



A close-up photograph of cacao pods and beans. The pods are dark brown and have a rough, textured surface. Some pods are cut open, revealing the light-colored, fibrous interior. The beans are dark and have a smooth, glossy surface. The background is dark, making the cacao pods and beans stand out.

## UN REPASO A 3500 AÑOS DE HISTORIA DEL CACAO

„EN NINGÚN OTRO PRODUCTO LA NATURALEZA HA CONCENTRADO UN ALIMENTO TAN VALIOSO Y SALUDABLE EN UN ESPACIO TAN REDUCIDO COMO EN UNA SEMILLA DE CACAO.“

ALEXANDER VON HUMBOLDT (1769-1859)

### **EL MÁGICO MUNDO DEL CACAO**

ORIGINARIO DE LA LEGENDARIA ÉPOCA DE LAS ANTIGUAS CULTURAS CENTROAMERICANAS, EL CACAO CONQUISTÓ EL MUNDO. HOY EN DÍA, CON SU ELEVADO CONTENIDO EN CACAO, EL CHOCOLATE NEGRO, PARTICULARMENTE, ENAMORA A LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS CON LOS ENCANTOS DE ESTA SEMILLA TROPICAL. INCLUSO EN NUESTRO MUNDO MODERNO, ESTE “ALIMENTO DE LOS DIOSES” NO HA PERDIDO NI UN ÁPICE DE SU MAGIA: SU ABANICO DE SABORES Y LA SENSORIAL DELICADEZA DE LOS PRODUCTOS QUE CON ÉL SE ELABORAN HAN ABIERTO NUEVOS HORIZONTES CULINARIOS DE EXÓTICA VOLUPTUOSIDAD, MANTENIENDO LA PUREZA DE SABOR DE SUS ORÍGENES MÍTICOS.





## El regalo de la Serpiente emplumada

Envuelto en mitos y leyendas, el cacao ha ejercido desde siempre una fascinación casi mítica en el ser humano. Las antiguas civilizaciones de América Central creían que esas preciosas semillas eran un regalo del dios Quetzalcóatl, la 'serpiente emplumada', y trataban al oro marrón con la correspondiente reverencia. Recientes estudios sugieren que los olmecas fueron los primeros en cultivar cacao en las costas del Golfo de México, ya en 1500 a. C. Los mayas no sólo prosiguieron con su cultivo, sino que también utilizaron las semillas para elaborar una bebida amarga, condimentada con pimienta, chile y otros ingredientes, que era consumida por las clases dirigentes y los sacerdotes durante los rituales sagrados. A lo largo de los siglos, otras avanzadas civilizaciones de América Central adoptaron esta tradición. Los aztecas también emplearon la bebida sagrada, que llamaban „Xoco-atl“ (xoco = amargo; atl = agua), como elemento esencial en sus ritos. El precioso cacao era ofrecido a los dioses como ofrenda durante los sacrificios, y también como forma de pago. Por ejemplo, según una lista de precios del año 1545, un pavo valía 200 semillas de cacao, y un conejo 100. Algunos impuestos también eran cobrados en esta „moneda“. La llegada del peso español reemplazó las preciosas semillas marrones como moneda en el conquistado imperio azteca. Es sabido que esa bebida amarga y picante estaba considerada como una fuente de sabiduría y energía, un afrodisíaco y un bálsamo relajante, y que normalmente

era bebida en pequeños vasos de oro en grandes cantidades por Moctezuma II, el último rey de los aztecas, y sus guerreros como fuente de energía y resistencia.

### **La élite europea sucumbió ante el Fruto Sagrado**

En 1502, durante su cuarto viaje, Cristóbal Colón personalizó el primer encuentro de un europeo con el cacao. Sin embargo, la bebida amarga no pareció gustarle demasiado. No fue hasta unos cuantos años más tarde, en 1528, que el conquistador español Hernán Cortés trajo el oro marrón, y probablemente también la receta de la exótica bebida, a Europa. En la corte española se le añadió azúcar o miel a la bebida, que pasó a llamarse „chocolate.“ Enseguida se convirtió en una exclusiva, ‚delicatessen‘ reservada a la nobleza. En 1615, cuando la princesa española Ana de Austria se casó con el rey francés Luis XIII, la selecta bebida viajó hasta Francia, desde donde se difundió a las reales cortes de toda Europa y a las capas más altas de la nobleza y de la sociedad del momento. Sin embargo, hasta el advenimiento de la Revolución Industrial, el placer del chocolate – todavía en forma de bebida caliente disuelta en agua, vino o cerveza- siguió siendo un privilegio de ricos. En Suiza, beber chocolate fue popularizado en 1697 por el alcalde de Zurich, Heinrich Escher (1626-1710), quien había descubierta una exquisita en Bruselas.

