

ORÍGENES 1.0

Aunque el cacao llegó a Europa desde México, parece ser que el árbol del cacao se originó espontáneamente en las cuencas del Amazonas y del Orinoco, donde se sigue dando, así como en la zona del Caribe y Pacífico centroamericano. Pero fueron los mexicanos, muchos miles de años antes de la conquista española, los primeros en saber apreciar la riqueza de sus frutos. A la llegada de Hernán Cortés ya se cultivaba desde hacía mucho tiempo, probablemente desde los olmecas, los mayas y los toltecas, de una manera ordenada y sistemática.

Cuándo y cómo apareció el chocolate es difícil de determinar con exactitud. Se sabe que el nombre tiene origen azteca, pero el chocolate de nuestros días no tiene nada que ver con el que tomaban los indígenas mexicanos a la llegada de los españoles, más que en su componente básico, el cacao. La causa era que en aquellos tiempos todavía no se conocía el azúcar, que fue llevada por los españoles a América en el segundo viaje de Colón en 1493, procedente de Granada y Canarias. Hasta entonces, la función edulcorante correspondía a la miel.

Más detalles

El primer contacto del mundo occidental con el cacao se remonta al año 1502, cuando Cristóbal Colón, en su cuarto viaje a las Islas Occidentales –como al principio se llamó América–, desembarcó en la isla de Guanaja, situada frente a las costas de Honduras en el Caribe. El jefe indígena de la isla le obsequió con lo mejor de sus pertenencias. Entre los regalos figuraban unas nueces ovaladas de color oscuro, con las que le explicó que se preparaba una bebida que confería gran vitalidad y energía.

Lo más probable es que Colón, que murió sin saber que había descubierto un nuevo continente, muriese también sin haber probado nunca el sabor del cacao. Hasta 1519, con la llegada de Hernán Cortés a México, no se puede hablar del verdadero descubrimiento del cacao por los españoles.

Antes de esto existía entre los aztecas dos formas de hacer el chocolate, que correspondían a las distintas clases sociales: nobles y plebeyos.

La aristocracia preparaba su chocolate añadiendo al cacao, vainilla, pimienta y una planta, cuyo fruto era de sabor muy fuerte, llamada *macazuchil*. Además se podían añadir otros componentes de acuerdo con los gustos del preparador o del consumidor.

El pueblo se limitaba a mezclar el cacao con harina de maíz para darle espesor y aumentar su volumen.

Desde el principio –en que el chocolate se tomaba únicamente como bebida– se mantuvieron largas polémicas sobre la temperatura a la que se debía servir: caliente, templado o frío. Otra discusión se centró en cuáles eran las mejores horas para beberlo, por ejemplo los aztecas lo tomaban después de las comidas. Algunos defendían que todas las horas eran buenas. Con el tiempo la costumbre lo ha ido desplazando a las horas del desayuno y de la merienda.

El paso del cacao al chocolate fue fruto de diversos tanteos y pruebas y muchas han sido las personas involucradas en el proceso. En cuanto a la unión del cacao con el azúcar se debió sin duda a una inspiración divina, sobre todo si tenemos en cuenta que la literatura nos cuenta que esta fórmula tuvo su origen en un convento de religiosas.

ORÍGENES 1.1

Cualquiera que sea el origen: cakchiquel, maya o náhuatl, tanto el vocablo chocolate, como el de cacao se incorporan al acervo universal a partir del idioma español.

Ambos términos tienen su origen en la pronunciación que los conquistadores de la Nueva España escucharon a los indígenas. De ahí pasó a todos los idiomas del mundo, con la fonética propia de cada uno.

Aunque existen distintas teorías sobre el origen de su significado, está claro que hoy en día tanto la palabra cacao, como la de chocolate son conocidas universalmente. Prácticamente en todas las lenguas le entienden a uno cuando lo pide en el propio idioma.

Más Detalles:

El chocolate y el cacao pasaron a los países europeos desde España y los nombres con que fueron designados en otras lenguas siguieron igual camino en su expansión internacional.

El nombre de este alimento se denomina como sigue:

Idioma	Chocolate	Cacao
Alemán	Schokolade	Cacao
Árabe	Chocola	Kakao
Checo	Cokolade	Kakao
Danés	Chocolade	Kakao
Español	Chocolate	Cacao
Estonio	Shokolade	Kakao
Finlandés	Suklaa	Kaakao
Flamenco	Chocolade	Cacao
Francés	Chocolat	Cacao
Holandés	Chocolat	Cacao
Húngaro	Csokólade	Kakao
Inglés	Chocolate	Cocoa
Italiano	Ciocolato	Cacao
Letón	Sokoláde	Kakao
Noruego	Sjokolade	Kakao
Polaco	Zsekolada	Kakao
Portugués	Chocolate	Cacau
Rumano	Ciocolata	Cacao
Ruso	Shokolad	Kakao
Sueco	Choklad	Kakao

ORÍGENES 1.2

¿De choco y late?

Don Joaquín Bastus primero y luego la Academia de la Lengua Española, fundándose en él, dice:

Se supone que el nombre de chocolat, que daban los mexicanos a la bebida o infusión del cacao, de la cual nosotros hicimos chocolate se formó de choco, que en antiguo significaba cacao y de late, agua, es decir, cacao disuelto en agua o agua de cacao.

¿De xoco y atl?

Para Castillo Ledón la palabra chocolate (choco-atl) procede del náhuatl *xoco* (agrio) y *atl* (agua), es decir, que el verdadero significado es *agua agria* y lo explica diciendo que el cacao sin agua y sin dulce es muy amargo y así lo toman los mexicanos.

¿De xocoatl?

Otro estudioso del tema, Avilés Solares, opina que viene del vocablo *xocoatl* (cierta bebida de maíz), incluido en el *Vocabulario castellano-mexicano y mexicano-castellano* de fray Alonso de Molina, obra fundamental para el estudio de la lengua náhuatl, que data de 1570.

¿De chocol y atl?

Marcos E. Becerra, especialista mexicano en estudios lingüísticos (1870–1940), confirma lo precedente en su obra *Investigaciones lingüísticas* al decir que *chocolatl* es un mayismo nahuatlizado con la terminación atl y proviene de chocol (caliente) y a (agua) que indica una característica de la bebida.

¿De kakawa?)

Juan Corominas, filólogo español, dice que cacao viene de *kakawa*, radical de *kakawatl*, que en náhuatl significa *grano de cacao*.

LEYENDAS

En la rica mitología prehispánica de México hay dos dioses íntimamente vinculados al cacao: azteca uno, Quetzalcóatl, a quien se atribuye el regalo de ese árbol a los hombres y, maya el otro, Ek-Chuah, quien se encargó de su protección.

La llegada de Hernán Cortés a México en 1519 sucedió cuando los aztecas estaban esperando aquel mismo año, según su calendario, el retorno de su dios Quetzalcóatl.

Esta coincidencia, unida a lo novedoso del vestir y del equipo de los españoles con sus yelmos, arcabuces y espadas, hizo que Moctezuma –emperador de los aztecas– recibiese a Hernán Cortés como a una divinidad.

Sabías que

Quetzalcóatl era el dios de la fecundidad además del guardián y jardinero del árbol del cacao.

El cacao reunía las cualidades de la mujer de Quetzalcóatl: amargo como el sufrimiento que padeció, fuerte como la virtud de la princesa y pardo como la sangre vertida.

El precio de un conejo era de diez granos de cacao y un esclavo podía valer incluso cien.

Había quien falsificaba la moneda relleno de tierra o barro las cáscaras de las semillas del cacao.

Más detalles

Cuenta la leyenda que los toltecas, pueblo mexicano anterior a los aztecas, tenían su paraíso localizado en Tula, al noreste de México. En este paraíso había enormes mazorcas de maíz como no se habían visto nunca, algodón, que según cuentan ya salía teñido en los colores favoritos y, entre todas estas plantas, la elegida era el árbol del cacao o *cacahuaquahitl*, regalo de Quetzalcóatl, dios que engendrado de una virgen se hizo

hombre con caracteres divinos. Su aspecto era de tez blanca y con barba, lo que resulta extraño ya que los mexicanos eran todos imberbes.

