SCUOLA L'incontro alla media «Ferrucci» di Larciano

I segreti di cacao e caffè A lezione da Claudio Corallo

LARCIANO — Una giornata tutta al sapore di caffè e cacao per le prime classi, la III C della scuola media «Ferrucci» di Larciano e per gli insegnanti Letizia Venturini, Bruno Ialuna e Cinzia Mori. Protagonista dell'insolita mattinata Claudio Corallo, conosciuto dagli studenti durante la visita alla kermesse «Cioccolosità» di Monsummano, produttore di cacao e caffè, nelle sue piantagioni nelle isolette africane di Sao Tomé e Principe, nel Golfo di Guinea. Accompagnato dal figlio Niccolò e da Andrea Trinci, artigiano della torreffazione e del cioccolato, ha spiegato ai ragazzi affascinati tutti i segreti di caffè e cioccolato, dalla coltivazione al prodotto pronto per essere consumato. Corallo, personaggio dalla storia personale anche avventurosa (vive in Africa dal '74) è originario di Sesto Fiorentino ed è notissimo nel mondo artigianale d'eccellenza per la sua scelta di dedicare particolare cura alla coltivazione anche di qualità di caffè e cacao che rischiavano l'estinzione, dando così una mano alla biodiversità.

CLAUDIO CORALLO Fiorentino, ha scelto di vivere in Africa, dove produce *caffè e cacao*

LA PIANTAGIONE Uno scorcio di Principe, isoletta del Golfo di Guinea dove Corallo coltiva il cacao