



En alianza con:



XVI SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE





**EL CACAO
PERUANO ES MÁS
QUE UN CULTIVO:
ES HERENCIA,
IDENTIDAD Y
FUTURO. ESTA
REVISTA RECOGE
LAS VOCES QUE
LO CULTIVAN, LO
TRANSFORMAN Y
LO CONVIERTEN EN
ESPERANZA.**

REVISTA DEL XVI SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE 2025

*17 al 20 de Julio en
el Centro de Convenciones de Lima*

Revista producida por:



Director: Manuel Boluarte

Editora: Alejandra Thais

Redacción: Claudia Lescano, Luz
Benites, Juan José Vega, Elías Ingaruca y
Alejandra Thais

Diseño e ilustración: Luz Benites

Presentación

Este 2025, el Salón del Cacao y Chocolate celebra una nueva edición con más fuerza, sabor y propósito. Nuestra revista llega para acompañar este encuentro emblemático del sector cacaotero y chocolatero peruano, como testimonio del esfuerzo colectivo por reconocer nuestra herencia ancestral y proyectarla al mundo.

Reunimos historias de identidad, innovación, sostenibilidad y, sobre todo, resiliencia. Voces de productoras y productores de Huánuco, Piura, el Vraem, Amazonas, San Martín y otras regiones que han hecho del cacao una herramienta de transformación económica, social y cultural. Muchos provienen de territorios marcados por el conflicto armado interno y el cultivo ilegal de coca. Hoy, esas tierras impulsan un cultivo que genera ingresos sostenibles, promueve la paz y devuelve dignidad.

Historias como las de Rosaura Laura o Susi Berrocal revelan el poder del cacao como alternativa de desarrollo con rostro humano. También conocerás marcas como Asheti, Elemento, Vizcachoc y Kusty, que elaboran chocolates con identidad y compromiso. Desde Tingo María, Kaori ha conquistado París; Ovaldizán, creada por jóvenes, ha sido reconocida por su calidad; y Evand's combate la anemia infantil con tabletas fortificadas.

Además, recorrerás los orígenes milenarios del cacao en la Huaca Montegrande, junto al arqueólogo Quirino Olivera, cuyo trabajo podría remontar el origen del cacao al Perú. También leerás a Juan José Vega Miranda, quien aporta una mirada histórica sobre el Salón del Cacao y Chocolate, desde su primera edición y su impacto en la cultura cacaotera del país.

Incluimos, además, reflexiones de autoridades como Anaximandro Rojas (APPCACAO), Ángel Manero (Midagri), Carlos Figueroa (Devida), Antonio Pulgar (Gobierno Regional de Huánuco) y Leonardo Rosas (Dircetur Piura), quienes coinciden: el cacao es parte de nuestro legado y una palanca para el desarrollo sostenible.

Desde el Marañón hasta el Vraem, esta publicación es una declaración de orgullo, resistencia y visión compartida. En cada historia, una lección de dignidad; en cada proyecto, una semilla de cambio.

Te invitamos a leer esta revista como se disfruta una buena barra de chocolate: con atención, apertura y placer. Que estas páginas te conecten con el alma del cacao peruano y con quienes lo cultivan, lo transforman y lo celebran.

¡BIENVENIDOS AL XVI SALÓN DEL CACAO Y CHOCOLATE 2025!

Índice

| | |
|---|----|
| Presentación | 2 |
| Índice..... | 3 |
| “El Perú no solo es cuna del cacao, también lidera en calidad e innovación” | 5 |
| Perú: Cuna del Cacao y Corazón del Chocolate..... | 7 |
| Cacao con identidad: El sabor de un Perú que elige el desarrollo sostenible | 9 |
| Huánuco no solo produce cacao: Exporta calidad, talento y futuro..... | 11 |
| Piura proyecta su cacao al mundo como una oportunidad de crecimiento..... | 12 |
| Huaca Montegrande: La cuna sagrada del cacao y su historia milenaria | 13 |
| Cacao y chocolate: Excelsa simbiosis | 16 |
| Kusty: Transformando el cacao en oportunidades para más de 80 familias..... | 20 |
| El sabor del cambio: Elemento dignifica el cacao Awajún con cada tableta..... | 22 |
| Cacao y resistencia: La empresa familiar que renació tras el conflicto armado interno en el Vraem | 24 |
| Del laboratorio al campo: El cacao ecológico de Kimbiri que conquista | |

| | |
|---|----|
| paladares..... | 26 |
| Cacao que empodera: Mujeres de Piura construyen comunidad, autonomía y chocolate..... | 28 |
| Susi Berrocal: La lideresa que rompió barreras con el cultivo de cacao | 30 |
| Desde Satipo, Vizcachoc convierte el cacao en motor de desarrollo familiar | 32 |
| Chocolate con rostro comunitario: Cooperativas del Alto Huallaga destacan por su valor agregado | 34 |
| Asheti: El chocolate huanuqueño que nació en Tingo María y quiere cruzar fronteras..... | 36 |
| Chocolates contra la anemia: Cruzada saludable de Evand's desde Huánuco.. | 38 |
| Chocolates Ovaldizán: Sabor, identidad y calidad con sello huanuqueño | 40 |
| Kaori, el chocolate de Tingo María que conquistó París..... | 42 |
| Todo lo que trae el Salón del Cacao y Chocolate 2025: innovación, sabor y experiencias únicas..... | 44 |
| Mapa..... | 46 |

“El Perú no solo es cuna del cacao, también lidera en calidad e innovación”



Para Anaximandro Rojas, presidente de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO), el evento se ha convertido en una vitrina clave para promover la calidad y diversidad del cacao peruano, tanto a nivel nacional como internacional.

“En estos 15 años se ha avanzado mucho en la promoción del cacao peruano”, afirma. “Sobre todo porque tenemos una biodiversidad genética única: de los 25 clones existentes en el mundo, 16 los tiene el Perú”. Esta riqueza, sumada a los avances en innovación, han permitido que el país se posicione como uno de los referentes internacionales en producción de cacao fino y de aroma.

Innovación, calidad y competitividad

Rojas destaca que uno de los pilares del Salón es la innovación. Desde chocolates con ingredientes nativos como ajíes amazónicos hasta nuevas formas de presentación y uso, los emprendedores y cooperativas han



apostado por diferenciarse. “La calidad de nuestro chocolate cada vez está mejorando”, asegura. Esto se debe, en parte, al mejor manejo de la poscosecha y al compromiso por conservar y trabajar con cacaos de alta calidad genética.

Además, los concursos y premiaciones dentro del evento, como el Concurso Nacional del Chocolate Peruano y el Concurso Nacional Cacao de Calidad, impulsan la mejora continua. “En París, muchas de nuestras organizaciones y emprendedores han sido premiados, lo que refleja el nivel que está alcanzando nuestro chocolate”, comenta con orgullo.

El Salón reunirá a más de 200 expositores entre productores, chocolateros, expertos, exportadores e importadores. Se espera superar los 60 millones de soles en ventas, tanto en productos como en acuerdos generados en las ruedas de negocios nacionales e internacionales.

“Cada año asumimos nuevos retos. Buscamos seguir posicionando nuestro cacao y también aumentar el consumo interno. Queremos superar ese medio kilo por persona que se consume anualmente en el Perú”, señala Rojas. Según explica, también ha crecido notablemente la exportación de derivados del cacao, no solo del grano.

Entre las novedades de esta edición están la sala de Tecnología e Innovación, el encuentro nacional de mujeres cacaoteras y una fábrica de chocolate interactiva. Estas iniciativas apuntan a fortalecer la cadena de valor desde una mirada inclusiva, educativa y sostenible.

Un punto de encuentro regional

El Salón no solo convoca a actores del Perú, sino también a representantes internacionales. Esta edición contará con la participación de productores y expositores de Colombia, Ecuador y México, así como expertos del sistema Fairtrade, que realizarán el III Foro de Cacao Fairtrade como parte del evento.

Para Rojas, este intercambio es clave para seguir construyendo alianzas, compartir experiencias y fortalecer el reconocimiento del cacao peruano en el mundo. “Esperamos concretar buenas ventas, tanto de granos como de derivados, y seguir mostrando al mundo lo que el Perú tiene para ofrecer”.

El XVI Salón del Cacao y Chocolate es más que una feria: es una celebración de la biodiversidad, el esfuerzo y la innovación de miles de peruanos y peruanas que apuestan por el cacao como motor de desarrollo.

Perú: Cuna del cacao y corazón del chocolate

Por: Angel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario y Riego

El XVI Salón del Cacao y Chocolate Internacional 2025, que se llevará a cabo del 17 al 20 de julio en el Centro de Convenciones de Lima, se presenta como una vitrina de innovación, sostenibilidad y crecimiento para el sector cacaotero peruano. Bajo el lema “¡Cacao: Herencia del Perú al mundo!”, este evento reafirma nuestro liderazgo global como epicentro del cacao fino de aroma.

El cacao peruano es reconocido por su diversidad genética única, con variedades como el Blanco de Piura, Nacional Puro de San Ignacio, Marañón de Jaén, Chuncho del Cusco y Montaña de Junín, que destacan por su calidad y aroma excepcionales. En 2024, las exportaciones de cacao y derivados alcanzaron un récord histórico de casi US \$ 1300 millones, consolidando al cacao como uno de los cinco productos





de mayor agroexportación del país (arándanos, uvas, paltas y café). Este crecimiento fue impulsado por una demanda global creciente y precios internacionales que oscilaron entre US \$ 5000 y US \$ 12 500 por tonelada.

Las mayores colocaciones de producto y los mejores precios internacionales han convertido al Perú en el octavo exportador mundial de cacao en grano.

El cacao no solo es una fuente de ingresos, sino también un motor de desarrollo rural. Más de 90,000 familias en 16 regiones del país dependen de este cultivo, generando más de 12 millones de jornales laborales en el campo.

Desde el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), estamos comprometidos con el fortalecimiento de la cadena productiva del cacao. Este año, designaremos agregados agrícolas para promover acuerdos sanitarios y facilitar el acceso de nuestros productos a nuevos mercados internacionales.

Además, implementaremos un programa de desarrollo del cacao

que busca elevar la producción y competitividad del sector, beneficiando principalmente a los pequeños productores.

Este evento es una oportunidad única para fortalecer alianzas, compartir conocimientos y proyectar al Perú hacia el mundo. Este evento reafirma nuestro compromiso con la calidad, la sostenibilidad y el desarrollo del sector cacaotero.

Invito a todos los presentes a aprovechar esta plataforma para impulsar juntos el futuro del cacao peruano. ¡Bienvenidos al XVI Salón del Cacao y Chocolate Internacional 2025!

