



Núm. 40 • Any VII • Desembre 2007 • 4 euros

vinCles
Cambra de Comerç
de Barcelona

Entrevista amb
Jordi Canals
Director general de l'IESE

**De Frankfurt
al món**

Dinars Cambra
Honorato López Isla,
José Montilla i Octavio Granado

Oriol Bohigas
Construint Barcelona, encara

Enric Rovira va aprendre l'ofici de la mà del seu pare, pastisser de professió

de salut, si es fa amb moderació. Millora la circulació sanguínia, redueix els nivells de colesterol LDL i disminueix el risc de patir infarts. A més, és rica en antioxidants. Com va succeir en el seu moment amb el vi, la xocolata ha passat de ser proscrita a ser prescrita i a fomentar-se com el que és, tota una cultura", afirma Diana Roig, secretària general de Chocao, entitat que reuneix un 90 % de les empreses d'aquest àmbit.

El mercat de la xocolata presenta uns increments anuals superiors al 5 % i, segons indica Chocao, aquesta tendència es mantindrà en els propers anys. Ara bé, no tot són flors i violes en aquest àmbit que viu uns moments dolços. Diana Roig, per exemple, destaca la continuada pujada dels preus de les primeres matèries com un dels entrebancs.

Per la seva banda, moltes empreses citen com a principal debilitat la forta estacionalitat del producte, ja que un percentatge elevat de les vendes es concentra a les èpoques de més fred: concretament, per les festes nadaleres i per la Setmana Santa, amb la monja de Dillans de Pasqua. "És complicat fer front a aquesta tendència, ja que amb la calor disminueixen les piques de consumir xocolata", reconeix Francès Gil. "Cal tenir en compte que durant molts anys s'ha justificat que si a Espanya es consumia menys xocolata que a la resta d'Europa era per raons de temperatura (actualment a l'Estat espanyol se'n consumeixen 2,5 kg per persona i any, mentre que a Europa la mitjana és de 4 kg). Però llavors, com s'entén que Finlàndia sigui el país europeu

on es consumeixen més gelats?", planteja el director del Museu de la Xocolata de Barcelona.

Per suavitzar les diferències entre estacions, quan arriba l'estiu firmes com Xocoo o Cacao Sampaka proposen al seu públic noves maneres de consumir-la, com ara el gelat o la mousse. També han ampliat l'oferta amb productes destinats a fer més plaent el moment del tast, com recopilacions de música, llibres o res. A Cacao Sampaka, per exemple, es proposa tota una selecció de vins i licors per combinar amb la xocolata. "Els vins blancs dolços i els moscats són idonis per acompanyar-la, tot i que actualment s'estan fent propostes de maridatge amb altres licors com és el cas del whisky, o amb cervesa negra, amb uns resultats no solament sorprenents", matissa Cristina Biosca.

No obstant això, aprofitar al màxim els períodes de fortes vendes i sumar-se al carro de les tradicions és la

D'origen barceloní

Poca gent sap que l'obrador de xocolata sòlida més antic d'Europa es va crear a la ciutat de Barcelona, en es va començar a elaborar aquest producte a partir del 1777. En aquella època el port de la Ciutat Comtal era lloc d'arribada del cacau procedent d'Amèrica i, a poc a poc, s'hi van anar fundant nombrosos obradors. Tot i això, aviat els francesos van crear una tecnologia més avançada, coneguda com la conca, que aconseguia allò que els espanyols havien estat incapaços de fer: treure l'acidesa que fins aleshores havia tingut la xocolata. A partir d'aquell moment la xocolata francesa, i posteriorment la belga, agafaren una gran volada i la producció catalana quedà a l'ombra.

Xavier Cordomí, responsable d'un dels obradors més antics d'Espanya, Bombons Blasí, recorda com la cultura de la xocolata ha canviat des que el seu besavi es va fer xocolater el 1870. "En aquella època es feia xocolata a la pedra, i es deia així perquè precisament l'eina emprada era una base de pedra. Feta principalment amb farina i sucre, es venia per ser dissolta en llet o aigua i era un luxe que pocs es podien permetre, ja que el cacau era una matèria prima d'importació amb un cost molt elevat. Va arribar un moment, però, que es va començar a vendre a petits trossets als forns, de manera que els infants de totes les classes socials van començar a consumir-ne acompanyada d'un tros de pa", relata.

