

# IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO TACCUINI DI VIAGGIO

Gilberto Mora

Venancio Martinez a Cuyagua

Il fascino del cacao e del cioccolato diventa, per analogia, il fascino di una terra magica come il **Venezuela**. Scientificamente è provato che le prime piante di cacao nascono in due zone del territorio venezuelano: la specie **“criollo”** nella zona a sud del Lago di Maracaibo conosciuto per la qualità e la bianchezza delle sue fave, il suo sapore fruttato e la sensualità dei suoi aromi, capace di dare un cioccolato ineguagliabile, delicato e dal sapore persistente; la specie **“forestero”** nella conca del Delta dell’Orinoco e nella zona Amazonica al confine col Brasile, apprezzato per la sua forza, resistenza e produttività. Il cacao divenne così importante nel Venezuela che nel ’700 i proprietari di aziende cacaotere venivano nominati secondo la quantità di alberi di cacao che possedevano: “Don”

se arrivavano a 10.000 e “Gran Cacao” con 50.000 come segno di ricchezza, prosperità e importanza, per gli abitanti, i commercianti e la stessa Corona.

Al principio del 17° secolo era il principale produttore di cacao e ora produce solo lo 0,5 della produzione mondiale ma è indiscutibile che **il Venezuela è il cacao** e ci dà i grani della migliore qualità al mondo. L’idea di questo viaggio, alla ricerca del grande cacao fine e aromatico, non sarebbe stata possibile senza il grande lavoro che Gianluca Franzoni, fondatore di Domori, ha sviluppato negli ultimi vent’anni alla ricerca degli straordinari “criollos” venezuelani.

Tutte le tappe di questo tour hanno avuto come obiettivo la mappatura e la selezione di alcuni cacao provenienti da zone ben speci-

che che andranno a far parte dei cacao selezionati per il **progetto “I luoghi del cacao”** che Compagnia del Cioccolato sta portando avanti da un paio d’anni. Lo staff dei viaggiatori è composto da me, **Gilberto Mora**, Presidente di Compagnia, l’ideatore del progetto, **Rocco Angarola** consigliere d’amministrazione e direttore di Alto Cacao, i nostri collaboratori di Cacao Caracas che coordinano i campesinos produttori di cacao, i nostri referenti venezuelani di Cacao Mar e alcuni soci di Compagnia del Cioccolato.

#### NELLA CASA DEL PORCELANA A “SUR DEL LAGO”

Parte questo viaggio nelle terre del cacao venezuelano con una ricerca dei criollo merideñi nella zona del Sur del Lago (il lago è

quello di Maracaibo), in questo caso negli **stati venezuelani andini di Merida, Tachira e Zulia** al confine con la Colombia. Sbarchiamo di prima mattina all’aeroporto di El Vigia dopo essere partiti da Caracas che è ancora buio. In circa un’ora di viaggio arriviamo in una bellissima zona, molto curata e piena di attività cacaotere. Edifici bassi, piantagioni con un sottobosco molto pulito, “limpio” come dicono loro, serre per piantine nuove, spazi di fermentazione e essiccazione. Sono il **centro di beneficio del cacao di Corpozulia, gestito dalla Corporation socialista del cacao venezuelano, e il Viveiro de Frutales della Stazione locale Chama dell’INIA (Istituto Nacional de Investigaciones Agrícolas)**. Nella prima piccola piantagione troviamo Criollo andino Meri-

Interno di cabosse di Porcelana con fava bianca alla Cascarita



da e Criollo Guasare innestato su piante di ibrido Merida. Ma è nella seconda parcella che troviamo **la vera casa del Criollo Porcelana** : sono presenti le principali tipologie di cabosse che evidenziano il Porcelana nei vari gradi di maturazione: colore chiaro con una piccola spennellata rosa, verdi chiare, gialline e bianche con piccoli puntini, rosso non troppo intenso con una patina porcellanata. Cabosse non grandissime, rotonde con una punta marcata. Al taglio del seme fresco l'interno è bianchissimo con la tendenza ad ossidarsi molto velocemente. Nel centro di fermentazione guardiamo le tabelle e scopriamo che il **Porcelana fermenta in tre giorni. Come tutti i grandi criollo deve fermentare in fretta perchè la qualità genetica è già altissima.** I carrelli dove il seme fermentato è posto a seccare sono molto moderni e si spostano su rotaie. Le fave, non ancora pronte, già presentano un bel colore rossiccio.

Ce ne andiamo con due piantine di Porcelana pronte per essere piantate nel giardino di un amico a Puerto La Cruz. Mi spiace non poterne portare almeno una in Italia. Mi accontento di tre piccole cabosse di Porcelana con tre varianti di colore e il grande abbraccio, a me e agli amanti italiani del cacao, degli amici di Corpozulia.

Ci dirigiamo in un'altra zona alla ricerca di un'altra piantagione che è appena passata a nuovi proprietari. Il viaggio in auto verso il **Municipio Francisco Pulgar, nella stato di Zulia**, ci porta forse un po' troppo vicino al confine colombiano dove, in questo momento, contrabbandieri e guerriglia la fanno da padroni. La totale assenza di Guardia Nacional ci fa capire che è meglio cambiare strada e tornare indietro in fretta e tra fasciose distese di palme da platano, palme da cocco e mandrie di bufale arriviamo alla **Finca La Orchidia** di Raul Vargas, chiamata anche "**La Cascarita**", dove sappiamo della presenza di una piantagione di circa 50 et-

Cabosse di Porcelana a Corpozulia





36

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA

tari. Troviamo una piantagione in completo rinnovamento dove stanno per costruire uno nuovo spazio per la fermentazione e per l'essiccazione. La giriamo in lungo e in largo e arriviamo alla conclusione che la presenza di **criollo porcelana è superiore al 70% ed il resto del cacao si divide tra alcune tipologie di antico criollo merideño quali Boccadillo, Hernandez, Benavide oltre alla presenza di criollo Guasare**. Una bella piantagione che avrà grande futuro.

