

Ricardo Ruiz: «Buscamos que la miel de Cabuya llegue al exterior»

Los productos y comidas saludables tienen cada vez más simpatizantes. Y es que hoy en día, los consumidores están más preocupados por la calidad y procedencia de los alimentos e insumos. **Con esta visión, Ricardo Ruiz Bustamante, reconocido como Chef Rama, nos cuenta sobre su pasión por la comida saludable y su apuesta –como emprendedor– por los productos naturales.**

Ricardo Ruiz, gerente general de Chef Rama International S.A.C, empezó su aventura culinaria en la ciudad de Orlando, en Estados Unidos, abriendo su primer Chef Rama, negocio que opera desde hace 14 años. “Las familias me contrataban para cocinarles en sus viviendas. Me encargaba de la compra de ingredientes hasta el servicio en mesa”, recuerda.

Después de esa experiencia, **en el 2014, decide regresar al Perú para forjar un emprendimiento de alimentación saludable con ingredientes regionales y orgánicos.** Es así que en 2016 crea Chef Rama Natural Products donde logra producir las primeras unidades de miel de cabuya o agave andino, un dulce sano apto para diabéticos, celíacos y veganos, cuyo sabor es similar a la miel de picarones y muy utilizado como ingrediente de cocina.

“Nuestro interés es ofrecer una línea de producto saludable apto para todos, incluso para personas diabéticas que, por su

condición, están impedidas de consumir azúcar”, manifiesta.

- ▶ Katherine Paredes: “Reestructuramos situaciones financieras críticas”
- ▶ Cristian Stanbury: “Impulsamos la formalización de las mipymes”

Alimento de consumo

En ese sentido, **Ruiz explica que busca convertir a la cabuya en el principal alimento de consumo de los peruanos, así como promover su cultivo en distintas partes del país.** “Con ello también podemos generar puestos de trabajo para las comunidades campesinas pobres y vulnerables con responsabilidad social y ecológica”, señala.

Para ese fin, **Ricardo Ruiz tiene proyectado mejorar su planta de producción y contar con la certificación sanitaria respectiva para poder comercializar la miel de cabuya y otros productos al mercado extranjero.** Así también, ofrece el panetón Cero en Azúcar, elaborado a base de agave, que contiene componentes que ayudan a reforzar el sistema inmunológico, siendo una buena opción de producto ahora que vivimos en una pandemia.