

Cooperativas de Mujeres

Somos setenta y cinco mujeres organizadas en dos cooperativas procesadoras de nuez de marañón, situadas en el noroeste de Nicaragua –COOPEMUS en el municipio de Somotillo y COAGRUM en el de Tecuaname.

Nuestra materia prima proviene de pequeñas productoras cuyas parcelas de marañón están a un radio de 5 km. de distancia de nuestros centros de acopio.

Nos organizamos para desarrollarnos económicamente y tener un trabajo para ser independientes. Somos luchadoras, en gran mayoría madres solteras y cabezas de familia.

Gracias a la continuidad en la comercialización en términos de comercio justo, ahora contamos con instalaciones amplias, con áreas de proceso y nuevos equipos de trabajo con los que hemos mejorado el rendimiento y la calidad de nuestro producto, y que nos evitan el sobreesfuerzo físico.

ESPANICA importe y distribuye este producto procesado y envasado en origen.

ESPANICA es una cooperativa sin ánimo de lucro, dedicada a apoyar a los productores asociados de Nicaragua.

Para ello participan en el capital de ESPANICA:



C/ Puerto de Barcelona, 4
28821 - Coslada (Madrid)
Tlf.: 916 720 905
espanica@espanica.org
www.espanica.org

ESPANICA es miembro de:



**ANACARDO DE NICARAGUA
ESPAÑICA**

ECOLOGICO



Bio Latina
CERTIFICADORA ECOLÓGICA

Certificado por:

¿Anacardo o marañón?

Lo que nosotros llamamos anacardo en Nicaragua se conoce como la semilla del marañón, un árbol de entre 7 y 12 metros de altura que da un pequeño fruto del que pende una semilla en forma de riñón.

El marañón es ideal para ecosistemas secos y de suelos pobres como los del trópico nicaragüense y, además, es un árbol de crecimiento rápido y fácil reproducción, siendo por ello muy útil para la reforestación y el control de la erosión.



Por si fuera poco, el marañón es un árbol económicamente rentable. Además de la semilla, el fruto puede transformarse en forma de conservas dulces, o fermentarse para la elaboración de vinagres.

El proceso de transformación de la semilla de anacardo es sumamente laborioso.

1. Secado solar (3 días)
2. Remojo (12 horas)
3. Cocción a vapor (sin aceite)
4. Apertura nuez (con martillo)
5. Hornear la semilla
6. Descascarillar (con un cuchillo)
7. Tueste final
8. Enfriado y envasado

Se utiliza la cáscara de la nuez como combustible para evitar el consumo de leña.

Ni en el cultivo ni en el procesamiento se utilizan agroquímicos.



Efectos benéficos del Anacardo.

El Anacardo es un alimento rico en proteínas, fibra y ácidos grasos insaturados que reducen el nivel de colesterol.

Contiene vitaminas B1 y B2, vitamina E, ácido fólico, calcio y gran cantidad de magnesio. Es energético, fortifica la memoria y disminuye el nerviosismo. Reduce los trastornos renales, la artritis, el reuma y hasta el eczema. En el Ayurveda –sistema médico milenario de la India–, ya se describe como fortificante, regenerador y estimulante del apetito.

De este ANACARDO NATURAL destacamos además que la ausencia de sal evita trastornos en la presión sanguínea; que al no haber sido frito se descarta la presencia de grasas saturadas, y que el tueste moderado evita asimismo otros riesgos para la salud.

