

RUTA POR EL CHOCOLATE

DE CASTILLA Y LEÓN

DE AYER A HOY

BENJAMÍN REDONDO MARUGÁN

Fundación Joaquín Díaz • 2022
Publicaciones Digitales
funjdiaz.net

RUTA POR EL CHOCOLATE

DE CASTILLA Y LEÓN

DE AYER A HOY

BENJAMÍN REDONDO MARUGÁN

Esta edición es de libre distribución, siempre que se respete en formato y contenido como conjunto íntegro y se nombre la fuente original, tanto edición como autoría, si se cita en otras publicaciones.

Imagen de portada: Bodegón con servicio de chocolate y bollos. Óleo sobre lienzo. 1770. Luis Egidio Meléndez. Museo del Prado.

© de los textos y sus imágenes: el autor.

© de la edición: Fundación Joaquín Díaz.

Diseño y maquetación: Luis Vincent 2022.



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
El chocolate.....	5
El origen del cacao.....	7
Evolución y transformación del producto	9
La lucha por el mercado: la publicidad	11
La implantación del chocolate	14
AYER Y HOY DEL CHOCOLATE EN CASTILLA Y LEÓN	18
1. PALENCIA	19
Monasterio Cisterciense San Isidro de Dueñas.	
Chocolates Trapa.....	19
Monasterio de Dominicas de Ntra. Señora de la Piedad de Palencia.....	23
Otras fábricas palentinas.....	24
2. LEÓN	26
Astorga, sabor a chocolate	26
Museo del Chocolate de Astorga	26
Astorga. La Cepedana	29
Astorga. Hojaldres Alonso	34
Astorga. La Mallorquina	35
Astorga. La Maragatina.....	37
Astorga. El Arriero Maragato.....	38
Astorga. Peñín Chocolatier. La pasión por el chocolate.....	39
Astorga, otros fabricantes.....	42
Castrocontrigo. Chocolates Santocildes	43
Museo del Chocolate de Castrocontrigo.....	45
Carbajal de Rueda. Chocolates Maio.....	46
León ciudad. Confitería Asturias	46
Benavides de Órbigo y León capital. Bombonería Santa Cecilia.....	47
Otros pueblos de León	48
3. VALLADOLID	49
Valladolid. Eudosio López	54
Confitería Cubero, El Museo del Dulce	55
Bombonería Vallisoletana, S.A. (Uña).....	58
Confitería El Bombón, Paco Hernández	62
El Horno Francés. El bollo suizo, un complemento ideal.....	63
Rueda. Chocolates Juan Ruiz.....	64
Otros pueblos de Valladolid.....	65
4. ZAMORA	66
Vezdemarbán, Pinilla y Toro. Chocolates la Superlativa.....	68
Zamora ciudad. Chocolates Refart	69
Moraleja del Vino. Chocolates Ecológicos Tierra Dulce	71
Benavente	72
5. SALAMANCA	74
Enrique Prieto	74
Béjar y otros pueblos de Salamanca	76
6. ÁVILA	78
Mingorría. Chocolates Marugán	78
Ávila ciudad. Chocolates Coty	79
El Barco de Ávila. Gredos Alimentaria. El Barco Delice	81
Ávila. Chocolates Elgorriaga	82
7. SEGOVIA	83
Migueláñez. Fábrica de chocolates Herranz	83
Sangarcía	85
Ciudad de Segovia y Villacastín	87
8. SORIA	88
Santa María de Huerta. Monasterio Cisterciense	88
El Burgo de Osma. Dulces Típicos El Beato	88
Almazán. Confitería Pastelería Almarza	90
Soria ciudad	92
Mantequerías York	93
Ucero	93
9. BURGOS	94
Casa Quintanilla	94
Chocolates y caramelos Pinedo	95
Castidelgado. Chocolate Merino	95
Otras fábricas burgalesas	96
Belorado. Monasterio de las Clarisas	97
LOS INICIOS DE LA PUBLICIDAD	
CANTOS DEL CORDEL	99
FINAL	104
BIBLIOGRAFÍA	110
AGRADECIMIENTOS	111
EL AUTOR	112

INTRODUCCIÓN

INTRODUCCIÓN

Esta ruta por el chocolate de Castilla y León intenta recoger la historia de las empresas fabricantes de chocolate y maestros y maestras chocolateras que nos dieron y nos dan de comer y beber la bebida de los dioses, el llamado oro negro, la merienda nacional, lo que los viajeros extranjeros llegaron a decir que el chocolate «es para el español lo que el té es para el inglés».

En todos estos meses de confinamiento por el COVID-19 se ha puesto mucho en valor y reconocimiento por su trabajo, entre otros grupos, a los sanitarios, transportistas, ganaderos, agricultores o industriales y artesanos alimentarios. Hemos tenido más tiempo para pensar de dónde llegan los alimentos, para saborear más las comidas y los postres. De todos ellos, es el chocolate el preferido porque te socorre a cualquier hora del día. En varias encuestas escolares el chocolate resultó ser su palabra preferida y, como alimento, también lo es para la inmensa mayoría de la población en todo el mundo.

El chocolate

Según antiguos y modernos estudios «el chocolate es un potente antídoto contra las penas y las heridas del alma». Esta afirmación poética sin base científica no es del todo baladí. Varios estudios dicen que tiene propiedades eficaces como antidepresivo y subrayan sus beneficios para la salud.

Aunque no falta quien se pregunta si todas las loas al chocolate de siglos pasados hoy pueden afirmarse o rebatirse en función de los avances de la investigación científica moderna.

Juan Vidarrázaga Menchúa, que inmigró a Perú y allí fundó la primera fábrica, nos cuenta lo siguiente:

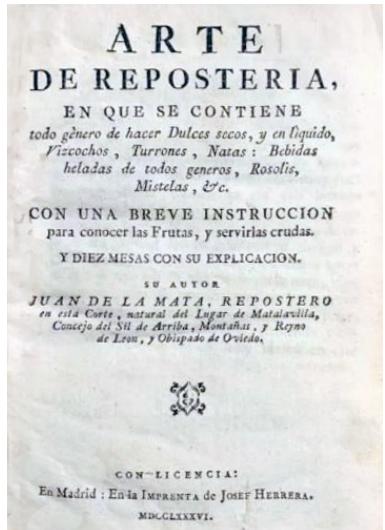
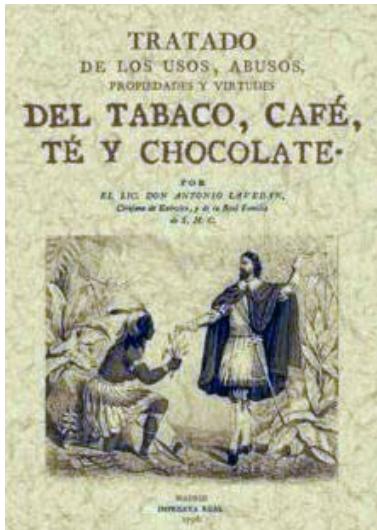
El chocolate posee un elevado contenido de antioxidantes que ayudan a prolongar la juventud. Su presencia está relacionada con el disfrute de la vida, con el goce de los sentidos y, más allá del placer que produce su consumo, es un antidepresivo natural que eleva el estado de ánimo y hace irradiar la felicidad.

Ya en el siglo xix, dos autores de Castilla y León fueron muy dispares en referencia al producto.

Antonio Lavedán, médico de Valladolid, cirujano del Ejército y de la Real Familia de S.M.C., en 1796 escribió un tratado de los usos, abusos y propiedades del chocolate. En él recogió un extracto de los mejores autores de la época, como son las opiniones de los científicos Lemeri y Linac.

Se refirió al cacao del que señala que «se extrae un aceite en consistencia de manteca llamado: manteca de cacao. Este aceite tiene propiedades curativas para el reuma, las articulaciones e incluso en cosmética mejorar la piel», entre las muchas que se citan en el texto del tratado.

También hace referencia a los beneficios que el cacao aporta en la función estomacal ayudando a la digestión, o cómo calma el temperamento colérico en algunas personas y ayuda a los flemáticos que tienen necesidad de estímulo.



El tratado también recoge diferentes maneras de elaborar el chocolate, para lisonjear los sentidos o como ayuda medicinal y añade ingredientes como vainilla o esencia de ámbar, según los casos.

Al trabajo de Lavedán se contraponen los esfuerzos del Fraile Vicente Argüelles de San Francisco por inventar un sucedáneo del chocolate al no disponer de la materia prima que es el cacao. La fórmula se llama *Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento del Chocolate Zamorense*.

Este fraile zamorano, predicador apostólico, ante la falta del cacao, debido a la piratería y los bloqueos por la guerra, decide confeccionar con géneros de la tierra un producto cuyas características al paladar sean lo más parecidas al chocolate: almendra amarga, harina de arroz, sándalo, azúcar, vino, agua y canela constituyen su fórmula.

Estamos hablando de un periodo también difícil y convulso en el que solo llegaba a las órdenes religiosas y a las clases altas, pues las falsificaciones del chocolate siempre han estado a la orden del día. El cacao se adulteraba con harina de lentejas, algarrobas, guisantes, patatas o grasas de animales, hasta lo llegaron a colorear con el rojo ocre de las tejas molidas.

Centrándonos en el producto de mayor pureza que, como dijo un naturalista alemán: «En ningún otro tiempo la Naturaleza ha concentrando tanta abundancia de nutrientes valiosos en un espacio tan pequeño como en el grano de cacao», y dejando al margen los sucedáneos, hoy en día existen estudios que determinan sus beneficios, como es el de la University College de Londres del doctor Jhon Ashton, o la publicación en *Los Ángeles Times* de Selena Rivera. Todos ellos coinciden en los innumerables beneficios que aporta para la salud y la belleza y, entre las propiedades que citan, destacan la de que beneficia al corazón, a la piel, que es rico en hierro, e incluso, que los flavonoides (polifenoles de origen vegetal con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias) ayudan a las personas en sus cálculos mentales.

Por último, en 2016 la científica española María de los Ángeles Martín Arribas, del CSIC, corrobora en su libro *¿Qué sabemos de? El chocolate* todo lo anterior y destaca que los ácidos grasos insaturados contribuyen a controlar el colesterol, la fibra regula el tránsito intestinal, mejora los niveles de glucosa en sangre, sus minerales contribuyen a la regulación de la presión sanguínea, la transmisión neuronal y la memoria. Así mismo, añade que mejora el crecimiento y mantenimiento del sistema óseo y los alcaloides ayudan al estado de ánimo.

El origen del cacao

Haciendo un poco de historia mencionaremos que el cacao tiene una importante relación con tres culturas prehispánicas: los Olmecas, los Mayas y los Aztecas. De hecho, en la sociedad azteca estas semillas servían a la vez como moneda y como producto de consumo. Era tan valioso que se atribuían múltiples virtudes, como calmar el hambre y la sed, proporcionar sabiduría universal y curar enfermedades.

Lo conoció Cristóbal Colón en 1502 en su cuarto viaje a América, pero se difundió cuando Moctezuma lo entregó a Hernán Cortés, como ofrenda de paz, y éste se lo describió al rey Carlos I en 1528 con estas palabras:

Es la bebida divina, que aumenta la resistencia y combate la fatiga. Una taza de esta preciosa bebida permite al hombre caminar durante un día entero sin comer.

El primer chocolate de Europa fue elaborado en el Monasterio de Piedra, Zaragoza, en 1534. El Cisterciense Fray Jerónimo de Aguilar, acompañante de Cortés, fue quien envió el cacao junto con anotaciones sobre su preparación al abad del Monasterio. Mezclado con especias, frutas, azúcar de caña o leche se convirtió en el chocolate que hoy comemos.



A partir de ese momento la cocina monacal no dejó de producir chocolate, iniciándose una tradición chocolatera de la orden del Cister. Un producto utilizado por frailes y monjas como medio de atención hacia sus protectores y la nobleza (ver página de inicio de Salamanca) hasta llegar a la casa Real. Los reyes de España mantuvieron un férreo control administrativo en la expansión y producción del cacao en la Nue-

va España reservándose para sí «la mesa del Rey», un porcentaje de lo cosechado.

En España se cambió la fórmula inicial del chocolate al endulzarlo con azúcar de caña y aromatizarlo con canela, logrando desde el principio una gran aceptación social. Pasando así de España a territorios españoles de la península itálica a través de órdenes religiosas

y a Francia y su corte por la vallisoletana Ana de Austria, casada con Luis XIII, que impuso la moda de tomar la nueva bebida como signo de distinción y de esta manera en el siglo XVII se extendió su consumo por Europa y Asia estableciéndose después nuevos cultivos en África y el Pacífico.

El uso mayoritario entre los fieles católicos tuvo su polémica acerca de si el chocolate rompía la abstinencia y el ayuno eclesiástico, si era sólido o líquido, en función de los componentes que se agregara al cacao. Disputa que tuvo que cerrar con una bula pontificia el Papa Paulo V, en 1662, declarándolo alimento no sólido. No fue hasta 1728 cuando el inglés Joseph Storrs inventó la barrita de chocolate.

Un alimento en principio recogido por los indios en los «árboles de las mazorcas» («xochicacáhuat») cuyo grano, después llamado «oro

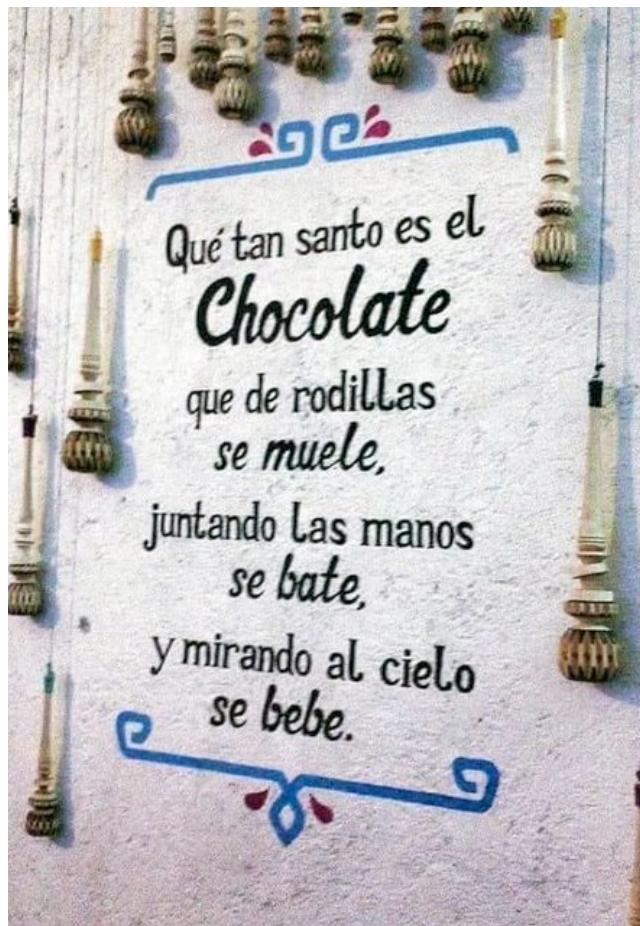
marrón», se utilizaba como moneda de cambio sagrada. Indios que sufrieron una grave merma de población al no tener defensas frente a los contagios de los virus que traían los españoles y europeos y, de repente, los que sobrevivieron pasaron de propietarios a realizar trabajos forzados. Esa expansión hizo que se repoblara con indios de otros países a los que no fue fácil adaptarse y finalmente fueron sustituidos por esclavos africanos que los traficantes a veces compraban con la moneda original: el grano de cacao. Estableciéndose así un gigantesco mercado competitivo y especulativo, lo que los monjes capuchinos llamaban 'los perniciosos monopolios', al que se incorporaron otros países europeos produciéndolo en sus nuevas colonias americanas y después africanas y asiáticas hasta tomar finalmente el control de la distribución y los precios en las bolsas de Londres y Nueva York.



Baya con granos de cacao



Detalle del molido a la piedra en un metate, en las tabletas de Peñín Chocolatier



Texto clásico en un cartel en el Centro de Interpretación de La Cepedana

Evolución y transformación del producto

Desde la decisión de la citada hija de Felipe III, la española reina Ana de Austria, de imponer el chocolate como bebida de clase distinguida, las noblezas de Turín, Nápoles, Venecia y otras cortes europeas no tardaron en incorporar el chocolate a sus mesas iniciando así la leyenda de la pasión y el reto de producir la mejor variedad posible y distinguirse por ello. Su hijo, Felipe IV, El rey Sol, tenía en la Carta de Versalles el chocolate tres veces por semana. Cuenta Nikita Harwich Vallenilla (historiador y miembro de la Academia francesa del chocolate y de la confitería), en su extraordinario libro: *Historia del chocolate*, que esta 'droga' alguna reina se veía obligada a tomarla a escondidas.

Felipe de Orleans todas las mañanas salía de su cuarto para ir a una habitación contigua donde tomaba chocolate recibiendo sus primeras visitas.

En 1679, en Francia, ya había chocolate caliente y también helado, hecho con leche y yemas de huevo, con la nieve que se guardaba en los congeladores de la época, los denominados «pozos de nieve».

Su expansión a Rusia, Japón y China y las colonias británicas fue total. Aunque el primer mercado consumidor de Europa era España, cuya edad de oro se produjo a raíz del ascenso al trono de la dinastía de los Borbones en 1700. Fue la bebida preferida para el desayuno de los reyes Felipe V y Carlos III. En el Palacio Real existía una chocolatera de una capacidad cercana a los 25 litros que se manejaba con un sistema de poleas y contrapesos.

Una tarea de la que se encargaba el gran maestro repostero leonés de la Corte, Juan de la Mata, que nos dejó el gran libro de cocina escrito en 1747: *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces secos, y en líquido, Vizcochos, Turrones, Natas: Bebidas*

helada de todos géneros, Rosolis, Mistelas, etc. En la pág. 144 escribe su receta de chocolate sobre la base del mejor cacao de Caracas, azúcar y canela:

Si se quiere hacer más delicioso, se pueden añadir, quando se forma la pasta, algunas gotas de agua de Azar ó Baynilla... con sola la composición de Azúcar, Canela y Cacao (...) aunque el hombre juicioso y prudente, despreciando afeminadas delicias, que solo sirven de destruir la naturaleza, toma el Chocolate con sola la composición de Azúcar, Canela y Cacao, sin admitir otra alguna circunstancia; pues de este modo, además de ser perfecto, tiene la calidad de salutífero. Esta virtud no la ignoran los Estrangeros, por cuya razón, en particular los Franceses le llaman Chocolat de Santé, que vale lo mismo que decir en nuestro vulgar idioma Chocolate de salud.

El modo de hacerle en la Chocolatera para tomarse, se omite también, porque no hay parte ó casa, aun en la del mas rústico aldeano, que no se sepa.

Muchos usan de un género extraordinario de hacer el Chocolate, que es cambiando por la agua buena leche fresca, y quando está hirviendo en el Chocolatero, echan el Chocolate menudamente raspado (lo que también se ha de observar con la agua); y habiendo levantando un herbor, se apartará del fuego. Atempera la leche las partes cálidas del Chocolate.

Es utilísimo hecho con la debida pureza para confortar el estómago, y el pecho; mantiene y restablece el calor natural; alimenta, disipa y destruye los humores malignos; fortifica y sustenta la voz...

Luego, en la receta número 158, nos deleita con una *Espuma de chocolate*. Aunque para fama del chocolate a la taza, la más famosa era la que hacían las monjas de Zamora que vemos después.

Las políticas de los países contra la obesidad y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud por la toma ingente de azúcar en los productos de pastelería están transformando también la producción de alimentos de cacao. Debería ser un fraude llamar chocolate a snack o bollería que contienen tal solo un 5% de cacao.

En este sentido Santiago Peralta, el más famoso productor de cacao de los últimos años, alerta sobre ello. Peralta, fundador de Pacari, y receptor de numerosos premios internacionales del sector, piensa que la base de la calidad está en el origen y en sus cultivos orgánicos y biodinámicos tratados de la manera más sostenible

possible. Una relación basada en la honestidad y respeto de la Naturaleza. Ahora se reconoce su chocolate como el mejor del mundo.

De hecho, se está convirtiendo de nuevo el producto en algo mágico, de calidad asombrosa y dando la vuelta al mercado. Incluso el belga Dominique Persoone, en una fiesta para el grupo The Rolling Stone ingenió una máquina para esnifar chocolate en polvo.

Los restaurantes, los spas e incluso los publicistas incorporan este producto a sus recetas, masajes o envoltorios en el caso de la publicidad. Nadie es indiferente. Incluso Giorgio Armani diseñó una línea dulce llamada Armani Fondente. No obstante, tomarse un chocolate caliente a la taza, con agua, en la casa astorgana La Cepedana sigue siendo un placer que muchos consumidores repiten desde hace decenas de años.



Del tradicional chocolate a la taza servido en La Cepedana (Astorga), al esnifador de chocolate de Persoone. (Esnifador de la colección de Paco Bombón)





Portada del álbum de Amatller

La lucha por el mercado: la publicidad

La difusión publicitaria de las fábricas de chocolate fue siempre muy competitiva. Hoy todavía se pueden comprar en el mercado antiguas colecciones de cromos que iban incorporados en las tabletas de chocolate y que supuso una aportación a la cultura popular muy importante. La imagen más usada, que tampoco sacó de la pobreza al vecino de Valladolid Miguel de Cervantes, fue la de Don Quijote. Hasta 14 millones de unidades se editaron en 1897 del primer álbum de 120 cromos de la barcelonesa fábrica Chocolates Amatller, repartidos por muchos países. Luego lo copiaron Francia, Bélgica, Alemania, EE. UU., México y por todo el mun-

do. Alcanzó tal dimensión que se ha llegado a afirmar que constituyó la modalidad de imaginería popular que más ha cultivado y difundido la obra de Cervantes.

A esta moda se apuntaron también los fabricantes castellanos que la ampliaron con los álbumes *Historia de España*, *Grandes conquistadores*, *Centenario de Colón*, *Vida de Cervantes*, *Personajes y Geografía de España*, deportivos y un largo etc., que se integraban en los hogares españoles con la llegada de las tabletas.

También había postales, cosmoramas, troquelados, calcomanías y fotografías. Juegos de cartas, impresión de partituras de música, huchas de cerámica, llaveros y un sinfín de objetos



Tres cromos de la Colección Vicente Sánchez Moltó, de Alcalá de Henares

que alentaban al consumo del producto. Como ejemplo podemos tomar el de la fábrica de Enrique Prieto, de Salamanca, de la cual hablaremos más tarde.

Hoy en día, todo funciona de otra manera: las grandes multinacionales abarcan todos los medios publicitarios. Barry Callebaut, a quien se considera líder mundial en el procesado del cacao y del chocolate, asegura que producen más de 3.000 recetas diferentes del producto y tienen presencia en 30 países con 45 plantas de fabricación que se proveen de cacao de diferentes países. La competencia con las multinacionales es muy dura y cuya tendencia a absorber las más rentables es muy frecuente, incluso cuando te han comprado se llevan la producción a otros países, como veremos más adelante.

De la importancia que adquirió el cacao dan cuenta las citas y glosas en la literatura que a lo largo de nuestra historia han aportado escritores como Calderón de la Barca, Agustín Moreno, Tirso de Molina o Benito Pérez Galdós.

El chocolatero norteamericano Milton Hershey (dueño de la ciudad-fábrica Hersheyville que al inicio del siglo xx contaba con 6.000 empleados y todas las modernidades urbanas para sus familiares), fue categórico cuando dijo:

Démosles calidad, esa es la mejor publicidad del mundo.

Aunque esta frase no le fue suficiente, ya que en los años posteriores de la 1^a Guerra Mundial en la que se llegaron a vender 7.000 millones de barritas al año, con 40.000 tipos de choco-latinas diferentes, siendo como era el gran dominador del mercado Hersey Chocolates CO., a un pequeño rival de Chicago, Curtiss Candy, no se le ocurrió otra cosa que poner a su barrita de chocolate el nombre del mejor jugador de béisbol del siglo: Baby Ruth. Rápidamente se hizo con el récord de ventas, pero como no tenía el permiso del atleta le vinieron las demandas que fue sorteando con imaginación. El conflicto se alargó hasta principios del siglo xxi, cuando la famosa barrita Baby Ruth consiguió en exclusiva el contrato con la Liga de béisbol de Estados

Unidos, pero ya la propietaria era la empresa Nestlé. Sin duda, la más enconada e interesante lucha publicitaria que ha existido en el mundo del chocolate.

Pero los tiempos cambian y, por ejemplo, con la llegada de la radio, la conocida canción de *Yo soy aquel negrito del África tropical* que anunciaba el Cola Cao caló en todos los hogares. También veremos el caso de Chocolates Coty y su programa de Radio Ávila, que hasta donde llegaban las ondas se estaba muy pendiente de sus rifas en las que incluían su famosa Muñeca Coty.

