

Nº 26 2010

# Viníssimo

lecturas en blanco y tinto

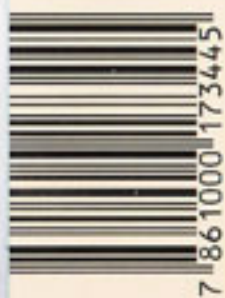
## CHOCOLATE y VINO

LAS GRANDES  
FAMILIAS DEL  
VINO

## VODKA

LA BEBIDA  
QUE VINO  
DEL FRÍO

*Ecuador*  
*Cultura Gourmet*



PVP US\$4,00

# CHOC

SABORES DULCES Y AMARGOS DEL

# OLATE

Por María Eulalia Silva

La Cámara de Comercio e Industrias Franco – Ecuatoriana, organizó la segunda edición del Salón del Chocolate. La Alianza Francesa recibió a productores de cacao, fabricantes de chocolate y apasionados del tema. Un momento agradable y delicioso para probar los mejores y más refinados chocolates. La ocasión perfecta –también– para evaluar qué pasa con el cacao ecuatoriano. Tenemos la idea de que nuestro cacao es el mejor del mundo, pero... ¿es cierto? Eso depende...



Traje inspirado en la cultura inca, elaborado con láminas de cobre y chocolate por Lorena Paredes y Cyril Prud'homme

Hay cacaos y cacaos. El cacao "fino de aroma" –conocido como Arriba– es originario del Ecuador, aunque se produce también en Centroamérica. Es apreciado por los mercados internacionales y es la materia prima para los mejores chocolateros. Lastimosamente, esta cepa es vulnerable frente a ciertas enfermedades. Por otra parte existe otra cepa conocida como la CCN-51, que es un tipo de cacao mucho más rentable pues llega a producir hasta 80 quintales por hectárea, mientras que el "fino de aroma" con mucho esfuerzo, llega a 10 por hectárea. Además los mercados europeos exigen que el cacao nacional sea producido sin químicos.

Parecería entonces que producir "fino de aroma" es absurdo...pues no. El cacao "fino de aroma" es un lujo apreciado y apetecido. Brinda una textura y un aroma a la hora de la elaboración del

chocolate que no brinda ninguna otra cepa. Ese aprecio se traduce en premios. Ostentar la calidad de productor de "fino de aroma", es un reconocimiento que han otorgado al país los mercados internacionales. Se paga mejor que cualquier otro, por obvias razones.

El cacao  
"fino de aroma"  
es un lujo  
apreciado y  
apetecido



Conversamos con los conocedores del tema y evaluamos la situación de nuestro cacao:

**Cyril Prud'homme:**

Chocolatero francés. Es parte del Instituto Culinario de la Universidad San Francisco y es la cabeza de Ambrosía, la chocolatería, pastelería y heladería de la USFQ.

"Los productores de cacao deben relacionarse con los chocolateros. Una cosa es comer y otra, es trabajar el chocolate. Los productores deberían conocer nuestro trabajo para saber qué esperamos de su producto y lo que necesitamos", asegura.

Por otra parte el chef dice que falta estandarización y tecnificación en los procesos de la industria del chocolate: "no es lo mismo un chocolate que ha sido conchado por 3 días a temperatura baja que uno conchado por 24 horas a fuego alto".

Cyril cree también que el término "arriba", se está desprestigiando, pues existen malas prácticas por parte de los productores, en las que mezclan cacao fino con cacao corriente, y eso hace que toda la producción pierda credibilidad.

**María Luiza Marques Netto:**

Sommelier y estudiosa del cacao, opina que el gusto por el chocolate fino de aroma, es una afición construida. "Todos hemos crecido con la idea del chocolate dulce y un niño difícilmente puede apreciar un chocolate amargo, pero en los países con mayor tradición culinaria, el chocolate amargo es un artículo de lujo, y para eso nada como el cacao fino ecuatoriano" asegura. Por otra parte, la experta considera que los ecuatorianos deben ser más abiertos y aprender a sentirse orgullosos de los que se produce en su país, por sobre lo que viene del extranjero.

