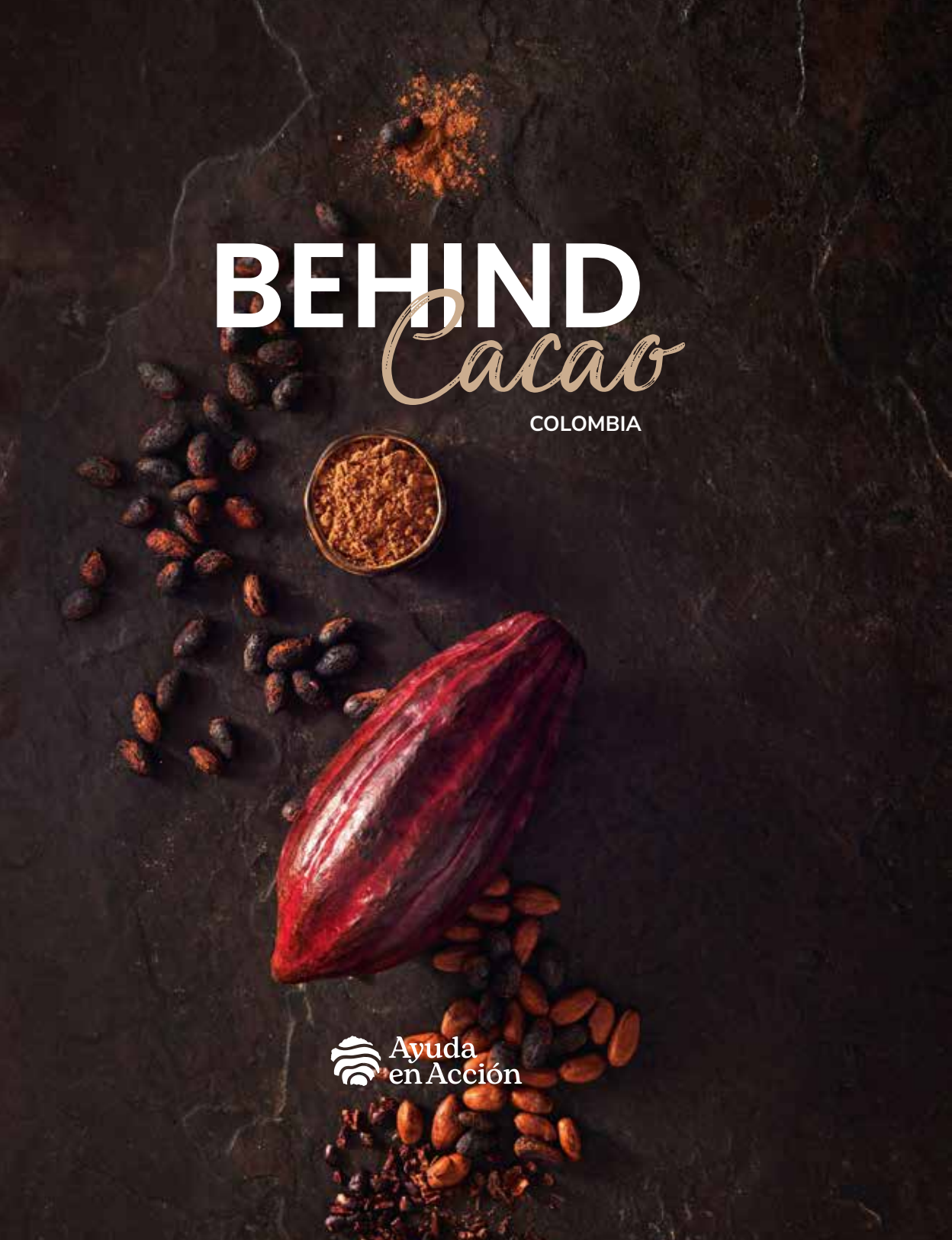




BEHIND *Cacao*

COLOMBIA

 Ayuda
en Acción



BEHIND *Cacao* COLOMBIA

 Ayuda
en Acción



BEHIND *Cacao*

COLOMBIA

Dirección editorial y gráfica
María Lía Neira Restrepo

Fotografía
Gabriel Ferrero Rebolledo
Jorge H. González Gutiérrez

Textos
Ana María Saavedra Saavedra
Luis Guillermo Restrepo Satizábal

Título original
BEHIND CACAO COLOMBIA

© 2023 AYUDA EN ACCIÓN
Prohibida su reproducción total o parcial
por cualquier medio impreso o audiovisual
conocido o por conocer, sin permiso escrito
de Ayuda en Acción.

ISBN 978-958-8978-36-9

m n r | ediciones
comunicaciones &

Una obra editada en Colombia por
MNR Comunicaciones y Ediciones S.A.S.
info@mnrediciones.com / www.mnrediciones.com
Bogotá, D. C., Colombia

m n r | ediciones
comunicaciones &





Contenido

Presentación	13
Fundación Ayuda en Acción	15
Origen, tradición y cultura	18
Del Amazonas para el mundo	21
Cacao, tradición ancestral	23
Botánica del cacao	25
El cacao en el mundo	28
Colombia en el mundo del cacao	33
Transformando territorios	37
Cultivos resilientes, cultivos de paz	39
Territorio Nariño	44
Canasteando, una juntanza de mujeres por el cacao	50
Corpoteva, San Luis Robles, unidos en torno al cacao	59
El legado de las mujeres del Mira	71
Asocacao, esperanza de paz en las montañas del río Patía	83
Territorio Cauca	94
Cacao, una bendición que llegó de lo alto	96
Ingrediente tradicional, cocina gourmet	107
Cacao ceremonial	110
Coquitos con chocolate	113
Quimbolitos de maíz y chocolate	115
Torta de amasijos, chocolate y guayaba	116

Turrón de chocolate, mambe y maní	119
Rollo frío de cacao, crema de manjar blanco y moras	121
Babka de chocolate, borojó y nibs de cacao	124
Trufas tropicales	127
Postre de chocolate blanco con confitura de piña	129
Viche cocoa	130
Tarta de caramelo salado y ganache de chocolate	133
Torta merengada de chocolate	135
Productos de las asociaciones cacaoteras	137
Canasteando	
Chocolate Canasteando	139
Corpoteva	
Nibs de cacao	141
Asocacao	
Chocolate La Hoz	143
Agromira	
Chocolate PazSabor	145
Agradecimientos especiales	148





Presentación

La diversidad de los ecosistemas con los que cuenta Colombia es una de sus principales riquezas. Hoy, cuando desafíos en materia de seguridad y oportunidades de desarrollo afectan a una parte importante de la población, esa riqueza natural es la que puede albergar alternativas de desarrollo sostenible e integral para las comunidades campesinas del país.

Dentro de esa inmensa variedad, el cacao y su cultivo han sido una tradición centenaria que ha brindado arraigo territorial y alternativas económicas a familias y comunidades ubicadas en regiones afectadas por el conflicto armado, la desigualdad, y la pobreza en Colombia. Se trata de miles de personas que han construido dinámicas productivas y sociales alrededor del cultivo del cacao, convirtiéndose en actores clave en el fortalecimiento de procesos comunitarios y de construcción de paz territorial.

Este libro es una invitación para conocer los esfuerzos que realizan las comunidades en los departamentos de Nariño y Cauca por mantener la cultura cacaotera. Desde 2017 Ayuda en Acción se ha sumado para trabajar con las comunidades y promover el respeto por la diversidad mediante el acceso a tecnologías y mercados que ayudan a generar riqueza a partir de la convivencia pacífica con el entorno natural.

Las crónicas incluidas en esta obra son una oportunidad para conocer los procesos que lideran las mujeres y los hombres que encabezan las comunidades en Nariño y Cauca, y son muestra de las oportunidades que tiene Colombia si logra integrar la riqueza ambiental con el desarrollo sostenible y la construcción de paz.

Esperamos que estas historias sean motivo de inspiración para expandir estos modelos productivos y sociales a otras regiones del país y así contribuir a la construcción de una Colombia de oportunidades, desarrollo y paz.

MARÍA ISABEL CERÓN DE SOUSA
Directora País, Ayuda en Acción



Ayuda en Acción

Con 40 años de experiencia a nivel mundial, la Fundación Ayuda en Acción es un importante aliado para las comunidades afectadas por la pobreza, la exclusión y la desigualdad. Sus proyectos se reconocen por generar capacidades y oportunidades de educación, empleo y emprendimiento en los 19 países en los que se encuentra.

Su misión es desarrollar todo el potencial de la infancia y de la juventud, especialmente mujeres, para que puedan mejorar sus condiciones de vida y ser protagonistas de los cambios sociales, culturales y económicos que necesitan sus territorios. Para ello los acompaña en su transición de la escuela a los empleos y emprendimientos dignos, desarrolla proyectos para fortalecer las cadenas de valor y apoya unidades productivas locales, con una visión de cambio que fomenta la solidaridad, el liderazgo y el empoderamiento de las comunidades, y contribuye a la construcción de una cultura de paz cimentada en la resolución pacífica de conflictos y participación ciudadana.

En un momento en el cual el mundo enfrenta crisis humanitarias, económicas y ambientales que demandan la atención de las necesidades básicas de las personas, la integración socioeconómica de estas poblaciones y modelos de producción sostenibles son fundamentales para reducir el impacto negativo al medio ambiente.

Ayuda en Acción lleva 15 años trabajando en Colombia por el desarrollo de su sector agrícola, enfocando sus esfuerzos en el fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en el departamento de Nariño, afectado por el conflicto armado y la presencia de cultivos de uso ilícito pero reconocido por el talante de su gente y el potencial productivo de sus tierras.

Son tierras donde se produce uno de los mejores cacaos del mundo y donde su cultivo es considerado una apuesta de paz territorial y una alternativa de empleo e ingresos para 1.200 familias, mediante la estrategia regional Cacao Calidad Nariño. Esta iniciativa ha sido liderada por Ayuda en Acción de la mano de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo – AECID. Con ella se trabaja en los municipios de Tumaco, Policarpa, Leiva, El Rosario, Cumbitara y los Andes en Nariño.

AECID para Ayuda en Acción ha sido un aliado fundamental del trabajo desarrollado en Nariño entorno al fortalecimiento de la cadena de valor del cacao y sus productos asociados. Le ha brindado a la Fundación su respaldo financiero e institucional, lo cual ha permitido realizar procesos de desarrollo territorial y construcción de paz a largo plazo, apalancar nuevos recursos y acceder a escenarios de gestión y articulación institucional.

Con esos proyectos en marcha, Ayuda en Acción y AECID pretenden desarrollar en el suroccidente colombiano el Corredor Cacaotero para la Paz del Cauca, Nariño y Valle del Cauca. El propósito es contribuir al desarrollo rural integral y sostenible de estos territorios a través de la integración de asociaciones productoras de cacao y de otros productos agroforestales asociados, con enfoque diferencial a favor de las mujeres y jóvenes que habitan las zonas rurales.

FERNANDO MUDARRA RUIZ
Director General, Ayuda en Acción



Orfa Natalia Forry



Origen
tradición y cultura





Del Amazonas para el mundo

Se afirma que el origen del cacao está en las selvas del Amazonas al sur del Ecuador donde se encontraron vestigios que datan del año 5000 antes de Cristo. Su rastro como parte de la dieta y de las civilizaciones humanas empieza con la cultura olmeca en Mesoamérica en los alrededores del año 1000 antes de Cristo, donde le adjudicaron el nombre de *cacahuatl*, en la lengua náhuatl de los aztecas, considerada la lengua de las alianzas y la evangelización que tanto ha aportado al idioma español después del descubrimiento de América.

No existe una evidencia clara que indique cómo la semilla del cacao llegó a la región que hoy conocemos como Centroamérica y México, si fue dispersada por las diásporas o por los navegantes del Viejo Continente que recorrieron las costas del Pacífico sur. Lo que es cierto, es que el cacao a lo largo de la historia de la humanidad ha jugado un papel muy importante; ha sido alimento de dioses, fruto para los intercambios comerciales, bebida milagrosa y, sin lugar a duda, producto primario responsable del vertiginoso crecimiento de la industria del chocolate en el mundo entero.

El cacao tejió vínculos entre América y Europa cuando Hernán Cortés, el conquistador de México y a quien los aztecas consideraron el enviado del dios Quetzalcóatl, lo recibió de los indígenas en 1519 y lo llevó en sus carabelas a la corte española al año siguiente. Allí sedujo a reyes y cortesanos y empezó su expansión por la Europa de la realeza, mientras los monjes y marineros que regresaban del Nuevo Mundo difundieron la bebida entre los habitantes del Viejo Continente.

A partir de entonces el chocolate entró a formar parte de la dieta en Europa y sus colonias, y así, entre la historia de los colonizadores se desparramó por el mundo hasta llegar a Asia y a África, continente que hoy lidera la producción mundial del cacao.





Cacao, tradición ancestral

El cacao a través de su tradición legendaria da origen a la palabra *Theobroma*, nombre científico que significa “alimento de los dioses”. Con ello se caracterizó uno de los grandes aportes de Mesoamérica y el norte de Suramérica a la dieta alimenticia de la humanidad.

La mitología afirma que Quetzalcóatl, el dios serpiente fundador de la humanidad, les robó a los dioses el cacao y se lo entregó a los hombres para su disfrute. Durante el período clásico (150 - 900 d. C.), el cacao tomó relevancia especialmente entre los mayas, quienes lo adoptaron como producto sagrado en todas sus formas. Este fruto estaba presente en rituales prehispánicos como símbolo protector y vinculado a la sangre y al sacrificio por su forma y color. Los aztecas creían que el cacao era la personificación del dios de la sabiduría y le reconocieron valor como moneda de cambio, pero también comenzaron a consumirlo en forma de bebida hecha con cacao molido, agua y miel, a la que se le llamó *xocolatl*, que significa “agua espumosa”. Para ellos, el cacao poseía virtudes para calmar el hambre y la sed, para proporcionar sabiduría universal y para curar enfermedades. Le otorgaron poderes afrodisíacos por sus componentes estimulantes, los cuales aumentaban el apetito, el vigor físico y la longevidad.

Este alimento divino que desde América conquistó los paladares alrededor del mundo dejó de ser exclusivo de los dioses para convertirse, gracias a sus efectos tanto a nivel espiritual como físico, en motivo de apropiación cultural. El mundo moderno lo adoptó como símbolo de ceremonias en las que se da gracias por la vida; como ingrediente del que se extraen aceites esenciales para uso cosmético y medicinal; como super alimento destinado a contribuir con la buena nutrición y la felicidad del ser humano; pero además como bebida mágica que sigue convocando a familias y a comunidades enteras para generar a su alrededor diálogos e historias, muchas de ellas aún por contar.





