

# ?Chocolate sostenible: Lanzan campaña en favor del medioambiente

miércoles, 13 de diciembre de 2023, Fuente: Diario Estrategia

Según datos de mercado, el consumo de chocolate en el mundo alcanzaría un estimado de 0.9 kilo per cápita al año. En orden: quienes más lo consumen son los alemanes con 11 kilos al año, seguidos de los suizos con 9,7 kilos per cápita y en tercer lugar, los estonios con 8,8 kilogramos.

En Latinoamérica, Chile es el país con mayor consumo de chocolate; en promedio, 2.1 kilos por persona al año. Así lo confirma el último estudio ICEX en la temática.

"El cacao ha demostrado contener sustancias psicoactivas estimulantes, que en algunos estudios han evidenciado producir un efecto placentero a nivel cerebral asociado a sensaciones de bienestar, por lo que se postula que su ingesta contribuiría a mejorar el estado de ánimo e intensificaría las emociones positivas relajación y sensación de felicidad", explica Evelyn Sánchez, académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de Universidad de las Américas, UDLA.

En la región destaca el chocolate peruano, uno de los más reconocidos internacionalmente. En Arequipa, Perú, desde 1909 existe la chocolatería La Ibérica, compañía familiar que elabora el chocolate de manera sustentable de la mano de 450 familias agricultoras de cacao del Valle de la Convención, Cusco; a ellas les da un precio superior por su cacao, capacitándolas y sumándolas a la protección y reforestación del área. La marca de hecho mantiene una alianza con el Servicio Nacional de Áreas Protegidas del Perú, SERNANP.

"Somos una empresa centenaria y preocupada por una producción sustentable. Por esa razón y para generar conciencia, es que lanzamos la campaña Un chocolate para el planeta, un granito de arena para devolverle a la tierra todo lo que nos ha dado", señalan desde La Ibérica. La página web de la campaña es <https://www.unchocolateporelplaneta.com/>

En su cadena de producción, la empresa peruana destaca por utilizar insumos locales; el cacao Chuncho del Valle de la Convención es el responsable de generar un alto valor de marca. Este tipo de cacao se caracteriza por su olor, sabor y color exclusivo, convirtiéndose en el favorito de los productores de chocolate de todo el mundo.

A modo de referencia, catorce productos de La Ibérica han sido reconocidos por los mejores chefs y sommeliers de talla internacional del Instituto de Bruselas (Bélgica), líder mundial en la evaluación y certificación de alimentos y bebidas.

En Perú, la marca tiene 54 tiendas. En Chile, su presencia es en todo el territorio por una alianza con los supermercados Tottus; además, posee puntos de venta en los malls Alto Las Condes, Costanera Center, Parque Arauco, Plaza Vespucio, Vivo Centro y Plaza Oeste. De manera reciente sus productos también están disponibles de manera gradual en tiendas de conveniencia OXXO.