Quetzalcóatl tuvo que ausentarse y confió a su esposa los tesoros de la ciudad. Sus enemigos durante su ausencia atacaron a la mujer, pero ella, protegiendo estos tesoros, murió asesinada. Su sangre cayó sobre aquella tierra fertilizándola y justo en aquel lugar nació un cacaotero o cacaotal. Ante la muerte de su esposa, Quetzalcóatl se autoimpuso un destierro y se fue prometiendo que volvería. El sacrificio de Quetzalcóatl mereció que Huanahpu, el tercero de los reyes del pueblo maya, se preocupara del desarrollo del cacao y que el dios Ek-Chuah, el de los viajeros y mercaderes, pasara a ser el protector de sus cultivadores.

La leyenda azteca decía que su dios vendría por el mar, del Este, que es precisamente de donde llegó Hernán Cortés, al que recibieron como una divinidad.

En este gran recibimiento se le ofreció a Hernán Cortés en vaso de oro la bebida más exquisita de los aztecas. Es fácil que Hernán Cortés apreciase más el vaso de oro que la bebida, que en aquel tiempo no debía tener un sabor muy agradable pues era una mezcla de cacao y maíz molido, pimienta, especias variadas y afrodisíacos naturales.

Dos cosas sorprendieron a los españoles: las cualidades tonificantes de la bebida, que les daba fuerzas y energías para mantener una marcha durante todo el día sin necesidad de más alimentos, y el que los indígenas utilizasen las almendras de cacao como moneda para realizar sus compras y pagar sus impuestos. De esta costumbre viene el primer nombre europeo que recibió el cacao *Amígdala pecuniaria* (almendra de dinero). Es curioso pensar en esta utilización de la almendra del cacao como dinero por parte de la cultura azteca, nadie podía atesorarlo dada su vida perecedera. El cacao dinero de los aztecas era para usarlo, no para guardarlo avariciosamente. Era habitual que los comerciantes indígenas mexicanos llevaran durante sus viajes una bolsita llena de semillas de cacao que era moneda de curso legal.

Estos dos hechos hicieron que los españoles que se instalaron en México se preocuparan de cultivar el árbol del cacao y de extenderlo por otros países. El mismo Hernán Cortés lo introdujo en las Antillas, norte de Brasil y Venezuela.

DIFUSIÓN

Parece ser que fue un fraile llamado Aguilar quien, habiendo ido a México, introdujo en la Península los primeros granos de cacao, juntamente con la receta del chocolate, proporcionándoselos al abad del Monasterio de Piedra, en Zaragoza, Antonio de Álvaro. Por lo tanto debieron ser los monjes de este monasterio quienes probaron por primera vez esta bebida. Pronto, los monjes del Monasterio de Poblet conocieron este hecho y establecieron en el monasterio *la chocolatería*, una habitación con chimenea donde tomaban el chocolate.

Desde España la costumbre de tomar chocolate se propagó a Europa. Se cuenta que un florentino, Antonio Carletti, que había viajado a Nueva España, introdujo el chocolate en Italia hacia 1606, siendo las cafeterías de Florencia y Venecia las primeras en ofrecerlo y divulgarlo.

El chocolate llega a Suiza. Pronto este pequeño gran país se convertiría en la cuna del chocolate, sin producir ni un ápice de cacao. Desde el punto de vista profesional fue un suizo, François Luis Callier, quien montaría la primera fábrica de chocolate, con molinillo mecanizado, según las técnicas aprendidas en el Piamonte italiano. Eso ocurría hacia 1819, a orillas del lago Léman, muy cerca de Vevey, meca del chocolate.

En 1826, Philippe Suchard, en las proximidades del lago Léman, fabricaba chocolate y lo vendía en su propia chocolatería. Se da la circunstancia de que Suchard fue de los primeros en asegurar a los trabajadores de su fábrica contra accidentes. Este ejemplo se extendió por Suiza, Bélgica, Inglaterra y Alemania, e incluso

intercedieron para abolir la esclavitud de los cultivadores del cacao en las colonias portuguesas.

La difusión había empezado aunque el largo camino del chocolate por Europa no fue una marcha triunfal. Como todas las nuevas costumbres, y más en alimentación, tuvo sus defensores y sus detractores. Lo cierto es que no dejó lugar para la indiferencia.

Sabías que:

El chocolate pasó de ser consumido frío y muy espumoso, por haberlo batido mucho para lograr la mezcla perfecta, a tomarlo caliente, perfumado y azucarado.

Las preferencias sobre su densidad en la preparación también diferían. Así se crearon dos estilos de preparación que aún perduran: *a la española*, que ha quedado plasmado en el refrán, *las cosas claras y el chocolate espeso*, y *a la francesa*, que se inclina por una mezcla mucho más líquida.

En 1644 se dispuso una norma por la cual no se podía vender el chocolate como bebida. Sólo se podía dispensar sólido, en tabletas o pastillas, pero se podía consumir líquido en privado si se deseaba, al gusto de cada uno. Con esta normativa se quería evitar el espectáculo de ociosidad que suponía ver a la gente bebiendo chocolate por las calles.

El chocolate tuvo una gran aceptación en la clase alta del país. Entre otros, Felipe IV, Carlos III, Fernando VII y Alfonso XII eran conocidos amantes del chocolate.

Más detalles

El chocolate tuvo gran éxito entre la colonia española instalada en América. El sabor amargo del *xocatl* de los aztecas mezclado con el sabor picante de la pimienta se transformó en un sabor dulce y agradable al mezclarlo con el azúcar. Además se le solía añadir, para mejorar su aroma y su sabor, anís, vainilla o canela.

Algunas teorías atribuyen al franciscano Olmedo, que viajó con Hernán Cortés, el primer chocolate que llegó a España un año después de la entrada del capitán en México, en 1520. El chocolate fue considerado como un alimento con efectos medicinales ya que curaba muchas afecciones y era vigorizante.

El hecho es que el chocolate se introdujo en España y se tomaba en todas partes y a cualquier hora, igual que en América. Esto llegó a preocupar a los gobernantes que pensaron incluso en cobrar impuestos y reglamentar su consumo. Años después, la hacienda pública cae sobre el chocolate con grandes impuestos hasta el punto de que personas de la nobleza, que lo traen desde América en grandes cantidades, como el duque de Alburquerque, tuvieron sus mercancías retenidas en la aduana en tanto en cuanto no abonaran una cantidad al fisco.

En Francia hace su aparición años después, en 1616, con motivo del enlace matrimonial de la hija de Felipe III, Ana de Austria, con el rey Luis XIII. La aceptación que tuvo el chocolate en el vecino país queda de manifiesto en la devoción que le profesaban personajes de la talla del cardenal Richelieu.

A Austria lo llevaron las princesas y los infantes españoles con motivo de sus matrimonios.

Otros países como Holanda vieron al chocolate como una fuente de riqueza y pronto se fueron apoderando del monopolio que durante años tuvo España.

En Inglaterra su entrada fue más laboriosa pues en el café y, sobre todo en el té, tuvo a dos grandes competidores. Aun así, entra en 1657 a raíz de un artículo surgido en el *Public Advertiser* que decía: En el callejón de Queen's Head junto a Bishopgate St. en la casa de un francés, hay en venta una excelente bebida

de las Indias Occidentales, llamada chocolate. Ahí puede usted tomarla preparada a cualquier hora y también sin hacer, a precios razonables.

Las cafeterías en Londres empezaron a servir chocolate y fueron rápidamente asimiladas por clubs selectos como el The Cocoa Tree y el White's Cocoa House. El primer local era punto de reunión de los conservadores (tories), mientras que el segundo lo era de los liberales (whig). Otro local que servía chocolate a la española, es decir, espeso, fue el At the Coffee Mill and Tobacco Roll.

En 1679 el chocolate entra en Alemania, siendo instalada la primera chocolatería germana en Steinhude, en 1756. Gracias a su tecnología pronto harían excelentes máquinas para el beneficiado del cacao y de ahí el despegue de la industria chocolatera; aunque esta vez la partida la ganaron los suizos, ingleses y belgas.

Gracias al burgomaestre de Zurich, Henry Hescher, quien lo había probado en Bruselas, otro suizo, Rodolfo Lindt, investiga en las tradiciones mayas la forma de hacer chocolate, que consistía en molerlo y batirlo de forma constante para quitarle el amargor y la aspereza; incluso llega a utilizar el termino que los mayas daban a este proceso: *concheo*. La casa Sprüngli, de Berna, le compró la factoría por un millón y medio de francos oro y fundaron la mundialmente conocida marca o consorcio chocolatero Sprüngli – Lindt.

