



La xocolata. L'aventura catalana

MARCEL·LÍ VIRGILI

Barcelona: Edicions Morera, 2024

Per als oients habituals de l'emissora RAC1 el nom de Marcel·lí Virgili no resulta desconegut, ja que aquest simpàtic i entranyable personatge representa des de fa anys el contrapunt rondinaire de Toni Clapés, presentador del programa *Versió RAC1*, amb el seu paper de veteraniíssim interlocutor —supervivent del naufragi del Titanic, segons diu—, inspirat a mitges en el llegendari humorista Capri i en un altre invent radiofònic no menys famós, el recordat senyor Casamajor, creat per Xavier Sardà.

«Ajudat» pel periodista i escriptor Santi Nolla, el senyor Virgili ha publicat el seu tercer llibre, una completa monografia dedicada a explicar la història de la xocolata a Catalunya, però des d'una perspectiva tan àmplia que de fet repassa l'evolució internacional d'aquest aliment d'ençà que va ser descobert per Hernán Cortés al Mèxic del 1519 fins a l'aparició del bombó Ferrero Rocher, el 1982.

Entre aquestes dues dates, la xocolata, a Catalunya i arreu del món, les ha viscut de tots els colors. Ha passat de ser una menja amarga a ser una lllaminadura dolça; ha sigut tractada com a líquid i com a sòlid; ha passat de ser presa tan sols per l'aristocràcia a ser consumida per les masses; ha sigut considerada com un pecat, com un verí, com una benedicció, com una medecina o com un afrodisíac; també com un esmorzar, com unes postres, com un berenar o com un complement per a plats i begudes de tota mena; fins i tot s'han inventat els massatges a base de xocolata, i ja no parlem de les cançons i dels textos literaris que han fet d'aquest producte el protagonista.

Nolla —perdó, el senyor Virgili—fa un exhaustiu repàs de totes aquestes característiques del derivat del cacau i n'assenyala la implantació a Catalunya al segle XVIII i sobretot a partir del 1778, quan Carles III va proclamar la llei de lliure comerç amb les colònies americanes. És llavors quan comencen a proliferar els fabricants de xocolata, entre els quals destaquen especialment els d'Agramunt, que van comercialitzar la xocolata a la pedra, així com les xocolateries i les pastisseries que es van obrir per tot arreu. I també esmenta aspectes col·laterals però prou interessants, com ara les lluites gremials pel control del producte i la seva venda, o la seva definitiva expansió gràcies a la popularització dels cromos que s'oferien amb les rajoles.

L'autor ens descriu tot això, i moltes coses més, amb un total domini de la documentació, incloent-hi receptes, un recull de frases històriques, una cronologia, un glossari i una bibliografia, alhora que exhibeix un llenguatge riquíssim, per una banda, molt planer, però, per l'altra, ple d'expressions, dites i frases fetes pròpies d'un parlar après a peu de carrer que malauradament s'està perdent.

FERRAN RIERA