**Lourdes Páez:**

Experta en marketing social. Ha estado vinculada durante muchos años con programas de desarrollo social, razón por la cual estuvo en contacto con productores de cacao. De esa cercanía, nació una pasión al chocolate y a todo su proceso. Organizó el Choco Fest en Guayaquil en el 2008, y actualmente se halla escribiendo un libro sobre el tema. Lourdes nos recuerda nuestra tradición cacaotera. Para el siglo XIX y principios del XX, la "pepa de oro" –como era conocido el cacao-, fue el primer producto de exportación del país. Cuenta también que cuando el chocolate empezó a fabricarse de manera masiva, se empezó a mezclar ingredientes baratos. Pero recuerda que en principio el chocolate no tenía ni leche ni azúcar. Las marcas comerciales, son productos de confitería que agregan leche, azúcar, vainilla o galleta, y así se alejan de la ortodoxia chocolatera. Sin embargo cree que el mundo vive un buen momento para el "Dark chocolate", pues hay una tendencia –cada vez más generalizada- de consumir productos más sanos y naturales, y si es por eso, el chocolate negro encaja en esta descripción.

**Ulrich Zebisch:**

Representa a la asociación de productores de cacao Kallari, ubicados en la provincia del Napo. El cuenta que en la red están afiliadas 21 comunidades que representan a 850 familias. La asociación compra semanalmente la fruta a cada uno de sus socios. La apertura y el secado de la pepa, lo hace la asociación. Un grupo de técnicos visita constantemente las fincas para realizar el control de calidad y para el asesoramiento técnico. Todos los socios tienen el certificado de producción orgánica, la cosecha –asegura Zebisch- se hace con machete y guadaña y las plagas se controlan con ortiga u otros pesticidas naturales. Cree que la asociatividad sí está funcionando.



**CHOCOLATECA**

Tradicional & Fino  
Chocolate Ecuatoriano



Mall El Jardín • CCI  
Multicentro • Fybeca  
Supermaxi

San Cristóbal N41-116  
e Isla Floreana  
(593-2) 226 0622  
(593-9) 922 1942  
gerencia@chocolateca.com.ec  
www.chocolateca.com.ec  
Quito - Ecuador



### *Miguel de la Torre Pólit:*

Hace 30 años, Miguel de la Torre y Luisa Fernanda Pólit abrieron un negocio de chocolates. Establecieron procesos, desarrollaron recetas y supieron mantener la calidad durante 3 décadas. Esa es la historia de la Chocolatería. Una chocolatería al estilo "boutique", que supo mantenerse en el mercado y que distinguió su producto de los chocolates fabricados en serie. Poco a poco la Chocolatería va introduciendo chocolate negro en su oferta, pero Miguel, asegura que es un proceso, porque los paladares todavía son fieles al azúcar y a la leche en grandes cantidades.

### *Santiago Peralta:*

Gerente Propietario de la marca de Chocolates ecuatoriana PACARI, Santiago Peralta considera que los problemas más importantes que confrontan los productores de chocolate fino para lograr posicionar sus productos en el mercado tanto local como internacional son culturales. "La falta de tradición de producir chocolate no nos ayuda, no somos conocidos en el exterior como un país productor de chocolate aun que si se buen cacao el conseguir en esta circunstancias que algún importador de chocolate se anime a importar de nosotros es difícil", también señala que las dificultades Logísticas definitivamente son un gran problema "nuestros fletes tanto aéreos como marítimos son caros y a veces tenemos que hacer transbordos para llegar a ciertos destinos".



En lo que se refiere al mercado local, considera que es una cuestión de educar el paladar de los ecuatorianos para que aprendan a disfrutar de chocolates más oscuros o de mayor contenido de cacao, no solo por su sabor sino por sus cualidades nutritivas. No "No estamos acostumbrados a los sabores sutiles y naturales de cacao pero en cuanto la gente tiene acceso a probar chocolate en los que se les explica sobre los sabores florales, frutales, nuez y caramelo que tiene nuestros chocolates se dan cuenta que hay todo un mundo del que se estaban perdiendo y despierta su interés. En ese sentido creo que hay que actuar como lo ha hecho la industria del vino, pero poco a poco mediante catas y degustaciones se puede despertar los sentidos y el aprecio por el buen chocolate.



