

Julio 2017, No. 116

## Cacao hondureño es premiado por su calidad en aroma y sabor

El 27 de junio de 2017, el evento Premios Internacionales de Chocolate anunció los ganadores del Concurso de Chocolate de las Américas 2017 que se realizó en la Región Metropolitana de Nueva York, del 29 de marzo al 4 de abril de 2017. En dos distintas categorías se entregó el Premio de Bronce y Plata a chocolates elaborados en Estados Unidos, usando cacao cosechado y beneficiado en el CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao – Jesús Alfonso Sánchez) de la FHIA, en La Másica, Atlántida.

### Detalle del concurso “Premios Internacionales de Chocolate”

Los Premios Internacionales de Chocolate es un concurso independiente que reconoce la excelencia en la elaboración de chocolates finos, que tiene como objetivo apoyar a las empresas chocolateras, pequeñas empresas y artesanos que producen chocolate fino. Al ayudar a estas empresas a crecer y desarrollarse, también pretenden apoyar a los agricultores que cultivan cacao fino en distintas regiones del mundo. El panel del jurado de este importante evento estuvo integrado por expertos chocolateros de Estados Unidos, Europa, Japón, y América del Sur.

### Calidad del cacao hondureño

En el año 2015, en el CEDEC-JAS se cosechó y se realizó el proceso de beneficiado de cacao catalogado como fino y de aroma. El beneficiado se realizó bajo el protocolo de Daniel O’doherly, consultor estadounidense del rubro del cacao, que llevó al país norteamericano un micro lote de 3.66 toneladas de cacao seco, el cual vendió entre varias empresas chocolateras de aquel país. Entre ellas, está la empresa Cru Chocolate, dirigida por la hondureña Karla Mc Neil que a través de su marca White Label Chocolate, logró obtener Premio de Bronce en la categoría de “Chocolate Oscuro en Barra”. Además, la muestra

de La Másica, obtuvo un Premio de Plata como Galardón Nacional dada a los finalistas cuando hay 10 o más participaciones de un país en una misma categoría, en este caso White Label Chocolate es una marca estadounidense. La misma empresa utilizando cacao hondureño, también ha logrado destacarse durante este año en el Salón Internacional de Chocolate de San Francisco, Estados Unidos, en las categorías de “Chocolate con leche”, “Mejor chocolate tradicional”, “Mejor chocolate saboreado” y “Mejor chocolate oscuro en barra”. Ante estos galardones, Karla Mc Neil expresa, “me siento tan orgullosa y



Muestra de las barras de CRU Chocolate elaborado con cacao de Honduras (izquierda) y de República Dominicana (derecha).

alegre de haber recibido tan excelente producto de mi país. El grano es muy uniforme, y muy limpio, facilitan mucho el trabajo de selección. Y el sabor es muy complejo, cítrico-tropical, con mucha madurez y elegancia”.

Uno de los jueces en este evento manifestó lo siguiente, “el Salón de este año fue una gran mezcla de veteranos y recién llegados, confiteros y fabricantes de chocolates. Algunos gustos dignos de mención: ... el Cru Chocolate de Honduras.”

Estos acontecimientos posicionan en los mercados finos de chocolate, el cacao hondureño como cacao fino y de aroma, ideal para la producción de chocolates gourmet. Además, es de gran motivación para los productores hondureños, que velan por la producción de cacao de alta calidad.



Daniel O’doherly con el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.

Para más información:

<http://www.internationalchocolateawards.com/2017/06/americas-competition-2017-winners/>  
<http://www.sfchocolatesalon.com/san-francisco-international-chocolate-salon-awards-2017/>