



LA SCELTA BIO AZIENDA CACAO CRUDO

Da una materia prima a rischio estinzione,
il vincitore del Premio Sana Novità 2014

Il Cacao Crudo è elaborato con cacao Criollo non tostato, non concato e lavorato in tutte le fasi di produzione al di sotto dei 42°. Si tratta di un prodotto, rigorosamente biologico, nato da un'idea di Daniele Dell'Orco, giovane antropologo, ricercatore, specializzato nel settore alimentare e nella conservazione in situ, oltre che nella valorizzazione della biodiversità agricola e selvatica. L'azienda, con sede a Labico in provincia di Roma, elabora cioccolato dalle alte qualità organolettiche, proveniente da filiera produttiva trasparente a sostegno dell'economia delle piccole comunità di contadini della foresta Amazzonica, dove si coltiva il Criollo, la più pregiata e meno ibridata sottospecie di cacao esistente al mondo. Una materia prima che oggi rappresenta circa l'1% della produzione mondiale, e per questa ragione a rischio estinzione.

Dott. Dell'Orco, cosa distingue il suo cioccolato crudo da quello comune già in commercio?

“Durante i miei molteplici viaggi e studi all'estero, ho conosciuto i pregi apportati dal cioccolato crudo alla nostra salute. Una volta rientrato in Italia ho deciso di dedicarmi a questa produzione, con la consapevolezza che l'attenzione per il gusto più fine mancava alla maggior parte della cioccolata cruda fino ad allora assaggiata. Ho capito che la chiave sta nella semplicità e nel gusto. Così è iniziata la mia nuova sfida, nel realizzare un prodotto dal giusto equilibrio in termini nutrizionali e di sapore, con pochi ingredienti ma tutti di ottima qualità, che lasci spazio alle molteplici sfumature del cacao Criollo. Quindi, un cioccolato biologico, realizzato con materie



CACAO CRUDO
DI DELL'ORCO DANIELE
VIA ROMA, 40
00030 LABICO (ROMA)
WWW.CACAOCRUDO.IT

prime reperite attraverso una filiera di approvvigionamento più trasparente ed equa. Insomma, un progetto che nasce da una visione molto ampia, etica e sostenibile intorno al cibo”.

Quali sono le tappe produttive?

“Le fave di cacao, congiuntamente alla polpa, vengono fatte fermentare in appositi contenitori. La fermentazione avviene in tre fasi (alcolica, lattica e acetica), in modo controllato, senza far salire la temperatura e in tempi brevi, per non rischiare di perdere antiossidanti e polifenoli nell'ultima fase. In ambienti protetti avviene poi l'essiccazione lenta delle fave per tre settimane circa. Viene avviato, poi, il processo di igienizzazione delle fave, attraverso l'uso di un igienizzante naturale, completamente atossico e biodegradabile, per scongiurare la presenza di qualsiasi potenziale elemento patogeno pericoloso per la



salute, essendo le fave non tostate e quindi non sottoposte a fonti di calore. Le fave vengono successivamente ridotte in massa di cacao. Infine sono svolte analisi sul prodotto finale, per verificare il livello degli antiossidanti, dei polifenoli e degli enzimi”.

Qual è il vostro imperativo categorico?

“Per noi è importante che il cacao non subisca eccessi di calore. Per questo scegliamo solo cacao fermentato parzialmente a temperature controllate. Lavoriamo questa materia prima mescolandola con altri ingredienti, molti dei quali rigorosamente crudi e Made in Italy, tra cui le nocciole Piemonte e i limoni di Siracusa (entrambi IGP). Gli unici prodotti utilizzati non propriamente definibili come crudi sono il nettare dei fiori di cocco e la vaniglia Bourbon”. ■