

Dal «Venerdì di Repubblica» IL GIALLO DEL CACAO

ROMA. Veramente il "cibo degli dei", come lo definivano i maya, è destinato a scomparire? Le piantagioni di cacao periranno sotto l'offensiva congiunta di insetti, funghi e virus? Le preoccupazioni sul futuro del cioccolato, espresse a Panama in un convegno dall'American Cocoa Research Institute (Acric) sono serie: le piantagioni vengono falciate da un male oscuro. Per gli ambientalisti è proprio il tipo di coltivazione la causa del problema: il cacao nasce come un piccolo albero del sottobosco tropicale, ed ha bisogno di questo clima caldo umido, a 20 gradi sotto o sopra l'Equatore. La conservazione della specie era ottimale nel disordine vitale della foresta dei tropici, nella quale l'abbondanza di moscerini impollinatori assicurava un habitat adeguato. Ma il mondo della cioccolata ha innescato una corsa alla produzione nelle aree geografiche adatte alla coltivazione del cacao: così, circa 35 anni fa, sono nate le grandi piantagioni di cacao in Africa e in Brasile. Le monoculture sono però fragili in sé, perché la mancanza di biodiversità le indebolisce: i danni alle piantagioni le stanno creando funghi, roditori, formiche e insetti che propagano le malattie. Aumentare i trattamenti con i pesticidi è sconsigliabile da un punto di vista scientifico, inoltre richiederebbe costi più elevati, che si ripercuoterebbero negativamente sul prodotto: il risultato è che le piantagioni in Africa, Brasile e Costa Rica sono sempre più decimate. Gli studiosi dicono che se non si interviene in fretta si potrebbe arrivare all'estinzione dell'albero del cacao addirittura entro un decennio. E allora addio cioccolata. L'amara prospettiva non spaventa però i produttori, secondo i quali l'allarme è stato enfatizzato eccessivamente: sono sicuri che in due o tre anni riusciranno a debellare la malattia e i mercati sono della stessa opinione, visto che il prodotto non è aumentato. Certo un'epopea come quella del cacao non può rischiare di andar persa: questo alimento ha cominciato a diffondersi in Europa dalla metà del Seicento, importato dal Messico, e ha cambiato i comportamenti di generazioni. Gli Aztechi usavano i semi del cacao come moneta (un tacchino valeva 200 semi, un pomodoro 1 seme) e solo i nobili si potevano permettere di bere il cioccolato caldo, che simboleggiava il sangue umano e quindi assumeva carattere magico. Anche in Europa il cacao fu a lungo circondato da un alone di mistero: c'era chi lo considerava una sostanza impura, chi un afrodisiaco, che lo usava per camuffare un veleno, grazie al suo forte sapore. Perfino oggi attorno al cioccolato aleggia un'ombra di peccato: esso produce endorfine e quindi sollecita gli stessi centri del piacere attivati dall'amore. Al di là di ogni mitizzazione, ora come potremo mai rinunciare a questa dolcezza?

Spunti per l'analisi:

- 1) A quale genere letterario appartiene il testo?
- 2) Quale fatto viene evidenziato?
- 3) Quali personaggi sono citati?
- 4) Dove si svolgono i fatti?
- 5) Perché il cacao è chiamato «cibo degli dei»?
- 6) Quali pericoli incombono sulla produzione?
- 7) Quali cause aggravano questi pericoli?
- 8) Come era considerato in origine il cacao? Perché?
- 9) Quale idea – chiave emerge dal testo?
- 10) Quale atteggiamento differenzia ambientalisti e produttori?
- 11) Perché la prospettiva è "amara"? La scelta del termine è in funzione del contesto?
- 12) A cosa si riferisce l'autore parlando del "mondo della cioccolata"?
- 13) Immagina di dover scrivere un commento a questa notizia per il giornale scolastico.