



IL FINE AROMA
DELLA NOSTRA IDENTITÀ

Rafael Correa Delgado
Presidente Costituzionale della Repubblica del Ecuador

María Belén Moncayo
Ministra Coordinatrice del Patrimonio

Direzione dei progetti emblematici
Ministero per il Coordinamento del Patrimonio

Fotografie storiche:
Archivio Storico del Ministero della Cultura (AHMCE)
Archivio Storico del Guayas
Pedro Fuentes
Manuel Quintana

Concetto e realizzazione
Freddy Villacís
José Tobar
Edgar Jaramillo

Progetto e realizzazione grafica
Bucci Design

Fotografía
José Tobar
Francisco Valdez / IRD France
Sylvia Benítez
Shutterstock
Ministero per il Coordinamento del Patrimonio
Gran Colombia y Sodiro. Antiguo Hospital Eugenio Espejo.
Telf.: (593 2) 3948 260
www.patrimonio.gob.ec
Quito - Ecuador.

Stampa
Noción Imprenta

1ra Edición, 2012
2da Edición, marzo 2013
ISBN:978-9942-07-389-1

Avanzamos
Patria!





PRESENTAZIONE

Per i nostri antenati i semi di cacao erano la moneta di maggior valore conosciuta dell'uomo. Secondo loro era un prodotto naturale regalato dagli Dei per soddisfare i bisogni degli esseri umani, ma anche per stringere i rapporti tra il mondo mortale e il divino.

Il cacao aveva così tanto valore per i nostri antenati da essere usato come moneta di scambio commerciale, come l'oro per gli europei. Il Cacao è sempre stato un miracolo naturale che, grazie alle sue proprietà alimentari e medicinali, è diventato oggetto di culto religioso e strumento rituale per unire i membri della comunità. Sono serviti secoli per fare che il divino cacao arrivasse a tutti gli angoli del mondo e diventasse il prodotto favorito dei palati più esigenti.

Il cacao dall'aroma fine coltivato in Ecuador ha giocato un ruolo chiave nell'espansione del consumo di questo frutto idolatrato ovunque.

Questo catalogo ci racconta la storia.

CACAO, l'aroma fine della nostra identità ci invita a volgere al passato per scoprire l'origine di uno dei nostri prodotti emblematici, una storia purtroppo ignorata dalla maggior parte della gente e produttori.

Questo catalogo ci mostra immagini che ci permettono di rivivere la epoca d'oro del cacao e scoprire fatti e trasformazioni che quel periodo storico ha significato per il Paese. Tanto in ambito economico, come in quello culturale, naturale, sociale e politico. Ricorderemo anche i fatti che portarono al decadimento del prodotto a livello mondiale e il conseguente abbandono dei territori storici del cacao e la perdita delle manifestazioni culturali. Assisteremo al risorgimento di questo nobile prodotto, attualmente nelle mani di 100.000 piccoli produttori e di coloro che beneficiano di questo prodotto in tutta la sua filiera produttiva.

Conoscendo l'attività bioculturale di cui si fanno carico gli abitanti dei territori storici del cacao, capiremo meglio le peculiarità culturali associate alla produzione e in che modo tutto ciò si sia convertito in un patrimonio nazionale.

Durante tre secoli (dal XVII al XX) queste coltivazioni hanno plasmato le città portuali esportatrici, modellando la loro cultura locale.

Il cacao ha scolpito il patrimonio fisico di quelle comunità, disegnando il loro paesaggio culturale, generando una architettura indigena che vive ancora e lasciando nella memoria tracce di un patrimonio industriale unico.

Il cacao ha contribuito inoltre alla nascita di un patrimonio immateriale, come la conoscenza tramandata per via orale, lo sviluppo di utensileria artigianale originale, gli elementi della cucina tradizionale, le manifestazioni musicali, la danza e la presenza del tesoro umano che vive dentro quegli abitanti.



In questo contesto, affrontiamo lo studio integrale de cacao più in là del punto di vista della produzione, investigando gli elementi antropologici, economici e sociali che definiscono determinate zone del nostro territorio.

Grazie a questi studi, abbiamo disegnato una serie di punti con i quali riscoprire, con uno sguardo nuovo, i saperi ancestrali vincolati alla quotidianità del produttore di cacao, in particolare nel processo di raccolta, produzione e consumo tradizionale.

Attraverso questi documenti vogliamo invitare tutti i cittadini a essere partecipi della metamorfosi del mondo rurale, che insieme ai frutti del patrimonio tangibile e intangibile hanno influenzato le azioni della gente.

Mostriamo le diverse dimensioni di questo nobile prodotto, attraverso il recupero della memoria storica, , che è di cruciale importanza per la salvaguardia della identità e copre una funzione essenziale nel dare un possibile futuro ai coltivatori e lavoratori del cacao.

Al contempo, restituiamo alla comunità una parte della sua storia, piena di sorprese per coloro che se ne avvicinano con curiosità.

La gestione del cacao nazionale di aroma fine richiede il lavoro congiunto delle istituzioni dello Stato e della società civile, per ricollocare questo prodotto a livello nazionale e internazionale. Dobbiamo raddoppiare gli sforzi per fortificare le dinamiche che incorporano alla economia i beni culturali e la richiesta sociale, così come la gestione delle risorse.

Il nostro obbiettivo è dare beneficio a questi produttori di attività multifunzionali, generando più fonti di lavoro e consolidando migliori condizioni per l'attività agraria e la conservazione e salvaguardia del patrimonio.

Vogliamo valorizzare il cacao e il suo principale derivato, il cioccolato, nelle diverse espressioni della cultura, come l'arte culinaria, la musica, le arti sceniche, plastiche e tutte le forme espressive di valore patrimoniale.

Il Governo di Revolución Ciudadana intende ricollocare l'immagine del cacao come prodotto simbolo del Ecuador, implementando strategie che, partendo dalla cultura vadano relazionandosi con le antiche conoscenze sullo sfruttamento delle risorse naturali. Imparando dalle abitudini e la saggezza ancestrale, potremo sostenere e assicurare la sovranità alimentare del popolo ecuadoriano.

Il cacao è la fine aroma della nostra identità, perché profuma di speranza e allegria, porta l'essenza del futuro luminoso della nostra Patria. Il cacao di fine aroma tornerà ad essere un emblema del Ecuador.

María Belén Moncayo
Ministra Coordinatrice del Patrimonio

INTRODUZIONE

La presenza del cacao di aroma fine in Ecuador è millenaria. Recenti studi scientifici confermano non solo la sua antica presenza, ma anche la coltivazione e il consumo da parte delle popolazioni del sud dell'Oriente ecuadoriano fino a 5.000 anni fa. Per effetto degli spostamenti delle popolazioni trans-regionali, questa specie si è diffusa in altre zone di quello che ora è il territorio nazionale, particolarmente fino alla zona costiera e il lato occidentale della cordigliera andina.

Fin dal secolo XVII si registra la produzione del cacao per fini commerciali e da lì in avanti la sua esportazione è stata influenzata dalla politica economica, alternando periodi prosperi e decadenti.

Sicuramente l'apice di fine XIX e inizio XX secolo è il periodo più rilevante nella storia ecuadoriana, un picco produttivo che azionò vari processi di trasformazione sostanziale per la società non solo dal punto di vista economico, ma anche politico, sociale e culturale.

Le trasformazioni demografiche, l'edificazione e i cambi dei vincoli amministrativi, così come l'ingresso dell'Ecuador nel sistema del mercato mondiale e il conseguente acceleramento della sua economia, sono solo alcune delle dei più importanti cambiamenti.

Questa lunga tradizione della produzione del cacao nel territorio ecuadoriano, che conserva la sua continuità fino ad oggi, ha lasciato un legame tra le pratiche e i saperi legati alla coltivazione e all'uso che si è trasmesso per generazioni arricchendo il carattere patrimoniale.

Queste conoscenze si trovano immerse nei processi di trasformazione e ricreazione permanente; questo le mette a rischio di scomparsa o alterazione a causa della necessità di rafforzamento attraverso il loro riconoscimento e valorizzazione. Così di preserverà un elemento che contribuisce al rafforzamento della identità dei popoli tradizionalmente vincolati alla sua coltivazione e consumo.

Il lessico adottato dalle popolazioni vincolate alla coltivazione del cacao, che è proprio di quell'ambiente, viene trasmessa oralmente e fa parte del patrimonio immateriale, così come la toponimia esistente nelle regioni produttrici di cacao. Esiste anche una flora e una fauna strettamente collegate alla pianta del cacao che contribuiscono alla sua biodiversità naturale, spesso minacciata e a rischio estinzione. E se si tratta di biodiversità, va notato che nella pianta del cacao non solo confluiscono una varietà di saperi, ma anche di aromi, sapori, specie e paesaggi.

Parlare del cacao di aroma fine è parlare dal passato, presente e futuro del Ecuador. Il suo valore non si limita al suo potenziale rendimento commerciale e agricolo; il suo valore si misura soprattutto in relazione alle connessioni che i piccoli e medi produttori hanno sviluppato con le loro coltivazioni, i loro usi e le loro abitudini. Il suo valore è patrimoniale e culturale.

Sylvia Benítez

LE ORIGINI DEL CACAO

STUDI RECENTI HANNO DIMOSTRATO CHE ALMENO UNA VARIETÀ DI CACAO THEOBROMA TROVA LE SUE ORIGINI NELLA ALTA AMAZZONIA ED È STATA UTILIZZATA IN QUELLA REGIONE DEL PIÙ DI 5.000 ANNI.



Foto Francisco Valdez, IRD France

Palanda, nell'alta Amazzonia ecuadoriana a 1040 metri sopra il livello del mare-

Una cooperazione scientifica tra l'Istituto di Investigazione Scientifica per lo Sviluppo (I.R.D. in Francia) e l'ecuadoriano Istituto Nazionale del Patrimonio Culturale (INPC) ha dato vita ad un progetto di investigazione archeologica a Palanda, nella provincia di Zamora Chinchipe. Tra gli altri risultati, l'equipe del progetto ha evidenziato una nuova cultura archeologica denominata Mayo-Chinchipe in cui si conferma l'uso del cacao fino a 5.300 anni fa (3.300 a.c.), nel sito di Santa Ana-La Florida, ubicato a 1.040 metri sopra il livello del mare



Foto Francisco Valdez, IRD France



Foto Francisco Valdez, IRD France

struttura architettonica nel sito della scoperta della cultura Mayo-Chinchipe. Foto di Francisco Valdez, IRD France -





IN VARI RECIPIENTI DI CERAMICA DELLA NUOVA CIVILIZZAZIONE DI MAYO-CHINCHIPE SONO STATI TROVATI RESTI DI CACAO, MAIS, YUCA, PAPA CHINA E PEPERONCINO



Bottiglia con effigie, vista anteriore e posteriore. Cultura Mayo-Chinchiipe. Foto di Francisco Valdez, IRD France -

L'uso e la antica familiarizzazione con il cacao a Santa Ana-La Florida è stata evidenziata dagli studi effettuati nell'Università di Calgari, mediante l'analisi dei residui microscopici rimasti intrappolati all'interno di vari recipienti di ceramica, come quelli riportati in foto. L'analisi ha dimostrato la presenza di particelle di amido di varie specie, le stesse che si possono incontrare degli organi e nei tessuti della maggior parte delle piante, includendo radici, tuberi, rizomi, bulbi, fusti, foglie, fiori, frutti e semi di specie come il cacao.



Foto Francisco Valdez, IRD France



Uno dei recipienti dove sono stati ritrovati i resti di cacao, ha la forma di una conchiglia marina Spondylus -

LA CULTURA MAYO-CHINCHIPE HA INTERAGITO ANCHE CON LA REGIONE ANDINA E CON I POPOLI RESIDENTI NELLA COSTA DEL PACIFICO, A PROVARLO SONO LE CONCHIGLIE MARINE SPONDYLUS E LE CHIOCCIOLE MARINE COME QUELLE RITROVATE NON SOLO NEL SITO DI SANTA ANA-LA FLORIDA, MA ANCHE IN TUTTA LA BAIJA DEL FIUME CHINCHIPE.



Mortaio di pietra a forma di cacao della cultura Mayo-Chinchipe, 5.300 a.c. -

Foto Francisco Valdez, IRD France

Questi molluschi non sono stati portati come alimento ma sono apprezzati per il loro valore simbolico e ideologico. Le evidenze suggeriscono che cinque mila anni fa già esisteva una rete ben organizzata di interazione simbolico-economica tra la Amazonia e la costa del Pacifico. In questo interscambio di prodotti esotici altamente valutati, il cacao amazzonico potrebbe essere stato introdotto nella costa fin da tempi preistorici.



Spondylus Regius Oyster
Shutterstock



LA ROTTE DEL CACAO

IL CACAO È STATO UN PRODOTTO MOLTO APPREZZATO CHE SI USAVA COME BEVANDA, MA ANCHE COME FORMA DI INTERSCAMBIO. COSÌ SI SONO APERTE LE STRADE VERSO LA COSTA DEL PACIFICO E ALTRE ZONE DEL CONTINENTE.



Maschera della cultura Mayo-Chinchipe -
Foto Francisco Valdez, IRD France

Secondo l'investigatore Juan Carlos Motamayor, il cacao trova le sue origini nella alta Amazonia, tra i fiumi Caquetá, Napo y Putumayo, vicino ai confini di Perú, Ecuador e Colombia, e da li si diffonde.

