

Diagnóstico visita a Tesoro Escondido, Esmeraldas

Elaborado por Susana Cárdenas Overstall

Con el fin de determinar la situación actual de las plantaciones de cacao en Tesoro Escondido (Esmeraldas) se realizó una visita de seis días (11-16 de agosto 2013) a la zona. Al viaje de campo nos acompañó la bióloga Citlalli Morales, investigadora de la Universidad de Sussex, la abogada Pamela Ferro de ONG Client Earth, Felipe Alfonso de Proyecto Washu e importantes habitantes de la comunidad de Tesoro Escondido.

Los intermediarios en Las Golondrinas y Hoja Blanca

Apenas llegamos a la población de Las Golondrinas se tuvo la oportunidad de visitar a algunos intermediarios de cacao de la localidad. El intermediario compra al agricultor:

- a. El cacao Nacional mezclado con el híbrido CCN51 y se lo paga a un precio aproximado de \$90 el quintal.
- b. El cacao llamado de “segunda” que significa cacao bueno mezclado con cacao enfermo (Monilia) a un precio de \$70 el quintal.
- c. El cacao enfermo con Monilia a \$40 el quintal.

El depósito de los intermediarios son galpones donde se apila el cacao en buenas condiciones al lado de cacao enfermo o la mezcla de ambos. Al comprobar la calidad del cacao, partiendo la pepa por la mitad, se percibe que el cacao no está bien fermentado, ni secado y que posee un alto grado de humedad, según los comerciantes la humedad llega al 3 o 5%.

Esta es una situación recurrente que la observamos en los tres negocios que visitamos. (Pero no es la excepción, ya que se ha comprobado que así funciona en otras provincias del país). Los intermediarios pagan por peso, razón por la cual los agricultores prefieren no secarlo al 100% porque el cacao semi-seco gana en peso y en volumen. Es decir, el intermediario no exige calidad del producto al agricultor por lo que el campesino no cumple con el proceso necesario para lograr un cacao de calidad.

La mayoría del cacao que sale de Las Golondrinas se lo comercializa en Quinindé, Santo Domingo, cuyo destino final es el puerto de Guayaquil. Al parecer el intermediario lo vende a su vez a otro comerciante adicional y en Guayaquil se vende el quintal a \$110 al exportador. Los precios varían de acuerdo a lo que marca el costo del producto en la Bolsa de Valores de NYC. Cabe decir que el valor de una tonelada de cacao ecuatoriano en el mercado internacional es de \$2.500 aproximadamente.



Muestras de cacao en Las Golondrinas

En el pueblo de Hoja Blanca existen dos intermediarios pequeños cuyo fin es recolectar el cacao que se produce en los alrededores del pueblo y en Tesoro Escondido. Las condiciones de trabajo son más precarias, viven en la misma casa donde recolectan el cacao y los precios son menores. El quintal se paga entre \$70 y \$90. Allí se observó cómo llega el cacao hasta el intermediario. Muchos de ellos lo llevan en “baba” o mucílago (pepa fresca, recién desgranada) en los sacos. Luego el intermediario lo deja escurrir el mucílago en los mismos sacos durante dos días y lo seca en una pequeña piscina de cemento que funciona con gas. (Caso del señor Barreiro). El otro comerciante lo seca en la calle sobre un plástico, al parecer no por tiempo suficiente. Las pepas de cacao que abrimos para comprobar la calidad presenta las similares características que las antes vistas en Las Golondrinas: cacao Nacional mezclado con CCN51, con una fermentación pobre.

Esta época del año (agosto) se la considera temporada baja. Uno de los intermediarios manifiesta que sólo recogen 60 quintales de cacao semanales. Sin embargo, en la temporada alto que inicia en octubre hasta febrero la cifra alcanza hasta los 300 quintales semanales.

Estado de las plantaciones en Tesoro Escondido

Para llegar a Tesoro Escondido tomamos una camioneta hasta la plantación de la familia Montalbán y luego iniciamos el recorrido a pie. Ese día realizamos un total de siete visitas guiadas por el presidente de la Cooperativa Don Javier Cedeño.

