REFORMA
CORAZÓN DE MÉXICO

Fecha	Sección	Página
02.09.2022	Buena Mesa	2

Del cacaotal A LA BARRA

Promovido por la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolate, desde 2019, cada 2 de septiembre, se celebra el ***Día Nacional del Cacao y el Chocolate.***

Para conmemorar esta efeméride, te contamos sobre ***tres proyectos*** que entretejen historias familiares, amor por México y sus árboles ***cacaoteros***

VIVIANA MAHBUB*

HERENCIA ANCESTRAL

Regalo de México para el mundo, el cacao crece en zonas tropicales húmedas y se cosecha dos veces al año (abril-mayo, noviembre-diciembre).

En tiempos prehispánicos, esta semilla era moneda de cambio, privilegio de nobles y guerreros; de hecho, su nombre científico viene de "Theo", que significa dios en griego, y "broma", del latín, que quiere decir manjar. Theobroma es, entonces, "manjar de los dioses".

Cuenta la leyenda que Quetzalcóatl robó el árbol del cacao a los dioses, le pidió a Tláloc lluvia para que creciera y a Xochiquetzal, diosa de la belleza y el amor, que le diera flores... De ahí que que se destinara a celebraciones y ritos.

Oaxacacao EN: OAXACA INICIATIVA DE: TANIA Y ALAN AVENDAÑO

Dos hermanos vieron más allá del oficio de su abuelo, Avelino Avendaño García, y lo transformaron en una realidad que nutre las tradiciones culinarias oaxaqueñas.

Avelino era productor de café en la Sierra Mazateca. La caída de precios, en los 70, lo obligaría a mudarse a San Andrés Cerro Quemado, donde empezó a producir cacao en 2010.

Tras graduarse de la universidad, Tania y Alan, enamorados del dinamismo del fruto, comienzan a elaborar chocolate para vender en eventos y ferias.

"Nunca acabamos de aprender y eso nos encanta. Impulsamos la importancia histórica del cacao y difundimos el fruto de Oaxaca que, con sólo el uno por ciento, no figura mucho entre los estados productores.

"En Oaxaca, la cantidad que se produce es mínima frente a la alta demanda de las cocineras tradicionales; compran mucho de Tabasco, Chiapas o Guatemala. Ellas saben cómo lo quieren y ya identifican que el cacao oaxaqueño tiene las características y calidad que buscaban fuera".

Los hermanos Avendaño reconocen que la expresión de sus productos proviene del terruño, de un ecosistema compartido con especies maderables y árboles frutales de mango, plátano y lima, a los cuales han dedicado una línea de chocolates.

"El valor de la gente en la comunidad, la reforestación de la zona, no utilizar agroquímicos, la calidad del agua y practicar técnicas de siembra y cosecha tradicionales hacen la diferencia en la calidad", reconoce Avelino.

Cacaos criollo, trinitario y forastero se mezclan en los productos de Oaxacacao y tienen también pataxte, una escasa especie, 'prima' del cacao, con la que se preparan bebidas tradicionales como el tejate y el choco-atole.

Hacen barras con diferentes porcentajes de cacao, con frutas tropicales, con pataxte, nibs garapiñados y chocolate artesanal.

Continúa en siguiente hoja

$ 146484.00
Tam: 939 cm2

oaxacacao.mercado-shops.com.mx
oaxacacao

Ko'kov Chocolatería

EN: CHIAPAS
INICIATIVA DE: REBECA VÉLEZ Y FABIO PÉREZ

Si lográramos trabajar en comunidad todo sería más fácil, dice Fabio. Y bajo ese principio, Ko'kov –cacao en tzotzil– es un proyecto sustentable con una visión 360. Trabajan directamente con productores de cacao orgánico en Mezcalapa, Selva y Soconusco.

En esa tierra zoque, donde el cacao pervive entre árboles de zapote, mango, chiles y orquídeas vainilla, Rebeca y Fabio capacitan a las comunidades en elaboración de chocolate, productos de cacao y artesanías.

Los artífices del proyecto comparten conocimiento para que los pobladores logren cosechas de calidad, preserven bebidas tradicionales a base de cacao y ofrezcan chocolate de buena factura a precio justo.

Fabio, agrónomo y zootecnista, de familia cafetalera, se encarga de la operación en campo, la producción y el control de calidad; dentro del proyecto comunitario, ayuda a estructurar planes de negocios que aseguren ingresos durante todo el año.

Rebeca Vélez, quien se formó en gastronomía de la mano de Yuri de Gortari, se encarga de la transformación del grano. En Chiapas, dice, faltaba valor agregado más allá del chocolate de mesa; esa fue su motivación para iniciar Ko'Kov.

"Cuando les llevamos a los recolectores el cacao que les compramos hecho chocolate, no lo pueden creer, porque además no lo habían comido nunca", cuenta.

En su catálogo hay más de 40 productos; uno de los más divertidos es la línea con nombres de juegos y juguetes mexicanos (escondidas, balero, yoyo, matraca, papalote y canicas). La matraca, por ejemplo, es cacahuate bañado de caramelo con un toque de sal de mar y cubierto con chocolate amargo.

Continúa en siguiente hoja

*Internacionalista, cocinera, health coach y amante de los productos locales y artesanales @pequenoproductormx

Cortesía de los chocolateros