

Chocolate con sabor a ciencia

Juan Luís Batista

Hato Pintado Panamá, Panamá

jlbatisa@prensa.com

Este es un artículo preparado por Juan Luís Batista, para el diario panameño La Prensa (Hato Pintado Panamá, Panamá).

¿Qué puede unir a los ejecutivos de la industria del chocolate con los investigadores del bosque tropical y los indígenas teribe de Bocas del Toro?

A simple vista, estas personas no parecen tener nada en común. Sin embargo, todos tienen una poderosa razón para formar alianzas: salvar la producción de barras de chocolate.

Y es que, en los últimos 20 años, “el alimento de los dioses” –como también se le ha llamado al chocolate– ha estado en serio peligro. Por ejemplo, durante 1997 el consumo mundial de cacao –la materia prima del chocolate– superó los 3 millones de toneladas, pero la producción se situó levemente por debajo de esta cifra. En contraste, en 1989, la producción superaba los 2.5 millones de toneladas, en circunstancias en que el consumo era significativamente inferior a esta cifra.

Hoy día, la producción de cacao no alcanza los tres millones de toneladas anuales.

Plagas y preocupaciones

Mientras el consumo del chocolate aumenta, la producción del cacao se mantiene estancada. ¿La razón? Plagas como la escoba de bruja, la phitoptera (mazorca negra) y la monilia han diezmando la producción,

particularmente en África y América Latina. En el sudeste asiático, otra de las regiones productoras de cacao, estas plagas no han tenido mayor efecto.

Para tener una idea de los estragos que causó, por ejemplo, la escoba de bruja en Brasil, sólo hay que tener en cuenta que, en 1988 –cuando se detectó la enfermedad en el estado de Bahía– este estado nororiental era una potencia mundial en producción de cacao. Diez años después, se vio obligado a importar el grano.

La escoba de bruja ataca los frutos del cacao y los convierte en algo parecido a una escoba maltrecha. Pudre el fruto e impide el desarrollo de las semillas, que son la materia prima del chocolate.

En Panamá, otro tipo de plaga, la monilia, ha sido la que más daño ha causado a la producción del cacao. Antes de 1979, cuando se detectó por primera vez la plaga, “hasta las hojas del árbol del cacao daban frutos”, ironiza Abelardo Vigil, técnico de la Cooperativa del Cacao Bocatoreña, R.L. (COCABO) que exporta al año un aproximado de un millón 200 mil libras de semilla de cacao.

¿Qué hacer frente al problema? Con esa pregunta en mente, en abril de 1998 se reunieron en Panamá cuatro de las más grandes compañías productoras de chocolate del mundo: Mars & Mars (M&M), Cadbury, Nestlé y Hershey.

Ese encuentro, en el que participaron ecologistas y científicos, no pasó inadvertido para el mundo. El diario New York Times reportó que los expertos habían esbozado una nueva tesis: las plantas de cacao se defienden mejor de hongos e insectos dañinos en su ambiente natural. Es decir, en medio de un bosque con rica biodiversidad, en el que aprovechan la sombra de árboles más grandes y la acción depredadora de la fauna.

Esto ponía en duda el método tradicional de cultivo, que consiste en grandes plantaciones en zonas tropicales, especialmente ubicadas en Brasil, Ecuador, Colombia, México y República Dominicana.

Investigaciones en curso

Con todos estos problemas de fondo, representantes de la industria del chocolate, mediante el American Cacao Research Institute (ACRI), empezaron a buscar instituciones o investigadores con experiencia en bosques tropicales.

Fue así que el mismo año en que se reunieron en Panamá para discutir el futuro del cacao, hicieron contacto con el Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales (STRI, por sus siglas en inglés), con sede en Panamá.

Durante más de 90 años, el STRI ha llevado a cabo investigaciones en bosques tropicales, lo cual ha permitido tener un gran banco de datos de ciencia básica.

Pese a que se trata de ciencia básica –paso previo para hacer ciencia aplicada– en la isla artificial de Barro Colorado, el Smithsonian ha realizado importantes investigaciones sobre la dinámica del bosque.

Eso los ha llevado a conocer algunos secretos de defensa contra depredadores de algunas semillas y plantas.

Y eso es precisamente lo que hace en este momento Zuleika Maynard y un equipo de investigadores en la isla Barro Colorado. “Es biocontrol. Tratamos de identificar hongos que ayuden a la planta del cacao a resistir las enfermedades”, comenta con entusiasmo. Se trata de una batalla de hongos contra hongos.

Las primeras escaramuzas ya se han empezado a librar en las plantaciones de COCABO, Bocas del Toro. Allí, se han hecho pruebas con hongos que le dan resistencia a las plantas del cacao y, al parecer, según el Smithsonian, no causan daños. También, investigadores del Centro Agronómico Tropical de Investigaciones y Enseñanza (CATIE), de Costa Rica, han participado en estudios sobre el control de las plagas del cacao en Bocas del Toro. De igual forma, han venido investigadores del Perú en busca de la solución de los secretos de las plantas contra las plagas.