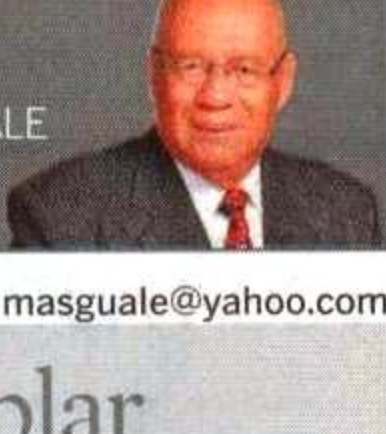


ALFREDO
SALTOS GUALE

masgual@yaho.com

Ejemplar iniciativa cacaotera

El cacao confirma su ascendente trayectoria de producto estrella de inmenso futuro, la demanda aumenta ratificando sus propiedades nutritivas, funcionales y gustativas, de valor indiscutible. Ecuador tiene un gran horizonte para su desarrollo pleno, zonas apropiadas por su clima y suelos, habilidad de los cultivadores para manejar con eficacia los aspectos agronómicos, necesitando incrementar la productividad de sus campos, optimizar las labores poscosecha y asegurar precios remunerativos. Sin embargo, se desenvuelve en un escenario de insuficiente y fluido financiamiento, sin que se haya superado la incertidumbre de venta total de lo producido, que impide reinversiones y aplicación tecnológica hacia una rentabilidad necesaria para el bienestar de miles de familias, que subsisten gracias a la "pepa de oro".

Es dentro de ese marco cuando asoma una luz de esperanza al concretarse una alianza entre organizaciones de pequeños agricultores denominada Cacao y la empresa chocolatera francesa Kaoka, que se propone incrementar la productividad de las fincas, mejorando la calidad del grano, con garantías a los cultivadores en la adquisición de toda la cosecha, a precios por encima de los niveles del mercado local. Adicionalmente el socio industrial, una vez transformado el grano en un chocolate superior, comparte los beneficios con sus socios productores ecuatorianos.

El integral proceso se inicia entregando a los campesinos recursos no reembolsables para realizar una tarea fundamental, como es el remozamiento de las antiguas plantaciones, con materiales nuevos y otras faenas de campo, hasta alcanzar uno de los objetivos del plan, elevar los reducidos rendimientos del cacao nacional, cuya prestancia mundial radica en sus inconfundibles aroma y sabor, elevados a la categoría de denominación de origen, producto de la singular naturaleza ecuatorial, el tesón de los sembradores, fervoroso esmero en su fermentación y cuidadoso procesado en finca o en centros de acopio, culminando la fase nacional con el satisfactorio mercadeo de lo cosechado. Se incorpora a la iniciativa la variedad CCN-51, que por características propias se ha ganado un innegable espacio planetario.

Un componente de la sociedad es el compromiso certificado, que las fases agrícolas se ajusten a los lineamientos de la producción orgánica, vetando químicos no permitidos. Paralelamente, la organización cuenta con un equipo de asistencia técnica, sumando el apoyo estatal en la provisión de cultivares mejorados, destacándose además el aporte de la Escuela Politécnica del Litoral en la aplicación de bioinsumos para la fertilización orgánica y la intervención microbiana en el proceso de fermentación, clave para la fijación sensorial del grano, típica del cacao nacional.

Celebramos la actitud de Salpa, cuyo ejecutivo Jean-Paul Burrus, conjuntamente con Patrick Poirrier de Cemoi y Guy Deberdt de Kaoka, integrantes de la élite chocolatera mundial, se aprestan a inaugurar las instalaciones locales del moderno centro de acopio, beneficio y exportación "Río Arriba", configurando una ejemplar ruta a otras organizaciones, nacionales y extranjeras, dedicadas a la elaboración de chocolates gourmets, en el convencimiento de que la mejor manera de asegurar la sostenibilidad de sus negocios es asistiendo a los productores, adquiriendo sus cosechas, compartiendo beneficios, con la certeza de que un grano de óptima calidad, tanto del cacao Nacional como del CCN51, perennizará las bondades de sus acreditadas marcas. (O)