

Maria Fernanda Di Giacobbe chef venezuelarrak hamabi urte inguru daramatza “Cacao de Origen Emprendedores” proiektuarekin lanean. Horren bidez, egoera ekonomiko kaskarrean dauden emakumeei ate bat zabaltzen lagundu die, txokolatearen enpresari txiki bihurtzeko behar dituzten formakuntza eta tresnak eskainiz.

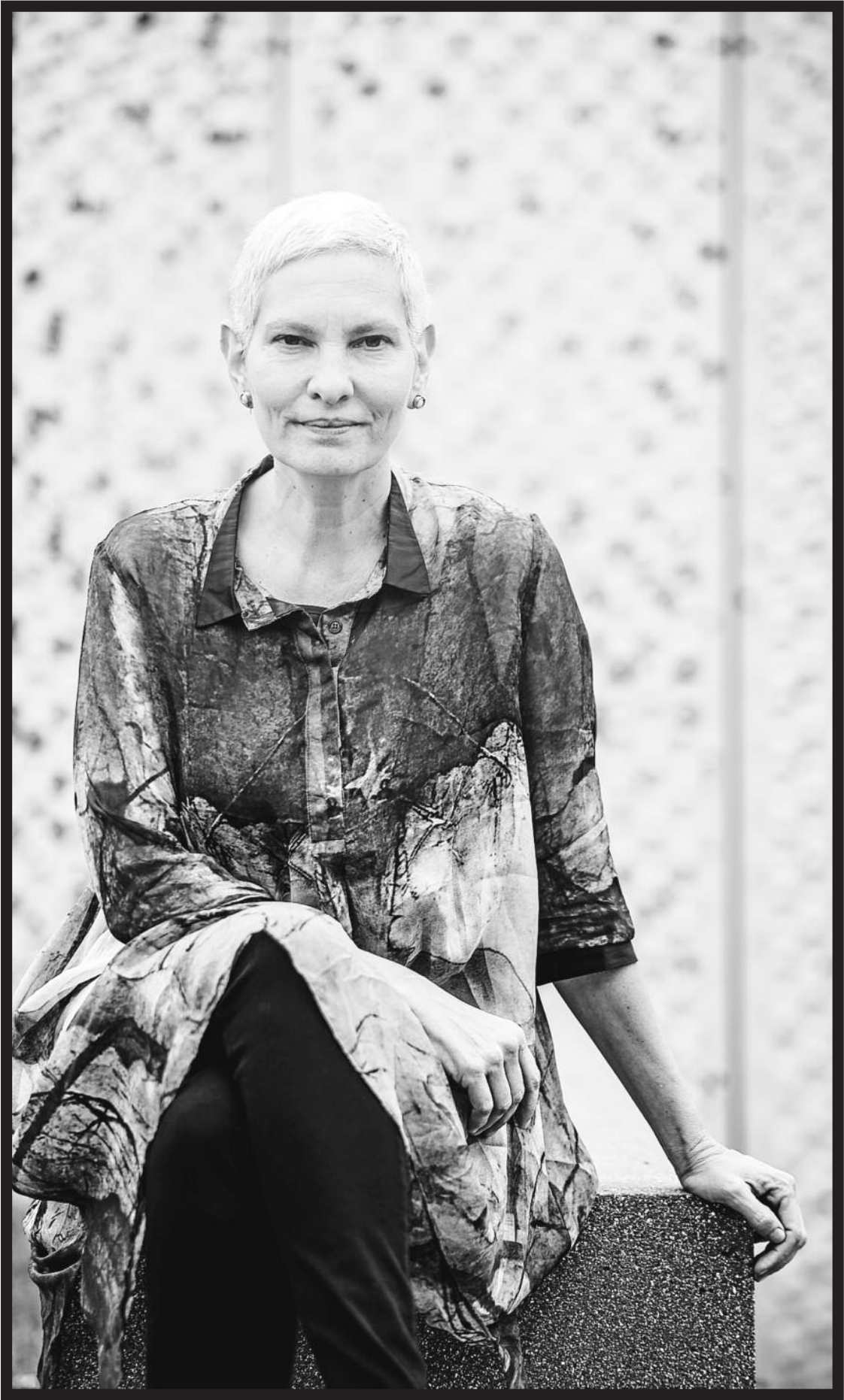
Bonboi tailerren bitartez, 8.500 emakume ingururi formakuntza eskaini die Venezuela guztian eta 700 bat negozio txiki martxan jarri dira geroztik. Gainera, Caracasko Simon Bolivar unibertsitatean graduazio berezia sortu dute, Kakaoaren Industriaren Gerentzia deiturikoa. Oraingoz, 1.500 bat lagunek lortu dute titulazio berezi hori, %94 emakumeak.

