



Alliance



COMUNICADO DE PRENSA Para entrevistas con los medios de comunicación, contacte a: Brigitte Laliberté, Directora en funciones de Cocoa of Excellence: b.laliberte@cgiar.org

¡Los ganadores de los Premios Cocoa of Excellence 2021!

Celebrando y premiando la excelencia en la producción de cacao de origen de alta calidad

COCOA OF EXCELLENCE, ROMA, ITALIA (16 de diciembre de 2021) - *Tras un proceso de selección y evaluación de 235 muestras de cacao presentadas por 53 orígenes, los 50 participantes preseleccionados para la edición 2021 de los Premios Cocoa of Excellence esperaron con expectativa los resultados. Siga leyendo para saber quiénes son los ganadores de los Premios de Oro, Plata y Bronce y por qué estos premios son importantes para el futuro de nuestro suministro de chocolate.*

El 16 de diciembre de 2021, durante una ceremonia virtual que fue retransmitida a más de 70 países, se celebraron a los ganadores de los Premios Cocoa of Excellence Oro, Plata y Bronce 2021, centrando la atención internacional sobre el trabajo de los cacaocultores y la diversidad del cacao alrededor del mundo.

[Cocoa of Excellence](#) se enorgullece de reconocer la calidad, el sabor y la diversidad de los cacaos de todo el mundo para mejorar los medios de vida de los agricultores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao desde 2009. Su visión es que la excelencia en el sector del cacao catalice múltiples beneficios para sistemas agrícolas resilientes y prósperos a nivel de paisaje y a nivel global.

Cocoa of Excellence da un gran paso adelante en su segunda década con los primeros Premios de Oro, Plata y Bronce Cocoa of Excellence, al tiempo que reconoce el legado de nuestras ediciones anteriores con los International Cocoa Awards. La próxima década será apasionante, ya que trabajaremos juntos para seguir promoviendo la diversidad y aspirar por un cacao de calidad superior. Por supuesto, en el centro de todo esto están las mujeres y los hombres, las familias, las cooperativas y las comunidades, en los orígenes de cacao en todo el mundo, que cultivan estos cacaos. Brigitte Laliberté, Directora en funciones de Cocoa of Excellence, Alianza de Bioversity International y CIAT.

Cocoa of Excellence trabaja para aumentar la sensibilización y promover la educación a lo largo de la cadena de suministro del cacao sobre las oportunidades de producir cacao de calidad superior y la necesidad de preservar los sabores que son el resultado de la diversidad genética, el terruño y el saber-hacer de los agricultores que producen el cacao. Cocoa of Excellence es una iniciativa internacional única que celebra y valora el trabajo de los cacaocultores. Ellos son los que son reconocidos y celebrados a nivel internacional.

Para esta edición 2021, Cocoa of Excellence recibió 235 muestras de cacao en grano, procedentes de 53 orígenes de las cuatro regiones del mundo productoras de cacao. Tras una detallada evaluación de la calidad física, los granos fueron cuidadosamente procesados en licor para su evaluación sensorial a ciegas por el [Comité Técnico de Cocoa of Excellence](#), un panel de expertos internacionales en cacao y chocolate. Tras un sólido análisis de datos, se seleccionaron las 50 mejores muestras y se procesaron en chocolate oscuro (siguiendo la misma receta de 66% de cacao) para su evaluación sensorial por el [jurado de la edición 2021](#). Este jurado, compuesto por 39 expertos, incluye a los miembros del Comité Técnico y a otros expertos de una amplia gama de profesiones, desde chocolateros hasta expertos en evaluación sensorial, así como proveedores de cacao, de 12 países de Europa, África, Asia y América.

