
SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE

a les trobades culturals d'Amics de la UNESCO de Barcelona

30 de maig de 2012

De les 19:00 a les 21:00 h

Amics de la UNESCO de Barcelona, Carrer Mallorca 207 pral, Barcelona.

Entrada: 30 persones

Tetulians:

XAVIER MUÑOZ-TORRENT,

geògraf i president de l'Associació Caué-Amics de São Tomé e Príncipe

OSVALDO VERA CRUZ CUNHA,

enginyer informàtic santomense, resident a Barcelona i col.laborador de l'Associació Caué

ENRIC ROVIRA,

xocolater, president de Xocolates Enric Rovira SL

Rapsoda:

CARITAT ORIOL-SERRÉS,

filòloga, especialista en literatures africanes

Report en PowerPoint: **“São Tomé e Príncipe, à descoberta”**, elaborada per l'Associació Caué-Amics de São Tomé e Príncipe

Tast de xocolates elaborades amb cacau de Terreiro Velho (Illa de Príncipe): Xocolates Enric Rovira SL, amb fàbrica a Castellbell i el Vilar (Bages, Catalunya)

Presentació:

FLORA ROYO,

coordinadora de les Trobades Culturals dels Amics de la UNESCO a Barcelona

El Passat 30 de maig, Amics de la UNESCO de Barcelona dedicaren una de les seves trobades culturals a São Tomé e Príncipe. L'acte va ser co-organitzat amb l'Associació Caué-Amics de São Tomé e Príncipe i l'empresa Xocolates Enric Rovira SL (de Castellbell i el Vilar) que elabora els seus productes amb cacau de Terreiro Velho, una plantació de l'Illa de Príncipe). L'acte congregà un nodrit nombre de persones interessades en conèixer la realitat de les Illes i els contrastos de emocions que crea la seva riquesa paisatgística i humana.

Per a això, contaren amb els testimonis de Xavier Muñoz, geògrafo i president de l'Associació Caué; d'Osvaldo Cunha, enginyer informàtic santomense i ciutadà de Barcelona, i del xocolater Enric Rovira. Les intervencions varen ser il·lustrades amb un petit film sobre l'actualitat de les Illes, una mostra d'artesanía i la projecció simultània a

les intervencions d'un document powerpoint, "*São Tomé e Príncipe, à descoberta*", elaborat per l'Associació Caué, que incloïa gràfics, mapes i imatges impactants sobre dades geogràfiques del país, sobre l'exuberància de la natura santomense, les gents, les ciutats i les viles, les plantacions (*roças*) i la producció agrícola i el patrimoni arquitectònic, així com sobre la riquesa i diversitat de la cultura criolla.



Caritat Oriol declamant poesia santomense durant l'acte
(Foto: Flora Royo)

Xavier Muñoz parlà sobre com arribà a l'illa de São Tomé durant la *gravana* de 1986 i sobre el formidable shock paisatgístic i humà que experimentà especialment respecte de la sensació engrandidora del paisatge i dels *tempos* insulars, de ser *blanc* de una gran hospitalitat i de com aquella experiència influencià en la seva vida fins al punt de sentir-se "embruixat" i amb la necessitat de mantenir el seu lligam amb la multitud d'amics que té a aquell lloc (aspectes sobre els quals ja ha escrit recentment un article publicat a la premsa santomense, en llengua portuguesa). Parlà també de la seva experiència de jove a Uba-Budo i de la diferent filosofia de vida allà a la *roça*, i de la nostàlgia que evoca recordar les hores intensament viscudes.

Oswaldo Cunha mostrà el viatge al contrari: de com un santomense de Budo-Budo (barri de la Ciutat de São Tomé) va aparèixer a Barcelona a organitzar la seva vida en aquesta gran ciutat, integrant-se completament en la societat catalana i crear família, desenvolupant-se professionalment, i àdhuc llançant-se a la *creuada* de reivindicar la seva *santomensitat*, i a protagonitzar accions de promoció del coneixement sobre l'existència del microcosmos engrandidor de São Tomé e Príncipe, de "*l'últim paradís a la Terra*", tan lluny, però tan a prop de les societats ibèriques.

