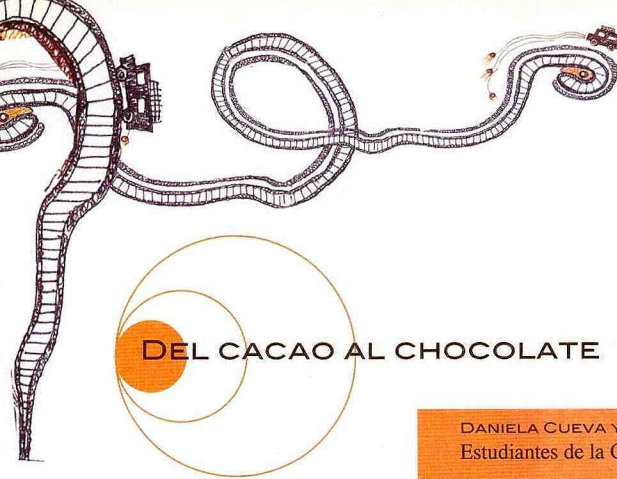




DEL CACAO AL CHOCOLATE

DANIELA CUEVA Y YEZABEL SÁNCHEZ
Estudiantes de la Carrera de Gastronomía

¿QUIÉN NO HA DISFRUTADO DE UN CHOCOLATE?

Desde el tiempo de los antiguos mayas hasta la actualidad el chocolate ha sido uno de los manjares más apetecidos por todas las sociedades, siendo uno de los placeres gastronómicos más extendidos en el mundo, se convierte en el obsequio perfecto para toda ocasión.

El peculiar sabor del chocolate es un regalo para paladares del mundo entero, conquista con su sedosidad, textura y aroma inconfundibles, es música para los cinco sentidos, y deleite de mosaicos de culturas.

Ecuador, país privilegiado, cuenta con el 10% de la producción mundial de esta exquisitez, los mejores críticos consideran que los chocolates que se elaboran con cacao de Ecuador, son de buen sabor y gusto fino.

En Julio del 2005, el Ministerio de Agricultura declaró al cacao como producto símbolo del Ecuador. Considerando que es el producto agrícola de mayor incidencia en la historia del país, ya que tiene un sabor insuperable que es reconocido a nivel nacional e internacional.





Pero a pesar de que contamos con tan destacado producto, en nuestro país no se elabora chocolate de alta calidad para exportación, siendo otros países los distinguidos en cuanto a producción de chocolate fino. Sin embargo, en nuestro reducido medio, existen fábricas chocolateras que van desde las rústicas y sencillas hasta las más complejas, en las que preparan delicias con nuestro cacao.

Como muestra, en Cuenca encontramos la fábrica de chocolates “Virgen de Fátima” ubicada en el popular barrio “El Batán”. Es una fábrica tradicional y de herencia familiar. Desde sus inicios hasta la actualidad se han usado métodos primarios y un molino tradicional por más de 60 años.

El proceso para la elaboración de un buen chocolate nacional comienza en las fincas cacaoteras, desde que las mazorcas se abren y, en su interior, alojadas en una pulpa blanca de sabor agridulce, aparecen de veinte a cincuenta semillas que se extraen a mano. A continuación, estas se cubren y se dejan varios días para que la pulpa fermente. Luego se procede a la desecación, sea extendiéndolas al aire libre bajo el sol o por medio de calefactores de aire caliente. Al llegar a la fábrica, las semillas se limpian y clasifican, luego se tuestan para que liberen todo su aroma, como se hace con el café. Entonces se procede a la trituration y el descascarillado, con lo que se obtienen los fragmentos de cacao, de color castaño oscuro, que constituyen la materia base para los diversos tipos de chocolate y demás productos derivados del cacao. Para obtener el chocolate primero se mezclan el azúcar, el licor de chocolate (producto del molido de las semillas), la leche o los elementos necesarios para darle los sabores especiales requeridos (almendras, nueces, canela, vainilla, esencias, etc.) y la manteca de cacao. Esta parte, de consistencia grosera, se “refina”, pasándola por rodillos de acero que la convierten en una masa pulverulenta, que contiene una textura más suave, quedando así, listo el chocolate. El homogeneizado y otros procesos de refinación contribuyen a producir el tipo de chocolate que los consumidores prefieren hoy día.

De modo que la próxima vez que guste el delicioso y suave sabor del chocolate, piense un momento en el largo recorrido que hizo la amarga semilla procedente de los trópicos, hasta convertirse en el tentador dulce que se disuelve en su boca.

