

Sofia Colmenares: [00:00:00] Y bueno, lo primero que quiero hacer antes de que empecemos esta entrevista, esta conversación es agradecerte por estar acá conmigo porque sé que ya tuvimos la oportunidad de tener una conversación y me estás dando nuevamente [00:00:15] este tiempo para tener una conversación un poco más oficial, compartir el trabajo que estás haciendo en gato dumas con un público un poco más grande, entonces sí, muchas gracias por tu disposición [00:00:30] y por participar de este proyecto.

Camilo Pardo: vale listo, no, a ti también por invitarme.

SC: Listo, entonces las primeras preguntas que te compartí tienen un enfoque sobre tu experiencia como [00:00:45] docente y estas preguntas están basadas realmente sobre la conversación que tuvimos la vez pasada, no, entonces la primera pregunta que quiero hacerte a ti, es tú llegas al gato dumas y ¿por qué piensas que es necesario agregar[00:01:00] una clase de chocolatería al programa que ya tienen de pastelería en gato dumas?

CP: bueno eso se dio porque antes el programa de pastelería y panadería en el instituto gato dumas tenía [00:01:15] en su último semestre una materia que era como tendencias de pastelería y ahí abarcaban tres clases solamente, de las 14 en total en el semestre, sobre chocolate, pero entonces era muy poco, no, digamos que la gente como [00:01:30] tal no, no lograba entender todo el proceso desde el árbol, el atemperado, hasta hacer un bonbon era como algo muy por encima, un pequeño vistazo entonces a raíz de que el mercado, eso fue en [00:01:45] el 2016, empezó a abrirse un poco más el tema del chocolate ya las industrias como tal vendían chocolate real, por decirlo así, ningún sucedáneo y pues ya empezar a tener como orígenes y demás[00:02:00] enfocados un poco más en el tema porque estaba empezando a ser tendencia en el mundo en la pastelería, como tal. Entonces yo para ese momento acaba de llegar de Chicago y estaba digamos que con el conocimiento fresco [00:02:15] en cuanto a la chocolatería, lo que había en las tendencias y afortunadamente por las relaciones personales que manejó, que manejaban ese momento con la presidenta del instituto que es Carolina Parra, nos logramos contactar y, y que [00:02:31] el programa quería tener un enfoque un poco más centrado en el tema chocolatería y querían dedicarle una materia de 4 horas completas en el semestre de 14 clases. Entonces, no solamente fui [00:02:46] yo, yo armé todo el contenido como tal toda la teoría, todas las recetas pero digamos que la estructura del manejo de las clases pues siempre ha sido con la estructura que se maneja en el gato dumas. Digamos que cómo [00:03:01] somos una franquicia de Argentina, pues siempre tenemos que manejar cierto tipo de estructura, entonces todo fue también de acuerdo y pausado respecto Argentina, en Argentina se maneja igual entonces prácticamente el conocimiento que traje, se maneja tanto



para [00:03:16] barranquilla y para los demás países en cuanto a chocolatería

SC: entonces ¿el programa que tú empiezas en Bogotá después se empieza a también aplicar en otras sedes de gato dumas?

CP: claro se empezó [00:03:31] a aplicar en otras, hicimos, fue un trabajo de coordinación con los demás docentes de las demás sedes y de capacitación. Al final tuvimos un mes de capacitación, de comienzo de año del 2017 más o menos, dónde [00:03:46] estuvimos acá en Bogotá entrenando, por decirlo así, en todo el tema de las tendencias en averiguar también insumos porque es muy importante el tema de los insumos porque cómo son cosas nuevas, entonces a [00:04:01] uno le toca investigar bastante y acomodarse a lo que hay acá en el país y pues en dado caso importar y traer cosas que en su momento ya son fáciles de adquirir, en ese momento pues ya hace algunos años era complicado. Entonces fue un proyecto [00:04:16] también de investigación porque no solamente era hacer recetas por hacer recetas, sino de investigar, de tener un poco más de conocimiento de la materia prima que se maneja acá, cómo dar proporcionalmente todo a lo que se manejaba acá a la [00:04:31] materia prima y, y entrenar a los demás docentes en eso porque pues al final el que tenía la información era yo entonces tenía que compartirla para los demás para que fuera todo igual [00:04:46] en las demás sedes.

SC: entonces empiezan en la sede de Bogotá y también va la sede Barranquilla, ¿pero se queda dentro de Colombia o también llega a aplicarse afuera?

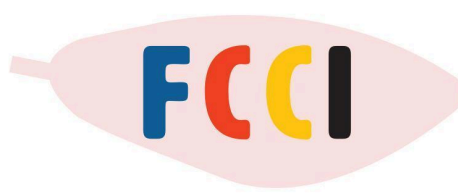
CP: No, afuera también. Llegó, primero fue Colombia como tal, primero Bogotá-Barranquilla al tiempo y luego [00:05:01] si en las otras sedes.

SC: Listo

CP: pero digamos que eso fue un tiempo de un semestre a un año completo para hacer todo ese acople de teoría y de información.

SC: y yo recuerdo que en nuestra primera conversación, adelantándome un poco a las preguntas [00:05:16] que tengo como, un poco detalladas, me habías mencionado que reciben el, el cacao desde la mazorca no, entonces digamos una vez te sales de Colombia ¿cómo funciona el programa aplicado [00:05:31] en otros países que de pronto lo tienen la capacidad de recibir esa mazorca?

