

La hora sin diosas, de Beatriz Rivas, se presenta mañana, a las 19:30 horas, en el Museo Tamayo de Arte Contemporáneo



“Yo ni muerta me como un Hershey’s, no debería ser llamado chocolate”

CATADORA MEXICANA EN LONDRES

► Según la experta Chloé Doutie-Roussel, el mejor en México es el Abuelita, aunque sea muy dulce ► La golosina es buena para la circulación sanguínea y para los dientes

[NOÉ CÁRDENAS]

Cerca del Palacio de Buckingham, en Piccadilly, en el corazón de Londres, se encuentra la prestigiosa tienda de artículos de lujo —incluidos chocolates y confiterías— Fortnum & Mason que desde enero pasado cuenta con una catadora exclusiva, de origen mexicano, de chocolates.

Aunque vive en Europa desde los 14 años, Chloé Doutie-Roussel nació en México y se siente orgullosa de provenir del país que es la “cuna del chocolate”, pero también lamenta en entrevista con *Crónica* que aquí, cuando existen todos los elementos para crear un producto de primera calidad, prevalecen factores externos que lo impiden.

Entrevistada durante una visita a la Ciudad de México, Chloé describió cómo fue su formación para convertirse en catadora de chocolate.

La experta se tituló como ingeniera agrónoma — y en com-



Y, afirmó categórica: “Yo ni muerta me como un Hershey’s ni un pedacito, no debería ser llamado chocolate”. La catadora de Fortnum & Mason aseguró que el chocolate no causa adicción, como el azúcar.

“El problema es que se llama chocolate a muchas cosas que no lo son. En un hospital francés de toxicología hicieron en 1996 un estudio con gente que comía entre 100 y 400 gramos al día —yo como alrededor de 500 gramos— para confirmar que éste no es nada tóxico y no causa adicción.

“El chocolate tiene fluor, de manera que es bueno para los dientes; no así el que combinan con leche, que tiene menos semilla y más azúcar. En Europa se distribuyen en los colegios folletos que aconsejan a los niños comer pequeños pedazos de chocolate después de las comidas para proteger los dientes.

“El chocolate es muy bueno para la circulación sanguínea —continuó Doutie-Roussel—, tie-

idad, prevalecen factores externos que lo impiden.

Entrevistada durante una visita a la Ciudad de México, Chloé describió cómo fue su formación para convertirse en catadora de chocolate.

La experta se tituló como ingeniera agrónoma —y en combinación con un acendrado y añoso gusto por el chocolate que, más que estudios, exige frecuentación, un talento y un refinamiento sensorial— e hizo de su profesión un verdadero arte, el cual, según explicó, no dista mucho del de los catadores de vino, café o cigarrillos, aunque el de los chocolates cuenta con una gramática y un vocabulario exclusivo de unas 300 palabras.

"Mi sistema para catar es universal", comentó Chloé, "es el 'Test Triangular', que consiste en probar tres elementos anónimos, de los cuales dos son idénticos: si usted no reconoce los que son idénticos quiere decir que su paladar en ese momento no está limpio o lo suficientemente sensible".

Seleccionada entre tres mil aspirantes para ocupar el puesto de compradora de chocolates para Fortnum & Mason, Chloé viaja por el mundo para conseguir productos originales y exclusivos que ninguna otra tienda de Inglaterra ofrezca.

La catadora aseguró que desde su llegada a Europa, en la adolescencia, se dedicó a tomar notas —llevada por su gusto, curiosidad y la necesidad de economizar— acerca de las 50 ó 60 marcas de chocolate disponibles, las cuales "son muy semejantes entre sí, pues utilizan el mismo porcentaje de cacao en sus productos".

