

El Cacao: una industria ancestral que agoniza en Chiapas

Por: Herbert Castellanos*

Estamos aun a tiempo de hacer de este valioso recurso de nuestra propia naturaleza, un pilar importante en la economía de los Chiapanecos.



Aunque para nosotros ya no hay dudas acerca del origen del cacao, fruto al que le atribuimos un origen biológico específicamente Mesoamericano, lo que también podemos afirmar sin equivocación, es que es en las tierras tropicales de Chiapas y Tabasco, con el desarrollo cultural de los pueblos Mocayas y Olmecas, donde el cultivo se perfecciona y donde se desarrolla, hace tres mil quinientos años, la sabrosa bebida que mundialmente conocemos ahora como Chocolate.

Es paradójico que la región de Chiapas y Tabasco, cuna del chocolate mundial, en el año 2010 solo haya podido producir 12 mil toneladas de cacao al año, lo que apenas representa el 0.45 % del total mundial. En síntesis, en México producimos menos del 0.5 % del cacao que se produce en el mundo.

Tres son los problemas principales que enfrenta esta industria en el sureste de México:
primero; el bajo costo del grano, lo cual desincentiva a los agricultores a mejorar su producción.
segundo; la antigüedad de las plantaciones que en promedio alcanzan los cincuenta años, lo que facilita las infecciones sanitarias y
tercero; la llegada a México de la enfermedad agrícola de la Monilia que ataca directamente a los frutos del cacao.

Ante este panorama, los terrenos cacaoteros van desapareciendo en Chiapas cediendo su lugar a plantaciones de monocultivos como la palma africana o la jatropha, así como a pastos ganaderos, cultivos que en nada contribuyen a la ecología y el paisaje.

En Chiapas contamos con cuatro regiones productoras, ubicadas separadamente en los cuatro rumbos cardinales de la geografía chiapaneca. Estas regiones son:



- +el Soconusco con 11,500 hectáreas;
- +la zona selvática del Marqués de Comillas con aproximadamente 2 mil;
- +la región del río Mezcalapa-alto Grijalva con 2,700; y
- +la región de la Chontalpa Chiapaneca con aproximadamente 6,700 hectáreas.

Esto hace un total aproximado de 23 mil hectáreas, en los que hemos incluido terrenos que apenas el año pasado y en este -2011-, se están integrando al programa de reconversión productiva impulsado por la Secretaria del Campo de Chiapas, en las zonas de Mezcalapa y Chontalpa Chiapaneca (norte de Chiapas). De no ser así estas cifras serian inferiores.

Sin ser significativa a nivel mundial, la producción chiapaneca genera más del 50% de la demanda del mercado nacional pero aun así, no se tiene una sola planta de producción industrial o fábrica chocolatera verdaderamente desarrollada en todo el estado, teniendo como resultado que la mayor parte de la producción se tenga que vender en grano a fábricas de otros estados a través de intermediarios que castigan los precios, quedando muy poco para la incipiente demanda de elaboración de chocolates caseros y pozol. Una apuesta para contrarrestar esta situación, la realiza el Gobierno del Estado con la implementación de la fábrica instalada en el poblado Nuevo Juan de Grijalva, pero el desarrollo de este proyecto aun es incipiente.

Hasta las primeras décadas del siglo pasado, el cacao producido en el Soconusco, era considerado uno de los mejores del mundo, pero este orgullo cultural se ha ido desvaneciendo con el paso del tiempo.

Platicando con los cacaoteros de esta región, por ejemplo los que están agrupados en la Asociación Agrícola de Productores de Tuxtla Chico, escuchamos varias quejas acerca del abandono gubernamental tanto estatal como federal hacia las plantaciones de cacao, pero también nos pudimos dar cuenta del casi total desconocimiento que ellos tienen del proceso de producción industrial hacia un chocolate de buena calidad, por lo que limitan su intervención en el proceso del cacao hasta la etapa de la recolección de las semillas, ignorando incluso el tipo de semillas que están obteniendo de los frutos de sus plantaciones y teniendo cada cual una idea diferente de los procesos de fermentación y de secado que le deben dar a los granos de cacao. Muchos agricultores inclusive procuran vender sus semillas de cacao sin darles el proceso de fermentación que es necesario para la elaboración del chocolate.

Existen tres variedades básicas de árboles de cacao:

El llamado “*criollo*” es la variedad que se ha identificado como Mesoamericana, de frutos pequeños con semillas grasosas, preferida por los fabricantes para la fabricación de los mejores chocolates.

