

Junio de 2021, No. 168

LA MÍSTICA CIUDAD MAYA, ESCENARIO DE LA CUARTA ENTREGA DE LOS PREMIOS “EK CHUAJ”



Previo a la entrega de los galardones se realizó una representación del juego de pelotas, el cual era una especie de ritual con diversos propósitos realizado por las culturas prehispánicas.

La cuarta entrega de los Premios “Ek Chuaj”, que reconoce la calidad del cacao hondureño, se llevó a cabo el 24 de junio en el museo Fuerte Cabañas, ubicado en la mística ciudad Maya, en Copán Ruinas, Copán.

Este evento se realiza cada 2 años y es organizado por el Comité Nacional de Cadena de Cacao. Este premio a la calidad del cacao hondureño se denomina Ek Chuaj debido a que en la cultura Maya este era el dios o el patrono del cacao, uno de los productos más valiosos en el comercio y a veces usado

como moneda por esa legendaria civilización. En esta edición participaron 17 muestras de cacao provenientes de diferentes lugares del país, de las cuales 5 fueron seleccionadas por el Panel Nacional de Cata, como las mejores en calidad y aroma.

Los galardonados fueron: APROCAGUAL (Asociación de Producción Agrícola Cacaoteros de Guaymas), ASOPROPIB (Asociación de Productores Pico Bonito de San Francisco), Chocolats Halba, APROSACAO (Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico-Olancho)

y FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola), quienes recibieron un pergamino especial de parte del Comité Nacional de Cadena de Cacao y un merecido premio económico por la cantidad de diez mil Lempiras, otorgado por SOCODEVI/CAHOVA.

Es importante destacar que las 5 muestras ganadoras son las que representarán a Honduras en el International Cocoa Awards del Programa Cocoa of Excellence en París - Francia 2021, que se realiza cada dos años y en el que el cacao hondureño ha quedado en los primeros lugares, en ediciones anteriores de ese certamen internacional.

Este evento estuvo engalanado con representantes del Gobierno de la República, Cooperantes internacionales, la Cámara de Turismo de Copán y productores del sector cacaotero, quienes disfrutaron de esta velada al ritmo de música de marimba y del cantautor hondureño Paul Robert Douglas Hughes más conocido como “Polache”, quien compuso la canción “Me sabe a cacao”, en honor al sector cacaotero, arrancando aplausos y vítores al momento de su interpretación.



Representantes de las cooperativas e instituciones ganadoras de esta cuarta edición de los premios “Ek Chuaj”, al momento de exhibir sus galardones.



En este evento se contó con la participación de los microempresarios quienes exhibieron y vendieron sus productos derivados del cacao.



Me Sabe a Cacao

Estrofa de la Melodía

*Bendito cacao, el sabor de mi tierra,
herencia ancestral que viene de los Mayas,
lo digo orgulloso donde sea que vaya,
yo vengo de la cuna del chocolate
y a nivel mundial nadie me lo debate.*



El Dr. Adolfo Martínez e Ing. Alfredo Martínez, al momento de recibir el premio de manos del Ing. Mario Pavón de SOCODEVI (derecha) y la Ing. Lesly Salgado, Secretaria técnica de la Cadena de Cacao de la SAG (izquierda).



La FHIA, participante destacado en esta competencia

Los premios “Ek Chuaj”, se realizan desde el 2013, tiempo durante el cual la FHIA se ha destacado posicionándose como uno de los mejores en esta competencia nacional y obteniendo reconocimientos por la calidad de su cacao en el concurso mundial que se lleva a cabo en Francia.

“Estamos muy contentos de participar nuevamente en esta ceremonia de premiación, siempre hemos estado en los primeros cinco lugares, nos sentimos muy satisfechos y seguiremos trabajando con mucho esmero y con clones de muy buena calidad. El cacao de La Masica es muy especial y muy apetecido en los mercados internacionales”, destacó el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.

Martínez felicitó a todas las empresas y organizaciones de productores que participaron y sobre todo a los que, con sus muestras, ganaron su boleto para representar al país en el Cacao de Excelencia en Francia. Además les animó a seguir trabajando duro en todos los aspectos de su producción, cosecha, fermentación y

secado que es lo que determina la calidad del cacao. “El material genético que tienen todas estas cooperativas y participantes es similar, o sea que todos tienen la oportunidad de ganar premios si se le da un buen trato a su cacao”, puntualizó.

El análisis físico y sensorial de las muestras participantes en este concurso, fue realizado por el Panel Nacional de Cata de Cacao, en el Laboratorio de Calidad de Cacao de la FHIA. Para el análisis físico de las muestras se evaluaron alrededor de 10 parámetros, siguiendo los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF. 2020). Además, el Panel seleccionó las 5 muestras ganadoras en base a sus atributos sensoriales y que reúnen los requisitos de fineza y aroma exigidos por la industria chocolatera mundial.

Oportunidad para el sector cacaotero

A este evento también asistió el Ing. Mauricio Guevara, Ministro de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, quien también fue uno de los premiados de la noche con la estatuilla “Ek Chuaj”, por su destacado apoyo al sector productivo.

“El sector agroalimentario siempre ha sido prioridad en este gobierno, son héroes nacionales pues han estado en primera línea a pesar de la problemática que se les han presentado durante la pandemia del Covid-19 y los fenómenos naturales ETA y IOTA, el tema de cacao no es fácil, todo ha sido un proceso, compromiso y disciplina”, refirió.

En su discurso destacó al sector cacaotero como uno de los más nobles e influyentes con el medio ambiente con el tema de modelos agroforestales y la generación de empleo. También dijo que este es uno de los sectores donde la mujer hondureña se ha posicionado en el tema del empresariado rural.

Además adelantó que pondrán a disposición 35 mil plantas de cacao para pequeños productores a nivel nacional, “estas plantas las estaremos comprando en los viveros de las cooperativas de los productores, también se dará apoyo para la diversificación y la compra de fertilizantes orgánicos”, puntualizó el Ing. Guevara.

A los interesados en conocer más sobre este reconocimiento a la FHIA, se les recomienda contactar al Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA, en la FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A. Tel: (504) 2668-1191, correo electrónico: adolfo_martinez@fhia-hn.org