

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

FBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

**IL MONDO È CAMBIATO.
TRANQUILLO, CI SIAMO NOI**



SPALMABILI

DRAGÉES

BEAN TO BAR

BISCOTTI

FBM s.r.l. - Via Machiavelli 15/17 - 20025 Legnano MI - Italy Tel. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886
fbm@boscolo.it - www.boscolo.it - Seguiteci su myblog.boscolo.it - #chocolateforall

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 06/2020 - IP - ISSN 392-4718

settembre 2020 | n° 321 | Anno 43

ANTROPOLOGIA DEL CACAO

Daniele Dell'Orco, il suo amore per il cibo degli dei
e la sfida del cacao e cioccolato crudo



Incontro **Daniele Dell'Orco** nel suo laboratorio di Palestrina, alle porte di Roma, dove produce tavolette, cioccolatini, barrette e creme spalmabili con il marchio **Cacao Crudo**. Un brand chiaro e semplice, che non lascia dubbi sulla *mission*. E sulla volontà di Daniele di andare avanti come un ariete a difendere, a testa bassa, la qualità del cacao crudo, contro le affermazioni dei detrattori sulla presunta scarsa sicurezza alimentare e il discutibile, a loro avviso, processo produttivo. Egli è spontaneo, accogliente. Non "se la tira" affatto, né si mette in cattedra. E, soprattutto, parla con un'infinita passione per il cacao. È lui stesso a raccontarmi da dove viene questa passione. "Io non nasco pasticciere o cioccolatiere. Sono un antropologo

culturale, specializzato in conservazione e valorizzazione della biodiversità agricola presso Bioversity International, esperto in sviluppo internazionale e diplomazia dello sviluppo sostenibile. Durante il mio percorso di specializzazione ho studiato a Cuba, in Spagna, negli USA, in UK e, in ultimo, in Olanda, presso la Wageningen University, una delle università leader per quanto riguarda le tematiche legate al futuro di agricoltura e nutrizione. Proprio in questi luoghi ho fatto l'incontro che mi ha cambiato la vita: quello con il mondo del crudismo e del cacao e cioccolato crudo". Dopo anni di studio e sperimentazioni, dunque, Daniele decide di dedicarsi alla produzione di cioccolato crudo a partire dalla filiera produttiva. "Mi ero reso conto che quando si avvicinava il crudismo e, in particolare, quello del cacao e del cioccolato, lo si faceva soprattutto dal punto di vista salutistico e meno da quello del gusto. Quindi, ho puntato da subito a

Le temperature, nel corso di tutta la fase di lavorazione, non superano mai i 42/45°C

creare un prodotto che fosse sano e allo stesso tempo di qualità elevata, indiscutibilmente buono, anche se meno 'facile' rispetto ai cioccolati tradizionali". Nel 2013, organizza, con la giusta dose di incoscienza e caparbia, una degustazione a Roma, per 200 persone. Lo fa lavorando il cioccolato nella cucina di casa sua e, da quel momento, l'avventura ha inizio. Nel 2014, al Sana di Bologna, il suo marchio vince – inaspettatamente – il premio per il prodotto più innovativo, sdoganando il cioccolato crudo anche in Italia.

Daniele, che cacao utilizzate e come viene lavorato per essere definito 'crudo'?

"Per i prodotti con il nostro marchio lavoriamo un pregiato mono origine con altissima genetica Criollo, proveniente dall'Amazzonia peruviana, coltivato con il sistema tradizionale indigeno *Chacra*, che integra la coltivazione alla salvaguardia della natura e biodiversità, evitando quindi ogni forma di deforestazione. Le nostre fave vengono selezionate fin dall'inizio per essere destinate a una produzione senza tostatura, quindi con caratteristiche qualitativamente molto elevate. Vengono, poi, sottoposte ad una fermentazione di massimo tre giorni e mezzo, più breve del normale, per evitare l'alzarsi delle temperature che si verifica soprattutto nell'ultima fase. Durante questo periodo, le fave sono mescolate frequentemente, sia per far entrare aria e abbassare le temperature, sia per ottenere una fermentazione



omogenea e, quindi, un sapore finale più equilibrato. A tale fine utilizziamo casse di fermentazione moderne, altri strumenti tecnologici e, soprattutto, lavoriamo con piccoli produttori, aziende e cooperative predisposte ad un approccio così innovativo".

Cacao Crudo sta investendo parecchio in questo processo, che viene effettuato nella zona di produzione, in Perù, da piccoli produttori e cooperative, che lo affiancano a quello tradizionale. Daniele si reca spesso nel Paese sudamericano per controllare la produzione e per portare avanti, insieme ai produttori locali ed ai due suoi referenti diretti, l'innovazione continua del processo. Ora sta lavorando alla creazio-

