

Almanaque do **Futuro**

EXPERIÊNCIAS MOTIVADORAS PARA UM MUNDO MELHOR

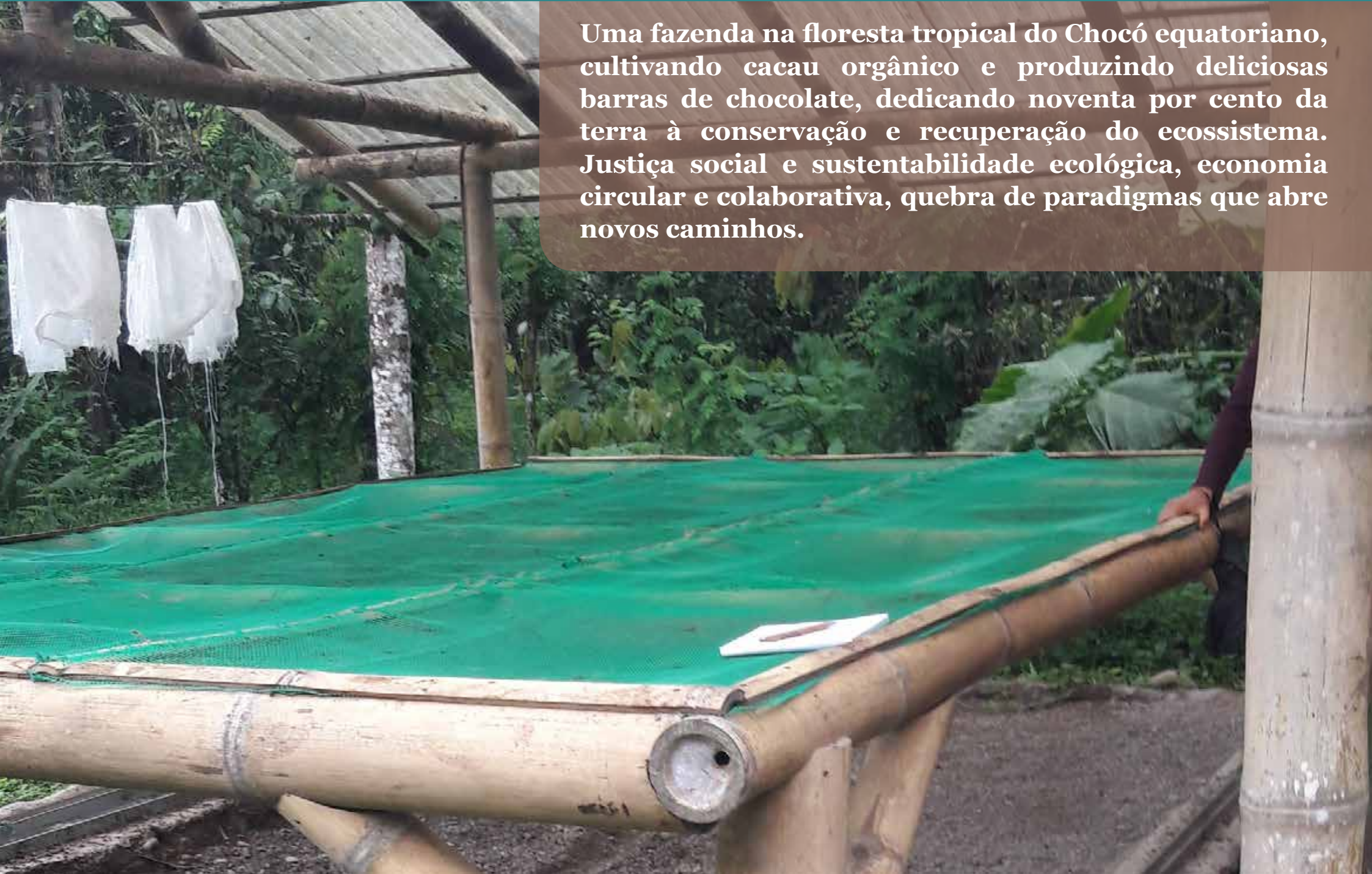
Experiencia motivadora No. 32



CHOCOLATE E ALGO MAIS

CHOCOLATE E ALGO MAIS

Uma fazenda na floresta tropical do Chocó equatoriano, cultivando cacau orgânico e produzindo deliciosas barras de chocolate, dedicando noventa por cento da terra à conservação e recuperação do ecossistema. Justiça social e sustentabilidade ecológica, economia circular e colaborativa, quebra de paradigmas que abre novos caminhos.



