

APPROCAP Y SU CACAO FINO DE AROMA DE PIURA-PERU PARA EL MUNDO

En el corazón del Valle del Alto Piura, entre las provincias de Huancabamba y Morropón en Perú, se ubica APPROCAP “La Asociación de Pequeños/as Productores/as de Cacao de Piura”, una organización conformada por 242 socios/as (35 mujeres y 207 hombres), dedicados a labrar la tierra para obtener de ella un fruto bendito: el cacao criollo orgánico, que es ofertado a través de su organización a diversas empresas nacionales y extranjeras.

Sus socios y socias, se concentran en 5 distritos de la región Piura: Lalaquiz, Salitral, San Juan de Bigote, San Miguel del Faique y Canchaque, conduciendo 263 hectáreas de cultivo. Desde el año 2012, el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), con la cooperación del Gobierno Vasco y EGOAIZIA de España, viene implementando, junto con estos productores y productoras, el proyecto “Fortalecimiento de la Competitividad de la Asociación de Pequeños/as Productores/as de Cacao de Piura (APPROCAP)”, para contribuir a fortalecer la participación competitiva de la asociación en la cadena de valor del cacao, en un marco de relaciones de equidad de género.

El proyecto ha permitido mejorar el manejo agronómico del cultivo, y como resultado de esto los productores y productoras han logrado mejorar los rendimientos de la producción pasando de 0.29 a 0.41 toneladas de cacao grano seco por hectárea/año, y todavía se continua mejorando, habiéndose propuesto como meta llegar a 0.8 toneladas/ha/año de cacao grano seco.

Para eso, los productores y productoras han iniciado un proceso de rehabilitación y renovación de sus plantaciones, para lo cual han identificado “plantas madres de cacao” con alto potencial de las cuales están extrayendo “varas yemeras” con las cuales proceden a injertar las plantas viejas que previamente han sido podadas.

Si bien el cacao es un producto bien apreciado para la exportación, la APPROCAP, ha empezado un proceso de búsqueda de contactos comerciales en el mercado nacional y está logrando colocar su producción a buenos precios, en ocasiones mejores que los que ofrecen los importadores del exterior. Y siguiendo con esta exploración del mercado nacional, se ha propuesto incrementar el consumo regional del cacao, por lo que ha iniciado un proceso sostenido de promoción comercial en la región Piura, como una clara apuesta por la seguridad alimentaria.

El gran sueño de todos los socios y socias de la APPROCAP es, pasar de ser una simple ofertante de materia prima (cacao grano seco sin procesar), a ser ofertante de productos elaborados, con valor agregado, y poder así conseguir mejorar los ingresos. En el marco de esta apuesta, la Junta Directiva junto con un grupo de lideresas viene fortaleciendo la iniciativa de producción de derivados, como: chocolates rellenos con

conservas elaboradas con productos silvestres, y pasta de cacao 100% pura, que tiene uso gastronómico como la preparación de postres y el chocolate en taza, y también para uso cosmético; ambos productos son colocados al público con la marca *Intenso*.

Premio Nacional

Del 2 al 4 de julio 2015, en la ciudad de Lima, capital de Perú, se realizó la VI edición del Salón del Cacao y Chocolate y el IX Concurso Nacional del Cacao Peruano 2015, denominado “El buen chocolate nace en el campo peruano”, evento en el que participan los mejores productores y productoras de cacao de todo el país. La APPROCAP tuvo una activa participación en este certamen y, finalmente, obtuvo el premio al segundo lugar al cacao de excelencia, por presentar las mejores muestras del fruto obtenido en las parcelas de sus productores y productoras.

Es importante indicar que el IX Concurso Nacional del Cacao Peruano, es organizado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACHO, el Ministerio de Agricultura y la Cámara de Peruana del Café y Cacao, y se hace a través de varias etapas de selección que, en el presente año, se realizaron entre abril y julio. Se presentaron más de 50 muestras de grano de cacao seco, provenientes de las zonas cacaoteras del Perú; luego de la evaluación física y sensorial, se seleccionaron a las cinco mejores muestras a nivel nacional, dentro de las cuales se encontraba la de APPROCAP, que finalmente ocupó el segundo puesto.

