



“Creo, con toda convicción, que la cocina ecuatoriana del ayer y la cocina ecuatoriana de este tiempo son un único patrimonio cultural de importancia equivalente.

Creo en una cocina ecuatoriana en la que vuelven a ser importantes lo auténtico, lo orgánico, el cosechar desde el huerto, y construir una relación justa y directa con agricultores, pescadores y pequeños productores, proveedores principales y privilegiados de los insumos que utilizo.

Creo que la cocina del campo, es, ha sido y siempre será sostenible.

En todo eso Creo.

Apasionadamente.”

Chef Juan Sebastián Pérez Proaño.

Quitú, un restaurante ubicado en Quito, capital del Ecuador, nace en el 2015 después de más de 10 años de investigación y trabajo en comunidades agrícolas.

Su principal enfoque es generar un proyecto gastronómico de alto impacto, sostenible, duradero y replicable.

Para lograrlo, trabaja constantemente en equipo con aliados estratégicos y empresas de certificación B que comparten los mismos principios, desarrollando un ecosistema de trabajo cobijado por una cadena de valor en común hacia el realce, difusión y protección del consumo alimenticio local y responsable. Empresas que se plantean cumplir con la agenda del 2030.

El restaurante Quitú nace, crece y evoluciona sobre un principio básico: Difundir y defender la despensa local fortaleciendo la identidad gastronómica ecuatoriana.

En Quitú, nos ocupamos responsablemente de la calidad y el origen de los productos que usamos, que para nosotros no solo son una fuente de abastecimiento indispensable para nuestra cocina, sino que también son una fuente de inspiración ética.

A través del comercio justo con pequeños y medianos productores de diversas comunidades de nuestras 4 regiones: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos; podemos contribuir al desarrollo de cientos de familias a la vez que impulsamos y comercializamos alternativas de alimentación más saludables, sostenibles y locales que a veces quedan olvidadas y desatendidas en un mundo globalizado.

La oferta gastronómica en la cocina de Quitú cambia con la estacionalidad de los productos y su disponibilidad en el mercado, aunque la filosofía y el objetivo sea el mismo.

Quitú se basa en la confianza de su comunidad, clientes, locales y extranjeros, que han aprendido a valorar la propuesta del chef y creador de este proyecto: Juan Sebastián Pérez. Hoy las personas que llegan a Quitú, se dejan guiar por Juan Sebastián de principio a fin en la experiencia gastronómica que ofrece en su restaurante Quitú.