CP: pues afortunadamente como todo está en Suramérica es más fácil de conseguir, los temas de transporte y de insumos son mucho más fácil, en cada país pues no [00:05:46] tenemos los mismos proveedores de chocolate nosotros acá en Colombia empezamos manejando con la compañía Nacional de chocolates y con una comunicación directa con ellos pues les pedíamos



y les solicitábamos la materia prima que necesitábamos, a [00:06:01] su vez como los granos de cacao tostados, fermentados, sin fermentar hasta la mazorca de cacao, pues para nosotros era muy fácil porque dentro Colombia hay muchos cultivos en diferentes regiones. Pero entonces ya fuera del país entonces te toca cómo dar [00:06:16], si está la misma marca en otro país se podría lograr acomodar, pero los temas de transportes son aéreos para las mazorcas para que no se dañaran porque eso tiene una vida útil aproximada en menos de una semana una vez cortado y pues nosotros el embalaje, que manejamos acá para [00:06:31] esta mazorca es muy artesanal, es papel periódico para que no se sobre madure, por decirlo así no se ponga negra y mantener una temperatura ambiente aproximadamente 20 grados, si la poníamos en nevera se [00:06:46] daña por completo, se oxida, se seca, se pone bastante negra. Entonces digamos que como la compañía Nacional de chocolates solo está en Colombia, entonces eso fue el transcurso de dos años para cambiar de nuestro [00:07:01] proveedor y lograr acoplar estas alianzas estratégicas con la escuela, porque al final son alianzas de ganancia de parte y parte, no, de reconocimiento de las empresas, publicidad y nosotros pues que estamos usando sus productos. Entonces [00:07:16] ahora que estamos usando Casa Luker, qué es más conocida un poco a nivel mundial como Luker Cacao o Luker Chocolate, están tanto en Estados Unidos, como en sur América, como en Europa y es más, mucho más sencillo de hacer contacto con ellos para [00:07:31] que tengamos digamos que las mismas recetas estándares y demás en diferentes.

SC: Vale, listo. Entonces tú eres la persona responsable de iniciar este programa en Bogotá, ya hablamos sobre cómo está el programa después empieza a aplicarse en otras [00:07:46] sedes y ahora si cuéntame un poco más de que es este programa, ¿qué es lo que están enseñando, qué es lo que aprenden los alumnos en gato dumas cuando empieza a implementarse esta nueva clase de chocolatería?

CP: Bueno, [00:08:01] uno de mis objetivos fue brindarles una experiencia que fuera no solamente atemperar y hacer bombones, sino conocer tras de fondo todo lo que venía del chocolate. Colombia es un país productor muy grande [00:08:16] a nivel interno, exporta muy pocas toneladas, pero igual lo sigue haciendo y está creciendo anualmente sigue creciendo alrededor del 10%, sus exportaciones de cacao, y lo que yo quería mostrar en un comienzo [00:08:31] era desde la mazorca para que vieran el fruto, que entendieran de dónde venía, que no es un fruto común tampoco porque crece en el tronco prácticamente de los árboles y que de dónde venía el chocolate era [00:08:46] prácticamente la semilla del fruto fermentada, que es algo inusual en una fruta, que los beneficios que también podía llegar a tener el consumo del



chocolate, de verdad, el tema antioxidantes, de flavonoides, todo eso se lo explicaba porque es importante, no solamente por comer y por qué es dulce y es rico. Entonces, y darles a conocer todo lo que hay en tendencias, dentro del área de chocolatería basado [00:09:16] en una pastelería porque es muy diferente enseñarles chocolatería desde una producción bean to bar a eso, pero igual yo me enfocaba mucho en darles un poco de conocimiento de eso en las primeras clases, nuestras primeras [00:09:31] cuatro clases se enfocan en cata de diferentes clones de mazorcas de cacao, cata de licores de cacao en diferentes grados de tosti3n: 120, 140, 170, tambi3n dependiendo de las variables [00:09:46] de fermentaci3n, probabamos hasta el licor de cacao fermentado, sin fermentar, para que entendieran c3mo era, a qu3 sab3a, qu3 color ten3a, hasta un producto ya terminado c3mo podr3a llegar a ser [00:10:01] un chocolate de la misma marca que manejamos, hasta uno que podr3amos llegar a comprar de otras marcas internacionales m3s conocidas ya sea Valrhona, ya sea Barry, ya sea de las mismas marcas nacionales bean to bar para que ellos entendieran y que [00:10:16] en un final salieran de ac3 no con el conocimiento de que s3lo tengo que comprar una marca o tengo que enfocarme en una sola marca, sino que puedan escoger, que puedan probar y escoger para su vida profesional que es mejor ya [00:10:31] sea en costo, ya sea en calidad porque pues a la final es muy educativo, no es vender un producto.

SC: pero, bueno, entonces lo que entiendo de lo que me cuentas y un poco de lo que hablamos es, sigues [00:10:47] teniendo ese contenido de bomb3n y atemperado pero adem3s le est3s a3adiendo el procesamiento desde la mazorca y ese procesamiento desde la mazorca es recibir la mazorca y hacer la fermentaci3n con los alumnos.

CP: Claro.

SC: El secado con los alumnos y [00:11:02] pues hacer todo ese proceso bean to bar realmente con ellos desde la mazorca, s3.

CP: Exacto eso tambi3n lo hacemos y lo seguimos haciendo porque a la final yo estoy pidiendo alrededor de 20 mazorcas de cacao por semestre, por cada sede, y la [00:11:17] gracia es que fermentemos y as3 tengamos errores en la fermentaci3n porque igual no tenemos una temperatura adecuada, que vean todo el proceso, afortunadamente como tenemos nuestras c3maras de fermentaci3n de panader3a [00:11:32] logramos sacar un buen producto, pero igual no son las mismas condiciones que podr3amos llegar a tener en donde se cultiva el cacao por la humedad, por la temperatura que no puede ser constante, pero ese proceso al final [00:11:47] enriquece mucho el alumno porque entiende c3mo es que se hace y que tiene un tiempo largo y extenso para crear este producto que al final est3s consumiendo a veces como



un dulce.

