

JORDI ROCA
IGNACIO MEDINA



CASA CACAO

EL VIAJE DE VUELTA

AL ORIGEN DEL CHOCOLATE



JORDI ROCA
IGNACIO MEDINA

CASA CACAO

EL VIAJE DE VUELTA
AL ORIGEN DEL CHOCOLATE



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Jordi Roca e Ignacio Medina, 2018

© de las fotografías:

Sergio Recabarren, págs. 9, 10, 14, 16, 64-71, 137-149, 155, 156, 160-176, 180-201, 205-209, 218, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 235, 277, 278, 280, 281, 283, 284, 285 y 344

Joan Pujol-Creus, págs. 21, 26, 34, 40, 42, 44, 46, 49, 62, 74, 75, 80, 84-117, 119, 120, 123, 125, 128, 129, 131, 135, 137, 153, 159, 179, 203, 211, 213, 217, 222, 223, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 250, 251, 253, 255, 257, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 266, 267, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 287-343

Francesc Guillaumet, págs. 30, 31

Quim Turon, pág. 37

Herinz Plenge Pardo, pág. 73

Marina García Burgos, pág. 221

RUN, pág. 236

Proyecto Casa Cacao © Recreación virtual producida por el estudio Render4tomorrow, pág. 239, 240, 241

© de la fotografía de cubierta: Joan Pujol-Creus

Diseño: Estudio Arcadia

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: noviembre de 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-19755-3

D. L. B. 20.999-2018

Impresión: Macrolibros

Impreso en España – Printed in Spain

SUMARIO

Somos los dueños originales del cacao, por Mamo Camilo Izquierdo	11
Antes del chocolate, después del cacao, por Jordi Roca	13
La gran oportunidad, por Ignacio Medina	17
1. TODO TIENE UN PRINCIPIO	27
Anarkía y las nuevas formas del chocolate	28
El esfuerzo creativo	43
Anarkía	52
Anarkía de chocolate mexicano	53
2. VIAJE DE VUELTA AL CACAO	63
La Amazonía y los tres círculos del cacao	65
El segundo gran viaje del cacao	81
Los clásicos del chocolate	85
El chocolate en la cocina salada. Joan Roca y la otra cocina del Celler	118
3. VIAJE A LAS FUENTES DEL CACAO	139
Piura, la puerta del cacao	140
Jaen, el viaje interminable	154
Los guardianes de la selva	161
En el principio fue el cacao	181
El gran cacao nacional	204
La perla del cacaotal americano	212
4. EL CHOCOLATE NACE EN LA PLANTA	219
Las familias del cacao	220
El chocolate se hace en el terreno	226
Todo está en el cacao	234

5. CASA CACAO	237
Más allá del <i>bean to bar</i>	238
El chocolate en Casa Cacao	242
La emulsión	258
Ganache de agua firme para bombón de corte	260
Bombón de corte	261
Las recetas de Casa Cacao	263
6. LA NUEVA VIDA DEL CHOCOLATE	275
Una experiencia que cambia Casa Cacao. Jordi Roca y el viaje a las fuentes del cacao	276
Chocolates, tazas y copas. Las historias de amor de Josep Roca	296
La nueva bombonería	301
Rocambolesc, chocolate helado	324
El final del viaje	336
Agradecimientos	347
Índice alfabético de recetas	348

1

TUDO
TIENE UN
PRINCIPIO

ANARKÍA Y LAS NUEVAS FORMAS DEL CHOCOLATE

EL PRIMER ANARKÍA SE MONTÓ con ocho cremas, cuatro gelatinas, nueve salsas, tres helados, cinco crujientes, tres frescos y seis secos. Los frescos eran de manzana, tomate *cherry* y zanahoria, y para entender el concepto de «seco» basta leer la lista: hojaldre, pasta *sablé*, macarrón, merengue, pan de especias y *financier* de pistacho. No había un motivo particular para el número y los componentes. Fueron llegando al plato de forma natural, sin una razón concreta, como por casualidad. Simplemente, porque los ingredientes básicos estaban ahí. Acabaron saliendo un poco de todos lados: del cuarto frío, del taller de chocolate, de las preparaciones para salados de aquel día o del taller creativo. Estaban a mano, listos para dar vida a otros platos, y aunque nadie lo había previsto, alumbraron preparaciones nuevas y acabaron respaldando la construcción de los pilares que animaron el nacimiento del caos. Pudieron ser muchos otros, pero aquel día el destino o el azar quisieron que fueran estos. Anarkía se hizo con lo que había en la cabeza de Jordi Roca y los ingredientes disponibles en El Celler de Can Roca el día en que él decidió que había llegado el momento de romperlo todo.

