



 **APPCACAO**
Asociación Peruana de Productores de Cacao

Cacao del Perú conquista Europa

Chocolate, chocolate y cada vez más chocolate. El cacao y chocolate peruano estuvieron presentes en el gran Salón de Chocolate Profesional – París 2009; y que mejores representantes que las organizaciones productoras y exportadoras de los cacaos más finos y aromáticos.

Europa ha reconocido el sabor, el color, la textura y la versatilidad del Cacao Peruano. Es más, en estos momentos que usted lee este artículo miles de europeos están consumiendo chocolates cuyo ingrediente principal proviene de generosos granos cosechados en algún punto de nuestra selva peruana.

Fueron 4 días (13 al 16 de octubre) de intenso trabajo y promoción del Cacao Peruano. El grupo Perú, liderado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao APPCACAO y conformada por importantes organizaciones como: ACOPAGRO, CAC Oro Verde, CAI Tocache (San Martín); COOPAIN, CAC Divisoria (Huanuco), CEPICAFE (Piura). Demostraron al público Europeo que la unidad hace la fuerza y ella es el motor que impulsa la calidad.

Primeros a nivel mundial

El Salón de Chocolate Profesional, abrió sus puertas a la edición Zero del “Cacao de Excelencia”, organizado por Bioersivity Internacional con el soporte técnico del CIRAD-Francia; fueron 152 muestras participantes dentro de las cuales, 4 de las 5 muestras enviadas por Perú, fueron seleccionadas para la gran final; obteniendo gratos resultados en diversas categorías:

Puesto	CATEGORIAS							
	AROMA A CACAO		FRUTAL		SUAVE (CAMELO, MIEL)		MADERA DULCE (CANELA)	
	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN
1	PERÚ	SAN MARTIN – CAI TOCACHE	TRINIDAD	CENTENO	TRINIDAD	SOUTH EAST	BOLIVIA	COCHABAMBA
2	ECUADOR	ECHENCIA	TRINIDAD	NOTHERM RANGE	VENEZUELA	MERIDA/SUR DEL LAGO	COSTA RICA	PROVINCIA LIMON
3	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	PERU	LAMAS – CAC ORO VERDE	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA
4	TRINIDAD	CENTENO	PERU	SAN MARTÍN - ACOPAGRO	TRINIDAD	LA REUNIÓN	VENEZUELA	MERIDA / SUR DEL LAGO
5	COSTA RICA	PROVINCIA LIMON	ECUADOR	AZUAY	TRINIDAD	NORTHERN RANGE	VENEZUELA	INIA
6	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	ECUADOR	EL CARMEN	COSTA RICA	PROVINCIA LIMÓN	ECUADOR	ECHENCIA
7	VENEZUELA	MERIDA/SUR DEL LAGO	VENEZUELA	INIA	TRINIDAD	CENTENO	VENEZUELA	INIA
8	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	MEXICO	CHIAPAS	VENEZUELA	MIRANDA / BARLONVENTO	ECUADOR	EL CARMEN
9	PERU	LAMAS - CAC ORO VERDE	COSTA RICA	PROVINCIA DE LIMON	ECUADOR	QUEVEDO	PERÚ	ZARUMILLA - ARPROCAT
10	ECUADOR	AZUAY	PERU	SAN MARTIN - CAI TOCACHE	ECUADOR	GUAYAS	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA

Fuente: World Cocoa Awards - Bioersivity



Investigadores internacionales catando chocolates elaborados con muestras participantes / Representantes de las organizaciones peruanas ganadoras (CAI TOCACHE, ACOFAGRO, CAC ORO VERDE, ARPROCAT)



Directora del Salon de Chocolate y co-organizadora de Cacao de Excelencia / Representantes de Max Havelaar y CIRAD con grupo peruano

Comercio Justo y alta calidad sinergia exitosa

Objetivo gremial: “Promocionar el cacao y chocolate de Comercio Justo”. Es ponderable el gran trabajo de promoción y concientización que realizan las iniciativas Max Havelaar en torno al mercado de comercio justo. En esta edición del Salón de Chocolate Profesional, Max Havelaar Francia nos acogió en su stand, el cual sirvió de punto de promoción no solo del Cacao Peruano sino también del cacao de Ghana, Republica Dominicana y Costa de Marfil. También sirvió de encuentro de diversos representantes de las iniciativas Max Havelaar Bélgica, Suiza, Inglaterra; quienes tienen previsto seguir promocionando en sus respectivos países el cacao de las organizaciones peruanas.



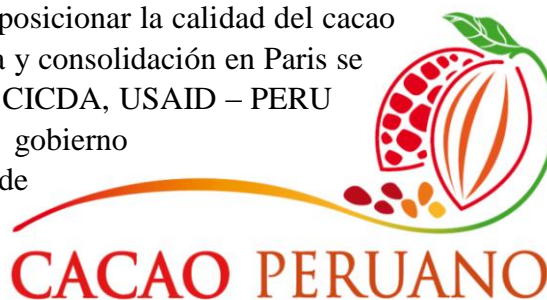
El gran reto 2010

Uno de los principales objetivos del grupo Perú, fue la de seguir posicionando la calidad del cacao peruano a nivel nacional e internacional, por ese mismo motivo se lanzó la propuesta de realizar el “1er Salón del Cacao y Chocolate – Perú 2010”, la fecha tentativa para tal evento es del 8 al 10 de julio. Será un ambiente propicio para seguir asociando la gastronomía con el chocolate, promover el consumo del buen chocolate y que mejor de rendir homenaje a este producto que nos otorga tantas alegrías y condecoraciones a nivel mundial.



Unidos por el buen Chocolate

Todo el esfuerzo desplegado durante el año aterriza en este tipo de eventos en los cuales, todos los actores de la cadena productiva del cacao que apostaron por posicionar la calidad del cacao peruano, obtienen grandes resultados y alegrías. La asistencia y consolidación en Paris se logró gracias al soporte de la cooperación internacional VSF CICDA, USAID – PERU – PDA, Oxfam Novib y SOS Faim. Así como también el gobierno peruano juega un rol importante a través del Ministerio de Agricultura, Promperu y DEVIDA; todos ellos fuertes aliados estratégicos de APPCACAO, cuyas fuerzas se han comprometido a seguir obteniendo logros para el Perú y cumplir el gran reto del éxito del Salón del Cacao y Chocolate Perú - 2010





Stéphane Bloch
Promoteur

Guy Krenzer
A l'initiative des chocolats Lenôtre et directeur de la création