



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



COD. 080004517
8 1006070 145179

ICAM S.p.A. - Italy

Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

 @icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it | AGOSTONICIOCCOLATO.IT



MONORIGINE

**UN VIAGGIO DI SAPORI
DA TERRE LONTANE**

Il ritmo cubano e l'intensità di un gusto dalle molteplici sfumature.

Monorigine Cuba Cioccolato Fondente 66%

ZONA
Baracoa, Guantánamo, Nord Est Cuba

RACCOLTO
Dicembre - Gennaio / Luglio e Agosto

PROCESSO DI RACCOLTA
La fermentazione avviene in casse di legno orizzontali, dura 7 giorni. Il processo di essiccazione di queste fave di cacao dura circa 5/6 giorni.

GENETICA
Un mix di geni tradizionali che hanno mantenuto le proprie caratteristiche originarie nel tempo.

BARACOA
Baracoa (nella provincia di Guantánamo, 148 km) è la città più antica di Cuba. Rimase isolata dal resto di Cuba fino ai primi anni sessanta, quando fu costruita la strada "la Farola", che attraversa la folta foresta che separa Baracoa da Guantánamo, capoluogo di provincia. Il suo nome in lingua indigena significa "Luogo delle acque" e deriva dal fatto che nei pressi della città si trovano le foci di diversi fiumi (Toa, Miel, Duaba, Yumuri). Una città piccola ma molto particolare, un posto davvero singolare e dall'atmosfera unica. Immersa nella foresta tropicale e circondata dal mare, Baracoa è pura natura, il suo centro è un misto tra coloniale e neoclassico. Famosa per colture come cocco e banane, quest'area racchiude molteplici tradizioni tra cui la lavorazione del legno, ma soprattutto racchiude una forte cultura per il cioccolato. Le tenute di Cacao sono una costante. Lungo ogni sentiero o strada si intravedono le piante del cioccolato: piccoli alberi con tronchi coperti di fiori e che, nel corso del tempo, diventano frutti carichi di semi gustosi. È qui che viene creato circa il 75% del cacao cubano.

STORIA
Il primo cacao entrò nell'isola attraverso Cabaiguán nel 1540. Nel 1771 i coloni francesi, fuggiti dalla rivoluzione dell'indipendenza di Haiti hanno iniziato a coltivare caffè e cacao sul lato orientale dell'isola. Ad oggi la produzione di cacao rimane concentrata in questa zona; la più grande produzione di cacao si trova appunto nella regione di Baracoa. Il cacao viene raccolto fresco da piccoli agricoltori che coltivano anche banane e cocco.

USI E IMPIEGHI

Raccomandato



Utilizzabile



PIANTAGIONE
Baracoa - Nord Est Cuba

GUSTO
Una meravigliosa vetrina di sapori cubani: legno (palma reale e mogano), sentori di frutta secca e spezie accompagnate da una leggera acidità e da delicate note di cacao.



Il gusto autentico e incantevole della natura, inebriata da innumerevoli profumi e colori.

Monorigine Madagascar Cioccolato al Latte 40%

ZONA
Sambirano, Valley, Nord Ovest Madagascar

RACCOLTO
Ottobre - Novembre / Maggio - Giugno

PROCESSO DI RACCOLTA
Le fave di cacao di ogni coltivazione sono fermentate separatamente. La fermentazione ha luogo in casse di legno per circa 5/7 giorni; l'essiccazione è fatta su tavoli di legno per circa 1 settimana.

GENETICA
La genetica delle fave di cacao è rappresentata da due qualità: Trinitario e Criollo.

SAMBIRANO
In Madagascar tra il mare e la montagna si trova la zona di Sambirano, isola climatica favorevole alla produzione di cacao e caffè. Un'oasi di pace e armonia: attraverso gli alberi di cacao, i sentieri si snodano verso le grandi pianure, dove gli aironi volano e si apre un mondo di pura natura, profumi e pace. Il Sambirano è un fiume che scorre nel Madagascar nord-occidentale (provincia di Antsiranana). Nasce dal massiccio dello Tsaratanana e, dopo avere attraversato la città di Ambanja, sfocia nella baia d'Ampasindava (Canale del Mozambico). Il fiume Sambirano dà il suo nome anche alla ampia pianura che attraversa nel suo cammino verso il mare. Si tratta di un bacino estremamente fertile, che gode di un clima caldo e umido, simile a quello della costa orientale dell'isola, laddove generalmente il clima della costa occidentale tende ad essere più secco. E' qui che nasce la qualità di un cacao molto particolare, ricco di piacevoli sfumature di frutta secca e frutta fresca.

STORIA
Il cacao è stato introdotto nell'isola del Madagascar nel 19° secolo dai coloni Francesi. Inizialmente limitato alle piantagioni coloniali, la produzione di cacao ha poi subito una spinta quando i piccoli coltivatori hanno cominciato ad introdurre queste coltivazioni anche nei loro appezzamenti. Ad oggi è diventata la principale coltura della regione e fornisce un reddito regolare per la maggioranza dei suoi agricoltori. Questo cacao è raccolto da piccoli produttori proprietari che coltivano, fermentano e seccano il loro cacao. Questa origine si caratterizza per l'inaspettata ricchezza varietale: qui coesistono infatti il cacao Trinitario e il Criollo. Una terra, il Madagascar, famosa anche per altre importanti coltivazioni: la rinomata "vaniglia del Madagascar", ylang-ylang, caffè, pepe e pepe rosa.

USI E IMPIEGHI

Raccomandato



Utilizzabile



DISTRETTO
Sambirano Valley - Nord Ovest Madagascar

GUSTO
Piacevoli note di frutta gialla, finale di nocciola per un gusto morbido e piacevole al palato.