En 1842 el inglés John Cadbury fabrica un chocolate *para comer* ya que la mayor parte se venía haciendo *para beber*. Lo importante en este caso es que al cacao le añadió vainilla y azúcar, consiguiendo un producto muy comercial y exquisito. Otro compatriota suyo, Joseph Frye, logra un nuevo producto, la *manteca de cacao*, y saca al mercado una tableta que contenía manteca de cacao, chocolate, licor y azúcar. Era la primera *tableta o barra* de chocolate. El éxito de la empresa sorprendió al propio artista.

También en México se instaló una factoría en 1853, gracias a Manuel Gutiérrez de Rosas, quien mediante un procesador molía el grano de cacao y a la vez lo calentaba, separando así la manteca de cacao. En 1864 había contabilizadas solo en Ciudad de México más de cien chocolaterías.

En Bélgica, la familia Callebaut establece en 1850 una fábrica de cerveza y una lechería. En 1890 empiezan a trabajar dulces y confitería y, ya en 1911, producen chocolate. Hoy este grupo se extiende por los cinco continentes.

Entre 1875 y 1876 en la localidad suiza de Vevey se producen dos hechos importantes en el mundo del chocolate. El primero es que Henri Nestlé, farmacéutico y hombre preocupado en el preparado de las harinas lacteadas tipo *Celac* –ya que una de sus hijas no podía ingerir las papillas habituales– es el primero en desarrollar la leche condensada. El segundo es que este hecho llamó la atención de Daniel Peter, el inventor del chocolate con leche, que propuso a Nestlé trabajar conjuntamente. Ellos fueron los impulsores de las tabletas de chocolate con leche.

Si el café o el té han mantenido con más constancia su forma de consumo como bebida, el chocolate ha encontrado muy diversas formas de presentación y consumo.

KJS

Suchard y Chocolate

Estos dos términos están unidos de forma inseparable desde hace mucho tiempo en la conciencia de los consumidores. Pero, ¿quién fue aquel hombre que puso la piedra angular del éxito inigualable de esta marca y le dio su nombre?, ¿quién fue Philippe Suchard?

1.– El joven Philippe Suchard

Los rasgos característicos más sobresalientes de Philippe Suchard eran su abierta curiosidad y su espíritu emprendedor y aventurero.

Marcado por la historia de su familia, que llegó de Francia a Suiza en el año 1685 por motivos religiosos, Philippe, nacido el segundo de siete hermanos en 1797, supo desde muy pronto lo que significaba trabajar duro.

A la edad de doce años Philippe vivió un acontecimiento clave en relación con el chocolate; su madre estaba enferma y fue a la farmacia para comprar medio kilo de chocolate, que por aquellos tiempos se consideraba como un reconstituyente. El alto precio y las propiedades realmente energéticas de esta sustancia exótica no dejaron de rondar por la cabeza de Philippe. Pensaba que si era capaz de fabricar él mismo el chocolate y venderlo a ese precio, pronto sería un hombre rico.

Sin embargo, hasta que Philippe Suchard pudo realizar su sueño tuvo que pasar muchos y duros años como sirviente de un sacerdote y como aprendiz de confitería en el negocio de su hermano.

En 1824, Suchard reunió todos sus ahorros y emprendió un viaje a los Estados Unidos con el sueño de prosperidad y bienestar en la maleta. El dinero fácil no llegó, pero aun así Philippe estaba entusiasmado con el nuevo mundo: la libertad, el espíritu abierto y los grandes negocios le impresionaron profundamente.

2.- El fabricante de chocolate

Inspirado por las impresiones obtenidas en su viaje a los EEUU, Philippe Suchard fundó en 1825 su propia confitería en Neuchatel (Neuenburg) en la que ofrecía *chocolate fino artesanal* fabricado a mano.

Pero desde aquella experiencia clave en la farmacia, Suchard ya pensaba en fabricar este artículo de lujo, el chocolate, de forma más racional con ayuda de la técnica, para así hacerlo accesible a un amplio sector de la población.

En 1826, sólo un año después de la inauguración de su confitería, Philippe Suchard adquirió un molino desocupado en la pequeña localidad de Serrieres para instalar allí su fábrica.

Después de las dificultades iniciales para obtener beneficios, esta pequeña fábrica de Suchard comenzó a crecer de forma constante, aunque durante los primeros treinta años de su existencia se mantuvo como un negocio familiar.

La esposa de Philippe, la señora Rosalie, y todos los hijos trabajaban duro y de forma intensa en la empresa, por regla general de trece a catorce horas diarias.

Siguiendo secretos de fabricación celosamente guardados, esta fábrica producía un estudiado surtido de chocolates de diferentes gamas de calidad, desde el *chocolat demi fin* sencillo, hasta el *extra fin* lujoso.

3.- El maestro de la promoción

Después de algunos fracasos en otros sectores, Philippe Suchard volvió a concentrarse plenamente en la fabricación del chocolate. Con el apoyo de su hijo Philippe Suchard jr., el empresario promovió con éxito la marca Suchard en toda Europa.

Para ello apostó por un instrumento que hasta la fecha se ha seguido manteniendo como un factor decisivo para el éxito: el marketing.

Las apariciones espectaculares en exposiciones mundiales, diplomas de reconocimiento imperial, vehículos y

fachadas también se utilizaban con fines promocionales, al igual que los envases de diseño muy artístico, pancartas, postales y dibujos coleccionables extremadamente costosos para las posibilidades de la época.

A Philippe Suchard se le consideró como el maestro de la promoción, que no profesaba la convicción entonces extendida de que los buenos productos no necesitaban publicidad.

Como uno de los primeros industriales, Philippe Suchard reconoció la importancia y el valor de una marca, siendo el primero que registró una, Suchard, en el registro internacional de marcas.

4.- De Philippe Suchard a Philip Morris

Al morir Philippe Suchard en el año 1884, su yerno y socio Carl Russ asumió la dirección. Continuó de forma constante el curso del crecimiento empresarial iniciado por su fundador.

Los altos aranceles dificultaban la exportación del chocolate fabricado en Suiza, pero no impidieron de ningún modo la expansión internacional de la empresa, todo lo contrario, en lugar de productos terminados lo que se exportaba eran fábricas y tecnología.

La primera fábrica extranjera aún la inauguró Philippe Suchard personalmente en el año 1880 en Rötteln, cerca de Lörrach (Alemania). En 1887, Carl Russ inauguró la segunda fábrica extranjera en Bludenz (Austria), a las que siguieron otras delegaciones en toda Europa.

Un hito fundamental en el desarrollo de productos fue la fabricación en Bludenz del primer chocolate con leche de Suchard, que en el año 1901 se registró con el nombre de *Milka* (de *milk*, leche, y de *kakao*, cacao).

Aunque las dos guerras mundiales dificultaron temporalmente el desarrollo de la compañía, el consorcio prosperaba de forma incesante.

En 1970 se produjo la *gran boda del chocolate* entre Suchard y Tobler y nació el grupo Interfood.

En 1982 se fusionó Interfood con Jacobs formando la empresa Jacobs Suchard AG, que fue absorbida en 1990 por el consorcio Phillip Morris.

Sin embargo, el objetivo de calidad de Philippe Suchard ha sobrevivido a lo largo de los años.

Para la fabricación de las irresistibles composiciones de chocolate, solamente se utilizan los mejores ingredientes y recetas especiales, para endulzar la vida de nuestros clientes con el chocolate más fino de Suchard.

Sabías que

Philippe Suchard pasó ocho años como confitero en la empresa de su hermano Frederic, primero como aprendiz y después como socio de la empresa.

Desde el principio, Philippe Suchard puso gran empeño en el atractivo de los embalajes.

Se construyó él mismo la maquinaria necesaria, por ejemplo, una amasadora accionada por agua, que le hacía posible la fabricación de hasta 30 kg. de chocolate al día.

Philippe Suchard se estableció en España en 1910, en San Sebastián.

Por cierto, en el año 2001, Milka celebra su primer centenario, pero esa es otra historia...

Más detalles

El empresario por vocación

Durante el establecimiento de su fábrica de chocolate, Philippe Suchard se lanzaba constantemente a nuevas aventuras empresariales.

Como empresario y capitán de barcos de vapor, a partir de 1832, navegó durante catorce años por el Neuenburger See, promocionando al mismo tiempo sus chocolates. Su barco de línea L'Industriel transportaba diariamente pasajeros y mercancías desde Neuenburg a Yverdon/Biel y se convirtió en líder de la navegación a vapor en Suiza. Suchard también participaba en la navegación por el Rhin desde Basilea.

