



El cacao de Costa Rica tiene un gran potencial para crecer en el mercado especializado como lo hizo el café

El Ministerio costarricense de Agricultura y Ganadería ha desarrollado un Plan Nacional de Cacao para impulsar el desarrollo del sector hasta 2028.



AGROPECUARIO | AGRICULTURA | CAFÉ-CACAO



AMÉRICA | COSTA RICA

SAN JOSÉ 18.03.2021

La producción costarricense de cacao está categorizada como producto "fino o de aroma", por lo que el sector requiere, para aprovecharlo, mejoras en su proceso productivo, más comercialización y mejor posicionamiento.

El cacao local está dando los mismos pasos que ya recorrió el café de Costa Rica: el cambio de vender por volumen a cotizarse en mercados especializados más rentables.

En la última década, algunas muestras de cacao costarricense han logrado precios diferenciados por su calidad y características, por lo que se prevé que muchas más podrían colocarse en ese nicho mediante la estandarización de los procesos productivos y el fortalecimiento en general del sector.

Entre las fortalezas del sector destacan: el clima, los terrenos y las variedades de plantas, ideales para un cultivo que conquiste mercados de alto valor agregado.

El cultivo de cacao, desde el año 2000, ha impulsado un modelo de segmentación similar al del café, basado en la calidad, el sabor y el origen.

El Ministerio costarricense de Agricultura y Ganadería (MAG) ha desarrollado un Plan Nacional de Cacao para impulsar el desarrollo del sector desde el 2018 al 2028, en coordinación de la Comisión Interinstitucional del Cacao y el apoyo técnico del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). El MAG trabaja en un proyecto con el Sistema de Banca para el Desarrollo, con el fin de crear herramientas de financiamiento para estos esfuerzos de estímulo a la producción de cacao.

En el certamen Cacao de Excelencia de este año se han seleccionado tres representantes locales para competir en el programa Cocoa of Excellence de la Organización Internacional de Cacao (ICCO, en inglés).

Costa Rica participa desde el 2009 y en 6 ocasiones se han alcanzado lugares entre los 50 mejores cacaos del mundo y dos de las muestras enviadas a competir han obtenido premios globales de calidad.

Los factores clave que se buscan son la mejora de las prácticas agrícolas y de postcosechado, negociaciones comerciales directas con tostadores especializados y la adopción de normas de calidad internacionales, que definan el valor de mercado y eleven el perfil del país como productor.

Un estudio de 2019 de ICCO encontró que el 100% de la producción de Costa Rica está en la categoría de cacao "fino o de aroma" teniendo en cuenta su calidad genética. Esa clasificación podría generar diferencias de valor de hasta un 50% por encima de los listados de precios del cacao en las bolsas de commodities.

En los años 80 se producían más de 5.000 toneladas anuales de cacao, antes del ingreso de la enfermedad de la monilia, que devastó al sector cacaotero. Actualmente, con las variedades resistentes a la monilia desarrolladas por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE, se alcanza una producción total aproximada de 700 toneladas de grano seco de cacao.

La producción de grano fino, categorías premium o ultra premium, va más allá de tener buen material genético vegetativo e incluye una cadena de producción larga y compleja, desde el manejo eficiente de las plantaciones hasta la molienda adecuada para su incorporación en productos finales, con una serie de pasos intermedios de cosecha, fermentación, secado y tostado, entre otros.

El principal exportador en 2018 de cacao fino y de aroma fue Ecuador (56%), seguido de República Dominicana (19%) y Perú (12%). En contraposición, África es la región con la mayor producción de cacao al por mayor, con una calidad inferior. El producto fino y de aroma es consumido, principalmente, en la Unión Europea (Países Bajos, Alemania o Francia) y en menor medida en Estados Unidos. Costa Rica se ubica en la 13ª posición (en valor) como exportador.

Fuente:

<https://www.nacion.com/economia/negocios/cacao-de-costa-rica-tiene-potencial-para-crecer-en/4KSNMC7R05BYPLCSU255L2VN2A/story/>