



# El cacao

**Igual que el café, el cacao y el chocolate han desarrollado una cultura propia con millones de consumidores en todo el mundo. El cacao, tanto en formato sólido como líquido, está ampliamente consolidado y todo apunta a que la creciente demanda de productos de chocolate asegura un buen futuro al mercado de este producto**

El café y el cacao, junto con sus derivados, son productos distintos que no dan lugar a confusión entre los consumidores, pero que, como vamos a ver, comparten ciertas características que hacen que, en muchos casos, discurren en vías paralelas, incluso juntos, aunque dada la personalidad de cada uno, no revueltos.

Los orígenes geográficos del café y el cacao son totalmente opuestos, por ejemplo. El café viene del este y el cacao del oeste, pero en cambio su consumo se generaliza en los mismos territorios.

La planta del café, el cafeto tiene su origen silvestre en Etiopía desde donde inició su expansión hacia Arabia. El primer territorio en recalar fue el Yemen donde parece que se empezó a cultivar de forma regular y también a consumir como una infusión habitual. En su tránsito a La Meca, los peregrinos descubrían la preparación y muchos regresaban a sus tierras con semillas de cafeto y la idea de una nueva bebida.

Pasando por alto las leyendas sobre el café, las cabras saltarinas, el Arcángel Gabriel consolando a Mahoma, etc., la primera mención histórica sobre esta infusión es la del escritor Al Razi (865-923) que describió la planta y sus propiedades en el siglo IX.

Los primeros cafés se abrieron en La Meca en el siglo XIV, de allí pasaron a Constantinopla y a través de los comerciantes a Venecia. En 1683, el café llegó a Viena, terminado el cerco de los turcos, que al parecer en su retirada abandonaron grandes cantidades de café. A España, las cafeterías, no llegaron hasta el siglo XVIII, teniendo que luchar contra la competencia de las tabernas, que dominaban el mercado hostelero.

Los holandeses fueron los grandes propulsores de la expansión del cultivo de café, sobretodo entre sus colonias. En 1706, mandaron muestras a Java, desde donde se articuló el cultivo al resto de las colonias holandesas. En 1718,

hicieron llegar el café a Surinam y de allí pasó al continente americano, Brasil, Cuba, México, etc.

Por su parte los franceses e ingleses, también se dedicaron concienzudamente a plantar café en sus colonias, Isla Reunión, Jamaica, Kenia, etc. La carrera imparable del café, acababa de empezar. Y si el café llegó a América desde Europa, el cacao llegó al viejo continente desde las colonias sudamericanas. Veamos como.

## Como el café, el cacao se produce únicamente en la franja de territorio comprendido entre los dos trópicos

Aunque hayan surgido a lo largo de los años muchas polémicas sobre la zona exacta de la cual es oriundo la planta de Cacao, no cabe duda alguna de que es autóctona del Nuevo Mundo. La tesis que mayor fuerza ha cobrado y mayor apoyo de tipo paleobotánico y fitogenético tiene, es la que indica su origen en una vasta región amazónica, como la zona donde hace aproximadamente 4.000 años surgió el primer espécimen de la planta que hoy conocemos como Theobroma (Alimento de los Dioses, en griego). Otras teorías mantienen que esta planta es originaria de Mesoamérica e incluso hay quien asegura que la zona que dio origen a esta planta se encuentra entre la parte Sur del Lago de Maracaibo y el río Magdalena.

Lo que si es cierto es que el árbol del Theobroma, fue descrito por primera vez por el comerciante Florentino Galeotto Cey, quien se refirió a él como "un árbol que nace silvestre en los bosques, crece muy alto y tiene la corteza sutil y pulida, con pocas ramas y bajo ellas, en el tronco del tallo, echa su fruto, que son ciertas vainas largas como de un palmo, entre verdes y blancas, de grosor como de

Producto	Usos del Cacao y sus derivados
<b>Manteca de cacao</b>	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
<b>Pulpa de cacao</b>	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
<b>Cáscara</b>	Puede ser utilizado como comida para animales
<b>Cenizas de cáscara de cacao</b>	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivo
<b>Jugo de Cacao</b>	Elaboración de jaleas y mermeladas
<b>Polvo de Cacao</b>	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galleta
<b>Pasta o licor de Cacao</b>	Se utiliza para elaborar chocolate

un buen pepino. Dentro tienen granillos como garbanzos, pero chatos. La concha es del grosor de un dedo o más. Tómense dichas semillas que son un poco amargas, pero de resto buenas y sanas, y dicen que ayudan contra cualquier veneno. Nueva España, se sirven de él como moneda y lo comen y beben en sus bebidas.”

