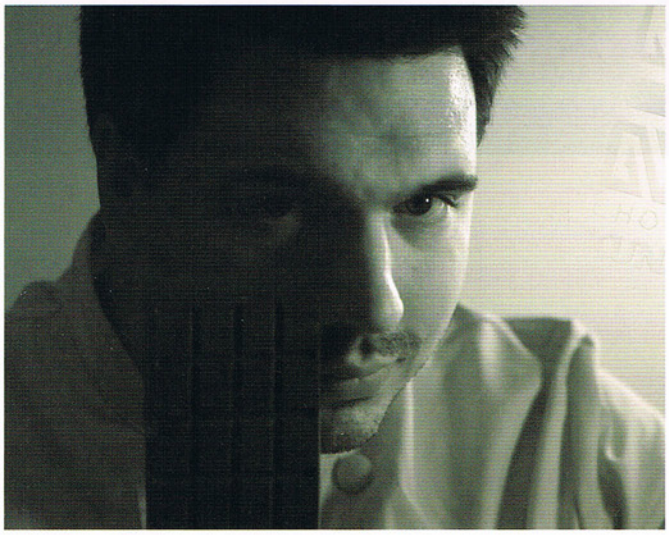
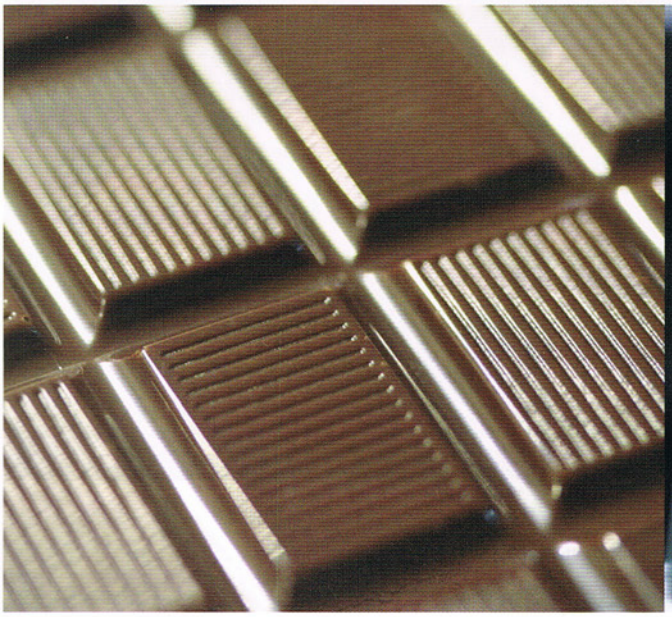
TABLETAS PANAMEÑAS CON AÑO DE COSECHA

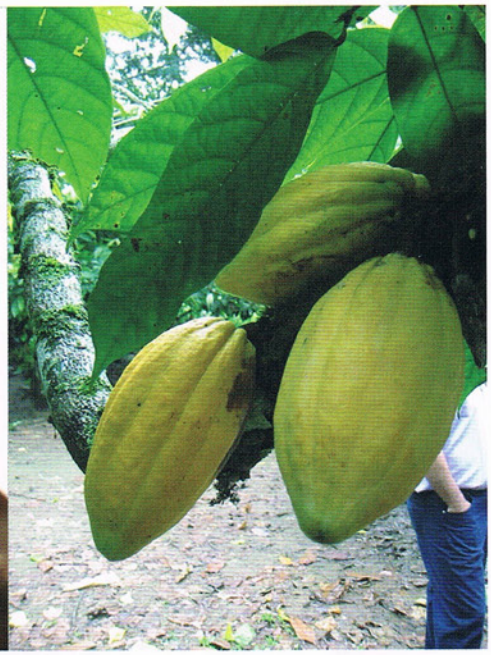


Christian Kobylanski, fundador de kuna yala

LA SELECCIÓN DE LAS MEJORES HABAS DE CACAO DE UN ORIGEN POCO CONOCIDO COMO PANAMÁ ES LA PREMISA DE UNA EMPRESA DE RECIENTE CREACIÓN, KUNA YALA. EL SECRETO DE SUS CHOCOLATES ESTÁ EN UN TRABAJO RIGUROSO QUE COMIENZA EN EL LUGAR DE LA PLANTACIÓN Y QUE SIGUE TODO UN LARGO PROCESO DE PRODUCCIÓN HASTA SU VENTA EN ESPAÑA. COMO LOS VINOS, LAS TABLETAS DE CHOCOLATES SE CLASIFICAN EN AÑADAS DE PRODUCCIÓN PORQUE ENTIENDEN QUE CADA PRODUCTO TIENE UNAS PECULIARIDADES QUE LO HACEN ÚNICO.

