

AL MERANO WINE FESTIVAL ANCHE IL CACAO MOTUM, FILIERA DIRETTA DAL NICARAGUA ALL'ABRUZZO

6 Novembre 2022



MERANO – “In queste giornate riscontriamo tanta gente e tanto interesse, si sta scoprendo un mondo diverso del cioccolato perché viene prodotto direttamente dalle fave di cacao e, pertanto, ha aromaticità distinte. Molti non conoscono il fenomeno della fermentazione del cacao che ci associa al procedimento dei vini. Quando si mangia un buon cioccolato e si assaggia un gusto diverso, lo si capisce dall’espressività degli occhi”.

Beatrice Rosa, aquilana che dopo una vita spesa nella cooperazione internazionale, si è lanciata in un’iniziativa imprenditoriale in Nicaragua, dove alcuni amici del posto avevano aperto una fabbrica di cioccolato, **Momotombo**, con i suoi prodotti è per la prima volta al Merano Wine Festival.

“Quest’anno”, racconta, “abbiamo iniziato con la manifestazione La conserva della neve, all’Orto Botanico di Roma, abbiamo continuato con l’Eurochocolate – dove, oltre al cioccolato Momotombo, abbiamo rappresentato anche altre realtà di altri paesi di produzione di cacao ed è stato fantastico perché il pubblico ha scoperto i cioccolati di

Colombia, Perù, Nicaragua, Madagascar – e poi Parigi al Salon du chocolat insieme agli altri partecipanti dell'Eurochocolate e lì abbiamo avuto notevoli feedback soprattutto dai tester di cioccolato, i primi ad arrivare in queste manifestazioni. Proseguiremo per Berlino alla metà di novembre e per l'Artigiano in fiera alla metà di dicembre”.

“In occasione di un progetto di cooperazione europea, sono andata in Nicaragua la prima volta nel 2004, per seguire la produzione di caffè 100% arabica e da lì sono partite altre cose. Fino ad allora quella zona esportava cacao ma non produceva cioccolato e il cacao era solo una bevanda, perciò con Momotombo siamo stati i primi a fare il cioccolato in Nicaragua con cacao del Nicaragua e paese di origine. In un paese che mangiava soltanto cioccolato degli Stati Uniti, al latte con molto zucchero, hanno riscoperto il loro cacao”.

“Cacao Motum”, spiega Beatrice, “è l'azienda che importa il cioccolato con le aromaticità del Nicaragua, è la parte italiana del Momotombo”.