

CACAO BAGUA

**Il cioccolato  
che viene  
dal 3000 a.C.**

E se non fossero stati gli Olmechi e i Maya dell'America Centrale i primi utilizzatori e coltivatori del cacao? Il dubbio viene dal confine tra Perù ed Ecuador, nel cuore dell'Amazzonia, dove sono state recentemente scoperte piante di cacao Bagua che, secondo gli studi degli archeologi, sarebbe stato coltivato nella zona già nel 3000 a.C. Se la notizia fosse confermata, si tratterebbe del cacao più antico del mondo, utilizzato dalla popolazione Mayo-Chincipe 2000 anni prima che nel Messico. Anticamente serviva prevalentemente alla preparazione di bevande,

oggi è stato riscoperto dai «cercatori di cacao pregiato» della Icam di Orsenigo, in provincia di Como, che colpiti dalle sue eccezionali caratteristiche organolettiche, lo hanno consegnato ai maestri cioccolatieri dell'azienda. Ne è nata la nuova linea di cioccolato Vanini ([www.vaninicioccolato.it](http://www.vaninicioccolato.it)) che utilizza unicamente il cacao

Bagua coltivato dai circa 450 campesinos peruviani aderenti alla cooperativa Aprocam. Fermentati

ed essiccati in loco e lavorati in Italia, i semi di cacao sono parte di un progetto di commercio etico e sostenibile che, secondo Marita Herrera Arevalo, responsabile commerciale di Aprocam «contribuisce al miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori, delle loro famiglie e dell'ambiente amazzonico». (giuseppe ortolano)

80

