

## HOY SUGERIMOS...

CACAO SAMPKA. Consell de Cent, 292, Barcelona, y Santa Clara, 45, Girona

## La joya del cacao

■ Desde hace varios años, Quim Capdevila, maestro chocolatero de reconocido prestigio, se dedica a recorrer el planeta en busca de variedades de cacao en peligro de extinción para recuperarlas y preservar el cultivo de los cacaos finos. En México, en la rica y fértil tierra de Cunduacán, dio con una hacienda cacaotera donde aún se cultivaba un cacao criollo blanco, que por su extrema pureza y calidad había sido bautizado como La Joya. Capdevila trajo algunas muestras de ese valioso cacao a Catalunya, y en Vic, junto con Ramon Morató, director de Aula Chocovic (el único atelier



XAVIER GÓMEZ

*Una revolución en el mundo del chocolate*

de escuela dedicado al chocolate) crearon La Joya, de Cacao Sampaka, un surtido de bombones, tabletas y láminas elaboradas con el que posiblemente sea el mejor cacao del mundo. Lo especial de este chocolate es que, de hecho, no sabe a chocolate; tiene un sabor peculiar, muy suave, que recuerda a frutos secos tostados, pero que no se parece a ninguna otra clase de chocolate. Esta colección se suma a la línea Degustación de cacaos de origen, chocolates con un alto porcentaje de cacao elaborados a partir de una sola variedad cacaotera, sin mezclas, que permiten descubrir y comparar sus diferencias gustativas y aromáticas. Cacao Sampaka organiza catas abiertas al público de estos cacaos. – CRISTINA SÁEZ