



BIO | MARÍA LORENA GALASSO

AMANTHEO
CHOCOLATE TREE & BEAN TO BAR



Queen Black Label
CHOCOLATES DE ORIGEN & MARIDAJES



- de la raíz al grano y más allá -




LAS ROMEAS[®]
chocolate & design



MARÍA LORENA GALASSO

21 de diciembre de 1974

Oriunda de Necochea, Provincia de Buenos Aires, Argentina

Especialista en cacao y derivados. Chocolatier y Tree & Bean to Bar Chocolate Maker.

Asesora y capacitadora en fincas de cultivo de cacao, procesos de poscosecha y fábricas.

Sourcing Manager de cacao fino y regular.

Creativa/ Propietaria LAS ROMEAS, SABECACAO y AMANTHEO

Creadora del FULL IMMERSION EN FINCAS DE CACAO y CACAO DE LA A A LA Z, y TRIBUTO AL CACAO & OTROS THEOBROMAS

Propietaria de Entreideas. Agencia en comunicación Visual y otros.

INFORMACIÓN GENERAL

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 comienza los estudios de chocolatería en la Escuela de Pastelería Maestra de Buenos.

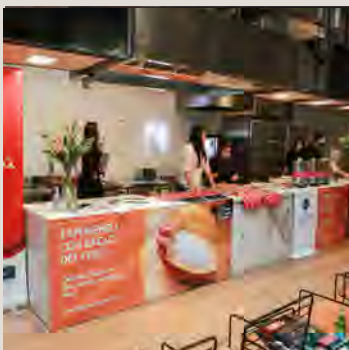
En ese mismo año, crea "Las Romeas", chocolate & diseño, marca que de forma progresiva se instaló con un perfil estético y nuevo con público A1, diseño vanguardista y distinguido proponiendo escenas y productos de chocolates originales de excelsa calidad, participando incluso por su impronta de diseño en CASA FOA.

VIAJE A LOS ORÍGENES DEL CACAO: ECUADOR.

Especialización y Capacitación junto a su socio Claudio Santarsieri, en los procesos del cacao desde el árbol a la tableta. Orígenes, genotipos, clasificación. Análisis sensorial y cata de chocolates con la ingeniera 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 latinoamericanas: ESMERALDAS-MANABÍ-GUAYAS-CUZCO-PIURA-TARAPOTO-AMAZONAS-BUENA VISTA- BAHÍA, entre otras; cooperativas, fincas, centros de beneficio (acopio), pruebas de corte de granos y laboratorio.





GRANOS DE ORIGEN

A partir de entonces continuó estudios y formación con capacitaciones diversas y también de forma autodidacta en diversos lugares del mundo con intensos viajes, centrando su inquietud en los orígenes del cacao, organizando así una interesante propuesta de productos de chocolate de calidad y fino aroma que renueva y reinventa constantemente. sorprende por la propuesta de sabor y por su belleza: orígenes únicos, chocolates clásicos y actualizados, nuevas tendencias, juegos de sabores, maridajes, entre otros; comunicando permanentemente la inmensa versatilidad del cacao, su potencial, fundamentalmente con TRAZABILIDAD DESDE FINCA Y COMERCIO JUSTO. Incluso más allá del chocolate, utilización de todo el fruto del cacao y el árbol de cacao.

Constante, perseverante, inquieta y curiosa desde 2017, junto a destacados profesionales de la gastronomía de diferentes áreas y espacios selectos, ha organizado eventos de maridaje con chocolates y vinos, cócteles, té, cafés & otros, en Argentina, Perú y Europa, con desafíos permanentes. en la propuesta, instalar marca registrada en este tipo de encuentros y en los eventos de élite en los que participa con sus productos, punto de partida para el desarrollo de eventos, experiencias, formación, estimulación del consumo, diseño alimentario y comunicación del cacao en España, Argentina y Perú

LAS ROMEAS: chocolate & design

Chocolatería I+D y food design, con el foco en el uso total del cacao.

CREACIÓN DE SABECACAO:

Marca de alimentos donde se utiliza toda la mazorca de cacao. Sostenibilidad y salud. Alimentos dulces y salados, bebidas.

