martedì 15 ottobre 2013

Benvenuto a Pacari, cioccolato finissimo, biodinamico e democratico

Le tavolette Pacari

Una bella notizia sia per gli appassionati del cioccolato di qualità, sia per chi si sta avvicinando al magico mondo del fondente: da poche settimane è sbarcato in Italia Pacari, marchio ecuadoregno di tavolette che, una volta assaggiate, è davvero difficile scordare e/o lasciare. Non è però solo il palato a gioire per il nuovo ingresso. Infatti, questo cioccolato finissimo e artigianale nasce da fave di cacao coltivate in modo biodinamico, e con una modalità denominata 'tree-to-bar', owero 'dall'albero alla tavoletta'. Ed è questo – anche – il punto

di forza di Pacari (che per inciso in Sud America vuol dire 'natura' e/o 'alba'): spezzare la catena che da secoli fa sì che i contadini coltivino le piante di cacao per poi vendere la materia prima all'estero dove viene trasformata in tavoletta, senza per altro tornare mai indietro. "Noi siamo ecuadoregni, e abbiamo a cuore i nostri prodotti e soprattutto la nostra gente", racconta Santiago Peralta, che insieme alla moglie Carla Barboto dieci anni fa ha dato vita a questa azienda, e con le idee ben chiare circda gli obiettivi. "Le piantagioni sono di proprietà dei contadini che possono decidere a chi vendere il cacao. Se scelgono di darlo a Pacari è perché li paghiamo di più e facciamo in modo che vedano ciò che avviene con e grazie al loro cacao. Diamo lavoro a moltissimi contadini, andando anche incontro alle loro necessità per migliorare la produzione e anche la qualità della vita".

Premiazione a Manhattan, con Peralta al centro

Ma è tutto qui: anche se può sembrare impossibile, molte famiglia di contadini che da cinque generazioni producono cacao non avevamo di fatto mai assaggiato il prodotto finale, cioè il cioccolato. Come se i contadini che da noi coltivano grano e riso non avessero mai mangiato un piatto di maccheroni o un risotto. Davvero difficile da immaginare. Mentre in Ecuador – e non solo – è realtà. Ora, invece, i *campesinos* che lavorano per Pacari sono orgogliosi di quanto nasce attraverso il loro lavoro, e che possono vedere, toccare e mangiare. Così come lo sono anche dei numerosi premi che negli ultimi anni le tavolette Pacari - il cui logo stilizzato è un simbolo antico che rappresenta l'unione simbiotica ed equilibrata tra uomo e natura – hanno ricevuto. Non ultime, le nove medaglie collezionate ai primi di ottobre a Manhattan durante l'Americas Round of The International Chocolate Awards. "Con gli agricoltori che lavorano per noi abbiamo iniziato una scuola di formazione permanente che ha come fulcro la produzione biodinamica", spiega Peralta. "Pacari compra il 30% della produzione ecuadoregna di cacao, e questo fa sì che i contadini siano invogliati a mantenere le piantagioni di cacao e non convertirle in soia, palma ecc. Il nostro obiettivo e anche conservare la grande tradizione ecuadoregna del cacao, perché è qui che ha sede il 70% della banca genetica di cacao mondiale".

Una delle tavolette portabandiera

Se a tutto questo si aggiunge che – come detto sopra – il cioccolato Pacari è più che buono, il cerchio si chiude: una modalità sostenibile e sensata di lavorare permette di produrre un alimento che fa bene sia a chi a monte ne rende possibile l'esistenza, sia a chi a valle lo consuma. Owiamente, questo ha un prezzo, ed è giusto che sia così. Le sedici diverse tavolette Pacari – tutte monorigine, alcune arricchite con essenze, frutti e/o sale, provenienti dal Sud America, e distribuite in Italia da JoyFlor , anche come materia prima per pasticceri e cioccolatieri - sono in vendita a un prezzo maggiore della media, owero da 4,5 a 7 euro. "Abbiamo voluto portare un grande cambiamento nel concetto di 'caro'", chiarisce Peralta. "Perché non si può pagare poco il cioccolato se dietro a tutto questo c'è una moderna schiavitù".

Fiorenza Auriemma