

El cacao venezolano irá a París

Venezuela es el país invitado en próxima edición de Sens & Chocolat en Francia.



Distintas marcas como Franceschi, KKO Real, Kiriquire, Valle de Canoabo, Tisano irán a la feria

[1](#) [2](#)

VANESSA ROLFINI | ESPECIAL PARA EL UNIVERSAL
sábado 9 de enero de 2016 11:42 AM

El cacao de Venezuela será el gran protagonista de la cuarta edición Sens & Chocolate, a celebrarse en París del 5 al 9 de febrero, a través de charlas, conversatorios, degustaciones y la elección de la tableta "Grand Cru" elaborada con materia prima venezolana.

Sens & Chocolate forma parte de la programación de la Feria Internacional Europein-Intersuc, con la participación de 138 países con productos y servicios en panadería, pastelería, confitería, heladería, chocolatería y restauración. Se calcula que asistirán cerca de 80.000 personas entre expositores y visitantes. En este contexto, todas las miradas de los especialistas estarán sobre el cacao venezolano. Para la cita estarán presentes las marcas Chocolates El Rey, Franceschi, KKO Real, Kiriquire, Valle de Canoabo, Tisano y la Fundación Nuestra Tierra, que dispondrán del espacio para mostrar lo más significativo de su labor.

Indudablemente, el cacao venezolano ha gozado de fama mundial por su calidad, pero en años recientes ha experimentado un resurgimiento como consecuencia de diversos factores entre los que destacan: el crecimiento de la demanda de chocolates finos en el sector gourmet, atraídos por el hecho que Venezuela es el país con mayor variedad de cacaos criollos.

Por otra parte, el número de emprendedores venezolanos dedicados a producir chocolates de alta factura, el movimiento "bean to bar" y una labor de promoción por expertos nacionales y foráneos, que ha encontrado apoyo en organismos como la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) y Promosalons.

Venezuela a la palestra

Las marcas criollas ofrecerán un completo programa de demostraciones, conferencias y catas los cinco días del encuentro. Abrirá fuegos Partrick Pineda y Jhoana Verhook de la marca Tisano, con una demostración sobre la incidencia del proceso de torrefacción y una demostración de granos de cacao criollo de Chuao.

En la segunda jornada, Claudia Franceschi hablará sobre la incidencia del proceso de conchado y conducirá con una cata de semillas de cacao criollo de Rio Caribe y tabletas de Franceschi.

El tercer día, Jorge Redmond de Chocolates El Rey expondrá la incidencia de una variedad de cacao en la calidad de la cobertura y de la técnica *deenrobage* sobre el gusto final del bombón, seguido de una degustación de cacao Carenero Superior, coberturas y bombones.

La participación venezolana culminará el 9 de febrero, cuando Isabel López y Marlene Berrios de la empresa KKO, aborden la incidencia de una mezcla de variedades del cacao en la calidad de la cobertura y sus beneficios en la técnica de 'fourrage', seguido de una degustación de polvo de cacao y bombones.

Una de las actividades más relevantes será la competencia de cacao de la barra de chocolate "Gran Cru", donde participarán más de 30 expertos de nueve países, entre ellos cuatro venezolanos. Además del premio "Diseño de Bombón y Gusto de Venezuela 2016", cuyo motivo es San Valentín y participan 20 chocolateros de Francia.

<http://www.eluniversal.com/vida/160109/el-cacao-venezolano-ira-a-paris>