

# El cacao dominicano, apreciado en mercados exigentes

Duarte, con 943,349 tareas cultivadas, lidera las provincias productoras



*Entre octubre 2015 y septiembre 2016, el cacao en grano generó divisas por US\$222.7 millones/Gabriel Alcántara. 11 junio 2018*

El agricultor dominicano ha sabido sacar provecho a la fertilidad de la tierra donde vive. Sus manos cosechan alimentos que pueden ir directo a la mesa de su familia o ser enviados al exterior para la elaboración de productos con gran demanda en el mercado, como sucede con el chocolate, un derivado del cacao.

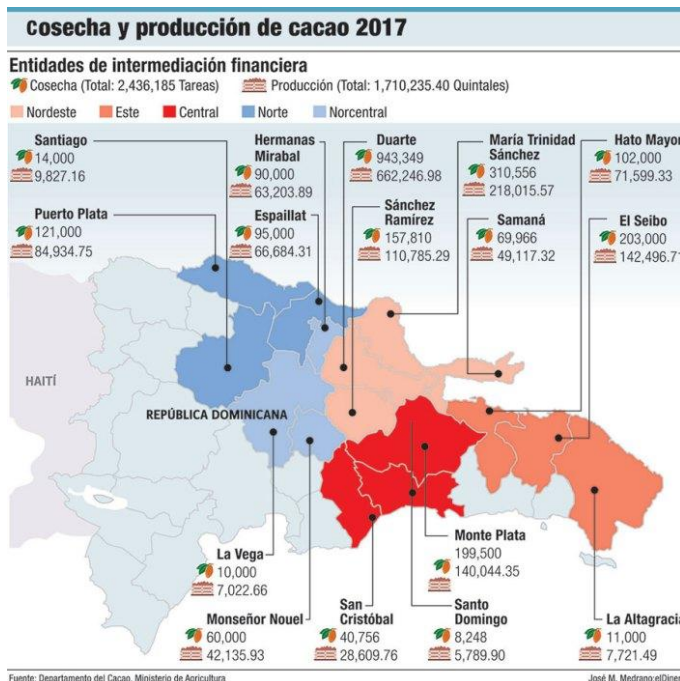
En 2017 República Dominicana contaba con unas 13,478,638 tareas destinadas a la agricultura, de las cuales el área de cacao ocupaba 2,436,185 tareas (un 18%). La distribución de este cultivo está concentrada en 16 provincias, siendo Duarte la de mayor producción, con 943,349 tareas.

María Trinidad Sánchez, con 310,556 tareas, ocupa el segundo lugar entre las provincias de mayor plantación de cacao.

Hace unos días el presidente Danilo Medina realizó una de sus “visitas sorpresa” a esta demarcación y prometió más apoyo estatal para el fomento y renovación de 7,000 tareas de cacao, así como para la construcción de infraestructuras que faciliten su producción, transporte y comercialización.

El Seibo, con 203,000 tareas, ocupa el tercer lugar en extensión de cacaotales. Entre las demarcaciones que más destinan su suelo a este cultivo figuran, además, Monte Plata, que destina 199,500 tareas; Sánchez Ramírez, 157,810 tareas, y Puerto Plata, 121,000 tareas.

Las de menor cosecha son La Altagracia, con 11,000 tareas; La Vega, con 10,000 tareas y Santo Domingo, con solo 8,248 tareas.



La calidad en la cosecha y proceso de fermentación permiten que el cacao dominicano gane el reconocimiento internacional y hoy, por el aporte económico que hace a las familias y a las industrias exportadoras, se considera un producto de suma importancia a nivel nacional.

Entre octubre 2015 y septiembre 2016, el país generó divisas por US\$222.73 millones, por las exportaciones de 70,820 toneladas métricas de cacao, según los datos del Departamento de Cacao del Ministerio de Agricultura.

A septiembre de 2016, Holanda recibió 17,406 toneladas métricas de cacao dominicano, que generaron US\$57.06 millones al país. Asimismo, Estados Unidos aportó US\$44.41 millones por la compra de 14,162 toneladas métricas.

Bélgica, que aunque no produce cacao tiene el reconocimiento global por sus apetitosos chocolates, compró materia prima por US\$42.2 millones, unas 13,644 toneladas métricas.



