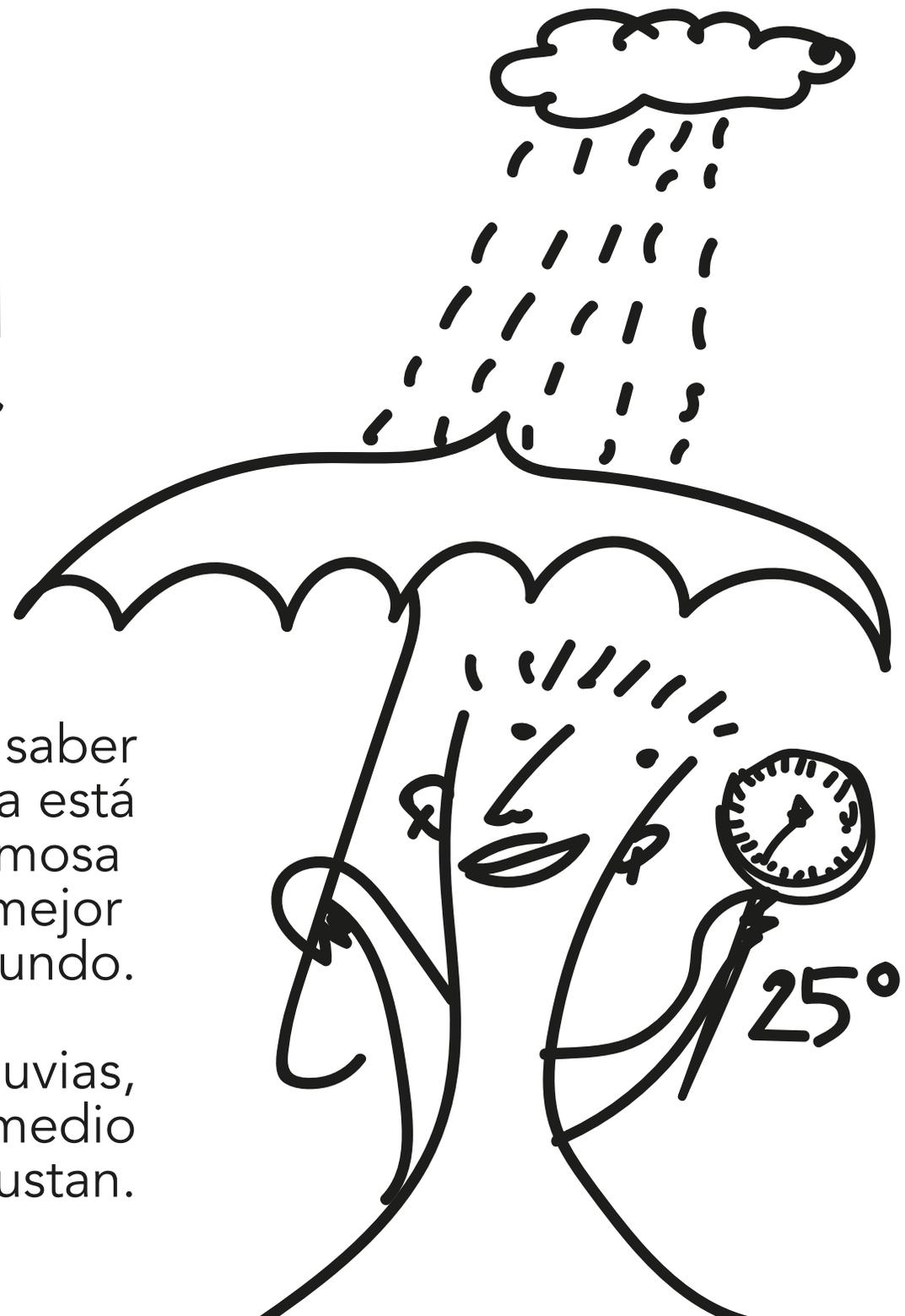
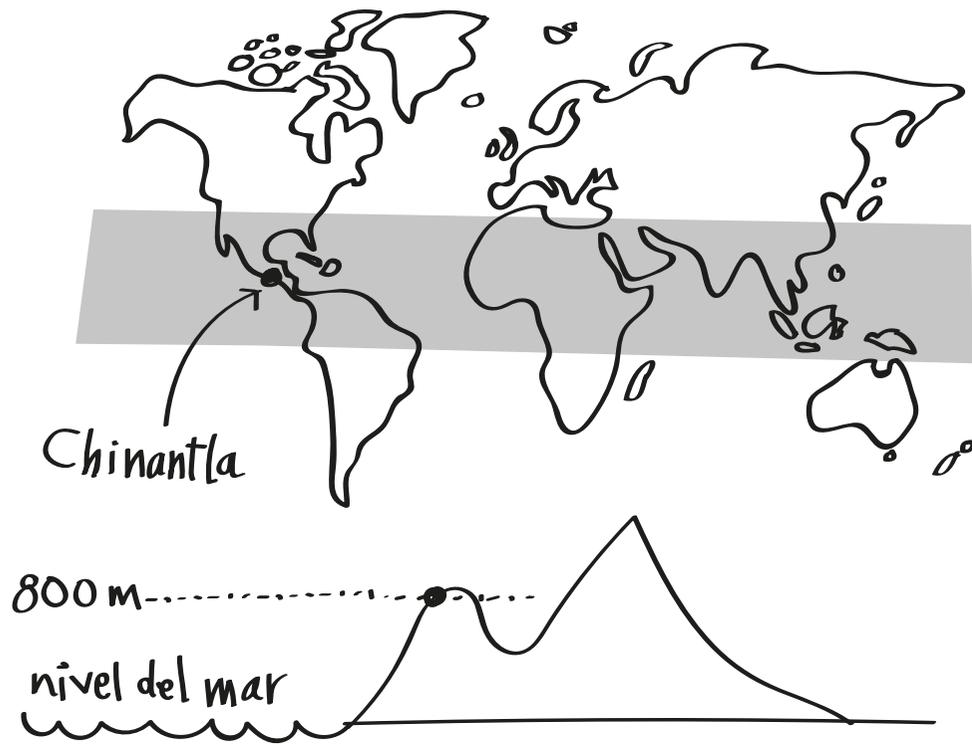