### Origen y vinculación del cacao con España

Hernán Cortés fue el primer español en probar el chocolate. Corría el año 1512 cuando Cortés tocó tierra azteca. La coincidencia hizo que este desembarco se produjera en la misma época en que los indígenas esperaban la llegada del dios Quetzalcoatl, creador de un país terrenal lleno de riquezas y frutos, entre ellos el cacahuaquathiltl (árbol del cacao). Los aztecas, impresionados por las armaduras, los barcos y las armas, interpretaron que Hernán Cortés era Quetzalcoatl y le ofrecieron entre otros presentes, un vaso de oro con una bebida sagrada. Se trataba de una mezcla de cacao, maíz y especias, sobretodo pimienta y miel. La bebida no acabó de convencer a Hernán Cortés, pero cuando comprobó la energía que aportaba a sus hombres, trajo algunas muestras de cacao a nuestro país.

En año 1527 llegó la primera carga de cacao a España, convirtiéndose en el foco de irradiación hacia Europa. Nuestros compatriotas habían probado la preparación derivada del cacao, el “xocolat” (agua espumosa) en el Nuevo Mundo y comprobado, también, la valía del cacao como producto de intercambio comercial. No es de extrañar pues, que durante cerca de un siglo, mantuvieron muy acotado tanto el comercio del cacao como el secreto de la preparación del chocolate, receta a la cual se le otorgó la categoría de secreto de estado.

Aunque no existe certificación oficial, todo apunta que el primer lugar de Europa donde se preparó chocolate fue en el Monasterio de Piedra de Zaragoza. Según parece, fue un monje que acompañaba a Hernán Cortés quien envió al Abad de este lugar unos cuantos frutos de cacao con las indicaciones para preparar el chocolate. Los monjes las repasaron y decidieron, a bien, adaptar la receta a nuestro paladar, sustituyendo las fuertes especias utilizadas por los nativos Americanos, por miel, azúcar y leche. La bebida fue un éxito y además de la corte, los monjes fueron uno de los grupos más adeptos al chocolate, ya que consideraban que su consumo no rompía el ayuno.

Años más tardes, los españoles que ya se había aficionado a consumir chocolate como bebida derivada del cacao, decidieron llevar algunas semillas de esta planta hasta Filipina, 1614. Con los años, el cultivo de cacao llegó a las Indias Orientales, a Brasil en 1740 y en 1788 a Bioko, una isla de Guinea Ecuatorial, país en aquel momento colonia española, de nombre, Fernando Poo. Desde aquí, el cacao se introdujo en África en 1854 con un importante y exitoso desarrollo.

El café y el cacao se habían encontrado. Los dos productos se cultivan en países tropicales, y en muchos casos, las plantaciones de uno y otro producto colindaban. Actualmente, el cacao se cultiva principalmente en la región oeste del continente africano, Centro y Sudamérica y en Asia. Los principales países productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia.

### El primer chocolate en Europa se preparó en el Monasterio de Piedra de Zaragoza

#### Camino de Europa

El chocolate se convirtió en la bebida de las esferas más altas y también de los monasterios, favoreciendo a la expansión del gusto por ella -tanto en las colonias de ultramar como en los territorios ocupados en Europa- la movilidad de los integrantes de ambos colectivos. El primer lugar donde los españoles presentaron el chocolate fue en Flandes, por aquel entonces uno de sus dominios. De aquí, fue llevado a Italia y un poco de tiempo después a Francia, donde parece que llegó en 1615, a raíz de la boda de Luis XIII con Ana de Austria, hija de Felipe III. Ella, como buena española estaba acostumbrada a tomar sus pocillos de chocolate. En aquella época, los matrimonios dinásticos favorecían este intercambio de costumbres, modas y gastronomía, y el cacao, no fue menos.

