

Valencia

Nacho Gómez y Alicia Ribera, en Papúa Chocolates, esta semana.



La presentación está muy cuidada, sobre todo en los escaparates.

¿Qué hay de nuevo?



Alex Serrano
VALENCIA

FOTOS DE EDUARDO RIPOLL

Desde que en 1528 Hernán Cortés trajo a Europa el chocolate que bebían los aztecas, el mundo ha vivido una historia de amor-odio con este alimento que ya dura cinco siglos. Y lo que queda. Los expertos parecen estar de acuerdo en los beneficios que una o dos onzas al día otorgan al cuerpo humano y en torno a los productos derivados del cacao se ha desarrollado toda una industria de salud envidiable.

Han nacido, además, las pastelerías especializadas en chocolate y todo tipo de bombones. Una de ellas es Papúa Chocolates, localizada en la calle Pobra de Farnals de Valencia. Se trata de un local de muy reciente apertura —abrió en noviembre— pero que se enfrenta a sus primeras Navidades con la persiana le-

Papúa Chocolates. Los derivados del cacao tienen un nuevo templo en Valencia. Especialmente dedicado para todos aquellos a los que les guste el chocolate, que es muy beneficioso según los expertos, acaba de abrir en Valencia Papúa Chocolates, con el experto repostero Nacho Gómez al frente.

Nuevo templo del chocolate en Albors

► El local está especializado en bombones pero también ofrece pastas típicas y tabletas artesanales con todo tipo de frutos secos



vantada consciente de que se acerca una época en la que las dietas se toman las vacaciones.



ARTESANOS Elaboración personalizada

► Buena parte del éxito de Papúa Chocolates es cómo se elaboran los distintos productos que se ofrecen en el local. Nacho Gómez es un experto repostero y muchos de los bombones o tabletas que se pueden encontrar en este local del barrio de Albors son artesanales.

Herederos

Al frente de Papúa Chocolates están Nacho Gómez y Alicia Ribera, que han decidido crear un local que hace del chocolate su materia prima. Si las estanterías no están hechas de cacao poco les falta. En Papúa se puede encontrar de todo: desde bombones, evidentemente y de to-



ATENCIÓN Una pastelería «de barrio»

► Pese a la sofisticación de sus productos, Papúa Chocolates es una pastelería de barrio, lo sabe y lo lleva a gala. Los clientes alaban el trato que reciben.

dos los tipos, hasta «macarons» de inspiración francesa cuyo ingrediente secreto, o no tan secreto, es el chocolate. Prácticamente cualquier receta que incluya derivados del cacao tiene cabida en Papúa, donde si las estanterías no son de chocolate poco les falta.

«Papúa Chocolates una idea, un sentir y sobre todo una voluntad. Una voluntad de compartir con los demás nuestro amor por el chocolate y sus bondades, desde una simple tableta hasta el bombón más sofisticado. Tenemos el mejor chocolate, un amplio conocimiento adquirido a lo largo de muchos años y unas ganas enormes de regalarte una sonrisa», explican ellos mismos en su página web.

Y es que de casta le viene al galgo y al repostero. Papúa es la escisión natural de Notre Dame, una afamada pastelería que lleva casi cincuenta años en la calle Salamanca de Valencia. Nacho Gómez ha decidido ahora empezar por su propia cuenta en Papúa Chocolates y ya cuenta con una amplia clientela que se ha habituado a la amplia oferta de productos reposteros basados en aquellos granos oscuros que los conquistadores se encontraron en América cuando arribaron a sus costas vírgenes en 1492 y los nativos recibieron a la expedición de Cristóbal Colón con una extraña bebida de sabor amargo.