La variedad “*forastero*” es de frutos de mayor tamaño y semillas más amargas pero a la vez más resistente al ataque de plagas y con una mayor producción por árbol.

A la cruce de ambas variedades se le conoce como “*Trinitario*”.

El cacao debe ser revalorado como parte importante de la economía de Chiapas. Los apoyos que se otorgan a la industria cafetalera son mayúsculos, pero igualmente se debe de apoyar a la industria cacaotera, que adicionalmente es parte de la cultura y de la herencia ancestral de México. Es importante renovar las plantaciones de las cuatro regiones cacaoteras de Chiapas y enseñar a los agricultores los métodos apropiados para darle mayor valor a sus producciones, empezando a certificar la producción orgánica sin contaminantes naturales y aplicando denominaciones de origen y denominaciones de variedad para cada tipo de cacao que se produzca.

También es importante que desarrollemos a nivel local una cultura de aprecio hacia el cacao y el chocolate, porque es paradójico que en Oaxaca donde apenas se cosechan anualmente 500 hectáreas de cacao, se consuman en el mercado local un promedio de 166 toneladas al mes de chocolate y que por el contrario en ciudades de Chiapas como Tuxtla Gutiérrez o San Cristóbal de Las Casas, existan mas de cien cafeterías y tan solo recientemente ha abierto sus puertas una “chocolatería”

El chocolate sin que lo sepan en muchas partes del mundo es el producto de origen mexicano más conocido del mundo. Para los franceses es *Chocolat*, para los italianos, *Ciocolate*, *Chocolat* es para los ingleses y *Schokolade* para los Alemanes. Llámese como se llame es importante que sepamos decirle al mundo que el origen del Chocolate, son los cacaos del sureste de México. El mercado mundial está ansioso de cacaos y chocolates

de buena calidad. Estamos aun a tiempo de hacer de este valioso recurso de nuestra propia naturaleza, un pilar importante en la economía de los Chiapanecos, impulsando por un lado la producción y por otro lado el consumo del producto, no solo como materia prima en granos, sino dándole los valores agregados que permitan ofrecer aromáticas y nutritivas tazas de Chocolates desde 10 pesos hasta productos mas elaborados y sofisticados como las que podemos observar en la “Eurochocolate” de Italia, o en el “Salon du Chocolat” en Paris, donde el chocolate procesado en barritas se comercializan hasta en 500 euros el kilo. pero sin ir tan lejos, basta con ir a Samborns de Tuxtla Gutiérrez a comprar algún tipo de coberturas de chocolate por el cual debemos de pagar 120 pesos por los cien gramos o sea 1,200 pesos por el kilo, de un producto que indudablemente es más del 70% azucares y muy probablemente este hecho con cacaos africanos.



Mientras el proceso de renovación de las plantaciones de cacaos cumple su ciclo de producción, una buena alternativa para hacer productivas las plantaciones es mezclar la siembra de cacaotales con la siembra de plantas de flores tropicales como anturios, heliconias, helechos y otras plantas de ornato que empiezan a ser redituables a los seis meses de siembra. Esto es algo que ya se esta haciendo en otras regiones como Costa de Marfil en Asia o Venezuela y que ya se está experimentando en algunas plantaciones de Chiapas.

El cacao en cifras:

Producción mundial:	3,000,000 toneladas
Producción de México en 2009:	12 mil toneladas
Área de cultivo	46,200 hectáreas
Producción de Chiapas:	4,500 toneladas
Producción por hectárea actual:	300 kilos (Producción por hectárea ideal: 1,400 kilos)
Costo promedio por kilo seco en el campo en Chiapas:	40 pesos.

**Herbert Castellanos investigador en Arqueología y Antropología, explorador y desarrollador de productos ecoturísticos. Es director del Museo Mesoamericano del Jade y del Museo “Kakaw”, ambos en San Cristobal de Las Casas, Chiapas.*



KAKAW Museo del Cacao y Chocolatería Cultural

Oficinas: Av. 16 de Septiembre No. 16, Centro, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas México

Tels. (+52) 967-6317995, 6782550 & 6782557 Fax 6783145

MUSEO: Calle 1ro. de Marzo No 14, Centro Histórico, S.C.L.C.

Mails: info@kakaw.org / kakaw@sancristobaldelascasas.com / atc@mexico.com

Conoce mas de nosotros en FACEBOOK: **Kakaw Museo**
www.kakaw.org