Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero

Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero

Band: 33 (2006)

Heft: 6

Artikel: Suiza, el país del chocolate : de cómo el chocolate suizo conquistó el mundo

Autor: Wey, Alain

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-908405

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

De cómo el chocolate suizo conquistó el mundo

Al mencionar Suiza en el extranjero, al interlocutor se le suele hacer la boca agua, de sólo imaginarse el chocolate derritiéndose. Símbolo de una tradición única en el mundo entero, a Suiza se la asocia infaliblemente con el chocolate. Retrospectiva de la historia sin igual de los chocolateros suizos. Por Alain Wey.

Un praliné de chocolate. Un manjar de dioses, que a orillas de los ríos y los lagos suizos encontró las condiciones ideales para desarrollar todo su potencial. Si hay algo que en el mundo entero se asocie indefectiblemente a Suiza es, con toda seguridad, el chocolate. ¿Será capricho del azar o determinación del destino que la abreviatura del nombre del país, CH, coincida con las dos primeras letras de la palabra CHocolate? Tales vínculos místicos permanecerán en la oscuridad por los tiempos de los tiempos. No obstante, en principio nada parecía indicar que la historia de los chocolateros fuera a ser algo especial. La incomparable calidad que alcanzaron sus productos, junto con la inventiva curiosidad y decisivas innovaciones de sus creadores, condujeron la producción del chocolate a la cima. Hoy, la denominación «chocolate suizo» conquista los mercados extranjeros – desde 2003 se constata incluso un veloz aumento de las exportaciones. A continuación, la memorable historia de los chocolateros suizos:

Entre la importación a Europa de los primeros granos de cacao procedentes de Sudamérica en el siglo XVI y la producción de un chocolate comestible transcurrieron varios siglos. El chocolate conquistó en primer lugar las casas reales y principescas europeas, y se bebía mezclado con miel y especias. Después lo descubrieron los confiteros, que lo utilizaron en sus creaciones. En el siglo XVIII, Italia se convirtió en cuna de la confitería y la chocolatería y empezó a atraer a profesionales de toda Europa. Muchos chocolateros del Tesino (Val Blenio) y los Grisones, que habían aprendido su oficio en Turín, Milán o Venecia, abandonaron su tierra en el siglo XIX para trabajar en otros países europeos. Fundaron innumerables fábricas, fuertemente marcadas por su carácter familiar, en Ámsterdam, Estocolmo, Francfort, Hamburgo, Estrasburgo, Niza, París, Londres, San Petersburgo, Copenhague, etc. De su maestría se beneficiaron los pioneros de la industria chocolatera suiza, que, poco a poco, fueron abriendo una fábrica tras otra, y que, a principios del siglo XX convirtieron a Suiza en el país del chocolate por antonomasia.

Entre estos pioneros estaba también François-Louis Cailler (1796–1852), de Vevey, que aprendió su oficio en Turín. Tras su regreso a Suiza, abrió en Corsier-sur-Vevey una fábrica de chocolate mecanizada en 1819. Y si bien el éxito comercial se hizo esperar, el joven Cailler logró sentar las bases de una producción industrial (ralladora industrial de granos de cacao), y ofrecía dieciséis tipos de chocolate con diversos ingredientes adicionales, como canela o vainilla. En 1826, Jacques Foulquier (1799–1865) comenzó con la producción artesanal de chocolate en Ginebra. Su yerno y sucesor, Jean-Samuel Favarger, le dio su nombre a la marca, todavía hoy muy conocida. La demanda aumentaba, y, en 1832, había en el cantón de Vaud unas 32 fábricas artesanales de producción de chocolate. Empezaron a navegar los primeros barcos de vapor, lo que conllevó un aumento de consumidores. El turismo estaba en pleno auge. Los escalofriantes relatos escritos por Lord Byron, el poeta Shelley y su mujer, Mary («Frankenstein») en la región del lago de Léman hacia 1816 atrajeron a los primeros turistas del reino de la soberana Victoria de Inglaterra.

Tras el aprendizaje de confitero en el establecimiento de su hermano, en Berna, Philippe Suchard (1797–1884), natural de Boudry, Neuchatel, se trasladó a Estados Unidos en 1824, donde conoció a muchos emigrantes suizos. De vuelta en Neuchatel, abrió en 1826 una fábrica de chocolate cuya fama traspasó fronteras. El espíritu pionero que alentaba a Philippe Suchard no se limitaba al chocolate: fue él quien introdujo la navegación a vapor en los lagos de Neuchatel y Thun. Además, se interesaba por la navegación en el Rin, comerciaba con seda y macarrones, e incluso tenía negocios en explotaciones de hierro de EE.UU. Una panorámica sectorial del año 1883 muestra que, por aquel entonces, la mitad del chocolate fabricado en Suiza procedía de Suchard.

El mayorista de ultramarinos Charles-Amédée Kohler (1790–1874), de Lausana, que, entre otros productos, vendía cacao, decidió en 1831 que prefería abrir su propia fábrica de chocolate a seguir únicamente distribuyendo materias primas a los confiteros. Como Cailler y Suchard, se esforzaba continuamente por refinar las variedades de chocolate que existían entonces. Su creación principal: el chocolate con avellanas. Esta empresa familiar formó a famosos aprendices, entre ellos a Rudolf Lindt (1872–1875) y Robert Frey (1880–1883).

