

THEOBROMA
LAB

REVELACIÓN DE LOS

THEO- BROMAS

POR

Olga Cabrera

aguamarga

01 // ¿QUÉ?

DEFINICIÓN DE LA NUEVA CATEGORÍA.

Somos un Laboratorio Gastronómico nacido de la curiosidad y dedicado a la investigación, experimentación y apreciación de los **theobromas mexicanos**. Aguamarga es el espacio donde la ciencia se encuentra con el placer sensorial para transformar la investigación en sabores tangibles. No somos una chocolatería ni un restaurante convencional; **somos un centro de estudio y divulgación sensorial.**

02 // ¿POR QUÉ?

DESMITIFICACIÓN DEL CACAO.

Nuestra motivación nace de una verdad simple, pero profunda: **el cacao es mucho más que chocolate**. Existimos para revelar un espectro de posibilidades que ha permanecido oculto tras la dulzura convencional. Redefinimos tu percepción de los Theobromas a través de la experimentación de sabores, demostrando que este fruto nos permite una exploración sensorial infinita.

03 // ¿CÓMO?

METODOLOGÍA DE LOS THEOBROMAS.

Nuestra metodología de vanguardia se fundamenta en tres pilares: **Investigación, Experimentación y Apreciación**. Investigamos variedades genéticas y el rigor de la postcosecha como base de nuestro conocimiento. Experimentamos con curvas de tostado y procesos de elaboración precisos para hallar nuevos matices amargos y ácidos.

Partimos de una premisa disruptiva: *las texturas del cacao están dadas por la naturaleza, pero los perfiles se crean a través de una técnica sofisticada que despierta la percepción.*

04 // ¿QUIÉNES?

ESPECIALISTAS DE LA MATERIA.

El equipo de Aguamarga está conformado por Especialistas de la Materia: *figuras que fusionan el análisis técnico con la sensibilidad de la tradición mexicana*. Somos analistas, investigadores y traductores de los granos de Theobromas que, bajo el criterio de **Olga Cabrera**, trabajamos para evolucionar la herencia del cacao hacia un lenguaje contemporáneo y científico.

EL ESPACIO DE ENCUENTRO.

Aguamarga es un espacio donde cada detalle responde a un cuidado minucioso. Lejos de la narrativa de rituales o ceremonias, aquí sucede una restauración de los sentidos; un momento de introspección personal diseñado para ser memorable. Es una propuesta de disrupción espacial donde tres áreas fundamentales coexisten para guiar la experiencia:

El Laboratorio

El núcleo de investigación y experimentación constante. Es el centro de vanguardia técnica donde se fundamenta la evolución de cada uno de nuestros hallazgos sensoriales.

El Patio

Un entorno abierto y relajado diseñado para explorar nuestra propuesta de cocina de territorio, tónicos y bebidas de forma espontánea.

Sala de Apreciación

El recinto dedicado a la Inmersión de Theobromas; un espacio de alta sofisticación diseñado para que el individuo experimente una revelación total de la materia prima.



*“Porque
la oscuridad
restaura
lo que la luz
no puede
reparar”.*

JOSEPH BRODSKY

SOMOS: ECOSISTEMA CULTURAL GASTRONÓMICO.

@aguamarga.lab

@maseatrigoymaiz

@granoxgramo

@tierradelsolrestaurante

@_laatoleria

@enserutilitario

“Experiencia completa que *te sumerge en el cacao y sus diferentes variedades y expresiones en tueste y sabor*”.

DAVID GARCÍA

“Un lugar innovador y vanguardista para adentrarse en una experiencia de inmersión y disfrutar los sabores del cacao, y espacios de gran diseño”.

EDUARDO BARAJAS

“Estoy viviendo *una de las experiencias gastronómicas más complejas, sorprendentes, extraordinarias e inclasificables* que he vivido en mi vida. Un laboratorio de Theobromas.

AMILCAR OLIVARES

“Sin duda la mejor experiencia que he tenido en mucho mucho tiempo. **Un momento sublime**”.

PABLO CRUZ

“El resaltar el origen de los cacao y la maestría con la que confeccionan los licores, aguas amargas y comida **es para quitarse el sombrero**”.

ISAAC HERNÁNDEZ

“A one of a kind experience anywhere in the world. **The approach to cocoa is so thoughtful and shared by all of the team.** Aguamarga is also a gorgeous space, and tastings have such a level of detail that it feels like a play told in multiple acts. ”.

SARAH BANNON

“Aprendí a ver el cacao de una forma diferente, a apreciar su complejidad y sus sabores. El lugar está increíble, el servicio es súper atento y con genuinas ganas de compartir”.

GERMAN JIMÉNEZ

“As soon as you get in Aguamarga house your mindset changes and you are transported to a place of calm and all your senses get clean to start the experience. The mix of knowledge, culture and passion is passed to every moment as if it was a poem. **It’s bringing the Theobroma experience beyond chocolate and to a level of the gods”.**

THECAUCLUB

