

Gastronomía

Tradición

Paisaje



Parada de Sil

Para más información:

Concello de Parada de Sil

Praza do Campo da Feira, nº1

32740 Parada de Sil (Ourense)

Teléfono: 988208010

Fax: 988208010

www.paradadesil.es



FÁBRICA DE CHOCOLATE TEIMENDE (PARADA DE SIL)



*El chocolate, como placer y alimento,
tuvo excelentes aliados en Teimende;
la familia Casares fue pionera
en el siglo XX.*



Según la mitología azteca, Quetzalcoatl, protector de los aztecas y Dios del Aire, la Luz y la Vida, por el amor que se le profesó tras adoptar forma humana, decidió regalar a su pueblo una planta de cacao que había robado a los Dioses.

Más de cinco siglos deleitando en Europa



La primera referencia que se conoce del chocolate es del año **1502**, cuando un jefe indígena ofrece a **Cristóbal Colón** unas bayas de cacao como moneda de cambio; pero no es hasta **1520** cuando **Hernán Cortés** lo introduce en España, donde se modifica añadiendo azúcar.



El primer chocolate de Europa se elabora en el **Monasterio de Piedra** (Zaragoza), desde donde se fue extendiendo primero entre el clero, utilizándolo como elemento curativo, y luego en las recepciones reales y entre el pueblo.



Durante mucho tiempo la bebida fue **exclusiva de España**, conquistando el resto de **Europa** en el siglo XVII gracias a la unión real entre **Luis XVIII** y la española **Anne de Austria** (1615).

En **1659** se abre la primera **fábrica de Chocolate** en **París**, y en **1674** se crean las primeras **tabletas** de chocolate en **Inglaterra**.

El chocolate, como placer y alimento, tuvo excelentes aliados en Teimende. La familia Casares fue pionera en el siglo XX.

La historia de esta fábrica tradicional comienza en los años 30, cuando **Arturo Casares** abrió las puertas de la artesanía del chocolate, movido por la atracción que le suscitaban las iniciativas novedosas. En principio, se hizo con material de **segunda mano** procedente de una vieja fábrica, que luego fue actualizando.



Una enfermedad invalidante, declarada en plena juventud –apenas traspasada la **treintena**–, hizo que fuese su hijo **Ricardo, todavía niño**, quien tomase las riendas bajo la supervisión de su padre, asumiendo toda la responsabilidad del proceso y de la tutela familiar (padres y seis hermanos).



familia casares

Ricardo, quien heredó de su padre la inquietud por el progreso, adquirió un **nuevo local y modernizó la fábrica**, dando entrada al automatismo con maquinaria movida por **electricidad**.

Seguramente, llevados también por esa innata **curiosidad** y ansia de saber, Arturo y Ricardo Casares en aquellos tiempos hacían humildes **inversiones en Bolsa**, procedentes de sus escasos ahorros, y recibían los **periódicos desde Madrid**

Desgraciadamente, en los **años 80** del siglo XX esta fábrica se vio obligada a **cerrar** debido a que las multinacionales introdujeron los **sucedáneos de cacao**, lo que derivó en un abaratamiento de los precios del chocolate y la consecuente **disminución en las ventas del chocolate artesanal y puro**, el único que se podía fabricar con esta maquinaria.

El patrimonio recuperado lo encuentras en esta exposición

Ya huele a chocolate ¿lo notas?

El proceso de fabricación del chocolate empieza con la **tostadora**, en cuyo tambor se introducía el grano de cacao y que permanecía cerrado durante todo el proceso. **El tambor** se iba rotando de forma que se conseguía que los granos de cacao no se quemaran, pero que obtuviesen la temperatura óptima para que **se separase fácilmente el grano de su cáscara**.



