



Rafael Correa Delgado  
**Presidente Constitucional de la República del Ecuador**

María Belén Moncayo  
**Ministra Coordinadora de Patrimonio**

Dirección de Proyectos Emblemáticos  
**Ministerio Coordinador de Patrimonio**

Fotografías históricas:  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE)  
Archivo Histórico del Guayas  
Pedro Fuentes  
Manuel Quintana

Concepto y realización:  
Freddy Villacís  
José Tobar  
Edgar Jaramillo

Diseño Editorial  
Bucci Design

Fotografía  
José Tobar  
Francisco Valdez / IRD France  
Sylvia Benítez  
Shutterstock

Ministerio Coordinador de Patrimonio  
Gran Colombia y Sodiro. Antiguo Hospital Eugenio Espejo.  
Telf.: (593 2) 3948 260  
[www.patrimonio.gob.ec](http://www.patrimonio.gob.ec)  
Quito - Ecuador.

Impresión  
Noción Imprenta

1ra Edición, 2012  
2da Edición, marzo 2013

ISBN: 978 - 9942 - 07 - 389 - 1







# PRESENTACIÓN

---

Nuestros ancestros tenían en las semillas del cacao a la más valiosa de las monedas conocidas por el hombre. Para ellos era un producto natural regalado por los dioses para el disfrute de los seres humanos, pero también para el establecimiento de lazos estrechos entre el mundo de los mortales y el mundo de los seres divinos. El cacao tenía tanto valor para nuestros antepasados que era medio de intercambio comercial tan valioso como el oro para los europeos. El cacao siempre fue un milagro natural que, debido a sus bondades alimenticias y medicinales, se convirtió en objeto de culto religioso y en instrumento ritual que unía a los miembros de la comunidad. Pasaron siglos para que el cacao divino llegara a todos los rincones del mundo y se convirtiera en un producto preferido por los paladares más exigentes y diversos. El cacao de fino aroma cultivado en el Ecuador jugó un papel primordial en la expansión del consumo de este fruto idolatrado en todas partes. Este catálogo nos cuenta la historia.

***CACAO, el fino aroma de nuestra identidad*** nos invita a trasladarnos al pasado y descubrir la historia sobre el origen de uno de nuestros productos emblemáticos, lamentablemente ignorada por la mayoría de la población y muy poco conocida por los mismos productores. Este catálogo presenta imágenes que nos permiten recordar la época de oro del cacao y descubrir los acontecimientos y transformaciones que este auge significó para el país, tanto en el ámbito económico como en el cultural, natural, social y político. Recordaremos también los sucesos que ocasionaron la debacle del producto a nivel mundial y el consiguiente abandono de los territorios históricos del cacao y la pérdida de sus manifestaciones culturales. Acudiremos al resurgimiento de este noble producto, actualmente en manos de 100.000 pequeños productores, y de toda una cadena de actores que se benefician de sus bondades.

Al conocer la actividad biocultural llevada a cabo por los habitantes de los territorios históricos del cacao, comprenderemos mejor los rasgos culturales asociados a la producción, y de qué manera estos saberes y actividades se han convertido en patrimonios de nuestra nación. Durante tres siglos (del XVII al XX), este cultivo aportó a la configuración de las ciudades portuarias exportadoras y modeló sus culturas locales. El cacao esculpió el patrimonio material de aquellas comunidades, dibujando su paisaje cultural, generando una arquitectura vernácula que permanece viva, y dejando en la memoria rastros de un patrimonio industrial único. El cacao también influyó en el nacimiento de los patrimonios inmateriales, tales como las formas orales de transmisión del conocimiento, el desarrollo de una artesanía utilitaria original, los elementos de la cocina tradicional, las manifestaciones de la música y danza asociadas, y la presencia de tesoros humanos vivos entre los habitantes de aquellos sectores.



En este contexto, abordamos el estudio integral del cacao más allá del punto de vista productivo, investigando los elementos antropológicos, económicos y sociales que definen determinadas zonas de nuestro territorio. Gracias a este diagnóstico, hemos diseñado una serie de acciones para redescubrir, a través de una mirada renovada, los conocimientos y saberes ancestrales que se vinculan con la experiencia diaria del productor cacaotero, particularmente en los procesos de recolección, producción y consumo tradicionales.

A través de esta muestra queremos invitar a todos los ciudadanos y ciudadanas a participar de la metamorfosis que se genera en el mundo rural, de la mano del usufructo del patrimonio tangible e intangible que moviliza los actos de la gente. Mostramos las diversas dimensiones de este noble producto, mediante la recopilación de la memoria histórica, que es de crucial importancia para la preservación de las identidades y cumple una función esencial en la configuración del futuro de los pueblos cacaoteros. Al mismo tiempo, devolvemos a la comunidad una parte de su historia, llena de sorpresas para quienes se acercan a ella con verdadera curiosidad.

La gestión del cacao nacional fino y de aroma requiere del esfuerzo aunado de las instituciones del Estado y la sociedad civil, para reposicionar este producto a nivel nacional e internacional. Debemos redoblar esfuerzos para fortalecer las dinámicas que incorporen a la economía los bienes culturales y las demandas sociales, así como la gestión de los recursos. Nuestro objetivo es beneficiar a esos productores de actividades multifuncionales, generando más fuentes de empleo y consolidando mejores condiciones para la actividad agraria y la conservación y salvaguarda del patrimonio. Queremos valorar la importancia del cacao y su principal elaborado, el chocolate, en las distintas esferas de los saberes de la cultura, como la culinaria, la oralidad, la música, las artes escénicas, las artes plásticas y otras expresiones de valor patrimonial.

El Gobierno de la Revolución Ciudadana pretende reposicionar la imagen del cacao como producto símbolo del Ecuador, implementando estrategias que desde la cultura se relacionan con los saberes ancestrales sobre el manejo de la naturaleza y el aprovechamiento de los recursos. Aprendiendo de los modos de vida ancestrales y su sabiduría, podremos sostener y asegurar la soberanía alimentaria de todos los ecuatorianos y ecuatorianas. El cacao es el fino aroma de nuestra identidad, porque huele a esperanza y alegría, porque huele al futuro promisorio de estos nuevos tiempos que vive la Patria. El cacao de fino aroma será nuevamente un emblema del Ecuador.

**María Belén Moncayo**  
Ministra Coordinadora de Patrimonio

# INTRODUCCIÓN

---

La presencia del cacao fino de aroma en el Ecuador es milenaria. Recientes investigaciones científicas dan cuenta no sólo de su presencia temprana, sino de su cultivo y consumo por parte de pobladores que vivieron en el sur del oriente ecuatoriano hace 5.000 años. Por efecto de los desplazamientos poblacionales transregionales, esta especie se difundió hacia otras zonas de lo que actualmente es el territorio nacional, fundamentalmente hacia la zona del Litoral y de los flancos occidentales de la cordillera de los Andes.

Desde el siglo XVII se registra la producción del cacao con fines comerciales y desde entonces su exportación ha estado sujeta a los vaivenes del mercado y de las cambiantes políticas económicas, marcando sucesivos períodos de auge y decaimiento. Ciertamente el auge de finales del siglo XIX y comienzos del XX es el período más destacado en la historia ecuatoriana, auge productivo que detonó variados procesos de transformación sustanciales para la sociedad no sólo desde el punto de vista económico, sino político, social y cultural. Las transformaciones demográficas, la formación de poblados y las modificaciones de las adscripciones administrativas, así como la inserción del Ecuador al sistema mundial del mercado y la dinamización de la economía nacional a partir de dicha inserción, son sólo algunas de esas importantes transformaciones.

Esta larga tradición de producción de cacao en tierras ecuatorianas, que constituye un continuum que se mantiene hasta el día de hoy, ha dejado como legado unas prácticas y unos saberes vinculados con su cultivo y usos que se han transmitido de generación en generación y han adquirido un carácter patrimonial. Estas prácticas y saberes se encuentran inmersos en procesos de transformación y recreación permanente; ello los pone en riesgo de desaparición o alteración por lo que requieren ser fortalecidos mediante su re-conocimiento y re-valorización. Se preservará de esta manera un elemento que contribuye a fortalecer la identidad de los pueblos que tradicionalmente han estado vinculados con su cultivo y consumo.

El léxico empleado por la población vinculada al cultivo del cacao y que es propio de la actividad se expresa a través de la tradición oral y constituye parte del patrimonio inmaterial, así como lo es la toponimia existente en las regiones productoras de cacao. Existe además una flora y una fauna asociadas estrechamente con la huerta de cacao, que contribuyen a su diversidad natural, muchas veces amenazada y en peligro de desaparecer. Y si de diversidad se trata, hay que anotar que en la huerta de cacao no sólo confluyen diversidad de saberes, sino diversidad de aromas, de sabores, de especies, de paisajes.

Hablar del cacao fino de aroma es hablar del pasado, del presente y del futuro del Ecuador. Su valor no se circunscribe a su potencial explotación agrícola y comercial; su valor se mide adicionalmente en función de la relación y los nexos que los pequeños y medianos productores han desarrollado con su cultivo, con sus usos y sus costumbres. Su valor es patrimonial y cultural.

*Sylvia Benítez*

# EL ORIGEN DEL CACAO

ESTUDIOS RECIENTES DEMUESTRAN QUE POR LO MENOS UNA VARIEDAD DE THEOBROMA CACAO TIENE SU PUNTO DE ORIGEN EN LA ALTA AMAZONÍA Y QUE FUE UTILIZADA EN LA REGIÓN POR MÁS DE 5.000 AÑOS.



Foto Francisco Valdez, IRD France

Palanda en la alta amazonía ecuatoriana a 1040 m sobre el nivel del mar.

Un convenio de cooperación científica entre el Instituto de Investigación Científica para el Desarrollo (IRD, de Francia) y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) realiza un proyecto de investigación arqueológica en Palanda, Zamora Chinchipe. Entre otros logros, el equipo del proyecto puso en evidencia una nueva cultura arqueológica denominada Mayo-Chinchipe donde se confirmó el uso del cacao desde hace 5.300 años antes del presente (3.300 a. C.), en el yacimiento Santa Ana-La Florida, ubicado a 1.040 metros sobre el nivel del mar.



Foto Francisco Valdez, IRD France



Foto Francisco Valdez, IRD France

Estructura arquitectónica en el sitio del descubrimiento de la cultura Mayo-Chinchipe. Fotos de Francisco Valdez, IRD France





EN VARIOS RECIPIENTES CERÁMICOS DE LA NUEVA CIVILIZACIÓN MAYO-CHINCHIPE, SE ENCONTRARON GRÁNULOS DE CACAO, MAÍZ, YUCA, PAPA CHINA Y AJÍ



Botella con efigie, vistas frontal y trasera. Cultura Mayo-Chinchiipe. Foto Francisco Valdez, IRD France

El uso y domesticación temprana del cacao en Santa Ana- La Florida fue evidenciado por los estudios efectuados en la Universidad de Calgari, mediante el análisis de los residuos microscópicos que quedaron atrapados en el interior de varios recipientes cerámicos como los de estas fotos. El análisis demostró la presencia de gránulos de almidón de varias especies, los mismos que se forman y pueden ser encontrados en los órganos y en los tejidos de la mayor parte de las plantas, incluyendo las raíces, los tubérculos, rizomas, bulbos, tallos, hojas, flores, frutas y semillas de especies como el cacao.



Foto Francisco Valdez, IRD France



Uno de los recipientes donde se encontraron vestigios de cacao, tiene la forma de una concha marina de Spondylus.

LA CULTURA MAYO-CHINCHIPE INTERACTUÓ TAMBIÉN CON LA REGIÓN ANDINA Y CON LOS PUEBLOS ASENTADOS EN LA COSTA DEL PACÍFICO, PRUEBA DE ELLO SON LAS CONCHAS MARINAS -SPONDYLUS- Y CARACOLES MARINOS COMO LOS ENCONTRADOS NO SOLO EN EL YACIMIENTO SANTA ANA - LA FLORIDA, SINO A LO LARGO DE TODA LA CUENCA DEL RÍO CHINCHIPE.



Mortero de piedra en forma de cacao Cultura Mayo Chinchipe, 5300 años a.P.

Foto Francisco Valdez, IRD France

Estos moluscos no fueron llevados como alimento sino apreciados por sus valores simbólicos e ideológicos. Las evidencias sugieren que desde el quinto milenio antes del presente ya existió una red bien establecida de interacción simbólico - económica entre la Amazonía y la costa del Pacífico. En este intercambio de productos exóticos altamente valorados, el cacao amazónico pudo haber sido introducido a la Costa desde épocas muy tempranas.



Spondylus Regius Oyster  
Shutterstock



# LAS RUTAS DEL CACAO

EL CACAO FUE UN PRODUCTO MUY APRECIADO QUE SE UTILIZABA COMO BEBIDA Y TAMBIÉN COMO PATRÓN DE INTERCAMBIO. ASÍ SE ABRIERON RUTAS HACIA LA COSTA DEL PACÍFICO Y OTRAS ZONAS DEL CONTINENTE.



