

# EL CULTIVO DE CACAO EN CANARIAS.

## *Actualidad y perspectivas de futuro*

La búsqueda de alternativas a los cultivos tradicionales en el agro canario ha llevado al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias a ensayar las posibilidades de cultivos que hace poco no se creían que fueran viables en las condiciones subtropicales de las islas. Pero bien sea por los microclimas existentes o el aporte del cambio climático, más de mil plantas de cacao, de las que cincuenta ya están dando frutos, demuestran que este cultivo es viable, abriendo una serie de perspectivas a pequeña y mediana escala, todavía por desarrollar.

ALFONSO MOLERA TERUEL

Ingeniero agrónomo, contratado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)

MARÍA DEL CARMEN JAIZME-VEGA

Directora Científica del Instituto Canario de Investigaciones Agraria (ICIA)

La historia del cacao se remonta a unos 5300 años atrás, según las últimas investigaciones realizadas en la cuenca del Amazonas, donde se han encontrado vasijas con restos de teobromina, la materia activa principal del cacao, que datan de esa época (Thomas y cols. 2023).

Del bosque lluvioso amazónico fue trasladándose a través de las semillas, diseminadas por animales y humanos, hacia otras zonas. Su cultivo en Mesoamérica, donde fue domesticado, se remonta a la época de los olmecas y aztecas, de donde siguió extendiéndose por otras tierras americanas. Fue traído por primera vez a España desde tierras mexicanas, al parecer por Hernán Cortes, allá por el año 1528 (Norton, 2008).

Desde ese momento, su historia ya es bastante conocida y ha sido escrita en innumerables documentos. Su consumo y comercio se incrementó a partir del siglo XVI, para responder a la demanda que aumentaba en Europa, donde la corte española lo había dado a conocer a la realeza y a las clases altas (Coe, 1999).

Con la pérdida de las colonias americanas, el rey Fernando VII, quería establecer ciertos cultivos en la Península, entre ellos el cacao, para evitar el gasto de traerlos de ultramar. Se realizaron plantaciones experimentales con cacao y canela en la Hoya de Málaga, donde, según las informaciones de quienes se les encargó este cometido, el clima de diciembre a enero es muy frío, por lo que no obtuvieron los resultados esperados. A raíz de este fracaso se propuso que se hicieran ensayos en las Islas Canarias, para lo que se emitió en Madrid el 28 de junio de 1831 una Real Orden, que incluía además los productos pimienta, clavo, nuez moscada y añil, para lo que desde Canarias se recomendaban las localidades de Güümar, Los Realejos, Telde y Gáldar por ser de clima más benigno que el de La Laguna, propuesto inicialmente (RSEAPT, 1831). No hemos encontrado ninguna otra referencia al respecto ni conocemos de árboles de cacao que prosperaran en los lugares señalados. En 2005, don Juan Rodríguez Casañas, un agricultor de la isla de El Hierro que había residido varios años en Venezue-

la, pidió a una sobrina que le trajera semillas de unos árboles de cacao que él pensaba que podrían adaptarse a las condiciones de la isla, por ser el clima similar y cuya variedad allá se conocía como «colombiano». El lugar donde él había vivido y de donde proceden las semillas se llama Sara Linda, en la zona de Trujillo, cercana al lago Maracaibo. Plantó ese año algunas semillas en el municipio de Frontera (El Hierro) y repartió otras, de las que actualmente solo sobreviven unos pocos ejemplares que se encuentran en una finca ecológica, bajo invernadero de malla, del Cabildo de El Hierro. Estos son los primeros árboles de cacao cultivados en Canarias de los que tenemos constancia.

Posteriormente, entre 2006 y 2014, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) sembró en la isla de Tenerife semillas traídas por un militar español, Alfonso Vallés Sales, de los que mantiene unos 80 ejemplares, que se encuentran en dos zonas diferentes, bajo invernadero y al aire libre (Pajalillos, Cueva del Polvo), formando 7 poblaciones de diferentes orígenes.

De estas plantas se han utilizado las semillas para seguir las reproduciendo y sirven de base para establecer pequeñas plantaciones en lugares y climas adecuados en varias islas, con la idea de crear pequeñas economías para agricultores y con la posibilidad de obtener un producto transformado de alto valor por las características que le puedan aportar los suelos volcánicos canarios.

