



ca
cao
DE ORIGEN



CdO | CACAO DE ORIGEN

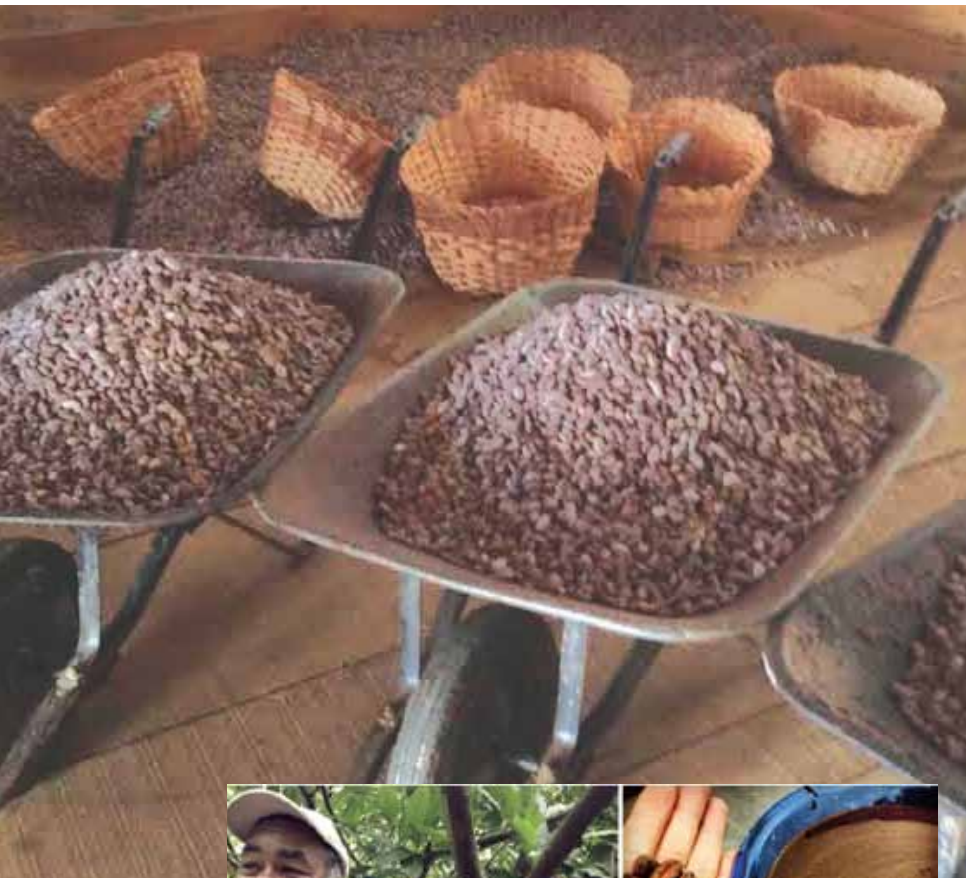
CdO es un espacio de encuentro para el estudio, la investigación y promoción del cacao venezolano. Es una red de educación e información que une productores, científicos, profesores, chocolateros, empresarios, exportadores y consumidores para buscar soluciones a los problemas que atraviesan las comunidades cacaoteras de Venezuela, y elaborar productos de chocolate con semillas de calidad.

Se inauguró en diciembre de 2013, en el secadero 5 de la antigua Hacienda La Trinidad, Caracas. Tiene una tienda con todos los productos de chocolate y cacao de Venezuela, y un laboratorio "bean to bar" (del grano a la tableta), que elabora barras de chocolate con semillas seleccionadas por su origen.



¿QUÉ HACEMOS?

En CdO trabajamos con cacaos de Venezuela que tienen orígenes específicos, y elaboramos barras de chocolates bajo los principios del "bean to bar", en alianza con productores de cacao venezolanos y junto a chocolateros del mundo que buscan calidad.



Cada tableta CdO es un mensaje con tres direcciones:

- 1.** El productor escucha las cualidades de sus cacaos directamente del chocolatero invitado y transmite esta experiencia a su comunidad.
- 2.** El chocolatero es invitado a las plantaciones para conocer de cerca las bondades del cacao venezolano, y elabora con el equipo de CDO una tableta según su interpretación de la semilla.
- 3.** Los clientes de las tabletas apreciarán, según cada fórmula, la diversidad de sabores y aromas de cada tipo de cacao por regiones del país, convirtiéndose cada tableta en un instrumento educativo.



¿POR QUÉ LO HACEMOS?

La creación de este proyecto era una necesidad y es una respuesta a los obstáculos que atraviesa el cultivo de cacao, al abandono y cambio de cultivos en las plantaciones, y al difícil traslado y comercialización de la semilla.

Trabajamos directamente con los productores y tejemos una red de alianzas por todo el país. Cada tableta de chocolate que hacemos, es un estímulo a la preservación de los famosos cacaos criollos y antiguos venezolanos, a la tradición cacaotera del país, y a nuestra identidad y costumbres.





Venezuela es el país con mayor diversidad de cacao del planeta. Es el territorio origen de los cacao criollos que se han conocido desde hace 400 años como cacao "dulces, nobles, finos".

Cada una de nuestras regiones y cada uno de nuestros pueblos cacaoteros, de nuestras ciudades y puertos, es una denominación de origen natural: Perijá, Maracaibo, Sur del Lago, Puerto Cabello, Trincheras, Cata, Ocumare, Cumboto, Cuyagua, Chuao, Caracas, Carúpano, Río Caribe, Yaguaraparo. Nuestro terroir (geografía, suelos y climas), le otorga a estos cacao bondades y características que hacen

que se distingan de otros cacao del mundo. La complejidad aromática y de sabores, es una referencia internacional, como lo es también su alto precio en los mercados.

Los mejores chocolateros del mundo aprecian y desean trabajar con semillas de cacao venezolanos.





¿CÓMO LO HACEMOS?

CdO se expresa a través de una tienda que vende los chocolates y productos derivados del cacao hechos en Venezuela, un laboratorio "bean to bar" para elaboración de tabletas de edición limitada y un calendario de actividades (charlas, catas, conversatorios, debates, ponencias, demostraciones).

Hoy, somos un grupo de personas de muchas disciplinas, que enamoradas de este fruto, trabajamos por preservar esta herencia genética y cultural.

CDO es fundador del Diplomado "Gerencia

en cacao y chocolate" con la Universidad Simón Bolívar, y del proyecto "emprendedoras del chocolate" con el Fondo Social Miranda y la Asociación Civil Trabajo y Persona. Trabaja con CAVENIT (Cámara de Comercio Venezolana-Italiana) para el Salón Chocco-Venezuela, y con fundaciones, escuelas y centros culturales.

Somos más que un comercio equitativo, practicamos formas de negocios flexibles, particulares y libres, derivadas de la relación directa entre productores, comunidades, chocolateros y clientes. Generamos propuestas y respuestas a las necesidades:

- Compra de semillas a precios justos.
- Adecuación de espacios de trabajo en las plantaciones.
- Estudio para la mejora de centros de beneficio.
- Transmisión de conocimientos y experiencias de éxito en los temas del cacao y el chocolate.
- Mejora en procesos de fermentación y secado.
- Creación de laboratorios para chocolatería y bombonería.
- Alianza con diseñadores industriales y fabricantes de maquinarias.





NUESTRAS TABLETAS.

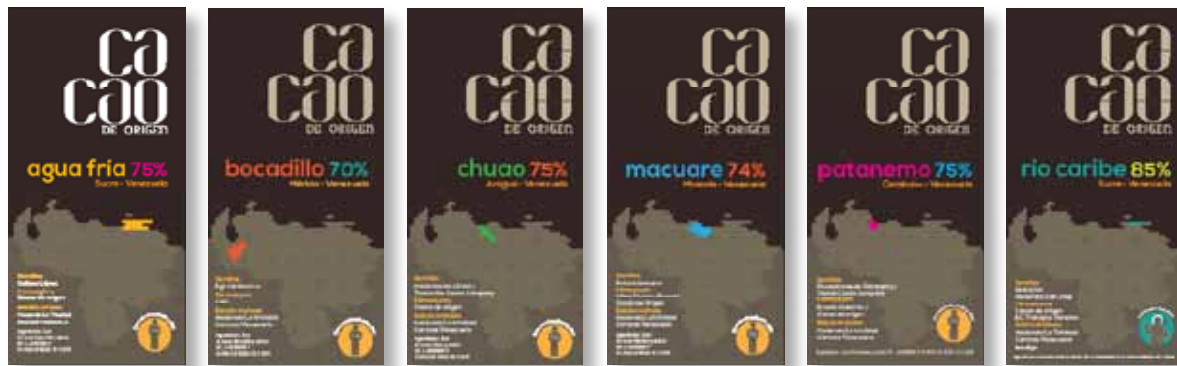
Hacemos chocolate de forma artesanal.

Recibimos los cacaos fermentados y secados al sol, según el conocimiento y práctica de cada productor o asociación de productores.

Los granos son seleccionados a mano por tamaños, luego son tostados a bajas temperaturas. Se trillan y descascarillan en dos fases, una a máquina y otra manual para luego ser molidos a piedra por varios días, mientras vamos agregando sólo azúcar de caña y en pocas cantidades para asegurar la pureza de cada semilla, sus sabores, aromas y textura.

El proceso completo se realiza en nuestro laboratorio Bean To Bar, abierto a la vista del público y es cuidado por Diego, Mariana, Bernardo, Verónica: una generación de jóvenes estudiosos amantes del cacao de Venezuela.





- **agua fría 70% y 75%**
 Sucre. Venezuela
 Productor: Calixto López
 Fórmula: CdO
 Cosecha: San Benito
 2013*
- **bocadillo 60% y 75%**
 Mérida. Venezuela
 Productor: Comunidad
 productores
 Comercializador:
 Agroasunca C.A.
 Fórmula: Álvaro Gómez
 y CdO
 Cosecha: San Benito
 2013
- **chuao 75%**
 Aragua. Venezuela
 Productor: Asociación
 Campesina de Chuao
 Comercializador: Tizano.
 The Cacao Company
 Fórmula: CdO
 Cosecha: San Benito
 2013
- **macuare 74% y 82%**
 Miranda. Venezuela
 Productor: Arturo
 Somaná
 Fórmula: Chloé Dautre-
 Roussel y CdO
 Cosecha: San Benito
 2013
- **patanemo 75%**
 Carabobo. Venezuela
 Productor: Asociación
 de productores
 Comercializador: Tizano.
 The Cacao Company
 Fórmula: Arcelia
 Gallardo y CdO
 Cosecha: San Benito
 2013-2014
- **caruao 75%**
 Vargas. Venezuela
 Productores: Esperanza
 y Liberto Claro
 Fórmula: CdO
 Cosecha: San Juan
 2014*
- **rio caribe 85%**
 Sucre. Venezuela
 Productores de Paria
 Comercializadora:
 Hacienda San José
 Fórmula: CdO
 Cosecha: San Juan 2014
- **macuare 80%**
 Miranda. Venezuela
 Productor: Hacienda La
 Trinidad
 Fórmula: Patrice
 Chapon y CdO
 Cosecha: San Juan 2014



*San Benito y San Juan, identifican las dos cosechas más importantes del año. San Benito: de noviembre a febrero. San Juan: de junio a septiembre.