

En el món dels maies i els asteques, la xocolata es prenia freda, amarga i condimentada amb picants. Era la beguda de les classes dirigents, de les cerimònies religioses i també va funcionar com a valuós instrument d'intercanvi comercial. Ja desproveïda d'aquella implicació religiosa i ritual, la xocolata continua essent avui un negoci molt rendible.

Una dolçor hereva dels maies

A les acaballes del segle XIX, en diverses poblacions del País Valencià es popularitzaren els anomenats xocolaters, artesans que anaven de festa en festa amb la seua pedra per fer xocolata. Valeriano López Lloret, conegut per Valor, va ser un d'aquells xocolaters que el 1881 va apostar per l'incipient negoci del dolç, que avui atrau grans firmes multinacionals.



A diferència del que passava fa 300 anys, quan les llicències espanyoles importaven el cacau en règim de monopoli, en l'actualitat són empreses europees com Nestlé, Suchard o Lindt les que dominen més del 50% del mercat mundial. Tanmateix el sector del cacau té un protagonista destacat al País Valencià amb l'empresa alacantina Chocolates Valor.

Dins d'un context molt competitiu, la factoria de la Vila Joiosa (Marina Baixa) rivalitza amb aquests gegants de la indústria del dolç amb xifres que representen fins a un 12% del total del mercat espanyol, per davant del 8% de Suchard i de Lindt, però encara allunyat del 30% de Nestlé.

Amb una facturació que arriba als 38 milions d'euros anuals, el creixement continuat de l'empresa es produeix d'una sàbia conjugació de tradició artesanal amb l'avantatge que suposa la incorporació de les noves tecnologies. Pedro López, descendent dels antics xocolaters i actual gerent de l'empresa, assenyala que el seu model de gestió continua basat en "la fabricació de productes d'una gran qualitat dirigits a un públic molt exigent". "Tot i la forta revolució tecnològica que hem realitzat a la fàbrica —explica—, no hem perdut gens del caràcter artesanal i familiar del producte, encara que sí que hem augmentat la producció i hem millorat la qualitat."

L'origen de la indústria xocolatera a la Vila Joiosa cal situar-lo a les acaballes del segle XIX, quan es van popularitzar els anomenats xocolaters, que eren artesans que acudien a les festes familiars amb la seua pedra per fer xocolata i elaboraven litres d'aquest producte davant del mateix client. A poc a poc, la demanda del dolç es va anar ampliant pels pobles dels voltants i els xocolaters començaren a fabricar el producte dins de la seua casa o es reunien per a compartir l'espai i els materials. Prompte van idear formes per a millorar la comercialització i els xocolaters de la Vila decidiren fer un pacte de cavallers i repartir-se el mercat mitjançant unes rutes comercials per anar venent porta a porta pels pobles d'Alacant, Albacete i Múrcia.

Valeriano López Lloret, conegut en la Vila pel sobrenom de Valor, va ser un d'aquells xocolaters que el 1881, un any poc favorable per a l'agricultura, va decidir apostar per l'incipient negoci del dolç i des del seu primer centre de treball ubicat al llogaret de l'Ermita de Sant Antoni va anar desenvolupant un negoci que, en pocs anys, es va convertir en la principal referència industrial de la població.

Al voltant del 1930, la progressiva introducció de les màquines d'amassar i re-

finar el cacau i l'adquisició del primer vehicle a motor per a la comercialització de la xocolata determinen la consolidació de l'empresa. Després, la Guerra Civil i fins a 1955, Valor registra un lògic període d'estancament provocat pel sistema de quotes d'avituallament que es va establir en la postguerra i que donaven a l'empresa una proporció de cacau molt reduïda per a poder treballar.

Xocolata pura. A inicis de la dècada dels cinquanta Valeriano López, Pedro López i el seu cosí Valeriano López Lloret, néts de l'avi Valor, s'uneixen i formen una societat privada per tal de millorar la gestió. El 1964 s'abandona la vella Ermita i es construeix una fàbrica en què tenen cabuda noves màquines gràcies a les quals augmenta la productivitat i la qualitat dels productes. Aquesta modernització coincideix amb el llançament poc temps després d'una rajola o pastilla anomenada Chocolate Puro, que prompte es tradueix en un èxit sense precedents. És d'aquesta manera com Chocolates Valor aconsegueix convertir-se en una de les empreses de referència en el sector de l'alimentació.