Mascarón de la cultura Cultura Mayo-Chinchepe.  
Foto Francisco Valdez, IRD France

Según el investigador Juan Carlos Motamayor, el cacao tiene su origen en el alto Amazonas (en el área entre los ríos Caquetá, Napo y Putumayo, cerca de los límites entre Perú, Ecuador y Colombia), el cacao ubica también su centro de dispersión.

Como producto exótico de intercambio simbólico - económico altamente valorado, el cacao se desplaza en tres direcciones, la más importante hacia el norte (Centroamérica y sur de México), otra hacia el oeste (Perú, Ecuador y Colombia) y la última, un poco más al este (Cuenca del Orinoco y bajo Amazonas, Venezuela, Brasil, Guayanas y Trinidad).



Almendras secas de cacao  
Shutterstock

# EL CACAO ES CONOCIDO EN EL MUNDO OCCIDENTAL GRACIAS A LOS ESPAÑOLES QUE LO DESCUBREN POR PRIMERA VEZ EN MÉXICO.

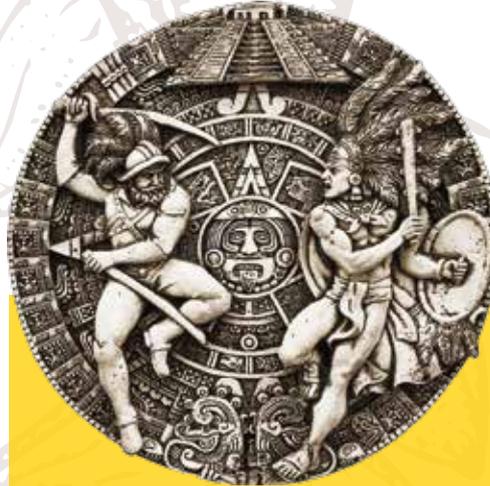
## EL CACAO VIAJA HACIA MESOAMÉRICA



Pirámide Maya de Chichén Itzá / Shutterstock

El cacao emigró de la Amazonía a Mesoamérica, a las civilizaciones Azteca y Maya, donde fue usado como moneda y bebida sagrada.

Los indígenas machacaban las almendras de cacao hasta hacerlas polvo y a continuación, colocaban esos polvos en vasijas, echaban agua y removían con cucharas. Luego, vertían la mezcla entre vasijas para conseguir espuma e ingerían la bebida con la boca bien abierta para no dejar escapar nada.



Lucha entre españoles y Mayas / Shutterstock

## EL "XOCOLATL", COLÓN, MOCTEZUMA Y CORTÉS

El primer encuentro de los conquistadores españoles con el cacao ocurre durante el cuarto viaje de Cristóbal Colón (1502) en la isla de Guanaja, en la actual república de Honduras.

La primera mención del cacao que se hace en lengua castellana corresponde a Bernal Díaz del Castillo (1632) en su libro Historia Verdadera de la Nueva España, en el que describe el encuentro del emperador Moctezuma (1502-1520) y Hernán Cortés, éste último, identificado por los aztecas como la reencarnación del dios del cacao Quetzalcoatl, ofreciéndole para que tome el "xocolatl" o bebida de los dioses.

En el año 1528, Hernán Cortés será quien introduzca el cacao en España, junto con los instrumentos para la elaboración del chocolate.

## HISTORIA Y MITOLOGÍA DE AZTECAS Y MAYAS



Representación Azteca sobre el cacao / Redibujo: Buccidesign

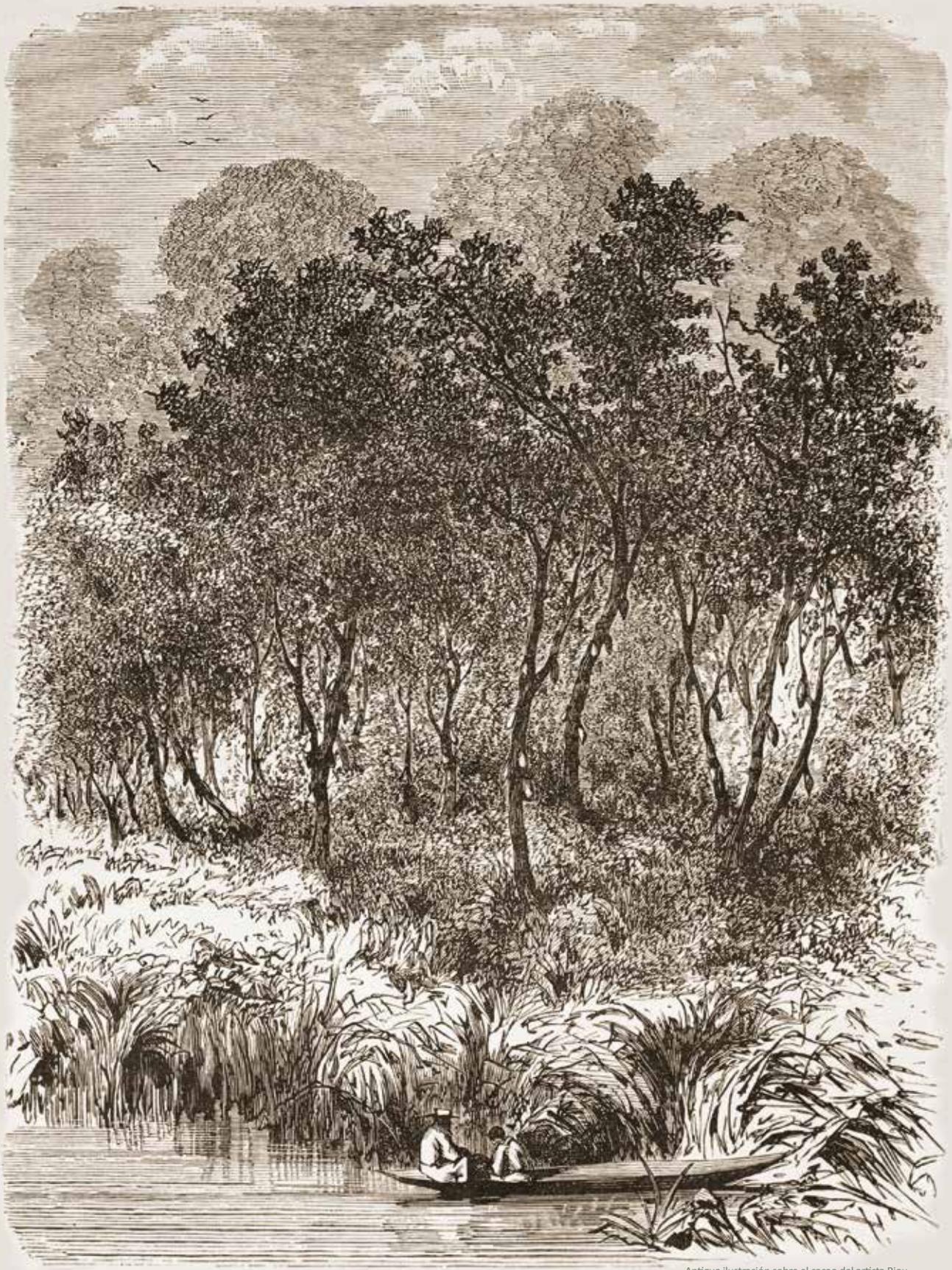
En la mitología prehispánica de México existían dos dioses del cacao: Quetzalcóatl (Azteca) y Ek-Chuah (Maya).

Quetzalcoatl regalo el árbol de cacao a los hombres en gratitud a su esposa, quien sacrificó su vida cuidando el tesoro de la ciudad. La sangre de la princesa fertilizó la tierra y así nació el árbol del cacao, (cacahuaquahitl) cuyo fruto era amargo, como el sufrimiento de la princesa; fuerte, como ella fue ante la adversidad y oscuro, como la sangre derramada.



Calendario Maya / Shutterstock

EL CHOCOLATE LLEGÓ A ESPAÑA  
PROVENIENTE DE MÉXICO EN 1528.



Antigua ilustración sobre el cacao del artista Riou, publicada en Le Tour du Monde, Paris, 1867 / Shutterstock

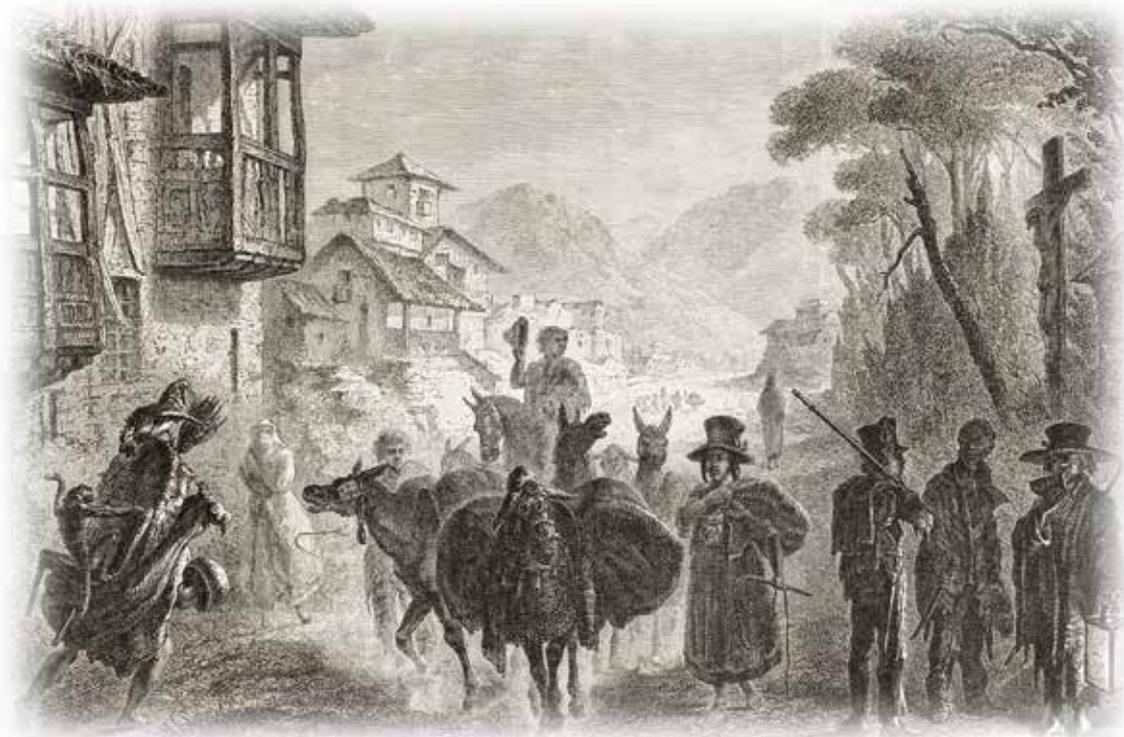


Joven cazador junto a un árbol de cacao de cuatro años. Finca El Levante propiedad de Juan Pólit. Chone, 1912  
Foto: Francisco Gámez / Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).



# LA HISTORIA

EL CACAO SE CULTIVABA Y EXPORTABA EN LA COSTA DE LA AUDIENCIA DE QUITO, DESDE EL SIGLO XVI. A PARTIR DE LA CRISIS TEXTIL SERRANA, LA “PEPA DE ORO” PROTAGONIZA EL AUGE DE LAS EXPORTACIONES DEL LITORAL DURANTE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS DEL RÉGIMEN COLONIAL.



Gente en una calle de Quito, Ecuador. Ilustración del artista Fuchs Charton, publicada en Le Tour du Monde, Paris, 1867 / Shutterstock

La criollización del chocolate se inició en México en 1550, con los españoles, cuando unas religiosas añadieron dulce y vainilla al “xocolatl”. La bebida que inicialmente era consumida solamente por la corte y realeza europea, pronto pasó a tener un uso más extendido, lo cual originó una gran demanda en Europa occidental y el cultivo y exportación del cacao en América crecieron.

La Audiencia de Quito tenía la exclusividad de obrajes y lanas, pero a partir de la crisis textil serrana, el cacao ocupa un espacio privilegiado en las exportaciones, como resultado de la enorme producción de la cuenca del Guayas.

El comercio del cacao se convirtió en el motor de la economía quiteña (a finales del siglo XVIII e inicios del XIX) y posteriormente, de la república del Ecuador. Las plantaciones de cacao, los astilleros y otras actividades relacionadas con el puerto atraían a los trabajadores de la Sierra. Fue el aporte demográfico serrano el que contribuyó, con mano de obra, al incremento de la producción cacaotera. El puerto de Guayaquil sacaba provecho de su ubicación en las rutas comerciales del Pacífico, entre Acapulco, El Realejo, Callao y Valparaíso, así como del comercio de cabotaje entre el Chocó y Perú.



# TRABAJADORES DEL CACAO



Cacaotales La Rosa. Provincia del Guayas, 1894  
Fotógrafo desconocido. Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).

En el siglo XVIII, se incrementó la demanda de productos agrícolas de exportación procedentes del trópico americano y el cacao fue uno de los frutos más apetecidos. La “pepa de oro” comienza así su historia de producción y exportación. Pequeños agricultores de la costa y la sierra son reclutados en las nuevas haciendas que se construyen en las riberas de los ríos Daule y Babahoyo especialmente, para facilitar el envío de la producción de la zona, por vía fluvial hasta el principal centro de exportación de entonces, el puerto de Guayaquil.