Los miembros del jurado de este año quedaron impresionados por la variedad de sabores de las 235 muestras. "Una de las cosas más importantes y que más me gusta es descubrir tanta diversidad de sabores en cada muestra de cacao. No hay una que sea igual a otra. Y hace falta entrenamiento para poder reconocerlo todo. Pero al final tienes la impresión de estar viajando por el mundo", afirma Julien Simonis, miembro del Comité Técnico de Cocoa of Excellence. "La edición de 2021 es para mí la más lograda en términos de diversidad", dijo Florent Coste, Valrhona, miembro del Comité Técnico de Cocoa of Excellence.

La edición de 2021 también marca la última edición en la que la transformación de las muestras de cacao en grano en licor será supervisada por el presidente del Comité Técnico y cofundador de Cocoa of Excellence, Ed Seguire, de Seguire Cacao and Chocolate Advisors y Guittard Chocolate. Ed lleva cincuenta años dedicándose a fomentar y promover el cacao de calidad y a los productores que lo cultivan. Para Ed los agricultores y sus familias son el corazón del sector del cacao: "Cuando celebramos los finos sabores que se producen en los orígenes de todo el mundo, y a todos los agricultores del mundo, estamos celebrando la pasión, la alegría y la historia de los agricultores que hay detrás".

Para muchos productores de cacao participantes, el reconocimiento de Cocoa of Excellence, al ser seleccionados como parte de los 50 mejores y ganar un premio, valida no sólo su propio trabajo, sino el de las generaciones anteriores. El cultivo del cacao suele ser un negocio familiar. El productor filipino y ganador de un Premio de Oro Cocoa of Excellence 2021, Arthur Lagoc, es un agricultor de cacao de segunda generación que heredó la explotación familiar de su padre Juan Lagoc. "Es un orgullo y un honor para la familia ser reconocida internacionalmente. Especialmente para mi padre", dijo.

Los productores que ganan un premio Cocoa of Excellence pueden desempeñar un importante papel de defensores de la calidad del cacao en sus comunidades. Muchos participantes han mencionado la importancia de apoyar y animar a sus compañeros productores de cacao: "Participo en Cocoa of Excellence porque quiero promover los granos de cacao de Malasia que son especiales por su sabor fino. Creo que me permitirá conocer mejor el cacao y compartir mis conocimientos con otros agricultores y animarles a cultivar más cacao, porque el cacao es un buen negocio", dijo Poimon Dangkat, de Sabah (Malasia), ganador de un Premio de Plata Cocoa of Excellence 2021.

Este estímulo es especialmente importante para las mujeres del sector del cacao, cuyo trabajo suele pasar desapercibido. La productora de cacao Sarah Maglas forma parte de la cooperativa Kokoa Kamili de Tanzania, ganadora de un Premio de Plata Cocoa of Excellence 2021. Ha declarado:

"Participo en Cocoa of Excellence porque soy una mujer que produce granos de cacao de alta calidad. Es importante porque a través de esta participación puedo convencer a otras mujeres de que mejoren la calidad que producen."

Para los productores de cacao, el juicio independiente de Cocoa of Excellence, por parte de algunos de los mejores profesionales del sector del cacao, es vital.

Cocoa of Excellence es, sin duda, una plataforma muy eficaz y reconocida que da a los pequeños y medianos productores de cacao, como Finca La Cruz, la oportunidad de darse a conocer entre chocolateros de renombre, en busca de aromas y sabores nuevos y diferentes. En este evento no sólo estamos compitiendo con los mejores productores de cacao del mundo, sino que estamos siendo evaluados por un panel de catadores profesionales reconocidos por su integridad, ética y transparencia. María Elena Valenzuela Schellenberg, Finca La Cruz, Guatemala, ganadora de un Premio de Oro Cocoa of Excellence 2021.

Gunars Valkirs, Maui Ku'ia Estate Chocolate, Hawái, y ganador de un Premio de Oro Cocoa of Excellence, dijo: "Participo en Cocoa of Excellence porque considero que es el programa más completo y mejor valorado del mundo para el análisis independiente de la calidad del cacao." El cacaocultor australiano Darryl Kirk que ganó un Premio de Bronce Cocoa of Excellence 2021 dijo: "Participé para buscar la seguridad y el reconocimiento de que nuestros granos son de la más alta calidad. Cocoa of Excellence es un concurso mundial y valoro la opinión, el consejo y el juicio de nuestra comunidad internacional del cacao".