Igualmente extraordinaria fue la participación de Philippe Suchard en la cría de gusanos de seda en el año 1837. Durante algún tiempo, el éxito inicial incluso parecía hacer sombra a la importancia de la fabricación de chocolate. Pero llegó el desastre: una plaga destruyó de golpe todos sus gusanos de seda.

En 1838, Philippe Suchard fundó, junto con otros vecinos de Neuenburg, una sociedad comercial de asfaltos que consiguió entre otras cosas, sellar las aceras de varias ciudades alemanas con el aglomerado negro. Cuando en 1849 bajó la demanda, Suchard liquidó la compañía de asfaltos.

Un error de mayor calibre supuso el intento de Philippe Suchard de actuar en EEUU como promotor de inmigrantes procedentes de Suiza. A partir del año 1842 compró y parceló un gran terreno cerca del río San Lorenzo que ofrecía, junto con las casas de madera allí construidas, a los inmigrantes que llegaban de fuera. Diversos errores de cálculo y la falta de demanda llevaron al fracaso este proyecto.

El pionero social

Philippe Suchard no sólo abrió nuevos caminos como pionero de la industria y la publicidad, sino también en la labor social. *Pere Suchard*, como le llamaba muchas veces su plantilla, exigía de sus empleados trabajo duro y disciplina férrea, pero también los consideraba como su gran familia.

Las numerosas prestaciones sociales voluntarias convirtieron a Suchard en un empresario muy especial: seguro de accidentes, estancias de vacaciones gratuitas, asistencia médica, mutua de asistencia en casos de emergencia, jardín de infancia y una fundación para la educación de los hijos de empleados son sólo algunos ejemplos de las muchas iniciativas de Philippe Suchard y de sus sucesores.

La Cité Suchard, una urbanización cerca de Boudry en la que los trabajadores y sus familias podían vivir en casas modernas a precios asequibles, también causó admiración en todo el mundo.

Aun hoy la urbanización de trabajadores *Cité Suchard* en Serrieres sigue siendo testigo de la política social de Suchard.

INVERNADERO

La Planta y el Fruto

El cacaotero o cacaotal es una planta tropical americana de hojas sencillas, frágiles y brillantes que puede alcanzar los 8 metros de altura, aunque lo ideal para una buena explotación es que se quede a una altura entre los 4 y 5 metros.

El fruto del cacao es una baya oval o esférica con unas dimensiones que varían, pero cuya media es de 25 a 30 cm. de larga por 10 a 15 cm. de gruesa, y viene a pesar entre 250 a 500 gr. Su color puede ser pardo, rojizo o

amarillo. Está compuesto de la cáscara externa y en su interior, junto a un cordón central, se encuentran dispuestas en fila las semillas o granos de cacao, de unos 2 cm. de largo. Estos granos están envueltos en una pulpa blanca y viscosa. El número de granos puede ser variable, entre veintiséis y sesenta, y están dispuestos en forma simétrica.

Sabías que:

La flor del cacao surge a partir de los dos años; es delicada, pequeña y sin aroma.

Los frutos se llaman piñas en África y maracas en América.

El número de granos de cacao de cada fruto es siempre par.

Más detalles

Una característica típica del cacaotero es que las flores se encuentran en el tronco del árbol, individualmente o en grupo. Un ejemplar adulto puede producir 50.000 o incluso 100.000 flores al año; sin embargo, la cosecha media anual es de veinte a treinta frutos.

El cacaotero empieza a dar frutos a partir del quinto o sexto año de su plantación y alcanza su grado máximo hacia los diez u once años. En esa época da hasta dos cosechas anuales. El fruto del árbol del cacao en su punto de madurez adquiere un color dorado o rojizo con unas rayas longitudinales.

Clasificación

El cacao proviene de una planta de una sola especie, la *Theobroma*, científicamente conocida como *Theobroma cacao* o *de Linneo*. Constituye una de las veintidós especies del género *Theobroma*, clasificado en el orden *Tiliales* y miembro de la familia *Sterculiaceae*. Se diversifica según Cheesman en dos grandes tipos: los criollos y los forasteros.

Los *criollos* son de almendra blanca. Se cree que proceden de América del Sur y son el resultado de la dispersión de la planta hacia el norte.

Los *forasteros* llegaron por el Amazonas al nordeste de Brasil y de ahí a África, dando lugar al cacao de almendras violáceas.

Sabías que

El tipo criollo es utilizado para Toblerone y Côte d' Or, y el forastero para Milka.

En Ecuador es donde se encuentra la mayor diversidad genética de la especie Theobroma cacao.

Los cacaos criollos son los más delicados.

Las diferencias en el sabor del cacao procedente de distintos árboles sólo se aprecian una vez elaborado el chocolate.

Más detalles

El *criollo* o *centroamericano*, llamado así por su ubicación, a su vez se subdivide en *amarillo*, *legítimo* y *nicaragüense*. Éste es el cacao típicamente maya, el que bebía el azteca Moctezuma y se extendía por el centro y el sur de México. En la actualidad este tipo de cacao criollo es de escasa producción, por lo que su

incidencia en el mercado es muy reducida.

El *forastero* se divide a su vez en forasteros *amazónicos* y *trinitarios*. El *amazónico* es el de mayor producción mundial en la actualidad, representando un 80% del total. Es del tipo *amelonado* y se cultiva en África Occidental, desde Nigeria a Ghana, de Costa de Marfil a Camerún y en las antiguas colonias hispanas de Fernando Poo y Guinea Ecuatorial. El cacao *trinitario* es el resultado del cruce natural entre forastero y criollo. Es de gran heterogeneidad y se logró en Trinidad, de ahí su nombre. Posteriormente se extendió a lugares tan lejanos como Sri Lanka, Indonesia, Nueva Guinea y Filipinas. Allí llegó de manos de los hispanos hacia 1614. También desde Caracas se expandió a las islas Célebes y de allí, dos siglos más tarde, en 1800, a Sri Lanka, Java y Madagascar. En la actualidad es de escasa producción y tiene una característica muy especial: su cacao es algo afrutado y da al chocolate un aroma fresco.

Para la industria, además de la variedad de las plantas de que proviene, que se conoce con un análisis de las semillas, se tiene muy en cuenta el país de origen y la calidad del cultivo y del proceso posterior de fermentación.

El cultivo

El árbol del cacao se produce a una altitud no superior a los 900 metros, siendo 600 metros el nivel más apto para el desarrollo de las plantas. Su centro de cultivo es el ecuador y se extiende al norte y al sur unos 20°, sin sobrepasar nunca los trópicos de Cáncer y Capricornio. El clima cálido es el ideal con temperaturas entre 23°C y 25°C y precipitaciones anuales bien repartidas, entre los 1.500 y 2.500 mm. Las regiones próximas al ecuador con su clima húmedo, pocos vientos y un calor constante, proporcionan las condiciones ideales para el cultivo y florecimiento del cacaotero. Hoy en día el área más productiva del mundo es la de Costa de Marfil.

El cultivo del cacao es muy delicado y además de las condiciones climáticas, que se deben mantener en un límite de equilibrio, la planta requiere muchos cuidados, pues es muy sensible al ataque de hongos o enfermedades.

Sabías que

La temperatura ideal para el cultivo del cacao varía entre 30–32°C de media máxima y 18–20°C de media mínima.

Los cortes que se producen en la poda o en la recolección se deben sellar con alquitrán para evitar infecciones.

En Colombia se utilizan cafetales afectados por alguna plaga, como sombríos provisionales para el cultivo del cacao.

Las plantaciones de cacao no han conocido en el cine la popularidad de las de algodón o café, quizá debido a su reducidas dimensiones.

Más detalles

El cultivo del cacao requiere una tierra muy rica en humus y en mantillo. Los mejores suelos son los profundos y con capacidad de retener la humedad.

Para su cultivo se debe crear antes una zona de sombra artificial. Para ello se utilizan árboles de mucha altura que ramifiquen en la parte superior para que con su follaje creen la sombra. También es muy importante que estos árboles tengan unas raíces profundas para que no interfieran con las raíces del árbol del cacao que son más superficiales.

Para estas plantaciones que deben acoger en su sombra a los árboles del cacao, se utilizan el plátano, la banana o la eritina, a la que se conoce como *mamá cacao*. En la parte baja se plantan los cacaoteros creándose el *cacahual*, que es como se llama a la plantación del cacao. Este método requiere el corte total de la selva y la quema de los árboles caídos, así como la plantación de los de sombra tanto temporal como permanente y, como es natural, la colocación de los árboles de cacao. Es un método costoso pero ofrece un patrón regular de sombra.

