



Sofia Colmenares: Y pues claro que quería comenzar la entrevista dándote las gracias por estar aquí hoy por decir que sí a ser parte del proyecto de investigación y a participar de esta entrevista,

Diana Cruz: Bueno muchas gracias a ti por la invitación.

SC: Entonces [00:00:21] si te parece empecemos a hablar un poco de experiencia personal y si podrías compartirme tu primera memoria del chocolate

DC: bueno, en realidad tengo que decir que yo soy, no [00:00:37] era una persona muy amante del chocolate de hecho, creó el primer recuerdo, yo soy de ibagué que es tierra caliente y allá acostumbramos es a tomar mucho agua de panela, entonces cuando [00:00:52] yo venía a Bogotá que me daban chocolate, para mí era casi un sufrimiento, cuando estaba pequeña. Pero remontando un poco más atrás, digamos [00:01:07] con el cacao, mi recuerdo más antiguo con mi relación con el cacao era que mi mamá me invitaba en la finca de mi abuelito, a que comiéramos cacao, pero nos gustaba comer. [00:01:22] era la parte de adentro, no, el mucílago y me acuerdo mucho que lanzábamos las pepas. Tirábamos las semillas como que no las necesitábamos y pues mucho tiempo después cuando empecé en todo esta, en la [00:01:37] industria del chocolate me di cuenta que eso que yo lanzaba era lo que luego se iba a convertir en chocolate, ese es más que todo como digamos mi experiencia como que recuerde más [00:01:52] vieja con el chocolate y con el cacao.

SC: Vale, gracias por compartir estas memorias. ¿Te gustaría complementar algo más?

DC: No, no, eso es como lo [00:02:07] más antiguo que tengo, la verdad.

SC: Entonces la siguiente pregunta, también remontando un poco sobre tu experiencia personales es si conoces un poco de la historia del cacao o del chocolate en Colombia.

DC: En [00:02:23] realidad conozco, conozco muy poco o no sé en este punto no sé si es conocer muy poco o es que en verdad no hay mucha investigación de esto, [00:02:38] pero lo que más, digamos, como lo que yo he podido investigar cómo en mi experiencia pues propia, es que el chocolate, bueno el cacao en Colombia pues [00:02:54] la receta ya como tal para consumirlo fue en la época de la colonización por los españoles, y de ahí pues proviene esa bebida en chocolate, no, que [00:03:09] nos dejaron pues en ese tiempo que las clases altas a diferencia, pues de lo que sea podido investigar en, en Centroamérica las clases, ya altas acá cuando estaba toda la época de la colonia eran los que tenían [00:03:24] la posibilidad de tomar este, pues esta bebida de chocolate, que ya había sido una receta que habían desarrollado en Europa entonces fue como que la historia que conozco de Colombia es que nosotros tenemos cacao, [00:03:39] pero la receta no fue desarrollada, digamos acá en



Colombia, ya las otras preparaciones que vinieron después que lo que he leído que las como las sociedades que eran un poco más [00:03:54] bajas en la escala, digamos en ese momento empezaban a rendir. bebida con harinas y con otras cosas pues para poder ellos también acceder a ese alimento y [00:04:09] pues de ahí también salió pues digamos que en esta parte también de Cundinamarca y Boyacá fuera tan pues, tan importante el tema del chocolate de taza cómo así le llamamos, pero eso es más o menos larga [00:04:24] como lo que conozco de la historia. Luego ya lo que ya me llegó un poco más de información fue el momento en el que empezó a consolidarse ya la fabricación [00:04:39] a nivel industrial que fue los primeros que fue creo que acá en Bogotá, que fue una fábrica que hubo hace muchos años y luego ya la creación pues de Luker y la Nacional que ya para mí eso partió un poco [00:04:54] la historia de ahí en adelante de qué era el chocolate y el cacao pues en Colombia.

SC: Así es pues yo te comparto que llevo meses buscando datos en lo que es la historia del cacao y el chocolate en [00:05:09] Colombia y sí tienes razón en que es difícil de encontrar, no es como que tú puedas buscar en internet, historia del cacao y chocolate en Colombia y te vaya a salir un artículo que te diga desde 1600 hasta 2015 cuál [00:05:24] es la historia, no, no existe y esa es parte de la razón por la cual, pues empezamos el proyecto de investigación con la historia, para un poco unir todos esos recursos que están por todos lados, y también es parte de la razón por la que [00:05:39] lo incluimos también en las entrevistas, porque es muy interesante ver la percepción. Tú sabes, estamos entrevistando a productores de cacao, estamos entrevistando a chocolateros, entonces todos todos ustedes tienen una perspectiva diferente [00:05:54] y para todos la parte importante de la historia cambia, entonces pues esa es un poco la razón por la cual incluimos esta pregunta aca, tampoco es para ver quién sabe quién no sabe, no, no estás más pura curiosidad nuestra. Entonces si seguimos un poco en el tema de las recetas, que ya se desarrollaron una vez empezó a usarse este producto en la sociedad colombiana y no tanto las recetas que vienen de esa herencia [00:06:26] de la colonia, durante tu tiempo trabajando en Colombia sea mientras que estuviste de pastelera, mientras que estuviste trabajando como chocolatera, si estuviste con alguna comunidad, ¿pudiste conocer alguna receta que [00:06:41] usará chocolate o cacao que tú sintieras que es una receta colombiana?

DC: La verdad estuve, estuve pensando mucho en eso y la única receta que yo recuerdo, [00:06:56] inclusive recuerdo de pequeña es la chucula, sí. Es, digamos, la única que yo recuerde y que me hace sentir, que pues lo hacía mi abuela que mi abuela es, después decía usted por qué tiran esas pepas, eso es para [00:07:11] hacer la chucula y decía uno ahhh



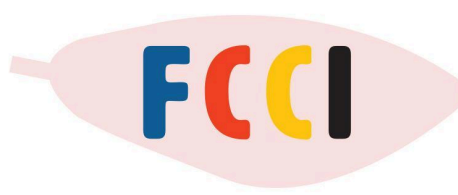
bueno, y le llevaba uno entonces, hacía el mandado completo, pero inclusive estuve hablando con unos amigos [00:07:26] que ellos hicieron una investigación sobre amasijos colombianos y en verdad no hay muchas recetas colombianas en las que se incluya ya sea el cacao en grano o el chocolate ya procesado, casi todos son bebidas. Entonces [00:07:43] sí y no, no he tenido tampoco la oportunidad de compartir con alguna comunidad que lo usara, recuerdo que cuando fui a visitar algunos productores acá en Colombia [00:07:58] ellos lo que hacían era guardar el jugo del mucílago, cuando van hacer la chula como generalmente no fermentan el cacao, entonces lo que hacen es dejar [00:08:13] que el mucílago y toda la parte de adentro del cacao se se escurra en unos lienzos, esa bebida ellos la guardan para como bebida refrescante y las pepitas que quedan es lo que ponen a [00:08:28] tostar y hacen la chucula, pero en realidad sí es un poco chocante uno darse cuenta que en verdad no hay, pues ahí hay muy pocas herramientas para uno investigar o saber quién [00:08:43] está usando quién lo utiliza como una receta.

SC: Si, también, pues lo que me he dado cuenta es que muchos de los libros que tenemos publicados colombianos también lo que documentan [00:08:58] no son recetas necesariamente colombianas. Entonces he consultado muchos libros de bibliotecas públicas en Colombia y siempre me da mucha risa, es un libro en el que el título dice recetas [00:09:13] colombianas y llego a la parte de postres y hay un suflé de chocolate. Entonces, pues siempre digamos es un desafío recolectar toda esta historia porque las personas que de pronto hubieran tenido la oportunidad de [00:09:28] conservar tradiciones que en este momento no, no conocemos no son parte de la vida del público general, creo que, espero que no sea muy tarde [00:09:43] pero si concuerdo contigo en qué es muy difícil encontrar una receta netamente colombiana donde no se vea la influencia que tenemos de la colonia

DC: Si total, es que bueno eso tal vez es nuestra generación la que tal vez [00:10:00] trabajar en esto, pero creo que nosotros somos los que nos damos cuenta de que el hablar de colonización no es solamente una palabra antigua que no la enseñaron en el colegio sino que las raíces de eso van mucho más [00:10:15] adentro en todo, entonces ahí toda la parte de gastronómica cuando yo empecé a estudiar en el SENA sentí lo mismo de hecho a veces yo quisiera volver a ser profesora del SENA y cambiar ese pensum de una vez por todas porque [00:10:31] hay muchos vacíos y hay mucho, todavía hay mucho que investigar mientras estén por ejemplo las comunidades todavía pues, digo.

SC: manteniendo esas tradiciones no?

DC: Exactamente.



SC: Bueno, entonces [00:10:48] ahora sí pasemos un poco más a tu experiencia profesional y empecemos un poco por hablar, por, ¿cuál era tu percepción del chocolate cuando estaba trabajando como chef pastelera antes de meterte, pues de cabeza, [00:11:03] a este mundo, no?

DC: sí, bueno pues yo, yo estude en el SENA, como te dije yo estudié el tecnólogo en cocina en el SENA también llegué como, yo empecé en la cocina por, por [00:11:18] casualidades de la vida en verdad y luego de eso yo me fui a Argentina a estudiar pastelería, por eso mismo, porque sentía que acá digamos no había como una diferenciación [00:11:33] en cuanto a la pastelería que me fuera a ayudar a mí como profesional a formarme, sino todo era en base a pastelería de afuera, no, francesa e italiana entonces, pues ahí yo dije [00:11:48], bueno pues me voy a ir a Argentina que es lo más parecido y recuerdo mucho que en pastelería me enseñaron pues, vimos claro la materia de chocolatería, nos dieron pues de dónde venía [00:12:03] el chocolate y para mí fue también muy extraño yo como colombiana como siendo un país donde se siembra cacao que estuviera tan desconectada de esto, digamos que ahí empecé [00:12:18] cómo a analizar, qué pasaba con el chocolate y me empecé a enamorar un poco más del chocolate porque solamente lo presentaban como una materia de moldear chocolate, osea aprende hacer bombones que [00:12:33] inclusive ahí empecé a ver esos huequitos con el tema del chocolate, cómo haces un bombón pero entonces un bombón que tiene que tener menos chocolate porque prácticamente no hay chocolate, si no es sólo relleno o todo [00:12:49] el chocolate industrial, ni siquiera nos enseñaron a diferenciar entre un chocolate real y un chocolate industrial. Entonces digamos que yo, mi experiencia cuando empecé en todo este mundo de la pastelería era una desconexión [00:13:04] total con el chocolate y lo empecé a ver en todos mis colegas, los que son fanáticos, no son fanáticos, me gusta el chocolate, no me gusta el chocolate, me gusta el chocolate de leche, chocolate blanco esa era digamos la [00:13:19] discusión, pero más allá de entender el producto cómo se estaban empezando a entender los otros productos en la gastronomía, el chocolate no estaba ahí y yo como pastelera empecé con esa pregunta, cómo, ¿pero porque están [00:13:34] tan desconectados? ¿Y por qué lo usamos tanto también, no? Entonces sí siento que en mi relación con el chocolate cuando estaba en colegio y cuando estaba estudiando pastelería era una desconexión, digamos [00:13:49] total del chocolate, era simplemente moldear chocolate y hacer que todo fuera muy bonito pero en cuanto a sabor siento que había todavía pues mucho vacío ahí en esa parte.

SC: Si, la [00:14:04] verdad me parece que lo que dices hasta yo puedo relacionarme un poco



con eso y también con esa idea de la desconexión de la cocina, y es realmente la razón por la cual estoy acá entrevistandote porque yo también estudié pastelería [00:14:19] y también trabajé en cocinas y trabajando en la cocina me impactó mucho la desconexión de los productos. Estábamos trabajando en una chocolatería y me acuerdo que uno de mis compañeros de trabajo un [00:14:34] día me hizo una pregunta sobre el chocolate y yo me quedé mirándolo como tú trabajas en una tienda de chocolate y me estás preguntando esto, como no, en mi cabeza no no cabía la posibilidad de que no supiera [00:14:49] una respuesta que para mí tenía que ser tan obvia, si el producto al que le estás dedicando, no sé, 12 horas al día.

DC: Todo el día, casi todos los días.

SC: Si, exacto. Bueno, entonces [00:15:04] te empiezas a dar cuenta de esta desconexión con el chocolate y ¿tiene esto que ver con tu decisión de convertirte en chocolatera o cómo llegas a esta decisión?

DC: mi decisión de estar en la chocolatería [00:15:19] en realidad fue algo que empezó con mi cansancio con el mundo de los restaurantes. Yo en ese tiempo me había mudado para México buscando como [00:15:34] una inspiración porque había ido a hacer pasantías en México y me enamoré y dije me devuelvo, y me devolví efectivamente a vivir allá y empecé pero yo ya había un cansancio mental [00:15:49] y emocional con, con el tema del cacao, perdón de la de la de los restaurantes, entonces pues hice todo mi proceso allá, trate de conseguir todo el tema del permiso de trabajo, todo esto, y en [00:16:04] ese momento cuando por fin pude conseguir ese permiso de trabajo tuve que regresar a Colombia y en ese momento era muy incierto, cuánto tiempo se iba a tomar y pues ahí yo necesitaba [00:16:19] ya los ahorros se me estaban acabando, fue todo un tema, cómo de bueno que hago y una lucha constante que pues es mi pasión. Yo me enamoré de la cocina y de la gastronomía, pero para mí fue una lucha de encontrar [00:16:34] como yo puedo seguir con esta pasión, pero sin estar en un restaurante, cuál es el otro punto, yo veía todos mis amigos y mis amigos estaban felices, pero yo ya no me sentía así, entonces en ese momento yo [00:16:50] empecé en una búsqueda, pero una búsqueda en la que yo empecé a vender pastelería vegana acá en Bogotá iba a y surtía ciertos lugares. Y en ese momento un amigo me llamó y me dijo DC hay alguien que está buscando [00:17:05] alguien que sepa de chocolate, inclusive esta historia me hace también pensar lo desconectada que estaba con todo esto y me y yo dije "Ah bueno debe ser como una chocolatería de trufas y de este tipo de cosas, pues yo [00:17:20] sé, está bien, dale de una" y cuando fui en realidad era Tibito que era, pues está parte, pues de bean to bar, a mí la verdad



se me voló la cabeza porque primero, pues es dentro [00:17:35] de Bogotá, no era en una zona industrial, una fábrica pequeña y yo "¿Qué? ¿Acá hacen chocolate?" y empezó "¿qué? ¿se puede hacer chocolate así en fábrica pequeña?", no entendía nada, yo estaba [00:17:50] como qué es esto, ahí en ese momento Gustavo Pradilla, que es el dueño de Tibito, pues empezamos a hablar él me decía "DC nadie en esta industria, sabe exactamente cómo empezar esto, es de aprender, [00:18:05] pero con las bases y de ahí ya fue amor rotundo a todo el tema del chocolate para mí, pues Gustavo Pradilla y pues Tibito fueron los que me abrieron la puerta y me dieron la confianza [00:18:20] de empezar a trabajar en esto y ahí empecé con toda. Me enamoré con toda, empecé pues a ver qué había una, pues una necesidad también yo como persona y como cocinera [00:18:35] y como pastelera de pues compartir ese conocimiento con mis compañeros porque sabía que no es por falta de que no les guste, sino porque la información no llega. Entonces ahí empecé [00:18:50] cómo reafirmar mucho más mi idea de estar metida en el chocolate, vi que había muchas oportunidades, vi que era una industria que para mí es un poco, era vieja, todo se llevaba haciendo [00:19:05] en la misma manera durante años y años, entonces sentí que estaba en el lugar correcto y con las personas correctas y empecé pues a darle con toda, ese fue, esa fue digamos como la historia en la, por la que yo entré al mundo del chocolate.

SC: Entonces entras al mundo del chocolate, te vuela la cabeza, empiezas a sentir este amor rotundo por el chocolate, y pues es completamente distinto a esta desconexión que sentías en la escuela, no entonces, ¿cómo definirías tú la manera cómo cambia tu percepción del cacao una vez entras a este mundo?

DC: Pues el, el [00:19:51] cambio fue que de verdad es un, es un fruto increíble y es un fruto que para mí en ese momento entendí que se había convertido en un, en un [00:20:06] commodity product, sabes como que hacía casi, no sé 100 años, que empezó toda esta carrera industrial para mí el cacao digo, el trigo que va por ahí el pan industrial [00:20:21] y el chocolate industrial fueron los que llevaron la parada durante todo este tiempo, entonces cuando yo empecé a ver eso, en verdad me enamoré del chocolate, que yo no era consumidora de chocolate, yo ni siquiera disfrutaba una taza de chocolate caliente, no era así, era mi agua panela. Entonces cuándo empezó todo esto, mi percepción del cacao fue como "Wow esto de verdad es un fruto increíble", [00:20:52] empecé a entender porque antiguamente tenía un valor espiritual y un valor tan grande en pues en las culturas, pues ancestrales y, y empecé a ver que había una complejidad de sabores [00:21:07] impresionante, que el sabor del chocolate no era el sabor del chocolate que nos habían dado la industria, eso es una receta desarrollada por la



industria y ahí ya yo dije "Guau esto es una cosa impresionante" y empecé [00:21:22] a entender que el cacao nunca ha sido tratado como una como un frutal, como un frutal que tiene complejidad de sabores que tiene colores distintos, que tiene usos distintos. Entonces digamos que [00:21:37] yo al entrar en toda la industria y entender y pues yo también vengo de una familia qué parte mía es campesina, entonces fue como "Guau, no, esto hay que meterle mucho más, [00:21:52] porque de verdad es algo increíble" y lo mismo, se me hacía como no puedo creer que los colombianos no consumamos chocolate sabiendo que se siembra aquí. Entonces empecé a asimilarlo con el café [00:22:07] y y ahí bueno, ahí fue como que empecé a valorar mucho más, práctica, mis amigos me dicen "Tú eres como la sacerdotita porque siempre estás contando cosas del chocolate, tienes pedacitos de chocolate [00:22:22], cuentas como datos curiosos de chocolate" y yo claro es que hay que educarlos.

SC: Es como un proceso entonces de descubrimiento, un poco, y también de revalorización de lo que tenías [00:22:37] un poco, pues de lo que era tu entendimiento de lo que era chocolate, cambia completamente y empiezas a agregarle el valor de lo que es tu nueva percepción del cacao es, es lo que me da entender lo que me compartes

DC: Si, si. Si así.

SC: Durante tu tiempo en Tibito, ¿podrías [00:22:57] contarme un poco sobre si tenías algún tipo de relación con los productores de cacao, la oportunidad de interactuar con ellos o era más un rol netamente en la cocina cuando aceptaste la posición?

DC: cuando acepte, bueno primero fue todo un proceso solamente de, pues aprender a usar la maquinaria, de saber qué era lo que me daba, ya cuando pase digamos ese período de aprendizaje de, pues de productividad por qué cosa pues una fábrica, ya [00:23:27] el segundo paso para mí fue empezar enterarme en esa relación porque igual me gusta, también, pues hablo un montón y me gusta saber pues quién es el que está dándonos y eso fue una de las cosas [00:23:42] que también pues era mi objetivo era poder entender qué era lo que pasaba en cosecha, en la poscosecha, para mí el tema de la fermentación siempre ha sido algo que me llama mucho la atención porque me ha gustado también la parte de panificación [00:23:58] y levaduras y esto. Entonces empecé a trabajar esa, esa parte y teníamos con algunos productores, teníamos mejor relación, digamos una relación más, más cercana, con otros productores [00:24:13] de otras regiones ya era más por medio de las encargadas de las asociaciones, las asociaciones de la región, pero sí tenía una, una relación cercana, [00:24:28] por ejemplo con un productor del Meta, con otros productores de Tumaco y de La Hormiga, Putumayo también tuvimos mucha cercanía fue cercanía en la que yo les preguntaba cosas,



[00:24:43] yo hacía las pruebas, digamos de corte, todas las pruebas necesarias para aceptar el cacao y había una retroalimentación porque esa también era la idea, que ellos entendieran porque yo aceptaba [00:24:58], o porque no aceptaba, o porque decía que hacía falta y también ellos me explicaban "no es que tal vez le falta un poquito de secado al grano", entonces era una retroalimentación que yo traté de, de cultivar durante [00:25:13] todo el período que estuvo en Tibitó y pues por parte de Gustavo Pradilla también, él siempre estuvo muy interesado en que pues existiera pues esa relación.

SC: Y ¿en algún momento tuviste la oportunidad de [00:25:28] ir a visitar sus cultivos?

DC: sólo tuve la oportunidad de ir a visitar el Meta, los otros cultivos si no tuve la oportunidad de ir.

SC: ¿piensas que la oportunidad de ir a visitar este cultivo [00:25:43] cambio de alguna manera tu percepción o tu relación con el cacao, o como lo usabas en Tibito?

DC: Sí, definitivamente esa era digamos como que yo sentía la necesidad de poder verlo [00:25:58], de poder probar porque pues también hay una, hay una educación en mí que es cocinera y aprendo a partir de él, pues de probar y de la experiencia entonces para mí era importante ir y oler qué [00:26:13] era lo que estaba pasando, comer, entender que el desarrollo de sabor va muy de la mano con todo el proceso que ellos hagan en poscosecha, la forma, el momento en que cortan la mazorca, entonces hubo todo una, una relación mucho más cercana en, pues en cuanto a cómo ellos hace su trabajo y como yo estoy pensando que es en sabor, sabor, sabor siempre estoy pensando en sabor, entonces sí hubo un cambio muy [00:26:43] grande.

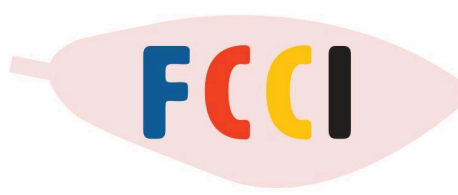
SC: Ahora te voy a hacer una pregunta un poco más desligada al tema del cacao, pero todavía relevante dentro de lo que es chocolate, es una pregunta que yo creo que es de mis preguntas favoritas por [00:26:58] mi experiencia también trabajando en cocina, y es que, pues sabemos que en el chocolate nuestro ingrediente principal es el cacao, no, pero también tenemos otros ingredientes que son como los secundarios podríamos decir , y que son el azúcar y las inclusiones [00:27:13] y con muchos chocolateros, a veces son tan secundarios que no, pues no, digamos que no reciben el [00:27:28] mismo tratamiento que se le da al cacao entonces en el cacao, pues estamos muy concentrados, en quién es el productor, cuál es la calidad del cacao, pero de pronto no es un tema al que se le dé tanta relevancia en lo que es azúcar e inclusiones, entonces [00:27:44] lo que yo quiero entender es si en Tibito cuando estaban decidiendo qué azúcar usar, qué otros sabores incluir en las barras que estaban produciendo, ¿Cómo tomaban la decisión de cuál vamos a usar y [00:27:59] si tenían los mismos



estándares, y como los que usaban para seleccionar su cacao?

DC: bueno el tema digamos del azúcar, eso fue [00:28:14] una investigación que tuvimos después de, no, todo ha sido digamos momentáneo en el proceso de aprendizaje mío con el chocolate, y el azúcar pues yo empecé a entender, que pues obviamente en una receta por ejemplo, pues de un 70% , 30% es azúcar y yo bueno aquí hay que prestarle atención, porque es una gran parte de la receta. Entonces empezamos a hacer pruebas con diferentes calidades [00:28:45] de azúcar acá en Colombia, pero digamos el tema del azúcar más allá de ser, digamos de que fuera de alguien en especial era más un tema de sabor y de [00:29:00] cómo nos iba ayudar en la calidad del chocolate, entonces a la final conseguimos una muy similar con la que hacen el arequipe, pero lo mismo era por un tema granulometría y el sabor era pues muy pués [00:29:15] no afectaban en el sabor final. Y con el tema de las inclusiones, bueno, Tibito prácticamente empezó, pues las inscripciones cuando yo llegué a trabajar con ellos, ellos ya tenían [00:29:30] una que era de navidad, pero yo también quería inyectarle esa parte pues de pastelería y yo obviamente también quería que todo fuera igual, que supiéramos a quién le estábamos comprando, el productor, [00:29:45] que tuviéramos digamos la, si la misma, la misma digamos ideología de cómo estábamos comprando también el cacao, entonces pues por ejemplo con el tema de la inclusión [00:30:00] de naranja encontramos un productor directo en naranja, cerca a Boyacá por el lado de Tibitó se llama inclusive, la región del nombre de Tibito, el [00:30:15] café también se lo compramos, pues en ese momento, mientras yo estaba se lo estábamos comprando a un tío mío de Pitalito que estaba con todo su proyecto de café y si en general [00:30:30] todo lo manejábamos buscando porque había pues, hay la posibilidad. Yo decía pues sí, claro, si tú te vas a Europa, pues en Europa tendrás otro tipo de ingredientes que puedes tener a la mano pero pues aquí [00:30:45] tenemos una despensa prácticamente inagotable. Y yo siempre he ido un poco, pues en contra de los intermediarios, qué es lo mismo que manejábamos con el cacao, las asociaciones para nosotros no [00:31:00] son intermediarios porque son productores que se organizaron para poder tener una fuerza mejor de venta, más no hay una intermediario entonces en las plazas, en todo eso, yo también quería eliminar el tema de los intermediarios y [00:31:16] de hecho, les enviamos chocolate para que probaran y pues era que no podemos creerlo y pues es como todo ese también incluir no, de incluir para que estamos, para que lo compramos y para dónde va, porque pues [00:31:31] ahí es donde está digamos para mí la educación y pues cómo se comparte el conocimiento.

SC: Muy importante y pues muy lindo que también intentarán tener sus mismos [00:31:46] estándares y su misma ideología en las inclusiones, e incluir a estos productores también.



Gracias por compartir esto conmigo y ahora sí, si te parece podemos pasar un poco a lo que estás haciendo ahora, ya [00:32:01] a dejar un poco atrás lo que, lo que lograste, lo que aprendiste, lo quisiste en Tibito, si nos puedes contar un poco sobre Xoco Gourmet.

DC: Bueno, Xoco Gourmet[00:32:16], yo llegué a Xoco como en esa necesidad de buscar profesionalmente también como estaba yo parada porque no tenía muchos colegas acá en Colombia, entonces ya me fui al salón del chocolate en París [00:32:31] y ahí conocí a mi actual jefe. Xoco para mí, cuando cuando yo empecé a trabajar, pues cuando el me presento toda la idea inclusive yo no entendía muy bien qué era lo que me estaba [00:32:46] diciendo esta persona danesa con un montón de energía y yo, pero quién es este señor, hm. Hablamos un poco de la experiencia y ya bueno, él me contó toda, pues todo su, su [00:33:01] viaje, Xoco se creó en el 2007 por el ánimo y la idea de Frank, que es el dueño de la compañía, y [00:33:16] Frank desde ese momento él en realidad se dedicaba era a investigación de tecnología y, osea cosas totalmente distintas, pero también fue como un afán de él de buscar algo que valiera la pena, pues que [00:33:31] tuviera un significado y un impacto porque él ha tenido mucha relación con México, pues sus hijos son mexicanos, como que vivió mucho tiempo allá, entonces él digamos que además pues de ser [00:33:46] europeo y de venir de un país como Dinamarca, entiende cual es la problemática del campo, pues en todos estos países en desarrollo, que odio esa palabra, pero es como si. Entonces él empezó [00:34:02] con toda esta idea de bueno, por qué el cacao no se ha, no se ha tratado como si fuera una fruta, pues cómo por qué siguen con esta idea de que el cacao tiene que ser sembrado por semilla y no por injertación [00:34:17] como generalmente se hacen los frutales, como en la manzana o como en la en las uvas o como en todo que es replegar pues una, una variedad única. Entonces él empezó [00:34:32] en todo un viaje de buscar en Centroamérica, que vio la oportunidad porque pues Honduras sobre todo tiene un muy buen suelo para café y para cacao, y además vio una problemática social en la que el tal vez podría [00:34:47] romper digamos un círculo de pobreza. Entonces él empezó a investigar con el tema muy presente de la variedad única, entonces él para desarrollar una variedad [00:35:02] única había que tener cierta cantidad de árboles madres, entonces empezaron en toda esta búsqueda y fueron prácticamente 3 años en los que estuvieron metidos pues en la selva por allá [00:35:17] buscando como fenotípicamente todo era parecido, y finalmente encontraron por, cerca de San Pedro Sula en Honduras, encontraron una finca [00:35:32] de una señora que tenía más o menos 200 árboles y que fenotípicamente la fruta se parecía pero ya los árboles no estaban dando tanta producción porque pues estaban muy viejitos y estaban digamos [00:35:47] como



que abandonados. En ese momento empezaron a hacer pruebas de fermentación para saber si en sabor era pues algo nuevo, porque en la idea de Frank y de Xoco siempre [00:36:02] ha sido el sabor primero más que pensar en que sí está variedad nos da productividad o no, entonces ahí fue que se empezó a desarrollar Maya rojo, ahí que fue digamos como que es la bandera de Xoco[00:36:17] y él porque pues queremos ser un proyecto. ejemplo para todos los demás, para que pues hagamos las cosas un poquito diferente a cómo se han venido haciendo durante todo este tiempo. Entonces Xoco empezó a desarrollar esté [00:36:32] árbol, bueno, está variedad única que le llamamos Maya rojo, todo ese proceso de injertación por parte de los árboles madre, pues fue un proceso de muchos años. Pues estamos hablando casi de 14 años más o menos, en [00:36:48] el que pues la injertación puede que se injerte o puede que no se injerte, entonces fue cambiar, entonces venga esta persona que nos enseña, venga el otro, venga y empieza a hacer todo este proceso. Y el [00:37:03] segundo paso cuando se pudo hacer la parte de injertación fue el plan de nuestros outgrowers, entonces todo el plan de los outgrowers es de que nosotros le vendemos los [00:37:18] árboles a los, a los productores, los productores al comprar la variedad única que desarrolló Xoco tienen un contrato de 10 años en el que Xoco se compromete a comprarles toda [00:37:33] la producción y a precios que no están en la bolsa, que son mucho más altos de lo que está el precio del cacao común, y además de darle asistencia técnica todo el tiempo. [00:37:48] Entonces, pues esto digamos que para mí fue como "Wow sí me gusta, me quiero subir a este proyecto", porque pues primero yo he visto la [00:38:03] falencia y pues digamos la decepción de los productores cuando tienen toda su cosecha y no pueden venderlo todo, o al contrario viene alguien que le quiere comprar, pero al precio que ellos digan, entonces bueno [00:38:18] ahí está ese proceso digamos, pues ese ese tema de Xoco, ahorita tenemos aproximadamente como 240 productores que trabajan directamente con Xoco con contrato con Xoco, éstos [00:38:34] productores están la mayoría en Honduras, otra parte en Guatemala, una partecita en Belize muy pequeña y tenemos en Nicaragua el proyecto de nuestra propia finca que [00:38:49] todavía no, no está produciendo. En todo este viaje pues de Frank y de Xoco, pues Frank se quedó sin dinero, tuvo que buscar inversionistas y [00:39:04] en este, en este momento cuando entraron pues los inversionistas, la idea de Xoco era vender cacao en grano para Valrhona, para todos estos grandes del chocolate y lo que se encontró, que se encontró Xoco es que los grandes del chocolate tratan los granos todos por igual, no les interesa en realidad el origen, todos manejan un tostado igual, entonces cuando [00:39:34] Frank iba, golpeaba puertas y les daba chocolate y daba muestras, ellos: "no esto no nos sirve porque está amargo, porque sabe mal, porque esto no es



lo que no no, pues para qué voy a comprar esto este precio si compro Bolivia [00:39:49] y compró África a la mitad". Entonces ahí fue que entré yo en acción en Xoco porque ahí se empezó a ver qué había una necesidad, de que la industria en verdad estaba mal enfocada y [00:40:04] que pues es perder todo este proceso, de todos estos años con los productores para sacar un producto pensando en el sabor, cuando tú lo entregas no piensan en el sabor, sino en productividad entonces Frank dijo no, el [00:40:19] tema no es vender granos, el tema es hacer chocolate. Entonces ahí fue que Xoco se cambió un poquito en el venta de granos, sino venta de cobertura de chocolate y pues ¿Quiénes son nuestros compradores pensando en cuanto a [00:40:34] sabor?, pues todos los restaurantes díganos de estrella michelín, en nuestro díganos, en nuestra pues estrategia es que los estrella michelín, al comprar chocolate pues va haber un poquito más de credibilidad [00:40:50] entonces pues díganos que ha sido como el camino de Xoco en este momento y pues es vender variedad. Entonces que con la variedad única nos [00:41:05] da que hay mejor productividad, hay más oportunidad de que los campesinos se concentren en una variedad y en hacer bien su trabajo y además pues de[00:41:20] mejorar y de pues de hacer todo que, todo el proceso de chocolate y pues de cacao sea, pues haya mucha más trazabilidad. Cómo trabaja Xoco, es que Xoco recoge [00:41:35] toda la masa de cacao de las diferentes fincas y nosotros tenemos nuestro propio centro de fermentación y de secado, porque pues para nosotros es importante que esta parte este totalmente controlada y que [00:41:50] los productores se preocupen de lo que ellos saben hacer que es cuidar sus plantas, cortar, podar cuando se tiene que podar, entonces Xoco lo que hace es ir a todas estas diferentes fincas, recoger el cacao [00:42:05] en baba y ponerlo a fermentar en nuestros centros de fermentación.

SC: siempre es un proyecto con un enfoque y con un alcance bastante distinto al de Tibito, no? Entonces, pues [00:42:20] me imagino que para ti fue un proceso de aprendizaje importante y también, obviamente el cambio impacta la manera como percibes y cómo te relacionas con el cacao, ¿no? Entonces pasar de un proyecto [00:42:35] en el que estabas haciendo, díganos bean to bar, a un proyecto en el que pasas hacer más tree to bar, ¿como sientes que cambió tu percepción sobre el cacao?

DC: pues mi percepción del cacao es definitivamente [00:42:50] que la industria no está preparada para el cambio, porque uno de los primeros grandes obstáculos que hemos encontrado para, díganos cambiar de bean to bar, que el bean to bar está díganos más enfocado a sabor y a pasar a una producción más grande el sabor pareciera que ya no importa, pero para nosotros es que queremos esta variedad única para poder tener [00:43:20] todo esto



y además tener sabor, pero ahora lo más paradójico de todo es que la maquinaria no está lista para esto. Entonces eso es [00:43:35] lo que me ha hecho a mí cambiar la percepción de del, del cacao que el cacao a niveles industriales, ni la maquinaria, ni la gente que está trabajando a nivel industrial está pensando en sabor, [00:43:50] ellos están pensando en productividad, entonces eso es como uno de los primeros grandes retos que hemos encontrado y que tengo yo como chocolatera es como yo voy a poder emular lo que hacía en bean to bar a gran escala, en [00:44:05] maquinarias pues que me pueden procesar, no sé 500 kg de chocolate en dos horas, una hora. Eso ha sido digamos una de las grandes cosas y me di cuenta ahora que estuve viajando en Europa, que fui a visitar fábricas [00:44:20] en Suiza y todo esto porque al trabajar variedad única, yo puedo emular, mi receta aquí, mi receta allá porque estoy trabajando con los mismos granos, con la misma variedad, con todo, todo lo [00:44:35] mismo y wow ha sido chocante porque de verdad no es, no, o sea, es un reto muy grande, muy grande.

SC: Suerte con eso, estarás allí como estuviste aprendiendo en Tibito, no, [00:44:50] seguro lo resolverás.

DC: Si, sí vamos que las máquinas no van a poder con nosotros.

SC: Bueno, ya un poco cerrando esta parte de la diferencia [00:45:09] entre tus experiencias en Colombia y con Xoco me genera un poco de curiosidad si has mantenido alguna relación con la industria de cacao o chocolate en Colombia.

DC: digamos que ha sido una relación [00:45:24] un poco no tan directa. Lo que ha pasado es que me han contactado personas que quieren, que están empezando con el tema de la producción de cacao [00:45:39] y pues yo me ofrezco a, que les puedo dar una opinión sobre el cacao, cómo hacerles una muestra de chocolate y esto es más o menos esa como la relación que he tenido [00:45:54], como más de una apertura de ayudar como cositas muy, muy, muy que no son proyectos tan grandes y pues sí, como que siempre estaba abierta como a todo [00:46:09] eso, pero no he estado todavía tan, tan, tan, tan metida como en todo este tema. Si por ejemplo me contactaron de Cacao for Peace que están haciendo un proyecto acá [00:46:24] en Colombia y pues yo estoy muy emocionada porque además de, pues Xoco me está abriendo a mí como las puertas de conocer, cómo es todo pero pues mi corazón es colombiano y siempre he querido [00:46:39] tratar de ayudar esa parte. Entonces esa ha sido como mi relación relación, ha sido más como de apertura y de estar dispuesta, más que de tener un proyecto andando ya mismo acá en Colombia.

SC: Te voy a pasar un poco ahora a las preguntas que digamos son un poco más abstractas, y [00:46:56] más teóricas, no tanto sobre tu experiencia profesional o personal, aunque claro que



se relacionan con lo que has vivido, no. Entonces [00:47:12] a mí, pues trabajando en el Fine Cacao and Chocolate Institute, también buscando muchos chocolates, hay muchos recursos en los que encuentras mapas que muestran, muestran países productores de chocolate no, y como [00:47:27] colombiana también, ver esos mapas y no ver a Colombia es como ¿porqué?, sí, ¿porqué no está Colombia?, entonces a mí me gustaría saber si a ti también ver esos mapas, ¿te [00:47:42] parecería importante que se incluyera Colombia o te parece que el reconocimiento internacional del cacao colombiano de pronto no es tan importante dentro de lo que es necesario en este momento en la industria [00:47:57] colombiana?

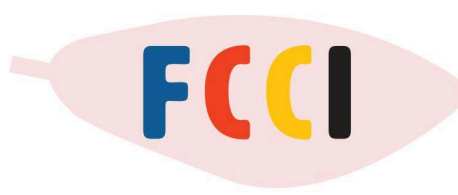
DC: No yo creo que, yo tengo la misma sensación, pero ahí la sensación mía va a que la investigación del chocolate, del cacao para mí hace más o menos que [00:48:12], como 5 años fue que empezó como medio a moverse otra vez, pero en general me parece que casi toda la información mundial del cacao es vieja y es un poco obsoleta, [00:48:27] entonces para mí ver esos mapas es como que me hace pensar, que eso es en la época de la colonia o algo así, pero claro cuando cuando cuando veo digo, pero pues Colombia también es productora de cacao, como así. Yo [00:48:42] creo que es todavía que estamos en un tema, cómo pasó con el café hace muchos años, y que esperaba que pues en estos próximos años sea cada vez más reconocido porque pues sí debería, debería estar ahí.

SC: ¿y conoces alguna característica que sea como un diferenciador de lo que es el cacao colombiano, a otros tipos de cacao de otros países?

DC: Pues yo creo que yo [00:49:12] como, como chocolatera más allá porque eso es algo que también me preguntan a veces y ese más allá de que sea digamos un diferenciador, porque pues el gusto es subjetivo, entonces [00:49:27] es más de que todos los cacaos de todo el mundo tienen su característica especial, creo que Colombia pues por las condiciones geográficas tiene una posibilidad inmensa [00:49:42] de rescatar materiales genéticos propios de Colombia que todavía siento que no había hecho esa labor 100% entonces cuando se haga esa labor de volver a rescatar esos materiales genéticos propios [00:49:58] de Colombia, ahí puede que haya, digamos que sienta que haya una diferenciación, pero en este momento el sabor de muchos cacao se puede encontrar en todo el territorio y también lo puedes encontrar en otros [00:50:13] países, entonces es más, más que hay un diferenciadores es que podemos ser capaces de sacar unos cacaos con calidad y con sabores increíbles.

SC: Si, en este momento entonces es más una oportunidad, que no [00:50:28] no se ha explotado.

DC: Sí,



SC: y en tus experiencias que has tenido en el exterior, ¿has conocido la percepción que se tiene de el chocolate colombiano o crees que todavía ni siquiera existe [00:50:43] una percepción de lo que es chocolate colombiano?

DC: Bueno pues ahí hay dos cosas porque pues una es cacao y otra chocolate, no, y siento que pues en cuanto a cacao Colombia ha [00:50:58] ganado en los últimos años mucho reconocimiento a nivel internacional, saben, ya se sabe que ahí, les gusta, sienten una afinidad [00:51:13] muy grande y hace pocos años es que ha empezado el tema ya del chocolate como producto final también a ser reconocido en Colombia, pues en otras partes del mundo, [00:51:28] pues un ejemplo de su por ejemplo, pues es Tibito que pues ha ganado varios reconocimientos, varias marcas también colombianas, han ganado reconocimiento, entonces siento que es un camino que va, que va, que [00:51:43] está por buen camino, que la gente ya empiezas a saber, la comunidad internacional sabe que hay calidad entonces pues eso me parece que, que hay que aprovecharlo.

SC: tu [00:51:58], ahora sí personalmente, admiras la labor de algún miembro de la industria internacional del cacao o el chocolate.

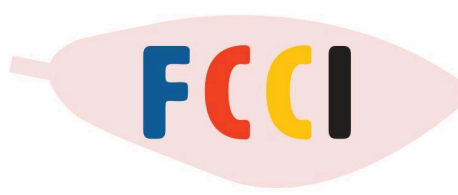
DC: pues puede que suene esto muy así, pero yo admiro mucho la dedicación que ha tenido Frank [00:52:13], mi jefe, siento que pues una persona, pues me identifico mucho con él en un tema de que también quiere impactar de una manera distinta una industria, tan [00:52:28] pues tan, tan grande y que está generando, pues que ya tiene tanta acogida, pero genera tanto problema, que digamos todo ese proceso de casi 14 años creyendo en esta idea [00:52:43], creyendo en los árboles, luchando un poco también con los campesinos por qué los campesinos luego querían mezclarnos variedades que no era porque estábamos pagando bien. Entonces todo lo que genera todo este tema [00:52:58] me hace que yo de verdad admire mucho la labor de él y que pues, que sea un enamorado pues del chocolate y un enamorado y que esto sí se puede cambiar.

SC: bueno, entonces [00:53:13] ya dentro de Colombia, si conoces una persona que también admires o que quizás sientas que te gustaría reconocer sus contribuciones a la industria.

DC: Sí yo creo que para [00:53:28] mí y no es, no es colombiano, no sé si de pronto tú sepas quién es qué es Manlio, Manlio que es [00:53:43] un italiano loco.

SC: Eso dice mi jefa también pero no le digas.

DC: Manlio, porque yo de hecho, yo le alquilo una parte de laboratorio a Manlio. Aquí [00:53:58], aquí en Bogotá cuando estoy acá para hacer pruebas de formulación, yo le alquilé a él y en realidad él fue el primero acá en Colombia en el que yo tuve una cercanía de poder



hablar [00:54:13] libremente de qué estaba pasando en Colombia y siento que él, a pesar de que él no se considera y que en realidad no es que 100% su fuerte sea la elaboración [00:54:28] de chocolate, toda la otra labor que hace que es el tema de enseñar a catar el cacao, de que aprendan cómo hacer mejor la fermentación, todo este proceso que es tan importante para [00:54:43] hacer cacao de calidad me parece que la labor que falta en Colombia y que se tiene que hacer que eso, es educación en el campo y educación para que hayan cacaos de calidad y se pueda competir [00:54:59] y se puedan vender mucho mejor que el cacao pues de gran, de gran, de gran producción. Entonces sí, sí él sería digamos que una de las personas que me parece que [00:55:14] que influyen bastante en el tema de educación de cacao colombiano, además que pues es un italiano que se enamoró de Colombia entonces eso de un poco más de fuerza.