Esta verificación independiente - cultivar cacao de alta calidad y ser reconocido como uno de los mejores del mundo no es sólo un honor, sino que también tiene importantes repercusiones comerciales. "Participamos en Cocoa of Excellence 2021 porque queremos dar visibilidad a nuestro trabajo. Esto es muy importante para nuestros ingresos: esto trae prosperidad", dijo João Dias Tavares Bisneto, quien es de la tercera generación de productores de cacao de Brasil y un ganador de un Premio de Oro Cocoa of Excellence 2021.

Esta prosperidad significa que los productores pueden construir una vida mejor para sus familias y sus comunidades, con más oportunidades. El aumento de los ingresos se traduce en una mayor capacidad para mejorar las infraestructuras, lo que tiene toda una serie de efectos positivos, desde la mejora de la vivienda y el saneamiento hasta la mejora de la educación.

Llevo cultivando cacao para mantener a mi familia desde que era joven. Con lo que gano con el cultivo del cacao, he podido mantener a mis hijos hasta el punto de enviar a algunos de ellos a Europa hoy en día, y otros han ido a la universidad. Construí toda esta casa con el dinero del cacao. Hoy en día, he construido un baño interior y una ducha. Sr. Dzitri Yawo Semanu, Togo, ganador de un Premio de Oro Cocoa of Excellence 2021.

Cocoa of Excellence tiene una visión a largo plazo, no sólo con el reconocimiento de la calidad y el aumento de los beneficios para los productores de cacao, sino también para garantizar que la diversidad genética del cacao tenga un impacto a largo plazo en el sector.

Esta diversidad de sabores de cacao es asombrosa, pero sólo podemos explorar y apreciar el potencial de los diferentes sabores de cacao si mantenemos una alta calidad constante de los diferentes tipos de proceso, empezando por la selección y el cultivo de la planta de cacao, seguido de otros procesos de transformación diferentes hasta el producto final, el chocolate.

Hay que seguir investigando esta diversidad y mantenerla para las generaciones futuras.
Karin Chatelain, Universidad de Ciencias Aplicadas de Zúrich, Comité Técnico de Cocoa of Excellence.

Cocoa of Excellence tiene un beneficio directo para los científicos e investigadores que trabajan para mejorar la calidad del cacao. El centro de investigación FOFIFA de Madagascar ganó un Premio de Bronce 2021 por su muestra experimental de cacao.

Hemos participado en la edición 2021 de Cocoa of Excellence con el objetivo de reducir la brecha entre los productores y los operadores del sector del chocolate y tener un lugar en el mercado mundial. La importancia de nuestra participación es la oportunidad de comercializar cacao de alta calidad y la posibilidad de encontrar socios. La visibilidad, así como la mejora y el desarrollo de las capacidades, son ventajas. Jidor Kalo, jefe de la estación regional de investigación FOFIFA Ambanja, Madagascar, ganador de un Premio de Bronce Cocoa of Excellence 2021.

Para productores como Christopher Fadriga, de la Chris Fadriga Cacao Farm and Nursery, en Filipinas, formar parte de Cocoa of Excellence afirma su proyecto de cacao autóctono.

Formar parte de Cocoa of Excellence nos ha dado una sensación de logro y una gran satisfacción al saber que nuestros granos han sido seleccionados como unos de los 50 mejores del mundo y también nos ha hecho creer en nuestro proyecto de preservar la genética antigua. Este cacao tiene herencia de restos del Criollo que vino de México y fue traído al país durante el comercio de galeones Manilla-Acapulco hace unos 400 años. Nuestra tarea es preservar esta genética antigua. Christopher Fadriga, Chris Fadriga Cacao Farm and Nursery, Filipinas, ganador de un Premio de Oro Cocoa of Excellence 2021.