Aún y así, el pleno desarrollo de la bebida en el país vecino no llegaría hasta un tiempo después, fruto de un nuevo matrimonio entre un francés y una española, en este caso, entre Louis XIV, el Rey Sol y la Infanta María Teresa quien entregó a su nuevo marido como regalo de bodas, el secreto de la preparación del chocolate. La pareja instauraría entonces en la



## Principales variedades de chocolate

**Chocolate Negro:** Se trata de crema de cacao con azúcar. Existen varias presentaciones, las cuales dependen directamente de su contenido de crema de cacao. Cuando la pasta de cacao represente al menos el 50% del total (pudiendo llegar hasta el 99%), estaremos hablando de chocolate negro.

**Chocolate con Leche:** Es aquel elaborado con menos de un 40% de pasta de cacao a la que se añade leche fresca, condensada o en polvo.

**Chocolate Blanco:** Es un dulce creado en el siglo XX y elaborado con manteca de cacao, azúcar y leche que, por lo tanto, no cuenta con pasta de cacao.

**Chocolate Líquido:** Esta presentación fue desarrollado para hornear. Sin embargo al ser elaborado con aceite vegetal en vez de manteca de cacao para garantizar su liquidez, no siempre presenta un sabor ajustado.

**Chocolate en polvo y el chocolate a la taza:** son dos productos por lo general con una composición de mezcla de cacao por debajo del 50% que se fabrican para ser disueltos en leche. Incorporan entre sus ingredientes, féculas como harina de maíz o similares.

corte francesa la costumbre de tomar esta bebida, que si bien en España se consumía bastante espeso, los franceses tomaban en una preparación más diluida.

Por aquel entonces ya se practicaba un incipiente negocio de mercadeo de chocolate. La primera exportación comercial fue en 1607. Tuvo su origen en el Puerto de la Guaira (Venezuela) y consistió en de 4,5 fanegas de cacao que se transportaron en la fragata "San Francisco" con destino a la ciudad de Cartagena.

En el año de 1.657 un ciudadano Francés asentado en Londres abrió en Queen's Head Alley, una tienda llamada "The Coffee Mill and Tobacco Roll", en la cual uno de los productos estrella eran las pastillas sólidas de chocolate para preparar la bebida en Inglaterra, donde rápidamente se hizo muy popular. Como consecuencia de esta gran aceptación, el gobierno británico estableció un impuesto que le daba al chocolate un precio equivalente a 1/2 de su peso en oro. Esta maniobra acotó de golpe el universo de consumidores en este país, relegando al chocolate como una bebida que sólo podía ser costeadada por la alta sociedad. Este impuesto estuvo vigente hasta 1.853.

## Las tres variedades principales de cacao son la Criolla, el Forastero y el Trinitario

En España, paralelamente a la irrupción de los cafés, nacieron las chocolaterías. "Can Culleretes" en Barcelona, "Doña Mariquita" en Madrid, "Can Joan de S'Aigo" en Palma de Mallorca,... Estos lugares se convirtieron pronto en punto de encuentro sobretodo para las damas de la clase alta. En las chocolaterías, y por contra de lo que pasaba en los Cafés, no se hablaba ni de política, ni de literatura, ni de negocios, sino de moda, "chismes", habladurías,...

Pero hubo que esperar hasta el siglo XIX para ver llegar los principales cambios que establecieron los pilares de la industria que hoy conocemos. La invención de la prensa para cacao permitió la extracción de la manteca de cacao, lo cual abrió la puerta para que años más tarde, en Suiza, se probase a añadir leche y se crearan las primeras tabletas de chocolate sólido.

## La botánica del Cacao

Al árbol del cacao, Theobromae se localiza en los pisos inferiores de las selvas húmedas de América tropical, generalmente a una altura inferior a los 1.400 Metros sobre el nivel del mar. Esta planta necesita para su desarrollo, temperaturas medias anuales elevadas, una gran humedad y una cubierta arbórea que la proteja de la insolación directa y de la evaporación.

