

<https://historiasdesobremesa.wordpress.com/2015/09/22/veronique-anastasia-que-sucede-cuando-coloco-un-cuadrito-de-chocolate-en-mi-boca/#more-9419>

Véronique Anastasie, “¿Qué sucede cuando colocó un cuadrito de chocolate en mi boca?”

Publicado el septiembre 22, 2015 | [Deja un comentario](#)



La experta francesa en cacao y chocolates Véronique Anastasie de Planetgout, dictó en Caracas un taller para entrenar a productores del sector sobre análisis sensorial y calidad. Todo esto en miras a la participación de **Venezuela como país invitado al 4ta edición del Festival Sens & Chocolat**, que se llevará a cabo en París del 5 al 9 de febrero de 2016.

El taller organizado por la Cámara de Comercio e Industria Venezolano Francesa, tuvo dos días de duración. **La experta explicó paso a paso cómo interviene cada sentido en el análisis del chocolate**, incluso extendiendo los límites clásicos de cada uno. Un proceso que exige disciplina, práctica diaria, responsabilidad, ética, sensibilidad y pasión.

Anastasié afirma que el chocolate es un producto que despierta los cinco sentidos desde que estamos en el vientre. Afirmó que es importante y nuestra responsabilidad conservar las variedades ancestrales de cacao y rechazar los híbridos que más allá de ser rechazados en los eventos internacionales de chocolate, son nocivos para la salud.

Hizo un recorrido por todo el proceso de fabricación, **con acento en los procesos de calidad, condiciones sanitarias,** composición nutricional y características organolépticas.

Una parte importante **en el análisis sensorial es establecer un vocabulario adecuado,** que asegura que para los franceses sobrepasa las 200 palabras. Invita a dar un paso y transformar al ser humano que simplemente come a uno que degusta. **“Para la degustación cada quien tiene un camino.** Los venezolanos son más emocionales que los franceses y eso es importante”, asegura la experta gala, al igual que hay que mirar como se comporta el gusto de otros países.

“La estrategia aquí es mantener la variedad y aumentar la producción”, expresó.

Finalmente, las marcas venezolanas que participarán en febrero en París son: **El Rey, Franceschi, Kiri-kire, Cacao de Origen y Canoabo.**