

Letras



El Senyor Marcel·lí Virgili, alter ego del escritor y periodista Jaume Nolla, con una taza de chocolate caliente Jolonch. FOTO: NORBERT

Novedad

«Antoni Gaudí merendaba cada día **pan con chocolate**»

El Senyor Marcel·lí Virgili es el autor de 'La xocolata. L'aventura catalana'. Anécdotas y tradiciones se diluyen para relatar cómo Catalunya se convirtió en un gran centro chocolatero

SILVIA FORNÓS
TARRAGONA

Imprescindible para todo amante del chocolate. El libro *La xocolata. L'aventura catalana, història, cultura i curiositats* (Edicions Morera) escrito por el Senyor Marcel·lí Virgili, alter ego del escritor y periodista Jaume Nolla, es todo un manual de sabiduría del cacao. Con su humor característico y a fuego lento, el

autor se remonta a la historia del chocolate, pasando por cómo fue su llegada a Europa, o cuáles son los secretos que llevaron a Catalunya a convertirse en un gran centro chocolatero.

Para conquistar el paladar de los lectores, el Senyor Marcel·lí sirve porciones de chocolate con exclusivas anécdotas. «Antoni Gaudí iba cada día de la Sagrada Família al oratorio de Sant Felip de Neri a confesarse y a escu-

char la misa al atardecer. Cuando salía, entraba en la panadería del señor Joan Solà Triado, hijo de Santa Coloma de Farners, y de su esposa, Maria Franquesa Garròs, hija de Moià. Allí compraba un *llonguet* y una porción de chocolate, y regresaba hacia la Sagrada Família merendando», explica.

Moraleja: «Que Antoni Gaudí merendase cada día pan con chocolate demuestra que era la

merienda de los genios». Además, no hay como ir a trabajar con buen sabor de boca. Y si es dulce, el placer es doble.

Pero el arquitecto no fue el único genio que se dejó encandilar por el cacao. También cayó en la tentación del 'placer adulto' el compositor Mozart, a modo de inspiración. La partitura en cuestión es *Al Così fan tutte* estrenada en Viena en 1790. «Hablaba del chocolate hacien-



Detalle de una etiqueta de la industria Jolonch, una de las primeras de Catalunya. FOTO: CEDIDA



La fábrica Jolonch, en Agramunt, elabora chocolates artesanales desde 1770. La especialidad es el chocolate a la piedra. FOTO: CEDIDA

do alusión a una de las cosas que frecuentemente debían pasar; como que el servicio, de vez en cuando, también lo degustaba», afirma el autor.

Por la galería de singularidades también desfilan Napoleón Bonaparte, quien siempre llevaba chocolate encima en el campo de batalla, para cuando le flaqueaban las fuerzas; o la excentricidad del *Salon du Chocolat* de Zúrich de organizar, en 2012, un desfile de ropa hecha con chocolate. Imposible no pensar en quitársela a bocados.

Anécdotas como esta son una dulce sintonía. De hecho, a lo largo de los siglos la elaboración del chocolate también ha sido fuente de inspiración musical, cinematográfica y literaria, como *Charlie y la fábrica de chocolate* del escritor Roald Dahl. Y como una imagen vale más que mil palabras, el libro recupera imágenes de grandes dibujantes de la tradición ilustrativa catalana.

Catalunya, la punta del iceberg

Quince capítulos, una cronología, un glosario y una bibliografía dan para relamerse y descubrir cómo el cacao pasó de ser una bebida mágica a deleitar los paladares más exquisitos. Comerciantes, bandoleros, reyes o frailes sucumbieron al sabor, no sin

antes enfrentarse a un sinfín de vicisitudes.

«En Catalunya el chocolate no llegó cuando debía hacerlo; las prohibiciones comerciales, la peste, la miseria, la Guerra dels Segadors, la Guerra de Sucesión... Calamidad tras calamidad, la llegada del chocolate se retrasó. Como en el resto de Europa, en Catalunya hubo que esperar a finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII», explica el autor.

