

## Gastroetc : El cacao venezolano protagonista en París



El excelente cacao y chocolate venezolanos están como invitados especiales en París / Foto: Todo en domingo

**ROSANNA DI TURI**  
[WWW.GASTRONOMIAENVEZUELA.COM.VE](http://WWW.GASTRONOMIAENVEZUELA.COM.VE)  
[RDITURI@EL-NACIONAL.COM](mailto:RDITURI@EL-NACIONAL.COM)  
[@ROSANNADITURI](https://twitter.com/ROSANNADITURI) 23 DE ENERO 2016 - 11:31 PM

Hay noticias que se celebran. El excelente cacao y chocolate venezolanos ofrecen una de ellas, por largo tiempo cocinada y para empezar el año con buen gusto. Desde el 5 al 9 de febrero en París, Venezuela será el invitado de honor en el Festival Sens & Chocolat, el cuarto que se organiza y que estará dentro de Europain Intersuc, la feria para profesionales de la panadería y pastelería que se celebra cada dos años en Francia y que espera la visita de 80.000 visitantes de 130 países.

En un espacio de 64 metros cuadrados las visitas tendrán un paseo concentrado en los cacaos y chocolates venezolanos. A través de 10 demostraciones y la presencia de productores y chocolateros se contarán los atributos de los cacaos criollos y trinitarios de este país. Allí estarán los productores y chocolateros de Chocolates El Rey, Procesadora Cacao Real, Franceschi Chocolate, la Fundación Nuestra Tierra, Tisano y Chocolates Kirikire.

Que esto ocurra mereció una cocción lenta desde hace varios años. En 2011, la Cámara de Comercio Venezolano Francesa, a través de Promosalons, hizo la postulación.

"En 2014 nos comunicaron que este año Venezuela sería el invitado de honor. Desde entonces ha sido un trabajo diario", cuenta Federico Jiménez, a cargo de Promosalons y líder de la propuesta.

En la tarea obtuvieron apoyos importantes de federaciones francesas como la que agrupa a profesionales de la pastelería dirigida por Pierre Mirgalet, reconocido chef pastelero que ha visitado este país en varias ocasiones. Consiguieron también, junto a Planetgout, empresa que organiza el festival, concretar dos concursos.

En uno de ellos participaron 30 chocolateros del planeta que utilizan cacao venezolano, para elaborar la tableta de chocolate Grand cru de Venezuela, con un porcentaje mayor a 64% de cacao.

"En la final, de 10 chocolateros quedaron cuatro venezolanos", relata Jiménez y es así como Cacao de Origen, Chocolates Franceschi, Chocolates Canoabo y Kirikire competirán con otros chocolateros bean to bar del mundo en este concurso.

El otro reúne a pasteleros franceses que propondrán bombones hechos con cacao nacional e inspirados en San Valentín por el reconocimiento al mejor en gusto y diseño. "Por primera vez este festival tiene tantos metros de exposición.

Esta es una gran plataforma para mostrar a Venezuela como el país de mayor diversidad en cacao fino del mundo. Para los europeos es un mito. Y esta es la ventana para mostrar lo que ofrece este país".

Por Venezuela, Promosalons organiza paquetes para ir. Los interesados pueden llamar al (0212) 993 7152 o escribir al correo [venezuela@promosalons.com](mailto:venezuela@promosalons.com)

### **Buen beber**

Miro Popic

[guias@miropopic.com](mailto:guias@miropopic.com)

[http://www.el-nacional.com/todo\\_en\\_domingo/Gastroetc-cacao-venezolano-protagonista-Paris\\_0\\_780521966.html](http://www.el-nacional.com/todo_en_domingo/Gastroetc-cacao-venezolano-protagonista-Paris_0_780521966.html)