LLEGA A JAPÓN EL CACAO PERUANO QUE CONQUISTA EL MUNDO

Por: CHIEKO
Fotos: divulgación

Desde hace unas semanas está a la venta en todo Japón las barras de chocolate "Milk Brilliant" hechas por Meiji con cacao peruano de Ayacucho. Como parte de una tendencia global, las grandes marcas de chocolate del mundo han empezado a usar materia prima de primera calidad para la preparación de sus productos premium. La empresa nipona está incluyendo en su selección de chocolates finos, el cacao de los agricultores del distrito de San Francisco en el Valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (VRAEM). En esta zona se siembra el cacao con denominación de origen "Sol del Vraem" que agrupa a más de 3000 familias, en una ceja de selva ubicada al margen derecho del río Apurímac, uno de los más peligrosos del mundo.

Durante la presentación conjunta del chocolate, en el Chinzanso Hotel de Tokio por parte del presidente de la compañía Meiji, Kazuo Kawamura y el embajador del Perú Harold Forsyth, el funcionario de Meiji habló sobre el apoyo en técnicas de fermentación y herramientas que fueron otorgadas a los agricultores. El grupo que domina el mercado doméstico en Japón con más de 130 productos, 13 establecimientos extranjeros y un siglo de historia, está convencido de que trabajar estrechamente con los productores es fundamental para el futuro de la organización. Por su parte, nuestro embajador Harold Forsyth, resaltó la labor de responsabilidad social de esta empresa en favor de los productores de cacao en el Perú y le otorgó un reconocimiento.

El impacto económico de este acuerdo es optimista, en los últimos años hay un sostenido incremento en la exportación de cacao a Japón, pero sobre todo muestra lo poderoso que es cuando diversos actores de la sociedad se integran para revertir una situación crítica. En el VRAEM el gobierno peruano mantiene una intensa campaña que busca combatir el narcotráfico. Mucha de la droga que convierte a Perú en el primer productor mundial de coca, insumo de la cocaína proviene de esta zona. Proyectos comerciales como estos son el comienzo para revertir esa situación. Ofrecen una alternativa real de cambio a los ciudadanos que viven por debajo de la línea de pobreza desde hace décadas.

El poder del cacao para cambiar vidas

Después de los duros años de terrorismo y narcotráfico, las familias del campo han buscado como reintegrarse a la economía legal y productiva, al estar el Perú ante un despegue en la exportaciones agrarias, se ha visto entre los productos para muchas familias, el cacao. Desde 2012 la Alianza Cacao Perú ha sido una organización que ha apoyado a los agricultores en mejorar y recuperar el cultivo del cacao. Esta alianza ha permitido la capacitación y difusión de técnicas para aumentar la productividad por medio de injertos, riego etc. Hoy el reto es la expansión de las exportaciones para continuar dando salida a la creciente producción del Cacao Fino de Aroma y otras variedades. Pero además es conseguir sostenibilidad y una mayor participación en las ganancias de estos agricultores.

El valor comercial del cacao en el mundo, una industria que vale 100 billones de dólares, ha puesto en palestra a nuestro país. Alrededor del 8% de la producción mundial de cacao es catalogado como cacao aromático. Según datos de la Alianza Perú Cacao, un 44% de las áreas cosechadas son de este tipo y corresponden a las variedades Criollo y Nativo. El 56% restante corresponde mayoritariamente a la variedad Cacao Fino de Aroma CFA, ambas variedades gozan de gran aceptación y demanda internacional. Esa es la razón detrás del récord histórico de 108 mil toneladas de cacao de exportación que obtuvimos en el 2016, ocupando el noveno lugar en el mundo.

Vivimos un boom del cacao que ha permitido el surgimiento de programas para ayudar a la reforestación de la selva a través de la producción cultivo sostenible. El gobierno ha declarado el 26 de septiembre como el día nacional del Cacao y el Chocolate. Desde el 2015 hay un concurso nacional que ha permitido la exposición de productos regionales de todo el Perú. Se están organizando más proyectos para convertir al cacao en un cultivo alternativo a la coca. Hay festivales de comida con decenas de productos derivados del cacao. El distrito limeño de Jesús María cuenta con el récord Guinness de la barra de chocolate más grande del mundo: mide tres metros de largo por cinco centímetros de alto y se utilizó una tonelada de cacao. Los maestros del lúpulo han decidido dar cursos para maridar chocolate y cerveza. Se ha abierto un chocomuseo y el gobierno ha emitido la primera estampilla celebrando al cacao peruano.