La televisión fue otro refuerzo publicitario fundamental, donde el producto se pudo incorporar a la programación. Como ejemplo, cuando en 1968 apareció un corto muy gracioso, de 16 segundos de duración, de Salvador Dalí en

el que decía: «¡Me vuelve loco... el chocolate *Lanvin!*» Lo que reportó una importante crecida a la empresa francesa y 10.000 dólares al artista, caché que estableció desde ese momento para sus apariciones comerciales, visto el éxito. También se puede ver el famoso y divertido capítulo dibujos animados de *El Pájaro Loco*, «*Chocolate automático*». Por último, podemos mencionar la disfrutable pieza del músico vienes Oscar Straus, un vals en su destacada ópera *«El soldado de chocolate»*, donde se dice una frase muy repetida en la historia: «Más vale comerse un chocolate que hacer la guerra».

La fama de otro músico sin igual, W. Amadeus Mozart, también ha sido utilizada por la empresa Mozart Distillerie GMBH, de Salzburgo, Austria, famosa porque según ellos combina lo mejor de dos mundos: chocolate y licor.

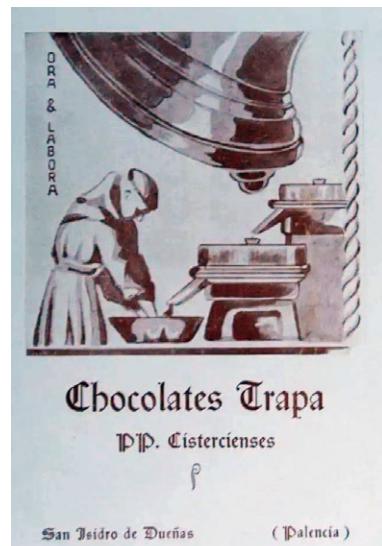


Tres mini botellas de licor de chocolates Mozart. Colección del autor

La implantación del chocolate

En Castilla y León, el chocolate se extendió a través de la llamada cocina conventual y aquí veremos los casos de los monjes Trapenses de Dueñas, las Dominicas de Palencia, las Clarisas de Belorado, Soria, o los Cistercienses de Santa María de Huerta también en Soria. De hecho, la nueva y divina bebida se consumía en los cultos religiosos allá en Nueva España.

En la región destacan varios municipios en los que se implantaron las primeras fábricas en España: Astorga (León), Monasterio de San Isidro de Dueñas (Palencia) y en Zamora Benavente y Vezdemarbán, que llegó a tener más de 22 fábricas, entre ellas La Superlativa, desde 1870 hasta 1960 cuando se traslada a Toro (Zamora).



En el resto de España como principales empresas tenemos en el **País Vasco** a Elgorriaga, en el año 1770, que posteriormente se trasladaría a Ávila en 2005.

En **Cataluña** está Simón Mestres, de Sant Sadurní d' Anoia (1840); y en Barcelona a Amatller, (1851) hoy Simón Coll, y más tarde a Nutrexpa en 1937 (célebres por su producto estrella: el Cola Cao). También está Jolonch, Agramunt (1770), hoy Vicens, destacados turroneros. Durante la Guerra Civil, la última voluntad del Presidente de Cataluña Lluís Companys fue pedir un trozo de chocolate a la piedra de la casa Jolonch antes de ser fusilado.

En **Aragón**, Lacasa, en Jaca (1852); Hijos de Joaquín Huertas, en Barbastro (1868). En la **Comunidad Valenciana**, Clavileño, en Villajoyosa (1880), absorbida por Valor (Huesitos y Tokke), igualmente de Villajoyosa (1881), que también compró Zahor.

En **Madrid** destacan la fábrica de Venancio Vázquez, en Pozuelo de Alarcón (1894) cuya historia la recoge su precioso libro *Venancio María Vázquez y López. El chocolatero gallego y su fábrica La Fortuna en Madrid*, así como la reconocida fábrica de chocolates La Española.

A Madrid llegó Matías López, un gallego que comenzó con la empresa en la capital en 1851 para después trasladarla a El Escorial. En 1870 producía ¡7 toneladas diarias de chocolate!, consagrándose así como «el rey español del chocolate» cuya marca era su propio nombre. Fue reabierta en 2012. Ejemplar empresario, uno de los primeros en establecer la jornada laboral de 8 horas y creó una Seguridad Social y un Seguro de Enfermedad para sus trabajadores y familiares.

También la Compañía La Colonial, de la emprendedora familia francesa Méric, con su precioso edificio de la calle Montera 18, inaugurada en 1854. En 1866 se trasladan a Pinto, y después se llamó La Colonial, S.A. Llegó a tener 500 puntos de venta en Madrid con 283 empleados en 1882 y 500 en 1940, en un increíble

resurgir empresarial tras la guerra civil. El trabajo empresarial de los Méric «educados en la escuela del trabajo de la fábrica» y sus relaciones con los trabajadores son un hito en la historia del entonces lugar de veraneo madrileño que fue Pinto. En sus naves llegaron a acumular hasta un millón de kilos de cacao, millón y medio de kilos de azúcar, 100.000 de canela, 200.000 de tapioca y sagú, para sopas, 200.000 de café y 10.000 de té, en un primer esfuerzo titánico cuyo primer objetivo consistía en proveerse de las materias primas de África y América en tiempos tan convulsos, lo que les llevó a gestiones increíbles.

En 1906 se funda en **Cádiz** Chocolates Eureka. En 1965 la sociedad López Moltó compra una cuarta parte de la finca de La Colonial de Pinto y traslada aquí su fábrica de Cádiz. López Moltó comercializaba las marcas Eureka, Cao-flor, Tres tazas, Blanco y Negro, ABC, Atlantic y Doria. En 2017 inauguran la radiante Fábrica-Museo La Colonial-Eureka, en Pinto, nombre comercial de la actual empresa.

En cuanto a fábricas más importantes en el resto del mundo tenemos: en **Inglaterra**, Cadbury de 1824 (hoy Mondelez, Estados Unidos); de 1878 Fry (creadora de la barrita, absorbida por Cadbury, hoy Mondelez); en **Suiza** está Nestlé desde 1832 (la empresa más rentable del mundo, con la leche condensada, Nescafé y Nespresso), Lindt desde 1845 (nº1 en el mercado mundial), Rowtree de 1862 (Kit Kat y After Eighth, hoy de Nestlé), Daniel Peter con la 1ª barrita de chocolate con leche en 1875 gracias a la leche en polvo de Nestlé, Teodor Tobler (Toblerone) de 1908, que también pertenece en la actualidad a Mondelez, de Estados Unidos; en **Bélgica** destacan Neuhaus (1857) con el Pralíné, Puratos (1919) y los bombones de alta gama de Godiva (1926); Halloren (1804) en **Alemania**, aún en activo, y Bahlsen, (Hannover, 1889) galletera y chocolatera que durante los años 60 trabajó con muchas jóvenes emigrantes castellanas, incluidas mis hermanas mellizas. Hoy exporta a 80 países. En **Estados Unidos** Guittard (1868), Hersey (1894), Curtiss Candy (1916) to-

dos ellos en activo, y Mondelez Internacional (1923) con marcas como Oreo, Milka, Coté Dòr, Toblerone y Cadbury.

En Ecuador está Pacari, fundada por Santiago Peralta y su esposa Carla Barboto en 2002. Aglutina la cosecha de 3.500 productores locales y oferta el cacao más ecológico y ético del mundo, con una puntuación de 18,5 sobre 20 puntos de valoración internacional, mientras que en la parte de abajo del ranking están algunas de las empresas más conocidas del mundo. Reúne Pacari la mayor cantidad de premios de los últimos años considerándose su chocolate como el mejor del mundo.

Con el chocolate, dice Peralta, hay que hacer como ha hecho España con sus vinos, un gran trabajo de educación y comprensión de lo que se consume.

En Castilla y León fueron los maragatos, mercaderes y transportistas, quienes desde la región de La Bañeza difundieron el cacao por la ruta del Camino Real de Madrid a Galicia. Primero fue el puerto de Sevilla, después el de Cádiz y más tarde el de La Coruña que facilitó mucho el comercio del norte y centro de la Península.



Imagen típica de Los Maragatos



Un repartidor de Chocolates Trapa. (Foto: Arch. Monasterio San Isidro, Trapa)

Los maragatos abastecían los barcos de camino de las Américas con los productos de la tierra y a la vuelta distribuían las especias de ultramar. De la seguridad en el trabajo da muy buena cuenta el inglés George Borrow en su libro *La Biblia en España* (1836-1840): «Casi todo el comercio de la mitad de España pasa por las manos de los maragatos (...) antes me enfrentaría con diez valencianos, de gran ferocidad, que hacerlo con un maragato enojado». También escribe que es el medio de transporte más seguro del país.

El transporte cambiará fundamentalmente para gran parte de España con la apertura del Canal de Castilla, que recorría amplias zonas de las provincias de Palencia, Burgos y Valladolid desde 1792 cuando aún no habían acabado las obras. Su construcción fue un proyecto portentoso según Javier Moreno Campos, que en su libro *La Fábrica de Monzón de Campos*, la primera harinera de España, describe el enorme complejo industrial que supuso la salida de las harinas: compras de molinos, cereales, cargas, molturados, fabricación de cubas de madera,



Barqueros en una esclusa del Canal de Castilla. Archivo Confederación Hidrográfica del Duero

transporte hasta Santander, exportación y seguros de riesgo, así como la entrada de los productos y especias de América como el azúcar y el cacao.

En las Bases y Condiciones de aplicación de las tarifas de transporte de 1867, la compañía del Canal de Castilla clasificaba el azúcar como de 1^a clase y el cacao de 1^a, al igual que los aceites, el bacalao, el café, los licores, quesos, tabaco o té, principalmente, que transportaban

hasta con 350 barcazas. Un viaje que hoy se puede hacer gracias al Plan de Excelencia Turística en los barcos ubicados en distintos puntos del Canal.

Con la conexión del ramal del tren entre Reinosa y Alar del Rey en 1857, el Canal dejó poco a poco de ser eficaz hasta cerrar la actividad comercial en 1959, enfocándose hacia el riego de los campos.

CLASIFICACION GENERAL DE MERCANCIAS			
POR ÓRDEN ALFABÉTICO.			
MERCANCIAS.	CLASES.	MERCANCIAS.	CLASES.
B.			
Bacalao.	1	Esparto.	2
Baldosas.	3	Espíritu de vino.	1
Barreles vacíos.	1	Estacas.	2
Bebidas en barriles.	1	Estaño.	2
Brea.	2		
C.			
Cacao.	1	F.	
Café.	1	Frutos coloniales.	1
Cajones vacíos.	1	Fundición en bruto y labrada.	2
Cal.	3		
		G.	
		Garbanzos.	3
		Granos.	3

Listado con las clases de mercancías con los precios que aplicaba la Compañía por su transporte por el Canal. ACHD

AYER Y HOY DEL CHOCOLATE EN CASTILLA Y LEÓN

AYER Y HOY DEL CHOCOLATE EN CASTILLA Y LEÓN

1. PALENCIA

Monasterio Cisterciense San Isidro de Dueñas. Chocolates Trapa

Iniciamos la ruta del chocolate en San Isidro de Dueñas, cerca de la esclusa 39 del Canal de Castilla, donde está ubicado el Monasterio Cisterciense de Trapa.

En 1891, un grupo de monjes se instala en el monasterio trapense de San Isidoro, situado en la localidad de San Isidro de Dueñas, casi seis décadas después de su salida por la Desa-

mortización de Mendizábal. Popularmente sería conocido La Trapa. Según los datos de las *Crónicas del Monasterio de San Isidro*, a finales de este año o principios del siguiente comienzan a fabricar chocolate. A los 32 monjes de la Comunidad se les une un hermano procedente de Toulouse (Francia) que llegaba con la fórmula del chocolate que tanto éxito tenía en Francia. Dado que la situación del inmueble era lamentable y la necesidad de obtener ingresos urgentes, entienden que sería una forma viable de financiarse y comienzan a fabricar chocolate.



Trapa, 1895. Foto: Archivo Monasterio de San Isidro de Dueñas (AMSID)

Poco a poco van haciéndose con maquinaria. Metate, refinadora, pesadora y tableteteadora. En agosto de 1893 ya se produce lo suficiente como para lanzar una campaña publicitaria. De ello toma nota el periódico «Vasco», de Bilbao, que escribe:

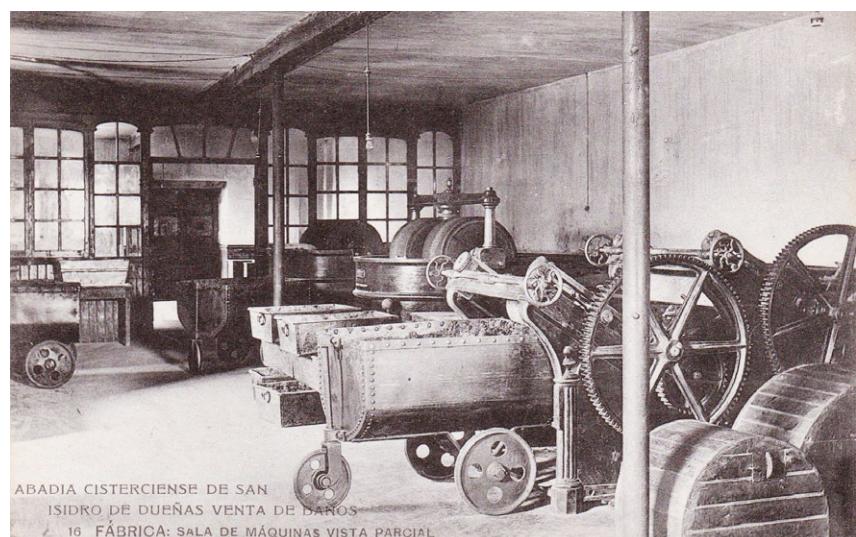
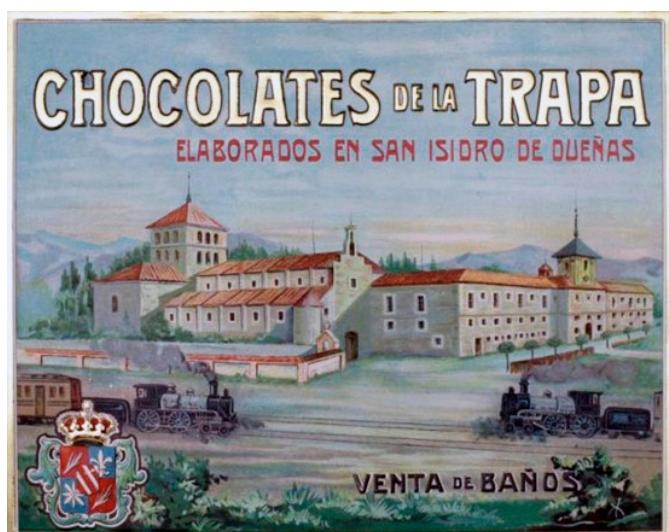
En este Monasterio benedictino, hoy casi una ruina (...) han emprendido la fabricación de chocolate, con lo cual no se proponen una especulación propiamente dicha, sino obtener una pequeña ganancia que les ayude algún tanto a sufragar los gastos de su costosa fundación.

En consecuencia los RR. PP. Trapenses ruegan a todas las personas que lean estas líneas, y

que no tengan compromiso con otros fabricantes, se dignen probar el chocolate Trapa, el cual comparado con los demás se hallará superior».

En 1897 se producen fuertes inversiones «en maquinaria grande y de vapor», adquiriendo fama en toda España, siendo una parte significativa de la clientela varias órdenes religiosas. En 1906 se modernizan con refinadoras, mezcladoras, una trituradora y una veldadora contando con la ayuda de 3.000 ptas. del Conde de Arcentales.

Cinco años después reciben el primer espaldarazo al recibir la Medalla de Oro en la Exposición del Centenario de la República Argentina de 1911, en Buenos Aires.

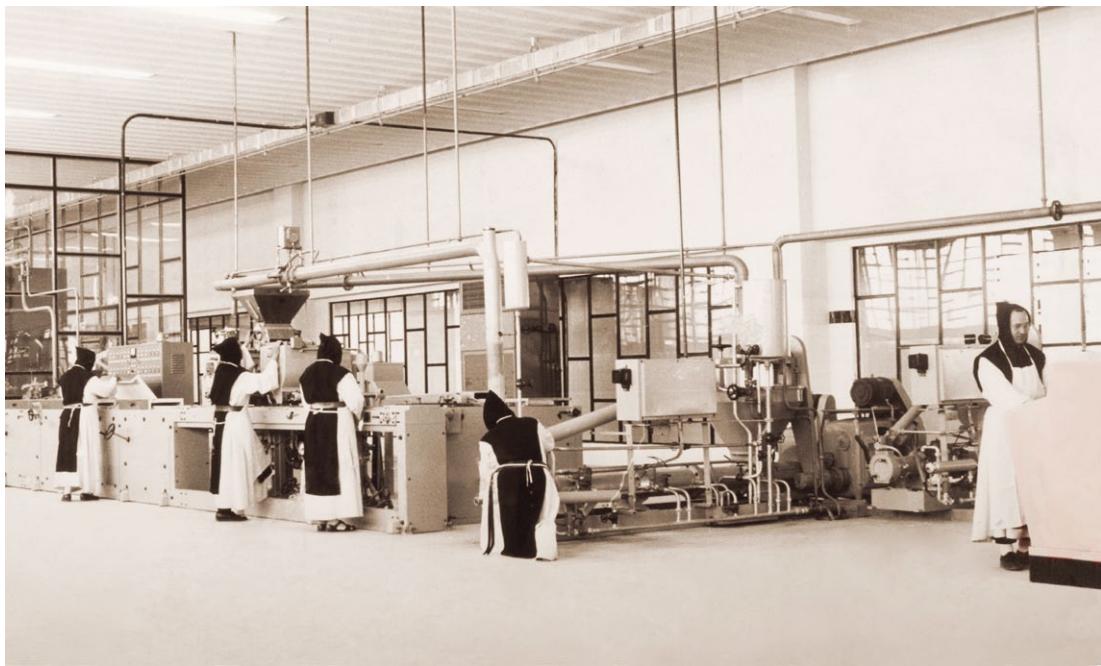


Se realizan compras de maquinaria en 1949, 1956 y 1957; en 1960 lanzan al mercado un nuevo producto denominado «Monacal», un chocolate supervitaminado.

En marzo de 1964 la industria privada Chocolates Trapa se convierte en Chocolates Trapa S.A., con la bendición y colocación de la primera piedra con el escudo del Monasterio. Se entierra un tubo de cinc con un pergamo con

datos referentes a la Orden, estampas, medallas, y monedas relativas a la fecha, todo enfrente, a unos 300 metros, poco antes de llegar al monte.

En diciembre se compra maquinaria moderna en Milán y continúa su trayectoria, hasta que en abril de 1968 deciden acabar con la actividad y se da cuenta a la Comunidad de que la nueva fábrica está en venta.



En marzo de 1968 se formaliza la venta de la fábrica a la empresa BANKAMAR.

Al siguiente año se establece un acuerdo con la firma italiana Società Alemagna de Milán, para crear uno de sus productos más laureados, los cuadrados Cortados y los Bombonísimos. Desde entonces, los cortados de Trapa, elaborados con dos finas capas de praliné y chocolate acompañados de crujientes trocitos de avellana, se convierten en un ícono.

En 1982, Chocolates Trapa pasa a manos de un nuevo propietario, el grupo Rumasa, liderado por el controvertido empresario José María Ruiz Mateos, cuya empresa fue expropiada un

año después por el Gobierno de Felipe González. En 1983 la compra el Grupo PREVERT, y en 1992, Trapa vuelve a ser adquirida por Nueva Rumasa, que al año siguiente modernizó las instalaciones y amplió la gama de productos.

Seis años más tarde se invirtieron 15 millones de euros en la ampliación de la fábrica y almacenes de Palencia, dotándola de la última tecnología, con el fin de ganar en competitividad. A pesar de ello, Trapa fue arrastrada por la crisis y los líos financieros de la familia Ruiz Mateos. La chocolatera, debido a estas dificultades, se acogió a la Ley Concursal a mediados de 2011.



Fuente: Fotos y tabletas, AMSID

En 2013 fue adquirida por el grupo Europraliné, formada por la familia Fernández Calvo y Lacasa, fundada en 1852 en Jaca (Huesca) y centrada desde sus orígenes en la producción de chocolate. En el mes de junio de ese año, Lacasa abandona Europraliné.

Trapa lanzó nuevas líneas de productos: los cortados sin azúcar, tres variedades de turrón y nuevos bombones, ampliando su capacidad productiva con nuevas instalaciones y almacenes, que ocupan 6.000 metros cuadrados, además de nuevas líneas de moldeo de bombones y de modernización del proceso de estuchado con línea robotizada.



El centro de producción sigue ubicado en San Isidro de Dueñas (Palencia), en unas instalaciones de 53.000 metros cuadrados, dentro de una parcela con un total de 70.000 metros cuadrados.

Entre sus productos siguen destacando sus bombones cortados (que fueron los primeros bombones que se elaboraron en España, en 1969), los Bombonísimos (con un gramaje superior al del clásico bombón belga) o sus bombones sin azúcar. Entre sus gamas de tabletas destacan; Collection, 0% azúcares añadidos, Intenso y su gama de tabletas con estevia. Cuentan con más de 120 distribuidores en España y con presencia en 50 países (entre los que se encuentran Italia, Polonia, Países Bajos, Suecia, Hungría, Rusia, Kuwait, Egipto, Israel, Corea y Japón).



Monasterio de Dominicas de Ntra. Señora de la Piedad de Palencia

La Comunidad de Monjas Dominicas abrieron su obrador en el año 1986. La elaboración de sus productos se basa en chocolatinas, huevos de Pascua, bombones y trufones. Según nos cuentan buscan la máxima calidad en las materias primas y en la elaboración de todos sus productos y los trabajan según dictan sus Constituciones «brillando por la calidad y la perfección de los trabajos».

En España existe una importante cultura repostera procedente de monasterios y conventos como son las monjas de clausura, que hoy tienen servicio de venta por internet. Algunas empresas dedicadas a la venta de sus productos, o sea de productos monacales, manejan precios que es conveniente contrastar.

En 2015, España contaba con un tercio del número total de monasterios de todo el mundo dedicados a la vida contemplativa. 35 monasterios masculinos y 784 femeninos.



Otras fábricas palentinas

En Palencia hubo más fábricas de chocolate. Ya en 1850 se anunciaba en la prensa que «En la Ciudad de Palencia se ha establecido el molino de chocolate de nueva invención que estaba a cargo de D. Domingo Mayor, se halla en el día de hoy en el de D. Ramón Gimeno, calle de D. Sancho, frente del Mesón de la Fruta». Se fabricaba a puerta abierta y se vendía cacao, azúcar y canela a precios muy equitativos, y chocolates de tres clases, «todo á contento».

En julio de 1851 Don Isidro de la Portilla anunciaba que ponía a la venta su molino de chocolate y que el interesado podía visitarle en su domicilio de la calle Emperador, 10.

Otra fábrica muy activa fue la de San Antolín, de Julián Díez, que editó una serie de cromos de estampas regionales españolas. Era el abuelo de Alfonso Díez Carabantes, viudo de la Duquesa de Alba. También vendía cafés, confiterías, legumbres y en 1919 tenía la exclusiva provincial de la venta de cervezas El Águila. No se quedaba atrás en la publicidad con sus preciosas cajas de lata la Fábrica de chocolates La Antolina, que aún se pueden conseguir en tiendas de colecciónistas.



Fuente: Archivo Fundación Joaquín Díaz

Gullón y Alonso, con su tienda de ultramarinos finos, vendía chocolate, mantecados y bizcochos con la marca La Fe.

Nutrexpresa. En 1986 el potente grupo catalán Nutrexpresa, de la familia Ferrero, compró la Cen-



tral Lechera Palentina y a partir de ahí, en Palencia comenzaron a fabricar su producto estrella, el Coca Cao. Un producto que se introdujo en los mercados de todo el mundo, cuyo contenido lleva un 42% de cacao desgrasado natural. También fabricaban el batido de chocolate Okey, hasta que en 2014 cerraron la factoría y los 70 trabajadores fueron al expediente de regulación de empleo.



En Osorno, Adolfo García fabricaba chocolate de elaboración esmerada e incluso se atrevió con la potente competencia catalana a abrir una representación en la misma Barcelona, en la calle Urgel, 65. También hacia grandes descuentos a comercios y a Comunidades Religiosas.

En Herrera de Pisuerga, Chocolates Mata S.L., toda una vida entre el cacao y con la jubilación prevista en 2022.

Por último, no se nos puede olvidar que Palencia tiene la mayor producción de galletas de España con una elaboración de miles de toneladas de chocolate. En Aguilar de Campoo nacieron Fontaneda, en 1881 y Gullón, en 1892. Siro, en 1920, en Venta de Baños. Cuétara, el vecino de Reinosa, en 1951. No en vano de las 87 fábricas de harinas que había en España en 1856, 20 estaban en Palencia. Y en 1954 quedaban 11, todas en el entorno de Aguilar de Campoo.



