

Las pyme del cacao tienen mucha riqueza que explotar **Noticias**

Tomado de [http://latinpymes.com/site/2010/07/la ... cha-riqueza-que-explotar/](http://latinpymes.com/site/2010/07/la...cha-riqueza-que-explotar/)

Colombia tiene en el cacao una riqueza agrícola importante y para ello se necesita trabajar en la calidad y el beneficio que son aspectos que demandan los consumidores europeos, señalaron expertos italianos, españoles e ingleses que participan en Choconandino 2010, evento organizado por Fedecacao y el IILA en la capital del país.

Según el secretario socioeconómico del IILA, Gustavo Arteta, los empresarios italianos están interesados en el cacao andino por su calidad y tradición lo cual se debe unir al prestigio de los chocolates finos de ese país formando una sinergia en la que ambas partes ganan.

Sostuvo que aunque Colombia no tiene una tradición exportadora en cacao y no ha aprovechado el potencial que tiene, esa situación está cambiando por el aumento de la producción y en poco tiempo estará listo para vender en los mercados internacionales, aprovechando la excelente calidad de su cacao. Sostuvo que es importante que el sector crezca como cadena productiva.

Entre tanto el presidente de Fine Chocolate Organization, de Italia, Mirco DellaVecchia, aseguró que llegó el momento en que el mundo que separa a productores de cacao y de chocolate se acerque y haya una relación directa, consideró que se debe reducir la cadena de intermediación para establecer una relación directa entre los cacaocultores andinos y los chocolateros italianos.

Manifestó que las empresas de artesanos italianos que pertenecen a dicha organización consumen alrededor de 250 toneladas al año y están dispuestos a pagar más que los precios del mercado siempre que haya calidad, seguridad en las entregas y sea un cacao bien trabajado y no mezclado.

Indicó que ya tuvo la oportunidad de conocer los cacaos de San Vicente de Chucurí y de Granada y aunque son buenos todavía hay mucho por hacer, lo cual es una situación común en todos los países productores, en particular el que se mezclan los cacaos. Lo importante, dijo, es que el cacao colombiano parte de una realidad y es que se trata de un grano de buena calidad, lo cual es claro para los artesanos italianos.

De acuerdo con lo expuesto por el directivo el cacao andino es el futuro del chocolate fino y destacó casos como el amazónico, y en general los cacaos orgánicos y de origen que son elementos diferenciadores a futuro.

Mientras tanto, el presidente de London Academy of Chocolate de Inglaterra, Martin Christy, señaló que cada día más el mercado se preocupa por aspectos como la relación con los pequeños productores y los fabricantes del producto terminado.

A su vez, el empresario Enric Rovira, de Cataluña (España), destacó las bondades del cacao colombiano y dijo que allí el país tiene su oro pero parece que el país no sabe lo que tiene y dijo que

se debe hacer diferenciación de acuerdo con la región en que se produce para llegar a los mercados con diferenciación de origen.

Aseguró que se debe tratar de producir calidad antes que cantidad y llegar a nichos específicos de mercado donde se va a pagar más de lo que reconoce una multinacional por un cacao común.

Entre tanto el director regional de Operaciones e Integración de la región andina del IICA, Roberto González, sostuvo que “estamos hartos de cargar medallas como país megadiverso pero no hacemos nada” y señaló que debemos empezar a hablar de cacaos, en plural y no en singular, por la cantidad de materiales que tenemos y que se deben aprovechar.

Para el dirigente es preciso trabajar en productividad, que es un factor que se encuentra por encima del mismo precio y de igual manera en la calidad donde el beneficio juega un papel central.

A su turno, el presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), Rafael Mejía López indicó que en algunos años el cacao estará dando sorpresas agradables al país y dijo que es una obligación de los colombianos apoyar al sector cacaotero y a Fedecacao.

Por su parte el embajador de Italia en Colombia, Gerolamo Schiavoni, destacó la cooperación internacional en casos como el cacao con UNODC que apoya en la sustitución de cultivos ilícitos y confió en que con el nuevo gobierno del presidente Juan Manuel Santos se pueda continuar con este apoyo.

el Instituto impulsa iniciativas como Chocoandino para promover el desarrollo socioeconómico y el fortalecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas.

De otra parte, durante el evento se hizo un reconocimiento al gobierno del Presidente Álvaro Uribe Vélez, por cuanto contribuyó al crecimiento del sector cacaotero, por medio de diversos instrumentos como el crédito el cual pasó de \$603 millones en 2002 a \$44.331 millones en 2009.

Según el Presidente Ejecutivo de Fedecacao, José Omar Pinzón Useche la reactivación del sector fue posible, entre otras razones, por la política de seguridad democrática que permitió el regreso a las fincas y el libre tránsito por las carreteras del país.