

HISTORIA // Cataluña

# Jolonch: el chocolate a la piedra más antiguo de Europa

La famosa firma catalana, nacida en 1770, reinventa su chocolate con los nuevos sabores (curry, trufa blanca, galleta o sésamo negro con yuzu) creados por Albert Adrià

ZAHIDA MEMBRADO

08/10/2016



Ángel Velasco, propietario de Xocolata Jolonch.

Si le dijera que **el chocolate a la piedra más antiguo de Europa no está en Suiza, sino en España**, ¿me creería? Pues hágalo. Concretamente, se encuentra en el municipio de Agramunt, en Lleida (Cataluña). Una pequeña villa con una arraigada tradición pastelera y turrонера. Allí, por el año 1770, empezó a elaborarse la que hoy se considera **la marca de chocolate más antigua del mundo**, [Xocolata Jolonch](#).

Casi dos siglos y medio después, Xocolata Jolonch sigue en pie, y las manos que lo elaboran siguen haciéndolo con la misma dedicación de antes, cuidando cada detalle para no perder la calidad de antaño, cuando sus fundadores importaban las semillas de cacao de la lejana Guinea Ecuatorial y se molían sobre una piedra (de ahí el nombre). Hoy, la materia prima viene de diferentes procedencias y su composición no alberga artificios: harina, cacao y azúcar.

Cada día se fabrican en el obrador de Jolonch 3.000 pastillas de chocolate de 350 gramos. Es decir, 1.000 kg diarios. Una producción bastante amplia si se tiene en cuenta la maquinaria con la que se sigue elaborando el producto: **la nevera donde se almacena el chocolate recién hecho (una reliquia robusta y hoy en pleno rendimiento) tiene más de 130 años y el rodillo con el que se amasa el cacao, un siglo**. Todo se conserva como antes. Piezas de museo. Aquí la industrialización no ha llegado. Ni llegará.

El propietario de este dulce edén, **Angel Velasco**, dueño también de la firma turrонера Torrons Vicens, nos cuenta durante una entrevista con METRÓPOLI que desde hace unos años Jolonch ha puesto en el mercado chocolate rallado, en polvo, para ser utilizado mayormente en gastronomía. El chocolate rallado es una variedad del Jolonch original a la piedra, de textura granulosa y dura, elaborado a base de cacao, azúcar, harina de arroz y esencias de canela o vainilla. Jolonch lo presenta en tabletas de 24 pastillas y su principal uso es para preparar chocolate caliente, a la taza, aunque también se puede degustar entero.

Ángel Velasco insiste en que su objetivo hoy es innovar en mayúsculas, "reinventar el chocolate". **La innovación, recalca, no está reñida con la tradición.** "Queremos mantener los estándares de calidad pero innovando, creando nuevos chocolates que sorprendan a los consumidores. A los niños y a los mayores ya les tenemos. Ahora queremos un público joven-adulto que sienta la pasión por el chocolate". Conservando siempre la artesanía en el proceso de elaboración. Si eso se pierde, Jolonch se acaba.

Con este propósito, **la firma acaba de aliarse con el chef Albert Adrià** para crear nuevos chocolates de sabores exóticos y extravagantes que rompen la linealidad del chocolate tradicional a la piedra Jolonch y que llevan estampados el sello de la innovación y la creatividad que acompaña siempre el apellido Adrià.

¿De qué estamos hablando? "Con nuestras mezclas de cacao de diferentes procedencias conseguimos elaborar un chocolate extrafino **reellenos como piña y coco; albahaca y cítricos; menta con té; canela; pimienta de Jamaica; trufa blanca -se vende a 6.000 euros/kg-; curry, gin-tónico; pimienta; arroz crujiente; o corteza de cerdo**". Estos sabores son solo un avance de los nuevos que la marca presentará durante este año: la versión natura de Albert Adrià. Xocolata Jolonch estará en la **Feria del Turrón y el Chocolate de Agramunt 2017**, que se celebrará los próximos días 8 y 9 de octubre, una cita que atrae cada año a más de 70.000 visitantes.

El resto de variedades inventadas por el tándem Jolonch-Adrià saldrá al mercado antes de final de año. La colaboración con el chef catalán proporciona a la marca la innovación y sofisticación que la firma estaba buscando. Reinventar el chocolate, insiste el dueño y también maestro turrонера, significa hacer algo que nadie ha hecho antes, y "con la base de calidad que tenemos, podíamos detenernos a crear, a inventar. Y es lo que hemos hecho, igual que ya hicimos con el turrón. Calidad, tradición, innovación y también servicio. Hay quien innova pero descuida la calidad o no puede mantenerla. Nosotros no podemos obviarla, pero queremos sorprender".

Y para los que quieran disfrutar in situ del chocolate, pastillas de cacao y demás placeres gastronómicos, siempre dulces, la firma ha creado en Agramunt una macro chocolatería de 1.000 metros cuadrados en un local de tres plantas adyacente a la fábrica, con capacidad para más de 400 personas.

La primera planta ya funciona, mientras que la segunda y la tercera se inaugurarán el próximo 12 de octubre, permitiendo a aquellos que visiten la fábrica de chocolate más antigua del mundo terminar el recorrido llevándose a los labios un trozo de este codiciado producto o degustando un humeante chocolate a la taza.