

## **CACAO FINO DE AROMA**

Al degustar un delicioso chocolate elaborado con cacao fino de aroma, los sentidos gustativos y olfativos nos transportan al deleite de saborear un alimento con notas frutales (cítricas, durazno, miel, nueces y un delicado aroma floral u herbal, características intrínsecas que se desarrollan en las almendras (semillas) contenidos en una mazorca de cacao criollo o nativo, cultivado en zonas tropicales en una franja que va de 300 a 900 m.s.n.m. y que son otorgadas por la genética, por el suelo, condiciones climáticas, etc.

Investigaciones científicas aseveran que el centro de origen del cacao es la región latinoamericana en la zona amazónica y de ahí se expandió su cultivo a Centro y Norteamérica y otras zonas del mundo.

Los tres principales países exportadores de grano de cacao fino de aroma de la zona Latinoamericana, son, según la Organización Internacional de Cacao (ICCO): Ecuador, República Dominicana y Perú.

De acuerdo a las regiones en que se cultiva en nuestro país, recibe variadas denominaciones como chuncho en el Cusco, blanco en Piura, etc.

En nuestro país, el cultivo del Cacao (convencional y fino de aroma) va desde Tumbes en el Norte hasta Madre de Dios en el Sur, incluyendo también zonas amazónicas como Loreto, Ucayali y la zona del VRAEM.

**Figura 1. Mazorcas y almendras de cacao criollo**



**(\*)Ing. CIP Rossana Valeriani Vela**

A nivel mundial, la producción de cacao de todo tipo, llegó en el año 2019 a 4.7 millones de toneladas, siendo África la principal zona productora con 76.2% de la producción, le sigue América Latina con el 17.7% y Asia y Oceanía con el 6.1% (ICCO, 2019)

Son aproximadamente, 130,000 hectáreas las que se dedican al cultivo del cacao en nuestro país a las que corresponde una producción de 136,00 TM (MiNAGRI, 2019), beneficiando de manera directa a más de 100,000 familias.

Las variedades cultivadas en nuestro país son diversas: forasteros, trinitarios y criollos que se han adaptado a las condiciones edafoclimáticas de nuestro territorio.

La ICCO (International Cocoa Organization), considera que el 75% de las exportaciones peruanas de grano de cacao seco califica como cacao fino de aroma. (Diciembre, 2020)

Además, el Perú ocupa el segundo lugar a nivel mundial como productor de cacao orgánico, una forma de producción que minimiza la aplicación de fertilizantes y plaguicidas químicos, siendo más amigable con el medio ambiente y que cuenta con la creciente preferencia de los consumidores.

Las principales regiones productoras son: San Martín, Cusco, Ayacucho y Junín. Producción que se vio incrementada en la década de los noventa al constituirse como un cultivo alternativo a la producción ilegal de coca en la ceja de selva.

**Figura Nro 2. Niños trepados en un árbol de cacao en la Región San Martín**



Siendo que el cacao fino de aroma que se cultiva en nuestro país destaca por sus cualidades organolépticas, es necesario mencionar que las fases de cultivo, tales como las de podas, controles sanitarios, cosecha, deben ser llevadas de forma adecuada para mantener la calidad de los granos, así como las de post cosecha, concernientes a la fermentación, etapa en la que se desarrollan los compuestos precursores del sabor a chocolate, potenciando la parte genética.

El secado de los granos tiene también una importancia vital ya que las almendras (semillas), deben llegar a un nivel de humedad de 7.5%, para evitar la presencia de mohos y preservar la calidad en las fases posteriores de almacenamiento y transporte.

Los chocolates finos elaborados con este cacao pasan también por etapas previas de tostado, molienda, conchado y moldeado.

Como se podrá apreciar es un largo proceso el que se requiere realizar para degustar una tableta de chocolate, en la que intervienen productores, transportistas, industriales, etc.

Con respecto al tema institucional, la organización representativa del sector productivo es la Asociación Peruana de Cacao (APCACHO) y a nivel comercial la Cámara Peruana de Café y Cacao.

Nuestro cacao fino de aroma, también se exporta a diferentes destinos como: Alemania, Bélgica, Italia, Francia, Reino Unido, Japón, entre otros.

En el año 2020, las exportaciones peruanas de cacao y derivados alcanzaron los US\$ 279 millones correspondiendo al envío de granos secos y tostados, manteca, pasta, polvo y chocolates.

**Tabla Nro 1 Exportaciones de Cacao y derivados-2020**

Fuente: SIICEX-SUNAT

Presentaciones	Valor Millones US\$	Participación %
Cacao grano seco	131	46.90
Manteca de cacao	67	24.00
Chocolates	24	8.80
Cacao en polvo	22	7.70
Cacao en grano tostado	18	6.40
Cacao en pasta	15	2.20
Otras presentaciones	2	0.70
<b>TOTAL</b>	<b>279</b>	<b>100.00</b>

Los chocolates elaborados con cacao fino de aroma han recibido diversos reconocimientos a nivel internacional y son ya varias las empresas peruanas que han merecido estos galardones, tales como Theobroma Inversiones con la marca CACAOSUYO, que ganó el primer lugar como el mejor chocolate con leche del mundo en el año 2015 en el International Chocolate Award con la barra de chocolate Piura Milk.

A nivel internacional, el evento más importante es el Salón de Chocolate de París que se realiza anualmente y a nivel nacional el Salón del Cacao y Chocolate, que ya se encuentra en su XII edición en Industrias Alimentarias Especialista en Comercio Exterior Agrario Con estudios en la Maestría de Agronegocios Especialista en Planes de Negocio Agrario

(\*) Miembro del Comité de Cadena Productiva de Cacao y Café del Capítulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Agroindustrias