

MONARQUÍAS ÁRABES CON LA SOGA AL CUELLO

CARAS®

FOTOS
EXCLUSIVAS

Reina Sofía de España

Detalles de su visita a Ecuador

Hollywood de luto

Elizabeth Taylor Se apagaron sus ojos violetas

Íngrid Betancourt ¡Sus bienes en peligro!

Diana Bártolo nos muestra su villa en Galápagos

Shakira y Gerard Piqué

El impacto de un beso

Las imágenes que rompieron el secreto del romance entre la cantante y el futbolista dieron la vuelta al mundo. Aquí la historia detrás de las fotos más buscadas



Ecuador US\$ 4,50

"ME ENCANTA EL CHOCOLATE...
Lo disfruto indistintamente
a cualquier hora del día"



La irresistible seducción del chocolate

Chocolate, chocolate y más chocolate, un mundo de pasiones. Quien entra en él no logra salir nunca más, no solo por la adicción que causan su sabor y sus componentes, sino porque nuestro país es la cuna del mejor cacao del mundo.

Cinco personas revelan en **CARAS** cuándo, cómo y por qué se dejaron seducir por el rey de las golosinas

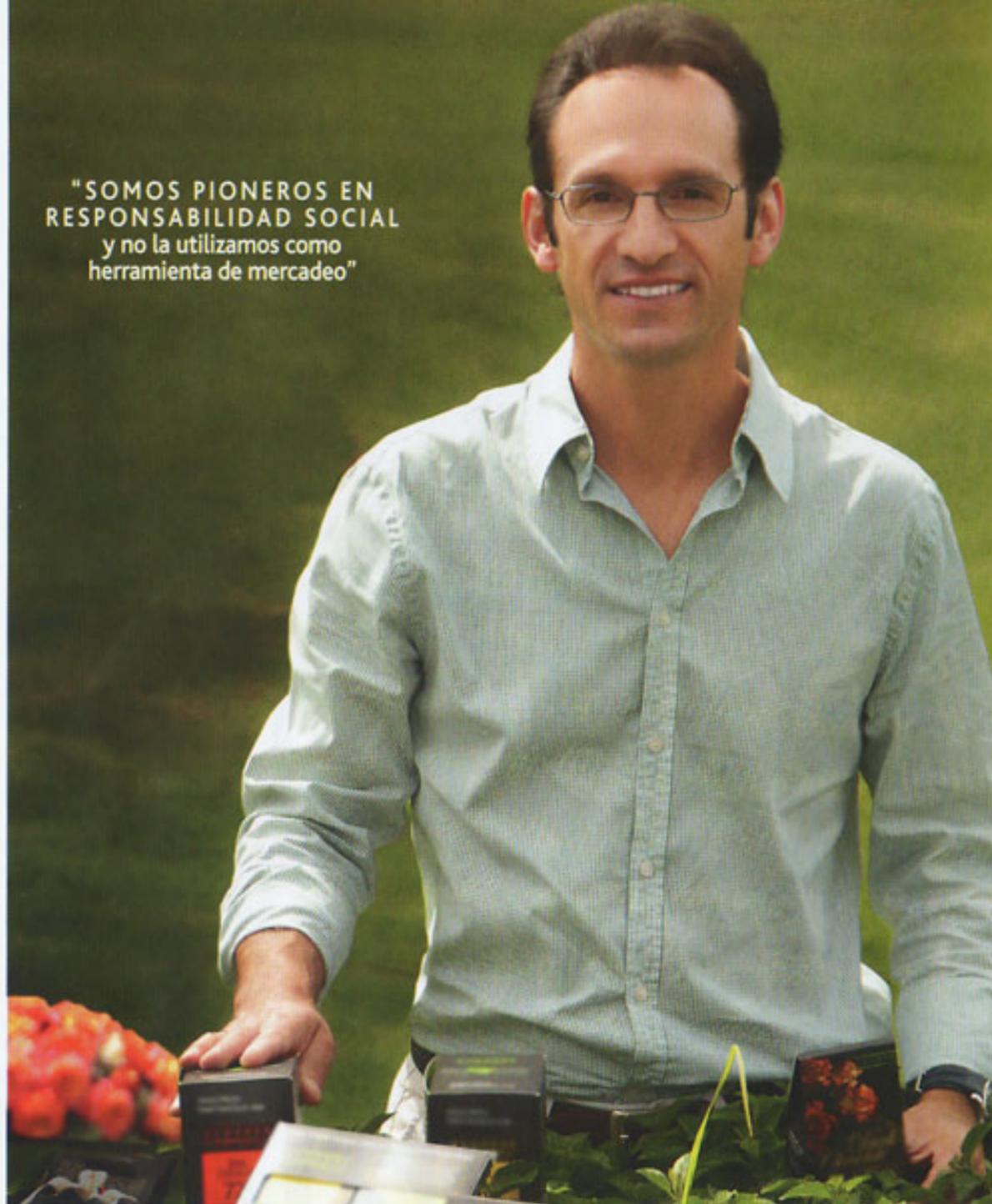
Por María Cárdenas R.