A continuación las observaciones:

1. Desde las plantaciones adyacentes a la familia Montalbán se ha sembrado cacao sobre lo que antes fue un bosque primario hoy convertido en rastrojo. Se observa una mezcla en las plantaciones de árboles de cacao, plantas de Nacional, mezclada con Trinitarios, también llamados “Venezolanos” y plantas de CCN51. La tendencia es que no se delimite los cultivos por variedad, sino que se siembren de una forma desordenada árboles de Nacional, CCN51 y Trinitarios juntos.
2. El porcentaje de cacao Nacional y fino de aroma (incluyendo en Trinitario) representa un %75 y %25 de cacao híbrido CCN51
3. La tendencia de sembrar CCN51 ha aumentado en la última década, debido a recomendaciones entre vecinos u otros productores de cacao CCN51 que les han sugerido cultivarlo por la mayor cantidad de mazorcas que produce la planta. Sin embargo, existe un fuerte vínculo cultural y de tradición a sembrar cacao Nacional, ya que sus padres y abuelos lo sembraron y a ellos prefieren continuar la tradición
4. La mayoría de agricultores siembran en semilla “pepa”, más que en plantas compradas de viveros
5. A las plantaciones les urge podas, al igual que tratamientos de para controlar plagas como la Monilia
6. La mayoría confirma que su cacao es orgánico por la ausencia de productos químicos en sus cultivos. Sin embargo, para que sean consideradas “orgánicos” requieren la visita de inspectores que verifiquen el producto como tal
7. En general en cacao Nacional que se encontró en Tesoro posee una buena genética con una alta influencia de Criollo, el *Rolls Royce* del cacao. No obstante, al no ser tratado como un producto de alta calidad pierde su valor potencial que lo convertiría en un productopreciado en el mercado internacional

A continuación analizaremos brevemente las seis plantaciones visitadas:

1. Plantación del señor Javier Cedeño – Presidente de la Cooperativa Tesoro Escondido

Según datos provistos por su el señor Patricio Paredes, el territorio comprende seis hectáreas. Dentro de su plantación encontramos sembrados 75% de cacao Nacional y %25 de CCN51. Las plantas de Nacional con alto índice genético de Criollo provienen de la plantación del agricultor vecino (Manuel Medina). Toda la producción es orgánica. Las malezas se las corta con “chapeadora”, sin insecticida. Requiere una poda completa y manifiesta que quisiera mejorar las

técnicas de fertilización orgánica, el proceso de fermentación y secado. Expresa que el cacao Nacional no ha sufrido de plagas extremas, sino que crece de forma casi silvestre. En cambio, el CCN51 sí produce más, pero requiere uso de insecticidas y fertilizantes químicos para que dé frutos. Admite que en general los agricultores no cuidan como deben el cacao Nacional porque no es bien pagado por los compradores, que da lo mismo cultivar el CCN51 que el Nacional porque pagan el mismo precio el uno o el otro.

Su sueño es que su cacao tenga un precio justo, un peso justo y entregar calidad, con certificaciones.

Don Javier tiene un tendal en su casa construido sobre tablones de madera. Lamentablemente no pudimos observar el proceso de cosecha y el uso debido del mismo. Lo que percibimos es que existen buenas intenciones de mejorar la calidad del producto, aceptando compromisos y riesgos.



El presidente de la Cooperativa Don Javier Cedeño

2. Plantación del señor Miguel Mora

Esta plantación de aproximadamente ocho hectáreas está muy bien cuidada. La plantación está sembrada con 50% de cacao Nacional y 50% con cacao CCN51, divididos los límites, sin mezclar una variedad con otra. Miguel expresa que mientras la plantación de CCN51 cosecha siete quintales cada semana, en la de Nacional la cosecha es de tres quintales cada quince días. De hecho, esto lo

logra con el uso de fertilizantes (en pequeñas cantidades) en la plantación de CCN51 gracias a la sugerencia de un amigo de la población de El Carmen. Miguel está cargo de su plantación, no cuenta con la ayuda de sus familiares.

3. Plantación de la señora Susana Baluarte

Esta es una plantación de huertas tradicionales 100% de cacao Nacional que ha sido abandonada. (El terreno ahora se lo usa como potreros). De reactivarla, se requiere una poda intensa, al igual que el uso de fertilizantes orgánicos y demás.

4. Plantación del señor Oli Baluarte

Aquí también se repite el caso anterior. Una huerta tradicional de cacao Nacional abandonada.