Es fácil entender un laberinto cuando tienes el plano en la mano: aquí tienes la entrada, ahí está la salida y este es el recorrido. Lo inesperado deja de serlo y cobra sentido cuando tienes la fórmula a la vista, lo que incluye el incoherente desorden que domina el paisaje definido por Anarkía. Pido la primera receta que quedó escrita y sobre el papel todo está claro. Cada elemento se muestra por separado y se justifica al detalle, paso por paso. Así se prepara el gel de agua de menta, esta es la fórmula de la crema de haba *tonka*, aquí va la del crujiente de pistachos, el helado de melón lo hacemos siguiendo estos pasos... y no te olvides del *financier* de pistacho, las gelatinas o el merengue, con referencia a sus propias fórmulas, y al final vamos con el montaje del plato y el desorden se adueña del obrador. Pon las cosas donde te parezca, deja un poco de aire entre ellas para que sea atractivo o agrúpalas si te gusta más, combina colores, formas y texturas si quieres, o si lo prefieres divídelo en cuadrantes que pueden acabar adjudicando posiciones aproximadas para cada elemento. O agrúpalos por familias o, ¿por qué no?, separa las familias y envía cada miembro a un extremo del plato. ¿Usamos realmente un plato?, ¿nos apuntamos a la moda

del lienzo?, ¿nos explayamos sobre una plataforma o buscamos un tablero? No importa, puedes hacer lo que quieras. Esto es Anarkía, el caos hecho postre. La institucionalización del desorden en este universo regido por las leyes de la precisión absoluta que son la repostería y, por extensión, la alta cocina de nuestro tiempo.

La transformación de la cocina impulsada por las vanguardias culinarias de los años noventa tiene mucho que ver con una generación de cocineros formados en técnicas y prácticas aplicadas en los obradores de repostería. Encuentro una estrecha relación entre su trabajo y el que institucionalizó la segunda oleada de cocineros libres que sucedieron a la ruptura de los mandatos de la cocina clásica. No es tanto el fin de las barreras entre lo dulce y lo salado propuesto por Ferran Adrià desde El Bulli, que llegaría más tarde, sino la mutación del trabajo culinario en un ejercicio de precisión sustentado en el control milimétrico de tiempos, temperaturas y medidas, como siempre hizo la alta repostería.

Anarkía viene a romper el paradigma, cuestionando el eje sobre el que se construye la alta cocina del siglo XXI y reclamando un espacio para la espontaneidad y la incertidumbre en el marco culinario. La fórmula abre la puerta al desconcierto, la incoherencia o la falta de argumentación. Es un grito liberador. La proclamación de la rebeldía contra la obsesión por explicar el plato como eje de un orden culinario rígido, en el que todo debe seguir una secuencia capaz de justificarlo o justificarse. Los motivos que le dan vida, la naturaleza y la disposición de los ingredientes que lo componen, las técnicas culinarias aplicadas o la forma de presentarlo, contarlo y acompañarlo.

No supe entender esa parte la primera vez que Anarkía llegó a mi mesa. Si mis notas no me engañan, fue un momento entre el final de 2008 y la mitad de 2009, no hay mucha claridad en la fecha, y lo registré como una fantasía. Una fantástica explosión de sabores y posibilidades que ponía el destino del plato en manos del comensal, convirtiéndolo en administrador único de las emociones contenidas en él. Eso estaba claro y era absolutamente nuevo. El cocinero pasaba a un segundo plano. Al comensal, solo a él, le correspondía decidir el contenido de cada bocado y el orden en el que iban a sucederse, dependiendo de los elementos que uniera en cada cucharada y de la forma en que se encontrara con ellos. De pronto, el trazo de la cuchara sobre el plato trascendía al dictado del cocinero para cobrar importancia capital: el plato podía ser uno u otro según lo que decidieras comer y el orden en que lo hicieras. El desenlace construía una sucesión casi infinita de oportunidades. Un plato impredecible y siempre diferente nacido de la fragmentación de la repostería, capaz de abrir la puerta de un universo para el que no adivinaba límites.

