



BRANDS | VIRGIN VELIER

## CIOCCOLATO CORALLO

BY VELIER

Alla fine degli anni '90, l'incontro tra rum, sigari e cioccolato ha visto un periodo d'oro. E io venivo invitato a eventi e degustazioni, a cui partecipavo regalando rum. Un giorno, in Friuli, parlando con Giorgio Grai di cioccolato, lui mi disse che il vero cioccolato lo faceva solo Corallo. E telefonò lui stesso a Capoverde, mettendoci in contatto. Così incontrai Claudio Corallo per la prima volta al successivo Salone del Gusto, e da lì è partita la collaborazione con questo fiorentino khomeinista del cacao. Claudio Corallo è prima di tutto un grande agricoltore, nonché un grande artigiano e artista, che produce questo cioccolato eccezionale all'equatore, nella piccola e magnifica isola di Principe.

CLAUDIO  
CORALLO  
cacao & café ★



## OVERVIEW

### STORIA

Claudio Corallo è l'unico al mondo che coltiva il cacao e produce il cioccolato sullo stesso luogo, sulle isole di São Tomé e Príncipe, nel Golfo di Guinea ad ovest del continente africano. Le isole furono scoperte nel 1470 dai Portoghesi e per mano loro vi fu piantato il cacao. La sua piantagione, Terreiro Velho, Claudio la scopre nel 1997 insieme a sua moglie Bettina. Si tratta di una piantagione abbandonata di piante di cacao dello stesso ceppo di quelle importate nel 1819 dai portoghesi ed incredibilmente selezionate dalle scimmie, che di solito scelgono le capsule più mature per svuotarle dei semi migliori, succhiare la mucillagine che li ricopre e poi sputarli a terra dove germogliano e danno vita a nuove piante. È da molti considerato il miglior cioccolato al mondo.

### METODO DI PRODUZIONE

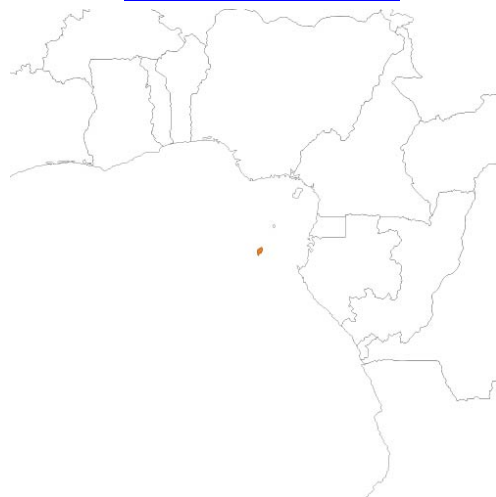
Il Cacao Corallo è il semplice risultato della macinatura delle fave di cacao tostate e sbucciate, senza nessuna aggiunta e nessuna sottrazione. Corallo è l'unico al mondo a produrre il cacao con 40 anni di vera esperienza a contatto diretto con il terreno d'elezione in cui lavora. Le piante sono le discendenti delle prime che arrivarono in Africa, a Príncipe intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao possibile. Ogni tappa del processo di produzione è scrupolosamente controllata. In questo modo Claudio Corallo trasforma i suoi grani di cacao nella più pura forma di cioccolato. Nel suo cioccolato si ritrova fresco, puro e intenso, il profumo del cacao appena raccolto.

**Country:** Sao Tome

**Fondazione:** 1997

**Distribuito da Velier dal:** 2005

**Sito web:** [www.claudiocorallo.com](http://www.claudiocorallo.com)



## FOCUS

Claudio Corallo, fiorentino classe '51, produce il cioccolato più sorprendente del mondo. Le sue origini sono italiane, ma l'anima del suo lavoro è profondamente esotica. Trasferitosi all'età di 23 in Zaire con una laurea in agronomia tropicale, oggi Claudio Corallo porta con sé oltre 40 anni di esperienza nella produzione di caffè e cioccolato appresa sul territorio africano. Agli inizi degli anni '90 si dirige verso le isole di Sao Tomé e Príncipe, che formano lo Stato della Repubblica democratica di Sao Tomé e Príncipe, il più piccolo dell'Africa, situato nel Golfo di Guinea a ovest del continente africano. Qui il lavoro si divide su due piantagioni: quella di Terreiro Velho sull'isola di Príncipe, dove vengono coltivati cacao, caffè Liberica e pepe; e la piantagione di Nova Moca sull'isola di Sao Tomé, dove viene sperimentata la coltivazione di diverse varietà di caffè.