Aún así, la sociedad de Zurich no disfrutó de ese exótico lujo durante demasiado tiempo. En 1722, los estrictos patriarcas de la ciudad empezaron a temer que la „golosería“ pudiera provocar un declive de la moral, y prohibieron servir chocolate en fiestas y banquetes públicos.

### **El chocolate inspira al Arte...**

Afortunadamente, este tipo de actitudes represoras no fueron más que una excepción. A lo largo de los siglos, no faltan pruebas históricas que revelen que el chocolate – tanto en su forma líquida como en su forma sólida – ha avivado de forma constante la imaginación de famosos autores, compositores, pintores y otras celebridades. En la primera representación de su ópera „Così fan tutte“, en el Burgtheater de Viena en 1790, Mozart hizo salir al escenario a la doncella Despina con una taza de chocolate en la mano, y se dice que Goethe siempre llevaba consigo chocolate para consumo personal en sus numerosos viajes, y todo lo necesario para su preparación. El grandioso poeta era un auténtico admirador: „Cualquiera que haya bebido una taza de chocolate puede resistir un día entero de viaje. Llevo haciéndolo desde que el Sr. von Humboldt me lo recomendó.“ Incluso llegó a tranquilizar al hipocondríaco Schiller con su pasión por la dulce bebida. Erich Kästner seguramente estaba sonriendo irónicamente, como era habitual en él, cuando escribió, en 1930: „Pase lo

que pase: nunca te habrás hundido lo bastante hasta que bebas el chocolate que te hayan arrojado a la cara“. En pintura, el motivo de la ‚chica del chocolate‘ fue particularmente popular durante los siglos XVIII y XIX. Tal vez la pintura más famosa, que inspiró a numerosos artistas después, fue la obra del pintor suizo Jean Etienne Liotard, que acabó en 1744 en la corte de la emperatriz María Teresa en Viena, y que hoy está expuesta en la galería „Antiguos Maestros“ del Zwinger en Dresden.

### **...y preocupa a los teólogos**

La Iglesia también anduvo un poco preocupada por el chocolate durante un tiempo. La pregunta que se formulaba repetidamente era si el placer que proporcionaba el chocolate era pecado, en términos teológicos. Lo que está claro es que en 1569, el Papa Pío V (1504-1572) no vio razón suficiente por la que la bebida amarga pudiera provocar un declive moral en la Iglesia y en la sociedad, y por lo tanto se pronunció afirmando que el cacao no quebrantaba la fe. Evidentemente, no estaba al corriente de que el clero estaba añadiendo grandes cantidades de azúcar y vainilla a la receta, convirtiéndola en un placer auténticamente sensual. La disputa que acompañaba a la permisividad de beber chocolate durante la Cuaresma no dejó de aflorar durante el mandato del Papa Alejandro VII (1599-1667), pero el conflicto quedó resuelto



gracias a una oda al chocolate, compuesta por el cardenal italiano Francesco Maria Brancaccio. El juicio canónico original quedó definitivamente confirmado en 1662 mediante las palabras „liquidum non frangit jejunium“ (el líquido no quebranta la fe). El famoso Casanova no hizo demasiado caso a esas consideraciones religiosas. Al contrario, afirmó que había tentado con frecuencia a sus numerosas conquistas femeninas con esa sensual bebida en lugar de champagne, y que la usaba para mantener su vitalidad.

