

Comunicado de Prensa.

**“El Cacao: En la esencia de la cultura
gastronómica Colombiana”.**

Estocolmo, 12 al 14 de marzo de 2026

Bajo el liderazgo del Embajador Guillermo Francisco Reyes González y gracias a la Estrategia de Diplomacia Cultural de la Dirección de Asuntos Culturales de la Cancillería Colombiana, fue posible que el destacado y reconocido Chef Chocolatero Christian Trochez Mosquera, oriundo de la ciudad de Popayán, Cauca, visitara Estocolmo y adelantara, durante tres días, una intensa agenda en este país que incluyó la realización de cenas, catas y degustaciones, además de una brillante exposición dentro de la celebración del XIV Festival de las Culturas Iberoamericanas organizado por el Instituto Cervantes de Suecia, durante las cuales no solo se presentó la riqueza del cacao de nuestro país sino que fue la ocasión para visibilizar mensajes estratégicos y abordar importantes temas para nuestro país.

El Chef Trochez, profesional en culinaria y gastronomía, con sólida experiencia en pastelería y confitería artesanal colombiana, además de experto en la fabricación de chocolate bean to bar, instructor chocolatero y catador certificado de cacao y chocolate fino de aroma, con enfoque en calidad, origen y valor agregado, convenció y enamoró a los suecos y miembros de la comunidad diplomática y comercial de Estocolmo de los sabores del cacao en todas sus denominaciones y variedades.



Foto: El Embajador Reyes y el Chef Trochez transmiten en Suecia la importancia del Programa de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito, reflejada en chocolatinas colombianas producto de las manos de campesinos que cambiaron su vida y sus cultivos, de los ilícitos a los lícitos fruto de las políticas de sustitución promovidos por el Gobierno del Presidente Gustavo Petro

Durante las actividades realizadas en el Reino de Suecia, el galardonado Chef recordó que: ***“Colombia no es solo Café sino que también es un país productor de Cacao, semilla amazónica que une diferentes países y que es un orgullo latinoamericano.”***

Durante la visita del Chef se realizaron tres importantes eventos que tuvieron diferentes invitados, alcances y objetivos:

Cena de Inversión

El miércoles 12 de marzo, el Embajador Guillermo Reyes junto con su esposa Carmen Larrazabal fueron los anfitriones de una cena cuidadosamente organizada, bajo el liderazgo del Director de Procolombia Jose Ignacio Namen, la que contó con la asistencia del Ex Primer Ministro Finlandés Sr Alexander Stubb; del Jefe de Asuntos Públicos del Banco Nordea, Señor Andreas Widegren, del Presidente de Midsummer Sr Hans Waldaeus y de destacados empresarios y diplomáticos relacionados desde diferentes facetas con el tema del cacao.



Foto: Los anfitriones a la hora del encuentro con los ilustres suecos y diplomáticos quienes hicieron parte de la importante cena de negocios.

Los asistentes a la cena degustaron un delicado Menú que exaltó los exóticos sabores colombianos tales como el chocolate infusionado con viche, las empanaditas de pipián acompañadas de una salsa de ají de maní y chocolate, los langostinos a la parrilla aderezados con mucilago de cacao, miel y pimienta, un licor de chocolate, y pasteles de guayaba de chocolate, entre otras delicias colombianas.



La propuesta del talentoso chef colombiano exaltó las exquisitas técnicas gastronómicas que permiten que el chocolate también brille en el mundo de la sal. Fue así como el plato principal se basó en un pato asado con salsa de la Selva Amazónica elaborada con chocolate del Cauca y tucupí, acompañado con un puré de calabaza y flores exóticas.

Gracias a este espacio gastronómico, fue posible que el Embajador Guillermo Reyes explorara, con el Ex Primer Ministro Finlandés y CEO del Banco Nordea Alexander Stubb, posibilidades de inversión en Colombia, y quien se interesó en oportunidades de inversión en Colombia, además de apoyar el trabajo de intercambios comerciales y financieros entre Colombia en Suecia, vistos éstos como generación de nuevas oportunidades comerciales bilaterales.

Igualmente, y gracias al apoyo del Representante Comercial de Procolombia para los Países Nórdicos, Jose Ignacio Namén, fue posible que a esta cena asistieran representantes de la Open Trade Gate Sweden (OTGS) - entidad sueca que busca promover las importaciones hacia Suecia de productos tales como el Cacao, y que confirmó la realización de una misión comercial en Colombia entre el 23 y el 28 de abril de 2026, como eje fundamental para apoyar las exportaciones hacia el país del norte.

Tasting y Cata de Cacao Colombiano

La segunda actividad que se realizó el jueves 13 de marzo de 2026 en la Residencia del Embajador de Colombia en Estocolmo Guillermo Reyes tuvo como invitados especiales a representantes de diferentes empresas suecas entre las que se destacan Fjäderholmarna Choklad, Pralinhuset, Cecilia Nordström Chocolates, Lundbergs Konditori, Ett Bageri, Wardhuset Ulla Windbladh entre otras.

