



HISTORIA DEL CHOCOLATE

Se cree que el árbol de Cacao es originario de la Amazonia, y que más tarde se extendió a América Central, en especial en México, en donde el cacao ya era cultivado por los **mayas**, hace más de 2500 años. En la lengua maya cac quiere decir rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto) y cau expresa ideas de fuerza y fuego.

Los **aztecas** aprendieron de los mayas el cultivo y uso del cacao (y tenían predilección por ella). Llamaban **cacahuat** al cacao y **xocolatl** a la bebida aromática que se obtenía de sus frutos. Para obtener esta bebida, los aztecas fermentaban las vainas de cacao, las secaban al sol, las tostaban y las prensaban entre dos piedras calientes hasta obtener una pasta aceitosa, oscura y amarga. Luego la licuaban con calor, la edulcoraban con miel y la aromatizaban con vainilla, y así la bebían. El xocolatl, seguía siendo una bebida muy amarga y estaba reservada para el emperador, los nobles y los guerreros. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio.

Cristóbal Colón descubrió el cacao en América, pero el cacao en grano no fue bien acogido en aquel momento en Europa. En 1519, Hernán **Cortés** desembarcó en el país de Moctezuma, emperador de los Aztecas y confundidos con dioses, Cortés y sus soldados fueron agasajados con **xocolatl (o tchocolatl o chocolatl)**. Con el tiempo se comienza a introducir en Europa numerosos alimentos americanos. En 1528 Cortés vuelve a España con todo un cargamento de cacao junto con las recetas y los utensillos para la preparación de la bebida y se lo entrega a Carlos V. Durante toda la edad moderna el cacao pasó bastante desapercibido.

Luego los europeos sustituyen la miel por azúcar y utilizan la canela, además de la vainilla, como aromatizante. En esta época se difunde el chocolate en forma sólida y compacta, al principio era una exclusividad española, y como era bastante caro estaba reservado para las clases aristocráticas, en 1615 la infanta Ana de Austria, hija de Felipe III de España, se casa con Luis XIII de Francia, y lleva la receta del chocolate como parte de su dote quedando así oficialmente introducido en Francia. En Italia se introduce en 1606 y en Alemania en 1646. Los ingleses lo introducen en 1657 y en 1697 un ciudadano suizo degustó el chocolate en Bélgica, en 1711 lo llevó a Suiza y así también llegó a Austria. En 1737 arribó a Suecia en donde el botánico sueco Linnaeus asignó un género a la especie vegetal a la que llamó "Theobroma cacao L" alimento de los dioses". En 1755 llega a EEUU y así siguió expandiéndose al resto de los países... definitivamente **el chocolate conquistó al mundo**.



HISTORIA DEL CHOCOLATE

Al inicio de la era contemporánea, principios del S XIX el chocolate se hace más popular gracias a la industria. En 1828, el holandés Conrad Van Houter inventó la prensa que permitía separar la parte aceitosa (manteca de cacao) de la pasta de cacao (polvo de cacao).

En **1840** el suizo Rudolf **Lindt** mezcla la manteca de cacao con pasta de cacao obteniendo un chocolate mas dulce.

En 1875 otro suizo, Daniel Peter descubre el método de condensación de la leche que luego Henry **Nestlé** (vecino de Peter y más tarde colega de trabajo) en **1905** aplica al chocolate. Nació así el chocolate con leche.

A lo largo de la historia, el cacao y el chocolate han pasado de ser considerados artículos caros, de lujo, a convertirse en productos de consumo masivo. Actualmente, el **chocolate**, un producto antiguamente reservado a dioses y reyes es ahora favorito en el mundo.