El fruto del Theobroma puede considerarse la única especie de la que se derivan los distintos tipos de frutos de cacao, los cuales se engloban en dos grandes grupos: los "Criollo" de frutos alargados y puntiagudos, originarios de la parte norte de la cordillera Andina hasta México, y los "Forasteros" frutos redondeados y casi lisos, presentes en el resto de América hasta el Ecuador. Existe además, un tercer grupo, procedente de la hibridación de los dos anteriores, y que se conoce como Trinitario.

**Cacao Criollo:** la variedad más cultivada en Centroamérica, la región andina, el Caribe y el Índico. Los cacaoteros son frágiles y de escaso rendimiento -9 frutos por kilo-, pero dan un cacao de gran calidad, muy aromático y con bajo contenido en tanino. De ahí que sea la variedad más utilizada para la fabricación de los chocolates más finos, pero tenga poco peso en la producción mundial [5% aproximadamente].

**Cacao Forastero:** también conocido como cacao campesino, es el más cultivado a nivel mundial (en torno al 90%), especialmente en Brasil y en los grandes países productores de África occidental. Al contrario que el cacao criollo, esta variedad, muy productiva -33 frutos por kilo- se caracteriza por un grano con cáscara gruesa y resistente, pero poco aromático, lo cual se compensa con un tueste mayor.

**Cacao Trinitario:** aunque el cruce de las dos variedades anteriores se lleva practicando desde el siglo XVIII, es en las últimas décadas cuando más se ha avanzado en este campo (hoy representan un 5% de la producción mundial). El resultado son frutos que mezclan la robutez del cacao forastero y el sabor más fino del criollo, generando cosechas de calidad intermedia y mayor rendimiento (hasta 1.000 kilogramos por hectárea al año, frente a los 500 que rinden de media las otras dos variedades).

## Producción y procesamiento del cacao

Como el café, el cacao se cultiva en una franja de 20° por encima y debajo del Ecuador y necesita temperaturas entre 23 y 28 °C para su correcto desarrollo, así como una humedad relativa alta y la sombra de otros árboles para protegerse del sol directo.

El fruto del cacao es conocido popularmente como mazorca. Cuando el fruto es joven, presenta 5 compartimientos rellenos de granos, pero al madurar, las paredes de las cámaras desaparecen, quedando una cavidad única repleta de granos cubiertos de una pulpa mucilaginoso que, como en el café, hay que eliminar durante el beneficiado. El número de semillas por fruto varía según las especies, y puede ir desde 25/30 en los Criollos, hasta 60 o 70 en algunos Forasteros Amazónicos.

El período comprendido entre la fecundación y la madurez del fruto abarca de 5 a 7 meses, variando el peso de una mazorca madura, entre 150 gr. hasta los 1.000 gr., aunque el peso promedio es de 400 gr. por lo general.

La producción mundial de cacao en grano, hemos dicho, se concentra en los países tropicales, principalmente en los continentes de África y América, mientras que la producción de bienes intermedios y finales se centra en los países desarrollados (Europa y América del Norte). El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia (casi el 90% de la producción de cacao corresponde a pequeños agricultores con menos de 5 hectáreas).

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción, estimándose que hasta un 30% de la producción mundial se pierde por estas causas. Entre las enfermedades más comunes que afectan al cacao está la podredumbre negra de las nueces del cacao, la escoba de bruja y VSD.

Los cacaoteros empiezan a producir a los 10-12 años de su plantación, considerándose un buen rendimiento, una producción de 1 Kg. de cacao comercial por árbol para conseguir este producto.