Los Premios de Oro, Plata y Bronce Cocoa of Excellence 2021 son :

África y Océano Índico

- Oro** **Madagascar**, Coopérative TMAR du groupe UCLS, Ambodimanga, Ambanja, Diana, Muestra comercial No. CNCMDG02
Togo, Kokou Toulassi, Efoupkani, Wawa, Plateaux, Muestra comercial No. N° 0005-2021-UTCC-TG
Togo, Yawo Semanu Dzitri, Agou, Gadza, Plateaux Ouest, Muestra comercial No. N° 0001-2021-UTCC-TG
- Plata** **Cote d'Ivoire**, Koffi kré Dongo, Tanda, Gontougo, Muestra comercial No. E8TAN
Ghana, Seth Opoku Yirenkyi, Tetekasum Amanfrom, Suhum, Eastern, Muestra comercial No. GH01
Tanzania, Kokoa Kamili Ltd - Contributing farmers: Mbingu Sisters (convent), Anna Muyesi, Sarah Maglass, Mbingu Ward, Mlimba District, Morogoro Region, Muestra comercial No. ML2020-182 Women's Lot
- Bronce** **Cameroon**, Martin Kamdjeu – Coopérative COOP CA EXPLADI, Nkondjock, Nkam, Littoral, Muestra comercial No. CMR-05
Ghana, Charles Oppong, Amanfrom, Suhum, Eastern, Commercial, Sample No. GH03
Ghana, Offinso Fine Flavour Cooperative, Offinso, Offinso South Municipal, Ashanti, Muestra comercial No. GH09
Madagascar, Aly Robert, Antsatsaka, Ambanja, Diana, Muestra comercial No. CNCMDG04
Madagascar, Centre de recherche FOFIFA Ambanja, Ambanja, Ambanja, Diana, Muestra experimental No. CNCMDG06
Togo, Kodjo Etsonu, Amlamé, Amou, Plateaux, Muestra comercial No. N° 0003-2021-UTCC-TG
Uganda, Gideon Katuramu Sibugyo, Bundibugyo, Bundibugyo Ditrivt, Buganikire, Muestra experimental No. UGA-002

Asia, Pacífico y Australia

- Oro** **China**, Zhong Chu - Hainan Xingke Tropical Crops Engineering Technology Co. LTD, Dalu Town, Qionghai, Hainan, Muestra experimental No. ZYP-6-8
Hawaii, Maui Ku'ia Estate Chocolate, Lahaina, Ahupuaa Kuia, West Maui, Muestra comercial No. MKE-1819
Indonesia, PT Perkebunan Nusantara XII, Krembangan, Surabaya, East Java, Muestra comercial No. IND07
Malaysia, Poimon Dangkat, Kota Marudu, Sabah, Muestra comercial No. COEX21-013
Papua New Guinea, Autonomous Region of Bougainville (AROB), Autonomous Bougainville Government - Department of Primary Industries (ABG - DPI) - Kubu Research Station, Buka Town, North Bougainville, PNG Autonomous Region of Bougainville, Muestra experimental No. Sample C
Philippines, Arthur Lagoc, Davao City, Davao Region, Muestra comercial No. P013
Philippines, Christopher Fadriga, Bago City, Negros Occidental, Region Vi, Muestra experimental No. P027
Taiwan, Rui-Min Su, Wandan Township, Pingtung, Muestra comercial No. TWCC-0
- Plata** **Hawaii**, Will Lydgate — Lydgate Farms, Kapa'a, Muestra comercial No. 5/12/20
Philippines, Chokolade de San Isidro, Inc. – Carlos Barsicula, San Isidro, Davao Del Norte, Davao Region, Muestra comercial No. P032
- Bronce** **Australia**, Darryl Kirk, Shannonvale, Mossman, Far North Queensland, Muestra comercial No. ACF2021
Malaysia, Sik Kim Soon, 18400 Temangan, Machang, Kelantan, Muestra comercial No. COEX21-011
Papua New Guinea, Jeffery Banaga, Popondeta, Ijivitari District, Momase Region, Muestra comercial No. PNG-04