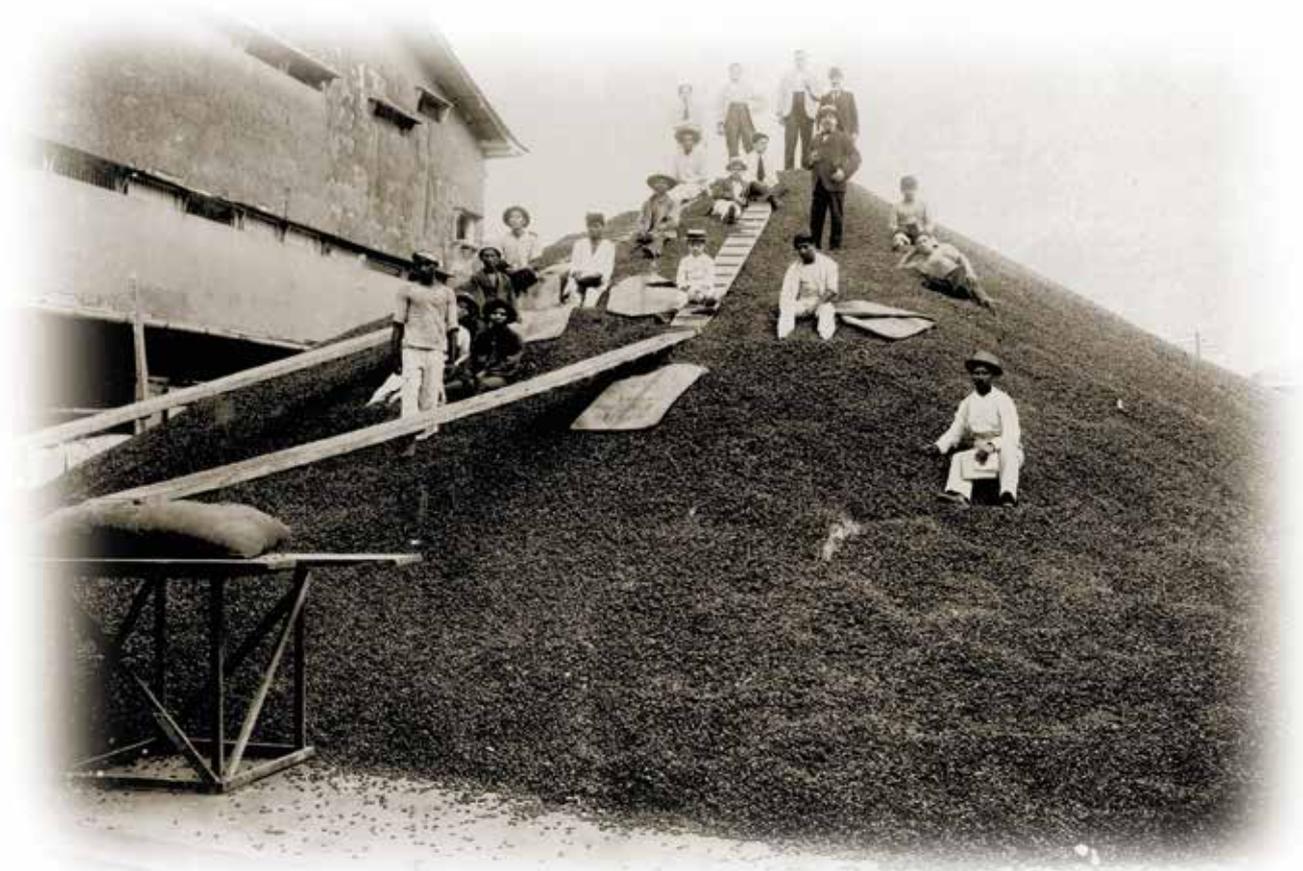


Ilustración de hacienda cacaotera “La Bola de Oro”  
Autor desconocido / Retoque Buccidesign



# PRIMER “BOOM” CACAOTERO

EN 1740 LAS EXPORTACIONES TEXTILES DE LA SERRANÍA CAEN POR DEBAJO DE LOS 200 MIL PESOS. EL CACAO EMPIEZA A SUPLIR ESA BAJA CON VARIACIONES QUE VAN DE 700 MIL PESOS EN LE PERÍODO DE 1786 A 1810, HASTA UBICARSE EN 1 MILLÓN DE PESOS EN 1823.



Embarque de cacao en el malecón de Guayaquil, 1920. Sacos de cacao de la Casa Bancaria y Exportadora de L. Guzmán e Hijos. Fotógrafo no identificado / Archivo Histórico del Guayas.

El primer ‘boom’ cacaotero se produce entre 1780 y 1820 a partir de la liberación de los aranceles que la corona española había mantenido durante toda la época de la colonia en sus posesiones de América.

En el siglo XVIII, cuando quiebra la manufactura obrera quiteña, al igual que las minas de Potosí y otros recursos naturales con los que contaba España, se liberan los aranceles para varios productos, entre ellos el cacao, que gozaba de buena demanda en España y que era consumido por los grandes círculos sociales y por la realeza.

Estas reformas borbónicas que favorecieron a productos de agroexportación primaria beneficiaron a la Real Audiencia de Quito y a Guayaquil en especial, porque el cacao conformó un circuito de comercialización clave en colonias españolas como México, Chile, Perú y en la propia España.

El cacao, tostado, molido y mezclado con azúcar y líquidos como la leche -preparación que ya se conocía como bebida estimulante en España y Europa desde el siglo XVI-, se torna popular y su consumo se dispara dando como resultado el incremento de su demanda.

# GENERADORES DE RIQUEZA

LAS BONANZAS Y LAS CRISIS DEL CACAO DETERMINARON EN GRAN MEDIDA LOS CICLOS DE LAS EXPORTACIONES DE LA COSTA. LOS BENEFICIOS QUE DEJABA LA PRODUCCIÓN DE CACAO ERAN MUY ALTOS. REPRESENTARON APROXIMADAMENTE EL 70% DEL VALOR DE LA PRODUCCIÓN.



Capataz y campesinos en cacaotales La Rosa, Guayaquil, 1894. Fotografía no identificado / Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).

El auge cacaotero determinó una estructura de producción que llegó en sus mejores momentos a redondear las 100 mil cargas. Entre las décadas de 1790 y 1800, habían tres millones de árboles de cacao en la Costa. Cada trabajador podía atender hasta mil árboles, por lo que el requerimiento de mano de obra habría sido de tres mil trabajadores.

Durante los mejores años, con ventas al exterior de cien mil cargas anuales, los beneficios de la producción de cacao sumaron alrededor de 300 mil pesos anuales.

La exportación de cacao fue dominada por unos pocos y poderosos comerciantes. En 1804, diez de ellos captaron 434.753 pesos de los 494.000 que en total sumó el cacao exportado, es decir, el 88%. Los 60 mil pesos restantes fue para casi 50 medianos y pequeños mercaderes.

La realidad fue la misma en años posteriores. En 1806, los doce mayores comerciantes exportaron 343.187 pesos del total de 455.050; o sea, el 75%. En 1810, once captaron el 60%; en 1811, seis; en 1812 diez, el 81 %, y en 1813, trece se hicieron del 55%.

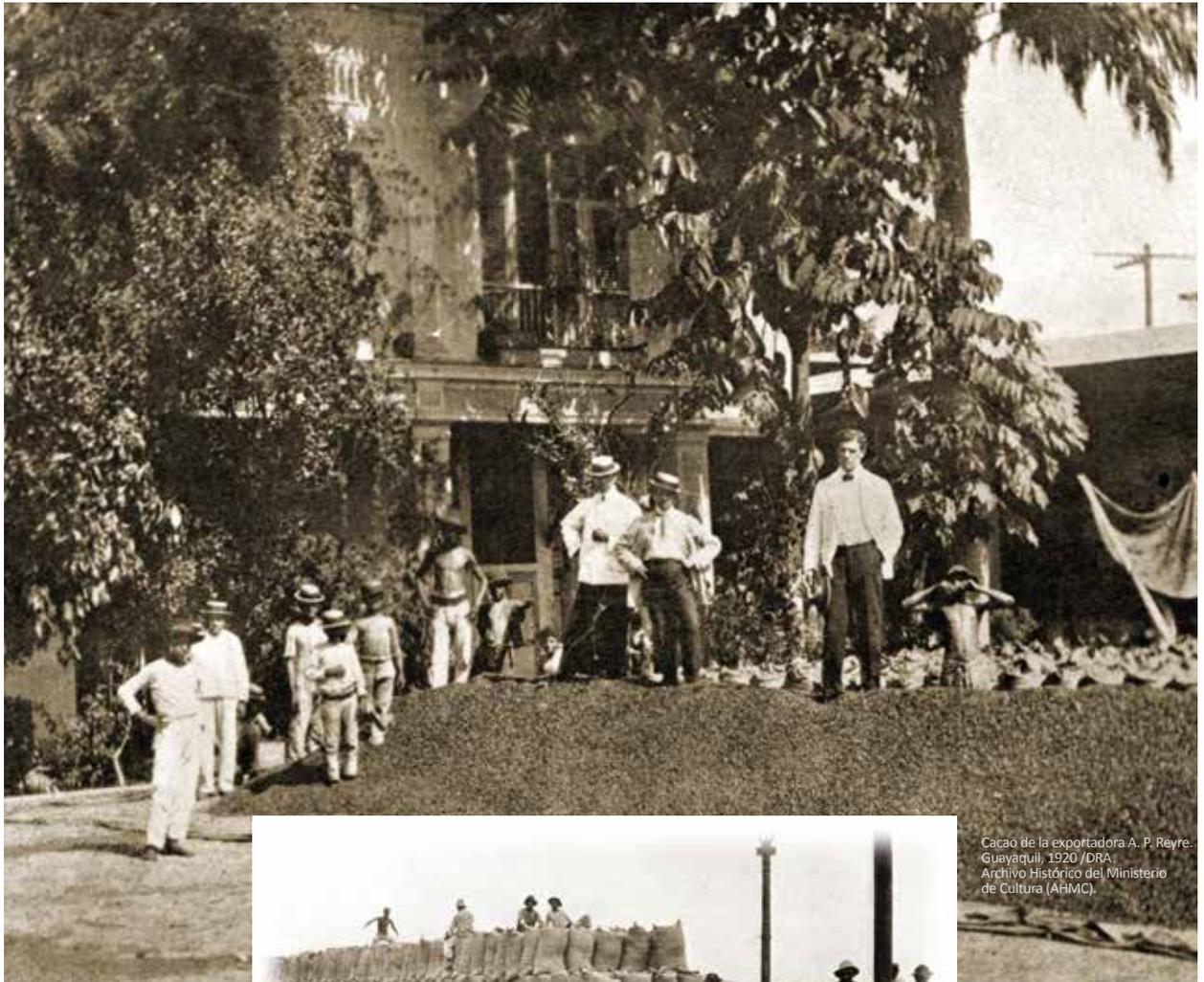


Dos hombre cosechando cacao  
Region Litoral, 1920.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).



# EL SEGUNDO “BOOM” CACAOTERO

EUROPA SE DEJA SEDUCIR POR EL SABOR DEL CACAO Y EL PAÍS  
RETOMA DE NUEVO, SU POTENCIAL PRODUCTOR Y EXPORTADOR.



Sacos de cacao de la Casa Bancaria y Exportadora de L. Guzmán e Hijos. Guayaquil, 1920. Fotógrafo desconocido / Archivo Histórico del Ministerio de cultura (AHMCE).

Cacao de la exportadora A. P. Reyre. Guayaquil, 1920 / DRA Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMC).

La demanda mundial del cacao volvió a subir y el Ecuador ya tenía experiencia en este cultivo. Su proceso de secado y poscosecha estaba bien manejado y la infraestructura fue la adecuada para responder a la nueva demanda. Así, el país retoma su pujanza cacaotera y las haciendas “de arriba” incrementan su producción que se saca por vía fluvial hasta Guayaquil, centro de acopio y exportación del cacao ecuatoriano.



# LOS “GRAN CACAO”

LOS SOTOMAYOR, LOS LUNA, LOS STAGG, LOS PUGA,  
LOS ASPIAZU, LOS MORLA, LOS SEMINARIO...



Mujer de la alta sociedad del litoral.  
Fotógrafo no identificado  
Archivo Histórico del Guayas



Comisión comercial de Bélgica.  
Señores Chambers y Seminario  
Archivo histórico del Guayas

Desde finales del siglo XIX hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial, se vivió un período de opulencia considerado como la era de la “pepa de oro”, que se caracterizó por la tenencia de grandes haciendas. A los propietarios se los llamó “Gran Cacao”, por su poder económico y político, así como por sus continuos viajes a Europa, especialmente a Francia. Un informe publicado en Hamburgo señalaba que en el período de 1870 a 1897, el consumo mundial de cacao había crecido en un 800%. Como ejemplo, los hermanos Seminario, en los Ríos, tenían propiedades que tomaban un día de viaje en canoa por el río.

# LA BONANZA ECONÓMICA

LA FIEBRE CACAOTERA EN EL ECUADOR SE PRODUCE DESDE FINALES DEL SIGLO XIX Y CULMINA A INICIOS DEL SIGLO XX. EL ERARIO NACIONAL SE BENEFICIA DE LA EXPORTACIÓN DE LA “PEPA DE ORO” Y EL PAÍS RECIBE INGENTES RECURSOS QUE SERVIRÁN PARA LA OBRA PÚBLICA.



Al interior de un vapor de la época.  
Archivo Histórico del Guayas

Vapor en el muelle de Vinces, listo para zarpar río abajo. 1912 / DRA.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).

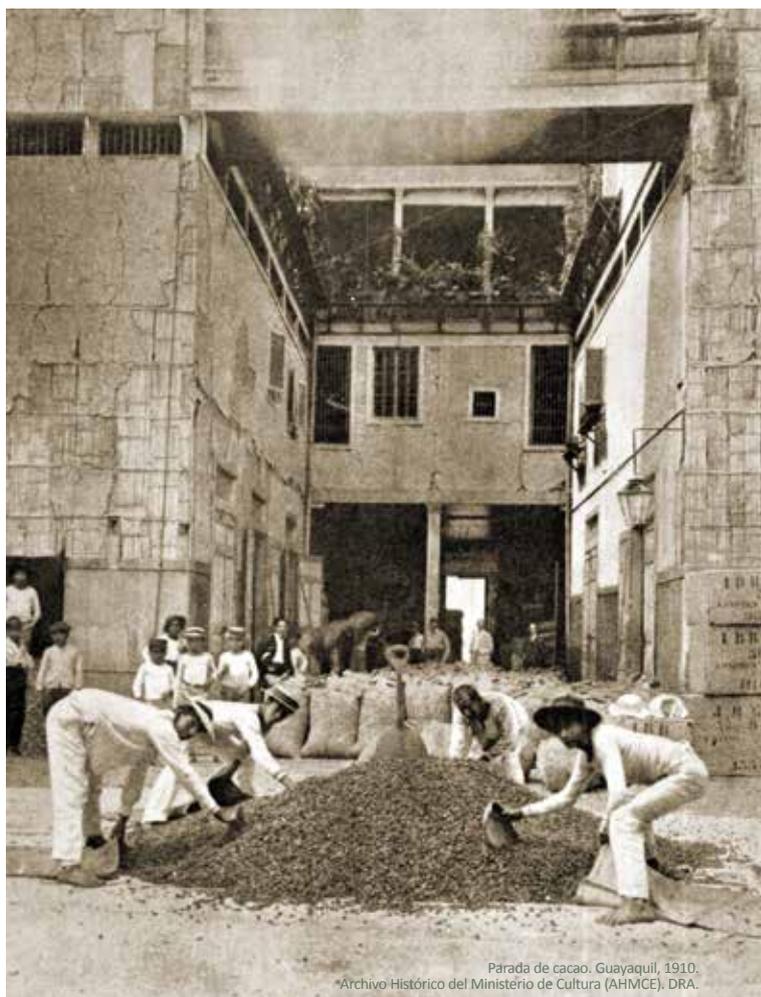
EL TRANSPORTE FLUVIAL FUE CLAVE PARA SACAR A GUAYAQUIL EL CACAO DE LAS POBLACIONES RIBEREÑAS DE LOS RIOS DAULE Y BABAHOYO.



## EL BANCO DEL ECUADOR Y EL BANCO COMERCIAL Y AGRÍCOLA FUERON REPRESENTATIVOS DE LA ÉPOCA Y ESTABAN LIGADOS A LOS GRANDES CACAOTEROS.



Banco del Ecuador. Guayaquil, 1920.  
Archivo Histórico del Guayas



Parada de cacao. Guayaquil, 1910.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.



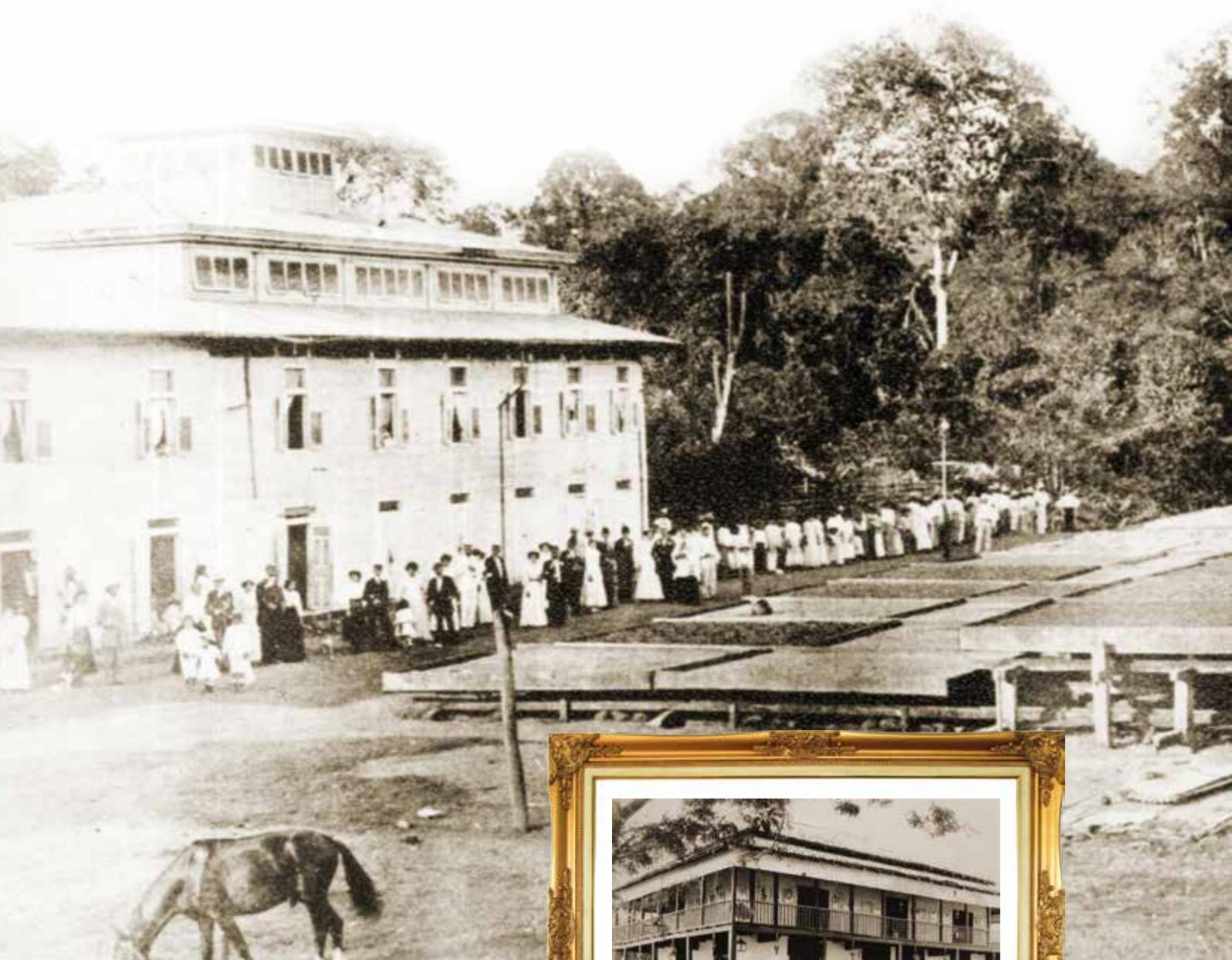
Cacao listo para la exportar. Casa exportadora A. P. Reyre. Guayaquil, 1920.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.

Desde fines del siglo XIX hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial en el siglo XX, se vivió un período de opulencia considerado como la era de la “Pepa de Oro”, caracterizada por la propiedad de grandes haciendas por parte de los “Gran Cacao”. El poder económico y político de estos terratenientes locales y algunos extranjeros era incalculable, al igual que sus propiedades.

Sus continuos viajes a Europa, especialmente a Francia, les permitió adoptar sus costumbres, gastronomía, tendencias y moda, que las trajeron al país; importantes algunas, superfluas otras como el hidroavión que se trajo uno de ellos para ir de Guayaquil a Vinces en 45 minutos. Otro de esos hacendados se casó con una mujer francesa y decidió comprar un título nobiliario, para ser llamado el Conde de Mendoza.

# UNA ÉPOCA DE ORO

---



Hacienda La Providencia de propiedad de Juan Pólit Chone Manabí, 1912. DRA Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE).



Casa de la Hacienda Trinitaria de José Joaquín Olmedo, Babahoyo. Archivo Dr. Manuel Quintana.



EL BOOM DEL CACAO FUE APROVECHADO POR LA OLIGARQUÍA DE ENTONCES PARA INVERTIR EN MUCHAS EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN, EXPORTACIÓN, TRANSPORTE, VAPORES, BANCOS Y SIMILARES CREDITICIAS.



Grupo de gente en un parque de Babahoyo. Fotógrafo no identificado

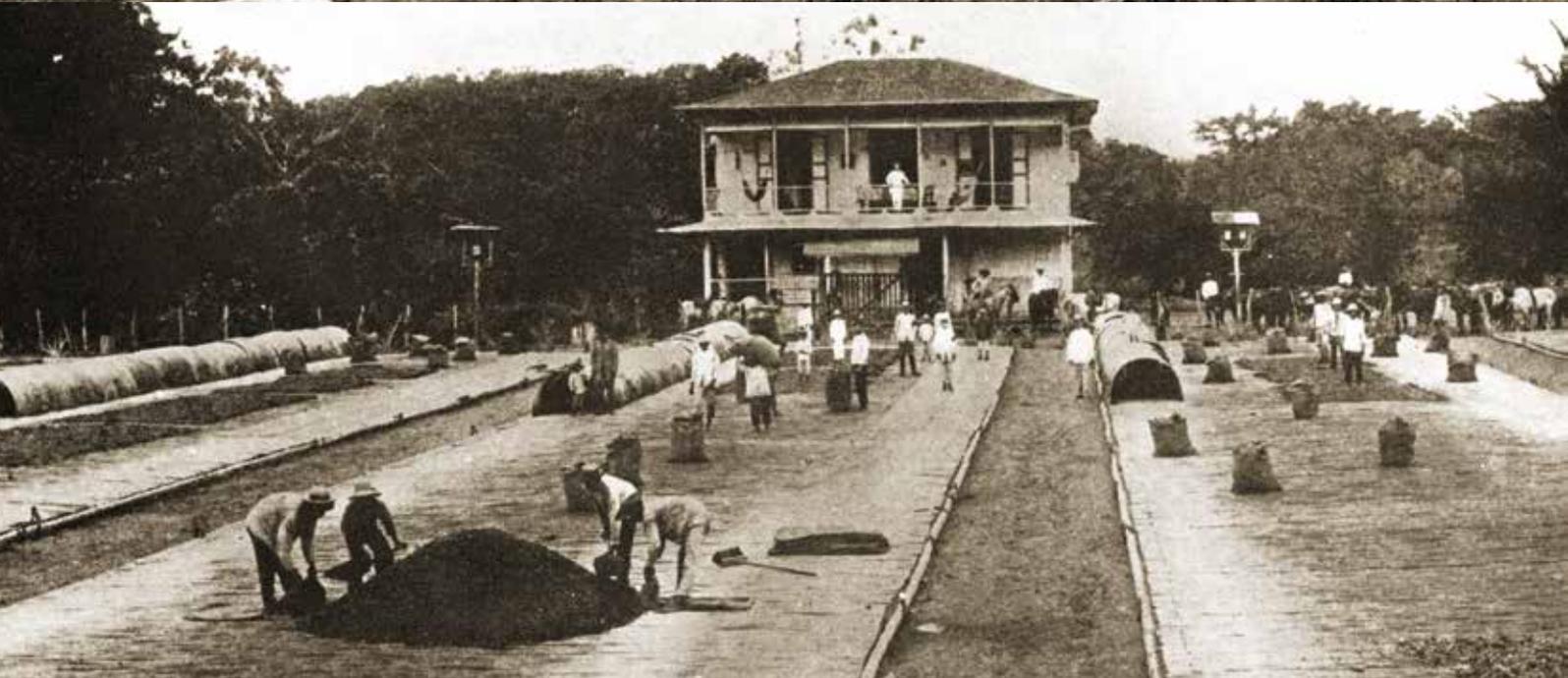
Personajes como Pedro Aspiazu Coto llegaron a poseer hasta 1 millón de hectáreas de tierras con 100 mil hectáreas de cultivos de cacao. La familia Puga y los Seminario establecieron varios fundos en lo que se conocía como “Huerto Oscuro” en Pueblo Viejo y Ventanas. Entre los Seminario y los Aspiazu, hubo romances que terminaron formando la familia Aspiazu Seminario, la que conformó la “crema y nata” del poder económico de los “Gran Cacao” de entonces.