### **El cacao y el chocolate como medicina**

El cacao contiene una gran cantidad de valiosas sustancias, por lo que no cabe duda de la veracidad del efecto beneficioso relatado desde sus orígenes en la literatura médica. En la práctica científica de los siglos pasados, el cacao y el chocolate

se usaban para tratar todo tipo de enfermedades y alteraciones. Su precio lo refleja Philippe Suchard, quien debía adquirir regularmente chocolate para tratar los achaques de su madre de joven. Se dice que tuvo que pagar el sueldo de tres días de trabajo por 500 gramos de la curativa sustancia. Durante muchos años, el polvo o la pasta de chocolate fueron vistos como remedio casero universal, y se compraba en las farmacias bajo el nombre de „co-coculata indic“ para todas las aplicaciones. En su „Traité des Aliments“, de 1702, el nutricionista francés Louis Lémery escribió las palabras siguientes sobre el chocolate: „Es vigorizante, reforzante y adecuado para restituir la energía gastada. Ayuda a la digestión y suaviza los vapores nocivos que afectan a los pulmones. Aclara el espesor del vino, estimula la carne y alarga la vida de los humores“. Es sabido que el cardenal Alphonse-Louis du Plessis de Richelieu,

hermano del ministro cardenal Armand-Jean, usaba una mezcla de chocolate especial para él para tratar no sólo su fatiga crónica y su tendencia a la melancolía, sino también su bazo enfermo. En 1870, la Armada Suiza introdujo una ración de chocolate como valioso alimento energético para sus soldados.

### **El chocolate se convierte en un factor económico**

En el siglo XVIII, y especialmente el XIX, la semilla de cacao inspiró a los inventores de toda Europa para emplear sus ambiciosas visiones, su talento y sus habilidades en fabricar chocolate sólido a partir de la popular bebida utilizando diferentes métodos y recetas y ponerlo al alcance de todo el mundo. En la historia del chocolate, logrando difundir una imagen positiva de Suiza en todo el mundo. Entre ellos cabe destacar a François-Louis Cailler, quien aprendió su oficio con Caffarel en Turín y



abrió la primera fábrica de chocolate suiza en 1819, o Daniel Peter, su yerno, quien desarrolló el chocolate con leche en 1875. Sin embargo, la base de la mayoría de innovaciones fue el método de refinado, que inventó Rodolphe Lindt en 1879. Gracias al mismo, se logró convertir una masa que todavía era algo áspera, arenosa y amarga en un producto que se deshacía en la boca. Con ello se logró la perfección en el placer. Lindt marcó una revolución en la industria chocolatera. La reputación del chocolate suizo fue tan grande que no tardó en disfrutar de un auténtico boom a principios del siglo veinte, en gran parte debido al rápido crecimiento de la industria de la exportación suiza. Para ilustrar mejor este increíblemente rápido desarrollo de la totalidad de la economía suiza debemos recordar que la emigración provocada por la pobreza había alcanzado su punto álgido sólo unos diez años antes. Con casi tres cuartos del total

mercado del chocolate durante las primeras dos décadas del siglo XX gracias a su calidad superior y su experiencia puntera. Tras la Primera Guerra Mundial, la depresión económica, la guerra, el proteccionismo y la racionalización ralentizaron este floreciente desarrollo, que casi condujo a una situación de impase durante un tiempo.

En 2005, la industria chocolatera suiza, que daba empleo a más de 4300 personas, generó unas ventas de alrededor de 1.5 billones de francos suizos, unos 800 millones en el mercado nacional y el resto procedentes de la exportación. Los mercados clave son Alemania (19%), Francia (13%) y el Reino Unido (10%). El mayor mercado mundial del chocolate, Estados Unidos, sólo supera al mercado Europeo en un 8%.

