

Miriam Romero y Alba Santamaría

CHOCOLATE

Alum 4CD - 06/03/2012

¿Quién inventó el chocolate?

No hay acuerdo a la hora de establecer el origen exacto del chocolate, aunque sí es posible hacer un recorrido aproximado por la evolución histórica de este irresistible alimento. Blanco, negro, con leche, en tableta, a la taza, con frutos secos, en forma de bombón, frío, caliente... ¡Viva el chocolate!



Hoy en día el chocolate es uno de los placeres más importantes de las personas, aunque hay personas que no les guste.

El chocolate deriva del árbol del cacao, y éste procede de América (México).

Lo que es seguro es que el chocolate comenzó siendo una especie de cerveza, un producto obtenido de la fermentación del cacao que adquirió especial relevancia en tiempos de los mayas y los aztecas. Tal es así que el mismo emperador Moctezuma bebía con frecuencia una taza de cacao diluido en agua.

En Historia ...

El cacao se difundió por Europa, Antonio Carletti llevó el chocolate a Italia tras un viaje a las colonias de América. Fue por él que se obtuvieron las primeras referencias de la elaboración de chocolate por parte de los indígenas. De igual manera María Teresa de España llevó el chocolate a la corte francesa. Obsequiándole el secreto de la preparación del chocolate como regalo de bodas a su esposo el rey Luis XIV.

Cristóbal Colón, a su vuelta a España, lleva muestras de cacao a los Reyes Católicos.

Hernán Cortés decidió llevarse consigo a la España de Carlos I en 1528. Entonces se empezó a usar como bebida medicinal fortificante.

México aportó un maravilloso producto al mundo, el cacao; del cual se obtiene el chocolate. Sin embargo, se ha perdido importancia en cuanto a la producción y uso del mismo. Empresas extranjeras mantienen el control sobre la producción de chocolate, desplazando a nuestros productores de chocolate rústico y artesanal. Los granos eran utilizados como moneda, debido a su gran valor se le conocía como oro negro.

El chocolate siempre ha estado presente en la gastronomía nacional. Ejemplo claro en nuestro país es el mole, los postres y bebidas. Pero es gracias a ciertos países Europeos que se ha reforzado su uso en la cocina mundial; ya sea en platillos exóticos, postres, bebidas y ahora incluso en la cosmética y medicina alternativa.

Â

Â

Â