Guardo notas de dos versiones de Anarkía reunidas a lo largo de otras tantas comidas. Dejé de anotar cuando, finalmente, entendí que la genialidad y el tremendo riesgo enterañados por el discurso que se teje en torno al plato —no hay un solo camino para él, ya que la combinación de elementos y el orden en que se come también pueden llevar a la duda o al rechazo— mostraban algo más profundo. Ese rompecabezas convertido en plato abría una puerta a algo que ni siquiera había intuido antes: la reivindicación de la libertad del cocinero y el regreso a propuestas que se justifican en sí mismas. Sin necesitar una historia o un pasado que lo explique todo, sin formar parte de una secuencia, sin importar el plato que le precede o el que le sigue en el orden del menú. Solo un plato, construido porque sí. Sin más.

Ningún Anarkía fue igual al siguiente. El último que llegó a mi mesa se construyó con catorce cremas, cuatro helados, cinco crujientes, nueve salsas, ocho gelatinas, otros tantos bizcochos y tres esferas. Hubo otras versiones, pero no merece la pena insistir. Lo mires por donde lo mires, no hay un patrón definido más allá de un calculado y perturbador desorden.

La explicación de Jordi certifica la historia.

«Sucedió hace diez o doce años, después de una discusión con mis hermanos sobre el sentido de un plato, un consomé de perrechicos, y todas las justificaciones y razonamientos que conlleva. Era una época en la que pensábamos y hablábamos mucho sobre el discurso del plato y salí decidido a demostrar que la razón se la debe dar uno mismo, que cuando pruebas un plato y te gusta no necesitas explicaciones. Así que hice un experimento con este plato, hecho con un poco de todo lo que tenía a mano, lo servíamos sin explicarlo y cada cliente me daba una evaluación distinta. Unos se entusiasmaban con la combinación de la violeta y el café, otros me decían que el ron y la flor de azahar le recordaba a no sé qué mejor o peor, o cualquier otra cosa. El resultado era un plato que podía gustar unas veces más y otras menos, pero nunca dejaba indiferente a nadie. Era un sinsentido, pero a la vez tenía todo el sentido del mundo. Para mí fue una revelación y una manera de entender que todo era posible y que no había una línea, una filosofía o un esquema de razonamiento al que acogerse para crear. Ese fue uno de mis tótems y eso hizo que Anarkía fuera tan importante para mí, en un proceso en el que de alguna manera necesitaba superar ese momento que todos atravesamos en el que debemos matar al padre, que en mi caso era superar el razonamiento de Joan y Pitu (Josep) para liberarme de esas historias. Anarkía era un recurso para provocar una aventura, liberar cada plato, cada bocado y cada persona.

»Cada vez que lo montábamos en la cocina era diferente y exigía una partida descomunal con un gran despliegue de medios, en el que ponía-

mos muchos elementos en el plato. Montando el plato, marcándolo previamente, preparándolo antes de los postres y acabándolo en el momento. Fue un reto poder servirlo para todo el comedor en cada servicio, porque no vale para nada hacer un plato espectacular o muy razonado para diez personas si no puede ser real y ser servido a todo el mundo».

La rebelión de Jordi se alumbra a partir de un plato exigente y laborioso. Parte de los ingredientes disponibles en el restaurante, pero exige tantas elaboraciones como piezas lo componen y acaba entrando y saliendo de la carta durante un par de temporadas, siempre diferente, hasta que un día desaparece.

«Un plato tan complicado y tan complejo como ese necesita mucha razón de ser para estar en la carta. La tenía para mí entonces, porque buscaba esa liberación conceptual, pero cuando me liberé dejó de tener sentido tanto trabajo para sacar ese plato.

»¿Francamente? Me cansé. Dejé de hacerlo porque era un coñazo. Punto».

Anarkía de chocolate

Las formas culinarias nacidas a partir del estallido de la *nouvelle cuisine* y de la nueva cocina vasca cambiaron la forma de entender la cocina. Nada fue igual en el universo de los sabores a partir de ese momento; la cocina se hizo libre y los cambios se sucedieron a una velocidad inimaginable. Frente a la férrea normativa que regía la alta cocina clásica, se instauró la libertad para crear, frente al academicismo y la distancia, la cocina de mercado y la implicación con los recetarios populares. La revolución también afectó a la propia naturaleza de las preparaciones, que dejaron de tener vida eterna. Hasta ese momento, el cocinero asentado repetía prácticamente los mismos platos y las mismas salsas durante toda su carrera. A partir de entonces, los platos cobraron vida. Nacían, crecían, se transformaban y acababan muriendo. Solo quedaban al margen de la norma los que Adrià dio en etiquetar como «platos 10», llamados a sobrevivir al tiempo y alumbrar secuela tras secuela: el equivalente a la inmortalidad culinaria.

