

MACAW LODGE NEWSLETTER

VOL. JUNIO, 2019



FERIA DE CHOCOLATE: SEGUNDO AÑO QUE VAMOS

Estamos extremadamente orgullosos de compartirles un par de imágenes de la Feria de Chocolate, que se organiza por cuarta vez en San José y nosotros participamos por segunda. Es una divertida y excelente oportunidad para amantes del chocolate, tanto productores como distribuidores o incluso sólo visitantes que desean probar, ver y aprender sobre el chocolate, su historia, sus productos actuales y la cultura alrededor de este. Macaw tuvo un puesto en el cual trajimos nuestras nuevas barras de chocolate. Expusimos Macaw Kakau con muchas ganas en sus presentaciones de bombones 70% con Arazá blanco, 70% con chile, 70% con Acerola ganache y 70% con Pitanga blanco. También ofrecimos nuestras barras empaquetadas con café y acai y había frutas cubiertas en chocolate.

¡El domingo se nos otorgó el tercer lugar en la categoría de barra! Nuestro chocolate con leche de 60% parece ser de los mejores en el país y es un placer compartirles con ustedes esta noticia.





LA EVOLUCIÓN DE MACAW: ANDREI NOS HABLA

Andrei Gordienko, el otro hermano involucrado en nuestro proyecto, nos habla un poco sobre la evolución del proyecto a través de las décadas. "Macaw Lodge es un concepto que nació de un sentimiento de necesidad de sembrar árboles y tratar de recuperar las sierras y el bosque en una de las zonas más degradadas del país. Era ganadería extensa." Ambos hermanos fueron visionarios. Aprovecharon que Fonafifo estaba dando créditos para la reforestación e imaginaron bien. Proyectaron una imagen y trabajaron con lo que tenían en el momento. Que entonces ni siquiera eran las plantas locales. En realidad la teca y la melina se trajó de otros países, del Sudeste Asiático, de India. Era lo que era viable ese entonces para que hubiera un retorno económico. Los monocultivos no eran ideales.

Todo el proceso llevó acabo mucho pensamiento, lógica y esfuerzo. Hoy por hoy, la evolución de la biodiversidad del área es más tangible. Las especies nativas como el almendro y otras maderas atraen a nuestras icónicas lapas rojas. "El bosque es algo dinámico, es un centro de investigación informal... la idea era llevar y llegar a un nivel de armonía que combinara las plantas, la agricultura, los animales e incluso las personas de la zona."

¿Qué es lo que te gusta más del proyecto?

"Crea que este proyecto es muy dinámico, todo está creciendo, todo está muy vivo. Es el

tiempo de cambio. Me gusta que he conocido mucha gente de todo tipo en el hotel, y las plantaciones también. La parte educacional y académica es una gran combinación"

"Es ciencia pero hay arte. Hay que observar. No hay una receta. La naturaleza todos los días te enseña. Esto es lo que estamos llegando a, lo académico". Nos comenta que la proyección actual de la visión de Macaw apunta a las nuevas generaciones y sus nuevas formas de ver y de trabajar. Como siempre, se busca cooperar con universidades, escuelas y actualmente estamos dialogando con Costa Rica para obtener créditos verdes para una escuela ambiental.

Andrei nos comparte su entusiasmo y optimismo por seguir haciendo de Macaw un lugar de constante cambio y evolución, siempre mirando hacia el bosque y su ecosistema; buscando contribuir a alcanzar la armonía y el bienestar de todos quienes participamos y formamos parte de.





RECETA: CHIPS DE FRUTA DE PAN

La increíble Liz nos comparte su receta de chips de fruta de pan (o Breadfruit), un super alimento en una super rica manera de comer:

Ingredientes:

- 1 fruta de pan grande*
- 1 cucharadita de aceite para freír*
- sal al gusto*

Pasos:

Se pela la fruta de pan y se pone en un bowl con agua, sal y limón para que no se ponga negra. Se pone a calentar el aceite. Se ralla con la parte lisa, la que tiene solo una navaja en el rallador, para que los chips salgan bien delgados. Cuando el aceite está bien caliente, se pone a freír y se les agrega sal al gusto. Cuando estén crujientes sacarlos y ponerlos en una toalla de papel para absorber la grasa. Así se van haciendo poco a poco, hasta terminar de freírlos todos.

Disfruten!

