

Publicado en *Plan V* (<http://www.planv.com.ec>)



El templo del chocolate

En la Academia del Chocolate Ecuador se rinde tributo al producto en todas sus facetas. Hay un curso para ser experto chocolatero, donde se aprende desde el cultivo del cacao hasta la chocolatería fina. Lourdes Páez es una de sus fundadoras.

DESIRÉE YÉPEZ

Desiree.yepez@planv.com.ec

En Ecuador existe un espacio dedicado a rendirle culto al chocolate. Se trata de una academia, única en su tipo en Latinoamérica -y al estilo de ciudades como Bruselas o París- que se dedica a crear una cultura alrededor de ese producto que despierta y estimula todos los sentidos.

En la *Academia del Chocolate Ecuador* se investiga, estudia y difunde información que abarca desde el proceso de cultivo de cacao hasta la chocolatería misma. Una de las actividades más importantes es el curso para obtener el certificado de "Chocolate Expert" que avala el conocimiento integral que tiene una persona en temas chocolateros.

Lourdes Páez es una de las responsables en la creación del espacio. La quiteña, que actualmente se dedica a la comunicación y mercadeo de alimentos especiales, está vinculada a ese producto desde su niñez.

Recuerda con nostalgia los tiempos cuando era niña y todos los días, casi que por ley, al caer la tarde la familia se sentaba alrededor de la mesa a tomar chocolate. Luego, ya adulta, por temas laborales conoció a los productores de cacao y se involucró con el negocio. “En Europa el chocolate tiene un valor, no es cualquier golosina. Eso me llamó la atención, y con mi amigo Cyril Prud’Homme, con quien nos une el amor por el chocolate, decidimos apostar a la Academia”.

Así es como nace un concepto diferente, que pretende crear una cultura alrededor del chocolate, que de una u otra manera se rinda culto a un producto que marca la historia del Ecuador. Páez cita algunos episodios históricos. Por ejemplo, ella atribuye la modernización del país al cacao, luego de la creación de la banca moderna para su exportación; o la revolución Alfarista, la cual recibió aportes de los cacaoteras de la época... “Ahora mismo es fuente de ingreso para medio millón de ecuatorianos, pues crece en casi todas las regiones del país”, señala.

El primer curso para formar a los expertos chocolateros culminó a inicios de noviembre. Se desarrolló en alianza con la Universidad San Francisco de Quito. A diferencia de la mayoría de talleres, en que se aprende a manejar el chocolate en su fase final, el Chocolate Expert se inicia conociendo la materia prima, el cacao. Para eso se realizaron visitas a fincas, se evaluaron sistemas de cultivo... es una etapa determinante pues de ello dependerán los distintos sabores. El último módulo es el de chocolatería.

El curso tuvo tal acogida, que llamó la atención de ciudadanos extranjeros. “Recibo correos, llamadas, de personas que quieren tomar el taller desde Brasil, Costa Rica, Guatemala, Argentina. En Latinoamérica somos el único de ese tipo. Parece que hay otro en Europa”, comenta la experta.

En febrero se abrirá un segundo curso. Dura dos meses y medio, en modalidad regular, y cuesta 1800 dólares. Páez y Prud’Homme plantean la opción de un taller intensivo, para personas de ciudades como Guayaquil, Cuenca, Ambato... que también se interesan en el chocolate.

“El mundo del chocolate es complejo e interesante. Queremos recuperar la tradición, el ritual de su consumo”, concluye.

URL de origen: <http://www.planv.com.ec/historias/urbano/el-templo-del-chocolate>