Son opiniones de gente que está alrededor del mundo del chocolate y el cacao, y que ve esa realidad desde diversas perspectivas. El cacao "fino de aroma", es un producto de lujo y es una bandera ecuatoriana en el mundo gourmet. Producirlo es difícil, pero una vez establecidos procesos de producción, comercialización y exportación, puede ser rentable, y esos réditos tienen que llegar efectivamente a todos los actores de la cadena de producción, empezando por el mismo finquero. La presión económica no puede acabar con un producto emblemático como éste. Es preciso delinear políticas que promuevan y protejan esta producción.



No es descabellado pensar en una Denominación de Origen (DO) para el "cacao arriba Ecuador". Este título es más que el certificado de aboengo de un producto. Es un aval de que fue producido en el territorio que dice ser producido y que tiene características únicas y calificadas. Si hay una DO para el champagne que se produce en la región de Champagne (Francia), o para el vino que se produce en las Riberas del Duero (España), o para la Quinua Real que se produce en Bolivia, hay que empezar, productores, chocolateros y autoridades a promover y asentar la idea de bogar por una DO para el cacao arriba Ecuador, que no sólo asegure en el mercado internacional la calidad del producto, sino que incentive a los productores a cultivar esta pepa, mezcla de sabores dulces y amargos.





**Cyril**  
**Prud'homme**  
**CHEF**  
**CHOCOLATIER**



## Mousse de chocolate

para 8 Personas

### INGREDIENTES

90	gr.	Chocolate 55% Manabí Caoni
50	gr.	Chocolate 77% Esmeraldas Caoni
30	gr.	Chocolate con leche Caoni
90	gr.	Leche entera
20	gr.	Yema de huevo (1 unidad)
120	gr.	Claras de huevos (4 unidades)
1	pizca	Sal (facultativo)
20	gr.	Azúcar impalpable

Sobre una tabla, picar de manera fina los chocolates juntos. Ponerlos en un tazón y agregar la leche previamente hirviendo. Mezclar con un batidor de mano como si fuera una ganache (ver página--). La temperatura de la mezcla debe estar entre 40 y 44°C. Agregar la yema de huevo; la yema de huevo por su contenido de lecitina va permitir la emulsión y alisar la preparación. Luego batir las claras con la pizca de sal y cuando estén casi al punto de nieve, apretarlas con el azúcar, agregándola poco a poco. Mezclar las claras batidas en la preparación anterior con la ayuda de una espátula de goma. Es muy importante de tener las claras bien lisas, para evitar la formación de grumos.

Verter la mousse en los moldes deseados y reservar al frío. Sacar unos diez minutos antes de servir y cubrir de virutas de chocolate.



## Cookie de chocolate

20 Unidades de 50gr.

Cocción: 7mn/9mn a 180-190°C

### INGREDIENTES

166	gr.	Mantequilla sin sal
125	gr.	Azúcar común
166	gr.	Azúcar morena
1	gr.	Esencia de vainilla natural (facultativo)
90	gr.	Huevos enteros (2 unidades)
300	gr.	Harina
34	gr.	cacao en polvo amargo
5	gr.	sal fina
5	gr.	Polvo de hornear
202	gr.	Gotas de chocolate

En el tazón de la batidora, con la ayuda del "escudo" cremar a velocidad media la mantequilla templada con los azúcares durante unos 5 a 6 minutos. (Esta operación puede hacerse a mano con la ayuda de una espátula de madera o plástico pero requiere un gran esfuerzo). Durante este tiempo pesar los polvos juntos (harina, cacao, sal y polvo de hornear) y cernirlos.

Una vez la mezcla cremada, agregar la esencia de vainilla. Luego agregar alternativamente (a tiempo parcial) los huevos y los polvos. Dejar que se mezcle de manera correcta todos los ingredientes, y al final añadir las gotas de chocolate.

Sacar la masa de Cookies del tazón y pesar trozos de masa a 50gr. Poner cada trozo en forma de bola.

Sobre una lata para hornear, disponer las bolas de manera que no vayan a tocarse durante la cocción. Aplastar ligeramente cada bola con la punta de los dedos y hornear a 180-190°C durante 7 a 9 minutos según el tamaño. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. Tendremos cuidado de chequear de vez en cuando la cocción de las galletas.