*Torniamo alla nostra posada nella zona caoetera "La Azulita" preparando la nuova giornata di viaggio verso Tucanì proprio vicino alla vecchia e storica piantagione, nazionalizzata e ormai in disuso, di Pedregal di Valrhona.*

#### IL CACAO MERIDEÑO DI TUCANÌ E IL CENTRO DI BENEFICIO DI CAÑO TIGRE

Arriviamo di prima mattina alla **Finca Maracaibito di Tucanì** dove ci aspetta il pro-

prietario Carlos Enrique Dugarte. Seduti all'ombra di una tettoia beviamo un "cafesito" e facciamo il punto sulla produzione di cacao. Ciò che apprendiamo è veramente sconcertante: i produttori di cacao di questa zona stanno vendendo ad un prezzo più alto, per la crisi economica che sta coinvolgendo tutto il paese, un **cacao che non viene nemmeno fermentato** ma gettato ancora con la bava bianca sotto il sole e fatto seccare. Un grandissimo spreco perché penalizza un cacao geneticamente molto interessante e, senza una corretta fermentazione, lo rovina definitivamente. Fortunatamente si sta sviluppando la proposta dei nostri amici di Cacao Caracas che, su nostro suggerimento e con la collaborazione del Ministero del Commercio, hanno messo a punto un progetto di un centro di beneficio per supportare i produttori e recuperare la qualità del cacao di questa zona. Come emergenza il primo passo è stato quello di acquistare dai produttori il cacao appena raccolto ancora

Bufale in transito vicino alla Cascarita



37

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA

in bava, di farlo fermentare con correttezza e di farlo seccare nelle migliori condizioni in un centro di beneficio appositamente costruito per garantire la qualità del cacao di tutto questo territorio.

**Lo spazio di Caño Tigre** è costituito da una sala con **casce di fermentazione da circa 200 kg di fave l'una**, un **"Secador Solar"** di stile Marquesina di 200 metri quadrati con la capacità di processare 12 mila kg al mese e un magazzino. Questo particolare "secador", coperto da plastica e con una ventilazione forzata permette di seccare i semi di cacao anche più velocemente, di non temere la pioggia e risparmiare personale, di fare seccare il prodotti in un ambiente più protetto e salubre. In questo centro si stanno processando **un criollo merideño** con presenza di Bocadillo, Hernandez, Benavide e Guasare, un **Sur del Lago standard e un cacao merideño della zona di Tucaní** con un buon incontro tra Trinitari ibridati e Criolli di zona.

Un notevole progetto per un cacao di ottima qualità.

*A cena appuntamento con il Prof. Alexis Zambrano Garcia dell'Università delle Ande di Merida e domani pomeriggio partenza in aereo per Caracas e poi in auto verso Maracay nello stato di Aragua con tappe a Choroni, Cepe, Chuao, Ocumare e Cuyagua.*

#### DALL'UNIVERSITÀ DELLE ANDE A CHUAO

Incontro Alexis Zambrano in un bel ristorante a pochi chilometri da **Merida**. Si sta facendo sera, il luogo è molto piacevole, sottofondo di musica caraibica mischiata a brani internazionali alla moda quasi fossimo in un locale di tendenza sulla riviera romagnola. Arrivano Caipiriñe molto aromatiche e suadenti dove il lime è sostituito dalla parcita (il passion fruit) in attesa della cena e mi sposto con Alexis in uno spazio più tranquillo per parlare di cacao. **Alexis**

**Zambrano Garcia** è professore associato nel **dipartimento di Chimica dell'Università delle Ande** e insegna biotecnologia dei microrganismi alla facoltà di Scienze. In questo momento il suo lavoro è indirizzato alle tipologie dei suoli e al controllo di qualità del settore agricolo (fondamentalmente al cacao).

L'oggetto della nostra conversazione è il loro progetto, in collaborazione con la ICCO, per stabilire i parametri fisici, chimici e organolettici che evidenziano le differenze tra cacao fino e cacao ordinario.

Hanno appena dato alle stampe un interessante **manuale di laboratorio** sull'analisi di qualità delle fave di cacao. Alexis è molto interessato al lavoro che noi stiamo facendo da anni sulle tecniche di degustazione, soprattutto dei cacao d'origine, alle nostre schede di degustazione e sostanzialmente al nostro approccio degustativo che esce dai loro parametri molto rigidi del **ricercare**

**"sabor a fruta, sabor floral, sabor a nueces (frutta secca e tostata), sabor herbal, sabor a panela/malta, sabor caramelo.**

Torniamo al tavolo dove ci aspetta un piatto tipico con foglie di banane, carne, cipolla e uvetta mentre continua fitta la nostra conversazione sugli aromi secondari del cacao aromatico. Resteremo in contatto e gli farò avere le nostre schede tradotte in spagnolo. *L'indomani partenza per Caracas in aereo e trasferimento a Choroni. Ci aspetta il nostro "lancero" per portarci via mare prima a Cepe e poi a Chuao.*

#### VIA MARE VERSO I LUOGHI MITICI DEL CACAO

Non ci sono strade che portano alle piantagioni di Chuao e Cepe. Il porto di Choroni è poco più di una spiaggia dove un piccolo rio sfocia nel mare. È da qui che ci imbarchiamo per un viaggio di circa 40 minuti con un mare fortunatamente calmo e mae-

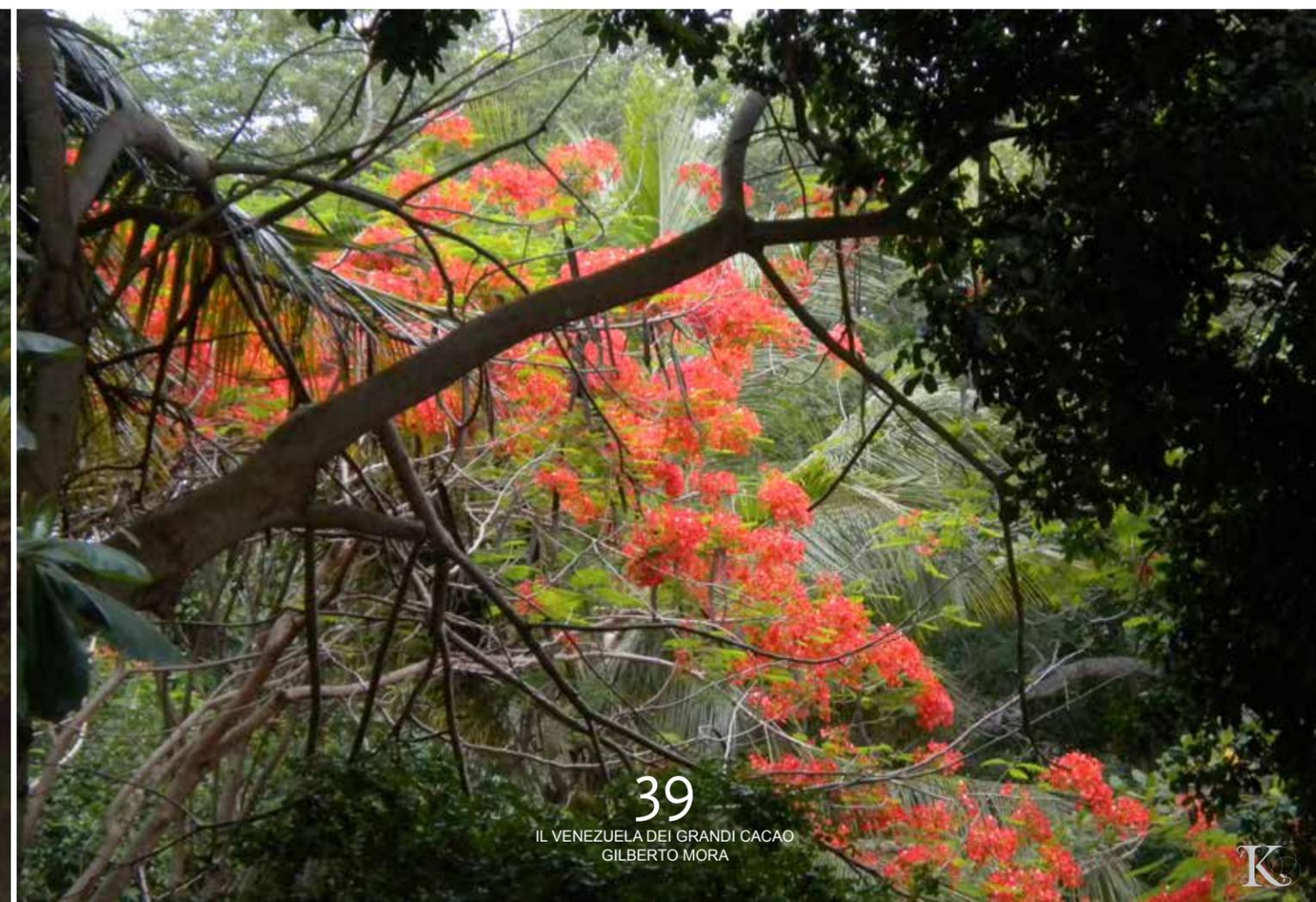
El Pedregal, storica piantagione nazionalizzata

Nella foresta di Cepe



38

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA



39

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA





stoso. La piccola e straordinaria spiaggia di Cepe ci accoglie silenziosa. Poche persone e un'atmosfera quasi sospesa. Qualche pescatore sta portando pargos e piccoli tonnetti tenendoli per le branchie, almeno tre per ogni mano.

**Cepe da qualche anno sta ricominciando a produrre cacao.** Una piantagione sempre più pulita che dà 2/300 kg di cacao all'ettaro. Sono ormai due anni che la visitiamo e possiamo dire che il lavoro è stato molto intenso e la qualità del cacao è migliorata. Una grande percentuale di criollo che ricorda quello che un tempo era il criollo di Chuao (che è proprio lì vicino a pochi chilometri), un po' di Trinitario ibridato tipo Choroni, qualche Ocumare e pochissimo Forestero

Amelonado Legon dagli inconfondibili frutti gialli rotondi e appuntiti. Sarà un buon cacao molto dolce e con note di nocciola che Compagnia del Cioccolato metterà a disposizione di qualche produttore italiano con il suo progetto "I luoghi del cacao" che dovrà selezionare alcune piantagioni e favorire il rapporto tra campesinos e cioccolatieri.

Nel tornare verso Ocumare della Costa facciamo una **tappa a Chuao**. Mi piange il cuore vedere lo stato di quella che era una grande e importantissima piantagione. Ormai il criollo di Chuao è svanito e si può parlare soltanto di un cacao blended di piantagione dove troviamo un po' di trinitario e dove il forestero la fa da padrone. Hanno però restaurato la mitica chiesetta e ne siamo fe-

Chiesetta di Chuao e piazza per seccare il cacao



lici. Peccato che Chuao si sia trasformato sostanzialmente in una meta turistica. Se penso a tutti i produttori che sproloquiano sulle loro tavolette con Criollo Chuao sorrido amaro... Fortunatamente c'è il Chuao in purezza di Hacienda San José di Domori che Gianluca Franzoni ha selezionato e portato nella sua piantagione nello Stato di Sucre a mille chilometri di distanza. Solo così è stato salvato un grande criollo e noi possiamo ancora gustarlo in tutta la sua sontuosità!

