

APRENDER A AMAR EL CACAO ECUATORIANO

Al día Un proyecto busca promover al chocolate 'Made in Ecuador' en el país

El chocolate ecuatoriano es uno de los productos más apetecidos en el mundo. Sin embargo, en su casa tiene dificultades para ganar aceptación, especialmente el chocolate más puro. “El consumidor local prefiere los chocolates más dulces”, dice Jenny Samaniego, de Conexión Chocolate. Este proyecto nació con la idea de conectar a los productores con los chocolateros y educar el paladar de la población para que disfruten el producto ecuatoriano. Lo hacen a través de catas, en las que prueban chocolate desde el 40% de pureza hasta el 100% de pureza. Quieren quitar el mito de la “amargura”.

(1)

Fotos: Cortesía



Las catas se realizan en grupos de personas. Los asistentes a las catas, deben probar los diferentes tipos de chocolate, que tienen distintos grados de pureza. Se enseña a los asistentes a percibir los aromas, las texturas, la dureza y la cremosidad en la boca. Poco a poco, los aprendices ganan experiencia y van reconociendo sabores. Mario Remache, chef profesional, recalca que un mismo chocolate puede saber diferente para dos personas. “Algunos pueden sentir sabor a uvilla, pero otros tal vez nunca probaron esa fruta. Ahí está la riqueza de la experiencia”, recalca.



El chocolate fino de aroma es producido por agricultores de diferentes provincias. En la elaboración se trabaja con maestros chocolateros y las barras se exponen en concursos mundiales. Es una forma de dar a conocer el cacao ecuatoriano en los diferentes países del mundo y así lograr interés comercial en el Ecuador.

El sabor del chocolate depende de la región donde se cosecha el cacao, de las plantas que lo rodean y de las posibles infusiones o mezclas.

El chocolate es un producto que también se usa en maridajes. Los chefs aprovechan su sabor para preparar salsas, postres y complementos.



Además de aprender cómo disfrutar más el sabor del chocolate ecuatoriano, los asistentes pueden conocer más sobre la historia del producto.

Estas iniciativas buscan también que se fomente el comercio justo y la responsabilidad social con los pequeños agricultores en diferentes zonas.

Un grupo de jóvenes agricultores lanzó recientemente su línea de chocolate fino de aroma. Los ingresos ayudan al desarrollo de sus comunidades.