

Fecha 03.10.2022	Sección Espectáculos	Página 31
---------------------	-------------------------	--------------

El Gourmet. “Trabajar cacao artesanal, un acto de rebeldía”

Enrique Cervantes conduce la emisión que a partir de hoy revela los secretos del mítico grano

ADRIANA JIMÉNEZ RIVERA
CIUDAD DE MÉXICO

Enrique Quique Cervantes rinde “homenaje a todas las personas que están detrás de la producción del cacao” en la nueva serie de canal El Gourmet que estrena hoy.

La ruta del cacao es el nombre de la producción, a través de la cual, el conductor a realizar un viaje por las diversas zonas, ambientes y contextos donde se produce el grano en Ecuador, Colombia y México.

“*La ruta del cacao* es un programa del canal El Gourmet, donde dejamos el set para ir al campo a grabar, no solo el ingrediente ni la técnica de cómo hacer un pastel de chocolate o cómo atemperarlo; sino para hablar de los rostros detrás del ingrediente”, explicó el conductor en entrevista con MILENIO.

Y añadió: “El cacao tiene muchas formas, se utiliza para hacer chocolate, pero también se da uso a la pedacería, a la cascara, a la cascarilla; entonces, la idea es hablar de todos esos rostros y de las historias detrás de los que producen el ingrediente; dónde lo producen, cómo es el ecosistema donde se produce y cuál es el contexto social donde se produce”.

Para ello, el equipo de El Gourmet viajó a tres locaciones: “Nos fuimos a Ecuador, en ese país estuvimos en Quito, en la Amazonía, en la provincia de Esmeralda; en Colombia fuimos a Bogotá, a la zona de las fincas de cacao, a Santander; a Bucaramanga y a Santa Martha, donde se produce el cacao; y en México fuimos a Tabasco, Chiapas y Oaxaca; para presentar las historias de tres países de cómo se produce, cómo se elabora y cómo se

hace el grano”, explicó Quique.

Tras el recorrido y la convivencia con los productores del grano, que formarán parte de los 12 capítulos que integran la serie; el conductor compartió qué le dejó la experiencia.

“Me quedo con las bonitas historias de los emprendedores que le están apostando al cacao, gente que está decidiendo mantener la selva para producir buen grano, que esté cubierto por árboles; de gente que está apostando a poner su fabriquita de chocolate con cacao de su región; de empresarios que están apostando a desarrollar comunidad, comprando a un mejor precio el grano, con esas historias me quedo”.

Además, el apasionado del campo, quien hoy estará estrenando su segunda serie para el canal El Gourmet (la primera fue *Productos de mi tierra*), destacó que la experiencia le permitió reconocer la riqueza del grano, y el valor que hay detrás del proceso para su producción.

“Ver a la gente en *La ruta del cacao* en su actuar diario me permitió darme cuenta de muchas cosas; por ejemplo, que habiendo tantos oxos y chocolates comerciales, trabajar el cacao de una manera artesanal es un acto de rebeldía y de protesta; porque vender un Milky Way es muy fácil, te lo mandan y listo, pero producir el cacao, hacer producir la planta, cuidar los árboles grandes, cuidar los medianos, cuidar tu árbol de cacao, que es de donde sale el fruto; cuidarlo, sacar el mucílago, dejarlo secar al sol, cuidarlo, amarlo, dejarlo tostar como debe ser, es un trabajo enorme; entonces, esta chamba es la que

aprendí a venerar; por eso esta serie, donde mostramos todo eso, es un homenaje a la gente que trabaja el cacao en los países que visitamos”, destacó el conductor.

Reconstrucción

Apasionado por la gastronomía desde pequeño, aunque confiesa: “Cocino, pero no soy cocinero; sin embargo, siempre me ha interesado mucho el tema del campo, de los ingredientes y de cómo llegan hasta las cocinas”, Quique destacó la importancia de la gastronomía y de la labor que hace un canal como El Gourmet para que la gente conozca este tipo de información. En el canal “la gastronomía es como uno de los ejes para la reconstrucción del tejido social en el mundo y tiene que ver con quién produce la comida y en qué contexto la produce”.

Por si todo esto fuera poco, destacó que la forma como El Gourmet nutre de información sus producciones, hace que la gente vea en su propuesta una opción atractiva para entretenerse y aprender; pues así lo percibió con el efecto que tuvo la serie *Productos de mi tierra*.

“Yo estoy seguro que les gusta porque aprenden, muchas veces en El Gourmet se ven los ingredientes cuando ya están listos, pero en esta ocasión estamos hablando de cómo se produce el ingrediente y cómo se hace la historia detrás de quién lo produce. Esa es mi labor en el canal, no hablar de cómo es la técnica de una receta, de cómo picar la cebolla, sino cómo llega la cebolla y la historia detrás del que produce la cebolla y por qué es importante la labor de ese productor. En este caso, nuestro in-



Página 1 de 2
\$ 249146.00
Tamaño: 718 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 03.10.2022	Sección Espectáculos	Página 31
----------------------------	--------------------------------	---------------------

grediente es el cacao”.

“La gente ve el canal porque le gusta aprender cosas de gastronomía de diversos países”

LAS CLAVES

El estreno

La producción se integra de 12 programas, que se transmitirán a las 21:30 horas, con repeticiones sábados y domingos.

Variedad

Además, se presentan recetas de platillos, bebidas y diversos productos con testimonios de expertos especializados en el tema.

Expertos

Dentro de los expertos están el chef Ricardo Muñoz Zurita, el doctor Carlos Avendaño o el antropólogo Rogelio Pedraza.



El conductor resalta el valor de este producto, mucho más allá del chocolate. ESPECIAL