Cacao con identidad: El sabor de un Perú que elige el desarrollo sostenible

**Por: Carlos Antonio Figueroa Hinostroza, presidente ejecutivo de la
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida)**





El Salón del Cacao y Chocolate es más que una feria, es la celebración de lo que somos capaces de lograr cuando apostamos por nuestras potencialidades lícitas. Esta es una acción conjunta entre instituciones públicas y privadas, sobre todo, es el fruto del esfuerzo de miles de familias agricultoras que decidieron transitar hacia una economía legal, construyendo un país mejor desde el campo.

Hoy tenemos la oportunidad de demostrar al Perú y al mundo el impacto del desarrollo alternativo, integral y sostenible que impulsamos desde Devida. En esta edición, 36 organizaciones productoras respaldadas por Devida en Cusco, Vraem, Junín, Ucayali, Huánuco, Puno, San Martín y Jaén, tendrán un espacio para exhibir sus productos. Un cacao de alta calidad, transformado con visión empresarial.

Detrás de cada producto, hay una historia de vida. Mujeres emprendedoras, comunidades indígenas y jóvenes agricultores son protagonistas del cambio con identidad y sostenibilidad. El cacao es desarrollo. Cada tableta de chocolate representa a una familia que eligió un camino lícito y sostenible, dejando atrás los cultivos ilícitos.

Esta cadena productiva del cacao se ha convertido en una de las más poderosas del país, por su calidad reconocida internacionalmente, y porque representa una herramienta de transformación. En este Salón veremos la diversidad de derivados que nacen de un grano trabajado con conocimiento, dedicación y amor por la tierra. Con el acompañamiento técnico y comercial, miles de productores de regiones como el Vraem, Ucayali y Huánuco hoy exportan cacao de calidad al mundo.

Además, varias organizaciones participarán en el décimo Concurso Nacional del Chocolate Peruano – Chocolate Awards. Esperamos que tengan una destacada participación en este importante certamen y obtengan múltiples medallas que certifican que el desarrollo alternativo sí funciona.

Desde Devida, destacamos a nuestros productores, ellos son una barrera de contención frente al avance del narcotráfico. Impulsar la cadena de valor del cacao es importante para fortalecer territorios en estado de vulnerabilidad y ofrecer verdaderas oportunidades económicas a las comunidades.

Huánuco no solo produce cacao: Exporta calidad, talento y futuro

Por Antonio Leónidas Pulgar Lucas, gobernador regional de Huánuco

La edición 2025 del Salón del Cacao y Chocolate se presenta como una nueva y valiosa oportunidad para mostrar al Perú y al mundo el talento, la innovación y la calidad que distinguen al cacao huanuqueño. Desde el Gobierno Regional, renovamos nuestro compromiso con este espacio que impulsa a nuestros productores y da visibilidad al esfuerzo colectivo que hay detrás de cada grano.

Participar en la edición 2024 fue una experiencia profundamente inspiradora. Nuestras asociaciones, cooperativas y emprendimientos familiares llegaron desde el corazón de Leoncio Prado con historia, sabor y propuestas únicas. No se fueron con las manos vacías: medallas de oro, plata y bronce reconocieron su constancia,

creatividad y amor por esta tierra bendita que hace germinar granos con alma.

Este 2025, volvemos con mayor fuerza y altas expectativas. Empresas como Milan, Wayu, Choco Pasión, O'Valdizán, Diha y Mikeila, que ya han dejado huella en anteriores ediciones, retornan con nuevas propuestas que combinan tradición e innovación: tabletas con sachá culantro, bombones con cocona o chocolates con notas de ajonjolí yaguaymanto.

Cada participación, cada premio, es un aplauso al trabajo silencioso de quienes apuestan por construir una cadena de valor sostenible, inclusiva y competitiva. Pero también dice que Huánuco no solo cultiva cacao, cultiva excelencia

La edición 2025 del salón será, sin duda, una vitrina para seguir posicionando a nuestra región como una potencia en el mapa del cacao fino y el chocolate de alta calidad. Y también una celebración del vínculo profundo entre nuestras comunidades y el fruto que tanto orgullo nos da.

Porque detrás de cada grano hay una historia que merece ser contada, reconocida y, por supuesto, degustada.



Piura proyecta su cacao al mundo como oportunidad de crecimiento

Por: Leonardo Antonio Rosas Vallebuona, director regional de Comercio Exterior y Turismo (Dircetur) de Piura

Es un honor presentar el valioso trabajo que venimos realizando en Piura para posicionar nuestro cacao como uno de los más finos y apreciados a nivel nacional e internacional. Piura participará con una destacada delegación de productores, asociaciones y empresas chocolateras que representan la riqueza y diversidad de nuestro territorio.

El cacao piurano es reconocido por su calidad excepcional, sus notas frutales y florales, y su origen nativo. Proveniente principalmente de zonas como Morropón, Chulucanas y otros valles interandinos, este cacao fino de aroma ha sido premiado en diversas competencias internacionales, destacando por su genética, sabor y trazabilidad. Más allá de su excelencia como producto, el cacao representa una cadena de valor inclusiva y sostenible, que beneficia directamente a cientos de familias agricultoras de nuestra región.

Nuestra participación en este importante evento tiene como objetivo fortalecer la visibilidad de Piura como una región exportadora de cacao de alta calidad, abrir nuevas oportunidades comerciales y generar alianzas estratégicas que impulsen el desarrollo económico local. Queremos mostrar al mundo que detrás

de cada grano de cacao hay historia, esfuerzo, conocimiento ancestral y una fuerte vocación por la excelencia.

Desde la Dirección Regional de Comercio Exterior, venimos articulando esfuerzos con los gobiernos locales, organizaciones de productores, cooperativas y aliados estratégicos del sector público y privado. Apostamos por una visión de crecimiento con valor agregado, que no solo impulse la exportación de materia prima, sino también el desarrollo de productos terminados como chocolates gourmet, con identidad regional.

Invitamos a todos los asistentes a visitar el stand de Piura en la feria, conocer nuestra oferta y descubrir por qué el cacao de nuestra región es considerado uno de los mejores del Perú y del mundo.



Huaca Montegrande: La cuna sagrada del cacao y su historia milenaria

Nuevas excavaciones y los análisis en curso de muestras enviadas a laboratorios especializados podrían remontar la historia del cacao en el Perú hasta hace 6100 años. Conoce el proyecto liderado por Quirino Olivera.

En 1978, la cima de un montículo en Jaén, en la Alta Amazonía del noreste peruano, albergaba una iglesia católica construida por la comunidad local. Sin embargo, su permanencia fue breve. Los relatos de los mayores cuentan que los bebés que eran llevados allí enfermaban gravemente de lo que llamaban “el mal del susto”. Algunos, lamentablemente, no sobrevivían. Con el tiempo, la iglesia fue abandonada, devorada por la vegetación, y la colina sagrada quedó convertida en un vertedero.

Décadas más tarde, ese mismo lugar revelaría su verdadera identidad: la Huaca Montegrande, un sitio arqueológico de importancia mundial que alberga uno de los templos más antiguos conocidos de la Amazonía. La historia del redescubrimiento empezó en 2004, cuando el arqueólogo

peruano Quirino Olivera conoció a su par ecuatoriano Francisco Valdez, quien investigaba en Palanda, Ecuador. De ese encuentro nació un proyecto binacional que, con el tiempo, logró la declaratoria de Patrimonio Cultural de la Nación para la huaca y la autorización para realizar excavaciones.

En 2010, Olivera y su equipo comenzaron las investigaciones en Montegrande, pero antes debieron remover toneladas de desechos y los restos de la iglesia abandonada. La primera acción no fue con palas ni pinces, sino con una ceremonia de Ofrenda a la Pachamama: pidieron permiso a la tierra para adentrarse en su historia. Lo que hallaron fue más que vestigios; era la revelación de un pasado espiritual y científico sin precedentes.



El templo en espiral y el cacao de 5300 años

Tras años de excavación, los investigadores descubrieron que hace 5500 años, los habitantes de la cultura Marañón habían construido un templo ceremonial en forma de espiral. Esta estructura, elaborada con tierra, rocas fluviales y piedras de cerro, representaba la unión de lo femenino y lo masculino, y ofrecía pistas sobre el origen de la religiosidad amazónica. La espiral, orientada en sentido antihorario, estaría vinculada a la constelación de Orión y simbolizaría el tránsito del alma hacia la otra vida.

Pero fue otro hallazgo el que colocó a Montegrande en el mapa global: restos de *Theobroma cacao*, el cacao ancestral, hallados dentro de piezas cerámicas datadas con carbono 14 en aproximadamente 5300 años de antigüedad. Publicado en marzo de 2024 por Scientific Reports, este

descubrimiento confirmó que el cacao fue domesticado en Sudamérica, desafiando la noción de que su origen se encontraba en Mesoamérica. El estudio, que contó con 23 científicos de diversos países, señaló que el cacao formaba parte de redes de intercambio a larga distancia desde mediados del Holoceno.

En excavaciones posteriores, entre julio y octubre de 2024, se encontraron esculturas de mazorcas y semillas de cacao talladas en roca, además de la cabeza esculpida de un jaguar, el espíritu protector del árbol del cacao, y la mandíbula de una llama andina ofrendada. Estos elementos reforzaron la idea de que el cacao tenía un profundo valor espiritual dentro de rituales chamánicos y ceremonias funerarias.

Excavaciones más profundas: hacia los 6100 años

Lejos de detenerse, las investigaciones

en Montegrando han seguido avanzando. En el último año, el equipo liderado por Quirino Olivera descubrió una tumba ceremonial al norte del templo en espiral. El cuerpo fue hallado en posición extendida, orientado hacia la salida del sol, con una vasija que le cubría completamente la cabeza. “Es la primera vez que encontramos un personaje así. Lo extraño es que no está mirando hacia el Hanan Pacha, hacia lo alto, como era habitual”, explicó Olivera.

Lo sorprendente es que esta tumba se hallaba en un nivel más profundo que los vestigios de cacao de 5300 años. A 3.50 metros por debajo de ese estrato, el equipo encontró nuevas evidencias, que podrían indicar que el uso ceremonial del cacao se remonta aún más atrás en el tiempo.

Para confirmar esta hipótesis, el equipo ha enviado 16 muestras a un laboratorio especializado en Estados Unidos, donde serán sometidas a pruebas de datación por radiocarbono. Si los resultados confirman sus sospechas, la historia del *Theobroma cacao* en el Perú podría retroceder hasta los 6100 años,

consolidando a Montegrando como el sitio con el cacao domesticado más antiguo del mundo.

Un santuario para la Amazonía

Quirino Olivera busca transformar la Huaca Montegrando en el primer Santuario del Cacao del mundo. No solo como un lugar de investigación arqueológica, sino como un espacio donde convergen la ciencia, el turismo cultural, la memoria histórica y la conservación de la Amazonía. “Para mí, el árbol del cacao es el último mensajero para salvar la Amazonía. El cacao aparece ahora diciéndonos: mira, con esto puedes restaurar la naturaleza, puedes proteger a las especies, puedes salvar la Amazonía que se está destruyendo cada día”.

