

17 Οκτωβρίου 2019

Πώς φτιάχνεται η καλύτερη σοκολάτα του κόσμου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το μοναδικό κακαόδεντρο με λευκούς κόκκους, από το οποίο δημιουργείται η θρυλική σοκολάτα Fortunato No 4.



Το φαράγγι Μαρανιόν στο βόρειο Περού

Ένα ταξίδι στο Μαρανιόν Κάνυον μοιάζει σαν ένα «ταξίδι» στο παρελθόν. Σπίτια χτισμένα από λάσπη και τούβλα «διακοσμούν» το τοπίο που είναι γεμάτο λόφους. Η περιοχή απέκτησε ηλεκτρικό ρεύμα μόλις πριν από τρία χρόνια, ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε όλα τα σπίτια. Λειτουργεί μόνο 5 ημέρες την εβδομάδα, αλλά όχι πάντα τις ίδιες. Οι κάτοικοι βασίζονται σε μουλάρια και ποδήλατα για τη μετακίνησή τους, καθώς οι δρόμοι είναι λιγιστοί και δύσβατοι.

Το γεγονός, πάντως, ότι ο μοντέρνος πολιτισμός δεν έχει αφήσει το «στίγμα» του στο Μαρανιόν Κάνυον είναι, απο μια άποψη, «ευλογία», καθώς εκεί βρίσκεται το δέντρο Pure Nacional, το οποίο παράγει τους πιο σπάνιους και εκλεκτούς κόκκους κακάο στον κόσμο.

Το συγκεκριμένο κακαόδεντρο φημίζεται ως το παλαιότερο και σπανιότερο του είδους του, καθώς «μετράει» τουλάχιστον 5.300 στη ζούγκλα του Αμαζονίου. Η καλλιέργεια του δέντρου Pure Nacional ήταν αρκετά διαδεδομένη στο Εκουαδόρ τον 17ο μέχρι και τον 19ο αιώνα.

Η χώρα αποτελούσε τη μεγαλύτερη πηγή κακάο μέχρι που μια ασθένεια των δέντρων έφερε την «καταστροφή». Τα Pure Nacional αποδεκατίστηκαν. Οι αγρότες κατάφεραν με τη μέθοδο της διασταύρωσης του συγκεκριμένου κακαόδέντρου με άλλες ποικιλίες να σταματήσουν την εξάπλωση της ασθένειας, ωστόσο τα νέα δέντρα που δημιουργήθηκαν δεν μπορούσαν πια να παράξουν κόκκους όμοιους ποιοτικά με το φημισμένο Pure Nacional.



Καρποί κακαόδεντρου

Το περιβόητο αυτό είδος δέντρου ανακηρύχθηκε εξαφανισμένο από τους ειδικούς στις αρχές του 20 αιώνα. Όλος ο κόσμος πίστευε πως το εκλεκτό κακάο του είχε χαθεί διαπαντός.

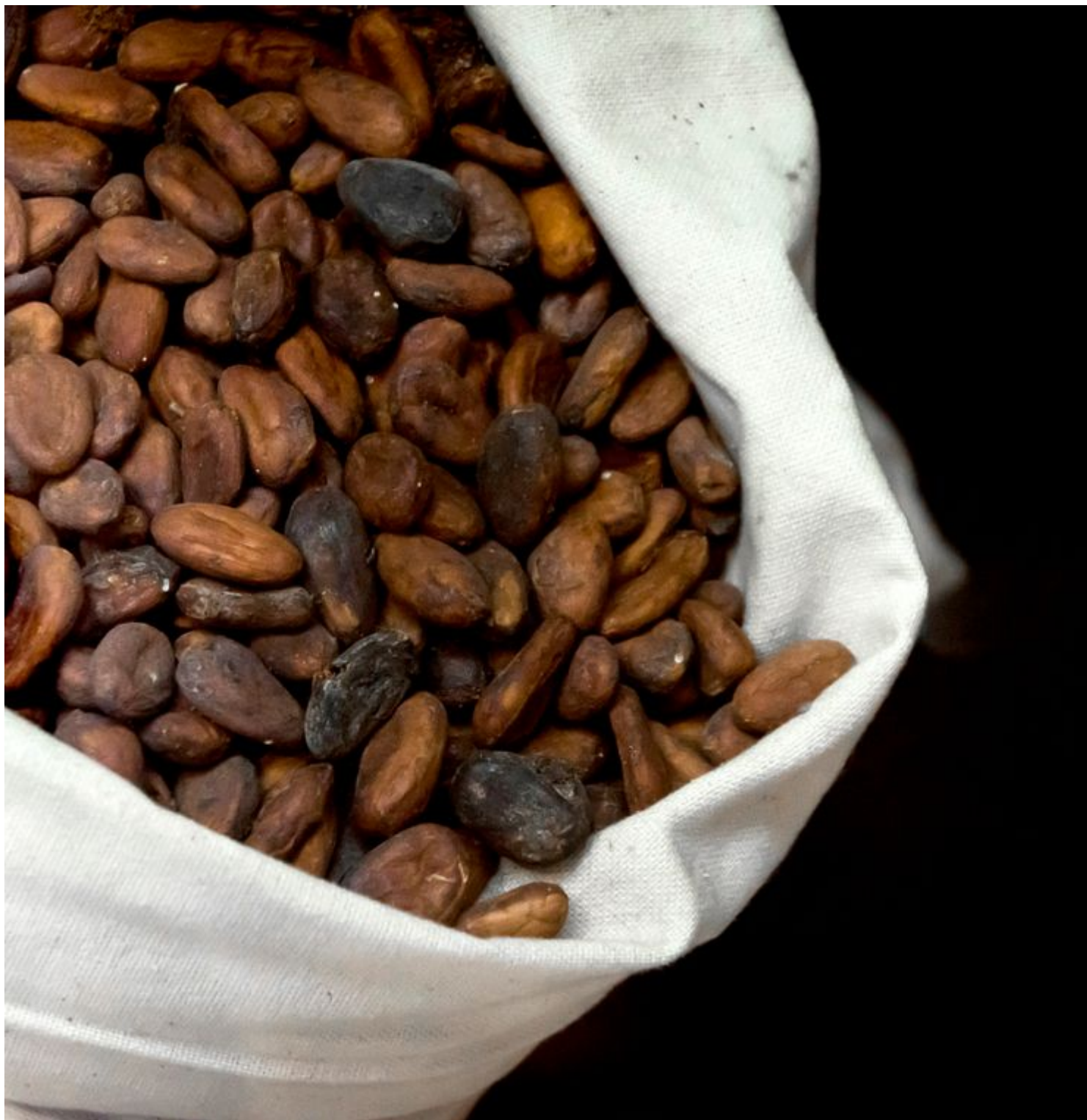
Τουλάχιστον μέχρι πρόσφατα.

