



# TOUR DEL CHOCOLATE, DE LA COSECHA A LA MESA

A solo una hora y media de Santo Domingo, entre las provincias de Hato Mayor y El Seibo, se encuentra el centro de acopio de cacao de la Confederación Nacional de Cacaoteros Dominicanos (CONACADO) y la oportunidad de disfrutar de un tour pensado para todos los amantes del chocolate y sus derivados, "Tour del Chocolate".

La experiencia inicia al llegar al centro de acopio de la institución, desde donde los visitantes son trasladados e introducidos al mundo del cacao.

El tour es una invitación a conocer los sabores ancestrales en una degustación que marca la pauta chocolatera del día.

Luego de la introducción y las instrucciones previas ofrecidas por expertos guías locales, los visitantes son trasladados a una finca cacaotera, para vivir la experiencia de primera mano, acompañados de la familia que cosecha la tierra.

La llegada a la finca cacaotera se llena de magia y entusiasmo al ser recibidos por sus propios habitantes, personas amables, de sencillo hablar, pero de gran calidad humana, quienes cuentan a los visitantes su historia y la vinculación de sus antepasados con el cultivo del cacao. Ver su forma de vivir, interactuar con ellos y luego dejarse conducir por las hermosas fincas cacaoteras son parte básica de esta singular experiencia.

Apelando a los cinco sentidos, los visitantes tocan, prueban, olfatean, observan y escuchan todo sobre el cacao y sus orígenes. Durante el recorrido por la finca exploran la tierra, juegan a la sombra de los árboles que protegen la plantación y disfrutan de la flora y la fauna del lugar. Además, aprenden sobre las variedades del cacao y los tipos de cacao orgánico que se cosechan allí: Sánchez o el Hispaniola.



Otro de los puntos esenciales del tour, es que los visitantes conocen de cerca la comunidad, su entorno y aprenden sobre los beneficios que se obtienen con la venta del cacao y sus derivados, así como su participación en el Comercio Justo (FAIRTRADE).

Al finalizar el tour, los participantes habrán experimentado todo el proceso desde la cosecha, selección, fermentación, secado y la producción del cacao. Conocerán el tradicional secado al sol, o el artificial que solo se utiliza en épocas de lluvia, si es necesario. También, el proceso de transporte y manejo del producto. Y conocerán y podrán comprar derivados obtenidos del cacao como mermelada, licor, manteca y chocolate en grano o en polvo.

## LAS RUTAS

Se puede elegir tres rutas. Vicentillo-Yabón dentro de Hato Mayor del Rey, Miches (nueva) y Los Botados en El Seibo.

El tour incluye:

- Traslados
- Guías locales
- Almuerzo típico
- Degustación de vino, chocolate, mermelada y otros productos derivados del chocolate.

## LOS ORÍGENES DEL CACAO

Se remontan a los primeros pobladores del continente, mucho antes de la colonización de América y su origen algunos lo ubican en México y otros en Centroamérica. En el país se cultiva desde hace más de 4 siglos el fruto del que se extrae el tan codiciado chocolate.

En República Dominicana el cultivo del también llamado "Grano dorado" se introdujo a partir de la colonización española, cuando Hernán Cortés se encargó de su propagación, en la Hispaniola y Europa, llevando los primeros árboles.

Actualmente, Dominicana está más enfocada en el cacao orgánico, del que producimos el mejor según la Academia de Chocolate de Londres, quien otorgó nueva vez este año el premio "Golden Beans".

Las plantaciones de cacao orgánico están diseminadas en gran parte del territorio nacional, pero las mayores extensiones están en las provincias Duarte, Monte Plata, Hato Mayor, El Seibo y Puerto Plata.

**Contacto:** CONACADO – BLOQUE #3, KM 1. Hato Mayor- Vicentillo, República Dominicana.

**Teléfono** 809-553-2727