

Aduana y FFAA detienen tres camiones con alimentos y bebidas de contrabando cerca de Villazón

La Aduana Nacional, con la cooperación de efectivos del Regimiento Chichas de Tupiza, detuvo tres camiones que intentaban internar al país productos comestibles y bebidas alcohólicas de contrabando en inmediaciones de la ciudad fronteriza de Villazón, informaron fuentes institucionales.

"Los patrullajes aduaneros se realizaron en las localidades de Lampaya, Verke y cruce Tarija, donde se pudo evidenciar la circulación de camiones con mercancía de contrabando en rutas no habilitadas", explica un boletín de prensa de la institución.

La Aduana Nacional precisó que los productos decomisados son harina de la marca "Blanca Flor"; aceite "Siglo de Oro"; jugos "Addes"; vino "Toro Viejo"; bebidas alcohólicas marca "Saque", cerveza "Schneider" y licor "Tres Plumas", entre otros.

Según el boletín de prensa, los camiones y la mercancía fueron trasladados al recinto aduanero de ALBO, en la localidad de Villazón.

Página Siete

Chocolate, asaí, majo, copoazú, delicias que oculta la Amazonia

Los insectos son inclementes con los forasteros. Y nosotros lo somos. Caminamos un buen trecho de selva amazónica para conocer dónde nace y crece uno de los mejores chocolates del mundo.

Estamos en la comunidad de Miraflores, en el departamento de Pando, en la propiedad de Mario Huari, quien viste una camiseta con la inscripción de "Chocolates para tí". Nos cuenta que esa empresa surense es una de sus clientas.

Huari es un indígena tacana que tiene 59 años. Descubrió que la plantación de cacao, de donde sale el chocolate, puede ser su medio de vida. De hecho, está haciendo estudiar a todos sus hijos "a cuenta del chocolate".

Su chocolate ha sido seleccionado en París entre los 17 mejores del mundo y él llegó hasta una cumbre mundial del clima "para hablar tres minutos" sobre su producción.

En años buenos, la arroba de chocolate llega a valer 230 bolivianos y él produce hasta 150 arrobas, lo que le reporta unos 34.500 bolivianos al año.

No todos pueden contar la misma historia, peor ahora que en Pando y Beni sufren por la caída de la producción de castaña que ha dejado a unas 50.000 familias sin sueldo ni alimento para pasar el resto del año.

Sin embargo, la historia de Huari es una demostración de que se puede sembrar árboles en la selva, que se puede hacer manejo de bosques y obtener una producción de excelencia.

Junto a Vincent Vos, del Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), dejamos el olor y el sabor del chocolate para visitar la comunidad de Santa María, en Beni, muy cerquita de Riberalta.

Allá, los comunarios no dejan de quejarse por la caída en la producción de almendra, pero tampoco se dan por vencidos y apuestan por otros frutos silvestres de la Amazonia.

El día que los visitamos, los comunarios estaban reunidos alrededor de una pequeña planta despulpadora, donde procesan los frutos del asaí, el majo y el copoazú. Una vez convertidos en pulpa, estos frutos son vendidos en los mercados cercanos, en bolsitas cerradas al vacío para preparar nutritivos jugos.

Decirlo es fácil. Otra cosa es vivirlo. Ana Cristina Huari Castedo no deja de lamentarse porque su hijo Samuel, un adolescente delgadito, subió a la palmera para recoger el asaí sin saber que arriba le estaba esperando una serpiente. Fue picado y tuvo que permanecer hospitalizado casi

una semana. Lo importante es que se salvó la vida y que está listo para volver a trepar por los árboles del bosque.

Tanto el asaí, el majo y el copoazú se recogen de la selva. Hombres y mujeres dedicados a ese trabajo salen de madrugada de la casa en moto. La dejan a la vera de algún camino y se internan en la selva.

