

Almanaque del **Futuro**

EXPERIENCIAS MOTIVADORAS PARA UN MUNDO MEJOR

Experiencia motivadora No. 32



CHOCOLATE Y ALGO MÁS

CHOCOLATE Y ALGO MÁS

Una finca en el bosque tropical del Chocó Ecuatoriano, cultivando cacao orgánico y produciendo deliciosas barras de chocolate, dedicando el noventa por ciento del terreno a la conservación y recuperación del ecosistema. Justicia social y sostenibilidad ecológica, economía circular y colaborativa, quiebres de paradigmas que abren nuevos caminos.



Justicia social y sostenibilidad ecológica

La propiedad manejada por Agustina y Alejo, ubicada en la comunidad de Mashpi, Chocó Ecuatoriano, abarca 56 hectáreas. Durante un paseo por la finca, visitamos los cacaotales en sistemas agroforestales análogos, el vivero y la zona de procesamiento, todo en pleno bosque, Agustina explica: “Cuando empezamos el proyecto en la finca con Alejo, nuestros propósitos eran dos; restaurar el bosque y conservar mientras se produce un chocolate con conciencia”. Agustina vivió su infancia con sus padres en la finca de la familia. Luego vivió en la ciudad y estudió ecología, Alejo migró de Costa Rica al Sur buscando aves y se quedó en estas montañas.

La zona del Chocó Ecuatorial se caracteriza por su abundante vegetación tropical y generosas lluvias, casi a diario. Solo en una décima parte de la superficie de la finca se produce cacao; 50 hectáreas no son intervenidas en la actualidad y han entrado en una fase de regeneración del ecosistema. Varias de las familias de fincas vecinas, en parte son parientes de Agustina, están en la misma onda de restaurar el bosque. Esta circunstancia ha permitido conformar un corredor más extenso de restauración ecológica, al mismo tiempo que se contrapone una grave amenaza ya que la zona está concesionada para minería metálica.

“Nuestro producto, el chocolate contribuye a generar justicia social y sostenibilidad ecológica en el bosque”, indica Agustina. Las plantas de cacao se encuentran solo en las partes planas de la finca. “Hemos partido de principios permaculturales y de herramientas de la forestería análoga para el diseño y manejo de los bosques de alimentos. Al principio los cacaotales parecieron más plantaciones de yuca o palmito porque sembramos las plantas de cacao de forma asociada, como los cacaos y algunos otros frutales son árboles



y por eso demoran más en cosechar, pudimos aprovechar la sucesión natural con otras plantas alimenticias, especialmente diversidad de ciclos más cortos". Como guardianes de semillas, la pareja resguarda más de 35 variedades tradicionales del cacao ecuatoriano, el cacao nacional fino de aroma. La gran mayoría de productores de cacao opta por variedades híbridas. La producción del cacao en la finca es cien por ciento orgánico; fertilizantes y bio-reguladores se elaboran en la finca. Enfermedades del cacao que se dan con frecuencia en monocultivos como la escoba de bruja, causada por un hongo, no aparecen o son fácilmente controlables por los bio-fertilizantes con activación de microorganismos de montaña que son aplicados. Además del cacao se cultivan aproximadamente trescientas variedades de frutas, nueces, y demás ricuras tropicales, todo en pequeña escala.

Del cacao a la barra de chocolate

Mashpi Chocolate Artesanal es el nombre de la marca del chocolate que se produce aquí en la finca. A Agustina y Alejo les acompañan otras tres personas en las labores de la finca.

"Cuando empezamos a cosechar nuestro cacao", recuerda Agustina "hemos vendido en dos ocasiones el cacao sin procesarlo. El precio que se nos pagó ha sido tan bajo que tomamos la decisión de procesar el cacao y producir chocolate aquí mismo". Dado que el volumen de la producción de cacao en la finca no es muy grande surgía la necesidad de organizar el procesamiento en pequeña escala. "Las máquinas de procesamiento son por lo general diseñadas para volúmenes industriales; pero hemos encontrado formas para adaptar el equipamiento técnico a nuestras necesidades; además apuntamos más a procesos manuales que mecanizados", explica Agustina, mostrando las instalaciones donde se fermenta y seca el cacao y luego la sección de producción de chocolate. La producción y su volumen siguen siendo artesanal pero aun así se ha tenido que ampliar los espacios de la chocolatería.

