

La rivelazione di un gusto raro



Pura Origine Belize

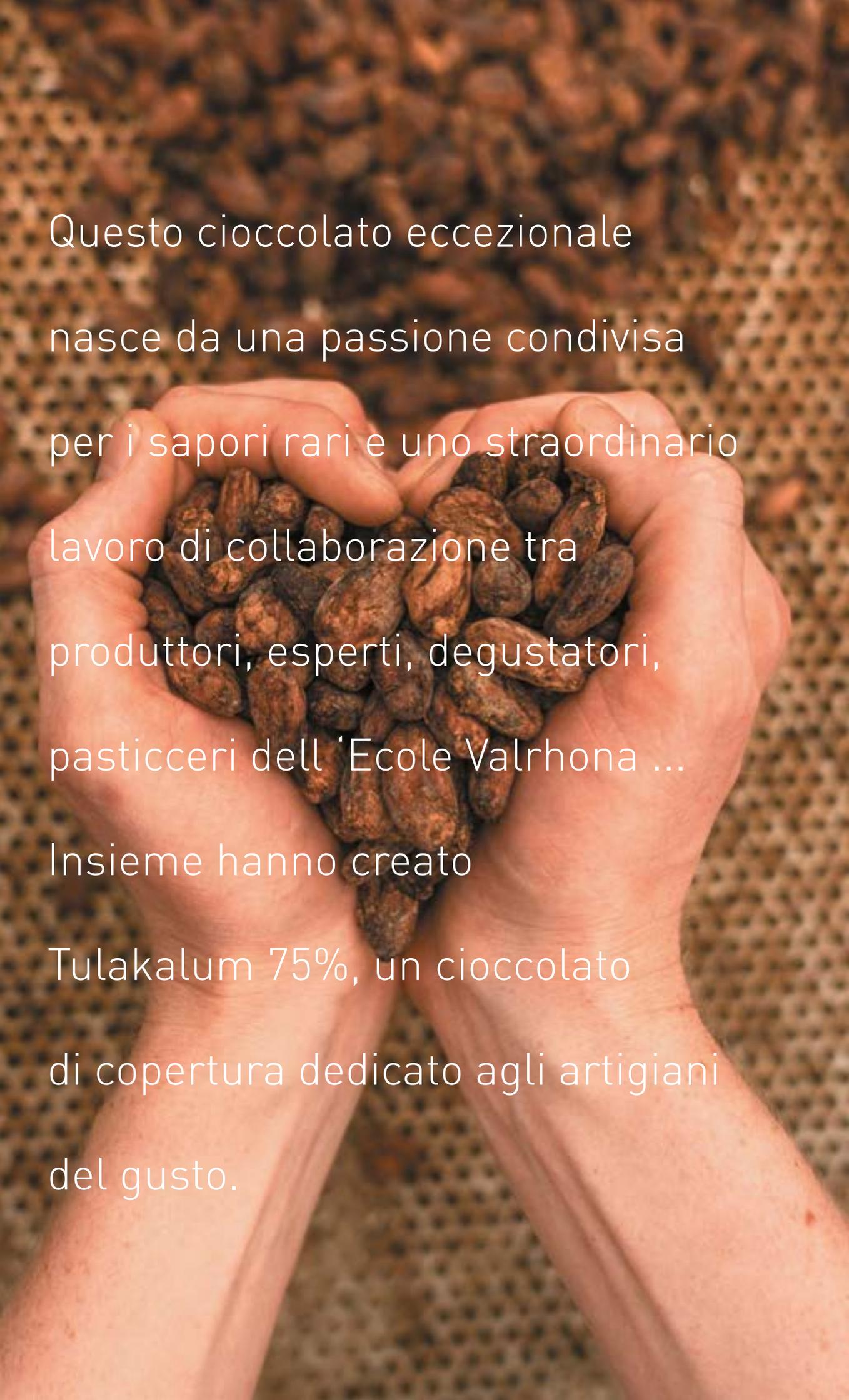
Comunicato stampa



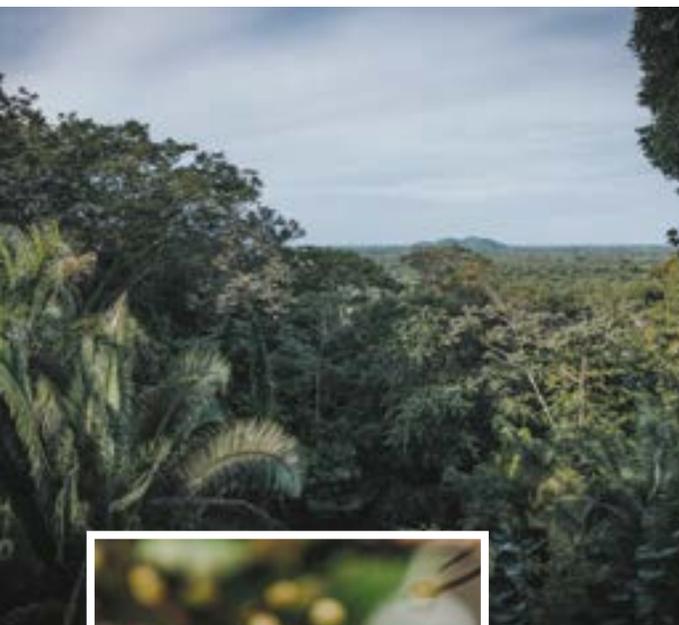


Tulakalum, significa  
“insieme” nella  
lingua Maya ...

Mai come adesso  
un'origine porta così  
bene il suo nome!



Questo cioccolato eccezionale  
nasce da una passione condivisa  
per i sapori rari e uno straordinario  
lavoro di collaborazione tra  
produttori, esperti, degustatori,  
pasticceri dell'École Valrhona ...  
Insieme hanno creato  
Tulakalum 75%, un cioccolato  
di copertura dedicato agli artigiani  
del gusto.



## MAYA MOUNTAIN CACAO LA TRADIZIONE DEL CACAO IN BELIZE

Il caso non esiste... Come non fare il collegamento tra il motto del Belize "Sub umbra floreo" ("fiorisco all'ombra") e gli alberi del cacao, soprannominati "gli alberi dell'ombra perché crescono all'ombra della vegetazione? Se crediamo alle tracce trovate in un'antica ceramica, **la presenza del cacao in Belize risale al VI secolo.** Fondata nel 2010 da Emily Stone, una giovane imprenditrice sociale, Maya Mountain Cacao (MMC) continua questa tradizione millenaria. L'azienda è un **precursore** nel promuovere il cacao di qualità premium in Belize, da un punto **di vista etico**, ambientale e sociale. MMC ospita oltre **350 piccoli produttori** e sostiene intere famiglie, assumendo sia gli uomini che le donne, occupati principalmente nella coltivazione delle fave. "Con due stipendi, la coltivazione del cacao permette alle famiglie uno standard di vita migliore. I