Carmen Chiriboga La magia de la pepa de oro

Su pasión y su trabajo la llevaron a desarrollar un proyecto de cacao nacional que partía de una investigación agrícola en el INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias). Carmen y su equipo crearon un chocolate al que llamaron: República del Cacao. "Mi favorito es el chocolate negro y los postres hechos con esa variedad. Mi marca favorita, naturalmente, es República del Cacao".

A Chiriboga le encanta la cocina. Su postre preferido es el *moelleux*, un soufflé de chocolate con el centro de chocolate líquido. Además, completó un curso sobre la materia en España. "Fue una experiencia fantástica; aprendí sus diferentes usos en postres, bombones, masajes, cremas hidratantes, etc. Es increíble pensar que con unas semillas de cacao puedes llegar a tener productos tan maravillosos".

"SOMOS PIONEROS EN RESPONSABILIDAD SOCIAL y no la utilizamos como herramienta de mercadeo"



Eduardo Letort Chocolatero responsable

Letort dirige una empresa familiar que al principio se dedicaba solo a la exportación de rosas y luego se expandió a la producción de café y chocolates *gourmet* y certificados por *Fair Trade*. "Compramos directamente a cooperativas de pequeños productores, que reciben una prima sobre el valor de mercado, y el cacao *gourmet* lo adquirimos por medio de socios estratégicos".

Eduardo sostiene que el nombre del país viene antes que su marca y su objetivo es que se relacione lo *gourmet* con Ecuador. "Utilizamos el mejor grano de cacao, aunque el costo nos obligue a tener precios mayores que los de la competencia".

El 70 por ciento de la producción de Hoja Verde se vende localmente y el resto se exporta a Estados Unidos, Austria, Holanda y Finlandia. Pronto estará en China y Japón, cuenta Letort.

