

# Venezuela protagonista del Festival Sens & Chocolat en París

Venezuela es el país invitado de honor en el 4to. Festival Sens Chocolat 2016, evento a celebrarse del 5 al 9 de febrero en el marco de la Feria Internacional Europain–Intersuc, el mayor festival internacional que reúne a los profesionales de la panadería, pastelería, chocolatería, confitería y heladería en el mundo. Se esperan 77 mil visitantes provenientes de 138 países.

El Festival Sens Chocolate organizado por PLANETGOUT, está destinado a informar y orientar a los profesionales en la elección de las materias primas para desarrollar sus chocolates. Esta edición cuenta con el auspicio de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF), Promosalons y BNC. Una nutrida delegación del país asistirá acompañada por personeros de dicha Cámara, tales como: Bramelis González; Jean Anglade, el Delegado de Promosalons; Federico Jiménez Rivas y Gisela Pérez del Banco Nacional de Crédito.

Venezuela contará con un espacio de 64 metros cuadrados y tendrá 2 focos esenciales, el primero dedicado a los cacaos venezolanos finos (Criollos o Trinitarios), mientras que el segundo al chocolate según su profesión, es decir, desde el chocolatero “fundidor” con cobertura, hasta el chocolatero en la modalidad bean to bar.

Las marcas presentes serán: Procesadora Cacao Real, Chocolates El Rey, Franceschi Chocolate, Chocolates Kirikire, Tisano (Chua) y Fundación Nuestra Tierra, actores calificados que exaltan el potencial de nuestro país como productores de los cacaos y chocolates más finos, posicionando a Venezuela con la mayor biodiversidad del planeta.



El programa incluye un par de conferencias; 10 animaciones, 4 de las cuales se desarrollarán en Lab Intersuc; 4 demostraciones en el propio stand del mencionado Festival -todas de muy alto nivel utilizando cacao y chocolate fino venezolano; y dos Concursos Internacionales. A saber: Premio Internacional de la tableta de Chocolate “Gran Cru” de Venezuela 2016 en el que participan 30 chocolateros del mundo utilizando cacao fino venezolano a partir de 64% de acuerdo al proceso bean to bar. Han sido seleccionados chocolateros para la gran final de los cuales 4 son venezolanos: Francheschi Chocolate, Canoabo, Chocolates KIRIKIRE y Cacao de Origen.

El segundo es el Premio Diseño de Bombón y Gusto de Venezuela 2016, cuyo motivo es San Valentín y participan 20 chocolateros de Francia, quienes trabajarán con cacao venezolano.

Para los profesionales interesados en asistir al Festival Sens Chocolat 2016 pueden comunicarse con la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa (CCIAVF) por los teléfonos: 02129937152, 02129930252 o al correo: [email protected]

Para mayor información de la CCIAVF pueden seguir las redes sociales: INSTAGRAM: @cciavf – TWITTER: @cciavf – FACEBOOK: Cámara De Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa. Allí podrán encontrar información actualizada de todos sus eventos, beneficios y muchos datos de interés del acontecer Franco-Venezolano.

## **ACERCA DE PLANETGOUT**

Es una institución de carácter privado, fundada y dirigida por Véronique Anastasie (ingeniero agroalimentaria). Plataforma desde la cual se promueve e investiga sobre la cultura del gusto en naciones a través de sus alimentos con denominación de origen. [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com)

<http://www.europain.com/presse>

Fuente del Artículo: <http://www.analitica.com/vida-con-estilo/venezuela-protagonista-del-festival-sens-chocolat-en-paris>

<http://inteven.net/2016/01/venezuela-protagonista-del-festival-sens-chocolat-en-paris/>