

Se recupera producción de cacao en Baracoa



La Empresa Agroforestal y Coco de [Baracoa](#) pronostica recolectar este año más de mil 200 toneladas (tn) de cacao oro, uno de los principales rubros exportables de la provincia de [Guantánamo](#), con las cuales se acercará al record histórico (mil 645 tn) establecido en 2014.

Eso aseguró a Venceremos Neoselvi Navarro Blet, jefa de producción de la referida entidad, tras informar que hasta finales de septiembre acopiaron 930 tn y hay en los campos suficientes mazorcas para completar las 279 restantes en el último trimestre del año, cuando la producción aumenta.

Explicó que la empresa estuvo cerca de implantar nuevo record en 2016, al cosechar mil 519 tn hasta septiembre, pero a inicios de octubre el [huracán Matthew](#) destruyó los cacahuales y echó por tierra la aspiración de los cacaoteros.

No obstante las cuantiosas afectaciones ocasionadas por el devastador ciclón, Navarro Blet subrayó la rápida recuperación del cultivo cuya producción alcanzó 94.40 tn, en 2017, 764.8 tn, al año siguiente, y, desde abril a septiembre del presente, superó las 930 tn.

Se recupera producción de cacao en Baracoa

Publicado: Lunes, 07 Octubre 2019 08:17

Apuntó que dicho resultado permitió vender las primeras 100 de 200 tn planificadas, a través de la comercializadora Cuba Export, en tanto alista las restantes para enviarlas antes de finalizar el año.

Comentó que con la terminación del Centro de Beneficio de Cane, el municipio podrá incorporar a la venta el cacao Fino de aroma, clasificación que otorga la [Organización Internacional del Cacao](#), por su exquisito aroma y sabor, el cual es muy codiciado en el mercado internacional.

De acuerdo con la directiva, el programa de desarrollo cacaotero en Baracoa prevé incorporar al cultivo unas 370 hectáreas en las zonas de Sabanilla y San Luis, de las cuales 250 fueron beneficiadas con drenaje, mientras se proyectan otras áreas en Mosquitero y Mariana, con el objetivo de incrementar la producción de cacao para la exportación y el consumo interno.