bambini vanno a scuola a St Margaret. Questa partnership contribuisce anche allo sviluppo del Belize ed è una vera opportunità per far conoscere il paese come un attore importante nel mondo del cacao", spiega Manu, che lavora per MMC. Nel 2014 Benjamin Figarède, un ricercatore di Valrhona, ha incontrato Emily Stone che gli ha fatto scoprire due piantagioni, una a sud e l'altra al centro del paese. Dopo aver esplorato il territorio, la piantagione del centro, avviata negli anni '70 e composta da **una miscela incomparabile di varietà**, attira l'attenzione di Benjamin. **La produzione è riservata esclusivamente a Valrhona.**

## IL BELIZE, UN PARADISO NATURALE PRESERVATO

È un piccolo paese dell' **America Centrale**, incastonato tra lo Yucatan in Messico, Guatemala e Honduras, in riva al **Mar dei Caraibi**. Antico territorio della civiltà Maya, unico paese di lingua inglese in America Centrale, il **Belize** è poco conosciuto. Nonostante ciò, possiede la seconda barriera corallina più grande del mondo, fantastici fondali marini, giungle impenetrabili, grotte fiabesche ricche di sculture naturali e notevoli vestigia storiche. Qui, la parola chiave è diversità, innanzitutto grazie a una popolazione molto varia, che mescola creoli, discendenti maya, garifuna, popolo afro-amerindo dei Caraibi, cinesi, europei, indiani ... Ma anche per **l'eccezionale biodiversità** accuratamente preservata dal 1996, poiché le aree protette rappresentano ormai il 36 % del territorio nazionale (ovvero 130 parchi nazionali).



