

A photograph of cacao pods and beans on a wooden surface, illuminated by warm, low-angle light. The pods are arranged in a diagonal line from the top left to the bottom right. In the center, a cluster of dark cacao beans is scattered. The background is a light-colored wooden surface with a visible grain.


Ecuador
Tierra del
Cacao


Lourdes Páez | Fernando Espinosa Chauvin

 **tramaediciones**[®]



“El cacao es la alcancía del pobre” dice la gente de las zonas cacaoteras de Ecuador donde se le da el nombre cariñoso de la Pepa de Oro, y con razón pues el cacao es desde hace siglos fuente de ingresos para grandes y pequeños productores.

Más de 100.000 familias lo cultivan en las tierras bajas de Costa, Sierra, y Amazonía en casi todo el país, al punto que las únicas provincias sin cacao son Tungurahua, Carchi e Imbabura, ya que incluso en las Islas Galápagos se introdujo recientemente en pequeña escala.

Este fruto noble y generoso da sustento a 6.5 millones de agricultores en Centro y Sur América, África, Asia y Oceanía dentro de una franja geográfica 20 grados hacia el norte y 20 grados hacia el sur del paralelo 0, la línea Ecuatorial.

El cacao constituye junto al petróleo y el café una de las tres principales materias primas que se negocian en las bolsas de productos globales. El mundo no puede vivir sin chocolate, que sin lugar a dudas es el sabor más popular entre grandes y chicos, lo que ha permitido el desarrollo de una industria muy rentable en manos de grandes corporaciones multinacionales que introducen constantemente innovaciones tecnológicas en el procesamiento del cacao.

Científicos que trabajan para los gigantes del chocolate están cerca de descifrar el código genético del cacao. El equipo de Mars Inc. con el apoyo de IBM, USDA,

CIRAD ha descodificado el 92% de los 35.000 genes que contiene el cacao. Los investigadores consideran que su estudio garantizará un suministro que permita cubrir la demanda mundial, que se incrementa a un ritmo acelerado por la incorporación de nuevos mercados en Asia y el Medio Oriente, evitando que en los próximos veinte años el chocolate se convierta en producto exclusivo y costoso como lo fue antiguamente en tiempos de los Señores Mayas y de la corte francesa de María Antonieta.





cacao el fruto amazónico





Mazorca de cacao Arriba fruto de árboles antiguos con la pureza genética del cacao Nacional, en la hacienda la Conchita de Vinces, provincia de Los Ríos



Cacao Criollo

Cacao Criollo fue la variedad cultivada por los antiguos pueblos mesoamericanos que lo consumían como el xocolatl.

El estudio de Motamayor³ hace notar que el cacao Criollo más que un grupo genético silvestre se trata de un tipo de cacao cultivado (cultivar), manipulado por agricultores que a lo largo de varios siglos seleccionaron características deseables para el uso humano, tales como semillas de gran tamaño con bajo contenido de polifenoles que resultan en un sabor poco amargo.

Si bien estas cualidades permiten el consumo del cacao como alimento humano, no son adecuadas para un árbol de cacao en estado silvestre que necesita poseer pulpa dulce y fragante para atraer a las aves y roedores que gustan del sabor dulce y arrojan las semillas amargas al suelo, con lo que el cacao consigue reproducirse en un medio selvático.

El cultivo del cacao Criollo ha reducido su patrimonio genético por acción de esta labor de selección milenaria, dando como resultado árboles de baja productividad y alta susceptibilidad a plagas y enfermedades, lo que se explica como un fenómeno

de depresión por consanguinidad, y que afecta tanto a plantas como a animales.⁴ Con el fin de comprender mejor la base genética del Criollo, Motamayor y su equipo analizaron muestras de Criollos puros a los que etiquetaron como antiguos, y encontraron un gran parecido con muestras de cacaos Forasteros colombianos y ecuatorianos, incluso señalan que el parecido es mayor entre estos dos tipos, que entre árboles colombianos-ecuatorianos y otros cacaos de Sudamérica. Los resultados sugieren que el grupo Criollo no representa una subespecie separada y que probablemente se originó a partir de cacaos de Sudamérica que llegaron a Centroamérica por acción del hombre.⁵

Un principio científico establece que en el territorio donde se encuentra la mayor diversidad genética de una planta es signo de que se trata de su lugar de origen. Así mientras en la cuenca Amazónica existen 135 tipos de cacao, en Mesoamérica se conocen dos tipos de cacao, y uno de éstos es un híbrido desarrollado por medio de manipulación humana.

