



Giovedì 17 Settembre 2026

[Promozione del Made in Italy](#) [1]

Cámara de Comercio Italiana del Ecuador, formazione e tecnologie italiane per l'agroalimentare in Ecuador

Portare competenze, tecnologie e know-how italiani nel settore agroalimentare ecuadoriano, creando al tempo stesso nuove occasioni di incontro tra operatori e imprese. È questo il filo conduttore della missione tecnica e del programma di formazione professionale che ha riunito a Quito esperti italiani, professionisti, aziende, produttori e istituzioni del comparto.

L'iniziativa è stata realizzata dall'**Istituto Italo-Latino Americano (IILA)** in collaborazione con la [Cámara de Comercio Italiana del Ecuador](#) [2] e **La Escuela de los Chefs**, nell'ambito del progetto "Iniziativa di sostegno alla competitività delle filiere produttive in America Latina", finanziato dalla Direzione Generale della Cooperazione allo Sviluppo.

Alla giornata inaugurale hanno partecipato **Giovanni Davoli**, Ambasciatore d'Italia in Ecuador, **Fernando Bertero**, Presidente della Cámara de Comercio Italiana del Ecuador, e **Francesca Miazzetto**, rappresentante dell'IILA. Al centro, il valore della cooperazione tra Italia ed Ecuador e dello scambio di conoscenze, esperienze e tecnologie come leva per lo sviluppo delle filiere agroalimentari.

La formazione ha rappresentato uno degli assi principali della missione, con attività dedicate a sei ambiti: **cioccolateria, gelateria, panificazione, confetteria, Slow Food e maturazione delle carni**. Gli specialisti italiani hanno lavorato direttamente con i professionisti ecuadoriani presso La Escuela de los Chefs, Gelart e ItalDesign, favorendo il trasferimento di tecniche e competenze e il confronto sulle soluzioni applicabili al mercato locale.

A questa dimensione si è affiancata quella imprenditoriale. Gli incontri B2B organizzati presso la **Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL)** hanno messo in contatto imprese, produttori e operatori ecuadoriani con realtà italiane specializzate in tecnologie e attrezzature per l'agroalimentare, tra cui Stagionello e Packint. Un confronto orientato a individuare possibili collaborazioni e a far conoscere soluzioni italiane per la trasformazione e la produzione agroalimentare.

Il programma ha inoltre valorizzato la dimensione culturale e formativa legata al patrimonio gastronomico italiano. Nell'ambito di "**Passione Italia**", evento annuale organizzato dalla Cámara de Comercio Italiana del Ecuador e dall'Ambasciata d'Italia a Quito, sono stati presentati **Sigep World** e l'**Alleanza Slow Food dei Cuochi**, mentre



l'itinerario turistico-gastronomico "Azuay... ¡mucho gusto!" ha offerto un ulteriore esempio di valorizzazione delle filiere e dei territori latinoamericani.

Proprio sui temi dello Slow Food, la missione ha coinvolto anche la **Universidad San Francisco de Quito**, dove **Gabriele Di Leandro** ha tenuto una masterclass per 25 studenti della Facoltà di Gastronomia, approfondendo principi e valori dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi.

Attraverso formazione, trasferimento tecnologico e connessioni tra operatori, l'iniziativa ha rafforzato il dialogo tra i due Paesi nel comparto agroalimentare, creando occasioni di conoscenza reciproca e possibili percorsi di collaborazione tra imprese italiane ed ecuadoriane.

Ultima modifica: Giovedì 17 Settembre 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [3]

Source URL: <https://www.assocamerestero.com/notizie/camara-de-comercio-italiana-del-ecuador-formazione-tecnologie-italiane-lagroalimentare>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D577

[2] <https://www.assocamerestero.it/ccie/camara-de-comercio-italiana-del-ecuador>

[3] <https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>