Claudio è l'unico produttore al mondo che accompagna il suo cioccolato dalla piantagione alla tavoletta, con un processo di produzione fatto interamente a mano. Può essere considerato un vero e proprio maieuta del cioccolato. Il suo obiettivo è quello di far emergere e valorizzare la purezza aromatica del cacao che coltiva. Senza cercare di modificarlo, deviarlo o standardizzarlo lungo l'intera filiera produttiva. L'estrema cura che dedica alla potatura delle piante, alla raccolta, al processo di fermentazione, all'essiccazione e per finire, alla cura nella torrefazione, contribuiscono a dare origine a fave di cacao che contengono in sé la vita e il profumo del frutto appena raccolto.



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Cioccolato Corallo  
**CORALLO &  
CIOMOD 80% CRUDO**

240 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO - BB - GRANI  
DI CAFFÈ RICOPERTI  
DI CIOCCOLATO 160  
GR**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO - CAT -  
GRANI DI CAFFÈ  
RICOPERTI DI  
CIOCCOLATO 160 GR**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO - NM -  
GRANI DI CAFFÈ  
RICOPERTI DI  
CIOCCOLATO 160 GR**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 3  
LOUCURAS: 3 VARIETÀ  
DI CAFFÈ ARABICA A  
CONFRONTO 150 GR**

150 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 73,5% SOFT  
50 GR**

50 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 73,5% SOFT  
NAPOLITANO 160 GR**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 75%**

500 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 75% 240 GR**

240 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 75% 50 GR**

50 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 75%  
NAPOLITAINES**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 80% SABLE'  
50 GR**

50 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO 80% SABLE'  
NAPOLITANO 160 GR**

160 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO ARANCIA 50  
GR**

50 gr



Cioccolato Corallo  
**CORALLO ARANCIA  
NAPOLITANO 160 GR**

160 gr



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

Cioccolato Corallo  
**CORALLO CON CAFFE'  
LIBERICA NAPOLIT 160  
GR**

**160 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO FAVE DI  
CACAO TOSTATE 130  
GR**

**130 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO MASSA  
CACAO 100% 240 GR**

**240 gr**



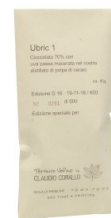
Cioccolato Corallo  
**CORALLO MASSA  
CACAO 100% 50 GR**

**50 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO MASSA  
CACAO 100% NAPOLIT  
160 GR**

**160 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO MASSA  
CACAO 100% PRO 500  
GR**

**500 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO NIBS DI  
CACAO CRUDE 400 GR**

**400 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO NIBS DI  
CACAO TOSTATE 400  
GR**

**400 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO PEPE &  
FIOR DI SALE NAPOLIT  
160 GR**

**160 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO UBRIC 1 CON  
UVA PASSA E  
DISTILLATO DI CACAO  
16 TAVOLETTE DA 80  
GR**

**80 gr**

Cioccolato Corallo  
**CORALLO UBRIC 2  
CON UVA PASSA E  
DISTILLATO MOSCATO  
BIANCO FIOR  
D'ARANCIA 100 GR**

**100 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO UBRIC 6  
CON UVA PASSA E  
DISTILLATO PERA**

**100 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO ZENZERO 50  
GR**

**50 gr**



Cioccolato Corallo  
**CORALLO ZENZERO  
NAPOLIT 160 GR**

**160 gr**