Come prodotto desotico di interscambio simbolico-economico altamente valutato, il cacao si proietta in tre direzioni, la più importante al nord (centro America e sud del Messico), una a ovest (Perú, Ecuador e Colombia) e un'altra più a est (Cuenca del Orinoco e bassa Amazonia, Venezuela, Brasile, Guayanas e Trinidad).



Mandorle secche di cacao -
Shutterstock

IL CACAO È CONOSCIUTO NEL MONDO OCCIDENTALE GRAZIE AGLI SPAGNOLI CHE LO HANNO SCOPERTO PER LA PRIMA VOLTA IN MESSICO.

IL CACAO VIAGGIA FINO ALLA MESOAMERICA



La piramide Maya di Chichén Itza / Shutterstock -

Il cacao emigrò dall'Amazzonia alla Mesoamerica, alle civiltà Azteca e Maya, dove veniva usato come moneta o bevanda sacra.

Gli indigeni tritavano le mandorle del cacao fino a ottenere una polvere che successivamente veniva mischiata all'acqua dentro un recipiente. Per mezzo di un cucchiaino si otteneva una schiuma che veniva ingerita con la bocca ben aperta per non disperdere nulla.



Lotta tra gli spagnoli e i Maya / Shutterstock -

IL "XOCOLATL", COLOMBO, MONTEZUMA E CORTÉZ

Il primo incontro dei conquistatori spagnoli con il cacao avviene durante il quarto viaggio di Cristoforo Colombo (1502) nella Isola di Guanaja, nell'attuale Repubblica dell'Honduras.

La prima menzione in lingua spagnola del cacao risale a Bernal Díaz del Castillo (1632) nel suo libro "La vera storia della nuova Spagna", dove racconta l'incontro in cui l'Imperatore Montezuma (1502-1520) riconoscendo in Hernán Cortéz la reincarnazione del Dio del cacao Quetzalcoatl, gli offre il "xocolatl" o "bevanda degli Dei."

Nell'anno 1528, Hernán Cortéz introduce il cacao in Spagna, insieme a tutti gli strumenti per la lavorazione del cioccolato.

HISTORIA Y MITOLOGÍA DE AZTECAS Y MAYAS



Rappresentazione Azteca del cacao / ridisegno: BucciDesign -

Nella mitologia messicana preispanica esistevano due Dei del cacao: Quetzalcoatl (Azteco) ed Ek-Chuah (Maya).

Quetzalcoatl regalò l'albero di cacao agli uomini in onore di sua moglie, che sacrificò la propria vita per proteggere il tesoro della città. Il sangue della principessa fertilizzò la terra e da lì nacque l'albero di cacao (cacahuaquahitl) il cui frutto era amaro come il dolore della principessa, forte come è stata lei prima delle avversità e scuro come il sangue versato.



Calendario Maya / Shutterstock -



Antica illustrazione sul cacao dell'artista Riou, pubblicata su "Le Tour de Monde", Parigi, 1867 / Shutterstock -

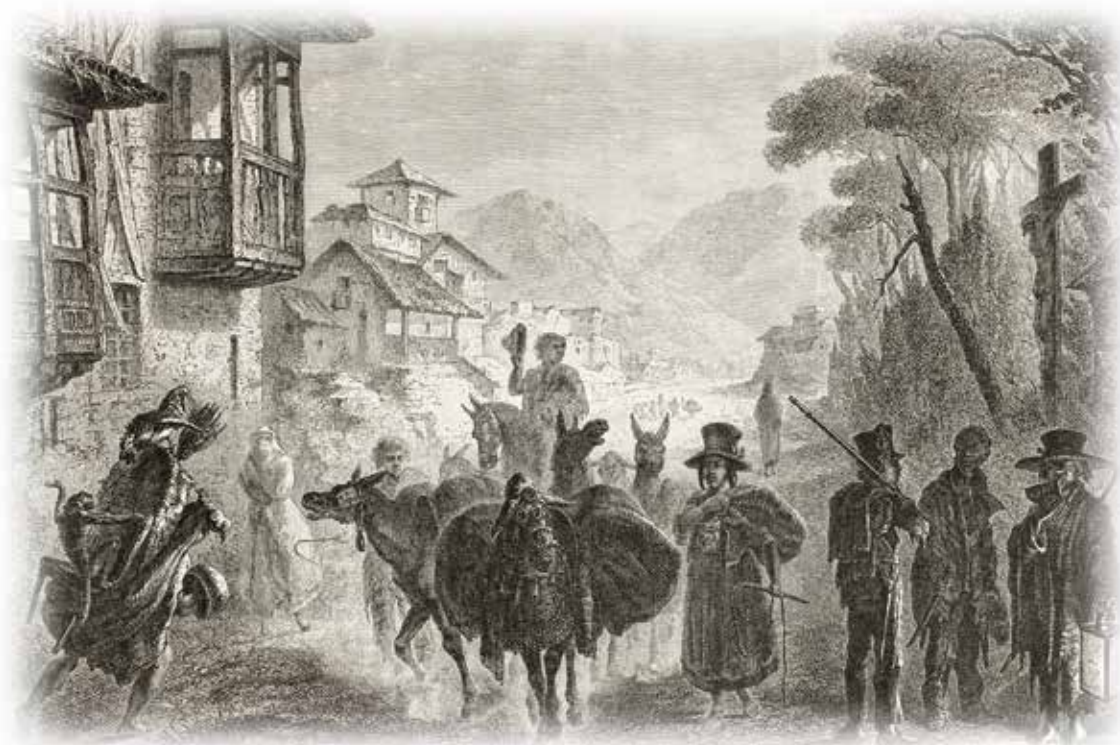


Giovane cacciatore accanto a un albero di cacao di 4 anni. Azienda agricola "El Levanti", proprietà di Juan Pólit. Chone, 1912
Foto: Francisco Gámez / Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador(AHMCE) -



LA STORIA

IL CACAO VENIVA COLTIVATO ED ESPORTAVA ALLA COSTA DALLA REAL AUDIENCIA DI QUITO, FIN DAL SECOLO XVI. A PARTIRE DALLA CRISI TESSILE DELLA SERRA, IL "SEME D'ORO" È IL GRANDE PROTAGONISTE DELLE ESPORTAZIONI DEL LITORALE DURANTE GLI ULTIMI DECENNI DEL REGIME COLONIALE.



Gente in una strada di Quito, Ecuador. Illustrazione dell'artista Fichs Charton, pubblicata su "Le Tour de Monde", Parigi, 1867 / Shutterstock -

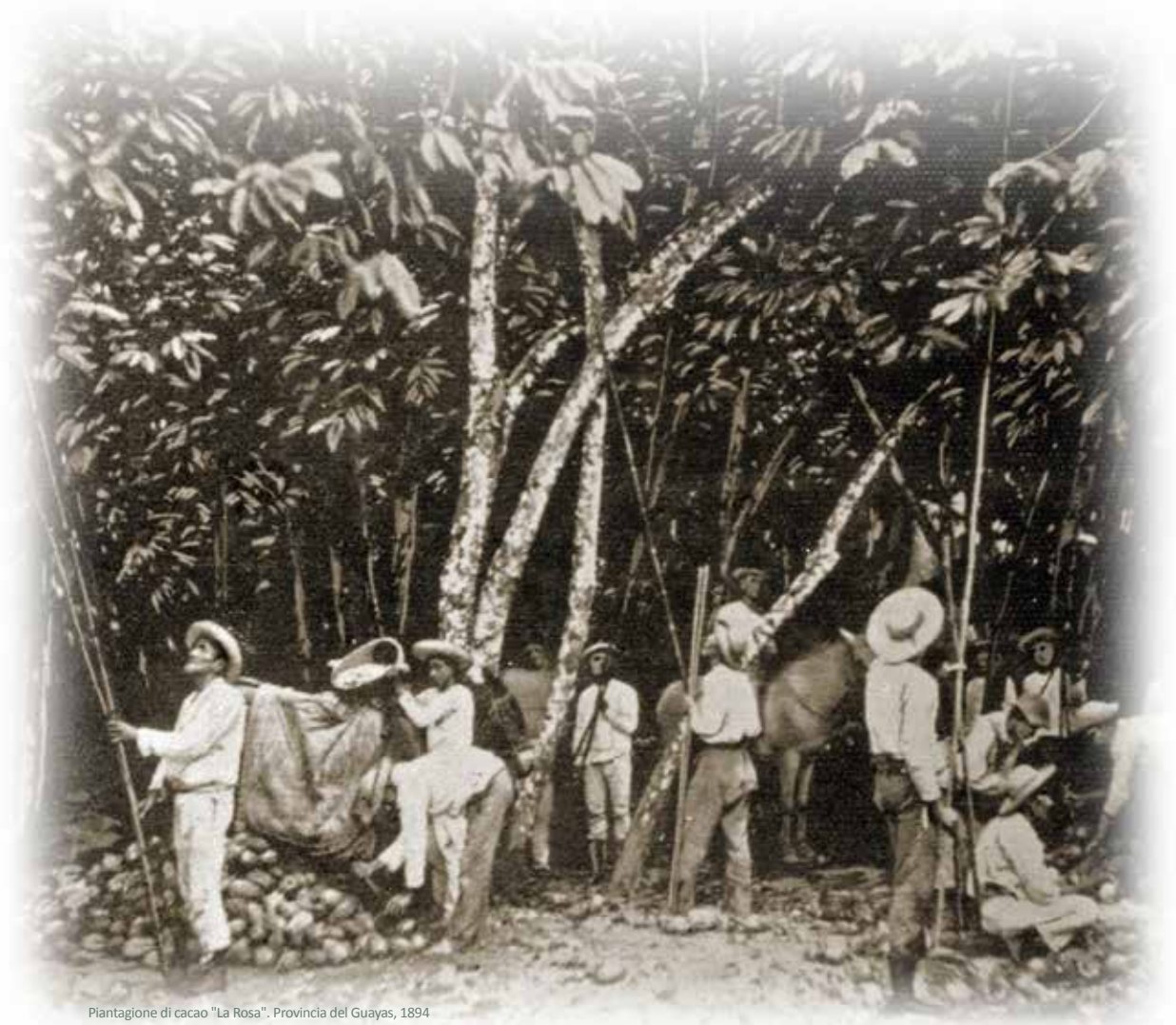
La creolizzazione del cioccolato ha inizio in Messico nel 1550, con gli spagnoli, quando alcune religiose aggiunsero dolcificante e vaniglia al "xocolatl". La bevanda che inizialmente veniva consumata solo dalla corte reale europea, ben presto incontro un uno più esteso, che originò una grande richiesta nell'Europa occidentale che fece crescere la coltivazione ed esportazione del cacao Americano.

La Audiencia di Quito possedeva la esclusività sui telai e la lana, ma a partire dalla crisi tessile della Serra, il cacao arriva ad occupare una posizione di privilegio nell'esportazione, come risultato della enorme produzione della baia del Guayas.

Il commercio del cacao si convertì nel motore della economia quitegna (tra la fine del XVIII e inizio del XIX secolo) e precedentemente, della Repubblica del Ecuador. Le piantagioni di cacao, i cantieri e le altre attività collegate al porto attraevano lavoratori dalla Serra. L'apporto demografico contribuì, con la mano d'opera, all'incremento della produzione di cacao. Il porto di Guayaquil approfittava della sua posizione strategica sulle rotte commerciali del Pacifico, tra Acapulco, il Realijo, Callao e Valparaiso, così come il commercio via capotaggio tra Chocó e Perú.



LAVORATORI DEL CACAO



Piantazione di cacao "La Rosa". Provincia del Guayas, 1894
Fotografo sconosciuto. Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE) -

Nel XVIII secolo, si incrementò la richiesta di prodotti agricoli da esportazione provenienti dai tropici americani e il cacao fu uno dei frutti più appetitosi. Il "seme d'oro" inizia così la sua storia di produzione ed esportazione. Piccoli agricoltori della costa e della serra venivano assunti dai nuovi insediamenti agricoli che nascevano sulle rive dei fiumi Daule e Babahoyo, soprattutto per facilitare l'invio della produzione locale, per via fluviale fino al principale centro di esportazione di quel momento, il porto di Guayaquil.

