

XI CONCURSO DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO PANAMERICANO CONPEHT CACAO, LA MINA PERDIDA DE COLOMBIA

i

Itinerant scientific events and their impact on tourism in host cities: the case of maceió, Brazil.

AUTORES: Anyela valentina Ramírez Ramírez

Cristian camilo Acevedo nieves

Andrés Felipe Marín

luisa Fernanda daza Castiblanco

Institución: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO COLOMBIA

BOGOTÁ D.C. 2019

Resumen: En Colombia, el cacao se encuentra arraigado en el contexto social, cultural y económico; siendo un producto de frecuente consumo y presencia en los hogares familiares tradicionales, como bebida especialmente. Sin embargo, en los últimos años por efectos de la globalización, y las nuevas tendencias de consumo, ha adquirido nuevos significados respondiendo a las crecientes necesidades del mercado. Desde esta perspectiva, el presente documento busca enaltecer las tradiciones generadas en el país frente a sus técnicas ancestrales que ayuden a la re-significación de lo tradicional en los contextos gastronómicos nacionales e internacionales, permitiendo identificar elementos locales autóctonos, que ayuden a establecer nuevos parámetros de la labor de los cocineros tradicionales en el territorio y la academia.

Fomentando nuevas ofertas gastronómicas que aporten al desarrollo de nuevos gastrónomos encargados de ser agentes de difusión del patrimonio gastronómico nacional.

Palabras claves: Cacao, Expansión Territorial, Cultura, Patrimonio Cultural

Abstract: In Colombia, cocoa is rooted in social, cultural and economic context; being frequently consumed product in traditional, especially as a drink. However, in recent years due to effects such as globalization, new consumer trends, has acquired new significances in response to the growing needs of consumer market. Taking this into account, the present document seeks to exalt the traditions in this country regarding its ancestral techniques aiming to help to retake the importance of the traditional, in national and international contexts, allowing to identify native local elements, helping to establish new perspectives in the effort of traditional chefs in the country and the academy.

Promoting new gastronomic offers that contributes to development of new cooks, to be agents that helps to spread the national gastronomic heritage.

Key words: Cocoa, Territorial Expansion, Culture, Cultural Heritage.

Revista de Turismo,
Patrimonio y Desarrollo

Confederación
Panamericana de
Escuelas de Hotelería,
Gastronomía y Turismo
(CONPEHT).

www.conpeht-turpade.com

ISSN: 2448-6809

Publicación semestral

Número: 13

Octubre 2020/ Febrero
2020

Autores/Authors:

*Roberto Miguel Fuentes
Rivera^{a, b}*

Correspondencia:

(Arial 10, minúscula)

INTRODUCCIÓN

El Cacao en Colombia ha tenido una gran influencia dentro de las preparaciones autóctonas en los municipios del territorio nacional, que poseen grandes características tanto en color, sabor y aroma posicionando su imagen a nivel internacional, reconociendo la calidad de sus productos dentro de las cadenas de distribución.

Sin embargo, a nivel local existen aún grandes brechas por el reconocimiento de las tradiciones desarrolladas por las poblaciones nativas de las regiones colombianas, que generan un desarraigo de su cultura dentro del sector gastronómico nacional, estableciendo la oportunidad de identificar las técnicas tradicionales para la puesta en práctica dentro del entorno académico y del sector, retribuyendo a los cocineros nacionales su rol en la construcción de su identidad culinaria. “En Colombia el cultivo de cacao ronda entre las 60.000 toneladas anuales de las cuales

más del 80% es de consumo interno y el porcentaje restante es para exportación” FEDECACAO (2018) cifras que demuestran la importancia de resaltar dentro de los procesos una cultura cacaotera dentro del país, generando aspectos de desarrollo social que permitan mejorar la calidad de las familias campesinas, ligado al desarrollo sostenible económico y social de las regiones.

La cultura e historia que ha desencadenado el proceso evolutivo que ha tenido el cultivo del cacao en el país, ha determinado muchos aspectos del desarrollo social que actualmente se ve reflejado en la sociedad y que ha ayudado a mejorar la calidad de vida de muchas familias campesinas, y que sigue en un proceso de crecimiento que está directamente ligado a un desarrollo sostenible ambiental económico y social.

Para ello se busca establecer el consumo inteligente y sostenible del cacao en la diversificación de diferentes preparaciones que ayuden a generar una identificación y arraigo de una identidad culinaria tradicional que permita unir al sector turístico y pobladores para difundir las diferentes preparaciones y entornos naturales donde se elaboran los productos a base de cacao. Es importante precisar que existen tres variedades de Cacao que se originan en América y Europa como lo son: el trinitario, criollo

y forastero, los cuales han estado por lo largo de la historia desde la colonización de América por parte de Cristóbal Colon a las guerras europeas en la que utilizaban chocolate como alimento como lo afirma Javier Jiménez de Xataka en sus narraciones cronológicas “Un prodigio de la táctica, de la estrategia y de la historia bélica internacional. Pero,

¿qué comieron esas 160.000 bocas? ¿Cómo alimentar los habitantes de una ciudad mediana en medio de una de las batallas más inmensas de la Historia? La historia de la comida en la Segunda Guerra Mundial es pura ciencia y tecnología, pero hoy nos vamos a fijar en un pequeño detalle y una herramienta fundamental: en una barra de chocolate.” (Jiménez, 2018)

De esta forma destacando la colonización de la nueva granada con el paso del tiempo el cacao fue cambiando para volverse más práctico a la hora cultivarse y consumirse, esto mismo se resaltó en Colombia ya que personas de gran índole como Francisco José de Caldas o Fray Juan de Santa Gertrudis estaban al tanto de esta situación como en sus cosechas ellos afirmaban “lo que se siembra no es el vástago, sino los granos de cacao. Se hace almácigo de ellos, y a su tiempo se trasplanta y a los cuatro años ya da fruto”. (Ovar Pinzón, 2017)

En Colombia siendo parte de la nueva granada empezó a conocer la importancia del cacao dándole gran potencia y en cada paso permitiendo ser reconocida en diferentes concursos en el mundo, ganándose la posición de ser el cacao de fino aroma en otros países pero que hoy en día se está dejando en el olvido; ya que de este no se consume o se cultiva a gran escala o solo se bebe de forma deliciosa como chocolate de mesa dándolo a conocer desde el desarrollo colombiano, tomando como referencia el beneficio que ha traído a la población del sector rural el uso de la semilla en las preparaciones autóctonas de la región, ayudando a mantener, preservar y fortalecer, las tradiciones de los habitantes generando cambios en el aspecto social y económico.

Para exponer este caso de análisis el Instituto Von Humboldt en compañía de su anterior directora Brigitte Baptiste han elaborado continuas indagaciones resaltando la problemática del cultivo y la falta de capacitación hacia el campesino para obtener mejores resultados en las cosechas afirmando:

“La crisis del cacao se origina en la incapacidad de entender su identidad biológica con una perspectiva ecosistémica, lo que ha llevado al agotamiento genético de los

cultivos, al incremento de su vulnerabilidad a hongos y plagas, y a la escasa productividad comparada con su potencial: ni siquiera estamos seguros de qué organismo poliniza sus flores.” (Instituto Von Humboldt, 2018)

Una de las medidas que se contemplan para dar a conocer la importancia del cacao, es por medio de campañas de capacitación tanto a campesinos productores, como a ciudadanos del común, acerca del fruto, de dónde proviene, qué características tienen los cultivos, tiempos de maduración y procesamiento para obtención de productos como la manteca de cacao y chocolate.

En palabras de la propietaria de la Empresa Cacao más Cacao, Nidia Delgado Gil, “el desconocimiento está involucrado en la inocencia que seguimos teniendo los colombianos, ya que solo pensamos en que los productos del extranjero son más bonitos y no se valora la producción nacional, como es la generación de ofertas gastronómicas a base de maíz, papa, flores y café” Testimonio Obtenido (2019)

Teniendo en cuenta la calidad de los frutos endémicos de varios territorios del país, se pueden implementar productos a base de una mezcla de la diversidad de frutas y flores con el chocolate, creando así, inmersión de campesinos en los procesos de capacitación y reconocimiento de productos, esto no solo ayudaría a conocer el proceso chocolatero, también sería un beneficio en temas de exportación, incrementando las capacidades anuales requeridas.

