Industria Alimentaria

Un museo vivo del chocolate

CREO, en Tortosa, trabaja de forma artesanal y con la maquinaria con la que se empezó a producir en los años 60

MARIA NOCHE BO
TORTOSA

Las tabletas de chocolate se sacan del molde y se envuelven con papel, una a una, manualmente.
FOTO: JOAN REVILLAS

De forma completamente artesanal, tableta a tableta, a mano y con la ayuda de máquinas de hace un siglo. Así es como se fabrica el chocolate CREO, en Tortosa, siguiendo la fórmula original de 1941.

Escondida en el barrio de Ferreries se encuentra la fábrica del maestro chocolatero Xavi Benet, un negocio familiar que se ha ido desarrollando desde hace más de 60 años. Al entrar en ella, se pueden observar unas pequeñas vitrinas que muestran la historia y la evolución de la fábrica y de la marca, con elementos de diferentes épocas. Pero eso sólo es una pequeña muestra de todo lo que esconde en su trasfondo esta fábrica. Un espacio de trabajo, un espacio activo, que tiene en sí mismo una historia con un largo recorrido a sus espaldas. Es una fábrica que funciona, pero a la vez, es también un museo. El museo vivo del chocolate.

Josep Maria Benet Matheu se inició en el mundo del chocolate durante los años 40 creando, con su socio Jaume Subirats Subirats, la que fue la primera empresa: Xocolates SyB.

Más adelante, Benet decidió establecerse sólo creando una nueva empresa, Xocolates Benet, con los mismos chocolates que ya hacía antes e incorporando algunas novedades. En el año 1941, sin embargo, el señor Crusellas, junto con sus socios fundadores Joan Romà, Teresa Esté y Manuel Ortí, crearon la entidad La Tortosina. Las iniciales de estos socios corresponden a CREO. De aquí proviene su nombre.

En 1955 la sociedad de la empresa CREO se disolvió y Benet compró todas sus patentes y máquinas. El actual gerente, Xavi Benet, se incorporó a la fábrica hacia los años 80.

Pues bien, toda esta historia se encuentra plasmada en la misma fábrica. Las paredes, los suelos y cada rincón de este lugar tienen las marcas de los años, que se convierten en un mapa que muestra cómo transcurría todo. Moldes, herramientas, papeles, facturas, antiguas tabletas... todo lo que se pueda imaginar, lo guarda Benet en este lugar tan preciado.

Una mezcladora, una refinadora, una pesadora original, una vibradora, una nevera de los años 50, un aire acondicionado de madera también de los años 50 e incluso hasta una muela. Maquinaria originaria de principios del siglo XX que sigue fabricando chocolate. Después, una a una y de forma manual, las tabletas de chocolate se sacan del molde y se envuelven en papel.

El chocolate a la piedra de CREO está hecho solamente con cacao puro, harina de arroz del Delta de l'Ebre y de maíz, manteca de cacao, azúcar y el aroma a canela o a vainilla, dependiendo de la tableta. Es un chocolate con un aspecto más rústico, y con un intenso sabor a cacao.

También hay de diferentes tamaños: 200 o 300 gramos; y, ahora, está a punto de salir al mercado la tableta de chocolate de una libra, recuperando los pesos con los que se vendía antiguamente el chocolate.

CREO también fabrica chocolate a la piedra rallado y café. Desde el año 2017 ninguna de sus variedades lleva ni lactosa, ni gluten, ni frutos secos. Fue hace un año cuando la empresa, con el apoyo de ACCIÓ, organismo dependiente de la Generalitat de Catalunya, renovó su imagen y creó una página web donde, desde entonces, también vende online.

El chocolate CREO se puede comprar en comercios locales y en las grandes superficies que tienen espacio para producto de proximidad, como por ejemplo el Spar.

Se comercializa en Terres de l'Ebre, en Tarragona y ahora también en Barcelona, «abriendo ventanitas poco a poco, para poder crecer, pero sin perder nunca nuestra esencia, la de siempre», apunta Benet.

Claves

Un poquito más sobre la fábrica de chocolate

Xavi Benet, propietario de CREO. FOTO: JOAN REVILLAS

● **El alma de CREO** Son seis los empleados que tiene la fábrica, tres de ellos dedicados a elaborar el chocolate. Aunque la maquinaria sea del siglo XX, en una tarde se pueden llegar a hacer 1.100 tabletas. Pero por el momento, Benet asegura que no pueden abarcar tanta producción. Aproximadamente, unas 45.000 tabletas de chocolate salen de la fábrica en un año de producción.

● **Chocolate de calidad** Tabletas de chocolate de calidad, con un precio entre 2,50 euros y 4 euros, dependiendo del peso. El chocolate a la piedra rallado se puede encontrar desde un peso de 300gr, por 4€; hasta 5kg por 46€. El café se vende en bolsas de 250 gr, por un precio entre 3,50€ y 5€; o de 1 kg, entre 12€ y 19€. Así, la fábrica tiene una facturación anual de, aproximadamente, 500.000 euros.

Font: biblioteca.tortosa.cat