


Belcolade
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Ταξίδι στη χώρα της σοκολάτας

Πέντε executive pastry chefs από Ελλάδα και Κύπρο ξεκίνησαν ένα ταξίδι, για να ανακαλύψουν πώς φτιάχνεται η σοκολάτα, να εκπαιδευτούν σε ιδιαίτερες τεχνικές και να απολαύσουν τις μυρωδιές και τις γεύσεις από τις πιο ξεχωριστές ποικιλίες σοκολάτας του κόσμου. Το ταξίδι αυτό μόνο έναν προορισμό έχει, το Βέλγιο!

Η πτήση από την Αθήνα διαρκεί 3 ώρες και 30 λεπτά. Η προσγείωση στο φλαμανδικό Zaventem σου δίνει μια πρώτη «γεύση» για όλα όσα θα ακολουθήσουν, καθώς οι Βέλγοι τρία πράγματα ξέρουν να κάνουν καλά: να πίνουν μπίρες, να τρώνε μύδια και να φτιάχνουν υπέροχες σοκολάτες!

Η ιστορία της σοκολάτας

Υπάρχει μια ιστορία που ξεκινά περίπου το 600 μ.Χ., όταν και ανακαλύφθηκε από τους Ατζέκους ένα τροπικό φυτό, το κακαόδέντρο. Από τους σπόρους του παράγεται σήμερα η σοκολάτα.

Οι Ατζέκοι είχαν καταλάβει πολύ καλά την αξία του φυτού, γι' αυτό και οι καρποί του προσφέρονταν συνήθως στους θεούς ή στους βασιλιάδες. Χρησίμευαν επίσης και ως μέσο εμπορικών συναλλαγών. Βέβαια οι Ατζέκοι, όταν μιλούσαν για σοκολάτα, εννοούσαν το ρόφημα, ένα χωνευτικό δυναμωτικό, που όπως έλεγαν μπορούσε να γιατρέψει κάθε αρρώστια. Ο πρώτος Ευρωπαίος που πήρε ως δώρο από τους Ατζέκους τους καρπούς του κακαόδέντρου ήταν ο Hernando Cortez. Τους έφερε στην Ευρώπη το 1528 και σύντομα το νέο αυτό ρόφημα κατέκτησε τη Βασιλική Αυλή της Ισπανίας και όλη την Ευρώπη.

Το δέντρο του κακάου ευδοκίμει αποκλειστικά σε τροπικά κλίματα και χρειάζεται περίπου 4 με 6 χρόνια για να αποδώσει καρπούς. Κάθε δέντρο παράγει 20 με 30 καρπούς τον χρόνο, από τους οποίους συλλέγονται 2 κιλά κόκκοι κακάου. Στην Ευρώπη δεν θα δείτε ποτέ καρπό κακάου, καθώς απαγορεύεται η μεταφορά του. Από τις χώρες του Ισημερινού εξάγονται μόνο οι κόκκοι του κακάου, συσκευάζονται σε σάκους και μεταφέρονται σε όλο τον κόσμο.

Η χώρα που σε συνδυασμό με τον πληθυσμό της έχει τα περισσότερα εργοστάσια στον κόσμο που παρασκευάζουν σοκολάτα είναι το Βέλγιο. Μαζί με τους πέντε Έλληνες pastry chefs μπήκαμε στα «άδυτα» του εργοστασίου της Belcolade, για να δούμε πώς από τους καρπούς του κακάου δημιουργείται η σοκολάτα.

