

CLAUDIO CORALLO

Un italiano a São Tomé

Esperto di agronomia tropicale, coltiva il cacao sull'isola di Príncipe. E ha fondato un'azienda a conduzione familiare che produce un cioccolato per veri intenditori

XAN RICE, NEW STATESMAN, GRAN BRETAGNA
FOTO DI ELISABETE CORALLO

SU UN'ISOLETTA DELL'OCEANO Atlantico all'altezza dell'equatore, in un bungalow color limone, vive il console onorario italiano. Nel vialetto d'ingresso ci sono parcheggiate due vecchie Fiat Panda. Nel giardino sul retro c'è una fabbrica di cioccolato. Il console si chiama Claudio Corallo, ha 57 anni, è magro, ha i capelli grigi, baffi dello stesso colore e occhi vivaci da inventore. Parla fluentemente cinque lingue, e il suo inglese è semplice e concitato. *Paradise e magic* sono due parole che usa spesso, per descrivere la bellezza della foresta pluviale o la trasformazione dell'umile fava di cacao in cioccolato. Anche *shameless e shit* sono tra le sue preferite, e possono riferirsi ai trucchetti dei suoi concorrenti come allo stato della società occidentale.

Biografia

- 1951.** Nasce a Firenze.
- 1974.** Dopo essersi specializzato all'Istituto agronomico per l'oltremare di Firenze, parte per Kinshasa.
- 1979.** Compra una piantagione di caffè a Lomela, nell'ex Zaire.
- 1997.** Va a vivere a São Tomé dove diventa produttore di cacao e cioccolato.



Negli ultimi dieci anni Corallo ha prodotto uno dei migliori cioccolati fondenti del mondo. Le sue barrette hanno una percentuale di cacao compresa tra il 60 e il 100 per cento, e possono contenere zenzero, chicchi di caffè arabica, scorze d'arancia o uvetta lasciata a macerare in un liquore a base di polpa di cacao fatto in casa. In Europa, negli Stati Uniti e in Giappone si vendono a circa otto euro l'una. Corallo vuole fare concorrenza ai migliori specialisti del cioccolato a livello mondiale, come i francesi Valrhona e Pralus o gli italiani Amedei e Domori. Eppure non ha molto in comune con loro.

Innanzitutto Corallo produce il suo cioccolato nel luogo d'origine: a São Tomé, un'isola al largo della costa africana con 165mila abitanti (tra cui dieci italiani) dove l'elettricità va e viene, e i voli

