

Selección **Cultivos**

Para llevar al mercado deben eliminarse todas las impurezas, tales como granos mohosos, partidos y vanos sin almendras, lo que puede hacerse mediante proceso manual o con la ayuda de zarandas, de tal manera que solo deben dejarse los granos sanos y secos.

Prueba de corte: para efectos de la clasificación del cacao, se realiza la prueba de corte que consiste en tomar una muestra de granos representativa que se parten en forma longitudinal con una navaja, bisturí o una cuchilla afilada, de manera que los cotiledones queden divididos en dos mitades, haciendo posible la observación de las características que se juzgan, a fin de clasificar los granos de acuerdo con la norma de calidad existente.

Dicha prueba, debe hacerse de manera regular en la finca, permitiendo tomar elementos de juicio, con el fin de ajustar las prácticas de beneficio, para corregir imperfecciones y mejorar de manera continua la calidad.

COMERCIALIZACIÓN

En el mercado mundial, los granos o almendras de cacao, se clasifican usualmente en dos grandes categorías la primera es la de los granos utilizados para producir manteca de cacao y productos para los que se requiere gran cantidad de cacao y son denominados corrientes. En los Estados Unidos son conocidos como " basic beans" y granos ordinarios o " bulk beans" en Europa.

La segunda clasificación contempla los granos que dan características específicas de sabor, aroma y color en chocolates finos, en revestimientos o coberturas, la obtención de polvo para dar sabor a recetas domésticas y la preparación de diversos alimentos o bebidas que se consiguen en el mercado. Este tipo de granos se denominan " cacao fino" en Europa y "flavor beans" (granos de aroma) en Estados Unidos.

La anterior clasificación corresponde totalmente al aspecto comercial, sin tener distinciones geográficas, genéticas, climatológicas o de poscosecha, solo atendiendo a las características que presente el grano.

Sin embargo es preciso puntualizar que en el resultado final de la calidad, influyen la herencia, es decir, el material genético del que provienen las semillas usadas para la plantación de donde son extraídas, el ambiente en el que se desarrolla el cultivo y el beneficio al que es sometido el grano a partir de las mazorcas maduras.

Desde el punto de vista botánico, el cacao en relación con su calidad, presenta entre tres y cuatro categorías a saber: forasteros, criollos, trinitarios y una categoría adicional considerada por algunos, que es el cacao nacional del Ecuador.

Buena parte de la calidad ofrecida por el productor, se fundamenta en el uso que haya tenido de

semilla correspondiente a los tipos descritos.

Características propias de los forasteros son: la acidez del grano, el tamaño pequeño de la almendra, el sabor amargo, del cotiledón color violeta cuando el grano está recién sacado de la mazorca y oscuro cuando ha sido bien beneficiado. También llamados Amazónicos pues se originaron en la cuenca alta del Río Amazonas, desde donde fueron llevados a África Occidental y al Brasil. Son los forasteros que en términos de calidad, tienden a dar granos del tipo corriente.

El cacao criollo que significa (nativo de descendencia extranjera) corresponde a un tipo de almendras más grandes, cuyo cotiledón recién salido de la mazorca es blanco ligeramente rosado. Presenta un color entre marfil, parduzco o castaño muy claro cuando está correctamente beneficiado, produce un grano con olor dulce y sabor agradable unido a un aroma delicado, características distintivas de los tipos finos. Estos fueron cultivados originariamente en las selvas húmedas mejicanas y en la cuenca del Orinoco, desde donde se propagaron a los demás países centroamericanos, Venezuela y algunas islas del Pacífico, Samoa, Tivor y Java.

Los trinitarios desarrollados en la Isla de Trinidad, son producto del cruce entre criollos y forasteros, realizados en forma natural entre los distintos tipos introducidos y también de hibridaciones deliberadas a través de variados programas desarrollados en esa isla. La calidad de estos granos, corresponde a características intermedias entre los criollos y forasteros en diferentes grados, de acuerdo con la cantidad de genes de uno u otro que le hayan correspondido en el azar de la genética.

El cacao nacional, en ocasiones, es considerado como el cuarto grupo. Se originó en la franja de bosque tropical del occidente de los Andes entre Colombia y Ecuador, especialmente en la región del río Guayas arriba. Corresponde a un grano bastante grande, de cotiledón claro recién extraído de la mazorca y castaño claro, una vez beneficiado. Este grano tiene una demanda particular, en el mercado especialmente europeo por su sabor denominado "arriba".

De otra parte, es perfectamente claro que las condiciones en que se beneficia el grano, es decir de acuerdo con el tratamiento de poscosecha, en especial de acuerdo como se fermenta el grano, adquirirá características que le darán su calidad final, por lo que es de suma importancia que el productor haga especial énfasis en dicho proceso.

Por último, el ambiente complementa los factores que hemos indicado como formadores de calidad, se refiere a la suma de factores tales como suelo y clima, que son específicos de cada región en las que se cultiva cacao e inmodificables por el hombre. En cuanto a la calidad, con relación al precio obtenido en el mercado del mundo, los casos corrientes tienen un precio piso, a partir del cual los granos con características de fino, obtienen una mejor cotización, en la medida que estas sean mayores y más notables.