

Fecha
08.09.2022

Sección
Menú

Página
6

A FAVOR DEL CACAO MEXICANO

Tabasco, la cuna del chocolate

Aunque el estado es potencia en su producción, **se busca aumentarla** con prácticas sustentables y ecológicas.

ÉRIKA RIVERA JORDÁN
eluniversalmenu@gmail.com

El recorrido por las fincas cacaoteras de Tabasco puede ser inclemente para quien no esté acostumbrado a la humedad y al calor del clima característico de la región. Es precisamente esa combinación del trópico húmedo la que ha permitido que el cacao crezca como en pocos lugares del planeta. A decir de los lugareños, el estado hace dos grandes aportaciones a México y el mundo: el plátano y el cacao... no las únicas, pero sí las más reconocidas.

De entre todas las regiones cacaoteras del país, que incluyen a Chiapas, Guerrero, Oaxaca y Michoacán, Tabasco les saca ventaja por una característica: el proceso de fermentación al que lo someten y que hace que el grano desarrolle toda esa complejidad de sabores y olores que le dan un perfil sensorial único. Por eso no es fortuito que produzcan 70% del cacao del país y que la gente (productores o no) lo tengan en tan alta estima y valor.

En un recorrido por "Los Saraguatos", una finca cacaotera en la región de la chontalpa en Comalcalco, Alejandra Bueno, apasionada del chocolate certificada por el International Institute of Chocolate & Cacao Tasting, compartió algunas curiosidades sobre este grano.

AUMENTAR LA PRODUCCIÓN

A pesar de todas las bondades que tiene el cacao mexicano, hay un reto que persiste: convertirse en el principal productor del mundo, lugar que actualmente le pertenece a Costa de Marfil.

Para ello, se han echado a andar diversos proyectos desde diferentes trincheras y sectores, como el Plan Cocoa, una iniciativa que Nestlé México implementó en 2013 con el objetivo de reactivar el sector cacaotero en México, triplicar en Tabasco y Chiapas su productividad por hectárea y asegurar la producción sustentable de esta materia prima para proteger el medio ambiente. El personal da asistencia técnica a más de 1,200 productores tabasqueños y la proyección a 2025 es crecer ese número a 5 mil.

Para Gonzalo Contreras, Gerente de Desarrollo Agropecuario de Nestlé México, este paso tiene todo para suceder, pues el cacao de México se distingue del resto del mundo por varios factores: "Primero, por el valor cultural e histórico que tiene. Si bien no somos el centro de origen del cacao, que mucha gente dice que es en el Amazonas, sí fuimos el centro de su domesticación. Todo ese significado que se le dio como bebida de los dioses no lo tiene el resto del mundo. Lo segundo que lo distingue es el ecosistema en el que crece, pues la biodiversidad que acompaña a los cacaotales es muy especial. Y, finalmente, que aquí se producen las tres variedades que dieron origen a todas las que existen hoy en el mundo: los cacaos forasteros, los trinitarios y los criollos, los cuales no están ni en África. ●



Continúa en siguiente hoja

Página 1 de 3
\$ 74304.00
Tamaño: 576 cm2

Fecha 08.09.2022	Sección Menú	Página 6
----------------------------	------------------------	--------------------

La denominación de origen Cacao Gr Jalva se cultiva en Chontalpa, Sierra y Centro. Slow Food lo nombró "Baluarte Cacao de la Chontalpa".

62%
del consumo

del cacao está en **Estados Unidos** seguido de Brasil, Canadá y México.

13 
lugar

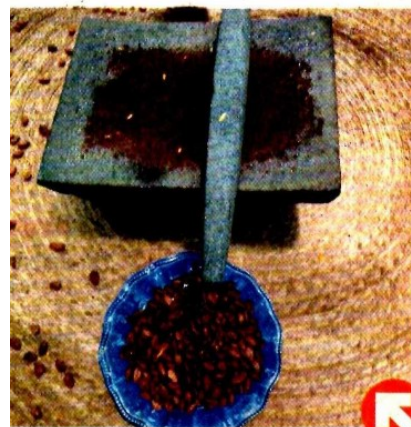
es el que ocupa México en la producción de chocolate a nivel mundial.

66.9%
del cacao

en México proviene de Tabasco. De sus 17 muni-

cipios, 10 lo producen.

.... Fuente: CEDRRSA



EL PROCESO. Cada grano es despulpado, secado, fermentado, tostado y molido.



RECIENTE CORTADA. Con el golpe de un machete la mazorca nos enseña sus semillas.

Fecha	Sección	Página
08.09.2022	Menú	6



FOTOS: ERINA RIVERA JORDAN

LA FLORACIÓN. De seis mil flores que nacen en todo el año por árbol, solo 30 se desarrollan en mazorcas de cacao.

