

“Un buen Cholado debe tener sus frutas frescas y sin variación en sus sabores”

¡MIRA VE!

POR: DIEGO FERNANDO GUZMÁN AMAYA

¡Mira ve! ¿Qué tiene de Gourmet un Cholado?

Tradicionalmente en Colombia, sobre todo en el Valle del Cauca, se ha llamado Cholado a la mezcla de hielo raspado con frutas, miel y limón, y por supuesto, mucha leche condensada. Aunque algunos afirman no ser un producto original de estas tierras, no se puede negar que gracias a las combinaciones de frutas y a la innovación y creatividad en su preparación, el Cholado vallecaucano hace parte de la oferta gastronómica del país; durante muchos años los parques y plazas, las salidas de oficinas, escuelas y colegios, han acogido al Cholado como un producto protagonista, sus mezclas de sabores dulces y ácidos de las frutas con lo refrescante del hielo lo hacen parte de nuestra Dulce Tradición.

Un poco de historia.

El cholado en Cali tiene dos orígenes: el primero se desarrolla en un pueblo cercano a la ciudad, llamado Jamundí, cuando a principios de la década del 60 la familia Bonilla le da, literalmente "sabor al hielo" a una Rosina, matrona de los Bonilla, como estrategia económica para la alimentación de su familia raspaba hielo agregándole limón y miel, años después la familia innovó el producto familiar con frutas, dándole por nombre al cholado "las tres niñas" mezcla de hielo raspado, limón, piña y lulo. La segunda historia se remonta a las familias tradicionales de Cali, donde por muchos años en los días más calurosos de la ciudad, acostumbraban a picar hielo y mezclarlo con miel y limón, convirtiéndose después en una estrategia comercial y de negocio para muchas familias, ubicando la venta del cholado en plazas, parques y ferias.

El Cholado se viste de gala.

Contrario a la idea que se tiene sobre la Gourmet, visto como un plato gastronómico elaborado exquisitamente, con ingredientes refinados y costosos, Gourmet en gastronomía significa calidad, la fineza, el buen sabor, la innovación y la originalidad que se tiene en el momento de la elaboración de un producto gastronómico. Es así como un joven caleño quiso innovar en la ciudad con una propuesta gastronómica diferente, la preparación del un Cholado que recogiera la calidad de sus frutas, la fineza en su presentación, el buen sabor en sus almibares, la innovación y originalidad en sus preparación, desde sus mezclas y decoración.

Una idea creativa.

Cali es una ciudad llena de historias, se ha dicho que es un sueño atravesado por un río, se habla de sus mujeres bellas con cabellos alborotados por la brisa del atardecer, de su salsa y de su rumba, de su clima y de sus palmeras, de su alegría. Cali le ha regalado a los caleños, sus locos, sus maestros, sus artistas, sus reinas, la pasión por el deporte; personajes urbanos, momentos y memoranzas que evocan una Cali narradora de cuentos y tradiciones. La idea es, desde la elaboración del Cholado, recuperar la memoria histórica de la ciudad, recordar esa tradición que durante muchos años nos han contado, para ahora contárselas de nuevo a las actuales y futuras generaciones.

Familias jóvenes, visitantes y hasta personajes de la farándula, han visitado Cholados Gourmet.

¿QUÉ TIENE DE GOURMET UN CHOLADO?

El Cholado Gourmet

La base del Cholado es el hielo raspado. Cholados Gourmet elabora sus productos con hielo procesado industrialmente, controlado con empresas que cumplen los más altos índices de calidad, esto garantiza la higiene del producto. Los atributos son ese toque colorido del Cholado, realizados con frutas naturales sin conservantes artificiales, además de innovar con los frutos exóticos cultivados en nuestro país: Chontaduro, Borojó, Tamarindo, Feijoa, Guayaba Caronilla, Tomate de Árbol y las tradicionales, Mora, Uva, Maracuyá y Lulo. La fruta es importante para llegar a obtener la mezcla de sabores, las frutas de Cholados Gourmet son adquiridas a proveedores con certificación de calidad.

“Esta propuesta comercial tiene presencia en redes sociales: en Facebook como Cholados Gourmet Cali y en Twitter como @choladosgourmet”

El local de Cholados Gourmet, aunque pequeño para algunos, permite evocar parte de las identidades culturales de la ciudad; sus paredes tienen como testigos permanentes de una Cali de siempre, parte de los personajes de la tradición popular: el Loco Guerra, Amparo Arebato, Andrés Calcedo, Jovita y Jairo Varela, son algunos de los personajes que representan cada cholado.

Veri antólate de un Cholado Gourmet

Aunque el protagonista es el Cholado, la oferta de este innovador negocio caleño, ofrece jugos de fruta natural, al igual que una refrescante y tradicional Lulada. Esta dulce tradición caleña sabe a frutas, a dulce, a Cali y su historia.

El detalle final

Como parte de la decoración final del Cholado Gourmet, que busca recuperar esa memoria histórica de la ciudad, manteniendo nuestras tradiciones a las actuales y futuras generaciones, revivimos la coniferia de las tiendas de barrio de la Cali de ayer, como elementos decorativos de los Cholados Gourmet: Cigarillos de Dulce, Mofitas, Coquitos, Bananitas de Aguardiente, Barritas de Caramelo, Masmelos, Manzanitas de Coco, le dan el toque final a cada cholado, reafirmando la dulce tradición caleña y vallecaucana.

Los nombres

Una buen Cholado Gourmet merece un buen nombre: estas recetas innovadoras buscan rendirle un homenaje a esos personajes que han ayudado a construir durante muchos años, la historia de nuestra ciudad, una pequeña muestra de las identidades caleñas: el Loco Guerra, Amparo Arebato, Angélica Empantañados, Jairo Varela, el Blanco y Negro Ruta 1, Jovita Fejía, la Amenaza verde y los Diablos Rojos, el Pascual Guerrero, sólo algunos de los muchos símbolos de la Cali de ayer y de siempre, que en Cholados Gourmet se materializan en un producto diferente en la ciudad.

Cholados Gourmet en el Parque del Perro.

Desde el 2009 Cholados Gourmet abre sus puertas de lunes a lunes a partir de la una de la tarde y hasta las nueve de la noche, para regalarte a la ciudad y sus visitantes, parte de nuestra tradición, de nuestra historia, y qué mejor lugar para hacerlo que el Parque del Perro, otro rincón más de nuestra Cali.

