



BIO | MARÍA LORENA GALASSO

AMANTHEO
CHOCOLATE TREE & BEAN TO BAR



Queen Black Label
CHOCOLATES DE ORIGEN & MARIDAJES




LAS ROMEAS[®]
chocolate & design



MARÍA LORENA GALASSO

Creativa/ Propietaria **LAS ROMEAS, SABECACAO y AMANTHEO**
Especialista en cacao y derivados. Chocolatier y Bean to Bar Chocolate Maker

Oriunda de Necochea, provincia de Buenos Aires, Argentina, con residencia actual en Capital Federal.

Estudia Diseño en Comunicación Visual en la Universidad de La Plata y crea en 2004 la Agencia "Entreideas" Comunicación Visual & Otros, donde puso a prueba su faceta creativa generando equipos de trabajos competitivos para lograr objetivos comunicacionales. Empresa que actualmente continúa brindando sus servicios.

En 2010 realiza los estudios de chocolatería en la Escuela de Pastelería Maestra de Buenos Aires a cargo del profesor José Luis Eliás. En ese mismo año, crea "Las Romeas", chocolate & diseño, marca que de forma progresiva se instaló con un perfil estético y nuevo y con la cual estuvo en vidrieras de casas de decoración como "Custom Casa" en pleno barrio de La Recoleta, espacio de diseño vanguardista y distinguido proponiendo escenas y productos de chocolates originales de excelsa calidad.

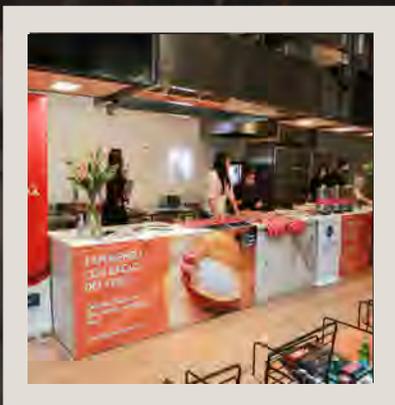
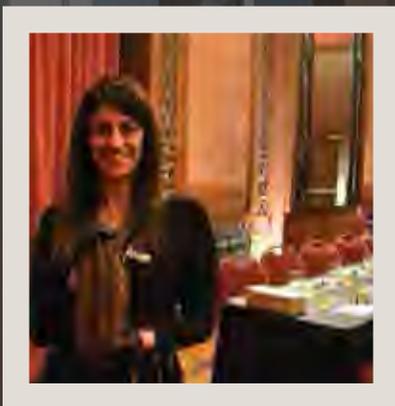
En 2011 presentó una línea de chocolates texturados y descontracturados: Formas geométricas y lajas estampadas y pintadas a mano que acompañó a "Espacio de un joven diseñador" en "Casa FOA". De allí en más, continuó estudios y capacitaciones autodidactas y en diversas partes del mundo con intensos viajes, centrando su inquietud en los orígenes del cacao, organizando así una interesante propuesta de chocolatería de calidad y fina de aroma que renueva y re inventa permanentemente sorprendiendo desde la propuesta de sabor y desde su belleza: mono orígenes, chocolates clásicos y re versionados, nuevas tendencias, juegos de sabor, maridajes, entre otros; comunicando permanentemente la inmensa versatilidad del cacao, su potencial, incluso más allá del chocolate, toda la mazorca de cacao.

Constante, perseverante, inquieta y curiosa desde el 2017 junto a profesionales destacados de la gastronomía de distintas áreas y espacios selectos ha organizado eventos de maridajes con chocolates y vinos, coctelería, té, cafés & otros, en Argentina y Europa, con desafíos permanentes en la propuesta, instalando marca registrada en este tipo de encuentros y en los eventos elite en los que participa con sus productos, puntapié inicial para desarrollo de eventos, experiencias, capacitaciones, estimulación al consumo, food design y comunicación del cacao en España, Argentina y Perú

VIAJE A LOS ORÍGENES DEL CACAO: PERÚ. Especialización y Capacitación de los procesos del cacao desde el árbol a la tableta. Orígenes, genotipos, clasificación. Análisis sensorial y cata de chocolates con la ingeniera colombiana NUBIA MARTINEZ, I.A. M. Sc. Ciencias Agrarias y Especialista en Fitomejoramiento y Análisis Sensorial de Cacao.

