

El tema de la xocolata ve de lluny

La història de la xocolata, tal com la coneixem ara, no seria possible sense elements clau com els maies, Cristòfor Colom, Barcelona, la publicitat i el saber fer de xocolaters i pastissers generació rere generació. Dels inicis a la transformació, aprenentatge i difusió, repassem passat, present i reptes de futur dels xocolaters.

Text > LLUÍS RIERA CALLÍS, pastisser i xocolater de setena generació (des de 1816) a Olot

L'origen del cacau està relacionat amb la mitologia i la història dels pobles maies. La xocolata era una beguda màgica dels déus, i quan Quetzalcóatl la va dur al món dels vius tot va virar

cap a una nova història. Per als maies, el cacau era un superaliment amb un fort component cerimonial que es triturava amb espècies i esdevenia un caldo granatós, amarg, picant i especiat.

El cacau va viatjar fins a Europa arran de la topada (mal anomenada *descoberta*) d'Amèrica, quan Cristòfor Colom, volent anar a l'Índia, es va trobar amb tot un continent on hi havia or, plata, pedres precioses i nous aliments desconeguts a Europa: patates, tomàquets, cafè o el mateix cacau.

El punt d'arribada més important a Europa del cacau era Barcelona. Encara que era un producte inicialment reservat exclusivament a reis i corts europees, foren precisament aquests que, més endavant, en van permetre el consum, l'ús i la comercialització a través del gremi d'adroguers.

Tot i això, el cacau —talment com el cafè o el te— era considerat una droga eufòrica, evasiva i psicoactiva, i era mal vist culturalment a l'Europa cristiana. Va ser per la via de la ciència que es va entendre i estendre el seu dret d'ús. Llavors van aparèixer els primers mestres xocolaters i va néixer un gremi separat del dels adroguers. En el segle XVIII, la burgesia el prenia com a estimulants. Va ser llavors que hi van introduir el sucre per suavitzar-ne l'amargor i poder-lo estendre a més població.

La xocolata arriba a les cases

La revolució industrial i l'aparició dels motors de vapor ho van transformar tot. Entre altres coses, van permetre



>> XVII Trencada de Mona, del 2024. Homenatge a la imatge icònica del cartell editat per la Generalitat de Catalunya, obra de Pere Català i Pic. (Foto: CACAU)



>> XVI Trecada de Mona, del 2023, que era un camió de porcs de 125 quilos. Lluís Riera amb l'escultor (i mà dreta) Miquel Alari i l'artista Kim Domene, que va trencar la mona. (Foto: CACAU)

que els costos i la capacitat productiva dels derivats del cacau fossin més econòmics, que aquests productes es popularitzessin i que arribessin a una part més àmplia de la població. Alhora, van alterar profundament el sistema de treball i van mecanitzar la producció i els sistemes de distribució: de mules i cavalls es va passar a bicicletes i cotxes.

El cacau i la xocolata van diversificar les formes en què eren consumits. Es va popularitzar molt el fet de prendre xocolata desfeta amb base d'aigua o llet. Va ser llavors que cafeteries, salons de te, granges i xocolateries van esdevenir un lloc de trobada i un espai referent de socialització. Algunes granges, amb llet de vaca fresca, es van acabar convertint en les precursorres de les begudes de cacau i, fins i tot, van esdevenir marques industrials conegudes, com la històrica Granja Viader, de Cardedeu, que el 1931 inicià el que va acabar essent l'empresa Cacaolat.

Es va tecnificar la maquinària i es van diversificar sistemes. Va aparèixer el sistema industrial de manera paral·lela al sistema artesanal. Això va acabar fent que el treball del cacau i la xocolata s'externalitzés i s'especialitzés, i que es perdés l'estreta relació amb el sucre i la pastisseria. Alhora, va provocar que es transformés la xarxa de molins, professionals, mecànics i aprenentatges tradicionals. Tot poble o ciutat del país tenia les seves petites xocolateries i fàbriques de xocolata.

