



# POR LA RUTA DE LA ORQUÍDEA

BOLIVAR VASQUEZ / EL COMERCIO



**MENÚS DE COLECCIÓN**

**13**



**ELLAS TIENEN SU HIJO POR INSEMINACIÓN**

**6**

**M. CESA HACE SU ROPA ÉTNICA**

**2**



**ADEMÁS:** IDEAS / TENDENCIAS / HUMOR / LIBROS / MEDIOS / MUNDO...



## CHOCOLATE, el dulce más romántico



Diana Oviedo enfría chocolate sobre una plancha de mármol en El Español.



Cyril Prud'homme muestra sus creaciones en la chocolatería Ambrosia.

FOTOS: PATRICIO TERÁN/EL COMERCIO

### El chocolate artesanal convierte barras de chocolate en pequeñas obras de arte que se exhiben en Quito

LORENA FERNÁNDEZ  
Redacción Cultura

Desde hace algún tiempo se siente en el mundo que la gente tiene más interés por el chocolate artesanal", dice Danielle Elie, dueña de la heladería y chocolatería Corfú y diseñadora de los más de 50 productos en cacao que ofrece la cadena de tiendas.

El arte de la chocolatería se exhibe en selectas vitrinas y va creciendo cada año con festividades como San Valentín. "La demanda sube en febrero cada vez más", asegura Elie.

La chocolatería, como la enseña el chef de gastronomía dulce y profesor en la Universidad San Francisco, Cyril Prud'homme, es una manipulación de un producto que se compra hecho.

El chocolatero, explica Prud'homme, no fabrica chocolate, sino que lo trabaja para crear piezas originales en diseño y relleno. El sabor de las creaciones, sin embargo, es de suma importancia. Por esto los chocolateros

deben escoger bien a quién comprar el producto.

La chocolatería en la Universidad San Francisco, ubicada en la Pampite y Diego de Robles, compra grandes tabletas de chocolate de la empresa Caoni. Estas son derretidas, cristalizadas y trabajadas bajo temperaturas controladas. "La temperatura tiene que ser la perfecta: si se pasa de medio grado el chocolate no va a estar brillante, se va a blanquear" advierte Prud'homme.

En efecto, la temperatura con la que se manipula el chocolate es el principio más importante para Diana Oviedo, de la chocolatería del delicatessen El Español, también en Cumbayá.

Desde que empezaron a producir chocolates artesanales, hace un año, la chocolatería del mismo local de sándwiches distribuye su producto a las nueve tiendas de El Español más grandes de Quito. "Si quieres una distribución amplia se necesita producción con máquinas, pero nosotros queremos hacer todo artesanalmente", cuenta Oviedo.

El Español trabaja con productos Caoni y Nestlé, sin embargo, Oviedo asegura que el paladar quiteño está acostumbrado al producto más dulce de Nestlé que a ningún otro.

Por San Valentín la chocolatería de El Español promocionó dos tipos de cajas de chocolates en forma de corazón pintados con diseños especiales.

Corfú tiene una colección de varias presentaciones para San Valentín, que incluyen chupetes de chocolate, diseños especiales en cajas de bambú y trufas en forma de corazón.

La tienda de la universidad, Ambrosia, no tuvo especialidades para la fecha romántica, aunque Prud'homme admite que la moda del chocolate artesanal, que empezó hace más o menos una década, se ha expandido con San Valentín. "El chocolate tiene una substancia que ayuda al buen humor" comenta el chef francés.

Sin embargo, la idea de que el chocolate sea un afrodisíaco, explica, es una exageración, pues las propiedades afrodisíacas en la composición del chocolate son tan pocas que se necesitarían varios kilos del dulce al día para sentir algún efecto de esta naturaleza.

El chocolate que causa buen humor y tiene más cualidades positivas para la salud es el negro amargo, pero éste no es el más popular en el mercado ecuatoriano.

En todas las tiendas de chocolatería artesanal se recomienda que el producto sea consumido poco después de la compra. Elie, por ejemplo, recomienda no dejar el chocolate en temperaturas mayores a 18°, pues su producto no tiene ningún tipo de preservante. "No es un chocolate que dura dos meses, sino es un chocolate que hay que consumir fresco porque es un producto natural", dice Elie.

### SAN VALENTÍN EN LA CHOCOLATERÍA



► El ícono de la chocolatería Corfú es la trufa, pues este fue el producto con el que empezaron a vender chocolates. Aunque la mayoría de chocolaterías varía los sabores de trufas, este bombón europeo es originalmente hecho solo con chocolate amargo cubierto de cacao en polvo.

► El chocolate blanco tiene poco espacio en las chocolaterías pues no es considerado un chocolate, ya que no tiene cacao. En vez de eso, tiene bastante azúcar.

► El relleno más conocido para los chocolates artesanales se llama 'ganache'. A esta pasta dulce se le puede dar cualquier sabor, desde frutas como el taxo, membrillo, frutilla o cereza hasta sabores menos tradicionales como el jengibre, el sambo o el ají.

### Savita Wack Especialista

Nació en la India, vive en Alemania y es una visitante frecuente del Ecuador. Aunque su oficio tiene que ver más con lo comercial y el diseño, la especiería es una de sus pasiones y ha dedicado tiempo a investigarla.



## LA CÚRCUMA ES MUY SALUDABLE

Hay pocas especias que poseen grandes cualidades medicinales como la cúrcuma. Las investigaciones médicas sobre sus beneficios son sorprendentes.

Dentro de sus propiedades principales está que es anticancerígena, puesto que inhibe la iniciación química de

las células cancerígenas; además es antiinflamatoria. Se usa también para el tratamiento de alteraciones digestivas, hepatitis, dolores reumáticos, enfermedades de origen cardiovascular. Hasta hay quienes afirman que pudiera mejorar las condiciones de pacientes de Al-

zheimer. La cúrcuma proviene de las raíces de una planta herbácea y pertenece a la familia de Cingiberácea. Procede de la India y se la cultiva desde hace más de cuatro milenios.

La planta puede llegar hasta 1 m de altura. Según la variedad, las flores son amarillentas y purpúreas, las hojas son largas, ovaladas, de verde claro. Del rizoma principal salen los rizomas secundarios de forma cilíndrica, parecidas al jengibre. Se cosecha y se secan los rizomas para molerlos. Se vende en polvo.

La cúrcuma es indispensable en la comida hindú y en otros platos asiáticos. Debido a su color típico amarillo brillante, es el ingrediente prin-

cipal del curry en polvo. Su olor es parecido al jengibre y el sabor un poco amargo, con un toque picante. La cúrcuma contiene un colorante fuerte denominado curcumina y es el colorante industrial para alimentos como mantequilla, margarina, quesos, aceites comestibles, mayonesa, mostaza, y muchos más. Se utiliza, además, como colorante para textiles, cueros, tintes, ceras, cremas cosméticas y papelerías.

En Latinoamérica le llaman paillo o azafrán árabe. Los dos condimentos son completamente diferentes, con sabores distintos. El azafrán árabe (cúrcuma) no es de calidad inferior ni una sustitución para el azafrán. Como antiséptico se recomienda por el acné y otras afecciones de la piel y también como crema para embellecer la cara, pues la aclara y da lozanía.