Dagoeneko 18 kakao komunitatek eta 60 ekoizlek bat egin dute Jatorrizko Kakaoa proiektuarekin, kakaoaren ekoizpen prozesuan, fermentazioan eta komertzializazioan hobekuntza nabarmenak txertatuz. Garai batean Venezuela munduko kakao ekoizle handiena izan zen. Gaur egungo baldintzek ez dute laguntzen titulu hori bizirik mantentzen, baina Di Giacobbek garbi dauka bere herrialdea «munduko kakao ekoizlerik onena» izan daitekeela, kakao hazi bikainak zein belaunaldiz belaunaldi transmititu den jakintza izugarria dituelako.

Venezuelarrak pasioz hitz egiten du gero eta indar handiagoa duen proiektuaz. Duela aste batzuk Donostian egon da, Basque Culinary Centerrek eta Lakuako Gobernuak lehenengoz emandako Basque Culinary World Prize saria jasotzen. Sariaren muina garbia da: gastronomiaren gaitasun eraldatzailea. Eta bistan da Maria Fernanda Di Giacobbek bultzatutako proiektuak asko duela horretatik.

Zure proiektuarekin erakutsi duzu kakaoa aldaketa soziale-rako erregaia izan daitekeela. Nola?

«Pentsa zer den emakume kakaogileak, eskolara apenas joan direnak, bat-batean unibertsitatera iristea eta diplomatura bat lortzea. Hori lortu dugu gure proiektuarekin. Gastronomiak gizartea eraldatzeko daukan ahalmenaz hitz egiten dugunean horri buruz ari gara»



«Kakao komunitateetako emakumeen jakintza izugarria hartu eta bonboi batean sartu dugu»

Lehenik eta behin nabarmendu beharra dago Venezuela kakao herrialde bat dela eta venezue-
lar guztiak kakaoa garela. Zerga-
tik? Historian barna kakaoa gu-
re lehen fruitu garrantzitsua
izan zelako, gure lehen baliabi-
dea. Kolono espainiarrak Vene-
zuelara etorri zirenean perlak,
diamanteak, urrea... topatu zi-
tuzten. Baina horren guztiaren
ondoren, kakaoa geratu zen.
Inork ezagutzen ez zuen hazia
izatek Europar benetako beha-
rra bihurtu zen txokolate beroa
izatera pasatu zen. Espainiari
inoizko perla guztiak batera bai-
no etekin handiagoa eman dio
kakaoak, denbora luzean barna
gainera.

**Eta Venezuelako kakaoak ezau-
garri bereziak ditu, gainera.**

Kolonia garaian dagoeneko Ve-
nezuela oso aberatsa zen kakao
hazien barietatean. Misiolariak
eta apaizak liluratuta zeuden
txokolate beroarekin eta mika-
tzak ez ziren kakaoak bilatzen
zituzten. Venezuelako bertako
kakaoa kreolea da eta tasun be-
reziak dauzka, ez baita mikatza,
gozoa da berez. Venezuelatik
kanpoko kakaoak, berriz, gogo-
rragoak dira, kakao zapore in-
dartsua daukate eta ez dira
hainbeste gaixotzen. Baina ka-
kao horiek mikatzak dira eta
azukrea gehitu behar zaie. Ka-
kao kreoleak, berriz, berez dira
gozoak eta ez dute azukrerik be-
har. Hortik bere arrakasta.