“Si los dioses de la cultura azteca eligieron el chocolate como su ambrosía, por algo sería, pero es probablemente en Colombia donde se abre el espacio de resignificación de su producción con base en la genética chocoana y amazónica y las particularidades de su entorno biológico. Si tenemos éxito, habrá chocolate para los tiempos difíciles del cambio climático...” Instituto Von Humboldt, (2018)

La finalidad de un producto o iniciativa sostenible consta de su aporte a tres principales aspectos del desarrollo humano, el aspecto social, ambiental y económico, que logra la integración colectiva del grupo, en el caso del cacao en Colombia se empieza a ver este proceso de integración a través de los programas de cero deforestación y de paz, junto a otros programas relacionados con el desarrollo sostenible y la optimización de los recursos a nivel mundial que permiten un desarrollo ambiental, garantizando el

crecimiento económico de grupos de familias ligadas a este proceso de cultivo y restauración de las tierras destinadas para el cacao, que no solo permite una mejoría económica sino que también refuerza los lazos de paz arraigados al postconflicto colombiano (minambiente, 2019).

Siendo Colombia el primer país latinoamericano en apoyar este programa de cero deforestación junto a países africanos líderes en la producción de cacao, permite desde un inicio realizar un crecimiento responsable frente al cultivo de cacao y mitigar las causas ambientales negativas, para promover la biodiversidad de los sistemas agroforestales, y más importante aún vender la idea de contribución al medio ambiente y a la paz a través del consumo de chocolate colombiano, que internamente a través del ministerio de agricultura y entidades como casa luker y fedecacao impulsan estas iniciativas como la siembra y el desarrollo MIDAS, para esquematizar este proceso de sostenibilidad futura debido al rápido crecimiento de producción de cacao en el país y su alta demanda en el mercado, proyectando también el cultivo orgánico del mismo. Obtenido de minambiente. (27 de agosto de 2019)

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:

- ¿Si el cacao criollo es patrimonio cultural y gastronómico en América, por qué no se consume en las casas de la población local y en la oferta gastronómica turística, local, nacional e internacional?
- ¿Cómo se integra la biodiversidad del cacao a la oferta gastronómica de su país?

MATERIALES Y MÉTODOS

En el desarrollo de esta indagación se estableció una metodología cualitativa, la cual abordo procesos de recolección de información de testimonios de primera mano que ayudaran a argumentar el análisis del caso colombiano en relación de la utilización del cacao criollo con las preparaciones autóctonas del territorio.

Mediante un estudio descriptivo se buscó establecer la importancia de analizar los factores de auto sustentabilidad de la semilla en relación al reconocimiento de una identidad gastronómica, permitiendo colocar en contacto a los especialistas de las ofertas de cocina con los cultivadores de los productos, estableciendo la caracterización del cacao dentro de los hechos históricos, sociales y económicos donde se buscó incentivar el reconocimiento de los Portadores de tradición local.

Como materiales se emplearon fuentes de primera, segunda y tercera mano que permitieron delimitar el campo de estudio dentro de la responsabilidad del rol del gastrónomo colombiano, como agente protector y de difusor de tradiciones locales.

CONTEXTO DEL CACAO

DE LO INTERNACIONAL AL CAMPO NACIONAL

Desde la llegada de Cristóbal Colón al nuevo mundo, (lo que hoy en día es la isla de Guanaja cerca de honduras), por primera vez a manera de bienvenida se le brindó al colonizador español por parte del pueblo indígena una bebida espumosa oscura y caliente, que según los aborígenes reconfortaba el alma y era curativa, hoy en día la conocemos como chocolate, bebida que es consumida en todo el mundo y en diferentes presentaciones: bombones, tabletas, dulces, entre otras. Donde su principal ingrediente de calidad es el cacao.

Según excavaciones arqueológicas más antiguas provienen de cerro Manatí en Veracruz, se encontraron algunas vasijas con residuos provenientes del cacao, elaborado desde el año 1.750 a.C. Beyer (2017) afirma: “La palabra cacao tiene un origen milenario, y se remonta a los lenguajes de la familia mixe-zoque que hablaban los olmecas antiguos, quienes fueron los primeros en cultivar dicha planta en Mesoamérica”. (CACAO, historia usos y costumbres México, 2017) al paso del tiempo y según algunos historiadores en lenguas suponen que el nombre fue cambiando hasta llegar a “cacaoatl” lo que hoy llamamos (cacao)

“Colombia, es un país reconocido alrededor del mundo por su geografía privilegiada y riqueza natural, características que permiten el crecimiento de productos como el café, y el cacao fino de aroma, una variedad muy especial que representa solo el 8% de la producción mundial” Colombia (2018)

El cacao ha sido considerado como el “oro del nuevo siglo” debido a su escasa producción y demanda elevada, actualmente es uno de los productos más

asequibles para el consumo humano; debido a la gran versatilidad y aprovechamiento que posee, es blanco de grandes multinacionales como lo es Nestlé, Nacional de Chocolates, Casa Luker entre otras.

La empresa Nacional Casa Luker, conocedora de la excelente calidad de cacao producida en el territorio nacional, decide lanzar una nueva línea de producto llamado “Luker, cacao fino de aroma”, con el fin de dar a conocer al consumidor una nueva visión acerca del cacao y las variedades de chocolate que producen tierras colombianas, desde sus diferentes aromas, texturas y sabores, seguido de la importancia de diferenciación de las provenientes zonas de producción principales como lo son: Huila, Tumaco, Boyacá, Santander.

Dentro del Territorio nacional otro lugar de análisis del desarrollo del cacao es la Sierra Nevada de Santa Marta, los indígenas provenientes del resguardo Kogui, han mantenido la cultura de sus antepasados de la siembra del cacao, ya que en su territorio se produce una especie poco conocida y actualmente considerada en peligro de extinción, el cacao blanco o cacao porcelana. Este cacao solo es cultivado por integrantes de la tribu, y según expertos de darse el respaldo y la ayuda requerida para el aumento de la variedad porcelana, las cifras de exportación del cacao aumentan considerablemente, ya que solo el 1% de la producción mundial de cacao pertenece a dicha variedad.



Figura 1, Obtenido de Slow Food Foundation for Biodiversity (2019)

“El cacao ha sido una fuente de energía y ha tenido un valor cultural muy importante para los pueblos indígenas de la Sierra Nevada. Durante mucho tiempo nos hemos olvidado de su importancia y hoy estamos retomando nuestras costumbres. Afirma el mamo del pueblo arhuaco, Camilo Villafañá” El Espectador (2015)

CACAO FUENTE DE SABIDURIA

El fruto del cacao, es originario de un árbol proveniente de la cuenca amazónica, antiguamente era conocido como “cacahuatl” por los mayas, quienes lo cultivaban y lo consumían en el año 600 a.c. aproximadamente, el cacao era mezclado con especias y agua, formando así una bebida llamada “xocolatl” (“agua amarga”); Dicha bebida era considerada como alimento divino debido a sus propiedades vigorizantes y energéticas, principalmente la bebida solo se usaba para ocasiones especiales y ceremoniales. Cacao (2019)

Los indígenas mayas antiguamente lo usaban como fuente de energía y moneda, Los olmecas según registros históricos, fueron los primeros en cultivar los arbustos de cacaotal, quienes a su vez le enseñaron a los mayas sobre los cultivos para venderlo a los aztecas; por su parte, tostaban y molían las semillas, haciendo con ellas una potente bebida amarga que ofrecían en sus ceremonias religiosas; consideraban el cacao como medicinal, puesto que le atribuían poderes relajantes, estimulantes, afrodisíacos y reconstituyentes para largas jornadas laborales, además la manteca del cacao era utilizada como ungüento para curar heridas.

En el siglo XII, luego de la llegada de Cristóbal Colón, los aztecas conquistaron territorio maya, aprendiendo de su cultura, formas de vida, economía y cultivo del cacao, quienes le dieron un uso exclusivo para los altos mandos y guerreros, siendo un bien tanpreciado, deciden usarlo como moneda de cambio o trueque de productos Observatorio del Cacao (2019)



Figura 2, Observatorio del Cacao (2019)

En 1528 Hernán Cortés llevó el cacao de América a Europa por primera vez; al ser un producto astringente y de un sabor amargo y no muy agradable no se le prestó mayor atención. Sin embargo, luego de agregarle azúcar y especias como vainilla, clavo y canela se convirtió en un producto muy apetecido e interesante, bebida que solo miembros de la corte podían darse el lujo de consumirla. Tiempo después, Hernán Cortés pagaba a sus militantes con habas de cacao.

