

Azterlan inaugura nuevas instalaciones

Durango ha sido la localidad elegida para la nueva ubicación del Centro de Investigación Metalúrgica, organismo con con más de treinta años de experiencia. La inauguración, celebrada en Aliendale Auzunea, contó con la presencia del lehendakari, Juan José Ibarretxe; el director general de Azterlan y Alberto Oribe.

Eroski triunfa en los premios AECC 2006

En la categoría de Mejor Centro Comercial Grande y mejor Centro Comercial Pequeño los premios fueron concedidos a proyectos del Grupo Eroski. Luz del Tajo, de Toledo, recibió el premio al Mejor Centro Comercial Grande y Ribera del Xúquer, en Carcaixent (Valencia) el de Mejor Centro Comercial Pequeño.



Cementos Rezola cumple con Kyoto

Según recoge en la Memoria de Sostenibilidad 2005, Cementos Rezola ha avanzado en su compromiso de cumplimiento del Protocolo de Kyoto y protección del entorno con sus inversiones en la fábrica guipuzcoana de Añorga y en la planta del Puerto de Bilbao participada por la empresa, Atlántica de Graneles y Moliendas.

La Guinda

Jose Luis Urrutia



Restando

Con la tregua de E.T.A. a un lado, la continua sangría de Irak a otro y el Papa por medio poniendo su particular granito de arena a la desestabilización mundial, puede resultar excesivamente frívolo que una de las noticias que más me han impactado en los últimos días haya sido el anuncio de cierre del Café Boulevard de Bilbao. Pero es así, y no me avergüenza reconocerlo.

Seguro que impidiendo su desaparición no paliaremos el hambre en el mundo ni facilitaremos el descubrimiento de una vacuna contra el cáncer, pero no quejarnos de la barbaridad que está a menos de un mes de perpetrarse sería lo mismo que no quejarnos de un dolor de muelas porque al vecino de al lado le han diagnosticado un tumor.

Con la pérdida del Boulevard se perderá mucho más que un local en donde tomar un café o un vino y que unos puestos de trabajo (y que me perdonen los afectados). Con ese local tan entrañable ubicado en el ombligo de Bilbao, a un palmo del Casco Viejo, junto a la Ría (¿se puede pedir más?), desaparecerá una de las señas de identidad más emblemáticas de nuestro Botxito chiquito y bonito al que tanto queremos, aunque parece que no todos de la misma manera.

Podría ironizar mucho sobre el tema pero, sinceramente, no tengo humor. Prefiero dejar la coña marinera para otro día. Me limitaré a apuntar, para el que sólo lo conozca de nombre, que el Boulevard, inaugurado en 1871, es el Café más antiguo de Bilbao, que está decorado con pan de oro, estucos, mármoles, vidrieras plomadas, alabastros y bronceos que, junto a su peculiar ambiente, son la admiración de cuantos lo visitan.

Los patrimonios se forjan sumando, sumando... y se pierden restando, restando...

Chocolates de Mendaro, cinco generaciones fieles a la tradición

Jose Luis Urrutia / Bilbao

Podría parecer que la trayectoria de la empresa Chocolates de Mendaro dio comienzo en el año 1850, cuando Juan María Saint-Gerons instaló en Mendaro un molino para hacer chocolate, pero quizás fuese más justo decir que la historia comenzó cuando, unos años antes, su padre, Bernardo Saint-Gerons, llegó al País Vasco asentándose precisamente allí, en Mendaro, a la orilla del río Deba.

Su casa fue también su lugar de trabajo. En ella se dedicó al comercio de productos coloniales, tales como el azúcar, la vainilla, el cacao, la canela o el café. El joven Juan María, advirtiendo que lo mejor que podía hacer, dado que tenía en su propia casa la materia prima, era aprender el oficio de chocolatero, se desplazó a Bilbao con ese objetivo.

A su regreso a Mendaro instaló el molino antes citado, fundando con ello la empresa familiar. Desde el otro lado del océano llegaban regularmente los pedidos; primero a través del mar en grandes navíos y

En el año 1850 Juan María Saint-Gerons fundó en Mendaro la empresa familiar

Todos sus productos se siguen elaborando de acuerdo a las recetas tradicionales



Juan María Saint-Gerons instaló en 1850 un molino para hacer chocolate en Mendaro.

después en pequeñas barcas que remontaban el Deba, las habas de cacao naturales llegaban hasta el molino de los Saint-Gerons, en el que se procedía a su tueste y posterior descascarillado, para acabar siendo mezcladas con azúcar calentado con carbón natural.

Al emprendedor Juan María le tomó el relevo su hijo Pedro, y a la muerte de éste, acaecida en 1988, su hijo Antonio, quien, obligado por los cambios de los tiempos, se planteó la posibilidad de no continuar con la elaboración artesanal. Fue su esposa, Begoña Garate, la que en ese momento crucial tomó la iniciativa, poniéndose al frente del negocio y contratando personas jóvenes a quienes se enseñó el oficio de chocolateros y bomboneros. Gracias a su decisión, una tradición de más de cien años de antigüedad no tuvo que verse interrumpida.

Actualmente, en Chocolates de

Mendaro trabajan diez personas, cuatro de las cuales se ocupan del obrador. En la elaboración no se utilizan máquinas; continúa siendo, por lo tanto, manual y artesana, siguiendo al pie de la letra las recetas tradicionales, que tienen como base materias primas de primera calidad, como manteca, nata, pasta de cacao, azúcar, frutas naturales y frutos secos seleccionados. El resultado de todo este proceso es la textura fina y el exquisito sabor que caracteriza a estos chocolates. Esta fidelidad a la tradición, tan agradecida por los clientes, conlleva sin embargo un celo añadido por parte de quien los elabora y de quien los disfruta, pues al no llevar conservante alguno exige un almacenamiento no superior a los tres meses y, a ser posible, a una temperatura que oscile entre los 16 y los 18 grados. Es el precio de la calidad.

Tres son los puntos de venta que la empresa tiene hoy en día: Bilbao, San Sebastián y en el propio obrador de Mendaro. En cualquiera de sus tiendas se pueden degustar sus bombones (pralinés, trufas, ganaches...), figuras (corazones, lenguas de gato, huevos de Pascua...), turrónes (crocanti, nata, naranja, ciruelas al Armagnac...), ostras y florentinas, napolitanas, láminas finas de chocolate...

El antiguo molino instalado por Juan María Saint-Gerons sigue funcionando en Mendaro, y en él se sigue elaborando el chocolate familiar a la taza. También el actual obrador es el mismo de entonces, al igual que la tienda.

Dicen que la mejor manera de degustar un chocolate es dejar que un pequeño trozo se funda lentamente en la lengua. Las tiendas de Chocolates de Mendaro pueden ser el mejor lugar para comprobarlo.

Mira, ahí va otro al que no han dejado desfilar en Cibeles

Toni

CAUCHOEXPRES
SISTEMAS DE ROTULACIÓN Y MARCAJE

SELLOS DE CAUCHO · ARTÍCULOS DE MARCAJE
PLACAS GRABADAS · SERIGRAFÍA · VINILO
IMPRESIÓN DIGITAL DE GRAN FORMATO
RÓTULOS LUMINOSOS Y NEÓN · SEÑALIZACIÓN

COLOP

Henao, 1. 48009 Bilbao
Tlf./Fax: 94 425 51 57
cauchoexpres@cauchoexpres.com