

El regalo de los dioses: Hoy se celebra el Día Internacional del chocolate



Foto: Archivo.

“Una sola taza de esta bebida fortalece tanto al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar otro alimento”, afirmó Hernán Cortés en una de sus Cartas a Carlos I de España, refiriéndose al chocolate que se consumía en tierras mexicanas. Y es que este manjar, ampliamente utilizado allí, desde un comienzo cautivó a los llegados a territorio americano.

Los Olmecas, la civilización mesoamericana ubicada en la costa del Golfo de México entre el 1500 y el 500 AC fueron los primeros en cultivar el cacao, e incluso ya lo bebían, para lo cual molían las habas y las mezclaban con agua y demás hierbas. Este preparado lo utilizaban principalmente para la ejecución de rituales religiosos o como bebida medicinal. Esta cultura se extendió luego a la civilización Maya para ya afianzarse en la zona.

La cultura del cacao se extendió y también las leyendas, claro, como esa que detalla que en realidad todo nació gracias al gran gesto del dios Quetzalcóatl, uno de los más importantes de la cultura

mesoamericana, conocido también como “La serpiente emplumada”, quien quería tanto a su pueblo que decidió entregarles una planta que había robado a los dioses, de la cual podrían obtener una bebida digna solo de ellos.

Es así que el cacao era un bien muypreciado para estas civilizaciones y habitualmente también se utilizaba como moneda de cambio en diferentes transacciones o en los funerales de las elites. Y cómo habrá sido de importante que al momento de la llegada de Cristóbal Colón, lo que llamó más la atención de quienes desembarcaban no era precisamente su gusto sino el valor monetario que en esta parte del mundo se le daba al cacao.

Para graficarlo, nadie mejor que el propio hijo de Cristobal Colón, Hernando, quien en uno de sus escritos se refiere a “las almendras que usan como moneda en la Nueva España” de las que aseguró que “las estimaban mucho, porque cuando fueron puestas en la nave, noté que, cayéndose algunas de estas almendras, procuraban todos recogerlas como si se les hubiera caído un ojo”.

Pero volviendo a Hernán Cortés, su llegada tuvo lugar en un momento clave de la historia de ese pueblo, ya que los americanos esperaban el regreso del dios Quetzalcóatl, y creyendo ver en los recién arribados la imagen esperada del dios, fue el emperador Moctezuma decidió ofrecer a ellos el mejor de los banquetes. Para el cierre de la velada se les ofreció esa bebida de la que, según algunas crónicas, el emperador tomaba hasta 50 tazas por día por su fama de ser un potente afrodisíaco.

Los españoles quedaron maravillados con esa bebida y el hecho de llevarla a tierras europeas incrementó su popularidad, aunque seguía siendo algo reservado para las clases altas. Es más, la palabra “chocolate” recién aparece en 1590 por primera vez en un texto español, Historia natural y moral de las Indias, escrito por el Padre José de Acosta. Allí detallaba que “el principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian”.

Este naturalista español que desde 1571 emprendió importantes misiones en América, graficaba en aquel entonces: “Tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces”, pero aclaraba: “Es la bebida preciada, con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles se mueren por el negro chocolate”. Pero no se trataba sólo de una bebida, y explicaba:

“Lo hacen en diversas formas y temple, caliente y fresco, y templado. Usan especias y mucho chili; también le hacen en pasta, y dicen que es bueno para la salud, para el estómago y contra el catarro”.



Nacida en 1601, Ana Mauricia, hija del rey español Felipe III, contrajo matrimonio con el monarca francés Luis XIII, hecho que provocó importantes disputas, ya que el cardenal Richelieu, quien en verdad gobernaba Francia, la consideraba como enemiga de los intereses franceses, aunque para el pueblo era realmente una verdadera reina ejemplar. Incluso fue también inmortalizada por Alejandro Dumas al convertirla en la figura principal de Los tres mosqueteros. De intensa vida social, también esta mujer fue una de las responsables de la expansión del chocolate.

