

# Il cercatore dal naso d'oro che vince i boss della coca

7/4/2013 Stefano Lorenzetto Il Giornale



**Inviato dall'Onu in Colombia a estirpare le coltivazioni dei narcotrafficienti. Al loro posto piantagioni di criollo, il cacao più raro (e più caro) del pianeta**



Jean-Baptiste Grenouille, il protagonista del romanzo *Il profumo* di Patrick Süskind, si servì del suo olfatto demoniaco per mettere a punto un'essenza capace di dominare i cuori e le menti. Gianluca Franzoni, produttore di cioccolato d'alta qualità, s'è fatto guidare dal suo naso nella ricerca di una possibile via per affrancare l'umanità dalla schiavitù della cocaina.

E c'è riuscito: su mandato dell'Unodc (United Nations Office on Drugs and Crime), l'ufficio dell'Onu per la lotta alla droga e la prevenzione del crimine, ha individuato due dipartimenti della Colombia, Santander e Nariño, nei quali, con l'ausilio dell'esercito, ha estirpato le coltivazioni di coca (10.000 ettari) controllate dai narcotrafficienti e messo a dimora cacao criollo, il più nobile e il più raro che esista, appena lo 0,001 per cento dell'intera produzione mondiale, quindi anche il più caro: 120 dollari al chilo il prodotto finito.



Attualmente sul pianeta si raccolgono solo 60 tonnellate l'anno di criollo, la metà delle quali cresce a Rio Caribe, in Venezuela, in una tenuta agricola partner della Domori, azienda del gruppo Illy con sede a Nove (Torino) che sta al cioccolato come la Rolls-Royce sta all'auto. Franzoni ne è il fondatore e il presidente.

Non c'è praticamente ingrediente o alimento per cui non abbia naso, un naso infallibile, questo bolognese di 47 anni, sposato con Katrina Smith, sommelier americana del Connecticut conosciuta durante una lezione sugli abbinamenti cioccolato-liquori che teneva (lui, non lei) all'hotel Hilton di Roma.

Franzoni è abituato a fare colazione con 150 tipi di miele ricavati da altrettanti fiori esotici accuratamente selezionati nei cinque continenti e a insaporire le pietanze soltanto con fleur de sel, cristalli di sale marino provenienti dalle saline di Guérande, nella Loira Atlantica: «Poco cloruro di sodio e molti



oligoelementi che esaltano la sapidità dei singoli componenti di un cibo.

Non sono certo il tipo da farmi suggestionare dal sale rosa dell'Himalaya o altre etichette modaiole». E arriva sino al punto da procurarsi gli assoluti e gli oli essenziali con cui si crea da solo, e qui torniamo a Grenouille, i profumi per la toeletta mattutina: «Il mio preferito è a base di gelsomino, noce moscata, basilico, lime e altri 16 componenti, fra cui l'Opopanax chironium, detto anche mirra dolce, che cresce in Somalia. Ma anche quello di tuberosa, vaniglia e curcuma amada, conosciuta come mango ginger, non è male. Arrivo a vedere lo spessore del profumo, come se fosse un prodotto fisico».



Dopo la laurea in economia e commercio nel 1990, Franzoni ha prestato servizio militare nei carabinieri e poi ha lavorato come consulente aziendale negli studi di vari commercialisti.



«Ho capito subito che non era la mia vita. Così nel 1993 sono partito per il Venezuela con un amico architetto. Abbiamo messo in piedi una società di servizi per la depurazione delle acque in hotel e resort. Ma era solo un pretesto per viaggiare».

La vista di una fava di cacao nella foresta ha risvegliato in lui il romanticismo del ragazzo che leggeva Rudyard Kipling, Emilio Salgari e Alexandre Dumas. «Immagini mille fiori senza profumo e un frutto rosso-giallo-verde che non ha odore, grande quanto un melone, con una scorza dura come quella di una noce di cocco. Lo spacchi e ci trovi dentro dai 20 ai 50 semi avvolti da una mucillagine zuccherina. Quasi repellente. Eppure mi ha rapito».

Franzoni s'è subito messo in società con Alberto Franceschi, anziano immigrato originario della Corsica che discende da una famiglia di ambasciatori francesi arrivata in Venezuela nel 1830, rilevando il 50% della sua piantagione di cacao. Poi ha fondato la Domori: «In omaggio ai due mori posti sulla Torre dell'orologio di piazza San Marco a Venezia: nel mio immaginario la personificazione dei semi del cacao e del caffè, le mie passioni». Ha passato i successivi tre anni a tostare in padella e frullare criollo: «Quanti Moulinex ho bruciato, facendoli girare per ore!».

