

## ¿Un chicle? Sí, pero ecológico.

Los mayas, en la península de Yucatán, mascaban chicle para mantener los dientes limpios y para facilitar la digestión. Cuando, en el siglo XIX, el norteamericano Thomas Adams añadió azúcar al invento y comenzó a venderlo como “goma de mascar”, el chicle se convirtió en un fenómeno global.

El chicle, que contenía un látex no tóxico, mantuvo su fórmula inicial durante más de un siglo. Entre los años 50 y 60, la comunidad chiclera (recogedores y elaboradores de esta materia) contaba con más de 5.000 trabajadores en la selva.

Sin embargo, en los años 90 la cifra había descendido a 300. Esto se debía en parte a la introducción de polímeros, substitutos sintéticos del látex en la elaboración del chicle.

Hoy en día, esta goma de mascar extraída y elaborada de forma sostenible está recuperando su puesto en el mercado, mediante un producto certificado ecológico y biodegradable. Este es el resultado de la colaboración entre una serie de cooperativas que han formado un consorcio y desarrollado su propia marca de chicle ecológico certificado, Chicza.

En gran medida gracias a esta actividad, que protege el ecosistema del que viven numerosas familias, el Petén, la segunda selva tropical más grande del continente americano después de la Amazonía, ha sobrevivido y prosperado para cubrir 1,3 millones de hectáreas, contrariamente a otras regiones de México, donde se han practicado la tala indiscriminada de árboles para dar paso a una ganadería y una agricultura incompatibles con el ecosistema local.

Gracias a la extracción de látex del árbol de chicozapote, las comunidades locales no solamente cuentan con un medio de vida (la región cuenta con más de 50 cooperativas y 2.000 miembros), sino que también se encargan de mantener sano el ecosistema. Cada propietario realiza un cuidadoso inventario de sus árboles chicozapote y cuida de ellos.

La técnica de recogida del látex es dura y peligrosa para los hombres que la realizan, pero respetuosa con los árboles, que no sufren daños durante el proceso de extracción: solamente es necesario practicar unos cortes en zigzag en el tronco del árbol, en la base del cual se deposita una bolsa de recogida del látex, que va deslizándose poco a poco por la corteza. Una vez finalizada la extracción (unos 5 Kg por árbol), se deja reposar y curar al árbol durante un periodo de seis o siete años.

En una segunda fase, el látex se hierve, se estira y se moldea en las denominadas marquetas, que sellan el producto para facilitar su trazabilidad. El látex se mezcla con ceras naturales y se le aplican edulcorantes y sabores naturales. Este proceso de elaboración y envasado ha permitido a las mujeres y los jóvenes de las familias de los chicleros formar parte de la industria, que antes solamente empleaba a los hombres para llevar a cabo la extracción.

Chicza

Más información

Compartir

*(fin del artículo)*