Trabajo de campo en plantaciones de diferentes zonas de Perú: QUILLABAMBA, CUZCO- BUENOS AIRES, PIURA- SISA, PONGO, LAMAS, TARAPOTO; cooperativas, centros de beneficio (acopio) , pruebas de corte de granos y laboratorio. ->





CREACIÓN DE SABECACAO: Comunidad de interacción internacional, comunicadora, educativa y cultural sobre el cacao fino de aroma y derivados como super alimento. Aprovechamiento de toda la vaina de cacao. Sustentabilidad y salud. Actualmente SABECACAO desarrolla productos a base de cacao: comidas saladas, dulces y bebidas

CREACIÓN DEL PRIMER CURSO INTENSIVO DE CACAO Y DERIVADOS DE LA ARGENTINA "Curso de cacao de la A a la Z, de la raíz al grano y mas allá". Un pasaje por todo el universo Theobroma desde orígenes, plantas, países productores, comercialización, composiciones, procesos, derivados, grasas, beneficios nutricionales y maridajes. Junto a especialistas internacionales e invitados nacionales para los diferentes maridajes: té, café, espirituosas, vinos, aceite de oliva

FERIA LA CHOCOLATERIE: ESPACIO LAS ROMEAS: Único lugar en la feria totalente dedicado al chocolate fino de aroma y derivados de cacao del mundo, con catas de chocolate, maridajes con vinos, café y aceite de oliva, alianzas con marcas de chocolates peruanas, productores de cacao y colaboración de la Cancillería Peruana, Promperú Argentina, Embajada de Ecuador, Pro Ecuador y marcas y productores ecuatorianos

ASESORAMIENTO a emprendedores del chocolate y restaurantes en Argentina para fomentar el desarrollo de procesos Bean to bar de pequeña y mediana escala con chocolate fino de aroma. Conexiones comerciales con productores de diferentes orígenes principalmente de distintas regiones de Perú. Elegir el chocolate que se requiere para un espacio gastronómico, su origen y perfil organoléptico también es posible mediante la educación en un mercado cada vez más exigente.

ESTIMULACIÓN en el nicho gastronómico al consumo de cacao como superalimento y sus posibilidades de uso en las elaboraciones culinarias

PRESENTACIONES sobre CACAO Y DERIVADOS en diversos medios radiales, digitales Podcast y TV, ALGUNOS DE ELLOS:

TV : PROGRAMA COCINEROS ARGENTINOS "Cacao y derivados" | Presentación y apertura en vivo por primera vez en Argentina de una mazorca de cacao de origen Pichari, Cuzco y derivados de cacao e implementaciones varios en charcutería, panes, bombonería, tabletas. Mesa preparada con productos de diversas zonas de Perú.

LOS EXPERTOS : SABORES CON HISTORIA, EL CHOCOLATE. Programa nro.6 de un ciclo emitido por **CANAL 13** (canal de aire de ARGENTINA) y en multiplataforma: https://www.youtube.com/watch?v=n9M2Zv_orel&t=128s

PODCAST: "El increíble viaje del chocolate"

REALIZACIÓN de más de 30 catas de "Experiencias con chocolates del mundo" con maridajes de vinos, coctelería, té, aceite de oliva y café con la presencia de exponentes en cada área específica. Entre las catas de chocolate, realizamos en 2018 catas en Bruselas, Bélgica, para referentes del area de traducción del Parlamento Europeo.

REALIZACIÓN de charlas de Cacao y café de especialidad junto a diversas cafeterías de especialidad en Argentina y en Perú. Puntos en común, trazabilidad de producto. Alimentos . Mitos .

EVENTOS CORPORATIVOS con experiencias con cacao y chocolate- Maridajes

CAPACITACIÓN con productores de granos y centros de acopio en Perú y Venezuela

FESTIVAL DE CINE CULINARIO en la Alianza Francesa de Buenos Aires, presentación del documental "El Sentido del Cacao" de Jordi Roca y realización de una cata de chocolate y cacao de origen con foco en el análisis sensorial y la experiencia con el cacao y chocolate de calidad y fino de aroma.

PROPIETARIA DE LAS ROMEAS chocolate & design y **AMANTHEO** -Chocolate tree y bean to bar Chocolatería I+D, food design, con el foco en el aprovechamiento total del cacao. Desarrollo de productos de chocolate desde el grano de cacao con trazabilidad desde finca.



IMPORTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA/ SELECCION DE CACAO DE DISTINTOS ORÍGENES PARA DIFERENTES MERCADOS ESPECÍFICOS.

