

25/07/2009

## Museo Gorrotxategi de la confitería y del chocolate. "Exposiciones con sabor dulce"

### DATOS DE INTERÉS

Situación: Gorrotxategui Plaza Zaharra 7, 20400, Tolosa.

Entrada: Gratuita. Visitas Guiadas y grupos con cita previa a cualquier hora del día.

Horario: De lunes a sábado de 16.00 a 20.00 horas. Domingos y festivos cerrado.

Más información: 943 670727 / [www.gorrotxategi.com](http://www.gorrotxategi.com) / [museodelchocolate.com](http://museodelchocolate.com)

Actividades: Visitas guiadas, degustaciones, evolución del chocolate y el café, diaporamas, historia de la cerería y la miel.

En el año 1981 se derribó la casa y en 1982 se puso en marcha esto, explica Iñaki Gorrotxategi. Cuando se cerró la vieja confitería en el año 1950 y se pasó aquí, quedó un montón de material y ese material fue un poco la base para que mi padre hiciera en 1981 el primer museo de la confitería, en el primer piso de la antigua confitería. A partir de ese momento se puso en marcha el museo Gorrotxategi de la confitería y del chocolate.

El objetivo es mostrar la profesión en su integridad y organizar exposiciones temporales que expliquen la fabricación de diversos productos. Un centro que reúna toda la historia de la confitería, su evolución, cambios y herramientas, recogiendo la tecnología de un oficio tan tradicional como es la chocolatería y confitería en el País Vasco.

Todos los visitantes que se acerquen podrán conocer, por ejemplo, la evolución del chocolate, desde el descubrimiento del cacao de 1500 hasta nuestros días. Según explican en el museo en los siglos XVIII y XIX no se consumía café como lo tomamos ahora, lo que la gente tomaba era una taza de chocolate. Por ello, en todos los pueblos había chocolateros que cogían el haba del cacao, lo tostaban, lo molían y lo ponían en moldes. Todo este proceso se puede ver en el museo.

De todas formas, hoy en día se está notando un cambio en el que el consumo del café está bajando y el del chocolate está tirando de nuevo para arriba, aunque el café sigue siendo todavía el rey.

En el museo también se muestran la historia y la evolución de la bizcochería, el café, las rosquillas, los cambios en la harina y el pan, las mantequillas y la nata, la elaboración de caramelos, los volados, el helado, los mazapanes y la cerería, que es el arte de trabajar con ceras.

A lo largo del verano, el centro abrirá sus puertas todos los días de la semana salvo domingos y festivos y pondrá a disposición del público información y actividades.

Estas actividades pueden ser degustaciones y visitas guiadas relacionadas con el mundo de lo dulce y también de la cerería, ya que antiguamente el oficio era llamado confitero-cerero. Hace dos siglos el confitero cogía el panal entero, lo prensaba y con la miel elaboraba mazapanes. En el recetario la miel era un elemento importante. Y con la cera elaboraba velas. Se trata, en definitiva, de un paseo por un mundo muy dulce.