



Inforegión

XV

SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE



En alianza con:



País invitado:
 Suiza.



Revista del Salón del Cacao y Chocolate 2024
Julio, 2024

Director General: Manuel Boluarte
Director Periodístico: Joaquin Boluarte
Coordinadora: Cintya Coronado
Editora: Katherine Fernández
Editor Regional: Tomás Tapia
Supervisor: Fernando Boluarte
Redacción: Alejandra Thais, Elías Ingaruca, Marvin Andrade, Shia Inguil y Rafael Carbajal
Diseño e ilustración de portada: Demmy Rodriguez

Esta publicación contribuye a posicionar el desarrollo sostenible en el marco de la implementación de la actividad “Comunicación y Lectura Social por la Vida Lícita”, que es ejecutada mediante un convenio de donación entre USAID y Certeza Empresa con Visión y Precisión, en consorcio con Inforegión.

Presentación

Esta publicación está diseñada especialmente para sumergirte en el fascinante mundo del cacao y chocolate peruanos. Prepárate para descubrir las inspiradoras historias detrás de este sector en crecimiento. Cada historia plasmada en estas páginas demuestra cómo la creatividad y el compromiso pueden transformar comunidades y mejorar vidas.

Conoce los chocolates con deliciosas combinaciones de sabores amazónicos de la Cooperativa Ascah de Huipoca; descubre cómo la pasión y el esfuerzo de Chocolates DIV en Tingo María han generado productos innovadores que combinan tradición e innovación; y admírate con los bombones de chocolate con sangrecita que están combatiendo la anemia en Satipo gracias a la cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa.

Además, en esta revista, te invitamos a explorar las perspectivas de representantes de APPCacao, el Gobierno Regional de Ucayali, Devida, Usaíd, la Embajada de Suiza en Perú, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y Lutheran World Relief, quienes te darán una visión más amplia sobre la importancia del cacao en la economía y cultura peruanas.

Te invitamos a descubrir el alma del cacao peruano y la dedicación de aquellos que lo producen. ¡Sumérgete en estas historias y déjate inspirar por el poder del cacao y el chocolate en el desarrollo sostenible y el empoderamiento comunitario!

CONTENIDOS

“EL CACAO PERUANO VIVE SU MEJOR MOMENTO”	5
IMPULSANDO EL CACAO UCAYALINO: UN COMPROMISO CON LA EXCELENCIA Y LA SOSTENIBILIDAD	7
DE LA VULNERABILIDAD AL ÉXITO: EL LEGADO DEL CACAO PERUANO	9
USAID: UN SOCIO ESTRATÉGICO PARA EL SECTOR CACAOTERO	11
SUIZA: PAÍS INVITADO DEL SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE INTERNACIONAL 2024	12
PERÚ: ORIGEN DE CACAOS FINOS DE AROMAS	14
CACAO PERUANO: FUENTE DE DESARROLLO EN EL VRAEM	16
PUEBLOS INDÍGENAS AL FRENTE DE LA PRESERVACIÓN DEL CACAO NATIVO PERUANO	18
DEL CULTIVO DE COCA AL CACAO: COOPERATIVA ASCAH PRESENTE EN EL SALÓN DEL CHOCOLATE	20
CHOCOLATES DIV: UNA HISTORIA DE RESILIENCIA Y SABOR EN LA AMAZONÍA PERUANA	23
CACAO NATIVO: PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DESDE LA RESERVA COMUNAL YANESHA	29
TERESA ARAUCO ALVARADO: LA DULCE HISTORIA DETRÁS DEL MEJOR CACAO DE JUNÍN	32
CHOCO PASIÓN: EL SABOR DEL DESARROLLO ALTERNATIVO EN EL VALLE DEL MONZÓN	35
PASIÓN Y AMOR POR EL CHOCOLATE: EROLITA MELÉNDEZ Y SU COMUNIDAD DE MUJERES	38
CHOCOLATES CON SANGRECITA: UNA INNOVACIÓN PARA COMBATIR LA ANEMIA EN SATIPO	41

“El cacao peruano vive su mejor momento”

El presidente de APPCacao, destaca el XV Salón del Cacao y Chocolate 2024 como plataforma clave para el crecimiento del sector, resaltando la participación de Suiza y el momento favorable que vive la industria.

En el marco del XV Salón del Cacao y Chocolate 2024, Anaximandro Rojas Gil, presidente de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCacao), compartió sus expectativas sobre el impacto y las oportunidades que este evento representa para el sector. Del 18 al 21 de julio, el Centro de Convenciones de Lima se convertirá en una vitrina para mostrar al mundo la calidad y diversidad del cacao peruano.

Rojas Gil destacó el papel crucial del Salón del Cacao y Chocolate en los últimos 15 años: “Ha sido fundamental para el desarrollo de la cadena de valor del cacao y chocolate en Perú, incrementando tanto la producción



como la calidad del cacao, y posicionando a nivel nacional e internacional las características únicas de nuestro cacao fino y de aroma”.

UN IMPULSO VITAL PARA EL CACAO PERUANO

El presidente subrayó que esta plataforma ha sido esencial para generar sinergias entre instituciones públicas, privadas y de cooperación. Además, ha contribuido al crecimiento del mercado interno y a la promoción del consumo de chocolate de calidad y origen, educando a los consumidores sobre la verdadera esencia del chocolate.

También señaló que el sector atraviesa un momento excepcional debido al alza de precios internacionales. “Actualmente, estamos vendiendo a más de S/ 25 el kilo de cacao”, afirmó, explicando que esto permite a los productores reinvertir en sus fincas y mejorar sus prácticas agrícolas.

Un aspecto destacado de esta edición es la participación de Suiza como país invitado. “Tenemos el orgullo de recibir a Suiza, el país más cacaotero del mundo, con el consumo per cápita de chocolate más alto”. Según Anaximandro, esta presencia no solo reconoce el avance del sector cacaotero peruano, sino que también brinda oportunidades únicas.

“Suiza incorporará aportes valiosos como la presencia de compradores, profesionales destacados, pasteleros

y autoridades”, añade. Con demostraciones gastronómicas, tecnología avanzada y una amplia cobertura empresarial y mediática, la participación suiza promete impulsar el intercambio de conocimientos y generar nuevas oportunidades de negocio para el sector cacaotero peruano.

UNA VENTANA AL MUNDO

“El Salón del Cacao y Chocolate es una ventana para mostrar al Perú y al mundo nuestras mejores variedades de cacao y destacar a los productores que están liderando la transformación del sector”, enfatizó Anaximandro. Invita a todos a participar del evento y conocer más sobre el cacao peruano, un producto de alta calidad que está conquistando los mercados internacionales.



Impulsando el cacao ucayalino: Un compromiso con la excelencia y la sostenibilidad

Por: Manuel Gambini,
Gobernador Regional
de Ucayali y Presidente
de la Mancomunidad
Amazónica

El Salón del Cacao y Chocolate es un evento de suma importancia para la promoción del cacao producido en Ucayali. Este tipo de eventos permite dar a conocer las diferentes variedades del grano y marcas de chocolate de nuestra región. También abre una ventana para que nuestros agricultores puedan promocionar y promover sus productos a nivel nacional e internacional. En Ucayali, contamos con granos de cacao de alta calidad y aromas excepcionales que el mundo está esperando.

Por primera vez, el Gobierno Regional de Ucayali forma parte del comité organizador del salón. Un logro que significa mucho para la región y refleja nuestra firme convicción de que promocionar lo que tenemos es esencial. Al colocar

nuestros productos en espacios como el Salón del Cacao y Chocolate, demostramos el compromiso y el esfuerzo conjunto de nuestros agricultores y del Gobierno Regional para posicionar el cacao de Ucayali en el mercado global.

Este año, la participación de organizaciones lideradas por mujeres y comunidades nativas es un aspecto





destacado. Me llena de alegría ver a los líderes indígenas emprender sus actividades económicas, trabajar sus cultivos y sacar adelante productos como el grano de cacao. Estos emprendimientos, que provienen de áreas protegidas y cuidadas ambientalmente, merecen una acogida especial. Nuestro objetivo es asegurar que estos grupos tengan una representación efectiva y que obtengan beneficios significativos de su participación en el salón.

Estamos trayendo a nuestros emprendedores más destacados para que participen en el Concurso Nacional de Cacao Fino de Aroma y el Concurso Nacional de Chocolate.

Asimismo, buscamos que esta experiencia motive su participación en el Salón del Chocolate en París. Esperamos que nuestra participación destaque las innovaciones de nuestros productores e inspire a otros a seguir mejorando y diversificando sus productos.

El Salón del Cacao y Chocolate es una plataforma esencial para la promoción y el desarrollo de la industria del cacao en Ucayali. Como gobernador, estoy comprometido a apoyar a nuestros agricultores y emprendedores para que aprovechen al máximo estas oportunidades y lleven el nombre de Ucayali a lo más alto.

De la vulnerabilidad al éxito: El legado del cacao peruano

Por: Carlos Antonio Figueroa Henostroza, Presidente Ejecutivo de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida)

Desde nuestros inicios, hemos experimentado un crecimiento impresionante que ha transformado no solo la calidad, sino también la sostenibilidad de la producción de cacao en nuestro país. Este progreso es el esfuerzo conjunto de muchas familias rurales, especialmente en nuestra Amazonía, que han abrazado el desafío de producir chocolates de clase mundial. En nuestro caso, desde Devida, estamos apoyando a 21 194 familias cacaoteras en estado de vulnerabilidad desde su creación en el año 1996.

El Salón del Cacao y Chocolate representa un hito significativo donde exhibimos los frutos de este esfuerzo

colectivo. No solo destacamos las entidades y socios estratégicos involucrados, sino también a los agricultores y familias que son la columna vertebral de nuestra industria.

Nuestros productores han demostrado una capacidad excepcional para adaptarse y prosperar en un entorno desafiante, enfrentando obstáculos climáticos y presiones ambientales inducidas por actividades ilícitas como el narcotráfico, la minería ilegal y la tala clandestina. A pesar de estos desafíos, su dedicación y emprendimiento, 158 organizaciones han permitido elevar el estándar del



cacao peruano a nivel internacional. Tenemos diversas organizaciones que exportan a diversos países alrededor del mundo.

Desde Devida, en colaboración con USAID y los gobiernos regionales y locales, estamos comprometidos en una lucha constante contra el narcotráfico. Nuestro enfoque incluye el desarrollo de alternativas sostenibles para romper el ciclo de dependencia de cultivos ilícitos, promoviendo un mercado basado en productos de calidad y contribuyendo así al bienestar económico y social de nuestras comunidades.

El año pasado, los estándares de los concursos celebrados en el Salón del Chocolate superaron expectativas internacionales, subrayando la competencia y calidad de nues-

tros productos. Esto refleja nuestro compromiso continuo con la excelencia y la innovación en la industria del chocolate.

En esta edición, estamos promoviendo cerca de 45 organizaciones cacaoteras con un enfoque intercultural e inclusivo. A nivel nacional, Devida trabaja con 15 organizaciones cacaoteras que son de comunidades originarias con 1493 socios y 11 que están integradas por mujeres, sumando 444 socias.

En este evento, no solo celebramos el chocolate, sino también el trabajo arduo y la determinación de nuestras comunidades. Juntos, estamos construyendo un camino hacia un Perú más fuerte y resiliente.



USAID: Un socio estratégico para el sector cacaotero

Por: Amy Paro, Directora de USAID

Para el Gobierno de los Estados Unidos, el Salón de Cacao y Chocolate del Perú es el vivo ejemplo de una historia de éxito. Y es doblemente satisfactorio.

Primero, porque vemos el fruto de nuestra colaboración, el esfuerzo desplegado por más de 22 años, trabajando de la mano con el Gobierno de Perú, con nuestro socio Devida y otros actores del sector privado. Esta historia ahora es visible a través de esta maravillosa fiesta de sabor, de color, de orgullo para los productores, recibiendo en sus stands a público nacional y visitantes internacionales que quieren conocer, disfrutar y adquirir sus deliciosas tabletas o granos de cacao en sus diversas preparaciones.



Y segundo, porque vemos reflejado en los rostros de los hombres y mujeres que participan, provenientes de todas las regiones productoras de cacao, la historia de resiliencia que hay detrás de sus productos, ahora con un mayor precio en los mercados internacionales, con una mejor calidad de sus cacaos, recibiendo premios en concursos internacionales, con una mayor productividad en sus parcelas, con organizaciones fortalecidas, capaces de continuar en el camino del desarrollo sostenible.

Gracias al cacao peruano, muchas familias que viven en zonas rurales de la Amazonía dejaron atrás sus cultivos ilícitos de coca y han incrementado sus ingresos.

¡Cómo no estar orgullosos del trabajo en conjunto! ¡Cómo no sentirnos contentos de ser parte de esta historia de éxito!

El Gobierno de los Estados Unidos seguirá apoyando a los productores cacaoteros, dejando atrás actividades ilícitas, enfrentando los retos que pudieran surgir, facilitándoles los medios para salir adelante con sus familias, respetando el medio ambiente, y escuchando de cerca a las comunidades nativas.

Suiza: País invitado del Salón del Cacao y Chocolate Internacional

Por: Paul Garnier,
Embajador de Suiza
en el Perú

El Perú y Suiza comparten la pasión por el cacao y el chocolate. Y comparten también la excelencia. El Perú, como uno de los principales centros de origen del cacao, con una gran diversidad y variabilidad genética, destacando por su cacao fino y de aroma.

Suiza, por su lado, como centro mundial de producción de chocolate, con gran reconocimiento por la calidad, innovación y tradición de su industria chocolatera. El chocolate

es parte de nuestra cultura y por ello Suiza es uno de los países con más alta tasa de consumo de chocolate en el mundo: 11 kilos por persona por año.

Por ello, nos entusiasma que las exportaciones peruanas de cacao a Suiza se hayan más que triplicado entre 2019 y 2023. Queremos ir más allá y el Salón del Cacao y Chocolate representa una gran oportunidad para que esto suceda.

Suiza está muy contenta de contribuir con el desarrollo y crecimiento del Salón desde hace varios años a través de nuestra cooperación económica, SECO, y es un gran honor participar en la edición 2024 como país invitado.

Queremos retribuir esta invitación contribuyendo significativamente con el éxito del evento. Por ello, participaremos con una numerosa delegación suiza, integrada por representantes de 13 organizaciones y empresas suizas, entre ellas la Plataforma Suiza de Cacao Soste-

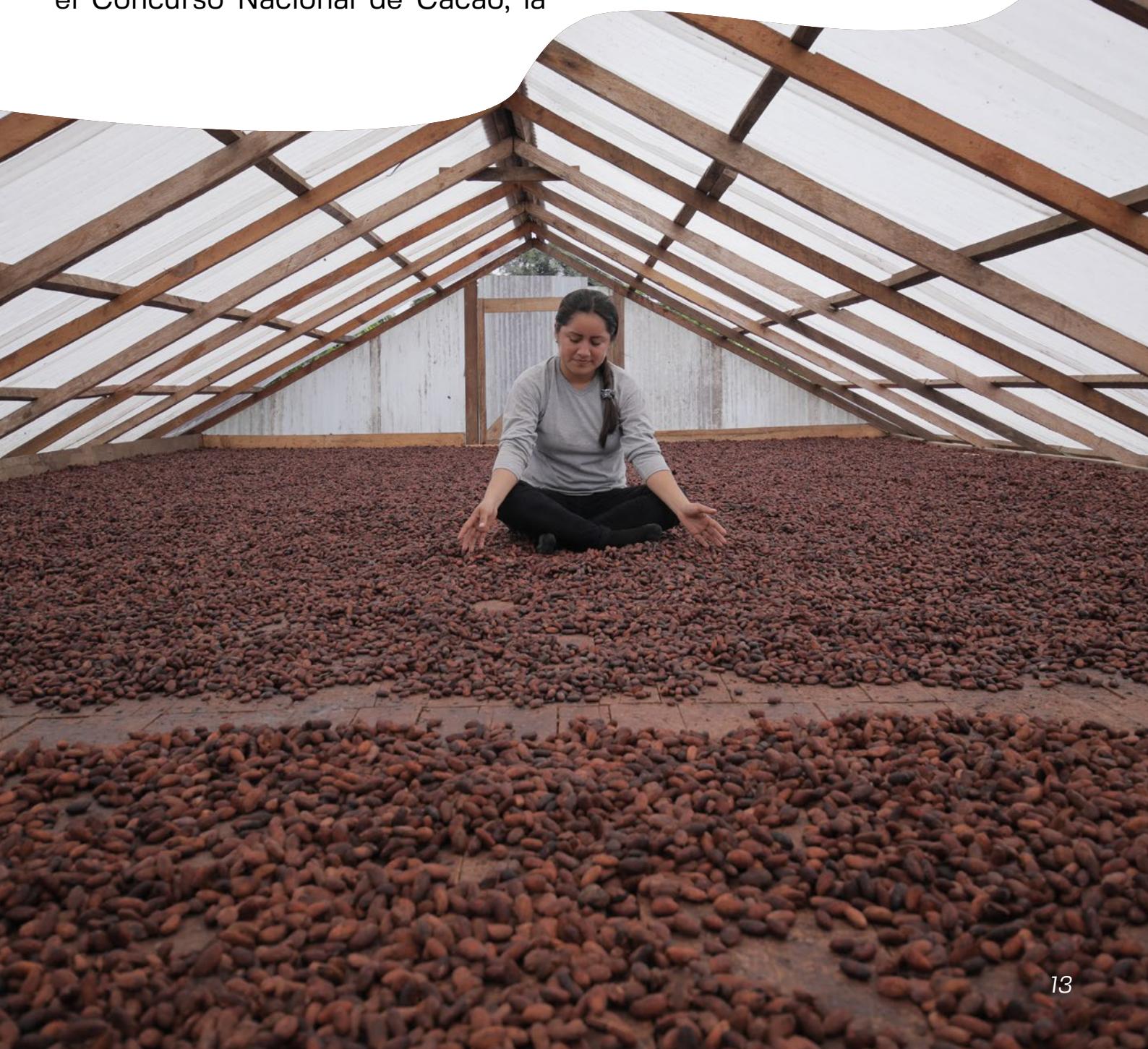


nible, la Asociación de Fabricantes Suizos de Chocolate, reconocidas empresas exportadoras, importantes prestadores de servicios a la cadena y reputadas instituciones académicas.

Estamos muy felices de apoyar la planificación y desarrollo de diversas actividades del Salón, como la Rueda de Negocios Internacional, el Foro Latinoamericano del Cacao y el Chocolate, el Encuentro nacional de Mujeres Productoras de Cacao, el Concurso Nacional de Cacao, la

Zona Origen del Cacao, la Plataforma Choco demo, el Concurso de Esculturas o el Choco kids.

