

Con el propósito de resaltar el valor intrínseco del banano, la Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador ([AEBE](#)) y el Instituto Superior Tecnológico [La Escuela de los Chefs](#) crearon la Guía Culinaria del Banano.

“A través de esta Guía, despertamos el interés de propios y extraños para aventurarse en crear recetas propias con las herramientas que se encontrarán, añadiendo un sello personal que las hará únicas”, dijo Daniela Valverde, coordinadora de pasantía y bolsa laboral de La Escuela de los Chefs.

El principal objetivo de este libro consiste en exponer la versatilidad de la fruta mediante los pilares de la guía reflejadas en texturas y sabores.



Proceso de creación

Para crear la guía culinaria, Daniela Valverde contó que “el proceso creativo comenzó con las visitas en las haciendas bananeras a nivel nacional (Ecuador) dirigidas por hijos de los fundadores quienes transmitieron las historias que le dieron representación al esquema de la Guía y permitieron resaltar la recetas que tradicionalmente se muestran a nivel local”.

“El mercado de la guía es muy amplio, desde chefs expertos con los tecnicismos que representan las aplicaciones hasta apasionados de la cocina incluyendo madres que buscan

una opción novedosa para las loncheras de sus niños”, afirmó.

En esa vereda, la guía culinaria busca potenciar la industria bananera. Gracias a la exposición que ha tenido la guía en diversos escenarios se refleja la importancia de enamorar a los consumidores mediante las explicaciones de las diversas recetas o aplicaciones para aumentar el consumo.

Lo anterior también fortalecerá la imagen de Ecuador. “La fruta presenta un impacto mundial indiscutible. La guía mediante sus aplicaciones expondrá la gastronomía local para conocer la cultura y el estilo de vida del Ecuador y el impacto de la fruta en territorio”, indicó Valverde.

“Es un gran empuje por la versatilidad de fruta de ampliar la visión de fruta no solo como consumo directo y desencadenar la nueva cara del banano tanto verde como amarillo en la industrialización de materias primas preelaboradas basadas en banano”, destacó.





Importancia

Una de las principales novedades de la XVIII Convención Internacional del Banano

organizada por AEBE, que se desarrolló en el Hilton Colon de Guayaquil, Ecuador, del 26 al 29 de octubre fue el lanzamiento oficial de la primera Guía Culinaria del Banano.

Sobre porque este libro es imperdible, Valverde señaló que “dentro de la guía y como anexo, se presenta un glosario donde se muestran las recetas idóneas para los diferentes públicos como consumidores veganos, deportistas, intolerantes al gluten, entre otros quienes tendrán una nueva visión de la fruta”.

Desafíos de la industria bananera

La industria bananera a nivel mundial enfrenta diversos desafíos, entre ellos, Fusarium Raza 4. “Sin duda es un gran desafío dentro de la industria por su impacto y trascendencia. Pero la fruta en los supermercados también presenta desafíos por su aspecto visual en las perchas, debido a las exigencias de los mercados en adquirir la fruta perfecta. Es por esto por lo que la Guía le dedica un capítulo a esta problemática que pretende socializar el uso de los considerados productos a desechar como bananos sobre madurados o cáscaras, con las cuales se desarrollan fermentaciones, deshidratados, aceites, mantequillas, vinagres, vino, entre otros”, dijo Valverde.