Día internacional del chocolate: qué se celebra y curiosidades

13 sep 2024

El 13 de septiembre se rinde homenaje a uno de los alimentos que gusta a todo el mundo, el chocolate, regalándole su día internacional. Descubre aquí la historia, algunas curiosidades y recetas para endulzar tus días.

¿Qué se celebra en el Día Internacional del Chocolate?

El Día Internacional del Chocolate es una fecha clave para el mundo chocolatero, porque además de disfrutar un día más de esta delicia, el 13 de septiembre de 1955 en Francia surgió una festividad para rendir homenaje al nacimiento del escritor Roald Dahl, autor de Charlie y la fábrica de chocolate. Con la casualidad de que un 13 de septiembre también nació Milton S. Hershey, fundador de la compañía chocolatera estadounidense: The Hershey Chocolate Company.

Curiosidades sobre el chocolate

El chocolate, como todos los alimentos, también esconde secretos o curiosidades que seguramente no sabías. Vamos a destapar algunas:

1. **El cacao como moneda.** En las antiguas civilizaciones mesoamericanas, el cacao se utilizaba como moneda de cambio para comprar alimentos u otros servicios en lugar de oro o plata.
2. **El chocolate fue una bebida sagrada.** Los mayas preparaban una bebida llamada *xocolatl*, con los granos del cacao tostados y molidos y agua caliente. Este brebaje era considerado sagrado, y no solo se utilizaba con propósitos religiosos, sino también curativos y reproductivos. Poco después se compartió esta tendencia con los aztecas.
3. **Su sabor amargo se explica con una leyenda.** Se cuenta que el dios Quetzalcóatl, ofreció el cacao a los hombres cuando, en realidad, este alimento era sagrado. Los dioses asesinaron a su esposa en venganza, así que de las lágrimas de Quetzalcóatl brotó un árbol de cacao amargo como su sufrimiento.
4. **Usos medicinales y cosméticos.** El aceite extraído de las semillas del cacao se utilizaba para tratar dolencias diversas, como quemaduras o sequedad de la piel.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

5. **Tres teorías explican la llegada del cacao a Europa.** La más popular cuenta que fue Hernán Cortés quien trajo el cacao a España en el siglo XVI; la segunda, explica que fue Cristóbal Colón quien interceptó un barco que contenía cacao y lo trajo a España en 1502; la última, los introdujeron los frailes en la corte del Rey Felipe II.
6. **Mejora el estado de ánimo.** El chocolate contiene triptófano, perfecto para producir serotonina, conocida como la hormona de la felicidad. Además, el chocolate siempre se ha considerado afrodisíaco. De hecho, a lo largo de la historia, se ha relacionado con la pasión, la fertilidad y el amor.
7. **Solo existen tres tipos de cacao, pero cientos de chocolates.** Existen tres tipos de cacao: el criollo, el forastero, que es el más común, y el trinitario, que es un híbrido. A partir de estos tres, se pueden crear mil variedades, jugando con los ingredientes adicionales y técnicas de elaboración.
8. **El chocolate blanco no es chocolate.** El chocolate blanco está hecho principalmente con leche, azúcar y manteca de cacao. Aunque se llame manteca de cacao, solo se utiliza la grasa de la vaina de cacao, no el cacao.
9. **La primera tableta se fabricó en 1847.** El chocolate se consumía solo como bebida o polvo hasta 1842, cuando la familia chocolatera británica, propietaria de la compañía Fry and Sons, creó una barra de chocolate como tal, llamada Fry´s Chocolate Cream.
10. **El chocolate más caro del mundo se llama To'ak.** Por 490 $ tienes unos 50 gramos de cacao, para poder probar este chocolate hecho en Ecuador con 75% de cacao nacional.

Cómo se celebra el día internacional del chocolate

Cualquier excusa es buena para desayunar una taza de chocolate caliente, merendar una porción de un pastel de chocolate, un croissant de chocolate o un cañón de crema de chocolate, regalar bombones o tabletas o quedar para elaborar cualquier receta.

Recetas con chocolate

El chocolate es un imprescindible en muchas neveras o despensas, pero más allá de comerlo por onzas o como chocolate a la taza, se pueden hacer muchas más cosas con él, desde desayunos saludables y meriendas, hasta postres irresistibles.

Bombones crujientes de chocolate

En 15 minutos puedes tener listos unos 10-12 bombones crujientes de chocolate [/shared/.content/recetas/331-Bombones-crujientes-de-chocolate.html?tk=0] deliciosos. Tan solo necesitarás: 50 g de mantequilla, 4 cucharadas de miel, 1 cucharada de agua, 100 g de chocolate negro, 75 g de copos de arroz y trigo integral.

En un cuenco, remueves los copos de arroz con la mezcla de chocolate, mantequilla y miel. Después, en unos vasitos de plástico, introduces los copos con el chocolate y lo dejas reposar 2 h en el frigorífico. Listos para servir y comer.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

Crepes de chocolate con frutas

Las crepes con chocolate y frutas [/shared/.content/recetas/343-Crepes-de-chocolate-con-frutas?tk=0] son una apuesta segura para grandes y pequeños. Solo tienes que preparar una masa esponjosa con huevos, azúcar, leche entera, harina de trigo, una pizca de sal y rellenarla con chocolate y las frutas de tu elección.

Brochetas de uva al chocolate negro

Otro postre original y fácil serían las brochetas de uva al chocolate negro.

Ensartas las uvas frescas en el palo de la brocheta y las bañas en chocolate negro fondant. Luego puedes decorarlas o no según tus preferencias, por ejemplo, con virutas de almendras, coco, frambuesas, etc.

Además de elaborar tus propias recetas con chocolate, en Caprabo también puedes encontrar algún postre de chocolate, como la tarta Sacher de chocolate EROSKI SELEQTIA, rellena de mermelada o un gran surtido de dulces sin gluten de Schar, como los bizcochitos rellenos de crema de leche, cubiertos de chocolate o los bombones de avellana y chocolate.

¡Qué viva el chocolate y el día 13 de septiembre!

Vinos y cavas catalanes: mejores bodegas en Cataluña [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00020.xml]

¡Descubre alguna de nuestras recomendaciones y atrévete a degustarlas!

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados