

CON MOTIVO DEL 2 DE SEPTIEMBRE, DÍA NACIONAL DEL CACAO Y EL CHOCOLATE, A CARGO DE LA DIPUTADA MARICRUZ ROBLEDO GORDILLO, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PT.

La que suscribe, diputada Maricruz Roblero Gordillo, integrante del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo de la LXIV Legislatura del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en los artículos 6, numeral 1, fracción I, 77, numeral 1, y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, la siguiente efeméride referente al 2 de septiembre, Día Nacional del Cacao y el Chocolate, al tenor de las siguientes Consideraciones

“En ningún otro producto la naturaleza ha concentrado un alimento tan valioso y saludable en un espacio tan reducido como en una semilla de cacao.”

Humboldt

El cacao es uno de los más grandes legados que México le ha aportado al mundo. Según diversos estudios arqueológicos su uso se remonta a la época olmeca. En el curso de los siglos, la cultura del cacao se extendió a la civilización maya y posteriormente a la azteca, quienes le daban una significativa importancia simbólica, social, religiosa, política y económica.

Fueron los mexicas quienes preparaban una bebida agria de cacao fermentada en agua, que denominaron ‘xocoatl’ (‘xococ’ – agrio / ‘atl’ – agua), siendo de ahí el origen de la palabra ‘chocolate’. El cultivo del cacao en México estaba esparcido en aquella época, en toda la zona templada y caliente del país. Desde los actuales territorios de Tabasco, hasta Michoacán, Colima, Chiapas y Campeche. Se producía de manera espontánea, pero también se cultivaban cuatro variedades principales de la planta: Quauhcahuatl, Xochicahuatl y Tlacacahuatl. Los cacaos más apreciados eran los de la zona de Tabasco y del Soconusco en Chiapas, por el gran tamaño de sus semillas por su sabor y aroma.

A partir de la conquista, el uso del cacao dejó de estar reservado para las clases altas, como en las épocas precolombinas y se consolidó como una bebida popular en México. Fue durante el Porfiriato y la influencia francesa que comenzó a ser utilizado en la preparación de repostería.

A pesar de que el cacao fue descubierto en América, su consumo se ha expandido por todo el planeta. Hoy en día cuando se piensa en cacao, lo primero que viene a la mente es Tabasco y Chiapas, ya que son considerados los estados con mayor producción de este fruto en el país. No obstante, también puede encontrarse en Oaxaca, Guerrero y Veracruz. Asimismo, es importante destacar que el cacao y su principal derivado, el chocolate, son elementos esenciales en la comida regional en platillos como el chilate en Guerrero; el popo, punzuque, tascalate, chemole, polivi, en Chiapas; el pozol, en Tabasco; chocolate de apompo, en Veracruz, así como el champurrado o los distintos tipos de mole.

En este contexto, es que nuestro país ocupa el decimotercer lugar a nivel mundial en producción, ya que somos de las pocas regiones que cuentan con las características aptas para el cultivo. De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, esta industria en México tiene un valor de 51 millones de pesos al año y genera 55 mil empleos directos; sin embargo, las potenciales ventajas comparativas no están siendo aprovechadas del todo.

Esta situación no solamente es preocupante por el legado cultural que representan el cacao y el chocolate, sino que, de acuerdo con datos de diversas organizaciones, existen aproximadamente 37 mil productores que sostienen su

economía en la producción del cacao, quienes desde hace ya varios años se han visto afectados económicamente por la baja producción, la falta de políticas públicas eficientes y eficaces, plagas y enfermedades, etcétera.

Es en este contexto es que surge el Día Nacional del Cacao y el Chocolate, pues además de ser parte de la historia, la cultura y la economía de México, cada 2 de septiembre es el escenario perfecto para mantener e impulsar su presencia en el mercado nacional e internacional.

Bibliografía consultada:

[Inforural, 2018. https://www.inforural.com.mx/productores-buscan-denominacion-de-origen-para-cacao-carmelo-1/](https://www.inforural.com.mx/productores-buscan-denominacion-de-origen-para-cacao-carmelo-1/)

Museo del Cacao

<https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/el-cacao-de-chiapas-de-cara-a-un-mejor-futuro-3116291.html>

Sagarpa, 2017. Planeación Agrícola Nacional 2017-2030.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256425/B_sico-Cacao.pdf

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2017. Atlas Agroalimentario 2018. Disponible en:

https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2018/Atlas-Agroalimentario-2018

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro,
a 2 de septiembre de 2020.

Diputada Maricruz Roblero Gordillo (rúbrica)