Caracasko Konpainiaren bitar-
tez kakao espedizio mordoa
izan ziren Venezuelatik Donos-
tiara; 280 inguru. Eta 58 ontzi
eraiki zituzten espresuki espedi-
zio horietarako. Donostiako
Santa Maria Eliza Venezuelako
kakaoarekin eraiki zen.

Esan bezala, kakao horrek ez
zuen azukrerik behar gozoa ego-
teko. Eta aita santuek asmatu
zuten azukrerik gabeko kakaoa
hartuz gero, baraua ez zela
hausten. Horrenbestez, pentsa
zer-nolako baldintzak sortu zi-
ren, Venezuelako kakaoa bai-
tzen azukrerik gabe har zitekeen
bakarra. Kakaoaren arrakasta-
ren ondorioz, jende gehiago
ekarri zuten Venezuelara kakao-
gintzan lan egitera, esklaboak

eta kanariarrak kasu. Horregatik
gara venezuelarrak garen kolo-
rekoak: indioen, espainiarren,
kanariarren eta afrikarren arte-
ko nahasketaren ondorio gara.

Jaten duguna jaten dugu kaka-
oaren ondorioz. Izan ere, kakao
haziz beteta abiatzen ziren ontzi
horiek guztiak produktu espai-
nolez beteta bueltatzen ziren;
olibak, mahaspasak, almendrak,
kaparrondoak... Venezuelako su-
kaldaritze kreolearen oinarri di-
renak. Horrek guztiak nortasun
bat eman digu. Kakaoak egin
gaitu.

**Eta zure proiektuaren oina-
rrian nortasun hori dago.**

Proiektu hau Venezuelaren ego-
era politikoak eta ekonomikoak
bultzatuta sortu zen. Petrolio-
gintzaren eta meatzaritzaren
oparaldi batetik gentozen. Go-
bernu iraultzailearekin, oparo-
aldi hori bukatu egin zen eta
gauza bakarra geratu zen: jen-
dea. Eta jendeak etxeko lorategi-
etan kakaoa dauka. Gu lorategi
horietara hurbiltzen hasi
ginen, gerora horrek ekarriko
zuen arduraren eta plazeraren
jakitun izan gabe.

2004. urtetik bonboiak sal-
tzen dituen gozotegi bat daukat,
Bartzelonako gozotegietan ins-
piratutakoa. Guztiz venezuela-
rra zen gozotegi bat martxan
jartzea erabaki nuen. Izan ere,
kakaoaren komertzioaren arra-
kastaren ondorioz toki askotako
txokolateak iritsi dira Venezue-
lara, bereziki Caracasera; Suitza-
koak, frantsesak, Herbehereta-
koak, Belgikakoak... Eta negozio
horiek guztiak hor daude. Ho-
rien parean, Venezuelako osa-
gaiekin egindako kakaoa sortzea
eta saltzea erabaki genuen. Eta
sekulako arrakasta izan zuen,
jendea berehala lotu baitzen be-
re dastamen-memoriari estu lo-
tuta zegoen txokolate horri.

Eta nik martxan jarritako
bonboi denda horren haritik ha-
si ginen lanean Barlovento in-
guruko emakumeekin. Kakao
komunitateetako emakumei
lorategian zituzten osagaiekin
produktuak sortzen erakutsi ge-
nien, oso era naturalean. Eta oso
erraza izan zen. Zure bizitzare-
kin edo zure familiarekin inon-

go loturarik ez duen plater bat
kozinatzen erakusten badizut,
ikas dezakezu, baina ez duzu
sentituko. Eta berehala kontura-
tu ginen kakao komunitateeta-
ko emakume horiek guk baino
askoz gehiago zekitela. Jakintza
hori guztia hor zegoen, proiektu
honek azalera atera baino ez du
egin. Esan bezala Barloventon
hasi ginen eta Venezuelako toki
desberdinetan zabaltzen joan
zen. Hain da libreza proiektua, ez
duela gure laguntzarik behar.

