

LAS GOLOSINAS TRADICIONALES NACEN POR LA GRAN IDEA DE RESCATAR LOS DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS, QUE YA ESTABAN QUEDANDO EN EL PASADO, Y QUE AHORA ESTAN TOMANDO POSICION Y LLEGANDO HACER DE NUEVO LOS CONFITES MAS APETECIDOS. APARTE DE GANARSE EL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL Y CONTANDO CON EL AVAL DE LA ASOCIACION DE CHEFS DEL ECUADOR.

Dulces de ayer y de hoy Jóvenes empresarios ecuatorianos rescatan recetas tradicionales

Por DAVID MANGURIAN

La tarea de conservar el patrimonio cultural no está reservada a historiadores, museólogos o arquitectos. Los cocineros también pueden hacer su parte. Para la mayoría de la gente, la comida es más que simple alimento y los platos tradicionales son apreciados como emblemas culturales, baluartes contra la homogeneización global de las identidades nacionales.

Para tres jóvenes empresarios ecuatorianos, preservar las tradiciones culinarias redundó en un jugoso negocio.

Su empresa, Dulces Tradicionales del Ecuador (Dutraec), nació hace cuatro años, cuando la propuesta de negocio de los tres socios resultó premiada en un certamen juvenil organizado por la Fundación Esquel, una institución ecuatoriana sin fines de lucro que apoya proyectos de desarrollo sostenible. Con ayuda del BID, la fundación financiaría el proyecto vencedor.

Los emprendedores, tres estudiantes de economía y administración de empresas de la Universidad Católica, Marco Vintimilla, Esteban Vega y María Caridad Araujo, se conocían desde la escuela secundaria. "Queríamos participar, pero no sabíamos qué proponer", recuerda Vintimilla, ahora gerente de comercialización de la firma.

Los jóvenes bosquejaron 40 posibles negocios, desde un bar en la playa con canchas de voleibol a una fábrica de cajas de madera para empresas exportadoras. "Finalmente elegimos el negocio de los dulces tradicionales porque parecía el más fácil y no era tan costoso de empezar", agrega. "Vimos potencial ahí".

La Fundación Esquel les facilitó 3.500 dólares para analizar el mercado antes de iniciar la producción. Los jóvenes reunieron cinco grupos representativos de personas de diferentes edades. Así descubrieron que a los consumidores les gustan los dulces tradicionales pero que les resultaba difícil encontrarlos y no les gusta comprarlos en bolsas de plástico que no estuvieran selladas. Al cabo del estudio, los bisoños empresarios eligieron un nombre para sus productos, Los Dulces de Antes, y prepararon planes de comercialización y distribución.

Contrataron a un diseñador gráfico que creó un logotipo en colores y dos tipos de envases: cajas ilustradas con imágenes de los dulces y paquetes de plástico transparente para colgar en exhibidores.

A continuación, el trío invirtió unos 10.000 dólares de sus ahorros personales mientras que la Fundación Esquel aportó 15.000 dólares para el capital inicial de la empresa. Uno de los primeros desafíos fue encontrar gente que seguía confeccionando dulces tradicionales y que fueran proveedores confiables. "Les preguntamos a nuestros padres qué tipo de dulces solían comer y dónde los conseguían", relata Vintimilla. "Nos dijeron que se los compraban a una señora en la calle tal y tal. De manera que fuimos allí y encontramos gente que seguían haciéndolos".

Uno de los productores tradicionales que encontraron fue Luis Banda (h), fabricante de tercera generación de unas golosinas de maní llamadas colaciones. A pesar de haberse graduado como ingeniero, Banda decidió continuar con el negocio familiar, usando una receta secreta heredada de su abuela. Es un trabajo agobiante, que requiere calentar el maní con azúcar derretida, vainilla y jugo de limón en un gran caldero de bronce colgado frente a una ventana abierta, meciéndolo a mano sobre las brasas para que cada maní sea recubierto por la mezcla, y agregando líquido hasta que la capa alcance el diámetro de una canica. Hacer 10 kilos de esta golosina demanda tres horas de trabajo.