Justiça social e sustentabilidade ecológica

A propriedade administrada por Agustina e Alejo, localizada na comunidade de Mashpi, Chocó Ecuatoriano, abrange 56 hectares. Durante uma caminhada pela fazenda, visitamos cacauzeiros em sistemas agroflorestais semelhantes, o viveiro e a área de processamento, todos no meio da floresta, explica Agustina: “Quando eu e Alejo iniciamos o projeto na fazenda, nossos objetivos eram dois: restaurar e conservar a floresta enquanto produzíamos chocolate com consciência”. Agustina viveu a infância com os pais na fazenda da família. Então se mudou para a cidade e estudou ecologia, enquanto Alejo migrou da Costa Rica para o sul à procura de pássaros e ficou nessas montanhas.

A área do Chocó Equatorial é caracterizada por sua abundante vegetação tropical e chuvas generosas, quase diariamente. Apenas um décimo da superfície da fazenda produz cacau; Atualmente, 50 hectares não estão em operação e entraram em uma fase de regeneração do ecossistema. Várias famílias de fazendas vizinhas, em parte parentes de Agustina, estão na mesma onda de restauração da floresta. Essa circunstância permitiu a formação de um corredor mais extenso de restauração ecológica, ao mesmo tempo em que se coloca uma séria ameaça, pois a área é concessionada para mineração de metais.

“Nosso produto, o chocolate, ajuda a gerar justiça social e sustentabilidade ecológica na floresta”, diz Agustina. As plantas de cacau são encontradas apenas nas partes planas da fazenda. “Começamos com princípios de permacultura e ferramentas de silvicultura analógica para o design e gerenciamento de florestas alimentares. No início, os cacauzeiros pareciam mais plantações de mandioca ou palmito porque plantamos as plantas de maneira associada, como o cacau e algumas outras plantas frutíferas são árvores e, portanto, demoram mais para colher, conseguimos aproveitar a sucessão natural com



outras plantas alimentícias, especialmente as diversidades de ciclos mais curtos”. Como guardiões das sementes, o casal protege mais de 35 variedades tradicionais de cacau equatoriano, uma verdadeira riqueza nacional do cacau. A grande maioria dos produtores de cacau opta por variedades híbridas. A produção de cacau na fazenda é cem por cento orgânica; fertilizantes e bio-reguladores são feitos na fazenda. As doenças do cacau que ocorrem frequentemente em monoculturas, como a vassoura-de-bruxa, causada por um fungo, não aparecem ou são facilmente controladas por biofertilizantes com a ativação dos microrganismos das montanhas que são aplicados. Além do cacau, são cultivadas aproximadamente trezentas variedades de frutas, nozes e outras delícias tropicais, todas em pequena escala.

Do cacau à barra de chocolate

Mashpi Chocolate Artesanal é o nome da marca de chocolate produzida aqui na fazenda. Agustina e Alejo são acompanhados por três outras pessoas no trabalho da fazenda. “Quando começamos a colher nosso cacau”, lembra Agustina, “vendemos o

cacau duas vezes sem processá-lo. O preço pago a nós foi tão baixo que tomamos a decisão de processar cacau e produzir chocolate aqui”. Como o volume de produção de cacau na fazenda não é muito grande, foi necessário organizar o processamento em pequena escala. “Máquinas de processamento geralmente são projetadas para volumes industriais; mas encontramos formas de adaptar o equipamento técnico às nossas necessidades; também visamos mais os processos manuais do que os processos mecanizados”, explica Agustina, mostrando as instalações onde o cacau é fermentado e seco e depois a seção de produção de chocolate. A produção e seu volume ainda são feitos à mão, mas mesmo assim tiveram que expandir os espaços da chocolateria.

