

Empresas (F)

MAÑANA / SALUD

El estrés detona una serie de molestias y enfermedades



nuevovivir@granasa.com.ec



La variedad es altamente productiva, por hectárea se cosecha 60 quintales

Empresarios de varios países han invertido comprando haciendas en el país

EL CACAO CCN-51

CAUTIVA AL MUNDO

 LINA ZAMBRANO
 zambranol@granasa.com.ec

■ GUAYAQUIL

Al inicio se lo vio como el patito feo del sector del cacao. Y es que la variedad CCN-51 generaba más mazorcas, subía la producción, pero todavía debía mejorar su sabor; con los años se descubrió que la clave estaba en la forma de fermentarlo y secarlo. Tras encontrar la clave, el cacao CCN-51 ecuatoriano llegó a ser apreciado por el mundo.

“Una de las ventajas es su alta productividad, se puede cosechar hasta tres toneladas por hectárea, unos 60 quintales y hay haciendas que han logrado producir más, mi hacienda produce 55 quintales por hectáreas y seguimos aumentando”, dijo a Diario EXPRESO Miguel Ángel Pérez, vicepresidente de la Asociación de Productores de Cacao de Ecuador (Aprocafa).

Pérez agregó que un 90 % del cacao sembrado pertenece a pequeños productores.

El experto destacó que el CCN-51 tiene un sabor a almendra y madera. “Es un cacao que tiene éxito en el mercado internacional”.

El CCN-51 nació con mala fama, porque se lo fermentaba y secaba mal. “Unos 15 años después, con el apoyo de Aprocafa se cambió la historia”.

En la actualidad la variedad de este cacao es apreciado por el mundo, según Sergio Cedeño, miembro de Aprocafa y dueño de hacienda de cacao.

Cedeño explicó que otros beneficios del CCN-51 es su auto-compatible, es decir no necesi-

PARA SABER

► La Cumbre

Guayaquil será sede de la Cumbre Mundial de Cacao, el lunes 20 y martes 21 de mayo de este año, en el Centro de Convenciones. Habrá rueda de negocio, concurso y charlas.

► Aprocafa

La Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma es un gremio de productores cacaoteros fundada en 1996.

► Costo de sembrar

Sembrar una hectárea de cacao en Ecuador cuesta unos 1.100 dólares.

ta de polinización cruzada para su adecuada fructificación. También se caracteriza por ser un cultivo precoz, pues inicia su producción a los 24 meses de edad. Además tiene un alto porcentaje de manteca (54 %) lo que hace muy cotizado por las industrias.

El gremio exporta el cacao CCN-51 a Estados Unidos, Europa, entre otros destinos.

Cedeño es el propietario de la hacienda donde por primera vez se hizo un cultivo extenso de esta variedad de cacao, en la hacienda Las Cañas, que tiene 340 hectáreas de cacao CCN-51 cultivado. Unas plantas que tienen 30 años de edad y que han mantenido su característica genética y productividad (55 sacos por hectáreas), según Cedeño.

Para sacarle el mejor sabor a esta variedad de cacao, el gremio se unió con el Instituto Na-

LA HISTORIA

Nació resistente a la enfermedad escoba de bruja

■ En 1965 el agrónomo Homero Castro Zurita creó el denominado cacao clonal CCN-51, que significa Colección Castro Naranjal y el 51 es la numeración de la planta que dio el buen resultado, al cruzar un cacao trinitario con una de la Amazonía ecuatoriana, explica a EXPRESO Sergio Cedeño, miembro de Aprocafa y dueño de hacienda de cacao.



El abuelo de Cedeño, César Amador Baquerizo,

quien era amigo de Castro y le dio el apoyo para que

siembre las primeras plantas de esta variedad en la hacienda La Sofía, esto fue por 1968.

Allí ya se vio que la nueva variedad era resistente a la enfermedad la escoba de bruja, causada por un hongo y que en 1930 provocó que bajen las exportaciones de cacao de Ecuador, lo que generó una crisis económica y política en el país.

cional de Investigaciones Agropecuarias (Iniap), para buscar la mejor forma de fermentar y secar, dado que tiene más pulpa. “El cacao CCN-51 también debe ser considerado de fino aroma, porque se ha logrado resaltar su buen sabor”, manifestó Cedeño.

Resaltó que hay pruebas de que esta variedad cautiva al mundo. Hace cinco años llegó al Ecuador la empresa chocolatera M&M Mars y compró la hacienda la Chola, de 500 hec-

táreas de CCN-51, en la vía a Cerecita.

Tiempo después llegó un empresario francés, Jean Paul Burrus, compró dos haciendas grandes: una en Balao y otra en Lorenzo de Garaicoa, cerca de Milagro. Y hace un año, una compañía alemana compró una hacienda en Quevedo, llamada Agrotropical, todas sembradas con cacao CCN-51. “Entonces los inversionistas extranjeros de Estados Unidos, Francia y Alemania han venido

a invertir en Ecuador, atraídos por el cacao CCN-51”.

Agregó que lo más importante es que los pequeños productores han podido mejorar su calidad de vida. “No son ricos, pero lo importante es que no están en la pobreza extrema”.

Todo da prueba de que la variedad CCN-51 es algo más que un ‘hermoso cisne’.

Es un tipo de cacao que también puede traer más divisas al país, por su calidad y sabor.

NOVEDADES

INTERNACIONALES

AEROLÍNEA

Iberia crece 8 por ciento en Cuba

La aerolínea española Iberia registró un crecimiento del 8 % en sus vuelos a Cuba en 2018 y quiere “seguir apostando” e incrementar su presencia en este destino, dijo el presidente de la compañía, Luis Gallego.

El ejecutivo llegó el jueves a La Habana para celebrar las siete décadas de la aerolínea volando al país caribeño. **EFE**

TIENDA

Walmart cierra on line en Brasil

La cadena estadounidense de supermercados Walmart anunció la suspensión de la venta de sus productos por internet en Brasil con el argumento de que representa “una parte mínima” de las ventas totales de la compañía. De acuerdo con la nota divulgada, la subsidiaria en Brasil de la red de supermercados desarrollará una nueva estrategia de contenido “multicanal” para el comercio en línea. **EFE**



TECNOLOGÍA

Google baja el precio del Pixel

La apuesta de Google por consolidarse como un jugador principal entre los fabricantes de teléfonos móviles ha coincidido con las primeras señales de saturación en este mercado, lo que ha llevado a la empresa a ceder y rebajar a la mitad el precio de sus Pixels. Google presentó en I/O los Pixel 3a y 3a XL por 399 y 479 dólares, respectivamente. **EFE**



Ecuador: Sede Mundial del Cacao más Valioso

Exposición Comercial + Concurso de Catación “PEPA DE ORO” + Día de Campo + Rueda de Negocios

MAYO 20 AL 22

CENTRO DE CONVENCIONES DE GUAYAQUIL



www.cumbrecacao.com / www.expoplaza.ec Cumbremundialdecacao

Congreso Técnico Científico Internacional “Del Grano de Cacao a la Barra de Chocolate”

Inscripciones abiertas:
 congresos@expoplaza.ec
 Telf.: (593 4) 292 5411

VALOR \$390+IVA