El fruto debe ser cosechado completamente maduro, esto ocurre entre los 160 y 185 días de haberse producido la fecundación de la flor. De lo contrario el mucilago no ofrece los niveles de azúcar necesarios para que el grano interior de las mazorcas -la almendra- logre una buena fermentación, dándole a ésta alta astringencia y acidez. Tras esta etapa, la almendra de cacao es secada al estilo del café, de 6 a 8 días en patios al sol. Transcurrido este tiempo, el fruto se lava y adquiere un color tostado muy agradable a la vista, el cual, mejora aún más tras el pulido que como el lavado. tiene la función de lograr un fruto lo más libre de residuos posible. Llegados a este punto, la almendra del cacao es almacenada en condiciones rigurosas para asegurar la conservación de sus propiedades organolépticas:

- La humedad de las almendras debe mantenerse en 7%
- La humedad relativa del aire debe ser menor a 70%
- Las pilas de sacos deben estar separadas entre sí por pasillos de 1 M de ancho

Disfrute del mejor café

GRUPO **B** CAFÉS BATALLA

TARRAZÚ CAFÉS Pura Vida

ISO 9001

Administración Central | Avda. Prat de la Ribra 186 - Nave 9 08780 Paltejà - Barcelona  
Tfños.: 93 663 34 91 93 663 34 92 Fax: 93 663 34 66  
e-mail: vipasa@vipasa.net

comercial **IPASA** DOLÇ 3

Lo que hacemos...  
Lo hacemos bien

Azúcares  
Edulcorantes  
Cafés solubles  
Cafés liofilizados  
Monodosis café

Servimos al torrefactor

Delegación | Tribunal de les Aigües, 9 46450 Benitafel - Valencia  
Tfño.: 96 178 48 43 Fax: 96 179 46 75



### Similitudes químicas: ¿Son estimulantes el cacao y el café?

Tanto el cacao como el café, contienen unos compuestos biológicamente activos, las denominadas bases xantinas: teobromina, cafeína y teofilina. Todas ellas son derivados de la metilxantina y comparten diversas acciones fisiológicas, incluyendo la estimulación del sistema nervioso y efectos diuréticos. Sin embargo di-

fieren entre sí, en la intensidad de sus acciones, siendo la teobromina [3,7 dimetilxantina] la que ejerce estas acciones de forma menos pronunciada. No obstante, hemos de tener en cuenta que cada organismo reacciona de una manera particular a estos compuestos.

En el caso particular del café, es relevante destacar el contenido de cafeína dependiendo de las variedades, orígenes y blends. Así, el contenido de cafeína de la variedad Arábica oscila entre un 0,2% y un 1,3%, mientras que el del Robusta se marca entre un 0,8% y un 3,5%.

Finalmente, comparando el café y el cacao, podemos decir, que el café verde tiene un 0,8% de cafeína (como promedio y dependiendo de las variedades) mientras que el cacao tiene un 2% de teobromina y un 0,2% de cafeína (también como promedio).

Las propiedades estimulantes se decantan, pues, hacia el café, por tener mas cafeína que el cacao.

### Del cacao al chocolate

El chocolate es el principal producto derivado del cacao. La mayoría de los diccionarios identifican el chocolate como: "una pasta hecha de cacao molido con azúcar, generalmente perfumada con canela o vainilla" dando muestra ya esta definición de la versatilidad del producto. Para la elaboración del chocolate no se emplean directamente las almendras procesadas sino que resulta de mezclar proporciones variables de manteca y de pasta de cacao con azúcar.

Así, como en el café, tras la limpieza de los granos, las almendras se tuestan, aunque no enteras sino en pedazos grandes llamados nibs. Estos se tuestan entre 120°C y 140°C y entre 20 y 40 minutos. La duración y el grado de torrefacción o tostado dependen del origen de los granos y del producto final deseado. Este proceso persigue desarrollar los aromas preformados en la fermentación, eliminar los últimos ácidos volátiles, reducir el contenido de agua (de 8% a 2%) y disminuir la población bacteriana.

Después viene la molienda de los granos hasta obtener la pasta, masa o licor de cacao, y a continuación llega el prensado, para obtener una parte líquida y una parte sólida. La parte líquida es la manteca de cacao, que será desodorizada, filtrada y moldeada para obtener bloques después de su solidificación. La parte sólida es la torta de cacao, conteniendo entre un 8% o un 20% de manteca. La torta es machacada y molida para obtener el polvo de cacao.