De una forma u otra, a los platos les llega el olvido o la muerte directa cuando pierden su razón para seguir siendo. Anarkía fue más que un reto, un objetivo y al mismo tiempo la herramienta que lo haría posible. Una vez alcanzado, perdió toda justificación para seguir en la carta. Y, además, era eso, lo que dice Jordi, «un coñazo» que exigía un despliegue descomunal.

Anarkía no se fue del todo. Acabó resucitando en 2014, después de tres años aparcado en los archivos que recogen los platos jubilados en el Celler de Can Roca. La culpa fue de la nueva relación que Jordi Roca establece con



él. Llega en respuesta al cambio vivido en el obrador del Celler de Can Roca, donde hace tiempo que el chocolate ya no se identifica por elaboraciones o por el uso al que están destinadas, sino en función de sus orígenes. La procedencia del cacao abre distancias más que notables entre un chocolate y otro. Madagascar, Ghana, México, Guatemala, Ecuador, Perú o Colombia empiezan a ser algo más que nombres de países y pasan a definir perfiles de aromas y sabores que marcan diferencias. Anarkía de chocolate se muestra, así, como el principio de una búsqueda en la identidad y la naturaleza del chocolate a partir del origen. Esta vez trae la instauración del orden al universo del caos pastelero. Abandona el desorden, o en todo caso lo regula, sin perder esa mirada múltiple que ahora se centra en el universo del chocolate, en respuesta a la consecución de nuevos objetivos.

El nombre es el mismo, pero tal como me explica Jordi casi cuatro años después, ha dejado de ser una secuencia.

«Recuperé Anarkía para el chocolate, porque le veía mucho sentido al hecho de aplicar todas las técnicas posibles en un producto que empezaba a ver de manera distinta. Me di cuenta de que era posible recuperarlo y que tenía coherencia aplicar al chocolate y a la variedad de chocolates con las que trabajaba en ese momento, con técnicas muy dispares que se apoyaban en puntas aromáticas muy potentes, nacidas de combinaciones con todo tipo de especias, de chiles o de frutas... hacían que no solo tuviera sentido, sino que, además, permitieran una mirada distinta al chocolate».

Volví a encontrarlo ocho meses después, en Lima, en el contexto de la primera gira que el Celler de Can Roca emprende junto a BBVA por el continente americano y lo lleva a Estados Unidos, México, Colombia y Perú. Lo más llamativo de la historia es que debía servirse fuera de casa, en medio de un ir y venir extenuante entre una y otra ciudad y con medios más limitados. La gira se hizo con la plantilla del restaurante al completo y el apoyo de alumnos de escuelas de hostelería locales, pero nunca es lo mismo trabajar en casa que fuera de ella. Y, aun así, el viaje dio vida a dos nuevas versiones de Anarkía de chocolate. La primera se concreta con chocolates nacidos de cacaos mexicanos y la segunda con chocolates elaborados con cacaos peruanos. Cada parada en la gira tiene una versión diferente. También la hay en Colombia, aunque con nuevos giros que acabo de ver renacer, justo a comienzos de 2018, entre las últimas propuestas reposteras del Celler de Can Roca. De vuelta a los primeros días de septiembre de 2014, veo preparar Anarkía de chocolate peruano donde menos me lo espero. Falta un día para la primera de las tres cenas que los Roca y el BBVA ofrecen en Lima y acompaño a Jordi Roca al penal de mujeres Virgen de Fátima, en Chorrillos. Vanadis Pompiu acaba de abrir allí un taller de chocolate, en el que participa una docena de reclusas, y hemos pedido

ANARKÍA DE CHOCOLATE SE
MUESTRA COMO EL PRINCIPIO DE
UNA BÚSQUEDA EN LA IDENTIDAD
Y LA NATURALEZA DEL CHOCOLATE
A PARTIR DEL ORIGEN.

