



Chocolate venezolano se exhibe en Salón del ramo en París



París, 1 nov (PL) Venezuela exhibe hoy su chocolate en la XXI edición del Salón del ramo en París, considerado uno de los eventos de su tipo más importantes del orbe.

Estamos felices de participar, trajimos 10 marcas nuevas de emprendedores del chocolate, básicamente son productores que están aprendiendo a elaborarlo de manera artesanal y tratando de salir fuera de nuestras fronteras, declaró a Prensa Latina Leudys González, presidenta de la Fundación Nuestra Tierra.

Somos una organización sin fines de lucro que trabaja con productores en Venezuela, los pequeños fabricantes de cacao y artesanos y emprendedores del chocolate, precisó.

A su juicio, ese mercado está en un punto de decisión en la nación sudamericana. Es necesario que los venezolanos aprovechemos las riquezas que poseemos, tenemos que rescatar haciendas y atender muchas cosas, creo que resulta el momento preciso para hacerlo.

González resaltó que los principales atractivos de "nuestro chocolate son su sabor, aroma y textura. Tenemos las mejores cepas, pero no una gran producción, lo cual nuestra mayor debilidad".

La especialista apuntó que al chocolate venezolano lo distingue en el mundo su sabor, el cual varía dependiendo de la región del país en la que se produzca. Eso le da un toque excepcional.

En este evento buscamos que nuestros artesanos y emprendedores aprecien que tenemos un



mercado internacional que reconoce la calidad de nuestros productos y que es posible lograr que se conviertan en un rublo económico alternativo para ellos, remarcó.

Otros países latinoamericanos como México, Colombia, Brasil, Perú y Ecuador también participan en el Salón.

La cita, que concluye este domingo, reúne a más de 700 participantes entre chef pasteleros y expertos en el cultivo del cacao, procesamiento y elaboración final.