En la segunda década del siglo XX comenzó el fin del segundo “Boom Cacaotero”. En 1916 apareció la plaga “escoba de la bruja”, en 1918 la “monilla” y de 1914 a 1919 influyó en la baja internacional de demanda de cacao, la primera guerra mundial. Al mismo tiempo, las colonias inglesas, francesas y holandesas en África, aumentaron considerablemente su producción de cacao. En consecuencia, bajó el nivel productivo en el Ecuador, la gente comenzó a abandonar las haciendas y los “Gran Cacao” poco a poco dejaron de ser tales.



Lautaro Aspiazu  
Uno de los “gran cacao”  
Archivo de Manuel Quintana  
Babahoyo, Los Ríos

GRANDES Y LUJOSAS CASAS JUNTO A LOS RÍOS BABAHOYO Y DAULE, DE ESTILO FRANCÉS Y ESPAÑOL, CON 10 Y HASTA 15 HABITACIONES, FUERON OTRO SÍMBOLO DE ESTA ETAPA DE BONANZA DEL CACAO.



En la parte superior, la casa de la hacienda cacaotera Tenguel, propiedad de Jacinto I. Caamaño. Provincia del Guayas, 1894.

Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE)/ DRA.

En la parte inferior, patio y casa de la hacienda cacaotera Los Huaques de propiedad de Rosa E. de Illinworth. Región Litoral, 1920.

Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE)/ DRA.



# PEONES, JORNALEROS, FINQUEROS

El extraordinario auge cacaotero que vivió el país, entre fines del siglo XIX e inicios del siglo XX, fue posible por la presencia, en plantaciones y haciendas, de miles de peones, jornaleros y finqueros, quienes con su esfuerzo contribuyeron a incrementar los capitales de sus patronos, los llamados "gran cacao".



Estos pequeños trabajadores que con su sacrificado trabajo ya dieron un aporte vital a la historia del cacao, han dejado también como legado, múltiples prácticas y unos saberes vinculados con el cultivo, la cosecha, la poscosecha y otros usos que se han transmitido de generación en generación.



En la parte superior, un jornalero cosechando cacao con poladera. Región Litoral, 1920.

En la parte inferior, peones de la Casa de Exportación de Julián Aspiazú. Guayaquil, 1910.

Fotos: Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE)/ DRA.

MOCACHE  
Malecón de la ciudad  
Manuel Quintana 1957



QUEVEDO  
Casa Municipal de Quevedo  
Manuel Quintana 1957



PALENQUE  
Calle comercial céntrica  
Manuel Quintana 1957



VINCES  
Malecón, al fondo palacio Municipal  
Arq. Jorge Ubilla

PUEBLO VIEJO  
Paseo Público Evaristo  
Manuel Quintana 1957



BABAHOYO  
Malecón  
Autor desconocido



# PUEBLOS CACAOTEROS DE LOS RÍOS



Los ríos Daule y Babahoyo, al perderse en el gran río Guayas, hicieron de Guayaquil, centro de acopio y exportación de la gran producción del famoso “Cacao de Arriba” y otras riquezas que venían desde los pueblos ribereños de Vines, Babahoyo, Pueblo Viejo, Palenque, Mocache y Quevedo, principalmente.

Estos pueblos crecían y se deprimían al son de los auges y ocasos del cacao, pero finalmente, con el tiempo, no sucumbieron sino que cobraron vida propia.

En la actualidad mantienen la vocación cacaotera, no obstante muchas más riquezas se producen aquí, las mismas que siguen bajando junto al “Cacao de Arriba”.



A ESTA ÉPOCA LA CALIDAD DEL CACAO ECUATORIANO PRODUCIDO EN LAS FAJAS DE LAS ORILLAS RIBEREÑAS GOZABA DE GRAN REPUTACIÓN Y ACEPTACIÓN EN LOS GRANDES MERCADOS EUROPEOS Y EN LOS ESTADOS UNIDOS.



Cacao ecuatoriano en la Feria Internacional de Muestras de Cacao de la Empresa "Ocre", en Nueva York, 1934  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.

Los granos de cacao ecuatoriano se diferenciaban fácilmente de los granos de otros países y se los podía encontrar en cinco calidades: el "Arriba", procedente de los afluentes altos del río Guayas, considerado superior a todos y que provenía de un árbol resistente y de larga vida. Especímenes de 100 años de este tipo de cacao se caracterizaron por su producción abundante, de frutos grandes, con muchos granos y sólo 6 o 7 mazorcas, eran suficientes para completar 1 libra de grano seco. El perfume y el sabor son finos y fuertemente aromáticos.



# OTROS PUEBLOS CACAOTEROS

Secado de cacao en las calles de Bahía / Francisco Gámez, 1912.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.



BAHÍA DE CARÁQUEZ

Música en celebración del 10 de agosto de 1920 / DRA.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.

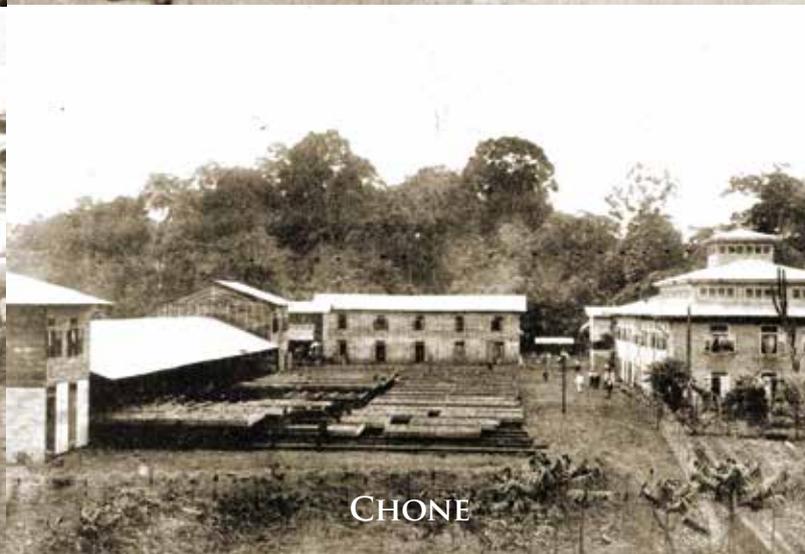


NARANJAL



MACHALA

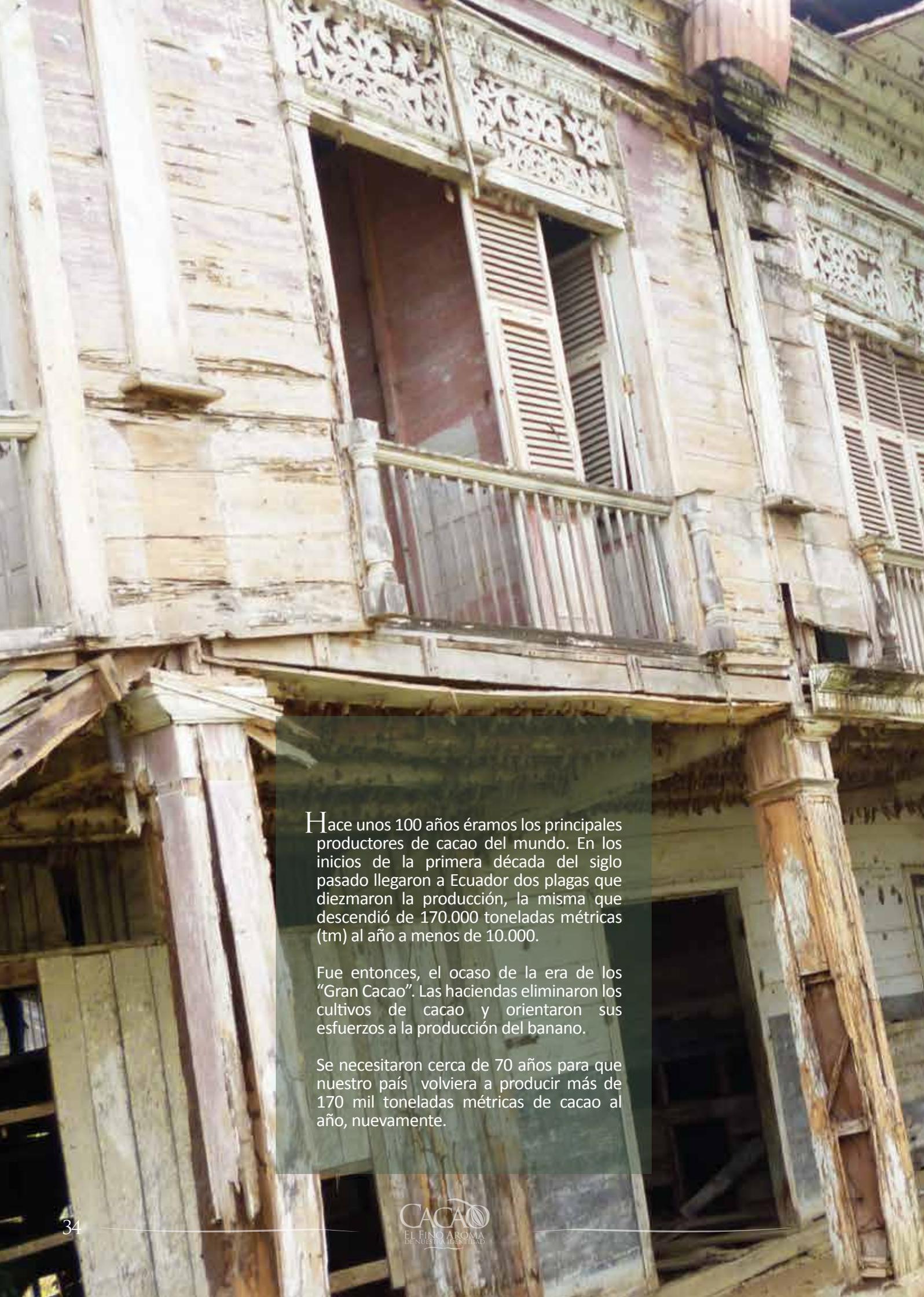
Cargando sacos de cacao en tren. Machala, 1920.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.



CHONE

Tendales de la Hacienda La Providencia en Chone, 1909.  
Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.

El “Balao”, de aroma distinto, tenía semillas más grandes y oscuras que el de “Arriba” y se encontraba en el extremo inferior del río Guayas, al este del estrecho de Jambelí, generaba una cosecha más pesada. El “Machala”, de características parecidas al Balao, era cultivado cerca de la ciudad de ese nombre y al sur de la población de Balao. El “Bahía de Caráquez”, parecido a los dos anteriores, era exportado desde la provincia de Manabí; y el “Esmeraldas”, de calidad finísima que raramente se le encontraba en el comercio.



Hace unos 100 años éramos los principales productores de cacao del mundo. En los inicios de la primera década del siglo pasado llegaron a Ecuador dos plagas que diezmaron la producción, la misma que descendió de 170.000 toneladas métricas (tm) al año a menos de 10.000.

Fue entonces, el ocaso de la era de los “Gran Cacao”. Las haciendas eliminaron los cultivos de cacao y orientaron sus esfuerzos a la producción del banano.

Se necesitaron cerca de 70 años para que nuestro país volviera a producir más de 170 mil toneladas métricas de cacao al año, nuevamente.



Hacienda cacaotera de la familia Aspiazu.  
Provincia de Los Ríos.  
Foto: Sylvia Benítez 2012

# AUGE Y CAÍDA DEL CACAO

DESDE FINALES DEL SIGLO XIX HASTA EL ESTALLIDO DE LA PRIMERA GUERRA MUNDIAL EN EL SIGLO XX, SE VIVIÓ UN PERÍODO DE OPULENCIA EN NUESTRO PAÍS. A RAÍZ DEL CONFLICTO ARMADO, DEL ARRIBO DE VARIAS PLAGAS Y DEL INICIO DEL CULTIVO DEL CACAO EN AFRICA, LA ACTIVIDAD CACAOTERA EN EL ECUADOR SE VINO ABAJO.



Jornaleros y peones de la Casa Exportadora A. P. Reyre. Guayaquil, 1920 / Archivo Histórico del Ministerio de Cultura (AHMCE). DRA.

Para 1.895 existían 58,6 millones de árboles en el país, repartidos en 4.827 haciendas cacaoteras. Diez años después, en 1905, se estimaba en 80 millones de árboles en 6.000 haciendas y una extensión cultivada aproximada de 130 mil hectáreas. Vicente González Bazo, encendió la alarma cuando escribió que Inglaterra, Alemania y otras potencias europeas, iniciaban el cultivo del cacao en sus colonias Ceylán, Sumatra, Madagascar, Trinidad, Martinica, Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Camerún.

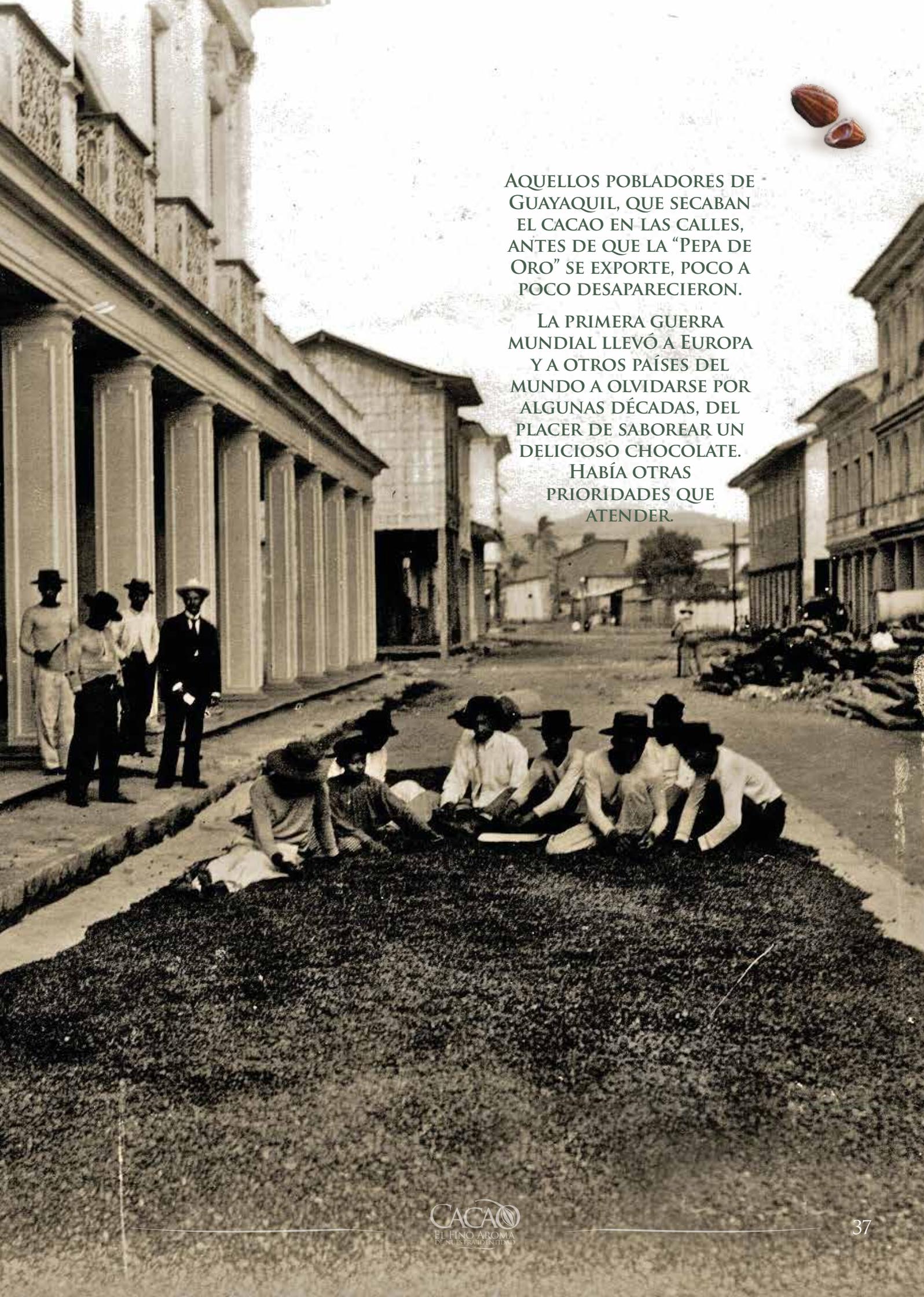
González Bazo advirtió a tiempo que esas futuras cosechas significarían una seria competencia para el cacao ecuatoriano que desde 1894 a 1905, se ubicaba a la cabeza de las exportaciones mundiales, con ventas que se incrementaron de 220 mil quintales en 1877, a cerca de un millón en 1917. El amenazante panorama instó a que en 1903 se formara la Sociedad Nacional de Agricultura, para la protección mutua, integrada por los Morla, Contreras, Rivadeneira, Sotomayor, Aspiazú, Icaza, Seminario, Guzmán y Luna.



AQUELLOS POBLADORES DE GUAYAQUIL, QUE SECABAN EL CACAO EN LAS CALLES, ANTES DE QUE LA "PEPA DE ORO" SE EXPORTE, POCO A POCO DESAPARECIERON.

LA PRIMERA GUERRA MUNDIAL LLEVÓ A EUROPA Y A OTROS PAÍSES DEL MUNDO A OLVIDARSE POR ALGUNAS DÉCADAS, DEL PLACER DE SABOREAR UN DELICIOSO CHOCOLATE.

HABÍA OTRAS PRIORIDADES QUE ATENDER.



# “LA PEPA DE ORO”

EL CACAO FUE NOMBRADO PRODUCTO SÍMBOLO DEL ECUADOR EN 2006 POR SU CALIDAD, SU SABOR Y AROMAS ÚNICOS, ASÍ COMO POR SU HISTORIA Y SIGNIFICADO CULTURAL, SOCIAL Y ECONÓMICO.



Cacao seco de exportación / Shutterstock

El cacao, que fue primero patrón de intercambio y luego la “bebida de los dioses” en el mundo prehispánico, se popularizó en Europa al agregársele azúcar y mezclarlo con leche. Poco después se desarrolló la barra de chocolate, que disparó la demanda de la “pepa de oro”, que desde entonces crece sostenidamente.

Actualmente, Europa consume entre 10 y 11 kg de chocolate per cápita al año, mientras en el Ecuador, entre 500 y 800 gr. La demanda sigue creciendo y no se avizoran sustitutos, con los mismos atributos existentes.



## EL CACAO ECUATORIANO ES PRESTIGIADO EN MERCADOS EXIGENTES COMO JAPÓN, ESTADOS UNIDOS Y PAÍSES EUROPEOS COMO SUIZA, ITALIA, BÉLGICA, DONDE SE FABRICAN LOS MEJORES CHOCOLATES DEL MUNDO.

El cacao fino de aroma nace y crece de color verde, de aspecto rugoso y cuando madura su color es amarillo intenso, por eso es llamado la "pepa de oro".

La mazorca puede pesar una libra o más y dentro de ella se encuentra una pulpa que rodea a unas 40 almendras en promedio. Con 15 o 20 mazorcas se consigue un kilo de cacao. El tamaño de una almendra es de 3 cm aproximadamente y su peso puede variar de 1 gr hasta 1,6 gr. El cacao de Ghana -que es el standard en el mundo y referencia para medir la calidad física- no va más allá de 1,1 gr. La almendra de cacao fermentada y seca es el producto final que se exporta.



Mazorca de cacao fino de aroma de una finca de la Amazonía, provincia del Napo.  
Foto: José Tobar

Cuando hablamos de cacao nacional, nos referimos a un producto con una riqueza social única ya que en nuestro país alrededor de 100.000 familias lo cultivan.

El 95% de estos cultivos está trabajado por pequeños productores con propiedades de menos de 10 hectáreas. Con su esfuerzo diario han logrado que Ecuador se mantenga como el primer productor de Cacao Fino del mundo, con aproximadamente el 62% del volumen global.

Además el cacao es el producto ecuatoriano de exportación, con mayor historia en la economía del país.



Almendra de cacao fresca / José Tobar



Sacos de exportación / José Tobar



Manteca de cacao / Shutterstock



Fábrica de chocolate / Shutterstock



Chocolate / Shutterstock



Mazorca de cacao fino de aroma de la finca de Máximo Pincay en Quinindé.  
Foto José Tobar



# EL CACAO FINO DE AROMA

EXISTEN VARIOS TIPOS DE CACAO, PERO SÓLO UNO ES EL FINO DE AROMA, EL CACAO ECUATORIANO, LLAMADO TAMBIÉN NACIONAL, CRIOLLO O “DE ARRIBA”, EL QUE BUSCAN LOS GRANDES CHOCOLATEROS DEL MUNDO, POR SU AROMA Y SU SABOR ÚNICO.



Cacao fino de aroma / Shutterstock

En la clasificación antigua de los tipos de cacao se identifican tres grupos: el cacao Criollo (originario del Ecuador), el cacao Forastero y el cacao Trinitario, los mismos que coinciden con los centros de migración o dispersión del cacao. Sin embargo, después de un estudio realizado en el año 2008 con más de 1200 muestras, el científico Juan Carlos Motamayor llegó a establecer 10 grupos genéticos de cacao.

La nueva clasificación mantiene los tres grupos tradicionales -Criollo, Forastero y Trinitario- y subdivide al grupo genético Forastero en: Amelonado, Contamana, Curaray, Guiana, Iquitos, Nanay, Marañón y Purus.

No obstante, el ingeniero Freddy Amores del INIAP, afirma que la diversidad genética es casi infinita ya que cada población tiene sabores y perfiles sensoriales diferentes. Que si en la Amazonía hay 500 sistemas hidrográficos y si cada uno de ellos desarrolla cacao con su propia base o estructura genética, tendríamos entonces como resultado 500 diferentes tipos de cacao.

Lo cierto es que el cacao ecuatoriano, el Fino de Aroma, es el indispensable para fabricar los mejores chocolates del mundo. En países como Bélgica, el Codex Alimentario dice que un Chocolate Premium debe contener al menos un 12% de cacao Fino de Aroma en su fórmula.



Huerta de cacao en Mocache.  
Foto José Tobar



# UN CULTIVO NOBLE

EL CACAO SE DESARROLLA COMPARTIENDO CON LA BIODIVERSIDAD QUE LE RODEA. CRECE ASOCIADO A OTROS PRODUCTOS COMO EL MAÍZ, EL PLATANO, LOS CÍTRICOS O LA YUCA, APORTANDO EFICAZMENTE A LA FIJACIÓN DE CARBONO Y CONTRIBUYENDO A MEJORAR EL MEDIO AMBIENTE.

Cada tres meses, el cacao renueva sus hojas, que nacen rosáceas y luego se tornan verdes. El suelo de la huerta se cubre de una gran manta de hojarasca u hojas viejas que al cumplir su ciclo caen del árbol. Este es un vital beneficio ambiental, porque al descomponerse, libera nutrientes que sirven de alimento a la misma planta, a microorganismos y otras especies que viven en el suelo.



Flor del cacao / Foto: José Tobar

Una huerta de cacao es también un hábitat para pájaros, mariposas, ardillas, aves e insectos. Justamente la *forcipomyia*, un insecto de la familia *ceratopogonidae*, es el que poliniza a la flor del cacao.



Alberto Zamora, Cacaotero de Calceta, Manabí. / Foto: José Tobar

## ALBERTO ZAMORA, CACAOTERO MANABITA, COMPARTE UNA RECETA ORGÁNICA:

“Yo cuido el forraje y combato las plagas del cacao con productos naturales que yo mismo preparo. Por ejemplo, yo hago el vinagre de Noni: pongo el fruto en una vasija plástica y ahí lo dejo a podrir. Luego le hecho agua, limón, ajo, jaboncillo y ahí lo machuco y lo pongo a fermentar. Ese juguito, ese extracto, con eso preparo mi propio fertilizante para el forraje y para que me controle un poco la plaga”.



Cacao fino de aroma / Shutterstock

LOS PRODUCTORES ECUATORIANOS TRABAJAN CON CACAO ORGÁNICO, SIN QUÍMICOS, CONFORME LO EXIGEN LOS MERCADOS INTERNACIONALES.

## QUININDÉ / ESMERALDAS

Árbol de cacao en Quinindé de 10 años



## MOCACHE LOS RÍOS

Árbol de cacao en Mocache de 70 años



## BORBÓN ESMERALDAS

Árbol de cacao en Borbón de 80 años



En el pasado, los árboles de cacao se los dejaba crecer libremente y para cosechar las mazorcas se utilizaban largos instrumentos de madera o caña, llamadas "poladeras".

Es por ello que hoy todavía se pueden ver árboles de 20 y hasta 25 metros de altura y que tienen 60, 80, 100 y hasta 120 años de edad, especialmente en las provincias del Litoral.



En la actualidad, los árboles de cacao se acostumbra a dejarlos de tamaños no mayores a 5 metros a fin de que la cosecha de las mazorcas sea un proceso más sencillo y ágil.

La edad productiva óptima del árbol de cacao es de 8 a 30 años, no obstante mediante varios métodos, la planta puede ser remozada. Existen árboles remozados de cerca de 100 años, aún productivos.



# LAS PLAGAS

SE HA MEDIDO QUE DE CADA 100 MAZORCAS DE CACAO, LAS PLAGAS LLEGAN A AFECTAR DE 50 A 60 DE ELLAS, CAUSANDO GRAVES PERJUICIOS AL PRODUCTOR. LA “MONILLA”, UN HONGO QUE ESPURULA UN POLVO BLANCO QUE VIAJA CON EL VIENTO, COMBINADA CON “LA ESCOBA DE LA BRUJA”, HAN SIDO LA CAUSA DE LOS BAJOS NIVELES DE PRODUCTIVIDAD CACAOTERA EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS.



Plagas del cacao / Archivo: José Tobar



## LA “ESCOBA DE LA BRUJA”

## LA “MONILLA”

Las principales plagas que afectan a la planta de cacao son dos: la “escoba de bruja” y la “monilla”. A raíz del arribo de estas plagas al país en la segunda década del siglo XX, la productividad decreció al 50%, situación que persiste hasta el día de hoy.

De cada 100 mazorcas de cacao que se producen en el país, las plagas matan de 50 a 60. La “monilla: son unos hongos que se multiplican y viajan con el viento”.