*Domani Ocumare, Cumboto e Cuyagua.*

#### **OCUMARE DELLA COSTA, LA RISCOPERTA DI GRANDI CACAO**

Lasciate Cepe e Chuao con un viaggio in barca molto difficoltoso- nel pomeriggio infatti il mare si ingrossa sempre- arriviamo alle altre grandi località cacaothere dello **stato di Aragua: Ocumare, Cuyagua e Cumboto.**

**Ocumare della Costa** è un'altra splendida vallata della costa centrale del Venezuela nello Stato di Aragua. Il cacao criollo coltivato in questa zona ha subito un severo processo di ibridazione ma questo cacao rimane ancora autosufficiente per essere messo in commercio. **Il cacao da Ocumare e dalla vallata confinante di Cuyagua** (che produce un cacao simile) spesso raggiunge i mercati internazionali come una singola origine molto particolare di cacao ed è venduto con un premio molto elevato.

I cloni selezionati di Ocumare sono stati piantati in molte zone del Venezuela (con particolare successo nell'Hacienda San José di Franceschi/Domori nella penisola del Paria a Carupano nello stato di Sucre).

Un cacao importante con un **gustoso aroma primario, note di panna, spezie, mandorla, sottobosco e funghi, marmellata di ciliegia. Ottimo bouquet floreale con sentori fruttati.**

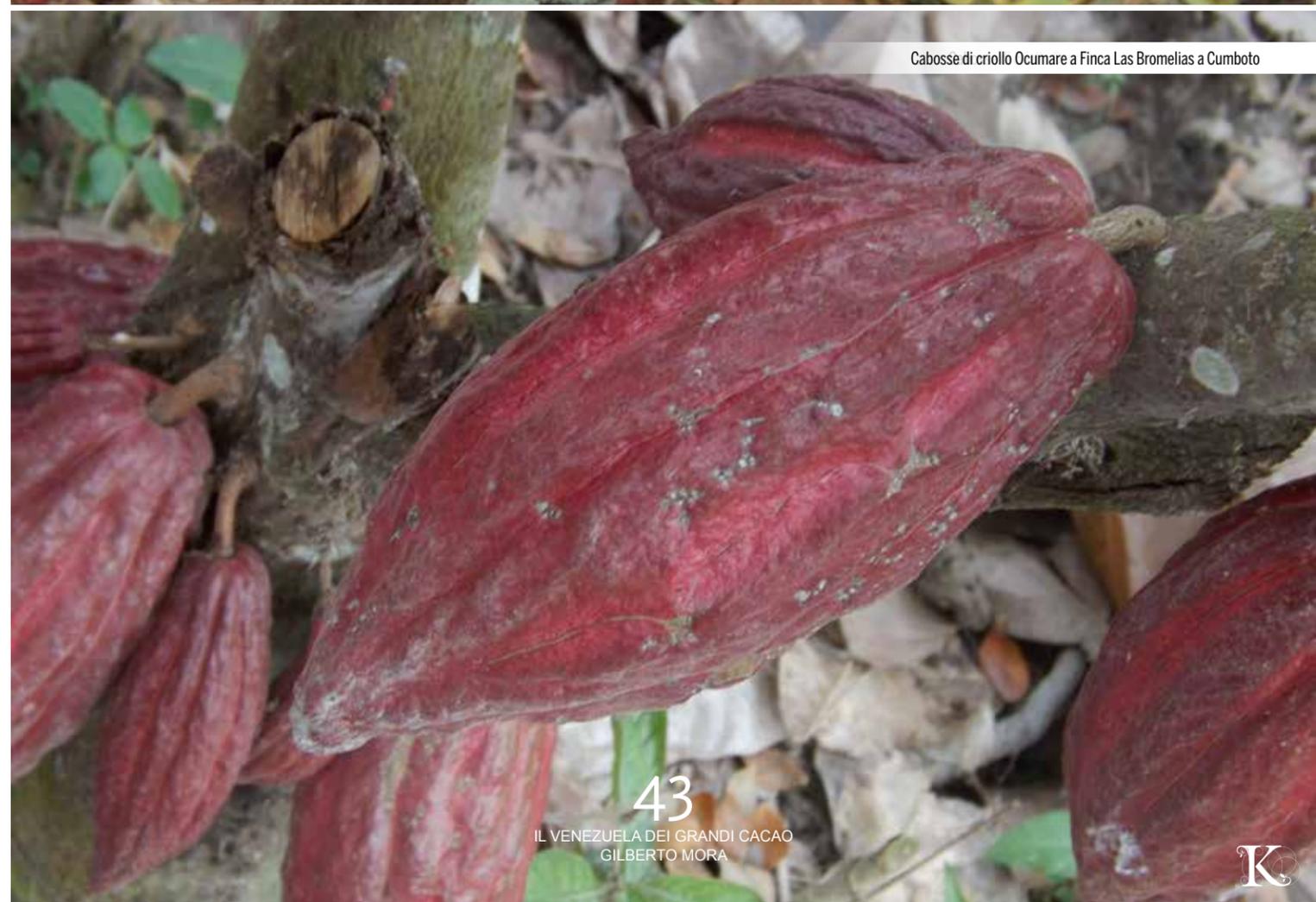
**L'incontro che facciamo è con Venancio Martinez padre di Felix, il presidente**

