LITORALPRESS

Fecha: 30-06-2025
Medio: El Día
Supl. : El Día
Tipo: Noticia general
Título: El cacao, un “oro marrón” cada vez más escaso

Pág. : 16
Cm2: 770,0
VPE: $ 1.175.825

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: No Definida

SUS ORÍGENES Y VARIEDADES

El cacao, un “oro marrón” cada vez más escaso

EFE

El precio del cacao superó recientemente los 10.000 dólares por tonelada, el nivel más alto desde que se tienen registros, debido a los problemas de oferta en los países productores, lo que está impactando en el costo del chocolate.

EFE / Internacional

Considerado como “el oro marrón”, el cacao ha sido durante siglos una fuente de riqueza y sustento sobre todo para los países productores de África y de América Latina, aunque en la actualidad ha devenido en un bien cada vez más escaso como consecuencia de la escasez de producción, el cambio climático o las plagas.

El árbol del cacao tiene su origen en la cuenca amazónica, que abarca lo que actualmente es Brasil, Perú, Colombia, Bolivia, Ecuador, Venezuela, Guyana, Surinam y Guayana Francesa.

Sin embargo, durante el siglo II antes de Cristo experimentó un proceso de adaptación en Mesoamérica, región compuesta por América Central y México, donde fue procesado hasta obtener la variedad denominada criolla reconocida por ser la de mejor calidad con un sabor más aromático y suave que el amargo cacao que procedía de América del Sur.

Y fue precisamente en Mesoamérica, donde las civilizaciones antiguas como los mayas o los aztecas lo consideraban un regalo divino debido a su alto valor.

Las otras dos variedades de cacao que existen además del criollo son el forastero, que es fuerte y robusto y el más cultivado en el mundo y originario de la cuenca del Amazonas, por lo que también se le conoce como el «Cacao Amazónico».

El trinitario es el tercer tipo con un sabor más sutil y refinado y que si es fermentado correctamente constituye la materia prima idónea para la fabricación de chocolates finos y oscuros, y cuyos árboles se trasladaron desde Venezuela hasta la isla de Trinidad en el mar Caribe.

Se trata de una especie de mezcla entre el criollo y el forastero que fueron seleccionadas en el siglo XVII.

De hecho, documentos históricos indican que, desde mediados de ese siglo, el cacao se desarrolló como cultivo de extensiones considerables, principalmente en el vertiente del Caribe, consolidándose como uno de los principales y preciados productos de exportación en el mundo.

EN EL TOP DEL MERCADO MUNDIAL

África produce el 73 % del cacao mundial pero sólo consume el 3 % de chocolate. Así, el continente africano con 3.151.000 toneladas de producción (70% del total) y América con 1.055.000 (24% del total) copan el mercado mundial del cacao.

En África, Costa de Marfil encabeza el ranking con una producción de 2 millones de toneladas de cacao, lo que supone el 38% de todo el cacao del mundo y para su industria el 15% del Producto Interior Bruto.

Le sigue Ghana con una producción de 800.000 toneladas anuales y en tercer lugar y muy por debajo, Nigeria, con unas 280.000.

El 7 de julio se celebra el Día Mundial del cacao, una conmemoración que se remonta a 2010 cuando la Organización Internacional de Productores de Cacao y la Academia Francesa de los Maestros Chocolateros y Confiteros decidieron institucionalizarlo.

EL AUGE DEL CACAO DE AMÉRICA

Brasil, con una producción de 220.000 toneladas en 2024 y situado como uno de los principales productores de cacao del mundo, ha sido testigo de un aumento en los precios del “oro marrón” en el mercado internacional.

Otro país latinoamericano, Perú, con 160.000 toneladas de producción al año, y reconocido por su cacao fino y sostenible, está experimentando un crecimiento significativo en las exportaciones gracias a una combinación de factores, como la diversificación de variedades, el aumento de la demanda global y la implementación de políticas públicas favorables al sector.

Además, Perú cuenta con el 60 % del total de variedades de cacao y concentra un 36 % de la producción mundial de cacao fino de aroma, según datos de la Cámara Peruana del Café y el Cacao del país.

En cuanto a República Dominicana lidera la producción de cacao orgánico con alrededor de 80.000 toneladas al año.

En el caso de Colombia a pesar de ser considerado como uno de los mejores del mundo, tiene una producción limitada en tanto que no llega a las 62.000 toneladas anuales y de ellas, unas 40.000, se destinan al mercado interno y solo se exportan unas 22.000 de granos sin procesar.

En Ecuador, uno de los mayores exportadores de cacao del mundo, la alza de precios del cacao ha generado tanto oportunidades como desafíos.

Este país genera un cacao suave de aroma y el denominado CCN-51, una variedad autóctona mejorada que se utiliza para fabricar chocolates ‘premium’, gracias a un riguroso y delicado proceso de fermentación y secado que se implementa a los granos tras la cosecha.

BENEFICIOS Y PROPIEDADES

El cacao es una de las fuentes más ricas en antioxidantes naturales, que ayudan a combatir el daño oxidativo en el cuerpo.

Entre otros beneficios mejora el sistema cardiovascular, la presión arterial, al tiempo que regula el colesterol alto y el tránsito intestinal gracias a sus compuestos.

También son muy saludables sus propiedades para mejorar la función cerebral o el estado de ánimo gracias a la liberación de neurotransmisores que otorgan una sensación de bienestar.

Además de tener efectos analgésicos y antiinflamatorios, el cacao es beneficioso para la piel en tanto que sirve para estimular la renovación de los tejidos y mejorar la elasticidad y la hidratación gracias a los flavonoides.

EL INCIERTO FUTURO DEL CACAO

Tres son los factores que actúan negativamente en el sector del cacao: la subida de los precios, la escasez de producción mundial que no logra suplir la demanda y las condiciones climáticas adversas con fenómenos meteorológicos como El Niño que ha perjudicado sobre todo al África Occidental.

El precio del cacao superó recientemente los 10.000 dólares por tonelada, el nivel más alto desde que se tienen registros, debido a los problemas de oferta en los países productores, lo que está impactando en el costo del chocolate.

En lo que va de 2025, su precio ha aumentado un 135 % lo que responde a los problemas existentes en los productores del golfo de Guinea, los mayores del mundo, donde los cambios en las condiciones climáticas han provocado desequilibrios entre la oferta y la demanda.

Todo ello, añadido a las plagas que están destruyendo una parte importante de las cosechas, hasta un 30 % en algunos países, ha encarecido considerablemente este “oro marrón” cada vez más escaso.