La historia de Montegrando, que empezó entre escombros y silencio, hoy florece como un símbolo de conexión entre el pasado sagrado de la Amazonía y las urgencias contemporáneas por protegerla. En el corazón de esta historia está el cacao: fruto sagrado, alimento de dioses y mensajero ancestral.





Cacao y chocolate: Excelsa simbiosis

Por: Juan José Vega Miranda

El Salón del Cacao y Chocolate (SCCHO) cumple 25 años, dejando atrás su etapa juvenil para adquirir una madurez plena. En sus primeras ediciones, el protagonismo era de los productores de cacao, mientras el chocolate apenas asomaba, como un niño dando sus primeros pasos. Pero el mozaibete creció rápido, impulsado por su versatilidad y una calidad que pronto sorprendió. En 2022, Maricel Presilla, fundadora del International Chocolate Awards (la competencia de chocolates de calidad más importante del mundo), lo resumió así: “Todo lo que vemos de excepcional en los chocolateros peruanos, el desarrollo y la expansión de sus marcas, que conquistaron el mundo, todo nació en este Salón”.

La primera edición del SCCHO en Lima se realizó en julio de 2010. Fue un evento vibrante que reflejaba la efervescencia del momento y buscaba emular al reconocido Salon du Chocolat de París. Se trató del primer salón asociado a esa edición francesa en realizarse en América Latina. Sin embargo, en la dinámica mundial del chocolate, el SCCHO destacó por una particularidad que Maricel Presilla subraya con claridad:

“El salón de Lima fue el único de su estirpe que no solo ha sido del chocolate, sino que nació y se ha mantenido como el Salón del Cacao y Chocolate, lo que le dio mucho sentido y lo enriqueció conforme pasaban los años”.

Un mundo más grande de lo imaginado

En las parcelas, cuando los productores veían el interior de las mazorcas, tan llenas de blancura, decían: “esto no es para chocolate”. Eran los primeros atisbos de interpretar el sentido de lo que les dijeron: “lo que van a sembrar se utilizará para hacer chocolate”. Pero una vez que secaban el grano, lo partían y probaban aquella parte que aparentaba ser chocolate, se sorprendían y sonreían. Al sentir el sabor se entusiasmaron en extremo, pensando que algo tan distante, como los finos chocolates, serían fruto de lo que habían sembrado.

Quizás en esos momentos recordaban las arengas de Loren Stoddard, entonces jefe de la Oficina de Desarrollo Alternativo de USAID y uno de los impulsores de estas transformaciones. Solía decirles: “el negocio del chocolate es mucho más grande que el de la coca, pues incluso

supera al volumen económico derivado del consumo de cocaína”. Y remataba, entre risas y provocación: “ustedes van a seguir produciendo pasta, pero ahora de cacao. Serán chocotraficantes”. Los agricultores celebraban su prédica con sorpresa y carcajadas.

Avanzaba la segunda década del milenio y unos personajes inusuales recorrían las parcelas cacaoteras, sobre todo en las zonas rurales de la región San Martín. Los ojos de los productores se abrían con asombro: reconocidos chocolateros de Europa y Estados Unidos llegaban hasta sus plantaciones, partían las mazorcas con machete, probaban el cacao en baba y conversaban con ellos como si fueran viejos conocidos.

Eran hombres que no solo buscaban buen cacao, sino que también cultivaban vínculos con las personas y las tierras que les ofrecían el fruto divino. Uno de ellos era Stéphan Bonnat, presidente

de la célebre casa Bonnat Chocolatier, quien ha visitado el Perú en varias ocasiones. “Hay una interacción muy profunda entre los agricultores y su cacao”, decía. “En muchos lugares el cacao es como el acceso al mundo de los dioses, y eso es ancestral. El cacao es la ilustración de la vida, es muy parecido al árbol de la creación”.

Así comenzó en miles de ellos esa pasión inevitable que une el cacao con el chocolate. El carácter emprendedor del productor peruano trasladó su sorpresa hacia otros planos: cómo procesarlo, prepararlo y consumirlo en sus casas. Y la gran puerta quedó entreabierta: si su cacao era bueno, llegaría a otras partes del mundo. El cacao expuso, ante ellos, su mejor atributo y presentación: la posibilidad de soñar y volar. El excelso chocolate se mostraba como un destino invaluable.

El boom del cacao se apoderó de gran parte de la selva, impulsado en buena medida por eventos como el Salón, pero también por otros como Expoamazónica, Expoalimentaria y Mistura. Y miles de ferias regionales y locales. Una fiebre por producir



chocolate expandida por valles, caseríos y ciudades. El entusiasmo se desbordó por doquier, en un reflejo propio de las grandes transformaciones. En adelante, el cacao y el chocolate anduvieron de la mano por siempre.

La forja de una cultura de cacao y chocolate

En aquellos años en que el cacao y el chocolate peruano empezaron a brillar juntos, se activaron múltiples esfuerzos. Diversas rutas se entrelazaron, dando forma a un entramado social y empresarial en torno al cacao. En los ámbitos comunitario, local, regional y nacional surgió un nuevo espíritu. Comités de cacao y chocolate reunían a distintos actores y despertaban el interés ciudadano. Se gestaba así una corriente que impulsaba eventos, promoción y valoración. Era el inicio de un camino sin retorno: la construcción de una cultura del cacao y el chocolate en el Perú.

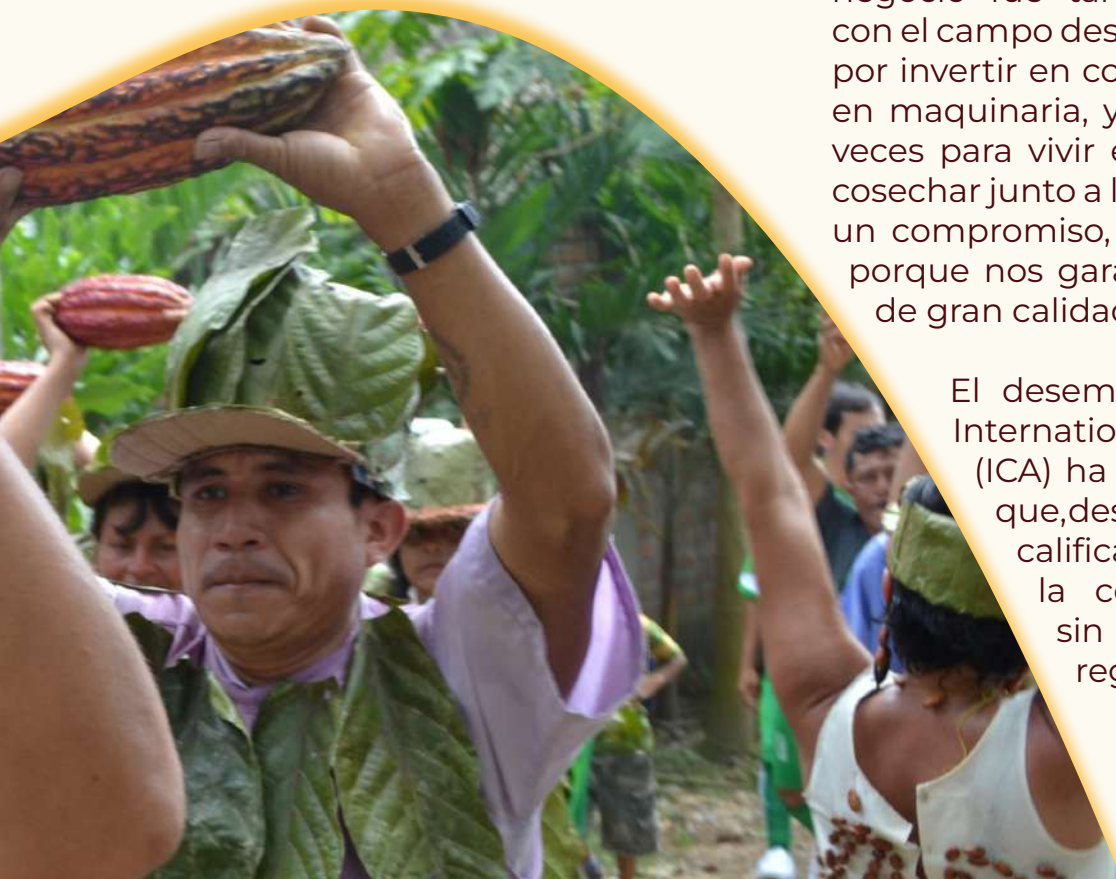
Para los especialistas y grandes chocolateros, la cadena de valor del cacao y el chocolate es profundamente

interdependiente, desde la siembra hasta el consumidor final. John Kehoe, director de Sostenibilidad de Guittard Chocolate Company, lo explica así: “El cacao está asociado a un proceso permanentemente vivo y cambiante, porque los productores son artesanos de su cacao, y las cooperativas también lo son del cacao que reciben. Es una gran cadena: si uno no trabaja con el otro, hasta llegar al chocolatero, el resultado no será el esperado. La clave está en la pasión que se le ponga a todo el recorrido”.

La calidad del chocolate peruano

Lo que más ha sorprendido a muchos es la capacidad de los chocolateros peruanos para crear chocolates de altísima calidad, reconocidos y premiados a nivel mundial. ¿Quién habría imaginado que un chocolate peruano superaría a los europeos en competencias internacionales? El mayor referente es Cacaosuyo, empresa liderada por Samir Giha, que ha obtenido las más altas distinciones en el International Chocolate Awards (ICA) en los últimos años. Su concepción del negocio fue también muy empática con el campo desde un inicio: “Optamos por invertir en conocimiento antes que en maquinaria, y nos mudamos varias veces para vivir en zonas cacaoteras y cosechar junto a los agricultores. Ese era un compromiso, sin importar el costo, porque nos garantizaba un chocolate de gran calidad”, cuenta Giha.

El desempeño del Perú en el International Chocolate Awards (ICA) ha sido tan sobresaliente que, desde 2023, sus chocolates califican directamente a la competencia mundial, sin pasar por la categoría regional de Las Américas.



La razón: una participación masiva y de alta calidad. “Tanto en mi caso como en el de otros chocolateros peruanos e internacionales que han ganado premios mundiales, la clave ha sido el cacao.

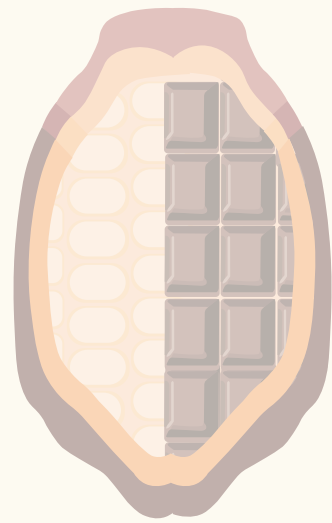
El cacao peruano, como se dice, está dando la hora en todo el mundo”, afirman. Entre los destacados, además de Cacaosuyo, ganador del premio Best in Competition en 2015, está Shattell Chocolate, de Lisi Montoya, que obtuvo ese mismo galardón en 2017.