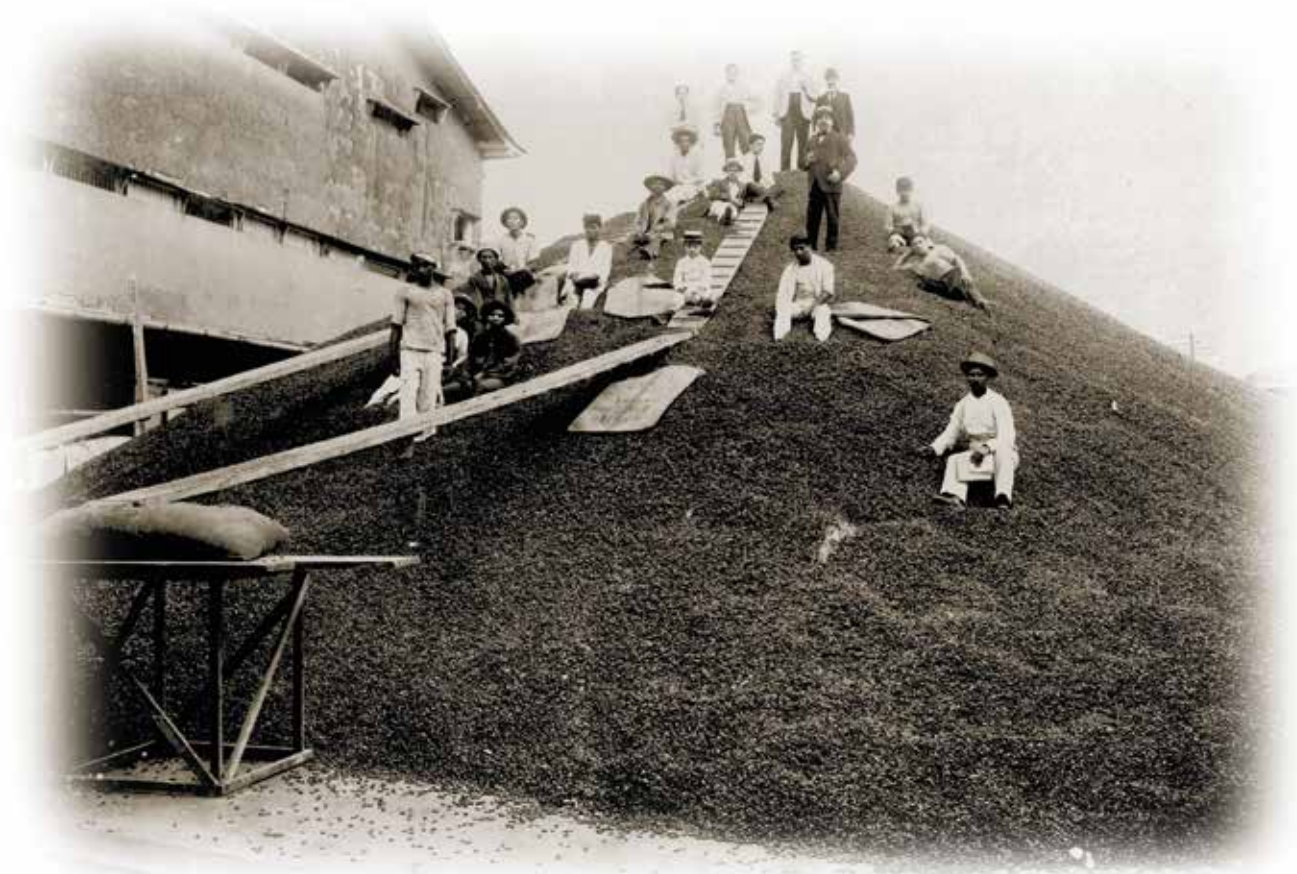


Illustrazione dell'azienda agricola "La Bola de Oro"
Autore sconosciuto / Retoque Buccidesign -



IL PRIMO "BOOM" DEL CACAO

NEL 1740 LE ESPORTAZIONE TESSILE DELLA SERRA È INFERIORE AI 200MILA PESOS. IL CACAO INIZIA A COMPENSARE QUESTA PERDITA CON INTROITI CHE VANNO DAI 700MILA PESOS DEL PERIODO TRA IL 1786 E IL 1810, ARRIVANDO FINO AL MILIONE DI PESOS NEL 1823.



Imbarco di cacao del molo di Guayaquil, 1920. Sacchi di cacao trasportati dalla Casa Bancaria ed Esportatrice di L. Guzmán e Figli. Fotografo sconosciuto / Archivio Storico del Guayas. -

Il primo "boom" del cacao avviene tra il 1780 e il 1820 a partire dalla eliminazione delle imposte che la corona spagnola aveva mantenuto durante tutta l'epoca coloniale nei suoi possedimenti in America.

Nel XVIII secolo, quando fallisce il lavoro manifatturiero quitegno, così come le miniere di Potosí e le altre risorse naturali su cui contava la Spagna, si liberano le imposte su diversi prodotti, tra cui il cacao, che godeva di ottima richiesta in Spagna e che veniva consumato dai grandi circoli sociali e dalla famiglia reale.

Queste riforme borboniche che hanno favorito i prodotti di agrosportazione primaria beneficiarono la Real Audiencia di Quito e particolarmente Guayaquil, poiché il cacao creava un circuito di commercializzazione chiave con colonie spagnole come Messico, Cile, Perù e con la stessa Spagna.

Il cacao, tostato, tritato e mescolato con zucchero e liquidi come il latte - preparazione già nota come bevanda stimolante in Spagna ed Europa fin dal XVI -, torna in auge e il suo consumo si moltiplica incrementando la domanda.

CREATORI DI RICCHEZZA

LE BONANZE E LE CRISI DEL CACAO INFLUENZARONO IN GRAN MISURA I SECOLI DELLE ESPORTAZIONI DELLA COSTA. GLI INTROITI CHE TRAEVA LA PRODUZIONE DEL CACAO ERANO ALTISSIMI. RAPPRESENTAVANO APPROSSIMATIVAMENTE IL 70% DEL VALORE DELLA PRODUZIONE.



Un capo con i propri contadini nella azienda agricola "La Rosa", Guayaquil, 1894. Fotografo sconosciuto. Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE) -

L'auge del cacao ha determinato una struttura di produzione che arrivò nei suoi momenti migliori alle 100mila carichi. Nel decennio tra il 1790 e il 1800, si contavano tre milioni di alberi di cacao nella costa. Ogni lavoratore poteva gestire fino a mille alberi, poiché la richiesta di mano d'opera fu di tremila operatori.

Durante i migliori anni, con una vendita all'estero di 100mila carichi ogni anno, gli introiti della produzione del cacao arrivarono a circa 300mila pesos annuali.

La esportazione di cacao venne controllata da pochi e potenti commercianti. Nel 1804, dieci di loro si intascano 434.753 pesos dei 494.000 totali derivati dalla esportazione, ovvero l'88%. I 60.000 pesos rimasti furono ripartiti tra 50 medi e piccoli commercianti.

La stessa realtà si ripresenta negli anni successivi. Nel 1806, i dodici maggiori commercianti esportarono 343.187 pesos del totale di 455.050, cioè il 75%. Nel 1810, in undici detenevano il 60%, nel 1811 in sei (diventati dieci nel 1812) controllavano l'81% e nel 1813 tredici detenevano il 55%.

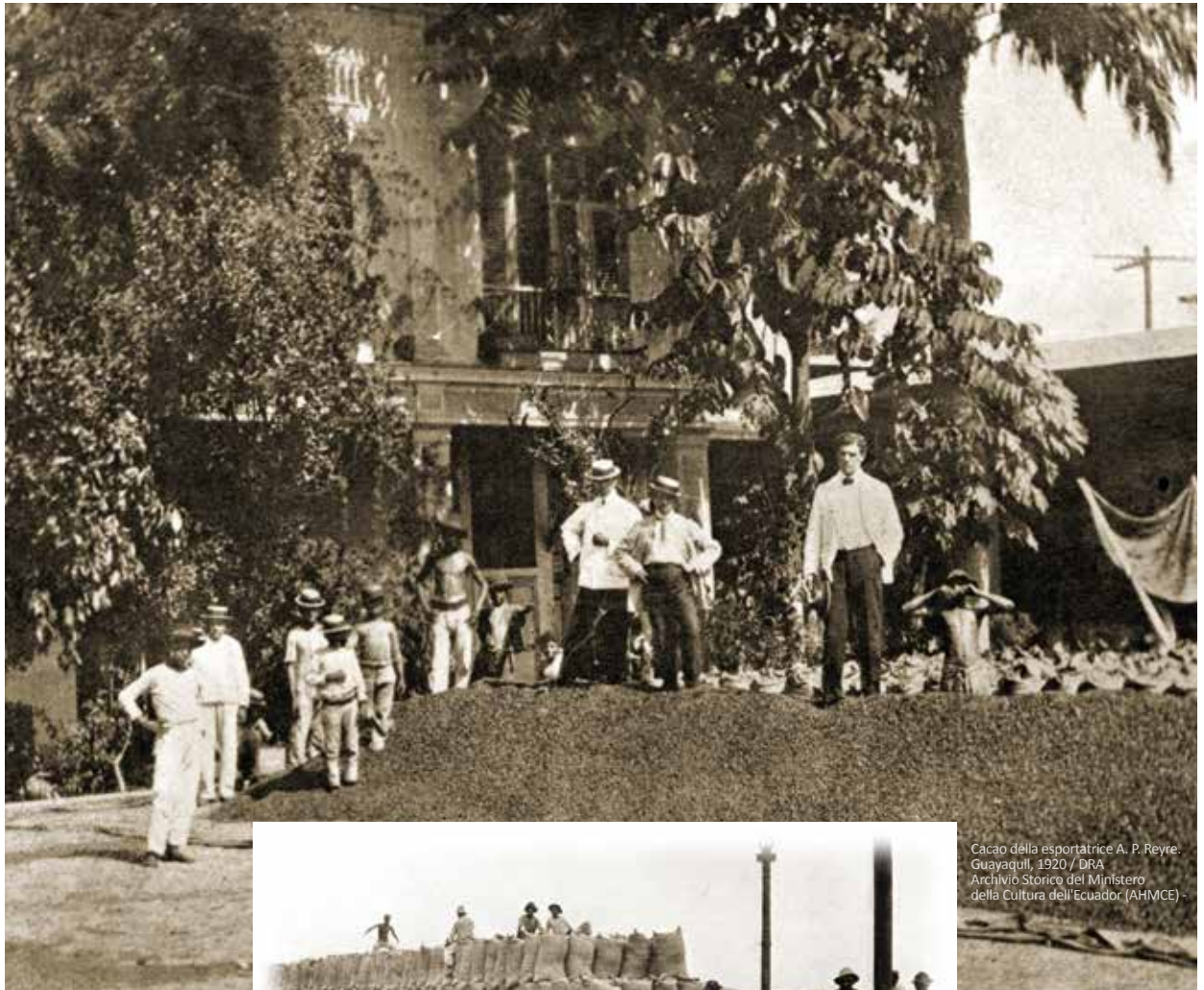


Due uomini raccogliendo cacao
Regione litorale, 1920
Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador(AHMCE) -



IL SECONDO "BOOM" DEL CACAO

L'EUROPA SI LASCIA SEDURRE DAL SAPORE DEL CACAO E IL PAESE RECUPERA NUOVAMENTE IL SUO POTENZIALE PRODUTTIVO E DI ESPORTAZIONE.



Cacao della esportatrice A. P. Reyre. Guayaquil, 1920 / DRA Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE) -

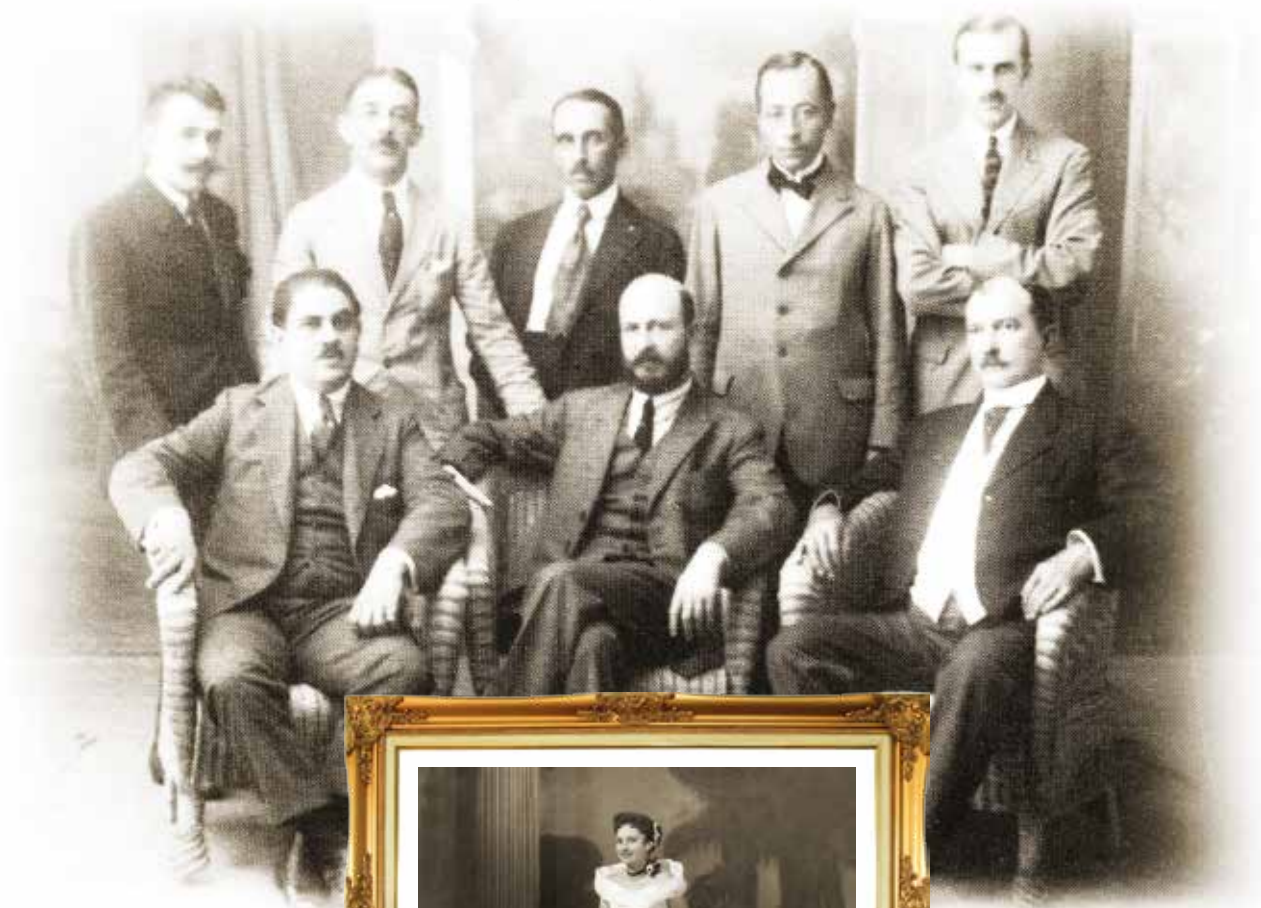
Sacchi di cacao della Casa Bancaria ed Esportatrice di L. Guzmán e Figli. Guayaquil, 1920. Fotografo sconosciuto, Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE) -

La richiesta mondiale di cacao tornò a crescere e l'Ecuador aveva già esperienza in queste coltivazioni. Il suo processo di seccatura e post raccolta era ben gestito e le infrastrutture furono adeguate a rispondere alla nuova domanda. Così il Paese ritrovò il suo vigore e le aziende più importanti incrementarono la produzione che si muoveva per via fluviale fino al centro di smistamento ed esportazione del cacao ecuadoriano, Guayaquil.



