

**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:** 03.04.2026

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



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

#### 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)

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?



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