

CACAO GOURMET CON IDENTIDAD



Mariella Balbi Barbis es la creadora de Guanni Chocolates, una empresa en la que tiene más de treinta variedades de trufas elaboradas con productos peruanos nativos.

Una vez sentado en el Guanni Chocolates, usted debe cumplir un solo requisito: despreocuparse de sus sentidos y encargárselos a Mariella Balbi Barbis. La razón es cultural: los chocolates tienen colores, aromas, texturas e historias. Y lo más importante: tienen una identidad que reivindica el cacao nativo peruano.

Mariella acaba de cumplir un año de estadía en el Perú, después haber vivido más de una década en Estados Unidos, en donde se dedicó a estudiar el cacao nativo peruano y a compararlo con las variedades del mundo, hasta que sin mucho esfuerzo concluyó que el producto orgánico de nuestras tierras era el mejor de todos y decidió crear su chocolatería.

Junto a su esposo inició en el 2003 un viaje itinerante por el sur de California a través de los conocidos "farmers markets" (mercados de productores). Iban de ciudad en ciudad vendiendo sus chocolates hechos con productos oriundos del Perú: cacao nativo, maíz chulpi, yacón, maca, pisco, entre otros. Era una chocolatería y a la vez un mercadillo de productos en estado natural.

Guanni es la confluencia de los nombres de sus tres hijos. Con esa marca se hizo conocida en el exterior, llegando a importar del Perú entre 3 y 10 toneladas mensuales de productos orgánicos a través de su marca Guanni Organic. Aparte de vender en las ferias, recibía pedidos a través de internet, hasta que la crisis económica del 2008 afectó sus ventas.

En esos años fuera de su país, Mariella había ganado, más que clientes, verdaderos cultores de los productos peruanos. Para ella la crisis era una nueva oportunidad, y esta era volver al Perú. Había dos motivos: acercarse a los agricultores que le proveían sus productos (sobre todo a los cacaoeros) y afianzar la identidad peruana de sus hijos.

Y no se equivocó: esa vuelta a sus raíces intensificó su emoción por la agricultura peruana y los chocolates basados en los productos del campo. Su local, ubicado en San Isidro, recién tiene seis meses y ya es un lugar de culto al cacao.

NO ES UNA GOLOSINA

Mariella estudió hotelería y gastronomía, pero los dulces nunca le gustaron. Entonces ¿cómo hace chocolates? Ella explica que una cosa es una golosina y otra un chocolate. Ella elabora trufas hasta con 75% de cacao, mientras que los falsos chocolates tienen ese porcentaje de azúcar. Y algo más: los chocolates blancos no son chocolates.

En cambio, sí son chocolates sus más de treinta tipos de trufas. Las más pedidas son las de pisco, en todas sus cepas. También el Loreto, hecho con maracuyá y albaricoques en chocolate de leche al 45%, así como el Cusco, a base de ají amarillo y gajos cítricos marinados al 68% de chocolate. También hay trufas con combinaciones de algarrobina, frutas, rocoto, quinua, vainilla, café y un etcétera largo. Pero sobre todo hay una trufa especial: el Bukaré, un bocado de puro chocolate, al 75%.

"El chocolate tiene que derretirse en tu boca y dejar que el sabor te envuelva. Mis chocolates son 100% naturales: no tienen ningún químico", dice Mariella. Ella los elabora cada semana, sin usar preservantes.

AMOR POR LO NATIVO

Mariella trabaja directamente con sus proveedores de cacao blanco de Piura y tiene contacto con los pequeños agricultores. Les paga lo que ellos pidan, solo a cambio de que sean nativos y de calidad. El comercio justo es su valor agregado.

A Mariella le apena que el 75% del cacao peruano sea clonado (CCN-51), por una mala política de erradicación de la hoja en desmedro de la variedad nativa. Sin embargo, desde su chocolatería está convenciendo a los agricultores a preservar el cacao orgánico. "No todo es comer chocolate; antes hay que cuidar lo nuestro", dice, y nos cuenta que comprará lo poco de cacao nativo que hay en la región San Martín.



La cifra 10 mil unidades vendió del 15 de noviembre al 15 de diciembre.

Local: Av. Conquistadores 993, San Isidro.

www.guannichocolates.com

FUENTE: La República.