Reconocimiento Regional a la APPROCAP

Luego de la obtención del premio, las autoridades del Gobierno Regional y de los Gobiernos Locales del ámbito de la APPROCAP, en acto público celebrado en el local de la asociación, expresaron su reconocimiento y felicitación a los directivos, productores y productoras.

Participaron en este evento, además de la Junta directiva, equipo técnico, socios y socias de APPROCAP: el Alcalde Provincial de Morropón Chulucanas y el Gerente de Desarrollo Económico de esta municipalidad, Alcalde Distrital de San Miguel de El Faique, Teniente alcalde del distrito de Lalaquiza, Jefe regional del Programa Sierra Exportadora en Piura, Jefe de la Agencia Agraria de Chulucanas, Director Ejecutivo de CIPCA, Director del Área de Desarrollo Económico – ADER del CIPCA, la Directora del Proyecto de Fortalecimiento de la APPROCAP, y el Presidente de ASPROBO, que es otra organización de productores de banano y cacao.

En esta ceremonia de reconocimiento, el presidente de APPROCAP, Oliberto Fera, agradeció el aporte de CIPCA al fortalecimiento de APPROCAP, a través del proyecto financiado por el Gobierno Vasco y EGOAIZIA. También reconoció el apoyo recibido del Gobierno Regional Piura.

A su vez, el alcalde de Chulucanas expresó su compromiso para impulsar la cadena productiva del cacao en la provincia, y entregó una resolución municipal de reconocimiento oficial por los premios obtenidos. Por su parte, el director de CIPCA,

reconoció el aporte y papel de la cooperación vasca en el desarrollo del proyecto de fortalecimiento de APPROCAP, felicitó el esfuerzo y compromiso de la directiva, personal técnico, socias y socios de APPROCAP.

Compromisos para el desarrollo de la cadena de valor del cacao

Las autoridades, representantes de instituciones y dirigentes de productores y productoras, coincidieron en señalar, como necesarios para impulsar el desarrollo de la cadena de valor de cacao, los siguientes compromisos

1. Formular un proyecto de inversión pública (PIP) para la cadena productiva del cacao, que considere el incremento de la productividad mediante asistencia técnica, obtención de la certificación orgánica, generación de la ruta turística del cacao de Chulucanas a Bigote y la mejora de la infraestructura post cosecha.
2. Conformar la Mesa Técnica Provincial del Cacao, que agrupe a instituciones públicas, privadas, organizaciones productores, organismos no gubernamentales y otras entidades vinculadas con la promoción y producción del cacao.
3. Creación de la Central de Cooperativas y Asociaciones de Cacao de la provincia de Morropón.
4. Promoción del consumo interno del cacao, en sus diversas formas de presentación.
5. Declarar a la provincia de Morropón como Capital Regional del Cacao.
6. Promover la producción de productos con valor agregado.
7. Institucionalizar la realización de la Feria Regional y la Feria Provincial del Cacao.

Rumbo a París

El próximo logro a obtener, en el marco de este proceso de fortalecimiento de la APPROCAP y de la cadena de valor del cacao, es conseguir, con el apoyo de todas las instituciones y organizaciones vinculadas a esta cadena, la participación de la APPROCAP en el Salón de Chocolate 2016 que se realizará en París, Francia.

FOTOS



Oliberto Fera Jiménez, presidente de APPROCAP



Alcalde Provincial de Chulucanas, José Montenegro



Entrega de reconocimiento a APPROCAP



Director de CIPCA, Manuel Alburquerque



Jefe de Sierra Exportadora Piura, Jimmy Torres



Responsable de Comercialización de APPROCAP, Merly Castillo



Gerente municipal de San Juan de Bigote



Teniente alcalde Lalaquiz



Jefe de la Agencia Agraria Chulucanas



Presidente de ASPROBO, Arturo Aguirre



Autoridades y productores



Autoridades observando el proceso del cacao



Director de CIPCA conociendo detalles de elaboración de productos de valor agregado