



entorno
INTELIGENTE



Con un pequeño aporte podemos lograr que Entorno Inteligente siga creciendo como el portal más completo de América Latina. Si deseas ayudarnos, puedes hacer clic en el siguiente botón [Inicio](#) > [Internacionales](#) | Publicado el Martes, 01 de Septiembre del 2015

Venezuela, país invitado al Festival Sens&Chocolat



[Venezuela](#), país invitado al Festival Sens&Chocolat/ [El Nacional](#) / [Venezuela](#) será invitada de honor en la cuarta edición del Festival Sens&Chocolat que se celebrará del 5 al 9 de febrero de 2016, durante la Feria Internacional Europain, que reunirá a profesionales de la panadería, pastelería, chocolatería, confitería y heladería en el mundo.

La calidad y diversidad del cacao fino nacional se mostrará ante miles de interesados –en LA edición anterior acudieron a la cita poco más de 77.000 interesados provenientes de 138 países– gracias a la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa, responsable de la postulación de [Venezuela](#) como país invitado ante los organizadores de la feria.

Véronique Anastasie , presidenta de Planegout y de la organización a cargo del Festival Sens&Chocolat en Francia, dictará en Caracas, con motivo de la postulación, un programa de formación y degustación profesional dirigida a los profesionales del área que deseen aprender técnicas sensoriales para apreciar con los cinco sentidos chocolates elaborados a partir de cacao venezolano.

La cita es el 21 y 22 de septiembre, en el Hotel Meliá Caracas y el programa—también organizado por la cámara— tiene como fin orientar e informar a los profesionales del sector sobre técnicas de degustación y apreciación de chocolate fino con el objeto de desarrollar la cultura del gusto. Como actividad del festival se organizó el Concurso internacional de la tableta de chocolate Grand Cru de [Venezuela](#), en el que chocolateros de diversas nacionalidades, que privilegian el Bean to Bar, compitieron con sus tabletas elaboradas a partir de cacaos venezolanos finos o trinitarios, y azúcar.

El jurado del concurso, compuesto por miembros del Instituto del Gusto de Francia, seleccionó 10 finalistas para la edición de 2016, 4 de ellos venezolanos: Chocolate Cacao Origen, Chocolates Kirikire, Franceschi Chocolate y Chocolates de Valle Canoabo

El interés de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa es 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 el país como productor de los cacaos más finos del mundo.

Con Información de El Nacional

www.entornointeligente.com