CREACIÓN DE AMANTHEO:

Chocolate del árbol y del grano a la barra elaborado seleccionado desde granjas y con comercio justo, sin trabajo infantil ni esclavo. Selección de cacaos finos de aroma y microlotes especiales.

PROGRAMAS EDUCATIVOS

CREACIÓN DEL PRIMER CURSO INTENSIVO DE CACAO Y DERIVADOS DEL CACAO EN ARGENTINA "CACAO DE LA A A LA Z"

Un paso 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, licores, vinos, aceite de oliva, entre otros.



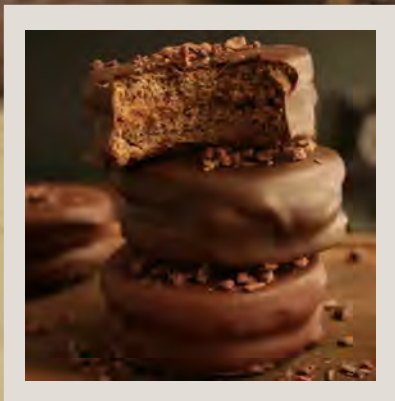
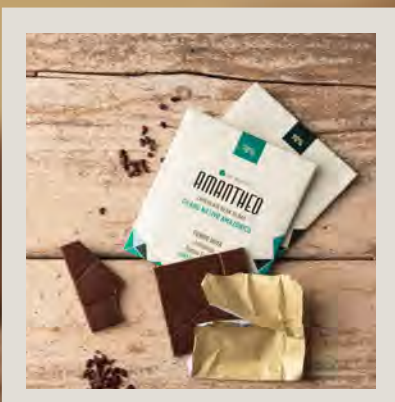
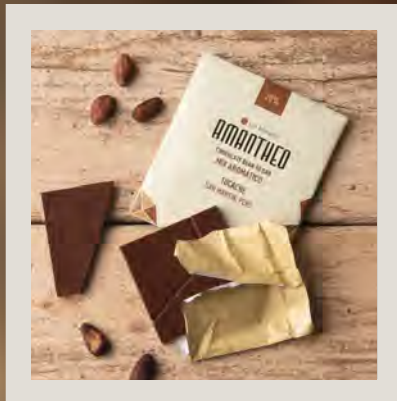
PROGRAMA EDUCATIVO FULLINMERSION EN FINCAS: CURSO INTENSIVO DE CACAO Y DERIVADOS EN ORIGEN: PERÚ

VALLE SAGRADO, QUELLOUNO, OLLANTAYTAMBO, CUZCO,
CHAZUTA, TARAPOTO, LIMA

Lorena desarrolla un viaje al mundo del Cacao. Cacao inmerso en su gente, en su gastronomía local, en los alimentos que con él conviven. Desde plantar un árbol a convivir con el productor. Desde la selección del cacao y la comprensión de la poscosecha hasta la versatilidad de todo lo que podemos desarrollar y aprovechar. Una mezcla de aventura, compromiso, aprendizaje y disfrute: NADA MAS HERMOSO QUE APRENDER VIVIENDO LA EXPERIENCIA.

Un recorrido gastronómico de primer nivel con una selección de exquisitos restaurantes, muchos de ellos con el uso del cacao en su carta. Degustaciones con chocolates de distintas zonas del Perú, y otras armonizando el chocolate LAS ROMEAS y AMANTHEO con productos típicos: café y pisco. Cada paso del viaje con un meticuloso cuidado y desarrollo con el acompañamiento de profesionales ingenieros, especialistas y colegas.





LABORATORIO DEL CACAO

Realiza junto al equipo que la acompaña, especialmente con su coequiper Claudio Santarsieri, investigaciones y estudios sobre diferentes muestras de cacao: cacaos nativos, silvestres, híbridos, clones, con sistemas agroforestales y con producción monocultivo. Se enfoca en la genética, el terroir, la historia que cuenta cada cacao y los procesos de cuidado, y evalúa además otros Theobromas además del cacao Theobromas CACAO BICOLOR, SUBINCANUM y GRANDIFLORUM, y especies únicas o particulares.