**Geroztik 700 emakume inguru
kakaoaren enpresari txiki
bihurtu dira eta 8.500 lagunek
jaso dute dagoeneko bonboi-
gintzaren inguruko formakun-
tza Venezuela osoan. Zergatik
emakumeak?**

Matriarkatu bat gara. Emaku-
mea da haziak ereiten dituen
eta uzta zaintzen duena; emaku-
mea da kozinatzen duena eta se-
me-alabak zaintzen dituen
Ahozko transmisioak garrantzi
handia dauka eta amengandik
alabengana pasatu den sukalda-
ritza da gurea. Gainera, norma-
lean emakumeak dira kakao
plantazioen ardura dutenak.
Plantazio horietako asko kostan
daude. Gune horietan gizonez-
koak arrantzaleak dira eta ema-
kumeak kakao uzta lantzen du-
te, kakao fermentatzen dute,
lehortu, bolatxoak egin...

Finean, gure proiektuak la-
gundu die betidanik egiten di-
tuzten kakao bolatxo horiek na-
zioarte mailako kalitatera
goratzen. Oso polita da kontua,
emakume horietako bakoit-
zak –bakarka edo taldean– bere
marka propioa duelako, ezauga-
rri propioak dituen produktua,
etiketa propioa... 30 emakume-
rekin hasi ginen eta dagoeneko
8.500 baino gehiago dira.

**Basque Culinary World Prize
sariari esker 100.000 euroko
donazioa jasoko du proiektu-
ak. Bultzada garrantzitsua,
ezta?**

Zalantzarik gabe. Saria jasoko
genuela jakin nuenetik loak
ezin hartu ibili naiz. Sari horri
esker eskola bat sortuko dugu
emakume horiei negozio pro-
pioak sortzen laguntzeko. Orain

**MARIA FERNANDA
DI GIACOBBE**

CHEF VENEZUELARRA

Duela hamabi urte hasi zen kakao
komunitateetako emakumeei beren lana

kalitatez egiteko tresnak eskaintzen.

Orain Basque Culinary World Prize saria
eskuratu du bere proiektuak.

amagoia.mujika@gaur8.info



arte sortu direnak berez eta natural samar sortu dira eta eskola horri esker behar duten laguntza eta bultzada eman nahi diegu; diseinua, produktuaren iraunkortasuna, paketatzea... Kalitate goreneko kakaoa sortzen dute, baina orain artean jaialdietan, azoketan eta halakotan saltzen dute. Eta goi mailako *delicatessen* dendetan saltzeko moduko produktua egiten dute. Garaia da negozio propioaren mailara pasatzeko, enpresa mailara, eta gehiago saltzeko. Negozio oparoa da.

Venezuela bertako kakaoa da go oinarrian, bertako haziak. Horiek berreskuratzeko ahalegin handia egin behar izan al duzue?

Zalantzarik gabe. Txokolatearen ekintzaileek egin zuten lan hori, emakume kakaogileek. Plantazioetara bueltatu zirenean oso

garbi zeukaten kakaoa gozoa izan dadin haziak oso ondo prozesatu behar direla. Aurretik Gobernuaren eta industriaren ondorioz galdu egin ziren antzinako moduak, artisau eran egingdako lanak, baina horiek guztiak hor zeuden bizirik eta jende guztiak ezagutzen zituen. Berpiztu baino ez ziren egin behar.

Arazoa txokolatearen industria masiboarekin etorri zen. Berdin ordaintzen badizute ondo landutako edo gaizki landuko kakao haziaren truke, normalean ez lantzea aukeratzen duzu. Txokolatearen industriak kantidadea behar zuen, ez kalitatea, eta horren ondorioz bidean galdu ziren bai Latinoamerikan bai Afrikan hainbeste eta hainbeste hazi barietate. Venezuelak kakao biodibertsitate oso berezia dauka, munduko aberatsena. Gaur egun Venezuelak ezin du izan munduko kakao ekoizle

handiena, baina izan daiteke kakao ekoizle onena. Eta hori da gure bidea.

