

ALLA SCOPERTA DEL CACAO: IL MIO VIAGGIO IN COSTA D'AVORIO



Quando ho iniziato a fare questo lavoro, viaggiare alla scoperta degli altri paesi era uno dei miei sogni più grandi, che auguravo a me stessa e ai miei collaboratori. Negli ultimi anni, in particolare, ho girato l'Italia in lungo e in largo, ho fatto amicizia con gli Stati Uniti e sto imparando a conoscere l'Europa. Ti ho già parlato di questi miei viaggi ma ora ti invito a leggere questo reportage, alla scoperta del cacao: il mio viaggio in Costa d'Avorio!

ALLA SCOPERTA DEL CACAO: IL MIO VIAGGIO IN COSTA D'AVORIO

Qualche settimana fa sono persino volata sin poco sopra l'equatore. Lo scopo era scoprire il luogo d'origine di uno degli ingredienti che più amiamo al mondo: la Costa d'Avorio, uno dei maggiori paesi produttori di cacao. Ad accompagnarmi nel mio viaggio c'erano Gianluca e Monica di Ferrero che, oltre a condividere con me questa avventura meravigliosa, mi hanno mostrato materialmente come viene prodotto questo ingrediente così speciale da essere stato considerato addirittura sacro da molte culture.

Sono stati tre giorni pieni ed emozionanti, durante i quali ho imparato moltissimo, ma ancor di più ho osservato, toccato e respirato la convivialità e l'amore per la vita del popolo ivoriano; ho fatto parte di una comunità che mi ha accolto senza se e senza ma; ho stimato mani forti ed esperte; ho ammirato gli sguardi che mi attorniavano, di grandi e piccoli, fiori rari che mi porterò sempre nel cuore. Ma ti racconto con ordine.

LE PIANTAGIONI E LE CABOSSIDI

Ad Abidjan, capitale della Costa d'Avorio e nostra base per l'intero viaggio, l'aria avampa costantemente e l'umidità è davvero palpabile ma l'emozione era talmente alle stelle che io esultavo come una bambina, incurante della calura soffocante. La mattina dopo il nostro arrivo partiamo per la prima tappa: le piantagioni! Nonostante le due ore abbondanti di strade dissestate e non proprio agevoli, la fatica del viaggio viene ripagata. Scesa dall'auto, infatti, mi ritrovo immersa totalmente nella natura; una natura diversa da quella a cui siamo abituati e senza dubbio affascinante e selvaggia. Seguo Gianluca; lui si fa strada sicuro tra gli alberi di cacao per mostrarmi ciò che tanto ho atteso dalla mia partenza, ovvero le cabossidi. Le grosse bacche, che variano dal giallo al rosso scuro, custodiscono le fave di cacao e sono coltivate secondo istruzioni agricole e qualitative ben precise.



Ho avuto la fortuna di visitare la piantagione durante uno dei maggiori periodi di raccolta. Ho imparato a riconoscere una cabosside matura e coglierla dall'albero senza danneggiarlo (con l'aiuto di una piccola cesoia). Soprattutto, ho carpito i segreti per aprirle ed estrarne i preziosi frutti. Sono tutte operazioni che, ancora oggi, vengono compiute manualmente; l'estrema perizia e pazienza dagli addetti della cooperativa che si occupano delle piantagioni sono incredibili.

LE FAVE DI CACAO

Dopo tanta fatica ecco che finalmente sono apparse le fave di cacao. Si presentano come grappoli ben saldi all'interno delle cabosse, di un candore che nulla ha a che fare con il colore del cacao a cui noi siamo abituati. Da cosa è dato quell'aspetto? Dalla polpa commestibile e molto dolce che avvolge ciascuna, ricca di vitamine. Quando me l'hanno fatta assaggiare il sapore era fresco e delizioso, molto simile al litchi.

Una volta raccolte, le si trasferisce su un letto di foglie di banana. Sono ben coperte e lasciate fermentare come il mosto d'uva: è qui il segreto, per esaltare e far emergere in sei giorni tutti gli aromi più intensi. Le fave fermentano e rilasciano tutto il succo derivato dalla polpa bianca, trasformatesi in una buonissima ed energizzante bevanda. Questa è consumata abitualmente da abitanti e lavoratori e anche io ne ho giovato. Il villaggio vicino è il luogo dove poi, per una settimana intera, le fave son lasciate al sole; qui essiccano acquisendo finalmente un colore più familiare. Il controllo qualitativo del cacao è il passo successivo, eseguito da una cooperativa e secondo le ferree regole impartite da Ferrero.



Il viaggio del cacao è appena cominciato e il mio anche, ma la permanenza qui è già memorabile. Questo è un luogo straripante d'entusiasmo e di energia; tra danze folkloristiche, sorrisi, felicità e impazienza di festeggiare tutti noi come solo loro sanno fare. Quanto ho imparato, ed è solo il primo giorno! Segui la mia avventura con Ferrero, ho altre due tappe da condividere con te!

Sonia Peronaci

<https://www.soniaperonaci.it/blog/alla-scoperta-del-cacao-il-mio-viaggio-in-costa-davorio/>