

El vallisoletano es la cuarta generación que se dedica a la elaboración artesanal de este producto

M. Martínez García ■
@m_pinciana

Cacao, azúcar y harina. Tres ingredientes a los que sumar otro fundamental, el cariño, para, con una tradición familiar de cuatro generaciones, obtener un resultado dulce y afortunado: el chocolate a la taza Juan Ruiz. Un proyecto que ha germinado en una nave en la localidad vallisoletana de Rueda donde se respira amor por el chocolate y que alberga un negocio que ha vuelto a la vida después de 30 años, cuando falleció el abuelo de su impulsor, el joven Juan Ruiz, aunque su abuela y su padre mantuvieron la actividad un par de años más y se elaboraba hasta hace 17 una pequeña producción dedicada al entorno familiar.

Juan comenzó cuatro años atrás una paciente labor: restaurar la antigua maquinaria de la fábrica, que hoy luce brillante tras ser rescatada para retomar su función. Fue entonces cuando el emprendedor tomó la decisión de retomar la producción de chocolate a la taza y comenzó los trámites para

Su fabricación, sin conservantes ni aromatizantes, su textura terrosa y su aspecto rústico son tres de los principales encantos del chocolate a la taza Juan Ruiz, que lleva el nombre de su fundador y del emprendedor que ha recuperado el oficio al que se dedicaron sus abuelos y bisabuelos. Un joven que confía en que las cosas salen bien “si se hacen poco a poco y con paciencia”.

Juan Ruiz chocolate de autor con sabor... a tradición

EL NEGOCIO ES LA CONTINUACIÓN DE UNA ACTIVIDAD CENTENARIA CON MUCHO 'PREDICAMENTO' EN RUEDA

poderlo comercializar. Además, acondicionó la nave que hoy utiliza y, asesorado por la Cámara de Comercio, inició la actividad empresarial. Una vez obtenido el visto bueno de los técnicos de Sanidad, a finales del pasado julio, pudo comenzar a vender las tabletas.

El proceso para su elaboración comienza en una máquina de 1918 que, gracias a un motor, mueve dos piedras de granito que mezclan los tres elementos imprescindibles para que asome el chocolate: cacao, en un 43%; azúcar, en un 40% y harina, que se usa como espesante, en un 17%. A una temperatura próxima a los 40 grados centígrados, que se logra gracias a unas resistencias, la mezcla se homogeneiza durante media

hora. Transcurrido ese tiempo, se saca con espátulas y pasa a la refinadora. Una vez colocada la masa –cada tableta pesa 200 gramos– en los moldes (que se mantienen, al igual que el logotipo y el diseño de los envoltorios, desde la época del bisabuelo), éstos se pasan en bandejas a una mesa moldeadora que las hace vibrar para asentar el chocolate y eliminar las burbujas. Después, a enfriar para sacarlas posteriormente del molde y empaquetarlas a mano. Y al final de cada día de trabajo, la limpieza en seco de las máquinas, que mantienen todas las piezas originales. La familia conserva además antigüedades relacionadas con la actividad, como balanzas y chocolateras.

Juan Ruiz lleva el mismo nombre que

La factoría estuvo situada originalmente en el centro del pueblo. Allí, el abuelo de Juan trabajaba desde temprano hasta la noche...

... aunque las charlas con los vecinos, la partida y la zarzuela en la radio a diario eran sagradas, como recuerda la familia



su bisabuelo, quien pusiera en marcha el negocio, mientras que su abuelo se llamó Felipe, al igual que su padre. La factoría estuvo situada originalmente en el centro de

Rueda, junto a la casa de sus propietarios.

Felipe –la tercera generación– recuerda a su padre elaborando chocolate a la taza hasta su muerte. Una tradición que él y sus hermanos, dedicados a otros trabajos, no pudieron continuar. “Mi padre iba muy temprano a la fábrica, hablaba con los vecinos que pasaban por allí durante la jornada laboral, su vino y su partida diaria eran sagradas y, cuando a las ocho de la tarde comenzaba la zarzuela en la radio, se paraba la produc-

Juan Ruiz -en la imagen superior junto a su padre, Felipe- posa con antiguos moldes en las instalaciones de la fábrica, localizada en Rueda.



ción. Solía estar hasta las 10 de la noche para producir entre dos y tres tandas diarias, es decir, entre 160 y 240 tabletas”.

Él se encargaba de todo el proceso, que incluía la selección y el tueste del grano del cacao –una pretensión que tiene Juan, la de comprar en grano el producto, algo que no es habitual y que implicaría la recuperación de la antigua tostadora– e incluso el reparto por toda la comarca. Y las consiguientes charlas con los tenderos, recuerda Felipe Ruiz. Juan y su hermana María evocan por su parte los ‘puros’ de chocolate con la masa sobrante que se hacían para los niños, que acudían de vez en cuando a pedirlos. A Felipe, hoy, a la vista de las tabletas listas para su distribución en una esquina del local, a veces se le hace, reconoce, un nudo en la garganta. “Es una satisfacción que tus hijos tengan ilusión con esto”, confiesa.