### **Cacao - el Oro Marrón del Trópico**

Como la materia prima más importante y preciosa, el cacao es, por supuesto, un elemento crucial en la fabricación de chocolate. El naturalista sueco Carl von Linné le otorgó al árbol del cacao su nombre científico, „Theobroma cacao,” en latín „alimento de los dioses,” en 1753. Puede que oyera a su contemporáneo Joseph Bachot, un médico parisino, que escribió con entusiasmo: „Más que el néctar o la ambrosía, el chocolate es el auténtico alimento de los dioses”. Fuera como fuera, las reminiscencias de su nombre botánico aportaron un aroma de lugares lejanos y culturas legendarias a nuestro deslumbrado mundo. Hace referencia a una planta exótica que crece en clima húmedo y cálido. El árbol del cacao, que pertenece a la familia de las Esterculiáceas, crece mejor bajo la sombra y la protección







de los grandes árboles tropicales del Ecuador, en el denominado 'cinturón tropical'. El siempre verde árbol del cacao tarda tres años en dar su fruto, que crece directamente sobre el tronco de cinco a diez metros de altura, o en las ramas más gruesas al mismo tiempo que la flor, una rara característica cuyo término técnico es cauliflora. El fruto, de unos 25 cm de largo y aproximadamente 10 cm de grosor, es recogido de cuatro a nueve meses después de la polinización, normalmente dos veces al año. Cada fruto del cacao contiene de 25 a 50 semillas que, como el mismo árbol, son extremadamente sensibles a las fluctuaciones de temperatura y humedad. Resulta fácil imaginar el enorme riesgo de daño en tránsito cuando era transportado a través del Atlántico durante varias semanas. Inmediatamente después de la recolección, el fruto del cacao es partido en el lugar de origen y las semillas, que están rodeadas de una especie de pulpa blancuzca, son dispuestas sobre hojas de banano y tapadas. Entonces, las semillas de cacao deben fermentar durante unos cuantos días. Este proceso natural requiere unos cuidados y una atención máximos, ya que es durante este proceso cuando se asientan los más de 500 sabores que desarrollará posteriormente y que podremos detectar en el chocolate. Una vez finalizado el proceso de fermentación, las semillas son secadas al sol, hasta que contienen sólo de un 5 a un 7% de humedad. Las semillas son entonces enviadas

a los países consumidores, donde son limpiadas, tostadas, peladas y molidas. Después de añadirles manteca de cacao y otros ingredientes como azúcar, vainilla, leche y otros productos deliciosos, se forma una masa que se tritura hasta que el grano alcanza un tamaño de varias milésimas de milímetro y se refina durante varias horas. Cada uno de estos pasos en el proceso de elaboración es crucial para obtener la delicada calidad del chocolate LINDT. Únicamente tras el templado exacto que garantiza el atractivo brillo del producto acabado, el chocolate líquido puede finalmente procesarse en tabletas, praliné o las figuras huecas tradicionales del CONEJITO DE LINDT.

### **La variedad y la zona de cultivo configuran las características del sabor del cacao**

Al igual que con el café „Arábica“ y „Robusta“, existen dos variedades básicas de cacao: el „Criollo“ y el „Forastero“, también conocidos como sabor fino y sabor corriente, o cacao bruto, respectivamente. El „Criollo“ es la más original de las dos variedades. Sólo crece en zonas especiales de cultivo en América Central y el Caribe. Su fruto es extremadamente sensible, pero también especialmente aromático, y su producción tiende a ser inferior. Dado que el „Criollo“ supone solo alrededor de un 5% de la producción total de cacao, esta variedad superior es mucho más cara que el cacao bruto.

El „Forastero“, actualmente la variedad básica más común en la producción de chocolate, crece principalmente en el Oeste de África. Finalmente, existe una tercera variedad, más reciente, como resultado del cruce de estas dos especies. Se denomina „Trinitario“ y pertenece también a la variedad de sabor fino.

En la actualidad, sólo menos del 13% de la cosecha anual total procede de América Latina, la zona de cultivo original del cacao. La producción de cacao se limita ahora a tres países, que juntos suponen más del 70% del total de la producción mundial, unos 3,5 millones de toneladas. Más del 40% procede de Costa de Marfil, que es, con distancia, el mayor productor mundial de cacao. Ghana es el segundo, con una aportación del 18%, seguido de Indonesia, con un 13%. A excepción de Ghana, todos los países productores han llevado a cabo la liberalización de sus mercados de cacao locales. Debido a sus extremas exigencias de calidad, Lindt & Sprüngli es uno de los principales compradores de semillas de cacao de variedad fina de América Central y del Sur. Lindt & Sprüngli compra también semillas de la variedad de cacao bruto, principalmente usada en rellenos, a Ghana, donde se cultiva una de las mejores variedades de „Forastero“. Sólo un pequeño porcentaje, alrededor del 1%, de la recogida global de cacao es procesada en Suiza. A pesar de este bajo porcentaje,

la gran exigencia y la excelente reputación del chocolate suizo es un símbolo de calidad en todo el mundo. Asombra que los suizos han mantenido siempre el récord mundial de consumo de chocolate, que ha ido creciendo a lo largo de años y décadas. Mientras que cada persona consumía tres kilos al año en 1900, la cifra hoy es casi cuatro veces superior, de unos 11.6 kilogramos (2005).



