





para dar

# gusto al paladar

Los amantes del chocolate tienen una cita obligada en Zaragoza, donde existe una ruta que recorre distintos establecimientos de la ciudad dedicados a la elaboración y comercialización de este delicioso manjar en muy diversos formatos.



TEXTO Sergio Molina  
FOTOS Carlos Muñoz

Un fruto típico de la tierra,  
las frutas de Aragón

**La vinculación de Aragón con el chocolate se remonta muchos siglos atrás. La tradición cuenta que Fray Jerónimo de Aguilar, monje cisterciense que acompañó a Hernán Cortes en su campaña de conquista del imperio azteca, envió al abad del monasterio de Piedra, Antonio de Álvaro, unas semillas de un fruto muy valorado entre los indígenas. Se trataba del cacao que, además de ser un alimento delicioso, era utilizado como moneda. Jerónimo de Aguilar envió también recetas con las que los monjes del monasterio elaboraron uno de los primeros chocolates en Europa.**

Esta feliz comunión entre el chocolate y los aragoneses se mantuvo y, a mediados del siglo XIX, recibió un nuevo impulso. Alrededor de Zaragoza capital surgieron una serie de empresas y locales relacionados con el mundo del chocolate. Firmas conocidas como Orús, Zorraquino (proveedores de la Casa Real) o Lacasa se centraban en la producción de productos chocolateros, y establecimientos como Fantoba, La Fama o Tupinamba abrían sus puertas y llenaban sus escaparates con los más deliciosos bombones. Gracias a ellos y a muchos otros, la pasión chocolatera de los zaragozanos se ha mantenido intacta hasta la actualidad.

La Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza ha querido rescatar esa rica tradición con una interesante propuesta: el Chocotour. Esta ruta, que recorre varios establecimientos del centro histórico de la ciudad, permite a sus participantes apreciar las virtudes alimenticias del chocolate degustándolo en sus diferentes texturas y sabores. Blanco o negro, frío o caliente, líquido o sólido..., las opciones que ofrece el chocolate son casi infinitas y en esta ruta se degustan muchas de ellas de la mano de los mejores maestros artesanos.

Momento de degustación en la chocolatería Valor





A la izquierda, el fruto de donde se sacan las habas del cacao. En el centro, una chocolatera y a la derecha, un utensilio ideado para evitar que el chocolate se derrame y manche



#### INTENSIDAD Y SABOR

La primera parada de la ruta es la franquicia que la firma valenciana Valor tiene en pleno corazón de Zaragoza. Con más de 125 años de experiencia en la fabricación y comercialización de una variada gama de chocolates, Valor se ha convertido en todo un referente dentro de su sector y sus productos se conocen en los cinco continentes. Para muchos zaragozanos la chocolatería situada en la calle Alfonso es un punto de encuentro habitual, sobre todo en las frías mañanas de invierno, y el lugar ideal para degustar una buena taza de chocolate caliente con churros.

En este local los visitantes probarán en pequeñas dosis cuatro tipos distintos de chocolate ordenados por intensidad. A través de ellos, se puede apreciar la enorme riqueza de matices y sabores que atesora. El primero en degustarse es el blanco que, estrictamente, no se trata de chocolate como tal, pues carece en su composición de la pasta de cacao. Se elabora con manteca de cacao, leche y azúcar. Es un producto extremadamente energético y dulce. A continuación, se da a probar el chocolate hecho a la francesa que contiene pasta y manteca de cacao y un poco de leche. A diferencia del resto, este se sirve frío.

Durante la degustación se explican algunos detalles de la historia del chocolate. Una vez llegado a España, su difusión por Europa siguió caminos muy diversos. A Francia llegó de la mano de la esposa del rey Luis XIII, Ana de Austria, hermana, a su vez, del monarca español Felipe III. El manjar fue del agrado de toda la corte francesa y no pasó mucho tiempo antes de que se elaboraran las primeras recetas con el nuevo ingrediente. El pastelero de Luis XIV, por ejemplo, realizó un dulce de cacao y el monarca al probarlo simplemente dijo: «Bon, bon». De ahí deriva el nombre de bombón para designar todo dulce hecho de chocolate.

La cata continúa con un chocolate con un componente mayor de cacao (52%), más próximo a los gustos de los españoles. Por último, se sirve uno casi puro, ya que contiene un porcentaje de cacao superior al 70%. Contrariamente a lo que se suele creer, el chocolate negro tiene múltiples propiedades beneficiosas para la salud y puede encajar en cualquier dieta.

Otra de las sorpresas que esta ruta depara al público es la posibilidad de conocer las fases de elaboración del chocolate desde que es recolectado a mano de los árboles hasta su transformación en múltiples productos para el consumo. Hoy en día el cacao se cultiva en diversas partes del mundo como América Central y del Sur, África ecuatorial o Indonesia. Los fabricantes de chocolate suelen mezclar el cacao procedente de distintos lugares en sus recetas, ya que con ello se consiguen productos muy variados en sabores y matices.

En la chocolatería Capricho de Zaragoza conocen muy bien los secretos que la elaboración de este manjar encierra y en esta ruta se ofrece la posibilidad de experimentarlo en vivo. El maestro chocolatero recibe a los participantes de la ruta en su cocina. Se dispone a elaborar unas piruletas de chocolate con trozos de caramelo carbonatado o «petazetas» como se suelen conocer popularmente. La materia prima con la que se dispone a trabajar se encuentra en estado líquido a 50°.

