

Audio 14 Castellano

Locución Eduardo Gutiérrez

B1  
B2

[reportaje]

# UNA CHOCOLATERÍA DE BROOKLYN EN EL CORAZÓN DE MADRID

Por Redacción Punto y Coma

**E**n uno de los asientos de la chocolatería<sup>1</sup> Bombón que dan a la madrileña plaza Carlos Cambronero podría estar sentado pensando en su nueva novela el famoso escritor Paul Auster. ¿Por qué no? Este lugar, recién nacido, es la idea de una pareja, Lúa Ríos y Carlos del Amo, que viven a caballo entre<sup>2</sup> Nueva York y Madrid. Pasan medio año en el barrio de Brooklyn porque la pareja tiene un grupo musical, llamado Gold Lake, con el que actúa mucho en Nueva York. La otra mitad del año están en Madrid para estar con sus familias, sobre todo, y para montar negocios como Bombón.

## EL CONCEPTO

¿Cómo se les ocurrió la idea? Los dos cuentan que siempre que viajan les encanta visitar tiendas pequeñas especializadas. Ya sean las de vinilos<sup>3</sup> raros o los *coffee shops* más únicos. La idea de crear una chocolatería ecológica y artesana en Malasaña les apetecía mucho: “¡No teníamos ninguna hasta ahora!”. Compraron una máquina artesanal procedente de Florencia que es especial por su forma tan cuidada de tratar el chocolate. La temperatura precisa en cada instante es algo importantísimo para preparar el



chocolate. Para ellos, esta máquina es el corazón de Bombón. Otra particularidad de este lugar es que el chocolate es orgánico y de comercio justo. Hacer las cosas de manera ética es algo muy importante para ellos.

¿Y cómo se pasa de estar encima de los escenarios<sup>4</sup> a estar detrás de un mostrador<sup>5</sup> propio? En realidad, llevan toda su vida trabajando en sus bares familiares, además de dedicarse a la música. Ahora están escribiendo su segundo disco

## GLOSARIO

**1 chocolatería:** café specializing in hot chocolate **2 vivir a caballo entre:** to divide one's time between two places **3 vinilo:** vinyl record, LP **4 escenario:** stage **5 mostrador:** shop counter **6 obrador:** baker **7 merendar:** to snack **8 soja:** soy **9 avena:** oats **10 avellana:** hazelnut **11 bizcocho:** pound or sponge cake **12 anacardo:** cashew **13 vajilla:** set of dishes





Audio 15 Castellano

B1

Locución Eduardo Gutiérrez

B2

### EL CHOCOLATE VIENE DE AMÉRICA

Has leído bien, esta bebida que hoy se consume en el mundo entero tiene su origen en América. ¿Y cómo y cuándo llegó a Europa? La respuesta la encontramos en México a principios del siglo XVI. Cuando Hernán Cortés y los españoles llegaron a América, se dice que Moctezuma los recibió como si fueran dioses. Lo primero que hizo fue ofrecerles una copa que contenía una bebida amarga<sup>1</sup> y con mucha espuma<sup>2</sup>. A decir verdad, su aspecto no era muy apetitoso. Siglos después, esta bebida se consume masivamente en todo el mundo y aún la conocemos con el mismo nombre con el que la conocían en aquella época y en aquel lugar: *chocol haa*, es decir, 'agua amarga' o, como decimos nosotros, *chocolate*.

### GLOSARIO

1 amargo: bitter 2 espuma: foam

por las mañanas, así que hacer chocolates ricos y cafés para su clientela les sirve para desconectar un poco de la música: "Viene bien fragmentar nuestros cerebros de vez en cuando".

### EL ESPACIO Y EL PRODUCTO

Bombón es una chocolatería *gourmet* en el barrio más moderno de Madrid: Malasaña. Uno de sus valores es que el chocolate se hace al momento. Otra de las cosas que hace especial este lugar es el propio espacio, porque la decoración es preciosa. Los papeles de las paredes son ingleses y el mostrador está recubierto por un fragmento de metal dorado perteneciente a un techo neoyorkino de los años veinte. Carlos, el dueño de Bombón, se lo trajo en uno de sus múltiples viajes.

En el local tienen a la venta chocolates artesanos de todas las

partes del mundo, y las porras y los churros los traen del mejor obrador<sup>6</sup> de la capital española. El café y el chocolate se sirven en bonitos vasos biodegradables que también se pueden comprar para llevar. Ellos defienden que no cuesta tanto cuidar de nuestro entorno y no destrozarnos los océanos con tanto plástico.

Y para terminar con los detalles de este lugar ideal para desayunar o merendar<sup>7</sup>, los clientes pueden elegir para acompañar su bebida entre varios tipos de leche: de soja<sup>8</sup>, de avena<sup>9</sup>, de avellanas<sup>10</sup>, de arroz... Y también se puede especiar el chocolate con cardamomo, jengibre o ponerle cremas o nata montada. ¡Ah!, y el azúcar es de caña integral.

Bombón es también el paraíso de los veganos, porque hay tostadas de pan orgánico y de masa madre, bizcocho<sup>11</sup> vegano, *babaganoush* de

muchas variedades, tartas caseras, bombones de pistacho y crema de anacardos<sup>12</sup> y deliciosas fresas ecológicas bañadas en chocolate, que ellos han bautizado como "draculines". Y para los amantes del café, Lúa y Carlos ofrecen una mezcla espectacular de arábicas de Colombia, Nicaragua, Costa Rica, Guatemala y Brasil.

Todo esto para llevar o para tomar sentado en los verdes sofás que ofrecen una bienvenida de película. Todo servido con delicadeza en una preciosa vajilla<sup>13</sup>. Una gran tentación, incluso para Paul Auster, que puede que un día no muy lejano se pase por Bombón y pare por un momento a saborear, respirar, sentir y no escribir... "Creemos que pediría nuestro chocolate caliente con cardamomo, porque es un tipo con clase", responden sin dudar Carlos y Lúa. ■