La plantación en selva ya limpia, sistema que se utiliza en África Occidental, es barato, simple y muy adecuado para los pequeños cultivadores, pero tiene la desventaja de la sombra desigual.

La producción normal en una pequeña plantación es, para árboles de diez a doce años, de unos 1.000 a 1.200 kgs. por hectárea, aunque la media de un buen rendimiento se establece entre los 600 y los 750 kgs. por hectárea. Los técnicos dicen que más de un kilo por cacaotero ya es un buen rendimiento.

El cultivo del cacao es el más apegado al minifundio. Exceptuando Brasil y Ecuador son pocas las plantaciones que superan las 150 hectáreas. Esto es debido a que inicialmente estas plantaciones fueron creadas por propietarios individuales o por familias, ya que no necesita grandes inversiones de capital, por lo que puede explotarse a cualquier escala.

La recolección

Consiste en cortar las mazorcas maduras y abrirlas para sacar los granos. Los frutos se cortan en su momento óptimo de madurez, lo que se nota por el color y también por el sonido del fruto al ser golpeado. Se recolectan a mano, utilizando grandes cuchillos que a veces se fijan a un palo. Como la altura de la planta suele ser de 4 ó 5 metros, los frutos altos se deben cortar con pértigas que tengan un cuchillo en un extremo y los más bajos directamente con el machete. Los trabajadores quitan los frutos muy cuidadosamente para evitar dañar el fruto inmaduro y las flores en desarrollo. El fruto se abre golpeando con un machete o un palo corto.

Las piñas o maracas recolectadas se cortan también con el machete en sentido longitudinal para separar la cáscara de la pulpa y las semillas, que serán sometidas a diversos procesos antes de su comercialización.

Más detalles

La recolección varía mucho de una región a otra. En algunos casos, como en Venezuela, se producen dos períodos de recolección que duran unos cuatro meses cada uno, con un período central muy intenso y con un principio y un final con rendimientos más bajos. En Colombia se recolectan todas las mazorcas, incluso las enfermas, y una vez recolectadas se separan las buenas de las malas. En África, especialmente en el Golfo de Guinea, las tres cuartas partes de la cosecha se recogen en septiembre, octubre y noviembre.

La recolección no ofrece agobios en el sentido de que los frutos cortados, que no estén maduros, fermentan también como los que lo están y, los que ya están maduros, pueden esperar a ser cortados sin que sus granos sufran lo más mínimo.

Todo el proceso de transformación del producto recolectado en el campo hasta convertirlo en un producto comercializable, recibe el nombre de *beneficiado del cacao*. Este proceso es fundamental para la obtención del grano de buena calidad y permitir su comercialización correcta. Con él se logra el sabor y el aroma inconfundible del cacao, lo que determinará la calidad del mismo.

Beneficiado del cacao

Fermentación

Durante este proceso se desarrolla el aroma y el sabor del grano del cacao. Esta fase es muy importante porque determina su futura calidad; consiste en almacenar los granos frescos en cajones de cuatro a siete días para propiciar, ayudados por la pulpa, la acción de los microorganismos, el aire y las altas temperaturas, la transformación bioquímica interna y externa de las almendras y obtener granos en condiciones óptimas de sabor y aroma.

Para el proceso de fermentación, se amontonan los granos y se cubren con hojas de banano. Ésta es la parte más importante del beneficiado.

Más detalles

Durante este proceso, los granos sufren importantes cambios:

- La pulpa, que contiene azúcar, se descompone debido a los fermentos.
- El calor destruye las propiedades de germinación de los granos de cacao.
- El sabor amargo y astringente disminuye y, al mismo tiempo, se forman nuevas sustancias precursoras de los componentes del aroma, que desarrollan más tarde el verdadero aroma de cacao, durante las operaciones de secado y tostado.

Los métodos de fermentación varían de un país a otro y de un tipo de cacao a otro. En las grandes plantaciones se utilizan tanques de madera o de cemento. En las pequeñas plantaciones esta fermentación se realiza envolviendo la pulpa y los granos con grandes hojas de banano o utilizando cestas o canastas de mimbre; incluso en algunos países lo cubren con arena. El mejor método será siempre el que garantice la conservación de la masa de granos de cacao bien aislada para que pueda retener el calor, al mismo tiempo que permite el paso del aire a través de la masa.

Lavado

Si en la fermentación no se ha eliminado toda la pulpa, se somete a un lavado. Aunque el cacao lavado es mejor valorado en algunos mercados y hasta objeto de sobreprecio, hay quienes mantienen que, con el lavado, las cáscaras quedan quebradizas y no tienen protección contra mohos por lo que la mayor parte de los fabricantes prefieren el cacao sin lavado. En cualquier caso, el cacao lavado tiene un aroma más fino y mejora su presencia, lo que constituye un valor importante a la hora de la comercialización.

Secado

El cacao crudo todavía contiene un 60% de humedad, que debería reducirse al 7%.

Para ello se extienden los granos en el suelo exponiéndolos al sol, si se hace con cantidades pequeñas y donde lo permita el clima. Si se trata de una producción grande o con condiciones climatológicas que no lo permitan, se procede al secado de forma artificial al calor del fuego o en cámaras de secado. En este proceso de secado, los granos se extienden sobre grandes superficies en capas de poco espesor y se remueven constantemente para lograr un secado uniforme. En cualquier caso debe hacerse despacio y sin altas temperaturas ya que el secado rápido deteriora el sabor.

Más detalles

El secado no se limita a ser un proceso de pérdida de humedad, sino que los cambios químicos que se efectuaron durante la fermentación, continúan en el secado.

En el secado artificial la temperatura no debe exceder de los 65°C. Lo ideal es que la temperatura inicial sea de 40°C y que poco a poco se vaya aumentando hasta los 60 ó 65°C, donde se mantendrá durante diez horas

sin dejar de remover para que el secado sea uniforme.

En los países en los que la recolección se hace en la estación seca, como África Occidental o las Indias, el secado se hace generalmente al sol. En África se extienden los granos en esteras levantadas del suelo o en pisos de cemento siendo preferido el primer sistema, ya que en el segundo hay que poner una valla protectora de aves, polvo. En el caso de las esteras los granos se recogen por la noche o en caso de lluvia y se vuelven a extender por la mañana. En las Indias se extienden en pisos de madera con tejados móviles o en bandejas sobre rieles, que se pueden arrastrar hasta un techo.

El tiempo de secado suele durar una semana aunque puede alcanzar dos o más dependiendo del clima.

El último paso del *beneficiado* es la clasificación que consiste en limpiar el cacao de cuerpos extraños, separar los granos buenos de los malos y lograr un producto homogéneo de tamaño, procediéndose finalmente a clasificar los granos. Esto se hace bien manualmente bien con máquinas zarandeadoras.

Después se procede al envasado en sacos de yute o papel de unos sesenta kilos y se almacena en unas condiciones determinadas de temperatura y humedad. En todo caso, si al llenar los sacos el grano está un poco caliente, hay que dejarlo enfriar. Al almacenar los sacos a la espera del transporte, hay que vigilar la temperatura ambiente y la humedad ya que si no, se facilita el desarrollo de mohos y polillas. El cacao ya está a punto para pasar a la industria.

Sabías que

Para almacenarlo con seguridad, la humedad de los granos de cacao debe reducirse al 6–7%. Por encima del 8% se corre el riesgo de que se desarrollen hongos y por debajo del 5% de que se vuelvan quebradizos.

El secado ha concluido si al remover los granos de cacao suenan como el papel cuando es estrujado.

Para lograr una mejor presentación de los granos, en algunos casos se someten a un proceso de abrillantado y pulido que se logra por rozamiento.

Los granos secados por medios artificiales resultan más ácidos que los secados al sol.

El peor de los riesgos para el cultivo de cacao son las inundaciones.

Tipos de Cacao

Las clasificaciones varían en función del criterio utilizado. Antonio de Lavedan fue el primero en realizar una clasificación de los cacaos americanos, tanto por su procedencia, como por el tamaño de los granos o su sabor.

Uno de los métodos de clasificación es el que distingue entre cacaos *finos* y cacaos *comunes*. Los cacaos *de sabor o finos* son aquellos que tienen sabor propio y característico y proceden en su mayor parte de los árboles criollos y trinitarios, que sólo se consiguen en lotes pequeños. Su venta se hace con mucho cuidado a fin de mantener su reputación de calidad. Es objeto de un mercado cada día más reducido y alcanza mejores precios.

