

## Disseny en porcions

Bombons Blanxart, una de les set empreses que formen el Gremi de Bomboners i Xocolaters Artesans de Catalunya, va fabricar a mà, durant el 1988, 20 tones de torrò de xocolata i 10 tones de bombons.

Josep Ma. Pasqual

**D**urant els mesos d'octubre, novembre i desembre, el consum de xocolata equival al de tota la resta de l'any. Al llarg de gener i febrer el consum baixa; el març, l'abril i el maig es manté i, encara baixa més, al juliol i l'agost, que són els pitjors mesos per a la indústria xocolatera. Només trenquen l'estadística del consum de xocolata les zones costaneres, la Costa Brava i les Illes Balears, especialment, llocs on la demanda és més alta a l'estiu.

Sense deixar de banda la xocolata,

trobar la definició exacta de bombó no és gens fàcil. És un producte de la grandària d'una porció, compost bàsicament de xocolata negra, amb llet, o blanca, i que pot tenir altres matèries comestibles sempre que la xocolata hi sigui clarament visible i representi com a mínim un 25 per cent del pes total del bombó.

El que en cap cas no pot entrar a formar part de la fórmula qualitativa del bombó són les farines, els midons i les fècules. Entre els diversos ingredients que poden formar-ne part hi ha els pralinés d'ametlla, d'avellana o de nous, les fruites seques i les confitades, les

trufes i els aiguardents o licors que tampoc en cap cas poden fer augmentar el tant per cent total d'alcohol més enllà del sis per cent.

Una de les empreses especialitzades més conegudes dedicades a la fabricació de bombons és Blanxart, de Sant Joan Despí. Blanxart forma part del Gremi de Bomboners i Xocolaters Artesans de Catalunya, on s'agrupen altres empreses xocolateres: Blasi, Capdevila, Cudié, Ludomar, Mora Vidal i Santa Oliva, aquesta darrera, continuadora d'una nissaga d'artesans xocolaters que inicià a València, a mitjan segle passat, Joan B. Yago, mestre en l'ofici.

La preocupació dels bomboners artesans no només és la manera de fer els bombons sinó la seva qualitat. Les especialitats, a més, reben diferents noms: gamma Keops, Mikerinos, les ametlles Bric, els *toffes*; i formen un catàleg de més de cent classes diferents de bombons. Al costat del model clàssic, de tota la vida, cada mestre bomboner fa els seus dissenys nous propis, i la capacitat de crear nous dissenys acaba on acaba la imaginació.

La trentena de treballadors de Blanxart van produir el 1988 prop de 700.000 bombons. Degudament envasats en caps, els bombons són distribuïts per les millors pastisseries i aquests establiments després se'ls fan seus, reenvasant-los en caps pròpies, o mostrant-ne les unitats en safates als aparadors, com si fossin bombons anònims.

El bombó és un producte car, i un tant elitista a causa del preu. En un quilo de bombons, n'entren de setanta a vuitanta peces. El mateix quilo surt a una mitjana de tres mil a tres mil cinc-cents al client, a les pastisseries. Aquest és el bombó artesà. El bombó industrial, tot i ser car perquè les primeres matèries són cares igualment, té un cost de producció que no té res a veure amb la del bombó artesanal. Quant a la distribució, l'empresa Blanxart té una xarxa que arriba a tot l'estat espanyol, i no descarta en un futur immediat l'exportació en concret a Portugal, i obrir el camí que permeti una presència destacada al mercat europeu per a una indústria tan específica com la bombonera i amb una gran tradició a Catalunya.

La xocolata produïda per alguns països de la CEE és de gran qualitat, aquest és el repte que tenen els bomboners i xocolaters artesans catalans. Això no ha impedit, però, que, també Blanxart, en el decurs del 1988 fabricqués, artesanalment, vint tones de torrò de xocolata. □



Deu tones de bombons avalen Blanxart durant 1988.