

## Catador suizo de cacao capacita a productores

**APORTE** Markus Lutz pasó cinco días en La Paz evaluando granos de cacao de cinco regiones del país para que los productores y empresarios logren la calidad que buscan en Suiza.

Tatiana Sanabria / La Paz

La fermentación es uno de los secretos para obtener un grano de cacao de alta calidad, según explica el catador suizo Markus Lutz, que llegó al país para capacitar a 20 productores y acopiadores de este fruto silvestre en el norte del departamento de La Paz.

El taller Evaluación de calidad y cata del cacao silvestre boliviano, que también reunió a empresas dedicadas a la industria del chocolate, se enfocó en evaluar la calidad del grano de cacao a través de la degustación, dar a conocer sus atributos morfológicos e identificar fallas en los procesos que inciden en la calidad del producto.

“La meta es tener contacto con los productores para conocer las actividades que desarrollan y, de esa forma, entender el producto que obtienen. Pero también que conozcan los atributos que demandan empresas extranjeras y el trabajo que eso requiere”, explica el experto, quien además es el director de desarrollo de productos y analítica de la empresa suiza Chocolat Bernrain AG.

Esta mejora significará marcar la diferencia en el mercado.

Este evento se realizó ayer y anteayer por iniciativa de la organización Conservación Internacional (CI), con el apoyo de Fundación Amigos de la Naturaleza, en el marco de un proyecto para generar mercados para el cacao silvestre boliviano en el norte del departamento de La Paz y darle un



Fotos: Conservación Internacional (CI) Bolivia

Proceso de fermentación del cacao, importante para la calidad.

valor agregado al producto.

Durante su visita, Lutz también obtuvo perfiles organolépticos de diferentes granos de cacao silvestre de las regiones Baures y Riberalta, en Beni; Urubichá, en Santa Cruz; y Carmen de Lemerme, en el norte de La Paz, para identificar factores que determinan su sabor y calidad.

Como parte de Chocolat Bernrain AG -una de las empresas suizas más antiguas dedicadas al rubro de chocolate y líder en producción de chocolate orgánico- Lutz desarrolla talleres desde hace ocho años, para mejorar la calidad de productos de cacao en India, Sri Lanka, Costa Rica, Panamá, Perú, Ecuador y Bolivia.

Como catador, siempre se concentra en evaluar el proceso de fermentación y secado del grano, así como las características internas de coloración y textura y, por supuesto, el sabor.

Para ello toma muestras de 100 granos, los pesa para saber si son híbridos o silvestres, evalúa su apariencia externa, los huele, hace el control de humedad -que no debe superar el 7%- las parte para ver su interior y verificar la presencia de moho, y evalúa si el grano es pizarroso, por falta de fermentación, o si es violeta, por un proceso inadecuado de fermentación.

“Bolivia tiene un buen cacao, el sabor es bueno y tiene una buena

variedad de sabores, pero con una buena producción podría mejorar el producto”, afirma, a tiempo de explicar que la producción del mejor chocolate de Sudamérica la disputan Venezuela y Ecuador.

El país cuenta con dos tipos de cacao: el híbrido, que se desarrolla con plantaciones importadas, y el silvestre, que forma parte de un sistema de bosque natural y se encuentra principalmente en la región amazónica y, en menor porcentaje, en el trópico de Cochabamba, Pando y Santa Cruz.

Este tipo de cacao es conocido por su alta calidad, aroma intenso, sabor floral y alto contenido energético, atributos por los que son

valorados en la industria internacional, explica Horacio Lorini, coordinador del proyecto ejecutado por CI en Bolivia.

Esta variedad se encuentra, por ejemplo, en la comunidad Carmen de Lemerme, donde se cultivan 3.000 hectáreas del cacao en medio del monte, lo que genera una producción de entre 100 y 150 quintales del grano anualmente. Esto significa un ingreso de entre 1.050 y 1.200 bolivianos por quintal.

Al considerar el potencial de esta zona y el interés de los comunarios por mejorar la calidad de sus productos, la organización les dio luzes en la producción, el mantenimiento de cultivos y plantas sil-

El experto suizo Markus Lutz durante la capacitación a productores de cacao del norte del departamento de La Paz.



### Gente



#### HOJA DE VIDA

- **Carrera** • Markus Lutz es de nacionalidad suiza y de profesión químico en alimentos.
- **Trabajo** • Inició su trabajo en 1973 en la empresa Thomi & Frank AG, de Basel, Suiza, y desde 1988 trabaja en Chocolat Bernrain AG.
- **Rubro** • Es miembro de seis afamadas empresas de la industria del chocolate.

## Productores de cacao ponen la mirada en el mercado interno

Los productores de cacao silvestre boliviano prefieren poner la mirada en el mercado interno, por la elevada oferta de chocolate de alta calidad de otros países y para dar a conocer la variedad de productos que se elaboran en diferentes regiones del país.

“Lamentablemente, Bolivia no está en el mapa mundial de productores de cacao. Por eso lo importante es ver el mercado interno, que está acostumbrado a consumir chocolate chatarra, sin conocer los atributos que tiene nuestro cacao”, afirma Horacio

Lorini, coordinador del proyecto de cacao de la organización Conservación Internacional.

Según el Instituto Nacional de Estadística, en 2012, Bolivia importó el valor 28,3 millones de dólares tanto en grano como en diferentes derivados del cacao y solo exportó 2,6 millones de dólares.

No obstante, Lorini considera que esta es una buena estrategia, no para competir con productos que están en mejor nivel, sino para ofrecer productos con alto contenido de cacao, que son buenos para la salud.



Una mujer cosecha cacao en el norte de La Paz.



Proceso de desconchado de los granos de cacao.



El secado del grano es determinante en el producto final.