

Cooperativa APODIP (Guatemala)

Los agricultores de la Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic viven en 35 comunidades en el valle del Polochic, junto a una reserva forestal. La Reserva de la Biosfera Sierra de Las Minas es una de las reservas ecológicas más ricas de Centroamérica. Contiene un bosque nuboso excepcional, un bosque de montaña tropical bañado por una niebla casi permanente. Las comunidades mayas de la cultura Q'eqchi y Pocomchí han optado por prácticas agroecológicas para evitar la colonización del bosque. Los productores conservan así su espacio natural.

La asociación es en parte responsable de la protección de esta reserva de 2.400 km², que varía entre 150 y 3.000 metros de altitud y se dice que el Valle de Polochic es uno de los microclimas más cálidos de Guatemala, lo que contribuye al sabor único de su cacao: un sabor equilibrado a nuez y chocolate con toques de caramelo.

APODIP se está desarrollando rápidamente gracias al Comercio Justo del cacao. Integró productores de cacao de la región de Cahabón, unas 80 familias, que ahora son miembros de la cooperativa y que contribuyen en la producción y la exportación.

El cacao ha tenido una importancia en la cultura maya (bebida de rituales) durante milenios. Hoy en día, la producción local de Guatemala es absorbida por la industria salvadoreña para hacer cacao en polvo. Cada familia consume su propio cacao para mantener la tradición de consumir cacao como bebida y los granos de estas producciones son pequeños, pero particularmente aromáticos. APODIP ha desarrollado esta variedad autóctona presente en la zona, para trabajar la fermentación de los granos con el fin de obtener este chocolate local.

A día de hoy, APODIP esta formado por 350 familias de pequeños agricultores del sudeste de Alta Verapaz de las cuales, 150 cultivan cacao entre 300 y 600 metros de altitud. Más allá de los 800 m, los productores cultivan principalmente café.