a Jordi que se acerque a conversar un rato con ellas y les sirva de estímulo. Lleva con él todos los elementos del plato que estrenará la noche siguiente y va montándolo ante las internas y alguna funcionaria que procura no perderse ninguna sesión, explicándoles la historia, el proceso y los recovecos de la fórmula. Es una mañana gozosa y tan diferente a todo lo que se vive en las cocinas o en sus alrededores que nada puede borrarla de la memoria. La sorpresa, la nostalgia, la alegría, la esperanza y la tristeza que también se muestra en ese par de docenas de ojos le otorgan al plato un halo de vida que no creo que pueda volver a tener. Han pasado casi cuatro años y algunas de esas reclusas han dejado atrás su vida carcelaria. Dos de ellas siguen trabajando el chocolate junto a Vanadis. Me gusta pensar que aquella sesión las ayudó a seguir adelante, atando con fuerza sus nuevas vidas y sus sueños al chocolate.

Ha pasado mucho tiempo y Anarkía de chocolate también dejó los menús del Celler de Can Roca. Si volviera, sería tan diferente que no se parecería en nada. De hecho, está de vuelta, se llama Marabillao y no tiene absolutamente nada que ver, pero es a todas luces el heredero legítimo de Anarkía de chocolate, aunque esa es otra historia que deberá esperar para ser contada. En el camino han ido sucediendo muchas más cosas.

La más notable es la creación del taller de chocolate. Empezó siendo un pequeño espacio en una planta baja, a cuatro o cinco manzanas del restaurante, en el que se conectan el trabajo de investigación del chocolatero británico Damian Allsop y las locuras creativas que comparte con Jordi Roca. El taller ha crecido y la presencia de Damian, quien años antes tuvo un papel importante en el obrador del Celler de Can Roca —llegó a ser el jefe inmediato de Jordi cuando este todavía no había consolidado su relación con la repostería—, ha ayudado a desarrollar el trabajo con el chocolate, abriendo puertas que ninguno de los dos había traspasado antes. La principal, y también la que tendrá más consecuencias, se concreta a partir del cambio en el modelo de relación con el cacao, el día en que reciben las primeras muestras de cacao fermentado y seco. Llegaron de Piura y de la región del Amazonas, ambas en Perú, y con ellas se rompía la dinámica convencional que centraba el trabajo del taller en torno al cacao transformado.

El taller empieza a trabajar sus propios chocolates a partir de la semilla fermentada y seca, en un proceso que marca un cambio definitivo, abriendo la puerta a juegos, pruebas y resultados más que llamativos. La primera aventura se concreta cuando utilizan jugos y pulpa de frutas para provocar una segunda fermentación, o más bien una maceración de las semillas, estimulando el carácter frutal del cacao para luego trasladarlo al chocolate. Por el camino van apareciendo productos que rompen con el concepto del

chocolate que se manejaba hasta ahora en esta y muchas otras casas. Entre ellos están los chocolates con verduras, en los que la pasta de cacao se combina con verduras liofilizadas. La fórmula todavía debe avanzar y necesita perfilar algunos detalles y resolver alguna cuestión que no es menor, pero ya ha pasado del guisante a la hierbaluisa (*Lippia citrodora*), un tiempo después le abrió una puerta a la zanahoria y tras esta llegó a los quicos (maíz salteado y tostado con sal). Por el momento no permite demasiada manipulación, por lo que se limita a extender en láminas de algo menos de medio centímetro de grosor. La noche siguiente me llega a la mesa formando parte de un postre y me hace pensar. Me resulta estimulante.

Vuelvo al taller a finales de enero de 2018 para terminar de recoger documentación sobre el libro, participando de paso en las últimas grabaciones para el documental que el BBVA ha rodado de forma simultánea al proceso de preparación de esta obra. Tengo pendiente tres largas conversaciones sobre el proceso de creación de un plato con Jordi, Damian y los responsables del taller creativo del Celler de Can Roca, Bernat Vivancos y Nacho Baucells, también jefe de cocina del restaurante. La primera es con Damian, que aparece con otra novedad. Me lo presenta como un «chocolate de dos elementos: el *kraft* chocolate», confeccionado exclusivamente a partir de cacao y azúcar, sin manteca de cacao añadida. Es

«LE VEÍA MUCHO SENTIDO AL HECHO DE APLICAR TODAS LAS TÉCNICAS POSIBLES EN UN PRODUCTO QUE EMPEZABA A VER DE MANERA DISTINTA.»



intenso, sugestivo y envolvente, pero el déficit de grasa plantea problemas de manipulación. Jordi aparece a mitad de la conversación, mostrándose menos interesado en cambiar la fórmula que en investigar modificaciones en la maquinaria que utilizan en el proceso de producción. Acabo con la sensación de que lo veremos pronto en el mercado.

