

IMPRESIONANTES RESULTADOS DEL RENDIMIENTO PRODUCTIVO DEL CACAO NATIVO DE AMAZONAS DE 250 A 2,000 KG POR HECTÁREA



En lo programado, el equipo técnico del Proyecto Fortalecimiento de Capacidades para la Producción y Comercialización de Cacao en las Provincias de Bagua y Utcubamba de la Región Amazonas que viene siendo financiado por el Gobierno Regional de Amazonas y ejecutado por la Dirección Regional Agraria Amazonas, invitó a los Miembros de la Mesa Técnica Regional del Cacao al evento denominado “Demostración de Resultados de Podas de Rehabilitación en Fincas Viejas de Cacao Nativo Fino de Aroma en Lluhuana – Copallín – Bagua – Amazonas”, contando con la destacada participación del Ing. Humberto Chávez Romero actual Director de la Dirección Regional Agraria Amazonas, el Gerente Regional Ing. Roberto Carlos Mori Zababurú, el Ing. Luis Jaramillo Llontop, Director de la Dirección de Competitividad Agraria, el Ing. Tulio Santoyo Representante de GIZ (Cooperación Técnica Alemania), el Representante del Proyecto Tajimat, los Directores de las Agencias Agrarias y Representantes de la Cadena Productiva del Cultivo de Cacao de Bagua y Utcubamba,

además de Regidores de la Municipalidad Provincial de Bagua, el Alcalde encargado de la Municipalidad Distrital de Copallín, Representantes de APROCAM, agricultores de la Cooperativa de Productores Agropecuarios Colán y agricultores cacaoteros de Lluhuana y La palma. En el evento, el Ing. Alcides Llique Ventura, Coordinador del indicado Proyecto y su equipo técnico, dieron a conocer que se ha logrado disminuir el ataque de la plaga Escoba de Brujas entre 8 y 12 % y la Moniliasis a 15 % obteniendo rendimientos de 2,035 kg de cacao seco por hectárea por año en el Sector Lluhuana, Distrito de Bagua, del Departamento de Amazonas, con una mejor calidad de grano comercial para abastecer el mercado internacional. También informaron que esta modalidad de trabajo se está aplicando este año en 360 hectáreas de fincas viejas de cacao nativo fino de las Provincias de Bagua y Utcubamba. Cabe resaltar el cacao fino de aroma de nuestra región se caracteriza por tener aroma floral, frutal o herbal, que lo diferencia de otros cacaos del mundo, además de ser muy cotizado en el mercado internacional y por el que se paga los más altos precios. Dados a conocer los impresionantes resultados y finalizados el evento, los asistentes felicitaron y agradecieron al Equipo Técnico del Proyecto Cacao, por los logros obtenidos por primera vez con el cacao nativo fino de aroma, en el Departamento de Amazonas.

Fuente: Gobierno Regional de Amazonas