

LA DEA DEL CIOCCOLATO

“In origine il cioccolato era considerato il cibo degli dei e veniva consumato come un cibo di lusso. INARU ritiene che il cioccolato debba essere una leccornia per la quale non si debba scendere a compromessi: questo per noi è il vero lusso.”

Telos: Lei e sua sorella Janett siete nate a New York da genitori dominicani. Entrambe avete frequentato la Fame School di Manhattan e studiato arti dello spettacolo e danza. Tuttavia, lei è approdata alla Human Ventures, mentre Janett nel settore salute. E poi è arrivata la pandemia... che cosa è accaduto?

Erika Liriano: Lavoravo presso Human Ventures con le startup del programma di accelerazione e come project manager. Janett lavorava in un'azienda biofarmaceutica, la Cambrian. Prima di procedere con la costituzione e l'avvio di INARU, abbiamo lavorato al nostro piano aziendale e fatto ricerche, per diversi anni nei momenti liberi dal lavoro e nei fine settimana. Quando è scoppiata la pandemia, abbiamo deciso che era il momento migliore per concentrarci su INARU e dare concretezza a questa avventura. È stato un periodo davvero interessante, perché ci siamo trasferite da New York alla Repubblica Dominicana per stare sul posto a tempo pieno, approfondire i rapporti con i nostri partner agricoltori e dare inizio all'operatività. Quando ci siamo trasferite c'era un rigido coprifuoco a causa della pandemia e quindi abbiamo dovuto gestire il nostro tempo in modo molto efficiente e pianificare tutto con largo anticipo. Credo che questo ci abbia aiutato a concentrarci su ciò che era più importante all'inizio e ci abbia permesso di avere il tempo necessario per mettere a terra il progetto in modo ponderato. Avviare un'azienda durante una pandemia è stato sicuramente più stressante, ma per molti versi ci ha permesso di mettere bene a fuoco tutti gli aspetti e di iniziare a costruire una squadra in grado di lavorare a distanza, quando possibile, cosa che a lungo andare si è rivelata molto utile per la nostra attività. E lo è tutt'ora.

Cosa è INARU?

INARU è un'azienda cioccolatiera che si trova nella Repubblica Dominicana. È integrata verticalmente, e vuole offrire al mercato cioccolato di alta qualità. In origine, il cioccolato era considerato il cibo degli dei e veniva consumato come un cibo di lusso. INARU ritiene che il cioccolato debba essere una leccornia per la quale non si debba scendere a compromessi: questo per noi è il vero lusso. Cosa vuol dire? Vuol dire che durante tutto il processo di produzione, nessuna delle parti in causa deve perdere qualcosa: né l'ambiente, né l'agricoltore e il suo reddito, né il gusto del prodotto per i nostri clienti. INARU dedica particolare attenzione alle aziende agricole, ai prezzi del cacao e all'impatto ambientale, affinché tutti possano godere delle delizie che produce senza sensi di colpa, ma con la piacevole consapevolezza che stanno gustando del cioccolato raccolto e prodotto con cura sin dai primi passi.

Raramente ci chiediamo da dove provenga il nostro cibo, men che meno ci poniamo domande sulla filiera produttiva che lo fa arrivare sulla nostra tavola. Il cacao è uno di quei prodotti. Qual è l'impatto ambientale e culturale del cacao in America Latina?

Oggi, soprattutto nella Repubblica Dominicana, il cacao è un prodotto importantissimo. Nella nostra economia, fondata in larga parte sul turismo e sull'agricoltura, il cacao assume un ruolo fondamentale. Si tratta di uno dei primi tre prodotti agricoli esportati dal paese. Il cacao è centrale sia per l'ambiente, che per l'economia. La maggior parte del cacao viene prodotto in aziende agricole di meno di 3 ettari e viene coltivato nel cosiddetto sistema agro-forestale. Nella Repubblica Dominicana, la produzione di cacao viene spesso vista come un modo per salvaguardare la biodiversità, poiché tradizionalmente non viene coltivato in piantagioni. Ma sebbene la nostra produzione di cacao sia indubbiamente una delle tipologie di coltivazione più sostenibili per l'ambiente grazie all'agricoltura multi-specie, molte aziende agricole hanno bisogno di lavori di ristrutturazione e di migliorare dal punto di vista della resilienza climatica per rendere quelle terre sostenibili per la produzione. Inoltre, anche se la coltivazione di cacao è considerata di grande valore e un motivo di orgoglio dalla maggior parte dei dominicani, il più delle volte non è un'attività redditizia. Quindi molti giovani abbandonano la campagna per trasferirsi in città alla ricerca di opportunità meglio retribuite. Se i fattori economici che allontanano i giovani dai campi non verranno affrontati, sempre più terre coltivabili che un tempo erano agro-foreste continueranno ad essere disboscate per lasciar spazio ad attività meno ambientalmente sostenibili, come l'allevamento e le monoculture. INARU ha investito in 3 appezzamenti modello in diverse regioni, sia per testare diversi modelli di agro-silvicoltura che includano il cacao, ma migliorino la resilienza delle colture incrementandone la biodiversità, sia applicando metodi che contribuiscano a dimostrare come mettere in atto pratiche di coltivazione più resistenti alla siccità.

INARU non è soltanto un'idea rivoluzionaria dal punto di vista economico. È anche rivoluzionaria per l'uguaglianza di genere. Perché?

INARU significa 'donna' nella lingua dei Taino, il popolo indigeno che abitava sull'isola prima dell'arrivo di Cristoforo Colombo. Siccome l'agricoltura e più in generale la produzione sono stati campi tradizionalmente dominati dagli uomini, Janett

ed io abbiamo pensato che più donne e più contributi femminili dovessero essere presenti in questi settori – di qui, la nostra azienda e il suo nome. A parte il fatto che la nostra azienda è stata fondata da due sorelle, le nostre dipendenti sono quasi tutte donne. Non che sia stato intenzionale. È semplicemente andata così. Inoltre, cerchiamo di rifornirci da aziende agricole a conduzione femminile e di sostenerle ove possibile. Ad esempio l'azienda di Iluminada Ortega, la 'Florencio Ortega', che porta il nome del padre, e dove Iluminada lavora diligentemente per coltivare, fermentare ed essiccare del fantastico cacao. O quella di Altair Rodriguez, la 'Finca Tierra Negra', una meravigliosa azienda dove si applicano i metodi dell'agricoltura rigenerativa, nella quale Altair si dedica a illustrare numerosi modelli e metodi di coltivazione agro-forestale a beneficio di chiunque voglia imparare modi migliori di coltivare il cibo. Ci sentiamo davvero orgogliose quando guardiamo la nostra squadra e le partner dalle quali ci approvvigioniamo. Siamo sempre alla ricerca di nuove donne straordinarie che fanno cose straordinarie con le quali possiamo collaborare.

Marco Sonsini

Editoriale

La scienza ci dice che il cioccolato produce emozioni molto simili all'amore e alla gioia. Il suo consumo provoca una forte stimolazione dell'olfatto e del gusto, che rilascia una quantità di ormoni nell'organismo. E noi golosi ci attacchiamo a qualsiasi cosa pur di non sentirci in colpa per le nostre scorpacciate di questo 'cibo degli dei'. Parlarne con Erika Liriano, fondatrice di INARU intervistata del numero di dicembre di PRIMOPIANOSCALA^c, ci fa sentire ancora meno in colpa.

Soprattutto se ci prendiamo la briga di scoprirne l'origine, e la filiera produttiva che lo porta sulle nostre tavole, nelle Feste in modo particolare. Il cioccolato ha origine tra le antiche civiltà maya e azteche, che coltivavano il cacao e lo utilizzavano per preparare una bevanda amara portata in Spagna dai *conquistadores*, e poi diffusa in tutta Europa nelle sue varianti dolci grazie all'aggiunta di zucchero e spezie. INARU, azienda che le due sorelle Liriano, Erika e Janett, hanno fondato nel paese di origine dei loro genitori, la Repubblica Dominicana, ha come obiettivo quello di produrre questa delizia, ma "senza scendere ad alcun compromesso". Certo immaginare due newyorkesi fatte e finite, che hanno addirittura frequentato il liceo di 'Saranno famosi', un fenomeno leggendario e intramontabile della cultura *pop*, alle prese con la produzione del cacao e del cioccolato, non è semplice. Eppure si sono lanciate in questa avventura, e i frutti che hanno raccolto sono straordinari. La solidarietà, che sta alla base di questa esperienza, è innata, ma è stata allenata in una famiglia che ha sempre valorizzato il successo della collettività. Questa cultura di dominicane-americane, incarnata dai loro genitori, ha fatto in modo che entrambe ponessero enfasi sul modo nel quale le loro azioni influiscono sulla comunità. Questo approccio funziona. Ecco solo due dei riconoscimenti che hanno ricevuto, Erika è stata inserita dalla BBC, nel 2022, tra le 100 donne più influenti al mondo **BBC 100 Women**, per il suo lavoro di riportare la ricchezza nella Repubblica Dominicana investendo nella terra e nei suoi produttori, mentre Janett è stata nominata, nell'aprile 2023, da Forbes una dei **"Top 30 Under 30 in Manufacturing and Industry"**. Insieme stanno cambiando il mondo.