5. Plantación del señor Manuel Medina

Al llegar a la “Cuarta Bancada”, a la plantación de señor Medina, ya agotados por un alarga caminata de casi 10 horas continuas, tuvimos una revelación. Era el momento esperado para descubrir una extraordinaria plantación de cacao Nacional-Criollo que cualquier chocolatero europeo pagaría por comprar toda la cosecha. Javier Cedeño me mostró un sinnúmero de mazorcas, todas dueñas de un exquisito sabor y un color inigualable. El señor Medina posee en 100% cacao Nacional y se encuentra sólo cuidando de su plantación. No descubrimos su método de cosecha, ni post-cosecha, ni secado porque se encontraba ausente resolviendo unos asuntos familiares.



Cacao Nacional de la plantación de Don Manuel Medina

6. Plantación de la señora Yadira Giler y el señor Patricio Paredes

Esta plantación yace a 250 metros a nivel del mar. Posee seis hectáreas, divididas en huertas tradicionales de cacao Nacional que necesitan regenerarse

y plantaciones de Nacional activas, con excepción de cuatro árboles de CCN51. Las mazorcas tienen buena genética, fueron sembradas con semillas de los árboles del vecino Medina por lo que la calidad es extraordinaria. Con los propietarios tuvimos la oportunidad de observar el proceso de cosecha y post-cosecha que a continuación describiremos.

Proceso de cosecha

Para analizar el proceso de cosecha y fermentación fue necesario recolectar el cacao en la plantación de la familia Paredes-Giler.

Durante la mañana observamos y recolectamos con los propietarios las preciadas mazorcas de cacao Nacional, verdes amarillentas, amarillas anaranjadas y color rojo - naranja que al partirlas con el machete se las desgranaban y se las depositaba en una caneca. Probamos el exquisito mucílago y degustamos el sabor frutal, característica muy apetecida en el mercado del chocolate gourmet. Sin embargo, comprobamos que en la cosecha se mezcla este excelente cacao fino de aroma con mazorcas enfermas con Monilia. Sólo basta que una pepa de cacao enfermo se junte con el resto para contaminar el sabor. Esta práctica se la realiza con el fin de ganar peso al momento de vender el quintal de cacao a los comerciantes y es un proceso que, según los propietarios de la plantación, lo repiten todos los agricultores de Tesoro Escondido.

Patricio Paredes manifestó además que nadie les exige calidad, les pagan igual si llevan sus quintales de cacao con Monilia o sin Monilia, si se mezcla Nacional con CCN51. Si llevan por separado el cacao en buen estado y el enfermo el comerciante lo mezclará todo para re-comercializarlo y venderlo a las grandes compañías exportadoras nacionales y transnacionales.

La recomendación inmediata fue que si desear cotizar mejor su cacao es elemental que no se mezcla el cacao fino con Monilia, sino separarlo.



Yadira Giler recolecta cacao de su plantación

Proceso de fermentación

El cacao se lo pone dentro de unos sacos de plástico y se lo deja escurrir por dos días en los tendales. Posterior se lo extiende en el tendal de piso de madera y se lo deja secar entre uno o dos días y está listo para venderlo a los comerciantes. Según los propietarios es la manera en que todos los productores de Tesoro Escondido realizan esta labor.

En este punto tenemos tres observaciones a realizar:

1. Que el proceso de fermentación está cortado debido a que la fermentación no se ha realizado como se debe, por tres o cuatro días en sacos de yute o cajas de madera que requieren ser aireados cada cierto tiempo. Este paso es elemental ya que el mucílago que recubre la pepa de cacao tiene que pasar un proceso de fermentación (casi químico) que toma su tiempo y que influirá en el sabor del cacao. Si cumplimos con el proceso de fermentación a raja tabla conseguiremos que el cacao se convierta en un cacao gourmet,

altamente codiciado por los chocolateros internacionales. Si evitamos el proceso, el producto final tendrá defectos y por consiguiente se lo cotizará a bajo valor o se perderá entre una marea de cacao pobre

2. El proceso del secado también requiere tiempo, muchas veces hasta una semana. Según lo dialogado con los propietarios de la plantación, no se lo seca en su totalidad porque el cacao medio húmedo gana peso, por ende más valor ante los ojos de los comerciantes
3. El tendal de los propietarios de la plantación estaba sobre un gallinero. Debemos considerar que el cacao es un producto sumamente absorbente a los aroma (casi como una esponja que absorbe el agua). En este caso, si las gallinas viven abajo el cacao podrá fácilmente captar el olor del estiércol que influenciará en su sabor. Se recomendó a los propietarios tomar en cuenta esta situación y tratar de modificarla

Salida de Tesoro y visita de finca de cacao de la familia Ramos en Hoja Blanca

Al salir de Tesoro recorrimos las plantaciones del señor Encarnación y la del la familia Montalbán. Esta última posee 75% de sembríos de Nacional y 25% de CCN51.