Botánica del cacao

El cacao o *Theobroma cacao* es un árbol o arbusto conocido como el cacaotero, originado en la cuenca del Amazonas desde donde se cree, se expandió al alto Orinoco y a Centroamérica hasta llegar a la región meridional de México. De allí fue llevado a Europa por los conquistadores españoles a principios del siglo XVI, y su siembra se dispersó por regiones donde se encuentran las condiciones climáticas de humedad y calor que ofrecen las zonas tropicales del planeta.

La especie *Theobroma cacao* comprende gran variedad de formas que, aparte de sus características morfológicas, incluyen hoy por hoy características agronómicas con mayor resistencia a enfermedades y moleculares con marcadores genéticos definidos.

Este árbol semicaducifolio, término que hace referencia a las especies leñosas tropicales que pierden su follaje por un período corto mientras comienza el crecimiento del nuevo follaje, puede llegar a medir de 12 a 20 metros de altura, pero en cultivo se mantiene entre los 4 y 7 metros.

Las flores del cacao, rosadas, púrpuras o blancas, son pequeñas, tienen la forma de una estrella de cinco puntas y se producen en racimos que brotan sobre el tronco y las ramas, sostenidas por un pedúnculo de uno a tres centímetros de largo.

El fruto del cacao, conocido como mazorca, es una baya grande y carnosa que tiene diferentes formas y tamaños de acuerdo con su variedad. Mide entre 15 y 30 centímetros de largo por 7 a 10 de ancho, tiene forma puntiaguda con canales longitudinales y puede llegar a pesar alrededor de 400 gramos cuando está madura. Las mazorcas crecen en sus troncos y ramas, por lo que se califica como una especie *cauliflora* y están sostenidas por un pedúnculo fuerte y fibroso que evita que se desprenda del tallo con facilidad.

Su color, que depende en parte de su genética, comprende una gama que pasa por verde, amarillo, rojo, naranja y púrpura.

En su parte interna se encuentran las semillas, planas o redondeadas, de color blanco, morado o café. Están rodeadas por una membrana conocida como mucílago o baba y alineadas en filas unidas a una placenta central. Cada mazorca contiene en promedio de 20 a 40 semillas. Desde la fecundación del ovario en la flor hasta que el fruto llegue a su madurez pueden pasar entre 5 a 6 meses, dependiendo de la genética y de las condiciones climáticas de la zona.

El árbol comienza a rendir cuando tiene cuatro o cinco años. Sus frutos maduran durante todo el año, produciendo dos cosechas: la principal (que empieza hacia el final de la estación lluviosa y continúa hasta el inicio de la estación seca) y la intermedia (al principio del siguiente periodo de lluvias), y son necesarios de cinco a seis meses entre su fertilización y su recolección.

Para efectos de su categorización en los mercados, el cacao se clasificó originalmente en tres grandes ramas: el *Criollo*, o sea el originario de América, que conserva las características originales de textura, sabor y olor; el *Forastero*, que posee muchas variedades, se siembra en gran parte del mundo y domina los mercados; y el *Trinitario* que surge de mezclas y clonaciones de los dos anteriores en las islas de Trinidad y Tobago.

Sin embargo, se reconocen más de diez especies que a su vez se han transformado en innumerables variedades producto de la hibridación, la clonación y la manipulación que los seres humanos le han aplicado en función de su búsqueda de factores como el rendimiento, la textura, el sabor y el olor, características que satisfagan el gusto de los consumidores.



El cacao en el mundo

Según estadísticas de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés) en el 2022, el primer productor de cacao del mundo fue Costa de Marfil, con dos millones doscientas mil toneladas por año, seguido de Ghana, Ecuador, Camerún y Nigeria. Luego aparece Indonesia como el primer país asiático, Brasil con doscientas diez mil toneladas, Perú con ciento cincuenta mil y República Dominicana con ochenta mil toneladas.



El cacao con su exótico sabor, agradable aroma e inigualables características energéticas se fue convirtiendo en parte obligada de la dieta en los países con temporadas frías, así como en el responsable del desarrollo de una gigantesca variedad de alimentos y bebidas. Con el desarrollo industrial del chocolate, el cacao empezó a migrar de su nativa América hacia los mercados europeos.

Desde su llegada al Viejo Continente en el siglo XVI, el cacao no ha parado de transformarse, principalmente por los adelantos tecnológicos de los siglos XVIII y XIX que permitieron convertir sus granos en un producto tan diverso que conquistó al mundo entero.

- 1765** En Estados Unidos nace la primera fábrica de chocolate fundada en Dorchester, Massachusetts, por el doctor *James Baker* y el inmigrante irlandés *John Hannon*.
- 1828** En Holanda, gracias a la prensa hidráulica que inventa *Conrad van Houten* se logra separar la manteca de cacao del polvo del cacao y se inicia el consumo del cacao en polvo.
- 1875** En Suiza *Daniel Peter* fabrica el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones en el tratamiento de la leche realizada por *Henri Nestlé*.
- 1879** En Suiza *Rodolphe Lindt* cambia el proceso de fabricación de chocolate mediante la técnica de conchado, capaz de mejorar su textura y aroma.

En el siglo XIX, el cacao fue llevado al África por las potencias coloniales, y con ello se produjo la expansión de un mercado que hoy consume alrededor de cinco millones de toneladas de cacao en grano. Así, el chocolate se convirtió en protagonista de la alimentación de Occidente.

Por sus cualidades organolépticas, el cacao que se cultiva en Colombia, ha comenzado a despertar interés entre productores y consumidores alrededor del mundo, al punto que empieza a ser valorado como un cacao fino y aromático, condiciones que demuestran el enorme potencial de crecimiento que puede llegar a tener.





Colombia en el mundo del cacao



La caracterización de la cadena productiva de este cultivo perenne en Colombia, de acuerdo con datos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se centra principalmente en familias cacaoteras que trabajan de 2 a 3 hectáreas en promedio por productor y están concentradas en los departamentos con mayor producción: Antioquia, Arauca, Cesar, Huila, Santander, Tolima y Nariño.

Con una producción estimada de 62.000 toneladas en el 2022, Colombia es diferente a sus vecinos de Latinoamérica, en la medida en que el 75 % se dedica al consumo interno.

Esa condición hace que, con pocas aunque crecientes excepciones, sus productores no tengan incentivos para aprovechar las calidades de sus cacaos que les permitan competir en el mercado internacional, aprovechando las ventajas naturales de uno de los países más diversos del mundo que, en términos ambientales, le aportan particulares condiciones genéticas al cacao que produce.

Esas características se hacen plausibles en las zonas donde la Fundación Ayuda en Acción se ha comprometido con las comunidades de Tumaco, Policarpa, Leiva, El Rosario, Cumbitara y los Andes en Nariño, para generar oportunidades encaminadas a mejorar el procesamiento y capacitar a los productores con técnicas necesarias para lograr un cacao que los haga merecedores de mejores condiciones en los mercados internacionales.

Las características organolépticas de los cultivos las dan los ecosistemas que los rodean. El territorio de Tumaco está en la selva tropical húmeda donde crecen robles, guayacanes y, en general, grandes maderables y árboles frutales. Durante los procesos de fermentación y secado, el cacao se convierte en una esponja que absorbe los aromas del entorno, los cuales acaban teniendo gran incidencia en sus características finales y salen a relucir en el momento de su transformación o fabricación. Los suelos también hacen su parte: si tienen más potasio, el cacao puede salir más dulce como sucede en Tumaco. Muchos de estos aromas son imperceptibles, pero para quienes han desarrollado esa habilidad sensorial, las cualidades organolépticas que le dan ese carácter de cacao fino aromático, son fáciles de identificar.

Cacao calidad superior

Mayumi Ogata es una reconocida catadora, experta mundial en materia de cacao y chocolate. Como buena japonesa, disciplinada y rigurosa, desarrolló un nivel sensorial excepcional. En compañía de Carlos Ignacio Velasco, gestor y director de la empresa Cacao Hunters, comenzó desde hace 10 años a recorrer las zonas cacaoteras del país identificando árboles promisorios y calidades de cacao, convirtiéndose en una gran validadora frente a las oportunidades que el cacao colombiano podría tener. Mayumi explica que en Colombia no solo hay una gran diversidad de cacaos de origen propio, sino muchas regiones aptas para su cultivo, con condiciones especiales de clima y suelos que constituyen un diferenciador frente a otros países. “Si a estas condiciones se suma un debido acompañamiento técnico a los productores para las mejoras de plantaciones y el adecuado tratamiento en la postcosecha, el resultado final es un cacao único con calidad superior para competir en los mercados internacionales”.

Con ello, la posibilidad para Colombia de estar en el grupo de los cacaos finos y de aroma que define la Organización Internacional del Cacao (ICCO) es muy amplia, siempre que se cumpla con los

estándares que garanticen un tratamiento adecuado en su crianza y procesamiento hasta convertirlos en chocolates que compitan en el mundo por su suavidad y aromas inconfundibles.

Al reconocer las particulares características del cacao que producen las comunidades nariñenses, Cacao Hunters se ha convertido en aliado, trabajando con organizaciones como Corpoteva y el Consejo Bajo Mira y Frontera. Mientras Ayuda en Acción se preocupa por fortalecer las capacidades organizacionales encaminadas a mejorar la calidad de vida de la comunidad, los procesos de producción, de desarrollo de producto y a brindar asistencia técnica para el proceso de cosecha y postcosecha, nosotros con Mayumi Ogata a la cabeza, explica Carlos Ignacio Velasco “logramos identificar rápidamente los cacaos que tienen gran potencial de producción. El objetivo es llegar a transformar la industria del cacao en Colombia, buscando que aquellas zonas que tienen potencial se desarrollen manteniendo sus excepcionales características, y que a su vez produzcan un mayor beneficio para el productor”.

Desarrollo cacaotero

En el Norte del Cauca, junto con las alianzas con los diferentes actores que trabajan en el territorio, se busca desarrollar una estrategia que permita distinguir el cacao de esta zona con un sello de origen “Cacao Cauca”. Esto es fundamental para los procesos de mejoramiento de la calidad del grano y para la estrategia comercial que se quiere implementar con las organizaciones que hacen parte del nuevo convenio otorgado por AECID a la Fundación, para continuar impulsando el desarrollo cacaotero en Nariño y Cauca.

Esto demuestra que todas las iniciativas se pueden desarrollar. Al final, lo que necesitan el campo colombiano y su gente son oportunidades para crecer. La vocación campesina existe, el conocimiento técnico igualmente y con la determinación de organizaciones como Ayuda en Acción, se logra demostrar que con esfuerzos mancomunados se surten resultados que apuntan directo al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes.



Transformando
territorios



Río Patía, Nariño

Cultivos resilientes, cultivos de paz

Desde el 2017, Ayuda en Acción ya había tenido acercamientos con la región, apoyando un proyecto de seguridad alimentaria enfocado en sistemas agroforestales. Esta incursión le permitió identificar una clara oportunidad en Nariño para adelantar proyectos de transformación social. Fue en ese momento cuando se inició la formulación del convenio de fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en Nariño.

Su perspectiva se centró en reunir los esfuerzos de comunidades pequeñas para ampliar su capacidad de generar un volumen interesante de acopio, homologar calidades y conocimientos, y en general fortalecerlas para ser tenidas en cuenta en los mercados extranjeros.

Paralelo a esto, empezó a promover alianzas público privadas, así como espacios de comunicación con los gobiernos regionales y locales, con posibles clientes, transportadores, proveedores de insumos y entidades financieras.

Así, en el 2018, Ayuda en Acción firmaba con la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) un primer convenio por periodo de cinco años bajo el nombre de “Desarrollo territorial y consolidación de la paz mediante el fortalecimiento de la cadena productiva de cacao en cinco municipios referentes de la actividad cacaotera del departamento de Nariño, afectados por el conflicto social y armado. Colombia”.

Con este proyecto se ha logrado construir un tejido social, generar ingresos y una oportunidad de vida digna para estas comunidades antes desprotegidas.

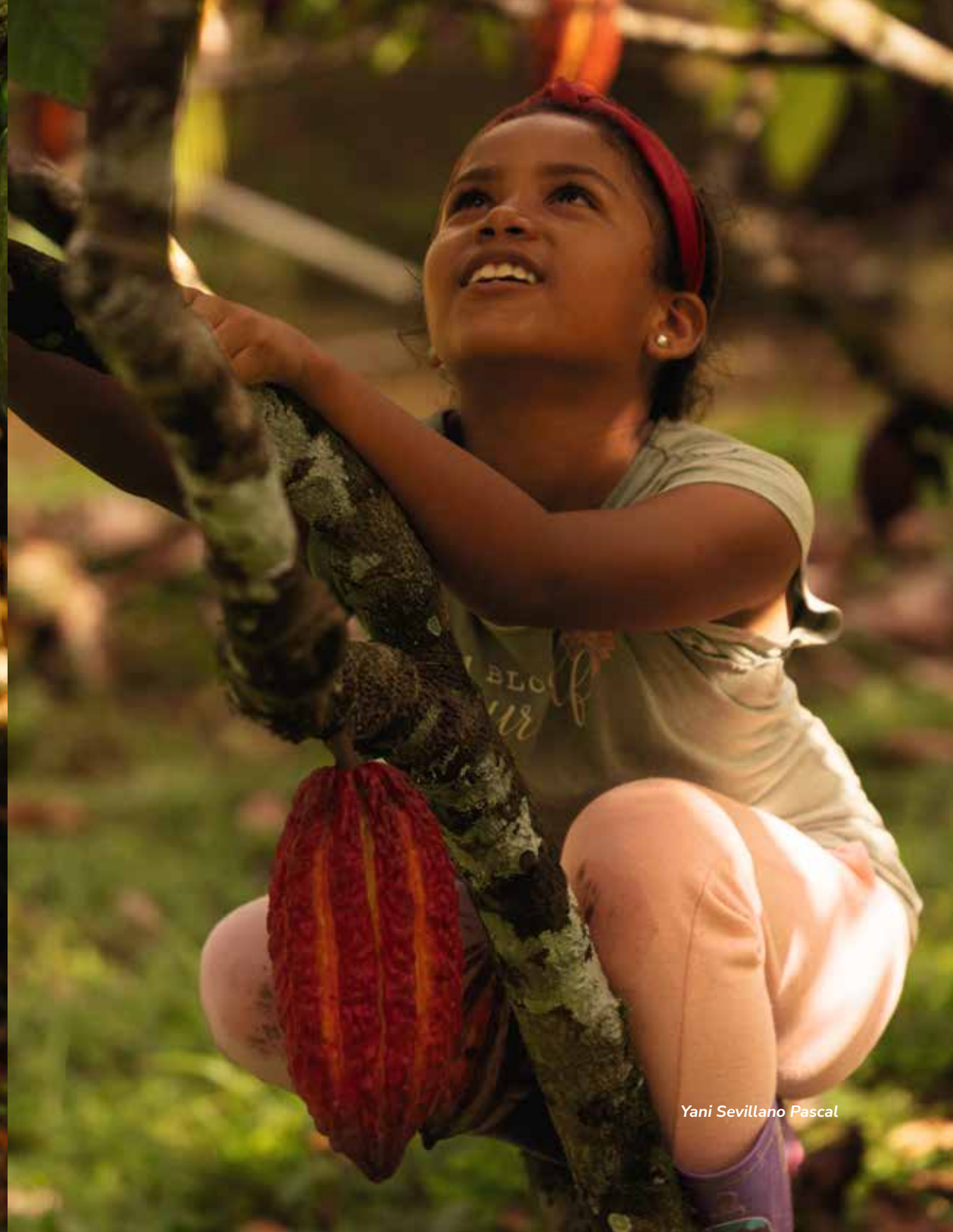


Desde entonces, la apuesta ha estado direccionada a consolidar un “corredor cacaotero” que inició su trayectoria en el departamento de Nariño y espera vincular también a los departamentos del Cauca y Valle del Cauca, con el propósito de sumar a la cadena de valor del cacao parques industriales, importantes productores de cacao, infraestructura, logística y mejores condiciones para almacenamiento, características que permiten pensar en una exportación conjunta.

