

SHATTELL, DE LISI MONTOYA

# Como alma para chocolate

No sabía elaborarlo, y viajó para aprender. No encontró máquina para refinar la materia prima, y mandó a construir una. Se inspiró en el “modelo Gramado”, y ahora su chocolate de puro cacao peruano alucina a los turistas en el Cusco. Ya viene su marca en los supermercados, más tiendas. Hasta helados tiene.



Vestida de chocolate, Lisi Montoya y un gusto que no le cabe en la sonrisa. En su tienda también te puedes tomar un café porque “los que aman el bitter aman un buen espresso”.

Por Cristina García Calderón  
Fotos Eduardo Amat y León

Lisi Montoya es una mujer increíble. Le digo “eres de armas tomar”, y solo se ríe, no se lo espera. Pero lo es. En 2008 visitó la ciudad de Gramado, en Brasil (*EP 417*), la inmensa fábrica de uno de los mejores chocolates artesanales del mundo, y se dijo: *voy a llevar esto a Lima*. Lo hizo. Rápido, además, siguiendo una ruta que en menos de un año la llevaría también a Cuba y Argentina. Y lo llamó Shattell.

Shattell: tienda de bombones de chocolate hechos exclusivamente con cacao. Purito cacao. Y ojo, que Lisi

hace bombones, pero *no solo* hace bombones. *Ella hace chocolate*. También hace turismo. Antes de setiembre de 2009, cuando abrió este negocio, en el sector ya era conocida por su agencia Tours, Travel & Vacations. La sigue dirigiendo, no tiene la menor intención de dejarla. El turismo la llevó al chocolate, y ambos quedan.

## TODOS LOS DÍAS

Se arma un debate: ¿es posible hacer dieta si trabajas aquí? Lisi dice que sí, y bromea: “Siempre y cuando comas solamente chocolate”.

Ganas no faltan. Hay bombones rellenos de mazapán, de pisco, de café, de coco, de maná, de mani.

Chocotejas de aguaymanto, de sauco, de lúcuma, de pecana, de guindón. Pralinés de todo tipo. Barras con todos los frutos secos imaginables. Trufas de nuez, de menta, de chocolate puro, que puede ser bitter, blanco, de leche. Hay un montón más, y todos —salvo las almendras— son productos nacionales. Empezando por el cacao.

Lisi regresó de Brasil ignorando que en la Amazonía peruana se producía un cacao extraordinario que, además, representa uno de los éxitos más recientes de la agroexportación en el país. Estados Unidos, Europa, los mercados más exigentes consumen cacao fino y de aroma made in Peru.

Yo también, dijo la empresaria, y en Tingo María encontró al proveedor de los dos insumos que requería para comenzar: licor de cacao y manteca de cacao.

“El licor —que no tiene nada de licor, pero ese es su nombre— es pura semilla de cacao exprimida”, explica. “Si se vuelve a prensar, el resultado es la manteca”. Tal separación ocurre lejos, en una planta industrial. Pero Lisi ya dibujó su próximo paso: comprar una máquina que le permita obtener por sus propios medios, a partir de las semillas, la manteca y el licor.

Mientras tanto, otra máquina le hizo falta: un refinador. No existía en el Perú, la encargó en Buenos

Aires, se la trajeron en junio del año pasado. Ahora, cada 15 días refina su cacao y lo almacena: la última vez obtuvo 80 kilos de chocolate.

## EL RETO LINDT

Algo más ignoraba Lisi cuando se lanzó a la aventura. Pequeño detalle, ¿cómo se hace el chocolate?

En Lima encontró mil cursos para elaborar bombones; esto es: comprar cobertura, derretirla y dar forma a los dulcecitos. Pero ninguno para crear pasta pura a partir del cacao. Un viaje a La Habana y 15 días de entrenamiento fueron suficientes. Ahora es una experta, hasta tiene receta secreta; aunque sí revela que de ninguna manera agrega aceites vegetales ni saborizantes a la mezcla. “Eso hacen las chocolateras industriales para bajar sus costos”, explica Lisi, para quien *costos* no es igual a *calidad*. Mientras que un kilo de cobertura se puede encontrar por S/. 9, un kilo únicamente de manteca de cacao cuesta US\$ 7 + IG. Una semana y mil bombones: eso le rinde a Shattell una compra S/. 1,000.