El maestro comprueba la temperatura del chocolate



Debido a la peculiar composición química del cacao, es necesario bajar su temperatura hasta los 30°. Este proceso recibe el nombre de atemperado y se realiza sobre una superficie de mármol. Una vez colocado el líquido, el maestro lo remueve con una especie de espátula. A continuación, cuando el chocolate ha alcanzado la temperatura adecuada, se introduce en una manga pastelera. Con ella y sobre una tabla, el maestro va dando forma a las piruletas, añadiendo los ‘petazetas’, para luego introducirlas en una nevera durante un cuarto de hora. El chocolate debe sufrir un proceso más de transformación, a través de la cristalización, reduciendo aún más su temperatura. De este modo adquiere la textura y densidad adecuadas. Desde luego la espera merece la pena porque las piruletas son un verdadero regalo para el paladar y su degustación es una experiencia repleta de sensaciones nuevas.

A pesar de que suele considerarse únicamente como una golosina, el chocolate es también un alimento. Debido a la multitud de formatos y variedades en las que se presenta, varía en sus aportaciones saludables al organismo. Por ejemplo, no es lo mismo, o al menos no contiene las mismas propiedades, el chocolate líquido a la taza que el sólido en tabletas. Constituye un excelente protector contra la hipertensión y otros problemas de tipo cardiovascular. Por otro lado, su alto valor energético confiere en edades tempranas una mayor actividad, por lo que su consumo es muy indicado para los niños. Pero es de suma importancia ser consciente de que, como ocurre en todo lo que tiene que ver con la nutrición, el exceso resulta igualmente perjudicial que la ausencia.



El maestro chocolatero de la tienda Capricho muestra semillas del cacao



Los visitantes se retrotraen a épocas pretéritas al entrar en Fantoba



### MÚSICA Y FRUTAS DE ARAGÓN

En la emblemática calle Don Jaime se encuentra uno de los establecimientos con más solera de la capital zaragozana: Fantoba. Abrió sus puertas a mediados del siglo XIX, aunque su decoración interior, que todavía hoy se puede admirar, fue un encargo realizado por los dueños al arquitecto de renombre Ricardo Magdalena en 1886. En su diseño no se escatimaron gastos. Los vidrios del escaparate, por ejemplo, salieron de la fábrica La Veneciana, propiedad de Basilio Paraíso. Y el reloj que preside la tienda fue adquirido en los Almacenes San Pedro, muy conocidos en su época.

Lo primero que llama la atención nada más entrar es la abundancia de motivos decorativos de origen egipcio. El gusto por todo lo oriental estaba muy en boga a finales del siglo XIX en Europa. La decoración interior de Fantoba es pues una representación fidedigna de aquella época. Otra de las pasiones de sus primeros dueños era la música y buena prueba de ello es la enorme cantidad de retratos de compositores que salpican las paredes de la tienda.

Y en este establecimiento tan enraizado en la historia zaragozana los participantes de la ruta pueden hincarle el diente a uno de los productos típicos de la tierra: las frutas de Aragón. Este dulce está hecho a base de frutas maceradas y cocidas con una fuerte concentración de almíbar azucarado (a veces en un licor) para que se conserven, y luego bañadas en chocolate. Su aspecto es similar al de un bombón. Las frutas más características suelen ser de manzana, pera, sandía, albaricoque, cereza, higos, ciruelas o naranjas.

## DE MANHATTAN A ZARAGOZA

La última parada de la ruta es una heladería conocida no solo en Zaragoza sino en el mundo entero. El origen de Häagen-Dazs se remonta a 1921, cuando un emigrante polaco llamado Reuben Mattus, vendedor ambulante en Manhattan, se decidió a crear el mejor helado del mundo, con ingredientes de calidad. Y de esa ambiciosa aspiración nació una marca de prestigio. En 1961 se empezó a elaborar el primer helado «Super-Premium», con una gama inicial de tres sabores: vainilla, chocolate y café. En 1976, Häagen-Dazs abrió su primera tienda en EE.UU. La innovación siempre ha sido una de sus señas de identidad. En 1986, lanzó sus primeros «stickbars» (bombones helados). En 1991 fue el «frozen yogurt» (yogur helado) y el sorbete, en 1993. En la actualidad, tiene más de 850 tiendas en medio centenar de países. Una de ellas está en el centro de Zaragoza.

De entre la enorme variedad de helados que Häagen-Dazs pone a disposición del público, en esta ruta se degusta una de sus especialidades más refinadas: el «Midnight Cookie». El chocolate es su ingrediente fundamental y está presente en forma de helado, en estado líquido y en pequeños trozos de galleta. Su cremosidad es lo que más llama la atención desde la primera cucharada y es una sensación que se mantiene hasta el final, junto con la intensidad de su sabor. Es una forma acertada de poner punto final a una ruta que a buen seguro será del agrado de los grandes chocolateros y que creará nuevos adeptos a este delicioso manjar.



Los helados de Häagen-Dazs han alcanzado una fama internacional



El «Midnight Cookie» es un helado de chocolate con crema chocolatera y trozos de galleta



### INFORMACIÓN DE INTERÉS:

**Horario:** sábado, a las 11 de la mañana

**Lugar de salida:** la Lonja (plaza del Pilar)

**Duración:** dos horas

**Precio:** 12 euros para adultos y 5 euros para los menores de 5 años

**Venta y reserva de tickets:** en las oficinas municipales de Turismo (plaza del Pilar) y en la página web [www.zaragozaturismo.es](http://www.zaragozaturismo.es)

**Teléfonos:** 902 14 2008 / 976 201 200