*El volumen total de exportación de cacao en grano ascendió a 70,820 toneladas métricas.*

El cacao dominicano llegó, aunque en menor cantidad, hasta países como Polonia (US\$1.9 millones), Malasia (US\$1.4 millones) y Corea del Sur (US\$23,320).

# Empresas líderes

Roig Agro Cacao, Conacado, Rizek Cacao y Biocafcao son las principales industrias exportadoras de cacao en grano de República Dominicana.

La familia Rizek, que produce cacao desde hace más de un siglo, recibió en 2013 el premio “Cacao de Excelencia”, por la destacada calidad de los granos provenientes de su finca La Esmeralda.

Conacado inició la agrupación de los productores en 1985 y hasta 2010 operó bajo la figura jurídica de Organización no Gubernamental.

Roig Agro Cacao, fundada en el año 1967 por Gabriel Roig Roselló y Diego Pérez, opera desde San Francisco de Macorís.

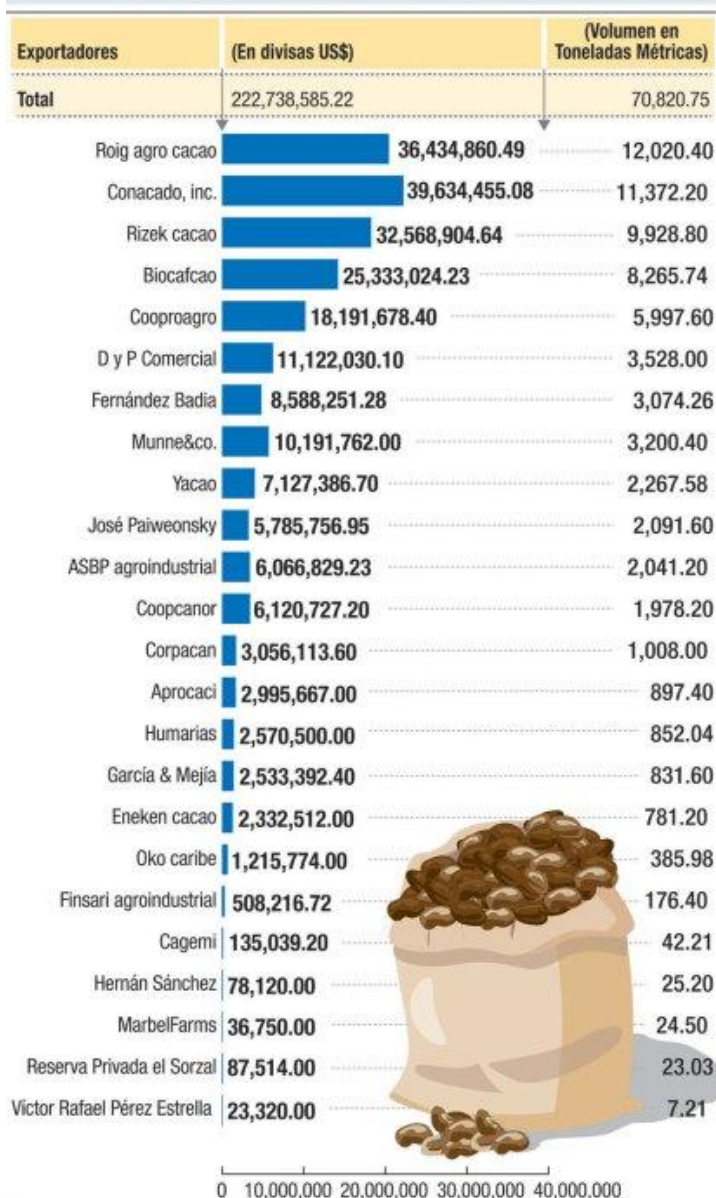
Con la exportación de 12,020 toneladas métricas (US\$36.4 millones) entre octubre de 2015 y septiembre de 2016, Roig Agro Cacao lideró la primera posición, seguida por Conacado con US\$39.6 millones (unas 11,372 toneladas métricas). En tercera la posición quedó Rizek Cacao, al exportar 9,928 toneladas métricas, que le generaron divisas por US\$32.5 millones.

“Ser de las empresas que lidera la exportación de cacao en grano nos satisface y a la vez nos genera un compromiso”, asegura Ángel Villanueva, gerente general de Biocafcao.