Το 2007, δύο Αμερικανοί το ανακάλυψαν «τυχαία». Ο Νταν Πίρσον και ο υιοθετημένος του γιος Μρίαν Χόρσλει προμήθευαν με φαγητό και τεχνικά μέσα τους μεταλλωρύχους γύρω από την περιοχή του Μαρανιόν Κάνυον στο βόρειο Περού κοντά στα σύνορα με το Εκουαδόρ, όταν «έπεσαν» πάνω σε ένα δέντρο που δεν είχαν ξανασυναντήσει, το οποίο είχε καρπούς σε μέγεθος μπάλας ποδοσφαίρου. Οι δυό τους το παρατηρούσαν για ώρα και αφού δεν μπορούσαν να

καταλάβουν τι ακριβώς ήταν έστειλαν δείγματα στο Τμήμα Γεωργίας των Ηνωμένων Πολιτειών (USDA) για να λύσουν επιτέλους το μυστήριο. Τα αποτελέσματα ήταν σοκαριστικά. Μόλις είχε ανακαλυφθεί ότι το δέντρο Pure Nacional υπήρχε ακόμα...

Το ποτάμι Μαρανιόν που περνάει μέσα από τις οδοντωτές κορυφές των Άνδεων έχει δημιουργήσει στο φαράγγι του Μαρανιόν ένα φυσικό «τείχος» που προστάτευσε μερικά δέντρα Pure Nacional από την ασθένεια και, έτσι, διασώθηκαν.

«Όταν με κάλεσαν από το κέντρο όπου είχα στείλει τα δείγματα με ρώτησαν: Κάθεσαι;» περιγράφει ο Πίρσον και συνεχίζει «τότε κατάλαβα πως είχα ανακαλύψει κάτι ιδιαίτερο».



Η ανακάλυψη του Pure Nacional ήταν η αφητηρία του «ταξιδιού» του Πίρσον και του Χόρσλει στον «κόσμο»

Η σημασία του κακάο και του προϊόντος που παράγεται από αυτό, της σοκολάτας, είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία του Περού. Η φυλή των Μάγια εκτιμούσε ιδιαίτερα τους κόκκους και δημιούργουσε από αυτούς ένα πικρό ρόφημα που αποτελούσε μέρος των θρησκευτικών τους τελετών.

Η παγκόσμια φήμη της σοκολάτας έχει τις «ρίζες» της στον 16ο αιώνα όταν μέλη μια ισπανικής αποστολής στο Περού πήραν ένα ρόφημα κακάο στη χώρα τους και

του πρόσθεσαν ζάχαρη, καθώς δεν το θεωρούσαν καθόλου νόστιμο. Έτσι, η σοκολάτα διαδόθηκε παντού και για τις επόμενες δεκαετίες πριν την καταστροφική ασθένεια, η βιομηχανία βασιζόταν κυρίως στο Pure Nacional.

Αυτό συνέβη, καθώς το συγκεκριμένο κακαόδεντρο έχει μια ιδιαιτερότητα. Δεν παράγει μόνο μωβ καρπούς, όπως τα υπόλοιπα κακαόδεντρα. Παράγει και λευκούς καρπούς, διάσημους για τη φρουτένια και γλυκιά γεύση τους. Καμία σχέση με τους συνηθισμένους, πικρούς κόκκους.

