

sábado, 2 de enero de 2016

Festival Sens & Chocolat 2016 :

Venezuela País Invitado de Honor

LIMONES EN ALMÍBAR

Venezuela es el país invitado a la cuarta edición del encuentro Sens & Chocolat

VANESSA ROLFINI | EL UNIVERSAL

sábado 2 de enero de 2016 12:00 AM

¿A qué sabrá el 2016?

La gastronomía en Venezuela estuvo muy movida en 2015, bien sea por exceso o por defecto, por buenas y malas noticias. En mi opinión, para el año que comienza tres temas encabezan el listado de tendencias: el cacao, los licores artesanales e industriales y el déficit de personal capacitado en este sector.

Indudablemente, el cacao salta de primero porque lleva muchos meses dando de qué hablar. Ha experimentado un repunte importante, consecuencia de diversos factores entre los que destacan: el creciente interés de los artesanos de chocolatería y bombonería de otros países, el aumento de grandes y pequeños emprendedores nacionales, que cuidan mucho más los procesos de post cosecha y procesamiento, a lo que se suma la creciente industria de la chocolatería fina y "bean to bar" en Venezuela, al punto, que se han obtenido premios internacionales.

Otros aspectos son la especialización del mercado gourmet hacia tipos de cacao específicos y que están dispuestos a pagar su valor; el alza en los precios de estas semillas y la constante difusión sobre lo que está pasando dentro y fuera de nuestro país.

Tan buena proyección tiene este producto, que Venezuela es el país invitado a la cuarta edición del encuentro Sens & Chocolat, a celebrarse París la primera quincena de febrero, donde varias etiquetas criollas ofrecerán demostraciones, catas y conferencias a profesionales especializados del sector gourmet.

La segunda área que sonará con fuerza son los licores. Por una parte, el ron continuará destacándose en salones y barras de otras latitudes. El caso de este destilado es digno de seguir, porque cumpliendo férreamente normas y lineamientos de elaboración y calidad, sumado al conocimiento y al plantear el producto en nuestros términos, más allá que las modas dictadas por el mercado internacional, ha arrojado excelente resultados.

En esta misma línea, los licores artesanales como el cocuy y las cervezas han ganado terreno. Es posible que tengan la fuerza de presionar para que finalmente se apruebe el reglamento de la ley de alcoholes pendiente desde 2005. Así se establecerían reglas claras para su legalización y comercialización. Un paso crucial para estas etiquetas que ya son bien recibidas por los consumidores.

Por último, la fuga de personal especializado en gastronomía a otros países por mejores oportunidades. No hay un solo sector que no se haya visto afectado: cocineros, sommeliers, bartenders, mesoneros, artesanos, productores, entre otros. El sector de la restauración se ha visto y verá muy afectado.

Otros ítems para estar pendientes son la escasez, el auge de la coctelería y las cocinas regionales.

Así que al parecer, el 2016 para la gastronomía más allá de las dificultades, también será fuente de buenas noticias, porque hay mucha gente talentosa poniendo alma, cuerpo y corazón en este sector.

Festival Sens & Chocolat 2016 : Venezuela País Invitado de Honor



- Presentación Festival Sens & Chocolat 2016
- Chocolateros de Venezuela Presentes en el Festival Sens & Chocolat
- Conferencia Sens & Chocolat Venezuela, en París
- Centro de Animaciones y Demostraciones: Programación del Lab Intersuc
- Chocolates Valle Canoabo
- Chocolates El Rey
- Franceschi Chocolate
- Chococolates Kirikire
- Fundación Nuestra Tierra
- Procesadora Cacao Real
- Tisano: Cacao, Tea & Chocolat
- Chocolates Cacao de Origen
- Cacao Macuare
- Press Book
- "Partenaires" Socios Estratégicos
- Socios Estratégicos en Venezuela
- Donación exclusiva del pintor Daniel Tudares

Publicado por Josefina Weidner en 1:40
Enviar por correo electrónico

<http://chefcarlosfierro.blogspot.fr/2016/01/festival-sens-chocolat-2016-venezuela.html>