Cacaoteros de organizaciones del país / Foto: José Tobar



Los pequeños cacaoteros ecuatorianos formaron la Asociación Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma, organización gremial que abarca 441 organizaciones de todo el país, vinculadas a través de 10 mesas provinciales que representan aproximadamente a 32.000 familias.



# LAS ORGANIZACIONES

LOS PEQUEÑOS CACAOTEROS HAN COMPRENDIDO QUE UNIÉNDOSE SON MÁS FUERTES EN PRODUCCIÓN, EXPORTACIÓN E INNOVACIÓN. EN TODO EL PAÍS HAN FORMADO ORGANIZACIONES QUE TRABAJAN EN EQUIPO, PARA MEJORAR SUS CONDICIONES DE TRABAJO Y DE VIDA.



Foto de cacaotero del Guayas / Foto: José Tobar

Este órgano colegiado trabajando en tres frentes principales: la aprobación del Proyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Cacao Nacional Fino de Aroma; el fortalecimiento asociativo, la institucionalidad de la cadena de valor y la implementación del proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma.

# MAPA ORGANOLÉPTICO DEL CHOCOLATE ECUATORIANO



**Fuentes:** INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias), Conservación y Desarrollo, 11 organizaciones productoras de cacao.  
**Comité de catadores:** Brad Kintzer, TCHO; Carla Barboto, Pacari; Chloé Dautre-Roussel; Ed Seguire - Chocolate Research Fellow, Mars Global Chocolate; Gary Guitard.

Adaptación infográfica: Buccidesign



# ORGANOLEPSIA

CON LA PARTICIPACIÓN DE 11 ORGANIZACIONES PRODUCTORAS DE CACAO SE REALIZÓ UN ESTUDIO ORGANOLÉPTICO DE CHOCOLATES. EL RESULTADO FUE EL ESTABLECIMIENTO POR ZONAS DE UNA DIVERSIDAD DE SABORES ÚNICOS Y DELICIOSOS AROMAS.

Este análisis organoléptico busca mejorar el acceso a los mercados internacionales del cacao producido por pequeños agricultores ecuatorianos. Se trata de probar y analizar los chocolates de cada zona y no solo basarse en los informes emitidos por los importadores. Se adquirió equipos sofisticados para producir lotes pequeños de chocolate (30 kilos), para que los productores puedan fabricar muestras de sus chocolates y analizarlos.

El estudio evidenció una gran diversidad de sabores de nuestro cacao, al igual que su genética y la incidencia de los factores ambientales -algo que se conoce como "terroir"-, esto es que el sabor no solo responde a las propiedades biofísicas del cultivo sino también a los elementos intangibles que le rodean, como la gente y sus prácticas cotidianas y ancestrales.

El cacao es un producto agrostático, es decir, que tiene la capacidad de absorber las propiedades de su entorno. Como los agricultores lo siembran con otros cultivos como banano, naranja, teca, bálsamo, flores, entre otros, el cacao desarrolla diversos perfiles sensoriales.



La pureza genética, el clima y la situación geográfica permiten que el famoso cacao ecuatoriano Fino de Aroma, sea el más requerido en el mundo, por su gran variedad, exóticos sabores, aromas frutales y florales.

Nuestro cacao tiene probablemente la fortaleza más importante del mundo: su intensidad. Una mínima cantidad otorga un sabor único a las magníficas barras de chocolate Cote D'or, de Austria, reconocidas como las mejores de mundo.

Estas barras llevan 2% de cacao nacional ecuatoriano, un porcentaje que podría parecer insignificante. Pero la pregunta lógica es ¿que pasaría si no hubiese ese 2%?. Posiblemente solo tendríamos una barra más de grasa con azúcar.

Los mercados internacionales, en especial el europeo, son muy exigentes y están acostumbrados a consumir un chocolate mucho más amargo y más puro, llegando a preferir incluso el chocolate al 100% de cacao.

**CACAO "DE ARRIBA"  
O CACAO FINO DE AROMA  
DEL ECUADOR,  
BASE DE LOS  
MEJORES CHOCOLATES  
DEL MUNDO**



Finos chocolates / Shutterstock



Percibiendo el aroma del cacao  
Foto José Tobar 2012



# SABORES Y AROMAS

EL CHOCOLATE FUE ANCESTRALMENTE UNA BEBIDA SIN DULCE. EN LA ACTUALIDAD, LOS MERCADOS MÁS EXIGENTES BUSCAN JUSTAMENTE CHOCOLATES CON PORCENTAJES DE CACAO DE 60% PARA ARRIBA.

o necesariamente un chocolate es mejor si es más dulce. El azúcar, la vainilla y la leche, esconden y anulan las características organolépticas o perfiles sensoriales originales del cacao y opacan los sabores propios de un buen chocolate. Una barra con proporciones de cacao menores al 50%, no es de calidad.

En Europa un chocolate con alto contenido de cacao Fino de Aroma es muy apreciado, aún más los que contienen 100% de cacao.



Barra de chocolate / Shutterstock

Para disfrutar de un buen chocolate basta con utilizar nuestros sentidos: el gusto, el olfato, la vista y el tacto.

Hay sabores básicos y específicos, los primeros son el dulce, el salado, el amargo, el astringente y el ácido. Nuestras papilas gustativas nos ayudan a sentirlos. El dulce lo detectamos en la punta de la lengua, el ácido a los costados, el amargo en la parte posterior de la garganta y la astringencia es una sensación que puede sentirse en toda la boca.



Los sabores específicos como el floral, frutal, son más bien sensaciones relacionadas con aromas y sabores que ya conocemos. En este aspecto, el sentido del olfato es clave para detectar este tipo de sabores.

Con los ojos podemos valorar también a un chocolate. “Los alimentos entran por la vista”, se dice. Si una barra se aprecia visualmente brillante u opaca, clara u oscura, atractiva o desagradable, nos ayuda a evaluar también la calidad del producto.



Edgardo Rentería en Borbón se dispone a tumbiar un cacao con su poladera de caña  
Foto: José Tobar



# LA COSECHA

LA COSECHA ES UN MOMENTO DE ALEGRÍA DE LA FAMILIA CACAOTERA. LUEGO DE MESES DE CUIDADO, FINALMENTE LA MAZORCA DEJÓ SU COLOR VERDE, SE TRANSFORMÓ EN UNA MAZORCA AMARILLA Y ESTÁ LISTA PARA SER TUMBADA O COSECHADA.



Familia cacaotera de la Amazonía en plena cosecha.  
Foto: José Tobar

La cosecha de la mazorca de cacao en árboles de gran altura se realiza con las poladeras, instrumentos largos, fabricados generalmente de caña u otros materiales finos y flexibles. En caso de árboles de menor tamaño se utiliza el machete o una podadora normal.

Una vez bajada la mazorca del árbol, se apila el producto y luego se coloca en una canasta, en un saquillo de yute o aquellos de plástico, en los que se comercializa úrea o incluso tachos de plástico que se adaptan para depositar la fruta cosechada.



# LA POSCOSECHA

EL CACAO FRESCO EN PULPA LLEGA DE LAS FINCAS HASTA LOS CENTROS DE ACOPIO CON UNA HUMEDAD DEL 60 AL 70%. SECARLO ES UN ARTE QUE SE HA HEREDADO ANCESTRALMENTE DE PADRES A HIJOS Y QUE ES VITAL PARA OBTENER UN PRODUCTO CON AROMA Y SABOR ÚNICOS.



En el centro de acopio de la Asociación de Productores de Cacao de Muisne, Olmedo Castro remueve la masa de cacao.

Foto: José Tobar

La pulpa o masa de cacao llegada de las fincas se almacena de 3 a 4 días en cajas de madera. Esta pulpa contiene azúcar, la que al momento de la fermentación se convierte en alcohol y éste a su vez en ácido acético. La fermentación es una fase anaeróbica que permite que se generen microorganismos con vida en la masa y procesos químicos al interior de las almendras.

El alcohol le torna porosa a la almendra, así el ácido acético penetra y oxida los componentes del cacao. De esta forma, las teobrominas que le daban amargor, acidez o astringencia, bajan y crece el sabor a cacao. El ácido acético también actúa sobre las cafeínas y desarrolla el aroma a cacao. La almendra cambia de color, de violeta a café.

Al palear la masa de cacao de una caja a otra, proceso que se realiza cada 24 o 48 horas, se facilita la entrada de oxígeno, una mejor distribución de la temperatura y la homogenización de la masa de cacao.

El toro removedor de cacao



Tendales de cemento en Vínces



Tendales de madera en Quinindé

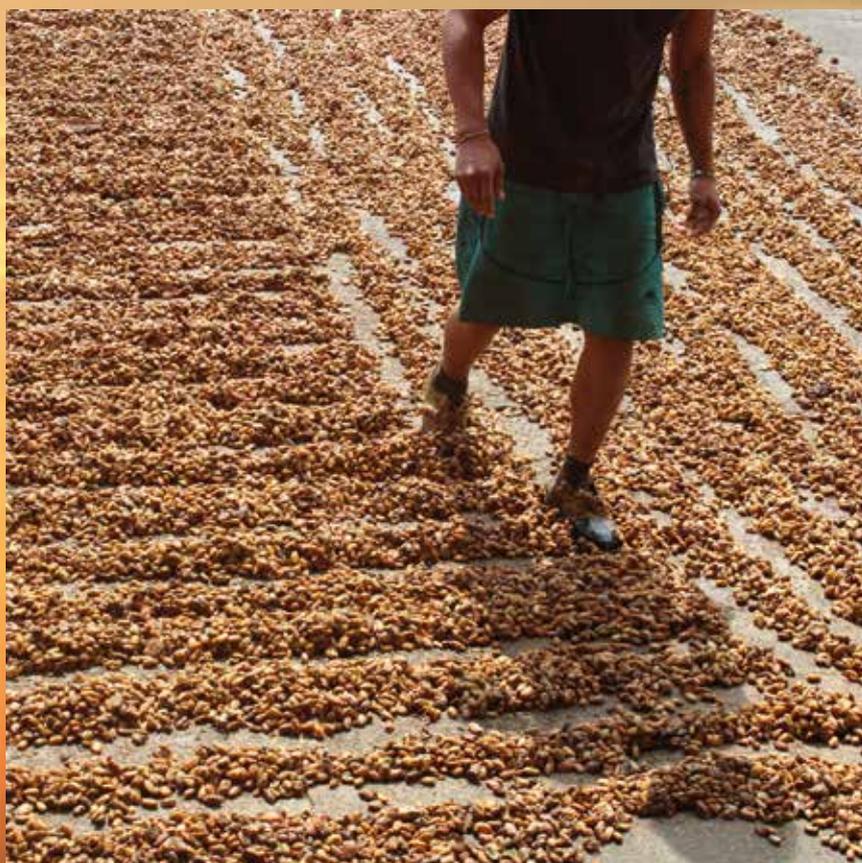


Tendal bajo techado plástico





SECAR EL CACAO AL AIRE LIBRE CONSTITUYE UN CEREMONIAL QUE POR PATIOS, TENDALES, MARQUESINAS Y TECHADOS, SE REVISTE DE “BAILADOS” QUE SERPENTEAN VISTOSAS FORMAS EN VARIOS TONOS DE CACAO. SE TRATA DE SECARLO AL SOL HASTA EL 7% DE HUMEDAD, APROXIMADAMENTE.



En Naranjal, en la provincia del Guayas, un secador de cacao serpentea las almendras.  
Archivo: José Tobar

Marquesinas de secado



Embolsando el cacao seco



Centro de acopio de cacao





Mazorca, almendras y derivados de cacao

Archivo: José Tobar 2012



# TOSTANDO Y MOLIENDO

LA PREPARACIÓN CASERA DEL CHOCOLATE CONLLEVA UN RITO UN TANTO LARGO, PERO NUNCA TEDIOSO QUE CULMINA EN EL DISFRUTE DE UNA TACITA DE CHOCOLATE, PRIVILEGIO DE LAS FAMILIAS QUE ESTÁN ALREDEDOR DEL CULTIVO DE LA “PEPA DE ORO”.



Cacao tostándose en tiesto / José Tobar



Almendra de cacao tostada, descascarándose / Shutterstock



Cacao tostado y sin cáscara / José Tobar



Chocolate casero / Shutterstock

La preparación casera de chocolate parte del tostado de las almendras de cacao en un tiesto de barro, removiendo constantemente con una cuchara de madera. Luego de unos 10 minutos de tostado, la cascarilla empieza a desprenderse y deja ver los granos negros de cacao.

Se muele entonces, -antes en piedra, hoy en molinos caseros -, y se obtiene una substancia pastosa a la que se le da distintas formas, la más conocida es la bola de cacao, que se conserva hasta el momento de preparar un chocolate.

En la ocasión adecuada, se rallaba esta bola de cacao sobre agua hirviente, se le agregaba un poquito de azúcar, canela y anís y estaba listo un rico chocolate hecho en casa.



Chocolate casero / Shutterstock

LOS NIBS, PEQUEÑOS TROZOS DE CACAO TOSTADO QUE SE OBTIENEN LUEGO DE HABER DESCASCARILLADO LAS ALMENDRAS, SON LA MATERIA PRIMA PARA FABRICAR UN CHOCOLATE.