SC: Entonces [00:12:02] bueno me acabas de mencionar que están usando las cámaras de fermentación para todo el proceso de la mazorca y fermentarlo, no, entonces me genera curiosidad, si de pronto tú consideras que en este proceso de enseñarles [00:12:17] el contenido a los alumnos hay alguna herramienta que estén usando qué es esencial para poder enseñar este contenido.

CP: yo a veces traigo invitados que son expertos en el bean to bar, [00:12:32] pero digamos que una herramienta como tal no está. Están el ensayo y error siempre. No tenemos acá, una está, esta máquina que corta los granitos a la mitad, no me acuerdo cómo se [00:12:47] llama, para medirle el grado de fermentación, no lo tenemos tampoco, pero pues sigue siendo muy artesanal y pues la gracia es que entiendan un poco más el proceso.

SC: Listo, entonces me has estado hablando sobre la, [00:13:02] el valor de, de ver este proceso y de entender todo lo que viene detrás de hacer un chocolate, no, entonces cuéntame un poco de cuando tú entendiste cómo funcionaba este proceso es la primera vez, que a ti te lo explicaron, ¿Cómo [00:13:17] cambió tu percepción del chocolate y del cacao?

CP: Bueno yo lo vine a entender acá mismo en Colombia, tuve la fortuna de estar en la, en manizales en la granja de Casa Luker, que es una gran experimental [00:13:32] de cultivos y de fermentación de cacao, esa granja se enfoca en enseñarle a algunos campesinos a cómo fermentar y cómo hacer todos los buenos procesos de manufactura de cultivo del cacao, entonces [00:13:47] ahí digamos que tuve la oportunidad de estar dos días con ellos, que son digamos que unos expertos en el tema, viendo desde el cultivo, desde los injertos de [00:14:02] los clones, hasta la fermentación en las cajas de madera, las la tecnología ahora que están usando para la fermentación, para drenar el exceso de mucílago fermentado, todo ese tipo de cosas me digamos, que me abrió la mente [00:14:17] para poder también poder transmitir este conocimiento, igual es muy diferente ver una granja de varias hectáreas de cacao de diferentes clones, variedades, con su sombra que es, digamos [00:14:32] que manteniendo ese ecosistema balanceado, osea a la final se trata de sostenibilidad también qué es lo que están intentando las empresas en este momento, y es, intentárselos explicar a ellos es difícil entonces por eso es que yo siempre, que traía imágenes de pronto de sus fincas o de [00:14:47] sus cooperativas donde estaban manejando y haciendo alianzas con ellos, para que ellos entendieran, además de nuestro proveedor porque pues es muy diferente y son dos cosas totalmente diferentes.

SC: En tus clases estas trayendo personas [00:15:02] que están involucradas en bean to bar a



hablar con los alumnos, ¿también estás trayendo productores, o estás trayendo solamente transformadores del cacao al chocolate?

CP: sólo he traído transformadores, con el tema productores es muy difícil, es he [00:15:17] querido llevar alumnos a las fincas a que conozcan, pero digamos que ahorita es complicado por la pandemia, porque es muy difícil el transporte, pero digamos que es uno de los objetivos que tenemos para [00:15:32] el otro año, que esperemos que ya se normalice un poco el tema del covid y que podamos hacer grupos de idas de alumnos con docentes para conocer las fincas cacaoteras, porque sí es importante

SC: y tú como docente, tienes [00:15:48] todas estas relaciones con los transformadores de cacao chocolate, no, con las empresas a las que les estás comprando las mazorcas, el chocolate que usan en gato dumas, ¿también tienes la oportunidad de tener a algún tipo de relación con productores de cacao?

CP: En algún momento si lo intentamos hacer, por un tema de que hay muchos ex alumnos que se dedicaron a ser transformadores de cacao y uno de los objetivos, pues se enamoraron también [00:16:19] del tema así como yo lo hice, entonces se dedicaron a eso entonces esos, digamos que esos conocidos que he traído acá invitados siguen siendo exalumnos y siempre están a la disposición de invitarnos y llevarnos, pero pues digamos que [00:16:34] coordinar con 40 personas, 50 personas en diferentes lapsos de tiempo es difícil para que todos digamos que vayan no se puede al tiempo, toca por determinados grupos pero, pero al final se terminan haciendo, conociendo [00:16:49] tanto alumnos, yo como docente tanto con productores como con transformadores, pero de ahí en adelante ya no puedo hacer nada, no puedo hacer un seguimiento porque pues a la final es, son muchas cosas que toca estar pendiente.

SC: Bueno y como docente, ya hablando sobre las [00:17:07] clases de chocolatería, ¿hay algún desafío al que sientes que te estás enfrentando constantemente enseñando este contenido?

