

Lanzamiento de la VI Edición del Salón del Cacao y Chocolate 2015 genera gran expectativa
Nota de Prensa 070 - 15

Productores del cacao, expertos del sector, empresarios, y amantes del chocolate peruano podrán disfrutar de la VI Edición del Salón del Cacao y Chocolate, el más emblemático espacio de exhibición y promoción que se realizará, del 2 al 5 de julio próximo, en el Centro de Convenciones del Hotel María Angola en Miraflores.

El evento tiene como objetivo integrar a los diferentes agentes económicos, nacionales e internacionales, de la cadena de valor del cacao peruano como producto originario de nuestra Amazonía. Además, promover la difusión de la cultura del cacao y chocolate, fomentar su consumo interno, difundir sus propiedades y beneficios para la salud, así como posicionar su presencia en el mercado internacional.

Como en ediciones anteriores, uno de los principales atractivos será la promoción de La Ruta del Cacao que involucra importantes zonas productoras, con la finalidad de promover una economía lícita sostenible, preservando nuestra biodiversidad, cultura, gastronomía y turismo vivencial. Este año los departamentos elegidos son Ucayali y Huánuco, para lo cual se cuenta con la activa participación de los gobiernos regionales y locales, cooperativas, asociaciones y otros actores involucrados en la cadena.

Este año la edición presentará a 2 mil 500 productores de cacao y chocolate con más de 500 variedades de derivados del cacao, quienes tendrán la oportunidad de establecer alianzas comerciales a través de su participación en la Rueda de Negocios.

También, será escenario del concurso de esculturas de chocolate, en la que participarán diversas instituciones educativas de gastronomía. Además, como jurados en las distintas categorías, contará con expertos maestros chocolateros y catadores nacionales e internacionales.

Del mismo modo, destaca el ciclo de Conferencias Magistrales a cargo de distinguidos profesionales y expertos nacionales y extranjeros en temas vinculados al cacao y chocolate, biodiversidad, tendencias del mercado, tecnología e innovación, y beneficios en la salud.

Por otro lado, se resalta también la Premiación del IX Concurso Nacional del Cacao Peruano, los Choco-Demos, la Choco-Pasarela, la Exhibición Fotográfica, la Cata y Maridaje, el Montaje del Proceso del Cacao al Chocolate, y entre otras actividades recreativas.

El Salón del Cacao y Chocolate del Perú 2015 viene siendo organizado por una plataforma interinstitucional público-privada y de cooperación internacional, presidida por la Asociación Peruana de Productores de Cacao (Appcacao). Así también, participan en la organización la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida); el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri); la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú); Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF); y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), en alianza con Technoserve (TNS). Al mismo tiempo, se cuenta con la colaboración del Ministerio de Relaciones Exteriores (MRE) y del International Trade Center.

Cabe mencionar que la referida actividad fue institucionalizada por el prestigioso “Salón du Chocolat” de París en el 2009, y se desarrolla con éxito de manera ininterrumpida desde el 2010. En la última edición, realizada en julio del 2014, recibió más de 15 mil visitantes y más de 40 expertos internacionales procedentes de 15 países.

Cacao en cifras

El cacao se cultiva en 16 departamentos del Perú, siendo los más importantes Cusco, San Martín, Ayacucho y Junín que representan el 80% del total de la producción nacional. Al respecto, para el año en curso, se prevé un crecimiento aproximado del 15% en la producción cacaotera.

En el 2014 la producción nacional de cacao alcanzó 76 mil 900 toneladas en 100 mil hectáreas, aproximadamente. A la vez, benefició de manera directa a más de 90 mil familias e, indirectamente, a 450 mil personas en las zonas de producción, principalmente, de la selva. Según datos del IV Censo Agropecuario 2012, la superficie cultivada de cacao en el Perú es de 144 mil 232 hectáreas.

Por último, el valor FOB (Franco a bordo-Free on board) de las exportaciones de cacao y todas sus preparaciones (grano, intermedio y final), ascendió a US\$ 234 millones 736 mil Dólares Americanos y un volumen total de 64,1625 toneladas, siendo los principales mercados de destino Estados Unidos de Norteamérica y la Unión Europea.

Imágenes: <https://goo.gl/u0Oxrl>

Lima, 04 de junio de 2015