

Recuperación del *germoplasma* de cacao blanco

Ocupar los primeros puestos en los concursos nacionales del cacao y las visitas que los chocolateros más famosos del mundo han realizado a nuestra región en los últimos años, nos ha permitido descubrir que tenemos una riqueza extraordinaria. Es el cacao blanco, catalogado como el "Oro Blanco" de Piura. Pero no sólo basta promocionarlo, sino también exigimos más para mejorar la calidad, y es en este tema que la ONG Progreso, desde el 2006 inició un proceso de investigación, contando ahora con un banco de germoplasma en el distrito de San Juan de Bigote. Los resultados de este trabajo forman parte del documento "Recuperación del Germoplasma de Cacao Blanco en la Región Piura", recientemente editado.

El Perú no aparece como uno de los grandes productores y exportadores de cacao, pero sí está como uno de los países productores de los cacaos orgánicos y más finos del mundo. Piura, es la región más escogida por los productores de chocolates, debido a que producimos cacao blanco, una variedad que en nuestra región tiene aromas diferentes, lo cual hace que los mejores chocolateros del mundo se interesen mucho más para obtener sabores exclusivos en sus productos.

Como cada chocolatero quiere un sabor especial, diferente al resto, los productores cada vez tienen que exigirse más y mantener no sólo la alta calidad del cacao blanco, sino también la variedad de aromas, y esto implica todo un proceso de mejoramiento de sus características organolépticas.

No sólo bastaba producir cacao "a la de Dios", como suelen decir los productores, sino producir ajustándose a los requerimientos de los compradores. Tampoco basta promocionar el cacao y ampliar la producción, sino también mejorar la calidad para los diversos nichos de mercado.

Este detalle ha sido tomado en cuenta por el equipo técnico de la ONG Progreso (Promoción de la Gestión Rural, Económica y Social), quienes desde el año 2006 iniciaron todo un proceso

de investigación, empezando por seleccionar las mejores plantas de cacao blanco de la subcuenca del río Bigote.

"Se inició el trabajo de identificación de plantas promisorias, lográndose seleccionar un total de 1.170 plantas madres. Se implementó un plan de seguimiento y evaluación permanente para conocer su capacidad productiva, color de almendra y tolerancia a plagas, lográndose finalmente seleccionar 657 plantas. Ya en el año 2009, se realizó la recuperación de las plantas con almendras 100% blancas, mediante la instalación de un banco de germoplasma, donde tenemos 24 tipos de cacao blanco", indicó Raúl Tineo, director ejecutivo de Progreso.

Como resultado de este trabajo, no sólo logró instalar un banco de germoplasma en el centro poblado La Quemazón, distrito de San Juan de Bigote; sino también editar la investigación realizada en el documento "Recuperación del Germoplasma de Cacao Blanco en la Región Piura", con el fin de ponerlo a disposición de las diferentes instituciones públicas y privadas que vienen trabajando en la cadena productiva del cacao en la región.

"Es una contribución, desde nues-



Injertando un plantón.

tra institución, al desarrollo y mejoramiento de la competitividad del sector cacao; pero sobre todo, contribuir a la protección y recuperación del material genético de alta calidad y productividad, promoviendo a Piura como la región productora de cacao fino y de aroma", señala su director.

¿QUÉ ES UN BANCO DE GERMOPLASMA?

Son centros de recursos para material vegetal vivo, cuya función principal es la de establecer y mantener colecciones de material vegetal, ya sean semillas, cultivo de tejidos, plantas en crecimiento activo y polen, entre otras. Todo esto, material genético responsable de las características de una planta, se transmite de una generación a otra, para el futuro beneficio de la humanidad y del medio ambiente.



Mazorcas de cacao blanco.



Yunder Cuchilla Tapia, especialista en cacao, realiza los injertos para mejorar la calidad del cacao blanco.

