

LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS (ETG) COMO MOTOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO.



FEXLAW
ABOGADOS

Dra. Patricia Estupiñán B.
Abogada Socia - Fexlaw Abogados



La finalidad de la figura de la ETG es proteger las recetas y los métodos tradicionales empleados en la elaboración de productos específicos, ya sean agrícolas o alimenticios, que se producen con ingredientes tradicionales o que siguen un proceso de composición, producción o transformación tradicional.

El Ecuador cuenta con una rica herencia culinaria única, que se ha mantenido viva hasta hoy a través de recetas tradicionales. Esta gastronomía es un valioso recurso que puede contribuir al crecimiento económico, especialmente para emprendedores y pequeñas empresas, mediante el fomento del turismo gastronómico. La figura de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) representa una herramienta innovadora en el ámbito de la propiedad intelectual, que protege estas recetas tradicionales. Así, facilita a los consumidores y turistas identificar con claridad aquellos platos que responden a una receta tradicional auténtica (certificada como ETG), de aquellos que presentan rasgos diferenciadores como la comida fusión o la de autor.

Nuestro país es rico en gastronomía tradicional: "el mote pata", "el encebollado", "el Repe" "el ceviche", "el churrasco", "las humitas", y otros deleites más. Al proteger bajo la figura de las ETG el elemento de tradición de los productos, métodos de producción y recetas, se consolidan como bienes con valor agregado de propiedad intelectual, y al mismo tiempo, reivindican a nivel internacional la ecuatorianidad de su origen, al tiempo que se impulsa un mayor desarrollo de nuestra gastronomía y del turismo receptivo culinario, lo que pone en una mejor posición a nuestros productores y empresarios.

LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS (ETG) COMO MOTOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO.



Dra. Patricia Estupiñán B.
Abogada Socia - Fexlaw Abogados

Las ETG tienen como objetivo promover el turismo gastronómico receptivo. Los turistas interesados en la cocina tradicional ecuatoriana podrán estar seguros de que disfrutarán de platos típicos preparados según la "receta tradicional". Por otro lado, quienes busquen opciones como la cocina de autor o fusiones, podrán optar por restaurantes que ofrecen algo distinto a lo tradicional.

La gastronomía ecuatoriana cuenta con una gran variedad de platos tradicionales, nacidos de la creatividad de nuestros abuelos, bisabuelos, etc. A lo largo de las generaciones, estos platos se han consolidado y difundido entre la comunidad, ganándose una excelente reputación y, por supuesto, encontrando su lugar en los menús de los restaurantes locales. Es común disfrutar en un restaurante de los mismos platos que nuestra abuela o madre preparaba en casa. Estos platos tradicionales representan una gran oportunidad de negocio, ya que los turistas extranjeros se sienten atraídos por los sabores ecuatorianos, caracterizados por condimentos, especias, hierbas y combinaciones exóticas.

Como datos interesantes tenemos que en Ecuador esta figura fue incorporada por el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (COESCCI), en el 2016; y, el 18 de febrero del 2021 mediante resolución No. 001-2021-SENADI-DNPI-ETG, se otorgó la protección al "BIZCOCHO DE CAYAMBE" como primera ETG, en el Ecuador.

Finalmente, una certificación ETG incrementa el turismo, y todo comensal tendrá la certeza que degustan platos típicos ecuatorianos que son preparados bajo la receta original, apoyando a la comunidad local.