Con todos ellos desarrolla curvas de tueste, fichas técnicas y chocolate, realizando evaluación y diagnóstico. También se desarrollan productos derivados nuevos con las distintas partes del cacao.

También estudia la influencia del mucílago del cacao en el chocolate durante la poscosecha. Evalúa diversos tipos de fermentaciones y realiza comparaciones.

Promueve la economía circular en origen (granjas) generando nuevos recursos con productos que tienen valor nutricional y generalmente se desperdician, propiciando nuevos productos con valor comercial.

Por el laboratorio de LAS ROMEAS han pasado más de 70 tipos de cacao y otros theobromas.

Sourcing: Selección minuciosa de perfiles de cacao fino de aroma y de origen trazable.

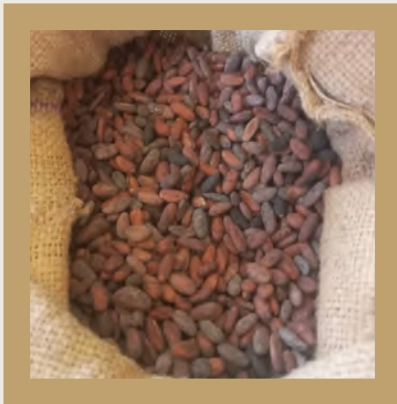
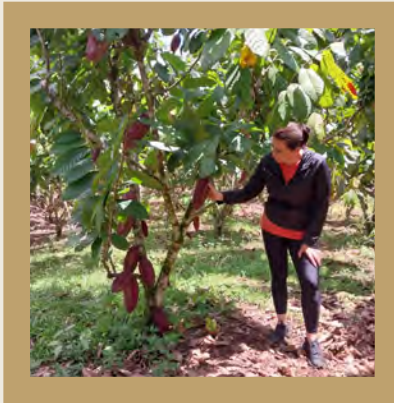
IMPORTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA/SELECCIÓN DE CACAO DE DISTINTOS ORÍGENES PARA DISTINTOS MERCADOS ESPECÍFICOS.

Luego de realizar múltiples visitas a productores de cacao desde 2018, fincas, cooperativas, centros de acopio y probar las diferentes materias primas, en 2020 comenzó a importar granos de diferentes partes de Perú, Ecuador, Brasil y Nicaragua.

Selecciona granos de cacao tanto para Las Romeas como para otras empresas bean to bar de Argentina y el mundo. También los granos de café.

Algunas zonas cacaoteras donde se selecciona el cacao:

Quellouno, Cuzco (grano chuncho) * Tocache, San Martín (grano CRA- mix aromático- ccn51) * Bagua Grande, Amazonas (grano nativo amazónico) Junin y Vraem (grano ganso) * Ayacucho, Junín (grano Bellavista) * Piura (grano gran blanco y blanco de Piura) * (Esmeraldas (grano nacional) Flavio Alfaro (grano nacional) * Huarango (grano nacional del marañón) * Sur del Lago (grano porcelana) * Ocumare (grano chuao y Ocumare) Waslala (grano kriskawa y krislala) * Upala (grano criollo y trinitario) * Maceo (grano B6, B8 y B9) * Amazonas (cacao silvestre) * Cacaos de comunidades nativas Machiguenga, Purus, Amarakaeri y Yaneshá * Isla Bioko (grano amelonado) * Madre de Dios (grano scavina) * Huachi (grano nativo) * Honduras (grano criollo)



FORMACIÓN- ASESORAMIENTO

Desde 2019 viene desarrollando know-how de nuevas fábricas de bean to bar, capacitación de personal, gestión de asesoría en compra de máquinas, tostado, compra de granos de diferentes países productores, con foco en calidad, tipo de grano y tendencias del mercado.

ASESORAMIENTO, FORMACIÓN, CURSOS, MASTERCLASS, DEGUSTACIONES, ENTRENAMIENTOS

A empresarios chocolateros y restaurantes de Argentina para incentivar 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 diferentes regiones del Perú y Ecuador.