CP: Yo creería que el desafío es en [00:17:22] el tema de producción de bombones de corte, es lo único, porque se necesita materia prima, materiales como una guitarra de corte y cortar a mano cuadrantes de ganache, y de cosas entonces es [00:17:37] difícil a mano, pero digamos que ese ha sido el único desafío no tener de pronto a veces la maquinaria adecuada. Acá atemperamos a mano, no tenemos atemperadoras, no teníamos el carrito que baña los bombones de corte, entonces todo es a mano, por lo general [00:17:52] nuestros marcos o cuadrantes de bombones de corte son, osea nos están sacando 80 bombones entonces toca 4 personas que se dedican a bañar bombones, estar pendiente de la cristalización del chocolate,



que no sé sobre cristalice, qué quede a la fluidez que es. Y [00:18:07] eso es estar ahí todo el tiempo pendiente, pero de eso se trata, igual poco a poco como institución hemos ido adquiriendo ciertas herramientas, afortunadamente hace un mes ya tenemos nuestra guitarra de corte entonces ya con eso [00:18:22] para mí es un alivio además, la mandamos a hacer con las medidas internacionales estándar, porque traer para nosotros algo importado es demasiado costoso entonces es mejor mandarlo a hacer acá que comprarlo importado [00:18:37]

SC: Y en estas clases que estas, que estas enseñando, ¿hay algún tema que a ti te haya interesado enseñarles a tus alumnos que quizás no hayan mostrado tanto interés en aprenderlo?

CP: Yo creo que les interesa bastante todo el tema, pero les da miedo o sienten que no hay un mercado todavía para la venta de lo que son todos los productos o subproductos de chocolatería [00:19:07] como tal, osea bombones, tabletas, bebidas a base chocolate, untables a base chocolate, sienten que y yo también siento lo mismo, que el mercado es muy cerrado y sólo se limita [00:19:22] a las grandes industrias o a las supermercados, al retail, porque pues tienen vida útil larga, tienen bastante, digamos ingredientes que, que no es lo mismo una chocolatería artesanal entonces les da un poco de miedo eso. [00:19:37] Lo siguen practicando, he visto que muchos ex alumnos siguen haciendo cosas para eventos, para matrimonios, pero digamos que como venta como tal es difícil, entonces yo creo que es más que se desaniman un poco porque saben que es un mercado que no es fácil

SC: y hablando [00:19:53] de ex alumnos que hayan cursado esta nueva clase de chocolatería que tú diseñaste, ¿mantienes contacto con algún ex alumno que todavía se desempeñe el campo de chocolatería?

CP: Si, claro, bastantes, bastantes, por ahí unos 5 o 6 [00:20:08] en todo este tiempo que se han dedicado sólo a eso.

SC: y ¿podrías contarme una o dos historias de alumnos que tengan estas experiencias?

CP: Claro, bueno tengo una alumna que se dedicó a la venta a través de redes sociales, de sólo bombones [00:20:23] para eventos, al principio me contó que fue muy difícil, que acomodar recetas, costos, pero pues al final hasta el momento, hasta donde se, sigue con su, con su venta [00:20:38] de sus bombones, su cajita de bombones y pues va poco a poco su crecimiento y vamos igual, estos dos años que han pasado desde 2020 ha sido difícil para todos, entonces está un poquito más quieto el [00:20:53] tema de los bombones de ella, pero sigue vendiendo. Por otro lado, tengo dos ex alumnos que se dedicaron a la, al cultivo y



transformación de cacao, qué es algo que es interesante también, se compraron lotes en zonas que tal [00:21:08] vez no sean tan adecuadas para cultivar cacao pero con ayuda también tanto de la federación les ayudaron a tener clones que sean aptos para, para cultivo, por ejemplo acá en Boyacá, que es una altitud muy alta y los climas son un poco variados entonces han [00:21:23] logrado acoplar algunos clones para eso y otro alumno que se dedicó a también al cultivo tanto de café, caña y cacao en otra zona de Cundinamarca, se ha dedicado también a buscar dentro de otras fincas [00:21:38] cacaos nativos que han estado por ahí quietos, que nadie ha tocado y cómo intentar rescatar ese tipo de genética a ver que puede lograr salir, igual eso, eso fue hace 2 años todavía le quedarán 3 años- 2 años más para saber qué es realmente lo que tiene cultivado. [00:21:59]

SC: Listo, bueno, muchas gracias por compartir estas historias conmigo, no se si quieras añadir algo más en lo que se refiere a tu experiencia profesional como docente, enseñando todo este nuevo contenido de chocolatería a tus alumnos, si quieres agregar te invito a hacerlo y si no podemos seguir un [00:22:14] poco más por tu experiencia personal.

CP: Pues yo creo que dentro de las clases últimamente he metido mucho el tema de hacer nuestro propio chocolate, como tal, pero [00:22:29] pues parto mucho del chocolate blanco, entonces porque es más sencillo, entonces he hecho veganos de coco, he hecho caramelizados, he hecho blancos endulzados con panela, he hecho con leche endulzados [00:22:44] con panela para probar dentro de las clases y se los muestro y se los doy a probar porque al final siguen siendo ensayos, todo es ensayo y error, afortunadamente tengo una refinadora entonces con eso nos, nos movemos para [00:22:59] para yo trabajar acá en ensayos dentro de las clases y probar con ellos también, que es importante porque también necesito escuchar su retroalimentación, si les gusta si no les gusta y que vean algo más de que lo que se puede hacer, porque al final [00:23:14] ahorita las tendencias dentro de la chocolatería es eso, que no sean lácteos, que no sean azúcares que sean más bien aptos para el consumo, que no sean tan calóricas, bueno todo ese tipo de cosas ahorita está como en tendencia, entonces ensayar ha sido importante [00:23:29] dentro de las mismas clases y pues es un valor agregado.

SC: Esos ensayos los estás haciendo tú, como docente, dentro de las clases o son ensayos qué haces y traes a compartir con tus alumnos en clase.