María Gracia Hernández

Fabricante con buen gusto

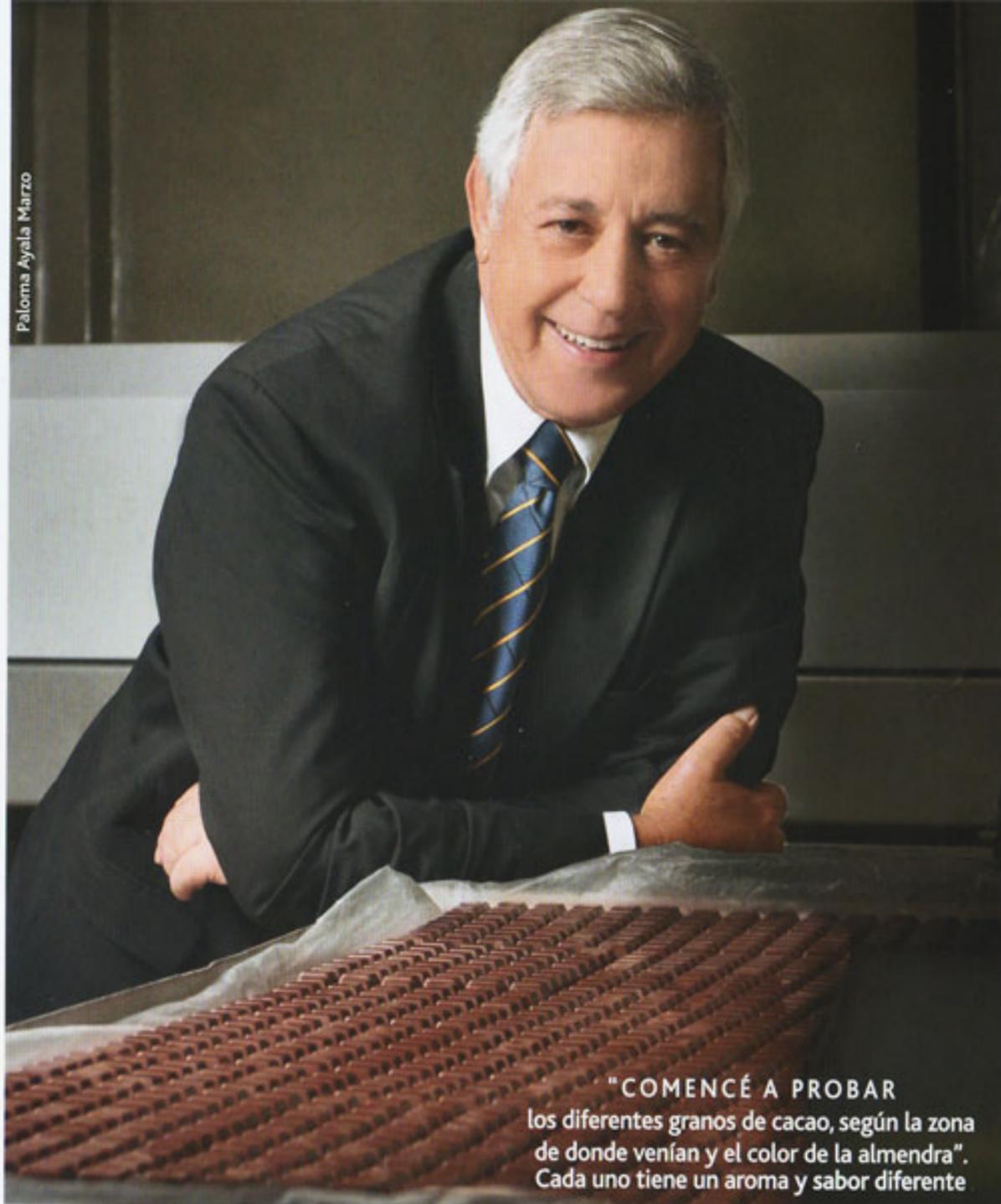
La propietaria de Cocoa Chocolatier sostiene que el chocolate es antioxidante, excelente para la circulación y promueve la producción de serotonina, un neurotransmisor que alivia la depresión y el decaimiento.

Usa solo chocolate ecuatoriano y bautiza sus bombones con los nombres de sus hijos o de lugares inolvidables en Venezuela. "Mi nueva pasión: el Canaima, una pequeña moneda de puro chocolate negro que equivale a una aspirina para el corazón".

Hernández está orgullosa de los comentarios que ha recibido de sus clientes. "María Isabel Salvador, embajadora del Ecuador ante la OEA, me dijo que 'los chocolates de Cocoa no le piden favor a ningún chocolate belga o suizo, de hecho los superan por sus sabores, mezclas y la cantidad precisa de azúcar'. Le agradezco por sus palabras y concuerdo con ella".

"CUANDO VIVÍ EN VENEZUELA FRECUENTABA CON MI FAMILIA UNA CHOCOLATERÍA, allí comencé mi aprendizaje sobre este producto lleno de virtudes para la salud"





"COMENCÉ A PROBAR los diferentes granos de cacao, según la zona de donde venían y el color de la almendra". Cada uno tiene un aroma y sabor diferente

Carlos Márquez de la Plata

Catador apasionado

Desde hace 39 años, Carlos es catador de chocolate. En la actualidad combina esa actividad con la de gerente de comercialización de Tulicorp, una empresa que elabora chocolates finos.

Márquez de la Plata explica que la fermentación es el proceso que le da el sabor y aroma al cacao. "Cato el grano cortando 500 pepas y sigo la fermentación apreciándolo por su color".

