BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Anem per faena

'És el nostre tret distintiu. Tot està fet a mà i amb màquines de fa un segle', explica Benet. En una tarda, C.R.E.O fa 1.070 pastilles

Xocolata C.R.E.O Xavi Benet

Xavi Benet de Xocolata C.R.E.O
FOTO: JOAN REVILLAS

Una xocolata 100% artesanal

La xocolata C.R.E.O de Tortosa és l'única a tot Catalunya creada de forma completament artesanal com fa 60 anys, sense lactosa, gluten ni fruits secs

MARINA PALLÁS CATURLA

De forma completament artesanal, amb els millors ingredients, i una a una. Així és com es fan les pastilles de xocolata C.R.E.O, de Tortosa, seguint la recepta original de 1941. El seu mestre xocolater, Xavi Benet, utilitza la mateixa maquinària que el que el seu pare i els seus socis feien servir per fabricar la xocolata ara fa 60 anys.

L'empresa ha encetat el 2017, amb el suport del projecte Acció de la Generalitat de Catalunya, amb una imatge renovada: ha unificat tots els logos, ja que n'hi havia de diversos segons cada producte, i ha recuperat la imatge dels anys 50. També ha creat una pàgina web endreçada i molt visual des d'on es pot comprar la xocolata des de casa (*www.xococreo.com*) i ha inclòs una exposició a la seua fàbrica-museu, amb una petita cronologia sobre la història de l'empresa.

Josep Maria Benet Matheu es va iniciar en el món de la xocolata durant els anys 40 creant, amb el seu soci Jaume Subirats Subirats, el que va ser la seva primera empresa: Xocolates SyB. Més endavant, Benet, va decidir establir-se tot sol creant una nova empresa, Xocolates Benet, amb les mateixes xocolates que ja feia abans i incorporant-ne de noves. L'any 1941, però, el senyor Crusellas, juntament amb els seus socis fundadors Joan Romà, Teresa Esté i Manuel Ortí, va crear l'entitat La Tortosina. Les inicials d'aquests socis corresponen a C.R.E.O. D'aquí prové el nom. El 1955 la societat de l'empresa C.R.E.O es va dissoldre i Benet va comprar totes les seues patents i màquines. L'actual gerent, Xavi Benet, va incorporar-se a la fàbrica cap als anys 80.

Un autèntic museu

Per tota aquesta trajectòria, la fàbrica de xocolata és per ella mateixa un autèntic museu, ja que conté maquinària originària de principis del segle XX com una mescladora, una refinadora, una pesadora original, una vibradora, una nevera dels anys 50, un aire condicionat de fusta també dels anys 50 i fins i tot una mola. Després, una a una, les pastilles de xocolata es desemmotllen i s'emboliquen en paper manualment. En una tarda, C.R.E.O fa unes 1.070 pastilles. «És el nostre tret distintiu. Tot està fet a mà i amb màquines de fa un segle», explica el gerent Xavi Benet. També s'ofereixen visites guiades a la fàbrica-museu, per entendre tot el procés de fer xocolata, per a grups de mínim 10 persones.

Fitxa personal
Any de fundació: 1941
Web i botiga online: www.xococreo.com
Adreça postal: carrer de Mas de Barberans, 3, Tortosa

Els millors ingredients

Les xocolates a la pedra estan fetes només amb cacau, farina de panís, farina d'arròs i sucre, i dos noves pastilles contenen aroma de canella i vainilla. Cap de les seues varietats porta ni lactosa, ni gluten, ni fruits secs. «Vam mirar molt bé que els proveïdors no tinguessen cap resta de fruits secs per tal de garantir-ho als nostres consumidors celíacs», explica Benet. «La xocolata a la tassa és la mare de totes les xocolates i les nostres tauletes estan pensades per a fer-se a la tassa, però a la gent li agrada menjar-ne així sense res més», detalla. C.R.E.O també ofereix cafè.

Font: biblioteca.tortosa.cat