

Al disfrutar un chocolate se activan seis sentidos – Gastronomía | EU

October 21, 2015



GASTRONOMÍA

|

Según la experta francesa Veronique Anastasie

Al disfrutar un chocolate se activan seis sentidos. Además de los cinco tradicionales, la especialista recomienda agregar "la emoción", que conecta al cerebro.

Veronique Anastasie en plena cata polisensorial (Cortesía El Rey)

EL UNIVERSAL

miércoles 21 de octubre de 2015 06:21 PM

“Comer es un medio de comunicación y de intercambio con los otros. Define a grupos sociales y fija pertenencias”, expuso a manera de introducción la experta francesa en análisis de calidad Veronique Anastasie a lo que sería un recorrido polisensorial desde la semilla a la tableta y bombón, en taller de dos días organizado por la Cámara de Comercio e Industria Venezolano Francesa para productores y promotores del cacao y chocolate en Venezuela. Ello como estímulo a su participación activa en el venidero Festival Sens & Chocolat, en Francia, en febrero de 2016, en el cual nuestro país llevará honores como “líder” en biodiversidad del noble fruto y su principal derivado, contando con la presencia de fabricantes como Chocolates **El Rey, Franceschi, Valle Canoabo y Kirikire.**

Además de los cinco sentidos tradicionales, mirar, tocar, escuchar, olfatear y saborear, Anastasie invitó a los presentes a sumar la emoción pues, a su entender, es un conector primordial en la cultura del gusto y más aún en el caso de los venezolanos. Como ejemplo expuso lo vivenciado días antes junto a cultivadores de Chuao, población de la costa aragüeña y región originaria del cacao porcelana mundialmente apreciado, con quienes hizo un ejercicio sensorial. Allí fue testigo de la energía y amor que transmiten a sus plantas y luego al fruto y a la semilla.

A su entender, igual carga emocional quedará grabada en la tableta, polvo de chocolate o bombón que el consumidor final deguste, empleando sus “seis sentidos”, e involucrando receptores sensoriales que conectan al cerebro y finalmente al intelecto y las palabras. “Cada chocolate posee el alma de quien cultivó ese cacao”.

Para Anastasie esta secuencia neurosensorial en la degustación involucra tres cerebros en uno, el reptilino (sensaciones/cuerpo), el límbico (emociones/corazón) y la corteza (intelecto/cabeza). Todos funcionan simultáneamente, los sentidos, la memoria y emociones y las palabras. Por tanto, se trata de una habilidad que se puede engendrar desde el vientre materno, más aún tratándose del chocolate, “un gran educador del gusto”, sentenció.

El gusto de la venezolanidad

La también directora de la organización Planetgout defiende hacer esfuerzos a favor de rescatar el liderazgo que Venezuela tuvo entre siglo XIX y principios de XX como productora globalmente líder de Cacao Chuao y por tanto en dar a conocer las iniciativas locales enfocadas en restaurar e innovar en chocolates con esta denominación de origen, así como de otras regiones del país.

Para Anastasie, el análisis sensorial es un aliado para garantizar control de calidad superior en la producción de los llamados bean to bar, incluyendo los grand cru (barras gourmet). Los asistentes conocieron mediante la cata de cinco sentidos como potenciar su apreciación de semillas de cacao fermentadas, tostadas o molidas, además de la diferencia entre manteca de cacao pura, y las alteraciones que aporta el azúcar en tabletas blanca y de chocolate con leche, así como la supremacía del licor de cacao en una barra de 70%.

Esta cata organoléptica inició con la vista, “portal” que da bienvenida a una incursión positiva para el comensal. Resaltó la relevancia de cuidar en una tableta su superficie marrón y lustrosa, sus líneas geométricas, así como su empaque atractivo y eficiente en el resguardo de frescura del alimento.

Le siguió el tacto, sentido que no sólo involucra la mano y lengua, sino toda la cavidad bucal, incluyendo mejillas, dientes y paladar. “Lo táctil es clave en la degustación porque lateraliza el cerebro. De allí la relevancia de masticar hasta 30 veces un trozo de chocolate”.

El oído fue el tercero de los sentidos en esta degustación; se trata de la calidad asociada al sonido del alimento. “Si una tableta no cruje al partirla o morderla, ya es indicio de que algo no va bien en ese chocolate”. La untuosidad se puede escuchar aseveró Anastasie.

Por su parte el olfato es para Anastasie el más potente de los sentidos, pues va directamente al cerebro. “No es lo mismo un olor a un aroma”, aseveró invitando a los presentes probar un trozo apretándose las fosas nasales, para luego soltarlas. La expansión de la nota del chocolate fue a toda la cavidad bucal y sistema respiratorio.

Y justo este ejercicio dio paso al último de los sentidos el del paladar: el sabor. Según Anastasie hay una segunda nariz (receptor retro-olfativo) en la parte final de la lengua y en contacto con el paladar. “Ella es la que permite activar la memoria aromática”. Destacó que el uso de este sentido será primordial en el mercadeo sensorial del cacao y chocolate venezolano en Francia y el mundo.

El desafío: construir calidad : Finalmente, Veronique Anastasie confió que esta metodología de análisis sensorial es aplicable a toda la cadena de producción de los chocolates venezolanos con denominación de origen y contribuye a revelar una cultura del gusto propia. Para ello, los chocolateros y fabricantes nacionales, especialmente si aspiran participar en el 4to Festival Sens & Chocolat, deben considerar de cinco criterios de calidad que le desafían, a saber: sanitarios, tecnológicos, nutricionales, de uso y organolépticos. Repasó cada uno de ellos durante la segunda jornada del taller. Fue justamente la Calidad Organoléptica (técnicas basadas en cinco sentidos y el gusto) la que dio cierre a este círculo virtuoso sensorial, trazado por la Directora de Planetgout, invitando a los fabricantes venezolanos a hacer uso de ella para trabajar con granos y chocolate de denominación de origen controlado, sin sacrificar la biodiversidad del fruto criollo presente en nuestra geografía.

Confiró Anastasie que en nuestro país conviven más de cien variedades distintas entre las que despuntan los originarios de Chuao, Ocumare, Carenero, Sur del Lago, San Joaquín, Canoabo y Río Caribe. Estos últimos estarán presentes en el 4to Festival Sens & Chocolat en distintos formatos: la tableta, la cubierta, el bombón y el chocolate en polvo. Chocolates El Rey, Kiri-kire, Cacao de Origen y Canoabo, entre otros estarán en una vitrina exquisita parisina que mostrará al mundo el “savoir-faire” venezolano.

Veronique Anastasie es una apasionada de lo sensorial como aliado en las metodologías que usa para sus inspecciones de calidad agroalimentaria. Años de formación en Francia en la ingeniería de alimentos, bioquímica, microbiología entre otros campos nutren su hoja de vida. Es pionera en el programa de formación “Sensorial & gusto” que ha venido divulgando a través de Planetgout, institución desde la cual promueve e investiga sobre la cultura del gusto en naciones a través de sus alimentos con denominación de origen.

<http://www.noticiasvenezolanas.co.ve/index.php/483278/al-disfrutar-un-chocolate-se-activan-seis-sentidos-gastronomia/>