

## La complessità del cacao

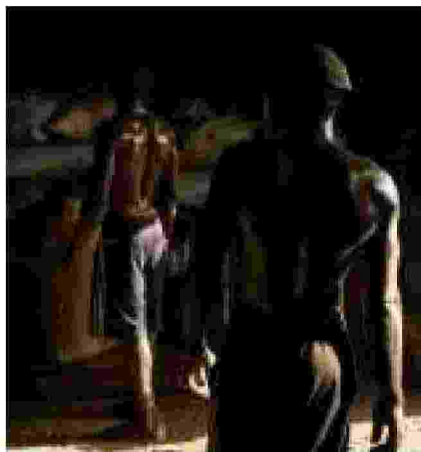
Tutti conosciamo il cacao soprattutto nella sua trasformazione regina: il cioccolato! Ma come viene coltivato e prodotto? Come determina l'esistenza di contesti che vivono grazie a questa pianta?

La fondazione La Fabbrica del Cioccolato (Stabili Cima Norma di Torre-Blenio), il prossimo giovedì - 30 giugno, alle 18 - inaugura "CacaoCollective" con i registi Ivo Rovira e Ana Ponce, nell'ambito del programma "Foreignness".

Il progetto è un'analisi dedicata alla complessità e alla particolarità che ca-

ratterizzano le piantagioni di cacao nel mondo fino ad arrivare alle porte della fabbrica e del contesto che l'accoglie. Clou dell'evento sarà la presentazione del documentario su origine, coltivazione, caratteristiche e futuro del cacao, realizzato dai registi Ana Ponce e Ivo Rovira e commissionato da CacaoBarry (azienda produttrice di cioccolato da 170 anni). I due registi raccontano il frutto attraverso le persone che gli dedicano la vita, chiedendo ad agricoltori e produttori quale sia la caratteristica speciale del cacao, quale elemento leghi la loro vita a

questa pianta e il futuro delle coltivazioni, minacciate dalle colture intensive. L'inaugurazione sarà altresì l'occasione per visitare un'esposizione fotografica e la ricostruzione di un magazzino di cacao, affinché si possa vivere un'esperienza multisensoriale, grazie a immagini, suoni e voci, odori e alla degustazione. Una proposta che ricrea, temporaneamente, l'atmosfera di fabbrica di cioccolato che regnava anni fa, riportando in vita quell'identità che per quasi un secolo ha condizionato le vicende di Valle. [www.lafabbricadelcioccolato.ch](http://www.lafabbricadelcioccolato.ch).



Determinante di contesti sociali