En este contexto, la Fundación a través de este corredor estratégico para la producción cacaotera quiere contribuir a disminuir la pobreza y la desigualdad en los departamentos de Cauca y Nariño. En otros términos, se pretende promover el cacao como producto estratégico para el desarrollo económico territorial y la construcción de paz, así como promover acciones que garanticen el ejercicio y el acceso a los derechos de jóvenes, mujeres y familias cacaoteras vinculadas al proyecto.

Con la premisa de la integración de actores y el fortalecimiento de las habilidades y liderazgos hacia las organizaciones de productores en la ruta hacia la sostenibilidad de la cadena de valor del cacao, Ayuda en Acción firma con AECID, a comienzos del 2023, un nuevo convenio “Cacao para la paz en el suroccidente colombiano: Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en Cauca, Nariño y Valle”, aporte enfocado a sentar las bases para la reactivación de la producción y la productividad cacaotera en el corredor (Nariño, Cauca y Valle), aumentar la motivación y la confianza de los productores hacia las mejores prácticas en finca e incrementar los ingresos de las familias beneficiarias.





Yani Sevillano Pascal



Territorio Nariño

Con la firma del primer convenio con AECID en el 2018, Ayuda en Acción inicia la transformación social en el territorio nariñense vinculando al proyecto a pequeños productores y aprovechando el potencial que ofrece la calidad del cacao, especialmente en Tumaco, zona de conflicto en Colombia y uno de los municipios a nivel nacional con mayor problemática social.

A partir de las experiencias de iniciativas anteriores y de escuchar a los campesinos productores, el convenio se dirigió a mejorar las condiciones productivas y de calidad de las fincas asentadas en seis municipios.

El efecto que ha logrado esa intervención es múltiple: al mejorar los procesos de producción y transformación, y con la vinculación de personas y empresas expertas en toda la cadena de valor, se fortaleció la capacidad de acceso a los mercados nacionales e internacionales. El resultado ha sido la generación notable de trabajo e ingresos para esas familias, el apoyo a la igualdad de género y la disminución de los factores generadores de violencia, el primero de los cuales ha sido cerrarles la posibilidad a los cultivos ilícitos.

Bajo esos objetivos, la presencia de la Fundación ha logrado fortalecer el diálogo entre las instituciones públicas y privadas de la región, involucrando a las autoridades nacionales y regionales. Con ello han conseguido en gran parte el objetivo de consolidar las políticas de desarrollo que interpreten y defiendan las aspiraciones de quienes forman parte de las familias que integran las comunidades cacaoteras.

Ayuda en Acción, con el propósito de potenciar una cadena de valor departamental integrando los centros productivos de cacao en Nariño, vinculó a productores de la cordillera nariñense donde había un proceso exitoso de sustitución de cultivos ilícitos. Esta participación dio pie para unir las subregiones de Policarpa y Tumaco y para mejorar la capacidad de incidencia y negociación de los pequeños productores.



Mauro Blandón

Son cinco asociaciones de base que han sido apoyadas por el proyecto: Asocacao, en la cordillera de los Andes, Corpoteva, Canasteando, Cacao Bajo Mira y Agromira en Tumaco. El resultado de su trabajo les ha procurado muchas satisfacciones: tener presencia con sus productos en ferias especializadas locales y nacionales, sentirse valoradas por lo que hacen y ver cómo sus hijos comienzan a integrarse a la cadena de trabajo del cacao mediante procesos formativos y universitarios de primer nivel es motivo de inmenso orgullo.

Estas comunidades, gracias al modelo de trabajo colectivo bajo conceptos de “mingas y juntanzas” y al acompañamiento técnico enfocado en mejorar el volumen de producción del cacao, han comenzado a ver los resultados en el mejoramiento de sus fincas y a entender la importancia de “sumarle valor a su negocio”. No en vano ya son 42 los productores en Tumaco que cuentan con certificación orgánica frente a sus procesos.

En materia de cifras, con el primer convenio, 1.151 fincas mejoraron sus condiciones de productividad y calidad; 1.200 familias recibieron acompañamiento técnico especializado y seis organizaciones se fortalecieron de cara al manejo de sus empresas. Un paso no menos importante fue la actualización del acuerdo de conectividad para Nariño, con el que se formalizó la cadena del cacao frente al Consejo Nacional de Cadenas Productivas del Ministerio de Agricultura. Y para cerrar con broche de oro, se consolidó el Sello “Cacao Calidad Nariño”, un clúster que representa la diferente oferta de derivados de cacao de alta calidad en el departamento.

La Fundación ha cubierto todos los frentes en la cadena de valor del cacao: ha logrado acuerdos de comercialización y ha intervenido en procesos de transformación de producto apoyando la creación de marcas de chocolate como Canasteando, La Hoz, Raíces y PazSabor. Más allá del contexto del cacao, ha contribuido a la prevención de violencias basadas en género, haciendo posible que el 57 % de los espacios para la toma de decisiones al interior de las organizaciones esté ocupado por mujeres. Su intervención ha contribuido a fortalecer Mesas Municipales de Mujeres en Cumbitara, Leiva, Policarpa y Los Andes.



Río Mira, Nariño



A close-up portrait of a woman with dark, curly hair, looking slightly to the right. She is wearing a white shirt and a gold chain earring. The background is a soft, out-of-focus landscape.

Canasteando
una juntanza de
mujeres por el cacao

Lorcy Ceballos Mina



María Eufemia Mina

"La unión de todas nos hizo más fuertes. Y en este proceso Ayuda en Acción le dio valor a nuestro trabajo, nos acogieron como una familia y nos fortalecieron. Ellos han apostado y creído en nosotras".

Lorcy Ceballos Mina,
Representante legal de Asmusca.

El sol está a punto de caer a sus espaldas. Seis niños chapotean en los charcos que ha dejado la marea en la playa del Bajito. Siete mujeres y una niña cantan al ritmo de guasás, ese instrumento musical del Pacífico construido en un cilindro de guadua con semillas en su interior. Ellas están vestidas de camisetas amarillas estampadas en el pecho con el perfil de una mujer violeta con sus rizos recogidos con una flor de cacao roja y luciendo aretes de los que cuelgan granos de cacao. Esta mujer, del color del feminismo y engalanada con los frutos del cacao, es el símbolo de Asmusca, su organización.

Son cantaoras. Son parteras. Son cacaoteras. Son canasteras. Son piangüeras. Son lideresas. Son las integrantes de Asmusca, la Asociación de Mujeres Canasteando del Bajo Mira y Frontera. Su historia empezó a escribirse hace once años cuando un grupo de ellas decidió unirse para ser escuchadas en su comunidad y para crear un proyecto con el cacao. Muchos de los que no creyeron en esta idea, ahora se sorprenden con los logros de estas mujeres, que han creado, con el apoyo de Ayuda en Acción, una marca propia: Chocolate Canasteando.

Lorcy Ceballos Mina, nacida en la Zona 1 del Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera, es una de las fundadoras de esta asociación. "Nací en la vereda Peña Colorada. Allá tengo enterrado mi ombligo y mi placenta. Soy hija de Ulpiano Ceballos y Margarita Mina, a quienes les heredé este amor por el cacao", cuenta.

En 2012, recuerda Lorcy, varias mujeres se unieron con la idea de transformar sus vidas. “Nacimos de una juntanza entre mujeres productoras de cacao. Unas hacíamos parte de la junta directiva del Consejo Comunitario, otras eran vecinas. Y nos metimos en este bochinche casi 500 mujeres. En 2015, ya éramos una asociación”.

Una red de mujeres de río y de mar

Mujeres Canasteando nació en el Bajo Mira y Frontera, donde muchas de las 106 mujeres que hoy conforman la asociación tienen sembrados sus ombligos; esta es una práctica de las parteras del Pacífico que luego del parto siembran bajo un árbol el cordón umbilical y la placenta del recién nacido. Es una zona al margen del río Mira, que nace en el cerro Mirador de Ecuador y llega a Colombia serpenteando entre la selva del Pacífico nariñense hasta desembocar en el mar. Un río que les ha traído muchas veces su sustento con la pesca, pero también la pesadilla de la violencia; es un corredor estratégico disputado por los grupos ilegales para traficar con drogas y armas. La coca sale hacia el mar y las armas entran.

Allí nació esta red de mujeres, que con el apoyo del proyecto Cacao Calidad Nariño de Ayuda en Acción y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo en Colombia (AECID) ya tiene una sede en el centro de Tumaco. Es una casa donde funciona la planta de transformación del cacao; con las máquinas donadas pueden transformar hasta 30 kilos de cacao por hora. “Antes, secábamos al sol, descascarillábamos los granos con la mano y nos turnábamos para molerlos” recuerda Lorcy.

También han aprendido de negocios y de liderazgo. Tienen su marca propia de chocolate de mesa, Chocolate Canasteando, producido con el cacao orgánico cultivado en su propio territorio por las asociadas. “Aprendimos de la importancia de la economía para la independencia de las mujeres”, dice Lorcy. “Nos han brindado apoyo técnico a los agricultores, desde la intervención con injertos para lograr que los cultivos sean más productivos y produzcan un cacao orgánico de mejor calidad hasta la asesoría en el proceso de fermentación del grano”.



Mujeres Canasteando

Canasteando, un árbol con muchos frutos

La casa de Asmusca es un reflejo de ese liderazgo colectivo. Ahí se reúnen a trabajar y a planear su futuro. La vivienda está dividida en dos partes. En un lado tienen el proceso de transformación con la maquinaria; en el otro la sala de exposición de sus productos. Pintaron una pared con un árbol de cacao con sus mazorcas rojas y amarillas. Al lado, una negra bailadora rodeada de guasás, cununos, y tambores. Enfrente colgaron las canastas tejidas. Al fondo del salón, una mesa con sus productos: Chocolate Canasteando y Viche Curado.

“Decidimos pintar la casa y adecuarla porque también recibimos visitas de turistas. Hacemos un tour en el que explicamos el proceso de elaboración del chocolate”, cuenta Lorcý. En el tour cantan alabaos y arrullos con sus guasás y cununos.

Las Mujeres Canasteando se han convertido en todas unas emprendedoras. Ahora tienen varios proyectos, en uno de ellos apoyan la siembra de manglar para proteger este ecosistema.

Su hermana, María Eufemia Mina, otra de las lideresas de Asmusca, es la lideresa de la Asociación de Parteras, oficio declarado patrimonio cultural e inmaterial de la humanidad. “Esta unión también ha sido fruto de este proceso. La gente no nos valoraba, a las curanderas y a las parteras. Pero con esta juntanza hemos logrado comprender que gracias a ese espíritu de servir es que seguimos trayendo niños al mundo y curando con las tradiciones de nuestros ancestros”, expresa.

Este ha sido un proceso de unirse como mujeres, de pelear un espacio en su comunidad, de luchar contra el machismo. María Eufemia cuenta que creció en un hogar donde su papá era el que mandaba. Luego, cuando se fue a vivir con el papá de sus 9 hijos, vivió lo mismo. El hombre era el que mandaba. “No había terminado mi bachillerato cuando nos juntamos. Estaba haciendo noveno, él no me dejó estudiar, pero apenas me separé, terminé de estudiar”, cuenta.

Asmusca les ha enseñado a soñar en grande y a entender que “juntas somos más fuertes”, dice.



La familia Mina





Corpoteva

San Luis Robles,
unidos en torno al cacao

Ciry Angélica Andrades (izq.)
Jehana Elimey Quiñones Quiñones (der.)



"Sueño que este territorio sea invadido solo por cacao y que Corpoteva se convierta en la organización líder de este territorio. Ayuda en Acción ha sido fundamental para nosotros y nos han dado las bases para seguir en este proceso".

Fanny Yadira Rodríguez,
Presidenta Corporación de Servicio
de Asistencia Técnica Las Varas, Corpoteva.

El día de la cosecha, la familia se reúne en el cultivo. Fanny recuerda que, cuando niña, salía corriendo de sus clases para ayudar a sus papás en la finca. Con un machete, su mamá Dominga partía las mazorcas y las dejaba amontonadas para que ella sacara las pepas. "El goce para nosotros era chupar cacao. Ese era el encanto de ir a ayudar. Escoger los que sabían más dulces", cuenta. La pepa del cacao, que parece estar rodeada por una nube de azúcar, tiene un sabor entre ácido y dulzón.

Para Fanny Yadira Rodríguez, presidenta de la Corporación de Servicio de Asistencia Técnica Las Varas, Corpoteva, el cacao hace parte de su historia y la de sus ancestros. Sus abuelos cultivaban. Sus padres también. "Apenas aprendí a caminar me llevaron al cultivo. Esta era y es una zona cacaotera. Todas las personas que vivimos acá nacimos con el cacao", dice.

