

CHOCOLATES SANTOCILDES (Hijos de Bernardino Fernández, S.L.) MUSEO DEL CHOCOLATE EN CASTROCONTRIGO

La historia comenzó en los inicios del siglo XX, en Argentina, cuando David González Pombar, originario de San Justo de La Vega, zona que era epicentro de la industria chocolatera, emigro con 20 años para casarse con Ángela Rabanal Tedejo. Tras regresar a España, reflexionaría sobre la implantación de una fábrica en su pueblo natal, y tomaría la decisión de trasladarse a una zona con el mercado menos explotado, y acabo ubicándose en Castrocontrigo en 1916. En esta época la maquinaria era movida por agua situándose la fábrica en un molino. Más adelante se trasladó al centro del pueblo, donde en la actualidad continua.



Chocolates Santocildes debe su nombre al general que defendió Astorga frente a los franceses en la Guerra de la Independencia. Tras la guerra fue nombrado Jefe del Estado Mayor General del Ejército de la Derecha, cargo que mantuvo hasta 1828.



La empresa sigue hoy en día llevando a cabo el proceso tradicional de elaboración: se utilizan los mejores cacaos del mundo para tostarlos en bombo de leña; a continuación se muele el grano en un molino de piedras de granito para hacer la mezcla de los ingredientes en un galé. La gama de productos que se ofertan es variada y selecta.

El Museo del Chocolate de Castrocontrigo, alberga una curiosa colección que sirve para que en la visita se evoque ese gusto y olores que a muchos retrotraen a su época infantil. La singularidad llega de la posibilidad de comprobar cómo han evolucionado los procedimientos sin salir de un mismo edificio.

Diversa maquinaria tradicional, separada de producción por la modernización, ha generado un singular fondo museístico exhibiéndose un museo tecnológico del chocolate, encontrándose, con todo detalle, las explicaciones sobre el proceso de elaboración comentado a través de paneles que ilustran la función de cada una de las máquinas.

Se encuentran "metates" de piedra curva sobre los que con un rodillo se trabajaban los granos, y explicaciones de cómo de esa "edad de piedra" se fue pasando, durante la introducción del maquinismo, a herramientas más complejas que auxiliaban a los oficiales chocolateros y sus pinches. Conviven máquinas de las últimas épocas, bruñidas y brillantes, que ya funcionaron alimentadas por electricidad, con otras rústicas, como artesas de madera hechas por algún carpintero local, que son centenarias.