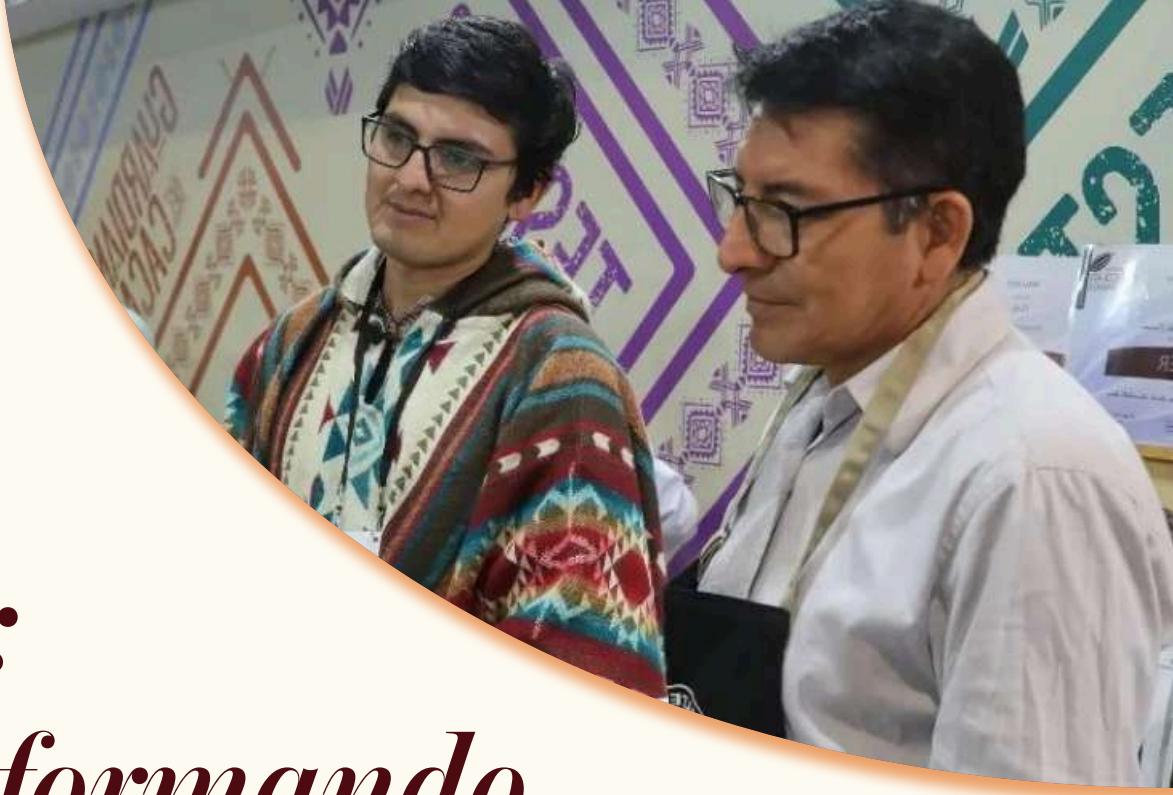
Pero con el auge y reconocimiento también llegaron nuevos retos. Los mercados empezaron a exigir calidad en cada etapa del proceso, desde la siembra hasta la entrega del producto final, con sostenibilidad ambiental y excelencia garantizada.

Mantener esa exigencia solo es posible con la pasión que mueve al mundo del cacao y el chocolate. Uno de los grandes desafíos será promover la diversidad del cacao y valorar el tesoro genético que

los bosques han reservado para el Perú.

Otro, apoyar a los cientos de emprendimientos que aún necesitan mayor respaldo y empatía de un país que puede seguir sorprendiendo al mundo. Porque, a pesar de los premios y logros alcanzados, el camino recién comienza, y solo con esfuerzo y pasión se podrá avanzar.





Kusty: Transformando el cacao en oportunidades para más de 80 familias

Con enfoque en la calidad, la venta directa y el valor agregado, Kusty Chocolate se ha posicionado como una marca premiada que impulsa el desarrollo económico y social en el corazón del Vraem.

Kusty Chocolate es la marca de la Asociación de Agricultores El Huerto del Vrae, una organización de productores que se ha posicionado como un referente en la producción de cacao fino en el Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem). Con más de 80 socios, la asociación destaca por su enfoque en la calidad, la venta directa y la diversificación de productos, lo que le ha permitido consolidarse en mercados locales e internacionales.

Su objetivo inicial fue eliminar la intermediación para asegurar precios justos a los productores. Según Javier

de la Cruz, uno de los fundadores de Kusty, comenzaron vendiendo entre 15 y 17 toneladas de cacao directamente a empresas, mejorando así sus márgenes. Con el tiempo, Kusty amplió su visión y empezó a transformar el cacao en chocolates, grageas, pasta y polvo de cacao. Este enfoque en el valor agregado les abrió nuevos mercados y consolidó su identidad como marca.

Cacao fino y trabajo colectivo

Uno de los pilares del éxito de Kusty es el cultivo de variedades autóctonas de cacao fino, como el Vraem 99, Chuncho

y Vraem 44, reconocidas por su sabor y aroma excepcionales. Gracias a esta calidad, lograron firmar contratos internacionales, como la exportación de 1000 kilos de cacao fermentado a Alemania.

Pese a los desafíos, como la constante fluctuación del precio del cacao, la asociación ha sabido responder con estrategias colectivas. Al reunir grandes volúmenes de producto, logran negociar mejores precios. En términos de sostenibilidad, aunque aún no cuentan con certificación orgánica formal, aplican prácticas amigables con el ambiente, como el uso de control biológico de plagas y fertilizantes orgánicos.

Kusty Chocolate ha ido más allá de la venta de grano, diversificando su portafolio con productos de mayor valor agregado. La participación en ferias nacionales e internacionales ha potenciado su visibilidad y ha abierto nuevas oportunidades comerciales. Este proceso de transformación ha impactado positivamente en los ingresos de sus socios.

Reconocimientos que impulsan su visión de futuro

Para continuar su crecimiento, Kusty Chocolate apuesta por el fortalecimiento de capacidades y el acceso a financiamiento. Javier subraya la importancia de promover el cultivo y la transformación del cacao mediante capacitaciones e incentivos. "La mejora continua es fundamental, y las autoridades pueden jugar un rol importante apoyando a los agricultores, especialmente aquellos en zonas como el Vraem", afirma.

En 2023, su chocolate bitter obtuvo la medalla de plata en el Concurso Nacional de Chocolate Peruano. En 2024, Kusty Chocolate fue galardonado con una medalla de oro en los International Chocolate Awards por su chocolate dark al 60%. Además, recibió una medalla de bronce en el Concurso Nacional de Chocolate Peruano por ese mismo producto, reafirmando que el trabajo colectivo y la apuesta por la calidad dan frutos.





Sabor del cambio: Elemento dignifica el cacao Awajún con cada tableta

Nacida en la cuenca del río Marañón, esta marca peruana no solo apuesta por la calidad, sino por una relación justa y respetuosa con las comunidades que cultivan el cacao nativo.

En la cuenca del río Marañón, la marca peruana Elemento trabaja con comunidades Awajún para producir chocolate de calidad mundial. Pero más allá de los premios, Elemento transforma cacao nativo en chocolate de excelencia, y también transforma historias: las de quienes lo cultivan, lo cuidan y lo dignifican.

Elemento no nació como un negocio convencional. Nació, según las palabras de Miguel Marrou, uno de sus fundadores y actual gerente general, de una urgencia. “Queríamos trabajar de una manera

que pudiera significar un cambio para alguien. No solo para nosotros”, señala.

Según Marrou, en el Perú hacen falta puentes que conecten a los productores, con su conocimiento ancestral, con los consumidores nacionales e internacionales. Elemento surgió como una respuesta a esa distancia.

El proyecto estatal Tajimat ya estaba capacitando a comunidades en la cosecha del cacao, pero no había compradores que pagaran un precio justo. Al ver esta problemática, Elemento

decidió convertirse en la salida comercial de ese cacao. “Se triplican los ingresos que perciben por ese cacao”, explica Miguel. “Dignificamos el trabajo de los productores”. En ese camino, también se busca resolver otra problemática que él identifica: “Hay un contraste muy grande entre la riqueza natural del Perú profundo y la pobreza económica”.

Confianza, idioma y dignidad

Lograr la confianza de las comunidades Awajún de la cuenca del río Marañón, en Amazonas, fue un reto importante. “Romper esa barrera de confianza fue clave”, recuerda Miguel. Otra dificultad fue el idioma. A esto se sumaba la desconfianza de las comunidades, justificada por malas experiencias pasadas, ya que durante años, habían sido víctimas de estafas. Sin embargo, el vínculo se tejió paso a paso. “Hoy puedo decir que tengo amigos muy cercanos en estas comunidades”.

Pero el trabajo de Elemento no se limita a comprar cacao nativo amazónico. También es una empresa que actúa con respeto hacia los saberes ancestrales que permiten la producción de un cacao de tan alta calidad. “Toda la sabiduría que hay desde la chacra es algo que se debe incorporar hacia adelante en el negocio”.

Miguel y su equipo compran el cacao pagando hasta el triple de lo que ofrecen otras empresas. Luego, lo transforman en chocolate a través de un proceso de industrialización. Este chocolate ha obtenido reconocimientos internacionales, como medallas de bronce en los International Chocolate Awards y tres medallas en el Concurso Nacional de Chocolate Peruano 2024: dos medallas de plata en la categoría

Micro-lote – Barras de chocolate oscuro simples/origen y una medalla de plata en la categoría Barras de chocolate oscuro simples/origen con alto porcentaje de cacao (85 % o más).

“Es una alegría para toda la organización”, dice Miguel. Y más aún cuando esos galardones permiten crecer: “Recibir un premio nos permite vender más chocolate, comprar más cacao y beneficiar a más personas”.

Un propósito que no se olvida

Más allá de la estrategia empresarial y los resultados, para Miguel Elemento es también una forma de vida. “Elemento me ha dado un amor por el trabajo”. Un trabajo que nace de la tierra, que escucha a quienes la conocen y que no olvida el propósito con el que empezó. “Nunca quiero perder el ideal por el cual creamos esta empresa.

”Es ese amor por el cacao, por las comunidades, por lo justo, el que sostiene a esta marca en un tiempo en que muchos negocios olvidan su raíz.