Los mayas, crearon un brebaje de sabor amargo denominado "chocolha" elaborado a base de semillas de cacao, se servía frío y había distintas formas de prepararlo y perfumarlo, de textura ligera o espesa, endulzado con miel o aromatizado con maíz o chile picante. Mientras que los españoles, deciden alterar un poco la receta sirviéndose caliente, con un sabor más dulce y utilizando especias ligeras como la vainilla, anís, canela, clavo y pimienta; finalmente, fue de esta manera que el "chocolha" viajó a Europa. (Concepto.de, 2019). (Conocer la Agricultura y la Ganadería, 2016)



Figura 3, imagen del chocolha, obtenida de (Capital, 2019)

A principios del siglo XIX, el chocolate se hace popular gracias a la revolución industrial y la aparición de la industria chocolatera, en ese tiempo se experimenta la posibilidad de separar el contenido graso de la pasta de cacao, lo que en la actualidad se conoce como "manteca de cacao", de este proceso se desprende un polvo seco e hidrosoluble conocido como "cacao en polvo". Eidualter (2019)

EL CACAO EN EUROPA

"Girolamo Benzoni, en su Historia del mondo nuovo, llegó a manifestar que "el chocolate parecía más bien una bebida para cerdos que para ser consumido por la humanidad". Pese a todo esto, en el siglo XVI llegó a España y fue presentado a Carlos V por Hernán Cortés" Moral (2011). Luego de agregar leche al chocolate cambió

radicalmente, y como consecuencia a estos hechos, el aumento del consumo del cacao comienza a ser más comercializado y exportado a Europa, indicando así el llamado “Boom del Cacao” Contreras (1990), donde ingresaban toneladas de este producto a los diferentes países de Europa provenientes principalmente de Ecuador.

Durante el siglo XVII-XVIII las colonias africanas fueron usadas para impulsar el cultivo de cacao debido a que la mano de obra era más barata y había cierto régimen de esclavitud.

En el siglo XVII también se fundó en Londres el primer comercio del chocolate, en el siglo XVIII se creó la primera fábrica de chocolate en los Estados Unidos, y en el siglo XIX, en Suiza, la primera fábrica de chocolate con leche en pastillas.

Aunque se cree que los primeros en comenzar a formarse como chocolateros fueron los circenses (Moral), en poco tiempo comenzaron a ser una especialidad y conocimiento que pocas personas tenían, A finales del siglo XVII, las fábricas de chocolate se multiplicaron. Los cocineros franceses adquirieron el arte y la manera de obtener una calidad excepcional del chocolate Contreras (1990).

En el siglo XIX el chocolate se solidifica ofreciendo un aspecto nuevo, esta invención es gracias a la prensa hidráulica, que genera un impacto mundial, ya que el chocolate pasa de ser una bebida caliente a consumirse en barras, posee un punto de fusión más alto,

permitiendo que se deshaga en el paladar, proporcionando una sensación de texturas e impulsando su consumo en Europa.

El volumen de cacao se incrementa en Europa con la incorporación de nuevas plantaciones de África.

Algunos años después, ya en la época moderna comienza a ser industrializada la producción del chocolate, a crear nuevas mezclas y sabores que revolucionan el mundo.

Durante este tiempo nacen las grandes marcas europeas de chocolates “El siglo XX es una explosión de sabrosos placeres: bocados rellenos, barritas de chocolate, bombones, ganaches, etc. Las grandes fábricas nacen en esta época” Valrhona (2015).

INICIOS Y PROPAGACIÓN DEL CACAO EN COLOMBIA

Según La sociedad colonial de exportaciones de cacao (2017) afirma:

Los españoles encontraron en las culturas mesoamericanas un fruto que iba y venía de un lado a otro por el territorio controlado por los aztecas. Era el cacahuacintli, cuyas semillas transformadas en bebida se llamaban cacahuatl. Su comercio llegaba incluso hasta más allá de sus fronteras. El interés de los nativos por este producto era tal que los europeos consideraron que las pepitas de cacao constituían una especie de moneda, pues servían como un equivalente para los intercambios.

Así mismo se situó en Colombia, en donde el cultivo era muy asequible pero no tan popular entre la población, ya que en esa época era más importante la explotación de recursos por parte del español como lo son el oro, plata, entre otros diversos factores que no hacían resaltar tanpreciado fruto hasta la llegada a la Nueva Granada de jesuitas en la que introdujeron la explotación y comercialización del cacao alrededor del siglo XX.

De esta forma, se empezó a reconocer el cultivo de cacao en las regiones de la Nueva Granada, pero era de manera precaria y vulnerable a enfermedades dañinas para el árbol o el fruto, como lo son la escoba de bruja, la mazorca negra, entre otros, haciendo que de este se perdiera gran parte del fruto en sus cosechas lo que lo hacía poco atractivo para su exportación a países europeos. Principalmente, estos cultivos se encontraban en la zona oriental del país, Santander ocupaba el primer puesto en la lista de grandes productores de cacao a nivel nacional, y no solo se

Destacó por la cantidad, sino que además por la alta calidad del mismo.

En el siglo XVII, el cultivo de cacao ya tenía bastante extensión hacia el occidente, y para los siglos XVIII y XIX, los departamentos como el Cauca y Antioquia ya poseían grandes cultivos, “en Colombia el cultivo del grano se hacía principalmente en la región del Cauca, donde para 1890 se comercializaba cacao por valor de un millón de pesos anuales” Vélez (2017)

En resumen, se puede reconocer que el cultivo se apoyaba de la mata de plátano, ya que fuera de darle sombra al árbol de cacao, se utilizaban sus frutos en la época para la alimentación de los empleados o comercialización del mismo.

El cultivo de cacao tiene sus especificaciones desde la siembra hasta la recolección siguiendo rigurosamente ciertas especificaciones que hoy en día se manejan de manera más técnica,recapitulando ya la información expuesta se estipula la siguiente tabla donde se demuestra su proceso desde la siembra al empaque:

Tat

1.

ETAPA	ACTIVIDAD
Planeación Actividades previas al establecimiento de la plantación para garantizar el éxito de ésta	Análisis viabilidad económica
	Verificación de condiciones adecuadas
	Análisis de posibles impactos ambientales en las fases subsecuentes
Establecimiento Se realizan todas las actividades necesarias para dejar la planta sembrada en el sitio definitivo bajo condiciones adecuadas, por tanto, también incluye la siembra de otros cultivos de ciclos cortos y de sombríos temporales.	Selección del terreno
	Preparación del suelo
	Siembra del cultivo de ciclo corto
	Trazado para cacao y los sombríos
	Ahoyado sombríos transitorios y permanentes
	Siembra de sombríos transitorios y permanentes
	Construcción de vivero para el cacao
	Ahoyado para el cacao
	Transplante del cacao
	Manejo del cultivo de ciclo corto y los sombríos transitorios y permanentes
	Injertación del cacao
Levante o manejo Fase contempla la etapa improductiva del cacao desde su siembra hasta que inicia su cosecha, aproximadamente dura 2 años.	Cosecha cultivo ciclo corto
	Poda de formación
	Fertilización
	Controles sanitarios y de malezas, riegos y drenajes
Manejo o sostenimiento Etapa final del cultivo, va desde que la planta inicia la producción y hasta que finalmente la misma muere. Incluye la de cosecha y beneficio del cacao	Manejo a los sombríos transitorios y permanentes
	Cosecha
	Partida y desgrane
	Fermentación
	Secado
	Empaque

Imagen recuperada Aura Lorena Pineda Jaimes en documento publicado por
UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA

(2018)

Como se demuestra en la imagen prevista es un ideal de la siembra del cacao hoy en día pero que se utilizaba de manera más artesanal en la época colonial. Por otro lado, cabe destacar que si se cuidaba de una manera adecuada el cultivo de cacao podría perdurar entre 30 o 50 años siguiendo la base y procesamiento de la mata, entre tanto, el mismo estuviera cerca de un río para irrigar por medio de canales en tiempos de sequía, esto se pueden especificar en informes del Banco de la república en él se especifica.

No es extraño, entonces, suponer que las técnicas usadas en la región próxima al valle de Cúcuta y en otras regiones de Colombia hubieran sido comunes en otras zonas de la América Española. Estos cuidados no eran ajenos a los hacendados del siglo XVIII. En 1767, en la hacienda de Chípalo de San Juan de la Vega, ubicada a orillas del río Magdalena, todos los cacaotales se hallaban con sus riegos de agua por distintas sequías correspondientes a todos ellos como lo sustenta Pinzón.
(2017)

Estas afirmaciones se especifican en el clima, ya que el árbol sobrevivía únicamente en climas cálidos de Colombia y este requiere de bastante humedad.

En este modo y según especificaciones de personajes importantes de la historia colombiana como Francisco José de Caldas, se puede observar que el cacao se podía cultivar durante todo el año, pero se podía explotar más en épocas de fiestas de San Juan y Navidad, en donde se podían recolectar hasta cuatro cosechas en esa misma época y si se tiene bastante riego como se ha mencionado, se pueden obtener árboles de excelente calidad en sus frutos.