Fuente imágenes: Webs de Fontaneda y Cerealto SIRO



Igualmente, Leche Pascual, de la vecina población de Aranda de Duero, de Burgos, comercializa los siguientes productos que contienen cacao:

Batido Pascual Chocolate (normal y sin lactosa), Yogikid Pouch sabor chocolate, Natillas sabor chocolate, Vivesoy Sabor Chocolate, Vivesoy Sabor Cappuccino, Café Mocay Cappuccino, Cacao Reybar Mocay, Cacao Mocay para vending, y varias variedades de Café soluble Mocay.



2. LEÓN

Astorga, sabor a chocolate

Astorga es hoy la principal referencia del chocolate en CyL, y cuenta con el mayor número de obradores. Además, posee uno de los museos de chocolate más importantes del mundo. Un Museo para recrear los cinco sentidos.

El cacao se da a conocer en Astorga en 1545, en el compromiso de boda de la hija del conquistador español Hernán Cortés, María Cortés de Zúñiga con Álvaro Pérez Osorio, heredero del Marquesado de Astorga, que recibió como dote chocolate de las Américas. Es a partir de esa fecha cuando la Diócesis de Astorga, que tenía un gran número de monasterios y conventos, desarrolló su producción ya que contaban con el abastecimiento de cacao asegurado por los arrieros maragatos desde el puerto de Coruña, y así se lo dieron a conocer a la Casa Real y a la nobleza y de ahí a las clases bajas. Como consecuencia de esta importante actividad comercial, se crearon, además de las industrias productoras del chocolate, una serie de empresas destinadas a la publicidad y posteriormente al desarrollo de maquinaria para la producción industrial.

Según el historiador Matías Rodríguez Díaz, en 1752 ya había ocho fábricas censadas en Astorga y la ciudad llegó a contar con 49 en 1914.

En 1942 quedaban 28. En 1950, 26 y en 1975 son 11 productores. En la actualidad son cinco los fabricantes en activo: Choco Dulce Cabeza (antes La Cepedana, desde 1903), que aporta su museística Sala de Interpretación del Chocolate, Hojaldres Alonso (1902), El Arriero Maragato (1960), La Maragatina (1960) y Peñín Chocolatier (1970), que también tiene su excelente Centro de Interpretación. Y por último, el vecino pueblo de Castrocontrigo con su propio Museo, donado por Santocildes (1916) fabricantes locales.

Museo del Chocolate de Astorga

En 1995, José Luís López García, un comerciante astorgano, presentó en una nave de su propiedad que llamó el Museo de Chocolate, con la aportación de 11.000 piezas de su colección particular referentes al cacao y al chocolate. Era el primer museo de España y el segundo de toda Europa. En el 2000 el Ayuntamiento de Astorga adquirió la colección completa y finalmente en 2015 se estrenó la nueva sede, en el palacete modernista que fue residencia, almacén y fábrica de chocolate del astorgano D. Magín Rubio.



Sala de los orígenes del cacao



Cámara de las Maravillas



Detalle de la Sala la de la imprenta y la litografía

El museo aglutinó a los más destacados productores reposteros y dio un nuevo impulso a los fabricantes locales con actividades como el Salón Internacional del Chocolate de Astorga (SICA), que se celebra en la ciudad los años impares desde 2007. Este Salón reúne a productores de cacao, fabricantes de chocolate y

consumidores de todo el mundo. Ofrece, a los 15.000 visitantes de promedio en los últimos años, talleres, catas y todo tipo de actividades con un denominador común: el chocolate, donde se puede degustar, como dicen las crónicas más antiguas, «espeso, dulce y caliente».



Fachada del Museo del Chocolate de Astorga



Sala de la elaboración del chocolate



Astorga. La Cepedana

Lorenzo Cabezas Álvarez, en 1903, descubre cómo hacer el chocolate con una piedra ovalada y su correspondiente rodillo (el metate). Fue el primer chocolate que se elaboró en la comarca de «La Cepeda», de ahí viene el nombre de la marca «La Cepedana», cuyo registro data de 1920.

Lorenzo, durante varios años siguió haciendo chocolate en Sueros de Cepeda hasta su traslado a Astorga en 1922. Poco a poco se fue modernizando y empieza a fabricar bombones y caramelos con su hijo Pedro y su nieto Alfredo.

La tercera generación.

Alfredo compra la marca San Marcos, en 1973 y diez años más tarde también la fábrica Unión de Fabricantes de Mantecadas de Astorga, con la marca Los Maragatos, trasladándose

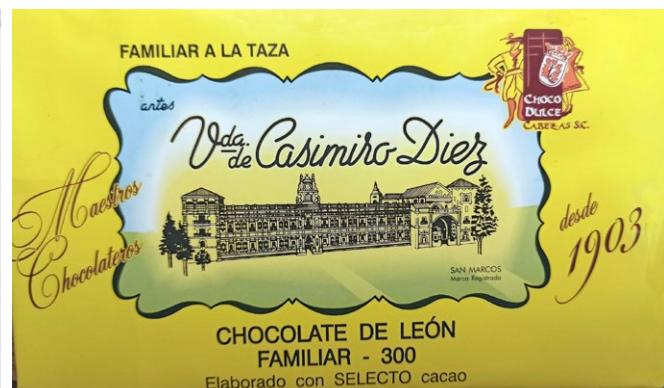
a su nave de la Ctra. de la Coruña, desde la calle Puerto Rey.

En 1978 le compra a Isidoro Geijo la marca La Vega, con su maquinaria.

Tras su jubilación, Alfredo cede la marca a dos de sus trabajadores, los cuales crean Choco Dulce Cabezas, consiguiendo que la industria siga funcionando.

Una gestión empresarial que queda reflejada en el «Centro de Interpretación del Chocolate La Cepedana» (de ahora en adelante CICHL) un museo muy interesante y uno de los lugares más visitados de Astorga.

Además, en el local anexo, mantiene abierta Chocolatería La Cepedana, donde se vende todo tipo de chocolates y dulces y se puede degustar un chocolate típico «a la taza». Un chocolate a la taza que hacen todavía con agua, para no desvirtuar su auténtico sabor.





Un recorrido por el Centro de Interpretación de La Cepedana contado por Alfredo y su esposa Mariví, es una lección apasionante de la historia del chocolate astorgano ya que, además

de explicarlo con su propia experiencia como productores y contar con su antigua maquinaria, albergan una colección museística impresionante.



Muestra de envoltorios de tabletas en el Centro de Interpretación de La Cepedana







Objetos publicitarios (CICHLIC)



Dos detalles publicitarios en el Museo de Chocolate de Astorga

Astorga. Hojaldres Alonso

Valeriano Fernández, en 1902, fundó la saga pastelera y chocolatera. Continuó su hijo César Luis al crear más tarde la empresa Hojaldres Alonso, que le ha dado reconocimiento y premios en toda España.

Comenzó solo con dos empleados en el centro de Astorga. En el año 1987, debido a

la buena acogida de sus productos, construyó una nueva fábrica en los alrededores con la que consiguió que las ventas se relanzaran hasta el extremo de tener que introducir nueva maquinaria y aumentar la plantilla de trabajadores. Ahora es famoso por los novedosos Hojaldres de cacao, mantecadas, zancudos, pastas y una rica variedad de chocolates con la imagen astorgana y la pareja maragata en las tabletas.





Astorga. La Mallorquina

En 1916, José Rodríguez inició su aventura empresarial con la confitería La Mallorquina. Más tarde, su hijo José Rodríguez y posteriormente sus nietos Gonzalo, Fernando y Luis continuaron con esta empresa reconocida por su calidad, sus mantecadas y sus buenos chocolates.

Así lo subrayó en su día Magín Revillo, conocido corresponsal de RTVE en Washington: «La Mallorquina es Astorga. Huele a Astorga. Sabe a Astorga. Después de más de cien años de historia, sus mantecadas y hojaldres, su crema y sus pastas son como la Catedral o el Ayuntamiento. La Mallorquina es la casa de todos. Ha conseguido endulzarnos la vida. Sin límites. Sin fronteras. Es tan necesaria que, de no existir, tendríamos que inventarla».





Fotos: La Mallorquina



Astorga. La Maragatina

Gerardo Castrillo es un chocolatero artesano como lo fue su abuelo y su padre que fundó La Maragatina en 1960. Produce de manera tradicional ya que aún tuesta, muele, mezcla, atempera y moldea con máquinas que alguna tienen más de 200 años.

Fabrica el chocolate «de hacer», como el de toda la vida, pero lo innova mezclando con almendras y otras variedades, centrándose en el mercado tradicional y en el turismo que aprecian el valor de lo artesanal.

No puede competir en las grandes superficies y se basa en la demanda directa, por lo que su producto nunca llega a caducar. Una empresa que ha mantenido la tradición del chocolate a la taza artesanal «a la piedra».

Un método que consiste en el tostado del cacao a fuego de leña y, después de su descascarillado, se extiende sobre una piedra de forma curvada (metate) y se le presiona un rodillo de piedra para extraer el jugo del cacao, al que se le añade azúcar, especias o frutos secos.

Una vez realizada la mezcla, esta se vierte en moldes de madera o cinc para obtener la forma de tableta de chocolate a la taza artesano, chocolate con almendras o avellanas, etc.

Aunque sin duda la más famosa de Astorga es la «Libra de chocolate». Una tableta que empezó siendo de 466 gramos, de ahí el nombre de la libra, que ha ido adelgazando con el paso hasta quedarse con unos pesos medios de entre 400 y 300 gramos. (Web La Maragatina).

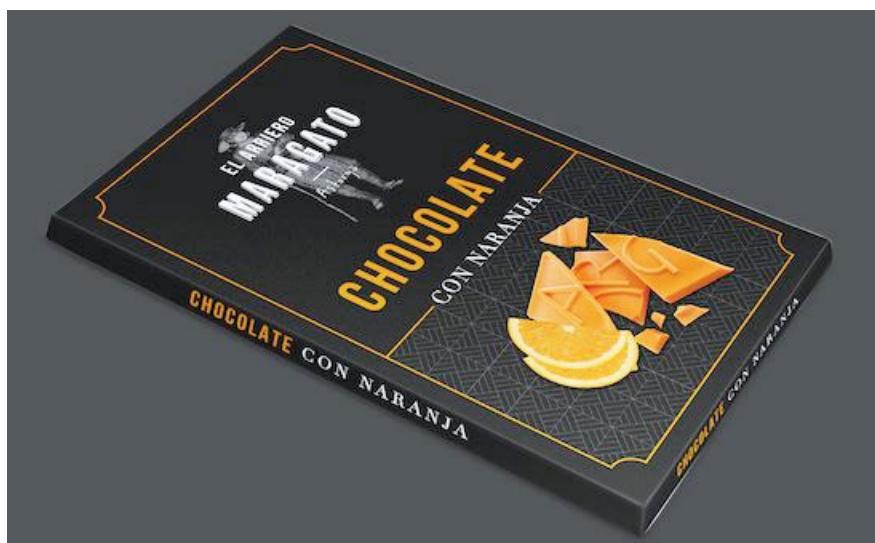


Piedra litografiada para envoltorios y un embalaje de la libra de chocolate. Fuente: CICHLIC

Astorga. El Arriero Maragato

Siguiendo las más tradicionales recetas El Arriero Maragato elabora, desde 1996, una amplia variedad de chocolates distinguiéndose por el logo inconfundible del nombre de ASTORGA en sus tabletas. También es un obrador que cada día procesa lo más típico de la ciudad, las auténticas mantecadas. Apuntar que la ciudad ha conseguido el reconocimiento hacia sus famosas mantecadas con la Indicación Geográfica Protegida (IGP) símbolo de autenticidad y origen del producto.

El Arriero Maragato también fabrica hojaldres de mantequilla bañados en almíbar, pastas y rosquillas, pero igualmente una amplia selección de chocolates, desde el intenso chocolate a la taza hasta novedosas fusiones de chocolate con cecina, naranja o garbanzos, sin olvidar los clásicos blancos o con leche. Para darse un capricho a cualquier hora del día.



Astorga. Peñín Chocolatier. La pasión por el chocolate

Jacinto Peñín del Rio, nacido en La Bañeza, empezó muy joven a trabajar como aprendiz en Casa Baudillo, pero tenía muy claro a sus 17 años que debía completar su formación y cultura por el chocolate y marchó a París. Trabajó en pastelerías y estudió tres años en escuelas oficiales del Estado, obteniendo el título de Maes-

tro Pastelero-Chocolatero. Once años después, en 1984, volvió a su pueblo y abrió su primer establecimiento que perduró hasta 2021, por jubilación de su esposa. Tenía muy claro el referente histórico y turístico de Astorga e inauguró allí otra pastelería en 1988, en pleno centro, que dada su calidad comenzó a distribuir a la mayoría de establecimientos y al propio Museo del Chocolate.



Varias tabletas de chocolate de Peñín



El propio Peñín inspeccionando las plantaciones de cacao

Otro acontecimiento casual, como es el estreno de la película *Palmeras en la nieve*, le transporta de nuevo a lugares vividos en las plantaciones de cacao y toma contacto con la

escritora del libro Luz Gabás. Ambos unen literatura y chocolate que les llevan por un periplo de Ferias chocolateras y rutas literarias.



Inaugura un moderno obrador en Valderrey y lo convierte en Centro de Interpretación del Cacao, en 2003. Durante dos años viaja por diferentes plantaciones en África para conocer «in situ» todas las clases de cacao y su proceso

hasta escoger los mejores proveedores para su fábrica. Así, es cómo se convierte en referente a nivel nacional, estando presente en vitrinas gourmet (comidas de elaboración refinada) como la de El Corte Inglés.



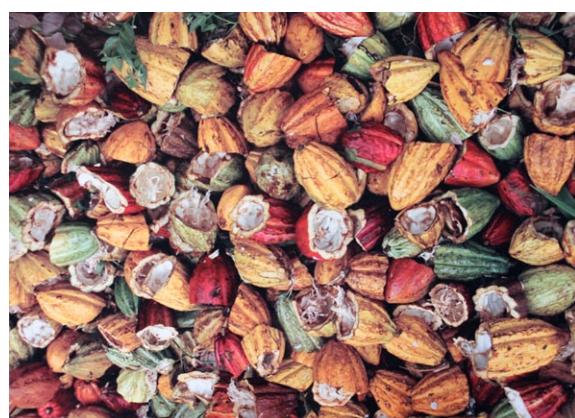
Obrador y Centro de Interpretación del chocolate de Peñín Chocolatier

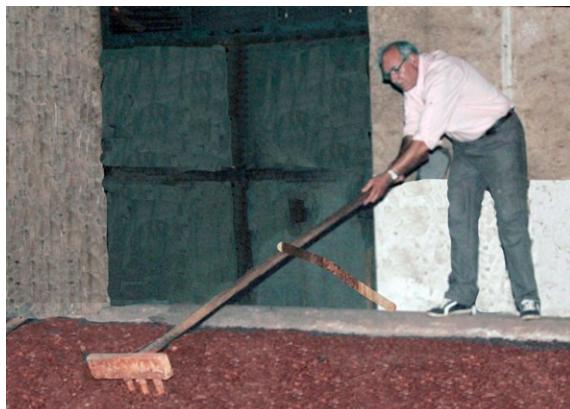
La visita concertada al Centro de Interpretación es una experiencia que te transporta hasta las plantaciones del cacao, y siendo Peñín el mismo guía, te transmite cada paso desde que se enraíza la planta hasta que se lleva al paladar.

Con las fotografías expuestas en el Centro de Interpretación, se puede ver un recorrido por la vida del grano de cacao desde que crece

la mazorca en el árbol, su recolección, extracción del haba y secado, hasta la selección.

Después se tuesta, se descascarilla, se muele los granos y se extrae la grasa o manteca de cacao. Es la grasa natural comestible procedente del haba la que mezclada con agua, leche, azúcar, vainilla, canela o frutos secos proporcionan las diferentes clases de chocolate.





Astorga, otros fabricantes

Una forma interesante de conocer a los antiguos fabricantes de Astorga está en la búsqueda de artículos de colección como los que ya hemos visto. Gracias a ellos conocemos a algunos artesanos como Baltasar del Teso, Ángel García, Manuel León Andrés, Manuel Luis, Hijos de Benito Herrero, Balta Chocolates «TRES TORRES», Fábrica de Chocolates La Santa Teresa, de José Gómez Murias; La Perla Astorgana, de Delain Rubio, único sucesor de Tomás Rubio; José Lombán, gran fábrica de chocolate; Manuel Miguelez Santos; Fábrica de Chocolates y Mantecadas de H. Granell y Martínez (1928), o la Gran Fábrica de Chocolates y pastas para sopa, de La Industrial Leonesa, de Cayetano González (1949), entre otros.

Aumentamos la lista de fabricantes de chocolate de Astorga de la última mitad del siglo xx, miembros de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolates de España, que nos hace una idea de la actividad tan amplia en la

ciudad: Agustín Herrero Alonso, Alfredo Alonso Martínez, Andrés García «La Nueva Aurora», Ángel Rodera «Lucillo», Antonio Castrillo Fdez., Antonio Gª. Castrillo «San Gerardo», Antonio García Gª., Antonio González Alonso, Antonio Martínez Glez., Antonio Nistal Cordero, Bambi, Cecilio Santiago «Santa Cecilia», Ceferino Bardón del Otero, Ceferino Bardón de la Iglesia, César Rodríguez Alonso, Domingo Bardal Delgado, Eloy García Fdez., Emilio Blanco Nieto, Evaristo Crespo Salvadores, Faustino García «la Moderna», Faustino García del Otero, H. Granell y Martínez «Chocolate La Virgen», Herrero «La Familiar», Hija de Blas Martínez, Hijos de Benito Herrero, Hijos de Blas Mtnez., Honorato Martínez Glez., Inocencio Alonso, Isidoro Geijo Rdguez., J.M. Crespo «Embajador», José Castillo Alonso, José Crespo Cano, José Cuervo Mtnez. «Virgen de la Salud», José Flores, Sucesor de Miguelez «La Verdad», Julián Martín, La Hispana, Lorenzo Cabezas, Los Maragatos «Sucesores de Valeriano Fdez.», Manuel Cuervo (sucesor de Dámaso Cuervo «La Pureza»), Manuel



Goy; Manuel Pérez G^a., Manuel Rebaque Chao, Mariano Andrés Ortega, Mariñas, Pablo Hermanos S.L. «San-pavi», Pablos Hermanos, Pedro Cabezas Fdez., Pedro García G^a. «La Popular», R. Velasco (hijo de Venancio Velasco), Rafael Martín Alonso, Ricardo Martínez G^a., Ricardo Martínez García, Román Crespo «La Industrial Astorgana», Santiago Morán Cabero, Santos Barrial Fdez., Saturnino González Rabanal, Serafín Enriquez Cubero, Severiano del Campo Nistal, Teodora Fuertes, Tomás Manrique Rubio, Tomás Reymondez «La Fama», Tomás Rubio «La Perla Astorgana», Valentín Quiñones «La Gloria Astorgana», Valeriano Fernández, Vda. de Agustín Silva, Vda. de Eloy García, Vda. de Girón, Vda. de Heriberto Herrero, Vda. de Manuel Pardo «El Maragato», Vda. de Santiago González, Vda. de Serafín Enriquez, Venancio Velasco, Vicente González «La Fiel Estrella Maragata», Vicente López «Chocolates Gloria», Vicente López Glez. «El Desengaño» y Victorino Luengo Prieto. (Fuente: Archivo del Centro de Interpretación de La Cepedana, elaboración propia).

Castrocontrigo. Chocolates Santocildes

David González Pombar fundó Chocolates Santocildes en 1916. De familia chocolatera, procedente de la maragatería, decidió, junto a su mujer Ángela, trasladarse a Castrocontrigo, en la comarca de La Valdería, y posicionarse como el único chocolatero de la zona.

La primera fábrica fue ubicada en uno de los molinos del río Eria, debido a que en esa época la maquinaria era movida por la fuerza motriz del agua, para después trasladarse al casco urbano donde está ubicada actualmente.

Tras la Guerra Civil se hizo cargo de la empresa Carmina González, hija de David, que junto a su marido, Bernardino Fernández, continuaron con la tradición chocolatera. A la muerte de éste y de su hijo mayor, David Fernández, la empresa pasó a manos de sus hermanos, los actuales dueños (Fernando, como gerente de esta y Juan, el maestro chocolatero), que han sabido mantener el equilibrio y la esencia del buen hacer de sus padres incorporando el desarrollo y la innovación del siglo xxi.

El tostado del cacao proveniente de Venezuela, Ghana, Costa de Marfil o Ecuador se sigue haciendo en un bombo de leña, lo que le da un toque especial que posteriormente se nota

en el sabor de cada uno de sus productos. La saga de chocolateros continúa, pues en la sangre de esta familia hay algo especial transmitido de padres a hijos tres generaciones después.



Hermanas González Pombar utilizando la refinadora en la fábrica de la empresa familiar a principios de 1.900.



El blog de *El País*, el de Mikel López Iturriaga, habla así de Santocildes: «Son de los pocos (si no únicos) en España que siguen tostando su propio chocolate con técnicas tradicionales y maquinaria antigua. Tienen chocolate de todos los tipos, pero el de 80% con almendras y el negro negrísimo de 90% son sublimes, igual que su chocolate a la taza (11 chocolates por los

que morir). Además de la tienda online sugerida, venden en tiendas físicas sobre todo de la provincia de León y también aceptan pedidos a través de su web. Pero acercarse a comprarlo a Castrocontrigo tiene premio: quien lo haga podrá ver su pequeño museo del chocolate, una monería etnográfica».

Museo del Chocolate de Castrocontrigo

El museo recoge el esfuerzo de más de un centenar de años de la familia González por mantener una fábrica y recrear esta historia. Se precia de abastecer a medio norte de España y seguir custodiando con prestigio su experiencia con el cacao.

El ayuntamiento de Castrocontrigo, cuenta con una Ruta de molinos harineros, que algunos también molturaron cacao. Ahora recoge en este edificio, el Aula temática de los molinos de agua, y la herencia de la familia con la historia de lo que fue su primera marca: La Perfección Astorgana, y más tarde el chocolate Santocildes.

La marca Santocildes, durante los años más duros de la Guerra Civil, fue capaz de distribuir el chocolate por los mercados de Galicia, Zamora, Salamanca, consolidándose como uno de los mayores fabricantes nacionales, con una fama que mantiene hoy en día.

Aparte de la diversa maquinaria tradicional, encontraréis explicaciones de la Historia del chocolate, biología y características del cacao, proceso de tratamiento del cacao, geografía del cacao, proceso y herramientas de elaboración del chocolate, tueste, mondadora y mortero, atemperado, mezcla, refinado, galé, molido, mezclado y refinado del chocolate.



Foto derecha, fuente viajerosensilla.com

Carbajal de Rueda. Chocolates Maio

Chocolates Artesanos Maio es un sueño materializado en 2020 que surge del amor al chocolate y de periodos de formación con los mejores chocolateros y pasteleros de la región leonesa. Se volvieron al medio rural en Carbajal de Rueda, en la Ruta Vadiniense, uno de los Caminos de Santiago más antiguos, para elaborar

chocolates siguiendo los procesos artesanales con el apoyo de antiguas generaciones.

Las variedades que ofrecen se elaboran al más puro estilo tradicional con productos 100% naturales elegidos con mimo y buscando la mejor calidad: chocolate belga con cacao en un 80, 72 y 54%, y frutos secos selectos. Con una especialidad: las Trufas de orujo y miel, de su maestra chocolatera.



León ciudad. Confitería Asturias

La Confitería Asturias comienza su andadura en enero de 1970, lo inicia el matrimonio Ulpiana Rodríguez, de Villaescusa (Zamora) y Luis César García, de Grado (Asturias) aprendiz de su tío José Tejeiro que dio fama al pueblo de Grado con los famosos Tocinillos de Cielo.

Se establecen en un local de la Avenida República de Argentina número 6. Los inicios fueron duros, puesto que en León había confiterías con mucha tradición aunque por la edad de sus propietarios fueron desapareciendo: La Coyantina, Casa Gago, Confitería Polo, Confitería Yacor y la muy famosa de Camilo de Blas.

El negocio fue prosperando y en el año 1978 se trasladan al local de la Avenida República de Argentina 8, donde actualmente se encuentra, apostando por la repostería artesanal: tartas, pasteles, bombones o helados caseros, sin aditivos, conservantes ni colorantes artificiales.





Por su obrador han pasado trabajadores que hoy tienen en León prestigiosas confiterías como La Casita de Chocolate, Dulcinea, Canela, o la Confitería Ely.

