

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

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## TARTE 4.0 CROSTATE D'AUTORE

MADE IN ITALY



KIT TARTE RING MONTBLANC  
CREATO CON IL  
MOF JEAN-JACQUES BORNE



KIT TARTE RING HONORÉ  
CREATO CON IL  
MOF JEAN MICHEL PERRUCHON



KIT TARTE RING PARADIS  
CREATO CON IL  
MOF GUILLAUME MABILLEAU



Guarda i video:  
<http://silikom.art/tarte-autor-video>

[professional.silikomart.com](http://professional.silikomart.com)

MADE IN ITALY

**silikomart**<sup>®</sup>  
professional

febbraio 2019 | n° 307 | Anno 42



CHIRIOTTI  EDITORI



# CACAO DEL CAMERUN NEL 2019 SARÀ IL MIGLIORE DEL MONDO

*Il Paese centrafricano non nasconde le sue ambizioni di sviluppo per la seconda valuta dopo il petrolio e, tramite il CICC, lanciando a Parigi la scalata all'Olimpo dei produttori*

Al Salon du Chocolat di Parigi, il **Camerun** è stato tra le realtà più osservate dai professionisti che sempre più vanno alla ricerca di nuovi *terroir* di cacao aromatici, della perla rara capace di offrire una paletta aromatica non standardizzata e di grande personalità. Sulla scia Centramerica, Perù ed Ecuador in testa, che da anni hanno scommesso sulla produzione di cacao di qualità e sull'applicazione di pratiche di coltivazione virtuose, il Camerun cerca ora

di riannodare con i fasti di una produzione di cacao che, fino agli anni '90, lo vedeva tra i protagonisti assoluti dei mercati internazionali. Reduce da 30 anni di liberalizzazione del mercato imposto dall'FMI, con relativo abbandono delle campagne da parte dei coltivatori e crollo dei volumi produttivi e della qualità delle fave, tenta di correggere il tiro attraverso una strategia di miglioramento delle tecniche di coltura e di conquista dei Paesi trasformatori.

Sul fronte interno, per attirare le giovani generazioni sin qui poco interessate a causa degli scarsi guadagni, il CICC (Conseil Interprofessionnel du Café et du Cacao), sotto la guida del presidente **Apollinaire Ngwe** e del segretario generale esecutivo **Omer Malédy**, ha istituito il programma New Generation, attraverso il quale vengono garantiti, ai giovani tra i 18 e i 40 anni, 3 anni di formazione che consegna loro il sapere e gli strumenti per le tecniche di coltiva-



Le anime del Club Criollo, che sancisce un ponte fra Italia e Francia, e ben oltre: Bénédicte de Chambure e Domenico Biscardi, vite e professioni diverse ma uniti dalla passione per l'arte cioccolatiera. I cioccolatieri francesi coinvolti nella valorizzazione del cacao del Camerun.

zione, post-raccolto e commercializzazione del cacao.

Sul fronte esterno, grazie anche ai legami storici con la Francia, è stata stabilita una passerella con Parigi, considerata come il trampolino privilegiato per il rilancio dell'immagine del cacao camerunense. Qui, la CCCF (Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France) ha subito teso la mano a Yaoundé, con la creazione del label **Destination Chocolatiers Engagés**, attraverso il quale intende sensibilizzare i professionisti come il grande pubblico al tema del cacao eticamente sostenibile in termini di condizioni di lavoro dei cacaocultori e di produzione di qualità. Allo stesso tempo, Parigi si è impegnata a far conoscere questo cacao a fronte dell'impegno camerunense nel miglioramento delle fave e delle condizioni di remunerazione dei contadini.

#### UN CIOCCOLATIERE IMPEGNATO

Il volto francese del nuovo cacao camerunense è **Christophe Bertrand**, cioccolatiere di A la Rei-

ne Astrid. È lui ad aver ricevuto nel 2017 un curioso messaggio sul suo account Facebook da parte di **Aristide Tchémitchoua**, cacaocultrice di Yaoundé, pioniera delle nuove pratiche di coltivazione e presidente di una cooperativa di produttori del villaggio di Nkog-Ekogo. La ragazza, senza conoscerlo e basandosi sulla reputazione di artigiano esigente, gli ha proposto un anno fa di testare la sua produzione ed ha inviato in Francia 200 kg di cacao. È questo gesto coraggioso e la qualità del cacao ricevuto che lo hanno convinto ad intraprendere un primo viaggio in Africa per vedere da vicino le piantagioni. Nel maggio 2017 sono partiti insieme a lui **Alexandre Bellion**, ex cioccolatiere e consulente nel settore del cacao aromatico, **Daniel Mercier**, proprietario della Pâtisserie des Rêves, e **Hubert Masse**, del marchio Le Cacaotier. Insieme hanno attraversato diversi *terroirs* alla scoperta delle specificità del cacao camerunense e ne hanno colto alcune delle caratteristiche che lo rendono interessante. Davanti a loro si

presentavano ogni volta appezzamenti di terreno non molto grandi, in media di 3 o 4 ettari, coltivati generalmente dagli stessi proprietari, senza fare ricorso (come succede altrove) al lavoro minorile. Il Camerun ha inoltre conservato il patrimonio forestale e **le piante di cacao, essenzialmente delle varietà di Forastero e Trinitario ancestrali senza cloni, continuano a vivere nelle condizioni ideali di ombra ed assenza di uso di concimi chimici, favorendo così la presenza di una microbiologia intensa, che permette lo sviluppo degli aromi.**