CP: Los hago dentro de la clase, los hago dentro de la clase. Igual eso se demora un montón de tiempo refinando, pero lo hago dentro de la clase y les doy a probar. [00:23:59]

SC: Listo. Bueno, entonces ahora si sigamos más a tu experiencia personal y podemos volver



a tu experiencia docente si se te llega a ocurrir cualquier otra cosa, con gusto, adelante.

CP: Vale, vale.

SC: y me voy a devolver mucho, no, hasta antes de ser docente, antes de estudiar pastelería, al [00:24:14] primer momento diría yo y la pregunta que te quiero hacer es, ¿cuál es tu primera memoria de chocolate?

CP: Bueno yo me acuerdo que estaba en el colegio tendría que, como unos 8 años, 10 años y no [00:24:31] sé siempre tenido ese gusto por el chocolate en ese momento, pues no tenía mucho conocimiento sobre barras, sobre snacks y yo lo que hacía era comerme las barritas de la taza de chocolate, o sea, de acá [00:24:46] en Colombia, es tú sabes que eso aca chocolate de taza es todos los días y se consumen son las barritas, qué es licor de cacao con azúcar, sin refinar, entonces yo me comía eso porque me gustaba mucho, me [00:25:01] parece, me encantaba. Entonces era como una manera de calmar de pronto esa necesidad de dulce y lo hacía con chocolate, al final hace poco, así alrededor de 2 años, me puse a leer los ingredientes de eso y me sorprende [00:25:16] que siga haciendo chocolate real que no sea ningún sucedáneo que no hayan reemplazado grasas, pero pues ya uno con experiencia de sabores y demás uno se da cuenta que eso está súper quemado, pero bueno, no importa, igual es un buen recuerdo, es un buen recuerdo [00:25:32].

SC: y de pronto en todo este, estas oportunidades que has tenido como docente de aprender sobre el chocolate en Colombia específicamente, ¿has tenido la oportunidad de aprender un poco [00:25:47] sobre la historia del chocolate o del cacao en Colombia?

CP: digamos que como historia es muy difícil, no he podido encontrar tanta información lo que yo encuentro información siempre es tendencias de más cultivos, de reemplazo de cultivos ilícitos, de más exportación [00:26:02], de aumentos de consumo de la gente que ya lo está viendo un poco más como un tema de consumo chocolate barra más no de taza solamente pero pues igual es complicado encontrar historia, no ha sido [00:26:18] fácil, no tengo mucho conocimiento, lo poco que sé es que hemos traído mucho cacao del Ecuador solo por abastecer el consumo nacional desde hace mucho tiempo y las pequeñas, las empresas las dos multinacionales, entre comillas, [00:26:33] que tenemos acá se han dedicado a monopolizar eso entonces ha sido muy difícil.

SC: Si, si, yo también en parte de la investigación que estoy haciendo pues me encontré con el tema de que es muy difícil encontrar historia y y es [00:26:48] un tema que se repite en todas las entrevistas que he tenido, que se, se conocen pedacitos de la historia pero no hay un hilo conductor que reúna todas estas historias, no, no existe y pues así un dato como [00:27:03]



que asusta me parece a mí es para yo poder reconstruir lo que termine reconstruyendo, que me tomó meses, terminé consultando, no sé 40 libros- 100 artículos, una locura que si no estás dedicado a reconstruir este hilo [00:27:18] nunca lo vas a encontrar y pues es realmente para, a mí me parece, no debería ser así, no debería ser así de difícil. Bueno.

CP: Si, no. No debería serlo porque la información se queda con unos pocos y no la comparten, entonces, [00:27:33] pues ahí está el problema, creo yo en la falta de compartir ese conocimiento.

SC: Si, entonces, de pronto pasando a un tema que ya más por tu experiencia en pastelería y por haber crecido en Colombia incluso, si sea un [00:27:48] poco más familiar, si conoces alguna receta colombiana que utilice sea cacao, chocolate, algún otro producto que sea de la mazorca, que sea entre comidas tradicional no, porque qué es tradicional es otra [00:28:03] conversación a la que no nos vamos a meter, pero que tú sientas que es una receta colombiana.

CP: diría que el chocolate el chocolate de bola o el chocolate de taza, que es la chucula, que dependiendo de ciertas regiones de Cundinamarca, le agregan ciertos tipos de granos diferentes. Mis [00:28:20], mis tatarabuelos hacían chucula en Boyacá y le agregaban, de lo que me acuerdo y me cuentan mis papás, le agregaban habas tostadas, [00:28:35] maíz tostado, harina de maíz tostado, le agregaban maní tostado y creo que clavo, pero es algo que se pasa de generación en generación, ahorita nadie más lo hace, sólo [00:28:50] me acuerdo de algunas cosas que se hacían. Y, cómo, y compraban los granos de cacao ya fermentados y tos, y sin fermentar, y lo que hacían era tostarlos en una sartén y luego en un molino de estos viejitos de, de mano, [00:29:05] hacían todo eso lo molían y hacían una pasta que era el licor de cacao con todas estas harinas y con todos estos granos que lo consumían en, en cualquier momento del día, ya sea en la mañana, en la noche y pues era algo bien calórico, con alta [00:29:20] proteína, porque al final estos granos tienen alta proteína que les llenaba bastante, digamos que para para su trabajo, para su día a día y pues queda bien espeso, que es una, es algo tradicional acá.

SC: entonces me comentas [00:29:35] que está es una receta de tus tatarabuelos, de parte de tu tradición familiar, no, pero entonces esto es algo que te cuentan sus papás y que no llegas tú a probarlo, entonces.