Dormiva sulla spiaggia di Rio Caribe e mangiava a spese di papà e mamma, agenti di commercio nel ramo



farmaceutico. Però alla fine è da quelle grossolane tavolette grezze di cacao purissimo che è nato il suo codice di assaggio, oggi adottato dagli intenditori di tutto il mondo.

Tornato in Italia dopo tre anni, Franzoni non era ancora convinto che quella del cioccolato fosse la sua strada. «Finché una mattina non sono stato svegliato da un piccolo di piccione imprigionato fra la tapparella e la finestra, che becchettava furiosamente il vetro. L'ho preso per un

segnale divinatorio. E ho deciso di continuare».

Qual è il primo ricordo che ha del cioccolato?

«La Scorza della Majani di Bologna, somigliante alla corteccia di un albero, fatta con cacao e zucchero. Avrò

avuto 8 anni. A casa mia era il dolce della domenica, al posto delle paste. Già allora preparavo torte di mele o di carote e panne cotte per i miei amichetti».

Ma lei ha un debole per i dolci?

«No, per gli alimenti puri. Quindi detesto la pasta all'uovo, perché la farina non deve farsi aiutare dalla gallina. Un'eresia, per un bolognese. Apprezzo invece la pasta di grano duro, che ha bisogno solo del frumento. Ogni ingrediente possiede un suo talento e lo deve esprimere in solitudine».

Quanto cioccolato mangia in un giorno?

«Circa mezzo etto».

Dovrebbe assomigliare a uno Zeppelin.

«Invece peso 70 chili. Ho un metabolismo veloce. Soprattutto consumo solo fondente al 100%. Pasta di criollo purissima. Cento grammi fanno 450 calorie. Nelle tavolette al 70%, il rimanente 30% è zucchero. Praticamente è come se mangiassi un frutto, la fava di cacao, ricca di polifenoli antiossidanti che combattono i radicali liberi, l'ipertensione e il diabete, proteggono l'apparato cardiovascolare, riducono il colesterolo, rallentano il processo di invecchiamento delle cellule. Senza contare la teobromina e la tiramina, antidepressivi che hanno un benefico effetto sul tono dell'umore».



Chissà che cosa penserà della Nutella.

«Ne ho mangiata tanta. È un signor prodotto, che ha avuto successo soprattutto per il fatto d'essere spalmabile. Ma c'entra poco col cacao».

Come lavora un imprenditore nel Venezuela marxista, ora orfano di Hugo Chavez?

«Per fortuna il cacao non è considerato un bene strategico come il petrolio. La qualità criollo, poi, ha un peso insignificante sulla bilancia commerciale. Nonostante il Venezuela rappresenti per la genetica del cacao una sorta di eden, un po' come l'Italia per le varietà d'uva, i latifondisti preferiscono coltivare il forastero, una qualità non nobile ma di vasto consumo».

Perché non puntano sul criollo?

«È una pianta che dà poca resa e resiste meno alle patologie vegetali. E poi il fondente nel mondo viene lavorato in piccole quantità. Nel cioccolato al latte, che va per la maggiore, il cacao rappresenta appena un 10%».

In Colombia come c'è arrivato?

«Attraverso Letizia e Gian Marco Moratti, sostenitori della comunità di San Patrignano. Il primo incontro con l'Unodc e i rappresentanti del governo di Bogotá si è tenuto lì. Per bonificare le aree dove i narcotrafficanti facevano coltivare la coca, oltre al cacao abbiamo piantato il caffè e l'Hevea brasiliensis, l'albero della gomma. Vado in Colombia a istruire i contadini due volte l'anno, scortato dall'esercito».

E a None, dintorni di Pinerolo, come c'è finito?

«Non avevo i macchinari per lavorare il cacao in Italia, per cui mi sono appoggiato a un ex dipendente della Streglio proprietario d'un laboratorio di tostatura per conto terzi. Alla fine l'ho rilevato. Ho vivacchiato così fino al 2006, producendo cacao per intenditori. Ma per poterlo esportare c'era bisogno di un investimento che andava

oltre le mie possibilità. M'è venuto in soccorso Riccardo Illy. Suo nonno Francesco, l'ungherese che nel 1933 fondò l'industria del caffè a Trieste, agli inizi si occupava anche di cacao. Per i discendenti è stato un ritorno alle origini».