Este tipo de cultivos existían en haciendas de la época como lo son Fierro Arriba y Fierro Abajo que se ubican en el sector de Honda o en algunas haciendas de La Nueva Granada hoy día países que son Colombia, Panamá, Nicaragua entre otros.

La exportación en la época se dificulta de gran manera, ya que años como 1770 se incrementó la crisis económica, como lo es la inflación de los precios del cacao para los problemas de cosechas que tenía desde el año anterior, donde se hacía difícil competir ante grandes exportadores como lo eran México, Venezuela, Guayaquil; que poseían una excelente calidad a un buen precio a los mercados españoles y europeos.

Las pequeñas exportaciones se hacían de Pamplona y Cúcuta a Santafé o de Magdalena, costa atlántica al occidente de Colombia o el Caribe para así llegar a España, este mismo se empezó a volver tan popular en el sector que servía como canje para los trabajadores de las haciendas del sector

En cuanto a la transformación e industrialización del cacao, Vélez nos habla sobre los principales pioneros del sector:

(...) es el caso del español Antonio Martínez de la Cuadra, quien en 1864 recibió el privilegio de instalar una máquina de vapor en Antioquia para moler cacao. También en Medellín, empresarios independientes como Pedro Herrán (1874), el alemán Agustín Freidel (1876) y Timoteo Bravo (1877) buscaron elaborar el producto en pastillas para venderlo entre los mineros y agricultores, quienes en sus lugares de trabajo no contaban con las facilidades para realizar la preparación artesanal de la bebida, la cual, por el alto contenido de calorías, se constituyó en un excelente alimento de aliento” (Londoño Velez, 2000)

En 1886 Tulio Ospina publica el primer tomo del manual del cultivo del cacao, con el objetivo de promover la siembra en el sector.

Sobre el siglo XIX empiezan a surgir pequeñas empresas en diferentes departamentos del país. En Bogotá, se fundan lo que podrían ser las primeras industrias chocolateras a nivel nacional, Compañía de Chocolate Chaves (1877) y Chocolates La Equitativa (1890), las cuales se fusionan en el año 1905 dándole grandes ganancias y avances al sector de la industria como lo son los primeros molinillos y tostadores de cacao y a su vez es la primera brecha de avance de la industrialización local.

En Antioquia y Caldas, se fundan años más tarde las empresas que hoy en día son insignias de la región.

El antioqueño Enrique Cardona Mejía fue uno de los más importantes pioneros de la industrialización del chocolate en el occidente colombiano, abrió su primera fábrica hacia 1888 en el barrio Belén de la misma ciudad, utilizando la rueda Pelton de un trapiche. A partir de entonces, junto con sus hijos Enrique, Nicomedes y Gregorio, y otros socios capitalistas, estableció varias plantas de procesamiento en distintas poblaciones (Pueblo Rico, Jericó, Yarumal, Salamina, Rionegro), la más destacada de las cuales fue la Chocolatería Luker (acrónimo formado con la primera y las últimas sílabas del nombre de uno de los socios, Luis Jaramillo Walker), fundada en Manizales en 1905, antecesora de la firma Casa Luker.

Dos años después, José Jesús Restrepo y otros socios adquirieron todas las acciones de dicha compañía (Casa Luker), que creció en forma importante, adquirió otras pequeñas chocolateras de Caldas, Cundinamarca y Antioquia, mejoró su tecnología y, a la postre, se convirtió en una de las más importantes procesadoras de cacao de Colombia.

Años después, “en abril de 1920, se formó la Compañía de Chocolates Cruz Roja, que luego cambiaría su nombre a Compañía Nacional de Chocolates” Pimiento (2006). Así nace esta misma empresa para luego en 1933 ser accionistas de la reconocida marca galletas Noel.

Para la década de los 50, el chocolate era una bebida de gran consumo en los hogares colombianos. En 1980 se alcanza a producir la cantidad suficiente para abastecer el consumo nacional de cacao, pero para la década siguiente (1990) la producción cacaotera fue

decaendo hasta 38.000 toneladas anuales y fue necesario empezar a importar cacao para el consumo. Actualmente existe la misma deficiencia en la producción, lo que obliga al país a importar el producto, a pesar de contar con el terreno apropiado para su cultivo.

CULTIVO DEL CACAO EN EL MUNDO

En el mundo hay 45 países productores de cacao. Esta planta se ha introducido con gran éxito en África y el suroeste de Asia, es originaria de las regiones tropicales de Centroamérica y Sudamérica, su cultivo ha experimentado grandes cambios en su geografía desde los primeros años del siglo XX.

A principios de los años 1900, alrededor del 85% del cacao mundial procedía de América del sur, específicamente de Ecuador y Brasil quienes se repartían la supremacía mundial como productores, pero la situación cambió drásticamente al arraigarse el cultivo en el occidente de África. La introducción en Asia se produjo mucho antes, concretamente en Indonesia donde los españoles introdujeron la planta en el siglo XVI, sin embargo, el auge del cacao en Asia es muy reciente, y el éxito de las plantaciones varía mucho de país en país, ya que algunos, como Malasia están sustituyendo el cacao por palmeras, mientras en Indonesia se está fomentando el cultivo del cacao a pesar de sus escasos recursos.

A principios del siglo XXI, es África el continente que domina la producción mundial de Cacao, con un 65% del total, Costa de Marfil es el primer productor mundial de cacao (40%), y desde la liberalización y privatización de los cultivos en 1999, cuenta con más de un millón de pequeñas plantaciones familiares, y con una industria en origen que transforma casi el 20% del cacao producido en el país.

Ghana fue durante gran parte del siglo XX el primer productor mundial de cacao. Hoy en día, debido a la elevada edad de las plantaciones, muchas de las cuales no han sido renovadas, ha caído al segundo lugar, con un 12% de cuota de producción. Nigeria y Camerún, en torno al 5% son los otros países más representativos de este continente.

En Sudamérica, los cacaos suelen ser apreciados por su calidad y finura, ya que aún se conservan variedades originarias, que si bien débiles, producen cacaos

espectaculares. Es por ello, que la mayoría de cacao americano compite en calidad y no en cantidad.

Brasil, con un 11% de la producción mundial y Ecuador con un 3% del total de la producción mundial. Indonesia con el 12%, es el tercer productor mundial y Malasia con una participación de 4% son los países más representativos del cultivo del cacao en Asia.

Los cacaos asiáticos suelen tener una gran acidez y baja calidad, a excepción de algunas plantaciones de cacao fino en la isla de Java y alrededores.

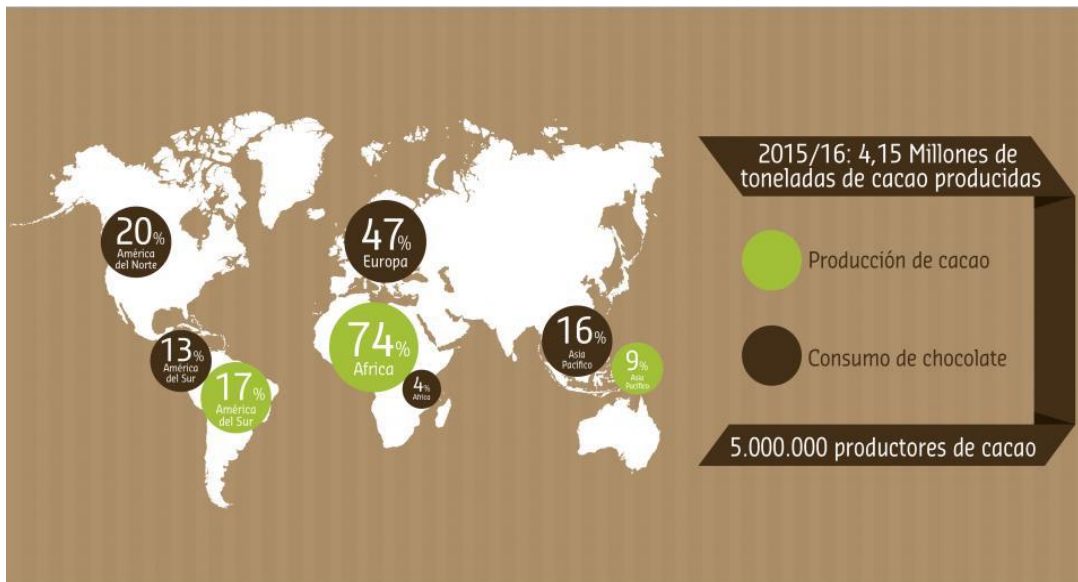


Figura 4. Producción de cacao Vs consumo de chocolate a nivel mundial. Obtenido de poscosecha cacao 2016

Desde el punto de vista histórico del cacao en Colombia se puede observar un gran cambio, primero, la importación de cacao desde Ecuador y Perú hacia Colombia por una cantidad de 8.000 toneladas, para satisfacer la demanda interna y una producción nacional de 15.000 toneladas anuales en 1940, por falta de incentivación del gobierno, además de una transición de violencia y guerra que aquejan a casi todo el país con cultivos ilícitos y una organización gubernamental en desarrollo que no permitían un clímax adecuado para el cultivo de cacao.

En segunda instancia, años más tarde, con la creación de una entidad encargada del desarrollo del cultivo del cacao conocido como el Fondo Rotatorio del Cacao, el cual se encargaría de los avances futuros del mismo, comenzó a implementar programas sociales y de paz en los que se reubicaron familias en las parcelas. Por medio de

inversiones del gobierno, se realizó la recuperación, renovación y reemplazo de estas, mejorando la economía de familias e incrementando el cultivo de cacao, en 1953 se tenía un área establecida de 32.000 ha, que en la actualidad corresponde a 175.000 ha, destinadas a la siembra, con una producción de 60.000 ton.

En Colombia el cacao ha comenzado a tener una gran fuerza debido a sus especies finas y aromáticas de cacao criollo endémicas de las más de 25 regiones cultivadoras de cacao del país, pero se ha quedado rezagada debido a la falta de la implementación de nuevas tecnologías, que permitan el mejor desarrollo y calidad del producto como su producción en masa y protección ante plagas y enfermedades Pedraza (2017).

En la región de la sierra nevada en la parte norte del país se realizan cultivos hechos por indígenas arahuacos que tienen una antigüedad de más de 500 años, los cuales se dividen en sub comunidades alrededor de toda la región y que han coadyuvado a la eliminación del cultivo ilegal de coca en la región y la mejoría ambiental, también ayudando a la mejora económica y aumentado el reconocimiento en exportación de cacao internacional.

¿Aun así porque el cacao no está entre las preparaciones principales o típicas en los platos de las familias de América latina?

Para esto, hay que ver a donde destina la mayoría de la producción del cacao; gran parte se distribuye para la elaboración de chocolates, bebidas a base de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo entre otros productos farmacéuticos y cosméticos, exportado a países como Estados Unidos, Alemania, suiza y Australia, quienes son actualmente los principales consumidores de chocolate en el mundo debido a que poseen toda la tecnología y la logística idónea para el proceso de las habas de cacao que producen, llevado a la pérdida de las tradiciones relacionadas al uso del cacao, minimizándolas a pocas preparaciones conocidas.

Es el ejemplo de la chucula muy utilizada para el diario vivir de los campesinos productores de cacao, quienes lo mezclan con algunos granos o leguminosas para generar mezclas ricas en nutrientes y vitaminas que aportan mucho al rendimiento en las funciones cotidianas del campesino, pero que no ha llegado a ser más que una

preparación del campo poco vista y utilizada en las grandes ciudades, en donde solo se conoce el cacao en dos presentaciones el chocolate en taza con poco cacao y altas cantidades de endulzante y químicos, y en golosinas, que superan cierta cantidad de porcentaje de cacao. Procolombia, (2013).

SOCIAL

A pesar de la gran calidad de cacao que produce Colombia, se ha demostrado una alta indiferencia de sus habitantes hacia la importancia del producto, aunque se consuma diariamente chocolate de mesa, el cacao no cobra mayor interés, es de mayor importancia la obtención del producto mas no sus componentes, cabe resaltar que este factor se debe a la desinformación que maneja el consumidor y el cultivador del producto como lo afirma el reconocido pastelero internacional Jordi Roca en una de sus visitas a la Sierra Nevada de Santa Marta, de la mano de cultivadores indígenas arhuacos , él expresa la problemática, afirmando : _ .“Los arhuacos lo desechaban hasta que una japonesa de la empresa Cacao Hunters les hizo ver que se trata de un cacao muy especial, y ahora le dan el valor que merece” (El cacao colombiano, uno de los mejores del mundo)

Entre tanto, aunque no sea tan reconocido por el ciudadano promedio la calidad del cacao en el mundo y en las acciones del gobierno local han aumentado grandes esfuerzos en la producción de este fruto, a través del aprovechamientos de cultivos que anteriormente eran usados para fines ilegales, como en la elaboración de la coca, de la misma manera, las afirmaciones de la presidencia de la república se destacan estos beneficios y se le da al campesino un cambio social enfocándose hacia la legalidad.

Por lo tanto, la recuperación de los territorios empleados para cultivos ilícitos ha sido la motivación empresarial para jóvenes que están empezando con sus familias, este tipo de empresa les ha ayudado a escoger un mejor camino en su región, esto se afirma en aclaraciones en el diario El Colombiano en entrevistas a familias de escasos recursos en las veredas Las Nubes y Todos los Santos de Arauca:

*Nos motiva mucho porque este cultivo está en mi casa y con eso aprendo las labores que hay que hacerle para mejorarlo. Tenemos mil matas las cuales cada estudiante tiene que sembrarlas y es una gran oportunidad para nosotros. Lo mejor, tenemos un buen tiempo y evita irnos hacia la violencia, además, mostramos una mejor cara de Arauca (MACÍAS, 19 DE SEPTIEMBRE DE 2018)
María de Jesús y su hija Ángela María Angarita ramos*

De la misma manera, en convenio con el programa de legalidad de cultivos ilícitos y con el apoyo de FEDECACAO asesorando y dando clones de semillas de alta calidad, las cuales ayudan a la protección de plagas, se rescata la calidad, sabor y aroma del producto, en el 2017 se han logrado exportar 12 mil toneladas al mundo, según publicaciones de la sala de prensa de la presidencia de la república publicadas en abril de 2018.

Como última anotación, basados en la información recopilada, el cacao criollo catalogado de fino aroma de manera mundial, este producto está creciendo significativamente en el país, no obstante, puede llegar a extinguirse su producción si se sigue con la brecha inequitativa de educación al campesino y a su población infantil, como actualmente se está haciendo, lo que ocasionaría la desaparición del cacao dejando solo su recuerdo en el pasado.

Se debe también reconocer el trabajo del pequeño productor, ya que, las empresas están opacando la calidad de este producto y solo se aprovechan de él por medio de sus derivados como el chocolate de mesa que tiene una muy baja concentración de cacao y gremios industriales de otros países que se llevan una gran cantidad para sus productos, los cuales son consumidos por extranjeros que no tienen idea de la historia y la importancia del cacao en un territorio como Colombia, producto que ha dejado una narrativa y construcción histórica a partir de este excelente producto.

De esta manera se debe observar que el cambio es ahora y se debe apoyar al pequeño agricultor en el cultivo de cacao criollo de esta misma forma se patrocine con interés monetario, buenas prácticas en su elaboración, producción para que así la información como el consumo incremente tanto de manera local y se aproveche en la

gastronomía nacional e internacional con la diversidad de recetas que ofrece el país de manera turística para el mundo.

PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE SERVICIOS, PRODUCTOS Y DESTINOS GASTRONÓMICOS

Actualmente en Colombia no se tiene una cultura del consumo del cacao como en otros países productores, sin embargo, existen algunas empresas encargadas de trabajar directamente de la mano del cultivador y dar a conocer la calidad, aroma y sabor de cacao que se produce en el territorio nacional. Una de las empresas que se destacan por la labor que hacen en cuanto a la promoción, divulgación y concientización es:



Figura 5, obtenido de página principal de chocolate luker-fino de aroma

Desde 1962, Casa luker inaugura la “Granja Luker” lugar en donde no solo se cultiva uno de los mejores chocolates finos y de aroma, también, es un lugar de experimentación e investigación acerca de las propiedades, se realizan jornadas de capacitación a cacaoteros con el fin de generar siembras sostenibles y productivas.

VISITAS TURÍSTICAS

Pese a que Colombia no posee una ruta del cacao establecida como México o república dominicana, hoy en día se están desarrollando visitas a turistas interesados en conocer de primera mano la experiencia del proceso de la siembra y cultivo del cacao fino y de aroma; tales visitas se desarrollan en las principales zonas productoras de cacao, como lo son: Santander, Huila, Tumaco.

SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL GASTRONÓMICA Y TURÍSTICA

Con la firma de paz en territorio colombiano se ha logrado reincorporar al campesino a sus tierras dándoles nuevas oportunidades de vida y un modo de sostenimiento a base de la siembra y cultivo de cacao en el que se ha mejorado la calidad de vida de muchos colombianos que antes veían en la ilegalidad un mejoramiento en su vida esto se encuentra expuesto en proyectos enfocados a la restitución de tierras en cabeza de la Fundación para el Desarrollo Agrario Colombiano (FUNDAGRO).

