

Artesans de la xocolata, l'empresa tortosina segueix la recepta original del 1941

CREO: nova imatge, mateix sabor

Lempresa tortosina CREO porta més de 70 anys elaborant xocolates de forma artesanal. Ara acaba de renovar la imatge rescatant un disseny dels anys 50 i ha posat en marxa un nou web, així com visites guiades a la fàbrica-museu en la qual elaboren la xocolata des de fa dècades.

L'empresa de xocolata artesana CREO de Tortosa és una de les empreses referents del sector a Catalunya. Fundada als anys 40 del segle passat, encara produeix amb la mateixa maquinària i "seguint la recepta original del 1941", quan es va posar en marxa el taller. Gairebé 75 anys després, CREO ha decidit renovar la imatge de la marca i donar un nou impuls a l'empresa a través de la venda 'on line' i la posada en marxa de visites guiades a la fàbrica on encara es conserva la maquinària original.

Tot i aquesta renovació, l'empresa aposta per mantindre l'essència des de la seua fundació i s'ha convertit en una de les poques empreses a Catalunya que elabora artesanalment la xocolata. Javier Benet, propietari de l'empresa CREO, remarca que es tracta d'una feina molt acurada i amb hores de dedicació, però que val la pena per la qualitat del producte. **"Ens diferencia el tipus de xocolata que fem". "Nosaltres ens dediquem a fer xocolata de pedra, cosa que els altres tan manualment no ho volen fer; ells volen prémer un botó i ho surta tot embolicat i tot fet".** Benet insisteix que a la fàbrica de Tortosa es continua fent la xocolata **"com antigament es feia, pas a pas, i nosaltres les emboliquem a mà, una per una"**, remarca Benet. Si



Xavi Benet, fotografiat aquesta setmana a les instal·lacions de xocolates CREO, a Tortosa. / NÚRIA CARO

bé l'artesania en aquest sector s'està perdent, en el cas de CREO s'ha convertit en un tret diferencial: **"De xocolates de pedra, al mercat en queden molt pocs que siguin artesanals"**. Així, la majoria de xocolates de pedra que podem trobar al mercat són molt refinats, a diferència de CREO, que **"utilitza la mateixa fórmula que el primer dia"**.

Les xocolates CREO han obtingut fa poc el segell com a aliment apte per a celiàcs, per a intolerants a la lactosa i per a al·lèrgics als fruits secs. Benet explica que **"trobar una xocolata que tinga aquestes tres característiques en una sola pastilla és molt difícil"** i és aquí on la marca ha trobat una altra **"finestra"** per destacar-se de la competència. La base de la xo-

colata CREO és el cacau pur, la farina d'arròs del delta de l'Ebre i de panís, mantega de cacau, sucre i aroma de canyella i vainilla. La pastilla de xocolata es presenta en rajoles gruixudes i dividides en 12 o 24 quadres, i cadascun d'aquest representa la meitat d'una unça catalana. La unça era l'antic sistema català de mesurar el pes i equival a 33,33 grams. Les rajoles dividides en 12 quadres equivalen a la lliura catalana i aquesta equival a 400 grams.

L'origen de xocolates CREO es remunta als anys 40 del segle passat, quan el pare de l'actual propietari, Josep M. Benet Matheu, es va iniciar en el món de la xocolata i va comercialitzar-ne diferents marques, com Torcao, Lletcao o Picolino. L'any 1955, Benet Matheu va

adquirir l'empresa CREO, que fabricava xocolata des del 1941 a Tortosa. Va comprar totes les seues patents i màquines i es van traslladar al carrer de Mas de Barberans, a Tortosa, on encara avui continua la fàbrica. A partir dels anys 70, CREO va tocar altres sectors, com el del cafè i la distribució de conserves. Actualment, l'empresa CREO, dirigida per Xavi Benet, continua torrant cafè i elaborant xocolata seguint la mateixa fórmula i la mateixa maquinària que el primer dia. Amb l'estrena del nou logotip i el nou embalatge, inspirat en un disseny dels anys 50, l'empresa també ha fet realitat un altre dels seus objectius: obrir la fàbrica al públic per mostrar el procés artesanal d'elaboració de la xocolata. ■