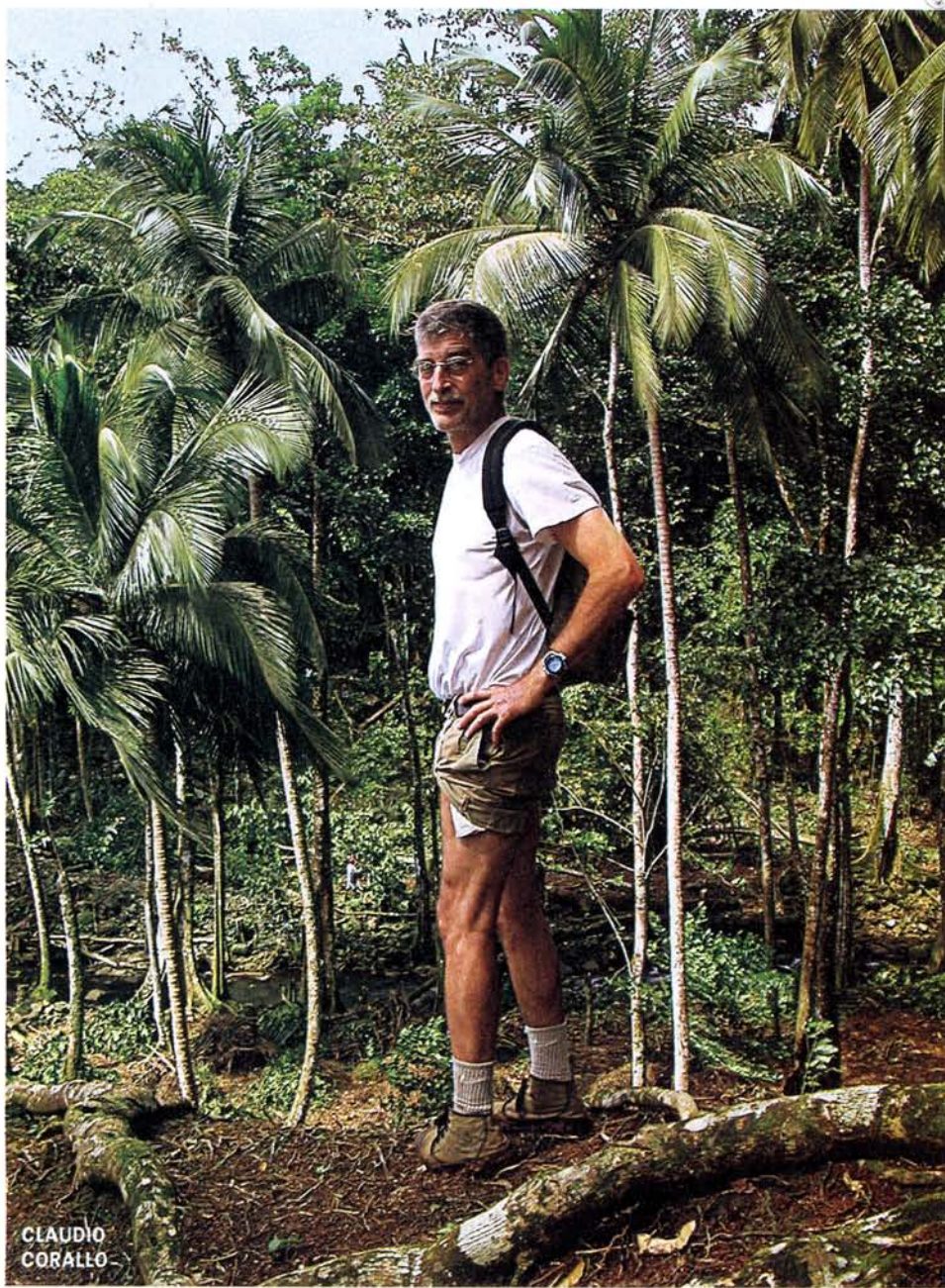
per l'Europa partono una volta alla settimana. Altrettanto insolito è il fatto che controlla tutto il processo di produzione, dall'albero alla tavoletta. La maggior parte dei produttori di cioccolato d'alta qualità compra il cacao da agricoltori che vivono a migliaia di chilometri di distanza. Corallo, invece, coltiva il cacao in una piantagione di 120 ettari sull'isola di Príncipe, 160 chilometri a nord-est da São Tomé. Ci va una volta al mese e dorme in una casa coloniale in rovina, senza elettricità: l'aria condizionata consiste nel lasciare tutte le finestre aperte.

Anche il suo modo di vedere la vita e gli affari è diverso. Corallo si definisce "un uomo libero, un anarchico". Uno dei suoi amici più intimi è un basco che vive in esilio a São Tomé da vent'anni a causa di presunti legami con l'Eta. Anche se vuole che la gente mangi il suo cioccolato, Corallo odia doverla convincere a comprarlo. Qualche anno fa ha mandato a monte un contratto con Fortnum & Mason perché non voleva incartare il suo prodotto in modo elaborato. Sulla confezione delle sue tavolette c'è scritto solo il suo nome e il luogo d'origine.

Quand'era ragazzino a Firenze, Corallo sognava le foreste. Dopo la scuola studiò agronomia tropicale. A 23 anni lasciò il lavoro di sommozzatore in una società di dragaggi di Trieste per trasferirsi nell'ex Zaire, oggi Repubblica Democratica del Congo. Era il 1974. Muhammad Ali aveva appena battuto George Foreman in uno storico incontro di pugilato a Kinshasa. Il governo di Mobutu Sese Seko assunse Corallo come ricercatore agronomo. Il lavoro non lo attraeva molto, ma la giungla sì.