Se conocen como cacaos *corrientes o comunes* los procedentes del cacao tipo forastero, de Brasil y África. Son los de mayor producción y provienen de plantaciones de pequeña extensión, por lo que su proceso final y comercialización internacional corre a cargo de corporaciones privadas o gubernamentales.

Más detalles

Un factor determinante en la calidad del cacao es la presencia del tanino. De acuerdo con este dato se habla

de:

- Cacaos *superiores*: que sólo admiten una presencia del 4 al 8% de tanino y que representan de un 10 a un 15% de la producción mundial.
- Cacaos *ordinarios*: que admiten de un 8 a un 15% de tanino, son la mayoría; y suponen un 65% de la producción mundial.
- Cacaos *híbridos*: es una mezcla de los dos anteriores y representan de un 20 a un 25% de la producción mundial.

Otra manera de clasificar una partida de cacao es por su porcentaje de granos en malas condiciones. El cacao *extra* admite hasta un máximo de un 5% de granos defectuosos. El cacao de *primera*, hasta un máximo de un 10% y, el de *segunda*, hasta un máximo de un 20%.

En cuanto a su procedencia, en la actualidad se clasifican en *americanos*, *africanos*, *asiáticos* y *oceánicos*:

- De una manera genérica se puede decir que los cacaos *americanos* son muy variados, pero de gran calidad. De éstos, el tipo *Venezuela* y el tipo *Antillas* son los más cotizados y, dentro de éstos, los de *Trinidad*. El de *Brasil* se caracteriza por un alto porcentaje de grasa, el de *Ecuador*, las *Antillas* y *Trinidad*, porque son muy aromáticos y, el de *Venezuela*, porque es muy fino.
- Los cacaos *africanos* son los más consumidos en el mundo. Los países africanos son actualmente los mayores productores de cacao y, aunque al principio no era tan apreciado, están mejorando mucho sus cualidades.
- Los *asiáticos* son los más claros de color y los menos aromáticos, especialmente los procedentes de *Java*, *Sri Lanka* y *Filipinas*. Es por ello que son muy aptos para la preparación de chocolate con leche y de algunas coberturas.
- De los países *oceánicos* hay que destacar el cacao de *Malasia* que ha pasado a ocupar el cuarto lugar entre los países productores.

Sabías que

El tanino es una sustancia astringente contenida en las cortezas de algunos árboles, en algunos frutos, como el cacao, y en la raspa y el hollejo de la uva. Puro y seco sirve para curtir las pieles y también para otros usos.

Según los expertos de la época el cacao de Venezuela era más jugoso y fino que el de las islas. Los gustos europeos también eran distintos. España y Francia preferían el de Venezuela, mientras que Alemania e Inglaterra preferían el de las islas.

Guatemala cultiva una variedad, el *soconusco*, el de mayor prestigio universal, muy apreciada por los chocolateros.

Países productores de cacao

(Incluir Mapa con los países productores)

La producción de cacao ha experimentado muchas variaciones en los últimos años, de modo que áreas que eran importantes por diversas razones han perdido protagonismo, mientras que otras han aumentado mucho su producción.

África se ha convertido en el primer continente productor con el 60% de la producción mundial, siendo Costa de Marfil el primer país productor de cacao. El continente americano (26% de la producción mundial) se sitúa en segundo lugar, con Brasil a la cabeza. En Asia y Oceanía (14% de la producción) el país que más destaca es Malasia, donde se han creado grandes plantaciones de cacao, seguido por Indonesia y Nueva Guinea.

En cuanto al consumo, Europa absorbe el 50% de la producción; América, principalmente América del Norte, un 25%, y África, Asia y Oceanía, el 25% restante.

Como ocurre con los productos cuya producción se concentra en los países del tercer mundo y su consumo en los desarrollados, es difícil mantener un equilibrio entre la oferta y la demanda para que no haya incidencias en los precios, que pudieran representar un grave perjuicio económico a para los países productores. Para ello, productores y consumidores firman pactos para mantener la estabilidad. La Bolsa de Londres es la que fija los precios del grano de cacao a nivel internacional.

El proceso de producción: del cacao al chocolate

Resumen de la fabricación del chocolate

Para la elaboración del chocolate se necesita una mezcla de cacao: cacao tostado descascarillado o polvo de cacao, manteca de cacao y azúcar. Después, según el producto que se quiera obtener, se añadirán otros ingredientes como leche, almendras, avellanas, frutas. Para ello se añade al cacao y al azúcar, la manteca de cacao en la proporción debida. Esta mezcla se pasa por la amasadora y refinadora para reducir las partículas, como en el caso del polvo, a 25 micras. De aquí pasa a la fase del *conchado*. Esta fase se denomina así porque se realiza en unas cubas llamadas conchas por la forma que tenían antiguamente, y consiste en remover con potentes agitadores mecánicos la pasta, lenta o rápidamente según las técnicas. De esta manera se produce un calentamiento por fricción donde se termina de evaporar la humedad y eliminar los ácidos volátiles que todavía queden en el chocolate. Este proceso debe llevarse a cabo con mucho cuidado pues debe llevar el suficiente tiempo pero evitando que llegue a quemarse. Suele durar de uno a tres días y se realiza a una temperatura de 50°C a 60°C.

Una vez terminado el conchado, el chocolate, en forma líquida, ha alcanzado una temperatura entre los 70°C y 80°C y se procede a bajar ésta para obtener una cristalización de la manteca de cacao. Después se vuelve a calentar sin sobrepasar los 35°C, para volver a darle fluidez, evitando que se funda la grasa cristalizada.

El chocolate está a punto para ser moldeado, introduciéndolo en los moldes apropiados. Este es el momento de añadir los complementos que vaya a llevar en estos moldes, los cuales son introducidos en un túnel a baja temperatura donde el chocolate se endurece adquiriendo la forma definitiva con la que será vendido una vez envasado.

Derivados del cacao

Pasta de cacao:

Es la pasta que se obtiene al moler los granos de cacao una vez limpios, tostados y separados de las cáscaras y otras sustancias. Contiene de un 53% a un 56% de materia grasa denominada manteca de cacao. Una vez enfriada se solidifica y se emplea para la obtención de manteca de cacao, torta de cacao y cacao en polvo.

Manteca de cacao:

Es la manteca que se obtiene al someter la pasta de cacao a presiones en caliente.

Torta de cacao:

La torta de cacao es el residuo obtenido al extraer la manteca de cacao de los granos o pasta. Aunque proviene de residuos, todavía contiene de 10 al 22% de manteca de cacao. Se utiliza para hacer cacao en polvo.

Cacao en polvo:

Cacao que se obtiene pulverizando la torta de cacao.

Fases de la fabricación del chocolate

El Tostado

Después de limpiar el cacao crudo pasando los granos por tamices para eliminar impurezas, éstos se tuestan, en mayor o menor medida dependiendo de la finalidad, para desarrollar su aroma. El proceso de tostado se lleva a cabo automáticamente a una temperatura de aproximadamente 130°C, durante 15–20 minutos.

La Molienda

Se parten los granos tostados. Como las cáscaras pesan menos que los granos, se separan de éstos soplando hasta que desaparecen los fragmentos ligeros.

Los granos de cacao todavía bastante gruesos son molidos varias veces hasta que queden suficientemente finos. El calor generado por la presión y la fricción provoca que la manteca de cacao contenida en los granos en una media de un 54%, se disuelva produciéndose una mezcla líquida pero espesa que servirá, bien para fabricar chocolate, bien para hacer cacao en polvo y que es la pasta de cacao.

La Mezcla

En la amasadora se mezclan y se amasan los ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche si queremos obtener chocolate con leche. Obtenemos una pasta homogénea, preparada para pasar otra vez por el molino.

Moler fino

Bajo la fuerte presión de unos rodillos de acero, se reduce drásticamente el tamaño de todas las partículas sólidas, sobre todo de cacao y azúcar.

El Conchado

En las máquinas denominadas *conchas* se calientan normalmente de 1.000 a 6.000 kg. de masa de chocolate a una temperatura de 80°C. Durante este proceso se agita y amasa el cacao, con objeto de bañar todas las partículas sólidas con la grasa para obtener las propiedades necesarias. De esta forma se consigue el servicio individual por las reacciones de caramelización y se evaporan los sabores indeseados. Durante un período de seis a veinticuatro horas, la masa de chocolate se refina en las *conchas*. Sin embargo, la masa de chocolate todavía no es lo suficientemente suave para satisfacer a todos los gustos. Todavía le falta el aroma puro y perfecto.