"Solía haber entre 45 y 50 personas haciendo colaciones en Quito", dice Luis Banda (p), de 78 años de edad. "Ahora no queda nadie porque la mayoría de la gente de mi edad se ha muerto. Sus hijos no han querido seguir confeccionando colaciones porque este es un trabajo realmente duro, quemándose la barriga todo el día frente al fuego".

No todos los proveedores venían de una tradición de dulceros. La mujer que elabora alfajores rellenos de dulce de leche aprendió el oficio tras quedar viuda. Ahora ha tomado un empleado y construyó dos grandes hornos.

Asimismo hallaron proveedores de dulce de leche, bocados de pasta de guayaba y manizados, unas tabletas hechas con maní tostado, semillas de sésamo y azúcar caramelizada.

Pero algunos dulces tradicionales van camino a la desaparición. "Todos preguntan si vamos a vender mistelas", dice Vintimilla, refiriéndose a unas golosinas de azúcar rellenas de licor. Todo quiteño mayor de 35 años las ha probado alguna vez, pero son demasiado frágiles y difíciles de hacer. Como descubrieron los jóvenes empresarios, el último artesano que las hacía murió hace ocho años.

Dutraec hizo su primera venta en 1996, cuando suministró a una gran empresa un millar de paquetes para regalos de Navidad. En ese entonces no tenían empleados, de manera que los tres socios prepararon los regalos, pequeños cuencos de cerámica llenos de dulces, anidados en una cestilla de paja.

Encontrar clientes no resultó tan fácil como esperaban, recuerda Vintimilla. "Lo más difícil fue convencer a alguien de comprar el mismo producto que ha estado en el mercado por años, pero que ahora viene en un paquete diferente. Nos preguntaban '¿cómo sé que es de buena calidad?'".

Ahora Dutraec emplea a seis personas que empaquetan los dulces adquiridos a proveedores. Las ventas llegaron a 6.500 dólares mensuales en febrero, cuando Ecuador cayó en una crisis económica, pero se han mantenido estables a pesar de la recesión.

"Muchos negocios chicos están quebrando, pero nosotros no tuvimos que despedir a nadie", comenta Vintimilla.

Ciertamente, cuando Dutraec reciba finalmente el sello de aprobación del gobierno, los consumidores podrán comprar sus dulces en supermercados. Con una ampliada línea de productos como los arrollados de guayaba y dulce de leche, el dulce de leche revestido de azúcar y las bolitas de coco y azúcar, la pequeña empresa ha demostrado que los dulces de antaño tienen futuro en Ecuador.

DESARROLLO DEL TRABAJO

Al acercarse la celebración de la Navidad, los fabricantes de dulces y confites tradicionales ecuatorianos han decidido elaborar presentaciones para regalo de sus productos y esperan de ustedes lo mejor de sus capacidades creativas aplicadas al diseño de empaques y envases.

Cada estudiante desarrollará una marca que identifique al producto, sus cualidades y procedencia.

Deberá destacarse de manera visual la tradición ecuatoriana en la confección de golosinas, la utilización de productos y frutas naturales, el prestigio de la marca y lo exótico de la culinaria ecuatoriana.

Es necesario que obtengan la mayor información posible de esta clase de productos, de su fabricación y distribución, de las motivaciones de compra de los mismos y de su posibilidad de presentar estas envolturas y/o empaques en mercados internacionales, para que tengan una cosmovisión clara que les permita tomar decisiones de diseño.

DEBERAN PRESENTAR

- Tres empaques/envases de tres productos diferentes que ustedes escojan.
- Una presentación para regalo que contengan cinco diferentes productos.
- Una carpeta con el resultado de la investigación de los dulces y confites nacionales y la Razón del ejercicio creativo en no menos de tres y no mas de cuatro páginas A4, en Times 12p a un solo espacio.

ENTREGA

Martes 21 de septiembre, de 18h a 19h. En consejería.

Los trabajos los recibiré personalmente durante la hora indicada. Pasado dicho horario NO podrán dejarlos en la secretaría ni los recibiré en mi oficina. La calificación será registrada en el sistema a las 20h00 del mismo día.