

Proyecto chocolate

Xela-Torino, capitales del chocolate

Primer encuentro



*Las Capitales
del Chocolate*
Xela - Turín

*Riccardo Depetris
y Andrea Bruno*

Expertos Italianos en Chocolatería, Panadería y Pastelería



Talleres de capacitación
del 28 de octubre al 8 de noviembre

Mayor información 7763 - 0954
Cupo limitado

Para hacer cualquier cosa,
lo que más sirve es una idea!

Y cuando tengamos una...
seguro que vamos a transformarla en
proyecto



XELA Y TURÍN UNIDAS POR EL CHOCOLATE



Primer encuentro local entre chocolateros de ambas ciudades se realizará del 28 de octubre al 7 de noviembre.

2

270 FAMILIAS VIVEN DEL CHOCOLATE



Xela es un destino para saborear la bebida de los dioses.

2

Les vamos a contar la historia

Hace más de veinte años se firmó la hermandad de Quetzaltenango con la ciudad de Torino.

Diez años después nació en Xela la asociación Amigos de Italia.

Veinte años después, en junio de 2018, una delegación oficial llegó a Torino para darle nueva vida a la hermandad.

La Muni de Torino saludó al Cónsul de Italia en Xela (Giovanni), al vice alcalde (Julio) y al representante del CUNOC (Lizardo).

El interés se concentró en la Facultad de Arquitectura y en el apoyo a los artesanos y artesanas.





En esos mismos días, al equipo de trabajo de Xela se integró Lucia, ex lectora ministerial de Italia en Calusac.

En el mes de enero de 2019, el Alcalde de Xela la nombró representante de la sociedad civil, pidiéndole que trabajara “alacrememente” y se inventara rápidamente algo lindo, interesante, útil y... fantástico.

Ella no representa a ninguna entidad institucional que pueda financiar proyectos, sin embargo no le hacen falta las ideas.

Artesanos y artesanas le pidieron capacitación y maquinaria, en particular los del chocolate, una producción tradicional de este departamento.

La aventura empezó aquí...



El acuerdo con la Facultad de Arquitectura del Politecnico de Torino se hizo realidad con la visita de la doctora Mattone en 2019.

Entonces, la atención se concentró en el tema de la capacitación cacao-chocolate y panificación.

El grupo de trabajo se activó, la sinergia que se creó fue sorprendente: cada uno tuvo su papel pero nadie hizo nada solo.

Seguimos sin presupuesto, pero aún así la idea tomó forma rapidamente y se volvió proyecto.



El proyecto surgió de la nada, gracias a la determinación de los participantes.

Lucia encontró al protagonista del proyecto: Riccardo Depetris, nuestro fantástico maestro chocolatero que vive y trabaja en Revello (Cuneo).



Giovanni encontró el lugar donde realizar la capacitación y Amigos de Italia gestionó toda la parte administrativa y económica. Un agradecimiento especial a nuestra inolvidable Emiliana.



Julio y Giovanni se activaron para obtener el apoyo de la Muni de Xela, única institución que aceptó apoyar el proyecto haciéndose cargo de los boletos de avión.



El grupo de artesanos y artesanas recaudó fondos vendiendo su chocolate.
Lucia, Riccardo, Giovanni y Paola ofrecieron el mélangeur para trabajar adecuadamente la masa de cacao.



Todos participaron activamente: Amigos de Italia, las asociaciones de chocolateros, Josué y Ximena de Amdel, Julio...

Se hizo la publicidad para formar el grupo interesado en nuestra propuesta de capacitación.



Las cuotas de participación cubrieron los gastos para la materia prima y el hospedaje de Riccardo y su colaborador Andrea.

Por su parte, Riccardo y Andrea ofrecieron gratuitamente su profesionalidad.

El resto es historia!

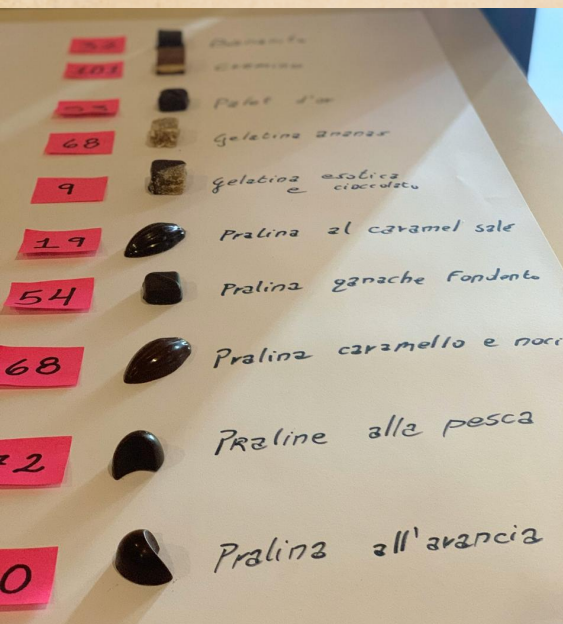
El proyecto se realizó entre octubre y noviembre de 2019 y fue todo un éxito!

La transferencia de conocimientos y habilidades italianas y piemontesas en el campo de la chocolatería fina, bombonería, pralinería y también panadería, se hizo en un clima de colaboración, simpatía y alegría, lo que no excluyó un alto nivel de profesionalidad y compromiso.



El resultado fue una línea piloto capaz de inaugurar una nueva época en la producción artesanal local de chocolate.

Sin olvidar pan, focacce, grissini y brioches y tampoco las fincas de cacao que se visitaron!



Riccardo encantó a todos con su simpatía y su excelente conocimiento en la materia. Y, sorpresa muy agradable, durante el curso nos llegó noticia de que Riccardo había sido seleccionado a nivel mundial en el International Chocolate Awards 2019.

En 2020, su nueva creación mereció el “silver” en la selección Países del Mediterráneo. En nuestro honor, el nuevo “cioccolatino” se llama “Xela” y, por supuesto, está hecho 100% con cacao de Guatemala.



ph © lefotodimarzo.it



En los meses siguientes, nunca se perdió el contacto con Riccardo, así que un año después, en la imposibilidad de reunirnos físicamente en Quetzaltenango, Giovanni lanzó la idea de un segundo encuentro a distancia.

Los 28 participantes del primer encuentro se apuntaron otra vez con entusiasmo para aprender los secretos del chocolate navideño al estilo italiano. Gracias a Omar, los cuatro talleres se pudieron llevar a cabo en Zoom.

Y más, Riccardo autorizó a los artesanos a producir y comercializar el bombón "Xela" para que se vuelva un símbolo de la ciudad.

AMIGOS DE
ADI
ITALIA

NAVIDAD EN
CHOCOLATE

Segundo Encuentro de Capitales del Chocolate
Quetzaltenango - Turín 2020

3-12 Noviembre

Impartido por
Riccardo Depetris
Maestro Italiano del Chocolate

- 3 Noviembre
· Ideas Navidad en Chocolate
- 5 Noviembre
· Coloración y decoración de moldes de pralina
- 10 Noviembre
· Cake Al Chocolate
- 12 Noviembre
· Realización del bombón "Xela"

Donación
Q. 25.00 por taller

Inscripciones: TEL: 7763-0954

WA: 3559-8852

Gracias a todos quienes contribuyeron y siguen contribuyendo en la realización del proyecto, confirmando que sí, las ideas valen más que todo!

