Chocolatera del Volcán se someterá en diciembre a la última etapa del concurso: debe transformar las muestras de cacao en chocolate oscuro. CORTESÍA

Economía y Política

Empresa tica destaca en concurso internacional 'Cacao of Excellence 2023'

Chocolatera del Volcán se colocó entre las 50 mejores del certamen

Tatiana Soto Morales
tatiana.soto@elfinancierocr.com

Costa Rica recibió un nuevo reconocimiento por medio de un producto agrícola: el cacao. Este alimento que se cultiva en suelo nacional está catalogado como uno de los mejores 50 del mundo, según el concurso internacional Cacao of Excellence 2023.

Chocolatera del Volcán fue la empresa nacional encargada de poner en alto el nombre de Costa Rica e ingresar en el listado internacional. El producto es cultivado en El Progreso, en la zona norte del país y su cosecha es cacao trinitario.

"Hay tres tipos de cacao: forastero, trinitario y criollo. El criollo es el original nativo que crece en la selva; el forastero es de origen africano y es muy fuerte, y el trinitario es un híbrido entre los dos anteriores donde se busca una mata bastante fuerte con calidad de aromas", detalló Marco Corsetti, fundador de Chocolatera del Volcán.

Para que la empresa de Corsetti lograra participar a nivel internacional, primeramente tuvo que concursar a nivel nacional en Cacao de la Excelencia Costa Rica donde luego logró la clasificación junto a tres empresas más.

Los participantes enviaron una bolsa con cinco kilos de semillas de cacao seleccionadas. El jurado recibe el cacao transformado en licor sin saber a qué país pertenece el producto que califican.

"Hacemos todas las evaluaciones a ciegas. Tenemos parámetros que se dividen en básicos y complementarios. En los básicos nos referimos al aroma, sabor, astringencia, tostado, acidez; en complementario son frutas frescas, frutas oscuras, notas maderosas, entre otras", indicó Adriana Arciniegas, parte de los técnicos internacionales de Cacao de Excelencia e investigadora de la Unidad de Agroforestería y Mejoramiento Genético de Café y Cacao del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (Catie).

El cacao de Chocolatera del Volcán nunca ha sido exportado, pero desde ya se preparan para enviar parte de la producción a otros países. Corsetti espera que el reconocimiento internacional le abra las puertas a nuevos mercados.

Cacao de excelencia

La Organización Internacional de Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés) clasifica al cacao de Costa Rica como un producto 100% fino para la exportación. En el 2022 los envíos de cacao nacional alcanzaron los $12,9 millones, incluyendo su versión en grano y subproductos.

El principal destino del cacao nacional es Estados Unidos con un 17% del total de las exportaciones costarricenses, seguido de Panamá que recibe un 15%. En el mercado del cacao fino los competidores directos son Ecuador, Perú, Colombia y República Dominicana.

El cacao de Chocolatera del Volcán nunca ha sido exportado, pero desde ya se prepara para enviar parte de la producción a otros países

El producto de Chocolatera del Volcán compitió entre 222 muestras de cacao de 52 orígenes de todo el mundo. El cacao de dicha empresa se caracteriza por ser 100% artesanal, orgánico y biodinámico.

"La fermentación es muy importante para tener un aroma de calidad. En este proceso se cambian varias veces las cajas donde están los granos y ya después se pone a secar. Esto es muy importante porque le da las características para ser un buen cacao o no", explicó Corsetti.

El cultivo del cacao de Chocolatera del Volcán se realiza en 20 hectáreas bajo certificación orgánica; la empresa también produce chocolate artesanal bajo la marca Marcoco.

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), alrededor de 1.500 productores producen cacao en Costa Rica. "Son pequeñas familias productoras de cacao, un 38% están ubicadas en zonas indígenas (Bribri, Cabecar, Tayni, Maleku), y un 31% está liderado por mujeres", aseguró la dirección nacional de Extensión Agropecuaria del MAG.

La excelencia del cacao también se logra a través del entorno con el suelo, el clima y el agua. La zona de mayor producción es la Huetar Caribe con el 55%.

"El productor juega un rol muy importante para que su muestra sea posicionada como una dentro de los mejores 50. Una buena genética, un buen lugar de cultivo donde se pueda desarrollar y luego ese conocimiento que tiene el productor sobre su muestra", especificó Arciniegas.

El camino a seguir

"Hay una fuerte expectativa. Costa Rica podría explotar ese buen nombre de cacao fino, pero necesitamos trabajar más en todos los eslabones de la cadena", comentó Arciniegas.

La especialista considera que el cacao puede seguir el paso del café oro costarricense que goza de buena reputación y es el 15.°exportador del mundo. Mientras que la exportación de cacao nacional se posicionó como el número 86 del mundo en el 2021.

Para el MAG sí es posible que el cacao logre posicionarse como el café, pero se requiere de la organización del sector productivo, financiamiento, inversión en innovación y desarrollo. "El cacao puede seguir el camino de especialización y posicionamiento utilizado en el rubro del café", informó la entidad.

El café tiene un camino recorrido que reúne a 26.700 productores y 93 firmas exportadoras, de acuerdo con datos del Instituto del Café (Icafé). En el caso del cacao apenas se cuenta con 1.500 productores.

Por otra parte, Corsetti hizo énfasis en que las políticas de agricultura orgánica tienen que cambiar debido a que los gastos por desarrollarse bajo la modalidad orgánica son mayores que los que tienen las producciones no orgánicas.

"No puede ser posible que para ser orgánico se incurra en gastos superiores a los que tienen quienes no cultivan orgánico. la política debería monitorear quién usa químicos potencialmente peligrosos y serían ellos los que tendrían que testificar y pagar. En orgánico se prometieron subvenciones que nunca se dieron", enfatizó Corsetti.

Tanto para Corsetti como para Arciniegas el reconocimiento entre los mejores 50 cacaos del mundo será el impulso que requiere el sector para competir en el mercado internacional frente a países que llevan la delantera como Ecuador.

"Nosotros tenemos genética que puede superar y dar más de 1.000 kilogramos por hectárea por año. Entonces esta proyección para exportar más se puede hacer siempre y cuando se mejore la productividad a nivel nacional", concluyó Arciniegas. ■