Cacao Barry, una delegazione visita le piantagioni Purezza dalla natura

fave-di-cacao-a9db8431

lezione in piantagione Una delegazione capitanata dall'Ambasciatore Cacao Barry, Davide Comaschi, è partita alla volta della Costa d'Avorio per visitare le piantagioni di cacao Purezza dalla natura, progetto di sostenibilità che ha segnato il lancio dei 3 nuovissimi cioccolati Ocoa, Inaya, Alunga. Al fianco del campione del mondo di cioccolateri, vi son anche il Maestro AMPI Alfonso Pepe, il Maestro Pasticciere Vanni Callegaro di Padova e Alessandro Comaschi, talento della pasticceria milanese. La vena pioneristica di Charles Barry ha quindi contagiato il gruppo che si è spinto nel cuore della foresta equatoriale visitando quelli che sono i pilastri del progetto "Purezza dalla natura" Cacao Barry:

- Migliorare le pratiche di coltivazione: formazione dei coltivatori, accesso alla conoscenza, alla tecnologia (fermentazione di qualità), al management, al credito, tramite training del personale Ivoriano della Barry Callebaut.
- Educazione dei coltivatori e delle loro famiglie: istruzione e infrastrutture garantite per bimbi e adulti, costruzione di scuole con coinvolgimento di studenti dai 4 ai 12 anni.
- Accesso alla struttura sanitaria di base e rispetto dell'ambiente: costruzione di pozzi d'acqua che hanno permesso di debellare malattie infettive e che hanno consentito al villaggio di essere riconosciuto dalle autorità governative Ivoriane.

Il viaggio si è sviluppato toccando con mano queste 3 realtà. Dalla visita al centro di eccellenza Cocoa Horizon, dove un team composto da 55 persone sperimenta tutte le migliori pratiche da insegnare ai coltivatori, alla visita alla scuola elementare di Mafaré dove una miriade di bambini
Piantagione Purezza dalla natura ha accolto la delegazione, fino alla visita delle piantagioni Purezza dalla natura dove i nostri Maestri Pasticcieri hanno assistito a una lezione formativa dei coltivatori e successivamente partecipato a un evento di commiato organizzato dagli abitanti del villaggio.

Con questo progetto, attivo da 7 anni, Cacao Barry rafforza la sua posizione pioneristica e di azienda innovatrice nel mondo del cioccolato e derivati del cacao. Con una gamma di prodotti che va dal

cacao, cioccolati di copertura, alle esclusive ricette a base di cacao dalle piantagioni più esclusive e ricette personalizzate, grazie ad Or NoirTM, la sua missione consiste nel sostenere gli chef nella loro sfida quotidiana di saper stupire i propri clienti con un cioccolato dagli aromi unici e creare abbinamenti creativi con cui firmare i propri piatti.

Barry Callebaut

Con un giro d'affari di circa 44,0 miliardi di euro per il 2012-2013, Barry Callebaut, con sede a Zurigo, è il principale produttore mondiale di cioccolato e prodotti a base di cacao di alta qualità, di cui segue l'intero processo: dalla produzione e lavorazione delle fave di cacao, fino alla realizzazione dei migliori cioccolati, inclusi ripieni, decorazioni e prodotti a base di cioccolato. L'azienda ha più di 50 stabilimenti di produzione in tutto il mondo e oltre 8.500 dipendenti specializzati. Barry Callebaut fornisce tutti gli operatori del settore alimentare, dall'industria alimentare, agli artigiani e professionisti del cioccolato, come cioccolatieri, chef pasticcieri, panettieri, hotel, ristoranti e catering. Per rispondere ai bisogni specifici del suo ampio ventaglio di clienti, l'azienda opera con due marchi diversi: Callebaut e Cacao Barry. Attraverso il programma "Cocoa Horizons", Barry Callebaut promuove la sostenibilità nei metodi di coltivazione del cacao, contribuendo così ad assicurare la produzione della fava di cacao nel futuro e migliorando la vita dei coltivatori locali.