Un matrimonio que ahora ejerce con su hijo César y su hija Ana, con 23 empleados, que distribuyen sus excelencias de calidad por toda la península.

Benavides de Órbigo y León capital. Bombonería Santa Cecilia

La confitería y bombonería Santa Cecilia goza de tradición familiar desde 1850 que comenzaron en Benavides de Órbigo. En 2014 abrieron bombonería en la Gran Vía de León y un obrador con lo más moderno del momento.

Con sus 76 años, Jesús Santiago Rodríguez, continúa la labor creativa de su maragato bisabuelo y de su padre Pablo, apoyando a sus dos hijos en la tarea repostera. Sobre la base de cobertura de chocolate belga, algo muy normal entre los artesanos, crean la gama de bombones, monas y rosas de Pascua, y figuras como los famosos Papones de chocolate (nombre de los cofrades en León), muy populares en Semana Santa. También bañan los hojaldres y palmeras y elaboran tartas, algunas tan especiales como la de Santa Cecilia. Su famosa crema también se ha hecho popular en bombas y pasteles.

Jesús celebra años transitando entre escolares o curiosos contando su experiencia entre cacaos, harinas y la cultura creativa del dulce.

En León, también se promocionaba como la gran fábrica de Chocolates y Dulces de Vda. de Casimiro Díez que tenía el despacho en la calle Pozo 17, y la fábrica en la Avenida del Padre Isla. También en Benavides de Órbigo fabricaron Hijo de Cornejo, con la marca Nuestra Sra. del Rosario, como vemos en la piedra para litografiar los envoltorios de las tabletas, y Romero y Grande Hermanos, con grandes fábricas de cera y chocolate.





Destacar que en Benavides se celebra todos los años la Feria del Dulce y la Repostería en la primera semana de septiembre. La organiza el Ayuntamiento y tiene gran éxito de público, aunque estos años de pandemia fue suspendida.

Otros pueblos de León

Dentro de la marca Astorga, también fabricaron varios pueblos de su proximidad como es el caso de San Justo de la Vega, con Benito Abad Martínez, y Adrián Abad, hijo de Felipe con «La Humildad»; Estanislao García Abad, hijo de Andrés García «La Nueva Aurora»; Manuel Casares; Serafín Rodríguez Rodríguez; Máximo Rodríguez y la Vda. de Isidoro Geijo.

En San Román de la Vega, Juan Geijo Cuervo. En Santa Coloma de Somoza, Felipe Suárez Pedrosa «Chocolate Esfinge». En Quintana del Castillo, Máximo Rodríguez, después Vda. de Máximo Rodríguez. En Santiago Millas, Florencio Lampán Martínez y Jesús Castrillo Alonso. En Lucillo, Florencio Lampán Martínez. En Vega de Magaz, Pedro García García. En Hospital de Órbigo, Aureliano Canera Martínez y Cleto González Fernández. En Carneros, Pablo Herrero Alonso y A. Herrero «La Familiar».

Más alejados: en Ponferrada elaboraron José Trancón Panizo y Santiago Morán Galán. También en Valencia de Don Juan fue famoso el chocolate 'La Josefina'.



Fuente: CICChLC

Foto: Museo del Chocolate de Astorga



Foto: Envoltorio de la tableta de chocolate

3. VALLADOLID

Valladolid, como capital política de España, durante el reinado de Felipe II y su hijo Felipe III entre 1527 y 1606 y el traslado de toda su corte, incluyendo al Duque de Lerma especialista en grandiosas fiestas y saraos, seguramente correrían ríos de chocolate, por lo que describe, como ejemplo, Tomé Pinheiro en *La Fastigia*, sobre los agasajos del Rey Felipe III y el Duque de Lerma al embajador inglés en la suntuosa corte de Valladolid en 1605.

Capital donde residió Cervantes cuando presentó a su protector el Duque de Béjar el borrador de *El Quijote*, y que muy poco después de la aparición de la Primera parte, Don

Quijote y Sancho abandonaron el ámbito estrechamente literario para participar en festejos públicos y mascaradas, como los celebrados en 1605 en Valladolid, en Pausa (Perú) en 1607 o en Heidelberg (Alemania) en 1613.

Se sabe que a mediados del XIX había varias fábricas en competencia por el mercado, a tenor de un anuncio publicado en *El Norte de Castilla* de mayo de 1864, en el que Molinos de la Estrella, de la calle Cebadería 39, cuyo propietario era Julio Santillana, ya se publicitaba así: «La grande aceptación que están mereciendo los chocolates de esta fábrica, hacen innecesario todo elogio por nuestra parte», un auto elogio, que se dice, quizás por eso a continuación ofrece regalos y rebajas para los expendedores.

FABRICACION DE CHOCOLATES.
MOLINOS DE LA ESTRELLA.

La grande aceptacion que están mereciendo los chocolates de esta fábrica, hacen innecesario todo elogio por nuestra parte.

Buenos géneros, esmerada limpieza, y la economía posible, son base de la fabricacion de nuestros productos.

Una libra de regalo por cada 25 de consumo.
Se hacen tareas á vista de los interesados.
Rebaja para los expendedores.

VALLADOLID.—CEBADERIA, 39. 18.5.1864

Hemeroteca de *El Norte de Castilla*. 18.5.1864

En 1986 recibió la concesión de la Medalla de la Ciudad en su Categoría de plata, con motivo del centenario de varias empresas chocolateras, conjuntamente con Eudosio López y la empresa UÑA.

Situados en la plaza de Fuente Dorada, vemos en las fotografías que al fondo está la Fábrica de chocolates Aurora de Castilla, de Modesto MATA, en los números 8 y 9, fundada en 1870. También figurará con el titular de *Hijo de M. Mata*, y como *Hijos de Fernando Mata*. Era una tienda de comestibles finos y vendedora de

papel de fumar. Un lugar muy concurrido que, además de un trasiego permanente de personas llenando los cántaros de barro de agua de la Fuente, también tenía parada el tranvía delante de la tienda. A su izquierda estaba el Cinema Oriente y por la derecha el estanco ZIG-ZAG, y el Bar Restaurante de Rodríguez y Muñoz. Enfrente estaba el establecimiento de la Vda. de M. Vaquero. La histórica fábrica la cerraron en el año 1978. Ahora, en el número 9, está ubicada la confitería El Bombón, de Francisco Hernández, que ya van por la cuarta generación de reposteros.



39. VALLADOLID. La Fuente Dorada



Plaza de Fuente Dorada. Foto con tranvía: Chocolates Matas. AMVA. Olga López Soto 192_? COL OLS 0121 AMVA F-428-1 (Arch. Municipal de Valladolid- AMVA)



Anuncios publicitarios de la familia Mata. Archivo Fundación Joaquín Díaz

En la Plaza de San Benito, detrás del Ayuntamiento, vemos al señor del bombín y otra fábrica de chocolate muy clásica, el establecimiento de Dimas Alonso y Santos Rodríguez Pardo, cuya marca de referencia era Chocolates San Antonio.

Solicitaron en 1902 la licencia para la instalación de una fábrica de chocolate con motor de

gas en la planta baja de la casa del Señor Peña, sita en la calle Malcycinado, 2 y calle Zapico, 1. (Malcycinado está bien escrito, pero la calle ya no existe). Despues se trasladaron a la calle Miguel Íscar. Allí tenían un gran tostadero de café y disponían de abundante surtido de cacao, azúcares y canelas, con tareas de encargo y a domicilio.

Fábrica de Chocolates y

ESTA fábrica hoy propiedad de D. Dimas Alonso, es la productora del conocidísimo chocolate marca San Antonio, tan apreciado en todos los mercados de España desde el año 1808 en que se fundó. Cuenta hoy día con maquinaria completamente moderna, capaz de alcanzar una producción de 800 a 1.000 libras diarias. Otro de los ramos importantes de esta casa, situada en Valladolid, calle Miguel Íscar 11, es el tostado de cafés por un pro-



Tostadero de Cafés de D Dimas Alonso

cedimiento especial que evita pierda el café su aroma, tostando unos 500 kilogramos diarios y pudiendo llegar a 1.000. Los mercados donde es más solicitada esta marca son los de Palencia, Zamora, Salamanca, León, Segovia, Ávila, Navarra, Madrid, Rioja, Toledo, etcétera... El tostadero de café es una de las verdaderas especialidades de Valladolid y los aficionados a la rica bebida conocen si el grano ha sufrido ó no en casa del Sr. Alamo la operación del tostado.

Fábrica de Dimas Alonso. Recorte de Revista Ilustrada, 1908. Colección del autor



Foto: Fábrica de chocolates de Dimas Alonso



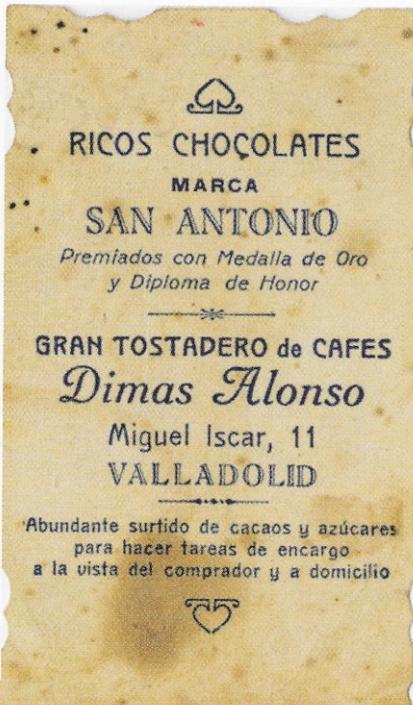
SAN ANTONIO
GRAN FÁBRICA MODELO DE CHOCOLATE
MOVIDA POR EL GAS
DE DIMAS ALONSO
Casa fundada en 1810 por D. Fernando Medigüita
(Plaza del Val) — 2, Malcycinado, 2
VALLADOLID

RICOS CHOCOLATES
MARCA
SAN ANTONIO
Premiados con Medalla de Oro
y Diploma de Honor

GRAN TOSTADERO de CAFES
Dimas Alonso
Miguel Íscar, 11
VALLADOLID

Abundante surtido de cacaos y azúcares
para hacer tareas de encargo
a la vista del comprador y a domicilio

Colección particular



FUNDACIÓN JOAQUÍN DÍAZ

Fundación Joaquín Díaz

Se anunciaba como «La Gran Fábrica de chocolate y Tostadero de Café, ubicada en la calle Miguel Íscar 11 con sucursales en la calle Angustias, 9 y Ruíz Zorrilla, 46». Premiados con la Medalla de Oro y Diploma de Honor por su labor, mantuvieron la elaboración de chocolate y cafés entre 1810 y, al menos hasta 1936. Siempre estuvieron muy presentes a través de la publicidad con sus cromos, dioramas y publicidades que anunciaban: «Especialidad en chocolate para meriendas. Grandes regalos por el consumo».

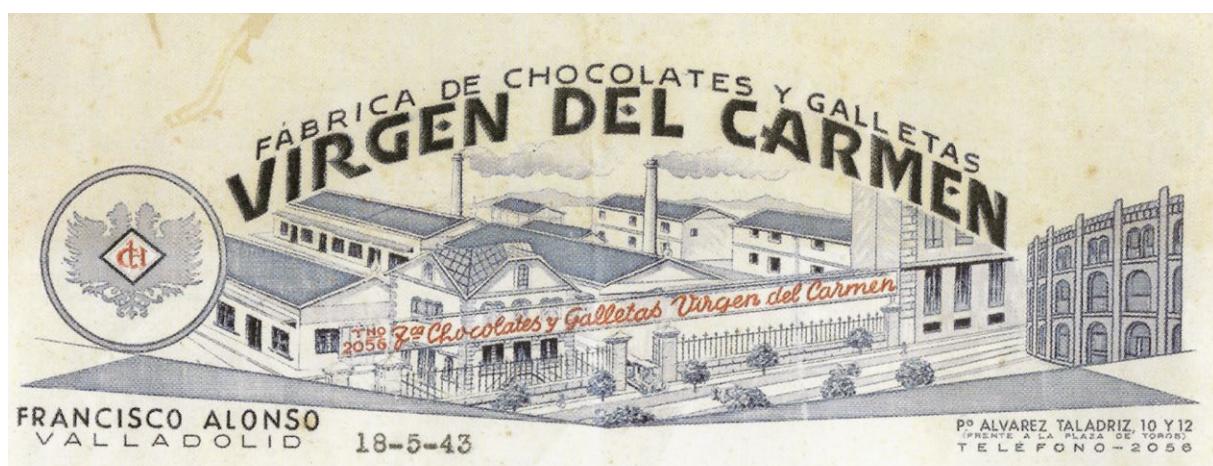
Santos Rodríguez Pardo, además de chocolatero fue uno de los fundadores del Real Valladolid Club de Fútbol. (Archivo Fundación Joaquín Díaz).

Roberto Martín, que fue trabajador de D. Dimas Alonso, abrió la fábrica Chocolates Virgen del Carmen, en la plaza del Corrillo, que posteriormente se trasladó a la calle Platerías. También existen otros carteles con la marca registrada Nuestra Sra. del Carmen, cuyo titular es R. Martín y Compañía, con despacho central en Rinconada 24 y 25, y el depósito en la calle Obispo, 9.



Después de varias vicisitudes, tras la conversión de la industria familiar en una sociedad mercantil, tuvo varios titulares y fue D. José Alonso, quien en el año 1937 trasladó la fábrica al Polígono de Álvarez Taladriz, en las proximidades del Paseo Zorrilla, ya con el nombre de Chocolates y Galletas Virgen del Carmen.

En el año 43 vemos que figura en la publicidad Francisco Alonso. El último propietario de la fábrica, D. Manuel González Aquiso, se vio obligado a cerrarla el año 1956, como cuenta el libro *Aquellos comercios entrañables de Valladolid* de José Delfín Val y José Antonio Soria.



Hubo más fábricas, como la de José Gutiérrez Calvo, de chocolates finos Rosa Sampedro, en la calle Libertad 19, que conocemos por los anuncios publicitarios que se conservan en la Fundación Joaquín Díaz. En su publicidad aparecía «La más antigua de Castilla» con el teléfono nº 19.

Eliseo Parra Nieto, en el año 1943, tenía su fábrica de chocolate en la c/ Fray Luís de León, 3.

La Especería Molino de chocolate figura en una noticia aparecida en el Boletín de la provincia de Segovia, del 1.8.1851, que publica el aviso del oculista de la Casa de la Reina, D. Tomás de Bermeo, anunciando su instalación en el Molino de chocolate, frente a la plaza de la

Fruta, «para operar a ciegos de cataratas o que padeczan de la vista».

La Fábrica de chocolates de Valentín Martín, en la calle Angustias, 60, fue premiada en la Exposición de Milán. Posteriormente aparece a nombre de Viuda de Valentín Martín, que también fabricaba gaseosas.

Igualmente, servían chocolates en Anselmo Ercilla, de la calle Ferrari 42, y la Confitería Rodríguez s/n ambos vendían bombones finos. Aunque para «finos» estaban el Café Suizo, de la calle Constitución 14 y Duque de la Victoria 8 y 10; el Gran Café Royalty, con orquestas de primer orden todos los días, y Granja Royal con lujosísimo Salón de Té y Centro de reunión aristocrática.



Fuente: Fundación Joaquín Díaz

Valladolid. Eudosio López

En 1851 Eudosio López Civera, sustituyó a su padre Pedro en la tienda de ultramarinos, compró en 1867 el comercio de coloniales de Pascual Singler e incorporó la fábrica de chocolates con la marca La Llave. Este logotipo de la llave será su seña de identidad, que además

son sus iniciales puestas en vertical. En 1883 fue abierto un nuevo despacho en la calle del Val, y en 1890 otro en la calle de Santiago, donde, junto a los productos de ultramarinos y el chocolate fabricado allí mismo con cacao traído de Sudamérica, continuaron vendiendo vinos españoles y otros importados, especialmente champán y vinos de Borgoña y de Burdeos.



El negocio del chocolate conoció un auge mayor a partir de 1891, trasladándose la fábrica desde el centro hasta el Paseo del Arco de Ladrillo, consiguiendo, como representante de Valladolid, dos medallas de plata en la Exposición Universal de París de 1900, un año después de la creación de la famosa Torre Eiffel.

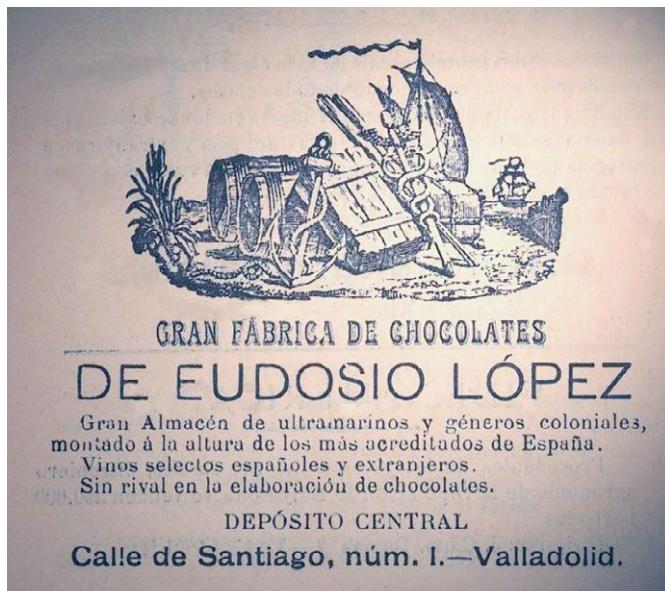
La producción de chocolate continuó con Eudosio López Doncel, que comercializó el llamado chocolate Familiar nº5. En los años del desarrollo crearía modalidades de mayor calidad, como el chocolate con leche y con avellanas, dedicándose, entre 1954 y 1992, prácticamente a la exclusiva producción de este popular producto.

El negocio lo heredó Luis López Mazariegos en 1975, aunque para adecuarse a la normativa sanitaria la fábrica la trasladó a Toro, manteniendo sus oficinas y el negocio de distribución de vinos junto al Arco del Ladrillo hasta hoy.



Es bueno recordar que el chocolate de Eudosio López fue el primero en España en regalar en el envoltorio de sus tabletas cromos de carácter pedagógico con álbumes dedicados a la Historia de España, monumentos de Europa

y animales de la Naturaleza, así como en desplegar una hábil estrategia de cajas con diseños artísticos. Y también el primer comerciante que incorporó señoritas para atender a la clientela. (elpaseantevallisoletano.blogspot.com)



Confitería Cubero, El Museo del Dulce

Junto a la espléndida Plaza Mayor de Valladolid está la no menos espléndida Confitería Cubero Salón Thé. No pertenece a la lista de las 10 mejores del mundo, pero poco tiene que envidiar a Laduré y Hermé de París, a la Confeitoria de Bélen, de Lisboa, a la Fortunym & Mason de Londres, a la Pastisseria de Barcelona o al Café Sacher de Viena, cuya famosa tarta no hace de menos los productos expuestos en la estantería de Enrique.

Ahora bien, ninguno de ellos posee un Museo del Dulce, un templo dedicado del goce pastelero que le llevó a ingresar en el Libro Guinness de los Récords en 1996.

Una historia plena y gozosa la de la familia Cubero que empezó con su traslado desde el pueblo de Villafrechós. El padre de la generación, Enrique Cubero Concejo, ya obtuvo numerosos premios siendo el de mayor importancia el concedido por la reina María Cristina de Austria, en el año 1902, nombrándoles proveedores de la Casa Real, así como el uso del Es-

culo de Armas (salvoconducto para entrar en palacio sin necesidad de pedir audiencia).

Su hijo, Enrique Cubero Román, comienza a los 14 años, tanto por vocación como por tradición, de aprendiz de confitería en El buen gusto, de la calle Mantería. Simultaneó el trabajo con los estudios en la Escuela de Artes y Oficios, donde obtiene varios premios de dibujo, modelado y talla.

Más tarde, con el apoyo de su esposa, completa su aprendizaje y adquiere un local, que va ampliando poco a poco.

El sueño de crear un museo para que sus obras perdurasen en el tiempo se hizo realidad. Museo único en su género, se inauguró en 1994 donde se pueden ver las reproducciones a escala de los monumentos más importantes de la capital. Es una obra única. Sus figuras están moldeadas con «pastillaje» (mezcla de azúcar, clara de huevo, gelatina, glucosa), dando forma a los edificios y otras composiciones más para la admiración del público.



Enrique Cubero Román en su obrador, decorando un huevo de Pascua con colores vegetales. A la dcha. la obra ya terminada.

Es una labor extraordinaria que, en 1996, fue reconocida con el Récord Guinness. También obtuvo la Medalla de Oro en la Feria Internacional de Tokio, en 1984; el 1^{er} Premio en el Concurso mundial Tecnoalimentaria de Barcelona en 1987 y, entre otros muchos, la Gran Distinción del Museo de Arte Contemporáneo de Nueva York en el año 1989, haciéndose aún más famoso mundialmente. Este reconocimiento internacional dio mucho renombre a la ciudad.

A su muerte, el público vallisoletano el rindió homenaje en la calle en el cortejo fúnebre. Después, el Ayuntamiento de Valladolid le dedicó una calle con su nombre, el 25 de mayo de 1998.

Hoy día, la tercera generación de Enrique Cubero Torres, mantiene ocho clases de chocolates a la venta, sus famosas almendras de Villafrechós y un sinfín de productos de confitería siguiendo la tradición de sus antepasados.

Afortunadamente, se puede seguir disfrutando casi sin salirse de la Plaza Mayor y en Fuente Dorada, calle Ferrari 24, con otro delicioso y clásico establecimiento.



Vista de la sala del museo. Iglesia de Santa María de la Antigua



Maqueta de la Academia de Caballería de Valladolid. Peso: 80 kg. Medidas: 173x52x93. Tiempo invertido: 630 h.
Fuente: Museo Cubero



Bombonería Vallisoletana, S.A. (Uña)

Miguel Uña y Anta, llegó a Valladolid en 1.860 a montar un almacén de coloniales que alcanzó su máximo desarrollo en 1886, situándose a la cabeza en todo el norte de Castilla en facturación y servicio.

Fue uno de los fundadores de la Cámara de Comercio, Banco Castellano y Sociedad Industrial Castellana, entre otros.

Asimismo, montó un tostadero de café, una planta para el envasado de sal y una fábrica de chocolate artesanal.



Más tarde, en 1900, se transforma en la sociedad HIJOS DE MIGUEL DE UÑA, en la que entran a formar parte sus tres hijos: Teodoro, Octavio y Vicente. Se concentran en la fabricación de chocolate y en modernizar la fábrica, para lo que viajan a Suiza, Francia y a Alemania comprando máquinas de última tecnología.

Este mismo año, se crea la sociedad Hijos de Uña y la nueva fábrica de la calle Macías Picavea (Cantarranas) pasando a fabricar bombones de forma mecánica.

Su éxito fue arrollador. Los bombones fabricados en Valladolid triunfaron en Francia, Inglaterra, Italia, Estados Unidos, hasta en la chocolatería Suiza obtuvieron buena aceptación. Mucho tuvieron que ver los populares 'cortados', compuestos por dos planchas de chocolate entre las que se colocaba otra de almendras, avellanas o

praliné y, en menor medida, las figuras de los Reyes Magos que todavía perviven. Todo unido a la calidad máxima de los productos empleados en su elaboración.



Las instalaciones de Cantarranas no daban más de sí y, en el año 1952, Bombones Uña, con la incorporación de los nietos José Miguel y Vicente se inauguraba su planta de la carretera de Burgos con maquinaria más moderna, siendo una de las primeras vistas que obtenían los visitantes de la ciudad de Valladolid cuando llegaban desde el norte. Es en el año 1967 cuando la línea de fabricación se dedica en exclusiva a hacer sus famosos bombones, retomando de nuevo la producción de café tostado.

La fábrica quebró en 1986, tenía entonces 44 trabajadores. Después de meses cerrada, la planta fue adquirida por el grupo catalán Calisay-Licor 43, para después ser comprada por el grupo Nueva Rumasa que la llevó a la ruina.

El grupo de origen aragonés Lacasa, (una empresa familiar que había alcanzado el estatus de multinacional gracias a sus Conguitos y sus turrones y que contaba con fábricas en Portugal, Francia y Argentina) adquiría la marca Uña en 1994 y cerraba la fábrica de Valladolid, en la que ya solo quedaban 19 trabajadores y trasladaba la producción a Oviedo.

Algunos años antes, en 1986, el Ayuntamiento de Valladolid concedió la Medalla de la Ciudad en su categoría de Plata a la empresa UÑA.

(Archivo Uña y *El Norte de Castilla*, Ángel Blanco. 1.7.2011).



*La alegría
de la almendra*



Dulciora, o la voracidad del mercado de los dulces

En España el sector del dulce está formado por galletas, cacao y chocolate, turrones y mazapanes, caramelos y chicles, y pastelería y bollería (Produlce, 2016) unos productos que como en el caso de Uña y Dulciora se verán tambaleados por las sacudidas de los mercados.

