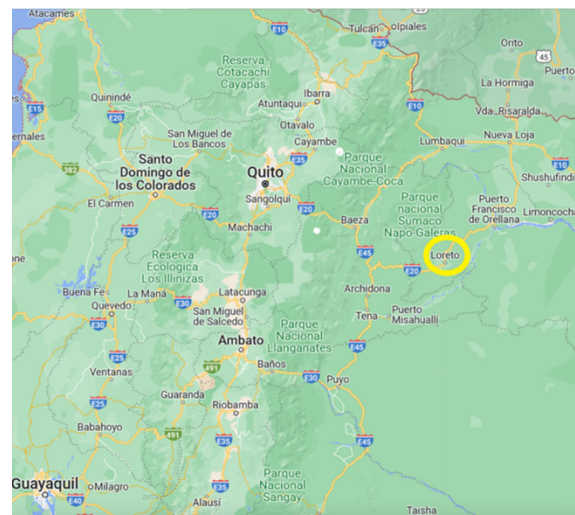


Amazonia: El sabor agridulce del chocolate

¿Un cappuccino o más bien un macchiato? La pregunta no es nueva. Lo que es bastante insólito es que se formule en una pequeña cafetería en plena región amazónica de Ecuador, lejos de los lugares turísticos. Nuestra estudiante de doctorado Léa Lamotte se encontró con el "estilo de vida occidental" durante su investigación, en el Café Witoca donde la gente busca alternativas para evitar la destrucción de la selva tropical.

Léa Lamotte

Tomé el autobús desde la estación principal de autobuses de Quitumbe, al sur de Quito, para visitar el Café Witoca, un lugar que mis colegas de la ESPOL; el socio académico ecuatoriano de nuestro proyecto de investigación. Ellos lo resultaron como un "proyecto muy chévere". Después de varias horas de carretera sinuosa y llena de curvas por el verde de la Amazonía, que me sacudía en el asiento, me alegré de ver por fin la señal que decía "Orellana es tu destino - Bienvenidos / Welcome WITOCA.LAB CAFETERIA".



El Café Witoca se encuentra en Loreto, Ecuador. Mapa de Google.

Un café moderno cerca de la Amazonia profunda

¡Sorpresa! Me encuentro frente al Café Witoca, una casa de una planta con paredes blancas, decorada con grandes cuadros de plantas, rodeada de algunas mesas en una terraza sombreada. Pensé que estaba a punto de entrar en un café de moda, como los del barrio bohemio de La Floresta, en Quito. Es sorprendente, este café de aspecto moderno y urbano, a un lado de la E20, la autopista que atraviesa la provincia de Orellana, un territorio rural habitado mayoritariamente por comunidades kichwas, en el Oriente -pronto la Amazonia profunda de Ecuador.

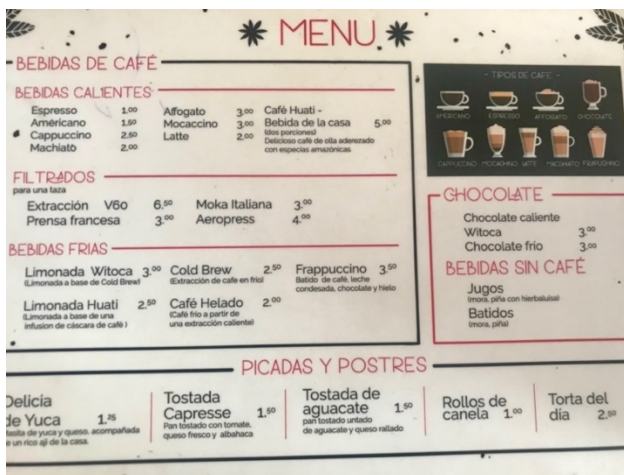
Es la región más pobre del país, percibida -en su detrimento- como un espacio "vacío" con materias primas casi ilimitadas para la explotación: petróleo, gas, minerales. Al mismo tiempo, están surgiendo alternativas, como el turismo comunitario y la producción agroecológica de alimentos basada en productos amazónicos de alto valor y con demanda internacional, como el chocolate de alta calidad y la guayusa -una planta cuyas hojas se utilizan para preparar una infusión energizante, cuyo sabor se acerca al del mate, y que consumen tradicionalmente las comunidades amazónicas-.