**dell'Empresa Campesina di Cuyagua.** Arriviamo con lui alla sua piantagione di circa 50 ettari posta a destra di un piccolo "rio". Si attraversa a piedi bagnandosi un po' oppure saltando da pietra in pietra come faccio io con una certa fatica. Una buona parte della piantagione è completamente pulita nel sottobosco e in una grande parcella sono presenti solo piante di Ocumare in purezza appena piantate. Vediamo un impianto di irrigazione primitivo ma efficiente. Sono presenti nella piantagione tutte e tre le tipologie di **Ocumare 61, 67 e 77, pochissimo foresteo Amelonado Legon riconoscibile dalle sua cabosse gialle piccole e tonde, un po' di ibrido trinitario.** Direi che nella totalità possiamo rilevare un **70% di presenza di criollo.** Salutiamo Venancio nell'affascinante piazzetta di Cuyagua con la sua chiesetta coloniale molto simile a quella di Chuao e ci trasferiamo al **centro di beneficio di Cumboto che si trova nella bellissima Finca Las Bromelias di proprietà del signor Freddy Fisher. In questo centro i nostri amici di Cacao Caracas processano tre tipologie di cacao: quello che viene prodotto in questa azienda, il cacao di Cuyagua e una "mescela" di vari produttori della zona cacaothere Cumboto.**

La Finca Las Bromelias presenta piante di Criollo Ocumare tipologia 61, 67 e 77 con la presenza particolare di un Ocumare 60 che viene sostanzialmente utilizzato per l'impollinazione manuale. Nella piantagione abbiamo anche trovato alcune nuove piante di Chuao 120, nove nuovi cloni UCV dal n.1 al n.9 e 14 tipologie di cloni regionali. Una piantagione laboratorio che vede la presenza di un secador solar e di un spazio con differenti casse di fermentazione per i vari tipi di cacao. Ritornati alla nostra posada uno straordinario concerto sul canale nazionale mi allietta la serata: **l'Orchestra sinfonica della gioventù venezuelana diretta da Gustavo Dudamel, allievo di Abbado, in una stra-**



Cabosse a Cuyagua



Cabosse di criollo Ocumare a Finca Las Bromelias a Cumboto

**ordinaria interpretazione di “Mambo” di Leonard Berstein. Un’emozione indimenticabile!**

Dopo aver tostato in Italia i cacao prodotti qui abbiamo riscontrato nel Cumboto “mescla” delle varie piantagioni della zona un bouquet molto intenso e ricco di aromi secondari, una dolcezza accattivante con un’ottima rotondità per il Cuyagua e una assoluta finezza ed eleganza nel cacao della Finca Las Bromelias di Fisher. **Da questa piantagione è nata veramente la riscossa dei cacao dei territori di Ocumare.**

*In serata arrivo a Caracas e poi due giornate intere per incontri con il Ministero del Commercio, le autorità doganali del porto di La Guaira per preparare l’esportazione del cacao selezionato, la visita un vecchio mercato nel centro di questa megalopoli e poi verso Higherote e Barlovento nello stato di Miranda.*

#### NELLE TERRE DEL CARENERO SUPERIOR

Poco prima di partire facciamo una sosta da “Don Juan” un classico negozio di abiti tradizionali dove acquisto un fantastico Liki Liki, l’abito da cerimonia venezuelano da portare con catena d’argento o d’oro nelle due asole sul colletto. È il loro Smoking con, però, un fascino tropicale e d’antan. Penso immediatamente che lo indosserò per la serata di gala del Salon du Chocolat di Parigi. Arriviamo a Higherote nello Stato di Miranda verso sera dopo aver attraversato Caracas sull’autostrada cittadina che la divide da ovest e est. **La zona cacaotera è molto interessante e il fulcro produttivo è quello di San Juan di Barlovento.** Spesso, salvo gli esperti, non si riesce a comprendere la differenza tra cacao d’origine, cacao ibridato e cacao di una zona particolare. **Il Carene-**

**ro non è un’origine specifica di cacao ma è una sorta di blended di piantagione tra differenti tipologie di cacao.** Infatti nelle piantagioni di questa zona troviamo molte tipologie genetiche di cacao, molto Trinitario, Amelonado Legon Forestero e un po’ di criollo.

