



SECCIONES

SUSCRÍBETE X \$900 1ER MES

INICIAR SESIÓN

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA EDUCACIÓN VIAJAR MEDIO AMBIENTE MUJERES RELIGIÓN MASCOTAS



Copoazú: la fruta que aporta a conservar la Amazonia colombiana

El copoazú es un fruto del tamaño de un melón; posee una pulpa blanca rica en fósforo y vitamina C.

FOTO: Cortesía Instituto Sinchi

En Leticia se firmó un importante acuerdo para la comercialización de la manteca de copoazú.

RELACIONADOS: AMAZONIA | DEFORESTACIÓN | MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE



SANTIAGO PABÓN LÓPEZ

05 de mayo 2022, 01:25 A. M.



En los países amazónicos existe un **fruto conocido como el 'cacao blanco'**. Su nombre es **copoazú** y proviene de un árbol de fruta tropical autóctono de Colombia, Brasil, Perú y Ecuador. Esta fruta se puede aprovechar y consumir de muchas maneras y en diferentes presentaciones: desde un delicioso chocolate, helado o jugo, hasta en cervezas creadas con la materia prima de este exótico elemento del Amazonas.

Reciba noticias de EL TIEMPO desde GoogleNews



Temas relacionados

DEFORESTACIÓN 10:37 P. M.

Brasil ignoró el 97 % de las alertas sobre deforestación en la Amazonia



BRASIL ABR 28

Brasil lideró la pérdida de bosques tropicales primarios en el mundo



Pero detrás de estos productos hay cientos de manos campesinas del departamento de Caquetá dedicadas a su cosecha, producción y transformación y organizadas en dos grandes asociaciones:

Agrosolidaria y la Asociación de Copoazú de Belén de los Andaquíes.

(Lea también: [Deforestación: Suramérica, la gran responsable en pérdida de bosques](#))

La semana pasada en el municipio de Leticia, se firmó el acuerdo de cooperación para la consolidación de la cadena de valor del copoazú, entre el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, el Instituto SINCHI, Natura Cosméticos Colombia, Agrosolidaria (seccional Florencia) y la Asociación de Copoazú de Belén de los Andaquíes de Caquetá.

El objetivo es evitar la deforestación y aportar a la conservación de esta zona a través del cultivo sostenible y responsable de este fruto autóctono de la región. La Amazonia es de hecho, el lugar donde más bosques primarios se perdieron en el planeta en 2021 debido a la deforestación para realizar ganadería y agricultura de productos no autóctonos, según un informe reciente de Global Forest Watch.

Ferney Vaquero, presidente de la Asociación de Copoazú de Belén de los Andaquíes, inició con la siembra del copoazú en el año 2009 con el apoyo de su esposa y sus tres hijos, que desde muy pequeños se involucraron con este proceso sin conocer el potencial y expansión que iba a tener la comercialización de la almendra de esta planta amazónica. “En cuatro patitas los niños nos ayudaban a sembrar cuando comenzamos con apenas dos hectáreas de tierra”, asegura Vaquero con una sonrisa en su rostro.

También recuerda como la guerra, el cultivo de coca y la presencia de grupos al margen de la ley golpearon la región cuando se dedicaba al trabajo con ganado en la finca de su padre en el Caquetá, antes de conocer el copoazú. Con el paso de los años su actividad ha ido





Ferney Vaquero, presidente de la Asociación de Copoazú de Belén de los Andaquíes durante la firma del pacto.

 Foto: Cortesía Sinchi

creciendo y actualmente al año producen alrededor de ocho mil kilos de pulpa de este fruto con las familias que forman parte de la Asociación. “No pensábamos que fuéramos a ascender en este comercio, nosotros empezamos muy empíricamente y ahora tenemos una despulpadora, unos cuartos fríos y otros equipos para nuestra labor”, añade con orgullo Baquero.

(Le puede interesar: [‘Colombia habrá hecho lo suficiente cuando logre detener la deforestación’](#))

Dentro de este encadenamiento productivo, y tras el trabajo de cultivo ya mencionado en las zonas rurales del municipio de Belén de Los

Andaquíes, entra en escena la organización que se encarga de la transformación de la materia prima del copoazú: Agrosolidaria Florencia, una asociación conformada por 250 familias del municipio de Florencia, Caquetá, que carga en sus hombros la tarea de convertir en manteca la almendra que reciben de la asociación de productores para su posterior comercialización.

Lo hacen con una planta agroindustrial de transformación de productos forestales no maderables, o sea de bienes de origen biológico diferentes a la madera que se obtienen de los bosques sin necesidad de cortar árboles para el beneficio y preservación de la Amazonia. De allí, la importancia de la cosecha del copoazú como alternativa productiva sostenible para frenar el avance de la deforestación con calidad de vida para las personas que habitan el Amazonas.

Esta labor ha contado con el acompañamiento del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas Sinchi, que lleva casi 18 años entregando su apoyo tecnológico y científico al trabajo de siembra, producción y transformación de la manteca de copoazú. “La



transferencia de tecnología que hemos hecho a las comunidades locales para el cultivo del copoazú es importante para la restauración de la zona geográfica del Caquetá”, afirma Luz Marina Mantilla Cárdenas, directora general del Instituto Sinchi.

Para Ricardo Andrés Calderón, director de Agrosolidaria Florencia, “encontrar ese respaldo del Instituto Sinchi es un valor intangible y poderoso”. Y no es para menos. El fruto de este trabajo en conjunto se materializó con la firma de un importante acuerdo de suministro entre Agrosolidaria y Natura Colombia, otro actor que se suma para la consolidación de la cadena de valor del copoazú con el fin de usar esta manteca en sus productos cosméticos.

