

Recuperando la credibilidad de la esmeralda colombiana

La compañía Emerald Nation nació especializada en comercio ético de las piedras verdes y se fundamenta en la certificación de sus joyas, afirma su gerente y fundador.

CON EL OBJETIVO de vender esmeraldas colombianas a los extranjeros que vienen al país y aprovechando que cada vez son más, Gustavo Rodríguez decidió crear Emerald Nation, una comercializadora especializada en garantizar la calidad de sus piedras y deslumbrar con la belleza de sus joyas.

“El proyecto nace porque el mercado lo estaba pidiendo; la gente nos visita y quiere algo bello, único, fino y que le garanticen la autenticidad de las joyas”, afirma Rodríguez, fundador de la compañía.

Y aunque uno podría pensar que se necesitan muchos años para conocer el mercado de estas piedras, este joven de apenas 23 años lleva toda su vida en el mercado y tuvo el apoyo de personas importantes del negocio que le enseñaron lo que sabe.

El directivo afirma que: “Hoy necesitamos en el mundo de los negocios y en general en la vida misma, honestidad, ética, sostenibilidad. Y en el caso de la comercialización de esmeraldas requerimos de un cam-



Gustavo Rodríguez, fundador de Emerald Nation. Foto: Cortesía

bio de cultura, pues estamos vendiendo las piedras como un *commodity* más, sin ningún valor agregado”.

En ese escenario crearon una compañía capaz de soportar procesos para atender turistas y, sobre todo, certificar sus productos.

“Así que nuestro negocio funciona en una estrategia de alianza con hoteles, que ya, de entrada, le dan una garantía al huésped y es en ellos que nosotros realizamos las operaciones”, comentó. Y anotó que “la comercialización se hace bajo

nuestros principios corporativos: piedras 100 por ciento colombianas, altos estándares de responsabilidad social y una estricta política de ética en la comercialización”.

Emerald Nation no exporta de forma directa, sino



Creamos una compañía capaz de soportar procesos para atender turistas y certificar nuestros productos”.

que lo hace a través de sus clientes institucionales que visitan el país y adquieren sus productos.

La compañía cuenta con un joyero certificado en Suiza por el Bureau Central de Metales Preciosos, por lo cual todas sus obras pueden ser valoradas en cualquier mercado y sus realizaciones se hacen solo por demanda.

Este joven empresario considera que en Colombia el reto más grande del cambio generacional no es tecnológico, sino que debe ser cultural; construir una Colombia ética sin atajos, un saber decir adiós a la ‘malicia indígena’.

Ankara busca gas en Chipre

EFE

EL GOBIERNO turco anunció que no solo continuará con las exploraciones para extraer gas en las aguas cercanas a la isla de Chipre, sino que mandará “lo antes posible” otro barco para unirse a los tres que ya operan en la zona, ignorando así las sanciones impuestas ayer por la Unión Europea.

“Incrementaremos a corto plazo nuestras actividades (en aguas de Chipre) si toman decisiones contra Turquía. Tenemos tres barcos allí y mandaremos un cuarto al este del Mediterráneo lo antes posible”, declaró el ministro de Exteriores turco, Mevlüt Çavuşoğlu.

La UE suspendió las negociaciones con Turquía sobre un acuerdo de aviación, canceló las reuniones políticas de alto nivel, redujo los fondos destinados al país y restringió créditos del Banco Europeo de Inversiones. “Con su forma absurda de entender la solidaridad, tomaron decisiones bajo presión de Grecia. Pero (la UE) sabe que estas decisiones no se pueden aplicar”, dijo.

Eligen chef que representará al país en mundial de cocina

LA CHAÎNE des Rôtisseurs, es una organización internacional dedicada a la gastronomía, la cual fue fundada en Francia en el siglo XIII, y actualmente cuenta con alrededor de 25.000 miembros en 80 países y reúne lo mejor de los artes culinarios en el mundo y en su membresía cuenta con los chefs y restaurantes de mayor reconocimiento en cada país.

En una competencia entre 15 chefs de diferentes ciudades de Colombia, el ganador que representará al país el próximo año en el



Nos representará el próximo año en septiembre en el mundial de cocina”.

mes de septiembre en el mundial de Gastronomía en París es Luis Ángel Flórez.

El chef tiene 23 años y deleitó a los jurados de la Chaîne des Rôtisseurs, con tres platos: una entrada (mollejas confitadas acompañada con una micro ensalada de lechugas e hinojo), un plato fuerte (conejo estofado con mantequilla avellana y puré de papa rústica) y el postre (volcán de chocolate con bananos caramelizados).

La sede del evento fueron los laboratorios de coci-



El chef Luis Ángel Flórez representará al país. Archivo particular

na de la Universidad ECCI ubicados en la Calle 170, en Bogotá, que se convirtió en el escenario ideal para el concurso, evento que incentiva el talento y la creatividad de los jóvenes chefs en el mundo ‘Jeunes Chaîne des Rôtisseurs’, organizado por la prestigiosa asociación internacional Chaîne des Rôtisseurs.

De esta manera, la Universidad ECCI y el programa de Gastronomía a cargo de su director Juan Carlos Franco, se convierten en aliados importantes de esta versión internacional que se lleva a cabo cada año en un país diferente con concursantes de las diferentes naciones.

El día de la competencia, los participantes deberán elaborar un menú com-

puesto por entrada, plato fuerte y postre, cuyos ingredientes serán descubiertos en las instalaciones de la Universidad ECCI en la mañana, donde permanecerán todo el día cocinando.

Formar profesionales integrales, capaces de crear, concretar y dirigir propuestas gastronómicas y de gestión productiva en relación con la alimentación humana es uno de los objetivos del programa de Gastronomía de la Universidad ECCI, por lo que ser los anfitriones de este evento, que reúne a entusiastas que comparten los mismos valores en torno a la calidad, la buena gastronomía, el apoyo a las artes culinarias y los placeres de la buena mesa.