El cacao ha estado presente en la historia reciente de San Luis Robles, corregimiento de Tumaco. Con estos árboles cargados de mazorcas han intentado crear un proyecto de vida que los aleje de los sembradíos de hoja de coca, que les ha traído violencia y miedo. El cacao es el legado que recibió de sus padres y que le entregará a su hija, Greisy. Un legado que le ha heredado a su vecina Amanda Carolina Quiñones, quien se ha convertido en su mano derecha en la organización.

Fanny Yadira Rodríguez

Este corregimiento ha sido afectado por los cultivos de coca y por la presencia de grupos armados. Es por eso que, entre 2008 y 2010, el Consejo Comunitario Las Varas, al que pertenece San Luis Robles, participó en un proyecto de sustitución de cultivos por cacao. Fue un proyecto modelo en el que se certificó que Las Varas estaba libre de sembrados de hoja de coca. La buena noticia no duró.

El cacao no era suficiente para vivir debido a sus precios bajos, a la baja producción y los problemas de comercialización. Muchas de las promesas, como la de tener una planta para el acueducto o la de mejorar la carretera, quedaron sin cumplir. Los cultivos ilícitos volvieron y la violencia también. Pero el cacao, como la comunidad de San Luis Robles, es resiliente. En torno a su cultivo la comunidad se une. Los vecinos preparaban su chocolate y lo hacían en forma de tortilla o en bolitas. Cuando en una casa tostaban y molían, pues les compartían a los vecinos.

Es que, como dice Fanny, el cacao no ha desaparecido porque hace parte de su comunidad. Sus abuelos lo sembraban para tostarlo y molerlo a mano y preparar el chocolate que se tomaba en la merienda. O preparar una bebida para las mujeres recién paridas, una mezcla del cacao molido, hierbas medicinales y un toque de charuco (en el Pacífico nariñense le llaman charuco al viche de caña).

Una minga por el cacao

A pesar de la baja producción, la unión de la comunidad en torno al cacao se vio reflejada en el 2009 con el nacimiento de Corpoteva para brindar asistencia técnica a los cultivadores. Tras la llegada de la Fundación Ayuda en Acción con su proyecto Cacao Calidad Nariño se inició la puesta en marcha de un plan para el mejoramiento de la producción y para brindar apoyo a Corpoteva en el fortalecimiento de la cadena de valor del cacao.

Y los sueños del cacao de la paz empezaron a hacerse realidad. Las familias que habían dejado olvidado sus árboles retomaron los proyectos. Entonces, como hacían los mayores y las mayores, se citaron mingas para desyerbar y limpiar las fincas. Cada uno de los productores Asociados de Corpoteva recibió 200 injertos.



*Greisy Yadira Quiñones Rodríguez
con su abuela María Dominga Angulo Churta*



Miembros comunidad San Luis Robles
y Ayuda en Acción



Albeiro Blandón



Leidy Susana Preciado



Sobeida Segura

Un aporte a la cadena de valor

Leidy Susana Preciado, quien nació y creció en San Luis Robles, es asociada de Corpoteva pero actualmente trabaja con la Fundación prestando ayuda a los agricultores. Relata que se enteró que estaban buscando una persona y presentó su hoja de vida. Ella hizo un técnico en cacao en el Sena y es tecnóloga en pedagogía infantil.

En su moto recorre las veredas del Consejo Comunitario Las Varas visitando las fincas. “Con los injertos hemos mejorado la calidad y la producción; es que eran matas que tenían entre 30 y 40 años y eran improductivas. Es muy emocionante cuando uno llega a las fincas y le dicen “vea cómo hemos aumentado la producción. Este ha sido un proyecto que ha ayudado mucho a la zona”, dice Leidy Susana.

En el Consejo Comunitario Las Varas ha apoyado a 135 agricultores, asociados de Corpoteva. Fanny explica que con el apoyo de Ayuda en Acción las personas han empezado a ver que el cacao es rentable. “Una persona que anteriormente agarraba 50 kilogramos de cacao, ahorita con el proyecto y con la asistencia técnica para el cambio de cepa e injertación ya agarra 150 o 200 kilogramos cada 22 días. Entonces, eso enamora, pues para una familia poder generar de 700.000 a 800.000 pesos cada 15 días es una ventaja”.

Aroma de cacao

La sede de Corpoteva, ubicada al margen del camino en el casco urbano de San Luis Robles, huele a cacao. Es un olor ácido con un dejo floral. Es el olor del cacao secado al sol, pero cuando todas las obras que realizan para adecuar la planta de transformación queden listas, podrán secarlo con una máquina especial. Este ha sido otro de los aportes de Ayuda en Acción, apoyarlos en la construcción de su sede y en la consecución de maquinaria para el proceso de transformación del cacao.

Mientras tanto, en la finca, Albeiro Blandón, de 28 años y sobrino de Fanny, en una moto donada por el proyecto y adaptada para recoger el cacao, se encarga de recorrer las veredas de Pinal Salado, Pinal Dulce, San Vicente y Robles, para llevar el grano, sea fermentado

o en pulpa, hacia el centro de acopio, donde lo separan para la venta en granos o para ser transformado en chocolate de mesa o en nibs, una preparación a base de trozos de cacao caramelizados con panela.

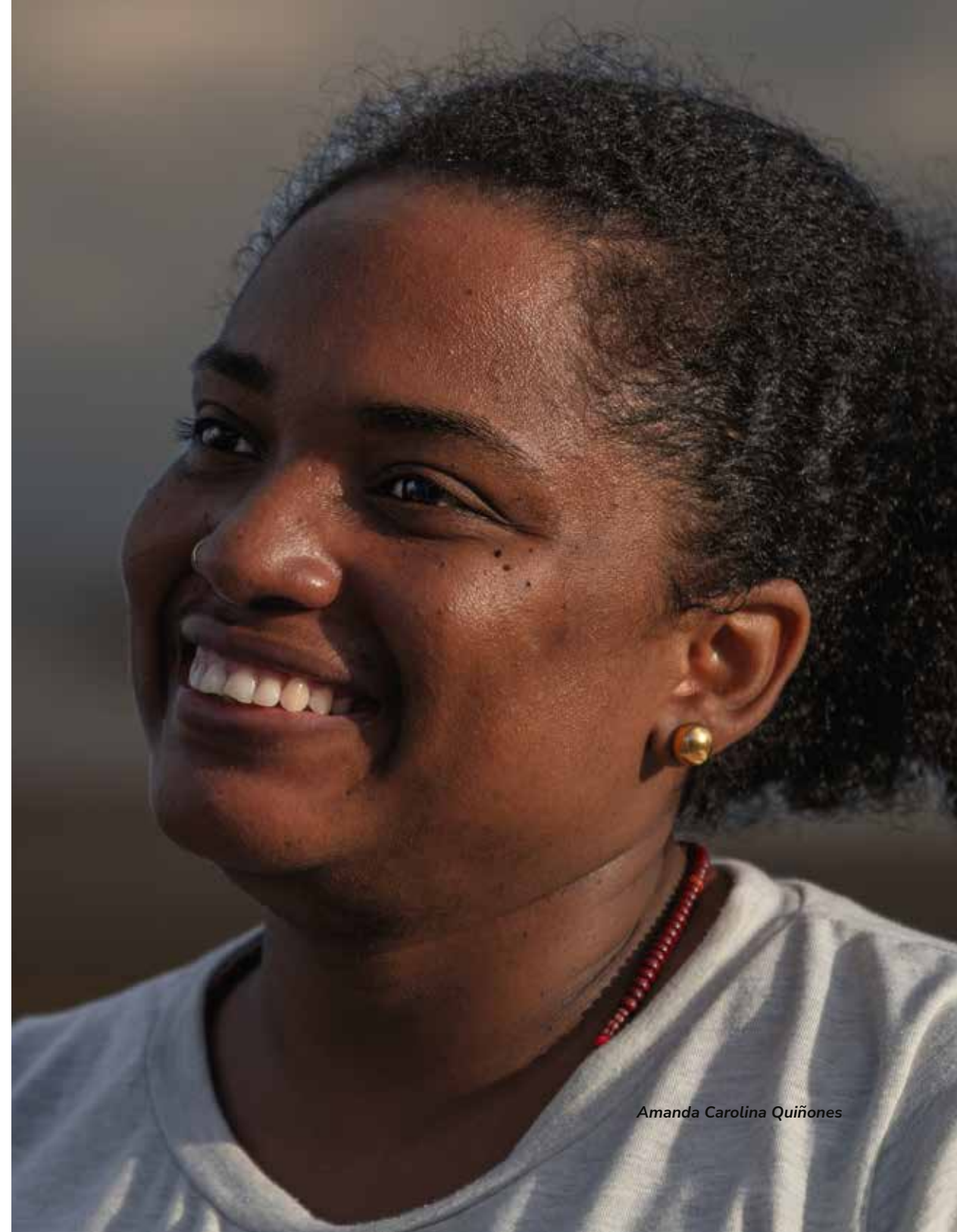
Visión a futuro

Fanny espera inaugurar en Corpoteva la Tienda Artesanal del Chocolate, un espacio donde venda sus productos y los de otras mujeres de la zona, así como cestas y abanicos tejidos a mano.

Con los nibs, sus cocadas de chocolate y el chocolate de mesa han viajado a varias ferias del país. El 16 de julio pasado, Fanny y Amanda Carolina viajaron a Cali cargadas de chocolates, nibs de cacao, cestas tejidas y botellas de charuco. Con sus turbantes naranja y amarillo atendieron a los visitantes de la Vitrina Verde en el Boulevard del Río. Días antes, Amanda Carolina había estado en Pasto representando a Corpoteva en el concurso 'La Mejor Taza de mi Nariño'.

Amanda Carolina regresó a vivir a Tumaco hace seis años, cuando nació su hija. Se había ido a estudiar comunicación social a Cali, pero por su embarazo se devolvió. La falta de cartón de grado no fue obstáculo para que ella se convirtiera en la encargada de las comunicaciones de Corpoteva. En ferias, toma el micrófono y habla de este proyecto. Habla del cacao y cómo se enamoró de este fruto. Cómo, gracias a este proyecto, empezó a aprender de la independencia económica de la mujer y de la cadena productiva del cacao.

“Para mí, el cultivo de cacao es mujer, es como nosotras que damos paz y tranquilidad, que somos resistentes, resilientes”, dice la “Reina del Cacao”, como la llamó su hija.



Amanda Carolina Quiñones



El legado de las mujeres del Mira

Familia Sevillano Pascal



Alex Marquinez



"Sueño que nuestro proyecto se convierta en una ruta turística para que conozcan más de nuestra historia, de nuestras tradiciones. De cómo es nuestra rutina en el cultivo. Que conozcan nuestro amor por el cacao".

Claudia Julieth Sevillano Pascal,
integrante de Agromira.

"En mi casa, la del cacao era mi mamá. En mi infancia recuerdo que todos acudíamos el día de la cosecha para ayudar, pero era ella quien siempre estaba pendiente del punto de secado para molerlo, hacer las pastillas y después, llevarlo al comercio de Tumaco para venderlo. Esa fue mi herencia y es el legado que les quiero dejar a mis hijas", expresa Claudia Pascal Rodríguez, mientras camina por el cacaotal ubicado junto a su casa en la vereda Juan Domingo de Tumaco.

Esa es la historia que ahora se repite con su familia, en el hogar que formó con Julio Sevillano. Por eso, cuando le preguntan a Claudia qué significa para ella el cacao, responde: "el cacao es unión, porque juntos trabajamos en su cultivo y en su cosecha, lo hacemos unidos, en familia".

Es el mismo recuerdo que tiene Claudia Julieth Sevillano Pascal, su hija mayor, que con sus hermanos, tíos y primos acompaña a sus padres a trabajar en la cadena de valor del cacao. Para ella es motivo de orgullo ver en lo que hoy se ha convertido la Asociación de Agricultores del Mira, de la que sus padres hacen parte, y dice con toda certeza que el cultivo de cacao es transformación, es amor, es unión, y repite como su mamá, porque "los ha unido como familia y les ha permitido aportar desde diferentes frentes profesionales a la consolidación del negocio".

Desde el 2019, Ayuda en Acción viene apoyando a las asociaciones de cacaoteros de Tumaco. Agromira recibió de la

Fundación un sistema de secado artificial para que pudieran optimizar el proceso y lograr un mayor beneficio que se ve reflejado en la calidad del cacao.

También los asesoraron en el proceso de creación de su propia marca de chocolatinas. Con su apoyo en temas de mercadeo encontraron el nombre y diseñaron los empaques. De esa forma el chocolate bajo el nombre de PazSabor salió al mercado.

En noviembre del 2022, Claudia Julieth Sevillano Pascal viajó a Bogotá junto con otras mujeres de las organizaciones Corpoteva, Asmusca y Asocacao, para participar en Chocoshow, la feria de cacao y chocolate más importante del país. Este viaje, realizado con el apoyo de Ayuda en Acción, les permitió a las cacaoteras dar a conocer sus productos en la capital del país ante 13.000 personas.

Claudia Julieth, la hija mayor de los Sevillano, con todo su conocimiento y amor por el cacao conquistó a los visitantes de esta feria. Tanto es así que Edward Ordóñez, propietario de Café Nuestra Herencia de la Candelaria, decidió comercializar el chocolate PazSabor en su tienda, y señaló: “Cuando vimos este producto, su empaque y la historia que hay detrás de este emprendimiento, decidimos aportar al crecimiento de su cadena de valor”.

Ella, a sus 20 años, es ahora un apoyo fundamental en el proceso del chocolate. Apenas se graduó del colegio decidió entrar a la Universidad de Nariño, sede Tumaco, a estudiar ingeniería agroforestal. “Opté por estudiar en el lugar donde nací, donde crecí, aprender alternativas de innovación para mejorar lo que ya tenemos, porque estoy segura que nuestro territorio tiene mucho potencial de progreso”, dice.

Es que la historia del chocolate PazSabor está ligada a la historia de la familia Sevillano Pascal, porque la tradición y el conocimiento han pasado de una generación a otra.



Claudia Julieth Sevillano Pascal

Pero también es la historia de 84 familias, asociadas de Agromira, que cultivan el cacao en las veredas Juan Domingo, a orilla de la carretera Tumaco-Pasto y Bajojagua, en el Consejo Comunitario de Bajo Mira y Frontera. Es la historia de la resiliencia de un pueblo que con el cacao quiere salir adelante. Es la historia de las mujeres cacaoteras del Mira.

