



Taller

“Cuando la pepa de cacao valía oro”

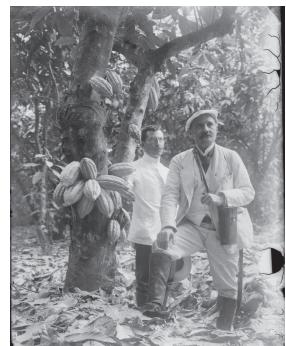


Un poco de historia...

El **cacao** es un fruto ancestral considerado símbolo de abundancia y conexión espiritual en diversas culturas. Investigaciones arqueológicas sitúan su origen en **Palanda, Zamora Chinchipe**, al sur del Ecuador hace más de 5.000 años, con la **Cultura Mayo - Chinchipe**, marcando el inicio de una larga evolución.

En pueblos originarios su uso fue **ceremonial y medicinal**, pasando por su transformación en moneda y artículo de lujo durante la **época colonial**, hasta convertirse en un producto de alto valor comercial y cultural en la actualidad.

Árbol de cacao podado al segundo molinillo.
Manabí 1915-1925.
Archivo Histórico del Guayas.



Auge cacaotero

En Ecuador, se desarrolló en dos etapas:

- 1 Primer auge cacaotero 1763 - 1840.
- 2 Inició principalmente en Guayaquil.
- 3 Debido al impulso de las Reformas Borbónicas se dio el boom de las grandes familias cacaoteras, llamados los “Gran Cacao”.
- 4 Las familias cultivadoras y exportadoras de la “pepa de oro” fueron: Los Aspíazú, los García Moreno, los Sotomayor, los Carmignani y los Mendoza”.
- 5 Segundo auge cacaotero 1880 - 1920.
- 6 Ecuador se consolidó como el primer exportador mundial de cacao entre 1880 y 1920.
- 7 Se desarrollaron nuevas zonas productoras como Vinces, Quevedo, y Babahoyo.
- 8 Hubo gran concentración de riqueza en la costa, donde surgió el sistema bancario (Banco Comercial y Agrícola).
- 9 El cacao de Ecuador, conocido como “cacao fino de aroma”, comenzó a tener demanda internacional, especialmente en Europa
- 10 Permitió la construcción de obras para el país entre ellas el ferrocarril que unió económicamente a la región de la Costa con la Sierra.
- 11 La variedad que se exportaba se denomina Cacao Arriba fino de aroma.
- 12 Debido a la producción de cacao africano, las plagas en los sembríos y los efectos ocasionados por la crisis de la Primera Guerra Mundial hicieron que el comercio cacaotero se desplome



¿Sabías que el cantón de Vinces de la provincia de Los Ríos se le conoce como el “París Chiquito”?

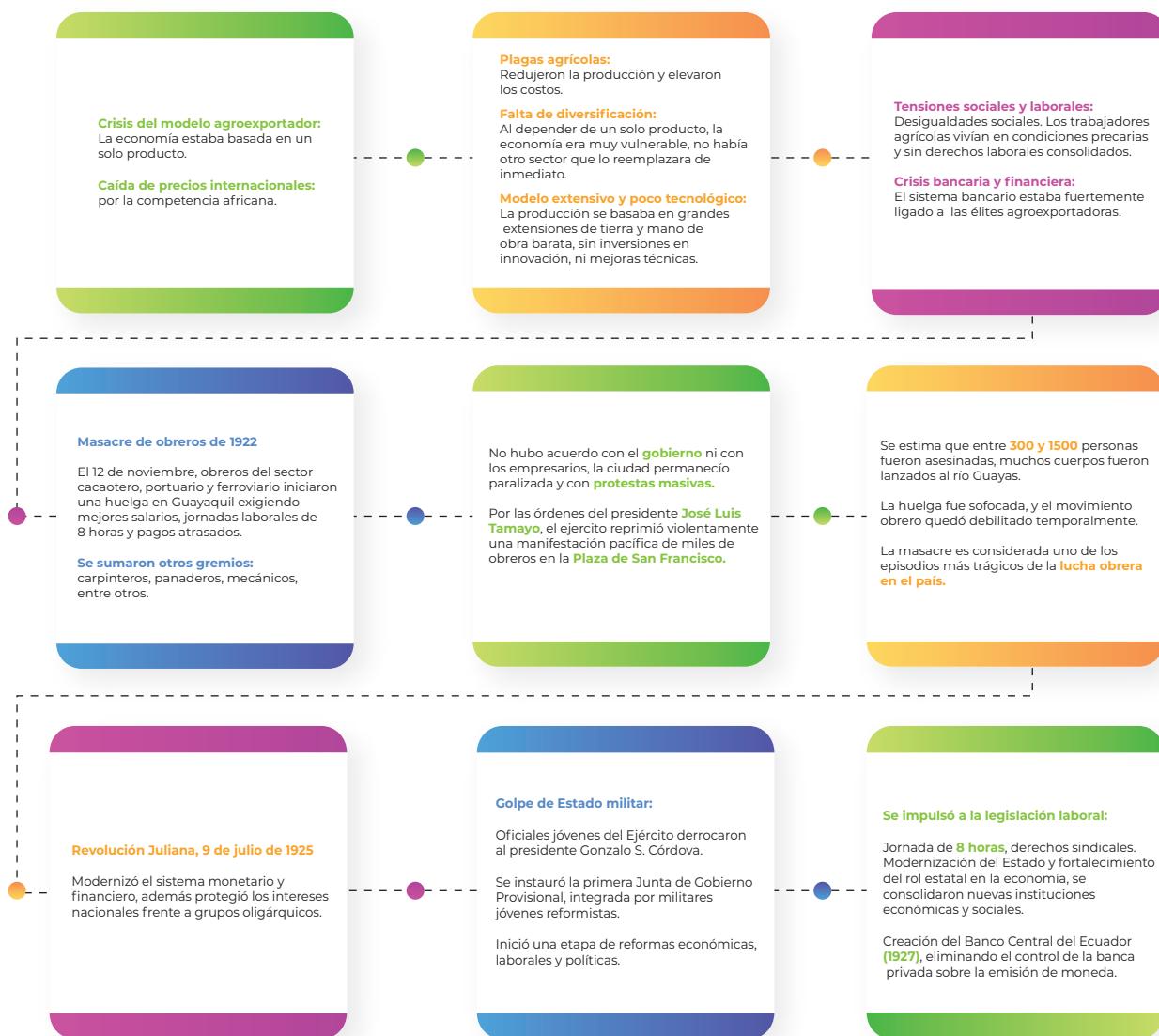
La variedad que se exportaba se denomina Cacao Arriba fino de aroma, el nombre “**arriba**” se origina durante la época del segundo boom del cacao. “Cuenta la historia que los comerciantes llegaban hasta el puerto de Guayaquil para comprar el cacao ecuatoriano y llevárselo a Europa. Al preguntar de dónde traían el producto, la gente respondía que ‘de arriba’ [...], empezaron a llamarlo Cacao Arriba”. (Anecacao 2019, párr. 4).

El distrito de Arriba (**provincia de Los Ríos**) era el epicentro de la economía cacaotera. Su producto era de mejor calidad que el de las otras regiones productoras y, por lo tanto, se cotizaba a mayor precio. Los primeros hacendados que se posicionaron en esta tierra tenían un gran poder económico gracias a la “**Pepa de Oro**”, y enviaban a sus hijos a estudiar a Francia, al regresar de sus estudios, traían consigo nuevas tendencias en moda, costumbres y arquitectura, las cuales aplicaron en Vinces.



Enlace: <https://n9.cl/0u583>

¿Qué pasó con la caída del cacao?





Ahora que conoces la importancia del cacao en nuestra historia, ¡vamos a crear nuestra pepa de oro comestible!

MATERIALES

- 200 gr de chocolate para fundir
- Frutos secos, cereales, gomitas
- Cucharas
- Bowls o platos pequeños
- Delantales, guantes y bandejas
- Microondas o recipientes para baño María
- Refrigerador (en caso de climas cálidos)
- Papel aluminio para envoltura

PROCEDIMIENTO

1

Derretir el chocolate en el microondas o a baño María (con ayuda de adultos).



2

Con la ayuda de una cuchara cubrir los frutos secos y/o cereales con el chocolate derretido.



3

Ponerlos en otra bandeja pequeña a que se enfríen por 10 minutos aproximadamente.



4

Sacar los chocolates con cuidado del plato y cubrirlos con papel aluminio.



5

Tenemos nuestras pepitas de chocolate.