Los acontecimientos se suceden a toda velocidad desde que los primeros granos de cacao llegaron al taller de chocolate. Todo va tan rápido que lo anterior va quedando obsoleto. Han pasado unos meses desde la última vez que hablamos de Anarkía de chocolate y vuelvo a la carga en un nuevo intento de cubrir algunas lagunas. «¿Por qué hiciste de esa manera Anarkía de chocolate?», le pregunto a Jordi. La respuesta es clara, directa y concisa: «Porque no tenía el conocimiento que tengo ahora sobre el proceso de elaboración del cacao». En menos de año y medio, Anarkía de chocolate se ha quedado sin suelo.

El juego empieza a ser total. Las nuevas ideas se suceden, dando vida a preparaciones, técnicas y productos. Cada variedad de cacao y cada nuevo origen muestran perspectivas diferentes y abren puertas que ni Damian ni Jordi habían cruzado hasta ahora. Esta nueva visión del universo chocolatero, mucho más amplia y abierta, no deja de mostrar caminos que impulsan el nacimiento de nuevas dudas. Las preguntas se van acumulando. ¿Qué puedo encontrar en otras zonas productoras?, ¿será este el mejor cacao posible?, ¿cómo lo han fermentado?, ¿qué resultados tendría si la fermentación hubiera sido diferente?, ¿de qué cacaoteros procede?, ¿es la variedad que necesito?, ¿quién los ha cultivado?, ¿dónde viven y en qué condiciones?, ¿mi trabajo puede mejorar sus condiciones de vida?, ¿dónde va todo lo que pago por cada kilo de cacao?, ¿qué parte les queda a ellos?, ¿puedo comprarles directamente?, ¿cómo es un cacaotal?, ¿todos los árboles producen la misma variedad?, ¿qué hace que cada cacao sea diferente? Al final, queda una doble certeza. La primera es un punto de partida: lo sabemos todo, o casi todo, sobre el chocolate, en la misma medida que ignoramos todo lo que realmente rodea al haba del cacao, la mazorca de la que procede y, finalmente, el árbol que le ha dado vida. La segunda es el anuncio de un futuro diferente: todo cambiaría si pudieras llegar a tener el control sobre el fruto.

Jordi Roca y Damian Allsop no han hecho más que abrir una rendija en una puerta que comunica con un mundo con el que el chocolatero suele estar poco familiarizado. Empiezan a entender que al otro lado de la puerta espera un universo fascinante y cada día se asienta en ellos una idea que acaba convertida en certeza: necesitan conocerlo. Cada pregunta alumbra nuevas dudas y nos acerca al viaje hacia las fuentes del cacao que contamos en este libro.

Damian Allsop, el bombonero del Celler

Encuentro a Damian Allsop en el taller de chocolate del Celler de Can Roca. Me mira y me tiende una pieza de chocolate. «Prueba esto», me dice. Es una tableta gruesa y compacta, sin apenas brillo y color oscuro. Resulta expresiva y profunda, aunque la textura es más consistente y densa de lo que suelo probar y noto un perfil levemente caramelizado. Le pregunto qué es. «Chocolate con dos elementos», contesta. Levanto las cejas pidiendo una explicación complementaria y responde al gesto: «Yo lo llamaría *kraft* chocolate». A veces es complicado entenderse con Damian. Británico de origen, mezcla de forma natural el catalán y el castellano con algunos términos técnicos en inglés. Obliga a pensar cada respuesta y reacomodarla, pero al final todo tiene sentido. Mucho sentido.

El chocolate con dos elementos es la última quimera concretada en el taller de Damian Allsop, que hoy es el del Celler de Can Roca y en poco tiempo será el de Casa Cacao. De su cabeza salió antes la idea de la *ganache* de agua y trabaja desde hace tiempo en el desarrollo de la técnica, uno de los grandes avances de la bombonería actual, subvirtiendo el concepto original para la cobertura de bombones y pastas al sustituir la nata por agua, eliminando las notas lácticas para poner en valor el chocolate en lugar de ocultarlo. Hace casi quince años que trabaja con la *ganache* de agua, hasta el punto de mantener una línea de bombonería con esta técnica de la que se nutrían restaurantes de alto nivel en media Europa. Que Damian sepa, otros cinco especialistas trabajan hoy la misma técnica. Su desarrollo está entre sus grandes obsesiones, definiendo una trayectoria que parece crecerse con los desafíos. «Antes decía: quiero trabajar sin problemas. Y si para hacerlo tenía que añadir grasa, lo hacía, como todo el mundo. Ahora me importa un bledo la dificultad. Tengo claro lo que tengo que hacer y busco la manera de hacerlo, y normalmente el camino es más difícil».