La bebida era todavía desconocida en ese territorio y Ana de Austria, que lo conocía de España, llegó a imponerla en las reuniones, con una fuerte aceptación que tuvo desde un principio. Sin embargo, había una pequeña diferencia en este nuevo territorio conquistado por la bebida, y es que les parecía demasiado fuerte, por lo que era usual rebajarlo con un poco de leche. Así, desde España primero y luego Francia, se expandió al resto de los países europeos, que lo consumían como un signo de distinción.

La revolución del chocolate tardó muy poco en llegar, y es un hecho que también está en discusión, ya que mientras algunos escritos aseguran que el paso del proceso manual al mecánico se produjo en 1777 en Barcelona, otros detallan que en realidad tuvo lugar en los Estados Unidos, más precisamente en Dorchester, Massachusetts.

En lo que respecta a la solidificación y el nacimiento de las primeras tabletas, nadie pone en duda que fue gracias al italiano Doret en Turín.

También en Italia, pero en Torino, la producción de chocolate artesanal recayó en una de sus familias más destacadas de la ciudad, con exquisiteces que todos apreciaban. La familia Fenoglio era dueña de una historia que se sostuvo en el paso del tiempo, con el abuelo Aldo como uno de los integrantes que elaboraba trufas, bombones y demás dulces cuidando la composición de sus recetas. Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial se acercaba.

En medio de ese conflicto, Aldo conoció el amor, conoció a Inés y llegó el momento de emigrar. Así fue que ambos se instalaron en San Carlos de Bariloche, una aldea de no más de 10.000 habitantes donde instalarían la primera chocolatería artesanal del pueblo, llamada Tronador, que también funcionaba como cafetería. La empresa continuó creciendo y los conocimientos se fueron transmitiendo de generación en generación.

“Tengo recuerdos de la infancia muy presentes, mi padre era pastelero y mi madre era una cocinera especialista en comida salada. Nosotros vivíamos en la confitería Tronador, es por esto que prácticamente yo aspiraba por los poros chocolate, pastelería y hasta los productos salados que hacía mi mamá. Se puede decir que fui aprendiendo todo por ósmosis, pero la realidad es que fue por estar a la vuelta de ellos mientras elaboraban lo que vendían en la confitería”, detalló Diego Fenoglio.

El reconocido chocolatero confesó que siempre sintió “pasión por todo el mundo de la pastelería y el chocolate, me encantaba lo que hacía mi padre como chocolatero y él me transmitió esa pasión por el mundo de la pastelería y el chocolate. Nunca dudé en seguir sus pasos”. Y siguiendo esos pasos, con los conocimientos heredados y la experiencia acumulada fue que en 1996 inauguró Rapanui Chocolates.

Diego Fenoglio contó cómo es el proceso:

“Seleccionamos la materia prima que vamos a utilizar, para nosotros es clave escoger siempre los mejores ingredientes, el chocolate para ser trabajado exige que la materia prima sea de altísima calidad. Luego pensamos en los frescos (frutas) o de temporada que combinarán con este desarrollo, estos se agregan al chocolate ya en la parte final del procedimiento”, continuó.

“En esencia un producto nunca está terminado, siempre se puede mejorar o cambiar algo en la receta para aumentar su calidad”, cerró Fenoglio.

En Francia, en 1995, un grupo de personas entendió que este manjar debía tener una jornada en que se lo festeje, y así fue que se eligió el 13 de septiembre. La fecha no es nada casual, ya que ese día, pero de 1916 tendría lugar el nacimiento de Roald Dahl, el novelista británico creador de una de las obras cumbre de la literatura infantil, que luego llegó al cine en dos ocasiones: Charlie y la fábrica de chocolate.

La casualidad hizo que también Estados Unidos comenzara a festejarlo en esta fecha, y no precisamente pensando en Dahl. El mismo día se eligió porque en esa fecha, en 1857, nació Milton S. Hershey, fundador de The Hershey Chocolate Company, empresa estadounidense que en 1903 se convirtió en la mayor fábrica de chocolates del mundo.



(Tomado de [Cubadebate](#)).

<https://www.radiohc.cu/de-interes/miscelanea/270106-el-regalo-de-los-dioses-hoy-se-celebra-el-dia-internacional-del-chocolate>



Radio Habana Cuba