Nada que ver con lo que ocurriría en la corte de Felipe V en Madrid. «Mientras nosotros nos quedamos sin país y sin chocolate, Felipe V, que se había conver-

Jolonch, Amatller y Simón Coll son familias chocolateras con una larga tradición

tido en adicto, se hizo construir en el Palacio Real una chocolatería metálica. Tenía una capacidad de 25 litros. Estaba fijada al techo y un sistema de poleas y contrapesos hacía posible todo el servicio a la corte», relata el Senyor Marcel·lí.

Lejos de compadecerse, los catalanes rápidamente le cogieron el gusto al chocolate y hoy en día,

Ficha



La xocolata. L'aventura catalana

Autor: Senyor Marcel·lí Virgili

Editorial: Edicions Morera

Idioma: catalán

según el autor, «en Catalunya hacemos el mejor chocolate del mundo. Es algo extraordinario». «Tenemos el apellido Jolonch en Agramunt desde 1770. En 1797 nace Xocolata Amatller en Barcelona. En 1840, los chocolates Simón Coll en Sant Sadurní d'Anoia. En 1877, los chocolates Riucord de la familia Cordoní en Gràcia, hoy chocolates Blasi», enumera.

Mención especial merece *Agramunt, paradís de la xocolata i capital dels torrons*. Aquí el mérito es compartido con la provincia de Tarragona. «Los sacos de cacao, así como el arroz para la harina, necesarios para hacer el chocolate a la piedra llegaban de estragins desde los Alfacs, mientras que las avellanas para hacer los turróns clásicos venían del Camp de Tarragona», relata el Senyor Marcel·lí Virgili.

Medallas aparte, el libro también repasa las propiedades del cacao para arrojar luz a si el chocolate es bueno o malo para la salud; si engorda; si tiene el poder de la longevidad o si es un remedio infalible contra la resaca... Sea como sea, el Senyor Marcel·lí se reafirma en que, a día de hoy, «la felicidad no se puede comprar, pero el cacao está bien de precio».

Música

Galardones

La FiM Vila-seca, distinguida con el Premio Enderrock

REDACCIÓN
VILA-SECA

Por su trayectoria y contribución a la industria musical catalana

La FiM Vila-seca ha sido distinguida en la II Gala Premios Enderrock – 440 de clásica, jazz y público familiar, por su destacada aportación a la industria musical catalana durante 20 ediciones. Este reconocimiento se enmarca en los Premios Enderrock, concretamente en el acto dedicado a premiar los mejores discos de clásica, jazz y público familiar, tanto por votación popular como por la crítica, que se celebró ayer en el Centre Cultural La Mercè de Girona.

Este galardón, que fue recogido por el alcalde de Vila-seca, Pere Segura, acompañado de la concejala de Cultura, Manuela Moya, y del director artístico de la FiM, Martí Marfà, reafirma la importancia de la FiM Vila-seca como una plataforma clave para la música emergente y los espectáculos familiares, consolidándola como una cita imprescindible dentro del panorama musical catalán. La organización de la FiM Vila-seca celebra este reconocimiento y reafirma su compromiso con el sector musical, impulsando la

creación, la difusión y la profesionalización de la música hecha en Catalunya.

El acto culminó con la entrega de una docena de reconocimientos a la industria musical catalana, que cada año concede el Grupo Enderrock. Entre los galardonados, además de la FiM Vila-seca, se han destacado festivales de referencia como (a)phònica y Canet Rock, así como iniciativas culturales de gran relevancia como el ciclo ContraBaix, la plataforma Say It Loud!, el proyecto Cabal Musical o la Asociación de Pro-

Se consolida así como una cita imprescindible del panorama musical catalán

ductores y Editores Fonográficos y Videográficos Catalanes (Apecat). También han sido reconocidos los sellos Luup Records y Microscopi, la revista *Caramella* y equipamientos culturales como Espai Orfeo y l'Auditori.

La FiM Vila-seca está organizada por el Ayuntamiento de Vila-seca con el apoyo del Institut Català de les Empreses Culturals (ICEC) y la Diputació de Tarragona.



El director artístico de la FiM, Martí Marfà, el alcalde de Vila-seca, Pere Segura, y la concejala de Cultura, Manuela Moya. FOTO: CEDIDA