El chocolate ha monopolizado los últimos quince años de una trayectoria recorrida cerca de algunas figuras de la repostería y la cocina de los últimos tiempos: Robert May, John Huber —le llamaban *The King of Pastry*—, Patrick Woodside —jefe de pastelería de Raymond Blanc y Marco Pierre White, sucesivamente—, Joël Robuchon, Gordon Ramsey o Giorgio Locatelli. Eso fue antes de que abriera su propio restaurante, La Magraña, en Girona. No funcionó y su siguiente parada fue el Celler de Can Roca. Allí se hizo cargo de la pastelería, lo que le convirtió en jefe y formador de un Jordi Roca que por entonces no tenía muchas ganas de dejarse domesticar.

Era un tiempo diferente en la vida del Celler de Can Roca. Ocupaba todavía el antiguo local, junto al negocio de sus padres —hoy es una prolon-



gación del bar, en el que Montse y Josep sirven su menú del día— y todavía no le había llegado la fama definitiva. «Entonces éramos siete en la cocina, cuando estaba llena, Joan era el jefe y cocinaba en cada servicio. Era muy pequeño, muy dinámico. Josep en la sala, Joan, yo... En un sentido era completamente diferente, pero en otro era muy parecido porque cada uno se ocupaba de lo suyo. El Pitu con los vinos, el Joan en la cocina...». ¿Y Jordi? «Complicado; no sabía lo que quería».

Un accidente interrumpe su carrera y su vida durante casi dos años y le lleva de nuevo a Londres, primero como responsable de una chocolatería en Notting Hill y poco después a su propia empresa de bombonería, basada en la técnica de la *ganache* de agua. Su trabajo está dirigido a la alta cocina y sus clientes son algunos de los mejores restaurantes del momento. Un concepto chocolatero que mira al mercado de alto nivel puede ser un gran negocio o una fuente de problemas. Todo depende de la situación de los mercados, y cuando se encumbra la crisis, deja de ser una buena idea. Es el principio del camino de regreso al Celler de Can Roca.

Damian Allsop está cerca de cumplir su tercer año como responsable de la producción de chocolates y bombones del restaurante, en el taller creado con este fin. No participa en la preparación o el diseño de postres, pues su trabajo y su vida se circunscriben al chocolate y este protagoniza una búsqueda constante. Continúa en la mejora de la *ganache* de agua, buscando mayor pureza de sabor para el chocolate y algún giro en la textura, empieza a definir el camino para perfilar la maleabilidad de sus chocolates con verduras, en los que las verduras liofilizadas ocupan el lugar que antes correspondía a la leche en polvo, y acaba de asomarse a un nuevo sobresalto, que ha bautizado como «chocolate con dos elementos». Es más de lo que muchos pueden presumir, pero los retos se van acumulando. El trabajo directo con las habas alumbró una certeza que empequeñece todo lo anterior: la increíble red de caminos que abre cada variedad de cacao, o cada origen, cuando tienes el control sobre el proceso de transformación en chocolate. Y después de eso llega el concepto total, el sueño de cualquier chocolatero, la posibilidad de empezar todavía antes su trabajo, en la selección del fruto, la fermentación y el secado. Y junto a ello, un desafío vital que también es una necesidad: «Conseguir que tu chocolate cambie la vida de los productores».

Desde esa perspectiva, todo está por hacer en el mundo del chocolate. Damian no tiene dudas: «Estoy aprendiendo a conocer el chocolate y le veo un futuro que no habíamos imaginado. Hace dos semanas lo veía diferente a como lo veo ahora, y con el tiempo iremos encontrando otras posibilidades y otros caminos. Quedan muchas cosas por hacer».

DAMIAN ALLSOP Y JORDI ROCA
SOLO HAN ABIERTO UNA RENDIJA
EN LA PUERTA A UN MUNDO CON
EL QUE EL CHOCOLATERO SUELE
ESTAR POCO FAMILIARIZADO.