Cacao y resistencia: la empresa familiar que renació tras el conflicto armado en el Vraem

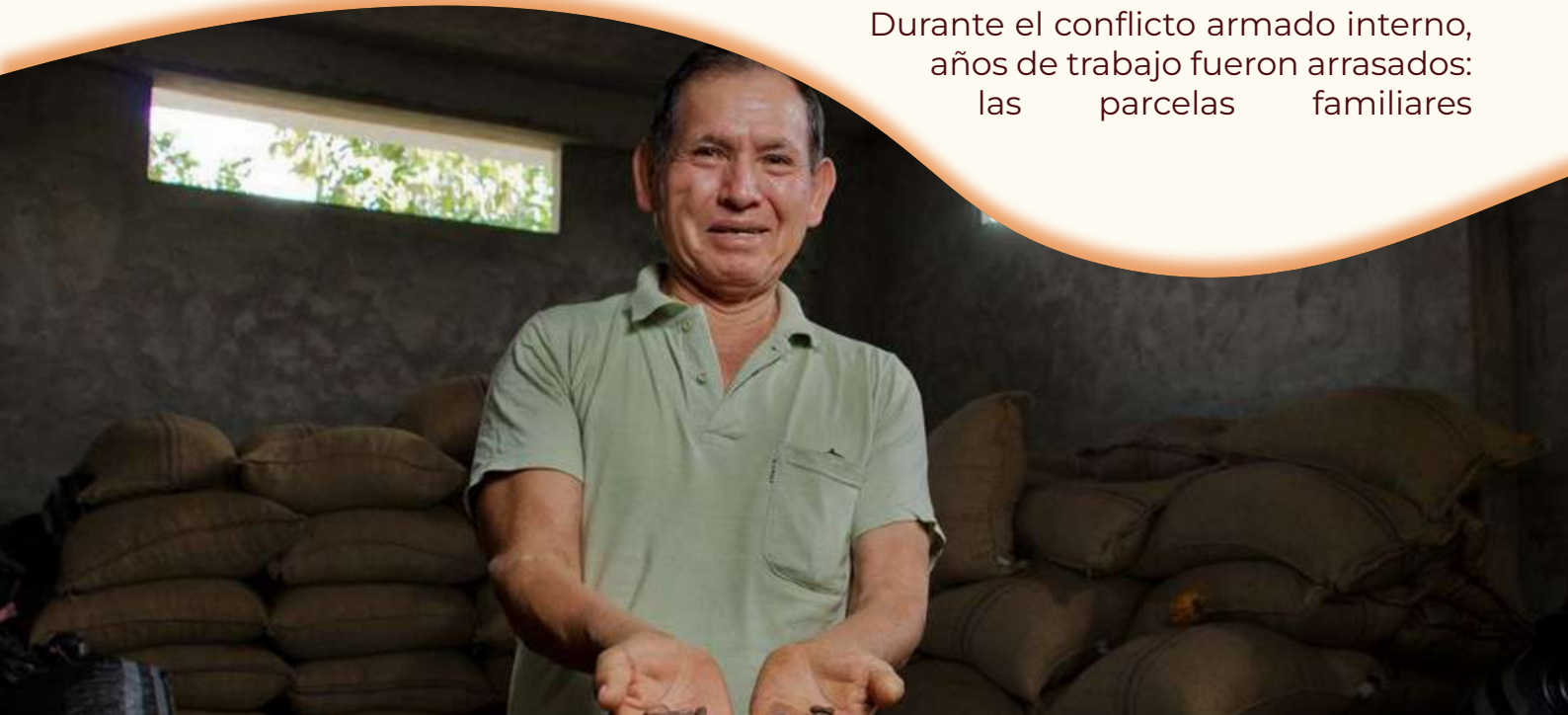
Tras años de violencia y cultivos de coca por necesidad, la familia Laura aportó por recuperar el cacao como herencia y motor de desarrollo.

Desde Pichari, un distrito cusqueño ubicado en la zona del Vraem, Rosaura Laura lidera una empresa familiar que integra saberes ancestrales, ciencia y biodiversidad. La marca, Juan Laura – The Chocolate Farmer, rinde homenaje a la trayectoria de sus padres y al cacao sembrado por su familia desde los '70's. Concepas puras de cacao, premios y una finca ecológica, su historia demuestra que en el campo no solo se cultiva la tierra: también se cultivan futuros.

Volver al cacao después del conflicto

Rosaura creció rodeada de cacao, inmersa en una herencia valiosa que marcó el rumbo de su vida. Hoy, ingeniera agrónoma y especialista en recursos genéticos, decidió retomar el trabajo de más de 50 años de su padre, el cacao, y convertirlo en una empresa familiar. En 2017 nació la marca que lleva el nombre de su padre y la historia del cacao sembrado en Pichari desde esa época.

Durante el conflicto armado interno, años de trabajo fueron arrasados: las parcelas familiares



quedaron destruidas. La necesidad de subsistir llevó a su familia a recurrir al cultivo de coca. “Tener parcelas de coca ha sido una necesidad del momento”, explica Rosaura. Cuando la época del terror llegó a su fin, la familia tomó una decisión firme: dejar la coca atrás y volver a su origen, el cacao. “Observamos que no es sostenible, no es amigable y no te da dignidad.” Así empezaron de nuevo, sembrando con paciencia, con memoria y con la mirada puesta en el futuro.

Ciencia y herencia para cultivar futuro

El tiempo pasó y Rosaura dejó Pichari para estudiar en la Universidad Nacional Agraria La Molina. Con el título en mano, decidió regresar a su tierra. La herencia, para Rosaura, no es algo material: es el saber, el amor por la naturaleza y la vida en ella, todo lo que sus padres le enseñaron. El cacao le ha permitido educarse, desarrollarse y trabajar como consultora internacional. Pero, sobre todo, le ha permitido reconectarse con su origen.

Desde la finca familiar, Rosaura lidera un proyecto que apuesta por una ciencia que se mezcla con los saberes ancestrales: la ciencia al servicio de la naturaleza. En colaboración con su padre, han desarrollado cepas puras de cacao nativo y logrado rescatar especies en peligro. Además, han diseñado protocolos que dan como resultado un chocolate capaz de ganar premios en el Perú y en el extranjero.

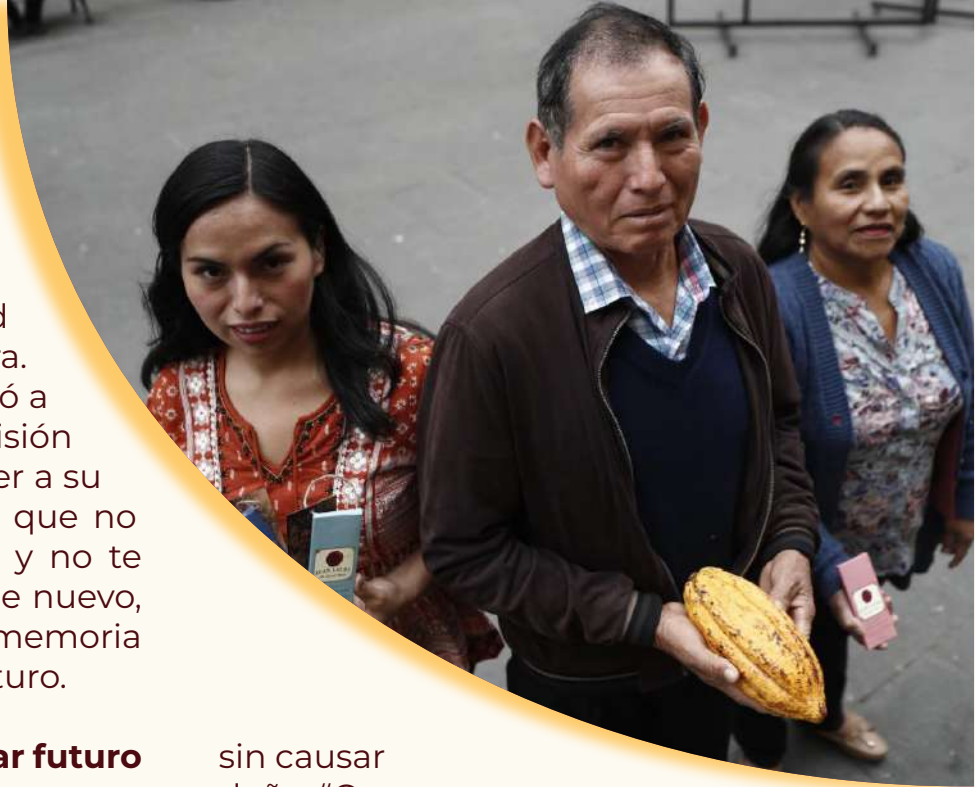
“El cacao es como el vino: hay que fermentarlo para desarrollar toda la complejidad de sabores y aromas”, afirma. Su finca es ecológica, y en ella conviven aves, monos y frutos. El objetivo final es la recuperación de los suelos, para poder seguir sembrando

sin causar daño. “Queremos que mucha más gente pueda cultivar como nosotros cultivamos, protegiendo el ambiente”, asevera Rosaura. Esta vocación los ha llevado a recibir voluntarios y practicantes, con el fin de que su modelo pueda ser replicado.

Desde el Vraem han transformado la historia con una empresa familiar que nace del amor profundo por la tierra y el trabajo colectivo.

Reconocimientos

Juan Laura – The Chocolate Farmer ha sido reconocido con diversos premios. En 2019 Juan Laura fue reconocido como mejor productor de cacao del Perú según la lista Summum. En 2023, la empresa ganó una medalla de bronce en los International Chocolate Awards por su chocolate oscuro al 70%. En el Concurso Nacional de Chocolate Peruano 2024, obtuvo una medalla de plata por su chocolate oscuro con carambola, y dos medallas de bronce: una por su chocolate oscuro Special Selection JL-2 y otra por su chocolate oscuro al 100%, una categoría que, según los jurados, es especialmente difícil de evaluar.



Del laboratorio al campo: el cacao ecológico de Kimbiri que conquista paladares

Impulsada por su formación científica y el legado familiar, Yulma Ramírez lidera una iniciativa que mejora la calidad del cacao en el Vraem, promueve prácticas sostenibles y abre nuevas oportunidades para productores locales.

En el corazón del Vraem, Kimbiri (La Convención, Cusco) se ha destacado por su compromiso con la producción de cacao de alta calidad. En este proceso, Yulma Ramírez, bióloga egresada de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, ha sido una de sus principales impulsoras. Junto a su madre y otros productores, busca mejorar la calidad del cacao en la región, combinando la tradición familiar con un

enfoque científico y sostenible.

Ciencia, tradición y sostenibilidad

Yulma creció en una familia dedicada al cultivo del cacao. Sin embargo, fue su formación en Biología lo que permitió optimizar el proceso de fermentación del cacao, esencial para el desarrollo de sabores únicos.





y sostenible. Gracias a capacitaciones de instituciones como el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y Senasa, los productores han adoptado prácticas agrícolas más respetuosas con el ambiente, como el uso de abonos biológicos y controles naturales para plagas, eliminando la necesidad de pesticidas químicos.

