La gastronomía ecuatoriana se sirve sobre **fibras naturales**

Las hojas de algunas plantas que crecen en varias provincias de la Costa ecuatoriana son ahora la materia prima de platos desechables biodegradables. El reemplazo del plástico por fibras naturales es una alternativa para dar un respiro a la naturaleza y promover el despertar de una conciencia ambiental colectiva.

Una trayectoria de más de15 años elaborando flores y adornos con fibras naturales responsablemente procesadas, unida a la conciencia ambiental por disminuir el consumo de plástico en la industria alimenticia, dio como resultado LeafPacks. Se trata de una marca de platos 100% biodegradables, una alternativa sanitariamente segura y estéticamente atractiva hecha con hojas recolectadas por comunidades campesinas organizadas de Manabí y Santo Domingo de Tsáchilas (La Concordia) bajo criterios sociales y ambientales sostenibles.

Estos platos soportan altas temperaturas, pueden introducirse al microondas y al congelador. En ciertos casos, pueden incluso ser lavados y reutilizados. Una vez desechados, se degradan en 28 días, al igual que una hoja de árbol natural.

La iniciativa que arrancó hace dos años empezó por recorrer el país e identificar las fibras naturales adecuadas para ser transformadas en platos de formas y tamaños diversos. Las hojas recolectadas son previamente sometidas a un proceso de sanitización, blanqueado, secado y prensado antes de entrar a su industrialización, explica Sol Jaramillo, gerente general de la marca que se perfila como líder en la fabricación de vajillas biodegradables en el mercado ecuatoriano.

Frente a la decisión de avanzar con esta iniciativa, en el marco de un convenio con la Cooperación Técnica Alemana-GIZ a través del Programa Ambiental ProCamBío II del Ministerio del Ambiente financiado por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo – BMZ, se identificó en Bunche, cantón Muisne, provincia de Esmeraldas, otra fibra natural adecuada para la fabricación de platos biodegradables.

Se trata del bijao, una hoja tradicionalmente utilizada en la envoltura de bocadillos locales y que se produce durante todo el año. Al momento, con la cooperación de universidades locales, se avanza en los estudios y pruebas de factibilidad de la lámina vegetal elaborada con estas hojas.

Una vez verificada la utilidad de la fibra, será la comunidad de Buche la

Se trata de una marca de platos 100% biodegradables, una alternativa sanitariamente segura y estéticamente atractiva

encargada de la recolección de la hojas y elaboración de la lámina con base a una organización local que permita sostener el proceso a largo plazo.

De esta manera, la población de Bunche tendrá otra fuente de ingreso que le permitirá mejorar su calidad de vida y el país tendrá una nueva alternativa ecológica para aportar desde el territorio ecuatoriano a aliviar al planeta del consumo del plástico, que se ha convertido en un problema ambiental de graves consecuencias para la salud de las fuentes de agua y los ecosistemas naturales.