Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Stefano Bugamelli

Sulla strada del Cepe. Il cacao sauvage

La forte esperienza che ho vissuto nel recente viaggio nel nord del Venezuela “alla ricerca delle migliori piantagioni di **cacao** Fino de Aroma classificato F1” ha trovato nella tappa Chuao/Cepe nella regione di Aragua un momento rilevante.

Cepe: il viaggio

Il viaggio programmato da **Compagnia del Cioccolato** e da Cacao Mar ha previsto visite per selezionare le migliori piantagioni di varie comunità di campesinos; si sono potuti così stabilire cordialissimi rapporti umani, reciproci arricchimenti professionali e sviluppi commerciali a beneficio delle comunità e dei produttori di cioccolato che hanno deciso di adottare le piantagioni.

Percorso verso Cepe

Per raggiungere Chuao è indispensabile fare un lungo percorso in barca a motore poiché non ci sono strade che conducano lì. Giungere via mare ci ha consentito di apprezzare bene la bella costa che alterna scogliere, spiagge e foreste.

All’arrivo ci siamo trovati in un piccolo paradiso terrestre dove gli unici elementi inquinanti possono essere pochissimi automezzi indispensabili per gli spostamenti delle persone, per i trasporti di materiali, di prodotti agricoli e di prima necessità all’interno dell’area forestale e della polizia; qui si vive di pesca e di agricoltura.

Una visita nel pittoresco e indimenticabile villaggio di Chuao e il pranzo in spiaggia nel ristorante La Morocha di El Gato, l’originale ristoratore ben conosciuto da Gilberto Mora nostro presidente di **Compagnia del Cioccolato,** hanno anticipato la visita pomeridiana nella piantagione di Cepe.

Cabossa-e-controllo-al-microscopio-della-qualità-delle-fave

Data la mancanza di auto disponibili, la visita ha comportato una lunga e inevitabile camminata ma al tempo stesso un arricchimento culturale sulle specie botaniche che crescono spontanee sul sentiero, fra le quali la bellissima Heliconia, dalle accoglienti purpuree brattee, ospitali per i moscerini impollinatori delle piante di cacao.

Heliconia, favorisce la riproduzione degli insetti che impollinano i fiori del cacao

Cacao Blanco de Cepe: caratteristiche

Dopo anni di difficoltà e abbandono è tornata produttiva la piantagione di Cepe, collocata in una straordinaria posizione geografica, con una montagna che la separa da Chuao.

Il cacao di Cepe è rimasto protetto ed è stata “salvaguardata” la sua originaria biodiversità. Fave bianche di criollo e ibridi consolidati nel tempo ne fanno un cacao molto particolare e raro. Un vero cacao “sauvage”, forse l’unico che troviamo nel Venezuela.

Fave di cacao

Il mosaico di genetiche della piantagione presenta almeno il 15% di fave bianche di criollo in purezza. I grani sono grandi ed omogenei per un cacao certificato F1 “Fino de primera”. Un cacao dal sapore dolce con note di miele e con la presenza di una bella acidità mai fastidiosa.

Già nel 1883 abbiamo tracce di questo cacao per la selezione che il caudillo di allora Antonio Guzmàn Blanco produceva nella sua azienda.

Cepe: Note

La storia di Cepe ci dà la misura dell’importanza cacaotera di questo piccolo villaggio: nell’era precolombiana, fu abitata prima dagli huaco e poi dai caraibici. Il nome deriva dal vecchio termine cacique e

dalla sua valle: Cepicurinare o Cepecurinare. La storia di Cepe è sempre stata legata a quella di Chuao. Zepecurinare (Cepe) è una parola indigena con cui gli abitanti identificavano la valle senza conoscerne il significato.
Brito Figeroa, nel suo articolo sulla storia della formazione della proprietà territoriale agraria a Chuao e Cepe, ci dice che fino al 1827 il villaggio era sotto la tutela dell'Obra Pia de Chuao. Quando il Libertador Simon Bolivar decreta la sparizione dell'Obra Pia i beni diventano patrimonio dell'Università di Caracas fino al 1883.
Nel 1886 il generale Antonio GuzmànBlanco compra e s'impossessa dell'intera azienda e definisce i limiti con questa specifica: "a est si incontra la azienda di Cepe delle signore Piñango Dolores e Luisa Piñango Ordoñez".
Fave fresche sezionate
Cepe in tempi recenti
Per venire a tempi più recenti nel 1958 l'azienda di Cepe passa ad essere amministrata dall'Istituto Agrario Nacional e questo organismo svilupperà la creazione della Empresa Campesina Cepe. Nel 1968 lo Stato venezuelano cede la proprietà territoriale dell'azienda all'Officina Subalterna del Distretto marino dello Stato di Aragua. Oggi il "pueblo di Cepe" è amministrato dalla Comunità campesina con un Consejo delle Mujeres (Il Consiglio delle donne).
Da questa storia risulta evidente che Cepe e Chuao hanno sempre fatto parte di un territorio indiviso sotto la Parrocchia di Chuao iscritta al municipio di Santiago Mariño.
Cepe: il contesto
Quello che non ci racconta la storia è di un luogo selvaggio e affascinante dove si arriva solo in barca: una spiaggia spettacolare e un entroterra, costituito da un villaggio con piccole case costruite intorno ad una vecchia villa coloniale. L'unica strada, da poco resa praticabile si snoda all'interno della foresta alla cui sinistra scorre un minuscolo rio.
Iglesia de la Inmaculada Concepción de Chuao
Ringrazio Gilberto Mora e Iraima Cachón agronoma venezuelana, responsabile qualità di Cacao Mar e una delle maggiori esperte di cacao al mondo per avere fornito le note storiche e tecniche sulla produzione di Cepe.
La piantagione di Cepe è stata adottata nel 2018 dalla più antica azienda cioccolatiera ancora in attività in Italia, Majani di Bologna, presente dal 1796 e famosa in modo particolare per le produzioni della Scorza Amara, ora rinominata Sfoglia Nera e del Cremino Fiat. Dal 2019 produrrà il cioccolato Blanco de Cepe.