1. Tipos de cacao

Entre las 25 especies existentes, se cultivan 3 variedades de árbol de cacao.
El cacao criollo, forastero y trinitario.



Criollo

- Es un cacao noble, el más raro y escaso, que supone solo el 1% de la producción mundial
- Es originario de América central y México.
- Se cultiva en México, Nicaragua, Guatemala, Colombia, Venezuela, Ecuador, Madagascar, Comores, Sri Lanka, indonesia (java), Islas Samoa, etc.
- Árbol frágil y sensible, de bajo rendimiento}
- Cacao excepcional, acido, aromático y poco amargo.
- Frutos grandes de forma alargada, verrugosa y con surcos profundos, de color verde o rojo
- Granos grandes de color claro y ligeramente violáceo

Forastero

- Es un cacao de consumo, es el más cultivado (80% producción mundial)
- Originario de amazonas se cultiva principalmente en África en general y la parte oste en particular, Costa de marfil, Ghana y en América, Brasil, Ecuador, Perú, Colombia
- Árbol muy resistente a las enfermedades y con un alto rendimiento
- Normalmente se emplea mezclándolo con otros cacaos superiores
- Cacao de fuerte sabor y aroma, amargo
- Frutos redondos, de color verde y amarillo al madurar
- Granos aplanados y de color violeta

Trinitario

- Hibrido de forastero y criollo
- Esta variedad hibrida produce cacaos finos ricos es materia grasa
- De un 10 a 15% de la producción mundial
- Se cultiva en general en las zonas donde se había plantado cacao (criollo)
- Se empezó a cultivar en la isla de Trinidad (Caribe) cuando un ciclón arraso las plantaciones de criollo.
- Rendimiento cercano al del forastero y resistente a las enfermedades
- Excelente cacao que en ocasiones reemplaza las plantaciones del criollo

Esta exposición es solo una aproximación al mundo del cacao, en realidad cada plantación es un pequeño mundo distinto de su vecino inmediato…