El cacao Criollo dominó el mercado del chocolate hasta mediados del siglo XVIII, a partir de entonces su cultivo se ha reducido, sin embargo su fama de cacao extra fino por su sabor excepcional permanece y lo convierte en un ingrediente exclusivo apreciado por los grandes chocolateros.





la pepa de oro



Semilla de cacao Nacional tras el proceso de fermentación y secado listo para transformarse en chocolate.



Primer boom del cacao ecuatoriano

A fines del siglo XVIII y como resultado de la Revolución Industrial europea la elaboración de chocolate se transforma en un proceso industrializado que permite reducir costos y ampliar la base de su consumo.

El chocolate deja de ser alimento exclusivo de las élites y se torna en un pequeño lujo al alcance de las clases profesionales y trabajadoras.

El desarrollo de tecnología y la mecanización impulsó el crecimiento de la industria europea del chocolate, que en adelante fue cada vez más sofisticada, eficiente e innovadora. Para inicios del 1800 existían varias fábricas de chocolate en Holanda, Inglaterra, Francia y Estados Unidos que usaban tecnología moderna como la que desarrolló el químico holandés Coenraad Johannes van Houten, inventor de una prensa hidráulica para separar la manteca de la torta de cacao obteniendo polvo de cacao al que añadió sales alcalinas para hacerle soluble en agua.

En Inglaterra, la empresa Fry and Sons desarrolló una fórmula mezclando polvo de cacao con azúcar más manteca de cacao y con ello consiguió

una pasta fácil de moldear en forma de barra. Esta innovación tuvo gran acogida entre los consumidores y sustituyó a las antiguas pastillas y tabletas quebradizas y secas.

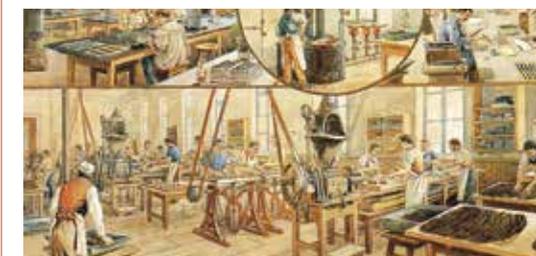


Ilustración de una Fábrica de Chocolate en Alemania falta



BANCO TERRITORIAL



los gran cacao



Los Gran Cacao se convirtieron en la aristocracia criolla, no sólo por el gran poder económico que les dio influencia política, sino también gracias a la compra de títulos nobiliarios europeos con los que tuvieron acceso a círculos sociales exclusivos.

Algunos propietarios retornaban al país en época de cosecha para supervisar las actividades productivas, mientras otros confiaban el manejo de sus haciendas a administradores y apoderados que en muchos casos terminaron adueñándose de ellas.

El círculo de los Gran Cacao estuvo conformado por un puñado de familias entre las que destacan los Durán Ballén, Aspiazu, Seminario, García Moreno, Avilés, Baquerizo, Coello, Mendoza, Rendón, Pimentel, Caamaño y Marcos. Las grandes haciendas estaban ubicadas en Guayas, Los Ríos, El Oro y Manabí.

 Fachada del edificio del Banco Territorial fundado en 1887 para financiar las plantaciones de cacao. Símbolo de la gran época cacaotera, este banco cerró sus puertas definitivamente en el año 2013.



El dominio de los Aspiazu y los Seminario

La familia Aspiazu llegó a ser la más poderosa del segundo boom cacaotero ecuatoriano (1870-1930), propietaria del más grande imperio cacaotero conformado por 57 haciendas en una extensión de 150.000 hectáreas de tierra y con dos millones ochocientos mil de árboles de cacao.

Sus haciendas estaban situadas en las zonas de Vinces y Palenque en la provincia de Los Ríos, allí pasaban cortas temporadas, entre sus salidas a Guayaquil para supervisar otros negocios (casas exportadoras, bancos, financieras, navieras), y los viajes a Europa donde se educaban y residían.

El patriarca de la familia, Lautaro Aspiazu no sólo logró consolidar grandes extensiones de tierra, sino que fue un sagaz empresario que consiguió manejar sus negocios con éxito por varias décadas, sorteando la crisis económica y política de la Primera Guerra Mundial, que afectó a otras familias y empresas de cacao. Uno de los aciertos de Aspiazu fue la creación de la compañía Aspiazu Estate Limited con sede en Londres, en asocio con banqueros británicos, lo que le permitió comercializar cacao a los países aliados en medio de las restricciones de la guerra.

Otra fue la suerte que corrió la Deutsche Ecuador Cacao Plantagen empresa establecida en Alemania por la familia Seminario, que más tarde se convertiría en la compañía Agrícola Colón, a raíz de la crisis económica alemana durante la guerra. Los Seminario poseían 39 haciendas, ubicadas en las provincias de Los Ríos y Guayas, con una extensión de 100.000 hectáreas. Además de la producción cacaotera, se dedicaron a la banca e inversiones bajo el nombre de Seminario Freres y Compañía, empresa establecida en Francia.