El caso de Dulciora se remonta a finales de 1889 cuando el patriarca, Gaspar Pérez, fabricaba bombones, caramelos, turrones y frutas

confitadas que llegaron hasta la Casa Real. En 1936 patentaron la famosa marca Helios de mermeladas.

Según los archivos de la Fundación Joaquín Díaz, en 1941 el señor Alejandrino Pérez consiguió licencia para ampliar el obrador de confitería y repostería El Sol, con la instalación una de fábrica de chocolate, en los portales de Fuente Dorada, 7, que llevaría la marca La Cigüeña. No se podía imaginar el recorrido galáctico que tendrían sus productos.



Publicidad: Fundación Joaquín Díaz

A su muerte, en 1964, sus hijos Rafael y Antonio Pérez González ya estaban en calle Esquila, con el lanzamiento de su firma Dulciora. Las gominolas Zarzamoras, Corazones de Melocotón y otras variedades bajo el paraguas de la marca Gummy y los caramelos Pectorales Balsámico, los Masky o El Barrilete, triunfaban en los mercados. Ya en 1980 contaba con cerca de 200 empleados haciendo sus famosos caramelos de goma de Dulciora Internacional.

En 1995, con una facturación anual de 4.500 millones de pesetas, se convierte en pasto de los grandes y es adquirida por el gigante británico Cadbury Schweppes, que ya había comprado la fábrica Chocolates Hueso de Zaragoza, llegando a fabricar 50.000 toneladas anuales de dulces.

En 2010, el grupo estadounidense Mondelez Internacional engulle a Cadbury, y por tanto a Dulciora. En 2016 anuncia su venta al grupo

francés Eurazeo, que incluye varias marcas y licencias de caramelos y chocolate en Europa y cinco centros de producción ubicados en Francia. Según la empresa «esta operación se enmarca en la apuesta de Mondelez por las marcas globales y en la búsqueda de eficiencia en su cadena de suministro con el fin de hacer frente a los desafíos del mercado y adaptarse a las necesidades de los consumidores». Lo que quiere decir es que la fabricación de Valladolid con 185 empleados fijos y 47 temporales se trasladaba a Francia y la producción de caramelos Halls y Respiral a Polonia.

El Grupo Lacasa (Lacasitos y Conguitos) en 2016, adquiere los activos franceses de SAS CB y Cacao de Bourgogne de Gijón con una capacidad de 80.000 toneladas aumentando su capacidad de producción en todos los formatos de chocolate y entrando a fondo en el mundo de las barritas de cereales, así como su consolidación en otros mercados internacionales.

Más tarde, en 2019, los caramelos de gelatina marca Dulciora, pasan a formar parte del catálogo comercial de Chocolates Lacasa, con las líneas Gummy y Pikotas para su comercialización en España, Portugal y Andorra.

Un periplo de unos dulces de origen vallisoletanos «al vaivén del mercado» que finalmente una pequeña parte de trabajadores consiguieron mantener aquí sus puestos de trabajo y fabricar los caramelos para empresas como Amazon.



Caja de lata de La Cigüeña y botes de Dulciora. Colección de Paco Bombón



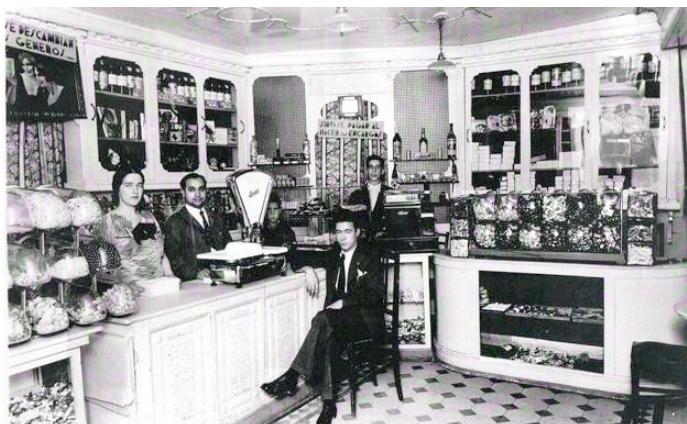
Confitería El Bombón, Paco Hernández

De las grandes fábricas a las generaciones artesanas. En la mítica plaza Fuente Dorada está Confitería El Bombón, de Francisco Hernández, con un elegante local, aunque en nada se parece al también distinguido establecimiento que tenían sus abuelos en la plaza de Caño Argales, en 1928.

Se van a cumplir 100 años desde que el primogénito, Felipe Hernández, abrió su confitería



en esa plaza para trasladarse 20 años después a la Bajada de Libertad, ya con el nombre de El Bombón. Un personaje muy inquieto que viajó por la Europa de entreguerras para aprender y traer ideas novedosas a Valladolid. Abrieron la moderna cafetería La Calleja, en la calle Gallegos, y después una magnífica pastelería con salón de té, con el nombre de Padova debido al fervor de la abuela por San Antonio de Padua.



Su hijo Alfonso quiso seguir la estela pero lo regentó poco tiempo por problemas de salud. Quien tomó el relevo entonces fue su nieto Francisco abriendo el local en Fuente Dorada, en 1993. Hoy es popularmente conocido como 'Paco Bombón'.

Si se tiene la posibilidad de visitarlo en su obrador del Polígono de La Mora, se podrá tener la suerte de escuchar las historias centenarias de sus familiares. Desde el famoso pastel de Abisinio de su abuelo –llamado así por la guerra de Abisinia– y de las famosas glorias de hojaldre con yema y dulces de Padova, hasta sus chocolates procedentes de cacaos de Jamaica, República Dominicana, Haití, Belice o Bali.

Es un erudito del tema del chocolate que atesora una importante documentación y colección de libros de repostería que heredará su hija Inés, obradora de la cuarta generación. Inés es titulada en la escuela Cordonblue de Madrid. De tanta sabiduría sale su larga lista de premios: Master en popularidad en 1997, Premio al mejor dulce de CyL en 2006 o Empresario del año en 2017, entre otros muchos.

Cuelga de la pared del obrador un pequeño cartel que dice: «Cuando el pastelero de Luis XIV, más conocido como Rey Sol, presentó al monarca francés unas frutillas bañadas en chocolate, al degustarlas exclamó: ¡bon, bon!, señalando su aprobación ante el manjar», y de ahí viene el nombre del establecimiento.



El Horno Francés. El bollo suizo, un complemento ideal

El Horno Francés, de Ramón Freixas, se abrió en 1916 en la calle Cánovas del Castillo 26, en frente de otro establecimiento similar denominado el Horno Suizo, que perteneció a Justo Stirnimann.

Durante el siglo XIX algunos suizos y franceses se establecieron en nuestro país dedicándose a la pastelería. El célebre confitero Franconi, creador de los cafés suizos en España, se unió a otro compatriota, Matossi, para formar una sociedad que abriría negocios en Madrid, Bilbao, Burgos, Granada y Valladolid. Inventó un bollo

especial para servir con el café que terminó denominándose «suizo». La misma cerveza Cruz Blanca fue introducida en España por la firma de Matossi.





Dentro de esa tradición, Ramón Freixas creó una especialidad: los Dulces Freixas, que le harían famoso en toda España, por una especie de crema de frutas de diferentes sabores envuelta en chocolate. (Archivo Fundación Joaquín Díaz).

Rueda. Chocolates Juan Ruiz

Juan Ruiz emprendió la aventura empresarial chocolatera en 1918. Su principal producto fue el chocolate a la taza, secreto que trasladó a su hijo Felipe. Este a su vez legó a sus hijos la herencia familiar. Así, Juan José, Felipe y Regina, la tercera generación de chocolateros se convirtieron en los conocedores y guardianes de la receta familiar. La fábrica se cerró en 1980.

Años después, sus descendientes han decidido recuperar el legado familiar. Tras un exhaustivo trabajo de rehabilitación, la maquinaria quedó en perfecto estado para comenzar esta nueva andadura.

Hoy en día, la cuarta generación de la familia Ruiz, elabora el chocolate a la taza de la misma manera que lo hacía su bisabuelo. La misma receta, la misma maquinaria y la misma ilusión, para conseguir un chocolate que transporta al pasado.

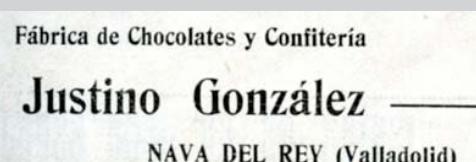
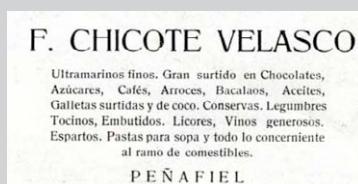
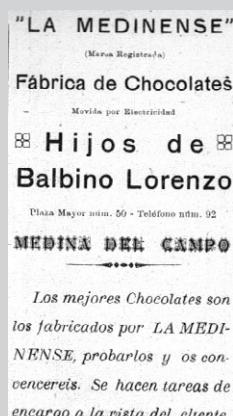
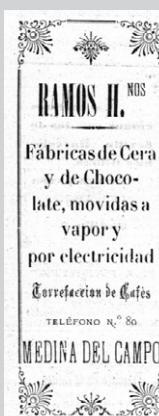
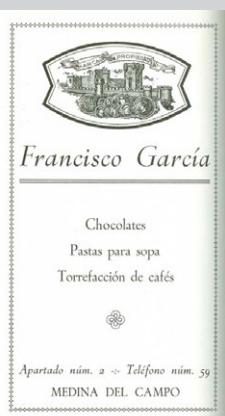
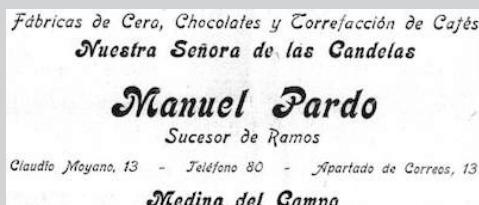
La visita al local es como visitar un museo en el que trabajan en familia y con una tirada reducida. Se conforman con hacer 300 tabletas cada mes.



Otros pueblos de Valladolid

En los pueblos de Valladolid también abundó la fabricación de chocolate. En el Anuario de la Diputación de Valladolid de 1939 figuraban en el listado Benigno Rodríguez, de Torrelabatón; Benito Estébanez, y Santos Estébanez, de la Seca; Bernardino Gutiérrez, de Esguevillas de Esgueva; Domingo Viloria, de Mayorga; Ignacio Parra, de Valoria la Buena y Joaquín Navarro de Villavicencio de los Caballeros. También fabricaron en Peñafiel, F. Chicote Velasco; en Medina de Rioseco, Damián Herrero; o en Nava del Rey, Justino González.

Mientras que de Medina del Campo tenemos recogidos publicidades de: 1.- Francisco García García, Fábrica de chocolate La Verdad según fra. Del año 1927. 2.- Ramos Hermanos: Sucesor de José Ramos Rodríguez. Fábrica de cera y chocolates. Ntra. Sra. de las Candelas. 3.- José Ramos Rodríguez, Fábrica de cera, bujías y choco. Ntra. Sra. de las Candelas. Fra. Tfno. 80. 4.- Manuel Pardo. Sucesor de Ramos. Fábrica de chocolates Ntra. Sra. de las Candelas. C/Claudio Moyano, 13. Tfno. 80. 5.- Casto Lorenzo. Fábrica Santa Victoria, c/ San Miguel, 4 Fra. Año 1940 Tfno. 102 y 6.- Gerónimo García, Fábrica de chocolates, caja de lata.



Fuente: Fundación Joaquín Díaz

4. ZAMORA

Existen cuatro razones para suponer por qué a la provincia de Zamora la llaman «cuna de chocolateros». La primera de ellas se debe a las muchas fábricas existentes en Vezdemarbán, cuyas marcas continúan existiendo.

Otra, es la potente industria surgida en Benavente y su comarca, que dejaron de producir a finales del siglo xx.

La tercera, es que durante muchos años fue muy popular la receta recogida a unas monjas de Zamora por el cocinero Ángel Muro, que llegó a publicar en el libro *El Practicón*. Se trata de una de las pocas obras sobre cocina española de finales del siglo xix que contiene numerosos recetarios de la cocina popular de la España de ese tiempo. El libro fue muy popular a comienzos del siglo xx, ya que logró tener cerca de 34 ediciones. En él se describe cómo se cocía el chocolate en una olla de barro la noche de la víspera y se dejaba reposar. Al día siguiente, se ponía la olla al baño María. Esta fórmula re-concentraba el chocolate y le daba una mayor suavidad.

Por último, la cuarta razón, que es muy controvertida. Fray Vicente de Argüelles, predicador apostólico del convento de los franciscanos de Zamora, en el año 1798, dio a conocer la «Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento del CHOCOLATE ZAMORENSE». En ella no se incluía el cacao entre sus componentes, debido a la dificultad que suponía su abastecimiento por los bloqueos en alta mar y las guerras europeas. Eran tiempos difíciles, pues durante etapas solo llegaba a las clases altas y a las órdenes religiosas, y las falsificaciones del chocolate siempre estaban a la orden del día, con harinas de lentejas, guisantes, habas, patata o grasas animales.

El Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo publicó un libro en 2012 sobre esta receta, los sucedáneos y las adulteraciones,

magistralmente escrito por seis profesores universitarios que incluye un «Pequeño cancionero hispánico del chocolate», edición de la Diputación de Zamora.

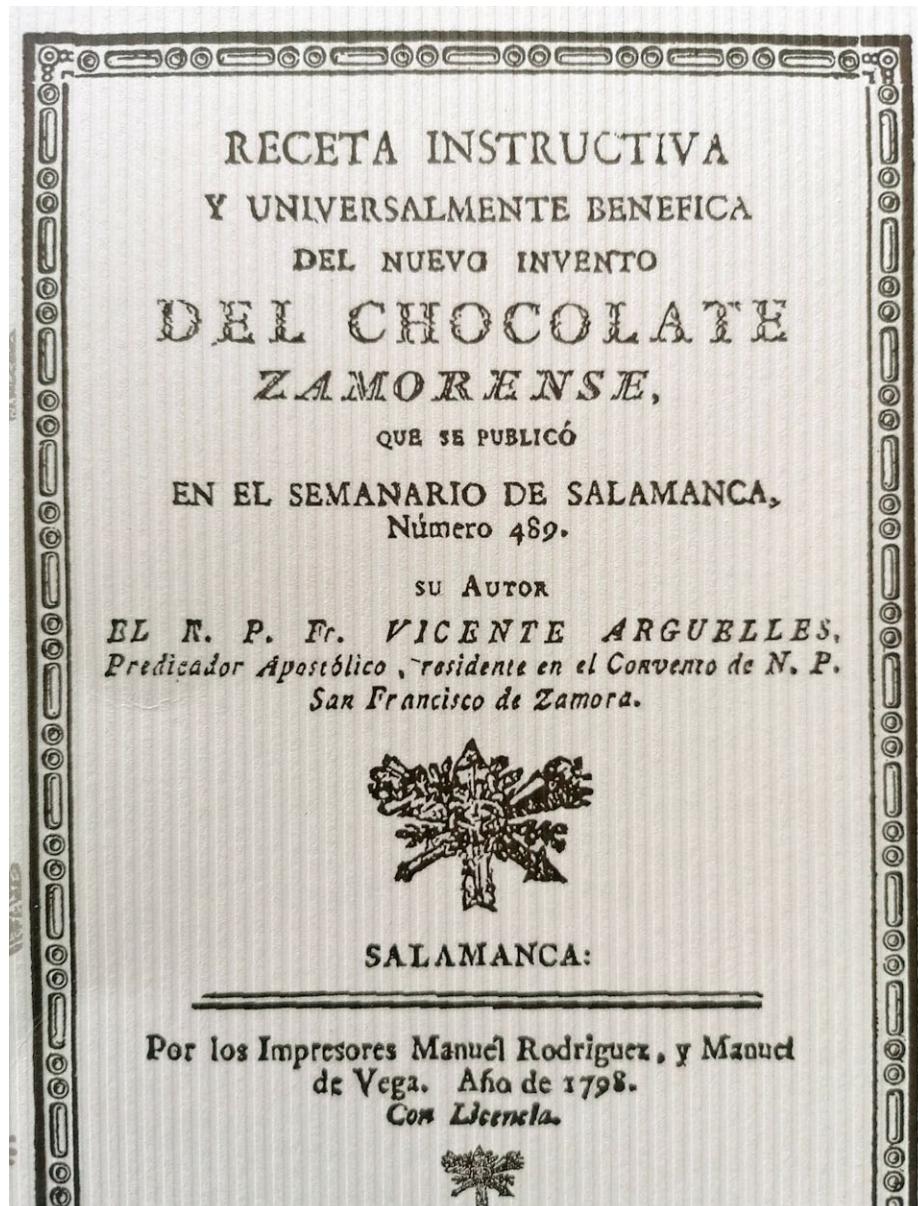
Pese a las buenas intenciones de Vicente Arguelles: «Yo juzgo que con esta Receta instructiva he servido a mi patria y especialmente a la humanidad en general, y a mi individuo de muchos modos». Escribió, y no le van a faltar adhesiones y críticas.

El Semanario erudito y curioso de Salamanca, el 25.11.1797, se adelantó a la noticia expo-niendo:

[...] Un Religioso Franciscano Observante de Zamora, de notorio celo por el bien Público, parece haber alcanzado realizar «un suplemento a el chocolate, intitulado: Chocolate Zamoreño. Lo han tomado personas de juicio y desinteresadas: el color, la pasta, lo grato al paladar lo hace semejante al chocolate Americano, que será un completo suplemento suyo, y un alivio y socorros para todos...

En el mismo Semanario de Salamanca, el 12.06.1798 le llega la crítica más dura:

La invención del Fraile de San Francisco que ha dado idea para que los consumidores tomen chocolate adulterado, y se lleven los diablos a los vendedores fraudulentos: ¿no hubiera sido más afecto a los ojo de Dios, y a los de su reverente profesión haber gastado este tiempo en proporcionar un tratado de Oración, pasto provechoso para el alma (...) que no echándose por esos trigos, meterse a liquidar pastas de almendras amargas, mazapán de repostería, descubrimientos efímeros de minas y pedrajas, relaciones caprichosas de mapas, y otras extravagancias, que no le tienen ni son de su dón...



Es justo reconocer a Fray Vicente Arguelles su sinceridad al presentar el producto con sus componentes y la buena voluntad de facilitar a las clases más bajas la opción de tomar lo más parecido al chocolate que disfrutaban las clases superiores. Ya hemos contado la cantidad de productos que se usaban para adulterar fraudulentamente «el oro marrón». Señala Nikita Harwich en *La Historia del chocolate*, p. 190, que había pocas sustancias más falsificadas que el chocolate. Pero fue hasta la publicación en Londres del *Tratado sobre la*

adulteración de los alimentos y venenos culinarios, del químico alemán Frederich Accum (1769-1838) cuando el gran público no se dio cuenta de la magnitud. Accum no hacía más que revelar lo que muchos ya sabían en Europa: féculas de papa, aceite de oliva, sebo de ternera o cordero, pasta de maní de lino o amapola, lentejas, guisantes y que de las setenta muestras de cacaos en polvo analizadas, treinta y nueve eran coloreados con el rojo ocre de tejas molidas.

Después de esto, en 1860 se estableció una ley general que establecía normas sobre los productos alimenticios –la British Food and Dugg Act–, cuya iniciativa fue seguida en muchas otras partes del mundo.

Recientemente, en junio de 2020 la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) emitió un comunicado que advertía de la presencia de óxido de etileno principalmente en los helados. Un año más tarde, en julio de 2021, ha dado lugar a la retirada masiva de estos productos que afectaba a las principales multinacionales. Aunque advierte que solo es peligroso si se toma en grandes cantidades.

En este sentido, es importante retomar las palabras de Santiago Peralta, fundador de Picardi, citado en la pág. 10, que piensa que la base de la calidad está en el origen y en sus cultivos orgánicos y biodinámicos tratados de la manera más sostenible posible.

Vezdemarbán, Pinilla y Toro. Chocolates la Superlativa

Vezdemarbán se lleva la fama de pueblo chocolatero ya que llegó a tener 22 casas de fabricación en el siglo xx. Una historia difícil de conocer ya que hace décadas, tras llevar a cabo obras en el Ayuntamiento, quemaron «los papeles» del archivo, imposibilitando conocer con exactitud registros y nombres.

Se desconoce el misterio de la llegada del cacao y cuando empezaron a fabricar chocolate. El intento nos lleva a saber que este pueblo es un caso muy significativo de lo que hoy se llama «La España vaciada». Un descenso de población en picado, ya que según el Censo de pecheros del rey Carlos I, (INE) en 1528 Bezdemarvan contaba con 300 vecinos, en 1591, y ya con el nombre actual de Vezdemarbán, sube hasta 494 vecinos, lo que aproxima la cifra a los 2.000 habitantes.

En 1754, El Catastro de Ensenada reseña 440 vecinos (1.750 hab.), sin industrias ni mo-

linos. En el Diccionario de Madoz, de 1850, cuentan 2.185 almas y respecto la Industria tiene: «telares de lienzos ordinarios y de estameñas y sargas de lana, y la arriera á que se dedican muchos veo».

El informe de la Cámara de Comercio de Zamora (1936-1941), cuenta que en 1887 tenía 2209 habitantes, veinticuatro telares con veinte maestros y que, honrando su tradición, en la actualidad en este aspecto cuenta con tres fábricas y doce talleres con telares mecánicos para algodón y lana, sargas y otomanes, etc. Una fábrica de harinas que molituraba 6.000 kg/año con una subcentral eléctrica de Valladolid, Electra industrial Tiedrana, para el pueblo solamente. Lo que da unos datos empresariales bastante potentes para la época.

Según el Instituto Nacional de Estadística tiene en 1990, 2.417 hab.; en 1950, 2.192; en 1970 cae a los 1.152; en 2000, a los 700. En 2015 a 441 y en 2020 cierra con 448 personas.

El fuego de los papeles viejos municipales nos deja sin saber cuándo llegaron las primeras licencias para fabricar chocolate y tampoco el intento de la familia Pascual de conocerlo ha dado resultado.

El dato más antiguo conocido de los chocolateros de Vezdemarbán es de 1870 al registrar Toribia Alfageme, madre de Gregorio Pascual, la fábrica de chocolate La Fe, siendo uno de los pioneros en fabricar el chocolate en su propia casa.

Más tarde, su hijo Fernando se hizo cargo de la pequeña empresa para fundar en 1960, en Pinilla de Toro, la fábrica La Superlativa que sigue fabricando chocolate en la actualidad.

Pocos años después, los hijos Alberto Rodríguez y de Fernando Pascual, unen las dos empresas, al contraer matrimonio, y la fábrica se instala definitivamente en Toro ampliando y modernizando sus instalaciones sin dejar a un lado el método artesanal.



Desde entonces, la empresa de Fernando Pascual ha ido absorbiendo otras pequeñas fábricas de chocolate de Vezdemarbán con sus marcas. Y, hoy día, continúan siendo una empresa familiar, elaborando sus productos con materias de primera calidad, tanto el cacao, como la harina de arroz, almendras, leche, sin gluten, atendiendo en primera fila el mercado celiaco.

Con 300 toneladas de producción anual y una treintena de especialidades diferentes, sus marcas más reconocidas la Superlativa, la Fe, la Rosa y la Predilecta se venden en toda España y se exportan a Inglaterra, Islandia o Noruega.



Zamora ciudad. Chocolates Refart

Chocolates Refart es una empresa familiar formada por José Luis Refart y su pareja, M. Cruz, en Zamora. Un sueño hecho realidad ubicado en una antigua granja escuela junto al Duero, con un obrador artesano de chocolate

que desde 2017 están consiguiendo premios y reconocimientos gracias a la ilusión de su vida y a una formación académica en los santuarios más importantes de las celebridades barcelonesas como la Chocolate Academy BCN, o la Escola de Pastisseria Gremi de Barcelona (EPGB).



Respaldados por la marca de garantía Tierra de Sabor de CyL sus recetas parten de las mejores habas de cacao de todo el mundo de origen sostenible.

En 2019 recibieron el Premio Artesano del año 2019 «ORO» en la categoría de dulces de



También en la capital de Zamora, fundada en 1890, se encontraba la fábrica de chocolates La Josefina, calle San Martín 7 y 9, propiedad de Alfonso García Martín Hijo y sucursal de Manuel Luis Alonso, que también hacía caramelos, peladillas y turrones, con un medallón oval en las

temporada y chocolates por el producto «surtido de bombones».

Su compromiso es hacer de este alimento saludable, un auténtico placer y eso se puede comprobar visitando sus instalaciones con cita previa.

tabletas con las imágenes de San José y el Niño Jesús. En 1902 se amplió el negocio con una fábrica movida a vapor a nombre de Manuel Luis Alonso en la calle San Bernabé, inmediata a la bajada de San Martín. El cacao lo importaba de la Guinea Española.



