vinetur

Guayas y Manabí refuerzan su alianza gastronómica en Madrid Fusión con una jornada de cocina compartida

Las provincias ecuatorianas apuestan por la colaboración y la innovación en el congreso internacional

martes 27 de enero de 2026

Este martes, 27 de enero, las provincias ecuatorianas de Guayas y Manabí han continuado su propuesta conjunta “Probar el origen” en Madrid Fusión, centrando la jornada en la cocina compartida, el producto local y la narrativa del litoral ecuatoriano. El stand conjunto de ambas provincias ha acogido más de 20 showcookings en vivo, donde se ha conectado el origen del producto con la innovación gastronómica y las técnicas ancestrales de la Costa de Ecuador. Esta programación ha reforzado la presencia de Guayas y Manabí como uno de los focos gastronómicos del congreso.

Durante la jornada, se ha producido una visita oficial de la delegación de Guayas al espacio de Manabí, en un acto simbólico que ha reunido a representantes de ambos territorios en el escenario y en los fogones. La prefecta de Guayas, Marcela Aguiñaga, y el prefecto de Manabí, Leonardo Orlando, han cocinado juntos, escenificando la alianza estratégica entre ambas provincias y su apuesta común por la gastronomía como herramienta de posicionamiento internacional.

Los chefs Daniela Valverde y Juan Sarango, en representación de Guayas, junto a Samuel Vásquez, Valentina Álvarez y Fanny Vergara, de Manabí, han actuado como portavoces de sus territorios. Han mostrado la despensa tropical del país y

reinterpretado recetas emblemáticas de la Costa ecuatoriana, combinando técnicas contemporáneas y ancestrales. La prefecta Marcela Aguiñaga ha señalado que "la cocina es un lenguaje universal y hoy demostramos que la colaboración entre territorios multiplica el impacto de nuestra identidad". Por su parte, Leonardo Orlando ha afirmado que "Manabí y Guayas comparten origen, producto y cultura, y esta alianza nos permite proyectar esa riqueza al mundo desde un escenario global como Madrid Fusión".

Desde el ámbito gastronómico, el chef Samuel Vásquez ha destacado que "esta jornada simboliza cómo tradición e innovación pueden convivir en una misma narrativa territorial", mientras que Juan Sarango ha subrayado que "la cocina de la Costa ecuatoriana tiene un discurso propio que conecta producto, memoria y futuro".

La presencia de Guayas y Manabí en Madrid Fusión tiene como objetivo fortalecer su marca territorial, impulsar la gastronomía como motor de desarrollo económico y posicionar ambas provincias como destinos turísticos de clase mundial. Durante los tres días del congreso, miles de visitantes pueden descubrir productos como el plátano, el cacao o el camarón a través de showcookings, rituales de origen y degustaciones que sitúan a la Costa de Ecuador como uno de los grandes focos gastronómicos del evento.

Guayas se presenta como referente de la innovación y motor económico de la costa ecuatoriana, proyectándose como un destino gastronómico de vanguardia. Su propuesta culinaria parte de una cocina privilegiada y se transforma mediante técnicas contemporáneas con vocación internacional. La provincia combina su herencia cultural con una visión creativa y cosmopolita, posicionando sus sabores icónicos en la alta cocina internacional.

Por su parte, Manabí ha sido reconocida como la Región Mundial de Gastronomía 2026, la primera de las Américas en recibir este título. Su identidad se basa en la preservación de técnicas ancestrales, la pesca artesanal y el uso del horno de leña, elementos que han dado origen a una cultura alimentaria única vinculada al territorio. A través del Movimiento ICHE, la provincia lidera la investigación y puesta en valor de productos emblemáticos como su cacao de excelencia y preparaciones que son símbolo de la memoria y comunidad de la región.