En él se afirma el proyecto "Cacao Orgánico para un Desarrollo Sostenible" mediante el establecimiento de 549 hectáreas de cultivos de cacao orgánico, pretende canalizar la cooperación necesaria para transferir el material y conocimientos necesarios para sembrar y mejorar los cultivos productivos de cacao orgánico, beneficiando a la población vulnerable en el departamento del Magdalena, inicialmente en los municipios de Fundación y Aracataca, con el fin de mejorar el desarrollo integral del territorio y las condiciones de vida de las familias que se acojan al proyecto y a su vez se evita la prolongación de siembra de cultivos ilícitos.

Por otro lado, se trata de aprovechar el potencial agrícola con el que cuenta la región, aprovechando los espacios que han sido dejados por los grupos al margen de la ley, convirtiéndolos en «zonas de paz», en las que los campesinos que en algún momento tuvieron que dejar sus hogares como consecuencia de la guerra encuentren una nueva oportunidad de vida y les den la oportunidad a las generaciones venideras de no tener que repetir la misma historia. Se plantea sembrar 3 hectáreas por núcleo familiar, pues según datos obtenidos de la Red Ecolsierra, el cultivo de cacao es rentable desde la tercera hectárea.

A su vez abre paso a nuevas oportunidades por medio de la gastronomía y el turismo enfocado al fruto, aunque en la actualidad no se estipule una ruta para conocer el cacao criollo de fino aroma en el país, se exponen algunas alternativas enfocadas al conocimiento del chocolate o a la toma de chocolate santafereño y los sitios donde catarlo.

De esta forma diferentes empresas y fundaciones enfocadas al rescate y mejoramiento del cacao de fino aroma han intentado apoyar al campesino promedio para el aprovechamiento de sus cultivos un ejemplo de ello se demuestra en informe de la revista Semana destacando este beneficio, se da nota de la siguiente afirmación

“Swisscontact, con el permanente apoyo de la Cooperación Económica y Desarrollo de la Embajada Suiza en Colombia (SECO), ha trabajado los últimos años en varios proyectos que buscan impulsar la competitividad y la sostenibilidad de la cadena de valor, con un énfasis en cacao especiales.

Entre ellos están el apoyo a la exportación de cacao de orígenes regionales, el concurso Cacao de Oro, la Casa de Chocolate, y publicaciones y metodologías para optimizar los procesos de poscosecha.” (Producción rentable y sostenible, 2019)

Con esto mismo se han logrado beneficiar territorios como Arauca, Córdoba, Antioquia, Sierra Nevada de Santa Marta entre otros lugares con la estrategia de lograr cultivos más rentables para su exportación.

IMPACTO CACAOTERO DE PAÍSES IMPACTO DE MÉXICO

A pesar que en México es conocida mundialmente como la cuna cacaotera mesoamericana, por registros históricos derivados de los aztecas, mayas y demás dioses, no se considera una potencia cacaotera a comparación de países como África o Costa de Marfil, sin embargo, México posee una cultura arraigada del consumo de chocolate en muchas preparaciones, ya sea en bebida, comida salada, dulce, postres, sopas, entre otros.

Es por esto, que la ruta del cacao ha permitido obtener una imagen no solo del producto en sí, sino de la importancia de la concientización y “amor por lo nuestro”, esta ruta se desarrolla en Tabasco, conocida usualmente como “ciudad del cacao” a lo que ellos afirman que el cacao es “un regalo de los dioses a Tabasco y de Tabasco al mundo.”

La ruta se divide de la siguiente manera:

Origen Ancestral y recorridos por la Hacienda: Aquí, los comalqanquenses reiteran ante el mundo su compromiso ambiental y su identidad cultural, al proteger y preservar

tradiciones ancestrales acerca del chocolate y las bebidas que en un inicio se preparaban; de igual modo se observa cómo se quiebra la mazorca del cacao y los cultivos que acompañan dichas plantaciones de exquisito sabor.

Museo vivo del cacao: Ubicado en la Hacienda cacaotera “La Luz” con más de 50 hectáreas en las cuales se aprecia cultivo, fábrica de chocolates, por esta razón recibe el nombre de “museo vivo”; allí los visitantes no solo se capacitan acerca de la historia, métodos y producción de un excelente chocolate de alta calidad, también pueden realizarlos según gustos propios.

Transformación y variedad: En este paso se observa la variedad de cacao que produce el territorio como lo es el cacao criollo almendra blanca y las maneras idóneas de generar la menor merma posible de cada mazorca obtenida.

“El turismo gastronómico tiene como premisa posicionar alimentos regionales de un destino en particular; por lo que genera actividades especializadas como las ferias y rutas gastronómicas (Clemente, Valencia y Ramadán, 2008, citado por Sosa, 2016). Éstas se conceptualizan como un “sistema organizado que ofrece al turista la posibilidad de disfrutar la comida típica y la producción agroindustrial y relacionarse con los agricultores, sus actividades y su cultura” (Osorio, Serrano y Echeverría, 2016, P. 7).

El chocolate en Tabasco es una de las agroindustrias con más tradición y arraigo cultural. Sus aportes económicos son significativos en la industria de alimentos procesados a través de sus tradicionales esfuerzos de producción, fabricación y comercialización del cacao y del chocolate. Se calcula que aproximadamente el 67% de la producción de cacao en grano se destinan a la producción de chocolate y el resto a la producción en polvo de cacao (IICA, 2010, citado por Camacho y Paz, 2015).

IMPACTO DE REPÚBLICA DOMINICANA

En el país se ha destacado desde 1980 en el cultivo de cacao orgánico en el que prevalecen sus aromas y sabores y en él se han logrado ganar diferentes premios que han sido reconocidos en todo el mundo, con esto mismo se ha llegado a reconocer a República Dominicana como gran potencia en exportación de cacao criollo en países

Europeos a mano de diferentes empresas logran así nuevas economías como lo son el turismo sostenible esto afirma Humberto Adames de la Editora Listin Diario Periódico dominicano (2017)

En un bosque tupido, mayormente de plantas de cacao, se erige Hacienda La Esmeralda García Jiménez. Allí, donde se confunde el verde de los árboles con lo tradicional del campo dominicano, se promueve, desde hace siete años, el Sendero del Cacao. En Hacienda La Esmeralda, ubicada en la sección Los Ancones, San Francisco de Macorís, se muestra al visitante el proceso de producción del cacao en diferentes etapas: siembra, cosecha, corte, fermentación, secado y elaboración de productos que, posteriormente, ofertan. (Cacao de Macorís a la vista del mundo, 2016)

Esto ha sido gracias al gobierno dominicano enfocado a la producción de cacao de alta calidad en el cual se centra en la agricultura orgánica que contribuye a la mejora de los recursos naturales por parte del sector.

IMPACTO DE BRASIL

Sao Félix do Xingú, el estado de Bahía reina, es desde hace muchos años el mayor productor de cacao de Brasil, pero poco a poco he estado amazónico de Pará de donde ya se extrae el 25% de la cosecha nacional del cacao, el crecimiento de la producción es de un ritmo de 5% anual.

La multinacional de alimentos Cargill, la organización ambiental The Nature Conservancy (TNC), el Ministerio de Agricultura y una cooperativa local lanzó "Cacao más sustentable" es el nombre del proyecto que busca promover la reforestación de la selva amazónica, mejorar la productividad y aumentar la renta por medio de cultivo de cacao.

"Nadie creía en el potencial del cacao y era difícil conseguir financiación. Hoy la situación cambió. Casi el 30 % de la producción de Sao Félix es cacao. El año pasado la cosecha fue de 1.600 toneladas y en una década podemos llegar a 5.000", dijo Martins. (obtenido de Kuck. D. Agosto 13, 2019. La nueva frontera del cacao en Brasil

está en la Amazonía. LA INFORMACIÓN). Brasil fue en algún momento el productor mundial de cacao en la temporada de 1985 y

1986 con una producción de 435.000 toneladas, pero tras fuertes sequías se redujo a 150.000 toneladas de producción en el 2000. (obtenido de Teixeira.M. noviembre 28, 2016. Producción de cacao en Brasil se recuperará en 2016/17, industria apuesta a expansión. REUTERS).

Finalmente al finalizar los años de sequía y de pasar por la enfermedad de la escoba de bruja, Brasil se recuperó considerablemente en el 2018 en la producción de cacao, la que alcanzó

198.2 mil toneladas, lo que representa un 21,6% con respecto al 2017 y de igual forma los precios pagados al productor se recuperaron dando así campo abierto para seguir con su producción. (Obtenido de: OCE São paulo. Enero 31, 2019. La producción de Cacao en Brasil cerró el año 2018 con cifras positivas. (PRO ECUADOR, 2019).

