

<http://www.eluniversal.com/vida/gastronomia/150914/el-cacao-venezolano-sera-invitado-de-honor-en-prestigioso-festival-fra>

[GASTRONOMÍA](#) | El Sens&Chocolat

El cacao venezolano será invitado de honor en prestigioso festival francés

El evento se realizará del 5 al 9 de febrero y formará parte de la mayor feria internacional de panadería, pastelería, chocolatería, confitería y heladería del mundo. Chocolate Cacao Origen, Chocolates Kirikire, Franceschi Chocolate y Chocolates de Valle Canoabo han sido seleccionados como finalistas del concurso mundial *Grand Cru*.



Franceschi es uno de los finalistas del concurso mundial Grand Cru (Cortesía Carlos Hernández)

EL UNIVERSAL

lunes 14 de septiembre de 2015 04:26 PM

Venezuela será el país invitado de honor en la cuarta edición del Festival Sens&Chocolat, que se realizará del 5 al 9 de febrero de 2016, en el marco de la Feria Internacional European 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.

En el encuentro, Venezuela mostrará la calidad y diversidad de su cacao fino y chocolate y se mostrará 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 para que Venezuela sea el país invitado de honor.

Como preludeo, Véronique Anastasie, presidenta de PlanetGout y de la organización 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 el 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 cuatro módulos. Véronique Anastasie, experta sensorial en alimentos, trabaja con pasión el estudio de las biodiversidades de cacao fino. La formación, organizada por la cámara, 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 ha organizado, además, 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*, competirán 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 y 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.