

Latinoamérica produce el 80% del cacao selecto del mundo

Su cultivo beneficia directamente a 329.607 productores, pero promueve indirectamente la inclusión económica y mejora en estándares de vida a más de tres millones de personas. productor de cacao esparce las semillas en una fábrica artesanal en Baracoa, Cuba. Foto:EFE

REVMIRADAS

EFE / Lima

América Latina es la principal región productora de las variedades prime (selectas) de cacao a nivel internacional, con cerca del 80% de la producción mundial, se informó en Lima durante el lanzamiento del Observatorio de la Iniciativa Latinoamericana de Cacao (ILAC).

En la actividad, a cargo del Banco de Desarrollo de América Latina-CAF y el ministerio peruano de Agricultura y Riego, se indicó que la gran producción de variedades selectas se debe, principalmente, a la diversidad genética del cacao latinoamericano.

Según datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), entre el 70% y 100% del total de la exportación de cacao de países como Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú y México corresponde a estas variedades especiales.

Además, el cultivo del cacao beneficia directamente a 329.607 productores, pero promueve indirectamente la inclusión económica y mejora en estándares de vida a más de tres millones de latinoamericanos.

Sin embargo, el CAF y el Ministerio de Agricultura señalaron que existen importantes desafíos para consolidar una posición competitiva de la región en este segmento del mercado, por lo que han diseñado el Observatorio de la ILAC como un “mecanismo de inteligencia” para desarrollar el mercado del cacao fino y de aroma.

La directora representante de CAF en Perú, Eleonora Silva, señaló que el organismo financiero impulsó en 2016 la ILAC con el objetivo de promover el desarrollo del cacao como actividad económica sostenible y elemento integrador de los pueblos que lo han utilizado desde tiempos ancestrales en la región, como Perú, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, República Dominicana y Panamá. Agregó que en estos países se cultiva alrededor de 1,7 millones de hectáreas de cacao y se exportan unas 745 toneladas métricas, equivalentes a unos 985 millones de dólares, principalmente a Europa y EEUU.

Oportunidad para los países productores

Para la oferta, el desafío es identificar, mantener y ampliar la base genética.

La representante de CAF, Eleonora Silva, indicó que el crecimiento de la demanda por el cacao prime latinoamericano hace que el desarrollo de cadenas de valor asociadas sea un desafío pero, a la vez, ofrece una oportunidad para los países productores de la región.

El viceministro peruano de Desarrollo e Infraestructura Agraria y Riego, Jaime Salomón, sostuvo, por su parte, que el Ministerio y el Programa de Biodiversidad de la Unidad de Negocios Verde de CAF, tuvieron la idea de impulsar el Observatorio de la ILAC como un mecanismo de inteligencia de mercado, que ofrezca informaciones útiles para el desarrollo del mercado del cacao fino y de aroma.

Salomón indicó que, desde el punto de vista de la oferta, el desafío es identificar, mantener y ampliar la base genética que representa la

principal ventaja comparativa regional, mientras que también existe la necesidad de armonizar los procesos de identificación, cata y clasificación del cacao.

El Viceministro detalló que Perú tiene seis grandes regiones productoras de cacao que representan el 90% de la producción nacional que, según estimó, este año crecerá entre 9 y 10%. Destacó que gran parte del cacao fino de aroma peruano tiene características que lo diferencian del resto del mundo y se llega a pagar entre 2.000 y 8.000 dólares la tonelada en EEUU y Europa.