Nel 1979 comprò una piantagione di caffè da 1.250 ettari a Lomela, nell'interno del paese. Per arrivarci bisognava navigare per quasi due settimane sul fiume Congo. Sua moglie Bettina, la figlia dell'ambasciatore portoghese a Kinshasa, è stata la prima donna bianca che la gente del posto abbia mai visto arrivare fin lì in piroga. "Era un paradiso. Pantaloncini, magliette, niente scarpe, machete. Non ci serviva quasi niente", racconta.

Corallo ignorò tutti i manuali sulla coltivazione del caffè e andò avanti per tentativi. Nel 1989, poco prima che i prezzi del caffè crollassero in tutto il mondo, guadagnava bene e dava lavoro a più di mille persone. Con lui c'era la figlia Ricciarda, mentre Bettina, che aspettava un altro figlio, era in Argentina con i suoi genitori.



CLAUDIO CORALLO

Quando l'azienda era ormai sull'orlo del fallimento, Corallo decise di lasciare la piantagione per andare nella foresta. Con sé portò solo un libro, *Cent'anni di solitudine* di Gabriel Garcia Márquez. "Mi sentivo come il colonnello Aureliano Buendía, con il mondo che si sgretolava intorno", racconta. Quando tornò indietro sei mesi dopo (la prima volta che vide suo figlio, il bambino aveva quasi un anno; oggi è il suo braccio destro), aveva un'idea su come aumentare le vendite collaborando con gli altri coltivatori di caffè della zona. Il piano funzionò e la sua piantagione si salvò, ma c'erano altri pericoli in agguato. Il paese era sempre più

instabile. Alla fine del 1996, quando le truppe di Laurent Kabila cominciarono a marciare verso Kinshasa segnando la fine dell'era Mobutu, Corallo capì che i suoi giorni nell'ex Zaire stavano per finire. Ma voleva restare a vivere in Africa centrale. E continuare a coltivare.

Il cacao, originario delle foreste tra il Rio delle Amazzoni in Brasile e l'Orinoco in Venezuela, ha bisogno di un clima tropicale per crescere. Verso il 1822, alcuni marinai ne portarono delle piantine dal Brasile a São Tomé e Príncipe, un'altra colonia portoghese.

• Gli alberi attecchirono nel ricco terreno vulcanico. All'inizio del novecento

São Tomé era il maggior produttore di cacao al mondo. Tra i suoi acquirenti c'erano le aziende britanniche Cadbury e Fry. La catena di produzione nascondeva, però, un terribile segreto: la schiavitù. Nel 1904, la rivista statunitense Harper's mandò il corrispondente di guerra britannico Henry W. Nevinson in Africa occidentale a indagare. "Queste isole", scrisse Nevinson di São Tomé e Príncipe, "hanno il clima ideale per uccidere gli uomini e far crescere il cacao". A morire erano soprattutto gli schiavi nelle piantagioni, più di ventimila persone su una popolazione che era poco più del doppio. Lo scandalo spinse le aziende britanniche a spostarsi in Costa d'Oro, l'odierno Ghana, e per São Tomé cominciò un declino inarrestabile.

Quando Corallo arrivò sull'isola nel 1997, molte piantagioni erano abbandonate. Dopo una lunga ricerca comprò dallo stato la fattoria Terreiro Velho, sulla costa di Príncipe. La casa coloniale cadeva a pezzi e la giungla aveva invaso la piantagione di ventimila alberi. Le piante erano di qualità superiore agli ibridi introdotti in tempi più recenti sul continente africano. Ma erano comunque *forasteros*, la più comune delle tre varietà di cacao, quella dal gusto più debole. Quasi tutto il cioccolato fondente pregiato è fatto con fave di *trinitario* o, più raramente, di *criollo*.

