



CURIMANÁ
Creciendo con el Cacao

Cacao del más fino
aroma **cultivado**
por 226 familias
del valle de Curimaná



Ofrecemos productos:

Curimaná **Premium (CCN – 51)**

Curimaná **Aromático**

Curimaná **Mix (blend)**

BIO SUISSE
ORGANIC



FAIRTRADE



UTZ
Certified





Ofrecemos variedades exóticas de cacao de fino aroma cultivado por **226 familias con tradición cacaotera de Curimaná**, en las cálidas tierras de la selva central de Perú. Nuestros frutos se cultivan **bajo la sombra de árboles nativos** del bosque tropical, junto al **río Ucayali**, el más largo que discurre junto a la Cordillera de los Andes y principal afluente del río Amazonas.

El cacao criollo de nuestras fincas se caracteriza por su textura cremosa con acidez suave a limón y mandarina. De amargor ligero y post gusto prolongado con un particular **sabor a chocolate y miel**. Además de su **aroma notable a frutos del bosque y nueces** con un toque de dulzor de la panela.

Trabajamos bajo estándares de **certificación Orgánica, UTZ, Bio Suisse y Comercio Justo** que garantizan la calidad de nuestros frutos. La cultura Shipiba de nuestras raíces nos inculca **valores de trabajo y amor por la tierra**, a cumplir los compromisos, ser justo, construir relaciones de largo plazo y cultivar nuestras mazorcas con pasión y delicadeza, tal como los ancestros al modelar cerámica fina en sus manos.





Ficha técnica

Organización	Comité Central con Desarrollo al Futuro de Curimaná
FLO ID	29409
Familias Asociadas	226
Origen	Curimaná – Ucayali – Perú
Hectáreas	4.797,50 Has
Árboles de Sombra	12 árboles / Ha
Oferta Exportable	1444,139 TM 58 contenedores 358 sacos por contenedor
Disponibilidad	Todo el año Mayo, Junio y Julio con mayor frecuencia (campana grande) Noviembre, Diciembre y enero con menor frecuencia (campana chica)

CURIMANÁ PREMIUM (CCN – 51)

1.350,00 Kg por hectárea al año
Aroma – Chocolate, panela, miel
Sabor – Frutos secos, nuez, panela
Amargor – Suave
Acidez – Limón, mandarina

CURIMANÁ AROMÁTICO

Clones: ICS 1, ICS 39, ICS 95, TSH 565
750 Kg por hectárea al año
Aroma – Chocolate, cacao fresco
Sabor – Cremoso, frutos secos, maní
Amargor – Ligero medicinal, suave
Acidez – Frutal suave

CURIMANÁ MIX (BLEND)

Aroma – Cacao
Sabor – Frutos secos, nuez, panela
Amargor – Mediano
Acidez – Limón, mandarina

Certificados

FairTrade – 1.444,139 TM
Orgánico – 809,403 TM
Bio Suisse – 809,403 TM
UTZ – 634,736 TM



TRAZABILIDAD



Nuestra organización sigue un **plan de manejo orgánico** del cultivo de cacao que se cumple de manera eficiente por los 226 socios productores. Este plan consiste en **realizar buenas prácticas agrícolas desde el inicio hasta el final del proceso de producción**: limpieza de las fincas, control de malezas, manejo de sombras, plan de abonamiento, manejo cosecha – post cosecha, control fitosanitario, poda de cultivos, transporte de cosecha.

FERMENTACIÓN

Recepcionamos los granos del socio productor para colocarlos en cajones de madera de la especie Mauba, cubrimos con costales de polipropileno para generar calor y obtener un buen proceso de fermentación aeróbica. Las semillas permanecerán así durante 6 días, con una primera remoción dadas las 72 horas, a partir del 4to día las remociones serán cada 24 horas. Las temperaturas en esta etapa oscilan entre los 38 – 39°C.

PRE SECADO

Llegado el 7mo día los granos son derivados a un área específica para este fin, bajo techo de calamina para colocarse sobre sacos de polipropileno a 5 o 10 cm por encima de la superficie del suelo. La temperatura en esta etapa oscila entre los 34 – 35°C.

SECADO

En esta etapa los granos de cacao se extienden sobre mantas de polipropileno en una superficie de losa. Nos aseguramos de separar las semillas hasta formar capas delgadas para un secado más uniforme. Este proceso demora de 3 a 4 días dependiendo del factor climatológico pues debe alcanzarse una temperatura óptima de 30 a 33°C.





