

Octubre 2015, No. 98

En tierras hondureñas se produce cacao de calidad mundial

“El sabor de este cacao es exquisito como una sinfonía. Cuando la sinfonía termina, este cacao deja marcado en la boca y en el alma la memoria de la exquisitez y su fineza”, fueron las palabras de Ed Seguine, Presidente del jurado del prestigioso concurso “Cocoa of Excellence 2015”, refiriéndose a la calidad de la muestra de cacao presentado por la FHIA, que fue galardonado con el Premio Internacional del Cacao.

El 28 de octubre de 2015, en el Salón de Chocolate en París, Francia, se llevó a cabo el evento “Cocoa of Excellence 2015”, que es realizado cada dos años, con el propósito de reconocer el trabajo de los productores de cacao de calidad y celebrar la diversidad de sus sabores de acuerdo a su origen. En esta ocasión el Ing. Aroldo Dubón, Jefe del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao Jesús Alfonso Sánchez) tuvo la oportunidad de recibir el Premio Internacional del Cacao que posiciona el cacao de la FHIA entre las mejores 17 muestras de cacao de calidad a nivel mundial, de las 146 muestras participantes provenientes de 35 países. El resultado fue otorgado a través de un panel de 26 jueces conformado por prestigiosos catadores de las principales industrias chocolateras del mundo.

La muestra enviada por la FHIA fue obtenida del cacao cosechado en el CEDEC-JAS. “Este premio no es un logro solo de la FHIA, con este reconocimiento se verán favorecidos los productores de cacao, ahora la imagen de nuestro cacao es otra, a partir de este día seremos reconocidos como productores de cacao de calidad gourmet”, expresó Aroldo Dubón, “el 50 % de la calidad final proviene de la genética y lo mejor es que esa genética ha estado siempre al alcance de los productores, en sus fincas también se encuentran el tipo de cacao galardonado, ya que es el mismo que hemos estado distribuyendo para establecer sus plantaciones, esto en los últimos años con el apoyo del pueblo y Gobierno de Canadá. Lo restante se obtiene al realizar un buen proceso de poscosecha y beneficiado que incluye el corte de las mazorcas, su adecuada clasificación, fermentación y secado, técnicas que a través de los años la FHIA ha ido afinando tras 30 años de investigación.

En el 2015, el concurso “Cocoa of Excellence 2015” concedió a Honduras la posibilidad de enviar tres muestras. En el Comité Nacional de Cadena de Cacao, se hizo el llamado a las asociaciones y productores interesados en participar para que



enviaran sus muestras al Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA. Tras el llamado, cooperativas, grandes y pequeños productores a nivel nacional empezaron a preparar sus muestras para su respectiva evaluación. Para ello el grupo de catadores de la FHIA, conformado por técnicos de esta institución y representantes de empresas privadas, tuvieron la responsabilidad de evaluar 9 muestras recibidas de distintas regiones del país.



Siguiendo el protocolo previamente establecido, el grupo de 12 catadores realizó las evaluaciones según los lineamientos y directrices del concurso y en común acuerdo obtuvieron las 3 muestras que por su calidad en sabor y aroma fueron las elegidas para representar al país. Las muestras fueron enviadas a París a través de la APROCACHO.

Una de las muestras seleccionadas proviene del CEDEC-JAS de La Masica, Atlántida, que quedó entre las mejores 17 del mundo, la siguiente muestra es de la COPROCAGUAL (Cooperativa de Productores de Cacao de Guaymas Limitada) de El Negrito, Yoro, que quedó entre los 50 mejores y una tercera muestra es de la COPRACAJUL (Cooperativa de Producción Agrícola de Cacaoteros de Jutiapa Limitada) de Jutiapa, Atlántida, quedando en la posición No. 52. La premiación también representa un gran logro para el panel de catadores de Honduras, el cual la FHIA ha venido capacitando durante 5 años para saber identificar el sabor y aroma de calidad y excelencia.

Este premio es un gran estímulo para el productor hondureño que ha recibido material genético de cacao de parte de la FHIA, ya que la misma calidad genética ganadora se encuentra en las fincas de los productores en las diversas regiones del país. El buen manejo de la plantación, la realización de las prácticas agronómicas esenciales para el crecimiento y desarrollo del árbol, una excelente actividad de fermentación y secado contribuyen a la producción de cacao de calidad gourmet y así podrán tener la oportunidad de acceder a nuevos mercados con mejores precios.

“Luego de haber recibido el reconocimiento tiene que haber una reacción positiva no solo de parte de los productores sino también de los compradores y procesadores, incentivándoles a adquirir más nuestro cacao porque es material genético de excelente calidad, solo faltaba una premiación de esta magnitud

para resaltar lo valioso que ha sido el largo proceso de investigación que hemos tenido para lograr la calidad obtenida,” compartió el Ing. Dubón.

Honduras tiene el potencial, las condiciones adecuadas de suelos, climas, productores y sobre todo el material genético con características de fineza, buen comportamiento productivo y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades del cultivo. De ahí la necesidad de beneficiar correctamente el cacao, ya que ese proceso hace resaltar las cualidades del cacao fino, que es el requerido por la industria de chocolates de calidad y por el cual se obtienen mejores precios.



Es indispensable elevar la producción actual de cacao en Honduras que actualmente se estima es de tan solo 1,500 TM por año; sin embargo, debemos aprovechar al máximo la ventaja competitiva de poseer material genético de alta calidad, así como el conocimiento para una eficiente producción y beneficiado del cacao, para competir con calidad en el mercado internacional.



A los interesados en conocer más detalles de este tema se les recomienda contactar al Dr. Víctor González, Director de Investigación de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A. Tels: (504) 2668-2470, 2668-2827, correo electrónico: victor_gonzalez@fhia-hn.org.