(Además: [Colombia - Nicaragua: ¿Cómo se debe proteger a la Reserva Seaflower?](#))

Ese pacto, denominado ‘Amazonia Viva’, es una apuesta que se da entre Natura y el Instituto Sinchi en medio de un preocupante panorama para el Amazonas colombiano, en el que anualmente se pierden 100 mil hectáreas de selva por la deforestación. El 60 por ciento de esta nociva práctica recae en los departamentos del Guaviare, Putumayo, sur del Meta y el Caquetá, la puerta de la Amazonia en Colombia.

“Hemos hecho un trabajo de prototipado al lado de los laboratorios de Natura para garantizar la calidad de los productos con las buenas prácticas que se requiere”, aclara la directora general del Instituto Sinchi sobre las exigencias y parámetros que establece la compañía de cosméticos para sus productos. Los beneficios y propiedades antioxidantes del copoazú cuentan con evidencia científica.

Por su parte, Alexandre Lemos, gerente general de Natura Cosméticos en Colombia destaca “la pasión” con la que trabajan cada uno de los actores involucrados en el tratamiento del copoazú. “Llegamos a la Amazonia colombiana con la visión de fortalecer la identidad regional, apoyar a las familias campesinas cultivadoras, permitiéndoles mejorar su calidad de vida”, asegura.

Y esto lo entiende muy bien Ferney Vaquero, pues además de entender la responsabilidad que tiene su asociación de garantizar una muy buena calidad y producción de este fruto nativo del Amazonas, sabe que aportará su grano de arena para mitigar el cambio climático: “Vamos a tratar de sembrar más arbolitos para contribuir al medio ambiente”, aseguró minutos antes de sellar el acuerdo con su firma.



(Le recomendamos: [Colombia y Perú se unen para estudiar la Amazonia desconocida](#))

Este acuerdo de intenciones para la comercialización de la manteca de copoazú tiene como garante al Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, que acompañó la jornada en el municipio de Leticia, donde se llevó a cabo el acto de la firma. Para Agrosolidaria la responsabilidad en este “matrimonio”, como lo ha denominado su director Ricardo Calderón, es clara: “Hemos llamado a este acuerdo como un matrimonio que se va construyendo poco a poco. Tenemos la responsabilidad de mantener la compra de la materia prima a los productores y mantener la calidad en la transformación y el proceso de exportación del producto”.

También revela que actualmente trabajan con el Instituto Sinchi para el desarrollo de nuevas presentaciones del ‘cupulate’ o chocolate que arroja la semilla del copoazú en bombones rellenos de arazá y asaí, que son otros frutos nativos de la región con el fin de explorar nuevos mercados de productos amazónicos.

La intención es clara: no quieren que estos productos sean considerados como algo exótico o inaccesible. Buscan que el copoazú sea de consumo masivo y de fácil acceso para todo el país. Algunos restaurantes han incluido en sus menús distintos platos y bebidas creadas a partir de este fruto y también confirmaron el interés de Wok y Crepes & Waffles para añadir este sabor a sus cartas.

(Además: [Atajar la degradación ambiental evitaría hasta 13 millones de muertes](#))

Muchos se preguntan, ¿a qué sabe el copoazú? Y para responder a esta pregunta se puede divagar intentando expresar su sabor entre una mezcla de la guanábana, la piña, la guayaba o el banano, pero lo cierto es que el copoazú sabe a copoazú, tiene su propio sabor e identidad que vale la pena probar.

Ante la imparable deforestación que amenaza los ecosistemas amazónicos y que ha puesto en jaque a una de las regiones más biodiversas del planeta, Luz Marina Mantilla Cárdenas, directora general del Instituto Sinchi, cree que “a la ciencia hay que apostarle, hay que abrirle los caminos para resolver muchos de los vacíos que tenemos en la región amazónica en Colombia”.

El copoazú significa un nuevo modelo de desarrollo a partir de la oferta de la biodiversidad de la Amazonia que beneficia la economía



de los campesinos, y a su vez, permite mostrarle a los habitantes de la región que hay prácticas sostenibles que permiten convivir sanamente con el territorio sin la necesidad de deforestar la Amazonia colombiana.

SANTIAGO PABÓN LÓPEZ

Encuentre también en Medioambiente

- Tras la COP1, el Acuerdo Escazú se mueve en Colombia
- La grave enfermedad de corales que llegó a la Reserva Seaflower
- Gasolina barata o medioambiente: la encrucijada de EE. UU. y la E15



SANTIAGO PABÓN LÓPEZ

05 de mayo 2022, 01:25 A. M.



DESCARGA LA APP EL TIEMPO

Personaliza, descubre e infórmate.

App Store

Google play

AppGallery

PUBLICIDAD

Descubre noticias para ti



EUROPA

MAY 04 DE 2022

Rusia: Putin responde sobre lo que puede pasar en la guerra el 9 de mayo

BOGOTÁ

2022-05-05

Asesino de estudiante de un colegio en Suba cumplió 18 años hace dos meses

NOVEDADES TECNOLÓGÍA

MAY 02 DE 2022

Bill Gates asegura que 'lo peor del covid-19 está por venir'

GEN

MAY

Dar nue ima



Empodera tu conocimiento

OFERTA DE EMPLEO 08:45 A. M.

BANCO DE LA REPÚBLICA 08:33 A. M.

EXTRADICIÓN DE OTONIEL