Cultivando un futuro a orillas del río

A orillas del río Mira, en el Consejo Comunitario del Bajo Mira y Frontera tienen sus cultivos de cacao las hermanas María Cruz y Paula Quiñones. “Tengo aproximadamente unos 40 años de estar metida en el cacao. Mis papás cultivaron, mis abuelos también. Recuerdo que mi abuela, Argelia Maya, antes de caer enferma, nos decía: ‘No dejen de cultivar cacao, que el cacao es bueno. No lo dejen perder’. Ella murió de 100 o 101 años”, cuenta María Cruz con su machete terciado en el cinto.

“Vea que sí ha salido bueno y es que ahora sí le veo futuro”, dice mientras observa sus árboles cargados de mazorcas rojas, naranjas y amarillas. “Cuando mi sobrino vino a decir que nos iban a dar un apoyo para hacer unos injertos dudé, porque es que hace tiempo nos habían traído un cacao y eso no salió bien. Entonces, pensé bueno, es mi sobrino, no creo que él vaya a hacer una cosa mala y menos porque él también le recomendó a la mamá que hiciera esos injertos”, recuerda María Cruz.

Overman Torres Quiñones, el sobrino de María Cruz e hijo de Paula, es desde hace cuatro años el coordinador de la subregional Pacífico de Ayuda en Acción en Tumaco. Su trabajo en estos años se ha enfocado en apoyar por un lado a los y las cultivadoras, para aumentar la productividad y mejorar la calidad del cacao. Y también, Ayuda en Acción se ha enfocado en fortalecer la cadena productiva del cacao con las organizaciones sociales.



Paula Quiñones



María Cruz Quiñones



Overman Torres



“En Tumaco hay aproximadamente unas 16.000 hectáreas sembradas con unas 8.000 familias, que viven del cacao. Pero una de las principales dificultades que enfrentan es el bajo rendimiento productivo. En el diagnóstico que se ha hecho encontramos que a pesar de que la genética del cultivo es muy buena, el rendimiento no lo es. Entonces, las familias viven en una dicotomía, se puede decir que tenemos un cacao que tiene muy buenas características de calidad, pero es poco productivo”, explica.

Overman conoce de cerca el cacao. Nació y fue criado en el Bajo Mira y Frontera, luego estudió ingeniería agroforestal en la Universidad de Nariño y cursó una maestría en Administración de la Universidad del Valle. Todos sus estudios se han enfocado en aportar a su territorio. Fue directivo del Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera y cuando estaba en ese cargo, en el 2015, viajó a Francia para recibir el galardón “mejor muestra de Suramérica” durante el Concurso “Cocoa of Excellence” del Salón de Chocolate de París, la feria mundial más importante del sector. El cacao fino y de aroma de la Alianza Exportadora Tumaco fue galardonado por su alta calidad. En esta alianza participaron Corpoteva y el Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera.

Overman nos guio en la visita a su territorio y durante el recorrido explicó que uno de los objetivos de este proyecto ha sido aumentar la productividad a través del apoyo técnico en los sistemas y el proceso de injertación para producir un cacao híbrido, de mejor calidad y mayor producción. En el Bajo Mira han logrado intervenir 120.000 árboles.

Mientras tanto, María Cruz toma una vareta, una especie de rama, le hace un corte y muestra cómo la pone en un árbol de cacao. “Así se hace el injerto. Al comienzo me equivocaba y me frustraba, pero poco a poco fui aprendiendo y ahora hasta me contratan para injertar en otras fincas”. Mientras recorre el caacotal, va mirando los árboles y piensa en todo el apoyo que han recibido. “Estamos convirtiendo el cultivo en orgánico y esto nos tiene muy motivados”, asegura mirando a su sobrino.

El río Mira es como una culebra que serpentea entre el tupido paisaje nariñense hasta desembocar en el mar Pacífico. Pero es una culebra con brazos, quebradas y esteros de agua dulce y salada que aumentan su cauce al ritmo de las mareas.

Río abajo, a menos de 5 minutos en lancha, en la vereda Peña Colorada está el cultivo de Paula Antonia Quiñones, la mamá de Overman. Ella heredó la finca de su papá y desde hace doce años se encarga de cultivar cacao y plátano. “Esto ha sido un proceso. He ido aprendiendo y ahora estoy muy encariñada con mi finca, me gusta estar aquí cultivando mis arbolitos”.

Paula dice que en su finca está en paz. Recuerda que una época vivió en Tumaco, pero que por la violencia decidió salir de allá. “Yo vivía con mi compañero de ese momento, que tenía una casa allá, pero es que a mi hijo casi lo matan. Él llegó de visita y estaba parado hablando con unos amigos y lo confundieron con el hermano de uno de los miembros de un grupo. Si no los convencen que él no era a quien buscaban, me lo matan”, recuerda.

Entonces, Paula regresó a su casa en la vereda a vivir sola y cuenta: “Mi compañero no se portaba bien y no soy mujer que se deja maltratar de un hombre, en este tiempo, pues no. Estoy feliz, en mi finca, con mi cacao”. Ahora, todos los días cruza el río en un potrillo (una embarcación de remo) para ir a su cultivo, donde sigue al pie de la letra las enseñanzas de su hijo para desyerbar o identificar el hongo “escoba de bruja”, que puede matar los árboles.

Para las mujeres del Mira, el cacao ha sido una opción de independencia económica y con el apoyo de Ayuda en Acción están convirtiendo lo que en algún momento fue el cultivo de sus mayores en un proyecto de vida para ellas y sus familias.



Asocacao
esperanza de paz en las
montañas del río Patía

Polícarpa, Nariño



"El apoyo que nos ha dado Ayuda en Acción ha sido en todas las áreas. Eso ha hecho una diferencia para nosotros. El cacao es un producto de la paz que me genera tranquilidad, seguridad y fortalecimiento".

Esperanza García Meza,
representante legal de Asocacao.

Esperanza toma con sus manos un manojo de granos de cacao de uno de los bultos que se encuentran en el suelo del salón. Inserta cada grano en una especie de prensadora, mientras con voz segura explica: "Si el cacao está morado eso quiere decir que no está bien fermentado. Tiene que estar café y en forma de riñón". Luego se acerca uno de los granos a la nariz para olerlo. "El olor debe ser ácido, no dulce", concluye.

Al terminar la explicación mira al ingeniero Johnny Bambagüe, coordinador de la subregión de cordillera, quien le da la aprobación. Es una buena alumna que ha aprovechado las enseñanzas y el apoyo brindado a través del proyecto de fortalecimiento de la cadena productiva del cacao: desde el mejoramiento de los cultivos de cacao hasta su transformación en chocolate de mesa y su comercialización.

A sus 56 años, Esperanza García Meza, representante legal de Asocacao, se ha convertido en una lideresa de su comunidad. Como representante de la Asociación de Cacaoteros de Policarpa, Nariño, se ha echado al hombro el reto de brindarle a su comunidad opciones dignas de trabajo. Ha sido gerente, lideresa, campesina, madre, abuela y amiga.

Sus manos, con las que revisa el cacao o cocina las recetas con chocolate, cuentan su historia de resiliencia. Los surcos, los callos y las cicatrices hablan de los años en que labró la tierra en su finca en Madrigal, uno de los corregimientos de Policarpa. Manos con las que cultivó hoja de coca junto con su esposo, recolectaron las

Esperanza García Meza

mazorcas y descascararon sus granos. Manos que se posaron en la tumba de su esposo asesinado en el 2011. Manos que acarician a su nieto. Manos recias.

Muchas facetas ha tenido Esperanza en su camino, pero desde que decidió hacer parte de Asocacao, fundada hace 16 años en esta población de la cordillera Occidental, escogió que el cacao se convertiría en su proyecto de vida. Y lo ha cumplido. Empezó a sembrarlo en el 2007 con un proyecto del Gobierno para la erradicación de coca. “Al comienzo fuimos 270 familias que estuvimos inscritas, sembramos más de 340 hectáreas de cacao”. Se trataba de implementar el segundo laboratorio de paz.

Durante estos años, Asocacao ha enfrentado todas las dificultades para continuar con su apuesta de paz: la agudización del conflicto armado, los bajos precios del cacao y el aumento de los cultivos de coca.

Luisa Montenegro y María Villota, dos campesinas del corregimiento El Ejido, quienes hacen parte de Asocacao, cuentan que ellas han resistido al conflicto sembrando cacao, maní y cultivos de pancoger. Los grupos armados han sembrado violencia en su territorio y ellas han quedado en medio de esa guerra por este corredor estratégico del río Patía y su conexión con el Pacífico, usado por el narcotráfico para sacar la coca hacia el mar. Y también han sufrido la lucha contra el narcotráfico. Sus cultivos, los de cacao y pancoger, se vieron afectados años atrás por las fumigaciones para erradicar la coca. El cacao que sembraron murió o dejó de ser productivo. Dependían de un sube y baja de los precios y eso, como cuentan ellas, “no alcanzaba para comer ni mantener a la familia”.

Esperanza también ha sufrido de cerca ese conflicto. En el 2011 resolvió dejar su finca, tras el asesinato de su esposo. Tenía a su hija pequeña. Vivió un tiempo en Cali, pero la ciudad no era lo suyo. Añoraba su montaña, sus cultivos, su río Patía y su gente. Así que se devolvió para vivir en Policarpa, donde se convirtió en la representante legal y presidenta de Asocacao, cuya asamblea está formada por 160 afiliados, de los que el 40% son mujeres cabeza de hogar.





Yoryina Ortiz
y Esperanza García Meza



Transformando el cacao, transformando vidas

En el 2019, cuando la Fundación Ayuda en Acción llegó a Policarpa a apoyar a Asocacao, reafirmó la idea de encontrar en el cacao su futuro. Es que llegaban con una propuesta diferente, no solo los iban a apoyar en el mejoramiento de los cultivos, sino en la transformación del cacao para que pudieran convertirse en empresarios.

Esperanza toma una bata que parece de médico a punto de entrar a cirugía y cubre su pelo con un gorro. Tiene que cumplir con los protocolos sanitarios para entrar a la planta de transformación de cacao.

“El apoyo que nos ha dado Ayuda en Acción ha sido en todos los sentidos, desde la parte técnica, en lo comercial, en lo organizativo y en la transformación del cacao. Eso ha hecho la diferencia para nosotros”, dice Esperanza, mientras recorre la planta. Ellos donaron la maquinaria de secado, la descarriladora, el cometido eléctrico, las pinturas y el piso especial para que la planta de Asocacao tuviera la tecnología que los hiciera competentes en el mercado y que, además, cumplieran los requisitos para que el Invima les diera el certificado.

En todo este proceso han estado acompañados por el ingeniero Johnny Bambagüe, contratado por la Fundación, para enseñarles el proceso de transformación y el manejo de la maquinaria. Yoryina Ortiz, sobrina de Esperanza y quien trabaja como auxiliar de bodega, ha sido una de las aprendices del ingeniero. Ella, quien en el 2020 empezó trabajando en la contabilidad de Asocacao, se ha convertido en toda una experta en el proceso de transformación. Ahora, Yoryina habla de temperaturas y olores del cacao.

Para ella, el cacao también se ha convertido en su proyecto. Cuando regresó a su pueblo, luego de haber vivido 11 años en Cali, encontró en Asocacao el apoyo para sacar a sus hijos de 10 y 12 años adelante. “Esta era una obra que estaba sin terminar y la adecuamos con el apoyo de Ayuda de Acción. Nos donaron la planta y contrataron al ingeniero para que nos enseñara el proceso”, cuenta Yoryina.

Este chocolate de mesa, que tiene varias presentaciones: endulzado con panela o sin azúcar, es la apuesta de Asocacao. Lo han llevado a diversas ferias y eventos, como la Mejor Taza de mi Nariño, realizada cada año en Pasto. Yoryina también viajó, junto a otras organizaciones de Nariño, al Chocoshow, en Bogotá.

Chocolate La Hoz

Y el nombre que escogieron para su producto: Chocolate La Hoz, hace parte de la historia de su pueblo. En Policarpa hablan de la leyenda de La Hoz, en la que se cruzan dos historias. Una, la que cuenta la naturaleza, y la otra, es la de sus ancestros.

El profe Rolando Urbano, rector de la Institución Agropecuaria El Ejido, relata que “en nuestra cultura ancestral los indígenas cuentan que cuando llegó el conquistador trataron de cerrar una compuerta para que no pasara, pero a uno de los guardias lo hirieron con una lanza en el pecho, entonces no se alcanzó a cerrar esa entrada y por eso se formó este sitio”. Esta depresión es la más grande que hay en el río Patía en su paso por la cordillera hacia el Pacífico.

El profe también cuenta que Asocacao espera firmar un convenio para que su chocolate La Hoz sea distribuido en el Plan de Alimentación Escolar, PAE, de Policarpa. “Con La Hoz estamos tratando que su chocolate sea el que les demos a los niños en el PAE, para que puedan consumir lo que se produce en su territorio. Lo que cultivan sus familias en este proyecto y que Asocacao transforma. Podemos construir paz nosotros mismos desde el territorio”, dice.

Es que en este proyecto, también se ha apostado para que las nuevas generaciones puedan tener la opción de elegir el cacao como su proyecto de vida y quedarse en su territorio. Por eso, en la Institución Agropecuaria El Ejido los apoyaron con un semillero de plantas de cacao que deben sembrar los estudiantes de los grados décimo y once y luego trasplantar en los cultivos de la población.

Y así los niños, niñas y adolescentes puedan crecer en un territorio de paz, rodeados de cacaotales. Como asegura Esperanza: “Este es el legado de su hija y su nieto, de los hijos y nietos de las familias de Policarpa”.



Rolando Urbano, rector de la Institución Agropecuaria El Ejido con una de sus alumnas



Territorio Cauca

Las fechas más aceptables sobre la llegada del cacao al norte del Cauca pertenecen al siglo XVII. La estructura feudal de entonces y la existencia de la esclavitud hicieron posible la expansión de plantaciones que aprovecharon el crecimiento del consumo en España, de donde dependía el virreinato de la Nueva Granada y, de paso, sirvieran para estimular el consumo en los territorios locales.

En el siglo XIX, la región que comprende los hoy municipios de Padilla, Puerto Tejada, Caloto, Guachené y Santander de Quilichao tenía áreas cacaoteras significativas, acompañadas de cultivos de pancoger que proporcionaban el sombrío. La región fue conociéndose por la calidad del cacao que producía, gracias a su microclima y la vegetación que rodeaba las siembras e influía en sus características organolépticas.

En 1851 se produjo la liberación de los esclavos y con ello la población afrocolombiana que habitaba el Norte del Cauca pasó a ser propietaria de pequeñas fincas. Por ello, Puerto Tejada se transformó en el punto de acopio y de salida de la producción cacaotera que utilizaba la conexión de los ríos que como La Paila depositaban sus aguas en El Palo y este a su vez desembocaba en el Cauca, llevando la carga a Cali.