Al llegar a Hoja Blanca visitamos la finca de la familia Ramos, a una hora de la población. Ellos son dueños de una finca bien cuidada con plantaciones de Nacional y Trinitario. Nos sorprendió que el proceso de fermentación se lo realiza como se debe, en cajas de madera durante cuatro días y que el secado se lo ejecute en tendales bien montados. Según Joselo Ramos este entrenamiento se lo aprendió en Las Golondrinas hace cinco años atrás. En esa visita nos acompañó Yadira Giler a quien sugerimos regresar a aprender esta sencilla operación en casa de la familia Ramos.

Cata de chocolates en Cristóbal Colón

Para comprender las diferencias entre elaborar un chocolate con cacao de fino de aroma y un cacao híbrido o un cacao mal fermentado fue necesario organizar una degustación de chocolate con algunas variedades.

En la población de Cristóbal Colón organizamos un pre-degustación con uno de los líderes de la comunidad, Don Néstor Paredes, y los miembros del equipo para comprobar el efecto de un chocolate elaborado con un buen cacao y otros tipos de chocolates elaborados con otros cacaos.

Luego tuvimos la oportunidad de realizar una degustación de chocolates para 35 personas, en su mayoría agricultores de cacao de Tesoro Escondido y Cristóbal Colón.

Empezamos con un buen chocolate elaborado con un buen cacao, lo degustamos de forma lenta y rápida para aprender a distinguir las notas en un buen chocolate.

Posterior probamos chocolates industriales elaborados con el cacao híbrido CCN51 para distinguir las diferencias. Luego catamos un chocolate elaborado con palmiste (manteca de la palma africana) utilizado en la mayoría del mercado masivo, de bajo contenido en cacao. Después lo comparamos con un chocolate elaborado con un cacao africano. Posterior un chocolate derretido (sin leche), hecho con un cacao Nacional de otra provincia del Ecuador y por último un chocolate (sin leche) elaborado con cacao esmeraldeño.

El propósito fue que los agricultores conozcan la nueva tendencia en chocolate en el mercado nacional e internacional. Pudimos explicar que el mercado de los chocolates gourmet busca elaborar un producto lo más parecido al sabor de la pepa de cacao, sin leche y sin aditivos. Es por eso que es importante cuidar el cacao, fermentarlo y secarlo de manera correcta para lograr un producto de alta calidad.



Yadira Giler y su hija, Citlalli Morelos, Susana Cárdenas, Javier Cedeño y Pamela Ferro en día de la cata de chocolates en Cristóbal Colón

Observaciones y recomendaciones

Pudimos comprobar que el cacao encontrado en Tesoro Escondido en 75% pertenece a la familia del complejo Nacional con un alto índice de Criollo en su genética. (Para reconfirmar esta apreciación se lo recomendaría llevar a un laboratorio en Guayaquil que podría verificar su origen genético).

Este cacao es muy apetecido en el mercado de los chocolateros gourmet que pagarían un mejor precio, no sólo por su variedad, sino por su historia y origen. Al ser cultivado dentro del bosque de Tesoro Escondido por una comunidad comprometida a evitar la tala del bosque y a proteger la preservación del mono araña, convierte a la historia en

una herramienta de marketing y comunicación valiosa que lo diferencia del resto de los productores de cacao. Por eso se debería tener una relación entre la historia y la variedad de cacao cultivado que en mi opinión, no sólo deber ser orgánico, sino continuar con el cultivo del Nacional Criollo, endémico de la zona. Ese sería el valor agregado y diferenciado.