¡Invito a todos a participar de esta gran fiesta del cacao y el chocolate y a visitar el Pabellón Suizo, donde destacaremos la historia del chocolate suizo, el rol pionero de la industria chocolatera y el compromiso de nuestra cooperación económica con la sostenibilidad de la cadena de valor en el Perú!



Perú: Origen de cacaos finos de aromas

Por: Angel Manuel Manero Campos, Ministro de Desarrollo Agrario y Riego

El Salón del Cacao y Chocolate representa un evento crucial para el sector, un espacio donde convergen la tradición, la innovación y el compromiso con la calidad. Este encuentro no solo celebra el exquisito sabor del cacao y el chocolate, o nuestra condición de centro de origen de cacaos finos de aromas; sino que también promueve el desarrollo sostenible, la equidad y la mejora de calidad de vida de más de 90 mil familias de 16 regiones del país.

El cacao es parte de nuestra historia y cultura, arraigado en las raíces de muchos pueblos. Desde las antiguas civilizaciones pre incas, hasta las sofisticadas técnicas de producción actuales, el cacao ha sido un vínculo entre generaciones, un símbolo de fertilidad, riqueza y placer.

En este contexto, el Salón del Cacao y Chocolate se erige como un faro de oportunidades. Es el lugar donde productores, chocolateros, empresarios y amantes del chocolate se encuentran para compartir conocimientos,



mientos, experiencias y fortalecer lazos comerciales. Aquí, cada expositor y visitante es parte fundamental de una cadena de valor que busca la excelencia y el crecimiento conjunto.

La innovación es otro pilar fundamental de este evento. Desde técnicas de cultivo más eficientes hasta procesos de fermentación y secado más precisos, el Salón impulsa avances que mejoran la calidad del cacao y chocolate. Además, la incorporación de prácticas sostenibles es prioritaria, buscando asegurar que el proceso de producción sea respe-



tuoso con el medio ambiente y socialmente responsable, con miras a superar las 177 mil toneladas producidas durante el 2023.

La educación y la formación ocupan un lugar central en el Salón. Talleres, conferencias y demostraciones prácticas ofrecen oportunidades únicas para aprender y compartir mejores prácticas. Estas iniciativas no solo enriquecen a los participantes, sino que también fortalecen la industria en su conjunto preparándola para enfrentar desafíos futuros y aprovechar nuevas oportunidades de mercado.

Cada muestra de chocolate es un tributo al arduo trabajo de quienes

cultivan el cacao, transformándolo en una deliciosa experiencia sensorial para el disfrute de todos. Más allá de los negocios, este evento fomenta la pasión y el orgullo por un producto que une a personas de todo el mundo en torno a una experiencia única y deliciosa.

En resumen, el Salón del Cacao y Chocolate es mucho más que un evento; es un homenaje a la historia, la cultura y la pasión por el cacao y el chocolate. Es un espacio para aprender, conectar, innovar y celebrar, asegurando un futuro brillante y sostenible para todos los involucrados en esta apasionante industria.

Cacao peruano: Fuente de desarrollo en el Vraem

Por: Victor Torres,
Director de Proyecto
Transformando el Vraem,
de Lutheran World Relief

El Salón del Cacao y Chocolate es una plataforma fundamental para promocionar los productos de los cacaoteros a nivel nacional e internacional. Este evento, organizado en alianza con el Salón du Chocolat de París, permite a las regiones productoras mostrar su trabajo y obtener una perspectiva más amplia y longitudinal del mercado. Además, facilita un acercamiento comercial con empresas nacionales e internacionales, interesadas en establecer acuerdos comerciales y promover una amplia rueda de negocios que beneficie tanto a los productores como a las empresas compradoras.

El proyecto Transformando el Vraem que estamos desarrollando con Lutheran World Relief, apoyado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid), es emblemático debido a su enfoque integral en cambiar la percepción del Vraem. Este proyecto busca aprovechar plataformas como

el Salón del Cacao y Chocolate para difundir a nivel nacional e internacional las potencialidades de esta región más allá de los cultivos ilícitos.

La participación en estos eventos permite resaltar los cultivos emblemáticos del Vraem, como el cacao y el café. Además, es una oportunidad para mostrar las potencialidades y su valor agregado del cacao fino de aroma del Vraem y que los productores pueden ofrecer a un mercado de calidad. Así, buscamos que el Vraem sea conocido no solo por sus desafíos, sino también por su capacidad de producir cultivos de alta calidad y sostenibilidad.



El trabajo conjunto que se realiza, a través de la Mesa Técnica del Cacao y Chocolate del Vraem, se centra en el manejo de cultivos originales de la región, como los cacaos finos de aroma, entre ellos el chuncho y el ganzo, que son originarios del Vraem. Actualmente, estos cacaos destacan en competencias nacionales e internacionales, ganando numerosos reconocimientos como las medallas de la AVPA en París.

Asimismo, estamos afinando el conocimiento de los productores locales del Vraem a través del intercambio de tecnología, entrenamientos y asistencias técnicas. Este apoyo incluye la difusión de productos, capacitaciones y el intercambio de experiencias en diferentes espacios. Además, se facilita la participación de los productores en salones y ferias, lo que les permite salir de su entorno habitual, generar nuevas ideas y diferenciar su trabajo.

El papel de las mujeres en el sector cacaotero y en sus comunidades es

fundamental. Lutheran World Relief a través del proyecto Transformando el Vraem está comprometido en elevar su participación mediante diversas actividades y disciplinas. Hemos constituido la Red de Mujeres Lideresas del Vraem, integrando a mujeres de las organizaciones como Qori Warmi, Cacao VRAE y El Quinacho y la Mesa Técnica de Cacao del Vraem. Nuestra agenda se centra en dotarlas de conocimientos y fortalecer sus capacidades, asegurando que se sientan seguras para postular a proyectos comunitarios.

Por primera vez, esta red participará en el XIV Encuentro Nacional de Mujeres Productoras de Cacao y Chocolate dentro del Salón del Cacao y Chocolate 2024, donde la presidenta de la Mesa Técnica de Cacao del Vraem e integrante de la Red de Mujeres Lideresas compartirá sus experiencias como líder. Las mujeres del Vraem están empoderadas y, al alcanzar un nivel multidisciplinario, generarán un cambio significativo en sus familias y comunidades.