Luego de realizar múltiples visitas a productores de cacao desde el 2018, fincas, cooperativas, centros de acopio, y probando las diferentes materias primas, en 2020 comenzamos a importar granos de distintos puntos de Perú, Ecuador, Brasil y Nicaragua. De Perú se trajeron granos seleccionados por Lorena Galasso tanto para Las Romeas como para otras empresas bean to bar de Argentina y el mundo. También granos de café. El mercado del cacao en Argentina está en plena expansión y con ellos muchas empresas nuevas aparecen y aparecerán en los próximos años.

Algunas zonas cacaoteras que seleccionó de PERÚ: Quellouno, Cuzco (grano chuncho) Tocache, San Martín (grano CRA- mix aromático- ccn51) Bagua Grande, Amazonas (grano nativo amazónico) Vraem (grano ganso) Ayacucho, Junín (grano Bellavista)



MARCA PERÚ

Desde el 2020 la marca LAS ROMEAS es licenciataria de MARCA PERÚ.

PROMPERÚ ARGENTINA

Desde el 2019 Lorena Galasso ha gestionado y desarrollado eventos para periodismo y exponentes de la gastronomía argentina, **logrando la colaboración y apoyo de Promperú Argentina**

-La chocolaterie- Feria del chocolate en Argentina- Maratón de catas de chocolate con maridajes diversos. Alianzas con productores peruanos. Abierta al Público en general- Agosto 2019

-Aniversario 10mo de LAS ROMEAS- modalidad online- Periodismo y referentes gastronómicos- Agosto 2020

-Cata de Chocolates con Cacao peruano fabricados en Perú y en Argentina- modalidad online- Periodismo y referentes gastronómicos- Diciembre 2020

-Degustación y demostración de Cacao y chocolate peruano en productos fabricados por LAS ROMEAS y bebidas y fingerfoods elaborados por SABECACAO. Demostración bean to bar en vivo; distintas partes del proceso. Con la participación de distintos pasteleros y chocolateros argentinos- Modalidad presencial-Periodismo y referentes gastronómicos- Septiembre 2021

CAPACITACIONES- ASESORAMIENTOS

Desde el 2019 desarrolla Know-how de Fábricas nuevas de bean to bar, capacitación de personal, gestión de asesoramiento en compras de máquinas, tostado, compra de granos a distintos países productores poniendo foco en la calidad, el tipo de grano y las tendencias del mercado.

COMUNICACIÓN RRSS DE CHOCOLATERIAS EN PERÚ

Con la Agencia en comunicación visual & otros "ENTREIDEAS" coordina la comunicación de redes sociales desde cuatro años de empresas como CACAOSUYO en Perú.





LABORATORIO DE GRANOS DE CACAO: MI CURIOSIDAD

Realiza investigación y estudios sobre distintas muestras de cacao: cacaos nativos, silvestres, híbridos, con sistemas agroforestales, con producción al rayo del sol, hace foco en la genética, el terroir, la historia que cuenta cada cacao y los procesos de cuidado, evalúa primos hermanos del Theobroma Cacao: BICOLOR, SUBINCANUM y GRANDIFLORUM, y especies únicas o particulares. Con todos desarrolla curvas de tueste, fichas técnicas y chocolate, realizando evaluación y diagnóstico. Algunos orígenes: Bioko, Guinea Ecuatorial, Flavio Alfaro, Guayas y Esmeraldas de Ecuador, Huachi en Bolivia, Comunidad en Amazonas, Brasil; Madre de Dios, Quellouno, San Juan Bigote, Purus, Madre de Dios, Ucayali en Perú; grano porcelana de Venezuela; cacaos especiales y betulia de Antioquia en Colombia, Cacao de El Salvador, cacaos con dos fermentaciones diferentes de Nicaragua, Honduras, y próximamente distintas fincas de Sri Lanka y Indonesia. Más de 70 tipos de cacao y otros theobromas han pasado por el laboratorio de LAS ROMEAS.

PRO ECUADOR Y EMBAJADA DE ECUADOR EN ARGENTINA 2022-2023

Participamos de diversos eventos juntos promoviendo el consumo y el conocimiento del cacao ecuatoriano en Argentina: Presentación en ECUADOR EXQUISITO, FERIA FIAR ROSARIO- ARGENTINA y FRUTEA.

FULL INMERSION EN FINCAS: CURSO INTENSIVO SOBRE CACAO Y DERIVADO EN ORIGEN: PERÚ: VALLE SAGRADO, QUELLOUNO, OLLANTAYTAMBO, CUZCO, CHAZUTA, TARAPOTO, LIMA

Desarrollamos un viaje al mundo del Cacao. El cacao inmerso en su gente, en su gastronomía local, en los alimentos que conviven con él. Desde plantar un árbol hasta convivir con el productor. Desde seleccionar el cacao y comprender la postcosecha hasta la versatilidad de todo lo que podemos desarrollar y aprovechar del mismo.