El 25% restante pertenece al híbrido CCN51, una mezcla entre Trinitario y Forastero, de alta productividad, un cacao dirigido a un consumo masivo. Sin duda, no podemos menospreciarlo porque es el sustento de miles de familias en el Ecuador. Sin embargo, si se quiere llegar a un mercado del chocolate gourmet no se recomienda este tipo de cultivo. Lo que si se sugiere es que se lo separe del cacao Nacional y se lo venda al otro mercado.

Con respecto a los procesos de cosecha, fermentación y secado, es indispensable hacer los cambios pertinentes si se quiere dar un giro al proyecto. De momento, no se esta ejecutando estos pasos en una forma correcta. No basta pensar que no se los realiza porque no les pagan más, sino que si se quiere conseguir otros tipos de clientes la calidad debe mejorar al 100%. Es decir, es necesario capacitarse y contratar a un ingeniero agrónomo que los visite y les ofrezca una asesoría in-situ. Este punto es importantísimo, ya que de momento Tesoro tiene un excelente cacao, sólo que es tratado como si fuera un cacao de quinta categoría.

Se requieren certificaciones que garanticen que el cacao es orgánico. Para esto se debe contactar y postular a dichas certificaciones exigidas por el mercado de chocolates gourmet.

En lo personal, me parece que la solución podría ser construir un centro de acopio de cacao en un área cercana a Tesoro. Que todos los agricultores lleven su cacao en “baba” y se realice el proceso de fermentación y secado en el centro de acopio por personas dedicadas y capacitadas.

Este tema se lo discutió con el equipo presente en la visita y se pensó en una transportación alternativa de poleas y cables, parecidos a los que utilizan las compañías que extraen madera en la zona.

El siguiente paso sería buscar compradores, de preferencia internacionales, que estén dispuestos a pagar por la calidad y por la historia. De esa manera se lograría una venta directa entre el productor y el fabricante de chocolate, cortando la cadena de comerciantes e intermediarios. Esta alternativa de negocio no es nueva. Ya la ponen en práctica otras cooperativas del Ecuador y de otros países vecinos.

Contactos Nacionales

Ingenieros agrícolas y consultores

Ing. Samuel Von Rutte (Ex - Nestle Ecuador, experto en fermentación)

Email: vonruttесamuel@gmail.com

Ing. Freddy Amores (Director de cacao de INIAP)

Email: famores.ec@gmail.com

Principales exportadores del país

Armajaro

Contacto: Gonzalo Romero

Email: gonzalo.romero@armajaro.com.ec

www.armajarotrading.com

Cofina

Contacto: Julio Zambrano

Email: jzg@cofinacocoa.com

www.cofinacocoa.com

Maquita Agro

Contacto: Cesar Marcos

Email: agromaquita@mcch.com.ec

www.fundmcch.com.ec

Transmar

Contacto: Alberto Nacer

Email: Alberto.Nacer@TransmarGroup.com

www.transmargroup.com

Guangala

www.guangala.com.ec

Clientes potenciales

Original Beans - NL

Contacto: Philipp Kauffmann

philipp@originalbeans.com

Willies Delectable Chocolate - UK

Contacto: Willy Harcourt Couze

enquiries@williescacao.com

Duffy's Chocolate - UK
Contacto: Duffy Sheardown
duffyredstar@googlemail.com

Chocolaterie Morin - FR
Contacto: Franck Morin
info@chocolaterie-morin.com

Amano Chocolate - US
Contacto: Art Pollard
art.pollard@gmail.com

Ferias importantes Nacionales e Internacionales

Cumbre Mundial del Cacao
26-28 de agosto 2013
Guayaquil
<http://www.expoplaza.ec/ferias/cacao/>

Aromas del Ecuador
Feria de café y cacao
19-21 de septiembre 2013
Centro de Convenciones de Guayaquil
<https://www.facebook.com/events/368850719904925/>

Salon de Chocolate de París
30 octubre – 3 noviembre
<http://www.salonduchocolat.fr/accueil.aspx>

Origin Chocolate Event – Amsterdam
23 octubre 2013
www.originchocolate.eu

Fine Chocolate Industry Association – San Francisco
18 de enero 2014
<http://www.finechocolateindustry.org/>

Chocoa Conference – Amsterdam
28 marzo 2014
<http://www.chocoa.nl/en/events/chocoa-conference/>

Listas de ONG's

www.cocoaconnect.org

www.finechocolateindustry.org
(Heirloom cacao preservation)

www.directcacao.org