Con queste caratteristiche il cacao locale si assicura una tipicità molto forte, in grado di competere sul mercato internazionale con mostri sacri come i cacao dell'America Latina. La nota dolente, però, è l'applicazione ancora balzubiente delle buone pratiche di coltivazione, raccolto, fermentazione ed essiccazione. Un neo che ha pregiudicato pesantemente negli ultimi anni la quotazione di questo cacao alla borsa di Londra, ma che può trovare soluzione attraverso

l'adozione di protocolli seri da parte dei coltivatori.

#### IL RITORNO DELLE BUONE PRATICHE

L'impressione positiva di questo primo viaggio, ha spinto Bertrand, Bellion e la CCCF a sostenere i programmi educativi del CICC e gli sforzi di cambiamento messi in atto dalle cooperative di produttori locali. Ad oggi, infatti, 4 viaggi sono stati compiuti dalla Francia, da dove cioccolatieri, giornalisti, club di intenditori ed influencer sono partiti per toccare con mano la realtà in mutazione di una nazione fin qui nota per fornire all'industria del cioccolato un cacao di scarsa qualità.

Il nodo essenziale da affrontare è stato quello dell'applicazione delle pratiche virtuose di coltivazione, raccolto e post-raccolto. Soprattutto quest'ultima fase è stata curata, in quanto la fermentazione viene considerata dagli addetti ai lavori come il momento della lavorazione della fava di cacao in grado di svilupparne aromi e sapori. A questo scopo, sono stati istituiti



dei centri di eccellenza, ovvero infrastrutture che in seno ad ogni cooperativa assicurano il buon espletamento della tappa di fermentazione (su 6 giorni, con foglie di banana ed in casse dalla capienza di 200 kg) e di quella di essiccazione in tunnel naturali con graticci che utilizzano l'azione congiunta di vento e sole.

Se la squadra francese ha fornito il protocollo delle buone pratiche, il programma New Generation, iniziato 6 anni fa, ha reso disponibili le prime promozioni di allievi in grado di applicare le nuove regole nei 3 grandi bacini di coltivazione ed all'interno delle 5 cooperative per ora funzionanti. Circa 1.500 giovani camerunensi sono infatti in

formazione ed altri 1.500 attendono di avere accesso ai 3 anni del programma educativo, in un processo virtuoso che sta gradualmente ripopolando le campagne dopo l'emorragia umana iniziata dopo la liberalizzazione degli anni '90.

#### PARIGI OMAGGIA I NUOVI CRU

A Parigi, i nuovi cru di cacao sono andati in scena durante il gala organizzato dal **Club Criollo** nei saloni dell'ambasciata del Camerun. I sette cioccolatieri, che al momento possono utilizzare questa materia prima, hanno testato le reazioni dei 150 invitati, fra cui specialisti del settore, esponenti della diaspora camerunense

in Francia e i creatori del Salon du Chocolat, Sylvie Douce e François Jeantet. La degustazione ha spaziato tra i terroir del Paese, Haut Penja, Dja, Ntui, Nkog-Ekogo, trasformati da un gruppo di artigiani che hanno quasi tutti visitato le piantagioni: Christophe Bertrand, Laetitia Paravisini per l'Atelier des 5 Volcans, Alexandre Bellion per il CICC, Arnaud Delmontel, Daniel Mercier, Hubert Masse e Bruno Aim per Les sorbets de Saint Mandé. Un evento che si è inserito nel programma di valorizzazione promosso dal CICC e dalla CCCF e che ha iniziato a mostrare ai palati della capitale francese i risultati della nuova cacaocultura camerunense.

#### LE NUOVE AMBIZIONI

Ora il Camerun, 5° produttore al mondo con circa 300.000 tonnellate all'anno, può seriamente ambire ad entrare nel circolo ristretto dei produttori di cacao aromatico (circa l'8% della produzione mondiale essenzialmente concentrata in America Latina), ad integrare l'allegato C dell'Accordo Internazionale del Cacao in cui sono elencati questi stessi Paesi, ad essere riconosciuto dalla comunità internazionale del settore ed a correggere entro i prossimi 3 anni il deficit di immagine negativa.

Ma allo stesso tempo, affinché il programma sia coronato da un pieno successo, è necessario che i cioccolatieri d'Europa, primo continente in termini di importazione e consumo, acquistino il cacao camerunense e sostengano il lavoro di queste nuove generazioni di coltivatori. Oltre ai cioccolatieri della CCCF, anche **Domori** sta analizzando le fave in previsione di una prossima commercializzazione e chissà che il marchio italiano non sia che il primo di una folta serie di nostri connazionali a credere nell'oro nero di Yaoundé.

Domenico Biscardi  
Foto Irène de Rosen e  
Maria Greco Naccarato