Pero no sólo se trata de una situación del mercado. Un informe de la Alianza Perú Cacao indica las posibilidades tanto en mano de obra como en materia prima, que nos convertirían en los próximos años en una verdadera potencia. No es casualidad que el Perú este dominando los concursos internacionales de chocolates en la categoría de alto porcentaje de cacao puro. El cacao peruano bien podría tratarse de un mito de la chocolatería fina. El Dorado para un chocoholic. En esta industria la calidad suele medirse en el porcentaje de cacao de cada barra. A mayor concentración, más intenso el sabor y más oscuro. Además que sus propiedades nutricionales se hacen más evidentes. Es un estimulante del sistema nervioso que se traduce en una sensación de bienestar. Mejora el estado de ánimo porque ayuda a aumentar la producción de endorfinas. Es tan energético que nos ayuda a recuperarnos del cansancio físico y mental. Además es un natural estimulante del sistema digestivo.

Pero también existe el riesgo de hacerlo difícil de consumir. Bill Buford, el autor de "Calor", escribió en el 2007 que el chocolate negro había crecido diez veces más que el chocolate que da caries porque se había impuesto un hábito por la calidad. Las golosinas tradicionales tenían ingredientes baratos, los chocolates de lujo estaban compuestos con al menos 70% de cacao, que hacía mucho más manejable la excelencia de su sabor. El chocolate más caro del mundo, el Noka's, se mantenía en ese umbral y por eso cobraba más de ochocientos dólares la libra. Es un estándar de calidad. La medida perfecta, para cualquier chocolate, hasta ahora.

En una entrevista de 2006, el gurú chocolatero de Estados Unidos Frederick Schilling afirmaba que una barra de 85% de cacao para ser exitosa comercialmente debía reducir la acidez y su amargura, para eso necesitaría muchos ingredientes. Sin ellos esa supuesta pureza sabe a jabón. Las mejores barras de chocolate, tienen un elevado porcentaje y pocos insumos. Es decir deben tener una materia prima que no necesite de nada para ser deliciosa, en particular menos azúcar.

Lo que hace especial al cacao peruano

En el 2011 se descubrió en el valle del río Marañón una especie de cacao que los expertos consideraban extinguida. El Nacional era típico de Ecuador cuando una plaga los borró de la tierra a principios de siglo. Luego de que el departamento de agricultura de Estados Unidos verificará la rareza de los granos, la directora del Instituto Culinario de Nueva York, Michelle Tampakis, directora de estudios pasteleros avanzados, declaró para el Times, que cubrió este evento, que el chocolate era en extremo suave al derretirse, con una consistencia, y tonos a nuez que no eran para nada amargos en estado puro. El Nacional Peruano llamaría la atención del mundo culinario, con celebridades como Anthony Bourdain visitando Perú para ver el origen mítico de ese cacao. Sin embargo, este descubrimiento sólo fue uno de los muchos nuevos cultivos que están permitiendo a los chocolateros peruanos y extranjeros alcanzar premios internacionales, tanto para nuevos en este competitivo mundo, como el de Elfi Maldonado con su chocolate "Qantu" AoC Awards London 2017.

El último campeón mundial de chocolate ha sido "Nina" una marca originaria de la región de San Martín, en el corazón de la selva central de Perú. Inspirados en el rito de una princesa amazónica dueña del fuego que es capturada por un seductor jaguar, que la lleva a las profundidades de la selva para enseñarle los secretos de las plantas. Un día la madre del árbol del cacao, al ver que era su fruto favorito, le enseña los secretos beneficios de los granos de cacao. Cuando retorna de la selva, el conocimiento de Nina la convierte en una líder de su tribu, a quienes enseña su conocimiento para respetar y proteger su tierra. Marcas de chocolate fino, como esta, están empezando a dejar de ser emprendimientos dispersos, para convertirse en una verdadera industria agrícola. Una que no sólo nos enseña a extraer, sino como en la leyenda de la princesa amazónica, a cuidar y admirar lo que crece en nuestro país.