Aunque ya han logrado avances importantes, Yulma y su familia sueñan con consolidar una marca de chocolate propia, que represente tanto a la región como a las mujeres productoras. Además, buscan posicionar a Kimbiri como un referente del cacao fino en el Perú, destacando su potencial y el esfuerzo colectivo que está transformando esta región en un centro clave de producción de cacao de calidad.

Reconocimiento internacional

En los International Chocolate Awards 2024, Aprochok recibió una medalla de plata por su pasta de cacao y una de bronce por su chocolate con arándanos al 60 %. Asimismo, dos productores de Aprochok fueron reconocidos en el V Concurso Internacional de Chocolates Elaborados en el Origen 2025, organizado por la Agencia para la Valorización de los Productos Agrícolas (AVPA París), donde obtuvieron una Medalla Gourmet por su chocolate con aguaymanto y una Medalla de Plata por sus nibs de cacao.

Gracias a la aplicación de conocimientos científicos, como el uso de microorganismos en la fermentación, ha logrado que el cacao de Kimbiri presente notas distintivas de frutas y flores.

A través de su trabajo en la Asociación de Productores de Cacao Ecológico de Kimbiri (Aprocek), Yulma ha logrado que variedades de cacao como el Chuncho y el Vraem 99, reconocidas por su aroma y sabor excepcionales, reciban un precio más alto en el mercado. Además, busca garantizar un precio justo para los productores locales, valorando el esfuerzo por generar cacao de calidad fina. La asociación comercializa su chocolate bajo la marca Aprochok.

Kimbiri apuesta por un cacao ecológico y con identidad

Uno de los pilares del trabajo de Yulma y su comunidad es el enfoque ecológico



Cacao que empodera: Mujeres de Piura construyen comunidad, autonomía y chocolate

En Buenos Aires, Morropón, una asociación liderada por Yuli Espinoza transforma el trabajo colectivo en oportunidades y nuevas historias para mujeres chocolateras.

Lo que empezó como una iniciativa con esposas de productores se convirtió en una red de mujeres que hoy elaboran chocolates artesanales y construyen autonomía en comunidad. Desde el distrito de Buenos Aires, en Piura, Yuli Espinoza lidera una asociación que convierte el cacao en chocolate y el trabajo en voz. Sus tabletas,

como su historia, rompen moldes.

Antes de conocer la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Buenos Aires-Morropón, Yuli Espinoza vendía comida y no imaginaba el potencial del cacao. “Soy madre soltera. Vendía en el paradero, luego tuve un kiosco en el colegio. No conocía lo que se podía hacer





con el cacao”, recuerda. La asociación nació en 2009 y, un año después, Yuli fue invitada a sumarse. Desde entonces, se comprometió con el proyecto y llegó a ser presidenta en dos periodos.

Actualmente, quince mujeres de la comunidad trabajan juntas en la producción de los chocolates Wao. Se turnan por grupos, se reparten tareas, encienden máquinas, mueven moldes y rellenan bombones. Yuli describe el trabajo con la precisión de quien conoce a la perfección cada proceso del proceso. Todo se hace en comunidad: cada etapa del chocolate tiene un nombre, rostro, manos de mujer.

El trabajo colectivo y la autonomía construida han transformado profundamente a cada participante. Les ha dado seguridad y, sobre todo, la confianza de decir: “Yo puedo”. “A mí me cambió la vida. Tenía miedo de hablar; nosotras temblábamos. Pero poco a poco he aprendido. Ya sé desenvolverse sola y defenderme mejor”, cuenta Yuli. Hoy reconoce su liderazgo: dirige reuniones y anima a más mujeres a hacer lo mismo.

Las tabletas producidas por estas mujeres llevan en ellas las historias de

cada una de las manos involucradas en el proceso. Sus tabletas triangulares evocan el lugar donde nace la dulzura del chocolate. “Nuestros chocolates en tabletas son en forma de triángulo. Porque nosotras estamos rodeadas de cerros grandes en forma de pirámides y quisimos mostrar eso”.

Hoy, estas quince mujeres enfrentan un nuevo reto: mantener vivo su proyecto sin el apoyo externo que perdieron debido a un cambio en la política estadounidense. Para adaptarse, han decidido diversificarse e incursionar en la repostería, sin dejar de lado su esencia: el cacao. Yuli y sus compañeras sueñan con exportar sus productos y seguir empoderando a más mujeres. “Me gustaría que más mujeres se integren, que trabajen y puedan aportar algo a la canasta familiar, a su hogar”, afirma.

En el pasado, Yuli no conocía el cacao a profundidad; hoy, su vida gira en torno a él. Gracias a este fruto, ha podido educar a sus hijos y descubrir su propio potencial. Por eso, su mayor deseo es que el cacao nunca se pierda, que se reconozca su valor y que siga floreciendo junto a las manos que lo trabajan. Junto al poder de las mujeres que lo hacen posible.

Vraem: Susi Berrocal, la lideresa que rompió barreras con el cultivo de cacao

En una región históricamente marcada por el narcotráfico, Susi impulsa el cacao como alternativa productiva y lidera una cooperativa

Susi Berrocal Cabrera inició su camino hace 14 años, enfrentando el machismo y la discriminación, hasta convertirse en una líder en la producción de cacao de calidad, reconocida a nivel nacional. Originaria de Huancavelica, llegó al Vraem en 2010, con 20 años, junto a su pareja al distrito de Sivia, en Ayacucho.

En esta zona, donde el cultivo ilegal de coca ha sido dominante, el cacao ha surgido como una alternativa con potencial para brindar oportunidades a las familias productoras. Fue allí

donde Susi se adentró en el mundo del cacao, primero en la parcela de su suegra y luego en su propio terreno en la comunidad de Sevite Alta, en Huanta.

Con el tiempo encontró un nuevo rumbo en la Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho, una entidad comprometida con la equidad y la calidad. Se asoció por iniciativa propia y descubrió el concepto de comercio justo, donde un mejor producto significa una mejor paga y más oportunidades. Desde entonces, se enfocó en mejorar su producción a



través de capacitaciones brindadas por Devida y Lutheran World Relief (LWR).

La cooperativa, que comenzó siendo integrada solo por hombres, ha ido abriendo paso a la participación femenina. Aunque las mujeres aún son menos que los varones de más de 200 socios, en promedio 80 son mujeres, hoy ellas ocupan más del 70 % del comité administrativo. Susi es parte de ese cambio.

Rompiendo barreras con determinación

Su esfuerzo rindió frutos en 2023, cuando obtuvo el quinto y sexto puesto en el XVII Concurso Nacional de Cacao de Calidad, dentro de la categoría micro-batch (chocolate elaborado en pequeños lotes) con 70 % de cacao, recibiendo la medalla de bronce. Este reconocimiento impulsó su determinación para seguir creciendo en el rubro. El camino no fue sencillo. Al comienzo, Susi tuvo que enfrentar críticas

machistas dentro de su comunidad. Ser madre también representó un reto, ya que debía dejar a sus hijos para trabajar y capacitarse. Aun así, su perseverancia la ha convertido en un referente para muchas otras mujeres del Vraem.

Hoy, Susi Berrocal es presidenta de la Red de Mujeres Líderesas del Vraem y vicepresidenta del Consejo de Administración de la Cooperativa El Quinacho. La cooperativa participará en el XVI Salón del Cacao y Chocolate 2025, no solo con un stand, sino también compitiendo en los concursos nacionales de Cacao de Calidad y Chocolate Peruano. Además, se prepara para dar el siguiente paso: llevar su cacao al mercado internacional.



Desde Satipo, Vizcachoc convierte el cacao en motor de desarrollo familiar

Con esfuerzo y visión, Carmen Montes ha hecho del cacao una herramienta de cambio. Su marca Vizcachoc no solo ha conquistado premios, también ha sembrado esperanza en su comunidad.

Desde el centro poblado Las Palmeras de Nazangaro, en Vizcatán del Ene, esta productora cultiva mucho más que chocolate: cultiva sueños, identidad y sustento. Su marca Vizcachoc ha sido reconocida a nivel mundial. Pero su verdadero triunfo es haber convertido la tierra en motor de vida para su familia y su comunidad.

Para Carmen Montes el cacao es mucho más que un cultivo. Es parte de su historia, su herencia familiar y su progreso. “Yo lo tuve a mis plantas como a mi hijo”, dice con ternura. “Viéndome mis plantitas a mi lado me da más emoción, más fuerza, más ánimo”. Desde niña ha estado profundamente vinculada al cacao, aprendiendo de su cuidado gracias a la guía de sus padres. Con los años ese conocimiento ancestral se ha convertido en su apuesta de vida.

Junto a su esposo, Remigio Mallma vive en el centro poblado Las Palmeras de





Nazangaro, ubicado en la provincia de Satipo. Y con el apoyo de una asociación de productores del distrito de Vizcatán del Ene, fundaron Vizcachoc, una marca de chocolate artesanal que nació del deseo de dar valor al fruto que por generaciones habían cultivado y que ha sido reconocida dentro y fuera del Perú. “No fue fácil”, recuerda. “Pero desde el inicio, yo ya pensaba que mi cacao me iba a dar producción, calidad y que más allá yo misma tenía que industrializarlo”. Así lo hizo.

En 2022, su esfuerzo cruzó fronteras: su grano fue premiado en Francia con el reconocimiento internacional Cacao Grano de Oro. Al año siguiente, en 2023, volvió a destacar al ser reconocido como uno de los mejores del mundo en el certamen internacional Cacao of Excellence, realizado en Europa.

Más allá de los premios, Carmen valora algo aún más importante: el impacto del cacao en su comunidad. Hoy, este cultivo brinda sustento a decenas de familias que trabajan en sus propias parcelas o apoyando en otras.

El cacao como sustento y herencia familiar

Sus logros no solo hablan de calidad, sino también de constancia. El camino

no ha sido fácil. En Vizcatán, las carreteras en mal estado dificultan la comercialización y la distancia encarece la esperanza. “Queremos salir y sobresalir, pero a veces nos falta apoyo”, señala Carmen. Aun así, no se detiene. Tiene un sueño claro: exportar su chocolate. No busca cantidad, sino calidad. Y, sobre todo, quiere abrir camino para las generaciones que vienen. “Ojalá nuestros hijos sigan lo que hemos empezado. Si prueban, si hacen, van a querer. A veces solo falta enseñar, innovar”.

Carmen cree en el cacao como una apuesta digna. Su mensaje es directo y poderoso: “El cacao es nuestro sustento. Nos da fuerza para trabajar. A quienes recién empiezan, les diría que lo sigan cultivando, que enseñen a sus hijos. Porque nuestro cacao tiene bastante beneficio para todos”. Para Carmen Montes, cultivar cacao es mucho más que eso: es cultivar el futuro.

Chocolate con rostro comunitario: cooperativas del Alto Huallaga destacan por su valor agregado

Cai Bella, Santa Lucía y Valle Yanajanca participarán con marcas propias y productos innovadores, respaldadas por años de capacitación y fortalecimiento organizacional impulsados por Devida.