## Un mundo de placer

Cada variedad de cacao de sabor fino tiene su propia personalidad, que se configura principalmente en origen.

Las condiciones del terreno, el micro clima, los métodos de cultivo y otros factores forman la base de su carácter particular, que queda finalmente reflejado en el chocolate. El arte de una mezcla equilibrada y un cuidadoso procesamiento de las diferentes variedades de cacao y otros ingredientes de primerísima calidad determinan también el sabor del tipo de chocolate. Sin embargo, el chocolate de nuestros días puede cambiar de sabor en función de factores culturales y variar entre países. En Suiza, donde fue inventado, el chocolate con leche sigue suponiendo un 80% del consumo total de chocolate. Aún así, el gusto del público por un chocolate negro de primera calidad con un alto

contenido en cacao ha aumentado rápidamente durante los últimos años en Europa y en EEUU. Pero donde cuenta con más entusiastas es en Francia, donde las variedades negras suponen casi la mitad del chocolate consumido. Hace algunos años, Lindt & Sprüngli reconoció que esta tendencia se hacía evidente, y se estableció ella misma, una vez más, como pionera y líder de tendencias lanzando diversos productos con un elevado contenido en cacao e innovadoras recetas. Cuando el chocolate más negro disponible en tableta prácticamente en ningún sitio no superaba un contenido del 50% de cacao, Lindt & Sprüngli identificó las tendencias futuras hacia una calidad siempre superior, un sabor más intenso y, por lo tanto, un chocolate más negro en Francia a través de sus exhaustivos estudios de mercado y la atención a sus clientes, y respondió con rapidez creando la primera tableta EXCELLENCE, con un 70% de

cacao. Eso fue en 1987. Por lo tanto, hace 20 años Lindt & Sprüngli no sólo inició una nueva tendencia, sino que capitaneó una nueva era en el sector. La nueva especialidad de LINDT no sólo hizo evidentes sus características, como un sabor muy intenso pero particularmente armonioso, sino que fijó nuevas normas para unas experiencias de sabores completamente nuevos con un formato diferente, muy delgado y expansivo, gracias a sus tabletas finas.

A ello le siguieron rápidamente nuevas recetas en la gama EXCELLENCE, con un 85 e incluso un 99% de cacao – una delicia para auténticos puristas, que no sólo consumen un gran porcentaje de chocolate sino que lo consideran una fiesta para el paladar.

Desde que la primera suave mezcla de chocolate realizada en el mundo, „Lindt Surfín“ por Rodolphe Lindt en 1879, revolucionó la industria del chocolate con una tableta con un



contenido del 49% en cacao, Lindt & Sprüngli ha venido demostrando su experiencia inigualable en la fabricación de chocolate en cualquiera de sus variedades, y en el sector del chocolate negro en particular. El chocolate negro, el más complejo en cuanto a producción, requiere una mayor experiencia para garantizar una calidad máxima. Ello significa procesar las variedades más finas de cacao procedente de las mejores zonas de cultivo y un grandísimo cuidado y experiencia en el tratamiento individual de cada paso en el proceso de fabricación. Diversos procedimientos de evaluación objetiva, criterios específicos y métodos de medición son aplicados para valorar la calidad del producto en cada una de sus fases de elaboración, pero una vez que todo el proceso ha concluido de forma correcta podemos afirmar, sin lugar a dudas, que el producto será excelente, acorde con los gustos particulares de cada consumidor

