Miriam Romero y Alba SantamarÃ-a

CHOCOLATE

Alum 4CD - 06/03/2012

Â¿QuiÃ©n inventÃ³ el chocolate?

No hay acuerdo a la hora de establecer el origen exacto del chocolate, aunque sÃ- es posible hacer un recorrido aproximado por la evoluciÃ³n histÃ³rica de este irresistible alimento. Blanco, negro, con leche, en tableta, a la taza, con frutos secos, en forma de bombÃ³n, frÃ-o, caliente... Â¡Viva el chocolate!

Hoy en dia el chocolate es uno de los placeres mÃ¡s importantes de las personas, aunque hay personas que no les guste.

El chocolate deriva del Ã¡rbol del cacao, y Ã©ste procede de AmÃ©rica (MÃ©xico).

Lo que es seguro es que el chocolate comenzÃ³ siendo una especie de cerveza, un producto obtenido de la fermentaciÃ³n del cacao que adquiriÃ³ especial relevancia en tiempos de los mayas y los aztecas. Tal es asÃ- que el mismÃ-simo emperador Moctezuma bebÃ-a con frecuencia una taza de cacao diluido en agua.

En Historia ...

El cacao se difundiÃ³ por Europa, Antonio Carletti llevÃ³ el chocolate a Italia tras un viaje a las colonias de AmÃ©rica. Fue por Ã©l que se obtuvieron las primeras referencias de la elaboraciÃ³n de chocolate por parte de los indÃ-genas. De igual manera MarÃ-a Teresa de EspaÃ±a llevÃ³ el chocolate a la corte francesa. ObsequiÃ¡ndole el secreto de la preparaciÃ³n del chocolate como regalo de bodas a su esposo el rey Luis XIV.

CristÃ³bal ColÃ³n, a su vuelta a EspaÃ±a, lleva muestras de cacao a los Reyes CatÃ³licos.
HernÃ¡n CortÃ©s decidiÃ³ llevarse consigo a la EspaÃ±a de Carlos I en 1528. Entonces se empezÃ³ a usar como bebida medicinal fortificante.

MÃ©xico aportÃ³ un maravilloso producto al mundo, el cacao; del cual se obtiene el chocolate. Sin embargo, se ha perdido importancia en cuanto a la producciÃ³n y uso del mismo. Empresas extranjeras mantienen el control sobre la producciÃ³n de chocolate, desplazando a nuestros productores de chocolate rÃºstico y artesanal.
Los granos eran utilizados como moneda, debido a su gran valor se le conocÃ-a como oro negro.

El chocolate siempre ha estado presente en la gastronomÃ-a nacional. Ejemplo claro en nuestro paÃ-s es el mole, los postres y bebidas. Pero es gracias a ciertos paÃ-ses Europeos que se ha reforzado su uso en la cocina mundial; ya sea en platillos exÃ³ticos, postres, bebidas y ahora incluso en la cosmÃ©tica y medicina alternativa.

Â

Â

Â