América Central y Caribe

- Oro** **Guatemala**, María Elena Valenzuela Schellenberg - Finca La Cruz, Cuyotenango, Suchitepequez, Sur Occidente, Muestra comercial No. GT001
Mexico, José María Pascacio Muñoz, Barrio Benito Juarez-La Rioja, Cacaohatán, Soconusco, Muestra comercial No. 916
- Plata** **Dominican Republic**, Cafin SAS, Batero, La Cueva, Muestra comercial No. Magdalena COE 2021
Dominican Republic, Specialty Cocoa Nuñez – COOPCANOR, San Francisco De Macoris, Provincia Duarte, Cibao, Muestra comercial No. COOPCANOR
El Salvador, Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria “Barra Ciega de R.L”, Canton Tonala, Sonsonate, Occidental, Muestra comercial No. IIICOEX027
Puerto Rico, José Martínez-Cruzado, Maricao, Muestra comercial No. 6
Puerto Rico, Yadira Vázquez, Fajardo, Bo. Naranja, Pr 00738, Muestra comercial No. 7
Trinidad and Tobago, Annette Mills, Arima, Aripo, St. George East, Muestra comercial No. 1220201006
Trinidad and Tobago, Winthrop Harewood, Princes Town, Tableland, Victoria, Muestra comercial No. 1120201701
- Bronce** **Nicaragua**, Cooperativa Flor de La Dalia, La Dalia Matagalpa, Muestra comercial No. eL4fCU
Panama, Comunidad de Los Caucheros - Forest Finance Panama S.A., Los Caucheros, Bocas Del Toro, Bocas Del Toro, Muestra comercial No. Muestra 2
Panama, Comunidad de Nuevo Paraiso - Forest Finance Panama S.A., Nuevo Paraiso, Bocas Del Toro, Bocas Del Toro, Muestra comercial No. Muestra 1
Panama, Meivis Ortiz y productoras asociadas, Ojo De Agua, Almirante, Bocas Del Toro, Muestra comercial No. CEL 1220-02
Trinidad and Tobago, Farmers from Four Roads Tamana Cocoa Association, Sangre Grande, Tamana, St. George East, Muestra comercial No. 1120200411

América del Sur

- Oro** **Bolivia**, Barbarita Ayala Chao, Comunidad San Juan Del Urucú, Beni, Municipio De Riberalta -Beni, Muestra comercial No. M01-A88-BO-BE-RB-BACH
Brazil, João Dias Tavares Bisneto, Uruçuca, Bahia, Northeast, Muestra comercial No. 1785
Peru, Cooperativa Agraria ACOPAGRO Ltda., C.P. La Libertad, San Rafael/ Provincia: Bellavista, San Martin, Muestra comercial No. 008-CNCC
- Plata** **Bolivia**, ARCASY (Asociacion de Recolectores de cacao silvestre Yuracare) - Comunidad Santa Anita, Yuracare, D8/Cochabamba, Tco - Yuracare, Muestra comercial No. M04-B85-BO-CBBA-TCO-Y-SA
Brazil, Angélica Maria Tavares Lima Fernandes, Uruçuca, Bahia, Northeast, Muestra comercial No. 1784
Brazil, João Evangelista Lima, Novo Repartimento (Tuerê), Pará, North, Muestra comercial No. 1816
Ecuador, Hacienda San José - Jorge Cecilio Marún Ramirez, Babahoyo, Mata De Cacao, Costa, Muestra comercial No. CEEC 217
Peru, Cooperativa Agraria Norandino - APPAGROP Quemazón, Cpm La Quemazon S/N, San Juan De Bigote - Morropon, Piura, Muestra comercial No. 001-CNCC
- Bronce** **Colombia**, Alex Antonio Ayala Aleman, Valencia, Cordoba, Muestra comercial No. FEDE006
Peru, Efrain Puma Chambi – Agro industrias puma real s.r.l, Koribeni, La Convencion Echarate, Cusco, Muestra comercial No. 007-CNCC