Un mix de aventura, compromiso, aprendizaje disfrute: NADA MAS HERMOSO QUE APRENDER DISFRUTANDO.

Un recorrido gastronómico de primer nivel con una selección de restaurantes exquisitas, muchos de ellos con el uso del cacao en su menú.

Catas con chocolates de distintas zonas de Perú, y otras armonizando el chocolate de LAS ROMEAS y AMANTHEO con productos típicos: café y pisco. Todo paso del viaje con una selección minusciosa de las actividades exclusivas.

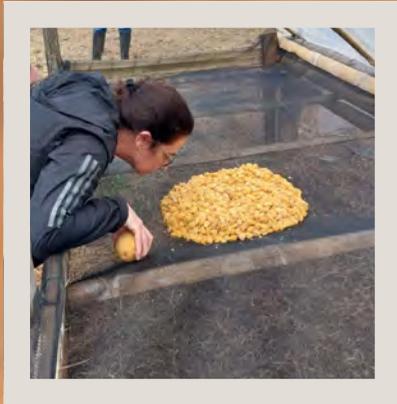
REPÚBLICA DOMINICANA

Asesoramiento de personal sobre el área de cacao para la apertura de restaurante. Armado de red de productores en función de los requerimientos del local.

WEBINAR PARA LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR, LIMA PERÚ "CACAO Y CHOCOLATES PERUANOS EN EL MERCADO ARGENTINO"

Participación de estudiantes, profesionales y afines a la cadena productiva del cacao y el chocolate





ASESORAMIENTOS, CAPACITACIONES, CURSOS

Introducción al mundo del cacao y su utilización, en distintos restaurantes y actores de la gastronomía Argentina, Perú y República Dominicana, en distintas etapas de complejidad y personalización:

ARGENTINA: Anchoíta, Amarra (Ex Chila), Nika, Alo's, Trescha (Pedro Bargeró, Ale feraud, Tomás Treschanski, Darío Gualtieri, entre otros)

PERÚ: Mérito (Juan Luis Martínez)

REPÚBLICA DOMINICANA: Robata (Rodrigo Ferrer)

FERIA DE TURISMO BUENOS AIRES ARGENTINA 2023

Masterclass de chocolate abiertas al público participante con degustación de chocolates de distintas zonas cacaoteras del Perú fabricados por LAS ROMEAS

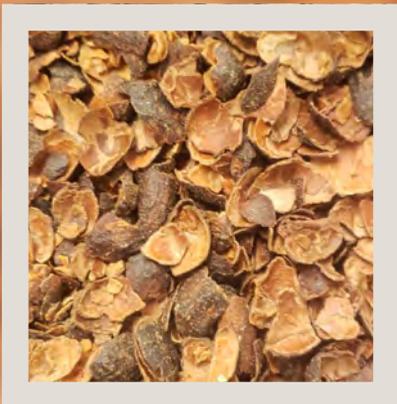
TRIBUTO AL CACAO

Creación de eventos de tributo al Alimento de los Dioses utilizando toda la mazorca y partes de la planta en todo el menú desarrollado.

Eventos realizados junto a chefs reconocidos, entre ellos Alejandro Feraud.

ASESORAMIENTO ONG DRIS

Desarrollo de plan de acción para mejoramiento de poscosecha de cacao y otros theobromas de comunidades como AMARAKAERI, MACHIGUENGA, YANESHA, PURUS. Diagnóstico de resultados de muestras, evaluación de las mismas hasta el desarrollo de chocolates, preparación de fichas técnicas.