Variedad de chocolates gourmet  
Shutterstock



# NUESTRO CHOCOLATE

SI EL ECUADOR TIENE EL MEJOR CACAO DEL MUNDO, EL FINO DE AROMA,  
¿POR QUÉ NO PRODUCIR LOS MEJORES CHOCOLATES DEL MUNDO?  
ESE ES EL RETO QUE ENFRENTAN EN LA ACTUALIDAD PEQUEÑOS Y  
GRANDES CACAOTEROS DE NUESTRO PAÍS.

En el Ecuador existen 100 mil pequeños productores cacaoteros, alrededor de 39 exportadores de cacao activos y una decena de empresas medianas y grandes dedicadas a la producción de derivados del cacao.



Existen varias empresas pequeñas en provincias como Tungurahua y Azuay especializadas en la producción de chocolate artesanal para el consumo local.



Chocolates fabricados en el Ecuador  
Archivo: José Tobar



La cadena de comercialización del cacao está distorsionada. Un chocolate de 50 gramos cuesta en Europa 2,50 euros. Con 26 quintales de cacao (1 TM), por los que se pagan 2.500 euros, se producen 20 mil barras de chocolate, eso equivale a 50.000 euros.

La cadena es muy grande porque pasan siete manos antes de que un chocolate llegue a la boca de un europeo: el intermediario local, el mayorista, el exportador, el broker internacional, el tostador, el fabricante chocolatero y el distribuidor.

Es por ello que en el Ecuador se han desarrollado varias iniciativas para producir chocolates finos de exportación, bajo la premisa de darle valor agregado a nuestro cacao que tiene trayectoria y aceptación internacional desde hace más de 200 años.

En los últimos años, empresas como Pacari, Kallari, Hoja Verde, República del Cacao, Caoni, entre otras, han logrado perfeccionar sus procesos de fabricación y exportar a mercados donde compiten con éxito frente a chocolateros de tradición y fama mundial.



Pasta o licor de cacao obtenida en la molinda  
Shutterstock

El proceso de producción del chocolate parte de la selección de las almendras, las que de inmediato son liberadas de cualquier impureza existente.



Grupo de trabajadores de la fábrica de chocolates orgánicos Pacari.  
Archivo: José Tobar 2012



# EL PROCESO INDUSTRIAL

PRODUCTOS SKS FABRICA EN NUESTRO PAÍS CHOCOLATES DE EXPORTACIÓN CON CACAO ORGÁNICO FINO DE AROMA. TIENEN OPCIONES CON FRUTOS EXÓTICOS NACIONALES COMO EL AJÍ, LA YERBA LUISA, EL MORTIÑO, EL COCO, ENTRE OTROS.



Fabricación de chocolates en fábrica de Pacari.  
Archivo: José Tobar 2012

Las almendras entran al tostado con una humedad de 6% durante 20, 30 o 40 minutos. Luego son trituradas y se ventilan para separar la cascarilla del producto interior sólido del cacao o NIBS, que son la base para elaborar la mayoría de derivados.

El siguiente paso es la molienda, donde a través de calor se obtiene la pasta semilíquida o "licor" de cacao. A partir de aquí se desarrollan formulaciones según el tipo de chocolate a elaborar, esto es de 50, 60, 70, 80% de cacao (el porcentaje restante son agregados como el azúcar y la manteca de cacao). Se fabrican también chocolates con el 100% de cacao, muy apetecidos en Europa.

Luego la pasta líquida y caliente se vierte en los moldes y las barras obtenidas se enfrían en un congelador especial. El paso final es el empaquetamiento del producto.

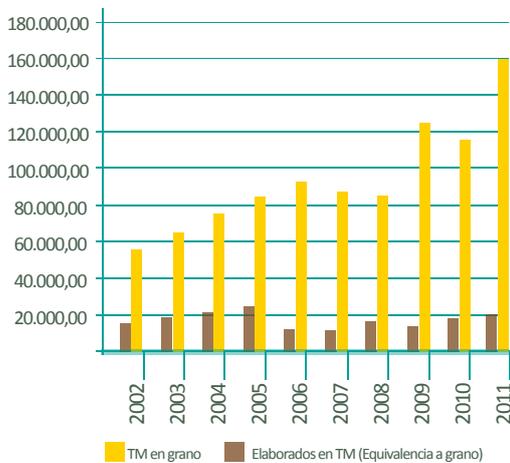
Para la elaboración del cacao en polvo o cocoa, los NIBS son sometidos a un prensado que separa las grasas, obteniéndose así, una sólida torta de cacao que al pulverizarla, produce el cacao en polvo.



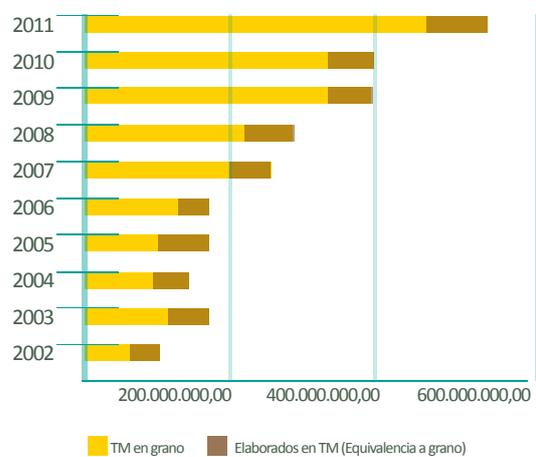
# EL FUTURO DEL CACAO

DURANTE LA CRISIS GLOBAL DE 2008, EL CAFÉ Y EL CACAO FUERON LOS ÚNICOS PRODUCTOS QUE SE MANTUVIERON EN UNA BANDA DE PRECIOS ESTABLES, LO QUE ES UN CLARO INDICADOR DEL PROMISORIO FUTURO DE ESTOS DOS PRODUCTOS.

Exportaciones de cacao en volumen (Tm)



Exportaciones de cacao en USD



La producción de cacao en el Ecuador ha experimentado una tendencia creciente y en los últimos 10 años, prácticamente se ha triplicado.

En 2002 se produjeron 73.924 TM de cacao en grano y 187.527 en el 2012. Este incremento ha venido a la par de precios estables y altos en el mercado internacional. Al margen de la actividad petrolera, el cacao es el quinto producto que más divisas genera al país. En 2011 alcanzó una cifra de ventas de USD 530 millones.

Actualmente, China, Rusia y la India empiezan a consumir chocolate y ello despierta importantes expectativas de incremento de la demanda mundial de cacao. Hoy por hoy, el Ecuador dispone de casi 700 mil hectáreas aptas para el cultivo de cacao, sin ocupación.

El proyecto de reactivación del Cacao Fino de Aroma del MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca), pretende para los próximos 10 años incentivar la siembra de 60 mil nuevas hectáreas de cacao y rehabilitar 30 mil de cacao viejo, así como instalar 20 viveros con última tecnología y capacidad para distribuir plantas con material genético y vegetal de alta calidad. Capacitación y asistencia técnica al agricultor, son mecanismos que complementan el proyecto.

En el país tenemos el mejor cacao del planeta, pero nuestro nivel de productividad es casi el más bajo del mundo, con 5 a 7 quintales por hectárea/año. Se busca apoyar al productor para generar un cacao de calidad, en mayor cantidad, con la meta de 30 quintales por hectárea/año.

**CADA AÑO, LA DEMANDA GLOBAL DE CHOCOLATE CRECE. ACTUALMENTE HAY UN DÉFICIT DE 200 MIL TM ANUALES DE CACAO, ES DECIR QUE EL MUNDO CONSUME 200 MIL TM MÁS DE LO QUE ES CAPAZ DE PRODUCIR. EL ECUADOR PODRÍA INCLUSO TRIPlicAR LA PRODUCCIÓN DE CACAO, SIN RIESGOS DE AFECTACIÓN DE PRECIOS.**



CADA MAÑANA, AL  
MENOS 50 MILLONES  
DE PERSONAS EN EL  
MUNDO DISFRUTAN  
DE UN SABROSO  
CHOCOLATE EN SU  
DESAYUNO.

EL CACAO TIENE FUTURO.  
EN EL CONTEXTO MUNDIAL, EL CACAO ES EL ÚNICO COMMODITY QUE HA  
EXPERIMENTADO UNA DEMANDA CRECIENTE DE UN 3% DE PROMEDIO EN  
LOS ÚLTIMOS 100 AÑOS, SEGÚN EL INFORME DEL WORLD COCOA  
FOUNDATION WCF, DE OCTUBRE DE 2008.

Fotografía, José Tobar. Modelo: Andrea Muñoz

# CACAO, EL FINO AROMA DE NUESTRA IDENTIDAD

EL MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO, SE CREÓ CON EL OBJETIVO DE RESCATAR, PROTEGER Y SALVAGUARDAR NUESTROS PATRIMONIOS CON LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN NUESTRA IDENTIDAD DIVERSA Y COMPLEJA, LO QUE NOS PERMITIRÁ CONSTRUIR EL IDEAL DEL PAÍS INCLUYENTE, DEMOCRÁTICO, ALTIVO Y SOBERANO QUE SOÑAMOS Y POR EL CUAL LUCHAMOS, DÍA A DÍA.



Pueblo del cacao y chocolate, actualmente



Proyecto a ejecutarse

En este contexto, abordamos el estudio integral del cacao Fino de Aroma, más allá del punto de vista productivo, posesionando la perspectiva histórica, antropológica y cultural, que permite el rescate de nuestras raíces y la incorporación de los bienes culturales en la economía, la inserción de las demandas sociales y la gestión de los recursos y procedimientos, que permiten conservar y salvaguardar el patrimonio, pero ante todo generan el Buen Vivir.

Como Ministerio Coordinador de Patrimonio, trabajamos para identificar, visibilizar y difundir los conocimientos y saberes ancestrales que se vinculan con la experiencia diaria del agricultor, en este caso, del productor cacaotero, particularmente en los procesos de recolección, producción y consumo tradicionales.

Entre nuestras actividades, realizamos exposiciones fotográficas devolviendo a las comunidades y familias que se dedican a la producción cacaotera y a todo el país, un fragmento del patrimonio visual que aporta valiosa información de los inicios de la actividad agraria relacionada con la “pepa de oro” y el auge productivo que significó para el País una serie de transformaciones económicas, demográficas y políticas, así como culturales y naturales a lo largo de su historia.

Participación en eventos, que permiten fortalecer la cadena productiva y la exportación de manera soberana a mercados alternativos, creando empleo y generando el retorno de los flujos de riqueza al territorio nacional.

En la provincia de Napo, se desarrolló la Guía del Paisaje Cultural Cacaotero, instrumento que permitirá a los gobiernos autónomos descentralizados e Instituciones locales, gestionar de manera adecuada el territorio; la guía contiene varios proyectos culturales productivos, entre los cuales tenemos:

La Ruta cultural del cacao y chocolate, resalta los aspectos simbólicos, la historia, las tradiciones y persigue la promoción de forma directa del producto e indirecta de toda la región, pues ambos, producto y territorio, están enlazados indisolublemente por una identidad compartida.

Con la finalidad de contribuir a la operativización de la ruta, el MCP en coordinación con otras Instituciones impulsa la implementación del Pueblo del Cacao y Chocolate ubicado en la comunidad de Santa Rita, cantón Archidona, dedicado al conocimiento y manejo de las chakras que permitirá mejorar la productividad del Cacao, a la vez se rehabilitará viviendas tradicionales y se fomentará emprendimientos gastronómicos, artesanales.



Seguindo la Ruta intervendremos en la ejecución del Eco Centro Cultural del Cacao y Chocolate, ubicado en el Parque la Isla cantón Tena, espacio concebido para promover las tradiciones locales y expresiones culturales de la Provincia, tomando como eje central el origen, usos, tradiciones y elementos patrimoniales relacionados con el Cacao fino de aroma como un producto de identidad territorial.

Pasaremos al Jardín del Cacao situado en el cantón Carlos Julio Arosemena Tola, en esta área se conocerá el proceso de producción del cacao y especies del sector, mediante el recorrido por senderos ecológicos, laberintos naturales y la degustación de productos elaborados en base a este noble producto.

Todos estos elementos permiten valorar la importancia del cacao y su principal elaborado, el chocolate, en otras esferas de los saberes de la cultura: culinaria, oralidad, música, artes escénicas, artes plásticas y otras expresiones de valor patrimonial.

Con estas acciones los pequeños productores se beneficiaran con actividades multifuncionales, creando fuentes laborales que generen ingresos adicionales a la actividad agraria.

Apoyamos la estrategia que lleva a cabo el Estado para reposicionar la imagen del cacao como producto símbolo del Ecuador, fortaleciendo dinámicas que desde la cultura se relacionan con el manejo de saberes ancestrales sobre la naturaleza y el aprovechamiento de los recursos por parte de los actores productivos del País, quienes, desde el agro, reflejan los procesos significativos de un modo de vida que les convierte en los sostenedores y garantes de la seguridad y soberanía alimentaria de todos los ecuatorianos.