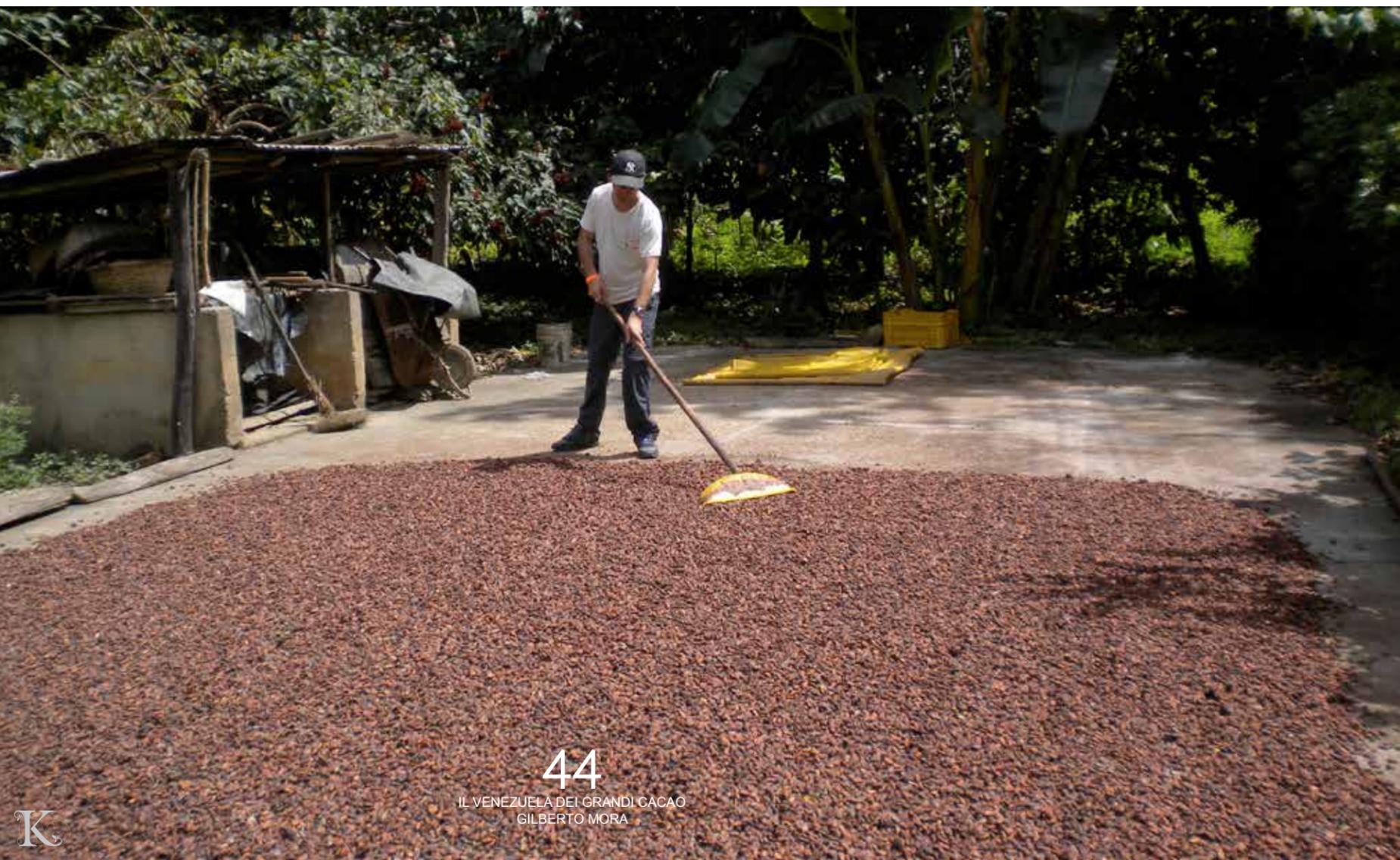
Questa raccolta indifferenziata porta molti problemi di fermentazione perché le fave più bianche di criollo hanno bisogno di 4 giorni di fermentazione, i trinitari di 5/6 e il Forestero di 7/8. **In questo momento la zona più interessante è quella a nord di Higherote con il Carenero Superior di Curiepe, Cambural e Birongo dove si stanno apportando molte modifiche alla produzione:** reimpianto di cacao più pregiato, selezioni clonali, fermentazione con raccolta differenziata per tipologie di cacao, costruzione di un centro di beneficio che associ

differenti Emprese Cacaotere per quasi 2000 ettari.

Tenete conto che in alcune aziende (per es. quelle di Juan Vargas e di Francisco Taguari-pano) troviamo anche 8 differenti tipologie di cacao. L’obiettivo è migliorare la qualità del prodotto e aumentare la produzione che adesso arriva appena a 300 kg per ettaro.

Anche questo lavoro si sta sviluppando in collaborazione con Cacao Caracas, la struttura operativa di Cacao Mar che opera sotto lo stretto controllo e la consulenza di Compagnia del Cioccolato per il progetto “I luoghi del cacao”.

Sono convinto che in poco tempo si possa arrivare ad un Carenero Superior stabile nella produzione e con un buon bouquet aromatico con la tipica eleganza del cacao Trinitario: **equilibrato tra amarezza e dolcezza con richiami di frutta secca e tabacco.**



**Con una buona persistenza e pulizia che lo renda un classico buon cioccolato fondente.**

Nel ritorno una sosta a Rio Chico e alla laguna di Tacarigua dove tutti i pomeriggi, alle cinque in punto, si danno appuntamento i Cora Cora.

*Torniamo in posada per fare il punto con Jorge Villernuevo, un esperto uruguayano che da anni lavora nelle piantagioni di cacao di questa zona. È uno dei più profondi conoscitori delle differenti varietà di cacao e collabora con noi e la Consorteria socialista del cacao venezuelano. All'indomani la meta è il parco di Guatopo.*

#### **CORDILLERA DELL'INTERIOR**

Partiamo verso Puerto La Cruz e a circa un centinaio di chilometri prima ci allontaniamo dalla costa per avventurarci nella Cordillera venezuelana. La Serrania del Interior include il Cerro Platillon (1930 m) e le montagne di Guatopo (1800 m). Molti calcari sono presenti in diverse aree della cordillera, in particolare nel Serranía del Interior, dove il Morros di San Juan offre un caratteristico paesaggio.

La strada si inerpica dopo aver attraversato un grande altopiano molto rigoglioso con coltivazioni e numerose pozze d'acqua per gli animali. **Il paesino di San Francisco de Macaira sembra quasi disabitato e la vita procede in una calma quasi rarefatta.** Anche la solita Piazza Simon Bolivar è deserta. Il nuovo centro de beneficio che dovrà essere utilizzato dai coltivatori della zona è ancora solamente un grande cortile interno

Cabosse appena raccolte al parco di Guatopo

che servirà per seccare il cacao. Intravediamo piccoli spazi che ospiteranno le casse di fermentazione. Aristide Chacìn sarà il referente del Centro e nella sua bella casa con la foresta che sembra volergli entrare dal giardino ci offre un ottimo caffè coltivato dai campesinos. Chiedo di visitare le piantagioni e mi dicono che bisogna aspettare la Toyota. Non capisco perchè dover cambiare auto visto che la nostra è già molto robusta. Ma lo capirò presto...

