

Agosto 2017, No. 118

Ibagari, “La casa del cacao hondureño”, fortalece el consumo de chocolatería fina en la capital industrial

Con tan solo 28 años de edad, Nancy Carolina Martínez Madrid, ha demostrado que todo sueño puede alcanzarse con trabajo arduo, paciencia y pasión al desafiar toda barrera de impedimento para lograr la meta final. Con mucho entusiasmo, el 16 de junio de 2017 inauguró una tienda especial en la ciudad de San Pedro Sula, Cortés, llamada, **Ibagari “La casa del cacao hondureño”**, donde la población puede disfrutar del consumo de diversos productos derivados del cacao, provenientes de cacaos finos, de aroma y sabor, que se posiciona como el primer establecimiento exclusivo de chocolatería fina en el país 100 % hondureño.

Todo empezó en el 2012, cuando tuvo la oportunidad de presenciar la elaboración de chocolates en Taipéi, Taiwán, mientras estudiaba su maestría. Años después, en su lucha por lograr sus objetivos profesionales decidió embarcarse en conocer más la cultura tradicional de diversas regiones del país, al recorrer varios municipios supo que era necesario que en la capital industrial existiera la producción de algún producto autóctono de la región, poco comercializado.



Instalaciones de Ibagari en la ciudad de San Pedro Sula, Cortés.



Nancy Martínez, fundadora y directora ejecutiva de Ibagari.

Fue en ese momento, que recordó la calidad de cacao que en el país se estaba generando, en ese entonces en muy baja escala, pero supo que de este podría crear maravillas de opciones que enriquecerían el paladar de muchos. Aún con inseguridad y temor a lo desconocido, Nancy, decidió prepararse en el rubro de la chocolatería fina en distintas instituciones de América del Sur. Tras meses de preparación, regresó a casa afanada por lograr sus objetivos. Buscando otras oportunidades de aprendizaje, tomó un curso de cata de cacao en el Departamento de Poscosecha de la FHIA en donde tuvo su primera experiencia en campo con el cultivo del cacao al conocer el CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao ‘Jesús Alfonso Sánchez’) en La Masica, Atlántida, y en donde recibió capacitación en las actividades de poscosecha del cacao.

“Con la experiencia adquirida en la FHIA y los conocimientos que obtuve en otros países, concluí que no habría mejor aliado para mi proyecto en chocolatería que con la institución que más ha apoyado al rubro del cacao en el país a través de sus actividades de investigación. Lo que vi en la FHIA, no lo vi en otros países, la dedicación, la pasión, la disciplina y el empeño en lograr el éxito en todas sus actividades hace que esta institución sea única”, declaró Nancy Martínez.

Con entusiasmo da el paso inicial

Contando con el apoyo y experiencia de la FHIA, para obtener la materia prima de la mejor calidad, Nancy inicia con la preparación para ejecutar su proyecto y a pesar del poco consumismo de chocolates finos en la región se mantuvo dispuesta a contrarrestar los negativos comentarios al respecto. Y fue así como nace Ibagari, que significa “vida” en la lengua Garifuna de la costa atlántica de Honduras, “Me siento orgullosa y agradecida de contar con la única procesadora del país, que cuenta con espacio para que el consumidor conozca y disfrute de variedad de productos elaborados del cacao en un solo lugar, y que además es la única establecida con capital y personal 100 % hondureño. Mi gran motivación para incursionar en este negocio es destacar en mi tierra de origen, en mi país”, expresa con gratitud la empresaria.



Ibagari, “La casa del cacao hondureño”, procesa exclusivamente, con cacao fino y de aroma producido en el CEDEC-JAS, productos como chocolates en barra, bombones, trufas, nibs, bebidas (chocolate caliente y granitas) y más. “Es la primera vez que visito el establecimiento, y me da tanto gusto conocer producto nuevo, netamente hondureño”, comentó, el Sr. Rafael Chacón, quien visitó este establecimiento y quedó impresionado por la calidad del producto disponible al público. Esto muestra la gran aceptación que ha tenido la chocolatería hondureña de parte de los consumidores.

Para la FHIA, “Ibagari, es una muestra que Honduras tiene mucho que dar en productos de calidad y es un orgullo que los resultados de décadas de trabajo y dedicación para producir cacao fino y de aroma esté disponible para la sociedad hondureña, y que este, sea un comienzo para que el consumo de chocolates finos aumente en la región”, comentó el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.



Chocolate en barra, en polvo, bombones, trufas y bebidas son algunas de las opciones de productos de calidad gourmet que ofrece Ibagari.

Si desea obtener más información, por favor contactar a Nancy Martínez al tel.: 2557-8918, correo: info@ibagarichocolate.com o visite el local ubicado en la Ave. Circunvalación, 9 calle N.O., San Pedro Sula, Cortés, Honduras, C.A.