# *El balneario de Varadero y su dulce propuesta de chocolate*

Por: Guadalupe Yaujar Díaz

Uno de los alimentos más antiguos del mundo, el Chocolate, desterró el mito de ser un producto perjudicial para la salud. El cacao y el chocolate amargo tienen una amplia variedad de poderosos antioxidantes, proporciona beneficios que bajan los riesgos cardiovasculares, efectos que ayudan a la flexibilidad de venas y arterias.

Precisamente de ese chocolate, otrora estigmatizado por algunos y que arrebata a millones, nos habló Talena Hernández Rodríguez, administradora de la Casa del Chocolate, en la ciudad balneario de Varadero en la central provincia cubana de Matanzas.

Talena explicó a Radio Habana Cuba que la instalación, inaugurada el 21 de enero de este año, es única en su tipo en Cuba, pues además de la bombonería posee un bar y un centro de elaboración con un restaurante donde la carta tiene el chocolate como ingrediente distintivo.

La Casa del Chocolate ubicada en Primera Avenida entre las calles 61 y 62 del polo turístico, posee el primer restaurante especializados en comida a base de este producto. Refiere ella cómo en el diseño de la casa se aprovechó la arquitectura que poseía –otrora restaurante Mayorca- en tanto la cocina, los muebles fueron redecoraron con la contribución del Fondo de Bienes Culturales.

“Conocemos otras casas del chocolate en otras partes del país, como en La Habana pero ninguna con nuestras características. Al inicio contamos con la experiencia de una mexicana que tiene allá un restaurante y por supuesto con colaboradoras cubanas, como la doctora María Cristina Jorge, del Instituto de Investigaciones de la Alimentación (IIA) y la chef Yamilé, del Hotel Habana Libre, quienes nos ayudaron a preparar la carta menú.”

“Trabajamos con el cacao ciento por ciento cubano. A veces llegan visitantes extranjeros que se sorprenden y preguntan si hay cacao en Cuba, y se interesan por conocer los detalles y le explicamos que la zona de Baracoa en la región oriental es la mayor productora nacional. Recuerdo unos suecos que muy expresivos nos manifestaron ¡qué rico el chocolate, qué rica la comida!

Otra atracción de nuestra instalación es el centro de elaboración con ventanillas por donde los clientes pueden observar el proceso, en el cual llama la atención la salsa de chocolate amargo a la que se adicionan especias.

El brownie es uno de los postres favoritos, y las personas se interesan también por el maridaje con fresas, limón y naranja entre la coctelería tradicional y bebidas e infusiones elaboradas a base de chocolate.

Y ¿qué decir del mousse, como postre especial, o pollo al chocolate?

Actualmente laboran 12 trabajadores y logramos ingresar un 22 por ciento más de lo planificado, se está vendiendo más del 50 por ciento de lo que era el Mayorca. Y pensamos hacer una venta a los propios clientes internos, es decir a los otros restaurantes: un bomboncito que hacemos que imita al grano del café, que puedan incluirlo como una confitura en la oferta del café.”

“El próximo año seguiremos comercializando aún más para recuperarnos de la inversión inicial en la Casa. Además, estamos terminando la contratación con las agencias de viajes para promocionarnos, nos relata la líder de la instalación”.

“Tengo 15 años de experiencia en el giro comercial del turismo adentrarnos en el mundo de la chocolatería ha sido una experiencia gratificante y novedosa para nosotros, nos confiesa. Hemos tenido que aprender sobre este proceso, estudié en la Escuela Latinoamericana de Bombonería del propio Instituto de Investigaciones de la Alimentación en La Habana.”

Especialidades de la Casa

“La bombonera, dedicada a comercializar bombones y confituras, vende chocolate sólido, fundente, blanco y con leche, rellenos con hierba buena, café, ron, licor. Los clientes internacionales gustan más del chocolate puro, los nacionales los más dulce, con leche y chocolate blanco.” Así describe Karina Águila, todo lo que vemos en el atrayente mostrador que atiende.

Laboro aquí, dice, desde la fundación, me siento muy a gusto con el trabajo que realizo y el chocolate elaborado en la Casa gusta mucho a clientes nacionales y extranjeros.

“Entre mis anécdotas guardo sucesos agradables como el de hace unos meses cuando un cliente se interesó por las fotografías que adornan nuestras paredes. Yo desconocía que la persona era nada menos que el autor de éstas. Le dije que están desde la apertura de la casa y él me respondió: esas fotos son de mías y narró todo lo referente a imágenes que ilustran donde se hace el trabajo manual del secado de chocolate.”

Paulina, la maestra chocolatera

“Antiguamente trabajaba aquí, donde llevo 18 años, antes era auxiliar de cocina y cuando fueron a hacer la chocolatera hablé con la administradora para pasar el curso en La Habana. Entonces no sabía nada

de chocolates, aprendí en el curso. Me gusta mucho este trabajo, es muy bonito…. Pero No me gusta el chocolate, nos asevera Paulina Piñero López.

“Yo hago el chocolate fundente, que es el amargo, el chocolate de pasta claro, que es con leche, y el chocolate blanco. Elaboro el mejor para la salud, el fundente, el amargo y altamente demandado por los visitantes extranjeros. La administradora, Talema, dice que tiene poderes curativos, puede accionar hasta la hormona de la felicidad, es antioxidante. Aclara Paulina que el chocolate blanco tiene una proporción de manteca cacao mucho mayor que el amargo.

Los visitantes extranjeros tiran fotos, se paran aquí para ver el proceso del chocolate. Estoy todo el día aquí desde las 8 de la mañana hasta las cinco de la tarde de cada día y me satisface mucho cuando los clientes se asoman tras los cristales de mi cocina.”

Quizás, devenido manjar y en cualquiera de sus formas de presentación -en barra, bombón o ligado a otros comestibles- pocos alimentos resultan tan placenteros al paladar y bondades para la salud. No en balde Linneo lo denominó “la comida de los dioses” (*).

(*) Esta fragante sustancia marrón oscuro, sin la que muchas personas de todo el mundo son incapaces de vivir, es el fruto de una planta cuyo nombre botánico es Teobroma *cacao*: Teos (*dios*) y broma (alimento). La *definición* data de 1753 y se le atribuye al célebre científico sueco *Linneo*, un gran amante *del chocolate.*

---

https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/151597-el-balneario-de-varadero-y-su-dulce-propuesta-de-chocolate

**Radio Habana Cuba**