news

Ramon Morató, alma de los sabores de Cacao Sampaka

Un artesano del obrador de Enric Rovira, en Castellbell i el Vilar

Barcelona reinventa

La nueva generación de reposteros catalanes sorpre

Antes de ser expulsado del paraíso, el dios azteca Quetzalcóatl regaló a los hombres el árbol del cacao, con el que lograrían vigor y fuerza. Los aztecas convirtieron aquel fruto divino en moneda de cambio, el cacahuaté, y elaboraron aquella bebida amarga que aromatizaban con hierbas, vainilla, pimienta y otras especias, como la guindilla, hasta obtener un líquido espeso, oscuro y espumoso. Aquel manjar de los dioses devino alimento cotidiano después de que Cristóbal Colón lo trajera a Europa y en la actualidad se ha convertido en un producto de pastelería, relleno y exclusivo, que está provocando una revolución gastronómica. Y Barcelona es la protagonista.

"Todo el mundo mira a Cataluña para saber qué se está haciendo, qué se cuece en nuestros fogones. ¡Es fabuloso! Nos contactan desde todas partes, nos invitan a dar charlas, a que hagamos demostraciones", exclama orgulloso Xavier Sagarra, cofundador del restaurante escuela Espai Sucre. La cocina catalana gozó de un momento excelente, creativo y atrevido, propiciado en parte por la proyección internacional de chefs como Ferran Adrià, Santi Santamaría, Joan Roca y Carme Ruscalleda. Y ese boom de estrellas Michelín catalanas benefició a la pastelería, que está dejando de ser la niña fea de la gastronomía. Una nueva generación de jóvenes reposteros catalanes está sorprendiendo al mundo con propuestas innovadoras que ponen como nunca en primer plano el chocolate: bombones de vinagre y anís, cereales y especias, quesos y anchoas; pasteles que combinan todo tipo de texturas de chocolate...

"La repostería catalana del chocolate combina la experimentación y la creatividad francesas con el esencialismo de la cocina francesa", considera Tom Mansanet, cocinero y director de la Fundació Alimentació i Ciència (Alfital). Tras formarse en París en Cordon Bleu y de tal como aquella ha estado la pastelería catalana en el Olimpo del arte del paladar: Oriol Balaguer, Enric Rovira, Jordi Bustos, Xavier Sagarra y Ramon Morató... Todos estos chocolateros tienen en común que se forjaron en Barcelona de la mano de los grandes reposteros, sobre todo de Antoni Escribà, el maestro de maestros, que con su talento especial revolucionó el mundo del chocolate a principios de siglo y durante más de cuatro décadas creó escuelas, una escultura y nomas de Pasteria se hicieron famosas por cada rincón: e fechas fue el primero que consiguió venderlas por internet. Ahora él ha cogido su relevo.

es cacao es es cacao

Cuando Quim Capdevila dio con aquella plantación cacaotera sentía una corazonada. Hacía ya algún tiempo que este chocolatier recorría el mundo con el objetivo de hallar y preservar variedades de cacao cada vez más escasas y en peligro de desaparición. En uno de sus viajes, algunos le habló del río y Beni, socio de Cardenocio, en el estado mexicano de Tabasco, y de una pequeña hacienda regentada por las Ribeyrería, una familia de descendientes de vascos. Capdevila probó fortuna y halló en aquel pequeño poblado cuatro del mejor cacao criollo blanco, el cacao de los cacaos.

Al regresar a Cataluña, llevó muestras de esta preciada especie a Ramon Morató, director de la Chocovic, la única escuela de chocolatería que existe en España; tras varias pruebas piloto, diseñó con un chocolate totalmente especial, de edición limitada: la Joya, la última novedad de Cacao Sampaka. Morató, uno de los genios de la repostería catalana, junto a Capdevila, Pati Núñez (diseñadora gráfica), Albert Adrià (pastelero de El Bulli) y Isaac von Aven (especialista en la conservabilidad del cacao), forman Cacao Sampaka. Hace más ahora abrieron su primera boutique, en la calle Consell de Cent, en Barcelona, una especie de chocolatería del siglo XXI del placer chocolatero, y ahora crean más cosas y preparan el salto a la Gran Manzana. "Queríamos inspirar, sorprender al cliente, invitarlo a jugar, a que arriesgara con nuestros sabores", recuerda Morató. El primer día que abrieron, en sus estanterías había los clásicos divinos de chocolate y su tipo de bombones.

El éxito de Cacao Sampaka propició una verdadera eclosión de negocios similares. "Este boom ha beneficiado a todo el sector, pienso que ha facilitado que se hable de Barcelona como la capital mundial del chocolate", opina Ramon Morató. ¿El secreto del éxito? Un producto de calidad que no tiene cabida en la repostería clásica, en el que los ingredientes principales son tradición e innovación, regidos con carácter mediterráneo.

"Son tiendas, sean de Barcelona, con una estética muy cuidada, moderna y contemporánea. Incluso en los nombres se deja notar el carácter de la ciudad, porque aunque la presencia de Japón, el castillo o el sudoeste son nombres universales, en ninguna otra parte los utilizan como se hace en Barcelona, tal y como ocurre con la gastronomía en general", explica Morató. Y es que, en su justa medida, todo

Una Sagrada Familia muy especial en el Museu de la Xocolata

Oriol Balaguer vende como joyas sus colecciones barcelonesas