

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Cosecha del cacao Autor: Roberto Suárez Publicado: 21/09/2017 | 06:25 pm**

## **Cosecha del cacao, antes del seductor chocolate (+Fotos)**

Una particularidad acerca de la semillas es que de ellas se fabrica pienso y materia orgánica que mejora las condiciones de los suelos. **Juventud Rebelde** ofrece una selección de imágenes de nuestro fotógrafo Roberto Suárez que muestran el proceso de cosecha

**Publicado: Jueves 21 enero 2016 | 12:47:52 pm.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

El cacao llega a principios del Siglo XIX a la región de Baracoa, convertida hoy en la productora del 75 por ciento del producto a nivel nacional y donde está enclavada una fábrica de chocolate desde 1963, afirma la Enciclopedia Colaborativa Cubana (Ecured).

Baracoa se convirtió en el lugar del territorio cubano más propicio para la cosecha del cacao por varias condiciones climáticas favorables, como sus niveles de precipitación, la temperatura ambiental promedio y la riqueza de los suelos.

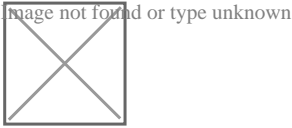
image not found or type unknown



Comenzó a cultivarse en pequeñas parcelas y hasta mediados del Siglo XX se fomentaron algunas especies de sabor amargo y de baja calidad, situación que empezó a cambiar a partir de 1956 cuando se iniciaron trabajos

investigativos para mejorar las plantaciones.

El triunfo de la Revolución aceleró la puesta en práctica de nuevas tecnologías para beneficio de los cultivos, entre estas, la creación de varios bancos con un alto nivel genético.

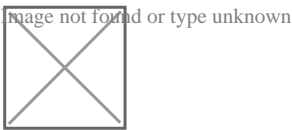


Además, en la región de Baracoa funciona la Estación de Investigaciones del Cacao de Hoyos de Sabanilla, donde se experimenta en la obtención de híbridos propios mejorados.

Al abrir los frutos encontramos semillas cubiertas de una pulpa de color amarillo pálido, de sabor cítrico, que contiene entre sus componentes azúcar, agua y tanino, la cual se procesa para obtener vinos, vinagre y alcoholes.

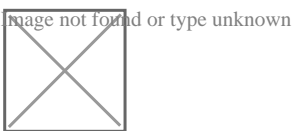
Otra curiosidad acerca de las semillas del fruto es que de su cubierta se fabrica pienso y de la almendra limpia se extrae grasa de cacao y otros derivados, mientras que de la cáscara se fabrica materia orgánica que mejora las condiciones de los suelos.

Aunque los principales productores son Costa de Marfil, Brasil y Colombia, el cacao cubano puede competir con cualquiera debido a su calidad, lograda tras años de mejoramiento genético y de investigaciones tecnológicas.



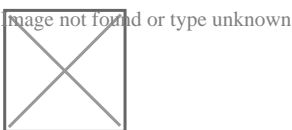
El cacao cubano se usa con éxito en la elaboración de polvo de chocolate y confituras en la industria nacional, que en algunos casos pone en práctica la producción cooperada con firmas extranjeras.

Las últimas campañas cacaoteras han tenido como incentivo el sustancial incremento del precio de compra al productor, lo que ha trascendido en una mejor atención al cultivo y mayor eficiencia en la recolección del fruto.



Baracoa cuenta con 1 812 productores de este renglón, integrados en 20 cooperativas de Producción Agropecuaria, 28 de crédito y servicios y 18 unidades básicas de producción cooperativa.

Aunque es la degustación del chocolate su uso más reconocido, la manteca de cacao sirvió como combustible para el alumbrado doméstico; en las farmacias, para preparar pomadas y en perfumería, para la elaboración de cosméticos y jabones.



**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana  
Copyright © 2017 Juventud Rebelde