Friter Salas Fasabi

Caserío Nueva Alianza

Soy socio del Comité Central con Desarrollo al Futuro de Curimaná. Dios gracias a Dios por darme la vida, fuerza y salud. Tengo pequeñas parcelas de cacao y estoy cosechando con alegría lo que nos proporciona esta generosa tierra. Vine de San Martín, cuando era niño, allá ayudaba a mis padres a cultivar el maíz. Nuestra infancia fue difícil, más aún cuando las cosechas de maíz no nos proporcionaban una economía sólida y estable, fue entonces cuando decidimos que era el momento de cambiar y usar nuestras tierras para cultivar cacao. Estamos felices de haber tomado este camino.

Tenemos un sistema de trabajo ancestral: la minga. Nos ayudamos entre hermanos para cultivar cacao. Nos reunimos temprano, con los primeros rayos del sol. Llevamos masato, chicha y shibé para reponer fuerzas. Cultivamos la chacra todo el día.

El cacao me ha permitido tener una vida tranquila, me ha enseñado a vivir

en armonía con la naturaleza. Aprendí que la humildad y la tierra lo son todo y espero transmitirles este legado a mis hijos.

Shibé: Bebida típica de la selva hecha de yuca fermentada.





James Satalaya Tuanama

Caserío Arenalillo

Llegué a Ucayali en el año 1997, un 9 de agosto. Soy originario de San Martín. Mis inicios como hombre de campo transcurrieron en la provincia del Huallaga, aquí vivía con mi esposa cultivando la tierra. Por amor a mis padres decidí mudarme a Ucayali, ellos tenían cinco años radicando aquí. Este lugar me atrajo de muchas formas: sus montañas, sus cultivos, su selva.

Esta zona era conocida por sus sembríos de plátano, me dediqué a eso, sin embargo, la economía cambió

y el cultivo de plátano ya no era rentable. Pasé a dedicarme a sembrar algodón, luego maíz; del maíz pasé a la ganadería, sin tanto éxito. Estos fracasos me dieron la experiencia y conocimiento para superarme a mí mismo. Decidí intentarlo con el cacao y estoy muy contento por esto. Hoy tengo 5 hectáreas de cultivo que son mi alegría más grande.





Remberto Satalaya Tuanama

Caserío Arenalillo

Soy originario de San Martín, calurosa tierra de la selva, conocida por su comida y su fiesta del San Juan. En mis inicios cultivaba coca, en terrenos de Saposoa, capital de la provincia de Huallaga. Por esos años existía una fuerte represión del gobierno hacia las personas que se dedicaban a estos cultivos, andábamos con cuidado pero aun así no sentíamos satisfacción con lo que hacía.

Me trasladé a Ucayali, mis raíces shipibas me permitieron adaptarme a este entorno con mucha facilidad. Aquí se cultivaban muchos productos, algunos perdieron fuerza económica y dedicarse a ello no ayudaba a tener una buena economía en el hogar. Decidí entonces que quería cultivar el cacao, producto bandera.

No teníamos mucha experiencia al principio, mis hijos me impulsaron a continuar con esto; nos informamos, algunos técnicos nos capacitaron, doy gracias a ellos. Hoy, mi familia tiene una pequeña parcela de cultivo que es nuestro mayor orgullo.





Manuel Satalaya Tuanama

Caserío Arenalillo

Provengo de la región San Martín, allí nací y viví mis primeros años. Llegué a Ucayali huyendo de una vida envuelta en productos ilícitos, violencia y narcoterrorismo de los años 90 's. Quería usar mis fuerzas para el bien del campo, dejar todo lo malo atrás. Tenía 16 años en aquellos tiempos. Para darle un nuevo sentido a mi vida trabajé primero como vigilante hasta los 20 años. Pasado un buen tiempo me traslade a Curimaná a reencontrarme con mis padres y trabajar en la agricultura. Surgió por aquella época un programa para cultivar cacao, había capacitación técnica y me empecé a entusiasmar con esta nueva vida. Nos involucramos

de lleno en la siembra del cacao hasta formar una asociación de cacaoteros de la cual formo parte. Tengo 5 hectáreas: 3 en producción y 2 en crecimiento, parcelas de las cuales mi familia y yo estamos orgullosos. El cacao es un producto que nos ha permitido vivir con tranquilidad y esperamos heredarles este modo de vida a nuestros hijos.

Seguimos adelante, inculcando en estas nuevas generaciones el amor por el campo y el cultivo del cacao más fino.





Los **tres tesoros** de Curimaná

Un pueblo con **raíces étnicas ancestrales, cultura milenaria y recursos naturales abundantes** cultivando los mejores frutos para ofrecerlos al mundo.

Curimaná, tierra de aguerridos productores agrícolas, debe su origen a tres recursos importantes, sus tesoros, que son parte de la herencia de sus antepasados y de la abundancia y generosidad de la selva: el **cacao** de fino aroma, los **bosques tropicales** y los **pueblos aborígenes Shipibos**.





El cacao nativo

El **primer tesoro** es su cacao criollo, fruto alargado y de colores vivaces y profundos.

El cacao ha estado presente en las culturas originarias de la selva desde los inicios de la humanidad y se le consideraba alimentos de las divinidades. Hoy se cultiva y se consume como parte de la dieta habitual de estos pueblos originarios. Su interior blanco y semillas alargadas están cubiertas por una cáscara rígida pero suave en el interior. Su sabor es dulce y exquisito además de ser un alimento rico en nutrientes y grasa natural por lo que aporta un mejor sabor y aroma a la hora de transformarlo en chocolate. La mazorca presenta diez surcos a lo largo de toda su superficie dándole un aspecto singular y característico. El cacao de Curimaná es una variedad muy fina cuyo aroma a frutos rojos, nueces y chocolate cautivan los sentidos; su acidez a limón y mandarina le dan ese toque de sabor único de los frutos tropicales.





Bosques Tropicales

El **segundo tesoro de Curimaná** son los bosques tropicales de cedro, caoba y tornillo. Hogar de sajinos, venados y pequeños monos saltarines que han desarrollado particulares colas prensiles para maniobrar ágilmente entre los árboles.

En estos espesos bosques las aves hacen sentir su presencia a través de sus armoniosos cantos. Cada centímetro de esta tierra está bendecida con una biodiversidad única e inconfundible. Aquí, entre el verde esmeralda de los árboles, destacan los guacamayos; aves sagradas y enigmáticas, de vivo plumaje multicolor, surcan con grácil vuelo los ríos y lagunas buscando un lugar idóneo para alimentarse.

El follaje de este encantador bosque tropical también es el escondite perfecto para el pecarí, el roedor más grande del mundo. Rechoncho y risueño en su aspecto, esta adorable especie tiende a vivir cerca de los ríos y cochas alimentándose de las plantas

más jugosas y tiernas que crecen en sus orillas.

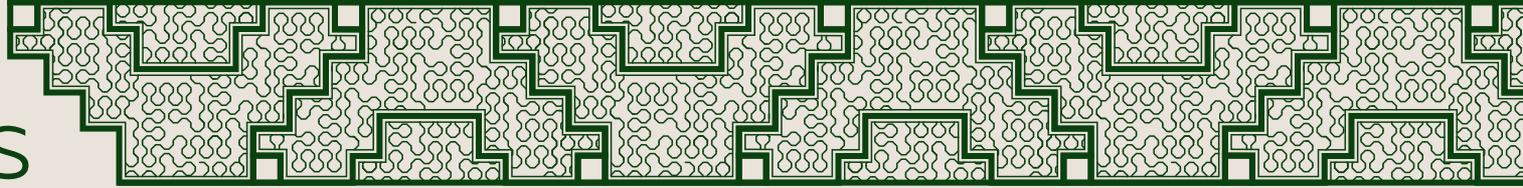
La vida no solo rebosa en tierra, la cuenca del río Amazonas alberga también una gran variedad de vida salvaje en sus profundidades. Aquí, en estas turbulentas y misteriosas aguas habita el paiche, soberano de los ríos, el pez de agua dulce más grande del mundo puede superar con creces los 3 metros de longitud.

La mítica y majestuosa anaconda también comparte estos territorios. Sigilosa y cauta, habita cerca a los poco profundos cursos de agua, buscando presas como armadillos y venados a los que engulle enteros. La anaconda es parte del mágico folklore de la selva y en su honor existen mitos y leyendas apasionantes.