Fuente: Museo Etnográfico de CyL. Zamora

A principios del siglo XX consta a nombre de los Hermanos Bobo, una Fábrica de chocolate, almacenes de coloniales y legumbres. También figuran como La Unión de caramelos finos Bobo García y Compañía. La llegada de Gabino Bobo desde Cerecinos a Zamora tiene una importante trascendencia histórica y urbanística en la ciu-

dad. Una de sus fábricas, La Modelo, ardió completamente en el año 1949. La otra, levantada en 1907, por entonces un edificio clasificado de estilo modernista, continúa siendo hoy una de las harineras más importantes de CyL, sita en la calle Villalpando 13, a la entrada de la ciudad.

Gabino Bobo dejó la huella arquitectónica en el centro de la ciudad en lo que hoy es el Hotel Horus Zamora. Construido en 1916 se dedicaba al negocio de los chocolates, coloniales y cereales. También fue sede del Diario La Opinión de Zamora y, a partir del 2001, tras una laboriosa reconstrucción pasó a ser hotel de cuatro estrellas con la bodega convertida en un referente restaurante.

Moraleja del Vino. Chocolates Ecológicos Tierra Dulce

Esta pequeña fábrica familiar artesana de chocolates ecológicos fue premiada como el

mejor operador ecológico del 2013 en Castilla y León.

Su filosofía es elaborar productos artesanos de la más alta calidad, con materias primas naturales y ecológicas, sin ningún añadido ni aditivo químico, en una cantidad limitada y de forma respetuosa con el medio ambiente.

No vende a grandes superficies y distribuye por pequeñas tiendas siempre en cercanía con el consumidor.

Disponen de un taller para actividades didácticas para grupos y para degustar chocolates con gran variedad de aromas y sabores.



En el pueblo de Casaseca de las Chanas, en el Museo Etnográfico de CyL ubicado en Zamora, también cuentan con documentación de la Tierra del Vino, de las cuentas del chocolate de la fábrica de Baltasar Villaseco (entre 1933 y 1975). Por otra parte, Prudencio San

Francisco contaba con las marcas La Favorita y de Chocolates Prudencio, con la curiosa figura de un estilista ciclista portando una taza con el texto «Chocolate a la... PRUDENCIO ...siempre el primero».





Fuente: Museo Etnográfico de Castilla y León. Zamora

En la zona norte de la provincia, en Puebla de Sanabria entre otros fabricantes se encontraban Chocolates Inocencio Martínez y Chocolates Motos y Ruiz.

Benavente

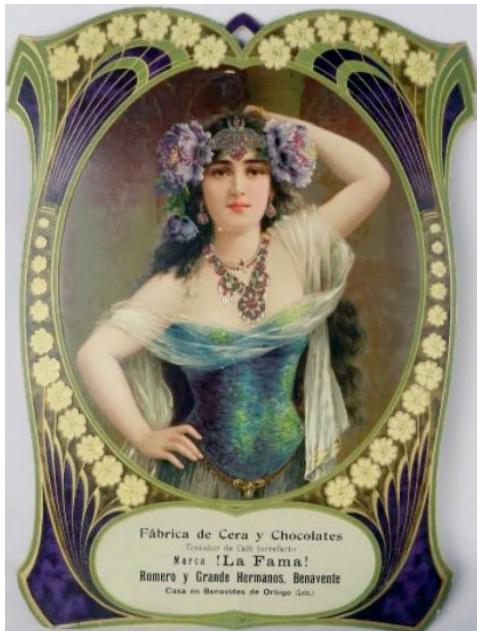
La ciudad de Benavente también tuvo una intensa actividad chocolatera como una importante localidad industrial y como muestra dos de los dos gigantes molinos harineros más antiguos del país que aún producen como son Harinas Carbajo «La Sorribas», y Harinas Ventosa. Así describía la ciudad el médico austriaco Jerónimo Münzer, en «Viaje por España y Portugal en los años 1494 y 1495»: «El señor de esta tierra es don Rodrigo, conde de Benavente. Él y el duque de Sevilla (de Medina Sidonia) son más poderosos y más ricos que el mismo rey de España». (...) «La fortaleza de Benavente es de las mejores y más bellas del reino castellano, y exceptuando las de Granada y Sevilla no hay en toda España ninguna otra que con ésta pueda ser comparada».

Tuvo una actividad que se aprecia todavía en el mercado publicitario con distintas propagandas de las marcas más famosas que allí se fabricaron.

Juan Carlos de la Mata, Cronista oficial de la ciudad, en su ensayo titulado «Chocolateros y arrieros maragatos en Benavente» da una larga relación de fabricantes desde 1752 que ya tenía 5 maestros chocolateros y un aprendiz, además de dos confiteros y un tratante de chocolate, incluso recoge cuando en 1810 se veían obligados a surtir a las tropas invasoras francesas de chocolates elaborados «a piedra», o «a brazo».

Fueron varias las marcas de referencia como La Flor de Benavente, La Popular, La Vega, Juli, destacando productores como Hijos de Casto Rodríguez, Julián Fernández, con Chocolates Verdad (Casa de la Santa); Manuel Grande Nieto ya en 1927 con grandes instalaciones eléctricas.

Los señores Romero y Grande Hermanos con grandes fábricas a vapor que producían La Fama y La Virgen de la Vega que llegarían a ser una de las más grandes industrias del chocolate en España. El relevo lo tomaron su sucesor Manuel Grande Nieto, con Casa de Grande; y Eduardo Alonso y Alonso sucesor de la Vda. de D. Romero, hasta que en 1990 se cerró toda producción en la ciudad.



Publicidad de Chocolates La Fama



Casa de Santa

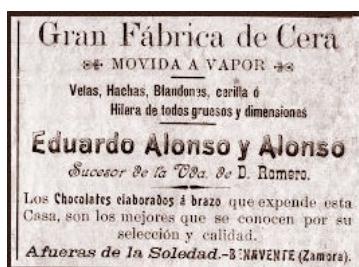


Romero y Grande Hermanos

En la comarca de Benavente se localizaron otras industrias más. Romero y Grande Hermanos, que también extendieron su fábrica a Benavides de Órbigo, así como al pueblo de Cional, además con la marca Vda. de D. Romero é Hijos. Industrial de Valle del Tera, Chocolates La Virgen del Rosario, Chocolates Mateo Llamas y M. J. Ranillas, en Santa Croya de Tera.

Chocolates Iver, y La Vidrialesa, en Santibáñez de Vidriales.

Un estupendo ensayo de Juan Carlos Mata que profundiza en la historia y recoge también toda la divertida literatura que empleaban para la publicidad y difusión los distintos fabricantes en anuncios y cartelería.



Fuente: Fundación Joaquín Díaz /Todocolección / Colecciones privadas

5. SALAMANCA

El uso del chocolate por parte de la Iglesia católica fue, como se ha comentado ya, un medio de agasajo hacia la alta sociedad y hacia sus benefactores que en el libro *Memorias de un estudiante de Salamanca*, con introducción de Miguel de Unamuno, J. Balcázar y Sabariegos nos describe con solemnidad:

[...] Es la caída de la tarde y penetra en la ciudad. Es la hora del chocolate conventual. Llego a Santo Domingo, antigua sinagoga mayor, y haciendo uso de la invitación que tengo voy a penetrar en el convento. En la puerta está parado el Conde de Montes Claros y otras personalidades. Nos recibe el Padre Velázquez quien con sonrisas y zalemas nos lleva al sitio de la merienda. Se han anticipado a nosotros tres caballeros y dos señoritas. Es gente principal...

Saboreamos el rico chocolate con rica tarta y bizcochos del prior. (...)

Agradeciendo el yantar vespertino a la atenta comunidad, me despido y por la calle de las Madrilas entro en la espaciosa plaza del Torreón, hoy desaparecida...

Cuenta Balcázar otra anécdota, esta de estudiantes, que también da cuenta de la presencia y de la importancia del chocolate, no menor:

Un día, como tardaran en servir el chocolate, disparó Paulino un tiro en la escalera para llamar la atención de la patrona, y se armó un escándalo mayúsculo, Manuela, con toda energía, lo echó a la calle en el acto.

En el siglo XVIII, una de las cuatro fortunas más grandes de Salamanca era la de M^a. Ana de la Vega, gracias al comercio de conservas y chocolate. Muy importante fue Chocolates Santa Juliana, de la que todavía se pueden comprar objetos de colección.

Enrique Prieto

Aunque la fábrica más relevante de la provincia de Salamanca fue Chocolates Enrique Prieto. Prieto, nacido en 1880, que recogió el testigo de la empresa familiar de coloniales que impulsó el negocio desde 1905.

El periódico *El Adelanto* del 6 de marzo de 1912 describe la instalación de la fábrica de chocolate de Chamberí, en Tejares (lugar de nacimiento de *El Lazarillo de Tormes*) en los siguientes términos:

Don Enrique Prieto, acaba de inaugurar una gran fábrica para la elaboración de chocolates, que bien merece ser visitada. Es una fábrica, modelo en su género, en la que no falta un detalle y en la que no se sabe qué admirar más; si la exquisitez del chocolate que produce ó la rapidez y exagerada limpieza con que se hace...

No creíamos que en Salamanca pudiera haber sido instalada una fábrica que no sólo puede competir con las mejores y de más fama de España, sino también del extranjero. Enrique Prieto, con la instalación de su fábrica, que por mucho que de ella digamos sólo conseguiremos hacer una descripción profana é incompleta, ha elevado en alto grado á la industria salmantina, tan digna de mejor suerte. (...) Enrique Prieto regala, con sus productos, vistosos álbumes de vistas de Salamanca, de cuadros de los grandes pintores, como Velázquez, Rubens, Murillo, Goya, etcétera, y juguetes para los niños. Además, en la envoltura del género, se hace un derroche de gusto y de magnífica presentación.

Un año después de la apertura de la fábrica de chocolates, Enrique Prieto continúa ampliando sus negocios con la representación para Salamanca de la marca de automóviles *Rochet Schneider*, hoy dentro de la multinacional *Citroën*.

Murió a los 64 años. Entre su numerosa descendencia se encuentran sus biznietos Álvaro y Enrique Urquijo Prieto, creadores del grupo musical Los Secretos. (Fuente: salamancaenayer.com).

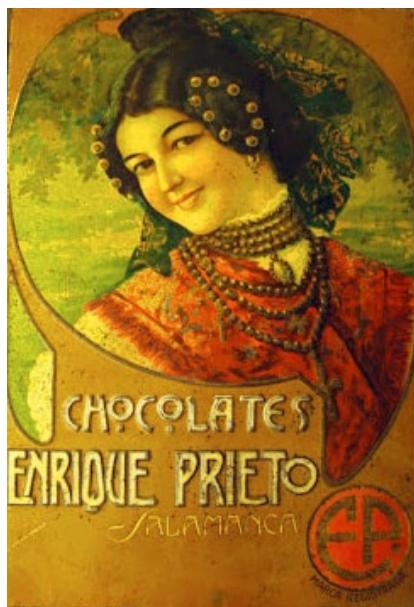
De herencia nos deja un amplio despliegue de objetos publicitarios preciosos como los carteles metalografiados y diferentes publicidades que se pueden ver en el Museo del Comercio de Salamanca.



54. FÁBRICA DE CHOCOLATES DE ENRIQUE PRIETO, AVDA. DE CANALS, 4-6 (SALAMANCA)

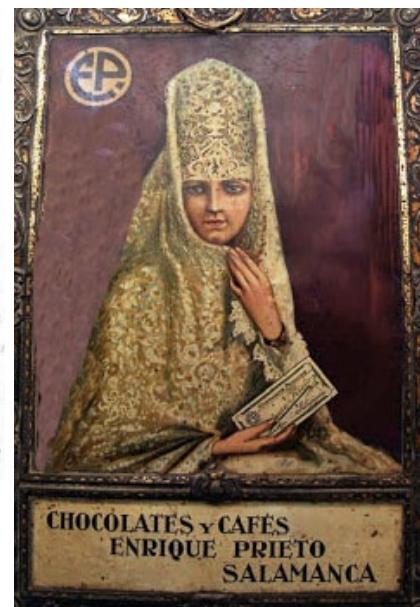
Fotografía: autor desconocido. Fecha: c. 1933. Col., Museo del Comercio (reproducción).





Los mejores para desayuno, postre y merienda

Fuente: Imágenes de la Salamanca Industrial.
(1890-1960). Museo del Comercio de Salamanca



Béjar y otros pueblos de Salamanca

En 1926 en la provincia de Salamanca había diez fábricas de chocolate. Béjar tenía cinco fábricas, tres en Cantalapiedra y una en

Candelario, Ciudad Rodrigo, Guijuelo, La Maya, Lumbreras, Miranda del Castañar y Vitigudino, localidad en la que se instalaron otras tres en 1933, además de una en Anaya de Alba y otra en Babilafuente. (Fuente: [blogdocumentosdebejar](#))



Fuente: Fundación Joaquín Díaz

En la Cámara de Comercio se cita que en 1936 existían 18 fábricas de chocolate y una de ella, como al principio, es una mujer la que figura como titular de la industria, Aurelia Garay (Vda. de Victoriano González). Era la fábrica de chocolates Santa Juliana que se demolió hace apenas dos años y el último gestor fue su hijo Víctor.

Quedan aún reconocidos pasteleros y confiteros como el mismo presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de CyL, Evergisllo Macías, continuador del arte de la repostaría de la familia Macías Mulas con La Espiga de Castilla, en La Vellés. Ever, un amante de la profesión y colecciónista de utensilios del ramo que muestra con orgullo a los usuarios,

cuenta que de lo más remoto de su memoria de niño era el acontecimiento de la llegada a su pueblo del carro del señor Aniano Pérez, de Chocolates El Alba, como un encantador vendiendo las tabletas de chocolate. Recuerda que fueron los de Vezdemarbán quienes continuaron llevando durante muchos años la

ilusión y la alegría del dulce chocolate por los pueblos de la provincia. Hoy, para dar gusto al paladar, en la capital salmantina también se puede recurrir, entre otras, a la Bombonería SVEN, en la calle Wences Moreno, con una amplia oferta de bombones pralinés, cremas, ganaches, o trufados sin azúcar.



Fábrica de chocolate Espinel, de Cantalapiedra. 1901



38. FÁBRICA DE CHOCOLATE DE VICENTE NIETO (CIUDAD RODRIGO). VISTA GENERAL
Fotografía: autor desconocido. Fecha: principios del siglo xx. Col. Luis Marcos.

Fábrica de chocolate de Vicente Nieto. Ciudad Rodrigo.
Fuente: Imágenes de la Salamanca Industrial. (1890-1960).
Museo del Comercio de Salamanca



6. ÁVILA

Mingorría. Chocolates Marugán

La fábrica de Mingorría fue fundada por el segoviano Antonio Marugán, en 1832. Empezó vendiendo el chocolate por los pueblos con un burro y llegó a tener diez trabajadores en su fábrica. También lo trasportaba en un carro hasta la estación de tren en Ávila, a 20 Km., y desde allí lo distribuía por toda España.

El Ayuntamiento de Mendigorría en su web nos relata así su historia y la posterior labor educativa que concluyó recientemente.

La antigua fábrica de chocolate Marugán (1832-1970) está situada en un extremo de la plaza del pueblo, es una gran casona cuyas labores dejaron de funcionar en el año 1970. En el Museo de Mingorría (cerrado temporalmente) se puede conocer un antiguo molino de piedra que era movido por una o dos mulas. En 1925 se instaló un motor de gasolina, sustituido más tarde por maquinaria eléctrica. También se puede conocer cómo se fabricaba el chocolate a la taza y descubrir cómo realizaban los trabajos hace más de 150 años. Conserva intactas sus instalaciones y el coche furgoneta comprado en 1934 para repartir.



Fábrica de Chocolates Marugán. Foto: Roberto y Maete



El vehículo que vemos a la izquierda era originalmente de color rojo pero fue incautado en 1936 por los falangistas y pintado de azul. Antonio lo descubrió estando en el frente de San Rafael, en zona llamada nacional, y a raíz de ello al enterarse de que era suya y de que tenía carné lo pusieron de conductor. El edificio de Mingo-

rría fue declarado «Bien de Interés Patrimonial de CyL», y su nieta María Dolores se encargó durante un tiempo de explicar una visita guiada a la fábrica como lo que era, un Museo.

Ávila ciudad. Chocolates Coty

La familia González Novo fundó la fábrica de Chocolates Coty en 1890, en Ávila y la mantuvieron durante 70 años.



La muñeca Coty. Foto:
Pilar Alcaide



Fábrica de Coty en Ávila, en el Pº. de Don Carmelo. Foto: Gonzalo Veredas.
Archivo Histórico Provincial de Ávila

Un paso muy importante de los hermanos Herranz de Pedro lo dieron en 1985 al negociar con José Nogueroles, de Gandía, dando lugar a la compra de la marca Nogueroles, pasando

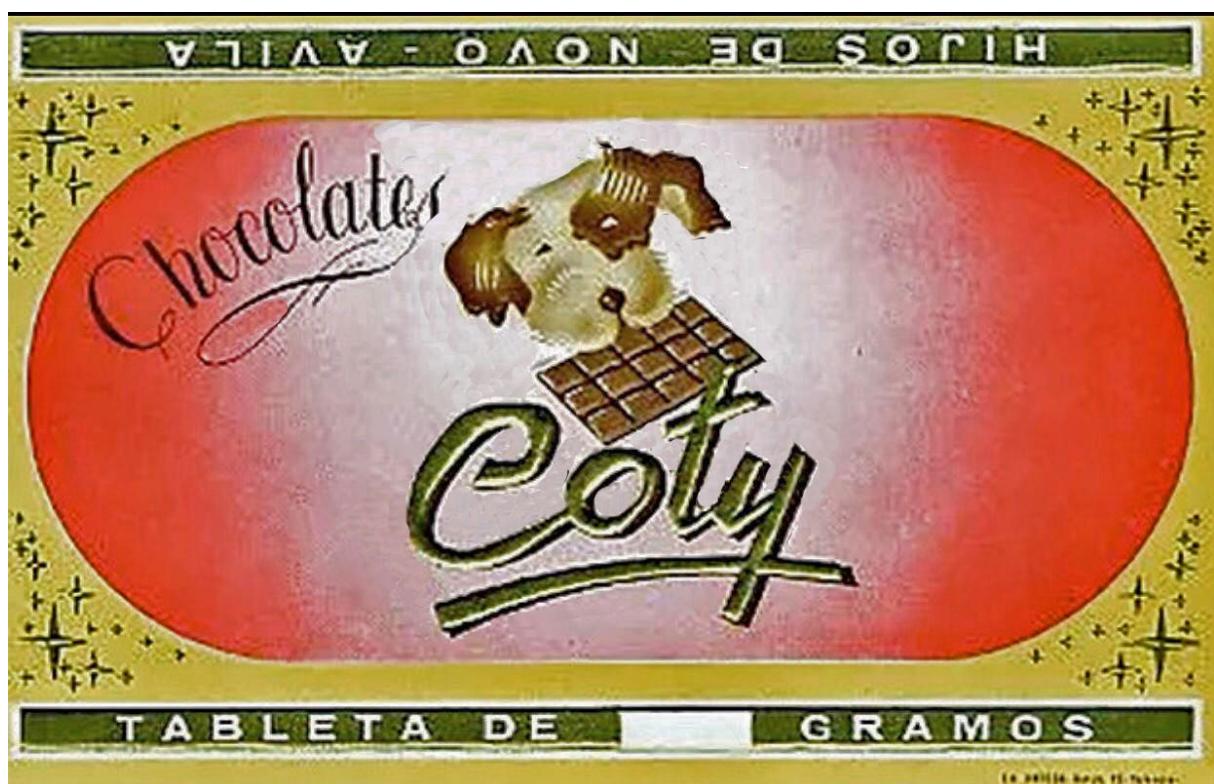
Más tarde, fue adquirida por Cayo y Máximo Herranz de Pedro, en 1961, tras dejar Migueláñez, de Segovia, y crear en León las marcas Mimí y Yoca. Años más tarde se hicieron populares con la publicidad de un programa de radio Ávila Cotito Coty, donde se repartían boletos en los envoltorios de las tabletas para la ganar «la muñeca Coty».



Fotos cedidas por Pepe Herranz

Como muchos otros chocolateros, paralelamente llevaban el negocio del café y en este caso la rama Cafés Coty decidió desprenderse de la bebida en 2009 y fue vendido a los asturianos Cafés Toscaf S.A. como se puede apreciar en los paquetes del mercado hoy en día.

La fábrica de Chocolates Coty, en Ávila, se mantuvo por las nuevas generaciones con José y Ángel hasta 2017. A día de hoy la marca puede comprarse en los establecimientos al haberse vendido a pequeños fabricantes.



El Barco de Ávila. Gredos Alimentaria. El Barco Delice

Empresa de origen y tradición familiar comenzó su actividad hace más de 100 años en Navatejares. En sus comienzos, por el año 1905, no solamente hacían chocolate, también toda clase de dulces.

Laureano, el fundador, decidió dedicarse al chocolate y al café, consiguiendo construir

una pequeña fábrica diseñada por él mismo, donde por fin podía fabricar una cantidad mayor de chocolate.

Primero se comercializó bajo su propio nombre, Laureano García García, y a partir de 1955 con la marca El canario. En 1988 se trasladó a El Barco de Ávila y sigue utilizando las mismas fórmulas de siempre.

Nuestras Marcas



[Ver Catálogo](#)



Foto: Gredos Alimentaria

En 2006 crea la marca El Barco Delice cuyo bote de cacao desgrasado en polvo, (cacao 100%) de 250 gr. sin gluten, es hoy en día un

producto de referencia nacional que se distribuye por todo el país junto con otros destacados productos.



Estantería de un centro comercial

Ávila. Chocolates Elgorriaga

Josefa, viuda de Francisco Elgorriaga, abre una fábrica en 1890, en Mendibíl (Guipúzcoa) poniendo en la elaboración del chocolate todos los medios tecnológicos conocidos hasta la fecha.

Elgorriaga comienza a ofrecer diversos productos basados en el chocolate, y en los años cincuenta lanza el popular Chocolate La Campana, marca estrella de la empresa.

Después del fallecimiento de José Miguel Elgorriaga en 1981, la empresa sufre todo tipo de problemas hasta que en el año 2005 se vende al Grupo Dhul, manteniendo la marca Elgorriaga, cuyo centro de trabajo se ubica en Ávila.

Chocolates Elgorriaga S.A. pasa a ser propiedad en 2005 del Grupo Nueva Rumasa, pero

se declaró el 6 de mayo de 2011 en Concurso de Acreedores.

En marzo de 2012, el grupo alimentario vasco Urbasa Global Brands S.A. absorbe los activos industriales de la compañía e inicia una nueva etapa.

Chocolates Elgorriaga centra su actividad en la producción, comercialización y distribución de galletas y chocolates de alta calidad, con una capacidad de producción de 47.000 kilos al día.

Este grupo, con una facturación que ronda los 27 millones de euros, da empleo a más de 100 personas, cuenta con una red comercial compuesta por más de 400 clientes mayoristas y está presente en más de 5.000 locales de hostelería. ([Cofradía-anaka.com/Cofradía/Historia/Chocolate/Chocolate](http://Cofradia-anaka.com/Cofradia/Historia/Chocolate/Chocolate)).



Foto: web de Elgorriaga

7. SEGOVIA

Migueláñez. Fábrica de chocolates Herranz

La fábrica de Chocolates Herranz es «la única línea de máquinas de este tipo completa que existe en el mundo», según figura en su presentación. Su imagen de referencia era el Acueducto de Segovia estampado en las tabletas.

Fue fundada por José Herranz y Marina de Pedro, en 1946, y dio servicio durante cinco décadas a la población civil y militar.

La calidad de su producto, pese a ser una empresa familiar, les proporcionó un importante contrato con el Ejército, convirtiéndose durante años en su principal suministrador. El negocio pasó a sus hijos Cayo y Máximo que abrieron fábrica en León y tres años después, en 1961, en Ávila con la marca Coty. En Migueláñez se continuó fabricando hasta el año 1997 cuando la producción se trasladó a la capital abulense ya al mando de sus sucesores José y Ángel. Tanto el molinero como la abuela murieron casi centenarios y tenían por tradición cenar todas las noches una taza de chocolate.



Antigua fábrica de chocolate

Afortunadamente, la fábrica, con su impresionante patrimonio industrial intacto, fue comprada por M^a. Jesús Fuentes, propietaria de Casa Rural Atardeceres, que forma parte del conjunto arquitectónico de la fábrica y de las dos casas donde vivían los propietarios chocolateros.

La nueva dueña organiza visitas guiadas en las que explica los orígenes del cacao, su tostado, mezclado, molido, refinado, conchado, atemperado, moldeado y envasado. También hacen catas para niños y mayores, además de otras actividades relacionadas con el chocolate muy aclamadas por el público que suele salir muy sorprendido. Un Museo único en Castilla y León pendiente de elevarlo oficialmente a esa categoría.



