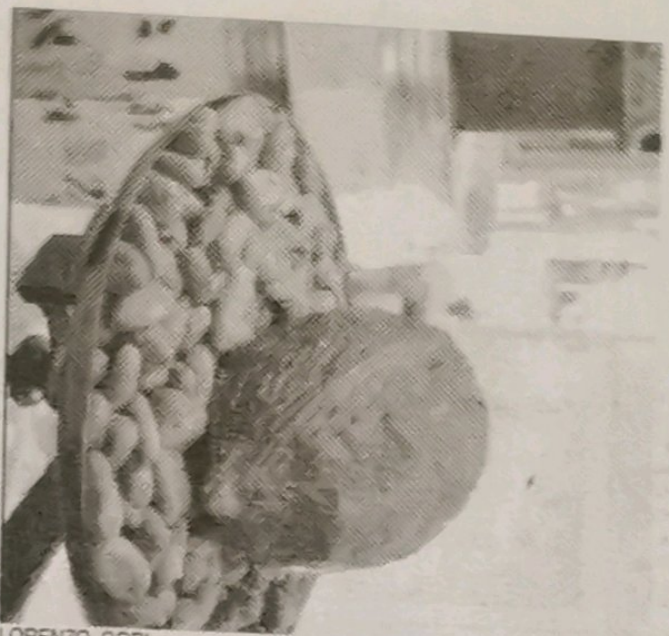


Dalla Toscana al Venezuela

Solidarietà in nome del cioccolato



LORENZO GORI

Ciocolato e solidarietà. I cioccolatieri toscani sono un punto di riferimento anche all'estero. Andrea Trinci e Roberto Catinari, rappresentanti di due tra le griffe più conosciute, sono reduci da una trasferta venezuelana. Dalle coltivazioni dello stato sudamericano proviene il 21% del cacao mondiale di altissima qualità che però, come vuole il mercato globalizzato, viene esportato a prezzi da fame: i produttori venezuelani non hanno soldi per i macchinari e non conoscono le tecniche di trasformazione della loro più importante ricchezza in cioccolato. Andrea Trinci ha partecipato al progetto dell'Ong italiana Cesvi finanziato da ministero degli Affari Esteri e Ue per formare i colleghi venezuelani. «Noi insegnamo a loro - dice Trinci - come si fa a lavorare il cacao, in cambio potremo scegliere la materia prima a un prezzo che segua le regole del mercato equo e solidale». Il produttore pistoiense è noto per aver creato un laboratorio di torrefazione nel carcere di Torino, ad ottobre ne partirà un altro sulla lavorazione del cacao.

Il frutto
e i semi
del cacao