

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



El Festival Sens&Chocolat, celebrará su cuarta edición en febrero de 2016, en el marco de la **Feria Internacional Europain – Intersuc**; la mayor feria internacional de panadería y pastelería en el mundo, con 77.000 invitados de 138 países. Venezuela será el centro de la acción de la máxima cita de profesionales, artesanos y comerciantes del cacao fino y el chocolate; gracias a la postulación de La Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCVF), que trabaja desde hace una década promocionando el encuentro. Con motivo del lanzamiento de Venezuela como país de honor, **Veronique Anastasie**, presidenta de la organización a cargo del Festival Sens&Chocolat: **PLANETGOUT** dictará una formación y degustación profesional.

Los días **21 y 22 de septiembre**, en Hotel Meliá Caracas, profesionales del área que deseen aprender técnicas sensoriales para apreciar con los cinco sentidos chocolates elaborados a partir de cacao venezolano podrán recibir la formación compuesta de cuatro módulos.

Veronique Anastasie, experta sensorial en alimentos, trabaja con pasión el estudio de las biodiversidades de cacao finos. La formación, organizada por la CCVF, buscará orientar e informar a profesionales del sector sobre técnicas de degustación y apreciación de chocolate fino.

El Festival “Sens & Chocolat” se desarrollará del 5 al 9 de febrero de 2016 en el Norte de París – Villepinte, dentro del corazón de la Feria Internacional *Europain – Intersuc*, conocida por reunir a los profesionales, artesanos y comerciantes más destacados y reconocidos en las áreas de pastelería, panadería, confitería, heladería y chocolatería de todo el mundo.

Durante el evento se anunciará al ganador del **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 cacao venezolano 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.

Los miembros de la Delegación Venezolana presentes en el Festival Sens & Chocolat son: Procesadora Cacao Real, Chocolates El Rey, Fundación Nuestra Tierra y Chocolates Franceschi, así como también la presencia de las tabletas de chocolates pre calificadas para la gran final. 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.



Para mayor información:

Contacto CCVF:

eventos@cciavf.com.ve

0212 993 71 52

Contacto prensa:

Mariana Rachadell

0412 607 42 62

mrachadell@gmail.com

Este es un Boletín Electrónico generado por la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa.

Si no desea recibir esta u otras publicaciones, puede desuscribirse [aquí](#)