CP: no, no llegó a probarlo el original. Lo hemos intentado hacer algún [00:29:50] momento hace mucho tiempo, pero digamos que no, yo creo que no es lo mismo porque al final las proporciones se pierden, conseguir el chocolate, la semilla sin fermentar es difícil en Bogotá, lo



que nosotros hacemos acá es comprar [00:30:05] licor de cacao y a partir de esto lo hicimos una vez y le agregamos azúcar a gusto.

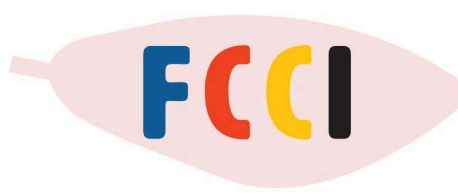
SC: Asi es, okay, listo. Y ya, alejándonos un poco de este tema de recetas, historia [00:30:20] y más de vuelta a tu experiencia personal, a tu experiencia profesional, todas estas experiencias que has tenido con las mazorcas que te llegan, con los licores que estás evaluando, con él [00:30:35] de pronto los productos de tus alumnos que has llegado a probar, ¿para ti qué es importante reconocer o celebrar de lo que es cacao colombiano y de lo que es chocolate colombiano? [00:30:51]

CP: uy qué pregunta tan difícil. Bueno yo creo que cacao, cacao colombiano, si hablamos de genética lo que más hemos podido sacar de genética de Colombia de las, de los árboles de cacao está en la Sierra Nevada de Santa Marta [00:31:06] y en algunas regiones de Santander y de Arauca, del Meta, que son regiones donde se cultiva. Por ejemplo en la Sierra Nevada que están los arhuacos que están cultivando sus árboles nativos dentro [00:31:22] de la misma dentro de la misma montaña, que es el único lugar donde se puede cultivar ahí y que es única genética solamente de ahí, que es más, están exportando esos granos fermentados a España para [00:31:37], no se si conoces Casa Cacao Girona, ahí están haciendo algo de bean to bar con esos granos pero pues digamos siendo muy poco y es la única, digamos que medio genética criolla, de [00:31:52] verdad, que hay en Colombia.

SC: Si

CP: Hay unas regiones en el Putumayo, en el Meta, pero son muy pocas, ya están muy mezcladas por polinizaciones cruzadas, por todo este tipo de cosas que ya a la final es muy difícil de controlar. Y [00:32:08] de chocolate, pues bueno, eso ya depende mucho de las mezclas que se hagan, Colombia exporta chocolate tanto bean to bar, como chocolate industrial, por decirlo así, dependiendo [00:32:25] de las regiones y de las zonas de cultivo y también depende mucho de los grados de tostión, entonces las empresas se acomodan a lo que requiere el mercado del exterior y pues deja muy poco para Colombia, para para consumo interno porque a la final pues todavía [00:32:40] no estamos muy acostumbrados a eso y a pagar un precio alto por eso. Entonces yo diría que esa es como la diferencia entre eso de chocolate colombiano, porque puede ser el que conocemos en marcas nacionales, al [00:32:55] cacao que podemos llegar a cultivar y exportar.

SC: Bueno entonces ahí te hago otra pregunta, no, hablando de esta, este tema, este concepto de chocolate colombiano si yo en este momento me meto a Google y buscó que es chocolate [00:33:10] colombiano, me sale una taza de chocolate caliente con queso, pero entonces para



ti, si yo te digo a ti, ¿qué es chocolate colombiano, que es chocolate colombiano para ti?

CP: Uy para [00:33:25] mí, pues como ya estoy en el tema de pastelería para mí es chocolate para uso de pastelería.

SC: Okay

CP: pero sí me, por ejemplo, si no tuviera el conocimiento yo creo que chocolate colombiano sería así como lo dices, chocolate de taza con la almojábana [00:33:40] y el queso para consumir en el momento, en la tarde o en la mañana.

SC: ¿hay algún tema que aún te interesa aprender sobre el cacao o chocolate colombiano? [00:33:59]

CP: Claro, siempre me ha llamado la atención el tema del bean to bar y de la creación de el propio chocolate, siempre me ha interesado tener algún momento y lo veo en un futuro lejano también tener mi propio cultivo en [00:34:14] alguna región de Colombia. Qué más podría ser, dentro de la rama de chocolatería, pues afortunadamente, cómo he estado en constante capacitación, diría que estoy como bien por ahí, por ese lado, pero [00:34:30] sí me gustaría que Colombia no se enfocará solamente exportar lo rico y lo bueno, que se quedaran algunas cositas acá, porque a veces tenemos mucho, pero de baja calidad [00:34:47]

SC: Si, como pasa con el café.

CP: Como el café, precisamente.

SC: ¿admiras la labor de algún miembro de la industria internacional de cacao o chocolate?

CP: Yo creo que hay varios. Si hablamos del bean to bar, [00:35:02] está, entre comillas bean to bar, pero siguen siendo grandes productores, está Michel Cluizel, está los de Casa Cacao Girona, está la escuela de el EPGB, que están haciendo bastante tema de bean to bar y prueban [00:35:17] un montón de cosas, está Oriol Balaguer qué está haciendo hasta panetones con chocolates de diferentes orígenes, creo que esos son algo a exaltar porque la historia vende un montón entonces, si [00:35:32] hablan, por ejemplo, un chocolate México, de Colombia y meten un poco más de historia, pues ayuda tanto en publicidad, como a conocerse que estos países de Sudamérica, de Asia, de Oceanía pueden ser productores de [00:35:47] chocolate y no solamente África.

