

## **I Rueda de Negocios de Cacao Fino de Aroma de Mesoamérica** **Noticias**

Tomado de <https://revistaproagro.com/como-innovar-en-la-produccion-de-cacao/>

### **¿Cómo innovar en la producción de cacao?**

Raquel Fratti

Chocolate con pimienta, con sal rosada y hasta chile son algunos de los productos que se presentaron en la I Rueda de Negocios de Cacao Fino de Aroma de Mesoamérica, con sede en Costa Rica.

Mesoamérica experimenta un boom en el cultivo de cacao; la cantidad de productores que se adentran en el desarrollo de este producto tienen la necesidad de destacar entre el resto de variedades.

Con el fin de poner ese cacao diferenciado, producido por pequeños productores, al alcance de compradores nacionales e internacionales y facilitar entre ellos alianzas comerciales inclusivas, este 24 de mayo se desarrolló en Costa Rica, en el Hotel Tryp Sabana, en San José, la I Rueda de Negocios de Cacao Fino de Aroma de Mesoamérica.

El evento estuvo organizado por la Unidad de Desarrollo de Agronegocios (UDA) del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), en el que más de 15 productores de cacao de Centroamérica, principalmente de Costa Rica, así como de Belice, México, República Dominicana y Colombia expusieron sus productos a compradores industriales y de chocolaterías artesanales.

“En esta rueda de negocios tenemos empresas grandes como Ritter Sport, una empresa alemana con sede en Nicaragua para la región, y muchas empresas costarricenses como Café Britt, Gourmet y pequeñas chocolaterías. Tenemos dos organizaciones de Nicaragua, una de Guatemala, una de Belice, tres de México, una de Colombia, cinco de Costa Rica, una de Panamá y una de Colombia”, según Evelyn Chaves, investigadora de la UDA del CATIE.

La rueda de negocios no solo buscó propiciar alianzas comerciales entre productores y compradores, sino también generar nuevos modelos de negocios entre ambos grupos, los cuales les produjeran más valor, aprovechando el potencial que actualmente tiene el mercado de cacao fino de aroma en la región.

El evento contempló una conferencia sobre negocios inclusivos en el sector cacaotero, un showroom de cacao fino abierto al público, una cata de cacao y citas de negocios exclusivas para productores y compradores. Entre los productos que se expusieron en este showroom se encuentran el cacao seco y fermentado, nibs, cacao en polvo, barras de chocolate, bombonería, coberturas y manteca de cacao.

Uno de los objetivos de la rueda de negocios, según Chaves, fue juntar la oferta y la demanda, que los productores pudieran interactuar directamente con los compradores. “Uno de los problemas que hay en términos de comercio es que los productores tienen una forma de producir y el comprador está buscando un producto con muchas características muy específicas. Entonces un productor no puede adaptar su proceso de producción, de cosecha y post cosecha si no sabe qué están comprando en el mercado”, explicó.

El segundo gran objetivo tiene que ver con generar negocios diferenciados, “nuestra intención es un acercamiento entre compradores y productores que derive en una relación más horizontal, con más flujo de información y que eso mejore el negocio para todos”, añadió Chaves.

La idea es que el comprador, industrial o chocolatero siga consolidando su negocio, pero que al hacerlo, implique mejoras para los precios en la producción, que haya otro tipo de relación de confianza y alianza más que solo la compra y venta de cacao.

### **¿Cuál es el estado del sector cacaotero?**

La producción de cacao beneficia a miles de familias rurales de Centroamérica pues un alto porcentaje de los cultivadores de la región son pequeños productores. Diferentes estudios realizados por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), las cámaras cacaoteras y las estadísticas mundiales de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), indican que hay un crecimiento constante en el mercado de cacao fino de aroma.

Según Chaves, las cifras de exportación o consumo de cacao en la región van en aumento, lo cual ha propiciado que este sector aporte cada vez más a los indicadores de las economías de los países centroamericanos.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica está tratando de reactivar la actividad del cacao. Tiempo atrás el cacao fue una actividad muy importante y muy desarrollada y ahora se está reactivando, siendo una alternativa muy importante para las zonas rurales.

Ivannia Quesada, viceministra del MAG, explicó que “en Costa Rica hay un excelente cacao y de muy buena calidad, y es importante aprovechar las oportunidades que nos ofrece el mercado internacional. El cacao no solo tiene oportunidades económicas para las familias rurales sino también un impacto ambiental muy importante; en el MAG tenemos un programa para el cacao y lo que hacemos en los últimos años es crear convenios y potenciar estos esfuerzos con otras instituciones del país, como el Catie, que cuenta con un conocimiento de muchos años en el cacao con el que nos tenemos que aliar”.

La diferenciación es clave para que los productores puedan destacar; tiene que ver mucho con la producción primaria, con el proceso de industrialización y hasta cómo el producto es empacado y mostrado al consumidor final.

“Hemos visto en los últimos años cómo se ha diversificado el cacao, no solo chocolate sino la combinación con productos impensables, como la sal rosada y los cítricos, productos que antes no se veían en anaqueles como productos de belleza a base de cacao, ese es el valor agregado que hay que darle para posicionarnos en los mercados, que el cacao no solo sea un producto sino una experiencia”, afirmó Quesada.

De acuerdo con Chaves, del Catie, la variabilidad genética es muy grande, “están los clones que se han trabajado en el Catie, cacaos criollos y silvestres; probablemente los matices, sabores y aromas de esos cacaos puede atraer a clientes diferentes. Hay una competencia en el cacao convencional y comercio común, pero queremos dar un paso adelante enfocándonos en los compradores de cacao fino que están buscando cosas especiales en los productores que también están haciendo cosas especiales en sus fincas”.

La I Rueda de Negocios de Cacaos Finos de Aroma de Mesoamérica se realizó en el marco del programa Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao fino de aroma mediante el desarrollo de capacidades en el Corredor Biológico Mesoamericano (CBM), el cual es ejecutado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) de México y financiado por el Banco de Desarrollo Latinoamericano.