Malgrat les nombroses novetats que la fàbrica de la Vila ha anat presentant al llarg dels darrers anys, el producte estrella de Valor continua essent el llegendari Chocolate Puro. Actualment l'èxit d'aquesta xocolata és indiscutible, però en el seu moment es va tractar d'una aposta molt arriscada. Es tractava d'un producte amb un altíssim percentatge de cacau en un bloc gegant de 500 grams de pes. Amb aquest Chocolate Puro, un producte amb una evident vocació artesanal, és com Valor fa el salt definitiu cap a un model d'empresa amb projecció internacional.

Per tal de continuar essent competitiu enmig d'un mercat cada volta més exigent i en què ja han desembarcat totes les multinacionals del sector, Valor realitza el 1989 una renovació total de les màquines i aprofundeix en el procés de tecnificació de manera que, en l'actualitat, des que arriben els sacs de cacau a la fàbrica de la Vila fins que s'envasen els bombons i les rajoles de xocolata, en cap moment es produeix la intervenció de les mans dels operaris. Pedro López, descendent directe de l'avi Valor, assenyala que

malgrat aquest sistema de producció "en l'actualitat es respecta íntegrament l'antic procés de fabricació, importem la mateixa selecció de xocolates de la màxima qualitat provinents del Brasil, Equador i Ghana, utilitzem les mateixes receptes i no fem servir cap mena d'additiu".

Durant la dècada dels noranta, la nova tecnologia ha permès a la fàbrica de la Vila traure al mercat una gran quantitat de productes nous: progressivament s'han anat comercialitzant bombons, xocolata soluble i tota mena de novetats que han sortit d'un sofisticat laboratori de sabor instal·lat dins de la mateixa fàbrica. De fet, en l'actualitat, l'elevat grau de tecnificació de la fàbrica permet que els 150 operaris de Valor es dediquen quasi exclusivament a fer control de qualitat i a investigar receptes per a traure novetats al mercat.

Llevar corda al rellotge. Gran part d'aquestes novetats que surten cada any de la fàbrica de la Vila van destinades a les 18 franquícies que Valor té repartides per tot l'estat espanyol, sis de les quals són propietat de l'empresa i són gestionades directament per ella. Pedro López assenyala que "el model de franquícia de Valor s'allunya molt del d'altres cadenes d'alimentació; no estem d'acord amb el model de *fast food*. En les nostres franquícies pretenem justament el contrari: llevar corda al rellotge i que es puguin convertir en espais per a gaudir de la xocolata amb calma i recuperar el concepte de xocolateria antiga".

D'acord amb aquesta obsessió per obtenir l'equilibri entre l'element artesanal i les noves tecnologies, Valor disposa d'un Museu de la Xocolata ubicat dins de la mateixa fàbrica. Enguany tant el museu com les franquícies s'han engalanat per tal de celebrar el cinquè centenari de l'arribada del cacau a Europa. Segons consta en diverses fonts històriques, va ser el 12 d'agost del 1502 quan la xocolata va ser descoberta pel Vell Continent, en una illa de l'actual Honduras anomenada Los Pinos. L'aniversari s'ha traduït en una renovació dels embolcalls dels productes Valor i en noves receptes que pretenen recuperar les antigues receptes maies.

Alexandre Carbó

FIDELS A LA TRADICIÓ

Malgrat les nombroses novetats que Chocolates Valor ha anat presentant al llarg dels darrers anys, el producte estrella continua essent el llegendari Chocolate Puro. Un producte amb un altíssim percentatge de cacau en un bloc gegant de 500 grams de pes i una evident vocació artesanal. Això no ha impedit, però, com assenyala Pedro López, gerent de l'empresa (a la fotografia de l'esquerra), una progressiva tecnificació de la fàbrica de Valor, de manera que en l'actualitat des que arriben els sacs de cacau fins que s'envasen els bombons i les rajoles de xocolata en cap moment hi intervenen les mans dels operaris.

