



Il Viaggiatore Magazine – Fave di cacao

Primo produttore di **Cioccolato di Modica bean-to-bar**, **Donna Elvira** sarà come ogni anno, **dal 7 al 9 aprile**, anche **l'unico cioccolatiere presente a ViniVeri 2017**. Con una sostanziale novità, però, rispetto alle precedenti edizioni: *“Siamo a Cerea da sempre – spiega **Elvira Roccasalva** – ma quest'anno per la prima volta potremo finalmente portare in degustazione le nostre **barrette monorigine**, frutto della scelta di introdurre il metodo di produzione **bean-to-bar**, **dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato**, che ci sta consentendo di spingere davvero fino in fondo quel lavoro di ricerca sulla materia prima che avevamo sempre desiderato fare. In linea con lo stile di Viniveri e con la filosofia produttiva dei suoi protagonisti, **secondo natura produciamo anche noi**”*.



Il Viaggiatore Magazine – Cioccolato

Dal classico cacao del **Venezuela** a quello proveniente dalla **Colombia**, dal **Wild Beniano**, il cacao selvatico della **Bolivia**, al pregiato O'Payo del **Nicaragua**, dal cacao del **Vietnam** a quello della **Papua Nuova Guinea**, a ViniVeri Donna Elvira racconterà il percorso di selezione che sta conducendo per produrre il suo cioccolato con i semi più rari e preziosi. Ma questa sarà anche l'occasione per presentare la barretta su cui più a lungo si è concentrata la sua ricerca: **Fortunato n.4** è l'ultimo nato, **il primo cioccolato italiano che nasce dalla trasformazione del cacao più raro del mondo, il leggendario Pure Nacional peruviano dai delicatissimi semi bianchi e viola**.



Il Viaggiatore Magazine – Cioccolato Fondente

“Avevamo da tempo avuto notizie di questo cacao, un vero e

*proprio mito – racconta Elvira – che purtroppo finora era rimasto per noi solo una chimera, non avendo la possibilità di trasformarlo: se è vero che la fermentazione non può che essere fatta in campo, **la tostatura dev'essere fatta in laboratorio** e un vero cioccolatiere sa quanto questa fase sia importante nella conservazione dell'aroma originale. La scelta di trasformare integralmente il nostro processo produttivo, introducendo il bean-to-bar, ci ha consentito oggi di realizzare finalmente anche questo sogno”.*

Persa per oltre cento anni e data ormai per estinta, questa preziosissima varietà probabilmente originaria dell'Ecuador, già dal 1600 veniva coltivata in **Perù** prima che nel 1919 venisse decimata dalle malattie. Solo pochi anni fa, nella fattoria di **Don Fortunato** dispersa nel cuore del **Marañón River Canyon**, è stata ritrovata la **pianta madre con il DNA del Pure Nacional**.



Il Viaggiatore Magazine – Cioccolato di Modica

Un progressivo lavoro di clonazione consente ora di restituire al mondo un primo, limitatissimo campione di questo cacao che, oltre ad essere rarissimo, è preziosissimo: i suoi semi sono infatti di colore viola chiaro e, per il 40%, addirittura bianchi, così delicati che i due semi devono essere fermentati ed essiccati in modo diverso tra loro, al fine di tirar fuori tutte le **caratteristiche aromatiche** di frutta, fiori, nocciole che questo straordinario cacao esprime.

Non a caso, quella del bean-to-bar è stata una scelta dettata dal desiderio di vedere realizzato anche per il **Cioccolato tradizionale di Modica** un reale **innalzamento della qualità** attraverso questo ben più profondo e vasto lavoro di ricerca sulla materia prima.

Per informazioni: Areaexp di Cerea (Verona) – info@viniveri.net