Los dos jóvenes recuerdan que en su casa se elaboró chocolate hasta su adolescencia, pero cuando la primera tableta salió del molde, hace unos meses, habían pasado 17 años desde la última. “Regalamos muchas de las primeras y la gente que-

comenta María. “Es un tema muy emocional en todo el pueblo y muchos comercios han venido a nosotros para reclamarlo cuando se han enterado”.

dentro de nada llegan las Navidades, uno de los momentos de mayor consumo del año, aunque el producto ha tenido ya mu-

cho éxito el pasado verano en la comarca de Rueda, donde se comercializa por el momento. La pretensión del vallisoletano es mantener la forma de hacer de un chocolate centenario, con una producción limitada. Sin olvidar la ilusión de la familia por ver funcionando las máquinas y la recuperación de un oficio al que se dedicaron sus ancestros. La fabricación natural, sin conservantes ni aromatizantes, es una de sus señas de identidad. Esa forma de preparación –han realizado ya alguna jornada de puertas abiertas que ha permitido a los visitantes ver la maquinaria en funcionamiento–, su textura terrosa y su aspecto rústico son algunos de los encantos del producto.

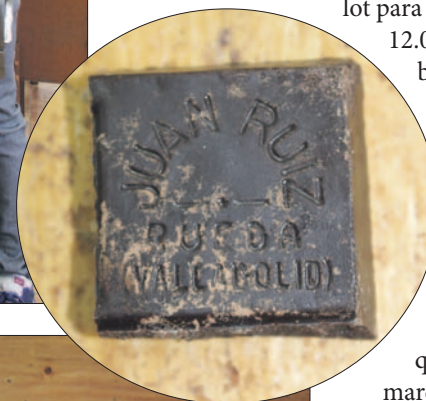
Con tradición familiar materna, en este caso, en el cultivo de la uva, además de vender su producción de blanca, Juan elabora tres hectáreas de tinto plantadas en vaso y que se vendimian de forma manual. Recoge graciano, tempranillo y mer-

lot para obtener entre 12.000 y 15.000 botellas de su vino Reguilon, que ha etiquetado con un diseño del acuarelista Sergio Gay. Una idea que puso en marcha en 2009



Dos grandes piedras de granito se encargan de mezclar los ingredientes para obtener la masa.

Juan, que es agricultor y viticultor y busca complementar su actividad con el negocio, afirma haber recibido mucho apoyo y buenos consejos cuando decidió dar el paso. Y confía en que las cosas salen bien si se hacen poco a poco y con paciencia. Las máquinas están más que amortizadas y



“Muchos comercios de la comarca han venido a nosotros para pedir el chocolate al enterarse y eso es un gran aliciente”

ría más, las pedía para comprarlas, lo que nos animó aún más”, apuntan. Pero mayor si cabe fue aún la ilusión de probar la primera taza, en familia. “Hubo quien lloró”, reconocen.

“El sabor nos provocó un montón de sentimientos. Mis tíos y mi padre han desayunado toda su vida con este chocolate”.



Juan comenzó hace cuatro años una paciente labor: restaurar la antigua maquinaria de la fábrica, que hoy luce brillante tras recuperar su función. El joven emprendedor comercializa también vino propio, muy adecuado para maridar con el chocolate.

Algunos consejos para una óptima preparación

■ Uno de los secretos de la elaboración del chocolate Juan Ruiz está, comentan sus responsables, en lograr una rayadura muy fina de la tableta. A partir de ahí, se puede deshacer primero en agua a medio fuego para añadir posteriormente la leche poco a poco o hacerlo directamente en el blanco elemento. A quienes lo prefieran más espeso, Juan y María les recomiendan un hervor y es imprescindible que repose un poco antes de servirse precisamente para que espese. “Pero con la thermomix, también sale fenomenal”. A partir de ahí, se debe acompañar a gusto del consumidor. A María le encanta con pan, que se puede freír. Juan, además, está realizando pruebas para sacar un segundo producto a la venta: chocolate negro (85% cacao 15% azúcar), muy demandado también por los vecinos. Una innovación respecto a la tradición familiar, aunque su bisabuelo confeccionó tabletas con almendras. El joven también se plantea comercializar chocolate sin gluten para celíacos y ecológico, lo que implicaría utilizar materias primas de cultivos ecológicos y de comercio justo. Programar visitas a la fábrica es otra pretensión que, seguro, acabará cuajando, quizá gracias a acuerdos y como complemento a las numerosas bodegas visitables de la zona.



y cuya última añada ha sido la primera a la venta tras ocho meses en bodega de roble americano y francés. El carácter del caldo, muy afrutado, de boca larga, tostados y cacaos en el retrogusto y fácil de beber a pesar de sus 14 grados, lo hace ideal para el chateo y para acompañar comidas, pero, también, para su maridaje con chocolate. Porque el dicho no miente: “Al bebedor fino, después de dulce, vino”. Ahora, su objetivo es salir de su territorio más próximo para distribuir los dos productos por la provincia e iniciar la venta en internet.

saberMÁS

www

DATOS ÚTILES

Web: www.vinoreguilon.com

Twitter: @ChocolateJRuiz

Facebook: <http://www.facebook.com/ChocolateJuanRuiz>