“Todo se logra con buen trato a los productores asociados, basado en la política de ganar-ganar, porque para tener buena exportación hay que cuidar al productor”, añade.

Biocafcao compra el 70% del producto que exporta a unos 6,000 pequeños productores y el resto lo produce en sus plantaciones. Entre octubre 2015 y septiembre 2016 ocupó el cuarto lugar de las empresas exportadoras de cacao en grano, al vender 8,265 toneladas métricas, equivalente a US\$25.3 millones.

## Exportación de cacao en grano, por industrias (octubre 2015-septiembre 2016)



Fuente: Departamento del Cacao, Ministerio de Agricultura

José M. Medrano:elDinero



Villanueva resalta que el cacao, como un commodity, tiene un precio que varía en el mercado internacional. “Ahora mismo cuesta 2,500 dólares una tonelada, más una prima que otorgan por calidad que puede variar de entre US\$100 a US\$350”.



*La calidad en la cosecha y proceso de fermentación permiten que el cacao dominicano gane el reconocimiento internacional.*

Hace más de tres décadas que la Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos (Conacado) empezó a organizar a los pequeños productores. En la actualidad cuenta con 9,200 pequeños cacaocultores.

“Aquí hay buena materia prima, pero se necesitan políticas públicas claras para darle un uso adecuado a esas tierras, renovarlas y ponerlas a producir 200 o 300 libras por tarea, en vez de 30 libras como lo hacen ahora”, considera Isidoro de la Rosa, presidente de la Conacado.

Entre los factores que a su juicio impiden una mayor exportación de cacao hacia el mercado europeo cita la falta de estímulos para atraer inversiones extranjeras y de un programa más agresivo de titulación de tierras. Además, las deterioradas infraestructuras de manejo post cosecha.

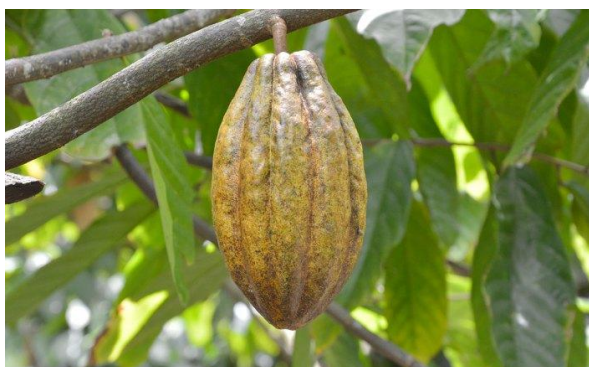
# Comercialización

Pese a los males que señala la Conacado, Villanueva, de Biocafcao, muestra optimismo. “La exportación de cacao está recuperándose en este año, luego de culminar el año anterior con una merma de alrededor del 45%, con respecto a 2016, cuando se alcanzó una cifra récord de más de 70,000 toneladas exportadas”, explica.

Para el encargado del Clúster del Cacao Dominicano, Gabriel Podestá, un sello de calidad para el cacao permitiría ampliar la cantidad de exportación del producto.

“El cacao es un gran producto de exportación, actualmente no se está explotando al máximo por la falta de un sello de calidad y tenerlo, sin duda, nos pondría en otro nivel”, enfatiza Podestá. Resalta que en la actualidad el clúster agrupa a 30 industrias, tanto exportadoras como las empresas que utilizan el cacao como materia prima.

La creación de este clúster parte de una iniciativa de la Asociación de Industria de República Dominicana (AIRD) y el Consejo Nacional de Competitividad (CNC). Ambas entidades buscan potenciar el sector cacaotero, aprovechando sus perspectivas favorables de crecimiento y para proteger a la industria exportadora.



Entre enero y abril de 2018, el monto otorgado a la producción de cacao creció un 28.7%.



# Financiamiento

Durante los primeros meses de este año, el crédito a la producción y comercialización de cacao ha tenido un significativo aumento. Entre enero y abril de 2018, el monto otorgado a la producción de cacao creció un 28.7%, al pasar de RD\$135.4 millones en 2017 a RD\$174.3 millones en este año.

Asimismo, el financiamiento destinado a la comercialización de cacao tuvo un aumento absoluto de RD\$134.9 millones, según los datos del Banco Agrícola. Sin embargo, la cantidad de préstamos para la producción se redujo, al pasar de 224 hasta abril de 2017 a 209 en igual período de 2018.