Corallo non si perse d'animo. Credeva di poter compensare i limiti naturali delle fave con lo stesso impegno che i produttori di vino e olio dedicano ai loro prodotti, con un'attenzione insolita nel mondo del cioccolato. "Per fare un buon cioccolato non serve una grande varietà di fave", sostiene Corallo. "È più importante la lavorazione".

Un giorno Corallo è passato a prendersi alle sei di mattina alla mia pensione a São Tomé, la capitale dell'isola. Indossava la sua solita uniforme: una vecchia polo, un orologio digitale Casio da pochi soldi, mocassini consumati e un

paio di bermuda sbiaditi. Era al volante di una Panda verde scuro che ha comprato in Italia per 500 euro. "Non la cambierei neanche se mi offrissero una Mercedes", dice Corallo. "Macchinoni, cellulari, orologi e bei vestiti sono per gente che ha bisogno di riempire un vuoto".

Ci siamo diretti verso le montagne. La strada stretta e tortuosa era costeggiata da una muraglia verde di banani e alberi del pane. Dopo mezz'ora avevamo percorso venti chilometri ed eravamo saliti di mille metri per raggiungere la fattoria Nova Moca, dove Corallo ha una piantagione di caffè e un'altra parte della sua fabbrica di cioccolato.

Nella piantagione di Príncipe, i dipen-

maggiore attività impiega sessanta persone, che percepiscono un buon salario, rispetto agli standard locali.

Da Nova Moca il cacao torna nella fabbrica di quattro stanze nel cortile di Corallo. All'ingresso i dipendenti usano un sistema di ventilatori per spazzare via le particelle di polvere attaccate alla granella. Poi questa viene schiacciata da una macchina che la trasforma in un liquido. Dopo un'altra serie di passaggi il cacao è pronto per diventare cioccolato.

Lo stesso giorno ho visitato la fabbrica di cioccolato, seguendone l'aroma fin dalla strada. Gli operai andavano in giro con dei vassoi pieni di cioccolato pronto per il taglio e il confezionamento. Coral-

stando Rafael Branco, ex ministro degli esteri, e abbiamo finito per parlare di lui. "Vede la macchina che guida, il modo in cui vive, quello che fa per il paese? Non mandateci aiuti: mandateci dieci cloni di Corallo", ha detto Branco.

Nell'industria del cioccolato pregiato, comunque, Corallo è un eccentrico outsider, in attesa che il suo prodotto ottenga il giusto riconoscimento. Anche senza pubblicità, Corallo guadagna sempre di più e ha chiuso il 2008 con un fatturato di 360mila euro. Sta rinnovando il sito internet e ogni tanto va alle fiere commerciali, di solito al prestigioso Salon du chocolat di Parigi. Ma lo fa contro voglia: "Il Salon è una merda. Ci si vende come prostitute".

Spesso riesce a raggiungere nuovi mercati grazie ad alcuni estimatori dei suoi prodotti. È arrivato in Giappone grazie a una donna di Tokyo che aveva provato il suo cioccolato in Francia. Lei ha insistito per incontrarlo, volando dal Giappone a São Tomé per poi prendere il volo diretto a Príncipe. La prima notte ha dormito nella casa nella piantagione con i pipistrelli che entravano dalle finestre. "L'aria crea corrente, i pipistrelli creano corrente", sostiene Corallo. La seconda notte la giapponese ha dormito in albergo. Quando Corallo è andato a Tokyo ha vissuto lo stesso shock culturale. Trovando le istruzioni per riscaldare il sedile del water ha pensato che era folle sprecare energia a quel modo.

Un'ossessione può prosciugarti. Una sera Corallo mi ha confessato di essere esausto. L'anno scorso ha divorziato da Bettina, che gestisce la distribuzione da Lisbona, dove vive con Ricciarda. Dopo la partenza di Bettina, Corallo ha chiesto al figlio Niccolò, che ormai ha diciannove anni, di prendersi una pausa di un anno dalla scuola per aiutarlo. Non è una cosa di cui va fiero. "Ma senza Niccolò non potrei farcela", dice.