Τα εν λόγω δέντρα, αφού έμειναν ανεκμετάλλευτα για έναν αιώνα, έχουν υποστεί μια γενετική μετάλλαξη που τα καθιστά ικανά να παράγουν περισσότερους λευκούς κόκκους από όσους μπορούσαν να παράγουν τον 17ο αιώνα, όταν τα καλλιεργούσαν στο Εκουαδόρ.



Η ανακάλυψη του Pure Nacional ήταν η αφετηρία του «ταξιδιού» του Πίρσον και του Χόρσλεϊ στον «κόσμο» της σοκολάτας. Το δέντρο που είχαν βρει στην αρχή είναι ιδιοκτησία ενός Περουβιανού αγρότη, του Ντον Φορτουνάτο. Με τη βοήθεια αυτού και άλλων ντόπιων αγροτών, οι δυο άντρες έμαθαν πως να συλλέγουν και να επεξεργάζονται τους κόκκους. Υστερα, ο Πίρσον ταξίδεψε στην Ελβετία για να συνεργαστεί με έναν διάσημο ζαχαροπλάστη και να φτιάξουν μια μοναδική και ιδιαίτερη σοκολάτα. Έτσι, η ιδέα της μάρκας Marañón Chocolate έγινε πράξη.

«Δουλεύουμε 50 χρόνια φτιάχνοντας σοκολάτα και δεν έχουμε ξαναγευτεί κάτι παρόμοιο» δήλωσαν ο Φρανς Ζέιγκλερ, πασίγνωστος ζαχαροπλάστης και βραβευμένος συγγραφέας, και ο συνάδερφός του Πολ Εντουαρτς το 2011, όταν η συγκεκριμένη σοκολάτα παρουσιάστηκε στο Ινστιτούτο Μαγειρικής Εκπαίδευσης (ICE) των Ηνωμένων Πολιτειών. «Επρεπε να πάμε στο Περού για να δούμε με τα ίδια μας τα μάτια τα περιβόητα δέντρα και να ζήσουμε την εμπειρία της συλλογής των κόκκων. Είδαμε το παρελθόν και το μέλλον της σοκολάτας» συνέχισαν.

Σήμερα, ο Πίρσον και ο Χόρσλεϊ συνεχίζουν να καλλιεργούν τα δέντρα Pure Nacional και να συλλέγουν τους κόκκους κακάο με τις παραδοσιακές μεθόδους. Οι τουρίστες μπορούν να παρακολουθήσουν τη διαδικασία από τα μέσα Ιανουαρίου μέχρι τον Ιούνιο. Κατά τη διαδικασία της συγκομιδής, περισσότεροι από 400 αγρότες εργάζονται για να είναι οι κόκκοι έτοιμοι προς επεξεργασία. Ο Πίρσον και ο Χόρσλεϊ τα αγοράζουν από τους αγρότες της περιοχής, πληρώνοντας σχεδόν την διπλάσια τιμή από την κανονική στην τοπική αγορά, για να βοηθήσουν και να στηρίξουν τους αγρότες.

Οι κόκκοι μεταφέρονται από τη φάρμα στο εργοστάσιο Marañón Chocolate, που βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα μακριά, πρώτα με μικρά γαϊδούρια και μετά με μηχανάκια. Εκεί αποξηραίνονται και γίνονται όλες οι απαιτούμενες διαδικασίες πριν την αποστολή τους στο εργοστάσιο σοκολάτας στην Ελβετία. Σε αυτό το στάδιο, δημιουργείται το τελικό προϊόν: η σοκολάτα Fortunato No 4. Πήρε το όνομά της από τον Ντον Φορτουνάτο και, επειδή, το Ινστιτούτο Γεωργίας βεβαιώθηκε από το τέταρτο δείγμα που έστειλε ο Πίρσον ότι πρόκειται για το Pure Nacional, προστέθηκε ο αριθμός 4.



Ο Πίρσον και ο Χόρσλεν πηγαίνουν το κακάο στην Ελβετία για τη δημιουργία της σοκολάτας Fo

«Είναι το Rolex της σοκολάτας» λέει εντυπωσιασμένος ο διάσημος ζαχαροπλάστης Ρότζερ Βον Ροτζ. Η Fortunato No 4 χαρακτηρίζεται με τα καλύτερα λόγια από τους ειδικούς παγκοσμίως. Έχει πλούσια γεύση, απαλή υφή και δεν είναι καθόλου πικρή.

Πρόκειται για μια σοκολάτα-ελίτ που δεν μπορεί κανείς να βρει παντού, αλλά μόνο σε επιλεγμένα καταστήματα σε Αμερική, Ευρώπη και Αυστραλία.

Το φαράγγι του Μαρανιόν έχει αποκτήσει παγκόσμια αναγνωρισιμότητα και οι κάτοικοί του είναι πολύ περήφανοι που ζουν στον τόπο καταγωγής αυτής της θρυλικής σοκολάτας.

Πηγή: [BBC](#)