A Olot, Las Comas

El 1910, Rafael Comas, de Castellfollit de la Roca, tenia una fàbrica de xocolata molt artesanal i amb poca producció. El 1930, va vendre la fàbrica al seu net Ricard i aquest, el 1948, a Josep Canadell. Va ser llavors que Las Comas va introduir una línia de venda de cacau en pols. El 1968, s'hi va incorporar el senyor Cartier i la seva marca Cémoi, i es va apostar per una nova denominació: «Las Comas - Cémoi».

El 1975, hi va entrar un nou soci majoritari, Jordi Gusinyé Canadell, qui va ocupar el lloc de Cartier. La fàbrica es va modernitzar i va expandir vendes amb la introducció, per primera vegada, d'un nou producte en el mercat: els torrons de xocolata. Las Comas va esdevenir pionera a escala mundial en l'elaboració d'especialitats de torró de xocolata.

Avui en dia, a l'avinguda de Girona del barri de Sant Miquel d'Olot hi ha tancada l'antiga fàbrica de Las Comas. Encara queden aromes, gustos i records d'aquella xocolata d'infantesa, i dels segells que donaven quan compraves les seves rajoles. Penso en tardes de berenars, en festes infantils, en la col·lecció de segells que, encara ara, tinc (deixada al pis de baix) o en les llibretes que donaven les furgonetes de Las Comas a la caravana de propaganda de la cursa ciclista del premi de les festes del Tura d'Olot.

Aquests records els tenen molts giro-nins en relació amb les empreses de la

seva zona. Unes empreses n'emulaven d'altres, i hi havia aquest fil conductor de grans col·leccions. Per exemple, a Figueres i a l'Empordà són moltes les persones que recorden les xocolates Comet i les seves col·leccions. Les temàtiques eren molt diverses: de futbol, de ciclisme, d'història i de política, d'animals, o la col·lecció de Xocolata Amatller de les races humanes (avui seria impensable, per un biaix profundament racista i paternalista).

A la Garrotxa, no només hi havia Las Comas, sinó també Canadell (encara se n'entreveu un anunci vermell al camp de futbol de l'Olot) o la fàbrica de Tortellà, on a part de xocolates s'hi havien fet culleres o cadires.

A Banyoles, Xocolates Torras

El 1890, Dolors Torras va transformar un molí paperer de Banyoles en una fàbrica de xocolata que duia per nom «Tres Torras». La marca es va consoli-

dar com a referent a Banyoles i en comarques gironines. Als anys seixanta i setanta, les marques de xocolata a Catalunya eren els primers referents del col·leccionisme de cromos i segells. Torras, Cémoi, Juncosa o Amatller van incorporar elements col·leccionables que eren referents i memòria tendra d'infantesa. De Torras també destacaven el fet de regalar gronxadors als parcs infantils (que tots recordem) i anuncis en forma de rajoles a les parets de petits comerços de comestibles, ultramarins o botigues de queviures.

Als anys noranta, va començar un procés accelerat de globalització que es va traduir en un gran moviment de fusió i absorció de marques i fàbriques. El més evident i proper és Chocovic, que va acabar formant part del grup Barry Callebaut. El 1992, Torras tenia una nova direcció que apostava per una línia de mercat diferenciada, i el 1997 va esdevenir pioner en la xocolata sense sucre. Més endavant va incorporar l'estèvia i va transformar part de la producció en ecològica, a més de garantir el producte sense gluten. Aquesta aposta va consolidar el mercat amb especificitats alimentàries, fet que va permetre generar fidelitat i una capacitat de resistència en el marc de la concentració empresarial que explícavem abans.

L'especialització i la voluntat de seguir creixent han fet que Torras avui serveixi a més de 80 països i gaudeixi d'una bona salut. Això li ha permès superar l'última sotragada, quan fa dos anys, per un cúmul de circumstàncies (males collites, augment de demanda, ofegament econòmic, envelliment de les plantacions del sector primari i, el més important, procés especulatiu de fons d'inversió), el cacau va passar dels 8.000 dòlars la tona als 26.000 en tan sols quinze dies. Aquest augment va fer que els preus i els futuribles es desapareixin i ofeguessin pastissers, petits productors i fàbriques petites i mitjanes.