I "GRANDI DEL CACAO"

LE FAMIGLIE SOTOMAYOR, LUNA, STAGG, PUGA,
ASPIAZU, MORLA, SEMINARIO...



Donna della alta società del litorale.
Fotografo sconosciuto.
Archivio storico del Guayas. -



La commissione commerciale belga.
Signori Chambers e Seminario.
Archivio storico del Guayas.

Dalla fine del XIX secolo fino allo scoppio della Prima Guerra Mondiale, si visse un periodo di opulenza noto come epoca del "seme d'oro", caratterizzato dai possedimenti delle grandi aziende agricole. Ai proprietari veniva dato l'appellativo di "Gran Cacao", per il loro potere economico e politico e per i loro continui viaggi in Europa, specialmente in Francia. Una informe pubblicata ad Amburgo riportava che nel periodo tra il 1870 e il 1897, il consumo mondiale di cacao era cresciuto del 800%. Per esempio, i fratelli Seminario, a Los Ríos, avevano proprietà talmente estese che serviva un giorno di viaggio in canoa per attraversarle.

LA BONANZA ECONOMICA

LA FEBBRE DEL CACAO IN ECUADOR SI PRODUCE ALLA FINE DEL XIX SECOLO E
CULMINA AGLI INIZI DEL XX.

L'ERARIO NAZIONALE TRAE BENEFICIO DELLA ESPORTAZIONE DEL "SEME
D'ORO" E IL PAESE RICEVE INGENTI RISORSE CHE SERVIRANNO PER LE OPERE
PUBBLICHE.



All'interno del battello a vapore dell'epoca.
Archivio storico del Guayas -

Battello a vapore nel molo di Vinces, pronto a salpare. 1912 / DRA.
Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE) -

IL TRASPORTO FLUVIALE FU LA CHIAVE PER FAR ARRIVARE A GUAYAQUIL IL
CACAO DELLE POPOLAZIONI LOCALI DEI FIUMI DAULE E BABAHOYO.



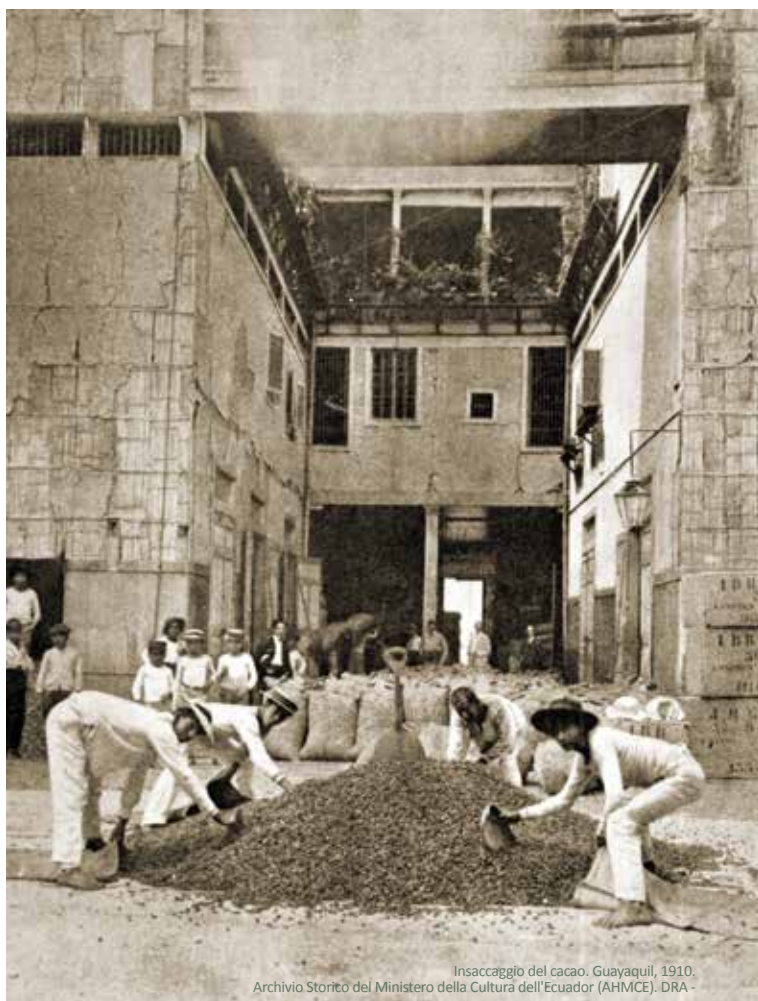
LA BANCA DELL'ECUADOR E LA BANCA COMMERCIALE E AGRICOLA FURONO RAPPRESENTATIVE DELL'EPOCA ED ERANO LEGATE AI GRANDI DEL CACAO.



Banca dell'Ecuador. Guayaquil, 1920.
Archivio storico del Guayas -



Cacao pronto per essere esportato. Casa esportatrice A. P. Reyre. Guayaquil, 1920.
Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -

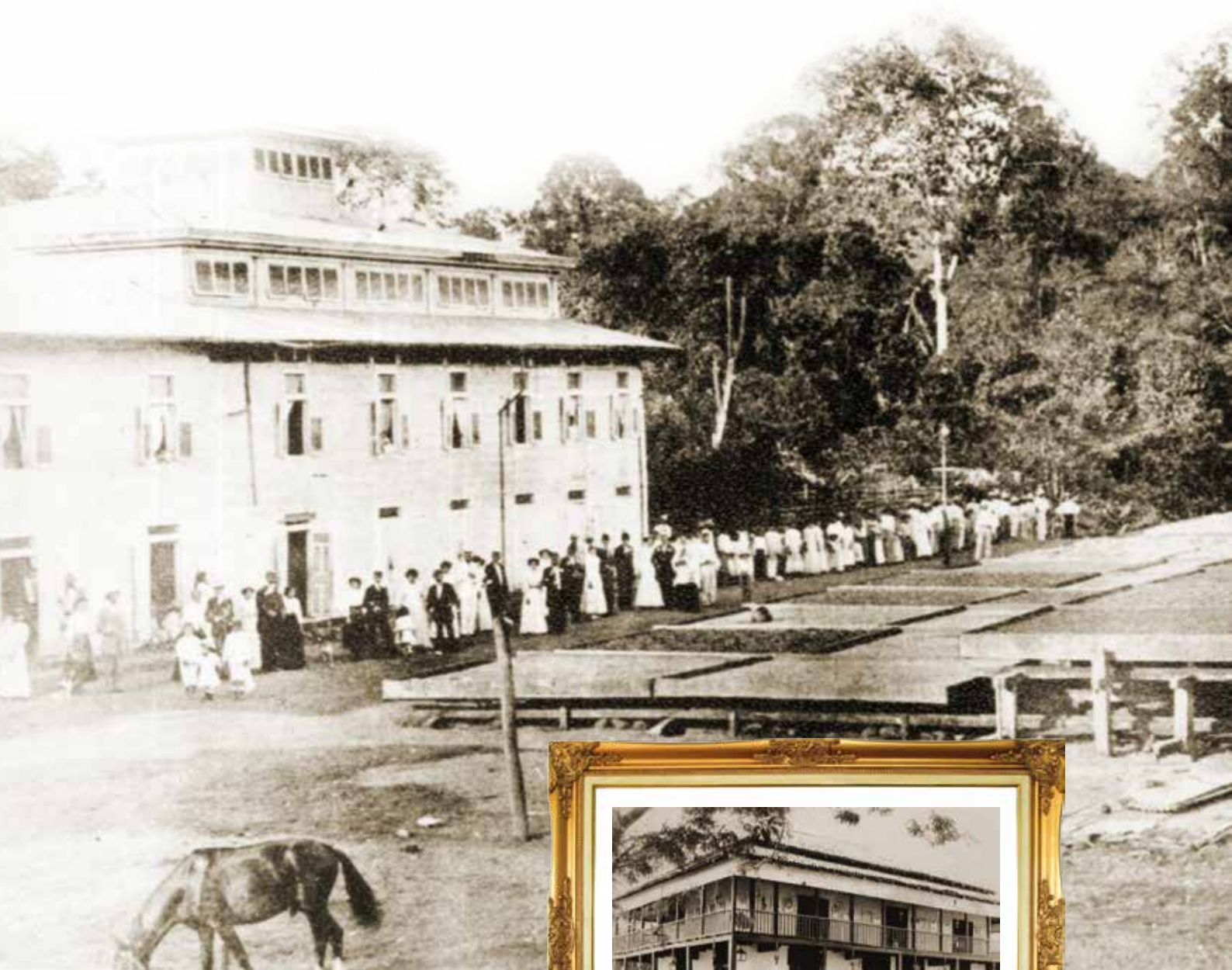


Insaccaggio del cacao. Guayaquil, 1910.
Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -

Dalla fine del XIX secolo fino allo scoppio della Prima Guerra Mondiale, si visse un periodo di opulenza noto come epoca del "seme d'oro", caratterizzato dai possedimenti delle aziende agricole dei "Gran Cacao". Il potere economico e politico di questi proprietari terrieri locali e alcuni stranieri era incalcolabile, come le loro proprietà.

I loro continui viaggi in Europa e specialmente in Francia, hanno permesso loro di importare le proprie abitudini gastronomiche, tendenze e mode, alcune utili e altre superflue, come l'idroplano che ha portato qualcuno per andare da Guayaquil a Vinces in 45 minuti. Un'altro si sposò con una donna francese e decise di comprare un titolo nobiliare solo per farsi chiamare Conte di Mendoza.

UNA EPOCA D'ORO



Azienda agricola "La Providencia", di proprietà di Juan Pólit. Chone Manabí, 1912. DRA Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -



Casa della azienda agricola "Trinitaria" di José Joaquín Olmedo, Babahoyo. Archivio Dr. Manuel Quintana. -



IL BOOM DEL CACAO FU SFRUTTATO DA PARTE DELLE OLIGARCHIE PER INVESTIRE IN MOLTE IMPRESE DI DISTRIBUZIONE, ESPORTAZIONE, TRASPORTO, BATTELLI, BANCHE E AGENZIE DI CREDITO.



Gruppo di persone del parco di Babahoyo.
Fotografo sconosciuto -

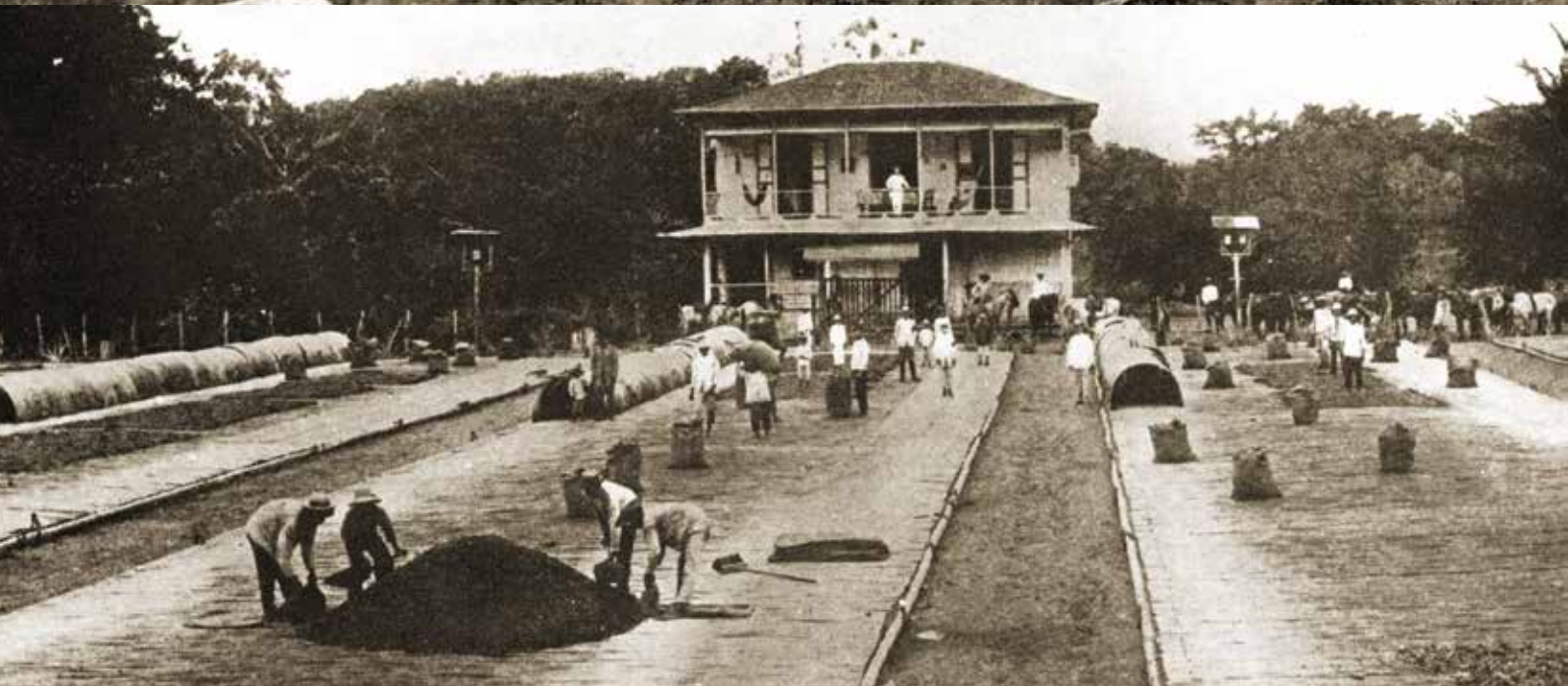
Personaggi come Pedro Aspiazu Coto arrivarono a possedere fino a un milione di ettari di terreni con 100mila ettari di coltivazioni di cacao. Le famiglie Puga e Seminario installarono varie tenute agricole in un luogo noto come "huerto oscuro", nella zona di Pueblo Viejo e Ventanas. Tra i Seminarios e gli Aspiazu nacquero relazioni sentimentali che portarono a creare una unica famiglia Aspiazu Seminario, che da quel momento divenne la crème de la crème del potere economico dei "Gran Cacao".