Raíces Shipibas



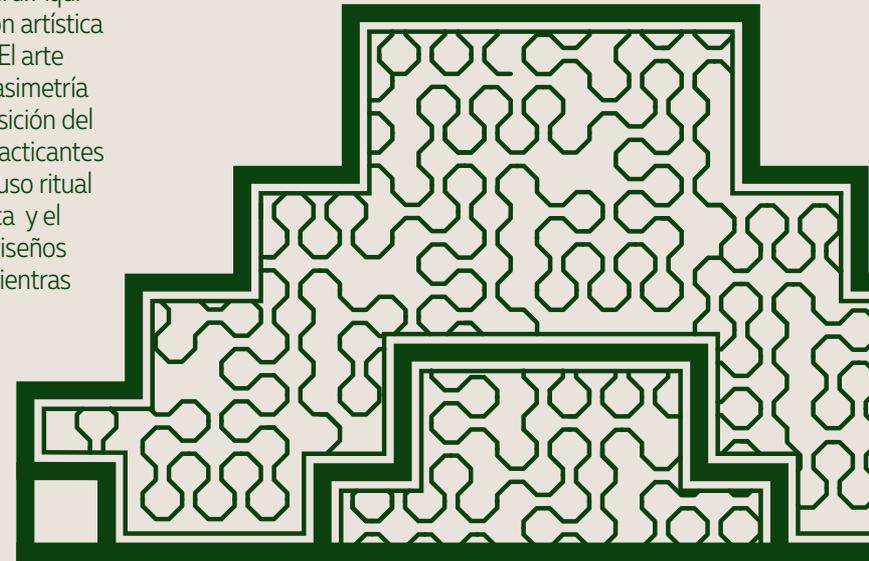
El **tercer tesoro es su legado cultural de la etnia de los Shipibos**. Comunidades ancestrales que habitan la selva central amazónica desde tiempos antiguos. Estas tribus tienen pequeños asentamientos a orillas del río Ucayali y sus afluentes donde practican la pesca del lobo de río, un manjar para sus paladares; además de cultivar en los alrededores alimentos como el cacao criollo, plátano, yuca y maíz.

El pueblo shipibo se caracteriza por su organización matriarcal, donde el arte es desarrollado exclusivamente por mujeres. Ellas elaboran cerámica fina trabajada con arcilla y cenizas del árbol apacharama la cual decoran usando sus

propias uñas plasmando motivos cósmicos de amor humano, tortugas y las aves más hermosas de la selva. Al amanecer las mujeres cantan como señal agradecimiento a su creador supremo por haber creado al hombre del mismo barro con el que ellas modelan la vida, le dan sentido, sirven a la sociedad y construyen su futuro.

Los shipibos se distinguen por su amplio conocimiento de las plantas medicinales. Sus textiles, llamados también telares, son un pilar central de su cultura y están reconocidos como "Patrimonio Cultural de la Nación" en Perú. Aquí destaca el kené, un tipo de manifestación artística realizada por mujeres de la comunidad. El arte kené expresa tanto la simetría como la asimetría del orden cósmico y representan la transición del mundo invisible al mundo visible. Los practicantes adquieren visiones de kené a través del uso ritual de plantas poderosas como la ayahuasca y el rao. Las mujeres aprenden a visualizar diseños de kené en sus xinan (pensamientos), mientras

que los hombres lo hacen a través de extensas sesiones de chamanismo. El diseño del kené no es sólo ornamental sino que representa un sistema complejo de comunicación con los espíritus de las plantas. Al respecto, cuando los visitantes llegan a la tierra de los shipibos, ellos ofrecen alojamiento en sus casas e invitan a participar de sesiones de chamanismo donde te contarán la leyenda de los frutos sagrados como parte del ritual (ver siguiente página).







En tiempos muy antiguos una colosal serpiente reptaba en los confines de la Vía Láctea hasta caer en la tierra. Sobre su lomo yacía un misterioso hombre de ojos verdes, una mujer de piel dorada y **una semilla** para la gente. Primero desmontó el hombre, completó su viaje en una pequeña canoa para acercarse a la tierra. Allí, justo en el centro, plantó la semilla. La mujer le siguió, abrazando la tierra irradió la luz más pura, hasta calentarla, trascendiendo más allá de su cuerpo físico.



La luz absorbió el vacío generando un universo desconocido, benevolente y místico. De la semilla nació una planta que creció y floreció hasta brotar de ellas un **fruto largo y amarillo**. El hombre tomó los frutos y los repartió entre la tribu como **un regalo del sol**. Con él les enseñó a preparar una bebida sagrada que dotaba a los varones de fuerza e inteligencia y a las mujeres de sabiduría, belleza y energía para alumbrar el feto de sus vientres.







CONTACTO

 (+51) 999 995 686 / (+51) 949 908 549

 fb.me/curimanachocolate

 [@curimanachocolate](https://www.instagram.com/curimanachocolate)

 ventas@curimana.info



marcafab@bk.ru / (+51) 952 256 389
Ilustración/Diseño: Magaly Vilela, Juan Choza



www.curimana.info