Tot això va generar encariment, un nou procés de concentració i l'augment de la presència de grans marques. Tot i que els preus s'han racionalitzat, continuen essent alts: no han tornat a ser els d'abans i molt probablement no els tornarem a veure mai més tan baixos.



>> Imatges que formen part de la col·lecció TEXTures i són la base del llibre Cacáhuatl: 51 dolços poemes de xocolata amarga. (Fotos: ADNALOI VILA)

Present i futur: no tot són males notícies

Si la història de la xocolata a les comarques gironines va lligada a alguna cosa, és a la llarga tradició pastissera que hem descobert, amb grans noms i pastisseries de diverses generacions, i que trobem als nostres pobles i ciutats. Ara mateix, hi ha desenes d'obradors que treballen la xocolata de diverses maneres, ja sigui en forma de rajoles, mones de pasqua, pastissos, torrons o bombons.

Quan pensem en bombons, cal parlar de Can Xapa, de Bordils, un dels primers a fer-ne, o en Xocolates i Bombons Gluki, d'Olot, que tenen botigues a Olot i a Girona ciutat. Pel que fa a les rajoles, actualment tenim qui treballa la xocolata de manera específica a partir de cupatges amb pastes de cacau o xocolates creades per altres. En paral·lel, tenim un moviment d'abast internacional, que és el *bean-to-bar* ('de la llavor a la rajola'). Es tracta d'una línia de treball nascuda als Estats Units i que s'està estenent per tot Europa. La idea és recuperar la selecció de les millors llavors d'origen per ser torrades, repelades i triturades mantenint la màxima essència i l'aroma particular i retornar a la idea original artesana, que no pretén l'estandardització dels gustos i les aromes, sinó l'amplificació de la diversitat. En tenim exemples a Girona, amb Casa Cacao, de Jordi Roca, o els portuguesos Chocolateria Equador. També a Sant Pau de Segúries, amb la Fleca Mir. Jo mateix en faig sempre quatre tipus d'origens diversos, en funció dels lots petits que van arribant a l'obrador, i aquestes conviuen amb les altres 66 varietats de xocolates que comercialitzem i distribuïm arreu dels Països Catalans.

Hi ha un element diferencial català i universal que ens dona una idea bastant acurada de qui sap i domina l'ofici de manera artesana i artística. Es tracta de la festa xocolatera per excel·lència: la mona de Pasqua. Més enllà de l'art de trempar ('saber fer un contrast de temperatura entre xocolata calenta a 45 graus i xocolata refredada damunt un taulell de marbre a 20 graus, i aconseguir-ne una barreja d'entre 30 i 31 graus per tal que la mantega de cacau cristal·litzi perfectament i sigui gustosa, trencant i brillant'), les mones de Pasqua són verdaderes estructures i



>> Lluís Riera al Museu de la Xocolata, a Barcelona, amb un molí de pedra artesà, el 2025.
(Foto: CACAU)

escultures de xocolata, en les quals els mestres xocolaters demostrem el nostre saber fer.

Aquí és on us vull parlar de les espectaculars trencades de mona que celebrem cada any el Dilluns de Pasqua a les 12 del migdia a la plaça Major d'Olot. Es tracta d'una idea boja: «la trencada de mona per als que no tenim padrins», nascuda per promocionar-nos com a Cacao Pastisseria. Amb 18 edicions a l'esquena de creació

i aprenentatge, es tracta de l'elaboració de grans estructures només fetes amb xocolata —figures de més de 2 metres d'alçària i 100 quilos— per exposar, trencar i compartir any rere any. I que no s'acabi mai.

De fet, la millor garantia de seguir gaudint de la xocolata i del seu ofici és continuar acudint assíduament a les pastisseries i xocolateries artesanes que teniu a prop de casa. Salut i xocolata!