Arriva una Toyota quattro ruote motrici, tre prendono posto nella cabina e gli altri sul cassone. **Cominciamo un viaggio che ci porterà per circa un'ora su un terribile percorso da rally con fiumi da guardare, strada ora dura come marmo ora incredibilmente fangosa. Muri al 30 per cento e discese altrettanto ripide.** Finalmente e for-

tunatamente arriviamo molto in alto dove troviamo una foresta intricata con una piantagione di cacao estrema e molto scoscesa. Tra gli alberi si scorgono, come se avessimo di fronte tanti semafori ad un incrocio: **cabosse gialle, cabosse verdi e cabosse rosse. Una piantagione che produce un Carenero superior con presenza di forenero amelonado, poco criollo e molto trinitario.**

Dopo questa esperienza quasi al limite lasciamo il nostro amico Rafael Arevalo dalla sua famiglia a Guarico e noi scendiamo verso Puerto La Cruz con un paio di kg di fave fermentate e seccate della nostra piantagione estrema sul Guatopo. Speriamo che il cacao sia altrettanto buono come la nostra esperienza.

*Domani riposo a Puerto la Cruz e poi lo stato di Sucre.*

#### LA FILIERA DEL CACAO PARTE DA HACIENDA SAN JOSÈ

Il nostro viaggio in Venezuela ci ha dato molti indizi per approfondire il rapporto tra cacao e cioccolato nel versante della qualità. Quelle che potevano essere solo parole o idee in libertà si sono rivelate verità sostanziali: un grande cioccolato deve partire da una materia prima di altissima qualità. Compagnia del Cioccolato da anni premia Domori come produttore "principe" di cioccolati d'origine. I vari criollos come Ocumare, Chuao, Porcelana hanno vinto spesso le Tavole d'Oro per la loro altissima qualità gustativa. Un piacere per il palato e per la mente. **Nella penisola del Paria, stato di Sucre, a pochi chilometri da Carupano abbiamo visitato l'Hacienda San José dove vengono coltivati i grandi criollo che Do-**

**mori utilizza per i suoi cioccolati. Un lavoro che ha come ideatore Gianluca Franzoni che merita, a pieno titolo, la definizione di "rivoluzionario del cacao" o, per tornare alle cariche onorifiche venezuelane del '700 "Gran Cacao".**

L'Hacienda è di proprietà della famiglia Franceschi che ha un accordo con la Domori per la produzione dei cacao di qualità. Dopo l'ingresso di Illy nella proprietà Domori non si utilizza più il nome Hacienda San José per i criollo ma solo il marchio Domori e la famiglia Franceschi può utilizzare una piccola percentuale della produzione per dei cioccolati prodotti da lei interamente in Venezuela con nome di Cioccolato Franceschi.

La visita alla piantagione ci certifica senza alcun dubbio la grande qualità delle mate-

Il rally del cacao a Guatopo.

Insegna a San Jose



48

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA



49

IL VENEZUELA DEI GRANDI CACAO  
GILBERTO MORA



## Tipologie di cabosse

### Angoleta

Frutto lungo e scanalato, sottile e appuntito.

### Cundeamor

Lungo e ruvido, con collo marcato e punta ricurva.

### Amelonado

Arrotondato, spesso e con solchi, la sua buccia è liscia. Sembra un melone incrociato con un pallone da football americano.

### Calabacillo

piccolo e ovale con una buccia molto liscia. Ha la forma di una piccola zucca (in spagnolo infatti calabaza significa zucca). Color verde erba che diventa un bel giallo intenso quando matura.

## Le parole del cacao

### Burro di cacao

È un grasso naturale che si trova nella fave di cacao (circa il 50% ma può variare secondo la tipologia del cacao).

### Cabosse

Termine francese che indica il frutto del cacao che racchiude i semi (chiamati anche fave) e la gelatina bianca chiamata mucillago

### Cacao aromatico o fine

Il cacao di maggiore qualità con aromi secondari evoluti. Comprende il cacao criollo, il trinitario, il cacao Nacional Arriba dell'Ecuador.

### Cacao ordinario

Il cacao più robusto e resistente con pochi aromi secondari. Geneticamente è rappresentato dal cacao foretero. Coltivato soprattutto in Brasile, Africa e estremo Oriente.

### Criollo

Il cacao più pregiato, quello indigeno (creolo), con note aromatiche delicate. Il nome scientifico è Theobroma Cacao Criollo, rappresenta circa il 2% del raccolto mondiale

### Essiccazione

Seconda fase della lavorazione del cacao. Blocca il processo di fermentazione e serve per asciugare il cacao e cominciare a togliere acidità e umidità.

### Fava

Il seme del cacao da cui si ricava il cioccolato, si trova all'interno della cabosse (circa 40 semi).

### Fermentazione

Fase fondamentale della lavorazione del cacao. Avviene appena dopo il raccolto. In questa fase si sviluppano i precursori degli aromi. È un processo di trasformazione biochimica.

### Foretero

Il cacao più robusto e meno pregiato. Il nome scientifico è Theobroma Cacao Sphaerocarpum. Rappresenta circa il 90% del raccolto mondiale.

### Massa di cacao

Detta anche pasta o liquore di cacao. Contiene il burro di cacao e la sostanza secca del cacao. È ottenuta dalla macinazione della granella di cacao dopo la tostatura. È il semilavorato dal quale si parte per il processo di lavorazione che porta al cioccolato. Nelle piantagioni e in molti paesi d'origine viene ottenuta in maniera molto artigianale e il risultato viene poi sciolto in acqua calda per ottenere una bevanda.

### Piantaggio

Parti di foreste tropicali dove vengono coltivate le piante di cacao. Spesso sono parcelle di pochi ettari con alberi distribuiti casualmente. In paesi dove l'economia del cacao è più importante alcune piantagioni sono più strutturate e con una pratica agronomica più intensiva.

### Trinitario

Chiamato anche Deltano o Deltario. È un'ibridazione tra Criollo e Foretero sviluppata nella zona del delta del fiume Orinoco. Rappresenta circa l'8% del raccolto mondiale.