### **Abastecimiento de materias primas en nombre de la calidad**

Para garantizar la calidad más elevada y el sabor inconfundible de los productos más preciados, Lindt & Sprüngli lleva a cabo la más rigurosa selección de materias primas procedentes de las mejores zonas de cultivo, una parte esencial del proceso. Por ello, Lindt & Sprüngli sólo utiliza las variedades de cacao más selectas, destacando la variedad de sabor fino entre ellas. Los precios de las materias primas naturales, principalmente el del cacao, están sujetos a innumerables impredecibles factores de riesgo externos. Con el cacao en particular, los volúmenes de recogida fluctúan debido a influencias climáticas, plagas, etc., así como a la inestabilidad política y económica de la mayoría de países productores, que tienen un impacto Para Lindt & Sprüngli, el criterio más

importante para la selección y la compra son la calidad indiscutible y las propiedades aromáticas de las semillas del cacao. Sin embargo, estos criterios deben ser también compatibles con las consideraciones económicas, sin dejar de lado el compromiso con una actuación sostenible. Para garantizar el éxito y la eficacia de una política de abastecimiento en el entorno extremadamente complejo y sensible del suministro de las materias primas se requiere de un amplísimo conocimiento en profundidad de sus condiciones generales. Hemos dejado atrás los días en que bastaba conocer las propiedades cualitativas del cacao e incorporarlas a la política de compras. La familiarización con las estructuras del mercado y sus desarrollos es ahora igualmente importante. Para garantizar este conocimiento y mantenerlo constantemente actualizado, Lindt & Sprüngli emplea diferentes instrumentos en todo el Grupo.





De este modo se puede garantizar el control óptimo de los factores previsible, facilitando asimismo la interpretación de elementos impredecibles que también desempeñan un importante papel. Sin embargo, dado que la calidad de las materias primas es la principal prioridad en Lindt & Sprüngli, bajo ninguna circunstancia ninguna presión en los costes dará lugar a concesiones o a comprometer la calidad de las materias primas.

### **Satisfaciendo siempre a los amantes del chocolate**

En los últimos años, los consumidores han cambiado significativamente sus hábitos, principalmente en el sector de los productos de lujo. Esto es un signo claro del cambio constante de la cantidad en favor de la calidad. Las personas también se decantan cada vez más por productos que comuniquen un deter-

minado estilo de vida, una actitud positiva ante la vida. A su vez, ello ha dado lugar a unas expectativas superiores entre unos consumidores cada vez mejor informados y más exigentes. Lindt & Sprüngli está ampliamente familiarizada con las exigencias del mercado y los hábitos de consumo, y responde con rapidez a las nuevas tendencias con recetas innovadoras y exclusivas, productos de primerísima calidad que cumplen las expectativas de los consumidores.

Actualmente, el chocolate ya no es simplemente consumido, sino que se degusta e incluso celebra. Los auténticos amantes del chocolate saben que disfrutar de un producto de primera calidad hace participar a todos los sentidos, y proporciona experiencias extraordinarias a todos ellos. Como sucede con el vino, las pruebas y catas de chocolate nos han proporcionado un rico vocabulario a los especialistas, similar

al de la enología, que abarca todas las percepciones sensoriales. Los criterios para valorar la calidad y el grado de un chocolate se han multiplicado, y ya no sólo son aplicables al sabor. Podemos también ver, oír y oler el chocolate. De hecho, la nariz percibe la más amplia variedad de aromas que nos acabarán llegando al paladar. Otros importantes elementos son el brillo aterciopelado, una superficie uniforme y por último, pero no menos importante, un corte limpio. Ello se caracteriza por un sonido firme y es prueba de un proceso riguroso y del empleo de manteca de cacao de primera calidad.

Si dejamos fundir lenta y suntuosamente una porción de un producto LINDT, podríamos pensar que en principio tiene poco común con el sagrado fruto del cacao que fue ofrecido a la humanidad por los dioses como regalo hace millones de años, pero no tardaremos en



## UN REPASO A 3500 AÑOS DE HISTORIA DEL CACAO

comprobar que no sólo gozamos de esa dulce tentación que hoy disfrutamos con refinamiento, sino que hemos logrado preservar su antigua leyenda, su calor tropical, su suave lluvia y sus exóticos aromas.