Fue en los años comprendidos entre 1920 y 1950 cuando el cacao caucano tuvo su época de esplendor en los mercados internacionales, particularmente en la bolsa de Londres. Pero esa prosperidad tuvo un enemigo en la falta de cuidado y de investigación para proteger las plantaciones. Consecuencia de ello fue la llegada de plagas como la “escoba de bruja”, así como la falta de renovación de las siembras. Eso ocasionó la decadencia que llevó a que se abandonaran las cacaoteras para establecer cultivos semestrales como el frijol o el maíz, las tierras se vendieron y la región perdiera su vocación cacaotera.

A mediados de los años sesenta, el cultivo de la caña de azúcar se impuso en la región, llevando a miles de pequeños propietarios a vender sus fincas, generando una concentración en la tenencia y la destinación de la tierra en una de las zonas más ricas de Colombia en calidad, suelos y medio ambiente. Así, el cacao fue desplazado, aunque todavía quedan más de mil familias propietarias de fincas cacaoteras.

Recuperar el cacao nortecaucano

Con la experiencia recogida en Nariño y los logros obtenidos con el primer convenio firmado con AECID en el 2018, y gracias a la adjudicación del segundo convenio por parte de AECID, Ayuda en Acción podrá seguir fortaleciendo el trabajo realizado en Nariño, comenzar la recuperación de cacao en el Norte del Cauca y consolidar la cadena productiva de valor en el corredor entre Nariño, Cauca y Valle.

El nuevo convenio “Cacao para la paz en el suroccidente colombiano: Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en Cauca, Nariño y Valle” hace posible comenzar a consolidar el sueño de crear un “corredor cacaotero” que integre los departamentos y ayude a fortalecer la cadena de valor del cacao, contribuyendo al desarrollo rural integral y sostenible e integrando a asociaciones de productores, enfatizando en las mujeres cabeza de familia y en los jóvenes.

Los participantes de esta iniciativa de Ayuda en Acción son las organizaciones de base principales del territorio caucano que agrupan a 400 familias afrocolombianas, indígenas y campesinas en el Consejo Comunitario Las Varas, así como en Asprofinca, Rescate Cacaotero, Asoverunca y Asogrodom y los consejos comunitarios afrodescendientes, cabildos indígenas, grupos de campesinos y colonos.

Frente al enfoque de la ruta hacia la sostenibilidad de la cadena de valor de cacao, especialmente para pequeños productores y sus organizaciones, el Convenio AECID “Cacao para la Paz” cuenta con grandes proyecciones de sentar bases para la reactivación de la producción y la productividad cacaotera en el corredor, aumentando la motivación y la confianza de los productores hacia las mejores prácticas en finca para incrementar los ingresos de las familias beneficiarias.

Cacao
una bendición
que llegó de lo alto

Betsabeth Álvarez



"Llevo 60 años en esta tierra y puedo decirle que el cacao es vida, es seguridad, es confianza. Lo hemos venido escalando con mucha dificultad pero seguimos adelante, para que esto por lo que tanto hemos trabajado no se pierda".

Betsabeth Álvarez.

Propietaria y caficultora en Betania, Padilla.

Los surcos que atraviesan las manos de Betsabeth cuentan una historia de lucha y resistencia. Manos con las que ha labrado la tierra, recolectado los racimos de cacao, molido sus pepas y, por años, preparado sus choculas. Betsabeth Álvarez tiene 100 años, 7 hijos y una familia de nietos y bisnietos con los que podría formar varios equipos de fútbol.

La historia de Betsabeth es la historia del cacao en el Norte del Cauca que se podría resumir en una palabra: Resistencia. Es la historia de sus ancestros, que en el siglo XVII trabajaron como esclavos en las plantaciones de cacao que luego de cultivado en el virreinato de Nueva Granada era llevado a España. En 1851, con el fin de la esclavitud, muchas familias empezaron a cultivar el cacao en pequeñas fincas de los municipios de Padilla, Puerto Tejada, Caloto, Guachené y Santander de Quilichao.

Entre 1920 y 1950, el cacao caucano tuvo su época de esplendor en los mercados internacionales. En esa época Betsabeth era niña y recuerda cómo en su casa, en el corregimiento de Betania, en Padilla, cultivaban cacao. Ella veía cómo su papá, Atanasio Álvarez, sembraba el cacao, mientras su mamá lo tostaba, luego lo molía y por último lo convertía en unas bolas macizas para preparar el chocolate del desayuno. Esas bolas, llamadas choculas, son el producto que hoy ella produce y vende y que tienen como marca su nombre: Choculas Betsabeth.

Betsabeth Álvarez

Protegida por un sombrero de paja tetera, un poncho y botas pantaneras, Betsabeth recorre el cacaotal y con una mazorca roja en la mano, explica cómo se selecciona el cacao que se coge del árbol, cómo se deja fermentar, secar y descascarillar hasta llevar al molino de donde sale la masa lista para amoldar.

Las Choculas Betsabeth son vendidas oficialmente desde el 2013. Antes, Betsabeth las producía, pero no tenía una marca propia. Su hijo Orlando recuerda que su madre iba al mercado a vender la fruta que producía en su finca y llevaba sus choculas. Las personas de Padilla empezaron a encargarle algunas libras.

Cuando él y sus hermanos viajaban a Bogotá también llevaban el chocolate preparado por las manos de su madre. Entonces, varios amigos que lo probaron empezaron a pedirles. Así nació la idea de tener el emprendimiento Choculas Betsabeth, que nació de las mismas manos que preparaban a sus hijos el chocolate para llevar.

Y ahora, con ese amor de madre y ese amor de una mujer por su tierra, las Choculas Betsabeth son vendidas en toda Colombia y en ocasiones enviadas a otros países. Cada bocado de chocolate lleva impresa la historia de una mujer y la resistencia del cacao en las llanuras del Cauca.

A pesar de que la prosperidad del cacao en el Cauca llegó a su fin en el siglo pasado producto de las plagas, de la falta de renovación de las siembras y los monocultivos como el de la caña, la vocación cacaotera quedó custodiada por mujeres como Betsabeth, una luchadora que se resistió a dejar morir la tradición de sus ancestros. Cuenta que ella y su esposo llegaron a su finca en la vereda Cuernavaca de Padilla cuando su hijo mayor tenía 1 año de nacido. Ahora tiene 60 años. Recuerda que en una época la gente vendió sus tierras y se fue a Arauca. Atanasio, su marido le dijo que vendieran y se fueran a buscar mejor suerte. Betsabeth, aferrada a su tierra le dijo: “Mijo, váyase usted si quiere, pero yo me quedo, así cuando usted quiera volver, encuentra a donde llegar”.





Orlando Balanta

Betsabeth Álvarez
con dos de sus hijos

Ambos se quedaron pese a la violencia que ha azotado el Cauca, primero en la época de enfrentamiento entre liberales y conservadores y luego con los grupos guerrilleros y los paramilitares.

Orlando Balanta, al igual que sus seis hermanos, crecieron entre cacaotales, árboles frutales y cultivos de maíz. Su madre, Betsabeth, les enseñó a amar la tierra, como a ella le enseñaron sus padres. Y aunque vivió un tiempo en Bogotá, nunca perdió la identidad con el campo, por eso regresó a su tierra, para apoyar a su madre en la finca, con el cultivo de cacao y en el negocio de las choculas.

Fueron muchos los momentos de incertidumbre y pocas las familias que siguieron con el cacao, cuenta Betsabeth “Uno no pensaba en lo que seguía, solo trabaja con convencimiento de que el cacao seguía ahí, al lado de uno”. Ese amor por lo propio y esa persistencia la premiaron, porque en los últimos años el cultivo de cacao ha aumentado en este territorio y ya comienzan a verse iniciativas público privadas que apuntan al fortalecimiento de la cadena productiva del cacao en el Norte del Cauca.

En busca del origen

El departamento del Cauca llegó a ser uno de los mayores productores de cacao del país. Actualmente existe evidencia en la zona de árboles muy antiguos que no se sabe muy bien de dónde provinieron. Lo cierto es que son árboles que producen un cacao con características especiales de aroma y sabor.

Ayuda en Acción en compañía de aliados, inició en la región de Alto Cauca un proyecto para identificar aquellos cacaocultores que a pesar de tantas vicisitudes persistieron con sus cultivos. Esta búsqueda inicia con el propósito de desarrollar un “Cacao de Origen Cauca”. Bajo este proyecto, se dieron a la tarea de comenzar a agrupar a pequeños productores para ayudarlos a desarrollar mejores prácticas en la producción, postcosecha y transformación del cacao.

Con el apoyo a los procesos de fermentación y secado del grano, se busca que las propiedades de aroma y sabor no se pierdan.

La finca de Betsabeth al igual que la de Orfa Natalia Fory en Villa Rica, fue incluida en este piloto. Doña Orfa, como la llaman en la región, dice: “Yo les digo a mis vecinos que no vendan su tierri-ta, cultívenla, siembren, cosechen sus alimentos; la tierra siempre es un sustento. Mire, la pandemia nos dejó una enseñanza muy grande porque muchos no tenían nada que comer, venían a comprarnos lo que buenamente podíamos cosechar, nunca nos faltó alimento”. Para cultivar el cacao, explica, “hay que tener paciencia porque no es de un día para otro, pero cuando empieza a producir, con la ayuda técnica para preparar los cultivos, descompar los árboles para aumentar la producción y practicar injertos, ya se tiene la tranquilidad de tener un ingreso”.

El 23 de marzo del 2023, con la firma del convenio otorgado por AECID a la Fundación Ayuda en Acción, se abre una puerta muy importante para iniciar la recuperación del cacao en el norte del Cauca y el fortalecimiento del corredor cacaotero entre Nariño, Cauca y Valle. El objetivo de este proyecto articulado por las instituciones que hacen parte de esta alianza, es beneficiar a más de 400 familias productoras en los municipios de Santander de Quilichao, Puerto Tejada, Villa Rica, Padilla, Guachené, Caloto y Miranda, con asistencia técnica que permita fortalecer la cadena productiva de cacao en la región.



Orfa Natalia Fory



Ingrediente
tradicional,
cocina gourmet



El placer de los dioses

Desde su descubrimiento, el cacao ha sido objeto de un tratamiento especial. Su impacto en el gusto de los seres humanos, su olor y su sabor lo elevaron a una especie de embrujo mágico propio de los dioses y merecedor del cuidado y el esmero para destacar las características que lo convierten en un verdadero placer.

Su nombre científico, *Theobroma Cacao* o alimento de los dioses, describe las esencias que lo hacen merecedor de una distinción ya milenaria. Es esa condición la que lo ha llevado a crear una tradición que exalta el placer, el sabor, la voluptuosidad de sus aromas y la capacidad de entregarle una sensación inolvidable a quien lo consume.

El valor del cacao como alimento se refleja en la cocina, en lo que los pueblos ancestrales han construido a su alrededor, en los sabores exquisitos y los aromas sensuales que lo acompañan. Así, decir que lo mejor del cacao y el chocolate está en la tradición culinaria que se ha construido a través de siglos es reconocer el valor de un fruto que la humanidad ha convertido en parte esencial de su vida.

Destacar la tradición que en Colombia se ha venido desarrollando desde épocas ya inmemoriales es hacer homenaje a quienes, a través de la cocina ancestral, han descubierto en el cacao el espectáculo de los sabores, de los placeres, de los aromas y del gusto que se encuentran en los chocolates que trabajan los herederos de esa tradición.

Esa es la esencia de las recetas que el lector encontrará a continuación. Es la cocina gourmet basada en las tradiciones que respetan y aprovechan los valores esenciales del *Theobroma Cacao*, el alimento de los dioses nacido para compartir con el ser humano.



En Mesoamérica, desde la época prehispánica, el cacao jugaba un papel muy importante en la cultura de sus comunidades como símbolo de ceremonias, rituales y alimento de los dioses. Hoy, una taza de chocolate reconforta, alimenta y convoca a su alrededor a quienes mantienen viva la tradición.

Cacao ceremonial

PARA 4 TAZAS

500 ml leche entera,
o leche vegetal
2 g de achiote en grano
1 astilla de canela
2 g de jengibre en polvo
60 g de chocolate al 70 %
20 g de manteca de cacao
(se puede omitir)
30 g de miel de abejas
30 g de cocoa en polvo
sin endulzar
1 pizca de sal marina
en escamas
Pétalos de rosa

PREPARACIÓN

En una olla profunda caliente la leche a fuego medio. Adicione la canela, el achiote y el jengibre. Lleve a hervor, baje la temperatura y continúe la cocción por 8 minutos, sin tapar.

Apague y filtre con ayuda de un colador.

Adicione la cocoa, los chocolates partidos en trozos pequeños, la miel y la sal. Mezcle hasta que todos los ingredientes se incorporen.

Lleve la preparación nuevamente a la olla a fuego medio hasta que hierva suavemente y el chocolate adquiera la textura deseada.

Decore con pétalos de rosa.



Coquitos con chocolate

PARA 12 PORCIONES

Para las galletas

150 g de coco rallado y
deshidratado sin endulzar
150 g de azúcar
50 g de marañones picados
finamente
2 huevos
Una pizca de sal marina

Base de chocolate

100 g de crema de leche
100 g de chocolate al 70 %,
partido en trozos
25 g de miel de abejas
10 g de agua caliente

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 350 °F / 176 °C.

En un recipiente, bata los huevos hasta mezclar muy bien la yema y la clara. Agregue el coco rallado, el azúcar, la sal y los marañones, mezcle nuevamente. Tape el recipiente y deje reposar en la nevera por 30 minutos.

Con la mezcla fría forme los coquitos haciendo bolitas del mismo tamaño. Aplane por un lado para darles a las bolitas forma de volcán. Acomode las 12 bolitas en una bandeja para hornear previamente forrada en papel parafinado y hornee por 12 minutos o hasta que se doren por encima. Retire del horno, deje reposar las galletas de coco unos 15 minutos para que se endurezcan un poco y no se rompan al moverlas.

Aparte, para el baño de chocolate, caliente la crema de leche con la miel, vierta sobre el chocolate y deje reposar tapado con papel film en contacto. Después de 10 minutos, bata añadiendo el agua caliente hasta que todos los ingredientes se incorporen.

Cubra la base de cada galleta de coco con el baño de chocolate al 70 % y marañones tostados.