No es común encontrar en una finca de cacao la cadena productiva completa. Mashpi Chocolate Artesanal es una muestra de que es posible: desde la planta de cacao hasta la barra de chocolate, dando énfasis más en la restauración del ecosistema que en la producción. Hay una oferta bastante surtida de productos de chocolate orgánico con más de 20 productos, entre barras de chocolate con diferentes sabores, como guayabilla, chocho, cardamomo, además de pepitas, cacao en polvo y otros más. El grado de concentración de cacao en los productos varía de 60 hasta 100%. La opción de producir desde la materia prima hasta el producto final en la finca ha permitido generar empleo para personas de la vereda que viven a 15 minutos y que no tienen tierra propia.



Mashpi Chocolate Artesanal sobre sí mismo:

Nuestra producción es Artesanal: Arte-sano

- ▣ Cada barra de chocolate que usted compre será única, diferente y de gran calidad.
- ▣ Nuestro trabajo es altamente manual, prescindimos de usar tecnología sofisticada, ingredientes químicos o altamente industrializados, garantizando que nuestros productos sean esencialmente buenos, limpios y justos.
- ▣ Aplicamos rigurosamente controles ambientales y de calidad de todos los pasos del procesamiento del cacao, desarrollando así todo el potencial de sabores y aromas únicos del mundialmente famoso Cacao Nacional Fino de Aroma.
- ▣ El concepto de chocolate de origen toma forma en la finca de Mashpi Chocolate Artesanal, pioneros en contar con un taller artesanal equipado con maquinaria diseñada para optimizar los aromas y sabores de chocolates de exquisita y excelente calidad, únicos en el mundo por ser de un cacaotal 100% orgánico, que combina frutas nativas, exóticas y endémicas del Chocó.

¡Procesamos todo el cacao y producimos chocolate en la finca!

fuelle: <http://chocomashpi.com/chocolate-artesanal-mashpi>

“Ofrecemos a personas interesadas recorridos por la finca y las instalaciones. Alejo junto con un joven de la zona, hace también caminatas con avistamiento de aves” indica Agustina. Los ingresos que logran con la venta de los productos de chocolate y frutas, además de los recorridos con visitantes permiten el sostenimiento de la finca y de quienes dedican su trabajo y vida a este proyecto.

De mercados y certificación

“Nuestros productos cuentan con registro sanitario nacional además de certificación orgánica para mercados en Europa, Asia y Estados Unidos”, menciona Agustina. “Haciendo un balance del mercadeo, nos dimos cuenta que es más favorable insertarnos principalmente en el mercado local-regional y nacional; en vez de grandes volúmenes, producimos una gama amplia de productos”. De hecho son costosas las certificaciones anuales como requisito para poder vender los productos en Europa y otras partes del mundo. Agustina y Alejo cuestionan con razón la poca seriedad de los procedimientos de estas certificaciones. “Las empresas certificadoras, por lo general extranjeras, no inspeccionan a profundidad los cultivos sino estudian mayoritariamente documentación”. Para cada envío de mercadería a mercados en ultramar, además de la certificación, surgen gastos elevados de transacción.

Lógica colaborativa

Alejo, Agustina y su hermana Manuela quién se encarga de ventas, se pagan el mismo sueldo que reciben las personas que colaboran en Mashpi Chocolate Artesanal: un sueldo base de aproximadamente 500 dólares mensual. “Con estos ingresos vivimos muy bien; pero más importante que el ingreso monetario es poder vivir en armonía con la naturaleza”. Agustina disfruta vivir en la finca y evita estar mucho tiempo en la ciudad. Las

