

# Un Madrid muy chocolatero

**Cinco pistas ● Bombones de cacao criollo, el Guanaja 70%, tabletas con *peta zeta* o palmeras de chocolate. Un goloso invierno madrileño**

POR ESTHER GARCÍA LLOVET  
FOTOGRAFÍA ALFREDO ARIAS

Intenso, aromático, estimulante y elección imprescindible para las largas noches de invierno, el chocolate conquistó España hace siglos, y lo hizo para quedarse. Y eso que aquí, a pesar de que, como nos recuerdan en Cacao Sampaka, fuimos quienes introdujimos el chocolate en el continente, no contamos con una tradición chocolatera tan rica y variada como en el resto de Europa. Pero sí con un buen puñado de establecimientos. Cinco pistas imprescindibles para cualquier chocoadicto en Madrid.

## ● Cacao Sampaka

El nombre de este ya legendario establecimiento proviene de una antigua finca en Guinea Ecuatorial, proveedora de cacao a familias catalanas desde hace generaciones. De casa madre en Barcelona, donde la familia Rius abrió el primer establecimiento en 1999, posteriormente han inaugurado locales en Japón y Madrid, donde abrieron en 2003 gracias a Francisco Mínguez, especializado en montaje de museos y diseño de interiores, un detalle que explica la cuidada estética del local. Al frente de la tienda en el barrio de Las Salesas se encuentra su hijo Andrés desde hace 14 años. A la hora de elegir un chocolate, su preferido es la serie Cacaos de Leyenda, un criollo de tueste suave que permite conservar todos los aromas originales. Nos explica que los criollos son los cacaos originarios de Centroamérica y norte de Sudamérica, que se han ido abandonando por ser más complejos en producción, a favor de otras variedades más accesibles pero de peor calidad, como el forastero o el trinitario. Su consejo para degustar el chocolate: "Comprobar que sea homogéneo a la vista, que rompa limpiamente, y conservarlo entre 15 y 18 grados. Mejor que masticarlo, saborearlo con gusto, dejando entrar aire por la nariz. Es un alimento que entra sólido y se disuelve con el calor corporal".

[cacaosampaka.com](http://cacaosampaka.com). Orellana, 4.

## ● Moulin Chocolat

Abierta hace 12 años en la calle de Alcalá, frente al Retiro, de la mano de Ricardo Vélez (premio al mejor chef pastelero de la Academia Internacional de Gastronomía 2017), tras su paso por la academia de hostelería de la lo-

calidad francesa de Tain-l'Hermitage y por el restaurante Lhardy, en Madrid. Aquí encontramos pastelería exclusiva para chocolate (como el Kouglouff y el Stollen), trufas, helados y la especialidad absoluta de la casa: los *macarons* de tres texturas, además de *panettone* todo el año. "La definición de bombón es la mezcla de nata, chocolate y mantequilla (el *ganache*) recubierta de chocolate", nos explica Ricardo Vélez, que nos revela su chocolate preferido: el Guanaja 70%, un maridaje de cacaos americanos criollos. Además de Moulin, y a tiro de piedra, en el número 9 de la calle de Columela se encuentra otro espacio dulce de Vélez: The Pâtisseries, abierta hace dos años, especializada en formación y en cursos de tres o cuatro horas (o de un par de días para profesionales) para aprender a hacer bombones. Ofrecen también catas de chocolate y experiencias gastronómicas semanales, para disfrutar uno mismo o regalar.

[moulinchocolat.com](http://moulinchocolat.com); Alcalá, 77.  
[thepatisseries.com](http://thepatisseries.com); Columela, 9.

## ● Oriol Balaguer

Cuando Oriol Balaguer (mejor chef pastelero por la Academia Internacional de Gastronomía 2018) se enteró de que La Duquesita de la calle de Fernando VI había cerrado después de un siglo, no dudó un minuto en venir a Madrid para recuperarla y abrirla a lo grande en 2016, tras restaurar el lustre original del establecimiento. Ya había abierto tienda en la calle de Ortega y Gasset en 2008, un local-*boutique* diseño de GCA Arquitectes donde creó una colección de bombones exclusivos para Madrid, con sabores como el *yuzu* o el caramelo Tonka. Es aquí donde cada semana ofrece un *concept cake* para estar entre los clientes. La tentación preferida de Oriol Balaguer, quien viene a Madrid todas las semanas, es el Ocho Texturas de Chocolate, premio al mejor postre del mundo en 2008. Aunque nos dice que lo que más se consume es la muy madrileña palmera de chocolate y el *panettone*.

[laduquesita.es](http://laduquesita.es); Fernando VI, 2.  
[oriolbalaguer.com](http://oriolbalaguer.com); José Ortega y Gasset, 44.

## ● Chocolat Factory

Con varios establecimientos abiertos en Madrid desde hace 15 años, la casa es originaria de Barcelona, donde el producto se elabora artesanalmente con materia prima procedente de Bélgica. La marca se basa en un con-



Arriba, La Duquesita, en la calle de Fernando VI. A la izquierda, Cacao Sampaka, en la calle de Orellana.



“**Un consejo: mejor que masticar el chocolate es saborearlo con gusto, dejando entrar aire por la nariz**

cepto *gourmet* de diseño, muy centrado en el *packaging* adecuado a campañas durante todo el año, desde Halloween hasta San Valentín (también personalizan cajas para empresa o regalo). Este año lanzan la serie The Amulet, cinco variedades de chocolate de diferentes procedencias en preciosas latas doradas. Aquí encontramos placas con sal, *peta zeta*, caramelo, chocolate para hacer a la taza, aunque lo que más se vende es la piel de naranja y la trufa fresca. Arantxa Ibáñez, amante del bombón de jengibre, nos recuerda que "no lo conservemos nunca en la nevera porque el chocolate absorbe cualquier olor de otros alimentos".

[chocolatfactory.com](http://chocolatfactory.com); Zurbarán, 17; Hermosilla, 35, y centros comerciales de Arturo Soria, Moda Shopping y Zielo Pozuelo, además de dos tiendas en el aeropuerto madrileño.

## ● Jeff de Bruges

Proveedora de la casa real belga, aún un producto belga con receta francesa. La empresa abrió en Brujas (Bélgica) en 1986 por iniciativa del francés Philippe Jambon e inauguró su primer local en Madrid hace ocho años. Trabajan con la mejor materia prima, como la peladilla Marcial y el Gianduja, una crema de avellana del Piamonte italiano. En verano venden helados y bolsas isotérmicas para llevar el chocolate a casa.

[jeff-de-bruges.com](http://jeff-de-bruges.com); centro comercial La Vaguada.

JAVIER BELLOSO