Tres cooperativas de la zona del Alto Huallaga participarán este año en el Salón del Cacao y Chocolate 2025. Se trata de la Cooperativa Agraria del Centro Poblado Bella (Cai Bella), la Cooperativa Agraria Santa Lucía y la Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, todas fortalecidas por la oficina zonal de Devida en Tingo María.

“El acompañamiento no se limita a la entrega de equipos, sino a un proceso integral que va desde la gestión organizacional hasta la formación técnica en calidad y transformación de productos”, explicó Christian Mendoza Orbezo, coordinador de la Actividad de Asociatividad de Devida en esta oficina.





presencia internacional. En abril enviamos una muestra de su chocolate con aguaymanto a un concurso en Francia”, destacó Mendoza.

Santa Lucía también evolucionó rápidamente: pasó de ser una organización emergente a consolidar su producción con cerca de 30 familias involucradas directamente en la elaboración de chocolates y grageas.

Capacitación continua

El fortalecimiento no solo se ha dado a través de equipos, como tostadoras o descascarilladoras, sino también en aspectos clave como registros sanitarios, desarrollo de empaques y formación en comercio exterior. “Queremos que nuestras organizaciones tengan una visión más amplia, que apunten también a mercados internacionales”, indicó el coordinador.

Devida también ha promovido talleres presenciales y virtuales sobre chocolatería fina, exportaciones y normativas aduaneras. Cada organización cuenta con personal técnico y especialistas capacitados, que continúan su formación con el respaldo institucional.

Un camino de transformación

La presencia de estas tres cooperativas en el Salón del Chocolate 2025 no solo es un logro comercial, sino un testimonio del trabajo sostenido y articulado en una región históricamente estigmatizada por el narcotráfico. Hoy, gracias a procesos asociativos, acompañamiento técnico y liderazgo local, estos emprendimientos comunitarios demuestran que el cacao puede ser sinónimo de desarrollo y orgullo.

Productos con valor agregado

Lastres organizaciones han dado el salto del acopio de granos a la producción de derivados con valor agregado. Cai Bella, por ejemplo, presentará su línea Choco Pasión, que incluye chocolates al 60% y 70% con ingredientes como aguaymanto, café, arándanos y sal amazónica. Santa Lucía, con su marca Dulce Encanto, ofrecerá chocolates con almendras, pasta de cacao y grageas. Yanajanca, por su parte, llega con su marca Yanacao, elaborada por 28 familias que apuestan por la transformación y presentación innovadora.

“El objetivo es diferenciar a estas organizaciones con productos como bombonería o chocolatería fina, que apuntan a un mercado más selecto y competitivo”, explicó Mendoza. Gracias a su participación en capacitaciones, algunas de estas cooperativas han comenzado a explorar este tipo de elaboración.

Mujeres líderes y marcas que crecen

Cai Bella, actualmente integrada por 70 familias, es un ejemplo de perseverancia y liderazgo femenino. “Empezaron como acopiadoras de grano y hoy tienen

Asheti: el chocolate huanuqueño que nació en Tingo María y quiere cruzar fronteras

Con cacao fino de aroma del Alto Huallaga, la marca Asheti ha recorrido un camino de esfuerzo, innovación y orgullo regional para posicionarse en el competitivo mundo del chocolate peruano.

Franklin Quintana Javier fundó Asheti en 2018 en Tingo María, cuando en el mercado local existían pocas marcas que apostaban por transformar el cacao en productos con valor agregado. “Vimos que había un vacío y decidimos no competir, sino aportar algo distinto

con lo nuestro”, recuerda el gerente general de la marca. En sus inicios, vendían solo a nivel local, pero con el tiempo expandieron su presencia a ciudades como Huánuco, Pucallpa, Tocache, Huaraz y Huancayo. Un momento clave fue la formalización



del emprendimiento. Gracias a una iniciativa de la gestión municipal de entonces, Asheti fue una de las primeras 20 marcas a nivel nacional en registrar su marca en Indecopi con apoyo de una municipalidad.

Chocolates con propósito

La esencia de Asheti está en el uso de cacao del Alto Huallaga, un cacao fino de aroma reconocido por su calidad. A partir de esta materia prima, producen chocolates con distintos porcentajes de cacao, grageas, pasta de cacao y tabletas con incrustaciones. “Queremos acercarnos a un público juvenil e infantil. Muchos aún no están acostumbrados al chocolate amargo, por eso también tenemos opciones con leche y porcentajes más bajos”, explica el emprendedor.

La pandemia paralizó las ventas y obligó a Asheti a reinventarse con una tienda virtual y campañas por fechas especiales. Superada la crisis, volvieron con fuerza a las ferias nacionales. Desde 2018 han participado en eventos clave como el Salón del Cacao y Chocolate, Expoamazónica, Ficafé y ferias

regionales en ciudades como Iquitos, Ayacucho y Lima. “Conectamos con muchos compradores. El cacao que usamos tiene un perfil distinto, eso marca la diferencia”, resalta Quintana.

Este 2025, Asheti regresa al Salón del Cacao y Chocolate tras dos años, con nuevos sabores e imagen renovada para atraer al público limeño y explorar oportunidades de crecimiento. Franklin destaca que el panorama para los cacaoteros ha mejorado con el alza de precios por calidad. “Antes se vendía a 5 o 7 soles el kilo; hoy, un cacao bien tratado puede llegar a 40. Eso ha permitido a muchos agricultores mejorar su calidad de vida”, afirma.

En ese contexto, Asheti ha asumido con orgullo la tarea de representar a la región Huánuco. “Somos una marca consolidada. Hacemos quedar bien a Tingo María y a toda la región”, concluye Franklin. La historia de Asheti es una muestra de cómo el talento local, con apoyo oportuno y visión empresarial, puede transformar el cacao en símbolo de identidad y desarrollo.



Chocolates contra la anemia: la cruzada saludable de Evand's desde Huánuco

Evand's, liderada por Evelyn Ramos, combina innovación alimentaria y compromiso social con una línea de chocolates fortificados que ya ha impactado a decenas de niños y ha recibido reconocimiento internacional.

Evand's nació en Huánuco como un pequeño kiosco escolar saludable, pero su impacto ha cruzado fronteras. Evelyn Ramos, fundadora del proyecto, recuerda que todo comenzó con unas chocotejas reforzadas con hemoglobina que ayudaban a combatir la anemia infantil. Hoy, bajo el nombre de Choco Iron, esa idea se ha transformado en una línea de chocolates funcionales con alcance regional e internacional.

Innovación con propósito

La línea de chocolates Evand's incluye productos como Choco Iron, Choco Amor (con ácido fólico), Choco Yacón (endulzado con yacón) y Choco Flu, que contiene kion, cúrcuma y eucalipto. Estos productos no solo buscan satisfacer el gusto por el chocolate, sino

también atender problemas graves de salud pública como la anemia y la desnutrición infantil.





Actualmente, la empresa trabaja con 17 municipalidades de la región Huánuco, y ha logrado resultados en niños diagnosticados con anemia. “Antes de empezar, evaluamos su hemoglobina. Luego del consumo de nuestros productos durante tres o seis meses, los niños reciben el alta médica”, explica Ramos, quien lidera este proceso en articulación con nutricionistas, ingenieros de alimentos y centros de salud locales.

Ecosistema local y premios internacionales

Los productos de Evand's están elaborados con insumos de calidad provenientes de diversas zonas de Huánuco como Venenillo. “También usamos fresa agroecológica de Paucar y agua y manto del Valle”, detalla la fundadora. Esta integración de proveedores locales permite crear un ecosistema económico y social sostenible en la región.

La propuesta ha traspasado fronteras. Evelyn ha representado a Perú en eventos en Colombia, Brasil y Panamá, y ha sido reconocida con 17 premios, entre ellos el sello Impact en Europa y Latinoamérica, el reconocimiento de

Perú Sostenible y el premio PERUMIN Inspira. “Estamos considerados entre los 500 mejores proyectos de impacto social de Latinoamérica”, afirma orgullosa.

Este 2025, Evand's volverá al Salón del Cacao y Chocolate con tres innovaciones que aún mantiene en reserva, pero que prometen seguir elevando el estándar de los superfoods peruanos.

“Vamos a mostrar lo nuevo que hemos estado desarrollando, siempre con el enfoque de salud e impacto”, adelanta Ramos.

Chocolates Ovaldizán: sabor, identidad y calidad con sello huanuqueño

Con apenas cuatro años en el mercado, esta marca de jóvenes productores ha sido reconocida internacionalmente y busca posicionarse con nuevas fórmulas en Lima y el extranjero.

Ovaldizán, una marca creada por jóvenes productores del distrito de Castillo Grande sigue abriéndose paso en el competitivo mundo del chocolate fino. En solo cuatro años, su propuesta ha ganado reconocimiento nacional e internacional. En 2024, obtuvieron

una medalla de bronce en el Salón del Chocolate con su tableta de 63 % cacao con piña. Este año sumaron una Medalla Gourmet en el V Concurso Internacional de Chocolates Elaborados en el Origen, organizado por la AVPA en París. Ahora se preparan para regresar al Salón del



Cacao y Chocolate con una propuesta renovada.

“Estamos participando en el concurso de esta edición con tres nuevas muestras: chocolate al 80% con sal de maras, chocolate con leche y nibs de café, y otro con camu camu al 65% de cacao”, cuenta Darwin Vargas, uno de los impulsores del proyecto.



El alza del precio internacional del cacao ha mejorado los ingresos del agricultor, pero encarece la elaboración de chocolate. “El margen de ganancia se ha reducido respecto a años anteriores”, señala Darwin. Aun así, la empresa mantiene precios accesibles: las barras de 90 gramos se venden a 15 soles para asegurar mayor rotación.

Pese a estas dificultades, el equipo de Ovaldizán ve con optimismo la evolución del mercado y apuesta por una calidad constante: “Nuestros chocolates se mantienen con la misma calidad de siempre. Sabemos que hay mucha gente que viene de diferentes lugares y se sienten a gusto probándolos”.

Inspiración internacional y arraigo local

La experiencia internacional también ha dejado lecciones para Ovaldizán. Darwin participó en una feria en París, donde su chocolate con piña fue uno de los más aclamados. “El año pasado, en Francia, nuestra barra costaba 10 euros, mientras que en Perú la vendíamos a 10 soles. Es un margen amplio, pero llegar hasta allá también tiene su costo”, reflexiona.

Ese viaje le permitió observar y adaptar aspectos del diseño y presentación de sus productos. “Sus cajas no tienen muchos elementos gráficos. Es lo que gusta allá”, señala. Sin embargo, destaca que para el mercado nacional, el vínculo con el territorio es clave. Por eso, cada chocolate lleva imágenes de especies locales, como el gallito de las rocas o un felino de la Amazonía.

