

La Academia del Chocolate es un espacio académicamente dulce

INAUGURACIÓN

Cyril Prud'homme y Lourdes Páez abrieron un espacio en el cual aficionados, consumidores y productores conocen más sobre el chocolate

Montserrat Vela. Redactora
mvela@elcomercio.com

Lourdes Páez no encontró mejor manera de explicar el concepto del proyecto, esta 'dulce institución', que ofreciendo pedazos de esta golosina y mostrando las pepas de cacao que siempre carga en su cartera; según ella, para que la gente se relacione con el chocolate desde otra perspectiva.

Junto a su amigo, el francés Cyril Prud'homme, tuvieron la iniciativa de inaugurar un espacio en el cual tanto consumidores como productores y empresarios entiendan al chocolate desde un punto de vista académico. Durante una cata de chocolate, una actividad que ambos estaban acostumbrados a disfrutar juntos, se les ocurrió la idea de organizar un club para estudiar este insumo altamente valorado en la repostería.

Como no querían caer en la vacuidad o que su organización no hiciera aporte alguno, crearon

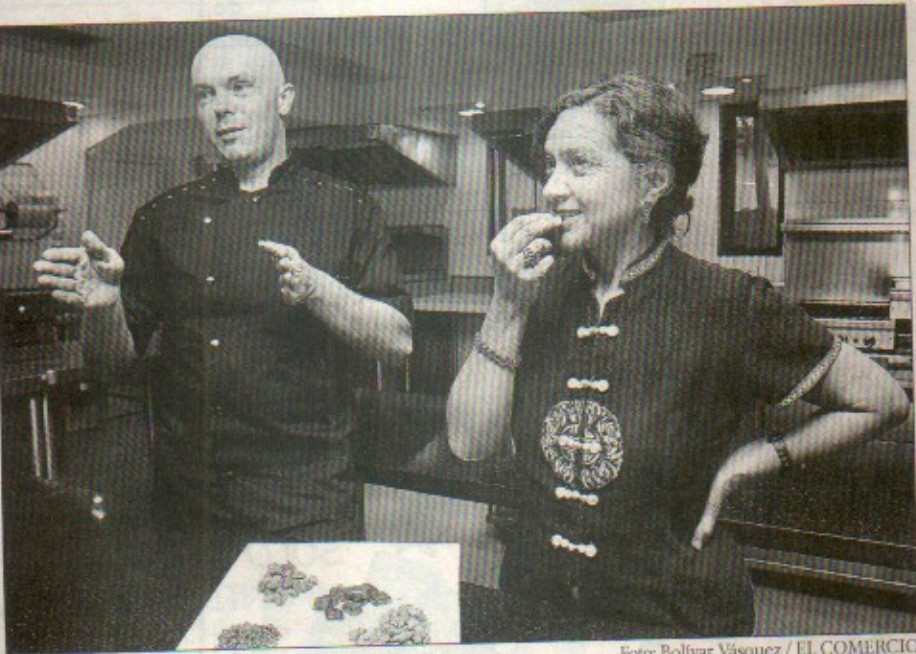


Foto: Bolívar Vázquez / EL COMERCIO

Trabajo en equipo. Cyril Prud'homme y Lourdes Páez materializan su proyecto.

La Academia del Chocolate.

La inauguración oficial de este espacio es hoy en la Alianza Francesa, aunque las actividades académicas comenzaron con el primer curso: 'Chocolate Expert'.

La primera generación empezó sus clases el 12 de septiembre y actualmente está en el quinto módulo, que consiste en un taller práctico de cata de chocolate.

El objetivo principal de esta Academia es educar al paladar de los ecuatorianos. "En este país el gusto por el azúcar es elevado", comenta

Páez y argumenta que la gente desconoce el entorno del chocolate.

Para que el consumidor tenga la opción de escoger el producto de su preferencia debe entender detalles, por ejemplo, el significado del porcentaje marcado en el envase y reconocer las grasas que contiene, "no siempre es manteca de cacao sino otro tipo de grasas" explica la experta.

Este espacio educativo todavía no cuenta con un espacio físico de funcionamiento, aunque entre Prud'homme y Páez consideran

que las redes sociales y su página web han sido ideales para tener más cercanía con las personas interesadas en esta materia.

Algunos de los motivos que empujaron a este dúo a abrir su espacio es que el cacao es una planta delicada, que los cultivos son difíciles de mantener, que en Ecuador ha disminuido el porcentaje de productores cacaoteros y que ante al déficit de 100 000 t de cacao que hay en el mundo, el chocolate es una oportunidad... una muy deliciosa.

Más detalles

► **Cursos.** El próximo taller está planificado para el primer trimestre del 2014.

► **Las clases.** Se imparten los martes y jueves en la Universidad San Francisco de Quito.

► **Talleres.** Incluyen salidas de campo y catas.