En la pared de la entrada del Café Witoca figuran sus cuentas de Instagram y Facebook. Debajo hay una placa bajo vidrio con los nombres de las organizaciones que contribuyeron a financiar este "Programa Cadena de Valor de Desarrollo Integral, inclusivo y sostenible". Reconozco el nombre de la agencia de cooperación europea -la alemana GIZ-, la ONG italiana CEFA, la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura y Ganadería local.

Tradición ecuatoriana con sabor italiano

Son las 9 de la mañana de un nublado miércoles de noviembre. Andrea López y Fabio Legarda, los dos cocreadores del "WitocaLab", me reciben con una sonrisa en su negocio, que consiste en una sala amplia y luminosa. Ya está lleno de gente, aunque todavía es temprano. En fin, esta ubicación al lado de la carretera parece ideal.

Primero veo la cocina abierta, con una reluciente cafetera italiana, el menú en la pared, los apetitosos pasteles bajo una campana, las barras de chocolate local al 70% colocadas junto a la caja registradora. Hay algunas mesas de madera; y estanterías que ofrecen una variedad de productos amazónicos y naturales de fabricación artesanal - *manjar de café*, el término ecuatoriano para el *dulce de leche*, una mezcla de leche y azúcar utilizada como cobertura de postres o para untar, así como jengibre en polvo, jabones, salsas picantes, melocotones en almíbar, granos de café y café molido. Al fondo, se distingue la máquina para moler cacao y café en grano. Junto a la entrada, hay un congelador de helados artesanales hechos con chocolate local. Aquí, los helados suelen comerse después de sacarlos del vaso de plástico individual que sirve de molde.



La carta y algunos productos no cafeteros del Café Witoca. Los precios son en dólares americanos (USD), la moneda oficial del país. Fotos: Léa Lamotte

Observo cómo una familia prepara y elige sus cafés con la ayuda de las explicaciones de Fabio. Con sólo 30 años, este nativo de Loreto, ciudad de la provincia de Orellana, es un apasionado del café Robusta, y busca constantemente nuevas formas de valorizar todos los productos de los granos de café. Él y su socia Andrea han creado una limonada a base de infusión de cáscaras de café. También ofrecen algunos platitos de comida, en los que actualizan el uso tradicional de los productos locales ecuatorianos. Ellos exclaman, por ejemplo: "¡Hemos hecho hummus de chocho!". - las semillas comunes altamente nutritivas de una planta llamada "lupino andino", que forma parte de la dieta de los ecuatorianos.

Entre atender a los clientes, envolver chocolates en barra y separar a mano los granos de café buenos de los malos, Andrea y Fabio me cuentan la historia de su proyecto.



Fabio Legarda y Andrea López en su Café.

Una alternativa a la destrucción de la selva amazónica

Se conocieron durante sus estudios, respectivamente en finanzas y administración en la Universidad privada San Francisco de Quito, realizados gracias a una beca del Gobierno. Luego, desde la casa de la infancia de Fabio, donde viven ahora, pusieron en marcha su proyecto: utilizar la materia prima del café -y, en menor medida, del cacao- como vectores de protección de la selva amazónica.

En efecto, aunque la selva amazónica cubre actualmente la mitad de la superficie del país, está desapareciendo a un ritmo de cinco campos de fútbol por hora. Y la provincia de Orellana, donde se encuentra el café Witoca, es una de las regiones más afectadas. Aumenta la superficie dedicada a la agricultura y la ganadería; se construyen carreteras que fragmentan el bosque; y se explotan cada vez más, legal o ilegalmente, los recursos mineros, el petróleo y la madera. El objetivo de obtener beneficios inmediatos modifica el uso de la tierra. Cuando los cultivos dejan de ser productivos o los precios se desploman, la venta de madera de la selva amazónica proporciona un refugio seguro. Y el regreso al campo de muchos

ecuatorianos, que originalmente habían emigrado para trabajar en ciudades, ha agravado esta dinámica.