SC: si, también otro tema que a mí me intriga un poco es todos estos mapas que comparten expertos [00:36:02] de la industria del cacao y del chocolate cuando están hablando sobre países productores de cacao, no, y Colombia nunca están esos mapas, no. ¿Te parece importante que Colombia se ha incluido en [00:36:17] estos mapas entonces?

CP: claro, tiene que estar incluido pero es que, ¿qué pasa?, las grandes multinacionales, Barry

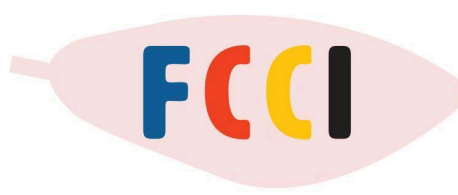


Callebaut/ Valrhona, no tienen no no, no, no los incluyen a nosotros porque no han podido tener digamos que una continua [00:36:32] exportación de nuestros granos de cacao con la misma calidad, entonces ellos no pueden sacar el origen Colombia precisamente por eso, nosotros si les exportamos algo de cacao a estas multinacionales pero [00:36:47] no es lo suficiente como para que yo saquen un lote muy grande para decir bueno algo exclusivo, que se mantenga en los mismos perfiles sensoriales que ellos quieren. Porque nosotros tenemos muchas variedades de cacao, diferentes regiones, diferentes altitudes y la [00:37:02] misma calidad, o el mismo trazabilidad no va a estar, entonces por eso es complicado y es difícil que estemos dentro de estas, mapeado de chocolate, porque al final quién lo está haciendo y quién lo publicita, quien lo pública son estas multinacionales y esto va dirigido a grandes chefs y ellos no conocen.

SC: Entonces digamos que, para ti, la solución a poner a Colombia en el mapa no es tanto el enfoque sobre el cacao fino de [00:37:32] aroma como lo dice federación, la federación de cacaoteros, no, si no más un enfoque sobre una exportación continua para las compañías más industriales y esa sería una manera de lograr [00:37:47] que Colombia estuviera en estos mapas.

CP: si, creo que esa sí sería una opción, más que catalogar el cacao fino de aroma y exportarlo de poca cantidad sino sería, si. Porque sucedió por ejemplo con Ecuador con [00:38:02] su ccn51, qué es súper famoso a nivel mundial y las, todas las multinacionales lo tienen origen Ecuador y ahí está, lo que pasa es que el proceso de tostado y de fermentación lo van cambiando para que sea un poco mejor, ahorita [00:38:17] no se sacaron Nicaragua, entonces Nicaragua va a ser lo mismo, estas multinacionales se enfocan en capacitar cultivadores, empezar a comprar [00:38:32] solamente cacaos a un poco más del precio elevado para que se lo se lo vendan a estas multinacionales y así poco a poco se va haciendo. Pero entonces también Colombia, a diferencia de Ecuador, de Venezuela, de estos países centroamericano tiene estas [00:38:47] dos multinacionales que es Casa Luker y la nacional de chocolates, que abarcan todo en la compra de cacao y pues claramente no van a dejar una gran cantidad para las empresas externas que no pueden comprar [00:39:02] gran cantidad. Entonces digamos que el monopolio también está dentro del país.

SC: y ya devolviendonos un poco a lo que es dentro de colombiano, para terminar, ¿te gustaría resaltar la labor de [00:39:17] algún miembro de la industria colombiana que esté trabajando con cacao chocolate que de pronto haya sido importante para ti como docente para establecer tu programa, o de pronto no hayan sido parte de ese programa pero [00:39:32] a ti te parece



que hayan hecho contribuciones importantes a la industria?

CP: yo creo que está Mayumi la de Cacao Hunters, ha hecho una gran labor con el tema de algunas regiones y en especial la de la Sierra Nevada, creó [00:39:48] que está haciéndolo muy bien, es un producto también exclusivo entonces y exporta un montón a Japón entonces creo que se da a conocer bastante el chocolate allá. Dentro de la parte de transformadores, hay muchos [00:40:03] pequeños transformadores todavía están en crecimiento, pero todos siguen como esa misma línea que ha hecho Mayumi que fue como una de las pioneras en el tema de bean to bar en Colombia para exportar, está ya en las grandes empresas en [00:40:18] chocolateros, pues están, siempre hay gente externa desafortunadamente. Acá en Bogotá está un chocolatero, una de las únicas chocolaterías que todavía mantiene local que se es Serge Thiery [00:40:33], Serge Thiery ha estado digamos que en el proceso de mantener su línea siempre constante de chocolates y pero pues digamos que no sé en este momento, qué tipo de chocolate usa, si compra nacional, si compra internacional, pero digamos que es uno de los pocos que se ha mantenido en [00:40:48] el transcurso del tiempo como chocolatero y reconocido como chocolatero y buena chocolatería y bombonería y de más. Igual también toca agradecerle a las multinacionales porqué [00:41:03] de algún momento a otro yo digo, Casa Luker puede que compre un montón de cosas y que sea de, siga siendo industrial pero da a conocer el cacao Colombiano a nivel internacional, puede ser no la misma calidad, pero lo está intentando hacer y igual la [00:41:18] gente ve la diferencia y ve todo el tema de la sostenibilidad y todo este mercadeo que se le da, que también es importante porque eso también vende.

SC: si, y alguna persona que si [00:41:33] haya sido importante para ti cuando estabas creando ese programa de chocolatería en gato dumas.