Para preparar el chocolate, se realiza primero una mezcla de cacao de varios orígenes, que se amasa con azúcar y vainilla. Durante este proceso se aprovecha la fricción entre las partículas de cacao y los cristales de azúcar para pulir sus ángulos saliente y obtener una masa más homogénea. Seguidamente, se agrega manteca de cacao -fruto del prensado de la almendra de cacao- y lecitina de soja en cantidad de emulsionante natural. La pasta obtenida se deja reposar durante varias horas, e inclusive días a una temperatura entre 60 y 80°C. De tanto en tanto es agitada y alisada ayudando de este modo a que adquiera la firmeza que dará al chocolate una suavidad y cremosidad apropiada para el paladar humano.

Transcurrido este tiempo, se da paso al temperado, etapa en que se procede a calentar el chocolate para hacerlo pasar de estado líquido a estado sólido. Este aumento de temperatura favorece la cristalización estable de la man-

teca de cacao, dando lugar a un chocolate homogéneo, sin grano, de aspecto brillante y que permite una mejor conservación. En algunos casos, se realiza una mezcla adicional con avellanas, nueces, almendras, pasas, frutas confitadas, cereales, etc. La última etapa es la del moldeo del chocolate.

### Café y Cacao dos productos que se complementan

Tenemos, pues, dos productos que se producen en las mismas zonas tropicales, que se benefician de formas similares y que originariamente eran consumidos de igual forma: como bebida. La evolución de los tiempos, sin embargo, ha hecho que este último aspecto, la forma de consumo, sea una de las características actualmente más divergentes entre ambos productos.

Mientras el café, continua siendo un producto para beber, el consumo de cacao se ha consolidado en forma sólida, sin tener que menospreciar, por supuesto, su consumo líquido, que todavía perdura. Si nos pidieran que determináramos cada uno de estos dos productos en un grupo de consumo, la elección sería bastante sencilla: el café, para los negocios; el cacao y chocolate, para la familia.

Sin dejar de lado las similitudes y diferencias de ambos productos, y comparando, de nuevo, el café con el cacao, es el segundo el que a priori presenta una gama de productos derivados más amplia, así como una utilización más diversificada. El cacao, como tal o como chocolate, se utiliza tanto en rellenos como en coberturas, en recetas de cocina, en bollería, pastelería,... El café, aunque no cubre todos estos ámbitos, cada vez es más habitual encontrarlo en preparaciones culinarias y pasteleras.

También son cada vez más frecuentes los maridajes entre estos productos. Preparaciones como el Tiramisú, mousses de café y chocolate, combinados, etc. contemplan la unión de estos productos, aunque sin duda, la apuesta de los baristas por el uso conjunto de los dos productos en sus creaciones, a la vez que la expansión de la costumbre de acompañar, en hostelería, el café con una pequeña pieza de chocolate (napolitana, bombón, chocolatina,...) son los ejemplos más claros del matrimonio perfecto entre ambos. Chocolate y Café, dos productos de gustos diferentes que unidos prologan y completan su sabor.

*David Tomás (Reybar), Rafael Tauler*

# Producción y consumo de Cacao en el mundo

**El grano de Cacao es la materia prima para la fabricación del chocolate, un producto que vive una época dorada, con crecimientos anuales de un 3% y un valor de ventas que supera los 100.000 millones de dólares al año**

**D**e acuerdo con los datos de la Organización Internacional del Cacao, en la presente temporada 2014/2015 la producción mundial de cacao alcanzará los 4.232.000 kilos. A diferencia del café, donde son muchos los países que contribuyen a la producción mundial, en el ámbito del cacao esta colaboración queda concentrada de forma significativa en tres orígenes, que juntos representan el 70,7% del total del cacao mundial. Se trata de Costa de Marfil con un 39 % de cuota de mercado aproximadamente, Ghana con un 21% e Indonesia con cerca de un 10%. Otro 20% del cacao es producido por: Brasil, Nigeria, Camerún y Ecuador, con cuotas de producción estimadas en 4,8, 5,5, 4,6 y 4,6%, respectivamente. Los otros contribuyentes relativamente poco significativos en el mercado mundial, en este momento son: Perú, Colombia, México, República Dominicana y Papua Nueva Guinea.