Tanto los Seminario como los Aspiazu fueron liberales y formaron parte del Grupo de Notables que apoyó a Eloy Alfaro para llegar a la Presidencia en 1895.



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS

pasión por el chocolate

El chocolate conquista Francia

El chocolate llegó a Francia hacia 1615 como parte del ajuar matrimonial de una princesa española, la Infanta Ana de Austria, hija de Felipe III, quien a los 14 años se convirtió en la esposa del rey francés Luis XIII.

La Infanta Ana llevó consigo sirvientes y damas de compañía que gustaban del chocolate, novedad que fue acogida de inmediato por la corte francesa convirtiéndose en alimento de lujo reservado para la nobleza. Uno de los primeros en probarlo fue el cardenal Alphonse de Richelieu, hombre muy cercano al rey, quien se convirtió en un gran aficionado al chocolate alabando sus propiedades curativas para calmar los vapores del estómago, apaciguar la ira y disipar el mal humor.⁹

Medio siglo más tarde, el matrimonio de otra princesa española, María Teresa de Austria con Luis XIV de Francia selló la pasión de los franceses por el chocolate. Por influencia de la reina, que se dice amaba tanto el chocolate que lo comparaba con su amor por el rey, la bebida se convirtió en manjar indispensable en las mejores cenas, reuniones y mansiones de Francia, e incluso convenció al monarca para servir chocolate en las grandes festividades de Versalles. El fervor real motivó la apertura de la primera chocolatería parisina a cargo de David Chaillou, quien hizo

fortuna al obtener del rey la patente exclusiva para elaborar, vender y servir "una cierta bebida conocida como chocolate".¹⁰

Otro francés abrió en 1657 la primera casa de chocolate (chocolate-house) en Londres ofreciendo "una excelente bebida de las Indias Occidentales".¹¹ A diferencia de Francia, en Inglaterra el consumo de chocolate fue algo menos elitista y en poco tiempo se establecieron numerosas chocolate-houses que competían con las coffee-houses que servían café. Las mujeres no eran admitidas en estos espacios exclusivos para caballeros, por lo que ellas adoptaron la costumbre de consumir el chocolate en la intimidad de casa, sobre todo al desayuno y en la cama, convirtiéndolo en un placer femenino por excelencia, y un ritual diario para conservar la belleza y lozanía.

María Antonieta, la última emperatriz de Francia, famosa por la extravagancia de sus lujos, tenía a su servicio un chocolatero de Viena encargado de preparar su bebida preferida con cacao, orquídeas, agua de azahar, y leche de almendras. El carácter aristocrático y elitista del chocolate le valió el rechazo de los revolucionarios e intelectuales de la Revolución Francesa, que optaron por el café al que consideraban una bebida "más plebeya".





apasionados por el chocolate





Unilever dueña de helados Watts lanzó el Magnum Ecuador para el mercado británico con una campaña en primetime a través de los principales canales de TV, con un comercial que destaca la maravilla del cacao ecuatoriano escondido en la espesura de la selva tropical, y que es la base para este seductor y delicioso empastado con cubierta de chocolate oscuro ecuatoriano.





chocolate tradicional





La tradición chocolatera del Ecuador

En el Ecuador al chocolate se lo bebe como un alimento cotidiano despojado de ese halo de exclusividad y exotismo del que goza en otras latitudes.

Tan familiar como la papa o el maíz, el chocolate caliente conocido en el campo como cacao o chocolate puro, hacía parte de la dieta diaria de los hogares costeños y serranos de antaño. En la actualidad aún se consume con regularidad en muchas zonas rurales y urbanas que han mantenido el hábito de tomar una taza de chocolate sea al desayuno como bebida estimulante o al final de la tarde para calentar el cuerpo.

La preparación de esta aromática bebida es un ritual femenino heredado de madres a hijas, junto con la receta particular de cada familia. Se inicia con el tostado de las semillas, cuidando de no exponerlas a demasiado calor se desprende la fina cáscara y se procede a la molienda. Antiguamente se utilizaban tiestos de barro y molinos de piedra, que hoy se han sustituido por la sartén metálica y el molino manual de granos que permite obtener una masa fina de consistencia cremosa a la que se añaden especias al gusto. Dependiendo de la receta se incorpora azúcar y harina ya sea de trigo o de maíz. El paso final consiste en amasar la pasta