Elegir el chocolate requerido para un espacio gastronómico, su origen y perfil organoléptico también es posible a través de la educación en un mercado cada vez más exigente.

Introducción al mundo del cacao y su uso, en diferentes restaurantes y actores de la gastronomía de Argentina, Perú y República Dominicana, en diferentes etapas de complejidad y personalización según necesidades y proyectos

ARGENTINA:

Capacitaciones, asesoramiento, masterclass, desarrollo del know-how productivo, degustaciones.

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

Promperú: Masterclass para PROMPERÚ ARGENTINA en Feria de Turismo, FIT en Buenos Aires.

ProEcuador:

Pro Ecuador y Embajada de Ecuador 2022-2023

Promoción del consumo y conocimiento del cacao ecuatoriano en Argentina. Presentación en ECUADOR EXQUISITO, FERIA FIAR

Rosario y FRUTEA en Buenos Aires, Argentina

PERÚ:

Mérito (Juan Luis Martínez)

Capacitación de todo el personal.

REPÚBLICA DOMINICANA: Robata (Rodrigo Ferrer y personal)

Asesoría al personal del área cacaotera para la apertura de un restaurante. Creación de una red de productores en función de las necesidades del local.



ASESORAMIENTO DRIS ONG

Desarrollo de un plan de acción para el mejoramiento 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, elaboración de fichas técnicas.

Viajes a zonas de comunidades nativas para realizar diagnósticos de cosecha y poscosecha y protocolos utilizados en cada sitio y comunidad.

OTRAS EXPERIENCIAS

COMUNICACIÓN Y ESTIMULACIÓN en el nicho gastronómico para el consumo del cacao como superalimento y sus posibilidades de uso en preparaciones culinarias.

ODA AL CACAO

En el 2019 realizamos el primer evento cena con Santiago Macías, ex restó I Latina, donde llevamos el cacao en todo un menú

TRIBUTO AL CACAO

Utilizando toda la mazorca árbol del cacao y otros Theobromas en todo un menú dre pasos desarrollado especialmente junto a prestigiosos chefs como Alejandro Feráud (ALO'S) y Pedro Barguero (AMARRA): Platos, postres y bebidas a base de SUPERALIMENTOS como es el cacao.

WEBINAR

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

Participación de estudiantes, profesionales y personas relacionadas con la cadena productiva del cacao y chocolate en el Perú.





FOOD DESIGN FESTIVAL: SPAIN (2020-2021)

Presentación “**Cacao que diseña emociones**” con dos colegas: Fanny Jibaja (Perú) y Luciana Monteiro (Brasil). La visión del cacao como alimento desde tres profesionales relacionados con el cacao con enfoques diferentes: PSICOLOGIA-ALIMENTO- DISEÑO

“**Cacao en evolución**” Un alimento que proyecta un futuro responsable, regresando al cuidado ancestral con un compromiso con la Naturaleza y el apoyo de la tecnología y la creatividad. Proyecto para agregar valor a cadenas productivas a partir del mejoramiento de la actividad comercial y de los recursos del pueblo Chimán y Baures de la región del Beni, Bolivia

OTROS

REALIZACIÓN de más de 30 catas “Experiencia con chocolates del mundo” con maridajes de vinos, cócteles, té, aceite de oliva y café con la presencia de exponentes de cada área específica. Entre las catas de chocolate, en 2018 realizó catas en Bruselas, Bélgica, para representantes del área de traducción del Parlamento Europeo.

CONDUCCIÓN de charlas sobre cacao con diversas cafeterías de especialidad de Argentina y Perú. Puntos comunes, trazabilidad del producto. Alimento. Mitos.

EVENTOS CORPORATIVOS con experiencias con cacao y chocolate – Maridajes

RRSS COMUNICACION DE TIENDAS DE CHOCOLATE en PERU

A través de la agencia “ENTREIDEAS” ha coordinado la comunicación en redes sociales para empresas como CACAOSUYO en Perú desde hace varios años.

