

# La mejor versión africana del cacao

Nació hace 4.000 años en la América tropical. Saltó a Europa en el siglo XVI, pero en Madagascar el cacao encontró su máxima expresión. Una singularidad que Menakao convierte en excelencia.

texto ALEXANDRA SUMASI

**E**ste es un producto realmente único en su categoría. El chocolate Menakao no solo puede presumir de origen (Madagascar), también de elaboración: son pocos los chocolateros en el planeta que producen en el mismo lugar donde se cultiva y recolecta el cacao.

Hagamos un poco de historia, para conocer y reconocer sus méritos. Hasta la llegada de los españoles a América, el cacao no traspasó fronteras. Los pueblos aborígenes lo usaban como moneda de cambio, y fueron los españoles los que difundieron el valor del cacao como alimento. Mucho después, a finales del siglo XIX, los franceses introdujeron su cultivo en Madagascar.





Los granos de cacao son seleccionados manualmente, como paso previo a la fermentación, y tras desechar la vaina. Todos los procesos se elaboran en el entorno para un producto 100% local.



Hay un chocolate *Menakao* para *todos los gustos*, de distintas purezas y de cacao *cultivado en la isla*.

De las tres variedades existentes de cacao –forastera, criolla y trinitaria– la que predomina en *la isla roja* (llamada así por las tonalidades encarnadas de su tierra) es la criolla, aunque en Menakao trabajan con la trinitaria. Esta variedad es un híbrido obtenido de las otras dos y combina las características organolépticas de ambas. El trinitario malgache es Fine or Flavour Cocoa certificado por el ICOO, la organización intergubernamental del cacao bajo protección de la ONU.

#### BEAN TO BAR ARTESANAL

Incluso en Madagascar se trata de un caso singular. “Procesar los granos de forma local multiplica por cuatro los ingresos de los trabajadores”, afirma Shahin Cassam Chenai, fundador de Menakao. Cada tableta de Menakao lleva en sí misma el trabajo de hombres y mujeres comprometidos con valores sociales. “Con Menakao mostramos Madagascar y uno de nuestros tesoros: el fino y sabroso chocolate *bean to bar*, contribuyendo a que el consumidor dé un giro hacia el consumo responsable. Comprando nuestro chocolate *bean to bar*, elaborado íntegramente de modo local, fomentamos el consumo ético”, asegura el empresario.

En 2012, Shahin Cassam Chenai fundó la empresa Menakao. La palabra, de nuevo cuño, supone en léxico malgache la unión de rojo (“mena”) y cacao (“kao”).

El cacao *malgache* está certificado como *Fine or Flavour Cocoa*, una garantía de *calidad superior* reconocida.

Rojo no solo como homenaje al color de la tierra; también al de las propias vainas del cacao, que pueden llegar a mostrar tonos carmesí. El cacao lo producen pequeños agricultores que lo recolectan en su punto óptimo de maduración. El primer proceso es la fermentación en cantidades muy pequeñas, lo que permite una liturgia de 5-6 días siguiendo métodos tradicionales. Después del fermentado, los granos se secan al sol en bandejas de madera, y al caer la noche, se guarecen bajo techo para evitar la humedad.

Tras el secado, los granos se tuestan. Una vez enfriadas las habas, estas se trituran consiguiendo lo que se



conoce como nibs, pequeños fragmentos de cacao de sabor amargo y con matices de chocolate. El cacao triturado se muele de forma artesanal hasta conseguir una textura muy fina, obteniéndose así la pasta de cacao con la que se elabora el chocolate.

A esta pasta se le pueden añadir distintos ingredientes naturales como nibs de cacao, frutos secos o azúcar de caña naciendo así el chocolate, que se calienta a una temperatura controlada y se moldea para formar las tableta.

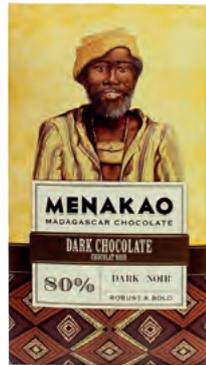
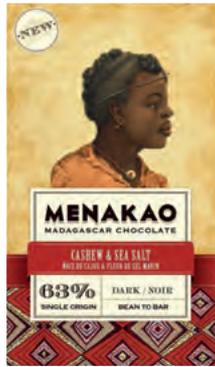
“Los granos de cacao los seleccionamos cuidadosamente junto a los agricultores, y en el mismo entorno de los campos de cultivo también crecen otros productos que confieren al cacao un sabor muy potente”, afirma el fundador. “Todos los productos utilizados proceden de Madagascar. Contamos con ingredientes como el azúcar de caña, la vainilla, los frutos secos o la sal, todos fruto de agricultura respetuosa con el medio ambiente”. El envasado también sigue usos tradicionales: se realiza manualmente, lo que no hace más que refrendar la categoría artesanal y única de los chocolates Menakao.

Hay para todos los gustos. Desde el chocolate puro al 100% cuyo único aditivo son los nibs de cacao que le





Dentro de las vainas del cacao, recolectadas en su punto justo de maduración, se encuentra el mucílago, un recubrimiento blanco y viscoso que agrupa los granos y las propias habas. Ambos componentes son fermentados durante 5 o 6 días, en un procedimiento indispensable para elaborar el chocolate.



En la web y app de El Corte Inglés y en las tiendas Club del Gourmet esperan cinco variedades de chocolates Menakao, una para cada tipo de consumidor y paladar.



Los chocolates *Menakao* son artesanales y respetuosos con el medio ambiente, al igual que sus *ingredientes*.

aportan una textura crujiente, pasando por distintos porcentajes de pureza con ingredientes como anacardos o sal, hasta llegar al chocolate con leche, que se muestra aromatizado con vainilla. Todos de gran intensidad sávida y aromática, como corresponde al único país de África con una producción de cacao íntegramente reconocida como la de mayor calidad del mundo.

Las bellas ilustraciones de las tabletas son retratos de personas de la isla, pertenecientes a distintos clanes y oriundos de poblaciones situadas por todo Madagascar. Gran remate gráfico. ●