Cabe destacar que el chocolate ha estado en los ejércitos desde 1780 que los ingleses introdujeron la jarra de chocolate en la ración diaria en los buques que servían en las Antillas. Napoleón lo incorporó entre la tropa en sus invasiones europeas. Suchard lo distribuyó en 1874 entre los cuarteles suizos hasta ser aceptado por sus propiedades nutritivas y por «fortalecedor estomacal». El ejército español también lo tenía incorporado por esas fechas

en la ración individual de campaña. Hitler lo repartió entre sus fuerzas especiales y también lo envió envenenado como trampa mortal para sus enemigos. Mientras que los Estados Unidos lo incorporaron en la 2ª Guerra Mundial como ración de combate que tantas veces los hemos visto en el cine en sus otras guerras de Corea, Vietnam, Irán o Afganistán. El chocolate impidió muchas bajas mortales al evitar la disentería.



Sangarcía

Sangarcía es uno de esos municipios que han estado en el centro de la historia de España y que a pesar del ocaso y del paso del tiempo afortunadamente nos ha dejado una herencia cultural y una muestra urbanística digna de admiración.

En el portentoso libro de José Ubaldo Bernardo Trigo castellano y abasto madrileño documenta cómo un pequeño pueblo como Sangarcía, en plena campiña segoviana, de apenas mil habitantes, a partir del año 1765 pudo alimentar a la incipiente capital de España definitivamente ubicada en Madrid. Llegaron a contar con 71 empresarios dedicados a la compra, venta y traslados del grano a la capital, de lo que se encargaban 143 empresas arrieras que contaban hasta con 1.425 bestias (entre Valladolid, Burgos, Palencia, Olmedo y Madrid solo sumaban 46).

Las reatas de animales descargaban el trigo y a continuación compraban y vendían otros productos a la vuelta. En las tiendas de Sangarcía no faltaban lienzos gallegos, colchas manchegas, loza de talavera junto a paños palentinos, cameranos vallisoletanos y de otros lugares e incluso género de seda y algodón.

Cita José Ubaldo que en el inventario de la tienda de Antonio Delgado, en Sangarcía, figuraba azafrán, pimienta, clavo, arroz y canela; contabilizan varias arrobas (1@=11,5 kg.) de cacao de Caracas y Guayaquil además de algunas cantidades de chocolate labrado. Las participaciones incluyen chocolateras y jícaras... Sangarcía estaba más en la línea de una gran ciudad que de un pueblo, de otra forma resultaría difícil entender los contratos de obligación de las carnicerías, o la extensión del consumo de especias y chocolate entre los habitantes.



Andrés Garcisánchez: Aquí lo vemos en contacto con su viejo carro de varas, con el que él y sus antepasados recorrieron pueblos de varias provincias, llegando incluso hasta León, para vender la preciada mercancía. Fuente: *El Soporal*. Fernando Ayuso Cañas



Molino de chocolate de Garcisánchez, similar a los que hemos visto de Salamanca



La fábrica en su estado actual

Sangarcía llegó a contar en el siglo XVIII con cuatro molinos chocolateros. El primer molino fue el de Isidoro Hernández. Después se estableció Tiburcio Garcisánchez cuyo negocio lo continuaron sus hijos Félix y Celestino, con dos molinos independientes. La última actividad la registra Andrés Garcisánchez, hijo de Celestino, es en 1985, hasta su jubilación, cuyo molino es el único que aún se conserva. Cuando en septiembre de 2021 nos atiende en la Residencia de Ancianos, pocas palabras le quedan del recuerdo: «de aquella historia no queda ni máquinas, ni ná. Casi ni el pueblo queda».

Por último, el molino de Nicasio Martín, para el que había propuestas para convertirlo en un museo, en una localidad que tiene suficientes argumentos históricos como para merecerlo.



Ciudad de Segovia y Villacastín

Es un hecho que en Segovia hubo bastante actividad con el cacao que ya en el Anuario de la Diputación de Segovia, del año 1867, figuran 14 molinos de chocolate con un total de 16 operarios.

Hoy día, existen excelentes confiterías y pastelerías que sirven riquísimos chocolates en Segovia, pero no nos consta productores en la actualidad.

Al consultar el Boletín provincial, en 1849 aparece la noticia de que Paulino Rodríguez, tiene a la venta un abundante surtido de cacaos, azúcares y canelas de las mejores calidades, tanto en la plazuela del Azoguejo, como en la casa-comercio de D. Luis Prieto, calle Real número 9.

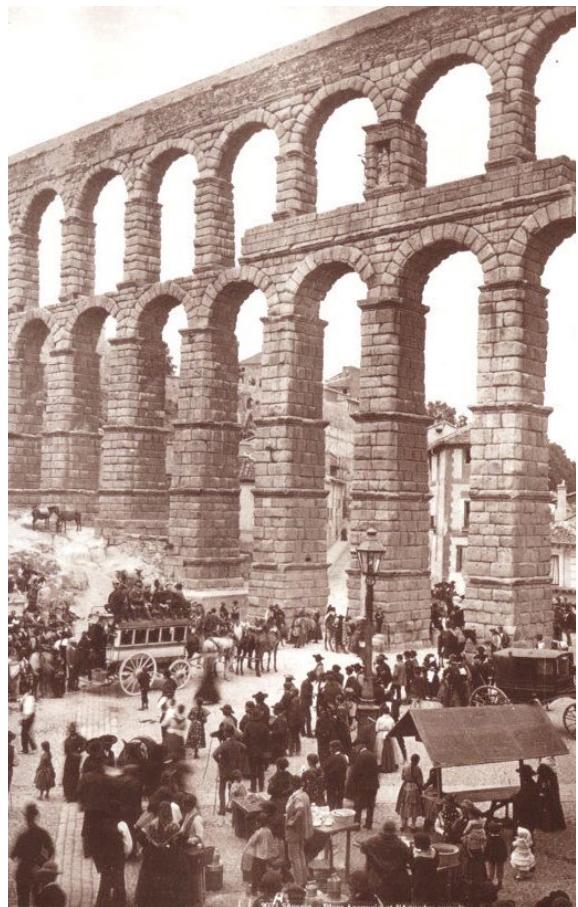


Foto: L. Levy. Segovia hacia 1885

En el mismo boletín, en 1850, se anuncia a la venta una casa molino y máquinas para chocolate en la parroquia de S. Martín, calle Real núm. 74, frente a la de los Picos. También en la parroquia de San Millán, bajada de la calle Real a la Canaleja núm. 15, en la de Santa Eulalia, campillo de S. Antonio el Real, y la última, contigua a la anterior.

Meses más tarde (19.8.1850) el Colegio General Militar avisa a los proveedores de los géneros necesarios para elaborar chocolate que quieran interesarse en suministrar 283 arrobas de Guayaquil, 283 arrobas de azúcar, 70 arrobas de caracas de segunda, 1 arroba de canela de Holanda y 4 arrobas de canela de Manila, todo de la mejor calidad, presenten sus proposiciones en pliego cerrado... Hay constancia desde 1811 de que el petate de un soldado español solía incluir entre las raciones de campaña tabletas de chocolate.

En los archivos municipales consta un molino, en 1856, de Saturnino López, en la Hontanilla, bajo la puerta de San Andrés, movido por las aguas del río Clamores. Los demás se sitúan en zona urbana: Calle Gascos, y calle Real del Carmen (actual Cervantes) y ya en 1880 el de Facundo Salcedo, quien lo traslada de la Plaza de Corpus al Vallejo.

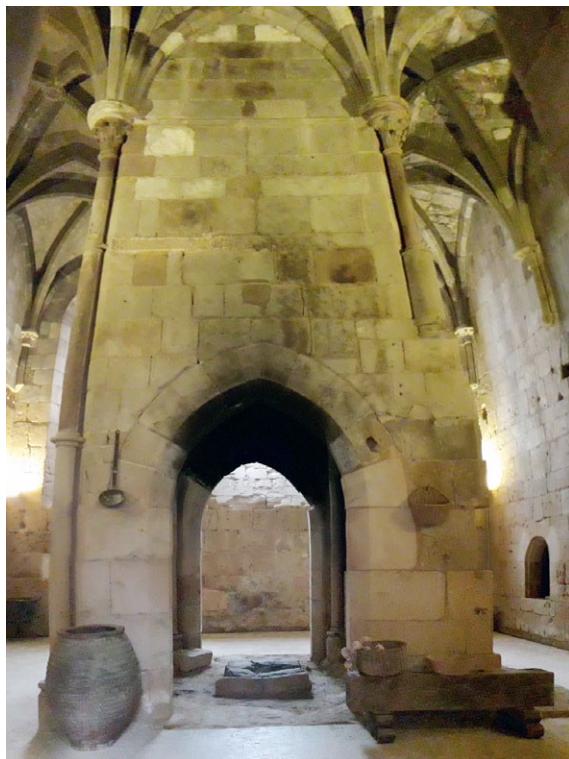
En Villacastín el propietario de un molino de chocolate lo alquilaba o traspasaba el 1.9.1851, «de buena construcción, con pocos años de servicio y con todos los útiles, y quien quiera interesarse puede hacerlo con su dueño que vive en la confitería de dicho pueblo» decía la publicidad.

8. SORIA

Santa María de Huerta. Monasterio Cisterciense

Los monjes cistercienses comenzaron a elaborar productos basados en el cacao desde el primer momento que lo trajeron de América.

En este monasterio su marca de referencia es Chocolate Artesanal. Cuenta con dos promociones, una se presenta con un grabado cuidado y sencillo donde se observa el Rosetón



de la iglesia del Monasterio de Santa María de Huerta y la otra con una envoltura del claustro Plateresco.

La cocina conventual es muy famosa por su calidad y, hoy día, se pueden adquirir los productos que elaboran a diario a través de las páginas web, que en Castilla y León son los de Santa María de Huerta, en Soria; Villamayor de los Montes y Santa M^a. la Real de las Huelgas en Burgos, y el de San Isidro de Dueñas de Palencia.



Cocina cuadrada del Monasterio y tableta de chocolate del mismo

La fotografía corresponde a la singular cocina cuadrada del monasterio, del siglo XII, donde reunidos en torno al fuego se oraba o contaban historias, mientras se procesaban los chocolates más exquisitos.

El Burgo de Osma. Dulces Típicos El Beato

El Beato es una empresa de tercera generación de repostería y de los mayores especialistas en la fabricación de chocolates. Ángel, y

después su hijo Carlos París, han sabido crear hasta un centenar de distintos sabores añadiendo a los clásicos formatos aromas tan dispares como trufa o chile, morcilla o pimentón de la Vera, distribuyendo y sirviéndolos para toda España. También hacen cacao a la taza, o en polvo con apenas azúcar; un secreto de la casa que se consigue a base de batir durante horas la harina de la baya del cacao para que se evapore y pierda parte del amargor. No faltan los chocolates negros y las variedades sin azúcares añadidos.



El clima de Soria, fresco y seco, es el ideal para fabricar el chocolate, y también para manipular la mejor mantequilla soriana que aplica a su línea de pastas. No es falso cuando anuncia en sus productos «peligro, enganchan», igual que cuando escribe que su consumo puede producir felicidad. ¡Y tanto que lo pro-

duce! De ahí le vienen las medallas y premios que le acompañan, y la fabricación para otros importantes vendedores nacionales. En la foto de abajo vemos a Carlos París, el propietario, y varios de sus productos incluyendo el más reciente: el chocorrezno.





Un anuncio de chocolate de Bernardo Marques, de Burgos de Osma

Almazán. Confitería Pastelería Almarza

Fundada en 1820 como confitería, cerería y fábrica de chocolate, es actualmente una confitería-pastelería que se mantiene fiel a la elaboración artesanal del dulce tradicional con materias primas escogidas.

Según las crónicas, este edificio fue incendiado por parte de las tropas francesas en la

Guerra de la Independencia, hacia 1810, y una vez reconstruido pasó a albergar desde 1820 la confitería y chocolatería actual en uno de los «cubos cilíndricos» que componen la denominada Puerta de la Villa de la muralla. Algunas vigas quemadas, ladrillos calcinados y cenizas usadas como rellenos que han ido apareciendo en diversas reformas, así lo atestiguan.

M^a. Celina Almarza Cid, tomó el relevo en 1996, y se siente orgullosa de pertenecer a una auténtica saga de maestros pasteleros y reposteros que ronda ya los dos siglos de su existencia.

Con el sello de Tierra de Sabor, entre sus premios está el título de Expositor de Honor en la Feria del Campo de 1953, y desde 1997 está nominado como establecimiento recomendado

en la guía Gourmetour. En 2012 recibió la Mención FOES de las empresas sorianas. Exquisitas trufas de chocolate negro y con leche, tiras de naranja y yemas cubiertas de chocolate y turrones de chocolate. Aunque su tableta de turró de tres sabores armonizados, incorporando la mantequilla dulce soriana, es uno de los mayores placeres que se han disfrutado estas fiestas navideñas.



Soria ciudad

En la capital, entre los fabricantes más activos, estaban Hermanos Llorente, con la marca «El León». Aún se puede comprar cromos de los años 1920 de la colección «Como se juega a FOOT BALL». También carteles preciosos de

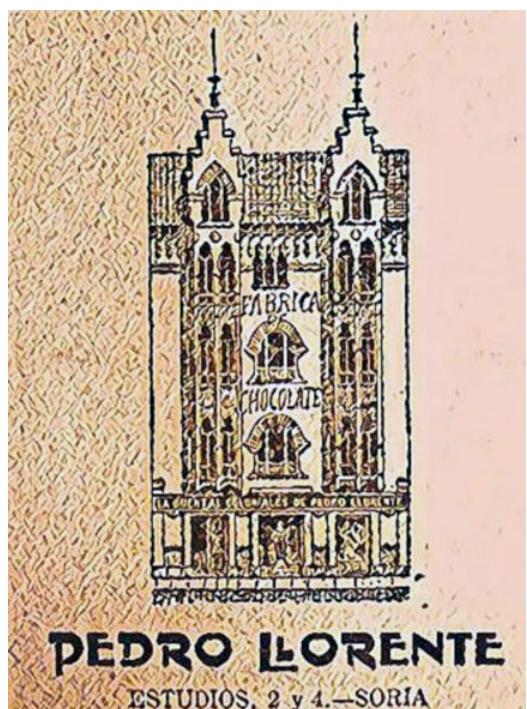


Abajo vemos dos imágenes de la fábrica de chocolates de Pedro Llorente, ubicada en un edificio único, de los más llamativos de la ciudad de Soria, incluido en la Ruta Modernista de Soria. La construcción fue un encargo realizado en 1914 por el comerciante, emprendedor

«La Oriental», de la Fábrica de Frutos Orientales de Pedro Llorente, con la marca San Saturio, que también tenía jabones y legías. Siempre estaban presentes con la publicidad en los medios de comunicación de entonces como vemos en los dos siguientes ejemplos.



y concejal del Partido Liberal Pedro Llorente al arquitecto barcelonés Félix Hernández, quien estaba en Soria trabajando para el Ayuntamiento pero que también realizaba encargos de particulares.



Dibujo de la fachada reproducido en el Día de Soria y una foto actual, de Valentín Guisande



Sobre su actividad, sabemos que la familia la destinó primero a fábrica de chocolates y después a secadero de jamones y otros embutidos, pero al no resultar estas actividades productivas, finalmente fue tabicada y destinada a viviendas, según explica José Javier Romera Molina (nieto de los que después serían sus propietarios) en un artículo para *Elige Soria*. Según este soriano, también existió otra fábrica llamada Chocolates Numantinos en el centro de la ciudad. (Ana Pilar Latorre. *El Día de Soria* 18.9.2021)



Esta fotografía corresponde al edificio de la antigua fábrica de chocolate de la familia Moreno, en la calle Cortés esquina con Beato de San Agustín, edificio que todavía conserva la inscripción en el frontispicio de «Fábrica de chocolate. Año 1901». Según Soria Patrimonio es de estilo «eclético-regionalista», aunque también la consideran dentro de las características del Art-Decó, por lo que distintas voces claman por su protección patrimonial.

Mantequerías York

Son muchas las pastelerías y confiterías de la ciudad que ofrecen un alto nivel de calidad basado en la utilización de productos frescos locales y su elaboración diaria. Quizá la más famosa sea Mantequería York, en la Plaza Mariano Granados, junto a la Alameda de Cervantes. Un lugar clásico para desayunar y merendar tanto el chocolate con churros como la mejor bollería y pastelería cuyo componente estrella es «Mantequilla de Soria» con el marchamo de Denominación de Origen Protegida. La oferta



de chocolate es muy alta asentada en la amplísima variedad de los vecinos fabricantes de Burgos de Osma, El Beato. «Teniendo lo mejor en la provincia no vamos a ir a buscarlo más allá», en palabras de Iván, responsable del excelente establecimiento y yerno de Luís Martínez, dueño de York. Un lugar muy acogedor que traspasó las fronteras mediante la venta online, llegando a los rincones más impensables del mundo.

Ucero

Y, por último, en esta fotografía podemos ver bajo la atenta mirada del castillo de Ucero, el Centro de Interpretación, o Casa del Parque del Cañón de río Lobos, en un edificio del siglo xix, que fue fábrica de chocolate y molino harinero. Hoy acoge a los visitantes con una serie de exposiciones fijas o temporales, salas temáticas y audiovisuales alrededor de la figura del agua y del Parque, uno de los lugares más admirados de Castilla y León.



9. BURGOS

Casa Quintanilla

Es el comercio más antiguo de la ciudad. Su propietario José Quintanilla lo abrió en 1885, al lado de la fábrica de chocolate. Más tarde, su hijo Antonio amplió la gama de productos y modernizó e impulsó el comercio por toda Castilla y León. Se publicitó con todos los medios

disponibles incluyendo la colección de cromos de El Quijote y eslóganes populares.

Ha mantenido la marca del chocolate de la casa con el mismo envoltorio y la misma fórmula que antaño, ahora fabricado en Zaragoza. La oferta se amplió con otros productos clásicos de la tierra, como rosquillas o pastas y otros géneros de elaboración artesanal. Un establecimiento muy dirigido al turista.



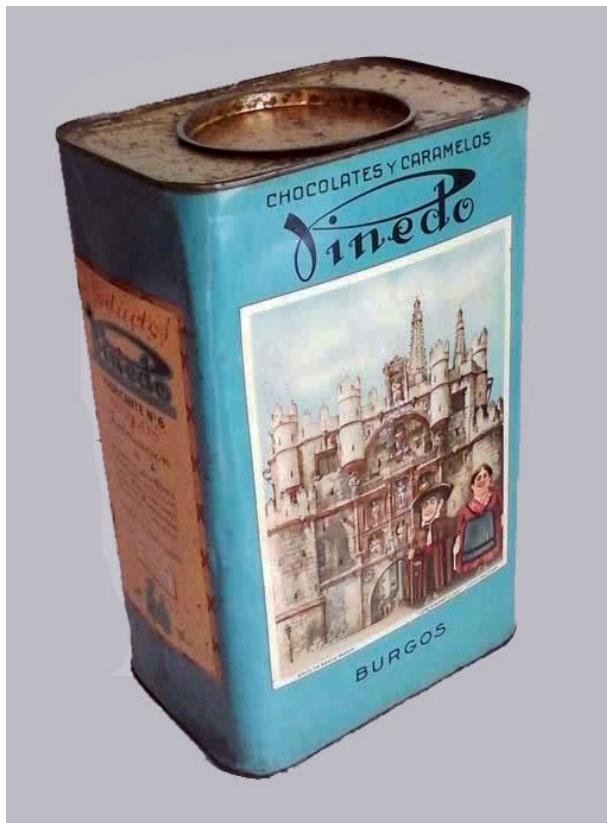
Chocolates y caramelos Pinedo

Empresa fundada en 1950 por D. Jesús Pinedo, un veterano obrador que ya tenía 25 años de experiencia. Sus chocolates se popularizaron por su calidad y a través de varias cajas de lata de con la catedral de Burgos impresa y con una pareja típica burgalesa, logotipo que acompañaba en los demás envoltorios y, también, por las colecciones de cromos de sus tabletas.

En 1947 registraron la marca Menta Se Respira, de gran éxito, lo que los llevó a abrir una

nueva factoría en la calle Miranda de Burgos. Extendieron los chocolates, bombones, galletas y la nueva marca de caramelos Cubalibre, más los sabores de menta, anises o frutales que les llevó a la expansión por todo el mercado nacional con gran reconocimiento.

Adquirida en 1992 por la empresa DEFIRIVA S.A. fue recomprada en 2009 por Caramelos Burgos S.L. que está compuesta por los antiguos trabajadores de Pinedo, lo que garantizaba la experiencia y las fórmulas. Hoy cuentan con una larga lista de variedades en catálogo.



Dos cajas de Pinedo con la pareja representativa de Burgos. Colección El Bombón y Colección del autor

Castidelgado. Chocolate Merino

Chocolates Merino, fundada en 1880, ha llegado hasta la cuarta generación de una familia de fabricantes de chocolate en cuyas tabletas figura el mismo dibujo de siempre y el mismo eslogan. Ubicada en el pequeño pueblo de Castidelgado, en la provincia de Burgos en el

límite con La Rioja, los hermanos Ángel, Fortunato y Fernando, son también propietarios del Restaurante Hostal El chocolatero. Fue su principal punto de venta que como otros negocios, la pandemia del covid-19 ha empujado al cierre y con ello han dado por finalizado también 140 años de producción de chocolate.

De momento, están paradas las máquinas y guardada la fórmula secreta familiar que trasmitió su abuela a su padre y que solo variaron para cambiar la harina de trigo por la de arroz para favorecer a las personas celíacas.

Atrás quedan un montón de historias con amigos, camioneros, viajeros y peregrinos del Camino de Santiago que paraban en el hostal para comprar sus tabletas o degustar una taza de chocolate caliente.



Foto: R. Ochoa. Diario de Valladolid. 7.6.2019



Otras fábricas burgalesas

Recordamos con Fernando Merino otras fábricas burgalesas que cerraron antes que ellos en la capital, como las de Fermín Urrutia, Vda. de Urturi, Calleja Núñez y Cía., El Lince, Jacinto Rica o la de Francisco Miguel.

En la provincia estaban la de Briviesca de Desiderio Alonso, en Medina de Pomar la de Nicolasa Fernández (La Fidelidad) y en Salas de los Infantes la de Jesús Aparicio Rica. Ahora les ha tocado cerrar, a su pesar, a los hermanos Merino. También es cierto que se han ganado sobradamente la jubilación.



Foto: R. Ochoa. Diario de Valladolid. 7.6.2019

Belorado. Monasterio de las Clarisas

En el Monasterio de Santa Clara de Belorado (Burgos, España) las hermanas clarisas se han hecho hueco en el mercado gourmet del chocolate.

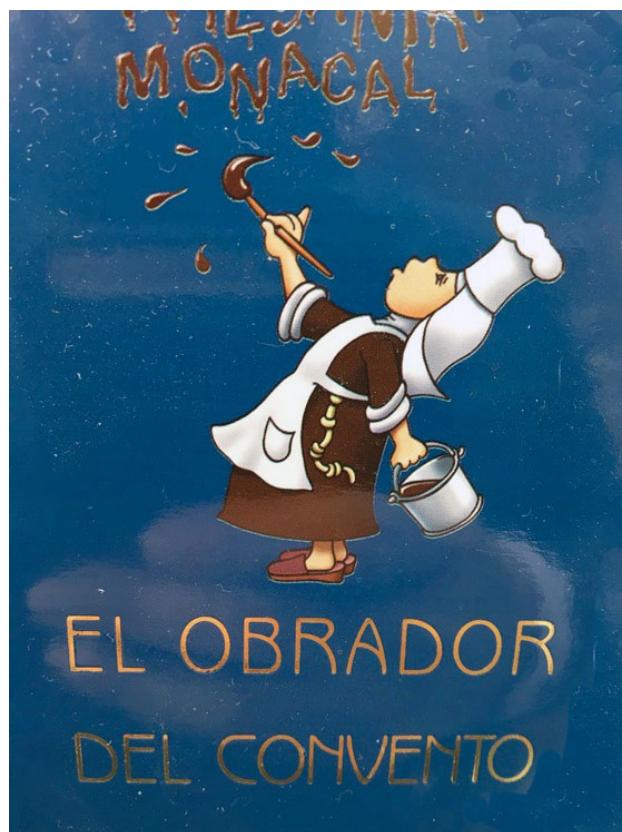
En 1990 quedaban solo ocho hermanas y tras la fusión con el convento Lerma llegaron hasta 14. El edificio, que ha pasado por interesante avatares, requería obras y dinero para el mantenimiento por lo que tras estudiarlo profundamente decidieron comprar un moderno obrador y asesoradas con gente tan prestigiosa como Pedro Subijana lanzaron una línea de chocolates de alta calidad. Su dedicación y el cacao procedente de la fábrica francesa Valrhona las llevó al éxito y a la autosuficiencia.