Pueblos indígenas al frente de la preservación del cacao nativo peruano

Las comunidades indígenas amazónicas lideran la preservación y promoción del cacao nativo peruano, superando los desafíos de los proyectos externos.

En la Amazonía peruana, los esfuerzos para conservar y promover el cacao enfrentan numerosos desafíos. Según un artículo de la Asociación Nacional de Ejecutores de Contrato de Administración (Anecap), son los pueblos indígenas quienes encabezan la conservación y promoción de estas variedades autóctonas, a pesar de los numerosos proyectos gubernamentales y privados destinados a impulsar la producción de cacao en la región.

EL DESAFÍO DE PRESERVAR EL CACAO AUTÓCTONO

Varios proyectos de desarrollo financiados con fondos públicos han priorizado sus metas de instalación e introducido variedades de cacao sin el apoyo técnico necesario ni considerar aspectos edafoclimáticos. Como consecuencia, muchos de estos cultivos han sido abandonados, poniendo en riesgo tanto la inversión realizada como la integridad genética de las variedades nativas.

Los proyectos, aunque bien intencionados, a menudo priorizan la instalación de variedades como CCN 51, VRAE 99 y VRAE 15, sin considerar adecuadamente las condiciones ambientales y



la procedencia genética del material propagado. Esto ha afectado la pureza genética de los cacaos nativos, como lo demuestran análisis genéticos en la Reserva Comunal Amarakaeri.

CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN DEL CACAO POR COMUNIDADES INDÍGENAS

En contraste con estos desafíos, los pueblos indígenas como los Harakbut, Yanesha, Yine, Huni Kuin, Machiguenga, Ashaninka, Shipibo-Konibo, Kukama-Kukamilla, entre otros, están liderando iniciativas para preservar y promover variedades únicas como el “Purús Perú”, “Contamana”, “Madre de Dios” y “Chuncho”, que han sido parte integral de sus bosques comunales y reservas por generaciones.

Gracias al apoyo del Estado peruano, cooperación internacional y ONG

locales, los Ejecutores de Contrato de Administración (ECA) de las reservas comunales han logrado importantes avances en la identificación y posicionamiento de cacaos nativos. Un ejemplo notable es el descubrimiento del grupo genético ‘Purús Perú’ y los premios obtenidos por el ECA Maeni en el XVII Concurso del Cacao de Calidad 2023.

Aunque se han logrado avances, aún existen desafíos importantes para valorizar plenamente el cacao nativo peruano. Es necesario mejorar la identificación física, organoléptica y genética de los cacaos, promover un manejo productivo orgánico y optimizar el proceso postcosecha para asegurar granos de alta calidad y acceso a mercados especializados. Estos esfuerzos deben realizarse con un enfoque intercultural que respete y valore las prácticas tradicionales de las comunidades nativas.



DEL CULTIVO DE COCA AL CACAO

Cooperativa Ascah presente en el Salón del Chocolate



Organización
del distrito de
Huipoca deleitará
a las personas con
sus chocolates
combinados con
sabores amazónicos.

Fotos: Marvin Andrade

La Cooperativa Comparativa Ascah, una organización fundada en 2015 en el distrito de Huipoca, en la provincia de Padre Abad, se encuentra presente en la edición 2024 del prestigioso Salón de Cacao y Chocolate.

Bajo la marca Ascah, esta cooperativa está conformada por hombres y mujeres comprometidos con el cacao. Ellos encontraron en este cultivo una oportunidad para superar

la dependencia de la hoja de coca y mejorar sus condiciones de vida. Su arduo trabajo dio frutos en la creación de una variedad de chocolates que deleitan a los paladares.

PRODUCTOS DE ASCAH

En el Salón del Chocolate, la cooperativa ofrece chocolates en barra con diferentes porcentajes de cacao. Además, estos productos se destacan por sus innovadoras combinaciones de sabores amazónicos, que incluyen trozos de piña, aguaymanto, arándanos, coco y camu camu. Cada barra es un reflejo del compromiso de la

cooperativa con la tradición local. Filemón Alania Álvarez, gerente general de Ascah, comentó a Info-región: «Estamos entusiasmados por participar en el Salón de Cacao y Chocolate, donde ofreceremos nuestros productos con diferentes derivados. También participaremos en la rueda de negocio con la venta de granos de cacao».



Además, mencionó que hace un mes, la cooperativa participó en un taller de elaboración de chocolates en Lima, promovido por la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida). «Este taller nos permitió conocer más sobre la importancia de llevar un buen proceso de inocuidad para la elaboración de chocolates, así como la importancia de la post cosecha para obtener un buen grano de calidad», agregó.

REEMPLAZAR LA COCA POR EL CACAO

Mariela Bardales, socia de la cooperativa, compartió su testimonio: «Antes, con el cultivo de coca, no vivíamos tranquilos, no vivíamos en paz. Era una época de violencia. Ahora, con el cultivo de cacao, mi familia y yo vivimos tranquilos. Actualmente, tengo cuatro hectáreas de cultivos de cacao y mis tres hijos también cuentan con cultivos».

El Salón de Cacao y Chocolate 2024 es una excelente plataforma para que Ascah exhiba sus productos y comparta su historia de transformación y desarrollo sostenible. La participación en este evento refuerza su misión de fusionar sabores amazónicos.



CHOCOLATES DIV

Una historia de resiliencia y sabor en la Amazonía peruana



En Tingo María, Genrry Díaz y Carmí Vega, propietarios del Fundo Jireh, transformaron la adversidad en una dulce oportunidad con Chocolates DIV. Esta pareja apasionada por el cacao fundó hace 7 años esta empresa que combina tradición e innovación.

Conocida por su calidad e innovación, se prepara para participar en el Salón del Cacao y Chocolate 2024 tras superar desafíos históricos y económicos.

Fotos: Elías Ingaruca



ORÍGENES

La conexión de Genrry con el cacao se remonta a generaciones atrás, cuando sus padres y abuelos lo cultivaban en el caserío Venenillo. Sin embargo, el conflicto armado los obligó a huir a Tingo María.