El Templado

El templado se requiere con el fin de obtener la adecuada cristalización de la manteca de cacao. Para ello, se expone la masa de chocolate a una determinada temperatura que garantiza que cristalice una cantidad mínima de manteca en cristales del tipo estable, aproximadamente el 1%, mientras que los cristales del tipo inestable están listos para ser moldeados.

El Moldeado

Durante el proceso de moldeado se vierte la masa líquida de cacao en moldes. Cuando se enfría la masa, cristalizan los cristales del tipo grasa y obtenemos las tabletas sólidas. En la última fase se da la vuelta a los

moldes y las tabletas caen en el transportador.

El Envasado

Los productos finales son llevados por transportador a las máquinas de embalaje y son envueltos en papel de aluminio. Después se realiza el envasado individual y se meten los productos en cajas y palés.

Biblioteca

Consideraciones Legales

La reglamentación Técnico–Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, Real Decreto de 22 de Junio de 1990, tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por cacao y chocolate, y fijar con carácter obligatorio las normas reguladoras de dichos productos.

Título I

Denominaciones y Definiciones

Chocolate

Se entiende por *chocolate* el producto obtenido a partir de cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo y de sacarosa, con o sin adición de manteca de cacao, y que contiene, como mínimo, un 35% de materia seca total de cacao, un 14 % de cacao seco desgrasado y un 18 % de manteca de cacao.

Chocolate con leche

Se entiende por *chocolate con leche* el producto obtenido a partir de cacao en grano descascarillado, de cacao en pasta, de cacao en polvo, de cacao desgrasado en polvo y de sacarosa, leche, leche desnatada o semidesnatada, de mantequilla o de grasa butírica o de materias sólidas procedentes de la deshidratación de la leche, con o sin adición de manteca de cacao, y que contiene un mínimo del:

- 25% de materia seca total de cacao
- 14% de materia sólida procedente de la evaporación de la leche, y
- 25% de materia grasa total

Chocolate blanco

Se entiende por *chocolate blanco* el producto libre de materias colorantes y que se obtiene a partir de manteca de cacao, de sacarosa, de leche entera o de materias sólidas procedentes de la deshidratación total o parcial de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la mantequilla o de grasa butírica y que contiene: un 20% de manteca de cacao y un mínimo de un 14% de los ingredientes de origen lácteo y un 55% de sacarosa.

Chocolate a la taza

Se entiende por chocolate a la taza el producto obtenido a partir de cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo, de cacao magro en polvo, de sacarosa, y de harina o fécula de trigo, arroz o maíz, con o sin adición de manteca de cacao y que contiene, como mínimo, un 35% de materia seca total de cacao, al menos un 14% de cacao seco desgrasado, un 18% de manteca de cacao y como máximo un 8% de harina.

Bombón de chocolate

Se entiende por *bombón de chocolate* el producto del tamaño de una porción constituido:

- bien por chocolate relleno,
- bien por una yuxtaposición de partes de chocolate, de chocolate familiar, de chocolate con avellanas gianduja, de coberturas de chocolate, de chocolate con leche, de chocolate familiar con leche, de chocolate con leche y con avellanas gianduja o de chocolate blanco y de parte de otras materias comestibles, siempre que las partes de los productos de chocolate sean, al menos parcial y claramente visibles, y represente un 25% de la masa total del producto,
- bien por una mezcla de chocolate, de chocolate familiar, de coberturas de chocolate, de chocolate con leche, de chocolate familiar con leche y otras materias con exclusión de:
 - Harinas, almidones y féculas.
 - Las materias grasas que no sean la manteca de cacao y las materias grasas procedentes de la leche.
 - Y siempre que los productos de chocolate representen un 25%, al menos de la masa total del producto.

Hay que añadir a las anteriores definiciones de tipos de chocolate establecidas en la Reglamentación Técnico-sanitaria del Chocolate, actualmente en vigor, otra clasificación que se encuentra recogida en la anterior Reglamentación Técnico-sanitaria de 1976, pero que se ha consolidado por el uso:

"Los chocolates serán de los tipos popular, fino y extrafino, y se ajustarán a las características que se recogen en los siguientes párrafos expresado todo ello en materia seca:

- Popular: tiene un componente mínimo de cacao de un 32%, una cantidad de cacao desgrasado mínima de un 14% y una cantidad de manteca de cacao total mínima de un 18%.
- Fino: tiene un componente mínimo de cacao de un 37%, una cantidad de cacao desgrasado mínima de un 14% y una cantidad de manteca de cacao total mínima de un 23%.
- Extrafino: tiene un componente mínimo de cacao de un 42%, una cantidad de cacao desgrasado mínima de un 14% y una cantidad de manteca de cacao total mínima de un 28%.

Título III

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Requisitos industriales

Las fábricas de cacao y chocolate cumplirán las siguientes exigencias:

- Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de productos intermedios o finales, estarán aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos y del cacao.
- Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los cacaos o chocolates, sus materias primas o productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

Requisitos higiénico-sanitarios

De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de cacao habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. En su construcción y reparación se emplearán materiales idóneos. Los pavimentos serán impenetrables,

resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de sistemas de desagüe precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

2. Todas las maquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas, artículos en curso de elaboración y productos elaborados, así como los envases, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguaes precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en condiciones de higiene y limpieza.

Título IV

Envasado, etiquetado y rotulación

Envasado

Los productos objeto de esta Reglamentación, para su distribución comercial, deberán salir de fábrica debidamente envasados.

Características de los envases y envolturas:

- *Los envases y envolturas elegidos no proporcionarán ningún sabor, ni olor al producto envasado, evitarán la transmisión de grasas, la absorción de la humedad y asegurarán la protección y aislamiento del producto envasado.*
- *Los productos citados en esta Reglamentación que se vendan a granel, para su posterior utilización industrial, irán en un embalaje que corresponda a dicho fin.*
- *Si se trata de productos sólidos en envases o envolturas en contacto con el producto, cumplirán lo establecido en los párrafos anteriores. Además, llevarán un embalaje externo que protegerá la unidad, tal como papel y cartón (plastificado o no), compuestos macromoleculares y papeles metalizados.*
- *El chocolate, el chocolate familiar con avellana gianduja, el chocolate con leche, el chocolate familiar con leche, el chocolate con leche y avellana gianduja, el chocolate blanco y el chocolate relleno, cuando se presenten en forma de tableta o de barra con una cantidad nominal comprendida entre 85 grs. y 500 grs., sólo se comercializarán en las siguientes cantidades nominales: 85 grs., 100 grs., 125 grs., 150 grs., 200 grs., 250 grs., 300 grs., 400 grs. y 500 grs.*
- *El chocolate a la taza y familiar a la taza, cuando se presentan en forma de tableta o de barra con cantidad nominal comprendida entre 100 y 500 grs., sólo se comercializarán en las siguientes cantidades nominales: 100 grs., 150 grs., 200 grs., 250 grs., 300 grs., 400 grs., 450 grs. y 500 grs.*
- *La cantidad neta debe cumplir la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 723/1988, de 24 de junio (Boletín Oficial del Estado de 8 de julio).*

Etiquetado y rotulación

La Reglamentación Técnico–sanitaria establece que el etiquetado y la rotulación de los envases deberán cumplir lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, con las siguientes particularidades:

- *En el caso del chocolate relleno, esta denominación irá acompañada de una mención informativa para el consumidor sobre el producto utilizado para relleno, atendiendo a las disposiciones aplicables, en su caso, a este último.*

- Para el chocolate relleno y los bombones obtenidos a partir de producto de chocolate distintos del chocolate o la cobertura de chocolate, la denominación del producto irá complementada por un calificativo que indique la naturaleza del tipo o tipos de chocolate así utilizados.
- Para los productos sucedáneos del chocolate y confitería de sucedáneos de chocolate, sus etiquetas podrán llevar en la cara principal el nombre comercial o de fantasía que elija el fabricante, e inmediatamente debajo la mención de sucedáneo de chocolate.
- Lista de ingredientes: los productos contemplados en esta Reglamentación habrán de indicar el contenido en materia seca total de cacao, por medio de la mención obligatoria de cacao por 100 mínimo.

Información Obligatoria del etiquetado, RD 1334/1999.