Nel secondo decennio del XX secolo inizi  il declino del secondo "boom" del cacao. Nel 1916 apparve la piaga "scopa della strega", nel 1918 la "monilla" e dal 1914 al 1919 la Prima Guerra Mondiale ebbe effetti negativi sulla richiesta internazionale di cacao. Allo stesso tempo, le colonie inglesi, francesi e olandesi in Africa, aumentarono considerevolmente le loro produzioni. A conseguenza di ci , la produzione ecuadoriana si abbass , la gente inizi  ad abbandonare le aziende agricole e i "Gran Cacao", poco a poco, cessarono di essere tali.



Lautaro Aspiazu. Uno dei "Gran Cacao".
Archivio di Manuel Quintana.
Babahoyo, Los Ríos

GRANDI E LUSSUOSE CASE VICINO AI FIUMI BABAHOYO E DAULE, IN STILE FRANCESE E SPAGNOLO, DA 10 FINO A 15 STANZE. FURONO UN'ALTRO SIMBOLO DI QUESTO PERIODO DI BONANZA DEL CACAO.



Nella parte superiore, la casa della azienda agricola Tenguel, proprietà di Jacinto I. Caamaño. Provincia del Guayas, 1894.

Archivo Storico del Ministerio della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -

Nella parte inferiore, patio e casa della azienda agricola "Los Huaques" di proprietà di Rosa E. di Illinworth. Regione litorale, 1920.

Archivo Storico del Ministerio della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA



OPERAI, BRACCIANTI, CONTADINI.

La straordinaria auge del cacao vissuta nel Paese tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, è stata possibile grazie alla presenza di migliaia di operai, braccianti e contadini all'interno delle aziende agricole, che con il loro sforzo hanno contribuito a incrementare il capitale dei loro padroni, i "Gran Cacao".



Questi piccoli lavoratori che con il sacrificio del loro lavoro hanno dato un apporto vitale alla storia del cacao, hanno lasciato un tradizione di metodi e conoscenze vincolati alla semina, la raccolta, la post-raccolta e altri usi che si sono trasmessi per generazioni.



Nella parte superiore, un bracciante raccogliendo cacao con una "poladera". Regione litorale, 1920.

Nella parte inferiore, operai della Casa di Esportazione di Julián Aspiazú. Guayaquil, 1910.

Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -

MOCACHE
Molo della città
Manuel Quintana 1957



QUEVEDO
Casa Municipale di Quevedo
Manuel Quintana 1957



PALENQUE
Via commerciale centrale
Manuel Quintana 1957



PUEBLO VIEJO
Passeggiata pubblico Evaristo
Manuel Quintana 1957

VINCES
Il molo e sullo sfondo il Palazzo Municipale
Arq. Jorgue Ubilla



BABAHOYO
Il molo
Autore sconosciuto



I POPOLI DEL CACAO DEI FIUMI



I fiumi Daule e Babahoyo, perdendosi nel fiume Guayas, fecero di Guayaquil il centro di smistamento ed esportazione della maggioranza del "cacao de arriba" e altre ricchezze che arrivavano dagli insediamenti fluviali, principalmente Vines, Babahoyo, Pueblo Viejo, Palenque, Mocache e Quevedo.

Questi paesini subivano l'influenza del mercato, salvo che alla fine non scomparirono ma continuarono a vivere di vita propria.

Attualmente mantengono la tradizione legata al cacao, nonostante le molte altre ricchezze che vengono prodotte nel Paese insieme al "cacao de arriba".



IN QUELLA EPOCA LA QUALITÀ DEL CACAO ECUADORIANO PRODOTTO SULLE RIVE DEL FIUME GODEVA DI UNA GRANDE REPUTAZIONE ED ERA BEN VISTA NEI MERCATI EUROPEI E STATUNITENSIS.



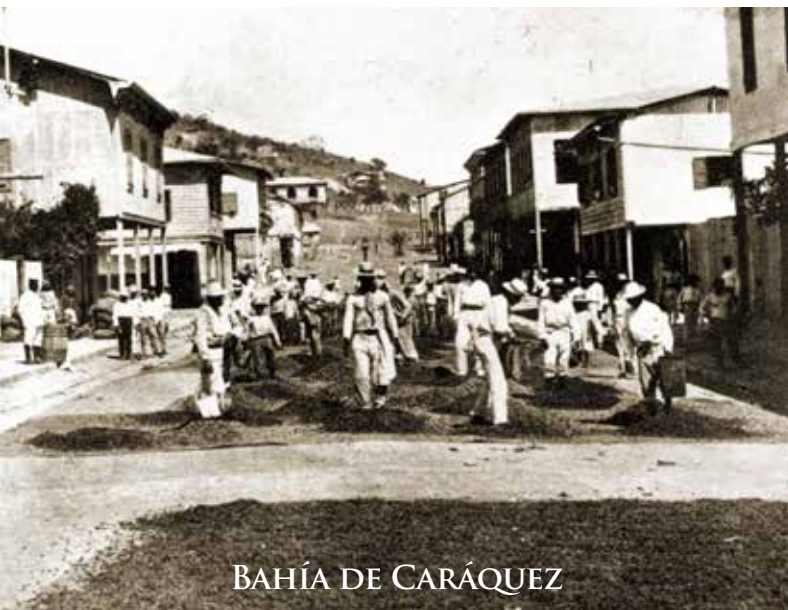
Cacao ecuadoriano nella Fiera Internazionale Campionaria di Cacao della Impresa "Ocre", a New York, 1934. Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE), DRA.

I semi di cacao ecuadoriano si distinguevano facilmente dai semi di altri paesi e si presentavano in cinque qualità differenti: il cosiddetto "Arriba", proveniente dagli affluenti alti del fiume Guayas, considerato superiore a tutti, con un albero resistente e di lunga vita. Esemplari centenari di questo tipo di cacao erano caratterizzati dalla produzione abbondante, i frutti grandi con molti semi e con solo 6 o 7 pannocchie potevano dare più di 400 grammi di semi secchi. Il profumo e il sapore fine e molto aromatico.



ALTRI VILLAGGI DEL CACAO

Essiccamento del cacao per le strade di Bahía / Francisco Gámez, 1912.
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE), DRA.



BAHÍA DE CARÁQUEZ

Musicisti celebrando il 10 agosto del 1920.
Archivo Storico del Ministerio della Cultura dell'Ecuador (AHMCE), DRA -

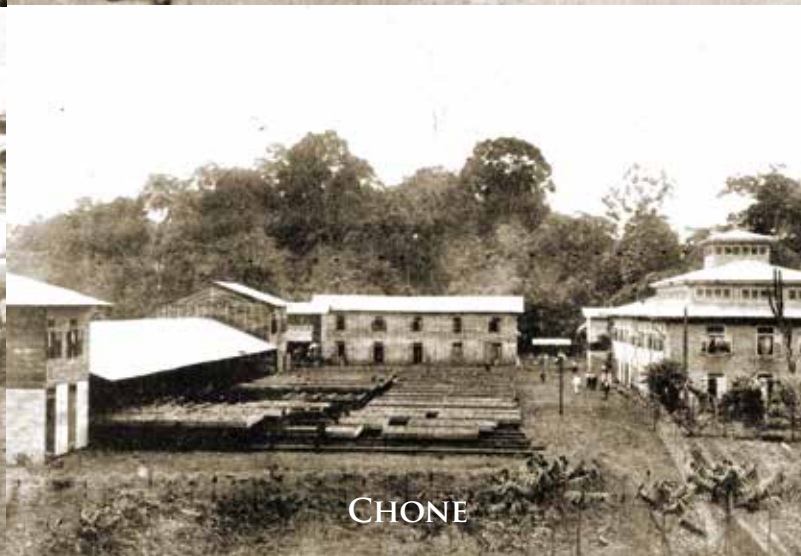


NARANJAL



MACHALA

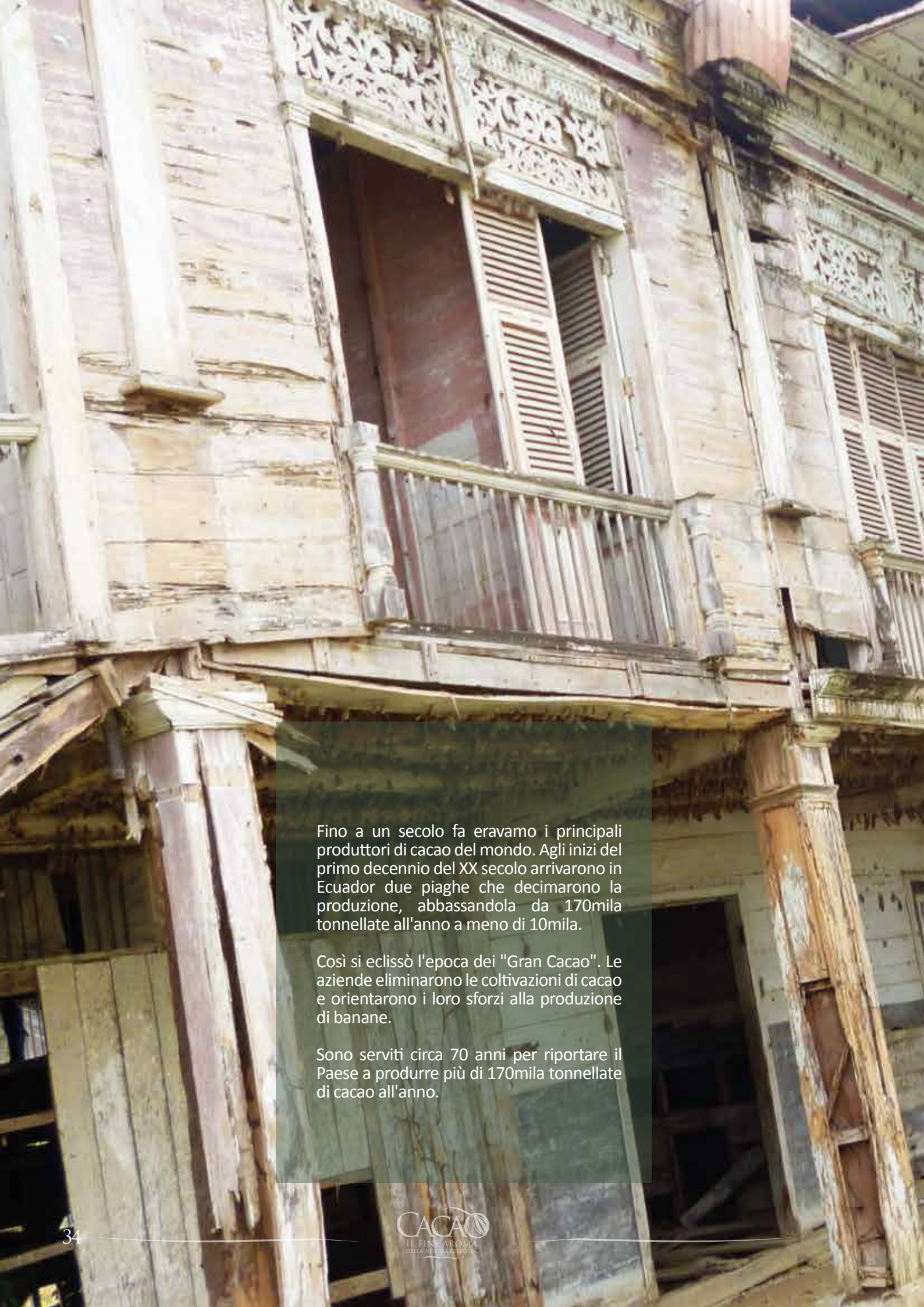
Caricando sacchi di cacao nel treno. Machala, 1920.
Archivo Storico del Ministerio della Cultura dell'Ecuador (AHMCE), DRA -



CHONE

Depositi della azienda agricola "La Providencia" a Chone, 1909.
Archivo Storico del Ministerio della Cultura dell'Ecuador (AHMCE), DRA -

Il "Balao", dall'aroma differente, aveva semi più grandi e scuri del "Arriba" e si trovava nella parte più bassa del fiume Guayas, ad est del distretto di Jambelí. Generava un raccolto più massivo. El "Machala", molto simile al "Balao", veniva coltivato vicino alla città omonima e al sud di Balao. Il "Bahía de Caráquez", simile ai precedenti, veniva esportato dalla provincia di Manabí, e il cacao "Esmeraldas" di qualità finissima poco commercializzato.