Vale la pena. ¿Qué chocolatero no conoce los espectaculares Lindt? A Lisi no le consta, pero una vez le contaron de unos amigos que probaron una selección de estos cotizados bom-



La temperatura adecuada es una clave en la producción de un buen chocolate. Una Ingeniera en Industrias Alimentarias asiste en el proceso.



La segunda tienda Shattell arranca en agosto en Open Plaza, en la esquina de las avenidas Primavera y Tomás Marsano.

bones suizos y otra de los suyos. Sin etiquetas y bien chocolateados —nunca tan preciso el término— para garantizar el anonimato. Ganó Perú.

Te visitarán más mujeres que hombres, me atrevo a adivinar mientras tres señoras se convierten ante mis ojos —y oídos, pues *immm!* es lo único que se escucha— en clientas cautivas de la pequeña tienda. “En realidad, los más asiduos son los caballeros”, Fanny atiende y

conoce a todos los que por aquí caen. Entonces, imagino la campaña navideña. Lisi: “Mi producción se fue al tope, no dormíamos, fue una locura”.

La locura ya llegó al Cusco. Cada lunes, Shattell envía 1,500 chocotejas con rellenos de sabores peruanos a Inca Rail, uno de los operadores ferroviarios a Machu Picchu. Y ya que todos los caminos conducen al turismo, Lisi quiere llevar su negocio al Jorge Chávez e imagina los buses



Bitter: 70% de licor + manteca de cacao y 30% de azúcar. De leche: se añade leche en polvo. Blanco: solo manteca y azúcar. Hasta para elaborar sus cajas y lazos, Lisi siguió un curso. “La primera caja de Shattell la hice yo misma”.



¡Chocotejas! Las que envía al Cusco tienen registro sanitario. Pronto, todo Shattell contará con la certificación e ingresará a los supermercados.

de turistas haciendo un alto en Shattell para comprar chocolates. En Lima como en Gramado. Y fue pensando en los extranjeros que se le ocurrió mandar a diseñar cajas con motivos incaicos para sus bombones.

## INDUSTRIA SHATTELL

Los helados Shattell ya están listos. De chocolate, obvio; también de dieta, con edulcorante. Será desde octubre, precisa Lisi, aunque ya se atienden pedidos. Con todo y frío.

Los productos que se comercializan en mayor cantidad ya tienen registro sanitario. Para los demás, la certificación viene en camino. Muy probablemente a fines de este año, en las góndolas habrá barras Shattell.

Lisi crece, quiere seguir creciendo. “¿Eres quien más sabe de chocolate en el Perú?”, le pregunto. “Todavía no. Pero pronto voy a estar lista para lo que quieran”, me contesta. Y le creo. Es que Lisi Montoya es una mujer increíble.

**el dato**  
**552**  
en la avenida La Mar, Miraflores, es la dirección de Shattell Chocolate.

Aires, se la trajeron en junio del año pasado. Ahora, cada 15 días refina su cacao y lo almacena: la última vez obtuvo 80 kilos de chocolate.

Pero en Shattell el chocolate se hace todos los días. Y a vista de todos, pues apenas una mampara de vidrio separa a la cocina de la zona de atención al público. La máquina refinadora, las

**Escápate del frío y ven a Las Arenas de Máncora, donde disfrutarás de espectaculares días de sol...**

**Aprovecha esta promoción para los meses de Agosto y Septiembre: Por cada 3 noches de alojamiento, la 4ta noche gratis.**

Para mayores informes, escríbenos a [reservas@lasarenasdemancora.com](mailto:reservas@lasarenasdemancora.com) o llámanos al 073 25 82 40 [www.lasarenasdemancora.com](http://www.lasarenasdemancora.com)