



La confitería barbateña mostró las inmensas posibilidades culinarias del chocolate.



Se ofreció una degustación de diferentes chocolates.



La calidad prima en la elaboración de las exquisiteces que se ofrecen en esta pastelería barbateña.



Los presentes asistieron a una charla sobre la historia del chocolate.

SOCIEDAD El mejor cacao del mundo en el Paseo Marítimo

Tres Martínez deleita a sus clientes con una cata de chocolates

TRAFALGAR BARBATE

No era un sueño. El pasado lunes por la tarde, en la Confitería Tres Martínez (de los hermanos Andrés, Juan y Pepi) ubicada en la Avenida Atlántico, junto al Paseo Marítimo, se realizó una deliciosa cata de chocolates al tiempo que los presentes aprendieron parte de la historia de este ingrediente, fundamental en la cocina,

especialmente en la repostería.

El responsable de restauración de la empresa chocolatera Valrhona, Daniel Hughes, explicó la historia del chocolate desde que llegó Cristóbal Colón a América (para amenizar la charla, durante el acto se dio a probar a los asistentes la bebida que le ofrecieron los indios aztecas al descubridores. Una bebida realizada a base de chocolate y otras especias). Hug-

hes también explicó el proceso de elaboración de semejante manjar, desde que nace la semilla del cacao hasta que llega a las vitrinas de las pastelerías (proceso de transformación de chocolate).

Tras la didáctica charla llegó lo mejor de la tarde. La cata de diferentes tipos de chocolate que acabó con nuestro corresponsal empachado pero con un regusto a felicidad en el paladar.

Por otra parte, los gerentes de la empresa barbateña Tres Martínez explicaron que en la elaboración de sus pasteles y dulces prima la calidad y no la cantidad (algo que conoce todo el que prueba sus productos), por ello utilizan y trabajan con materia prima de alta calidad, dejando a un lado los productos preelaborados e industriales. Para Martínez este proveedor, Valrhona España, es "mejor que hay" porque "tienen los mejores chocolates o uno de los mejores del mundo".

Para un profesional del chocolate y de la pastelería, los criterios a tener en cuenta para la elección de la materia prima son el sabor, el origen y las características técnicas. Valrhona presenta cinco familias de chocolates que permiti-

rán a los profesionales encontrar los productos más adecuados a sus necesidades y que podrán transformar y decorar con su talento.

Para comprobarlo, se ofreció una cata a los asistentes de los diferentes tipos de chocolate que trabaja esta empresa y por último Pepi Martín elaboró una serie de platos exquisitos como el chocolate con huevos, chocolate con mermelada y chocolate con aceite de oliva, cúscuz, y poco de sal y una trocito de corteza de naranja, ofreciendo una degustación de los mismos que aún estamos saboreando. Para aquellas personas que no pudieron asistir, Tres Martínez tiene pensado hacer más catas para el próximo año, una de postres y otra de helados (esta última para cuando llegue la Primavera).