Não é comum encontrar a cadeia de produção completa em uma fazenda de cacau. O Mashpi Chocolate Artesanal é um sinal de que é possível: da planta do cacau à barra de chocolate, dando mais ênfase à restauração do ecossistema do que à produção. Existe uma oferta bastante variada de produtos de chocolate orgânico com mais de 20 produtos, incluindo barras de chocolate com sabores diferentes, como uvalha, tremoço, cardamomo, além de pepitas, cacau em pó e outros. O grau de concentração de cacau nos produtos varia de 60 a 100%. A opção de produzir da matéria-prima ao produto final na fazenda permitiu gerar emprego para as pessoas da vizinhança que moram a 15 minutos de distância e não têm terra própria.



Mashpi Chocolate Artesanal sobre si mesmo:

Nuestra producción es Artesanal: Arte-sano

- ☐ Nossa produção é Artesanal: Arte-Saudável
- ☐ Cada barra de chocolate que você compra será única, diferente e de ótima qualidade.
- ☐ Nosso trabalho é altamente manual, não usamos tecnologia sofisticada, ingredientes químicos ou altamente industrializados, garantindo que nossos produtos sejam essencialmente bons, limpos e justos.
- ☐ Aplicamos rigorosamente controles ambientais e de qualidade de todas as etapas do processamento do cacau, desenvolvendo todo o potencial de sabores e aromas exclusivos do mundialmente famoso Cacao Nacional Fino de Aroma.
- ☐ O conceito de chocolate de origem de chocolate toma forma na fazenda da Mashpi Chocolate Artesanal, pioneira em ter uma empresa de artesanato equipada com máquinas projetadas para otimizar os aromas e sabores de chocolates requintados e de excelente qualidade, únicos no mundo por serem cacau 100% orgânico, que combina frutas nativas, exóticas e endêmicas de Chocó.

Processamos todo o cacau e produzimos chocolate na fazenda!

fonte: <http://chocomashpi.com/chocolate-artesanal-mashpi>

“Oferecemos aos interessados passeios pela fazenda e instalações. Alejo, junto a um jovem da região, também faz caminhadas com observação de pássaros”, diz Agustina. A renda obtida com a venda de chocolate e frutas, além dos passeios com visitantes, permite o apoio à fazenda e àqueles que dedicam seu trabalho e vida a esse projeto.

De mercados e certificação

“Nossos produtos possuem um registro sanitário nacional, além da certificação orgânica para mercados na Europa, Ásia e Estados Unidos”, diz Agustina. “Fazendo um balanço do marketing, percebemos que é mais favorável nos inserir principalmente no mercado local, regional e nacional; em vez de grandes volumes, produzimos uma ampla gama de produtos”. De fato, as certificações anuais são caras como requisito para vender produtos na Europa e em outras partes do mundo. Agustina e Alejo questionam, com razão, a pouca seriedade dos procedimentos dessas certificações. “As empresas de certificação, geralmente estrangeiras, não inspecionam as culturas em profundidade, mas estudam principalmente a documentação”. Para cada remessa de mercadorias para mercados externos, além da certificação, surgem altos custos de transação.

Lógica colaborativa

Alejo, Agustina e sua irmã Manuela, encarregada das vendas, recebem o mesmo salário que as pessoas que colaboram no Mashpi Chocolate Artesanal: um salário base de aproximadamente US \$ 500 por mês. “Com essa renda, vivemos muito bem; mas mais importante que a renda monetária é poder viver em harmonia com a natureza”. Agustina gosta de morar na fazenda e evita passar muito tempo na cidade. Os

