

## Un festival permite conocer el proceso para elaborar el chocolate tradicional



### Noticias

La feria está organizada por la familia Comes, unos chocolateros procedentes de Sueca (Valencia).

El Festival del Chocolate, que durante unos días permanecerá en Granada, permite a los visitantes conocer a fondo el proceso para elaborar el chocolate artesanal, cuáles son los ingredientes que se utilizan o los utensilios que desde hace siglos se empleaban para realizar este producto.

La feria está organizada por la familia Comes, unos chocolateros procedentes de Sueca (Valencia) que han optado por recorrer España para mostrar los encantos del cacao y sus secretos después de 140 años de trabajando con el chocolate artesanal.

Uno de los responsables es Pedro Melero, quien ha manifestado que aquellos que acudan al festival, que permanecerá en la ciudad andaluza hasta el 27 de septiembre, podrán contemplar "el chocolate natural, perfecto, artesanal y sin grasas" y con el que se elaboran productos como el chocolate con leche y almendras o el chocolate puro con almendras.

El "Bollet" es otro de los productos que llama más la atención a los visitantes, un producto cilíndrico elaborado "a la piedra" con la fórmula tradicional valenciana, hecho a mano uno a uno y compuesto de cacao, azúcar de caña, harina de arroz y vainilla.

En este festival es posible contemplar su elaboración a manos de Pedro Melero, que asegura que para ello utiliza "la máquina 'digital', que son las manos y el papel de estraza de arroz" que emplea.

A juicio de este chocolatero, el chocolate tradicional cuenta como virtud fundamental "la claridad con la que se presentan los ingredientes, sin conservantes ni la química que tienen los que hoy día se elaboran" y que a su juicio han hecho desaparecer en Valencia las 86 fábricas artesanales que existían.

La dinastía Comes tiene su continuidad, entre otros, con Guillermo Melero Comes, hijo de Pedro, y quien ha indicado que la base de un buen chocolate está en el cacao: "Los países productores suelen tener un mal chocolate porque la materia prima es tan buena que no ha necesitado de otras historias".

Contemplar las variedades, la historia, las propiedades nutricionales, medicinales y cosméticas del chocolate forman parte de este festival que atrae a numerosos curiosos en la céntrica Plaza Bib Rambla de Granada.

Asimismo existe un pequeño museo del chocolate con maquinarias, utensilios y herramientas utilizadas tradicionalmente para su elaboración como el "metate", un molino de piedra ya usado por los indígenas aztecas y mayas antes de la llegada de los españoles a América.

### Redacción