## "TRA LE MONTAGNE", UNA PIANTAGIONE DI ALBERI DEL CACAO SALVATA

Situata nel distretto di Cayo, nel cuore della Valle degli Yamwits ("tra le montagne" in lingua maya), è l'unica piantagione per migliaia di chilometri. Ha avuto una storia tormentata: è stata ceduta più volte, abbandonata, distrutta dai cicloni ... Ma Henry Canton, il suo ultimo proprietario, è stato in grado di preservare e sviluppare in modo sostenibile la storica coltivazione del cacao. Coltivata senza diserbanti o insetticidi, la piantagione è integrata in un ambiente naturale preservato, con grandi alberi che ospitano molte specie di uccelli (tucani, garzette, aironi ...). **In contemporanea, MMC sviluppa rimboschimenti e sistemi agroforestali sostenibili e biologici.**

## UNA PARTNERSHIP SOSTENIBILE, L'IMPEGNO "LIVE LONG" DI VALRHONA

Firmata con una durata di 10 anni, la partnership con Maya Mountain Cacao fa **parte del CSR "Live Long" Valrhona.** In Belize e in tutto il mondo, l'azienda è impegnata nello sviluppo sostenibile delle comunità di produttori e nella salvaguardia del patrimonio locale di cacao aromatico.

Nella Valle degli Yamwits, Valrhona ha quindi avviato azioni **concrete** per il **risanamento** e lo **sviluppo della piantagione**: ricostruzione degli impianti produttivi danneggiati dagli uragani, taglio degli alberi di cacao abbandonati, reimpianto di nuove piante, ristrutturazione degli alloggi dei dipendenti ... Tutto è fatto per produrre cacao di alta qualità nelle migliori condizioni per i produttori.

Con colture diversificate oltre il cacao nei sistemi agroforestali, la piantagione impiega da 30 a 48 persone a tempo pieno a seconda della stagione. Consolidata tradizione locale, il lavoro delle donne ha sempre permesso loro di pagare l'istruzione dei propri figli. Così molte di loro lavorano nella piantagione e quindi acquisiscono la loro indipendenza.

*"Il cacao è un'opportunità per le donne di imparare molto sul processo di produzione"*  
Rosalba Ventura Franco

*"Siamo fortunati con i nostri capi, dato che lavoriamo bene, si fidano completamente di noi. Per noi, è molto soddisfacente lavorare nel mondo del cacao"*  
Maria Isabel Dias



In connessione con Valrhona

## NOI DI VALRHONA IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

Partner di artigiani del gusto dal 1922, pioniere e riferimento nel mercato, Valrhona si impegna a una visione collaborativa del cioccolato con tutti i suoi partner: produttori di cacao, fornitori, dipendenti e clienti.

Valrhona e i suoi produttori partner immaginano il meglio nella selezione e nella coltivazione di cacao fine per promuoverne la diversità. I suoi ricercatori viaggiano per il mondo e creano relazioni durature con i coltivatori di cacao per innovare costantemente in ogni fase. Poiché il futuro dell'intera industria è nella piantagione, Valrhona si impegna sul posto, con i produttori, per il benessere delle comunità locali e per l'agricoltura sostenibile del cacao di domani.

I dipendenti Valrhona immaginano il meglio del cioccolato e spingono i limiti della creatività intorno a una gamma sempre più ampia di aromi per inventare la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato. Coperture, praline di cioccolato, decorazioni, cioccolati da degustazione... Le gamme Valrhona aprono nuovi orizzonti per gli artigiani del gusto che possono contare su una qualità e un gusto costante e su un partner responsabile impegnato per l'ambiente.

Valrhona e tutti gli amanti del cioccolato immaginano il meglio per condividere il loro know-how. Fanno brillare la gastronomia e vivono l'esperienza del cioccolato grazie all'Ecole Valrhona, l'organizzazione di eventi internazionali (*Coupe du Monde de la Pâtisserie*, C3) e *la Cité du Chocolat*.



[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Rapporti con la stampa : Francesca Gallini  
mailto : [francesca.gallini@valrhona.fr](mailto:francesca.gallini@valrhona.fr)