Más allá de las fórmulas y presentaciones, el mensaje de Ovaldizán es claro: confianza en lo propio. “Nuestros productos de Tingo María son muy buenos y de alta calidad. No debemos sentirnos menos que otras provincias o países”, afirma Darwin con convicción. Con una clara vocación emprendedora, pasión por la tierra y una mirada puesta en el mercado global, Ovaldizán representa la fuerza joven que impulsa al cacao peruano.

Kaori, el chocolate de Tingo María que conquistó París

Con su producto estrella de grageas de cacao, la empresa familiar obtuvo una medalla de plata en un concurso internacional que premia a los mejores chocolates elaborados en origen.

Desde Tingo María hasta el corazón de París. Así ha sido el camino de Kaori, la marca de chocolates de la empresa familiar Qorikao EIRL, que acaba de obtener una medalla de plata en el V Concurso Internacional de Chocolates Elaborados en el Origen, organizado por la Agencia para la Valorización de los Productos Agrícolas (AVPA) de Francia. El producto galardonado: grageas de cacao cubiertas con chocolate al 60%.

“Ha sido una sorpresa muy gratificante, un orgullo para nosotros como tingaleses”, cuenta Kempia Canales, encargada del área de producción e hija de Marcelina Yaranga, fundadora y gerente general de la empresa. Kaori participará en la ceremonia de premiación el próximo 29 de octubre durante el Salón del Chocolate en París, uno de los eventos más importantes del sector a nivel mundial.



Resiliencia familiar y apuesta por el valor agregado

Qorikao nació oficialmente en 2023, pero su historia se remonta a varios años atrás. “Empezamos en 2019 con otra razón social, y aunque la pandemia nos golpeó fuerte, logramos salir adelante”, recuerda Kempia. Las pérdidas familiares y el freno económico no impidieron que la familia Yaranga mantuviera su apuesta por el cacao de calidad.

La marca Kaori comenzó con barras de chocolate al 60%, productos bitter, con leche y con arándanos. Hoy, han diversificado su oferta e innovan constantemente. “Tenemos chocolates con ají, con piña y otros nuevos productos que vamos a presentar en el Salón del Cacao y Chocolate 2025”, cuenta Kempia.

Cacao del Alto Huallaga, Piura y el Vraem

El insumo principal de Kaori proviene de diversas zonas del Perú. “Trabajamos con cacao de la región Huánuco, especialmente del Alto Huallaga, y también con orígenes de Piura y del Vraem 99”, explica Canales.

Esta diversidad permite a la marca experimentar con sabores y texturas, apuntando tanto al mercado nacional como al internacional. El premio en París representamásqueunadistinción:esuna oportunidad para internacionalizarse. “Este logro nos motiva a seguir creciendo y nos abre un nuevo camino para mostrar que el chocolate de Tingo



María p u e d e competir al más alto nivel”, señala con entusiasmo.

Aunque el mercado local aún es un reto, Kaori ha encontrado en el esfuerzo colectivo y la pasión por el cacao una fórmula ganadora. Con la mirada en octubre, la familia Yaranga se prepara para representar al Perú con orgullo en una de las vitrinas más prestigiosas del chocolate mundial.

Todo lo que trae el Salón del Cacao y Chocolate 2025: Innovación, sabor y experiencias únicas

El Salón del Cacao y Chocolate Internacional 2025 regresa con fuerza en su décimo sexta edición. Del 17 al 20 de julio, el Centro de Convenciones de Lima, en San Borja, será el epicentro de uno de los eventos más relevantes para productores, chocolateros, inversionistas y amantes del cacao fino peruano. Con más de 200 stands, se espera la visita de unas 28 mil personas y un movimiento comercial de más de 60 millones de soles.

Uno de los principales atractivos será la exposición y venta directa de productos derivados del cacao, desde bombones, macedos, pastelería y cosmética natural, hasta maquinaria e insumos especializados. Este espacio será una vitrina para el talento peruano y una oportunidad para que



las marcas posicionen su oferta ante compradores locales e internacionales.

Experiencias para todos los públicos

El Salón no solo es una feria comercial. Su propuesta se enriquece con experiencias vivenciales como la Choco Kids, una zona lúdica para que los niños descubran de forma interactiva el origen y diversidad del cacao, y la Fábrica de Chocolate, un recorrido educativo que muestra el paso a paso desde el grano hasta la barra. Además, se recreará un bosque temático que acerca al visitante al trabajo de los agricultores en sus parcelas.

Uno de los eventos más esperados es el Campeonato Nacional de Heladería Artesanal, que por segundo año premiará a los mejores maestros del gelato, con el cacao como protagonista. Asimismo, el tradicional desfile de vestidos de chocolate pondrá en escena la creatividad de diseñadores que transforman el dulce en arte sobre la pasarela.

Formación, negocios y premiación

El Salón también será un espacio clave para el intercambio de conocimientos. El

III Foro de Cacao Fairtrade, liderado por la red CLAC, promoverá oportunidades de negocio y fortalecimiento de la cadena productiva. A esto se suma la Sala de Tecnología en Innovación, donde se presentarán soluciones para mejorar la agricultura, poscosecha y transformación del cacao.

La agenda incluye ruedas de negocios nacionales e internacionales, coordinadas por Produce y PromPerú, así como las premiaciones del X Concurso Nacional del Chocolate Peruano y el XIX Concurso Nacional Cacao de Calidad, que celebran la excelencia de nuestros productores y chocolateros.

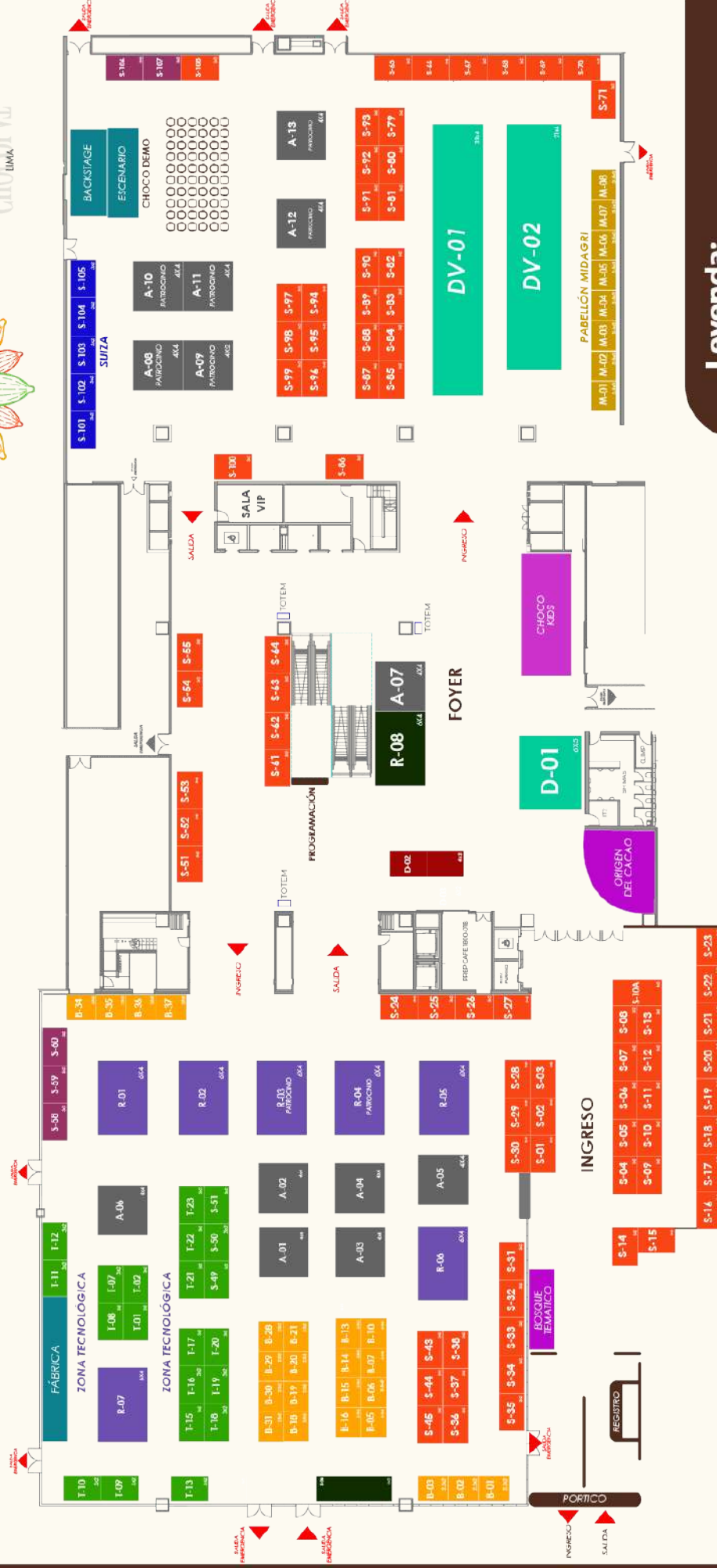
El cierre estará marcado por la Noche de Gala del Cacao y Chocolate Peruano, una ceremonia exclusiva que reunirá a líderes del sector, prensa e invitados especiales en una experiencia sensorial para homenajear al grano de oro.

El evento es organizado por un comité multisectorial que incluye a APPCACAO, Devida, Midagri, PromPerú y otros actores clave del sector.



Del 17 al 20 de Julio del 2025
Lima Centro de Convenciones

En alianza con:



Leyenda:

- | | | |
|---|------------------|------|
|  | Stand 3x2 | "S" |
|  | Stand 2.5x2 | "B" |
|  | Zona tecnológica | "T" |
|  | P. Midagri | "M" |
|  | P. Devida | "DV" |
|  | Área regional | "R" |
|  | Área 4x4 | "A" |
|  | Áreas | "D" |

¡Sé parte del XVI Salón del Cacao y Chocolate 2025!

El cacao peruano no solo nace de la tierra, también brota del esfuerzo, la memoria y los sueños de quienes lo cultivan. En estas páginas encontrarás historias verdaderas, llenas de lucha, esperanza y orgullo. Voces que vienen desde los valles del Vraem, el Alto Huallaga, Piura, San Martín, Amazonas y muchos rincones más, donde el cacao se ha convertido en una herramienta de cambio, en un símbolo de dignidad y futuro.

Cada relato guarda la esencia de quienes decidieron transformar su historia a través de este fruto.

Leer esta revista es acercarse a la raíz de nuestro país, a su sabor más profundo y a su alma más resistente. Déjate llevar por cada historia, saborea cada testimonio y descubre por qué el cacao no solo se come: también se siente, se honra y se celebra. Esta es una invitación a mirar con otros ojos, con el corazón abierto. Adelante: las páginas están servidas.

Celebramos el talento, esfuerzo y sabor de nuestras regiones cacaoteras.





En alianza con:



Comité Organizador



Patrocinio Platinum



Patrocinio Gold



Auspiciador

Colaboradores



Aliados estratégicos



inforegion.pe