Mi par di capire che il cioccolato alla marijuana, prodotto con i semi di cannabis da una ditta di Pontremoli, lei non lo farebbe mai.

«Mai! Smentirei me stesso. E poi gliel'ho detto: detesto le commistioni fra ingredienti, specie se cervelotiche».

La crisi economica influisce sui consumi di cacao?

«Eccome. In modo favorevole».

Mi prende in giro?

«No, affatto. Il cioccolato è un prodotto anticiclico. Quando le cose vanno male, se ne consuma di più. È gratificante, consolatorio, euforizzante».

Perché il fondente costa così caro?



«Perché è fatto quasi interamente con pasta di cacao. Le fave di criollo vengono 8.000 dollari la tonnellata, contro i 2.500 del forastero. Dopodiché serve una lunghissima lavorazione».

Lunghissima quanto?

«Una volta raccolti, i semi vanno messi a fermentare come mosto per due giorni in casse chiuse, nelle quali la temperatura arriva a 50 gradi. Poi vengono smossi con una pala e ossigenati per altri quattro giorni, a volte anche meno, dipende dalle varietà. Quindi bisogna seccarli al sole dai tre ai cinque giorni. Nel trasporto la fava di cacao non deve scendere sotto

l'8% di umidità. Arrivata in Italia, si tosta per circa 20 minuti a 120 gradi e si frange, togliendo la pellicola protettiva. Durante la macinatura la granella fonde, passa per attrito dallo stato solido a quello liquido, ed ecco ottenuta la pasta di cacao».

Il cioccolato bianco non è un controsenso?

«Non è cioccolato. È burro di cacao, latte in polvere e zucchero. Lo odio».

Al cacao viene imputato lo scatenamento degli attacchi di cefalea.

«So di un omeopata che invece lo usa per farci le compresse contro il mal di testa».

Favorisce l'acne.

«Falso».

È come una droga. Chi ama il fondente, arriva col fiuto a scoprire se in casa c'è un tavoletta di cioccolato nascosta da qualche parte.

E, quando l'ha scartata, in genere la finisce.

«Fra i 700 composti del cacao vi è un neurotrasmettitore, l'anandamide, il cui nome deriva dal sanscrito ananda, beatitudine, che ha un effetto simile a quello dei cannabinoidi, le sostanze psicoattive presenti nella cannabis».

Dal 1971 sono usciti 10 film imperniati sul cacao: **Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato**, **Cioccolato bollente**, **un Chocolat nel 1988**, **un altro Chocolat nel 2000**, **Come l'acqua per il cioccolato**, **Fragola e cioccolato**, **Grazie per la cioccolata**, **Vaniglia e cioccolato**, **La fabbrica di cioccolato**, **Lezioni di cioccolato** e **Lezioni di**



## **cioccolato 2.** *Come lo spiega?*

«Sono quasi tutte pellicole nelle quali le donne hanno un ruolo centrale. Non ho ancora capito se il cacao sia maschio oppure femmina, anche perché il suo fiore è ermafrodito. Probabilmente è femmina. Ha troppa sensibilità».

Chi avrà assaggiato per primo i semi di cacao?

«Cristoforo Colombo, al largo dell'isola di Guanaja, davanti alle coste dell'Honduras. La parola cioccolato viene dall'azteco chocolatl. Lo scopritore dell'America vide gli indios che trattavano i semi neri come se fossero pepite d'oro. Sulle prime lui li aveva scambiati per escrementi di capra».

Com'è che ai nostri giorni sulla faccia della terra non si scopre più nulla di nuovo che sia commestibile?

«Non è vero. Quando vado in Amazonia, mangio sempre le cose di cui si cibano gli aborigeni, compresi certi tipi di frutti silvestri mai visti prima. In Colombia ho pure assaggiato le formiche culone. Sono secche e croccanti. Ma non ci sono certo arrivato per primo: ne andavano pazzi già gli indigeni nel XVI secolo. Oggi sono quasi estinte a causa della caccia indiscriminata per l'esportazione: americani, messicani e tedeschi le considerano un potente afrodisiaco».

Si sarà rimpinzato di uova pasquali, immagino.

«Non le ho mai mangiate, neppure da bambino. Cacao allungato con latte e zucchero: non fa per me».

(643. Continua)

---