Oliva
la que cacao
chinanteco
cultiva



Yo soy Oliva
y con este **manual**
te enseñaré cómo
cultivar cacao fino
de aroma
como yo lo cultivo
agroforestalmente
en la Chinantla, Oaxaca.



Lo primero que debes saber es que la Chinantla Baja está localizada dentro de la famosa franja del cacao que es donde mejor crecen los cacaotales en el mundo.

Además tenemos la altitud, las lluvias, y la temperatura promedio que a nuestro fruto tanto le gustan.

la parcela agroforestal



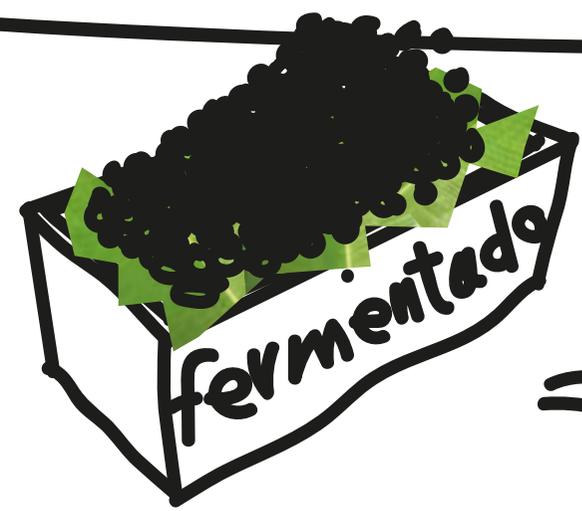
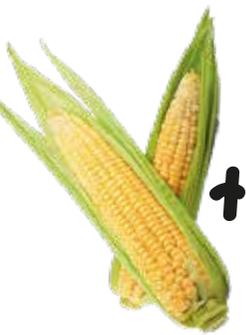
intercambio de nutrientes = NO agroquímicos

el cacao fino de aroma

mejor
sabor...



vende
mejor!



La suma de tan buenos aromas más el fermentado de las semillas del cacao resulta en el gran y exclusivo aroma del cacao fino de aroma (consulta el manual de Rosalía sobre cómo fermentar).

tipos de cacao



forastero

criollo

+



trinitario

=



las arrugadas
somos las
más finas

redondeado,
cáscara fuerte
y lisa

alargado,
cáscara suave
y arrugada.

cruce del forastero
y el criollo. formas
y colores diversos.