Erika, con il suo lavoro, ha dimostrato totale comprensione per le esigenze di tutta la filiera, e si è anche dedicata allo sviluppo, nell'isola, di *"3 appezzamenti modello in diverse regioni, (...) per testare diversi modelli di agro-silvicoltura che includano il cacao"*. Ci racconta delle straordinarie donne-contadine dalle quali si approvvigiona del cacao per il cioccolato di INARU, e del loro impegno nell'agricoltura rigenerativa, un metodo non molto conosciuto. Si tratta di ripristinare le pratiche agricole tradizionali usate per millenni dalle culture indigene di tutto il mondo, combinandole però con le tecniche moderne, con l'obiettivo di proteggere e arricchire, anziché depauperare, le risorse naturali, e di ottenere prodotti ricchi di sostanze nutritive. Dopo aver letto questa intervista non potrete fare a meno di pensare a coloro che stanno dietro ad ogni delizia di cioccolato che gusterete, e sarà una sensazione bellissima.

Le copertine di PRIMOPIANOSCALA^c del 2023 sono state pensate per creare, con i volti dei protagonisti, una sorta di *merchandising* museale. Ogni mese un oggetto viene personalizzato con il volto in bianco e nero dell'intervistato. È così che una t-shirt, un magnete o una shopper diventano un ricordo, un'esperienza, un simbolo. I nostri ospiti si trasformano in vere e proprie figure iconiche, alla stregua delle opere esposte in un museo: l'Uomo Vitruviano di Leonardo, i girasoli di Van Gogh, la creazione di Michelangelo nella Cappella Sistina... Per Erika, abbiamo scelto una t-shirt, con il suo volto sorridente 'circondato' da fave di cacao. Beh, ci sembra inutile spiegare il motivo di questa scelta, ma poiché crediamo che Erika sia davvero un personaggio iconico, l'abbiamo trattata come una *pop star*, che canta sui *social*. La canzone scelta per lei impersona il suo impegno appieno. Aspettate a scoprirla.

Con questo numero di dicembre, tutti noi di Telos A&S, vi auguriamo un Buon *cioccolatoso* Natale ed un sereno 2024. E che la preghiera del Gloria *"pace in terra agli uomini di buona volontà"* venga esaudita.

Mariella Palazzolo

Erika Liriano è un'imprenditrice del cacao e del cioccolato, che gestisce, nella Repubblica Dominicana, un'azienda di export nata con l'obiettivo di ripensare la catena di approvvigionamento del cacao. Liriano ha co-fondato **INARU** con la sorella Janett, con l'obiettivo di rendere la produzione e la distribuzione del cacao più equa e sostenibile. Non è la prima volta che lavorano insieme, lo hanno già fatto in **Loomia**, un'azienda di tessuti elettronici. Figlie di un coltivatore di cacao di San Cristóbal, una regione nel sud del Paese, le due sorelle, nate nel Queens, a New York, hanno trascorso molto tempo nella terra d'origine dei loro genitori. Lì, Erika ha iniziato a comprendere quali fossero i problemi del settore: pessimi rapporti tra i coltivatori di cacao e gli intermediari che lavoravano per gli esportatori, e soprattutto un vero e proprio sfruttamento, come ad esempio la mancanza di trasparenza sul prezzo del cacao. INARU lavora con aziende agricole e cooperative, sparse per tutto il Paese, per la maggior parte gestite da donne. Nel 2022 ha ottenuto un **finanziamento di 1,5 milioni di dollari**, in parte investito in una fabbrica di burro di cacao, costruita per evitare di esportare semi di cacao grezzi a prezzi bassi. Nello stesso anno ha concesso la certificazione ecologica a 300 agricoltori e ha ottenuto contratti esclusivi per 500 tonnellate di cacao.

Erika è laureata in **Performing Arts** alla Fame School di Manhattan. Dal periodo da ballerina ha imparato e porta con sé che: *"competere con l'obiettivo di battere o essere migliori di un'altra persona è un ostacolo alla crescita. La cosa migliore è invece*



concentrarsi sulla competizione con sé stessi".
Ha 28 anni e, oltre a Janett, ha altre 3 sorelle.

Marco Sonsini

Telos Analisi & Strategie srl
telos@telosaes.it - @Telosaes - P.IVA 11825701003 - REA Roma 1330388