

13 de septiembre: Día Internacional del Chocolate

Año 7 / Edición XXXVIII / Internacional / 13-09-2021 / ISSN 2422-7226

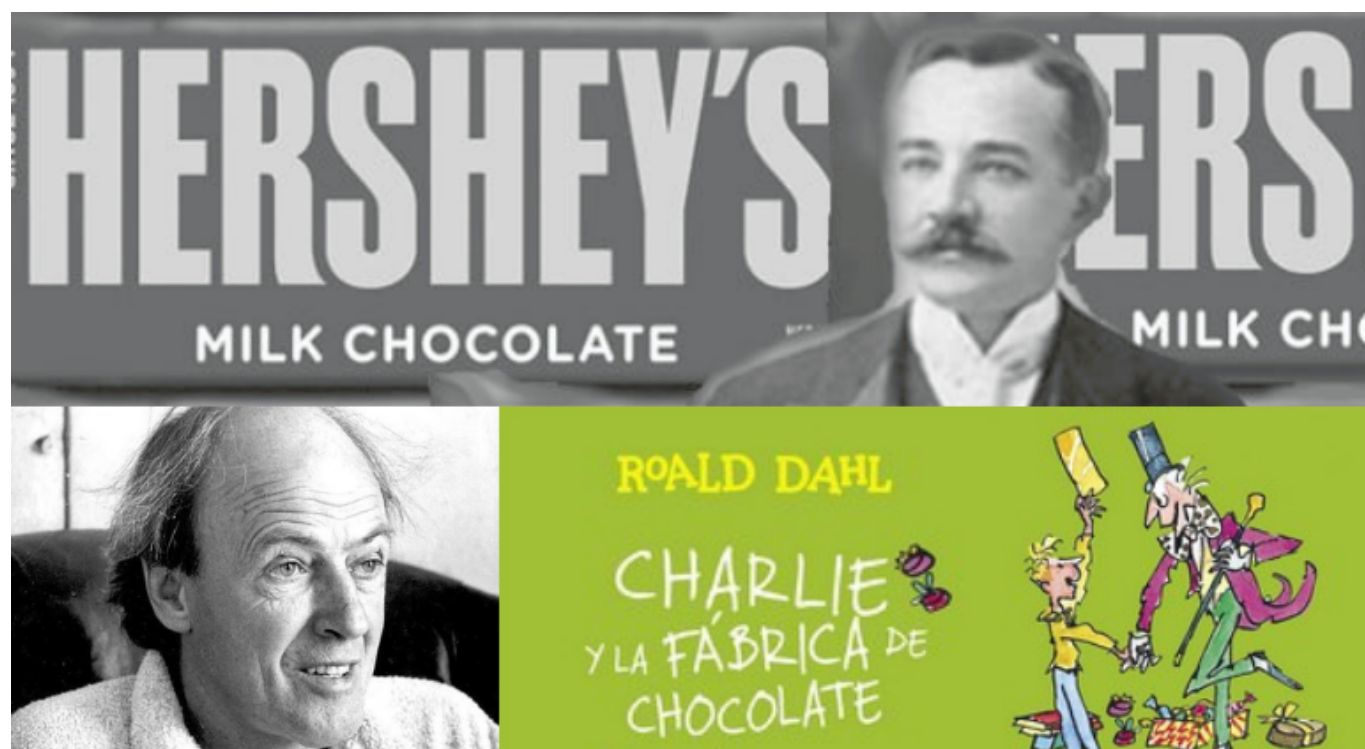
Por PekkasTur

Cada 13 de septiembre se conmemora el día Internacional del Chocolate, en homenaje a dos grandes hombres. El cacao da vida a este precioso, delicioso y valorado manjar, en todas sus versiones.

Chocolate, la palabra que al oír viene acompañada de hermosas sensaciones, trayendo a la memoria gustativa un sabor que causa mil y un emociones al paladar. El amor, la felicidad, el placer, la sutileza y la variación de sensaciones envueltas en dulzura y suavidad que son parte de sus maravillas.

El mismo **encuentra su nacimiento en la naturaleza del árbol de cacao, a través de la delicada extracción de las semillas de su fruto junto con la pulpa** que ayuda a impedir su germinación; **pasando en complicidad por el proceso de fermentación durante al menos cinco días, en los cuales se desarrolla el aroma y sabor**, para luego atravesar el secado y el tostado que da origen a su materia prima.

El Día Internacional del Chocolate se celebra cada 13 de septiembre, en honor al nacimiento de dos hombres que han destacado por su aporte en la elaboración y difusión mundial de la exquisitez del chocolate. Milton Snavely Hershey, fundador de "The Hershey Chocolate" la fábrica de chocolates más grande de Estados Unidos, y Roald Dahl autor de la historia "Charlie y la Fábrica de Chocolate".



Hasta el siglo XIX el chocolate no fue más que un líquido bebible. **Hoy día, es compañero fiel de la repostería y pastelería en muchas partes del mundo.**

Existen diferentes variedades, entre las cuales encontramos principalmente al **chocolate negro o chocolate amargo**, el cual podría contar con hasta un 90% de cacao y evita agregados lácteos que afecten a su pureza.

El **chocolate con leche**, siendo una variación de la anterior en la cual es permitida el agregado de lácteos, que influyen en gran manera a la disminución del porcentaje de cacao.

El **chocolate blanco** podría ser el más criticado, ya que muchos consideran que no merece ser llamado chocolate, por no contener sólidos de cacao, pese a contener gran cantidad de manteca extraída de las semillas o haba de cacao.

Por último, tenemos los **chocolates con agregados de frutos secos, cereales o frutas**. Estos agregados pueden estar incluidos en cualquiera de los tipos de chocolates mencionados

anteriormente. Puede ser un agregado de aproximadamente 5% a 40%. En el caso de frutos secos o cereales, va contenido de avellanas, almendras, nueces o cereales tostados. Y por el lado de agregados frutales, van frutas desecadas o confitadas. Cualquiera de estos pudiendo ser incluidos enteros o troceados en el delicioso chocolate.



El Día Internacional del Chocolate lo puedes festejar disfrutando de porciones del manjar; tomando una bebida chocolatada hecha con cacao en polvo, agregado de leche y azúcar, válida para consumir fría o caliente; o bien, obsequiar a seres queridos y aumentar su valor.