ganancias de la finca y del chocolate son reinvertidas en la finca. “La finca vecina se vende”, cuenta Agustina. El dueño vive en Quito y la producción de palmito en monocultivo no llena sus expectativas, a pesar de ganancias liquidas mensuales de varios miles de dólares. “Hemos decidido comprar una parte de la finca para ampliar nuestro proyecto de agricultura regenerativa y conservación del bosque”. La compra permitirá poner fin al uso de agroquímicos y con ello a reducir considerablemente la contaminación del río Mashpi. Los colaboradores del proyecto Mashpi Chocolate Artesanal, dos de ellas son madres solteras y cabeza de familia, van a ser tan dueños como la pareja de la nueva área de restauración. La lógica económica de la finca y sus dueños es circular y colaborativa: las

utilidades generadas en la finca son producto del trabajo entre toda_os. Tres fincas campesinas cercanas decidieron aceptar capacitación de Mashpi Chocolate Artesanal y producen en la actualidad cacao que se procesa en la finca de Agustina y Alejo. Los beneficios obtenidos quedan en la zona y son compartidos.

Guardianes de semillas y pioneros

Alejo y Agustina son guardianes de semilla en temas de cacao y forman parte de la colectividad de la Red de Guardianes. La pareja conoció esta agrupación cuando años atrás fueron invitados a un encuentro. Una caracte-

rística de las y los guardianes es su constante búsqueda y experimentación. En el caso de Agustina y Alejo, han decidido abandonar la certificación orgánica para incursionar en métodos más verídicos para poder comprobar los avances en torno a la restauración y recuperación del ecosistema. Están estudiando y preparando pruebas de cromatografía; se trata de una técnica de la agricultura biodinámica, analizando la calidad de suelos. La cromatografía permite ver en un soporte de papel, como es la interacción entre minerales, materia orgánica y microorganismos. Además de la cromatografía, Alejo y Agustina están interesados en certificar y monitorear su forestería análoga en la recuperación del bosque y de la biodiversidad perdida. Con Slow Food están en diálogo para obtener el sello de Baluarte con la mención Chocolate del Chocó. Javier Carrera que nos acompaña durante la visita es una de las personas del grupo de coordinación de la red de guardianes que cuenta desde hace poco con un apoyo de Misereor. Referente a la cromatografía Javier explica: “Los guardianes no nos cerramos a una sola vía; estamos convencidos que otra convivencia con nosotros mismos y con la naturaleza es posible sin caer en un dogmatismo”. Mashpi Chocolate Artesanal es la prueba fehaciente de lo dicho: se trata de chocolate y, sobre todo, de algo más.



Mensajes al futuro:

Producir para restaurar, reinvertir en la recuperación del ecosistema en vez de lucrar.

Cultivar sano y con justicia ecológica, procesar y transformar de manera artesanal generando circuitos locales basados en el concepto colaborativo.

Lógica económica basada en los conceptos de colaboración, reciprocidad y equidad holística y distributiva.

Cada barra de chocolate producida es un paso más a un presente con futuro.

El texto fue elaborado, basado en conversaciones in situ por Jorge Krekeler, facilitador por encargo de la AGEH y Misereor y consensuado con las personas visitadas. Se agradece a Agustina Arcos de Chocolate Artesanal Mashpi y a Javier Carrera de la Red de Guardianes de Semillas.



Almanaque del Futuro

Autor: Jorge Krekeler, asesor de Misereor / AGEH - jorge.krekeler@posteo.de

Diseño: Nicole Maron

Fotografías: Mashpi Chocolate Artesanal y Jorge Krekeler

Datos de contacto en cuanto a la experiencia documentada:

Agustina Arcos – Mashpi Chocolate Artesanal - contact@chocomashpi.com

Website: www.chocomashpi.com

Facebook: [Mashpi Artesanal Chocolate](#)

Red Guardianes de Semilla: Javier Carrera

www.redsemillas.org – info@redsemillas.org

Edición: mayo 2019

Con el apoyo de:

MISEREOR
IHR HILFSWERK

www.almanaquedelfuturo.wordpress.com



CC-BY 4.0, pueden aplicarse otras licencias a logotipos, imágenes individuales y textos (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/21.06.2018>)