Entre sus productos estrella están las trufas surtidas de siete sabores, bombones surtidos de seis sabores, palitos de piel de naranja recubiertos de chocolate, rocas con cuatro chocolates y barquillo y tabletas de siete chocolates diferentes.

También son conocidas por su libro *Las recetas de los postres y dulces del convento*. Nos cuenta madre Isabel que la fama de su chocolate ha competido con Europa y llegado a lugares tan remotos como Japón.

Recordé a estas monjas que fueron precisamente sus hermanas de la Verónica de Alicante, en 1585, las elegidas por el Rey Felipe II para agasajar a los componentes de una embajada del Japón con unas tazas de chocolate, de lo que quedaron gratamente impresionados.

Con esta anécdota conventual cerramos el recorrido por las provincias de Castilla y León, que empezamos por los monjes trapenses de Dueñas y acabamos con las monjas clarisas de Belorado, artífices y conservadores de las mejores recetas históricas para la transformación del cacao en el chocolate que hoy disfrutamos.





Cuadro de equivalencia del valor del cacao con otros productos. Fuente: Museo del Chocolate de Astorga

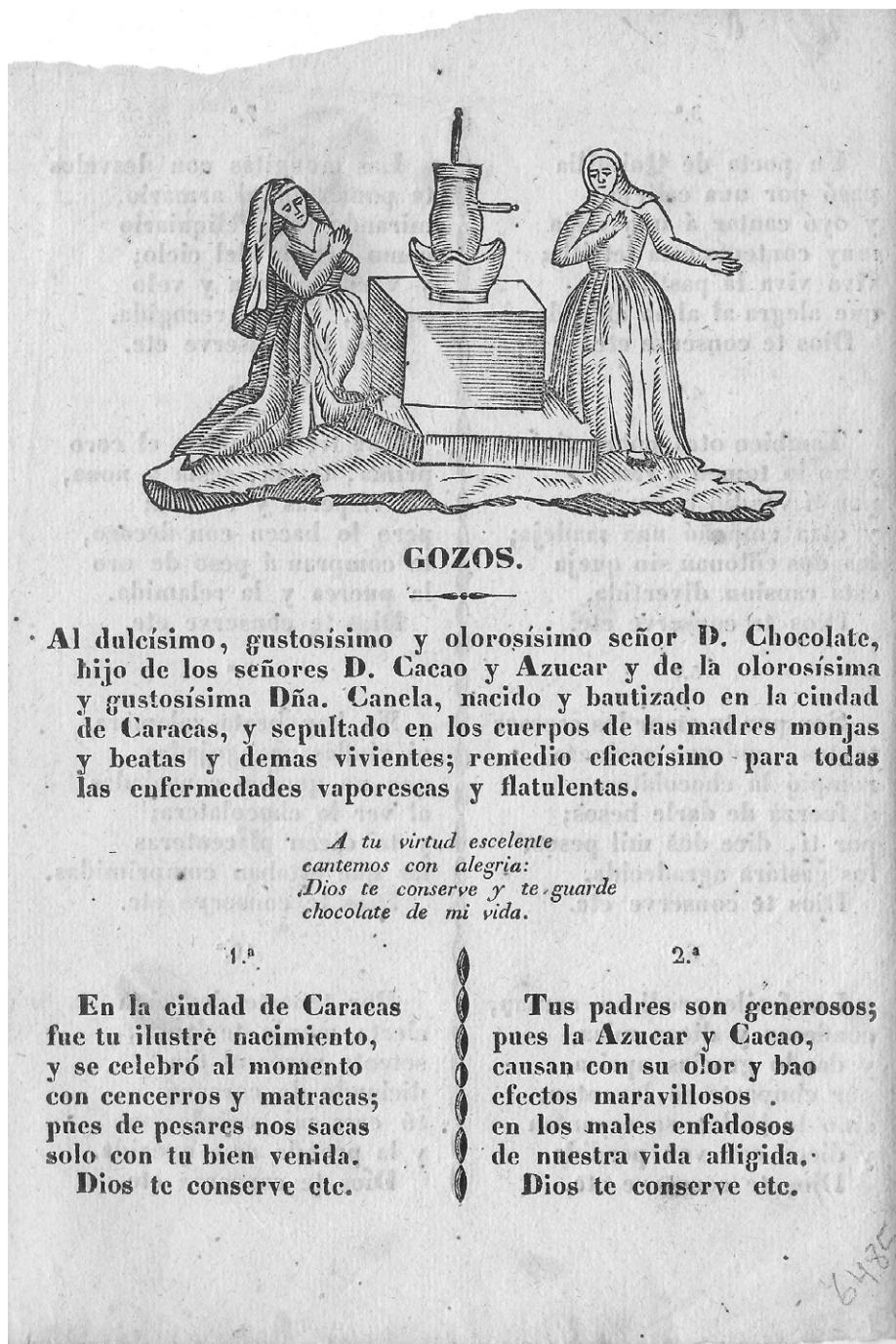
LOS INICIOS DE LA PUBLICIDAD

CANTOS DEL CORDEL

LOS INICIOS DE LA PUBLICIDAD. CANTOS DEL CORDEL

Aquí hemos descrito varios métodos publicitarios para la difusión del chocolate y cerramos con el que pudo ser el primero de todos, el de la transmisión oral, que llegaba a los lugares más remotos mediante la literatura del cordel: las aleluyas y los romances de ciego.

El pliego del cordel era un cuadernillo impreso sin encuadrinar que era exhibido para su venta en tendederos de cuerdas de plazas y mercados. Un ejemplo es este viejo texto sobre el chocolate editado en Játiva y conservado en la Fundación Joaquín Díaz, que para leerlo mejor lo imaginamos cantado por un ciego.



3.^a

Un poeta de Quintilla
pasó por una calleja,
y oyó cantar á una vieja
muy contenta esta letrilla;
viva viva la pastilla,
que alegra al alma afflida.

Dios te conserve etc.

4.^a

Tambien otra pobre vieja,
y no lo tomen á risa,
por tí vendió la camisa,
y otra empeñó una madeja;
las dos entonan sin queja
esta causion divertida.

Dios te conserve etc.

5.^a

Son por tu amor los excesos
tantos, que una cocinera
rompió la chocolatera
á fuerza de darle besos;
por tí, dice dos mil pesos,
los gastará agradecida.

Dios te conserve etc.

6.^a

Los frailes predicán, cantan,
confiesan y dicen misa,
y dando gracias aprisa,
por chuparte se levantan;
sino te hallan se espantan
y dicen con voz perdida.

Dios te conserve etc.

7.^a

Las mongitas con desvelos
te ponen en el armario,
mirando este reliquiario
como venido del cielo;
y vendiera toca y velo
por tí, la mas recogida.

Dios te conserve etc.

8.^a

Por tí; adelantan el coro
prima, tercia, sesta y nona,
las vísperas y corona;
pero lo hacen con decoro,
te compran á peso de oro
la puerca y la relamida.

Dios te conserve etc.

9.^a

No hay beata zalamera,
ni viudas acongojadas
que no queden consoladas
al ver la chocolatera;
y te dicen placenteras
las que estaban comprimidas.

Dios te conserve etc.

10.^a

Por tenerle devoción
cierta monja te lamía,
setenta veces al dia
diciendo de corazón;
tú eres mi consolación
y la prenda mas querida.

Dios te conserve etc.

11.^a

Eres néctar soberano
y bebida angelical,
tú libras de todo el mal
que nos causa el flato vano;
pues todo estómago humano
consuelas con tu bebida.

Dios te conserve etc.

12.^a

Tú nos curas las jaquecas,
hestéricos y obstrucciones.
y hasta los retortijones
que nos dan las tripas huecas;
no se atreven hacer muecas
en sintiendo tu venida.

Dios te conserve etc.

13.^a

Cuando el enfermo doliente
le mandan dar chocolate,
señales que su remate
por entonces no se siente,
pues al mal impertinente
tú le pones en huida.

Dios te conserve etc.

14.^a

A los que están de ambre muer-
resucitas al instante (tos)
y pones de buen talante
á los que están rostrimuertos;
manceos, tullidos y tuertos,
te dicen con alegría.

Dios te conserve etc.

15.^a

Si te envian de regalo
recibes enhorabuenas,
y en pintadas alacenas
te ponen sin intervalo;
ya que del bueno y del mal
tienes tan buena cojida.

Dios te conserve etc.

16.^a

Acallas á los chicuelos,
y cuando lloran los niños
os hacen dos mil cariños
si en tí mojan los buñuelos
te ensalzan hasta los cielos
en su lengua divertida.

Dios te conserve etc.

17.^a

En los duelos y quebrantos
al entrar el chocolate,
tienen su fin y remate
las lágrimas y lamentos:
y pues consuelas á tantos
solo con vuestra venida:

Dios te conserve etc.

18.^a

Cierta beata soñando
que tomaba chocolate,
hizo el grande disparate
de levantarse bailando,
en camisa y entonando
esta canción divertida.

Dios te conserve etc.

19.^a

**Una vieja se tomó
veinte jícaras fraileras,
y no cesó de cagar
otras veinte horas enteras;
pues tan dulces cagaleras
ocasionan tu bebida;**

Dios te conserve etc.

20.^a

**Das olor á los cajones,
esaumas las papeleras,
llenas las chocolateras
y alegras los corazones;
por tan prudentes razones
decimos con alegría:**

Dios te conserve etc.

21.^a

**Todos desean tenerte
y todos quieren chuparte,
todos desean probarte
todos quieren sorberte;
por apetito tan fuerte
llaman todos enseguida:
Dios te conserve etc.**

22.^a

**Si te muelen de rodillas
mostrándote devoción,
tienen tan mal corazón
que te ponen en pastillas;
quebrantando tus costillas
y dividiendo tu vida.**

Dios te conserve etc.

23.^a

**En el reino de Valencia
sois de todos deseado,
de todos agasajado
esperando tu presencia;
con grande benevolencia
tu llegada es aplaudida.**

Dios te conserve etc.

24.^a

**A Dios echizo querido,
á Dios bien idolatrado,
á Dios mi regalo amado,
á Dios que ya me despido;
pues te quiero y te requiero
con vos diré agradecida.**

Dios te conserve etc.

CORO.

**A tu virtud escelente
cantemos con alegría:
Dios te conserve y te guarde
chocolate de mi vida.**

JATIVA: Imprenta y librería de Blas Bellver.

Fuente: Fundación Joaquín Díaz

FINAL

FINAL

Cito de nuevo a Nikita Harwich y su libro *La Historia del chocolate*, cuando dice que ahora es posible explicar los efectos fisiológicos derivados del consumo de una tableta de chocolate: «una armonía suculenta, de colores, olores y sonidos que se unen, se mezclan y dan nacimiento al placer». Los olores del chocolate cosquillean en primer lugar la mucosa nasal. Una vez en boca, el chocolate continúa liberando su aroma. Las moléculas, liberadas por el acto de masticar, excitan la mucosa olfativa por la vía retronasal. El olor sube a las fosas nasales por la parte posterior de la garganta.

Interviene entonces el gusto. La lengua se excita en cuanto entra en contacto con el chocolate. Influjos sensitivos, nacidos en la superficie de la lengua, recorren los dos nervios del gusto, luego llegan al nervio lingual y luego al cerebro, donde se elabora la sensación. Son unos corpúsculos microscópicos, unos 10.000 calículos gustatorios, los que se transforman en influjos. Estos calículos son sensibles a los cuatro tipos de sabores irreductibles –dulce, salado, ácido y amargo– que ocupan territorios diferenciados en la superficie de la lengua. En la punta de la lengua se perciben los sabores dulces y salados; en la base, se percibe el sabor amargo; los bordes laterales perciben los sabores ácidos. A la vez, amargo, dulce y ácido, el chocolate, al derretirse sobre la lengua, estimula todas las propiedades que este tiene.

También recoge el discurso pronunciado en 1928 con motivo del bicentenario de los esta-

blecimientos Fry de Bristol, por Lord G. Riddell que afirmaba:

Vivimos en los tiempos del chocolate. Durante el último cuarto de siglo, el consumo de esta deliciosa golosina aumentó a saltos. Sin tener en cuenta sus cualidades intrínsecas, el chocolate se convirtió en el emblema por excelencia de la buena voluntad y en el embajador privilegiado de todas las muestras de afecto; la máxima, por utilizar un americanismo, es 'decirlo con chocolates'. Todo el mundo lo consume cada vez más –las mujeres y los niños porque ahora reciben más dinero y regalos que antes y los hombres porque ahora beben menos–. Me atrevo a decir que hasta los perros degustan el chocolate cuando tienen posibilidades de hacerlo.

Y otro párrafo que nos retrotrae a los orígenes, en un pasaje que se hizo famoso de la *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España* dedicado al servicio de boca del emperador Moctezuma, donde el cronista Bernal Díaz del Castillo (1495-1583) alude abiertamente a las propiedades afrodisíacas «de cierta bebida hecha del mismo cacao», que el soberano azteca usaba «para tener acceso con mujeres».

Díaz del Castillo observaba maravillado cómo «más de cincuenta jarros grandes, hechos en un buen cacao con su espuma» circulaban así entre los convidados de la mesa imperial y constituyan, en cierto modo, la apoteosis del banquete.

BIBLIOTECA DE CULTURA HISTÓRICA

HISTORIA DEL CHOCOLATE

NIKITA HARWICH VALLÉNILLA



Este testimonio, entre muchos más que lo confirman, permite suponer que el chocolate –afrodisíaco o no– era considerado como un producto de lujo cuyo consumo regular solo podía estar reservado a una élite. Aunque la presencia en el gran mercado central de la ciudad de México, parece indicar un uso más generalizado en la población, al menos con motivo de las «grandes ocasiones» de la vida. En España, en las primeras décadas de su aparición, se llegó a apelar a la frase «no bebía del cacao, nadie que no fuese fraile, señor o valiente soldado».

Y hablando de las grandes ocasiones de la vida: en Ciudad Rodrigo estaba la tradición de regalar a los recién casados un orinal lleno de chocolate para mantener la energía durante la noche de bodas.

En Aranda de Duero a las madres, después de parir, se les daba una taza de chocolate para recuperarse.

Curiosamente lo que podría ser una gran satisfacción, vemos que en los recientes Juegos Olímpicos de Tokio 2020 (celebrados en 2021 por culpa del covid-19) España ganó 3 medallas de oro, 8 de plata, 6 de bronce y 3 medallas de chocolate, una distinción honorífica ésta que generalmente se considera como amarga ya que es el primer puesto que no da acceso al podio. Para ser más justos debería llamarse medalla de cacao.

Como hechos más usuales, el chocolate es un alimento que va en paralelo a nuestras vidas, que nos llena de recuerdos. Desde la taza de chocolate y bollos en la mesa compartida con los abuelos, a la taza disfrutada con los hijos. Cuando íbamos a espigar, o a coger níscalos, con un trozo de chocolate terroso y un trozo de pan en el talego para todo el día.

Cuando llegaban los frailes a captar novicios al pueblo y hacían grandes chocolatadas en la plaza. En actos solidarios, en navidades, carnaavales, fiestas patronales y populares como Las Águedas y, por supuesto, en los cumpleaños

cuando aparece la tarta de chocolate coronada con las velas.

No se olvidó Salamanca durante las conmemoraciones del V Centenario de la muerte de Colón de celebrar una espléndida exposición en el Museo del Comercio, para ofrecer al visitante la oportunidad de darse un paseo por la historia del cacao. También, el equipo de fútbol del Real Salamanca celebra la presentación del equipo cada año con una gran chocolatada.

En Segovia, la Cámara de Comercio promocionó a los establecimientos locales repartiendo medio millón de monedas de chocolate. También en Segovia, en el pueblo de Cantimpalos, el Concurso de Recetas que se celebra anualmente con motivo de la Feria del Chorizo, un primer premio lo conquistó «Bombones de chorizo crujientes». Dice el ganador que solo se necesita chorizo de Cantimpalos, chocolate para fundir, aceite, agua, azúcar y sal.

En Palencia se hacen chocolatadas para recaudar dinero contra el cáncer y la Asociación de Pasteleros reparte 6.000 raciones de roscón con chocolate desde 1990. En Ávila se reparten miles de raciones con motivo de la fiesta de La Santa. Hasta 8.000 personas se reúnen en Valladolid en las fiestas de septiembre en torno al llamado oro líquido. En León, Soria, Palencia o Zamora las fiestas y las reuniones alrededor del oro negro son cotidianas y deseadas.

El acompañamiento ideal del chocolate elaborados por los artesanos alimentarios, como son los bollos de los confiteros, los bizcochos tipo Lerma y los churros y porras de todos los churreros de Castilla y León, son con los que se cierran las fiestas populares.

RUTA POR EL CHOCOLATE DE CASTILLA Y LEÓN. DE AYER A HOY



«Feliz chocolate que después de recorrer el mundo en la sonrisa de las mujeres, encuentras la muerte en un delicioso beso que te derrite en sus bocas».

- Jean Anthelme Brillat-Savarin -

«¡Viva el chocolate y quien lo inventó!»

- Carlo Goldoni, en la comedia del arte italiana *La Conversazione* -

¡Larga vida al chocolate!

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, José. *Historia natural y moral de las Indias*, 1590.
- ASHTON, John y ASHTON, Suzy. *El poder curativo del chocolate: Los Increíbles Beneficios del Chocolate*. Ediciones Obelisco, 2006.
- BALCAZAR, J. *Memoria de un estudiante de Salamanca*, 1935
- BORROW, George. *La Biblia en España (1836-1840)*, 1843.
- CÁRDENAS, Juan de. *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, 1591.
- CASTRO DE TORRES. *Panegírico del chocolate*, 1887. 2^a edición; la 1^a se imprimió sin éxito en Segovia.
- CRESPO FRANCÉS, José A. *Leyenda negra productores versus consumidores: Una herramienta actual*, 2019.
- COLMENERO DE LEDESMA, Antonio. *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, 1631.
- CORONAS ARQUERO, Mario. *150 años de aroma a chocolate en Pinto «De La Colonial a Eureka»*, 2016.
- FUNDACIÓN FLORIAN OCAMPO. *Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento*. Diputación de Zamora, 2012.
- HARWICH VALLENILLA, Nikita. *Historia del chocolate*. Biblioteca de Cultura Histórica, 2018.
- LAVEDÁN, Antonio. *Tratado de Los Usos, Abusos, Propiedades y Virtudes del Tabaco, Café, Té y Chocolate*, 1796.
- MARTÍN ARRIBAS, M^a. Ángeles. *El chocolate*. CSIC, 2016.
- MARTÍN UÑA, J. y SORIA, M. *Aquellos comercios de Valladolid*. Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid, 2008.
- MATA GUERRA, Juan Carlos de la. *Chocolateros y arrieros maragatos en Benavente*. C.E.B. «Lledo del Pozo», 2010.
- MATA, Juan de la. *Arte de repostería*, 1786.
- MÜNZER, Jerónimo. *Viaje por España y Portugal: 1494-1495. (1496)*.
- MUSEO DEL COMERCIO DE SALAMANCA. *Imágenes de la Salamanca Industrial (1890-1960)*, 2012.
- MUSEO DEL COMERCIO DE SALAMANCA. *Historia del comercio y la industria de Salamanca y provincia*, 2012.
- MORENO LÁZARO, Javier. *La Fábrica de Monzón de Campos (1786-1805). La primera Harinera de España*, 1991.
- RIVERA, Selena. *6 razones por las cuales el chocolate es bueno para la salud y la belleza*. Los Ángeles Times, 2019.
- ORTEGA BARRIO, José M. *Valladolid cotidiano (1939-1959)*, 2012.
- PÉREZ GALDÓS, Benito. *Lo prohibido*, 1885.
- PINHEIRO DE VEGA, T. *Fastigia: Vida cotidiana en la corte de Valladolid*, 1989.

AGRADECIMIENTOS

Por orden alfabético:

Aarón Toral, Almudena Maroto, Archivo C.H. del Duero, Archivo Municipal de Segovia (Isabel Álvarez y Rafa Cantalejo), Archivo Municipal de Valladolid, Cámara de Comercio de Salamanca, Centro de Interpretación de La Cepedana, CEB Ledo del Pozo de Benavente, Eduardo Redondo, Elizabeth Rivero, El Norte de Castilla, Francisco González (Presidente del Salón Internacional del Chocolate de Madrid, CHOCOMAD), Francisco Hernández, Fundación Joaquín Díaz, Javier Marugán G^a., Jesús Anta Roca, José Ignacio Foces, José. M. Ortega y José Delfín, José Ubaldo Bernardos, Lini Cava, Luis M. González, Mariano «Maete», Marita Carrera, Museo del Chocolate de Astorga, Museo del Prado, Pablo Blesa Sánchez (Dr. Gral. Fundación Villa y Corte del Chocolate), Patricia San José, Salón Internacional Choco Madrid, Todocolección, Vicente Sánchez Moltó, y a todas las empresas y chocolateras y chocolateros citados en este texto con los que su información y sabiduría ha supuesto un placer personal y gastronómico sin fronteras.

Colaboración especial: Álvaro Redondo M., Amador Marugán Arribas, Dolores Carrascosa y Lola Moreno.

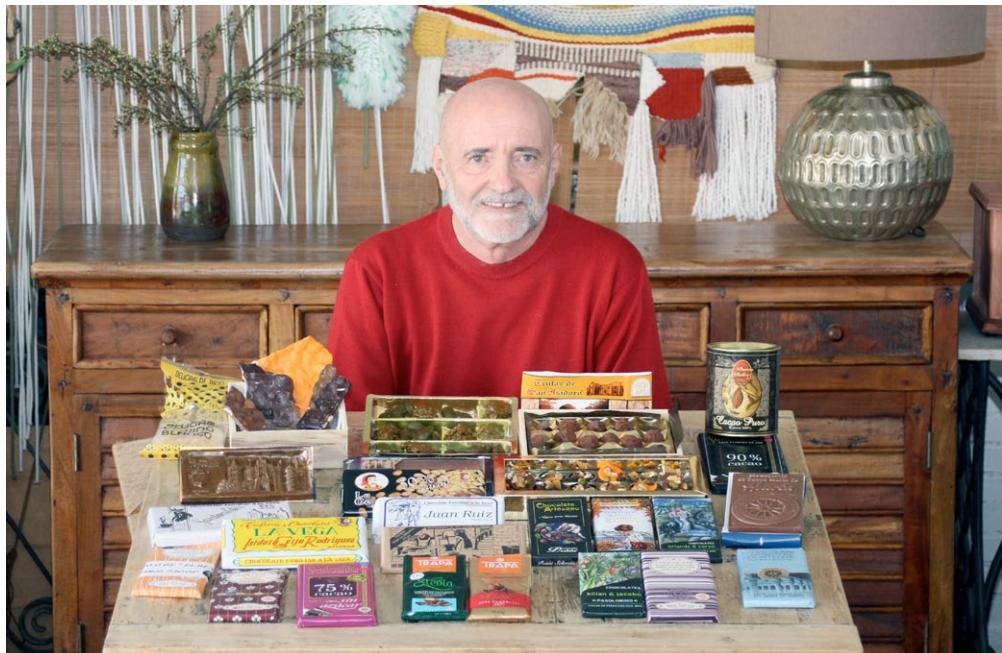
Edición: Silvia Serrano Maroto.

EL AUTOR

BENJAMÍN REDONDO MARUGÁN (Nava de la Asunción, Segovia, 1953).

Gestor cultural y funcionario jubilado. Autor de varias publicaciones entre las que destacan sus libros *La Nava, de la Asunción...* (1991); *Nava de la Asunción, crónicas de medio siglo* (2000); *La Sociedad de Socorros Mutuos La Protección obrera* (2006) y *Las palabras y la música de Nava de la Asunción* (2015), escritos junto con su compañero Amador Marugán Arribas, con el que comparte conferencias, exposiciones, documentales deportivos y artículos en periódicos y revistas.

Actualmente está trabajando en el libro *La riqueza del Patrimonio Industrial Cerealístico de Castilla y León. Silos y graneros, molinos y fábricas de harinas*.



Benjamín, fotografiado junto a los chocolates más importantes de Castilla y León.
Foto: EL NORTE DE CASTILLA (17.04.2021)

Se acabó de realizar este trabajo chocolatero
el día 2 de febrero de 2022, por San Blas,
diez años después de otro divertimento
como fue plasmar la vida, fotografía
a fotografía, de una pareja de
cigüeñas de Alcalá de
Henares durante
un año.

Un documental de 7 minutos que
os invito a disfrutar en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=uZJNerQHc-g&t=2s>

RUTA POR EL CHOCOLATE

DE CASTILLA Y LEÓN

DE AYER A HOY

BENJAMÍN REDONDO MARUGÁN