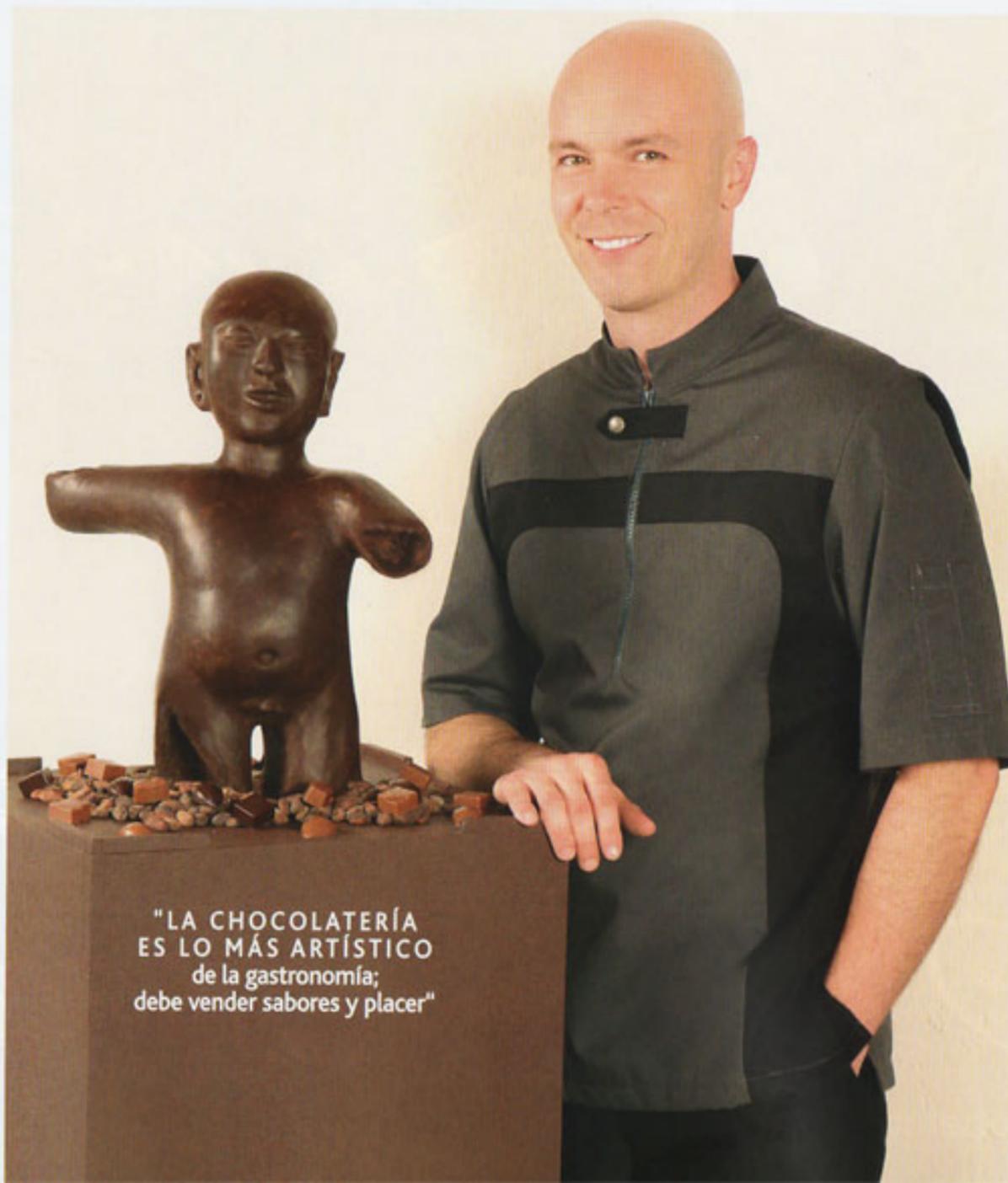
Según Carlos, ser catador significa usar los cinco sentidos. "Debemos ver que la tableta esté brillante, limpia y de color uniforme; sentir la suavidad y firmeza de su superficie; romper la tableta y escuchar el sonido que llamamos 'snap'; poner la tableta cerca de la nariz y aspirar profundamente; y, derretir un pedazo de chocolate entre la lengua y el paladar para disfrutar uno o varios de los más de 300 sabores que tiene el cacao".

Cyril Prud'homme

Artista del chocolate

Este chef se graduó en París con los títulos de pastelero, chocolatero, heladero y confitero. Actualmente, comparte sus conocimientos y defiende los valores gastronómicos de Francia impartiendo clases en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito.

Cyril es un gastrónomo y también un artista. "La escultura en chocolate es la parte artística de la chocolatería; es trabajoso y requiere técnicas y conocimientos específicos de física y química, según el grado de dificultad", explica y añade que para trabajar exitosamente con el producto hay que pensar como diseñador, arquitecto y chocolatero. Además, no tiene reparos para disfrutar de sus creaciones. "Soy un goloso del chocolate, no hay un día que no los coma". ■



"LA CHOCOLATERÍA ES LO MÁS ARTÍSTICO de la gastronomía; debe vender sabores y placer"