CP: no, yo creo que mis profesores de Estados Unidos y de Europa porque que más. Creo que sí no es por ellos, no hubiera tenido ningún conocimiento de nada, del tema formular [00:41:48], el tema de entender todos los procesos, de ver la maquinaria que se usa a nivel de industrial, de conocer fábricas porque también he tenido la fortuna de conocer fábricas grandes, la de Casa Luker, la de Barry en Barcelona, ha sido importante [00:42:03], ha sido muy muy importante porque a uno le abre la mente un montón de todos los procesos que hay, de tostado, de la maquinaria, de las atemperadoras, de las grageadores, de todo este tipo de maquinaria que sigue siendo la misma rama de chocolatería o el chocolate. Entonces [00:42:19] yo creo que a ellos les agradezco un montón, a Jerome Landrieu, a Russ Thayer, a Ramón Morató, a un montón de gente todavía está de panadería, pastelería todavía mucho



más de los que les debo un montón de gracias por ese conocimiento [00:42:34].

SC: ¿Tu sientes que haberte pues criado, crecido en un país productor de cacao ha cambiado tu percepción de lo que es la chocolatería, o más todas estas experiencias que tuviste en el exterior [00:42:49] aprendiendo sobre cómo se prepara, pues cómo se hace el chocolate ha cambiado tu percepción más?

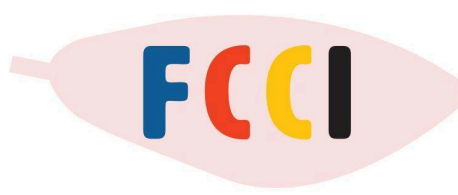
CP: Creo que me cambió más la percepción cuando ya tenía el conocimiento estando afuera y volver. Porque estando acá dentro antes de tener [00:43:04] ese conocimiento, no me parecía tan relevante. Yo quería era perfeccionar el tema y de ahí en adelante como que tener eso claro, porque no me había quedado claro en mi carrera, pero una vez profundizado en el tema me di cuenta que eso era lo mismo y que a [00:43:19] partir de eso podía crear y potencializar más el producto que hay acá en Colombia, que sigue siendo desvalorizado, desvalorizado. Entonces creo que ese ha sido un enfoque y un cambio de mentalidad que tuve de un antes a un después.

SC: Bueno [00:43:36] para mí eso ya es todas las preguntas que tenía planeadas para hoy no sé, si te quiero preguntar si hay algo más que quieras discutir que quieras compartir y si sientes que no tienes nada más [00:43:51] por decir pues acá cerramos como tú digas.

CP: no, pues yo creo que para mí es gratificante saber que Colombia se tiene que seguir mostrando a nivel mundial, como productor de cacao no solamente para las grandes industrias si [00:44:06] no para que estemos dentro este mapa, que era lo que decías que seguimos haciendo parte del mapa que produce cacao, no en las mismas cantidades que uno quisiera como el café o como Ecuador exporta, pero tenemos el potencial para hacerlo y esto [00:44:21] es cuestión de tiempo. Igual desde la gastronomía como tal y dentro de la institución la gracia es poner y seguir en tendencia a los futuros alumnos y a los futuros egresados para que ayuden, [00:44:36] a qué este cacao se pueda consumir también porque a la final no sacó nada, si yo no enseño esto, pues no tampoco hay consumo y producción de chocolate o cacao, entonces creo que también a sido un enfoque que le hemos dado.

SC: Bueno, muchísimas [00:44:52] gracias por tu tiempo como te comenté la primera vez, la verdad este programa que están haciendo en el gato dumas, a mí me apasiona mucho saber que es algo que están compartiendo con sus alumnos y qué es algo que ojalá en un futuro [00:45:07] empecemos a ver más egresados, aplicando todos estos conocimientos que tú les estás inculcando si, me encanta.

CP: gracias, no y acá bienvenida. Hemos abierto el programa, esto [00:45:22] hace parte del programa de chocolatería, este semestre lo abrimos también como un diplomado, entonces la



gente externa se puede matricular a esa materia sin necesidad haber cursado las carreras de pastelería y panadería, sino que [00:45:37] sea un poco más abierto al público que tal vez ya tenga experiencia en tema de chocolate y quiera conocer más del campo que hay en tendencias. Entonces ha sido un proyecto que salió hace una semana precisamente porque no lo han preguntado mucho y nos llaman mucho porque [00:45:52] hemos tenido buenas referencias, afortunadamente, de la gente que sale egresada de la materia de chocolatería, entonces ha sido muy importante para mí eso y siempre cada semestre e intentó actualizar el programa para [00:46:07] todo lado, para todo mundo e implementar nuevas cosas, intentar traer nuevos productos para que sigamos en tendencia y pues para que no nos quedemos atrás de los otros países, que siempre han estado en tendencia por decirlo así, entonces desafortunadamente [00:46:22] es así, pero bueno, hay que seguir adelante y yo creo que ha sido una labor de muchos años que donde estamos ahorita, lo que empezamos ha sido un cambio bastante grande.

SC: Si, también lo que me cuentas del diplomado me parece muy interesante para [00:46:38] personas que ya están en la industria, no, y que quieran un poco avanzar lo que están haciendo y sus conocimientos puede ser una oportunidad muy linda y muy emocionante, para quizás ver un poco de avances en la industria general sería, sería [00:46:53] interesante. Gracias por compartir esas buenas noticias para terminar la entrevista, no.

CP: bueno, no, sí, sí sí, quería decirlo y afortunadamente, pues ahí vamos, ahí vamos. Y bienvenida cuando quieras venir también acá [00:47:08] están las puertas abiertas del gato, entonces estamos charlando y estamos hablando.