

ÍNDICE NARRADO

INTRODUCCIÓN

12

¿QUÉ ES SAPIENS? ¿Y EL SAPIENS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE?

Para comprender la metodología utilizada en este libro, en primer lugar trataremos de explicar qué es Sapiens y cómo se ha aplicado a nuestro objeto de estudio: el cacao y el chocolate. La introducción presenta el proyecto en un contexto amplio, la Bullipedia, la enciclopedia multi-formato de la restauración gastronómica en el mundo occidental. El objetivo del *Sapiens del cacao y el chocolate* es analizar el cacao y el chocolate desde una perspectiva holística, estudiando todos los procesos y sistemas en los que se ven involucrados.



CAPÍTULO 1

20

¿QUÉ ES EL CACAO? ¿Y EL CHOCOLATE?

Aunque este volumen estará dedicado al cacao, creemos necesario introducir las definiciones tanto de cacao como de chocolate y su visión en las distintas profesiones. ¿Qué es lo primero que pensamos cuando escuchamos cacao o chocolate? ¿Dónde lo consumimos? ¿Cuál es el origen de ambos términos? Estas son algunas cuestiones que encontraremos en este capítulo.

Una parte esencial dentro de este capítulo es el análisis léxico, que nos ayudará a comprender todos los términos relacionados de forma transversal o intrínseca con nuestro objeto de estudio.



CAPÍTULO 2

36



COMPARAMOS EL CACAO Y EL CHOCOLATE

Una forma de comprender mejor nuestro objeto de estudio es establecer diferentes comparaciones. En este breve capítulo compararemos el cacao y el chocolate con otras plantas, frutos, productos, aromas...

CAPÍTULO 3

66

CONECTAMOS EL CACAO Y EL CHOCOLATE CON LA NATURALEZA Y LOS ÁMBITOS DE LA SOCIEDAD

En este capítulo explicaremos las relaciones que se han establecido, inicialmente, entre el campo y la naturaleza y, posteriormente, entre el cacao, el chocolate y la sociedad. La domesticación de la planta, la economía, la ciencia y la tecnología son solo algunos de los ámbitos de la red que se establece. Analizaremos cada uno de estos ámbitos y las conexiones existentes entre ellos, unas veces más directas y otras más indirectas, para tener una visión global de nuestro objeto de estudio.



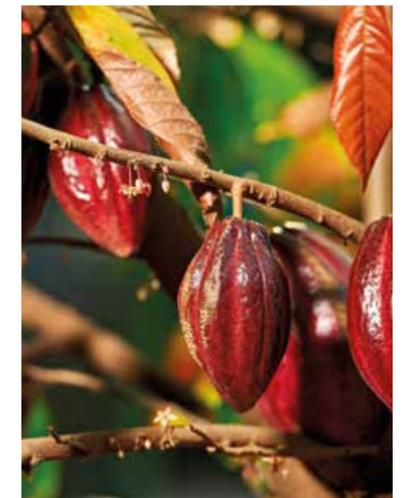
CAPÍTULO 4

94

EL CACAO: DE LA NATURALEZA A SU COMERCIALIZACIÓN

¿Cuál es el origen de la planta del cacao? ¿Cómo fueron las primeras plantas? ¿Cuáles son sus características morfológicas? ¿Qué variedades y cultivares existen? Estas son algunas de las preguntas a las que daremos respuesta en este capítulo y, al hilo de estas, aplicando la metodología Sapiens, llegaremos a la clasificación del cacao, una clasificación que nos permitirá ordenar la información disponible para generar nuevo conocimiento.

Por último, entraremos de lleno en el cultivo de la planta del cacao y sus enfermedades, y definiremos paso a paso el proceso de beneficiado ahondando en las transformaciones fisicoquímicas que se producen durante la fermentación y el secado para llegar a obtener semillas de cacao listas para su comercialización.



EL CACAO COMO PRODUCTO ELABORADO: SU TRANSFORMACIÓN EN LA INDUSTRIA

Terminaremos la primera parte del *Sapiens del cacao y el chocolate* con las semillas de cacao fermentadas, secas y listas para ser enviadas. Pero ¿qué es lo que sucede una vez llegan a la industria? ¿Qué procesos son necesarios para obtener el chocolate? Analizaremos aquí estas cuestiones, junto con las transformaciones químicas que se siguen produciendo.

En todo momento lo enfocaremos a una producción industrial o a gran escala.



BEAN TO BAR: UNA NUEVA TENDENCIA EN LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE

Aunque el concepto *bean to bar* ha ido apareciendo a lo largo de todo el libro, en este capítulo lo primero que vamos a hacer es definir qué es.

Después podremos preguntarnos si es el *bean to bar* una forma artesana de elaboración de chocolate.

A lo largo de todas estas líneas desgranaremos esta forma de elaborar chocolate, analizando los momentos críticos por los que pasa un chocolatero pastelero y la importancia de su trabajo para obtener un buen producto final.

Veremos también las similitudes y diferencias con los productos de chocolate realizados a mayor escala. Y, por último, el por qué este tipo de chocolates se posicionan cada vez más como la elección preferente del consumidor.



EL CHOCOLATE COMO ELABORACIÓN

El chocolate es un producto elaborado que, a su vez, puede ser un producto final o formar parte de otra elaboración.

En este capítulo volveremos a usar la herramienta de las clasificaciones para comprender el chocolate. Después nos adentraremos en las elaboraciones con chocolate, las técnicas y las herramientas que se pueden utilizar.

Además, será el momento idóneo para hablar de la cata, de cómo se realiza y de cómo se interpretan los perfiles sensoriales del chocolate.

Por último, abordaremos la relación entre el chocolate y la salud.



EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN LA HISTORIA

¿Cuándo se descubrieron las semillas de cacao? ¿Cómo eran las primeras elaboraciones que se hicieron con ellas? Conocer la historia nos permitirá entender el desarrollo de los procesos, técnicas y herramientas que han acompañado —y acompañan— al cacao y al chocolate a lo largo de los años.

Además, veremos cómo ha cambiado la forma de transmitirse el conocimiento, desde los primeros libros a las últimas publicaciones.

