

Chocolate moro, del grano a la tableta

Fernando Moro Heredia, es un joven llerenense que, tras vivir en Nicaragua y aficionarse al chocolate, volvió a su pueblo con su pareja para abrir su tienda y obrador 'Chocolate Moro'. Bajo el lema 'Bean to bar', que significa del grano a la tableta, fabrica distintas variedades de chocolate negro a partir del grano de cacao, que procede de países como Nicaragua, Nueva Guinea, Venezuela o Madagascar.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La idea surgió ante la dificultad de conseguir una tableta de calidad, por lo que empezamos a buscar el modo de producir [chocolate](#) en casa, nos comenta Fernando Moro Heredia, extremeño de nacimiento. Nuestras investigaciones nos llevaron, entre otros hallazgos, al movimiento ["bean to bar"](#) (del grano a la tableta) y nos mostraron a Nicaragua como uno de los pocos países del mundo catalogado como productor de cacao fino.

Desde entonces no hemos cesado de interesarnos por el mundo del cacao. Además de visitar fincas y cooperativas para conocer mejor el proceso de recogida, fermentación y secado, hemos ido evolucionando paso a paso en su proceso de elaboración. Desde tostarlo de mil maneras, a veces hasta demasiado, a pelar los granos con las manos y separar la cáscara con un secador.

La crisis sociopolítica ocurrida en Nicaragua en el 2018 nos hizo abandonar nuestro hogar establecido allí y regresar a Extremadura.



Chocolate moro, del grano a la tableta

En nuestros orígenes, comenzamos importando nuestra materia prima directamente desde Nicaragua y posteriormente hemos ido añadiendo cacao procedente de otros países catalogados como los mejores productores del mundo.

Lo elaboramos de un modo totalmente artesanal, sin procesos químicos y manteniendo las técnicas aprendidas de primera mano en el país centroamericano.

El inicio del 2021 ha sido muy duro para todos debido a las restricciones de movimientos y las cancelaciones de numerosos eventos, como ferias y mercados. Tenemos puestas las expectativas de cara a la próxima campaña de octubre a abril dónde esperemos que hayamos vuelto a la normalidad y se puedan realizar eventos dónde dar a conocer nuestros productos, me comenta este chocolatero extremeño.

El chocolate es un producto que todavía es desconocido para la

gran mayoría del público. El chocolate que conoce la inmensa mayoría es un chocolate de muy baja calidad. Poco a poco se va conociendo el chocolate “bean to bar” (del grano a la tableta), está teniendo muy buena aceptación, aunque todavía somos muy pocos en España realizando este tipo de chocolate. Se ha creado una asociación a nivel nacional para el fomento del chocolate del grano a la tableta [“Asociación para el Fomento del Chocolate «Bean to Bar» de Tueste Artesano en España”](#).

¿Qué es el “bean to bar”?

La expresión “*bean to bar*” designa una forma de hacer chocolate a pequeña escala. El término surgió en Estados Unidos en el 2007, como respuesta a la necesidad de recuperar los orígenes y los sabores reales del cacao, ya que cada cacao posee un sabor único.

En España se produce el primer chocolate “*bean to bar*” en el 2016. Actualmente hay un reducido pero creciente número de empresas dedicadas a realizar este tipo de chocolate.

Su elaboración implica al menos 10 procesos que incluyen: la selección -para eliminar las semillas defectuosas -, el tostado, la separación de la semilla de la cascarilla, la premolienda, la refinación, el conchado, el temperado, el moldeado y finalmente el empacado.



El chocolate es un producto que todavía es desconocido para la gran mayoría del público

Las particularidades del chocolate del “grano a la tableta”, para identificarlo es que en cada tableta se utiliza grano de un solo origen, cuya procedencia se especifica y nunca se mezcla con otra. Y se utilizan dos o tres ingredientes: granos de cacao, azúcar de caña y, en ocasiones un pequeño porcentaje de manteca de cacao.

Mis tabletas contienen un alto porcentaje de cacao, superior al 70 %. Y es importante que se elabore siempre siguiendo criterios éticos y sostenibles, manteniendo relación directa

con los productores y un pago justo por el precio del cacao.

El primer paso es, seleccionar los granos o habas en origen, pero igual de importante es asegurarse de que se trata de un cacao de calidad, cuyos **procesos de cultivo, recolección, fermentación y secado** hayan sido controlados meticulosamente.

La filosofía que mueve al movimiento *bean to bar* defiende un **control exhaustivo de todas las fases** de producción del **chocolate**, desde la selección de los **granos** en origen hasta el trabajo en **obrador** y su venta.

Buscamos la **máxima transparencia** y un esfuerzo por recuperar variedades de cacao antiguas y minoritarias, como los cacaos criollos y trinitarios, trabajando lo más directamente posible con los **agricultores** y fomentando unas condiciones de trabajo dignas, justas y sostenibles con el medio ambiente.

El buen chocolate

El concepto de esta fábrica de chocolates, pasa por que tras la pandemia que vivimos, más que nunca, debemos respetar el medioambiente y la biodiversidad de este planeta porque somos nosotros los culpables de alterarlo.

Fernando Moro, es de la opinión, *“que el cacao fino de aroma es una buena manera de mantener la biodiversidad de los países productores ya que se les paga un buen precio por el cacao y les motiva a conservar sus cultivos”*.

“Tenemos que empezar a tener conciencia del consumo responsable y preguntarnos de donde viene nuestro chocolate o cualquier producto que consumimos. Tenemos que evitar la explotación y las condiciones laborales que sufren los trabajadores, en muchos casos niños”.

Este **chocolatero** extremeño nos apunta lo siguiente sobre cómo elegir un buen **chocolate**, *“ si a la hora de comprar una botella de vino siempre tenemos en cuenta de qué bodega procede y dónde se ha cultivado y cosechado la uva, ¿por qué*

no elegir un chocolate con el mismo criterio?”

Hay que considerar varios **factores** para la elección de un buen **chocolate**. La primera es la especificación de la procedencia y del origen del grano de cacao. En segundo lugar es conocer los ingredientes que se utilizan básicamente tienen que figurar **granos de cacao**, azúcar de caña y manteca de **cacao**. Y es importante saber el porcentaje de cacao que contiene, yo recomiendo que sea alto, y por ultimo mis chocolates son éticos, es decir, expresan la relación directa con los productores, pago justo por el precio del **cacao**.