

**GASTRONOMIA**// *Chocolateros italianos apoyan a productores de Barlovento*

## Aromático cacao criollo

Los expertos aseguran que la semilla local es de alta calidad

JEANETTE HERRERA  
EL UNIVERSAL

“El cacao venezolano es el mejor del mundo” y no se trata de una afirmación nacionalista; quienes así se expresan son los expertos productores de chocolate italiano Andrea Trinci y Roberto Catinari, quienes estuvieron de visita en Venezuela en el marco del Festival Italiano.

Trinci y Catinari forman parte de un proyecto de asesoría para productores de cacao de las zonas de Barlovento y Chuao, que adelanta la ONG italiana Cooperazione e Sviluppo, Cooperación y Desarrollo (Cesvi) con el apoyo del Instituto de Comercio Exterior de Italia y más recientemente del Ministerio de Ciencia y Tecnología venezolano. “Hemos visitado las zonas porque nuestra labor es brindar asesoría a los pequeños productores y podemos decir con propiedad que el cacao venezolano es bueno, de aroma y sabor exquisitos”, señalan Trinci y Catinari.



Trinci y Catinari se encargan de enseñar cómo usar técnicas que aseguren un mejor chocolate

### Manjar de dioses

Andrea Trinci, quien en Italia dedica su vida a producir chocolate fino para degustación, señala que el cacao venezolano “es elegante, delicado, persistente y aromático. Es una excelente materia prima porque mantiene el gusto en la boca. El cacao que se usa en Europa en general es mucho más fuerte, de sabor agresivo, en cambio el venezolano es delicado y dulce”.

Sin embargo, y pese a la excelente calidad de la materia prima local, los expertos italianos coinciden en “que eso no lo es todo” y que los pequeños productores deben mejorar algunas técnicas: “la semilla de cacao tiene que trabajarse a bajas temperaturas, en la fermentación, tostado, secado del producto. El ambiente es muy importante para que le saques el mejor provecho a la materia prima y obtengas una mejor calidad del producto final y además es la única manera de mantener el fino aroma”, explica Roberto Catinari, productor de bombones y tabletas de chocolate dulce y amargo.

“El cacao venezolano es elegante, delicado, persistente y aromático. Es una excelente semilla porque mantiene el gusto en la boca” — ANDREA TRINCI

“La semilla de cacao se trabaja a bajas temperaturas. El ambiente es muy importante para que le saques el mejor provecho” — ROBERTO CATINARI

Catinari y Trinci están seguros de que los cacaoeros de Barlovento y Chuao pueden convertirse en excelentes productores artesanales: “vinimos sorprendidos del interés de la gente por aprender y por saber cómo pueden incorporar la tecnología para hacer productiva la cosecha y obtener

buen chocolate”, dice Catinari. A lo que Trinci agrega: “estamos convencidos de que la materia prima venezolana es de oro, pero el chocolate que obtienen es de plata. En Italia, la materia prima es de plata y el chocolate de oro. Creo que el matrimonio entre ambos dará muy buenos resultados”.

Señalan que en Italia usualmente suelen usar semillas de cacao provenientes de África y de Europa “pero cuando podemos mezclarlas con cacao venezolano el resultado es realmente exquisito. El cacao de ustedes es sumamente bueno, de gran calidad”, señala Andrea Trinci.

### Experiencia única

En la visita a Barlovento, los chocolateros italianos enseñaron a los productores artesanales de la zona cómo elaborar crema de mantequilla, chocolate amargo, bombones con ron, tabletas con uvas pasas y una crema para untar con una mezcla sobre base de almendras, leche, azúcar, manteca de coco y aceite de maíz. “Lo más divertido de preparar juntos esos manjares fue confirmar que sin hablar español ni ellos italiano, confirmamos que el lenguaje artesanal es universal porque pudimos preparar deliciosos manjares”, contó Catinari.

Ahora planifican nuevos talleres de asesoría en la zona barloventense.

### Dulce sabor para probar

**Feria**► Hoy y mañana en el Centro de Arte La Estancia se desarrollará la II Feria Artesanal del Chocolate, en la que participarán productores de Barlovento y Chuao. La entrada es libre, de 9 am a 5 de la tarde.

**Presentes**► En la Feria podrán degustarse los chocolates de Doña Petra, Mis Poemas, Chocolatera Cumbo, Mi Abuela, Caño Rico, Roberlio, Carly Mar, La Ceiba y Birongo: todos son productores de Barlovento y Chuao.

**Oficial**► Ramón Montesinos, encargado del programa La Ruta del Chocolate, del Ministerio de Ciencia y Tecnología, explica que el organismo está apoyando el programa de adiestramiento a los cacaoeros a cargo de los expertos.