



MULTIMEDIA / TODOS LOS CONTENIDOS

AMÉRICA LATINA

La larga ruta del chocolate

Es la aventura de un ciclista y un chocolatero que quisieron fabricar chocolate de alta calidad y darle un pago justo por su producto a campesinos de Ecuador y Colombia.



¿Cómo encontrar el cacao perfecto?

Lo primero es ir al lugar correcto. El deportista extremo Guido Kunze (derecha) y el chocolatero Alexander Kühn (izquierda), ambos alemanes, viajaron hasta Sudamérica y comenzaron su travesía en la selva amazónica, específicamente en Palanda, sur de Ecuador, conocido como lugar de origen del cacao, donde los campesinos cultivan este fruto en pequeñas fincas y plantaciones.



El valor de una barra de chocolate

“Con este viaje quisimos mostrar el largo camino del chocolate, desde los granos de cacao en Sudamérica, hasta Alemania”, dice el ciclista y deportista extremo Guido Kunze, quien viajó 6.500 kms con 40 kilos de cacao en su bicicleta, por Ecuador y Colombia y luego desde Portugal a Alemania. Buena parte del viaje estuvo acompañado por su hijo de 15 años.



Paraíso del cacao en la Amazonía

En el río Napo, los viajeros llegaron a la plantación ubicada en una isla. Un pequeño paraíso con diferentes variedades de cacao. Desde la planta hasta la barra de chocolate hay un largo camino en que el transporte implica una buena cuota de contaminación. Kunze y Kühn quisieron llevar el cacao en forma ecológica y amigable con el medio ambiente.



Certificación natural

Los viajeros descubrieron el cacao en pequeñas fincas y plantaciones, donde crece junto a otras plantas, como mango o papaya. Sin pesticidas y en forma natural. La búsqueda los obligó a internarse en la selva y salirse de los caminos por rutas desconocidas para encontrar los frutos que permiten producir un chocolate de alta calidad.



Intercambio directo

Alexander Kühn, quien participó en parte del viaje, hizo contactos con los campesinos para comprarles su cosecha, sin intermediarios de por medio. “El saber de dónde viene el cacao, cómo es el lugar donde se produce, y que uno mismo lo trae, aporta una nueva dimensión al chocolate”, dice el chocolatero.



Preciado cargamento

Los primeros kilos de granos de cacao son traspasados a las alforjas de Guido Kunze. En su periplo en bicicleta recolectó 20 kilos en Ecuador y otros 20 en Colombia. “Respetamos el trabajo de estos productores, nosotros aportamos el nuestro y al final podemos conseguir un mejor producto. Nuestra meta es llegar a importar desde Ecuador y Colombia 150 toneladas de granos de cacao por año”, dice.



En bicicleta por Sudamérica

Para el deportista, este viaje también es una forma de apoyar el turismo, mostrando que es seguro recorrer Ecuador y Colombia en bicicleta. “Encontré mucha amistad, interés y brazos abiertos, acogedores. Es algo que aquí en Alemania podemos aprender de cómo recibir a los extranjeros”, dice Guido Kunze.



Familias y culturas unidas por el chocolate

En su viaje de Sudamérica a Alemania, el cacao crea lazos entre los viajeros y las familias de las fincas y plantaciones. La oportunidad de ofrecer los granos de cacao de su propia cosecha directamente al fabricante de chocolate beneficia a ambas partes: precio justo por un producto que permitirá elaborar chocolate fino y de calidad.



Chocolate extremo

Por selva, ríos y montañas, la aventura los llevó a impensados rincones para encontrar el cacao que dará un sello único a los chocolates. El porcentaje de cacao marca la intensidad del sabor, pero no es el único factor que examinan los consumidores actuales. Como ocurre con otros productos vegetales, la variedad y el origen determinan notas particulares, que buscan los paladares exigentes.



Cacao en vez de coca

En Colombia, el cacao es uno de los productos que el gobierno impulsa para sustituir cultivos ilegales. Hasta ahora se destina principalmente a la producción local. Los campesinos que producen cantidades pequeñas no tienen la posibilidad de exportarlo. Al contactarse directamente con chocolateros extranjeros, surgen incentivos para el negocio del cacao.



El cacao llega a Alemania

Después de seis semanas, el ciclista entrega su cargamento en Erfurt, donde es recibido por el chocolatero. Un viaje inolvidable, que documentó en su blog y que se convertirá en un documental en el que quiere contar cómo es la larga ruta del cacao, dónde se produce y cómo llega a convertirse en chocolate.



Dulce trabajo

En las dependencias de Goldhelm, en Erfurt, Alexander Kühn convertirá el cacao de Ecuador y Colombia en chocolate. El secreto de su trabajo tiene que ver con la calidad de la materia prima que él mismo seleccionó. Cada chocolate llevará su marca de origen, para que el comprador sepa dónde fue producido el cacao.



Amor por el chocolate

En promedio 9,5 kilos de chocolate come una persona al año en Alemania. Ya sea en barra, pasteles, bombones o pralines, los alemanes adoran el chocolate. El valor agregado de conocer su origen, certificar una producción libre de pesticidas y que genere menos contaminantes son factores que el consumidor valora cada día más a la hora de elegir un chocolate.