Daniel Peter (1836–1919), yerno de F.-L. Cailler y amigo íntimo de Henri Nestlé, fundó en Vevey la empresa Peter-Cailler en 1867. Consiguió mezclar pasta de cacao con leche condensada, creando así, en 1875, el primer chocolate con leche del mundo, al que bautizó con el nombre de «Gala Peter». El éxito fue tan arrollador que, a partir de 1880, este proceso de fabricación fue aplicado por todos los del sector. Daniel Peter contribuyó decisivamente a que el chocolate suizo alcanzara su actual posición de supremacía. El químico y farmacéutico Henri Nestlé (1814–1890) no fabricaba chocolate, pero en 1904, su empresa asumió la comercialización mundial del chocolate con leche de Peter.

En 1845 abrió sus puertas la primera fábrica de chocolate de la Suiza alemana. Inspirada en los experimentos de Cailler y Suchard, Rudolf Sprüngli-Ammann (1816–1897) introdujo un proceso de fabricación con el que logró refinar el chocolate. El principal exponente de la producción chocolatera del este de Suiza fue Aquilino Maestrani (1814–1880). Como su padre, un chocolatero de Lugano, se trasladó a Lombardía (a Milán) y después a Nürenberg, para aprender el oficio de chocolatero. En 1850 abrió una fábrica en Lucerna, que trasladó a San Gall en 1859.

Rudolf Lindt (1855–1909) abrió en Berna una fábrica de chocolate en 1879. Este minucioso e inventivo artesano perfeccionó su ma-

El cacao con el que se fabrica el chocolate suizo procede de Sudamérica y de África

También la producción industrial actual sigue las pautas de la tradicional fabricación artesanal.

quinaria de mezclado y rallado hasta desarrollar un proceso de fabricación de chocolate fácil de derretir, el denominado «chocolate extrafino». Fue el primer chocolate que se derretía en la boca, el nacimiento del chocolate moderno. También en Berna, Jean Tobler (1830–1905) tenía una confitería en la que vendía sus propias especialidades y chocolate de fabricantes como Lindt. En 1899 fundó la fábrica de chocolate Tobler. A su hijo Theodor debemos la invención del chocolate suizo más famoso, el Toblerone (1908).

Los años comprendidos entre 1890 y 1920 fueron los del florecimiento de la industria chocolatera suiza, reconocida mucho más allá de sus fronteras. Era la época del apogeo del turismo, la flor y nata de la alta sociedad internacional pasaba las vacaciones en Suiza y se convirtió en embajadora del chocolate suizo en el mundo entero. Por ejemplo Rudolf Lindt, dirigía su publicidad a una clientela exclusiva: los internados femeninos de la Suiza francesa, donde se concentraba la juventud dorada de toda Europa. En aquella época, el crecimiento era sencillamente fulminante. Entre 1888 y 1910, la cifra de fabricantes de chocolate aumentó de 13 a 23, y el número de empleados en este sector pasó de 528 a 5547. En 1905, se calcula que la producción ascendía a 13 toneladas, en 1918 alcanzaba ya las 40 000 toneladas, 3/4 de las cuales se destinaban a la exportación. Así pues, Suiza se convirtió en una especie de potencia mundial del chocolate. En 1912, su cupo en la exportación mundial de chocolate ascendía ya al 55%.

Durante la crisis mundial de los años 20 y 30 del siglo pasado, las cifras de exportación bajaron. Sólo una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, la industria chocolatera suiza volvió a recuperarse, iniciando un nuevo período de fortísimo crecimiento. En los años 50 del siglo pasado, se vendían 26 000 toneladas; hoy son ya 160 000. La competencia en el mercado mundial forzó obviamente a la industria chocolatera suiza a racionalizar su producción, y, al mismo tiempo, conservar y seguir mejorando las recetas que habían constituido la base de la excelente reputación del chocolate suizo.

Considerando la reciente agitación levantada por los nuevos envoltorios del chocolate Cailler y Frigor, y el correspondiente descenso de las cifras de venta que siguió a los mismos, Nestlé tuvo finalmente que reconocer que los consumidores de chocolate son conservadores. Hace poco, Nestlé anunció que, a partir de enero de 2007, el chocolate Cailler volverá a estar a la venta en su envoltorio original. También en el siglo XXI, la tradición sigue siendo un decisivo factor de ventas. Naturalmente, la innovación y las nuevas creaciones son necesarias, pero hay que ser prudentes, y es que ¿por qué cambiar lo que tiene éxito?

No obstante, la historia de éxitos del chocolate suizo no se acaba ahí. Si, un día, a una distancia de años luz de la Tierra, un explorador del cosmos ofreciera chocolate a un extraterrestre, ¿qué nos apostaríamos a que sería un auténtico chocolate suizo?

ALGUNOS DATOS ESTADÍSTICOS:

- En 2005, las ventas de los 18 fabricantes suizos de chocolate aumentaron un 8,2%, hasta alcanzar las 160 323 toneladas. La cifra de negocios (1466 millones de CHF) registró un incremento del 7,5% frente a la del año precedente*.
- En 2005, se exportó un 57% de la producción total de Suiza*.
- Las 18 fábricas de la industria chocolatera suiza dan empleo a 4400 personas*.
- Únicamente un 1% de la cosecha mundial de cacao se destina a Suiza*.
- En Suiza existen 333 pastelerías.

(Fuente: Asociación Suiza de Maestros Pasteleros y Confiteros): *ChocoSuisse, Asociación Suiza de Fabricantes de Chocolate)

Así se fabrica un chocolate que se derrite como ningún otro.