



# “Els maies feien una xocolata similar a la nostra”

**XAVIER BENET VALLDEPÉREZ** (TORTOSA, 1956)  
Xocolater. Propietari de la fàbrica Chocolates CREO,  
fundada el 1941

## Per què ens agrada tant la xocolata?

La prenem des de molt antic. Al principi era licor de cacau i beguda de reis, després es va popularitzar. Ha estat un dolç avançat al seu temps. Es fon a la boca a 36 graus, que és quan allibera tot el seu sabor i ens produeix una sensació plaent.

## En temps d'escassetat sempre feia festa.

Després de la Guerra Civil no hi havia res. A tots els batejos, comunions i casaments, i en algun enterrament, la xocolata desfeta sempre hi era present. Encara no havíem descobert els llagostins.

## Què ha de tenir una bona xocolata?

La matèria primera. El cacau sobretot, però també el sucre i la farina. L'origen és important. El cacau africà és molt potent, mentre que a Sud-amèrica és més suau. I, més enllà dels ingredients, cal saber-lo fer.

## Quants tipus de xocolata hi ha?

Molts. Però, en essència, tenim la xocolata a la pedra, els refinats que podem trobar al supermercat, i ara ha arribat la gamma alta, que respon a un tipus de consumidor més exigent que vol descobrir coses noves.

## Què fa que una xocolata siga de gamma alta?

Conèixer l'origen i controlar tot el procés fins que arriba a taula. Compres directament a la finca, saps com es el cacau i com es pol·linitza.

## Com la mel?

Semblant, però la pol·linització no la fan abelles sinó mosquits. El sabor de la xocolata que en sortirà dependrà dels fruits que hi ha al voltant del lloc on ha crescut. El mosquit pica la flor del cacau i li trasllada el matís de l'entorn. Pot ser cítric, tabac o fruits de la selva, entre molts.

## Com hi arriba vostè, al món de la xocolata?

Durant la postguerra, recordo venir de nit a treballar



amb el meu pare perquè durant el dia hi havia restricció elèctrica. Feiem la xocolata de nit i matinalda. A mi m'agradava treballar a la fàbrica, però el meu pare hauria preferit que em fes metge.

## La xocolata també procura salut i felicitat.

La xocolata a la tassa sempre ha estat un guariment per al malalt. És un suplement alimentari fenomenal.

## Què fa CREO diferent de la resta de xocolates?

No haver tocat la fórmula en 80 anys.

## La base és encara més antiga.

S'assembla molt a la xocolata d'asteques i maies, amb sucre doble, que és la que van portar els primers descobridors a Espanya. A casa nostra, és la mateixa xocolata que han menjat diferents generacions. A moltes cases és la xocolata de tota la vida, aquella que representa els records d'infantesa.

## Això li funcionarà en el client de proximitat, però si vol créixer...

És complicat créixer perquè estem produint amb la mateixa maquinària de l'any 1941. Això ens limita la producció però és garantia d'un producte únic.

## Com poden continuar fabricant amb maquinària de fa 80 anys?

Treballem amb les mateixes màquines que hi ha al Museu de la Xocolata. Amb la diferència que a CREO estan a plena producció. Gairebé no s'han espatllat mai en vora un segle d'existència. A part de xocolater he acabat fent de mecànic també, perquè ningú més sap com funcionen.

## Entrar a la seua fàbrica és fer un viatge en el temps.

És un museu ben viu. Ara fem també visites guiades a escoles i grups. Tenim un patrimoni únic amb un futur incert.

## Incert?

Mantenir això no és fàcil. Volem continuar produint i ens agradaria ampliar el museu, però necessitem suport extern.

## En temps de maridatges gastronòmics, amb què casa bé la seua xocolata?

Vins, cervesa, guisats. Del dolç a l'amarg marida amb moltes coses.

## Ha inspirat les postres d'importants xefs.

Mai podia arribar a pensar que la nostra xocolata seria la base de postres gurmets en restaurants amb estrelles Michelin. Escumes, culants, bombons... el límit el posa la imaginació del cuiner.

## El seu és un client fidel.

I algun una mica obsessionat. M'han vingut a comprar xocolata de nit, a punt de tancar, anguiats perquè si no menjaven xocolata de la nostra no podien agafar el son. Altres me l'han comprat per a fer cataplasmes.

## En quina època en venen més?

A l'estiu. La gent de l'Ebre que viu a fora, quan es-tueja aquí aprofita i carrega.

## Més enllà de la xocolata a la pedra de sempre, algun nou projecte?

Hem tret dues noves xocolates d'un sol origen, amb cacau del Perú i Veneçuela. El primer el conrea una tribu de l'Amazònia que ha optat per guanyar-se la vida amb el cacau en comptes d'altra mena de plantacions.

FOTO NÚRIA CARO

“Elaborem la nostra xocolata amb la mateixa fórmula i maquinària de fa 80 anys. El nostre és un patrimoni únic amb un futur incert.”