

EL CACAU

L'arbre del cacau o cacauer, *Theobroma cacao* L., natiu de les selves tropicals de les conques de l'Amazones i de l'Orinoco, fou domesticat pels maies, que elaboraven una beguda a partir de les seves llavors que reservaven a l'elit. També els asteques apreciaren les propietats d'una tassa de *xocolatl* per combatre el cansament i estimular la capacitat mental.

El poder estimulant del cacau procedeix d'un dels seus nutrients: la teobromina. Altres components beneficiosos del cacau són els polifenols. Investigacions recents han demostrat que la xocolata negra ajuda a combatre la hipertensió arterial.

El cacau s'obté de la fermentació i l'asseccament de les llavors del fruit del cacauer. Per a l'elaboració de la xocolata, el seu principal producte, es mescla la pasta de cacau amb sucre i s'hi afegixen aromatitzants, emulgents, espessidors, a més d'altres aliments com ara llet o fruita seca. La varietat *criollo* o natiu, amb un contingut baix en tanins, és la més apreciada i es reserva per a la fabricació de les xocolates més fines. La varietat *forastero*, amb un contingut major en tanins, és la més estesa.

En l'actualitat l'arbre del cacau es cultiva, principalment, en explotacions familiars de menys de cinc hectàrees de superfície a l'Àfrica de l'oest, Llatinoamèrica i Àsia. L'explotació a la qual estan sotmesos els pagesos productors de cacau té molt a veure amb el control que exerceixen les empreses multinacionals alimentàries sobre el comerç del cacau.

L'any 2000 saltà a l'opinió pública internacional la notícia sobre l'existència de nins esclaus a les plantacions de cacau de l'Àfrica de l'oest. Milers de nins de zones rurals de països veïns són venuts amb enganys o enviats pels seus pares als cultivadors de cacau pensant que els nins trobaran feina i enviaran a les seves famílies el que guanyin. Molts són obligats a treballar en condicions d'esclavitud. Per tal d'eliminar les pitjors formes del treball infantil en el cultiu i processament del cacau, l'Organització Internacional del Treball (OIT) desenvolupa un programa a gran escala al Camerun, la Costa d'Ivori, Ghana i Nigèria.

Els últims anys, nombroses organitzacions no governamentals han realitzat campanyes informatives sobre el comerç internacional i la promoció de productes de comerç just. Perquè el consumidor té un paper important en el sistema actual de comerç internacional.



Max Havelaar / © Claudia Brück / Ghana

EL CACAO

El árbol del cacao o cacaotero, *Theobroma cacao* L., nativo de las selvas tropicales de las cuencas del Amazonas y del Orinoco, fue domesticado por los mayas, quienes elaboraban una bebida a partir de sus semillas que reservaban a la élite. También los aztecas apreciaron las propiedades de una taza de *xocolatl* para combatir el cansancio y estimular la capacidad mental.

El poder estimulante del cacao procede de uno de sus nutrientes: la teobromina. Otros componentes beneficiosos del cacao son los polifenoles. Recientes investigaciones han demostrado que el chocolate negro ayuda a combatir la hipertensión arterial.

El cacao se obtiene de la fermentación y el secado de las semillas del fruto del cacaotero. Para la elaboración del chocolate, su principal producto, se mezcla la pasta de cacao con azúcar y se le añaden aromatizantes, emulgentes, espesantes, además de otros alimentos como leche o frutos secos. La variedad *criollo* o nativo, con bajo contenido en tanino, es la más apreciada y se reserva para la fabricación de los chocolates más finos. La variedad *forastero*, con mayor contenido en tanino, es la más extendida.

En la actualidad el árbol del cacao se cultiva, principalmente, en explotaciones familiares de menos de cinco hectáreas de superficie en África del Oeste, Latinoamérica y Asia. La explotación a que están sometidos los campesinos productores de cacao tiene mucho que ver con el control que ejercen las empresas multinacionales alimentarias sobre el comercio del cacao.

En el año 2000 saltó a la opinión pública internacional la noticia sobre la existencia de niños esclavos en las plantaciones de cacao de África del Oeste. Miles de niños de zonas rurales de países vecinos son vendidos con engaños o enviados por sus padres a los cultivadores de cacao pensando que los niños encontrarán empleo y enviarán a sus familias lo que ganan. Muchos de ellos son obligados a trabajar en condiciones de esclavitud. Para eliminar las peores formas del trabajo infantil en el cultivo y procesamiento del cacao, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) desarrolla un programa a gran escala en Camerún, Costa de Marfil, Ghana y Nigeria.

En los últimos años, numerosas organizaciones no gubernamentales han realizado campañas informativas sobre el comercio internacional y la promoción de productos de comercio justo. Porque el consumidor tiene un importante papel que jugar en el sistema actual de comercio internacional.