Dr. Medardo Blum, Sra. Yolanda de Blum, Jenny Farah y Mario Durán



Ricardo de Blas, Maria de Lourdes de De Blas, Rodolfo Rendón S y Diana Moreno de Rendón



Daisy Miller, Patricia Sánchez, Lorena Romoleroux y Alberto Blum

### MARIDAJE VINOS Y MARISCOS

En el restaurante **El Caracol Azul** de la ciudad de Guayaquil, se efectuó un maridaje de vinos y mariscos, organizado por la **Cofradía del Vino**. Los asistentes recibieron una charla del enólogo asesor de la Cofradía, Pablo Conselmo, sobre las pautas fundamentales para lograr con éxito este tipo de maridaje y, posteriormente, disfrutaron de algunos platillos de degustación preparados por el chef del restaurante maridados con los vinos: **El Vínculo, Anakena Chardonnay, Marqués de Monistrol (Demi sec)** y **Albariño de Martín Codax**.

### SALÓN DEL CHOCOLATE

La **Cámara de Comercio e Industrias Franco-Ecuatoriana**, con el apoyo de la **Embajada de Francia** y la **Alianza Francesa** organizaron exitosamente la Segunda Edición del **Salón del Chocolate** en la ciudad de Quito, el evento contó con la participación de prestigiosas empresas nacionales dedicadas a la elaboración de chocolate fino ecuatoriano y la contribución de la **Escuela de Arte culinario de la Universidad San Francisco de Quito**.



Jean-Christophe Lievain, Director de la Cámara de Comercio e Industrias Franco-Ecuatoriana y Crystelle Theze en la inauguración de la segunda edición del Salón del Chocolate



Elsa Cuny, Fatou Matoko y Deborah Delin



■ Mauricio Cepeda, Rodrigo Pacheco, Mercedes Erazo y Cyril Prud'homme



■ María Eulalia Silva, Lourdes Pérez y Juan Carlos Mendizabal



■ María Augusta Gaibor, Felipe Rivadeneira y Vicky Poli (Nestlé)

**MEXCE**  
IMPORTADORA

Estimado Sr. (a):

Nos complace presentar nuestro nuevo Catálogo de Regalos en el cual encontrará una variedad de regalos personales y corporativos, diseñados especialmente para sorprender a clientes, colaboradores, amigos, familiares, etc.

## CATÁLOGO DE REGALOS

¡Más de 45 tipos de regalos para elegir!

  
**OVEJA NEGRA**  
CHILE

**TRAPICHE**  
ARGENTINA

  
**CHILCAS**  
CHILE



† **TRAPICHE Extra Brut**  
Extra Brut + 2 copas  
Cod. I 01  
USD \$29.30 más IVA



† Colección **TRAPICHE Roble**  
Malbec y Syrah  
Cod. E 01  
USD \$41.69 más IVA



† **TRAPICHE Broquel**  
Malbec  
Cod. D 02  
USD \$27.09 más IVA



† **TRAPICHE Tributo**  
Malbec  
Cod. D 05  
USD \$100.15 más IVA

† **TRAPICHE Roble**  
Malbec  
Cod. D 01  
USD \$23.47 más IVA

† **TRAPICHE Single Vineyard**  
Malbec  
Cod. D 04  
USD \$75.24 más IVA



† **TRAPICHE Medalla**  
Cabernet Sauvignon  
Cod. G 02  
USD \$52.95 más IVA



† Colección **TRAPICHE Broquel**  
Malbec, Bonarda y Cabernet Sauvignon  
Cod. F 02  
USD \$70.77 más IVA



† **TRAPICHE Broquel + copa**  
Bonarda  
Cod. A 02  
USD \$21.84 más IVA

Para ver el catálogo completo por favor ingresar a [www.mexce.ec](http://www.mexce.ec) o solicitar la atención de un representante

Servicios Adicionales:

Incluye entrega en el domicilio en Quito y Guayaquil Solicite de cortesía una tarjeta personalizada

Formas de Pago: 3 meses sin intereses



Quito: Pasaje Carlos Tamayo E10-31 y Av. 6 de Diciembre, telefax: (02) 225 1816  
244 9452 / 226 6980 Guayaquil: Ébanos 116B y Circunvalación Sur, teléfono: (04) 238 1193

ADVERTENCIA: EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONDUCCIÓN Y OFENDER A MAQUINARIAS PUEDE CAUSAR DAÑOS A SU SALUD Y PREJUDICAR A SU FAMILIA. VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS. MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA