

CHOCO PRISMA



Estos deliciosos chocolates son hechos a mano por Prisma Foundation en colaboración con el pueblo indígena Ngöbe (Guaymí), que habita la zona fronteriza entre Costa Rica y Panamá. Cacao es uno de sus cultivos tradicionales, aunque casi todas las variedades originales han desaparecido, excepto en lugares muy aislados, debido a la introducción de híbridos más productivos. El grupo Ngöbe de Abrojo Montesuma en el sur de Costa Rica produce y vende el cacao por ¢500 a ¢800 (aproximadamente US\$1.00) por kg de semillas secas a un intermediario que lo recoge de sus fincas, y lo lleva a una fábrica al otro lado de la frontera en Panamá.

Prisma Foundation (compañía sin fines de lucro registrada en el Reino Unido) y su organización hermana en Costa Rica (Fudese semillas), han estado trabajando con la Asociación Cultural Ngöbegue en el sur de Costa Rica desde 2007, para desarrollar maquinaria pequeña que se puede utilizar para producir chocolates y manteca de cacao. Se pueden vender estos productos al menos por diez veces más que el precio que los Ngöbes reciben de los intermediarios.

El diseño de nuestros chocolates, con base en triángulos y hexágonos, se inspira en el diseño de la ropa de los Ngöbes, que posiblemente se inspiró originalmente en el diseño en una serpiente famosa y muy venenosa que es común en esta zona, conocida como "terciopelo" (*Bothrops asper*).

Estamos haciendo chocolates negros, blancos y de leche en diferentes combinaciones. El contenido de productos de cacao (licor de cacao más manteca de cacao) en los tres tipos de chocolate es lo siguiente:

Negro 57%; Blanco 36%; Leche 43%

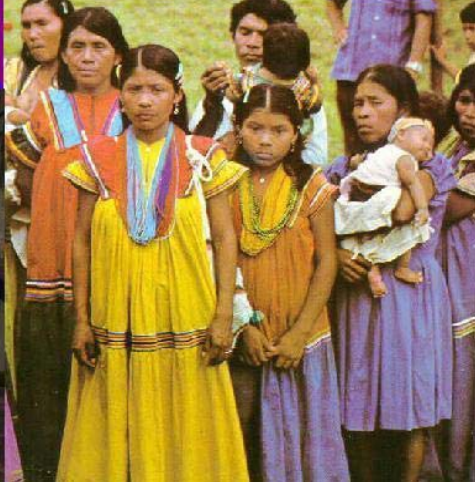
No se agrega ningún otro ingrediente excepto por azúcar y leche en diferentes proporciones, y sabores de nueces, raíces y frutas de la zona.

Se producen con cuidadosas normas de higiene y calidad, y le sugerimos consumirlos en lugar de guardarlos, porque el sabor de los chocolates frescos es maravilloso! No se deben guardar en la refrigeradora, ya que cuando se sacan, la humedad del aire se condensará sobre ellos y dañará su apariencia. No se derretirán por debajo de 30°C, pero no permita que se les pegue el sol!

Actualmente los chocolates son fabricados por Fudese semillas usando cacao producido orgánicamente por los Ngöbes y se venden localmente, pero esta es la etapa inicial del proyecto. Posteriormente capacitaremos un grupo de mujeres Ngöbe para producir los chocolates y pretendemos venderlos por el Internet.

Estos chocolates forman parte del proyecto Comercio Justo "Small to Small" de Prisma Foundation. ¡Ayude usted mismo a los pequeños productores rurales, comprando una caja de 1kg y vendiendo los chocolates individuales a otros!

Para más información consulte nuestra página web: www.prismafoundation.org ó escriba a scacri@racsaco.cr. Gracias!!!



1. Flor de cacao; 2. Mazorca de cacao; 3. Semillas de cacao; 4. Pequeña máquina para procesar chocolate; 5. Productos Chocoprisma; 6 & 7: Triángulos en la naturaleza: 6. triángulos en la arena en la playa; 7. triángulos en una culebra terciopelo; 8. Pueblo Ngöbe.