

Ruta del Cacao



de Pichincha

0° 0' 0"



El noroccidente de Pichincha es un importante destino turístico para nacionales y extranjeros amantes de la aventura, la naturaleza y la buena comida. Consciente de los vínculos y sinergias que el turismo sostenible puede tener con otras actividades productivas de la zona, el Gobierno Provincial del Pichincha viene liderando el desarrollo de la Ruta del Cacao, trayecto turístico que junta paisajes boscosos, ríos de aguas limpias y el aroma y la tradición milenaria de la producción del chocolate fino de aroma, cuya importancia procura resaltar.

El recorrido inicia en Quito, en Aroma Ecuador, un laboratorio, centro de interpretación y punto de venta que promueve

la innovación en variedades y productos del cacao, gestionado por la fundación Conservación y Desarrollo. El viaje continúa con el objetivo de llegar a las mismas matas donde crece la celebrada materia prima del chocolate. La segunda escala es la Plaza del Cacao, en la Mitad del Mundo, donde podemos encontrar un museo, una planta demostrativa de procesamiento y deleitarnos con varios chocolates artesanales. Luego, en pleno bosque nublado, se asientan las golosinas con un almuerzo en el paradero Los Armadillos o el restaurante Mirador Río Blanco.

Más abajo, donde la llanura costera y los Andes se juntan, empiezan los dominios del cacao. Varias fincas cacaoteras pequeñas están repartidas entre Mindo, Pacto y Puer-

to Quito. Allí podemos caminar entre árboles de cacao, conocer de cerca el renombrado fruto: su siembra, cuidados, cosecha y procesamiento. Expertos chocolateros y cacaoteros compartirán sus historias sobre el bosque, los cultivos y el trabajo en el campo.

Los sabores de nuestro chocolate resultan de la combinación de una naturaleza privilegiada y saberes ancestrales. Visitar la Ruta del Cacao promueve las economías de familias emprendedoras, la recuperación de bosques y la cooperación entre productores, conservacionistas, microem-

presarios y funcionarios públicos. En ella participan varias asociaciones de campesinos productores en las fincas Mashpi Shungo, Sueños, Blanca Margarita, Yausa, El Paraíso, entre otras.

El Ecuador cuenta con otras rutas y criaderos de chocolates de alta gama, todas dignas de ser recorridas. Si se pensaba que para hablar de cacao se necesitaba ir a la Costa, solo hay que darse una vuelta por el noroccidente de Pichincha para conocer estas variadas iniciativas que se complementan con un exótico paisaje

¡Te esperamos!

[f @GobiernoPichincha](https://www.facebook.com/GobiernoPichincha)
[@PichinchaGob](https://twitter.com/PichinchaGob)
[gobiernopichincha](https://www.instagram.com/gobiernopichincha)
 Email: pichinchaturistico@gmail.com, turismo@pichincha.gob.ec
 Teléfonos: 593-2-3994528/29