«Nos escapamos en el 85 y regresamos en el 97 porque mi padre quiso recuperar sus plantaciones», comparte Díaz a InfoRegión. Tras más de una década de abandono, la tarea de revitalizar las tierras fue un desafío. «Empezamos de nuevo, pero esta vez con el cacao CCN51», añade. La historia de DIV comenzó años después,

en 2017, cuando la caída del precio del cacao amenazó el sustento de agricultores locales. «Pensamos en muchas ideas, como abrir una bodega o un negocio, hasta que surgió la idea de hacer chocolate». Así nació el nombre «DIV» que proviene del acrónimo de los apellidos Díaz y Vega.

CALIDAD E INNOVACIÓN

Chocolates DIV utiliza granos de cacao de su propio fundo, sin ningún tipo de aditivos ni emulsificantes. «Nuestros chocolates van desde el 60% hasta el 70% de cacao, con variedades que incluyen naranja, aguaymanto, coco, café con leche, entre otros», detalla Díaz.





El éxito de la empresa se refleja en los reconocimientos obtenidos. En 2017, consiguieron el primer lugar al mejor cacao de calidad por el Gobierno Regional de Huánuco. «En 2021 nos presentamos al concurso del Salón del Cacao y Chocolate y quedamos en segundo lugar con nuestro chocolate con naranja al 60%», comparte Díaz. «Al año siguiente, también conseguimos el segundo lugar con nuestro chocolate café con leche al 60%».

A pesar de los desafíos, como la pandemia que retrasó la inauguración de su nueva fábrica en 2020, Chocolates DIV continúa su trayec-

toria. Además de su fábrica de chocolates, cuentan con una boutique chocolatier en Tingo María, desde donde distribuyen sus productos a nivel nacional. Asimismo, se encuentran distintos puntos de venta en Tingo María como Minimarkets Alex, Tienda Luquita, Bahía Continental y la tienda de Ovaldizan en Huánuco.

«Estamos con una gran expectativa de seguir creciendo y ampliar la línea chocolatera», afirma Díaz, quien invita a los interesados a contactarlos a través del número 990756012 o en sus redes sociales.

INNOVACIÓN Y SABOR

Los nuevos sabores de la Cooperativa Asháninka Kemitó Ene



Con una trayectoria marcada por el esfuerzo y la dedicación, la cooperativa deleitará al público con sus chocolates de coco, café y cítricos.

En 2010, más de 460 familias de la cuenca del río Ene, representadas por la Central Asháninka del Río Ene (CARE), se unieron con el objetivo de mejorar sus condiciones de vida mediante la producción y venta de cacao. Así nació Kemitó Ene, que en la lengua asháninka significa “Cacao del Ene”.

Con más de 300 productores actualmente, la cooperativa es guardián del equilibrio ecológico de sus territorios. Felixto Cabanillas, presidente

Fotos: Care

de la cooperativa y líder asháninka de la comunidad nativa de Centro Caparocia, señala: “Hemos trabajado duro para mejorar la calidad de nuestros productos y expandir nuestros mercados”.

INNOVACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN

Desde sus inicios, Kemito Ene diversifica su oferta, con chocolate al 70%, pasta de cacao, bombones, polvo, y manteca. “Este año, llevaremos al Salón del Cacao y el Chocolate nuestras últimas innovaciones: chocolate con coco, café, y cítricos”, adelanta Felixto.

La participación en eventos internacionales fue crucial para Kemito Ene. Desde 2018, la cooperativa asiste al Salón del Cacao y el Chocolate, obteniendo en su primer año el premio de bronce al mejor cacao.



UN IMPACTO PROFUNDO EN LAS COMUNIDADES

La labor del emprendimiento tiene un impacto en las comunidades asháninkas. Los productores ven un aumento en la productividad de sus cultivos, pasando de 200 kilos por hectárea a 2000 kilos.





A través de diversos proyectos y convenios, Kemitó Ene brinda asistencia continua a sus socios. “Con la fertilización y los abonos orgánicos, la producción ha aumentado notablemente”, señala Felixto. Este enfoque protege al ambiente.

EXPANSIÓN, NUEVOS MERCADOS Y DESAFÍOS

Kemitó Ene ha logrado exportar sus productos a Norteamérica, Europa, y próximamente Asia. “Estamos empezando a enviar una tonelada de chocolate al mes a Inglaterra, y tenemos contratos con Alemania y Australia”, comenta Felixto.

A pesar de los logros, Kemitó Ene enfrenta desafíos, como la necesidad de capital de trabajo para comprar cacao a los productores. “Si tuviéramos el fondo necesario, podríamos acopiar 100% del cacao disponible”, explica Felixto.

La historia de Kemitó Ene es un testimonio del poder de la cooperación, la innovación, y el respeto por la naturaleza. Con cada producto que ofrecen, llevan consigo un pedazo del alma de la selva central del Perú al mundo entero.

CACAO NATIVO

Producción sostenible desde la Reserva Comunal Yanesha



Los chocolates Eshpe y Koyanesha, elaborados con cacao nativo del pueblo Yanesha en Palcazú, estarán disponibles en el Salón del Cacao y Chocolate en Lima.

Una particularidad del cacao de la Reserva Comunal Yanesha es la especie nativa Eshpe, que crece en Palcazú, provincia de Oxapampa. Este cacao es cultivado por el pueblo yanesha, que habita en los alrededores de la Reserva Comunal Yanesha (RCY).

En 2019, el grano obtuvo el primer lugar en el Concurso Nacional del Cacao de Calidad, organizado en el Salón del Cacao y Chocolate en Lima. Erick Valerio, presidente del Ejecutor de Contrato de la Reserva Comunal Yanesha (ECA Amarcy), comenta que estos logros continúan avanzando.

Uno de ellos es el fortalecimiento de la empresa Ko'wen Poetsath. Gracias al soporte técnico y financiero, lograron exportar 11 toneladas de cacao entre junio y diciembre de 2023. En el primer semestre de 2024, exportaron 6 toneladas, generando una facturación de S/250 000.



La Reserva es cogestionada por el Ejecutor de Contrato de Administración Amarcy (ECA Amarcy) y el Estado. Este modelo de cogestión, firmado en 2006, ha permitido el beneficio de 10 comunidades y más de 240 familias.

KO'WEN POETSATH

Con el paso de los años, nació la empresa Ko'wen Poetsath (hermoso bosque en yanesha). Esta iniciativa permite a los productores desarrollar cadenas de valor sostenibles. “Nosotros consideramos que nuestra empresa es un brazo comercial del Amarcy. Gracias a ellos se está comercializando los chocolates y también estamos acopiando



cacao”, destacó Valerio.