Carretera en la amazónica ecuatoriana. Foto: Dr. Morley Read / Shutterstock

Andrea y Fabio, que han elegido trabajar principalmente con el café porque la familia de Fabio lleva generaciones cultivando el café Robusta en las tierras de los alrededores, compran intencionadamente café y cacao a los productores locales a precios superiores a los del mercado tradicional. Estos mejores precios garantizan a los pequeños agricultorxs mejores condiciones de vida y evitan que vendan madera amazónica para obtener ingresos. Andrea y Fabio también han participado recientemente, con fundaciones ecuatorianas, en el desarrollo conjunto de un programa de seguimiento de la fauna salvaje con cámaras para garantizar la conservación a largo plazo de los territorios de vida salvaje.



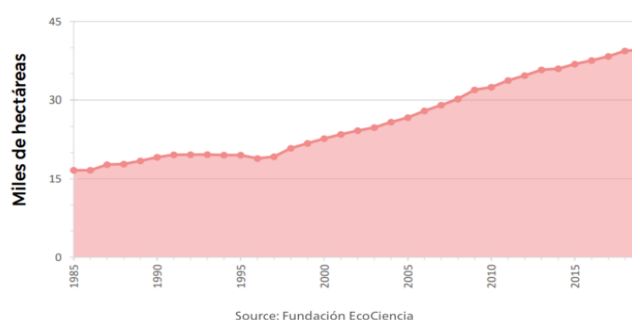
Plantas de café detras del Café Witoca y granos de café que se secan. Foto: Moritz Egger, FiBL

Cambios en la cubierta y el uso del suelo en la región amazónica ecuatoriana

La Amazonía ecuatoriana representa casi la mitad de la superficie total del país. Entre 2001 y 2020, el país registró una tasa de deforestación de 623.510 hectáreas, según datos analizados por Mapbiomas Amazonía, representada en Ecuador por la Fundación EcoCiencia. El 77% de la deforestación en la Amazonía ecuatoriana se ha concentrado en cuatro provincias, entre ellas Orellana. Los principales motores de la deforestación son la expansión de la frontera agrícola y ganadera, el desarrollo de infraestructuras, la explotación minera y de hidrocarburos y la extracción de recursos madereros.

El [análisis](#) no se limita al periodo 2001-2020; los autores también revisaron la situación de los bosques amazónicos de Ecuador remontándose a 1985. Sus resultados muestran:

- Para 2020, el uso agrícola en la cuenca amazónica ecuatoriana aumentó un 39% en comparación con su extensión en 1985. Aumentó en 496.000 hectáreas.
- En 2020, la infraestructura había aumentado un 155% en comparación con su extensión en 1985. Aumentó en 25.700 hectáreas, especialmente en la provincia de Orellana



- Entre 2000 y 2020, la minería en la cuenca amazónica ecuatoriana se multiplicó 24 veces en términos de superficie. Aumentó en 3.906 hectáreas.

En el [mapa de Mapbiomas](#) (en español) se pueden ver las transiciones de la cobertura del suelo entre 1985 y 2021. En el centro se encuentra la capital provincial de San Francisco de Orellana.

Este compromiso en favor de la protección de la selva amazónica está en línea con la evolución de la normativa comercial de la Unión Europea. De hecho, la Comisión Europea tiene previsto aprobar una nueva legislación sobre "deforestación importada" en 2023. Las empresas que comercialicen café, cacao, soja, carne de vaca, aceite de palma y madera, así como productos derivados como cuero, chocolate y muebles, deberán demostrar que sus productos no causan deforestación si desean vender en la Unión Europea.

