



CACAO 100% TICO PARA EL DELEITE DE TODOS

- *Por primera vez, los amantes del cacao y sus derivados podrán disfrutar de un Gastro Tour inspirado en esta fruta y sus derivados, gracias a platillos únicos que estarán durante 8 semanas en el menú de 15 restaurantes.*
- *PURO CACAO GASTRO TOUR se enmarca dentro de un proyecto mayor de varios años de trabajo con asistencia técnica y financiamiento e inversión de proyectos productivos en los diferentes eslabones de la cadena de producción cacaotera en el país.*
- *Desde el 2010, la Organización Internacional del Cacao ha reconocido a Costa Rica como un destacado país productor y exportador de cacao 100% tipo Fino a nivel mundial. En la actualidad, solo un 5% de la producción mundial de cacao recibe esta calificación.*
- *El tipo de cacao que Costa Rica produce posee un perfil sensorial complejo con aromas y sabor únicos: frutos ricos con notas aromáticas frutales, herbales y florales. Perfecto para enriquecer el arte culinario costarricense.*

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD) y la organización británica Proyecto Edén, se unen para fortalecer al sector cacaotero nacional a través de un proyecto único en su tipo llamado PURO CACAO GASTRO TOUR 2023. Lo mejor de la creatividad culinaria nacional, teniendo al cacao como ingrediente de inspiración.

Esta Primera Experiencia Gastronómica con cacao 100% tico da inicio el próximo 28 de julio, manteniéndose durante 8 semanas consecutivas, culminando el 01 de octubre. Tiempo en el que se invita a los amantes del cacao, chocolate y de nuevas experiencias culinarias a disfrutar de una serie de platillos creados exclusivamente para esta actividad gastronómica.



PURO CACAO GASTRO TOUR, en esta su primera edición, facilita un espacio de conexión comercial entre 20 productores independientes y organizaciones de productores con 15 restaurantes ubicados en San José (Barrio Escalante, Barrio Amón, Paseo Colón, Barrio Otoya, Central, Escazú), Heredia (San Isidro y Belén), Puntarenas (Manuel Antonio y Monteverde).



Menú inspirado en cacao
100% tico

Lista de restaurantes participantes:

Árbol de Seda, Cafetería y Galería Alma, Arenas del Mar (Cayuga Collection), Café Rojo, Casa Rojas, Conservatorium, Doma, El Cacaotal, Isolina, La 22, Orvieto, Simple Fresh Eatery & Coffee Bar, Tournant del Campo, Tournant Otoya y Senda (Cayuga Collection).

Miguel Ángel Arvelo Sánchez, Jefe de Gabinete y Representante del IICA en Costa Rica comentó: *“Para nadie es un secreto que el cacao y sus derivados son productos tradicionales en la gastronomía latinoamericana, y en el caso en particular de Costa Rica, es un producto con una riqueza histórica que se remonta desde la época colonial. Ciertamente trabajar en su fortalecimiento y dinamización económica es un reto que asumimos con compromiso y dedicación”*

Según el Censo Nacional de Cacao del 2021, Costa Rica cuenta con 3.055 hectáreas cultivadas con unos 2.416.354 árboles, los cuales son cuidados por unas 1.524 familias rurales que se dedican a este cultivo. PURO CACAO GASTRO TOUR reúne a productores independientes y organizaciones productoras de distintas zonas del país, representando a unas 250 familias de productores de cacao.

Marlene Villanueva, Directora Ejecutiva a.i. del Sistema de Banca para el Desarrollo señaló: *“La visión del SBD está orientada hacia el fortalecimiento de los productores, con el reto de crear y mantener el ecosistema en torno a este cultivo y así generar un encadenamiento sólido con miras a la apertura de más mercado para el cacao y sus derivados”*.



MUCHO MÁS QUE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

La unión del IICA y el SBD contempla mucho más que una experiencia gastronómica. Desde un inicio significa la formulación e implementación de un programa por medio del financiamiento e inversión de proyectos productivos en los diferentes eslabones de la cadena, que contribuyeron a mejorar y fortalecer las condiciones socioeconómicas, principalmente de ingresos y de empleo en las zonas rurales del país.

El programa enfoca sus labores en la atención y fortalecimiento de organizaciones de productores cacaoteros en las tres regiones del país que históricamente han sido las zonas productoras de cacao: Huetar Norte, Huetar Caribe y Brunca.

Tan solo en su primer año de ejecución, el programa logra evaluar a un total de 13 organizaciones en temas de capacidades socio-organizativas, actividad que contempla la participación de más de 400 productores de cacao. Además, logra georreferenciar y mapear a 224 fincas, identificando 1.173 hectáreas con potencial para siembra nueva de cacao y 414 hectáreas para renovación de cacaotales.

Uno de los grandes retos que se determina es la posibilidad de dotar a las organizaciones y productores con acuerdos comerciales para colocar su producto a nivel local e internacional. Ante este desafío, a inicios del 2022, Proyecto Edén, una organización socioambiental de origen británico, une el programa agroforestal que está desarrollando en el país al Programa de Financiamiento de Cacao del SBD y del IICA.

Alexandra Dixon, Directora Proyectos Especiales de Proyecto Edén en Costa Rica afirmó: *"Costa Rica es el único país centroamericano con el reconocimiento del 100% de su producción y exportación de cacao como Fino o de Aroma, esto tiene una gran significancia en términos de la calidad con la que los cacaoteros han trabajado y desean seguirlo haciendo."*

Dixon complementa: *"Debido a lo anterior, para Proyecto Edén tiene sentido la promoción de la reincorporación del cultivo de cacao bajo un modelo de conservación de bosques en el Corredor Biológico Peninsular"*

Proyecto Edén cuenta actualmente con una alianza con Hotel Chocolat, empresa británica privada, pionera en la industrialización y comercialización de cacao en el Reino Unido, la cual posee un gran sentido ético y de sostenibilidad buscando el bienestar del productor, garantizado comprar el cacao producido, eliminando así gran parte del riesgo final para los productores.



Arvelo Sánchez del IICA agregó: "Aunar esfuerzos con el Sistema de Banca para el Desarrollo y con Proyecto Edén con el objetivo de mejorar e incrementar la competitividad de la cadena del sector cacaotero costarricense ha sido un acierto con importantes hitos y éxitos tal como el que hoy estamos anunciando, al lograr un espacio de encuentro comercial entre productores locales y el bullente y dinámico sector gastronómico del país."