MARCA PERÚ

Del; 2020 al 2024, LAS ROMEAS ha sido licenciataria de MARCA PERÚ

FERIAS

Participaciones en diferentes ferias del chocolate nacionales e internacionales.

Espacios de degustación de chocolate y cacao, y con maridajes. Trabajar con alianzas con diferentes empresas y Embajadas de países productores de cacao como la Embajada del Ecuador y Perú y sus oficinas comerciales.

FESTIVAL DE CINE CULINARIO

Alianza Francesa de Buenos Aires, presentación del documental “El Sentido del Cacao” de Jordi Roca y degustación de chocolate y cacao de origen con foco en el análisis sensorial y la experiencia con cacao y chocolate de calidad y fino aroma.

PRESENTACIONES ACERCA DE WKL CACAO Y DERIVADOS EN DIVERSOS MEDIOS: RADIO, MEDIA DIGITAL, PODCAST AND TV.

ALGUNOS DE ELLOS:

TV : COCINEROS ARGENTINOS

“Cacao y derivados” | Presentación y apertura en vivo por primera vez en Argentina de una mazorca de cacao de Pichari, origen Cuzco y derivados del cacao y diversas implementaciones en embutidos, panes, chocolates, tabletas.

https://drive.google.com/file/d/1y3pbwbVWRMFsSTVHIYeOoWZlv1-J_xbxg/view?usp=sharing

TV: LOS EXPERTOS : SABORES CON HISTORIA, EL CHOCOLATE

(Los Expertos: Sabores con historia, El Chocolate) Programa N°6 transmitido por CANAL 13 (canal aire ARGENTINA) y por multiplataforma https://www.youtube.com/watch?v=n9M2Zv_orel

PODCAST: Participación en el podcast “El increíble viaje del chocolate”



DETALLE DE ALGUNOS ENLACES A NOTICIAS SOBRE LORENA GALASSO Y SU TRABAJO

SOLO POR GUSTO:

https://soloporgusto.com/lorena-galasso-las-romeas/?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAaZw4BcVOPFFnb1nvmLNJB6wluCUgWT_rdNaBa33Vy5jxlaUTmUFUTGmYQc_aem_Af3EHSNZfWZlZFsVD3iKiZfdm5TvQkSlzgBP-f8GE5m9YcFmlUnkoWTFs9eVmlagAPm2SWuC8VwaUlgEiGU6qiXU

LA NACION

https://www.lanacion.com.ar/revista-lugares/las-romeas-la-mag-nifica-fabrica-laboratorio-de-chocolates-donde-brilla-la-mazorca-de-cacao-nid11092023/?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAabY_NEx6_bHf5mqtQJS4H-pskVQf4XY5vjDKb_o8iC9MngyFJT0d9EA4ul_aem_Af3qfls29hX01FCVE9tkCPJrCbnBir4QuwrGr91GCg_gslV8dTCI4CJil8avgsI5bjm_LFacAHZgDZq_9w5BlhWB

CLARIN

https://www.clarin.com/viva/viaje-mundo-chocolate-mano-exper-ta_0_b7OV3k1Xn.amp.html?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAaY-Vn280S782sYkgaXmEI9eQGgJUFcLCOFT3ts6_HkI7YqTfGt-_dU2D9s_aem_Af3YU3JXSdRDtPk-vaqvagdWAo7xw9qDdU2lyRK_GoFF7_quGZX8YLn1vP4dWrxKKkjZFjDFbgAz8ddFeM2AASw

FONDO DE OLLA

https://www.fondodeolla.com/nota/18346-super-alimento-y-su-per-cocina/?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAaZY9zPEkGqb5OtwiLGCsaBmmLUw606-kKjM8Cdvdrmd1BjW00yrbEU71gU_aem_Af339elyPxy3pXvKYpMsYxpVtbUctTBKsy8BPhkekjux0GwbCad6KyvExqdLn9cbxV34ijLfSrgUzTEnc5Zdi8ao