Cambiar el paradigma tradicional

¿Y qué tal con el chocolate? La historia es similar a la del café. Los árboles de cacao crecen espontáneamente en los sistemas agroforestales locales kichwas de la Amazonia, llamados Chakras, que comprenden una variedad de plantas y árboles locales, principalmente para el autoconsumo. La variedad autóctona "cacao nacional" es apreciada por su sabor "fino aroma". Al igual que con el café, Andrea y Fabio buscan añadir valor al grano de cacao y contrarrestar así la dinámica comercial tradicional, en la que sólo se exporta el grano a los países occidentales. Gracias a su experimentación, han aprendido a fabricar barras de

chocolate. Ahora venden varios tipos de barras a nivel local y en otros cafés gestionados por amigxs en Quito. De hecho, forman parte de una nueva tendencia de productorxs de chocolate que intentan reconectar la identidad alimentaria tradicional ecuatoriana del productor(a) de cacao con el consumo de chocolate negro, o con productos a base de chocolate.



Fruto del cacao con habas. Foto: Moritz Egger, FiBL

Estas recientes tendencias alimentarias, en su mayoría urbanas y practicadas por personas con ingresos elevados, se están haciendo realidad en plena Amazonia gracias a la actividad de Café Witoca. Normalmente, la mayoría de los productorxs de café y/o cacao no tienen los recursos económicos, ni el acceso físico, para degustar el producto final elaborado con su "materia prima". El proyecto Café Witoca trata, por tanto, de cambiar el paradigma tradicional según el cual, como deplora Andrea, "los granos de café o chocolate desaparecen en un camión y nadie conoce su destino". Esta apropiación de conocimientos y saberes en torno a los productos alimentarios locales se nutre de relaciones y dinámicas de poder heredadas del pasado colonial.

El sector del cacao en Ecuador en breve

Desde la época colonial, la producción de cacao ha tenido gran importancia en la economía nacional. Ecuador fue uno de los principales exportadores mundiales de cacao en el siglo XIX. Hoy en día, el cacao sigue siendo importante en la producción agrícola del país.

Se producen principalmente dos variedades de cacao: CCN-51, variedad de cacao híbrido, diseñado para ser mucho más productivo y más resistente a las enfermedades, y Cacao Nacional, que se entiende como "fino de aroma". Este último es reconocido como materia prima de muy buena calidad para producir chocolate. Ecuador es el primer productor mundial de este cacao "fino de aroma", con una cuota de mercado superior al 55%. Las provincias con mayor rendimiento de cacao se encuentran cerca de Guayaquil, junto a la costa del Pacífico, en Los Ríos y Guayas. En comparación, los rendimientos de cacao son muy escasos en la Amazonia.

El cacao se exporta en grano como una mercancía cuyo precio fluctúa según las variaciones de la bolsa.

El consumo interno es muy bajo, ya que sólo representa el 2% de la producción local ecuatoriana. No obstante, la producción local de chocolate en el país está aumentando.

La reproducción silenciosa del racismo

Las dinámicas coloniales son siempre temas muy delicados; y tan arraigados que son difíciles de cuestionar. En Loreto, el tejido social está formado principalmente por pequeños campesinos kichwas, el principal grupo étnico de la región amazónica ecuatoriana, reconocido por la Constitución de 2008 como una de las trece nacionalidades indígenas del país. A pesar del reconocimiento estatal de la plurinacionalidad y de la interculturalidad, los blancos o mestizos, estos últimos procedentes de la unión de padres de dos etnias diferentes, siguen siendo considerados los grupos "dominantes". La sociedad repite la reproducción silenciosa del racismo y del colonialismo interiorizado.

Andrea y Fabio son conscientes de estas desigualdades, que intentan abordar trabajando con jóvenes kichwas, no sólo como cultivadores de cacao y café, sino también como camarero en el Café Witoca. Admiten que los resultados han sido desiguales. Y los retos de los grupos étnicos se cruzan con los del éxodo rural de jóvenes a Quito.

