

## Ruta del chocolate por Flandes

¿Conoces la gastronomía belga? ¿Has oído alguna vez hablar del waterzooi, las carbonadas o el tomate-crevettes? Aparte de la cerveza, los mejillones y las patatas fritas, aún quedan muchas delicias por descubrir. Y en ellas se incluye un elemento más que conocido -y apreciado- tan arraigado a la identidad belga, que se ha convertido en uno de los clásicos «souvenirs». Pero no por ello la calidad ha decaído, sino todo lo contrario. Resumamos la historia del **chocolate**.

- En el S. VI los mayas elaboraban una bebida tonificante con los granos del cacao, el *xocoatl*.
- Tras la caída del imperio maya, los aztecas utilizaban las semillas del cacao como *unidad monetaria*, extendida a toda América Central.
- Moctezuma presentó una bebida amarga, el chocolate, a *Hernán Cortés*, quien trajo los granos de cacao a España, donde se incorporó azúcar y posteriormente vainilla a la receta precolombina.
- 1606: el chocolate entra en *Flandes* con la Corte española.
- 1671: nace el praliné gracias al fortuito descuido del cocinero del Duque de Plessis-Preslin, que derramó azúcar derretido sobre almendras molidas.
- 1926: en Bélgica surge la idea de cubrir el praliné con chocolate.

¿Qué factores permiten que Bélgica sea el país del chocolate por excelencia?

- Aunque se pudiera pensar lo contrario, no fueron las colonias africanas quienes influyeron en la tradición chocolatera, aunque sí contribuyeron al desarrollo de esta industria.
- Bélgica destaca por su *variedad y creatividad* en la elaboración del chocolate.
- El indiscutible «*praline*», llamado bombón en España, pequeña cápsula de chocolate rellena de praliné, cremas de frutas, licor o mazapán.
- La utilización de materias de *primerísima calidad*.
- La relación *calidad/precio*.
- La extensión del producto por todas las ciudades. Los cuidados escaparates de las tiendas de chocolate forman ya parte del *panorama de las ciudades flamencas*. La presentación de los «ballotins» o cajas de chocolates con sus bellos lazos se han convertido en el tradicional recuerdo de Flandes, ya que en ellos se reflejan su elaborada gastronomía, la *pasión por el detalle* y la dulzura del ambiente que se respira en las calles.

Una original idea para visitar Flandes es dejarse llevar por el chocolate. En *Bruselas* descubrimos la archiconocida Godiva, que experimenta continuamente con nuevas texturas y composiciones, así como pequeños talleres artesanos: Planète Chocolat, con demostraciones diarias, y la selecta Wittamer. En *Amberes* encontramos Burie o Del Rey, en *Brujas*, Suckerbuyck, en *Lovaina*, Raets Putsys, o en *Gante*, Van Hecke. Muchos de estos talleres pueden ser visitados, y los dueños de las chocolaterías no tendrán reparo en explicar el apasionante periplo del chocolate hasta su llegada a Bélgica. Los comercios mencionados son sólo un ejemplo: las calles albergan muchos más.