Quimbolitos de maíz y chocolate

PARA 12 PORCIONES

140 g de maíz blanco, harina
45 g de harina de trigo
integral
10 g de polvo de hornear
140 g de mantequilla
200 ml de leche
100 ml de zumo de naranja
150 g de queso cuajada
180 g de huevo o 3 huevos
100 g de almíbar de naranja
10 g de sal
12 hojas de plátano o bijao

PREPARACIÓN

Mezcle en un recipiente profundo las harinas junto con el polvo de hornear, la mantequilla ablandada, la leche, el zumo de naranja y el queso desmenuzado.

Aparte, separe las yemas de huevo de las claras. En un recipiente aparte bata las claras a punto de nieve, agregue el almíbar de naranja y por último las yemas de huevo.

Incorpore despacio las claras batidas a la mezcla de harinas hasta formar una masa suave.

Ponga las hojas de achira o bijao sobre una superficie, agregue en el centro de cada hoja tres o cuatro cucharadas de masa e inserte en ella pequeños trozos de chocolate. Doble los lados de las hojas sobre la masa, sin sobreponer uno en el otro. Doble los bordes laterales hacia adentro, que queden en la base del quimbolito.

En una olla profunda coloque una rejilla elevada en el fondo. Vierta agua sin tocar la rejilla; ponga los quimbolitos sobre la rejilla y cocine tapado al vapor por 30 minutos o hasta que estén firmes.

Torta de amasijos, chocolate y guayaba

PARA 10 PORCIONES

125 g de mantequilla sin sal,
ablandada

60 g de panela en polvo

700 g de pan casero de días

anteriores, almojámana

u otro amasijo desmenuzado

300 ml de crema de leche

250 ml de leche

300 g de huevo

100 g de azúcar morena

60 g de chocolate al 70 %

en trozos pequeños

90 g de bocadillo de guayaba

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 180 °C / 350 °F. Engrase ligeramente 10 moldes circulares con base desprendible y espolvoree con la panela, evitando excesos.

Aparte, en una olla caliente a fuego bajo la crema de leche, la leche y la mantequilla hasta que esta se disuelva completamente. Retire del fuego.

En otro recipiente bata los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Sin parar de batir, adicione la crema caliente en forma de hilo a la mezcla de huevo para temperar. Retire del fuego la preparación y enfríe en un baño María invertido. Vierta la crema el pan desmenuzado y deje reposar tapado en la nevera por 45 minutos para que la masa absorba la crema.

Rellene los moldes intercalando una capa de la mezcla de pan, trozos de chocolate, otra capa de pan y finalice insertando trozos de bocadillo. Repita el procedimiento con todos los moldes.

Hornee por 25 minutos. Retire del horno y deje reposar por 10 minutos antes de servir.

Desde la época de la conquista los españoles trajeron el trigo y con él las técnicas conventuales de panadería. Seguramente esta preparación que encabeza el desfile de los tan apreciados amasijos colombianos la heredamos de la cocina conventual, como receta de aprovechamiento para no desperdiciar el pan envejecido.



Turrón de chocolate, mambe y maní

PARA 10 PORCIONES

Aliste un molde de
20 x 10 x 10 centímetros
forrado con papel parafinado

Para la base de quinoa

90 g de avena en hojuelas
40 g de harina de almendra
1 pizca de sal marina
200 g de mantequilla
de maní
30 g de quinoa tostada

Para la ganache de chocolate

50 g de miel de abejas
150 g de puré de lulo
80 g de crema de leche
350 g de chocolate al 80 %
partido en trozos
40 g de manteca de cacao

Para el caramelo de mambe

100 g de dátiles sin semilla
100 g de banano maduro
40 g de mambe, harina de
coca o matcha
30 g de miel de abejas
30 g de semillas de chía
3 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

Para la base de quinoa: En un procesador de alimentos, mezcle la mantequilla de maní junto con la harina de almendra. Adicione la avena y la sal, vuelva a mezclar hasta obtener una masa maleable. Si está muy húmeda adicione más avena, si por el contrario está seca, adicione un poco de leche de almendras. Incorpore con ayuda de una espátula la quinoa tostada a la mezcla anterior y llévela al molde. Esparza la masa de forma pareja, presionando un poco sobre la lata, cubra con papel film y guarde en el congelador.

Para la ganache de chocolate: En una olla, caliente a fuego medio la crema de leche, la miel y el puré de lulo, incorporando los ingredientes. Retire del fuego. En un recipiente aparte agregue el chocolate, vierta sobre este la crema caliente, la manteca de cacao y cubra el recipiente con papel film de modo que este toque la mezcla, deje reposar unos minutos. Retire el papel y mezcle hasta obtener una crema homogénea. Retire la base de quinoa del congelador y esparza la crema de chocolate sobre esta hasta tres cuartos de la altura del molde. Congele de nuevo.

Para el caramelo de mambe: Procese juntos todos los ingredientes hasta obtener una crema de caramelo suave. Retire el molde del congelador y vierta la crema de caramelo sobre la ganache de chocolate. Congele de nuevo por 30 minutos. Después de este tiempo retire el turrón del congelador, corte en tajadas y sirva. Notará que el caramelo queda blando.

Rollo frío de cacao, crema de manjar blanco y moras

PARA 8 PORCIONES

Aliste un molde rectangular de 30 x 23 centímetros, forrado con papel parafinado.

Para el bizcocho

400 g de huevo
200 g de azúcar
100 g de miel de abejas
280 g de harina de pastelería
50 g de cacao
5 g de polvo de hornear
2 g sal
1 limón, la ralladura
50 g de azúcar pulverizada

Relleno de manjar blanco

100 g de queso crema
100 g de crema de kéfir espesa (suero costeño)
100 g de manjar blanco
1 limón, el zumo y la ralladura

Moras frescas de Castilla

PREPARACIÓN

Para el bizcocho: Precaliente el horno a 200 °C.

Con ayuda de un colador cierna el azúcar pulverizado sobre el papel del molde. Aparte, en un recipiente cierna la harina, el polvo de hornear, el cacao y la sal. Repita el procedimiento para airear la mezcla. Adicione la ralladura de limón.

Bata muy bien los huevos con la miel y el azúcar hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa, por 10 minutos aproximadamente, o hasta llegar a punto de cinta (línea dejada por el batidor en el fondo del recipiente cuando se mueve en zigzag).

En dos tandas, incorpore con una espátula en forma envolvente los ingredientes secos cernidos con la mezcla de huevos.

Vierta la mezcla sobre el molde, emparejando la superficie. Hornee por 10 minutos o hasta que el bizcocho esté dorado y suave al tacto. Espolvoree otra lata de hornear con azúcar y voltee el bizcocho sobre esta. Retire el papel cuidadosamente y enrolle sobre sí misma. Deje enfriar con un paño húmedo sobre esta.

Para el relleno de manjar blanco: Bata el kéfir junto con el queso crema, el manjar blanco y el zumo de limón. Desenrolle el bizcocho de cacao, vierta un poco de la crema sobre este y trozos de uchuva confitada. Enrolle sobre sí mismo y cubra con la crema de manjar. Puede decorar con trozos de merengue y moras frescas.



Babka de chocolate, borojó y nibs de cacao

PARA 12 PORCIONES

Para el tang zhong*

80 g de leche

20 g de harina de trigo

Masa principal

400 g de harina de trigo

60 g de azúcar

4 huevos medianos

110 -130 g de leche

7 g de levadura seca activa

Preparación del tang zhong

Ralladura de 1 limón

6 g de sal marina

120 g de mantequilla en cubos

a temperatura ambiente

Relleno borojó y chocolate

80 g de azúcar

180 ml de crema de leche

Sal marina

170 g de chocolate al 70 %, partido en trozos

50 g de pulpa de borojó o

cualquier otra pulpa de fruta

70 g de mantequilla a

temperatura ambiente

PREPARACIÓN

Para el tang zhong: Mezcle la leche y la harina en una olla profunda. Caliente a fuego medio, y mezcle continuamente con un globo. Cuando espese y alcance una temperatura de 150 °F / 65 °C, está listo (puede ayudarse con un termómetro de cocina, la apariencia es de engrudo). Transfiera la preparación a un recipiente limpio. Cubra con papel film suficiente permitiendo que la preparación quede en contacto con la película. Reserve a temperatura ambiente.

Para la masa principal: Caliente la leche hasta que esté tibia. Adicione la levadura seca y una pizca de azúcar. Deje reposar de 5 a 10 minutos, hasta que genere burbujitas. Lleve al recipiente de la batidora todos los ingredientes incluyendo la leche con levadura y tang zhong, reserve aparte la sal y la mantequilla. Mezcle hasta combinar todos los ingredientes. Repose la mezcla por 30 minutos. Luego adicione la sal y amase con la pala (accesorio de la batidora) a velocidad media por 10 minutos. Lentamente adicione los cubos de mantequilla. Cuando haya adicionado toda la mantequilla, limpie los bordes y continúe mezclando a velocidad media hasta que la masa pase la prueba de ventana (elasticidad suficiente para estirar y ver la luz al otro lado sin que se rompa la masa). Toma generalmente de 15-25 minutos.

Haga una bola con la masa, transfiera a un recipiente limpio ligeramente engrasado y cubra con un paño. Mantenga en un lugar cálido por 2 horas, aproximadamente. Después de este tiempo, saque el aire con el puño y arme de nuevo la bola de masa. Refrigere tapado con el paño por 8 a 12 horas.

Para el relleno: En una olla mediana mezcle el azúcar, la crema, la sal y la pulpa de borojó. Caliente a fuego medio hasta que esté suave sin dejar de revolver. Aparte parta el chocolate de manera homogénea y vierta sobre este la crema de borojó, deje reposar por 5 minutos. Con una espátula incorpore todos los ingredientes. Reserve cubierto con papel film en contacto.

Para armar el pan: Prepare un molde de 22 x 10 centímetros, previamente engrasado. Precaliente el horno a una temperatura de 390 °F / 200 °C. Retire la masa de la nevera. Sobre una superficie enharinada estire la masa con un rodillo y forme un cuadrado de 35 x 35 centímetros. Esparza la crema sobre el cuadro dejando un borde de 1 centímetro alrededor. Enrolle haciendo un cilindro alargado cuidando de nivelar bien el rollo. Refrigere la masa rellena con el lado del cie-

rrer hacia abajo por 20 minutos. Retire el rollo de la nevera, enharine un cuchillo, corte el cilindro por la mitad a lo largo. Trence los dos cilindros (tiras de masa) y selle los bordes hacia adentro. Lleve al molde y deje reposar a temperatura ambiente (75 °F / 24 °C aproximadamente), por 6 a 8 horas o hasta que la masa cubra el 80 % del molde.

Hornee por 20 minutos, reduzca la temperatura a 350 °F / 175 °C y hornee otros 20 minutos. Si se dora muy rápido, cubra con papel aluminio. El babka está listo cuando alcanza una temperatura interna de 203 °F / 95 °C. Revise con ayuda de un termómetro de cocina.

Para la miel de limón: En una olla caliente a fuego medio, 40 g de azúcar, 30 g de agua y 10 g de zumo de limón. Mezcle hasta que el azúcar se disuelva, retire y deje enfriar.

Acompañe el babka de chocolate, borojó con la miel de limón.

** Tang zhong, técnica asiática muy sencilla para lograr panes mucho más tiernos.*

Trufas tropicales

PARA 20 PORCIONES

Para la ganache de arazá

60 g de crema de leche
70 g de pulpa de arazá
(o fruta de elección)
25 g de miel de abejas
90 g de chocolate al 65 %
90 g de chocolate al 70 %

Para la ganache de tamarindo

60 g de crema de leche
70 g de pulpa tamarindo
(o fruta de elección)
25 g de miel de abejas
180 g de chocolate al 70 %, partido en trozos
1 naranja, la ralladura de la cáscara
10 g de manteca cacao

Para las trufas

100 g de cacao en polvo
200 g de chocolate blanco congelado y rallado
30 g de semillas de calabaza, finamente molidas
40 g de polvo de colores para pastelería*
Flores comestibles para decorar

PREPARACIÓN

Para la ganache de arazá: En una olla agregue la crema, la pulpa de arazá y la miel de abejas. Caliente a temperatura media y deje hervir suavemente.

Aparte, en un recipiente agregue el chocolate partido en trozos iguales. Vierta la mezcla caliente de crema y arazá sobre el chocolate y deje reposar. Tape el recipiente con papel film, permitiendo que toque la superficie de la mezcla, por 10 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, retire el papel film y mezcle con una espátula hasta disolver bien. Reserve en la nevera por 20 minutos.

Para la ganache de tamarindo: En una olla a temperatura media, hierva la crema, la miel, la pulpa de tamarindo y la ralladura de naranja. Retire del fogón y deje reposar por 30 minutos, hierva de nuevo. Cuele la mezcla caliente y vierta sobre el chocolate, repitiendo el procedimiento anterior con la crema de arazá.

Para las trufas: Sobre un plato esparza el cacao en polvo mezclado con el polvo de semillas de calabaza. Sobre otro plato esparza el chocolate blanco rallado y sobre otro plato, los polvos de colores.

Retire de la nevera la ganache de tamarindo y arazá. Con la ayuda de un boleador de frutas o sacabocados haga bolitas de ambos sabores. Ruede cada trufa irregularmente primero por el chocolate blanco, luego por la mezcla de cacao y pepitas de calabaza y finalice rodando por el polvo de colores. Decore con flores secas.

**Los polvos de colores de acaí, remolacha o frutos rojos, se encuentran en mercados especializados.*

Postre de chocolate blanco, confitura de piña y limoncillo

PARA 8 VASITOS

Para la confitura de piña

1 hoja de gelatina sin sabor
175 g de leche de coco espesa
85 g de piña dulce pelada
4 g de limoncillo cortado en rodajas pequeñas
42 g de azúcar granulada
70 g de yogur griego

Para la mousse de chocolate blanco

1 g hoja de gelatina sin sabor
150 g de crema de leche
150 g de zumo de piña
75 g de miel
200 g de chocolate blanco
250 g de yogur griego

Para la ganache

100 g de chocolate al 70 %, partido en trozos
150 ml de crema de leche
1 pizca de sal

200 g piña fresca en cubos
50 g zumo de limón

PREPARACIÓN

Para la confitura: Remoje la hoja de gelatina en agua con hielo hasta que se ablande; escurra el exceso de agua y reserve. En una olla caliente la crema de coco, la piña, el azúcar y el limoncillo y cocine a fuego bajo hasta que la piña esté al dente. Deje enfriar. Lleve la mezcla a la licuadora junto con la hoja de gelatina y el yogur, mezcle hasta obtener un puré suave. Reserve.

