

Chocolats Halba de Suiza procesa cacao fino de Honduras.

Noticias

Zurich, Suiza. El 27 de abril del 2010 se hizo el lanzamiento del primer chocolate suizo hecho con cacao fino hondureño; esto ha sido posible debido al esfuerzo de varias organizaciones como son Fundación HELVETAS, Programa PYMERURAL (www.pymerural.org), Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO), la Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural (FUNDER), la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA), CASM, GTZ-Biosfera, TECHNOSERVE, el Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (PRONAGRO) de la Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG), y la Empresa suiza Chocolats HALBA (fabricante de chocolates), que en un lapso de casi 3 años han venido trabajando con pequeños productores en las zonas de Omoa, Choloma, La Mosquita, Olancho en la rehabilitación de fincas, promoción del cultivo y construcción de centros de acopios para mejora en los procesos de fermentación del grano, certificación orgánica y de comercio justo. En Enero del 2010 se logró exportar el primer lote de 1.5 toneladas de cacao fino fermentado a la empresa Chocolats Halba para hacer pruebas pilotos de elaboración de chocolate, obteniendo excelentes resultados en el tema de calidad.

Lanzamiento

A raíz de los resultados obtenidos, la empresa Chocolats HALBA hace el lanzamiento en Suiza en la ciudad de Zurich del cacao fino de Honduras e invitó a representantes de las organizaciones nacionales que participaron en la exportación de cacao: Cooperativa San Fernando de Omoa; APACH de Choloma; APROSACAO de Olancho; Kawo Bu Kaya y Flor de los Laureles de La Mosquitia. Durante el evento asistieron compradores de cacao en Europa, cadenas de supermercados, representantes del Gobierno Suizo, organizaciones de desarrollo para Latinoamérica, certificadores de comercio Justo, orgánico y consumidores. El evento fue patrocinado por Chocolats Halba de Suiza y el Programa PYMERURAL, quien ejecuta por medio de FUNDER el proyecto "Validación de procesos para el Manejo Pos Cosecha y Caracterización de la Calidad de Cacao en la Mosquitia Hondureña" el cual beneficia a 200 familias de la zona, que por medio de los sistemas agroforestales contribuyen al medio ambiente y al desarrollo de oportunidades económicas.

La demanda internacional de cacao es creciente, se estima que la demanda mundial de cacao crecerá 2.7 % entre 2007 y 2010 para superar los 4 millones de toneladas, en tanto que la producción seguirá concentrada en un solo continente, África. Centro América tiene una ventaja sin explotar en el mercado internacional del cacao, la misma está basada en sus sistemas de producción cacao agroforestal que combinan madera, frutas, musáceas, como sombra y que generan un perfil del cacao con sabores frutales y aromáticos que hacen del cacao de la región un cacao fino a nivel mundial. La producción cacaotera en Honduras se encuentra concentrada en su mayoría en el Litoral Atlántico y en la zona de La Mosquitia. Se estima que en la actualidad existen alrededor de 2,000 hectáreas de cacao en producción en la cual participan unas 1,500 familias y 32,000 hectáreas con potencial para la siembra de cacao.

FUNDER es un cofacilitador de PYMERURAL (www.pymerural.org) que es un Programa del

Gobierno de Honduras y la Cooperación Suiza para América Central (www.cosude.org.ni) y facilitado por Swisscontact (www.swisscontact.org).

Autor: Cesar Maradiaga, Oficial de Comercialización FUNDER.