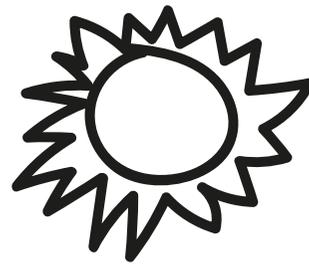
1. sombra

temporal
especies que se cultivan unos meses antes que el cacao



3 años

darán sombra a tu cacaotal al inicio de su vida



permanente
especies que se cultivan un año antes o al mismo tiempo que el cacao



6 años

darán sombra a tu cacaotal toda su vida

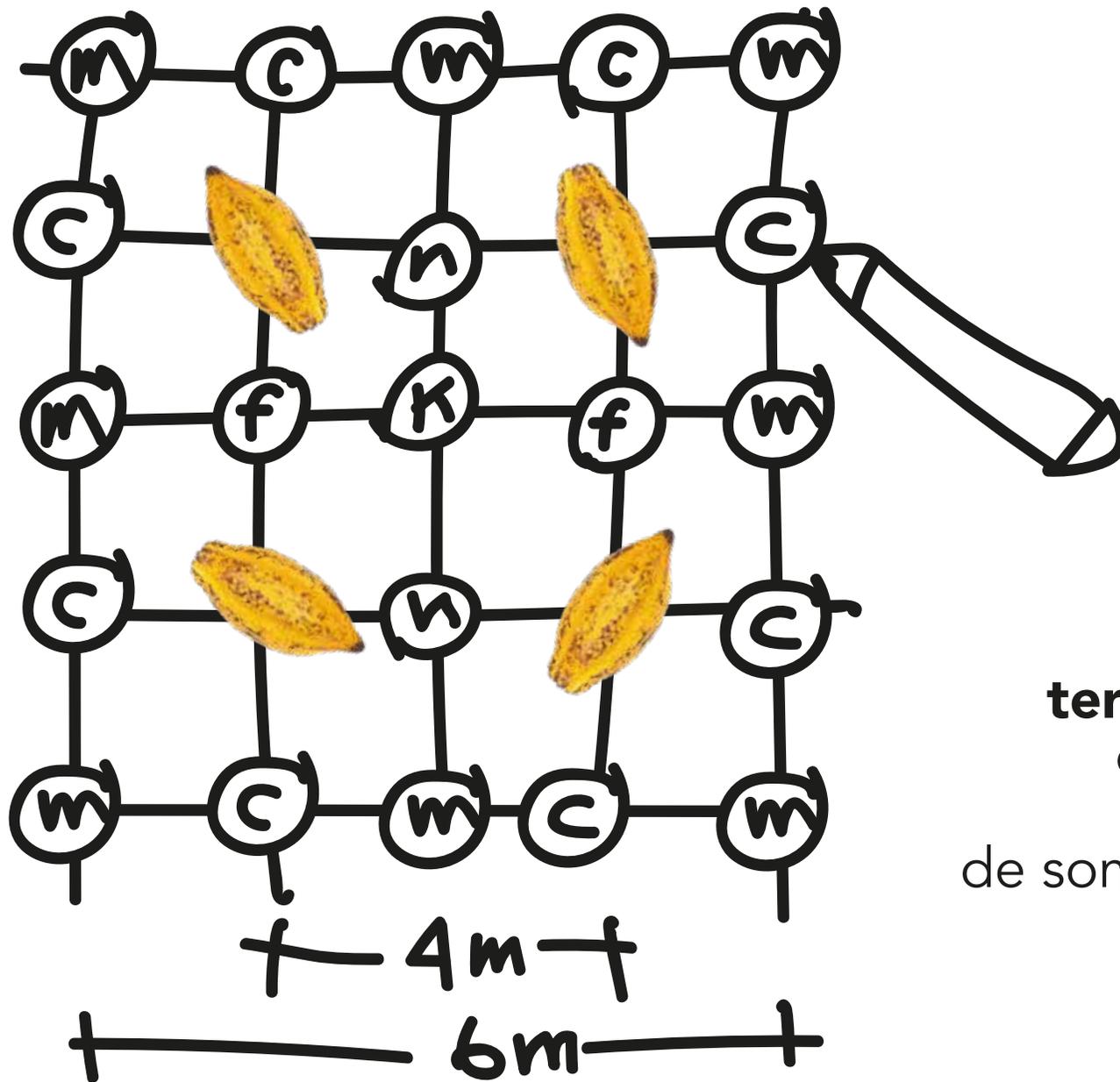


2. barrera



mamey y coco
ejemplos
de árboles
que son muy
buena barrera
para proteger tus
contra las ardillas 
y contra el viento

3. dibujo



- coco 
- mamey 
- maíz 
- naranja 
- frijol 
- canela 

ejemplo de un terreno plano pequeño
organiza en un dibujo los  y los árboles de sombra y de barrera que tendrás en tu parcela (si tu terreno es inclinado, plantarás tus  cada 5m)

625 en una hectárea



625 y...



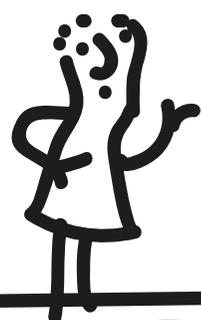
625

podrás plantar
tantos árboles de
como tantos árboles
y plantas acompañantes
(consulta el manual de mi amiga
Vero para que ella te explique
cómo se arma un vivero de cacao)



mantenimiento

6 años



2.5 kg



abril

las matitas ya casi están listas (ver manual del vivero)



may

siembra



jun

deshierbar



jul

podar ramas mal formadas. procurar luz y aire



ago

después de 6 años



sept



oct



nov



dic



enero



feb

mar





Oliva es una de las mujeres productoras del chocolate Juana Zerete de San Martín Soyolapam en la Chinantla, Oaxaca. Este manual es resultado de varios años de trabajo con ellas y con el Centro Agroecológico San Francisco de Asís de Tapachula, Chiapas. El apoyo de la Fundación ADO a todo el proyecto ha sido la crema del cacao.

Esperamos que este manual impulse el buen cultivo del cacao fino de aroma para la producción del chocolate perfecto.