Txokolate industria masiboaren ondorioz, toki askotan moztu ziren bertako hazien plantazioak. Kolonbian, Brasilen, Ekuadorren, Perun... Gobernuak diru laguntzak eman zituen bertako hazien plantazioak kendu eta kantitate handiagoa ekoizten zutenak landatzeko. Venezuelan, baina, gauza polita gertatu zen: Gobernuaren erruz diru laguntza horiek ez ziren iritsi eta, ondorioz, bertako hazien plantazioak ez ziren moztu. Eta ez ziren desagertu.

Egia da, gainera, venezuelarrek lotura oso estua daukatela beren plantazioekin, beren aurrekoek utzitako herentzia modura bizi dituztela, eta horrek ere izan zuen eragina ez mozteko erabakian. Hartara, antzinako kakao hazi zoragarri horiek denak pla-

neta guztian desagertu ziren, Venezuelan izan ezik. Venezuelari esker daude bizirik munduan hainbat kakao barietate eta hainbat zapore hain berezi.

Garrantzitsua da unibertsitatean preseski sortu duzuen titulazioa: Kakaoaren Industriaren Gerentzia.

Alde batetik formakuntza ikastaroak egiten ditugu eta horietan ziurtagiri bat jasotzen dute emakumeek. Hortik abiatuta, indartu eta unibertsitateraino iritsi gara, Caracasko Simon Bolivar unibertsitateraino, eta bertan diplomatura bat sortu dugu.

Gastronomiak gizartea eraldatzeko daukan ahalmenaz hitz egiten dugunean horri buruz ari gara. Pentsa zer den emakume kakaogileak, eskolara apenas joan direnak, bat-batean unibertsitatera iristea eta diplomatura bat lortzea. Pentsa nolako inda-

rra dagoen proiektu horren baitan. Horrek sekulako poza eta harrotasuna sortzen dizkigu, benetan txoratzen gaude.

Gainera, gaur egun emakume kakaogileak dira, hain juxtu, unibertsitatean klaseak ematen dituztenak, eskola titulurik ez duten arren sekulako jakintza dutelako. Hori ere lorpen handia izan da.

Sekulako aldaketa ematen ari da, onerako. Itxaropena dago, etorkizunerako proiektzioa eta negozio modu berrien indartzea, femeninoagoak diren moduak; horietan helburua ez da gutxi batzuk aberats egitea, baizik eta guztion onura bilatzea, denok aberats egitea, alegia.

Basque Culinary World Prize saria garrantzitsua da, ezta?

Sekulakoa. Ezin sinistuta gabil-tza. Albiste oso ona da, munduarekin konektatzen gaituena eta, gainera, kakaoaren bitartez. Kakaoaren herrialdea gara.

Gainera, sari horri esker jende askok jakin du proiektuaren berri eta kakaogile eta ekoizle asko hurbildu zaizkigu, proiektuan parte hartu nahi dutela esanez.

Sinbolikoki ere pisua dauka, egiten duguna garrantzitsua dela sentitzen baitugu. Venezuelan sekulako jakintza dago gozogintza kreolearen inguruan. Kakao komunitateetara gerturatzeko garenean sentitzen dugu benetako irakasleak haiek zirela, komunitateetako adineko emakume horiek. Finean, belaunaldiz belaunaldi gozogintza kreoleraren inguruan bildu den jakintza hori guztia bonboi batean sartu dugu guk.

“Bonboi” hitza frantsesetik dator eta *“bueno-bueno”* esan nahi du. Eta horixe da mamia: osagai on-onak erabilia gauza on-onak egiten ditugu, Venezuelako familietan oroitzapen on-onak pizten dituztenak eta Venezuelarentzat, orokorrean, on-ona izango dena.

Sari horri esker paperean genituen proiektuak azkartu egingo ditugu. Proiektu asko genituen buruan, patxadaz eta bere garaian egiteko, ahal zenean. Eta sariari esker horiek denak azkarrago egingo ditugu.