Fermentazione a Cumboto.



Collina di Caracas.

rie prime. A differenza delle altre piantagioni venezuelane qui la professionalità degli agronomi e lo stile di produzione rappresentano l'eccellenza. Le varie tipologie di criollo hanno tutte un responsabile di produzione, i vari appezzamenti dei differenti cacao sono ben distinti, la piantagione è molto pulita e la selezione clonale per mantenere la purezza delle piante attraverso gli innesti è rigorosa e costante. Una piantagione modello per cioccolati unici.

#### VERSO L'ITALIA

Il ritorno è un viaggio molto lungo e pesante tra auto, differenti aerei e molti scali. Ma dura un attimo. È la nostalgia del Venezuela

che mi ha avvinghiato. Tra cabosse colorate di cacao, foreste maestose, estrema povertà e grande dignità, spiagge inaspettate, piccoli villaggi e una megalopoli come Caracas pericolosa e nello stesso tempo affascinante. Il Venezuela delle contraddizioni e delle antinomie nel quale voglio ritornare quanto prima.

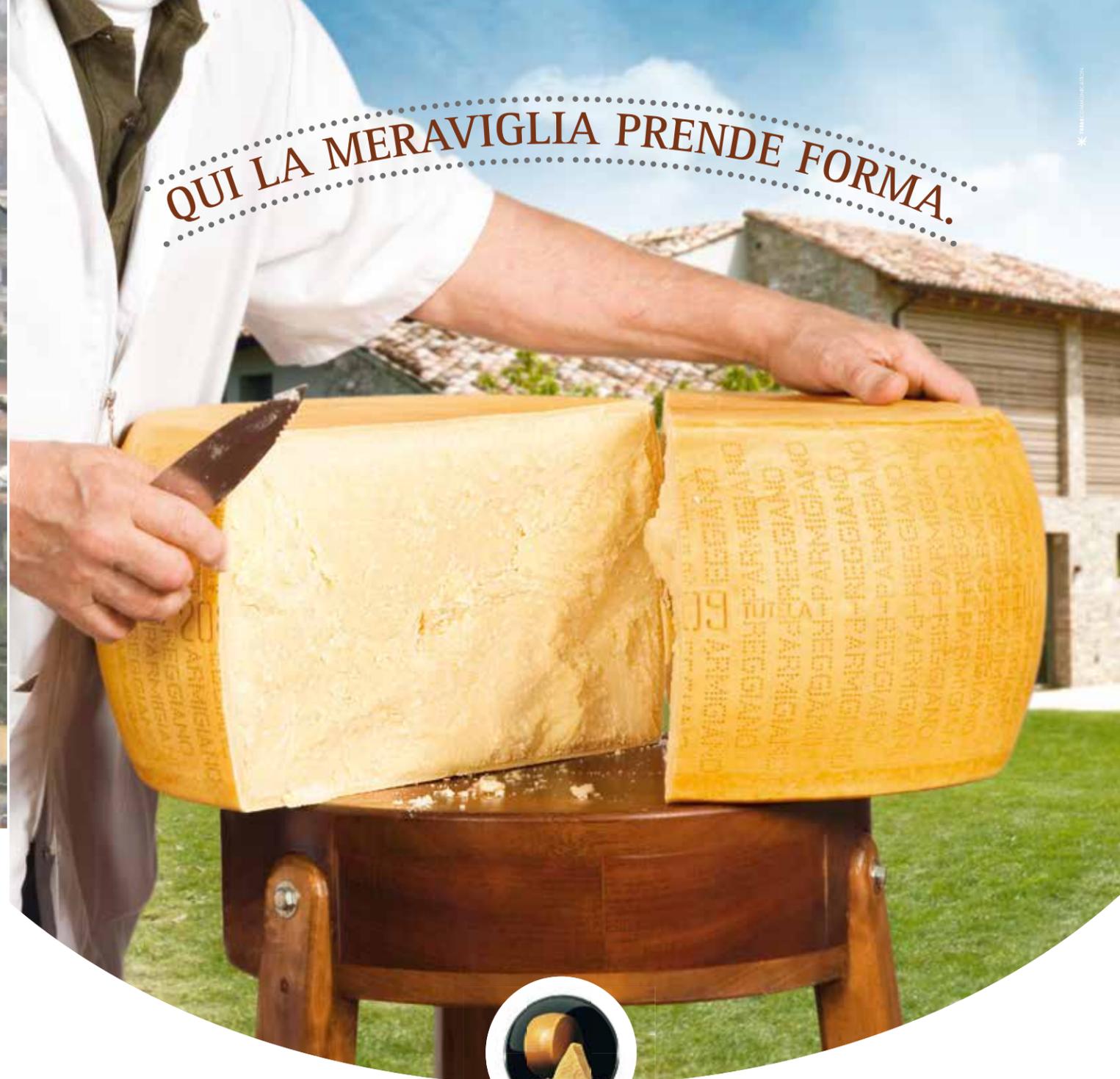
Hasta luego.



#### Gilberto Mora

*Esperto gastronomico, regista, fotografo e documentarista*  
Attualmente è Presidente nazionale di Compagnia del Cioccolato  
presidente@cioccolato.it - www.cioccolato.it

QUI LA MERAVIGLIA PRENDE FORMA.



Lasciati incantare dal Parmigiano Reggiano: scoprirai un mondo di sapere e di sapori che si tramandano inalterati da più di 9 secoli grazie alle **mani esperte** e ai **gesti ripetuti dei nostri maestri casari**.

**Una storia unica e vera** come la terra da cui prende forma.

**Vai su [parmigianoreggiano.it](http://parmigianoreggiano.it) e organizza la tua visita nella sezione dedicata.**