Kuna Yala nace de la obstinación de Christian Kobylanski por reivindicar las propiedades del cacao de Panamá, a través de una firma de chocolates con una gran capacidad de adaptación a las necesidades del cliente. Cuenta con un pequeño obrador en Madrid donde todos los equipos tienen ruedas para modificar su configuración pensando en la flexibilidad de la producción. Sólo así es posible adaptarse a cualquier cambio y realizar encargos grandes y pequeños con la misma rapidez, sin alterar unos controles de calidad exhaustivos.
En Kuna Yala se seleccionan las mejores habas de cacao que pasan por la planta procesadora de la familia de Christian en Panamá, Kodisa, donde se tuesta y descascarilla el grano, para continuar todo el proceso de mezcla, refinación, conchado y temperado en Madrid. El cacao que se procesa en Kodisa procede principalmente de pequeñas fincas perdidas en la selva de la región de Kuna Yala, en el contexto de comunidades indígenas que llevan siglos cultivando el producto. En consecuencia, el sabor y el aroma de cada tableta de cacao son únicos, dependiendo de la finca de donde vengan, del clima de la plantación, de la fermentación y del secado de las habas. De ahí que, en palabras de Christian Kobylanski, en las tabletas conste el año de la cosecha a la que pertenece el cacao. Si las perspectivas de ventas se cumplen, más adelante se registrarán también en el etiquetado del producto las diferentes zonas de procedencia del cacao.





Bombones y trufas

La pastelera Esther Sánchez también acompaña a Kobylanski en la confección de un catálogo de productos que aumenta por momentos. Se trabaja con coberturas puras del 70% y del 58%, coberturas con leche y blancas. Con esta materia prima se elabora una amplia variedad de tabletas, bombones, trufas y otros productos especiales según la temporada. Así, por ejemplo, para Navidades hay previstos entre 3 y 4 tipos de turrones. Pero, además, se amplía la carta regularmente gracias a una experimentación continua con nuevos productos.

Kuna Yala todavía no dispone de una red de distribuidores comerciales, puesto que toda la comunicación se realiza a través de internet, las redes sociales y los foros. La otra vía de comercialización se lleva a cabo a través de la tienda en línea www.quierochocolate.com, donde el cliente podrá personalizar sus tabletas y cajas de bombones, junto con otros proyectos que están en preparación.

Según unos documentos de la ICCO (Organización Internacional del Cacao) de los años 50, a los que tuvo acceso el propietario de Kuna Yala, el cacao de Panamá ganó un gran prestigio por su finura y aroma. Entonces el país centroamericano producía 30.000 toneladas anuales que se comercializaban íntegramente en los EE.UU. Sin embargo, en los años 80 descendió mucho el precio de la materia prima, por lo que el 90% de los cultivadores se vieron obligados a cesar su actividad.

Con estos antecedentes, la aparición de Kuna Yala viene a contribuir a la recuperación de un sector duplicando el precio de adquisición del cacao de los agricultores, que en un principio se situaba en 45 centavos de dólar por kilo. Con el paso de los años el valor ha ascendido hasta los tres dólares por kilo de cacao bien fermentado. Pero la responsabilidad social de la firma va más allá, organizando cursos de capacitación en la gestión de las fincas de cacao, subvencionando ampliaciones de fincas y ayudando a la construcción de secaderos. Además, junto con el ministerio de Agricultura panameño desarrolla un plan de sostenibilidad centrado en el cultivo del cacao para la cuenca del canal de Panamá. Kuna Yala también paga tres centavos de dólar por kilo de cacao a las comunidades indígenas para que desarrollen sus propios proyectos.

EL SABOR Y EL AROMA DE CADA TABLETA DE CACAO SON ÚNICOS, DEPENDIENDO DE LA FINCA DE DONDE VENGAN, DEL CLIMA DE LA PLANTACIÓN, DE LA FERMENTACIÓN Y DEL SECADO DE LAS HABAS