También dijo que cuando viene a México consume el *Abueli-*

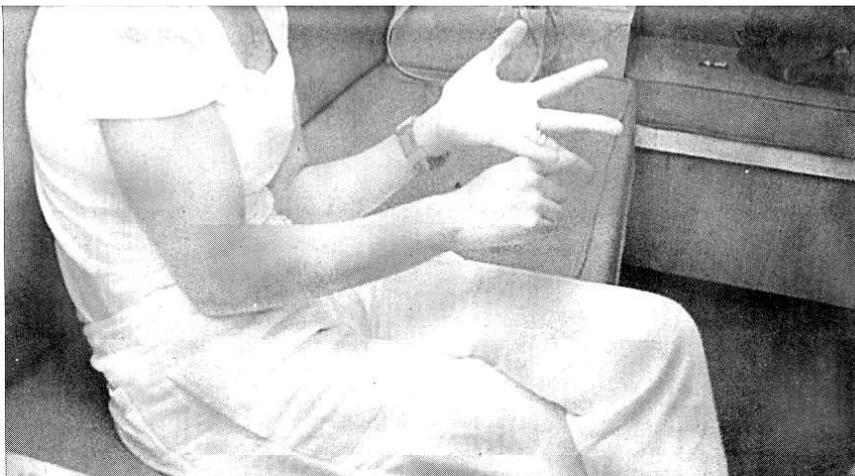


FOTO: BELEM MENESES

EXPERTA. "No puedo reconocer un chocolate si nunca lo he comido antes", dijo a Crónica Chloé Doutie-Roussel.

ta, aunque sea muy dulce, pues "es el que tiene un poquito de sabor de chocolate, porque en otros productos que supuestamente lo son, como el *Carlos V*, ya no hay ese sabor para mí".

Cuestionada sobre qué debe saber una persona común y corriente para apreciar el chocolate, la catadora recomendó que es necesario "escuchar" cada uno de los sentidos: "Puede ser ácido o amargo, o puede ser los dos, y es bueno si está equilibrado. Un chocolate se puede sentir quemado, sentir a lápiz, metálico, añejo, polvoriento: eso es negativo", detalló la entrevistada.

Pero también, añadió Chloé, "puede saber a frutas rojas, como cerezas; a fruta seca, como

pasas; a nuez, a madera húmeda, a madera seca y esto es bueno. Yo puedo decir: este chocolate me evoca una caminata por un bosque húmedo".

"No puedo reconocer un chocolate", continuó la experta, "si nunca lo he comido. Lo que se ha-

MITOS Y VERDADES. "Mucha gente le tiene miedo al chocolate porque dice que engorda, que da dolor de cabeza, acné, etcétera", detalló Chloé, y añadió: "Todo eso es falso. Tiene muchos elementos buenos para la nutrición y la salud; por ejemplo, neurohormonas que producen bienestar".

—¿Qué tan cierto es que el chocolate ayuda a combatir el mal de amores? —se le preguntó a la catadora.

—Además de que cualquier cosa placentera ayuda cuando se está triste por amor, el chocolate tiene una neurohormona (la feniletilamina) que es la misma que fabrica el hipotálamo para crear la sensación de bienestar a través de la excitación del sistema nervioso enviando un mensaje positivo.

La princesa Diana solía frecuentar la famosa tienda Fortnum & Mason, donde trabaja Chloé y donde se venden los más finos y mejores chocolates del mundo

distribuyen en los colegios folletos que aconsejan a los niños comer pequeños pedazos de chocolate después de las comidas para proteger los dientes.

"El chocolate es muy bueno para la circulación sanguínea —continuó Doutie-Roussel—, tiene antioxidantes y serotonina, que es un tónico. El estudio mencionado comprobó que quien come mucho chocolate es muy activa profesional e intelectualmente, muy deportista y que son todos flacos.

"Es una pena que en México no haya chocolate de calidad a pesar de que tiene todo el potencial", lamentó la experta. "Esto se debe a que la gente no usa semillas de buena calidad; hicieron una masacre de los árboles del tipo 'criollo', originario de México —muy vulnerables a las enfermedades—, sólo por tener un rendimiento menor que el de tipo 'forastero'".

Actualmente, 80 por ciento de la producción mundial proviene de Ghana y Costa de Marfil. Ahí utilizan el tipo *forastero*, es decir, la peor calidad que existe. *Hershey's* o *Nestlé* les compran de todas maneras, entonces, para qué producir cacao de buena calidad, cuestionó la experta.

"Según las tendencias, dentro de unos tres o cuatro años el mundo entero va a estar buscando semilla de calidad, muy pronto habrá nuevos compradores listos para pagar el doble si la calidad es mejor. México debería empezar a tomar conciencia de esto, pues además de ser la cuna del chocolate, tiene un gran potencial de *marketing* que no está explotando para nada", concluyó Chloé Doutie-Roussel.