Fino a un secolo fa eravamo i principali produttori di cacao del mondo. Agli inizi del primo decennio del XX secolo arrivarono in Ecuador due piaghe che decimarono la produzione, abbassandola da 170mila tonnellate all'anno a meno di 10mila.

Così si eclissò l'epoca dei "Gran Cacao". Le aziende eliminarono le coltivazioni di cacao e orientarono i loro sforzi alla produzione di banane.

Sono serviti circa 70 anni per riportare il Paese a produrre più di 170mila tonnellate di cacao all'anno.



Azienda agricola di cacao della famiglia Aspiazu.
Provincia de Los Ríos.
Foto: Sylvia Benítez 2012

AUGE E CADUTA DEL CACAO

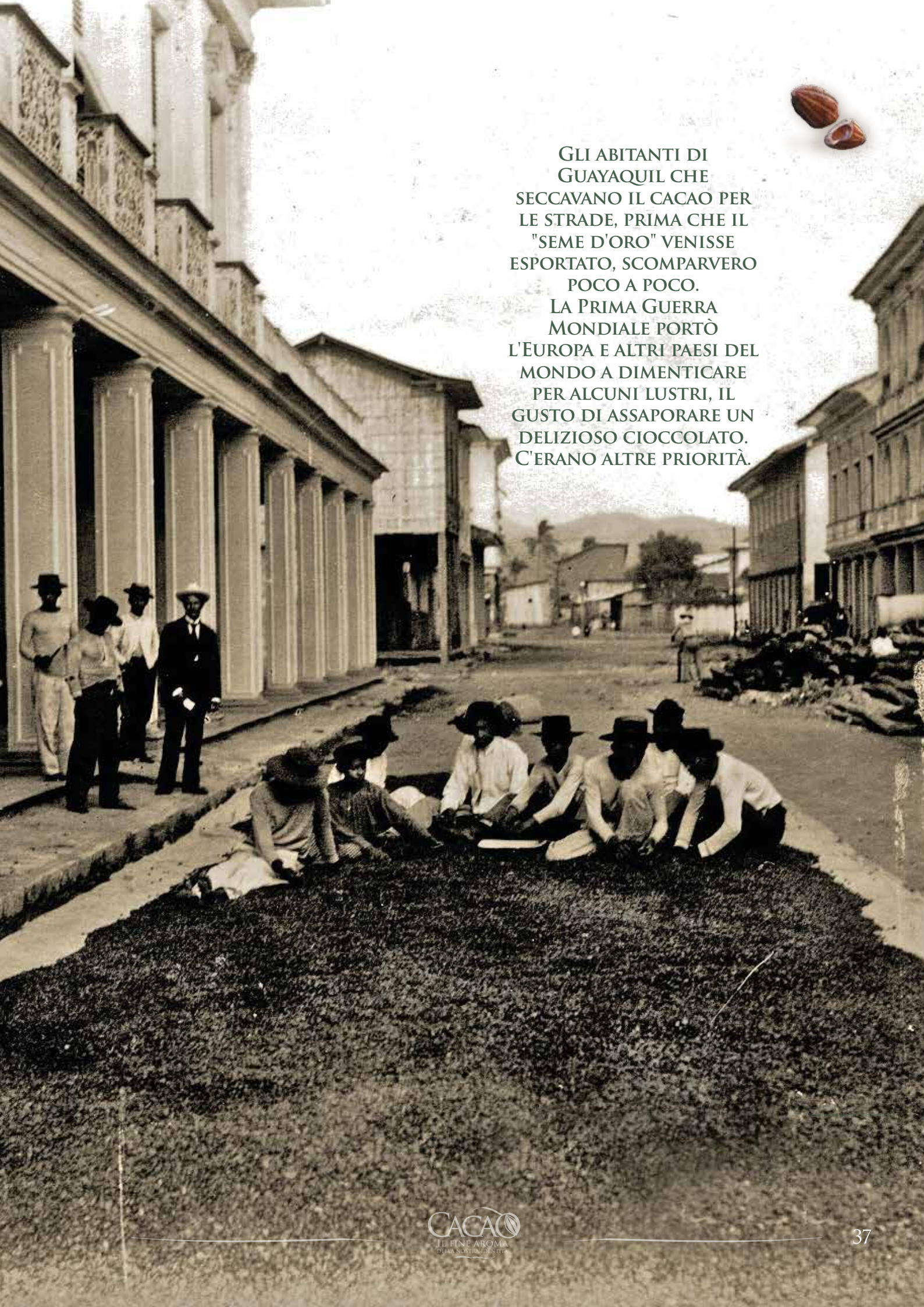
DALLA FINE DEL XIX SECOLO FINO ALLO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE NEL XX SECOLO, SI VISSE UN PERIODO DI GRANDE OPULENZA DEL NOSTRO PAESE. CON IL CONFLITTO ARMATO, LE PIAGHE E L'INIZIO DELLA COLTIVAZIONE IN AFRICA, LA PRODUZIONE DEL CACAO IN ECUADOR DECADDE.



Braccianti e operai della Casa Esportatrice A. P. Reyre. Guayaquil, 1920 / Archivio Storico del Ministero della Cultura dell'Ecuador (AHMCE). DRA -

Nel 1895 esistevano 58,6 milioni di alberi nel Paese, suddivisi in 4.827 aziende. Dieci anni dopo, nel 1905, si stimavano 80 milioni di alberi in 6.000 aziende e una estensione delle coltivazioni di circa 130mila ettari. Vicente Gonzáles Bazo, suonò l'allarme quando scrisse che Inghilterra, Germania e altre potenze europee, stavano avviando la coltivazione di cacao nelle colonie di Ceylán, Sumatra, Madagascar, Trinidad, Martinica, Ghana, Nigeria, Costa di Marfil e Camuerun.

Gonzáles Bazo ha avvisato in tempi non sospetti che quei raccolti rappresentavano una forte competenza per il cacao ecuadoriano che dal 1894 al 1905, stava in cima alle esportazioni mondiali, con vendite che si incrementarono dai 220mila quintali del 1877 al quasi milione del 1917. La minaccia di un crollo fece sì che nel 1903 si instaurasse la Società Nazionale di Agricoltura, per la protezione reciproca, composta dalle famiglie Morla, Contreras, Rivadeneira, Sotomayor, Aspiazu, Icaza, Seminario, Guzmán e Luna.



GLI ABITANTI DI
GUAYAQUIL CHE
SECCAVANO IL CACAO PER
LE STRADE, PRIMA CHE IL
"SEME D'ORO" VENISSE
ESPORTATO, SCOMPARVERO
POCO A POCO.
LA PRIMA GUERRA
MONDIALE PORTÒ
L'EUROPA E ALTRI PAESI DEL
MONDO A DIMENTICARE
PER ALCUNI LUSTRI, IL
GUSTO DI ASSAPORARE UN
DELIZIOSO CIOCCOLATO.
C'ERANO ALTRE PRIORITÀ.

“IL SEME D'ORO”

IL CACAO È STATO NOMINATO PRODOTTO SIMBOLO DELL'ECUADOR NEL 2006 PER LA SUA QUALITÀ, IL SUO SAPORE E LA AROMA UNICI, COSÌ COME PER LA SUA STORIA, IL SIGNIFICATO CULTURALE, SOCIALE ED ECONOMICO.



Cacao seco de exportación / Shutterstock

Il cacao, che è stato prima una forma di interscambio e successivamente "bevanda degli Dei" nel mondo preispanico, è diventato popolare in Europa mescolandolo con latte e zucchero. Poco dopo è stata sviluppata la barra di cioccolato, che ha generato una richiesta di "seme d'oro" che non smette di crescere fino ad oggi.

Attualmente, in Europa si consumano tra 10 e 11 kg di cioccolato pro capite l'anno, mentre in Ecuador, tra 500 e 800 gr. La Richiesta continua a salire e non esistono sostituti con le stesse qualità.



IL CACAO ECUADORIANO GODE DI GRANDE PRESTIGIO IN MERCATI ESIGENTI COME GIAPPONE, STATI UNITI E PAESI EUROPEI COME SVIZZERA, ITALIA, BELGO, DOVE SI FABBRICANO LE MIGLIORI QUALITÀ DI CIOCCOLATO DEL MONDO.

Il cacao fino de aroma nace y crece de color verde, de aspecto rugoso y cuando madura su color es amarillo intenso, por eso es llamado la "pepa de oro".

Il cacao di fine aroma nasce e cresce di colore verde, aspetto ruvido e quando matura il suo colore diventa giallo intenso, per questo lo chiamano il "seme d'oro".

La pannocchia può pesare fino mezzo chilo e al suo interno si trova una polpa che nasconde mediamente 40 mandorle. Con 15 o 20 pannocchie si ottiene un chilo di cacao. Le dimensioni della mandorla è di circa 3 cm e il suo peso può variare da 1 a 1,6 grammi. Il cacao del Ghana - standard mondiale e riferimento per la qualità fisica - non supera 1,1 gr.



Pannocchia di cacao di fine aroma di una azienda agricola dell'Amazzonica, provincia di Napo.
Foto: José Tobar

La mandorla di cacao fermentata e secca è il prodotto finale che si esporta.

Quando parliamo di cacao nazionale ci riferiamo a un prodotto con un valore sociale unico coltivato da circa 100mila famiglie nel nostro Paese.

Il 95% di questi raccolti è lavorato da piccoli produttori con proprietà più piccole di 10 ettari. Con il loro lavoro quotidiano hanno fatto sì che l'Ecuador rimanga il primo produttore di Cacao Fine del mondo, con approssimativamente il 62% del totale.

Inoltre il cacao è il prodotto ecuadoriano da esportazione con maggior stria nella economia del Paese.



Mandorla di cacao fresca / José Tobar



Sacchi per esportazione / José Tobar



Burro di cacao / Shutterstock



Fabbricazione del cioccolato / Shutterstock



Frammenti di barra di cioccolato / Shutterstock



Pannocchia di cacao di fine aroma della azienda agricola di Máximo Pincay a Quinindé.
Foto José Tobar



IL CACAO DI FINE AROMA

ESISTONO VARI TIPI DI CACAO, MA SOLO UNO È IL FINE AROMA, IL CACAO ECUADORIANO, ANCHE DETTO NAZIONALE, CREOLO O "DE ARRIBA", QUELLO CHE CERCANO I GRANDI CIOCCOLATAI DEL MONDO, PER LA SUA AROMA E IL SUO SAPORE UNICO.



Cacao fino de aroma / Shutterstock

Nella antica classificazione dei tipi di cacao si identificano tre gruppi: il cacao creolo (originario dell'Ecuador), il cacao straniero e il cacao trinitario, gli stessi che coincidono con i centri di distribuzione del cacao. Tuttavia, dopo uno studio realizzato nell'anno 2008 su più di 1200 campioni, lo scienziato Juan Carlos Motamayor è arrivato a stabilire 10 gruppi generici di cacao.

La nuova classificazione mantiene i tre gruppi tradizionali (creolo, straniero e trinitario) e suddivide il gruppo generico straniero in: Amelonado, Contamana, Curaray, Guiana, Iquitos, Nanay, Marañón e Purus.

L'ingegnere Freddy Amores del INIAP, afferma che la diversità genetica è quasi infinita visto che ogni popolo ha sapori e profili sensoriali differenti. Se in Amazzonia ci fossero 500 sistemi idrografici e ognuno di loro sviluppasse cacao con una propria base e struttura genetica otterremmo 500 differenti tipi di cacao.

Sicuramente il cacao di fine aroma ecuadoriano è indispensabile per fabbricare il miglior cioccolato del mondo. In paesi come Belgio, il codice alimentare dice che un cioccolato premium deve contenere almeno il 12% di cacao di fine aroma nella sua composizione.



Coltivazione di cacao a Mocache.
Foto José Tobar



UNA COLTIVAZIONE NOBILE

IL CACAO SI SVILUPPA NELLA BIODIVERSITÀ CHE LO CIRCONDA. CRESCE ASSOCIATO AD ALTRI PRODOTTI COME IL MAIS, LE BANANE VERDI, GLI AGRUMI O LA YUCCA, DANDO UN APPORTO EFFICACE AL FISSAGGIO DEL CARBONIO E CONTRIBUENDO A MIGLIORARE L'AMBIENTE.

Ogni tre mesi il cacao rinnova le sue foglie, che nascono rosate e successivamente diventano verdi. Il suolo della piantagione di copre di vecchie foglie cadute dall'albero una volta compiuto il loro ciclo. Questo è un beneficio vitale, perché nel decomporsi liberano i nutrienti che alimentano la pianta stessa, i microorganismi e le altre specie che vivono nel terreno.



Fiore del cacao / Foto: José Tobar

Un campo di cacao è inoltre habitat per uccelli, farfalle, scoiattoli, api e insetti. La forcipomyia, un insetto della famiglia ceratopogonidae, si incarica di impollinare i fiori del cacao.



