
miércoles, 2 de septiembre de 2015

El cacao y el chocolate venezolano serán los invitados de honor en la próxima edición del Festival Sens&Chocolat en París

Venezuela será el país invitado de honor en la cuarta edición del **Festival Sens&Chocolat**, que se celebrará del 5 al 9 de febrero de 2016, en el marco de la **Feria Internacional Europain – Intersuc**- Parque de Exposiciones en el Norte de Paris, Villepinte, la mayor feria internacional que reúne a los profesionales de la panadería, pastelería, chocolatería, confitería y heladería en el mundo, con 77.000 visitantes provenientes de 138 países.



Venezuela dirá presente para mostrar la calidad y diversidad de su cacao fino y chocolate y así mostrarse al mundo como el país que posee la mayor diversidad de cacaos finos en el mundo.

Esta iniciativa obedece a la acción de postulación ante los organizadores en Francia que llevó a cabo la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) para acoger a Venezuela como país invitado de honor.

Con motivo del lanzamiento de Venezuela como país de honor, **Véronique Anastasie**, presidenta de **PLANETGOUT** y de la organización a cargo del Festival Sens&Chocolat en Francia será la invitada de honor para dictar una Formación y Degustación profesional los días 21 y 22 de septiembre, en Hotel Meliá Caracas, dirigida a los profesionales del área que deseen aprender técnicas sensoriales para apreciar con los cinco sentidos chocolates elaborados a partir de cacao venezolano. El programa de formación comprende 4 módulos.

Véronique Anastasie, experta sensorial en alimentos, trabaja con pasión el estudio de las biodiversidades de cacaos finos. La formación, organizada por la CCIAVF, buscará orientar e informar a profesionales del sector sobre técnicas de degustación y apreciación de chocolate fino a fin de desarrollar la cultura del gusto. El Festival Sens & Chocolat: Venezuela país invitado de honor ha organizado el Concurso Internacional de la tableta de chocolate “Grand Cru” de Venezuela, en el cual chocolateros de diversas nacionalidades, que privilegian el “Bean to Bar”, compiten con sus tabletas elaboradas solamente a partir de cacaos venezolanos finos o trinitarios, y azúcar. El jurado del concurso, compuesto por miembros del Instituto del Gusto de Francia, seleccionó diez finalistas para la edición de 2016, cuatro de ellos son venezolanos:

- Chocolate Cacao Origen
- Chocolates Kirikire
- Franceschi Chocolate
- Chocolates de Valle Canoabo

A través de esta iniciativa, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa, busca posicionar la imagen de Venezuela como el país con la mayor biodiversidad en cacao del mundo, apoyar a los productores de cacao fino y chocolateros venezolanos en “Bean to Bar” y exaltar el potencial de Venezuela como país productor de los cacaos más finos del mundo.



Quizás también le interese :

Publicado por [Luis Enrique Blanco](#)

[Enviar esto por correo electrónico](#) [BlogThis!](#) [Compartir en Twitter](#) [Compartir en Facebook](#)

Etiquetas: [cacao](#) , [chocolate](#) , [eventos](#)

<http://elgourmeturbano.blogspot.fr/2015/09/el-cacao-y-el-chocolate-venezolano.html>