PAVITT
PRODUCTO
FINAL





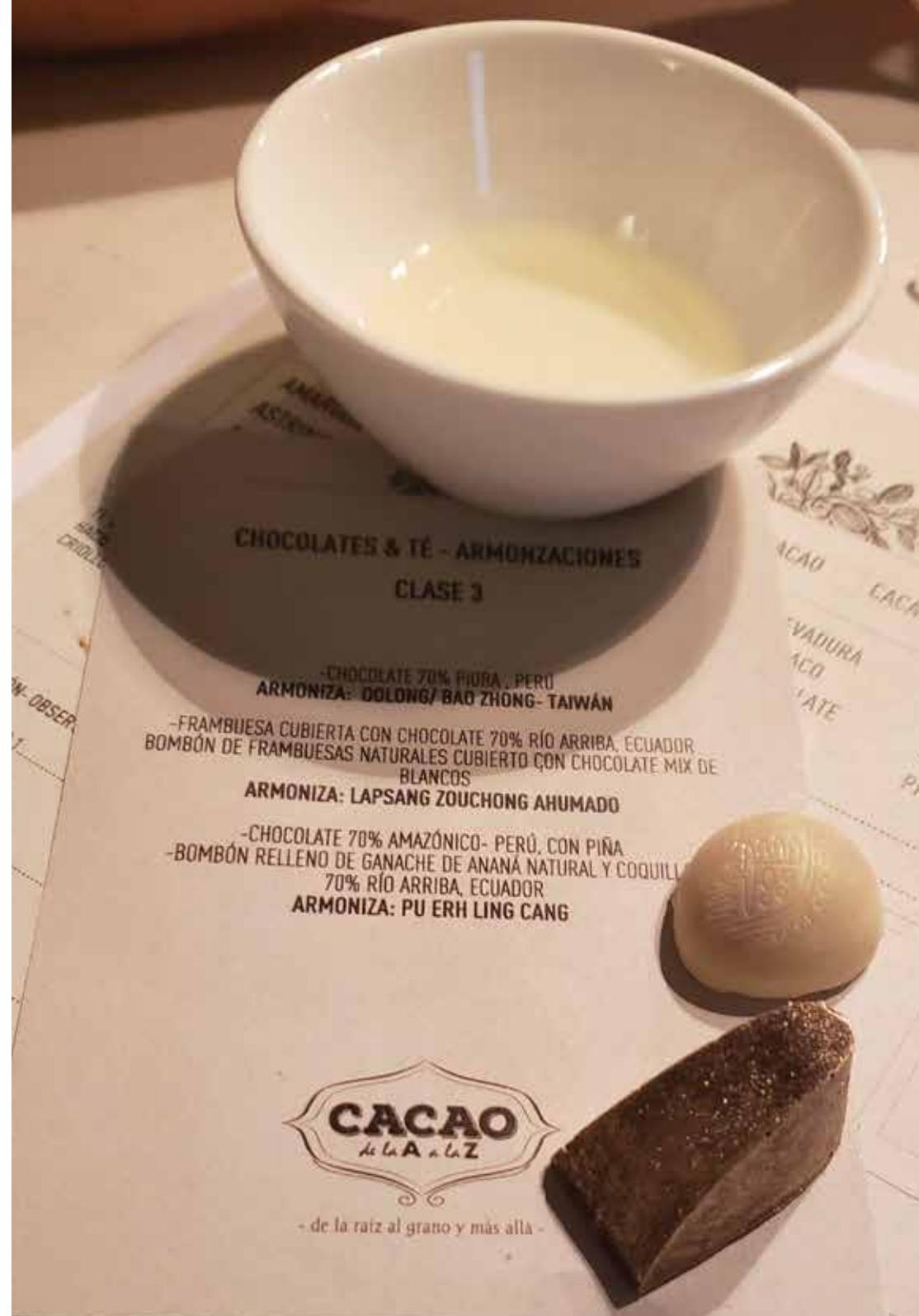




OTRIC

BOMBÓN MUCILAGO

Capilla: Tomate Caldo
o Leche de Cabra
Grano Crema premium
Relleno: Queso Caldo
con caramelo de melado y pasas
Macizo



**CHOCOLATES & TÉ - ARMONIZACIONES
CLASE 3**

-CHOCOLATE 70% PIURA, PERÚ
ARMONIZA: DOLONG/ BAO ZHONG- TAIWÁN

-FRAMBUESA CUBIERTA CON CHOCOLATE 70% RÍO ARRIBA, ECUADOR.
BOMBÓN DE FRAMBUESAS NATURALES CUBIERTO CON CHOCOLATE MIX DE
BLANCOS
ARMONIZA: LAPSANG ZOUCHEONG AHUMADO

-CHOCOLATE 70% AMAZÓNICO- PERÚ, CON PIÑA
-BOMBÓN RELLENO DE GANACHE DE ANANÁ NATURAL Y COQUILLO
70% RÍO ARRIBA, ECUADOR
ARMONIZA: PU ERH LING CANG



- de la raíz al grano y más allá -







MARÍA LORENA GALASSO
lorena@entreideas.net
+54 9 11 3360 6880
www.lasromeas.com


LAS ROMEAS®
chocolate & design