lucros da fazenda e o chocolate são reinvestidos na fazenda. “A fazenda vizinha está à venda”, diz Agustina. O proprietário mora em Quito e a produção de palma em monocultura não atende às suas expectativas, apesar dos ganhos líquidos mensais de vários milhares de dólares. “Decidimos comprar uma parte da fazenda para expandir nosso projeto de agricultura regenerativa e conservação florestal”. A compra porá um fim ao uso de agroquímicos e, assim, reduzirá significativamente a poluição do rio Mashpi. Os colaboradores do projeto Mashpi Chocolate Artesanal, duas delas mães solteiras e chefes de família, serão tão proprietários quanto o casal na nova área de restauração. A lógica econômica da fazenda e de seus proprietários é circular e

colaborativa: os lucros gerados na fazenda são fruto do trabalho de todos. Três fazendas camponesas próximas decidiram aceitar uma capacitação da Mashpi Chocolate Artesanal e atualmente produzem cacau que é processado na fazenda de Agustina e Alejo. Os benefícios obtidos permanecem na área e são compartilhados.

Guardiões e Pioneiros da Semente

Alejo e Agustina são guardiões de sementes de cacau e fazem parte da Rede de Guardiões. O casal conheceu esse grupo quando anos atrás eles foram convidados para uma reunião. Uma característica dos

guardiões é sua constante busca e experimentação. No caso de Agustina e Alejo, eles decidiram abandonar a certificação orgânica para entrar em métodos mais verdadeiros para poder comprovar o progresso em torno da restauração e recuperação do ecossistema. Eles estão estudando e preparando testes de cromatografia; é uma técnica agrícola biodinâmica, que analisa a qualidade do solo. A cromatografia permite visualizar em um suporte de papel, como é a interação entre minerais, matéria orgânica e microorganismos. Além da cromatografia, Alejo e Agustina estão interessados em certificar e monitorar sua silvicultura analógica na recuperação da floresta e da biodiversidade perdida. Há um diálogo com Slow Food para obter o selo de Baluarte com a menção Chocolate del Chocó. Javier Carrera, que nos acompanha durante a visita, é uma das pessoas do grupo de coordenação da rede de guardiões que foi recentemente apoiada por Misereor. Em relação à cromatografia, Javier explica: “Os guardiões não se aproximam de apenas uma maneira; estamos convencidos de que outra coexistência conosco e com a natureza é possível sem cair no dogmatismo”. O Mashpi Chocolate Artesanal é a prova definitiva do que foi dito: trata-se de chocolate e, acima de tudo, de outra coisa.



Mensagens para o futuro:

Produza para restaurar e reinvestir na recuperação do ecossistema em vez de lucro.

Cultive saudável e com justiça ecológica, processando e transformando de forma artesanal, gerando circuitos locais baseados no conceito colaborativo.

Lógica econômica baseada nos conceitos de colaboração, reciprocidade e equidade holística e distributiva. Cada barra de chocolate produzida é mais um passo para um presente com futuro.

O texto foi preparado, com base em conversas no local feitas por Jorge Krekeler, facilitador de AGEH e Misereor e acordado com as pessoas visitadas. Agradecimentos a Agustina Arcos de Chocolate Artesanal Mashpi e Javier Carrera da Rede de Guardiões de Sementes.



Almanaque do Futuro

Autor: Jorge Krekeler, assessor de Misereor / AGEH - jorge.krekeler@posteo.de

Design: Nicole Maron

Fotografias: Mashpi Chocolate Artesanal e Jorge Krekeler

Tradução: Pedro P. Bocca

Informações de contato sobre a experiência documentada:

Agustina Arcos – Mashpi Chocolate Artesanal - contact@chocomashpi.com

Website: www.chocomashpi.com

Facebook: [Mashpi Artisanal Chocolate](https://www.facebook.com/MashpiArtisanalChocolate)

Red Guardianes de Semilla: Javier Carrera

www.redsemillas.org – info@redsemillas.org

Edição: maio de 2019

Con el apoyo de:

MISEREOR
● IHR HILFSWERK

www.almanaquedelfuturo.wordpress.com



CC-BY 4.0, outras licenças podem ser aplicadas a logotipos, imagens e textos individuais (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.21.06.2018>)