De la norma general de etiquetado se extraen las siguientes disposiciones:

Artículo 5: *"El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo las excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:*

- *La denominación de venta del producto.*
- *La lista de ingredientes.*
- *La cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.*
- *El grado alcohólico de las bebidas con una graduación superior al volumen al 1,2%*
- *La cantidad neta, para productos envasados.*
- *La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.*
- *Las condiciones especiales de conservación y de utilización.*
- *El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.*
- *Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión europea y, en todo caso, de su domicilio.*
- *El lote.*
- *El lugar de origen o procedencia.*
- *Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos.*

Artículo 6: *"La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.*

Artículo 7: *"La lista de ingredientes irá precedida del título ingredientes o de una mención apropiada que incluya tal palabra.*

La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos, en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

Artículo 11: *En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad:*

- *La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:*

Consumir preferentemente antes del cuando la fecha incluya la indicación del día.

Consumir preferentemente antes del fin de en los demás casos.

- *Las indicaciones anteriormente mencionadas irán acompañadas:*

a) Bien de la fecha misma

b) Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado

Si fuere preciso estas indicaciones se completaran con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

- La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año.

Artículo 18: Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán al menos en la lengua española oficial del Estado.

Toda esta información está recogida en:

Reglamentación Técnico–Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, Decreto de 22 de junio de 1990 y Decreto de 12 de Septiembre de 1975.

Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio.

La Tienda

Recetas

TARTA SACHER

Para 10 a 12 personas

225 gr. de chocolate negro SUCHARD REPOSTERÍA

cortado en trozos pequeños

150 gr. de mantequilla reblandecida

115 gr. de azúcar

8 huevos

115 gr. de harina de trigo blanca

PARA EL GLASEADO

225 gr. de mermelada de albaricoque

1 cucharada de zumo de limón

PARA LA COBERTURA

225 gr. de chocolate negro SUCHARD REPOSTERÍA

cortado en trozos pequeños

200 gr. de azúcar refinado

1 cucharada de jarabe de almíbar

250 ml. de crema de leche doble

1 cucharadita de esencia de vainilla

Hojas de chocolate negro para decorar

- Precalentar el horno a 180°C. Untar con mantequilla una tartera de 23 cm. de diámetro y forrarla con papel de horno antiadherente.
- Batir la mantequilla junto con el azúcar en una ensaladera hasta obtener una crema clara y esponjosa. Incorporar de una en una las yemas de huevo, batiendo bien después de cada adición. Mezclar con el chocolate fundido e incorporar la harina ligándolo bien hasta obtener una masa uniforme.
- Batir a punto de nieve las claras de huevo en un recipiente limpio y antiadherente, y luego verter una cuarta parte de este batido en la masa de chocolate para aclararla. Incorporar luego el resto de la clara removiendo bien.
- Introducir la masa de chocolate en la tartera preparada y nivelar bien la superficie. Meter en el horno de 50 a 55 minutos o hasta que la masa esté firme. Dejar enfriar en la tartera unos 5 minutos y luego desmoldar la tarta sobre una rejilla y dejarla enfriar completamente.
- Preparar el glaseado. Calentar la mermelada de albaricoque junto con el zumo de limón en un cazo pequeño hasta que se funda. Pasarla en un colador y echarla en un bol. Cuando la tarta esté fría, partirla por la mitad con un cuchillo en dos capas del mismo grosor.
- Esparcir el glaseado de albaricoque por arriba y por los lados de cada capa. Juntarlas en forma de bocadillo. Poner la tarta sobre una rejilla.
- Preparar la cobertura. Mezclar el chocolate, el azúcar, el almíbar, la crema de leche y la esencia de vainilla en un cazo de fondo grueso. Calentar a fuego lento removiendo hasta obtener una masa espesa y suave. Dejar cocer de 3 a 5 minutos, sin remover, hasta que alcance una temperatura de 95°C. Verter esta masa rápidamente por encima de la tarta, dejando que cubra la superficie y los lados. Dejar fraguar la cobertura y decorar con las hojas de chocolate. Servir con un poco de nata batida.

MARQUESA DE NARANJA Y CHOCOLATE

Para 6 a 8 personas

200 gr. de azúcar refinado

4 cucharadas de zumo de naranja

350 gr. de chocolate negro SUCHARD REPOSTERÍA

cortado en trozos pequeños

225 gr. de mantequilla sin sal cortada en daditos

5 huevos

La corteza de una naranja rallada fina

3 cucharadas de harina de trigo

azúcar lustre

Tiritas muy finas de piel de naranja para decorar

- *Precalentar el horno a 180°C. Untar con mantequilla una tartera de 23 cm. de diámetro y 6 cm. de grosor. Forrar su base con papel antiadherente.*
- *Poner 115 gr. del azúcar refinado en un cazo. Añadir el zumo de naranja y remover a fuego bastante lento hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.*
- *Retirar del fuego y mezclar con el chocolate hasta fundirlo, y añadir la mantequilla hasta que se haya fundido e integrado en la crema.*
- *Batir los huevos con el azúcar restante hasta obtener una masa espesa y clara. Añadir la corteza de naranja. Luego, con una cuchara de metal, mezclar la crema de chocolate con la crema de huevos hasta obtener una masa de consistencia uniforme. Tamizar la harina por encima de esta masa y mezclar bien.*
- *Poner la masa así preparada en la tartera. Poner ésta dentro de un asador y meter en el horno, llenando de agua caliente el asador hasta la mitad de los bordes de la tartera.*
- *Cocer en el horno durante 1 hora o hasta que el pastel esté firme al tacto. Retirar la tartera de su baño de agua y dejarla enfriar en la rejilla de 15 a 20 minutos. Para desmoldar, ayudarse con una fuente adecuada para darle la vuelta. Espolvorear con azúcar lustre, decorar con unas tiras finísimas de corteza de naranja y servir caliente. Este pastel es deliciosamente rico y esponjoso y, en realidad, no necesita acompañamiento, pero se puede servir con un poco de crema de leche, si se quiere.*

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE

Para 10 a 12 personas

275 gr. de chocolate negro SUCHARD REPOSTERÍA

cortado en trozos pequeños

1,2 kg. de crema de queso PHILADELPHIA

a temperatura ambiente

200 gr. de azúcar granulado

2 cucharaditas de esencia de vainilla

175 ml. de crema agria

1 cucharada de cacao en polvo

PARA LA BASE

200 gr. de galletas de chocolate trituradas

6 cucharadas de mantequilla fundida

Media cucharadita de canela molida

- *Precalentar el horno a 180°C. Untar con mantequilla la base y lados de una tartera de base removible, de 23 cm. de diámetro por 7,5 de alto.*
- *Para hacer la base, mezclar las galletas trituradas con la mantequilla y la canela. Esparcir esta masa*

uniformemente por la base de la tartera. Fundir el chocolate y reservar.

- *Batir la crema de queso hasta obtener una masa cremosa y luego mezclarla con el azúcar y la esencia de vainilla. Incorporar los huevos de uno en uno.*
- *Mezclar la crema agria con el cacao en polvo hasta formar una pasta. Añadirla a la mixtura de la crema de queso. Mezclarla con el chocolate fundido, removiendo bien.*
- *Verter el relleno sobre la base. Cocer en el horno durante 1 hora. Dejar enfriar en la rejilla, desmoldar la tarta y ponerla en una fuente de servir. Servir muy fría.*

FONDUE DE CHOCOLATE

Para 4 a 6 personas

225 gr. de chocolate negro SUCHARD REPOSTERÍA

cortado en trozos pequeños

300ml. de crema de leche

2 cucharadas de Grand Marnier (opcional)

2 cucharadas de mantequilla cortada en daditos

FRUTA

Cerezas, fresas, rodajas de plátano, gajos de mandarina

o cualquier fruta de temporada

Cubitos de bizcocho

para untar

- *Mezclar el chocolate, la crema de leche y el Grand Marnier (si se usa) en un cazo de base ancha. Calentar a fuego lento hasta fundir, removiendo frecuentemente.*
- *Disponer las frutas y el bizcocho para untar en una fuente grande. Incorporar la mantequilla en la fondue hasta fundirla. Poner el recipiente de la fondue o el cazo sobre un pequeño hornillo de alcohol. Los comensales pinchan las frutas a su antojo con unos tenedores de fondue y los sumergen en la crema de chocolate hasta que están bien untados. Si a alguien se le cae un trozo, paga una prenda.*

1

8

5/07/