

# Le antiche leggende del cacao si colorano di Italia e biodiversità

di **Peppe Aquaro**

**N**on è il ballo del cacao. In questa parte di mondo, da dove si esporta una qualità di cacao dalla biodiversità unica, ballare è comunque un rito. Con una spruzzatina di storia italiana. I nostri distretti del cioccolato (Modica, Torino e Perugia) c'entrano e non c'entrano. A São Tomé e Príncipe, nell'Africa centro-occidentale, nel vero ombelico del mondo (dove Einstein dimostrò di averci visto giusto sulla Teoria della Relatività), il più grande appuntamento culturale per i suoi 180 mila abitanti si chiama «La Tragedia del Marchese di Mantova e dell'Imperatore Carlo Magno». Uno spettacolo di teatro di strada (e di foresta), rappresentato da più di tre secoli.

È probabile che, in occasione di Expo, questa storia di libertà e gelosia, salpata dal porto di Madeira all'interno del Continente africano quando São Tomé e Príncipe erano colonie portoghesi, sbarchi a Milano, nel Cluster denominato, appunto, del Cacao e del cioccolato (vista la collaborazione con Eurochocolate), formato da sei padiglioni in rappresentanza dei maggiori produttori del cacao. Dalla Costa d'avorio al Ghana, dal Camerun al Gabon, da Cuba a São Tomé e Príncipe. «Ultimi della fila per le loro 3.500 tonnellate di cacao prodotte all'anno, contro i due, tre milioni esportati della Costa d'Avorio (il 30 per cento del cacao mondiale), ma la Natura gli ha regalato Biodiversità e cultura felice», dice Ruggero Tozzo, presidente di Alisei, l'ong a sostegno dello sviluppo della produzione agricola di São Tomé, molto attiva in vista della presenza del paese africano in Expo.

«Biodiversità col cacao e cultura felice» è, infatti, il tema presentato da São Tomé e Príncipe in occasione dell'ap-



## Storie/2

● Claudio Corallo, 61 anni, origini fiorentine (nella foto) ha realizzato un sogno sull'isola di Príncipe (Africa): coltiva cacao e produce un cioccolato artigianale considerato tra i migliori. Circa il 60% della qualità viene dal lavoro fatto prima della torrefazione

puntamento milanese. A febbraio prossimo è in programma una sorta di preview, a Expo Gate, nel cuore di Milano, nel corso della quale saranno presentati i 2.500 metri quadri del cluster che verrà: teatro da 300 posti, dodici banchi vendita del cioccolato e corner dedicati allo sviluppo e alla fabbricazione.

In pratica, l'intera filiera, comprese le storie dei pionieri e delle leggendarie iniziative legate al cacao e al cioccolato. Partendo dalle seconde, Fairtrade Italia è una di quelle che garantisce le condizioni lavorative dei coltivatori: dalla raccolta sugli alberi fino a quando il seme viene insaccato ed esportato per essere trasformato in cioccolato. Nelle due isole del Golfo di Guinea, uno dei pionieri della lavorazione totalmente sul posto è il fiorentino Claudio Corallo.

«Arrivato da queste parti poco meno di vent'anni fa, è riuscito a trasformare il suo cacao in cioccolato all'ombra della foresta primaria, simbolo della biodiversità, e dove si raccolgono, oltre al cacao, banane, frutto del pane e taro, prodotti che appartengono ai contadini del posto», spiega il presidente di Alisei. Nel nome di una dolcezza solidale da scoprire a maggio prossimo. Cercando un po' d'Africa all'ombra di un Cluster.

© RIPRODUZIONE RISERVATA