INJERTOS
Yunder Cuchilla Tapia, responsable de Progreso en la investigación, recuerda que empezó su trabajo seleccionando las mejores plantas de cacao blanco de la subcuenca. Puso mucha atención a características como: cantidad de almendras blancas por mazorca, tamaño de la almendra, cantidad de producción de almendras al año, y otras particularidades propias de un trabajo científico.

"Dentro de esta recuperación hemos tenido en cuenta el sabor, es decir el aroma a nivel de pulpa y también la calidad de almendra. Son 24 tipos de cacao blanco, cada uno tiene un aroma propio. Unos más dulce, otros más ácido, otros con aroma a banano, otros a frutas, etc.", señala el especialista en cacao.

Mientras los 24 tipos de cacao dan sus frutos, es cuestión de seleccionar a los de mejor calidad, para realizar injertos en las parcelas de los productores que quieren tener una mayor producción y de la más alta calidad.

"En la parcela (banco de germoplasma) hemos instalado cacao de buena calidad organoléptica, que son de color blanco y de buen tamaño. En esta área, (1,5 Ha.) hemos concentrado todo este material vegetativo, de donde se obtendrán las varas yemas para después hacer los injertos (reproduc-



El tamaño de la mazorca de cacao es una de las características de la calidad, además de la cantidad de almendras.

ción asexual) en patrones (plantones) de nuevas áreas de cultivo", señaló Eduardo Espinoza, propietario de la parcela y especialista de Cepicafé en cacao.

MEJORAR Y AMPLIAR PRODUCCIÓN

La subcuenca de Bigote, comprende las zonas de Bigote, La Quemazón, La Pareja, Barrios y Los Ranchos, este último en el distrito de Canchaque. En todo este sector los cacaoeros se preparan para ampliar su producción y algunos prefieren dejar el arroz para dedi-

carse al "oro blanco". Esta es la zona donde se produce más cacao blanco y la zona que ha concitado el interés de los chocolateros. Pedro Jiménez, en total tiene ocho hectáreas de terreno, de las cuales 3,5 hectáreas son dedicadas al cultivo de cacao, asociado a otros productos, "ya tengo como 40 años en cacao, pero en producción orgánica más o menos 5 años. Si se trata de mejorar la calidad

del cacao blanco, ahí están mis plantones para hacer los injertos", señala con mucho entusiasmo.

En esta subcuenca se producen entre 250 a 300 hectáreas de cacao, las mismas que producen alrededor de 38 toneladas. Con los resultados del banco de germoplasma, se espera producir 100 toneladas.

EL DOCUMENTO
"Recuperación del Germoplasma de Cacao Blanco en la Región Piura", documento recientemente editado por Progreso, detalla las siguientes conclusiones:

La investigación se ha realizado teniendo en cuenta el potencial productivo y genético, para lo cual se ha implementado formatos básicos con datos de estudio de caracterización del cacao, para la recopilación de información, estudio que se ha realizado entre el 2008 y 2009.



Cacao seco.

Resaltan tipos de 24 plantas madres elites, con potencial productivo, de almendra blanca, y con borde rosado, de las cuales se cosechó el material vegetativo que bajo prácticas de injertos se concentró en el área de implementación del banco de germoplasma del cacao que cuenta con 1,850 plantones injertados, ubicado en centro poblado de La Quemazón.

IMPORTANTE CONOCER

Las mazorcas de cacao blanco tienen entre 19 y 30 almendras. Con este material adecuado del banco de germoplasma, las mazorcas deben tener entre 45 a 60 almendras.

La producción anual en Piura oscila entre 600 y 700 kilogramos de cacao seco por hectárea. Con este material recuperado, la producción debe ser entre 3 y 4 toneladas.

Los productores de Piura, asociados a Cepicafé, por tres años consecutivos han logrado ocupar los primeros puestos en los concursos nacionales de cacao. En este año se hicieron merecedores al Cacao de Oro del Perú y junto a cacaoeros de otras regiones también ganaron el VI Concurso Nacional de Calidad en Cacao.



Don Pedro Jiménez, tiene 40 años dedicado al cultivo de cacao, asociado a otras plantaciones como el banano.