



International Cooking Concepts

Gran Vía Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com



Orígenes[®]

Fiebre por la tónica...

“...existe un árbol que llaman el árbol de la fiebre... una vez hecho polvo e ingerido como bebida, cura la fiebre”. Crónicas de San Agustín 1633.

Cuenta la leyenda que la corteza del árbol de la fiebre fue utilizada por primera vez por los españoles alrededor de 1630, cuando fue recetada a la condesa de Chinchón, que había contraído la malaria, comúnmente llamada fiebre, mientras vivía en Perú. La condesa se recuperó y así se descubrieron las propiedades curativas del “fever tree”.

A pesar del éxito, no tuvo mucha aceptación en sus inicios. Se empezó a importar en Europa bajo la denominación de “polvo curativo jesuita”, un término conflictivo teniendo en cuenta la dominación protestante en Inglaterra. Incluso cuando Carlos II se curó de la fiebre en 1679, su popularidad aún era escasa ya que Robert Talbor, el médico real, guardó para sí mismo el secreto.

De todas maneras, el poder curativo de este peculiar árbol no se hizo mundialmente conocido hasta alrededor de 1820, cuando los soldados del ejército hindú en un intento para prevenir la malaria, mezclaron la quinina (extracto de la corteza del árbol) con azúcar y agua, creando la primera “Indian Tonic Water”.

El sabor era muy amargo, y lo hicieron más agradable al paladar añadiéndole algo de ginebra a la mezcla. Así nació el primer gin&tonic, y muy pronto se transformó en la bebida genuina del Imperio Británico.

Pero el gin&tonic del Raj fue antes una necesidad que un placer. El colonialismo provocó un incremento espectacular de la demanda de quinina, y la “East India Company” era incapaz de abastecer las necesidades. La solución fue intentar cultivar el árbol en las colonias. Se probó con semillas ecuatorianas, pero el árbol resultante era muy pobre en quinina.

Los holandeses tuvieron más suerte con semillas peruanas suministradas por el explorador británico Charles Ledger, que habían sido rechazadas por los británicos después de su mala experiencia con las semillas ecuatorianas. Las semillas peruanas resultaron ser altamente productivas en quinina, hasta ocho veces más, dando a Holanda el monopolio del mercado.

Fever-Tree Ltd ha vuelto a los orígenes de este árbol, y ha descubierto la última plantación que queda de todas las que florecieron a partir de las semillas peruanas. Situada en una zona conflictiva, en la frontera entre El Congo y Ruanda, la plantación ha conseguido prosperar y sigue produciendo una de las mejores quininas naturales del mundo, siguiendo exhaustivamente los métodos de cultivo tradicionales.