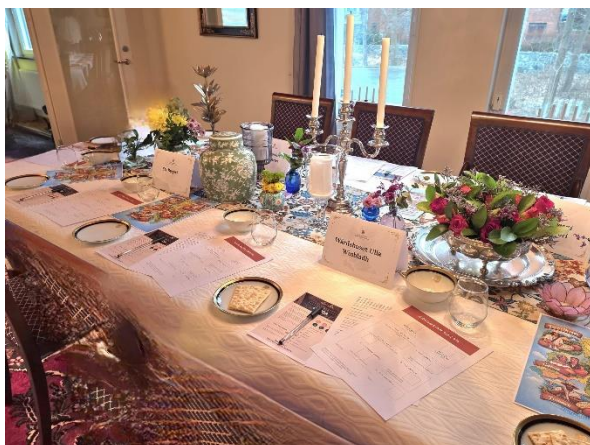


Foto: Cata de Cacao que permitió realizar un recorrido por los sabores de nuestro país.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer durante cerca de dos horas, las especificidades del cacao colombiano, sus rasgos, calidad y matices. A continuación las imágenes de la cata, que fue realizada con empresarios suecos, quienes degustaron cacao de diferentes regiones de nuestro país:



Fotos: Embajada de Colombia en Suecia

Esta cata fue una experiencia sensorial guiada que posicionó el cacao colombiano de la mejor calidad con el objetivo central abrir mercados para este emblemático producto nacional.



Tercero. Participación de Colombia en cabeza del Chef Chocolatero Cristian Trochez en el marco del XIV Festival de Culturas Iberoamericanas organizado por el Instituto Cervantes de Estocolmo

En representación de la Embajada de Colombia en Suecia y dentro del marco del XIV Festival de Culturas Iberoamericanas – Gastronomía, el Chef Cristian Trochez realizó una brillante exposición sobre los orígenes del chocolate en nuestra cultura, y las variedades existentes a lo largo de todo el territorio nacional, además de las diferentes modalidades de usos del cacao en los platos típicos como en la preparación de alimentos gourmet. Adicionalmente, el chef hizo una degustación de varios tipos de chocolate, según su origen, participando en ella miembros del cuerpo diplomático como los Embajadores de Filipinas, Perú, Dominicana, Cuba y Uruguay, así como asistentes suecos y algunos connacionales.



Ante más de 140 personas entre quienes se encontraban Embajadores, Parlamentarios, Miembros de la Policía Sueca, colombianos vinculados al Instituto Cervantes y al Gobierno sueco, el Chef Trochez enseñó a los asistentes las diferentes variedades de cacao según la región de producción y mostró cómo preparar chocolate (sin leche) lleno de sabor y técnica. Igualmente destacó la importancia de la semilla del cacao desde los indígenas hasta la conquista española y reiteró como es un producto clave para la subsistencia de muchas familias campesinas deseosas de trabajar lícitamente.

En este importante escenario se realizó un recorrido interactivo visual y musical que le permitió al Chef referirse a las cinco regiones cacaoteras más importantes del país: Arauca, Cauca, Sierra Nevada, Putumayo y Tumaco.



Foto: Cerca de 150 personas aprenden y degustan cacao colombiano

El Embajador Guillermo Reyes, quien lideró, al lado de integrantes del equipo de la Embajada como la Ministra Plenipotenciaria Maria Ximena Espitia, del Director de Procolombia Jose Namen, y de los funcionarios Patricia Niño, Camilo Fierro y Hernan Dario Lopez, la organización y desarrollo de la actividad cultural, y tuvo oportunidad de exaltar la importancia del Programa de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito gracias al cual se ha logrado la transformación territorial sustituyendo la hoja de caco por extensas plantaciones de cacao. Estas actividades contaron igualmente con el apoyo de **FEDECACAO**, entidad encargada de Representar y proteger los intereses de los cacaocultores colombianos, contribuyendo con su desarrollo integral, ofreciendo servicios de extensión rural, investigación y la comercialización del producto a nivel nacional e internacional:



Foto: La actividad contó con el apoyo del Programa de Sustitución de Cultivos de Uso ilícito y de FEDECACO quien preparó unos videos sobre el proceso desde la cosecha hasta la producción.



Foto: El Embajador de Colombia Guillermo Reyes junto con el Director del Cervantes y el Representante Comercial de Procolombia instalan la actividad de Colombia en el marco del Festival.



Foto: El Chef Trochez durante su presentación motiva con su charla a que el público visite Colombia.



Foto: Los trajes típicos colombianos transmitieron la esencia de nuestro país



Foto: El Embajador Guillermo Reyes entregó una placa de reconocimiento al Chef Trochez, y agradeció a todo el equipo de la Embajada el trabajo realizado.



Foto: Dentro de los asistentes al evento, se contó con un nutrido grupo de ciudadanos suecos, colombianos y de otras nacionalidades, incluyendo japoneses, filipinos (su Embajador en Suecia), estudiantes y académicos extranjeros, quienes aprendieron sobre nuestra cultura, y pudieron degustar delicias gastronómicas nacionales



Foto: Degustación para todos los invitados y asistentes