IMPACTO EN PERÚ

Perú posee una gran variedad de dos de los tipos de cacaos existentes, desde los andes hasta la selva peruana, utilizado en grandes empresas extranjeras de los mejores dulces del mundo además de ser premiado por su calidad fina y de aroma, Perú es uno de los principales países con marcas ganadoras de premios en la international chocolate awards, y con una aparición desde el 2013 hasta la actualidad, en 2017 ganaron el premio al mejor cacao del mundo y repitieron en 2019 con una producción de 108.000 toneladas anuales, pero a diferencia de Colombia, Perú destina el

90% de su producción a la exportación, es el segundo país productor de cacao orgánico después de república dominicana.

IMPACTO EN ECUADOR

Por otro lado Ecuador es un país con una muy buena producción de cacao con dos tipos de cacao el llamado nacional y don homero uno criollo y el otro híbrido respectivamente ganador en el 2011 de la international chocolate awards, con cacaos de orígenes muy ancestrales del tipo nacional, durante la década de los 90 Ecuador fue el mayor productor de cacao a nivel mundial antes de la llegada del cacao a África y por la aparición de plagas, y que ayudó a ser el motor de la economía en esa época,

actualmente Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma, y con una producción de 315.000 ton anuales y poseen rutas del cacao en Guayaquil pasando a Puerto Inca y otras zonas más, pero poco conocidas y poco apoyadas por el Estado.

IDI: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y TURÍSTICA EN COLOMBIA

LÖK.

Es una empresa colombiana que lleva cuatro años en el mercado, que busca promover la cultura del cacao colombiano alrededor del mundo, teniendo como pilar fundamental aquel que proviene de Arauca y Tumaco, partiendo desde aquellas zonas que han sido afectadas por la violencia, generando en el 2014 el proyecto “coca por cacao” además se aliaron con la fundación Alcaraván para beneficiar.

“Cabe destacar que el éxito de la producción se debe a que la genética que se utiliza se maneja por medio de clones extraídos directamente del modelo Araucacano, así se puede controlar que sea de máxima calidad... también es importante sobresaltar que la población más favorecida para oportunidades de trabajo son las madres de familia de estos municipios, las ventas rebasan más de los \$4.000 millones, con una producción de 10 toneladas al mes.” Portafolio Lök foods (A. Henao 2018).

FRESHMARKET:

Es un proyecto que se inauguró el 2018, la finalidad del mismo es integrar los productos que sean netamente naturales y exaltar así todo el enriquecimiento gastronómico y natural del país, es realizado por Grupo Éxito y el establecimiento directamente modificado ha sido CARULLA, nombrado específicamente (CARULLA FRESHMARKET) en otras palabras “Carulla, mercado fresco” haciendo alusión a la imagen del negocio, que se basa en el uso o manejo de productos que sean naturales y que los procesos de elaboración no sean perjudicables para el medio ambiente.

Los productos más representativos son el café (Colcafé), cacao (Lök), la flora, Taeq (marca orgánica que promueve el consumo de manzana y pera).

(Lozano. 25 de junio 2018. EL TIEMPO).

CACAO ORGÁNICO PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE

Según un estudio realizado por Corpoica, la Sierra Nevada de Santa Marta presenta unas condiciones edafoclimáticas óptimas para el cultivo del cacao entre los 0 mts y los 1000 mts al nivel del mar. Es decir, según estimaciones de esta

corporación, en el Magdalena son potencialmente cultivables 4.193 hectáreas sin restricciones o con restricciones ligeras, y 25.383 has. Con restricciones moderadas de cacao, de las cuales para el año 2007 solo se encontraban sembradas 1.709 has. (Fundagro, 2012)

Luego de 50 años de conflicto armado, en Colombia se firma un acuerdo de paz entre grupos al margen de la ley y el gobierno, en el cual ambas partes se comprometen a la reintegración sana a la sociedad y garantizar los derechos humanos de cualquier ciudadano; cabe destacar que luego de dicho proceso, miles de excombatientes han dejado sus armas para unirse al cambio por medio del campo.

Debido al proceso de paz, se ha otorgado la restitución de tierras a cientos de familias campesinas, las cuales subsistían de la siembra de cultivos ilícitos, pero ahora se ha generado una nueva oportunidad de salir adelante y de ayudar positivamente al medio ambiente y al país, por medio de cultivos de cacao orgánico. No solo se disminuiría considerablemente el cultivo de coca, también se aportaría a la disminución del desempleo y la falta de oportunidades que la guerra ocasiono al país por muchos años.

La finalidad del cultivo de cacao orgánico, es facilitar la regeneración de parcelas explotadas ilegalmente por deforestación, devastación de bosques, minería y ganadería informal; con dichos cultivos se generaría un sistema agroforestal cuyo objetivo es la recuperación de la fertilidad de terrenos por medio de la siembra del cacao, árboles frutales, maderables y plátano, puesto que su crecimiento es bastante rápido y productivo.

Con dichos procesos no solo se generará empleo a miles de desplazados azotados por la violencia y desigualdad, si no que se ayudara con la erradicación de cultivos que propician la ilegalidad en Colombia, se generarán oportunidades de crecimiento y desarrollo sostenible en el país, por medio de una “agricultura orgánica” lo que traería al país un aumento en la economía por medio de producción y exportación de cacao de calidad.

Proyectos sostenibles como el de “Cacao orgánico para un desarrollo sostenible”, pretende motivar a los campesinos a generar cambio e impacto ambiental positivo en el país, por medio de jornadas de capacitación acerca de la fertilidad del suelo, sistemas

agroforestales, sostenibilidad en procesos agro, aprovechamiento de insumos entre otros.

Se espera que con proyectos que apoyen la siembra de cultivos sostenibles como el del cacao orgánico, se puedan sembrar “549 hectáreas de cacao orgánico, que al cuarto año estarán produciendo 1.000 kilogramos por hectárea. Esta cantidad se incrementa hasta 2.000 Kg/Ha en los años siguientes, siempre y cuando el cultivo sea atendido correctamente. (Fundagro, 2012)

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

La investigación tuvo como finalidad entender por qué Colombia y otros países no consumen cacao en su oferta gastronómica local teniendo en cuenta que es patrimonio cultural y que debe ser fomentado, reconocido e implementado por todos los colombianos, sin embargo en la actualidad existen varias brechas de difusión de la aplicación del cacao dentro de los entornos de cocina; para ello se toma como inicio la siguiente incógnita: Si el cacao criollo es patrimonio cultural y gastronómico en América, ¿por qué no se consume en las casas de la población nativa, ni tampoco se contempla dentro de la oferta gastronómica turística, nacional e internacional?

Al analizar los datos recopilados con los métodos aplicados se llegó a la conclusión de que, si bien es cierto, el país posee un producto de suma calidad, es complicado explotarlo o consumirlo como lo amerita, debido a que existe un desconocimiento del tema del cacao, además de la ausencia de capacitación del campesino sobre las semillas que está cultivando, y los posibles impactos que se genera dentro de la oferta gastronómica.

Sin embargo, como hallazgo a la investigación, se estableció que cada vez más se está gestando la necesidad de generar espacios de información sobre la importancia de reconocer al cacao como fuente de identidad de las regiones del país, convirtiéndose en elemento de construcción social y de desempeño laboral.

En los procesos de sustentabilidad se está buscando la intervención del estado con los departamentos de la nación, en los cuales se inicie la exploración de nuevos productos que estén orientados al desarrollo de la identidad cultural de las regiones colombianas incentivando el uso del cacao dentro de la producción de ofertas comestibles.

Además, se propuso el pasado 5 de agosto del presente año desde el Gobierno Nacional en cabeza del presidente Iván Duque, desarrollar una carta de navegación donde se establezca restituir

50.000 hectáreas de cultivos ilícitos con la siembra de la semilla del cacao, incentivando la generación de empleo y el compromiso de los empresarios por conseguir espacios de intercambio de nuevos mercados que ayuden a fortalecer el compromiso de las regiones por una economía cada vez más sólida.

CONCLUSIONES

La iniciativa de este proyecto permitió reconocer las características en donde los gastrónomos nacionales pueden actuar sobre el reconocimiento del cacao colombiano y latinoamericano, generando alternativas de establecer la reintegración a los territorios nacionales, el saber de los cocineros y cocineras tradicionales sobre el desarrollo de productos autóctonos de las regiones, fomentando las técnicas de elaboración y las tradiciones locales.