- fin -

CIFRAS CLAVE de la edición de 2021

- participaron **53 orígenes productores de cacao**.
- **235 muestras de cacao en grano** recibidas y analizadas en cuanto a sus cualidades físicas y sensoriales.
- **234 muestras de cacao en grano** aceptadas y transformadas en licor para su evaluación sensorial.
- **50 muestras de cacao de calidad superior seleccionadas** y transformadas en chocolate templado y moldeado.
- **39 expertos y chocolateros profesionales** evaluaron a ciegas las 50 mejores muestras.
- **16 premios de oro, 17 de plata y 17 de bronce** entregados en la ceremonia virtual del 16 de diciembre de 2021

Acerca de Cocoa of Excellence

Cocoa of Excellence reconoce la calidad del cacao y la diversidad de sabores para mejorar los medios de vida de los agricultores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao desde 2009. Su visión es la excelencia en el sector del cacao catalizando múltiples beneficios para sistemas agrícolas resilientes y prósperos a nivel de paisaje y global. Los premios a la excelencia del cacao son un concurso mundial para reconocer el trabajo de los cacaocultores y celebrar la calidad, la diversidad de sabores y los orígenes únicos. Al reunir a los principales expertos en evaluación sensorial, a la industria del chocolate y a la próxima generación de pioneros del cacao, Cocoa of Excellence premia el cacao con sabores superiores y únicos, al tiempo que aporta conocimientos técnicos, herramientas de evaluación del cacao, oportunidades de mercado e incentivos para salvaguardar la diversidad del cacao a las comunidades agrícolas y a las organizaciones nacionales de todo el mundo.

Cocoa of Excellence está dirigido por la Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), que forma parte del CGIAR, y organizado en colaboración con la Organización Internacional Del Cacao (ICCO), Guittard Chocolate, Seguire Cacao, Cocoa and Chocolate Advisors, el proyecto del USDA Maximising Opportunities for Cacao and Coffee in Latin America (MOCCA), el Ministerio Italiano De Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional, Salon du Chocolat / Event international, Barry Callebaut y Cacao Barry, Puratos-Becolade, el Centro De Investigación del Cacao de la Universidad de Las Indias Occidentales (CRC/UWI), Valrhona, Regis Bouet, Treegether, la Universidad Nacional Agraria La Molina Perú, el Instituto De Investigación Del Cacao de Ghana (CRIG), la Universidad De Ciencias Aplicadas de Zúrich (ZHAW, Cacaocrudo, Herencia, Cocotown, SGS, OLAM, Alexandre Chocolaterie, Clearchox, la Universidad del Valle de Guatemala y la Organizzazione internazionale italo-latino americana (IILA), y Fairtrade International.

La Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional De Agricultura Tropical (CIAT) ofrece soluciones basadas en la investigación que aprovechan la biodiversidad agrícola y transforman de forma sostenible los sistemas alimentarios para mejorar la vida de las personas. La alianza forma parte del CGIAR, la mayor asociación mundial de investigación e innovación agrícola para un futuro con seguridad alimentaria, dedicada a reducir la pobreza, aumentar la seguridad alimentaria y nutricional y mejorar los recursos naturales. www.bioversityinternational.org / www.ciat.cgiar.org / www.cgiar.org

Si está interesado en convertirse en socio o patrocinador de Cocoa of Excellence, póngase en contacto con Brigitte Laliberté, directora en funciones de Cocoa of Excellence: b.laliberte@cgiar.org