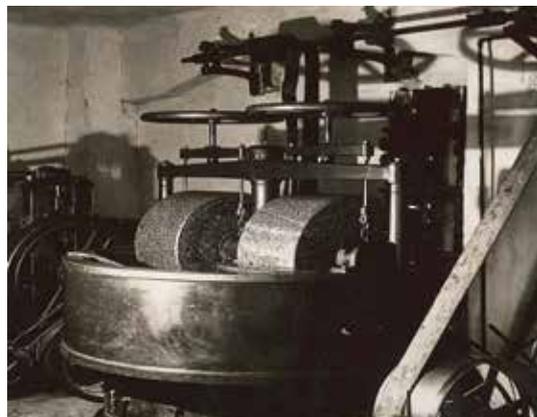
La chocolatera de bronce era pieza indispensable del menaje de casa junto con la paila y llevaba grabadas las siglas de su propietaria.



chocolate en la tierra del cacao

nazismo que desencadenó la violencia étnica, de la que fue víctima el hijo de la familia al ser golpeado en la universidad por grupos nazis, hecho que motivó su decisión de emigrar. En el Ecuador encontraron una tierra acogedora y pronto uno de los Olgeiser se casó con la quiteña María Eugenia Arcos, quien se encargaba de las recetas hasta la avanzada edad de 91 años, siempre fiel al sabor de Bios, que, según dicen, radica en el tostado del cacao, las piedras de granito instaladas en molinos y mezcladoras, además del buen ojo de las operarias para temperar el chocolate.

Bios incluye chocolates para el consumidor y una línea profesional para pastelería y panadería. En Quito y sus alrededores cuentan con fervientes consumidores de la torta rellena, la barrita clásica y los bombones de chocolate con leche. Para sorpresa de sus clientes, acostumbrados a la receta tradicional, y para celebrar un centenario de su fundación, lanzaron una edición limitada de barras con mayor contenido de cacao, ingresando así a la tendencia del chocolate oscuro.





el super alimento de los dioses



y es muy popular entre atletas, estudiantes y quienes llevan un estilo de vida activo. Su alto contenido de antioxidantes previene la degeneración celular y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, es decir, tiene efecto vasodilatador en venas y arterias y reduce la presión arterial.

La división de Neurología de la Universidad de Harvard recomienda el consumo de dos tazas de chocolate al día para mantener saludable el cerebro y las destrezas mentales de personas de avanzada edad.^{*1} En tanto que un estudio sobre células nerviosas de la Universidad de Missouri encontró que una dieta rica en cacao es terapéutica para pacientes con dolores crónicos faciales y problemas en la articulación de la mandíbula.^{*2}

Especialistas en nutrición aconsejan consumir una taza de chocolate al día, como parte de una dieta balanceada, ya que por su contenido de fibra y hierro equivale a comer una manzana o una rebanada de pan integral, mientras previene enfermedades como cáncer de colon. Incluso se dice que si una mujer consume chocolate durante su embarazo dará a luz un bebé feliz y tranquilo.

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) autorizó al fabricante suizo de cocoa y chocolate Barry Callebaut, señalar en los empaques de sus productos los beneficios de los flavonoides del cacao al revisar la evidencia de que una dosis de 2.5g de cocoa o 10g de chocolate oscuro mejora la circulación sanguínea.^{*3}





*cocina ecuatoriana con
cacao y chocolate*





Cocina contemporánea con chocolate

Calamares Pólit

Ramiro Delgado Vásquez, desde su tierra natal Manabí propone platos inspirados en la rica cocina manaba con la maestría y el espíritu aventurero de quien conoce la técnica y el manejo de cada ingrediente.

Ramiro bautizó a este plato de mariscos, Calamares Pólit en honor a la más grande hacienda cacao-tera de Chone durante la época del Gran Cacao. El plato lleva una combinación peculiar de queso, calamares y el sorprendente chocomaníplátano de su creación.

Ingredientes

- 250 g de calamares pelados y limpios
- 1 taza de fréjol cholo cocinado
- ½ taza de queso duro salado y rallado
- 3 hojas de albahaca fresca
- ¾ taza de salsa chocomaníplátano
- ½ taza de vinagre de guineo aromatizado con jengibre (se puede reemplazar por vinagre blanco)

Salsa Chocomaníplátano

¼ de taza de chocolate crudo derretido y endulzado con panela
¼ de taza de pasta de maní cocinada
¼ de taza de chifle en polvo
Mezclar y llevar a cocción por 5 minutos a llama lenta

Preparación

Macerar los calamares en el vinagre de guineo, entreverar el fréjol cholo cocinado con el queso rallado, la albahaca troceada, y rellenar los calamares. Precalentar el horno a 150 grados por 15 min y hornear los calamares por 10 min. Pintar o remojar la mitad del cuerpo de los calamares con la salsa chocomaníplátano y disponerlos en el plato, servir caliente.