Antecedentes
Sobre Canacacao

La Cámara Nacional de Cacao (CANACACAO) desarrolló un proceso intenso de planificación estratégica el cual concluyó con una visión nacional para crear un ambiente de desarrollo para el sector. Este proceso de planificación y diseño de visión tomó un año en construirse hasta que finalmente concluyó con la creación de la Estrategia de la Cámara Nacional de Cacao de Costa Rica: Calidad y Ambiente.

Desde inicios de 2007 con el apoyo de EcoMercados, el Ministerio de Producción, y el sector privado, se realizaron esfuerzos para agrupar al sector cacaotero con el objetivo de devolverle la relevancia de tiempos anteriores y congruente con la realidad del mercado.

La Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO) encabezó un proceso de análisis del sector cacaotero. Este análisis culminó con el diseño y presentación de un plan estratégico de desarrollo nacional, tendiente a optimizar el uso de los recursos financieros, humanos, materiales y tecnológicos para el sector.

Este proceso contempló la investigación y diagnóstico del sector cacaotero de Costa Rica y culminó con la concepción de una estrategia global que incluye a todos los subsegmentos de la industria:

->Productores
->Acopiadores / Procesadores
->Industriales
->Comercializadores
->Servicios clave

Cacao en Costa Rica

Costa Rica es un actor “renaciente” en el mercado mundial del cacao. Durante muchos años, la producción de cacao ha sido mínima en Costa Rica. Se cree que unas de las posibles razones fueron la vulnerabilidad de la selección genética al hongo conocido como monilia, la plantación de híbridos poco productivos y precios bajos.

En tiempos recientes, algunas experiencias individuales con jardines clonales de híbridos altamente productivos y resistentes a enfermedades, tanto privadas como de centros de investigación, han logrado obtener ejemplares de cacao que resultan ser muy resistentes a enfermedades y productivos bajo condiciones de cultivo “orgánico”, es decir, en ausencia de uso de fertilizantes químicos.

Al mismo tiempo, el mercado ha favorecido a través de su preferencia a los cacaos de aroma y orgánicos, los cuales se han beneficiado de un repunte importante en los precios y sobreprecios por sus características.

Las tierras de Costa Rica reúnen muchas de las características necesarias para un exitoso cultivo de cacao de alta calidad, en términos de acidez, humedad, nivel freático y composición. Ante la escasez de actividades económicas que ayuden a elevar la calidad de vida de los habitantes de zonas agrícolas, especialmente actividades que impliquen un bajo impacto sobre el ambiente, la posibilidad de re-lanzar el cultivo de cacao de alta calidad como alternativa resulta muy relevante.