



ACTUALIDAD

AMÉRICA LATINA

## De Sudamérica a Alemania con 40 kilos de cacao en bicicleta

Esta no es sólo una aventura en dos ruedas ni un viaje gastronómico. Es también una apuesta por los productores locales y por el comercio justo, en busca del mejor cacao de Ecuador y Colombia.



6.500 kms pedaleó el deportista Guido Kunze para llevar los 40 kilos de cacao desde Sudamérica hasta Erfurt, Alemania. Aquí en medio del viaje, en Barichara, Colombia.

"Es imposible que una barra de chocolate cueste 39 centavos de euro", cuestiona Guido Kunze, al recordar la oferta de una conocida marca que encontró hace algún tiempo en un supermercado alemán. Ese precio no cubre ni los ingredientes, calcula el destacado deportista extremo, protagonista de numerosas aventuras en bicicleta por el mundo.

El ciclista de Thüringen asegura que Alemania es un país donde el chocolate se vende muy barato. Por ello la sospecha de que los productores no están recibiendo un precio justo por el cacao. "Hay mucha gente, intermediarios, que ganan con la industria del chocolate, a pesar de que no tienen nada que ver con el producto. Ese es el problema", plantea Kunze.

Con esta premisa y la misión de encontrar el mejor cacao sudamericano, el deportista de 52 años inició un viaje de seis semanas por Ecuador y Colombia, adentrándose en la selva y cruzando los Andes. Entre poblados, pequeñas fincas y plantaciones, recolectó casi 40 kilos de grano de cacao de alta calidad, que transportó hasta Cartagena de Indias en su bicicleta, luego en velero y nuevamente en bicicleta desde Portugal hasta llegar a Erfurt, Alemania, para entregar la preciada materia prima a su amigo el chocolatero Alexander Kühn, de la chocolatería Goldhelm. En total 6.500 kms, todo con un transporte no contaminante y respetuoso con el medio ambiente.



¿Cómo reconocer el cacao de calidad? El chocolatero Alexander Kühn no tiene duda al ver un buen fruto.

"Para hacer un chocolate de calidad no solo importa tener un buen cacao, sino también el camino que éste recorre y cómo llega hasta aquí", dice Alexander Kühn, quien planeó este viaje con Guido Kunze y participó en las primeras dos semanas de recorrido por Ecuador. "Allí buscamos el cacao trinitario, también llamado nacional en Ecuador, que es de muy buena calidad y da una posibilidad cierta para que las personas allí puedan recibir un mejor ingreso por el producto de sus plantaciones", indica el chocolatero.

### Cacao de primera

En la travesía que comenzó en marzo, Guido Kunze recolectó unos 20 kilos de cacao en Ecuador y otros 20 en Colombia. Pedaleó 3.500 kilómetros por Sudamérica y otros 3.000 en Europa hasta depositar su carga en la manufactura de Goldhelm, en Erfurt, donde será procesado para convertirse en un producto con una historia y sello únicos. Calidad controlada desde el origen hasta la fabricación.



"Fue un viaje fantástico, en el que conocimos personas excelentes e hicimos amistades. También establecimos muy buenos contactos con pequeños productores para comprar su cacao, lo que es una buena forma de apoyar a quienes tienen pequeñas plantaciones, con un precio justo por su producto", indica Alexander Kühn.

Las plantaciones pequeñas no son comercialmente atractivas para la producción masiva de la gran industria, explica el chocolatero. Pero para el trabajo más fino y artesanal, en que se busca dar una nota única, éste es el camino perfecto. "La calidad de los frutos de cacao, el color y el lugar donde crece hacen la diferencia. Un buen cacao se conoce simplemente al verlo", afirma el chef de Goldhelm.

### Comercio justo: todos ganan

"Queremos que el beneficio llegue directo a las familias que producen y cosechan este cacao", dice el chocolatero Kühn, quien destaca el apoyo de los gobiernos de Ecuador y Colombia a este proyecto.

"Las chocolatinas de origen –que certifican de dónde viene el cacao– se han puesto de moda", señala Luz María Barrientos, de la oficina de Procolombia en Berlín. "Para Colombia el cacao es muy importante porque es uno de los productos que se usan para promover la sustitución de cultivos ilícitos, los que ya no se fumigan, sino que se ofrecen alternativas a los campesinos. Una de ellas es el cacao, que puede generar ingresos interesantes", agrega.

La variedad de cacao Fino de Aroma se cotiza a buen precio en el mercado internacional, dice Luz María Barrientos, quien apunta a la corresponsabilidad entre países productores y consumidores. El viaje de Guido Kunze "es la oportunidad de mostrarle al mundo que tenemos este excelente cacao en las zonas que han vivido conflicto y que el consumidor sepa que al apoyar el cacao colombiano está apoyando los cimientos de la paz", afirma.



Ecuador en Berlín. "Es un tema interesante que queremos que se difunda y entusiasme a más personas, para que se consigan mejores ingresos, pero hay que tener mucho cuidado de que el beneficio no sea para los exportadores, sino para el desarrollo del país", indica.

Junto al ciclista Guido Kunze, un productor local selecciona los granos de cacao que partirán rumbo a Alemania.

"Cuando como chocolate, prefiero uno bueno. Mejor poco, pero de calidad. Uno puede devorar diez barras de chocolate, pero disfrutar sólo una. Y disfrutar significa comunicarse, mirarse a los ojos y compartir con otros en torno al chocolate", asegura Kunze.

Esta travesía quedará plasmada en un documental y en historias visuales sobre el origen del chocolate, su producción y el comercio justo, que publicará en internet como material educativo para los colegios. Es también una historia que se puede saborear, con el sello de la larga ruta del chocolate desde Sudamérica a Alemania.

Victoria Dannemann (EL)

Deutsche Welle es la emisora internacional de Alemania y produce periodismo independiente en 30 idiomas. Síguenos en [Facebook](#) | [Twitter](#) | [YouTube](#) |



SEMANA DEL CHOCOLATE EN BRUSELAS

## Para enamorados

Una semana dedicada al chocolate en Bruselas. Del 7 al 16 de febrero. Grandes marcas y pequeños productores, museos abren sus puertas y sus talleres al público enamorado del chocolate. El día de San Valentín, casualmente, cae en esta semana.

### DW RECOMIENDA

#### Semana del Chocolate en Bruselas

Del fruto al bombón: en cualquier estado imaginable se encuentra esta semana el chocolate en Bruselas. De lo más renombrado a lo más innovador, de lo más glamoroso a lo más sencillo. (14.02.2014)

### ENLACES EXTERNOS

[Aventura Chocolate](#)

[Guido Kunze](#)

[Goldhelm](#)

**Autor** Victoria Dannemann

---

**Temas** [Juan Manuel Santos](#), [Colombia](#), [Ecuador](#), [Bicicleta](#), [Chocolate](#)

---

**Palabras clave** [cacao](#), [chocolate](#), [Ecuador](#), [Colombia](#), [bicicleta](#), [Guido Kunze](#), [Alexander Kühn](#), [comercio justo](#), [plantación](#)

---

**Feedback** : [Consultas y observaciones](#)

---

**Imprimir** [Imprimir esta página](#)

---

**Enlace permanente** <http://p.dw.com/p/2zrRa>

---