El presidente de Amarcy agradece el trabajo que realiza la Asociación Nacional de Ejecutores de Contrato de Administración (Anecap) y la ONG DRIS por impulsar la creación de la empresa. Con los avances en la producción de cacao, Valerio y la ECA Amarcy gestionan fondos para expandir la producción del grano.

CACAO CERO DEFORESTACIÓN

La producción de este cacao es libre de deforestación, según afirma el líder indígena. “Nosotros respetamos el trabajo que venimos desarrollando con el cacao dentro de la reserva, un cacao sin deforestación, esto nos está permitiendo que las demás reservas hagan réplica”. Los chocolates Eshpe y Koyanesha llevan el sello

Aliados de la Conservación otorgado por el Sernanp. Destacan por su fino aroma y sabores cítricos, frutos rojos, secos y herbales.

Si deseas conocer más sobre ellos y el delicioso cacao orgánico que producen, puedes visitarlos en el Salón del Cacao y Chocolate. Podrás aprender sobre sus procesos sostenibles y descubrir cómo estas comunidades están liderando la conservación ambiental y la producción responsable del cacao.

TERESA ARAUCO ALVARADO

La dulce historia detrás del mejor cacao de Junín



Teresa Arauco Alvarado nació en Andamarca, en la provincia de Concepción y hoy es la presidenta de la Asociación de Productores Comercio Justo Mazamari. Su travesía en la agricultura comenzó en 2010, pero no fue hasta 2017 que decidió darle un valor agregado a su cacao, transformándolo en exquisitos productos bajo la marca «Pochari».

A través de la marca “Pochari”, que significa dulce en asháninka, Teresa lleva el sabor del cacao peruano a nuevos horizontes.

Fotos: Rafael Carbajal

En Boca Capirushari, una comunidad nativa en Mazamari, se ubican sus hectáreas de cacao que maneja junto a su familia. El terreno está cultivado con cacao criollo y ganso, producción que le llevó a obtener varios premios.

UNA HISTORIA DE PERSEVERANCIA

La idea de formar una asociación surgió de la necesidad de mejorar la calidad de vida de los agricultores. En 2017, Teresa formalizó la Asociación de Productores Comercio Justo Mazamari con 15 miembros.

El grupo, que comenzó con la venta de cacao en bruto, pronto comprendió la importancia de la capacitación. Gracias a la



Municipalidad de Mazamari y a su esfuerzo, Teresa y sus compañeros asistieron a talleres y pagaron a ingenieros para aprender sobre el fermento y otros procesos para la producción de cacao.

LOGROS Y RECONOCIMIENTOS

En 2019, su cacao se llevó el segundo lugar en el Concurso Nacional de Cacao de Calidad organizado por APPCacao en Lima. Cuatro años después, ocuparon el octavo lugar en el concurso nacional durante el Salón del Cacao y el Chocolate.

El 2024 es un año exitoso para Teresa. Con su cacao criollo, ganó el primer lugar en el III Concurso Regional de Cacao de Calidad "Granos Manjar de Dioses" en Junín.





METAS Y SUEÑOS

Este reconocimiento es un testimonio de su dedicación y pasión por lo que hace.

Bajo la marca «Pochari», la asociación desarrolla productos que resaltan la riqueza del cacao. Entre sus ofertas destacan chocolates con cáscara de cacao, granos de café y pasta de cacao. Además, Teresa innovó con productos como chocolate con cereales, que fueron bien recibidos. «Queremos que cada bocado de nuestros productos sea una experiencia memorable», dice.

El éxito reciente no disminuye la ambición de Teresa. Entre sus objetivos está la construcción de una planta de procesamiento. «Necesitamos un terreno adecuado para solicitar las máquinas necesarias», explica.

Otro de sus sueños es continuar participando en eventos nacionales e internacionales para obtener más reconocimientos y expandir su mercado. «Nuestro cacao no es solo un producto; es el fruto de nuestra tierra, de nuestra historia y de nuestro esfuerzo colectivo», concluye Teresa.

CHOCO PASIÓN

**El sabor del desarrollo alternativo
en el Valle del Monzón**



Gracias al esfuerzo de mujeres emprendedoras, hoy la marca ofrece chocolate de alta calidad elaborado con cacao del Parque Nacional Tingo María.

Choco Pasión es una marca que nace del esfuerzo y la dedicación de mujeres productoras de un cacao cultivado en las áreas de uso especial del Parque Nacional Tingo María. Organizadas en la Cooperativa Agroindustrial y de Servicios del Centro Poblado de Bella, Bajo Monzón, estas admirables mujeres lograron crear una marca que es sinónimo de calidad.

Fotos: Elías Ingaruca

PRIMEROS PASOS

Jean Denis Salas Huamán, gerente general de la Cooperativa, recuerda que hace años un número de familias del Valle del Monzón dependían de la producción de hojas de coca. Sin embargo, la intervención del Estado, la Municipalidad de Mariano Dámaso Beraún y la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida) transformó esta situación.

Lo que comenzó como un proyecto para ampliar las parcelas de café y cacao se transformó en algo ambicioso gracias a la visión de 42 mujeres. Así nació Choco Pasión, una marca que produce desde nibs de cacao hasta barras de chocolate.



La cooperativa, que actualmente cuenta con 89 socios, logró diversificar su producción y adaptarse al mercado. «Inicialmente teníamos cuatro sabores de chocolate, pero hoy ya ofrecemos más de 18 presentaciones», comenta el gerente.

DESAFÍOS Y ESTRATEGIAS

A pesar de enfrentar desafíos, la cooperativa busca mejorar sus productos. Un ejemplo es el proyecto con empresas destiladoras para vender pulpa fresca de mucílago de cacao.

También el turismo fue un pilar fundamental. «Estamos bendecidos por estar a 900 metros del Parque Nacional Tingo María. Recibimos un mínimo de 50 visitas de turistas al



día», destaca Salas. Este flujo de visitantes fomenta el consumo de chocolate de alta calidad.

SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE

Desde 2016, la cooperativa participa en el Salón del Cacao y Chocolate, un evento crucial para la promoción de su marca. «No hemos faltado a este evento desde nuestra creación porque es de importancia para nosotros promover la marca. (...) Hemos ganado varios premios, incluyendo cuatro medallas, gracias a nuestro

trabajo en el campo», subraya.

