

ENTREVISTA

# Xavier Mor



*Xavier Mor es el creador de los selectos chocolates que llevan su nombre, Xavier Mor & Chocolatier. Este auténtico artista del cacao nos desvela por qué su chocolate de calidad suprema está considerado como uno de los mejores del mundo*

## **GYNEA** ¿Cómo decidió ser chocolatero?

**Xavier Mor:** La decisión de ser chocolatero es una derivación de ser empresa.

Quería ser empresa ya desde niño sabía que quería tener la mía propia.

Me gustaba mucho el chocolate y deseaba ser un creador de elementos tangibles y el chocolate lo es. El chocolate es capaz de ofrecer sabores, gustos y sensaciones ilimitadas, así como creaciones derivadas infinitas solo limitadas por la creatividad de cada persona. Cocineros, restauradores, pasteleros... y niños que sueñan e imaginan pasteles y otras cosas rebosantes de chocolate.

Mi acción fue repentina. Trabajaba como Director General en una compañía, le dedicaba muchísimo tiempo y viajaba de forma constante.

Tengo dos hijos que no veía y decidí dedicar mi tiempo para ellos y para mi familia.

## **G** ¿Y de dónde le viene su pasión por el chocolate?

**XM:** Mi abuela en mi Lérida natal me preparaba para el desayuno, pan tostado con sal, aceite y chocolate. Los domingos siempre desayunaba chocolate a la taza con pan tostado y he ido creciendo con el chocolate muy cerca y presente.

Mi primer trabajo después de la universidad, fue en una importante empresa de alimentación. Se elaboraba por las noches la crema de chocolate que debían llevar los productos. Estuve casi un año mirando y aprendiendo como se hacía esa crema.

## **G** ¿Qué tiene el chocolate que despierta tantas pasiones?

**XM:** Placer. Gusto. Satisfacción. Plenitud. Emociones. Creatividad. Extravagancia.

## **G** Baños de chocolate para la piel, como aderezo de platos salados, ropa hecha en chocolate, ¿qué más posibilidades (gastronómicas o no) tiene el chocolate?

**XM:** La creatividad de la persona es ilimitada. Infinita. El chocolate es un producto natural, noble. Se puede realizar todo tipo de combinaciones, solo es cuestión de proporción y de romper costumbres.

La cultura gastronómica cada día es más fuerte y se aceptan nuevos retos; hacer cosas nuevas, diferentes, pero bien elaboradas y estructuradas.

**El chocolate es capaz de ofrecer sabores, gustos y sensaciones ilimitadas, así como creaciones derivadas infinitas solo limitadas por la creatividad de cada persona. Cocineros, restauradores, pasteleros... y niños que sueñan e imaginan pasteles y otras cosas rebosantes de chocolate**

## **G** ¿Realmente el chocolate tiene tantas posibilidades, o solo se trata de una moda más?

**XM:** El chocolate no tiene límites. Quizá en España la gente opine que solo es una moda. Hay países en Europa, América del Norte, Centro América, Sudamérica o en sudeste asiático que el chocolate es un tesoro. Y se trata, se regala y se saborea como algo realmente especial.

## **G** ¿Y qué hace que sus chocolates sean especiales?

**XM:** La materia prima es un factor muy importante para marcar una diferencia. Por supuesto el saber trabajar un cacao especial también es un factor que hace la diferencia. Nuestros cacaos son solo y únicamente calidad criollo. No se mezcla con otras calidades incluso no se mezclan entre otros cacao criollos de diferentes zonas.

Los elaboramos en producciones muy pequeñas y se le dedica mucho tiempo y cariño. Buscamos lo mejor de cada partida de cacao. Saboreamos su aroma y trabajamos sobre ese aroma para encontrar su máximo esplendor.

### **G** ¿Cómo es el proceso de elaboración del chocolate?

**XM:** Hay que diferenciar entre cacao y chocolate.

El arroz no es una paella. Un arroz junto a otros ingredientes hacen una paella. Con el chocolate hacemos lo mismo. Tenemos un cacao y queremos hacer un chocolate. Seleccionamos el haba de cacao por origen, calidad y peso. Lo tostamos y pelamos. Separamos el cacao de la manteca de cacao. Cuando hemos obtenido la masa base del cacao, buscamos su buque/aroma/gusto y trabajamos para potenciar sus virtudes. A un cacao solo le añadimos una parte de manteca de cacao y un poco de azúcar.

Se realizan refinados y sobre todo y muy importante el conchado.

Aquí es donde todo el esfuerzo de la selección del cacao y el refinado hace un buen chocolate. Este proceso dura muchas horas.

### **G** ¿Para quién hace sus chocolates?

**XM:** Todos los públicos puede comerlos. Tenemos una gama espectacular, con cerca de 300 referencias diferentes. Van a todo tipo de público y sectores. Creamos chocolates de materia prima, creamos productos semi elaborados y también productos finales.

Tenemos productos, para personas, con intolerancia a la lactosa y la grasa láctea a la de diabetes, tenemos productos dirigidos a personas que desean desayunos completos,... también tenemos el bombón.

El top de la representación del chocolate.



Nuestros chocolates se pueden encontrar en tiendas gourmet, Hoteles, Restaurante y también en farmacias.

### **G** ¿Cómo recomienda tomar el chocolate?

**XM:** Cada momento tiene su chocolate. Que sea poco y bueno.

**Xavier Mor & Chocolatier**  
C/ Aragón 344 1º 1ª, Barcelona  
[www.xaviermor.com](http://www.xaviermor.com)