Albero Zamora, produttore di cacao di Calceta, Manabí / Foto: José Tobar

ALBERTO ZAMORA, PRODUTTORE MANABITA DI CACAO, CI OFFRE UNA RICETTA ORGANICA:

"Io proteggo il foraggio e combatto le piaghe con prodotti naturali che preparo io stesso. Per esempio faccio l'aceto di Noni: metto il frutto in un contenitore di plastica e li lo lascio decomporre. Successivamente aggiungo acqua, limone, aglio e jaboncillo (sapone naturale), macino il tutto e lo lascio fermentare. Con questo estratto ottengo il mio fertilizzante per il foraggio e controllo le piaghe."



Cacao di fine aroma / Shutterstock

**I PRODUTTORI ECUADORIANI
LAVORANO CON CACAO ORGANICO,
SENZA CHIMICI, CONFORME ALLE
ESIGENZE DEL MERCATO
INTERNAZIONALE.**

QUININDÉ / ESMERALDAS

Albero di cacao di 10 anni a Quinindé.



MOCACHE LOS RÍOS

Albero di cacao di 70 anni a Mocache



BORBÓN ESMERALDAS

Albero di cacao di 80 anni a Borbón



Nel passato, gli alberi di cacao venivano lasciati crescere liberamente e per raccogliere le pannocchie si usavano lunghi utensili di legno o caña, chiamate "poladeras".

Per questo ancora oggi si possono vedere alberi da 20 a 25 metri di altezza che hanno 60, 80, 100 e fino a 120 anni di età, specialmente nelle provincie del litorale.



Attualmente, si usa non lasciare crescere gli alberi più di cinque metri per facilitare la raccolta delle pannocchie.

La età produttiva ottimale dell'albero del cacao è dagli 8 ai 30 anni, ciò nonostante la pianta si può rinnovare con vari metodi. Esistono alberi con più di 100 anni che ancora producono.



LE PIAGHE

SI È CALCOLATO CHE OGNI 100 PANNOCCHIE DI CACAO, LE PIAGHE ARRIVANO A DANNEGGIARNE 50 O 60, CAUSANDO GRAVI DANNI AL PRODUTTORE. LA "MONILLA", UN FUNGO CHE EMETTE UNA POLVERE BIANCA CHE SI SPOSTA CON IL VENTO, INSIEME ALLA "SCOPA DELLA STREGA", SONO STATE LA CAUSA DEI BASSI LIVELLI DI PRODUZIONE DI CACAO DEGLI ULTIMI TEMPI.



Piaga del cacao / Archivo: José Tobar



LA "SCOPA DELLA STREGA"

Le principali piaghe che danneggiano la pianta del cacao sono due: la "scopa della strega" e la "Monilla". Con l'arrivo di queste piaghe nel Paese nella seconda decade del XX secolo, la produttività decrebbe del 50%, situazione che persiste fino ad oggi.

Ogni 100 pannocchie di cacao prodotte nel Paese, ne vengono danneggiate dalle piaghe 50 o 60. La "monilla": sono funghi che si moltiplicano e viaggiano con il vento.

LA "MONILLA"

Organizzazioni dei produttori di cacao / Foto: José Tobar



I piccoli produttori di cacao ecuadoriani formarono l'Associazione Ecuatoriana dei Produttori di Cacao Nazionale di Fine Aroma, una organizzazione corporativa che riunisce 441 organizzazioni da tutto il Paese, vincolate da 10 rappresentanti provinciali che rappresentano circa 32.000 famiglie.



LE ORGANIZZAZIONI

I PICCOLI PRODUTTORI DI CACAO HANNO CAPITO CHE UNENDOSI SONO PIÙ FORTI NELLA PRODUZIONE, ESPORTAZIONE E INNOVAZIONE. IN TUTTO IL PAESE HANNO FORMATO ORGANIZZAZIONI CHE LAVORANO IN SQUADRA, PER MIGLIORARE LE CONDIZIONI DI LAVORO E DI VITA.



Un produttore di cacao del Guayas / Foto: José Tobar

Questo organo collegiale lavora su tre fronti principali: l'approvazione del progetto di legge sul Fomento e sviluppo del Cacao Nazionale di Fine Aroma; il rafforzamento associativo, l'istituzionalizzazione della catena dei valori e implementare il progetto di riattivazione del Cacao Nazionale di Fine Aroma.

MAPPA ORGANOLETTICA DEL CIOCCOLATO ECUADORIANO



Fonte: INIAP (Istituto Nazionale Autonomo di Ricerca Agropecuaria), Conservazione e Sviluppo, 11 organizzazioni produttrici di cacao.
 Degustatori: Brad Kintzer, TCHO; Carla Barboto, Pacari; Chloé Doutre-Roussel; Ed Seguine - Chocolate Research Fellow, Mars Global Chocolate; Gary Guitard.

Adaptación infográfica: Buccidesign



ORGANOLESSI

CON LA PARTECIPAZIONE DI 11 ORGANIZZAZIONI PRODUTTRICI DI CACAO È STATO REALIZZATO UNO STUDIO ORGANOLETTICO SUL CIOCCOLATO. IL RISULTATO È STATO DIVIDERE PER ZONE LA DIVERSITÀ DI SAPORI UNICI E DELIZIOSI AROMI.

Questa analisi organolettica cerca di migliorare l'accesso al mercato internazionale del cacao per i piccoli produttori ecuadoriani. Si tratta di assaggiare e analizzare il cioccolato di ogni zona e non basarsi solo sulle informazioni gli importatori. Sono state acquistate strumentazioni sofisticate per produrre piccoli lotti di cioccolato (30 kg) per permettere ai produttori di fabbricare campioni del proprio cioccolato per poterlo analizzare.

Lo studio ha evidenziato la grande varietà di sapori del nostro cacao, come la diversità genetica e l'influenza dei fattori ambientali - una cosa nota come "terroir" -, significa che il sapore non corrisponde solo alle proprietà biofisiche del prodotto ma anche dagli elementi intangibili che lo circondano, come la gente e le sue ancestrali abitudini quotidiane.

La purezza genetica, il clima e la posizione geografica fanno che il cacao ecuadoriano di fine aroma sia il più richiesto al mondo per la sua ampia varietà, sapori esotici, aromi fruttati e floreali.

Il nostro cacao ha probabilmente la virtù più importante: l'intensità. Una minima quantità dona un sapore unico alle deliziose barre di cioccolato austriaco Cote D'or, riconosciute come le migliori del mondo.

Queste barre contengono il 2% di cacao nazionale ecuadoriano, una percentuale che potrebbe apparire insignificante. Ma la domanda logica è: che accadrebbe se togliessimo quel 2%? Probabilmente avremmo una barra di grasso con zucchero in più.

Il cacao è un prodotto agrostico, ovvero ha la capacità di assorbire le proprietà dell'ambiente circostante. Gli agricoltori lo seminano insieme ad altri prodotti come banani, aranci, tek, balsamo, fiori, con cui il cacao sviluppa diversi profili sensoriali.



I mercati internazionali, specialmente quello europeo, sono molto esigenti e abituati a un cioccolato molto più amaro e puro, arrivando a preferire il cioccolato 100% cacao.

**CACAO "DE ARRIBA"
O CACAO DI FINE
AROMA DELL'ECUADOR,
LA BASE DEL MIGLIOR
CIOCCOLATO DEL MONDO.**



Finos chocolates / Shutterstock



Gustando l'aroma del cacao
Foto José Tobar 2012



SAPORI E AROMI

IL CIOCCOLATO È STATO ANCESTRALMENTE UNA BEVANDA SENZA ZUCCHERO. ATTUALMENTE, I MERCATI PIÙ ESIGENTI CERCANO GIUSTAMENTE IL CIOCCOLATO CON LA PERCENTUALE DI CACAO SOPRA IL 60%.

Non necessariamente un cioccolato è migliore se è più dolce. Lo zucchero, la vaniglia e il latte, nascondono e annullano le caratteristiche organolettiche o i profili sensoriali originali del cacao e oscurano il sapore originale di un buon cioccolato. Una barra con una componente di cacao inferiore al 50% non è di qualità.

In Europa, un cioccolato con alto contenuto di cacao di fine aroma è molto apprezzato, anche più di uno 100% cacao



Barra de chocolate / Shutterstock

Per assaporare un buon cioccolato basta usare i sensi: il gusto, l'olfatto, la vista e il tatto.

Ci sono sapori base e sapori specifici, i primi sono il dolce, il salato, l'amaro, l'aspro e l'acido. Le nostre papille gustative ci aiutano a percepirla. Il dolce lo avvertiamo con la punta della lingua, l'acido nei lati, l'amaro nella parte posteriore della gola e l'aspro si può sentire in tutta la bocca.



I sapori specifici come floreale o fruttato, sono più sensazioni legate ad aromi e sapori che già conosciamo. In questo caso, l'olfatto è un senso chiave per individuare questi tipi di sapori.

Anche con gli occhi possiamo valutare un cioccolato. Come si dice, "si mangia prima con gli occhi che con la bocca". Se una barra si vede brillante o opaca, chiara o scura, attraente o meno, ci aiuta a valutare la qualità del prodotto.



Edgardo Rentería en Borbón si appresta a raccogliere una pannocchia di cacao con la sua poladera di caña. Foto: José Tobar



IL RACCOLTO

IL RACCOLTO È UN MOMENTO DI ALLEGRIA FAMILIARE. DOPO MESI DI CURE, FINALMENTE LA PANNOCCHIA ABBANDONA IL COLORE VERDE E DIVENTA GIALLA, PRONTA PER ESSERE RACCOLTA.



Una famiglia di coltivatori di cacao in pieno raccolto.
Foto: José Tobar

Per la raccolta delle pannocchie di cacao dagli alberi molto alti si usa la poladera, lungo strumento generalmente fatto di caña e altri materiali sottili e flessibili. Nel caso di alberi di piccole dimensioni si usa il machete o una normale potatrice.

Una volta raccolta la pannocchia dall'albero si impila il prodotto e successivamente si mette in un cesto, un sacco di yuta, nei sacchi di plastica usati per il polistirolo o cassette di plastica che si adattano per riporre la frutta raccolta.



IL POST-RACCOLTO

IL CACAO FRESCO IN POLPA ARRIVA DALLE AZIENDE AGRICOLE FINO AL CENTRO DI SMISTAMENTO CON UNA UMIDITÀ TRA IL 60 E IL 70%. SECCARLO È UN'ARTE CHE SI È TRASMESSA DI PADRE IN FIGLIO PER GENERAZIONI, VITALE PER OTTENERE UN PRODOTTO CON AROMA E SAPORE UNICI.



Nel centro di smistamento della Associazione di Produttori di Cacao di Muisne, Olmedo castro spala la massa di cacao
Foto: José Tobar

La polpa, o massa di cacao che arriva dalle aziende agricole rimane raccolta per 3 o 4 giorni in casse di legno. Questa polpa contiene zucchero, che nel momento della fermentazione diventa alcool e successivamente acido acetico. La fermentazione è una fase anaerobica che permette la generazione di microorganismi nella massa e processi chimici all'interno delle mandorle.

L'alcool restituisce alla mandorla la porosità, in modo che l'acido acetico possa penetrare e ossidare i componenti del cacao. In questo modo la teobromina che dà i sapori amaro, acido o astringente si abbassa, aumentando il sapore del cacao. Anche l'acido acetico influisce sulla caffeina e sviluppa l'aroma del cacao. La mandorla cambia colore da viola a marrone.

Spalando la massa di cacao da una cassa all'altra, processo che si realizza ogni 24 o 48 ore, si facilita l'ingresso di ossigeno, una migliore distribuzione della temperatura e la omogenizzazione della massa.

Il rastrello per rimuovere il cacao. Depositi di cemento a Vines.



Depositi di legno a Quinindé.



Deposito con tenda di plastica.





SECCARE IL CACAO ALL'ARIA COSTITUISCE UNA CERIMONIA CHE RIVESTE GIARDINI, DEPOSITI E TETTOIE DI TANTE STRISCE DI CACAO. SI TRATTA DI SECCARLO AL SOLE FINO AL 7% DI UMIDITÀ.



Naranjal, nella provincia del Guayas, un seccatore di cacao accomoda le file di mandorle.
Archivo: José Tobar

Tettoie per l'essiccazione.



Insaccamento del cacao secco.



Centro di smistamento del cacao.





Pannocchia, mandorle e derivati del cacao

Archivo: José Tobar 2012



TOSTANDO E MACINANDO

LA PREPARAZIONE CASALINGA DEL CIOCCOLATO CI PORTA UN PROCEDIMENTO PIUTTOSTO LUNGO, MA NIENTE CHE NON POSSA GIUSTIFICARE IL GUSTO DI BERE UNA TAZZA DI CIOCCOLATA, PROVOLEGIO DELLE FAMIGLIE CHE SI MUOVONO ATTORNO ALLE COLTIVAZIONI DEL "SEME D'ORO".V



Torrefazione del cacao sulla piastra / José Tobar



La mandorla tostata si sbuccia / Shutterstock



Cacao tostato senza scorza / José Tobar



Cioccolato casalingo / Shutterstock

La preparazione casalinga del cioccolato parte dalla torrefazione delle mandorle di cacao su una piastra di argilla, rimescolate continuamente con un cucchiaino di legno. Dopo 10 minuti di questo processo, la scorza inizia ad aprirsi e lascia intravedere il seme nero del cacao.

Si macina quindi - anticamente con la pietra, ora con mulini casalinghi - e si ottiene una sostanza pastosa alla quale vengono date varie forme, la più comune è la palla di cacao, che si conserva fino al momento di preparare il cioccolato.