El pastel, pues, se reparte entre pocos países, de ahí el interés de estos por mantener el cultivo e incluso promocionarlo, más cuando todas las expectativas apuntan a un crecimiento del mercado. El empujón llega desde la confitería, la pastelería y los productos con chocolate en general, cuya demanda está fuertemente ligada a los ingresos per cápita. La recuperación económica, el lento pero constante crecimiento de las economías más avanzadas y, también, de las emergentes, sobretodo de Asia, África y Europa del Este, dibujan un futuro alentador para el cacao, cuya demanda ha pasado en el periodo 1961-2014 de 1 millón de toneladas a más de 4.

Las primeras muestras de esta nueva tendencia se han empezado a notar, precisamente, en dos países tradicionalmente productores de cacao, y que ahora necesitan comprar más cacao al exterior para satisfacer las necesidades de su mercado doméstico. Se trata de Indonesia y Brasil que además de productores, asumen, también, el papel de importadores de cacao. Lo compran a África.

A pesar de esta nueva demanda, lo cierto es que, de momento, los países industrializados siguen monopolizando la compra de cacao. Y es aquí donde se encuentran las plantas procesadoras y los fabricantes de chocolate más importantes a nivel mundial.

Las empresas que dominan el área de la gran distribución de chocolate para consumo son Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Jacobs Suchard y Cadburys; mientras que las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's, Peter's Chocolate Company y Valrhona.

Los principales importadores de cacao en grano son Holanda, Estados Unidos y Alemania. Estados Unidos lidera la importación de manteca y pasta de cacao, seguido de Alemania y Francia. Este último país es el primer importador mundial de chocolate elaborado y listo para degustar, seguido de cerca por Alemania, Reino Unido y Estados Unidos. España es el octavo importador mundial de granos de cacao, el séptimo de manteca y pasta de cacao y el sexto de chocolate.

## Tendencias del mercado del cacao

- La calidad del cacao jugará un papel relevante en el desarrollo futuro del mercado. Esto requerirá una mayor especialización por parte de los productores.
- Incremento de la demanda del mercado por cacao aromático.
- Mayor consumo de productos orgánicos.
- Búsqueda de nuevas fuentes de suministro ante el deterioro de la calidad del cacao convencional en los principales países productores.
- Tendencia de las industrias a comprar directamente en países productores a través del "comercio justo".

En términos per cápita, cada año se consumen de media en todo el mundo 0,61 kilos de chocolate por persona. Los países más chocolateros del mundo son Alemania, Suiza y Reino Unido, con unos 11 kilos por habitante al año aproximadamente. Les siguen Noruega, Dinamarca y Austria (entre ocho y nueve kilos). En España un ciudadano medio consume 3,6 kilos de chocolate al año, cifra que se ha mantenido estable en la última década.

## Nuevos productos y consumidores

La introducción de nuevos productos y bebidas, también, de chocolate explica el incremento en el consumo europeo. El contenido de cacao en estos productos es de menos del 15% y representan el 70% del mercado de chocolate, en contraste al chocolate con altos niveles de cacao que sólo representan el 1% del mercado.

Ahora bien, el verdadero impulso a la demanda de cacao actual proviene, como hemos dicho, de los países emergentes, tanto asiáticos, como de Europa del Este o Brasil. La demanda en Asia es algo más discreta y es que en esta región, el chocolate ha tenido tradicionalmente un lugar marginal entre los productos dulces preferidos por la población.



### Colombia se quiere dedicar al cacao

Conocido el potencial del mercado del cacao, el presidente de la Federación Nacional de Cacaoteros de un país cafetero por excelencia como es Colombia, Eduardo Baquero López, ha anunciado crecimientos del cultivo de cacao en su país, además del inicio de programa de renovación de las plantaciones con nuevas variedades de alto rendimiento. A los agricultores

se les plantea la producción de cacao como una gran oportunidad, abogando a la estabilidad de los precios del producto como mejor garantía retributiva.