Belcolade, η αληθινή βελγική σοκολάτα

Η Belcolade είναι μία από τις κορυφαίες εταιρείες σοκολάτας, της οποίας η έδρα βρίσκεται στην πόλη Erembodegem του Βελγίου, λίγο έξω από τις Βρυξέλλες. Εκεί χτίστηκε ένα από τα μεγαλύτερα εργοστάσια που από το 1988 έως σήμερα δουλεύει ασταμάτητα. Με την πάροδο του χρόνου το κέντρο αυτό έχει μετατραπεί σε έναν διεθνή χώρο εκπαίδευσης και συνάντησης για επαγγελματίες από όλο τον κόσμο. Εδώ λαμβάνουν χώρα εκπαιδευτικά προγράμματα αλλά και σεμινάρια, όπου χρησιμοποιούνται όλες οι ποικιλίες της σοκολάτας Belcolade. Η ζήτηση μάλιστα της αυθεντικής σοκολάτας από επαγγελματίες ζαχαροπλάστες σε όλο τον κόσμο είναι τόσο μεγάλη, που τα τελευταία δύο χρόνια οι υπεύθυνοι του εργοστασίου επεκτείνουν τις εγκαταστάσεις παραγωγής και τις αποθήκες.

Στο Κέντρο Καινοτομίας της Belcolade, τους πέντε executive pastry chefs περίμενε ο Γάλλος expert της σοκολάτας Stéphan Leroux, βραβευμένος με την ανώτατη τεχνική διάκριση M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France – Καλύτερος Τεχνικός της Γαλλίας) από τον Πρόεδρο της Γαλλικής Δημοκρατίας! Με μια ιδιαίτερη τεχνική η σοκολάτα στα χέρια του Leroux άρχισε να παίρνει σχήμα και δημιουργήθηκε ένα μοναδικό «γλυπτό» με άνθη και νούφαρα, ένα μικρό ψάρι, πάνω σε μια εντυπωσιακή σοκολατένια βάση που κινείται.

Ο βραβευμένος pastry chef δίδαξε στους Έλληνες συναδέλφους του pastry chefs, τον Γιώργο Αυγέρη, τον Γιάννη Βλασίου, τον Δημήτρη Φυσaráκη, τον Δημήτρη Χατζηγιάννη και τον Μιχάλη Μαυρομoustάκη, πώς η σοκολάτα μπορεί να αλλάξει μορφή στα χέρια τους.

Η σοκολάτα για... επαγγελματίες

Η Belcolade είναι μια τέλεια πρώτη ύλη σοκολάτας που απευθύνεται σε επαγγελματίες. Παράγεται από εκλεκτά υλικά σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας. Είναι το αποτέλεσμα της προσεκτικής

αναζήτησης και επιλογής των καλύτερων και πιο γευστικών κόκκων κακάου από ολόκληρο τον κόσμο. Οι κόκκοι συνδυάζονται τέλεια με 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια. Κάθε ποικιλία έχει τη δική της μοναδική μυρωδιά και γεύση. Η σοκολάτα Belcolade φτιάχνεται με βάση την παραδοσιακή βελγική διαδικασία της ανάμειξης, της άλεσης, του κονσαρίσματος και του στρωσίματος.

Οι σοκολατερί του Βελγίου

Τόσο στις Βρυξέλλες όσο και στην Μπριζ κάθε κατάσταση που πουλάει σοκολάτες είναι μοναδικό. Εδώ θα γευτείς τις πιο ξεχωριστές γεύσεις σοκολάτας, όπως σοκολατάκι με μπέικον, με βασιλικό, με βατόμουρα, με σόγια σος, με σάκε! Η σοκολατερί «Mary» φτιάχνει σοκολατάκια για τη βασιλική οικογένεια εδώ και 100 χρόνια, το ζαχαροπλαστείο Pierre Marcolini έχει τεράστια ποικιλία, ενώ στα καταστήματα του Dominique Persoone, τα γνωστά «The Chocolate Line», μπορείς να βρεις χάπια σοκολάτας για τις υπογλυκαιμίες. Πάνω από 2.000 «οίκοι» σοκολάτας υπάρχουν σήμερα στο Βέλγιο, όπως οι Neuhaus, Godiva, Cote d'Or, Jacques, Callebaut, Leonidas, Daskalides κ.ά. Με προσήλωση στη χειροποίητη σοκολάτα άριστης ποιότητας, κάθε Βέλγος καταναλώνει κατά μέσο όρο πάνω από 8 κιλά σοκολάτας ετησίως.

Ένα ταξίδι στις Βρυξέλλες σε αφήνει με μια γλυκιά σοκολατένια ανάμνηση που θα σε συντροφεύει μέχρι την επιστροφή.

