



“El cacao mezclado con aceite de almendras y sales se vierte sobre el cuerpo tendido boca abajo”, nos explica Erika, estetician y experta en chocolaterapia de un balneario urbano en el centro de Bilbao, “realizando posteriormente un masaje suave con la cara interna de los antebrazos, lo que hace que parezca un abrazo. Este masaje, a la vez que laxante, provoca una estimulación de los sentidos. Pero el poder del chocolate va más allá de sus propiedades relajantes, desintoxicantes y reafirmantes, ya que al potenciar la producción de endorfinas en nuestro organismo, ayuda a levantar el ánimo y a estar de buen humor”.

Si bien aún no es muy conocida la chocolaterapia, “la gente que prueba un masaje de esta clase suele repetir la experiencia”, comenta Erika, “y además se podría decir que está desplazando a los masajes tradicionales, los que se realizan con aceites y esencias”.

Otro de los usos que se ha dado al chocolate en el mundo de la estética es el de la depilación. Se le llama “depilación de chocolate” y Davinia, una estetician que emplea este dulce para depilar, asegura que “es mucho mas hidratante que la cera normal y el tirón, tan doloroso en ocasiones, es mucho menos agresivo”. Dice que las clientas se quedan un poco extrañadas cuando les ofrece este

Pocas cosas sustituyen la sensación de placer y de bienestar que proporciona el chocolate, por algo los aztecas lo llamaron “bebida de dioses”. En recientes investigaciones, se ha logrado demostrar que el sabor del chocolate tiene un gusto universal y que no existe en el mundo otro sabor igual. Pero además de ser un excelente manjar para el paladar, el chocolate es una potente arma para potenciar la belleza y la salud. En la actualidad, el uso de esta delicia está causando furor en balnearios y centros de estética, debido a sus numerosas propiedades para el cuidado y mantenimiento de la piel. Además, un masaje con este dulce -chocolaterapia- acaba con la tensión, la falta de vitalidad, el cansancio y todos los síntomas del estrés. Gracias a sus numerosas propiedades, algunas firmas de cosméticos ya han comenzado a incluirlo en sus cremas para combatir la celulitis, hidratar, eliminar grasa...

nuevo método, pero una vez que lo han probado, no quieren otro. Además, ese olor a chocolate que impregna todo el salón de belleza hace que las usuarias de esta nueva forma de depilación sientan una sensación de total relajación.

Bombones, el postre del rey sol

Hay infinidad de historias sobre el origen de los bombones, pero la más extendida es la que nos señala la aparición del bombón en el siglo XVII, por el pastelero de Luís XIV, al bañar por casualidad unas frutillas en chocolate para el rey. A principios del siglo XX empezaron a comercializarse las primeras cajas



Afrodisiaco

de bombones, hasta las actuales bombonerías, donde el aspecto visual y el diseño se han convertido en un valor tan importante como los ingredientes.

Hemos acudido a una de las tiendas de cacao, donde han sido capaces de crear un universo de aromas, de sabores prohibidos y de transgresiones culinarias. Allí, Álvaro nos dice que “regalar bombones es algo muy especial y delicado. Es un forma de lenguaje no hablado. Cada vez se compra más e incluso los hombres están empezando a tenerlos en cuenta a la hora de realizar un regalo. Antes las mujeres eran las que más compraban”. También nos explica la incidencia que tiene sobre la elaboración de los bombones la estación del año en que nos encontremos, “así, en primavera-verano, las flores y las frutas deben estar presentes entre sus ingredientes. En otoño-invierno, los sabores deben ser más densos, y los frutos secos y licores, los componentes esenciales para su fabricación” Otro de los productos con éxito en cuanto a venta se refiere, es la crema de cacao y que “en ocasiones”, explica Álvaro, “me han preguntado si no es nociva untarla por el cuerpo. El mundo del chocolate es muy sensual”.

Uno de los principales objetivos sexuales de todas las culturas y a lo largo de todas las épocas ha sido encontrar la fuente del placer perpetuo. Dicen que el chocolate es bueno para la vida amorosa, y no precisamente para utilizarlo como sustituto del sexo, sino para potenciarlo, ya que estimula la sensualidad, desinhibe y relaja el cuerpo. Para una ocasión especial, una fondue de chocolate con frutas despierta la libido más apagada.

Mauricio Asta, presentador de un innovador programa de repostería en la televisión catalana, solía decir que “el chocolate es lujurioso, es intenso, se derrite en la boca y, cuando nos ensuciamos, nos chupamos el

dedo. Con esta descripción, algunos pueden encontrar al chocolate más bien sensual, pero yo, además lo encuentro lujurioso”.

Mucho se ha escrito sobre la voluptuosidad de esta “bebida de los dioses”. Casanova, en su libro “Memorias” de 1755, se vanagloriaba de acostarse con cuatro o cinco mujeres cada noche, gracias a las fuerzas que le otorgaba su dieta rica en chocolate. La razón es simple: el chocolate se prepara en base al cacao, que sí es un producto con propiedades afrodisíacas.

Como podemos apreciar, el chocolate ya sea blanco, negro, amargo o dulce, es un delicioso pecado entre la sensualidad, el capricho y la gula.