“El año pasado produjimos cerca de 47.000 toneladas de cacao y este año esperamos llegar a las 50.000., una cantidad que estamos en disposición de mejorar próximamente. De las 150.000 hectáreas dedicadas a este cultivo, cerca de 80.000 necesitan renovarse. Si lo hacemos es fácil que podamos duplicar la producción de cacao en los próximos años”, asegura Baquero. “Somos un pequeño productor, pero tenemos un gran potencial; tenemos mínimo 700.000 hectáreas de tierra con condiciones adecuadas para sembrar cacao, con lo cual si el país contara con apoyos decisivos podría perfectamente crecer en una proporción importante”, agrega.

Los principales mercados del cacao colombiano son España, Holanda, Suiza, Bélgica, Italia y Estados Unidos, y en menor medida México.

Actualmente, en India apenas se consumen 165 gramos al año por persona de media, mientras que en China no se superan los 100 gramos anuales de chocolate por habitante. Se espera sin embargo que el aumento de las clases medias en estos países emergentes y la globalización de las pautas de consumo occidentales hagan aumentar la demanda de chocolate en estas regiones a medio plazo.

### Un producto con futuro

Las ventas anuales de chocolate en todo el mundo superan actualmente los 100.000 millones de dólares estadounidenses, impulsadas por una demanda que no para de crecer a razón de un incremento anual medio del 3%. Si fuesen un país, las ventas de chocolate serían la 60ª economía mundial, por encima del PIB de Túnez, Bulgaria o Croacia, así como de otros 130 países. Si a estas ventas finales les sumamos el valor que genera el cultivo de cacaoteros, la distribución intermedia del grano, la producción de cacao y la elaboración y comercialización de otros derivados distintos del chocolate, estamos hablando de una industria multimillonaria y global que ocupa cerca

de 50 millones de personas de forma directa e indirecta. Como sucede con otros productos, sin embargo, el gran drama es que los productores, son los más vulnerables.

Como cualquier otra materia prima, el precio del cacao está sometido a importantes y continuas fluctuaciones. A partir de 1980 comenzó una profunda caída que le llevó a situarse en 2000 en una cuarta parte de su valor inicial. Desde entonces invirtió la tendencia y llegó a doblarse, si bien hoy en día sigue estando a la mitad del precio de hace tres décadas. En paralelo a esta tendencia bajista, los ingresos que perciben las y los cacaocultores por la venta de su producción se han visto reducidos progresivamente. Sin embargo, las previsiones de un aumento continuado de la demanda y la dificultad de responder con una oferta similar afectarán con toda probabilidad a este precio. Se estima que, si nada cambia, el exceso de demanda que se generará presionará al alza el precio del cacao hasta doblarse de aquí a 2020, retomando valores de hace 36 años.

Fuentes: ICCO, CEPAL, Cocoa Barometer, Coordinadora Estatal de Comercio Justo, World Cocoa Foundation

Producción de cacao en grano (miles de toneladas)						
	2012/13		Estimado 2013/14		Pronóstico 2014/15	
<b>Africa</b>	<b>2836</b>	<b>71.9%</b>	<b>3194</b>	<b>73.3%</b>	<b>3061</b>	<b>72.3%</b>
Camerún	225		211		205	
Costa de Marfil	1449		1746		1720	
Ghana	835		897		810	
Nigeria	238		248		235	
Otros	89		92		91	
<b>América</b>	<b>622</b>	<b>15.8%</b>	<b>708</b>	<b>16.2%</b>	<b>708</b>	<b>16.7%</b>
Brasil	185		228		215	
Ecuador	192		220		230	
Otros	246		259		263	
<b>Asia y Oceanía</b>	<b>487</b>	<b>12.3%</b>	<b>454</b>	<b>0.4%</b>	<b>464</b>	<b>11.0%</b>
Indonesia	410		375		380	
Papua Nueva Guinea	41		40		42	
Otros	36		38		42	
<b>Total mundial</b>	<b>3945</b>	<b>100.0%</b>	<b>4355</b>	<b>100.0%</b>	<b>4232</b>	<b>100.0%</b>

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI, No. 1, Cocoa year 2014/15