El Museu de la Xocolata de Barcelona

El Museu de la Xocolata de Barcelona és, sens dubte, el museu més dolç de la ciutat comtal. Es va inaugurar l'any 2000 i constitueix el primer equipament d'aquestes característiques a Catalunya.

En els vuit anys que porta en funcionament, el Museu de la Xocolata de Barcelona s'ha consolidat dins l'oferta cultural de Barcelona i és un dels museus més visitats de la ciutat. L'any 2008 més de cent dues mil persones van visitar el Museu.

Un dels objectius del Museu és connectar la seva activitat amb l'oferta cultural que ofereix una ciutat com Barcelona i apostar per activitats per a tota la família, especialment per als més petits, que entrellacen cultura i xocolata, presentant-la més enllà de la seva dimensió de producte alimentari.

El Museu de la Xocolata és una iniciativa del Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona emmarcada dins la seva voluntat d'innovar i modernitzar el sector a partir de la tradició de la pastisseria.

El Museu pretén treballar per convertir-se en referència internacional en la seva temàtica gràcies a



Informació útil

Museu de la Xocolata de Barcelona
C. del Comerç, 36. 08003 Barcelona
Tel: 93 268 78 78
www.museuxocolata.cat

Director del Museu: Sr. Francesc Gil

Horari

El Museu de la Xocolata de Barcelona està obert al públic de dilluns a dissabte de 10:00 a 19:00 h i els diumenges de 10:00 a 15:00 h. Els dimarts no festius el Museu estarà tancat al públic

Preu entrada

Entrada individual: 4,30 €
Entrada col·lectiva: 3,50 €



una programació d'activitats extensa i dinàmica i a la força que li atorguen les noves dependències de l'Escola de Pastisseria del Gremi, ubicada al mateix edifici.

Un dels objectius principals del Museu és el desenvolupament d'un projecte cultural al servei de la divulgació i la sensibilització de la cultura de la xocolata, per tal d'incrementar la seva valoració cultural i gastronòmica, així com per impulsar un instrument de valoració de la tradició xocolatera i pastissera del país. A més, gràcies al projecte museístic, es pretén presentar la xocolata més enllà de la seva dimensió de producte alimentari, tot proposant un passeig pels seus orígens, valor simbòlic i econòmic en el món precolombí, l'arribada a Europa i la seva difusió com un element exòtic amb propietats medicinals i d'alt valor nutritiu.

ESPAI EXPOSITIU

El Museu de la Xocolata de Barcelona disposa d'un espai expositiu de 600 m² on presenta un passeig que va des dels orígens i significació de la xocolata, la seva arribada a Europa, el seu valor simbòlic, cultural, econòmic i nutritiu, així com la tècnica, ús i consum. L'exposició combina una presentació d'objectes amb escenografies, interactius i audiovisuals.





ÀMBITS D'EXPOSICIÓ

Cacau i xocolata. El seu origen exòtic i el seu valor simbòlic i màgic

- El cacau: una planta per satisfer els déus i les persones.
- Països productors de cacau i països consumidors de xocolata.
- La fabricació de la xocolata avui. Una modernització respectuosa amb la tradició.

La xocolata: pont de cultures

- Com prenien el cacau els antics asteques?
- El xocolat. Una beguda de foc.
- El cacau, un valor de canvi segur.
- La xocolata: de beguda amarga i picant a beguda dolça.
- Barcelona, pont d'entrada de la xocolata a Europa.
- El Valor simbòlic de la xocolata.
- El poder excitant de la xocolata i el cacau dividien Europa.

Xocolata: inspiració i creativitat. Art i creació

- Servir i presentar la xocolata. El disseny entorn de la xocolata.
- La xocolata i les arts plàstiques.
- Xocolata i comunicació. La creativitat publicitària per a la xocolata.

Un país de pastissos, confits i xocolata

- Pastissos de Catalunya.
- L'aventura de la mona.
- Dolços de primavera.
- L'origen de la mona. Les mones i la història contemporània.
- La mona: una indústria en plena expansió.

Històries de xocolata (espai audiovisual)

- Xocoatl. L'origen del cacau i la xocolata.
- Arribada i èxit de la xocolata a Europa.
- Xocolata per a tothom.

Sala Barcelona

- Exposició de figures artístiques de xocolata de diferents temàtiques i espai on s'ubica l'exposició temporal anual.

Maquinària de xocolata

- Maquinària antiga que es feia servir per al tractament del cacau i l'elaboració de la xocolata.

Bojos per la xocolata