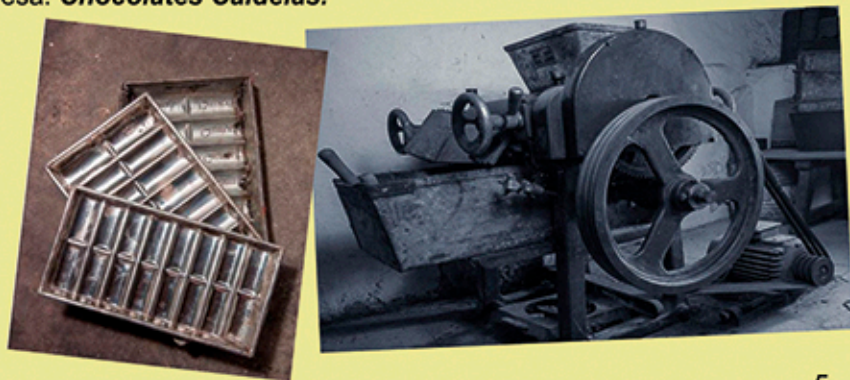
Los granos recogidos se introducen en la **descascadora**, que separaba los granos de la cáscara. Tiene dos partes bien diferenciadas: la delantera, donde salían los **granos aptos para seguir en el proceso**, y la trasera, en la que se recogían las cáscaras sueltas y los granos defectuosos.

En el **molino** se trituraban los granos hasta hacerlos muy pequeños. Después se hacía al molino trabajar en **caliente**, con lo que la molienda pasaba **de sólida a líquida**, saliendo al exterior por un conducto desde el que se recogía en diversos recipientes de metal.



Lo obtenido era cacao líquido puro, que no se podía consumir, por lo que era necesario introducirlo en la **mezcladora**, donde se combinaba con las proporciones adecuadas de harina, azúcar, manteca de cacao y lecitina, incorporándose también elementos más innovadores, como la vainilla o los cacahuets. Esta máquina también **operaba en caliente**, ya que era de vital importancia que los elementos se mezclasen de forma **homogénea**, dando como resultado una masa de **textura áspera**.

Para eliminar dicha textura, se introducía la mezcla en una **refinadora**, que consta de dos rodillos por los que se va pasando la mezcla para **suavizarla**; la textura final dependía del número de pasadas que se daban y ésta debía ser adecuada para cada tipo de chocolate. A continuación, la masa se iba dividiendo en pequeños fragmentos, que se pasaban por la **báscula** donde se les daba el peso que les correspondía en función de la categoría en la que iban a ser comercializadas. Con el peso adecuado, la masa líquida era extendida sobre moldes, que estaban troquelados con el nombre de la empresa: **Chocolates Caldelas**.



Para que el chocolate cuajase de la forma adecuada en los moldes, éstos eran introducidos en la **tableteadora**, que contaba con **vibración producida por un motor**. Cuando todas las onzas se encontraban uniformes, los moldes se colocaban uno sobre otro de forma perpendicular, para evitar que el chocolate sufriese algún desperfecto, y se introducían en un **frigorífico industrial**, donde permanecían entre cuatro y seis horas, en función del grosor de las tabletas. Una vez transcurrido este tiempo, se daba paso a la última fase del proceso, el **empapelado** de la mercancía, que se realizaba de forma **totalmente manual**.



Este último paso sufrió varios cambios, ya que en una primera fase el chocolate sólo se envolvía con un **papel**, siendo necesaria la introducción del **papel de aluminio** para evitar humedades. Con el paso del tiempo, se añadió un papel de **celofán**, con lo que se protegía el envoltorio original y se perfeccionaba la conservación del producto, además de su imagen.

Tras esto era necesaria su **distribución**, que en los inicios de la fábrica se realizaba a **caballo**, y a medida que se iba prosperando se realizaba en **moto**; siendo en los años sesenta cuando se adquiere una furgoneta, ya que se repartía por casi toda la provincia. También se realizaban campañas de marketing con vales de regalo dentro de cada tableta, que podían ser canjeados por utensilios de cocina; otro medio de promoción era el patrocinio de las fiestas locales.