La sera, a cena in un ristorante sul mare, Corallo parla del futuro a Niccolò e Amedeo, che ha 14 anni. Vorrebbe usare più ingredienti coltivati sul posto per aiutare gli agricoltori di Príncipe. Ha convinto qualcuno a coltivare lo zenzero e spera di poter avere da loro anche la canna da zucchero. Potrebbe produrre rum. O esportare pesce affumicato. Se la situazione in Congo migliorasse, potrebbe tornare alla vecchia piantagione di Lomela, vicino alla giungla dei suoi sogni d'infanzia. "Il mio cuore", afferma, "appartiene al profondo della foresta". ■ *gac*

A São Tomé è rispettato da tutti. "Non mandateci aiuti", dice un ex ministro degli esteri. "Mandateci dieci cloni di Corallo".

denti di Corallo staccano i baccelli maturi dagli alberi di cacao usando il machete. Simili a meloni, vengono spaccati con il bastone per estrarre le fave. I coltivatori delle fattorie vicine vendono a Corallo il loro raccolto perché li paga meglio degli intermediari di São Tomé.

Secondo il metodo tradizionale le fave di *forastero* devono fermentare per sei giorni. Ma Corallo ha voluto sperimentare tempi diversi. Secondo lui sei giorni non sono abbastanza: le sue fave fermentano per più di due settimane su rastrelliere fatte su misura. Il modo più comune di seccare le fave dopo la fermentazione è metterle al sole. Ma, anche in questo caso, Corallo preferisce altri metodi. Poi le fave vengono caricate su un vecchio peschereccio per un viaggio di sei giorni fino a São Tomé. Alla fattoria di Nova Moca vengono pulite e selezionate, poi tostate nella fabbrica sul retro di casa sua e quindi trasportate di nuovo alla piantagione di caffè.

Sotto una piattaforma coperta, con l'oceano che luccicava sullo sfondo, c'erano dei lunghi tavoli di legno. Trenta operai con grembiule bianco, retina per capelli e mascherina sul volto, sedevano davanti a un mucchio di fave di cacao. Staccavano attentamente l'involucro esterno e scartavano il minuscolo e acre germoglio, lasciando solo una specie di granella di cacao. Di solito questo processo, la setacciatura, si esegue a macchina, ma Corallo crede che rovini la qualità del cioccolato. E poi, facendolo a mano, crea posti di lavoro. Nei momenti di

lo, intanto, stava mangiando il frutto del suo lavoro. Aveva già trangugiato "almeno trenta" assaggi della sua ultima creazione: palline di cioccolato con un ripieno di due grammi di zenzero avvolto in uno strato di cacao al cento per cento. Aveva anche bevuto qualche sorso del suo rinomato liquore a 74 gradi, dal retrogusto ricco e fruttato. Come per il caffè, la produzione è limitata e commercializzarlo è impossibile. Lo usa per farci macerare l'uvetta, che andrà a insaporire le tavolette da cinquanta grammi di cioccolato, il suo prodotto più venduto.

Senza zucchero

Ai visitatori, molti dei quali arrivano senza preavviso, fa assaggiare la barretta al cento per cento di cacao senza aggiunta di zucchero. "È come esaminare le fave di cacao al microscopio", dice Corallo, spiegando che lo zucchero addolcisce il cioccolato. Ne ha tagliato un pezzetto e lo ha messo su un vassoio. Poi ha preso diverse barrette prodotte dai concorrenti e ha staccato un pezzo da ciascuna. Alla fine ha riempito un bicchiere d'acqua. Alcuni erano troppo amari per essere mangiabili. Altri sapevano di grasso e si attaccavano al palato. Non era un test scientifico, ma la barretta di Corallo aveva sicuramente un gusto più intenso ed era la meno amara. "Vedi?", mi ha detto. "Non conta il tipo di fava. Se ha un buon sapore, è un buon cacao".

Dopo aver passato una decina d'anni sull'isola, Corallo è conosciuto e rispettato da tutti. Un pomeriggio stavo intervisti-