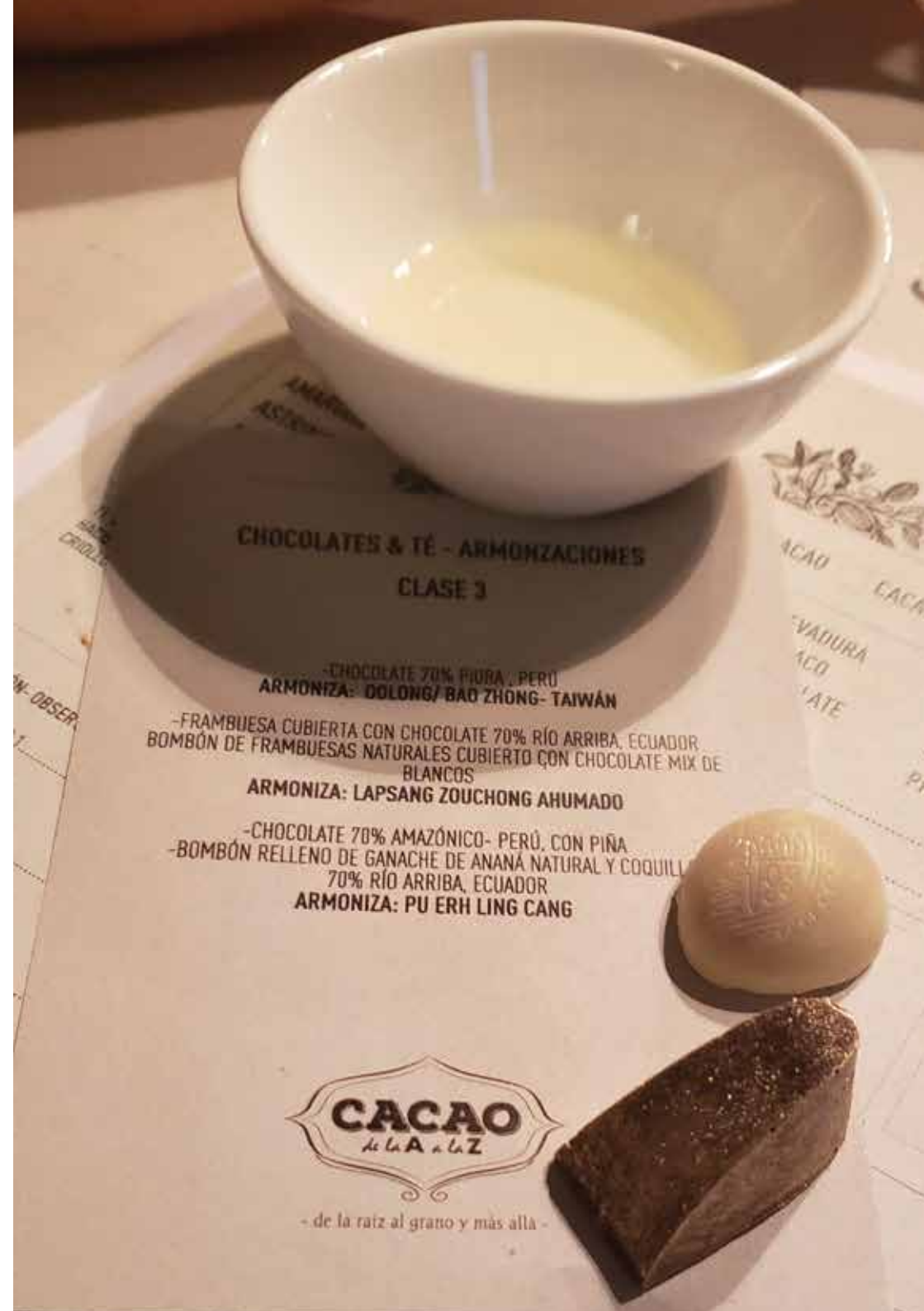


CITRIC

ms

BOMBÓN MUCILAGO
Capilla: Tiramisu
el Leche de Coco
Grana Crema Premium
Relevo: Queso Crema Premium
con caramelo de melado y polvo de cacao
Miel de

18







MARÍA LORENA GALASSO
cacao@lasromeas.com
lorena@entreideas.net