

CHOCOLATES JUAN RUIZ (RUEDA)

# Onzas de recuerdos a la taza

Una familia restaura máquinas centenarias para rescatar su tradición chocolatera. En un pequeño taller, muelen y refinan el cacao para servir tabletas caseras como las de antes

**H**uele a mañana de domingo en esta pequeña fábrica de chocolate, que tiene tanto de centro productivo como de museo. La misma maquinaria que Juan Ruiz compró en 1918 acaba de ser restaurada por sus descendientes, quienes los fines de semana muelen y refinan el cacao para servirlo a la taza.

Apenas 300 tabletas al mes salen de este negocio *reeditado* en Rueda (Valladolid) sin pretensión de rentabilidad. Al menos económica. A Felipe y Regina (nietos del fundador) y Juan (cuarta generación) les mueve un valor «sentimental».

De hecho, su intención original ni siquiera pasaba por comer-

La familia se contenta con sufragar poco más que las materias primas: cacao puro, harina y azúcar. Sólo esos tres ingredientes componen la receta familiar de este puro chocolate sin sabor a conservantes, que venden a partir de los dos euros.

Onzas de recuerdos encierran los engranajes chocolateros de este taller. Felipe mira por el retrovisor para recordar los días en que viajaba con su padre a la estación de tren de Medina del Campo para recoger los sacos de cacao llegados desde Guinea –a la sazón «provincia española»–. «Nunca tenía dinero en el banco; en cuanto reunía un poco, lo invertía en comprar cacao porque su precio siempre subía», relata al hablar de esta materia prima como un valor seguro cotizado en bolsa.

En aquella época el grano se cribaba en la artesa, se descascarillaba y se tostaba antes de pasar por el molino –hoy en uso– cuyos rodillos presionan el trío de ingredientes al tiempo que

«Mi padre no tenía dinero en el banco; en cuanto reunía un poco, lo invertía en comprar cacao»

aplican calor (el cacao funde a partir de 38 grados, por eso se deshace en la boca).

Recuerda también las muchas tardes que, mientras el resto de chavales disfrutaba de jornadas de bici y postillas en las rodillas, los pequeños Ruiz arrimaban el hombro en el obrador familiar. Lo cual no contradice en absoluto una infancia muy feliz: «chocolate he-

mos comido hasta hartarnos».

La refinadora (que rompe los granos de azúcar) y la moldeadora (que mediante vibración elimina las burbujas y aporta brillo a las tabletas) siguen funcionando accionadas por un motor casi centenario, una joya ahora restaurada con mimo para mantenerlo con vida.

Su padre fabricaba unas 200 ta-



Felipe y Juan Ruiz manejan, con la intuición que concede la experiencia, la antigua refinadora. / E.N.G.

bletas diarias y aquel trabajo (que consistía en hacer tres tipos de chocolate y distribuirlo el mismo por la zona) era «el sustento de la familia».

Hoy, la producción chocolatera es un pasatiempo en esta familia donde cada uno tiene otras ocupaciones. Como también lo es la elaboración de un vino tinto lla-

mado Reguilón (de momento en instalaciones alquiladas, aunque acarician la idea de tener su propia bodega) a partir de las uvas cultivadas en tres hectáreas y vendimiadas a mano de las variedades tempranillo, graciano y merlot, que componen un singular *coupage*. Pero eso ya es otra historia.

El pesado en la antigua báscula, el llenado de los moldes y el nivelado de las tabletas sigue realizándose artesanalmente en este pequeño taller chocolatero de la provincia de Valladolid. Los propios envoltorios (sellados con cola uno a uno) recurren a la tradicional imagen de las tabletas de antaño. Juan Ruiz es la marca de estas onzas, en honor al fundador del negocio, cuyo nombre es el mismo que el de la cuarta generación de la familia.



**PROCESO ARTESANAL.** El pesado en la antigua báscula, el llenado de los moldes y el nivelado de las tabletas sigue realizándose artesanalmente en este pequeño taller chocolatero de la provincia de Valladolid. Los propios envoltorios (sellados con cola uno a uno) recurren a la tradicional imagen de las tabletas de antaño. Juan Ruiz es la marca de estas onzas, en honor al fundador del negocio, cuyo nombre es el mismo que el de la cuarta generación de la familia.