El auge del consumo y la necesidad de aumentar la exportación del cacao ha obligado al gobierno a incentivar la siembra de la semilla, brindando oportunidades a familias de campesinos para el desarrollo de estos planes que involucran rehabilitar y adaptar tierras para los nuevos cultivos de cacao, en algunos casos se busca que el proceso impacta la restitución de cultivos ilícitos, por diferentes variedades de cacao que ayuden en la generación de nuevos empleos y al impacto ambiental de las regiones.

Debido a la amplia versatilidad del sistema agroforestal, exclusividad en frutos y obtención de productos, se puede concluir que Colombia puede convertirse en una potencia cacaotera adoptando la cultura del consumo de chocolate en las canastas básicas de mercado familiar, lanzando productos que contengan al menos más del 50% de cacao y no solo sucedáneos con sabor a chocolate, puesto que gran parte de la población desconoce que el territorio es apto para la siembra de dichos cultivos y que es tan apetecido en el exterior.

REFERENCIAS

BETETA, M. (3 de mayo de 2013). *marco beteta*. Recuperado el 2016 de 05 de 2, de marco beteta: <http://www.marcobeteta.com/blog/la-leyenda-del-chocolate/>

colombia, P. (septiembre de 2014). *oportunidades de mercado para exportar cacao colombiano*. Obtenido de oportunidades de mercado para exportar cacao colombiano: <http://es.slideshare.net/pasante/2014-0912-oportunidades-de-mercado-para-exportar-cacao-colombiano>

Contreras, C. (1990). El sector exportador de una economía colonial: la costa del Ecuador entre 1760 y 1820.

Duarte, H. S. (11 de 09 de 2011). *El espectador*. Recuperado el 11 de 04 de 2016, de El espectador: <http://www.elespectador.com/noticias/economia/colombia-quiere-cacao-articulo-298549>

El chocolate, un placer saludable. Revista chilena de nutrición, 34(3), 180-190.
Rescatado de http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182007000300001&script=sci_arttext&tlng=pt

Enríquez, G. A. (1985). Curso sobre el cultivo del cacao.

Fátima de la Fuente del Moral. El chocolate, la bebida divina que conquistó Europa Historia NG nº 124.

Historia del chocolate, valrhona. Rescatado de <http://es.valrhona.com/histoire-du-chocolat.aspx> Historia NESTLE. Rescatado de

<http://www.nestle.com/aboutus/history/nestle-company-history>

Jaimes, J. H. (2008). El fruto prohibido: el cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII. Estudios de historia novohispana.

leyendas, M. y. (21 de junio de 2013). *Mitos y leyendas*. Recuperado el 02 de 05 de 2016, de Mitos y leyendas: <http://mitosyleyendas.cr.com/mexico/quetzalcoatl/>

Londoño Velez, S. (octubre de 2000). *Biblioteca virtual luis angel arango* . Recuperado el 11 de 04 de 2016, de Biblioteca virtual luis angel arango : <http://www.banrepcultural.org/node/32927>

Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007). Estudio de caso: Denominación de origen “cacao Contreras, C. (1990). *El sector exportador de una economía colonial: la costa del Ecuador entre 1760 y 1820* .

Historia, P. d. (Noviembre de 2002). *Mexico desconocido*. Recuperado el 02 de 05 de 2016, de Mexico desconocido: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-mito-del-regreso-de-quetzalcoatl.html>

Jaimes, J. H. (2008). *El fruto prohibido: el cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII. Estudios de historia novohispana*.

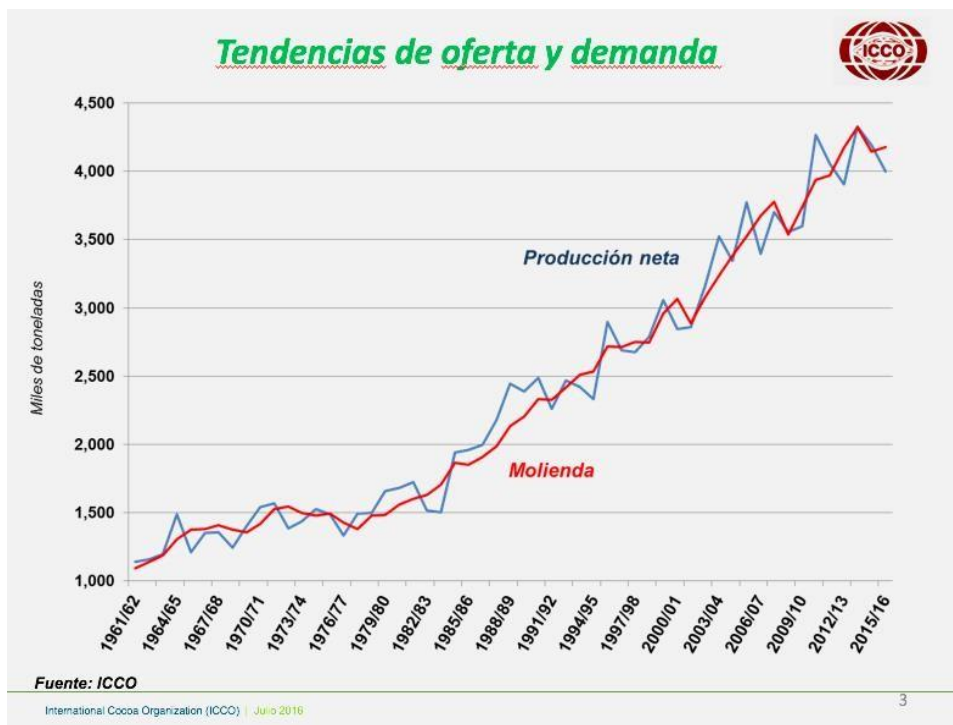
Karwath, A. (s.f.). Tipos de chocolate. *Tipos de chocolate*. EROSKI CONSUMER, el diario del consumidor.

Moral, F. d. (s.f.). El chocolate, la bebida divina que conquistó Europa Historia NG nº 124.

Historia Natgeo.

APÉNDICE

La cultura del cacao está muy ligada a su proceso de cultivo y comercialización, de allí nace las raíces del conocer el producto y sus aportes tanto económicos como sociales y culturales, es por esto que hasta hace poco en américa latina se está sintiendo esta apropiación del cacao, debido a que ya se dimensiona su potencial e impacto en todo el mundo, que está permitiendo desarrollar toda una nueva cultura o tendencia frente al mismo, un producto de inmensa calidad y contribución nutricional y ambiental.

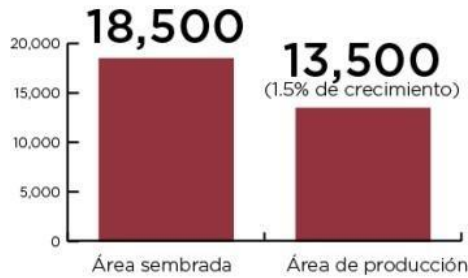


PERSPECTIVA GLOBAL DE LA ICCO. crecimiento de la oferta y demanda de cacao.

EXPORTACIÓN CACAOTERA

CULTIVO DE CACAO PARA EL CICLO 2017-2018

En manzanas



RENDIMIENTO

9
quintales por
manzana



PRODUCCIÓN

121,500
quintales
(6.3% de
crecimiento)



PROYECCIONES DE CANICACAO PARA 2018

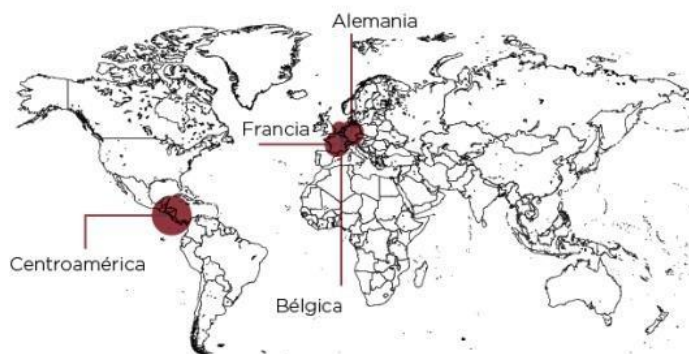
1,500
toneladas
(25% de crecimiento)



EXPORTACIONES DE CANICACAO

1,200
toneladas

PRINCIPALES MERCADOS



EN 2017, SEGÚN APEN:



5.5
millones de kilos de
cacao exportados.



34%
de incremento en el
volumen exportado
de cacao.



3%
de descenso en los
ingresos por exporta-
ciones de este rubro.

FUENTE: Plan de producción, consumo y comercio, ciclo 2017-2018, Canicacao y Apen.

RECOPILACIÓN: María José Martínez Rocha

Gráfico: Katherine Ballesteros / END