MANUEL MIRA CANDEL fue en 2004 Premio Azorín de Novela con 'El secreto de Orcilis', y en 2015 Premio Literario Independiente Internacional Dino Buzatti con 'El olivo que no ardió en Salónica'. Es autor de otras novelas, entre ellas 'Esperando a Sarah Miles en la playa de Inch', recientemente publicada, y ha cultivado también el ensayo y la biografía.

EL YOGUR QUE EMPEZÓ A VENDERSE EN FARMACIAS

La empresa Danone celebra este año 2019 una efeméride muy especial. El centenario de su fundación. Una conmemoración cuyo origen tiene nombre y apellido: Isaac Carasso. Este empresario de origen sefardí logró el apoyo del Colegio de Médicos de Barcelona para recomendar su yogur y venderlo en farmacias por sus propiedades terapéuticas. Su empresa sobrevivió a seis guerras.

"Fue un nombre extraordinario, irrepetible e injustamente olvidado", afirma el periodista y escritor alicantino Manuel Mira Candel, Premio Azorín de Novela en 2004 y Premio Literario Independiente Internacional Dino Buzatti en 2015. El periodista es autor del único libro que se ha publicado sobre el fundador de Danone. En su obra 'El olivo que no ardió en Salónica' cuenta la historia de la familia Carasso, rescatando la figura de este "emprendedor, empresario, investigador, romántico, sefardí, español y padre ejemplar".

La existencia del yogur siempre había formado parte de la cultura alimenticia de Oriente Medio y el yogur búlgaro, el *jaurt*, era uno de los más conocidos. Pastores búlgaros lo vendían en las plazas de Salónica y probablemente a través de ellos Isaac, nacido en Tesalónica en 1884, pudo acceder a las técnicas elementales que utilizaban para la fermentación de la leche.

Convencido de las propiedades terapéuticas y medicinales del *jaurt*, dos personajes le influyeron. El microbiólogo búlgaro Stamen Grigorov, descubridor del 'lactobaciuls bulgaricus', la bacteria del ácido láctico responsable de la fermentación, y el científico ruso Ilía Metchnikoff, premio Nobel de Fisiología y Medicina por sus trabajos sobre la fagocitosis y la inmunidad, que creía haber encontrado en los microbios de la leche ácida —el yogur— la solución al problema del envejecimiento.

Acompañado por su padre, Isaac visitó el Instituto Pasteur de París donde conoció a Metchnikoff. Sin embargo, su plan empresarial se vio frustrado por la irrupción de la guerra italoturca (1910) y las dos Balcánicas (de 1912 a 1913). Junto a su esposa Esterina y sus tres hijos, Daniel, Flor y Juana huyó a Barcelona, pero antes de llegar a destino les sorprendió la I Guerra Mundial y tuvieron que instalarse en Suiza. Finalmente cruzaron Francia en medio de la contienda hasta que pudieron alcanzar Barcelona.

En su casa del Raval "instaló un laboratorio, así lo llamaba él, era una simple habitación con los aparatos artesanales que construyó y se las apañó como pudo para venderlo en farmacias como un producto medicinal distribuido por los tranvías de Barcelona y con la ayuda de los carteros", cuenta Mira Candel, quien destaca como paso fundamental el respaldo institucional que recibió del Colegio de Médicos de Barcelona. Un grupo escogido de médicos visitó su laboratorio, siendo el doctor y microbiólogo Jaume Ferran la persona que más le ayudó en su etapa inicial. Así fundó Danone, nombre proveniente del apelativo Danón, con el que se conocía en la familia a su hijo Daniel, a quien Isaac adoraba.

De la Guerra Civil a Auschwitz

Fue precisamente su primogénito, Daniel, quien abrió el yogur al gran mercado en París apoyado por su padre. Según el autor, "Daniel era joven, había estudiado comercio en Marsella y tenía unas ideas digamos más modernas. Entre otras cosas no le agradaba el sabor amargo del yogur".

La compañía fue creciendo hasta que estalló la Guerra Civil española, la quinta que vivió Isaac y que le obligó a exiliarse al sur de Francia. Murió de un ataque fulminante del corazón y fue enterrado en el cementerio de Bayona.

Las dificultades siguieron para los hijos, que sufrieron la II Guerra Mundial en París. Juana escapó de los nazis, pero la pequeña Flor fue presa y murió en Auschwitz. No quiso acompañar a su hermano Daniel que huyó a EEUU. En Nueva York siguió fabricando Danones e incorporó por primera vez el sabor de las frutas condicionado por el gusto de los americanos.

"El día en que descubrí su tumba, en el cementerio judío de Bayona, me pregunté cómo era posible que un gigante como él yaciera allí olvidado del mundo", comenta el periodista, que estuvo dos años investigando, leyendo y viajando para dar a conocer la apasionante historia de los Carusso. •