

Marcan suizos rumbo de industria chocolatera global

# Transforman el CACAO

En Suiza comenzó la revolución industrial del chocolate, suceso que aún saboreamos

**Elsie J. Salcedo**

Pensar en Suiza es pensar en chocolate. ¿La razón?, porque en dicho país tuvo lugar la industrialización de este producto a finales del siglo 19, con la aparición de sus marcas más representativas y las aportaciones de varios personajes suizos que cambiaron su historia.

Cailler, fundada en 1819, fue la primera firma de chocolate en Suiza, y su creador, Françoise Louis Cailler, nació en Vevey, ciudad donde se encuentra el corporativo global de Nestlé, otro nombre importante dentro de la industria.

Daniel Peter, originario del mismo lugar que Cailler, logró combinar exitosamente en 1875 el chocolate con la leche en polvo, producto

que Henry Nestlé ya había lanzado al mercado desde 1866.

Pedro Rivera, subdirector de marketing de la dirección de confites de Nestlé México, explicó que en Suiza arrancaron varias marcas de chocolate, en una época donde se buscaba mejorar su sabor, lo que potenció su elaboración como la conocemos hoy en día.

“Esto posiciona a Suiza como el (país) que inició la revolución industrial del chocolate con leche y, desde entonces, se reconoce por la gran calidad que tiene en los ingredientes, en los procesos”, agregó Rivera.

## AMOS DE LO TRADICIONAL

Otra característica importante es la forma de elaboración, la cual se ha conservado casi intacta a través de los años para no alterar el sabor del

producto.

“Lo interesante de la historia del chocolate es que el proceso, por más que se haya industrializado y mejorado, por más que avance, sigue siendo el mismo”, agregó Rivera.

“Evidentemente, la tecnología ha avanzado mucho, ahorita ya tienes procesos mucho más masivos, en términos de cantidad, pero, al final del día, lo que también estamos buscando como empresa es lo sustentable”.

Por su parte, Juan Pablo Cortés, maestro chocolatero de Xcanda, considera que el renombre de Suiza, en este ámbito, está relacionado con el peso de sus marcas y sus aportaciones a la preparación del mismo.

“Yo no podría decir que, a lo mejor, (en la actualidad), tiene la fama del mejor chocolate del mundo, pero hay dos sucesos súper importan-

tes en la historia del chocolate que se dan en Suiza”, agregó Cortés.

Por un lado, Rodolphe Lindt, nacido en Berna, inventó el conchado en 1879, proceso que airea al chocolate para quitarle la amargura no deseada y le brinda su aroma caracte-

rístico con una máquina especial conocida como concha, la cual da vueltas a la mezcla durante 72 horas.

Por otra parte, agregó manteca de cacao a la mezcla tradicional de la época (que incluía pasta de cacao, azúcar, leche en polvo y saborizantes como la vainilla), lo que le permitió obtener un pro-

ducto más fino y blando que el de sus rivales.

“Al agregarle manteca de cacao al chocolate, lo que te va a provocar es fluidez”, dijo Cortés, quien detalló que todo chocolate fino y de calidad debe contener este ingrediente.



► Pedro Rivera.