Trepar hasta una palmera de asaí requiere destreza y una pita para enredarse los pies y subir hasta alturas de 30 metros. Una vez arriba se recoge el fruto en forma de racimo para luego volver a casa.

"Todas esas peripecias se sufre. También hay tigres, a ellos se les dificulta hasta llevar el arma porque tienen que venir cargados en la moto, a veces se arruina la moto en el trayecto", dice Cristina, madre de siete hijos.

Una vez que las bolsitas de pulpa están listas, se las lleva a Riberalta para su comercialización, aunque el mercado es aún pequeño y el producto nacional compite con el brasileño que, por el tipo de cambio y el contrabando, se vende a precios más baratos.

El jugo de asaí es una especie de api morado frío, de delicioso sabor. El fruto es similar a la uva negra, pero el sabor es diferente. El majo se parece mucho al chocolate y se acostumbra tomarlo también frío a la hora del desayuno. Mientras que el copoazú tiene un exquisito sabor ácido y se consume como refresco.

Estos productos son una muestra de que el bosque puede dar mucho más que castaña. Mucho más que soya. Mucho más que maíz. Es una muestra de que el bosque puede ser preservado, reforestado para bien de todos.

Buscan pasteurizar y ampliar el mercado

Cuando visitamos la planta despulpadora de Riberalta había una actividad frenética. Estaban cargando cuatro toneladas de pulpa de asaí, majo y copoazú para enviarlo a La Paz en un camión frigorífico para iniciar la pasteurización del producto y ponerlo a la venta en el mercado.

Alceu Concalvez, que está a cargo de la planta, cuenta que ésta es propiedad de los productores de Pando y Beni y sólo una pequeña parte es de socios privados.

Allá se sigue un riguroso proceso para vender la pulpa de estos frutos en Riberalta, aunque, el objetivo es llegar a mercados de La Paz, Cochabamba y Santa Cruz, pero para eso hace falta pasteurizar el producto.

Primero, se debería testear el mercado para saber si la gente acepta el producto y luego pensar en hacer una inversión en una planta pasteurizadora en Riberalta. Por ahora sólo son pruebas en torno a estos deliciosos frutos.

Singani 63 incursiona en el mercado Boliviano

Durante el segundo semestre del 2017, la exclusiva marca Singani 63, que hasta ahora era comercializada por el cineasta Steven Soderbergh solamente en Estados Unidos, podrá ser adquirida también en Bolivia. La bodega Casa Real, que produce esta bebida para el director de cine norteamericano, realiza los trámites con el objetivo de que pueda distribuirse durante el último semestre de este año en nuestro país.

"La fama que este licor nacional alcanzó en el país del norte atravesó las fronteras y ubicó a Bolivia en los lugares más prestigiosos de la gastronomía a nivel mundial, motivando a que restaurantes y bares bolivianos pregunten acerca de su disponibilidad en nuestro país. Ese fue uno de los motivos por los que la bodega Casa Real decidió que a partir de este año sea comercializado localmente", dice un boletín informativo de Casa Real.

"Es un producto nacional que ha ganado un importante espacio en Estados Unidos con la ayuda de Soderbergh; desde este año podrá ser degustado por los paladares nacionales", destacó Luís Pablo Granier, gerente General de Casa Real.

Las expectativas que tiene Casa Real en torno a las ventas de Singani 63 son grandes. Sólo en 2016 se llegaron a producir 14 mil botellas de esta bebida para ser distribuidas en Estados

Unidos, una producción que será incrementada tomando en cuenta que esta marca ahora incursionará en el país.

A esto se suma la intención de Sodebergh de abrir nuevos mercados para Singani 63.

Otro proyecto importante en el que trabaja el cineasta es la categorización del Singani en Estados Unidos.

Hasta la fecha, esta bebida está clasificada como un aguardiente destilado; sin embargo, el objetivo es que tenga una categoría específica, tal como ocurrió con el pisco peruano o la cachaza brasilera.