Para la mousse de chocolate blanco: Remoje la hoja de gelatina en agua hasta que esté blanda, escurra el exceso de agua y reserve. En una olla hierva ligeramente la crema de leche, el zumo de piña y la miel, adicione la gelatina y revuelva para disolver. Adicione el chocolate blanco y el yogur. Pase por un colador chino (colador cónico). Reserve.

Para la ganache de chocolate: Vierta el chocolate en un tazón. En una cacerola pequeña, hierva la crema. Vierta la crema caliente sobre el chocolate y bata hasta que este se haya derretido y esté suave. Sirva la ganache de chocolate dividida en los 8 vasitos y refrigere por 10 minutos. Retire del refrigerador y vierta la mousse de chocolate blando en los 8 vasos. Repita el mismo procedimiento con la confitura de piña. Decore con trocitos de piña fresca y pétalos de rosa.



Viche cocoa

PARA 2 COCTELES

Para la miel de poleo y cacao

50 g de miel de abejas
1 trozo de cáscara de naranja
2 g de poleo o menta
20 g de nibs de cacao

Para el Viche Cocoa

90 ml de licor de Viche
Tumaco
60 ml de zumo de limón
60 ml de café frío
20 g de miel de poleo y cacao
2 g de bíter de naranja
Rodajas de naranja
deshidratada para decorar

PREPARACIÓN

Para la miel de poleo y cacao: caliente la miel al baño María, incorpore el poleo, la cáscara de naranja y los nibs de cacao.

Continúe calentando hasta que aparezcan burbujas pequeñas en el fondo (85 °C, puede ayudarse con un termómetro de cocina para medir la temperatura). Retire del fuego, deje infusionar por 15 minutos y cuele la miel mientras está tibia. Enfríe y reserve en un frasco de vidrio tapado.

Para el viche de cocoa: Vierta en el vaso de la coctelera el viche con el zumo de limón, el café, la miel de poleo y hielo. Agite vigorosamente.

Sirva en vaso corto con hielo y termine con un par de gotas de bíter. Decore con rodajas de naranja deshidratada.

Al igual que el cacao, el viche o licor de caña lleva auestas la resiliencia, el sudor y el trabajo de las comunidades afro del Pacífico colombiano. Ambos a lo largo de la historia, han sido considerados sinónimo de vida y medicina para curar el alma, alegrar el espíritu y protegerse de las malas energías.



Tarta de caramelo salado y ganache de chocolate

PARA 8 PORCIONES

Aliste 8 moldes circulares de 7 centímetros de diámetro con base removible.

Para la masa de chocolate

125 g de mantequilla salada, a temperatura ambiente
110 g + 1 cucharada de azúcar
30 g de cacao en polvo
1 yema de huevo grande
260 g de harina

Para el caramelo salado

400 g de azúcar
110 ml de agua
100 g de miel de abejas
125 g de mantequilla sin sal
200 ml de crema de leche

Para la ganache

100 g de chocolate al 70 %, partido en trozos
150 ml de crema de leche
1 pizca de sal
1 pizca de ají en polvo al gusto

Pétalos de flores comestibles

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 350 °F / 180 °C.

Para la masa: En un recipiente combine la mantequilla, el azúcar, el cacao y mezcle con batidora eléctrica hasta obtener una mezcla suave. Agregue la yema de huevo y mezcle nuevamente. Tamice la harina sobre la masa, vuelva a batir a baja velocidad para incorporar todos los ingredientes. Forme una bola con la masa, cubra con papel film y lleve a refrigeración por 20 minutos.

Con la ayuda de un rodillo estire la masa y corte aros grandes para cubrir la base y los bordes de cada molde. Cubra las masas con papel de aluminio y rellénelas con frijoles secos. Hornee por 10 minutos, retire el papel y los frijoles. Hornee 5 minutos más o hasta que la masa esté seca. Deje enfriar.

Para el caramelo: En una cacerola hierva el azúcar, el agua y la miel hasta que la mezcla tenga un color ámbar. Retire del fuego. Agregue con sumo cuidado y rápidamente la mantequilla, la crema de leche y la sal hasta obtener un caramelo suave. Vierta el caramelo caliente sobre las tartas, hasta tres cuartos de altura, deje enfriar por 1 hora.

Para la ganache: En una olla, caliente a fuego medio la crema de leche. Retire del fuego. Aparte, en un recipiente agregue el chocolate, vierta sobre este la crema caliente, la sal, el ají y mezcle. Retire las tartas de la nevera, vierta la ganache sobre el caramelo y lleve nuevamente a refrigeración. Retire, desmolde y decore con los pétalos.

Torta merengada de chocolate

PARA 8 PORCIONES

Prepare un molde de 20 centímetros de diámetro y 7 centímetros de altura con papel parafinado en la base

6 huevos (2 enteros + 4 separados en claras y yemas)
90 g de azúcar morena
240 g de chocolate 70 %
180 g de mantequilla sin sal
50 g de harina de trigo
3 g de polvo para hornear
80 g de almendras fileteadas
1 limón, el zumo
220 g de azúcar impalpable
10 g de almidón de maíz
25 g de cacao amargo
Moras al gusto

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 320 °F / 160 °C.

En un recipiente ponga 2 huevos, 4 yemas y el azúcar. Bata con batidora eléctrica por unos 10 minutos hasta llegar a punto de letra / punto cinta.

Aparte, en un recipiente al baño María derrita el chocolate con la mantequilla. Incorpore la mezcla de chocolate a la preparación anterior y con una espátula de goma integre nuevamente.

Aparte, tamice la harina y el polvo de hornear e incorpore a la preparación de chocolate. Agregue las almendras y vierta la preparación en el molde.

Hornee por 40 minutos. Cuando la cocción vaya en 35 minutos, prepare el merengue.

Para el merengue: En un recipiente ponga las 4 claras restantes (a temperatura ambiente) con el zumo de limón y bata hasta que las claras dupliquen su volumen. Tamice el azúcar impalpable e incorpore a las claras mientras continúa batiendo hasta obtener un merengue sostenido. Aparte, tamice el almidón de maíz y el cacao amargo e incorpore al merengue.

Retire la torta del horno y suba la temperatura del mismo a 360 °F / 180 °C. Vierta el merengue sobre la torta y hornee por 25 minutos. Saque del horno y todavía caliente, con mucho cuidado, empuje con los dedos hacia el centro el merengue que creció en el horno. No pasa nada si se resquebraja el merengue, ya que la torta es rústica. Deje enfriar y desmolde con ayuda de una espátula.



A close-up photograph of a person's hands sorting through a large pile of dark, roasted cocoa beans on a wooden tray. The person is wearing a green and black patterned shirt. The background is blurred, showing a rustic building with a thatched roof. The text "Productos de las asociaciones cacaoteras" is overlaid in the bottom right corner.

Productos
de las asociaciones
cacaoteras



CANASTEANDO Chocolate Canasteando

Este chocolate de mesa, 100 % cacao, lleva por nombre el de su organización. Las mujeres tienen una relación con las canastas; las usaban las mayores para guardar sus productos: el pescado, el mercado o el propio cacao. Por esta razón escogieron el nombre de Canasteando y también porque las suelen llamarlas “canasteras de Tumaco”.

Contacto comercial: Loryc Ceballos, 322 7106140

Tiktok - @canastiando
Instagram - @asmusca2
Facebook - Canastiando



CORPOTEVA Nibs de cacao

Los nibs son trozos de cacao tostado caramelizados con panela. Este es el producto estrella de Corpoteva. Pueden comerse como mecate y hasta en el desayuno. Los preparan con cacao orgánico cultivado en San Luis Robles, en Tumaco, y son una fuente de fibra, proteínas y grasas saludables.



Contacto comercial: Carolina Quiñones, 301 6813301

Instagram - @corpotevasanluis
Facebook - Corpoteva San Luis Robles
Twitter - @corpoteva
TikTok - Corpoteva.tumaco



ASOCACAO Chocolate La Hoz

Esta es la marca del producto insignia de Asocacao, en Policarpa, Nariño. Se trata de un chocolate de mesa en varias presentaciones: endulzado con panela y sin dulce, que comercializan por pedido. Su nombre está inspirado en la Hoz de Minamá, una depresión geográfica donde el río Patía rompe la cordillera nariñense para llegar hasta el Pacífico.

Contacto comercial: Esperanza García, 316 2534908

Instagram - @asocacaopolicarpa
Facebook - Asocacao



AGROMIRA Chocolate PazSabor

Esta marca de chocolate de mesa fino de aroma y sabor de cacao, origen Tumaco, es cultivado por los miembros de la Asociación de Agricultores del Mira, Agromira, y transformado en la planta de esta organización con cacao al 60, 70 y 85 %. El nombre de su marca refleja la lucha de los cultivadores para tener opciones diferentes a la espiral de violencia que afecta a Tumaco y a las poblaciones cercanas al río Mira.

Contacto comercial: Segundo Sevillano, 313 5202725

Instagram - @paz_sabor



Agradecimientos especiales

A la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)

Agencia estatal, adscrita al Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación a través de la Secretaría de Estado de Cooperación Internacional, responsable del fomento, programación, coordinación operativa, gestión y ejecución de las políticas públicas de la cooperación española para el desarrollo sostenible, la acción humanitaria y educación para el desarrollo sostenible y la ciudadanía global.

A las Organizaciones de base apoyadas por los proyectos, quienes abrieron sus puertas a BEHIND CACAO, para compartir sus historias de vida y transformación.

AGROMIRA - Asociación de Agricultores del Mira: Organización que beneficia a 50 familias productoras de cacao del distrito de Tumaco mediante la producción, transformación y comercialización de sus productos. Gracias al acompañamiento técnico y al apoyo del proyecto #CacaoCalidadNariño han mejorado la presentación de sus productos a base de cacao, alcanzando su participación en ferias y escenarios comerciales que redundan en la vida y el bienestar de sus asociados, familias y comunidad en general. "PazSabor" es su marca de chocolate, la cual ofrece productos de consumo directo como chocolate fino de sabor y aroma con altos porcentajes de cacao origen Tumaco.

ASMUSCA - Asociación de Mujeres Canasteando del Bajo Mira y Frontera: Asociación conformada por 106 lideresas del Consejo Comunitario Bajo Mira y Frontera, que buscan reivindicar el papel de la mujer a través de procesos culturales, sociales, gastronómicos y medioambientales. Con el proyecto #CacaoCalidadNariño, la asociación cuenta con una planta de transformación de cacao que les ha permitido generar oportunidades de empleo a 10 mujeres del Consejo Comunitario, mejorando sus ingresos y la calidad de vida de sus familias. Además, han podido consolidar su marca de chocolate Canasteando, ofreciendo una amplia variedad de productos como chocolate de mesa, chocolatinas y bombones rellenos con cacao fino de sabor y aroma.

ASOCACAO - Asociación de Productores de Cacao de Policarpa: Organización ubicada en el municipio de Policarpa, Nariño, conformada por 160 familias productoras de cacao. Actualmente, y gracias al proyecto #CacaoCalidadNariño, su organización cuenta con una planta de transformación de cacao que contribuye al fortalecimiento de la economía, el desarrollo y la construcción de paz en la cordillera nariñense. Asocacao cuenta con su marca de chocolate "La Hoz", la cual les permite comercializar chocolatinas y chocolate de mesa convencional con azúcar, sin azúcar y con panela, elaborados a base del mejor cacao seleccionado del municipio.

CORPOTEVA - Corporación de Servicios y Asistencia Técnica Las Varas: Organización que desde el 2009 ha trabajado por beneficiar a 240 familias productoras de cacao del Consejo Comunitario Rescate Las Varas. Su cacao fue premiado como uno de los mejores del mundo en el Salón Internacional del Chocolate en París en el 2015 y en Tokio en el 2017. Con orgullo presentan sus productos: nibs de cacao y nibs de cacao con panela, y gracias al acompañamiento técnico, la asesoría personalizada y la maquinaria entregada con el proyecto #CacaoCalidadNariño han podido fortalecer su cultivo en fino y los procesos de transformación del cacao, además de consolidar la creación de su marca y comercializar su cacao fino de sabor y aroma origen Tumaco.

A los gobiernos regionales y locales que han jugado un papel importante.

Las dos últimas gobernaciones de Nariño han brindado apoyo desde la Secretaría de Agricultura y la Oficina de la Gestora Social en los procesos productivos y en el acceso a escenarios de comercialización, relacionamiento y posicionamiento de la marca Cacao Calidad Nariño.

A Carlos Ignacio Velasco y Mayumi Ogata

Socios fundadores de la industria CACAO HUNTERS, Popayán, Cauca



BEHIND CACAO COLOMBIA

Una publicación de
©2023, Ayuda en Acción, Colombia

ISBN 978-958-8978-36-9



MARÍA ISABEL CERÓN DE SOUSA
Dirección País

MAURICIO LÓPEZ MESÍAS
Coordinador Nariño

OVERMAN TORRES QUIÑONES
Coordinador Tumaco

GABRIEL RAMÍREZ SÁNCHEZ
Jefe Comunicaciones



Libro creado, producido y editado por
MNR COMUNICACIONES Y EDICIONES SAS
www.mnrediciones.com

Dirección editorial y gráfica
MARÍA LÍA NEIRA RESTREPO

Textos generales
LUIS GUILLERMO RESTREPO SATIZÁBAL

Textos Crónicas
ANA MARÍA SAAVEDRA SAAVEDRA

Fotografía de campo y comunidades
GABRIEL FERRERO REBOLLEDO

Fotografía recetas y apoyos
JORGE H. GONZÁLEZ GUTIÉRREZ

Creación y preparación de recetas
CATALINA VÉLEZ OCAMPO

Producción de recetas
ESTUDIOS Y PRODUCCIÓN

Diseño y diagramación
ROSITA FAJARDO TORRES

Corrección de Estilo
MARTHA L. SOTOMAYOR PULIDO

Preprensa
FINAL TOUCH DIGITAL SAS

Impresión
PANAMERICANA FORMAS E IMPRESOS
Impreso en Colombia

Foto p. 57 ©Ayuda en Acción

Ilustraciones ©Adobe Stock

Cacao © Choirun Nisa

P. 24 ilustración botánica ©mayillustration

P. 28, 29 y 33 ©dakora y ©zenina



Las crónicas incluidas en esta obra son una oportunidad para conocer los procesos que lideran las mujeres y los hombres que encabezan las comunidades en Nariño y Cauca, y son muestra de las oportunidades que tiene Colombia si logra integrar la riqueza ambiental con el desarrollo sostenible y la construcción de paz.

Ayuda en Acción

m n r | comunicaciones & ediciones