ne di fermentatori innovativi e negoziando l'acquisto di essiccatori ad aria con il controllo delle temperature, in grado di raccogliere energia nelle giornate di sole e di redistribuirla all'occorrenza, per garantire un'essiccazione continuativa, sicura ed omogenea. "Da produttore di cioccolato e da antropologo – spiega – tengo alla giusta remunerazione e alla valorizzazione del lavoro dei piccoli produttori peruviani della regione di San Marfin e di Piura. Con grande impegno, e con l'attenta collaborazione delle istituzioni locali, stanno facendo una grandissima opera di salvaguardia e recupero delle numerose sottovarietà di Criollo di quell'area, per dare un futuro sostenibile all'intero territorio. D'altro canto ciò che mi ha appassionato del cacao è proprio il mondo immenso che vi sta dietro e che è poco o affatto conosciuto dai consumatori. È quella che io chiamo Antropologia del cacao e che sto cercando di trasmettere". Per spiegare ancora meglio il concetto, nel 2018 Daniele ha realizzato un video, in collaborazione con il documentarista di guerra **Ruben Lagattola**, che si intitola proprio "Antropologia del cacao: tra biodiversità e cultura" (disponibile su YouTube), nel quale dà voce ai produttori, alle istituzioni e agli esperti locali.

Come prosegue, quindi, il processo produttivo?

Dopo la fermentazione, procediamo all'essiccazione lenta, prevalentemente in atmosfere protette, e all'igienizzazione/sanificazione delle fave con ozono; quindi



si passa alla rimozione della buccia, alla macinazione e riduzione delle fave in pasta di cacao, attraverso processi meccanici a freddo. In questa fase il controllo delle temperature presenta meno difficoltà: tenerle basse è più facile. La scelta del cacao mono origine Perù è stata fatta non a caso. Il suo sapore fruttato, con note floreali, e la sua consistenza naturalmente cremosa ci consentono di arrivare ad un prodotto dal gusto intenso e dalla persistenza gradevole. Il nostro scopo però è ottenere un cioccolato in grado di unire gusto e salute. Per questo non aggiungiamo zuccheri raffinati, ma solo **linfa di fiori di cocco**, la cui produzione è molto più sostenibile di quella dello zucchero di canna. Niente additivi, aromi artificiali, lecitina di soia, glutine, o grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Le nostre materie prime sono tutte bio certificate. Gli altri ingredienti vengono aggiunti in base a ricette messe a punto personalmente, senza concaggio.

Quali sono i vantaggi del cacao e cioccolato crudo?

Lavorare a freddo permette di preservare le pregiate sfumature organolettiche della materia prima e, soprattutto, i preziosissimi nutrienti naturalmente presenti nel cacao, non a caso definito il Cibo degli Dei: antiossidanti in abbondanza, minerali, enzimi e molto altro. Non ultimo, permette di scongiurare la possibile formazione di acri-



lammide, tossina cancerogena che può svilupparsi con i trattamenti termici ad alte temperature come la classica tostatura. Le temperature, nel corso di tutta la fase di lavorazione, non superano mai i 42/45°C. La maggior parte dei cioccolatieri e produttori tradizionali sostiene che la tostatura sia indispensabile a sviluppare gli aromi e a migliorare la qualità. In realtà, mi permetto di dissentire perché, a mio avviso, sta tutto

nella qualità delle fave utilizzate e in come esse vengono coltivate, selezionate e fermentate. So bene che non si può semplificare un discorso che è tutt'altro che semplice, che ci sono esigenze di costi, di produttività, di approvvigionamento. Ma per me si tratta di una scelta personale, prima ancora che aziendale. Il nostro cioccolato dimostra da sé che, anche senza tostare, si può arrivare ad aromi inediti e molto interessanti.

Per primo hai introdotto il cacao e cioccolato crudo nel nostro Paese. Se oggi dovessi fare un bilancio di questi 10 anni di attività?

L'azienda è nata nel 2013, ma le prime sperimentazioni risalgono al 2010. Sono stati 10 anni di intenso e duro lavoro, affrontato con grande passione e umiltà da parte mia, con tanta voglia di imparare e di confrontarmi. Ma anche con molta fermezza e determinazione, rispetto a ciò che ho sempre voluto che Cacao Crudo fosse e che voglio che continui ad essere. Sono andato avanti per tentativi, ho sbagliato parecchio, ho pagato prezzi altissimi, ma sono andato avanti malgrado tutto, comprese le difficoltà che un piccolo imprenditore incontra nel nostro Paese. Certe volte, non posso fare a meno di chiedermi come mai il valore aggiunto di un prodotto possa essere più un limite allo sviluppo e alla crescita, piuttosto che un vantaggio. Lo trovo contraddittorio, per non dire assurdo. Noi abbiamo il controllo dell'intera filiera, dalle fave fino alla carta per gli imballaggi, riciclata e stampata con inchiostri vegetali, del tutto biodegradabili. Conosciamo personalmente tutti i nostri fornitori, con i quali abbiamo un rapporto di collaborazione stretto e cerchiamo di offrire un prodotto sostenibile al 100%, sia dal punto di vista economico che ambientale e sociale, oltre che gustoso e sano. Eppure è difficile far comprendere la differenza. Dovremmo investire di più in comunicazione e marketing, ma per ora abbiamo preferito concentrarci sugli aspetti produttivi. Nel frattempo, continuiamo a vendere all'estero più che in Italia, online e attraverso canali specializzati per prodotti di nicchia.

Maria Luisa Lucchesi