En el Salón del Cacao y Chocolate 2024, la cooperativa presentará para el concurso un chocolate al 60% con sal amazónica y un chocolate al 80% bitter. «Esperamos traer estas medallas para Tingo María y la región Huánuco», concluye Salas.



PASIÓN Y AMOR POR EL CHOCOLATE

Erolita Meléndez y su comunidad de mujeres



El caserío Nolberth del Alto Uruya es conocido por su notable producción de chocolate, gracias al trabajo de Erolita Meléndez Tuanama, líder de la Asociación de Mujeres Chocolateras Chocolate Corazón de Nolberth de Alto Uruya. La organización está compuesta por 25 socias que encontraron en sus chocolates una oportunidad de desarrollo.

La líder de la Asociación de Mujeres Chocolateras Chocolate Corazón de Nolberth de Alto Uruya cuenta su historia de superación y sus proyectos para el futuro.

Fotos: Marvin Andrade

HISTORIA DE EROLITA

Erolita, originaria de la provincia El Dorado en la región San Martín, llegó al caserío Nolberth del Alto Uruya a los 11 años en busca de oportunidades. En aquel entonces, era un pequeño pueblo y contaba con una escuela multigrado. En 2004, el Programa de Desarrollo Alternativo (PDA) llegó a la zona promoviendo el cacao, palma aceitera y la crianza de ganado. La mayoría de los habitantes optaron por el grano.

“Desde muy pequeña acompañaba a mi padre a las escuelas de campo. Me gustaba la motivación que nos daban y siempre quise emprender. Participaba en todos los talleres y sabía que algún día iba a tener mi propio cultivo de cacao”, recuerda Erolita.



En la actualidad, la lideresa cuenta con tres parcelas de cacao en etapa de producción y participa en diferentes eventos promoviendo los productos de la organización con la marca “Alto Uruya”. Gracias a su dedicación, en el 2019, participó en un encuentro internacional de mujeres.

PASIÓN POR LOS CHOCOLATES

Erolita vendía cacao en granos hasta que aprendió a hacer chocolates en un taller. Inspiró a sus vecinas y, pese a dificultades iniciales, persistieron en mejorar su técnica. En el 2017, recibieron asesoramiento de la Asociación para la Investigación y Desarrollo Integral (AIDER), y



participaron en una pasantía en San Martín, donde aprendieron el procesamiento del cacao.

“A pesar de no tener el apoyo de nuestras parejas al principio por el machismo, participamos en una pasantía. Eso nos permitió tener una mejor proyección de lo que queríamos, luego logramos gestionar las primeras máquinas semi industriales con AIDER para emprender”, cuenta Erolita.

En 2019, la asociación de mujeres recibió equipamiento industrial de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin Drogas (Devida) para la

elaboración de chocolates. Desde entonces, mejoran sus productos y reciben soporte técnico.

UN FUTURO PROMETEDOR

Los chocolates de la asociación se venden en Ucayali y otras regiones. Erolita sueña con exportarlos. “Es el sacrificio de nuestras socias y representa nuestra dedicación y amor por nuestros sueños”, finaliza.



CHOCOLATES CON SANGRECITA

Una innovación para combatir la anemia en Satipo



Este producto es elaborado por la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa.

Ellos estarán presentando esta novedad en el Salón del Cacao y Chocolate 2024.

Un nuevo desafío surge para la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa (CAC Pangoa) con la creación de bombones de chocolate rellenos de sangrecita. Esta propuesta tiene como objetivo combatir la anemia. Visitamos la cooperativa en el distrito de Pangoa, provincia de Satipo, y conversamos en detalle con sus creadores.

Fotos: Rafael Carbajal

INTEGRACIÓN DEL HIERRO Y PROPIEDADES DEL CACAO

Virgilio García, responsable del Área de Industrias Alimentarias de la CAC Pangoa, explica que este innovador chocolate contiene un 55% de cacao mezclado con leche y está relleno de sangrecita y maracuyá, otorgándole un sabor afrutado.

Resalta que además del hierro, este bombón de chocolate contiene antioxidantes debido a los valores nutricionales que posee el cacao. Los bombones, disponibles en porciones de 18 gramos y en cajas de 50 unidades, están dirigidos a niños,



deportistas, madres gestantes y al público en general.

Esperanza Dionisio, gerenta de Recursos Humanos de la CAC Pangoa, agrega: "Este es un chocolate fortificado con hierro, posible gracias al conocimiento de nuestros chocolateros, el aporte de la Red de Salud de Pangoa y el apoyo de nuestros directivos, comprometidos en reducir la anemia en nuestra comunidad."

UN CHOCOLATE QUE BUSCA COMBATIR LA ANEMIA

Vanesa Maguiña, nutricionista de la Red de Salud de Pangoa, fue clave en la formulación de este nuevo producto. Ella menciona que el chocolate responde a una necesidad





urgente para los niños y niñas. Según la nutricionista, tres de cada diez niños de Pangoa padecen anemia, lo que afecta su integridad, potencial y desarrollo cerebral.

“El contenido de este chocolate incluye cacao orgánico de la región, conocido por su valor nutricional energético y sus buenas grasas,” destaca Maguiña. Añade que este bombón es enriquecido con sangrecita de pollo, aportando 1 miligramo de hierro por porción. También destaca el aporte de la vitamina C que se incorpora a través del maracuyá.

LANZAMIENTO DEL PRODUCTO

El producto fue lanzado en la comunidad nomatsiguenga Cubantía en Pangoa. El equipo de la CAC Pangoa planea presentarlo en el Salón del Cacao y Chocolate en París con toda la documentación correspondiente, confiando en una buena recepción. Esperanza Dionisia espera que este cacao sorprenda a los visitantes y obtenga nuevas medallas.



En alianza con:



País invitado:



Comité Organizador:



LUTHERAN WORLD RELIEF



PERÚ Ministerio de Relaciones Exteriores



PERÚ Ministerio de la Producción



Patrocinador:



Auspiciador:



Colaborador:



Implementada por
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



Mapa del evento



Programa oficial



Programa del VI Foro Latinoamericano del Cacao y Chocolate



Inforegión

Agencia de Prensa Ambiental

inforegion.pe