Al momento giusto, si grattugiava questa palla di cacao nell'acqua bollente, aggiungendo zucchero, cannella e anice ed era pronto un ottimo cioccolato casalingo.



Cioccolato casalingo / Shutterstock

NIBS, I PICCOLI PEZZI DI CACAO TOSTATO CHE SI TROVANO DOPO AVER SBUCCIATO LE MANDORLE SONO LA MATERIA PRIMA PER FABBRICARE IL CIOCCOLATO.



Alcune varietà di cioccolato gourmet
Shutterstock



IL NOSTRO CIOCCOLATO

L'ECUADOR HA IL MIGLIOR CACAO DEL MONDO, IL FINE AROMA, PERCHÉ NON PRODURRE IL MIGLIOR CIOCCOLATO DEL MONDO? QUESTO È IL DILEMMA CHE AFFRONTANO TUTTI I GIORNI I PICCOLI E GRANDI PRODUTTORI DI CACAO DEL PAESE.

In Ecuador esistono 100mila piccoli produttori, circa 39 esportatori attivi e una decina di imprese medie e grandi dedicate alla produzione dei derivati del cacao.



Esistono varie imprese in provincie come Tungurahua e Azuay specializzate nella produzione di cioccolato artigianale per il consumo locale.



Ciocolati fabbricati in Ecuador
Archivio: José Tobar



La catena di commercializzazione del cacao è distorta. Una barra di cioccolata da 50 gr costa in Europa 2,50 euro. Con 26 quintali (1TM) di cacao che costa 2.500 euro si producono 20mila barre di cioccolata, ovvero un ritorno di 50.000 euro.

la catena è molto estesa perché passano sette mani diverse prima che un cioccolatino possa arrivare alla bocca di un europeo: l'intermediario locale, il grossista, l'esportatore, il broker internazionale, il torrefattore, il fabbricante cioccolatiero e il distributore.

Per questo in Ecuador si sono sviluppate varie iniziative per produrre cioccolato fine da esportazione, con il proposito di valorizzare il nostro cacao, che ha una storia e una accettazione internazionale vecchie di 200 anni.

Negli ultimi anni, imprese come Pacari, Kallari, Hoja Verde, República del cacao, Caoni tra le altre, hanno perfezionato i loro metodi di fabbricazione e sono entrati in mercati esteri dove competono con ottimi risultati davanti a cioccolatai di tradizione e fama mondiale.



Pasta o liquore di cacao ottenuto nel mulino
Shutterstock

Il processo di produzione della cioccolata parte dalla selezione delle mandorle, che vengono prima di tutto liberate da ogni impurità.



Un gruppo di lavoratori della fabbrica di cioccolato organico Pacari
Archivio: José Tobar 2012



IL PROCESSO INDUSTRIALE

PRODOTTI SKS FABBRICA NEL NOSTRO PAESE CIOCCOLATO DA ESPORTAZIONE CON CACAO NATURALE DI FINE AROMA. HANNO VARIETÀ CON FRUTTI ESOTICI NAZIONALI COME PEPERONCINO, VERBENA, MIRTILLI O COCCO.



Fabbricazione di cioccolato nella fabbrica di Pacari.
Archivio: José Tobar 2012

Le mandorle entrano alla torrefazione con una umidità del 6% e ci rimangono durante 20, 30 o 40 minuti. In seguito vengono triturate e ventilate per separare la scorza dal prodotto interiore solido anche detto NIBS, che è la base per qualunque derivato del cacao.

Il passo successivo è la macinatura, in cui grazie al calore si ottiene la pasta semiliquida o "liquore" di cacao. Da lì si sviluppano le formule secondo il tipo di cioccolato da ottenere, da 50 fino a 80% di cacao (il resto sono aggreganti come zucchero e burro). Si producono anche cioccolati con il 100% di cacao, molto apprezzati in Europa.

Successivamente la pasta liquida e calda si versa nello stampo e viene fatto raffreddare dentro speciali congelatori. L'ultimo passo è impacchettare.

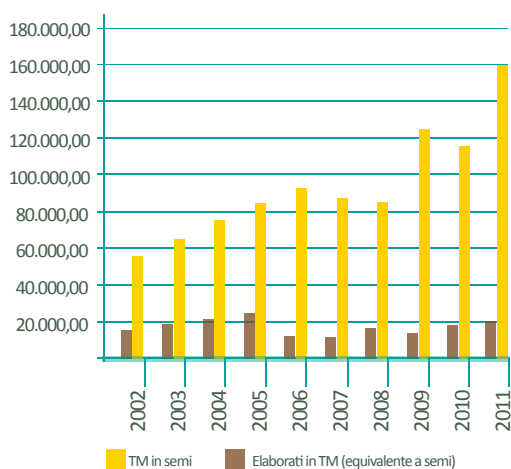
Nella elaborazione del cacao in polvere o cocoa, i NIBS passano per una pressa che separa i grassi, ottenendo così una solida torta di polvere di cacao.



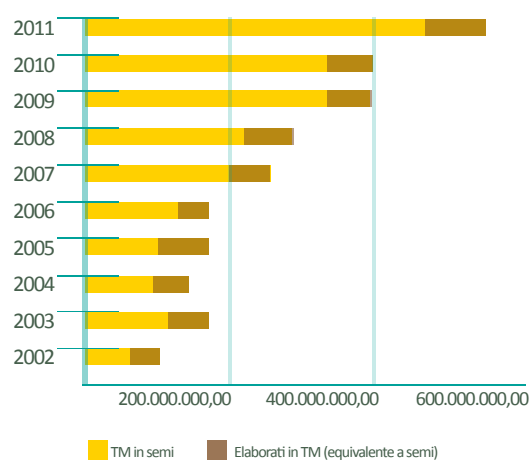
IL FUTURO DEL CACAO

DURANTE LA CRISI GLOBALE DEL 2008, IL CAFFÈ E IL CACAO FURONO GLI UNICI PRODOTTI CHE SI MANTENNERO IN UNA FASCIA DI PREZZO STABILE, CIÒ È UN CHIARO INDICATORE DEL PROMETTENTE FUTURO DI QUESTI DUE PRODOTTI.

Esportazione di cacao in volume (Tm)



Esportazione di cacao in USD



La produzione di cacao in Ecuador ha sperimentato una tendenza crescente che l'ha vista triplicare negli ultimi 10 anni.

Nel 2002 sono stato prodotti 73.924 TM di semi di cacao e 187.527 nel 2012. Questo incremento è avvenuto assieme ai prezzi stabilmente alti nel mercato internazionale. Accanto all'attività petrolifera, il cacao è il 5 prodotto nel generare ricchezza nel Paese. Nel 2011 ha raggiunto vendite per 530 milioni di dollari.

Attualmente Cina, Russia e India iniziano a consumare cioccolato lasciando intravedere buone prospettive di incremento della richiesta mondiale. Ad oggi l'Ecuador dispone di quasi 700mila ettari di terreno adatto alla coltivazione del cacao inutilizzati.

Il progetto di riattivazione del cacao di fine aroma del MAGAP (Ministero di Agricoltura, Allevamento, Acquicoltura e Pesca) intende, per i prossimi dieci anni, incentivare la semina di 60mila nuovi ettari di cacao e riabilitarne 30mila di vecchi, installare 20 vivai tecnologicamente avanzati che possano distribuire piante con materiale genetico e vegetale di alta qualità. La preparazione e l'assistenza tecnica all'agricoltore sono meccanismi che complimentano il progetto.

Nel Paese abbiamo il migliore cacao del pianeta, ma il nostro livello di produttività è quasi il più basso del mondo, tra 5 e 7 quintali per ettaro annuali. Si cerca di appoggiare il produttore per generare un cacao di qualità, in maggior quantità, con l'obbiettivo di 30 quintali per ettaro.

OGNI ANNO LA DOMANDA GLOBALE DI CIOCCOLATO CRESCE. ATTUALMENTE C'È UN DEFICIT DI 200MILA TM ANNUALI DI CACAO, VUOL DIRE CHE IL MONDO CONSUMA 200MILA TM DI CACAO IN PIÙ DI QUELLO CHE È CAPACE DI PRODURRE. L'ECUADOR POTREBBE PERSINO TRIPLICARE LA PRODUZIONE DI CACAO, SENZA IL RISCHIO DI DANNEGGIARE I PREZZI.



OGNI MATTINA
ALMENO 50 MILIONI DI
PERSONE STANNO
GUSTANDO UN
DELIZIOSO
CIOCCOLATO PER
COLAZIONE

IL CACAO HA UN FUTURO. NEL CONTESTO MONDIALE, IL CACAO È
L'UNICO COMODITÀ CHE HA VISSUTO UNA DOMANDA CRESCENTE DEL 3%
MEDIO NEGLI ULTIMI CENTO ANNI, SECONDO LA RELAZIONE DEL WORLD
COCOA FOUNDATION WCF, DELL'OTTOBRE 2008.

Fotografia, José Tobar. Modella: Andrea Muñoz

CACAO, L'AROMA FINE DELLA NOSTRA IDENTITÀ

IL MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DEL PATRIMONIO, È STATO CREATO CON LO SCOPO DI RISCATTARE, PROTEGGERE E SALVAGUARDARE IL PATRIMONIO DEGLI ELEMENTI CHE COSTITUISCONO LA NOSTRA IDENTITÀ VARIEGATA E COMPLESSA, CIÒ CHE CI PERMETTERÀ DI COSTRUIRE L'IDEA DI PAESE INCLUSIVO, DEMOCRATICO, ORGOGLIOSO, E SOVRANO CHE SOGNIAMO E PER CUI LOTTIAMO, GIORNO PER GIORNO.



Villaggio del cacao e del cioccolato, attualmente.



Il progetto in lavorazione.

In questo contesto, condividiamo lo studio sul cacao di fine aroma, oltre il punto di vista produttivo, cercando la prospettiva storica, antropologica e culturale, che permette il riscatto delle nostre radici e la incorporazione dei beni culturali all'economia, l'inserimento della richiesta sociale e la gestione delle risorse e dei processi che permettono di salvaguardare il patrimonio, e che soprattutto migliorano la qualità della vita.

Come Ministero per il Coordinamento del Patrimonio, lavoriamo per identificare, dare visibilità e diffondere le conoscenze e i saperi ancestrali vincolati all'esperienza quotidiana dell'agricoltore, in questo caso, del produttore di cacao, in particolare nel processo di raccolta, produzione e consumo tradizionale.

Tra le nostre attività, realizziamo esposizioni fotografiche per restituire alle comunità e alle famiglie che dedicano la loro vita al cacao e a tutto il Paese, un frammento del patrimonio visivo che regala importanti informazioni sugli inizi dell'attività agraria legata al "seme d'oro" e l'auge produttivo che ha portato al Paese una serie di trasformazioni economiche, demografiche e politiche, così come culturali e naturali nel corso della storia.

La partecipazione a eventi che permettono di rafforzare la catena produttiva e l'esportazione in modo sovrano a mercati alternativi, creando lavoro e generando il ritorno dei flussi di ricchezza al territorio nazionale.

Nella provincia di Napo, si è sviluppata la guida al paesaggio culturale del cacao, strumento che permetterà ai governi autonomi decentralizzati e alle istituzioni locali di gestire in maniera adeguata il territorio; la guida contiene vari progetti culturali e produttivi tra i quali:

La rotta culturale del cacao e del cioccolato, sottolinea gli aspetti simbolici, la storia, le tradizioni e si occupa della promozione in forma diretta del prodotto e indiretta di tutta la regione, piqué entrambi, il prodotto e il territorio sono legati indissolubilmente alla stessa identità.

Allo scopo di contribuire all'attivazione della rotta, il MCP coordinandosi con le altre istituzioni spinge all'implemento del villaggio del cacao e del cioccolato ubicato nella comunità di Santa Rita, cantone Archidona, dedicato alla conoscenza e alla gestione dei chakra, che permetterà di migliorare la produttività del cacao e allo stesso tempo si recupereranno abitazioni tradizionali e si incentiverà lo studio gastronomico e artigianale.



Seguendo la rotta incontreremo la costruzione del Eco Centro Culturale del cacao e del Cioccolato, ubicato nel parco "La Isla", cantone di Tena, spazio concepito per promuovere le tradizioni locali e le espressioni culturali della provincia, prendendo come punto centrale le origini, gli usi, le tradizioni e gli elementi patrimoniali legati al cacao di fine aroma come un prodotto di identità territoriale.

Passeremo per il giardino del cacao situato nel cantone Carlos Julio Arosemena Tola, in questa area conosceremo il processo di produzione del cacao e delle altre piante, percorreremo sentieri ecologici, labirinti naturali e degusteremo prodotti elaborati a base di questo nobile prodotto.

Tutti questi elementi ci permettono di valorizzare il cacao e il suo principale derivato, la cioccolata, in altre sfere della cultura: culinaria, orale, musicale, arte scenica, plastica e altre espressioni di valore patrimoniale.

Con queste azioni i piccoli produttori riceveranno benefici con attività multifunzionali, creando posti di lavoro che generano ingressi in più all'attività agraria.

Appoggiamo la strategia dello Stato per ricollocare l'immagine del cacao come prodotto simbolo dell'Ecuador, rafforzando dinamiche che partendo dalla cultura si relazionano con i saperi ancestrali sulla natura e lo sfruttamento delle risorse da parte dei produttori nazionali, coloro che, con l'agricoltura riflettono i processi significativi di uno stile di vita che li converte in sostenitori e garanti della sicurezza e sovranità alimentare di tutti gli ecuadoriani.