També glosà els contrastos culturals entre la quotidianitat de la societat santomense, on tot es comparteix entre els veïns, on la família és extensiva (on tots són família), on quasi no hi ha intimitat, ... amb la vida anònima de la gran ciutat a Europa, on els veïns

d'una mateixa escala no es coneixen, on la vida se circumscriu en l'entorn de la família estricta i del treball, on les relacions socials són diferents, on l'organització és la pressa, on es posa cada cop més en entredit –especialment ara amb la crisi que assola Europa- l'efectivitat d'aquest ordre i d'aquesta planificació de la societat i de l'economia, en contrast amb el regne de la improvisació, d'allò espontani de São Tomé. Osvaldo parlà de nostàlgies, però també d'aprenentatge, de la seva formació a base d'experiència de viure fora, de superacions i d'integració a través, per exemple, de la participació en activitats comunitàries i molt especialment d'aprendre i dominar la llengua del seu nou país (Osvaldo feu la seva intervenció en un català perfecte).



Els tertulians a la taula de conferències en el moment de la intervenció d'Enric Rovira
(Foto: Flora Royo)

Enric Rovira, per a seva part, parlà de la seva experiència professional i en el camp dels negocis relacionats amb la provisió de cacau per a la seva producció de xocolata. El seu primer contacte amb São Tomé e Príncipe fou a una conferència a Florència (Itàlia) on coincidí amb Cláudio Corallo, el plantador toscà de Terreiro Velho i Nova Moka. Assistí a una aula magistral on Cláudio explicava quin era el secret per poder obtenir un cacau d'altíssima qualitat, que, a la vegada, havia de ser el secret per a poder fer una xocolata de primeríssim nivell internacional: recuperació dels arbres originals de cacau *forasteiro amelonado*, neteja i oxigenació dels camps de cacau, tractament amb cura extrema per assolir l'homogeneïtat del producte, tenir personal format i informat del perquè de fer les coses d'una determinada manera, de no utilitzar pesticides ni hibridacions, d'abundar en la millora natural de les produccions sense mesclar espècies, etc... L'interès professional el va portar a visitar les plantacions de Cláudio Corallo i a convertir-se en un dels seus millor (i més exigents) clients a Europa, per a crear una xocolata considerada avui com a extraordinària entre la gran oferta mundial, com una delicatessen totalment diferenciada dels processos industrials massificats. Enric també comparà les formes de producció i els resultats amb plantacions de l'Amèrica del Sud, on imperen els híbrids, la producció intensiva i les mescles, fets que de debò contribueixen a uns resultats quantitativament més

grans, però d'una qualitat infinitament menor que l'extraordinari cacau de Terreiro Velho.

L'acte s'amenitzà més encara amb la declamació d'una cuidada selecció de poesia santomense, executada en català per la rapsoda Caritat Oriol, especialista en literatures africanes, que afegí una mostra més de la creativitat dels països.

Després de les paraules dels contertulis es generà una animada (i a cops controvertida) ronda de preguntes i reaccions sobre el futur de São Tomé e Príncipe, en especial sobre les causes del declivi de les cultures agrícoles tradicionals (cacau, cafè) i en general sobre l'evolució socioeconòmica de les illes, amb especial incisió en les creixents disparitats socials i de com el sistema economia-món ha influenciat sobre la incapacitat de regeneració de l'agricultura de plantació i la creació d'una indústria derivada (com la que Enric Rovira i altres xocolaters han desenvolupat a Europa amb el cacau de São Tomé), preguntant-se alguns com és possible que tenint a mà aquesta matèria primera de tanta qualitat, altres no hagin seguit l'exemple modest i paradigmàtic de Cláudio Corallo en fabricar xocolata a São Tomé, que és, sense dubte, la millor forma de donar més valor a la producció del cacau.

L'acte esdevingué festa amb la degustació in situ de les xocolates d'Enric Rovira fetes amb cacau de la Illa de Príncipe.



Enric Rovira donant tot tipus d'explicacions sobre els seus productes durant el tast
(Foto: Flora Royo)



La cara de satisfacció de l'equip d'Amics de la UNESCO de Barcelona tastant les xocolates fetes amb l'excel·lent cacau de Terreiro Velho
(Foto: Flora Royo)