

Viajamos a... Santo Tomé y Príncipe: en busca del mejor cacao del mundo

Agosto 2012

“Poca gente lo sabe, pero aquí en Santo Tomé y Príncipe se produce el mejor cacao del mundo” nos dijo João, sigiloso, como si compartiera un secreto o si tuviera miedo a que se corriera la voz. Viniendo de él, un agricultor orgulloso y amante de su tierra, tomamos su comentario con algo de escepticismo y precaución, pero en realidad no era el primero que nos lo había comentado, ni sería el último...

Estábamos recorriendo con él una de las plantaciones que tanto abundan en la diminuta isla de Santo Tomé y que junto a Príncipe (aún más diminuta) conforma el segundo país más pequeño de África. Como para demostrar su comentario, cortó con un enorme machete uno de los frutos amarillentos y lo abrió por la mitad con sus manos. Una especie de mazorca quedó a la vista, de blanquecinos gajos pulposos. “La carne se come, pruébenlo, es riquísima. Pero no mastiquen la semilla, que es muy amarga”. En efecto, esa es la semilla que, tras un proceso de fermentación de seis días, es secada al sol durante una semana más, con sumo cuidado, para convertirse entonces en la base que servirá para elaborar la manteca de cacao y el chocolate.

A lo lejos se encontraba la Roça de Monteforte, el conjunto de edificios que componían la empresa que explotaba las plantaciones de cacao y café de la zona. Muchas otras *roças* cayeron en el abandono total tras la independencia y hoy quedan ruinosamente desperdigas por las laderas del Pico de Santo Tomé. Sin embargo, otras han sido o están siendo utilizadas, restauradas y conservadas. Las hay que son solo productivas. Otras, se han reconvertido en hoteles (normalmente mediante la adecuación de la casa del antiguo propietario, la de más entidad y belleza). Y la mayoría conservan su actividad económica y, además, dedican alguno de sus recursos al turismo, dando alojamiento pero también organizando visitas, rutas y otro tipo de actividades para descubrir la zona a los visitantes y dar empleo a la población en actividades de mayor valor añadido.

La visita de las *roças*, construidas además en enclaves de gran belleza natural, es solo uno más de los grandes atractivos de esta isla volcánica. Situada en la región ecuatorial del Golfo de Guinea tiene la dudosa suerte de ser uno de los destinos más desconocidos así como menos turísticos y maleados de la región. Y no es porque le falten atractivos: desde el nivel del mar hasta los 2.024 metros de lo alto del volcán, esta isla de menos de 40 kilómetros de largo, ofrece parques naturales de gran belleza, un clima benigno, playas vírgenes y solitarias de aguas cristalinas, arquitectura colonial, una interesante cultura criolla... y tranquilidad, mucha. Es lo que ellos llaman el *leve-leve*, casi una filosofía de vida. No hay prisa para nada.

Llegar a la Roça de Santa Clotilde, situada en el oeste de la isla, no resulta fácil ni forma parte de los circuitos turísticos. Seguramente porque “no hay nada que ver”: no tiene el glamour ni belleza de otras que han sido acondicionadas para recibir a visitantes. Situada cerca de la enorme Roça de Diogo Vaz (en la carretera costera

camino a Santa Catarina) era una subsidiaria de ésta. Un camino con raíles las conectaba, pero ya no hay rastro de las vagonetas que antes bajaban las mercancías. En realidad, casi ni de los raíles. Ahora esos caminos son los únicos accesos a la *roça*, que como la mayoría, se ha acabado convirtiendo en un pequeño poblacho más o menos aislado.

Esa *roça*, en cualquier caso, sigue estando destinada a la producción del cacao, pero allí han sido los antiguos trabajadores y sus familias los que han formado una cooperativa ecológica. A decir verdad, seguramente porque no podrían permitirse comprar los fertilizantes o plaguicidas químicos que hubieran deseado, así que se han reconvertido involuntariamente a este tipo de producción. “Además, es lo que más nos piden desde Europa” dicen, mostrando orgullosos su certificado. El mayor precio que ingresan, por ahora, no se ha traducido en un intento de preservar los edificios de la *roça*. Compuesta como todas por un pequeño hospital, una escuela y edificios destinados a residencia, hoy en día están todos en una condición bastante precaria. Pero ese es, en realidad, el estado en que vive mucha gente en esta isla. Santo Tomé y Príncipe es un país idílico a nuestros ojos, pero es realmente pobre, subsiste gracias a la ayuda internacional y en el que las exportaciones no cubren ni el 10% de lo que importan. Así no salen los números.

El turismo es, con todo, una de las principales fuentes de ingresos y por eso la restauración y revitalización de las *roças* es algo tan beneficioso e importante. Algunas son de gran belleza como la de Bombain o la de São João dos Angolares, que se ha convertido en uno de los principales centros de arte del país. El edificio central es una sólida mansión de dos pisos con techo de ladrillo, más propia de Portugal que de África. Allí habitaba el director y su familia y ahí es donde hoy se encuentran las ocho habitaciones para los viajeros, restauradas respetando su mobiliario original, y el excelente restaurante, referencia gastronómica en el país. Y, aparte de la vitalidad que la restauración de la *roça* ha tenido de por sí, los beneficios del turismo se reinvierten en proyectos de desarrollo local. Una fórmula ganadora.

Como también lo es la plantación de la Roça Nova Moca, propiedad de Claudio Corallo, un italiano que se instaló en la isla hace años con el objetivo de producir el mejor chocolate del mundo. “El cacao no es amargo. El buen chocolate puede ser fuerte pero nunca amargo. Si lo es, es porque el cacao se ha secado mal: demasiado rápido o demasiado tiempo” nos dice, mientras nos entrega un trozo de chocolate 100% cacao... que, en efecto, ¡no es amargo! Una delicia producida por otro agricultor que se enamoró de esta tierra y creyó que podría hacer el mejor chocolate del mundo. Seguramente lo haya conseguido. ¿El secreto? Es uno de los pocos productores del mundo que controla por completo todo el proceso de producción: el cultivo, la recolección, el secado del grano y, finalmente, la elaboración del chocolate. Algo único, como este pequeño y olvidado país africano.