Entre la ciudad y la selva

Para hacer del campo un espacio vivo, Andrea y Fabio participan activamente en la animación de un club de niños de las comunidades rurales de los alrededores, llamado "Club de Lectura Huaticocha". Ofrecen actividades gratuitas centradas en la lectura, el arte, talleres de cocina con abuelas que comparten recetas tradicionales, y elaboración de café con granos locales. Intentan tener un pie en el desarrollo comunitario local e intercultural y otro en la "modernidad", o como dice Fabio: "Creamos una conexión entre la ciudad y la selva".

Por ejemplo, también comparten con los niños su conocimiento de la lengua inglesa, considerada una de las claves para entrar en el mundo "moderno": se ve como la forma de poder interactuar con los turistas y de comunicar su proyecto a nivel internacional; de hecho, algunos de sus mensajes en las redes sociales están en inglés.

Tomar conciencia de la magnitud de la influencia occidental

Escuchando a Andrea y Fabio, no pude evitar pensar en la continuidad de la influencia occidental y sus consecuencias en el territorio amazónico. Aprender inglés y comer chocolate mientras la identidad alimentaria ecuatoriana no se reconoce en el consumo de barras de chocolate negro: ¿Dónde situarse entre el deseo justificado de pertenecer al mundo moderno y cuidar las tradiciones y sensibilidades de los habitantes del territorio? ¿Cómo encontrar un equilibrio entre el necesario apoyo financiero de las organizaciones internacionales -el proyecto Witoca probablemente no existiría sin la financiación internacional de la ONG italiana CEFA- y el desarrollo de alternativas al modelo occidental de "progreso"?



Ilustración de la artista gráfica ecuatoriana Angie Vanessita, <https://angievanessita.com>

De hecho, Andrea y Fabio ganaron un concurso organizado por el CEFA hace cinco años, que les permitió acceder a una importante financiación para adquirir máquinas de procesamiento de café y cacao, así como participar en cursos de formación sobre la preparación de cafés especiales y contratar a miembros de la comunidad local para que trabajaran con ellos. Pero, ¿dónde empieza y dónde acaba el poder de la ONG en el Café Witoca? ¿Cómo influye en su desarrollo actual? ¿Y su soporte económico enfatiza adecuadamente el Sumak Kawsay ("Buen Vivir"), el concepto kichwa consagrado en la Constitución Ecuatoriana desde 2008? Este concepto trata de una visión del mundo de las comunidades indígenas, basada en el respeto a la naturaleza, la comunidad, la economía solidaria y los conocimientos ancestrales.

Muchas iniciativas locales amazónicas se encuentran en una situación similar. Una amiga mía, Adriana, de Tena, la capital de la región de Napo, más al sur, creó su restaurante vegetariano "Bistrot Tena", gracias al apoyo de otra ONG italiana.

No se trata aquí de discutir los efectos positivos o negativos de la cooperación internacional en territorios rurales, remotos y -desde los ojos de una mirada occidental- "exóticos" que capturan nuestro imaginario colectivo. Se trata de tomar plena conciencia de su amplitud y de sus repercusiones en la vida de la población local.

La traducción al español fue apoyada por Marie-Amélie Deslandes (ISTRAD - Instituto Superior de Estudios Lingüísticos y Traducción, Sevilla, España) y Maritza Satama (WSL – Research for people and environment, Zurich, Suiza).

Bio

Léa Lamotte es estudiante de doctorado en el CDE y trabaja en el proyecto "[Dietas deliberativas: escenarios para un sistema alimentario sostenible](#)". Su investigación la lleva a Ecuador y España, donde investiga cómo la co-creación de conocimientos sobre el chocolate y el aceite de oliva con los consumidores puede modificar sus comportamientos de compra y alimentación, incluso en sus cocinas. En las entradas de su blog, que dedica a las personas sobre las que escribe, nos acompaña en el viaje y reflexiona sobre las realidades que conoce.

Sitio web oficial del Café Witoca : <http://www.witoca.com>

Fotos y videos del Café Witoca en Instagram : https://www.instagram.com/witoca_coffee/