### ¿Es viable plantar cacao en Canarias?

El cacao no se da en todas las zonas y necesita determinadas condiciones agroclimáticas, por lo cual se han definido una serie de emplazamientos donde se pueden dar características similares a las que encuentra en su hábitat natural y que, *a priori*, parecen ser las más adecuadas: estar al abrigo de los vientos (menor de 5 m/s), tener temperaturas sin grandes oscilaciones (18-25°C), contar con condiciones de semisombra sin exposición a una alta radiación (Ramírez y cols, 2020). En colaboración con varios agricultores, se están haciendo los primeros ensayos de viabilidad en diferentes ubicaciones que en todos los casos están situados por debajo de los doscientos metros sobre el nivel del mar.

Estas pruebas se han hecho con unos pocos ejemplares, obtenidos de semilla y entregados gratuitamente por el



Árboles de cacao en la Granja Experimental del Cabildo de El Hierro. Junio de 2023. Foto: Alfonso Molera.

ICIA a los agricultores, que, por su parte, ponen la parcela, el agua y, lo que es más importante, su trabajo y conocimientos para que este cultivo se desarrolle satisfactoriamente. Con base en la respuesta de las plantas en cada ubicación, se puede aumentar posteriormente la cantidad de plantas que se entregan en función del terreno y la disponibilidad del agricultor. Mientras, en el ICIA se están realizando ensayos con las plantas existentes

en un invernadero (Pajalillos), además de establecer una colección que permitirá suministrar en un futuro próximo plantas injertadas con las plantas seleccionadas que tengan las mejores características, evitando así la alta variabilidad existente actualmente. Se contará de este modo con variedades propias, injertadas sobre un único patrón ya seleccionado, de las que se irán evaluando sus cualidades en cuanto a adaptación y producción (número de

## UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA EN CANARIAS

El ICIA, ante la posibilidad de que el cacao pudiera convertirse en un complemento a otros cultivos tropicales en las islas, propuso un proyecto CAIA (aprobado por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias en el año 2023) con el título de «Análisis de la situación actual de los cultivos de café y cacao en Canarias, y de las iniciativas emprendidas en la transformación en asociaciones de productores locales».

A pesar de que las islas Canarias se encuentran fuera del ámbito que se considera adecuado para el cultivo del cacao (entre los 20° N y 20° Sur de latitud), cuando observamos las plantas de cacao

adultas, cargadas de frutos, su viabilidad está fuera de toda duda.

En el proyecto se transmiten directamente a los productores todos los conocimientos que se van adquiriendo, intercambiando la información que ellos a su vez obtienen, en un modelo de investigación participativa. Aparte de las visitas regulares que se realizan a las plantaciones, se están editando unos cuadernos, que de forma periódica darán a conocer las observaciones técnicas que se vayan realizando, junto con datos generales que se encuentran en la bibliografía especializada sobre este tema. Los dos primeros cuadernos ya publicados, de tipo divulgativo, se pueden encontrar en <https://www.icia.es/icia/download/publicaciones/Cafe-Cacao.pdf> y [https://www.icia.es/icia/images/PDF/Del\\_cacao\\_al\\_chocolate\\_2.pdf](https://www.icia.es/icia/images/PDF/Del_cacao_al_chocolate_2.pdf)



Planta Tc006 en las instalaciones del ICIA en Pajalillos, Valle de Guerra, junio de 2024. Foto: Alfonso Molera.



FIGURA 1  
Mapa actualizado de plantas de cacao en las Islas Canarias- Fuente: Elaboración propia (ICIA, 2025)

mazorcas por árbol, así como peso y cantidad de semillas), además de las organolépticas, a través de las catas que se vayan llevando a cabo.

También se caracterizarán agroclimáticamente los lugares más adecuados, teniendo en cuenta los datos obtenidos en las estaciones meteorológicas cercanas y las experiencias en cada lugar. Los ensayos se están realizando tanto en invernadero de malla –donde obviamente, las condiciones son más fácilmente controlables– como también al aire libre y en todos los casos se realiza en fincas de agricultura ecológica o bajo un manejo agroecológico. Se ha hecho un esfuerzo por incluir a productores interesados en las cuatro islas occidentales (Tenerife, La Palma, La Gomera, El Hierro), además de la isla de Gran Canaria, involucrando también a los respectivos cabildos.

Uno de los retos que se plantean y que se pretende abordar lo más pronto posible es determinar la cantidad de agua que necesita este cultivo. En la situación de cambio climático que afecta también a las islas, este parámetro se establece como uno de los de mayor relevancia en el momento de decantarse por la promoción de un cultivo. La apuesta por el cacao tiene varios aspectos, de los que queremos resaltar el de la calidad. Los indicios apuntan a

que las plantas cultivadas en las islas Canarias pueden estar libres o tener unos niveles muy bajos de cadmio, un metal pesado que se encuentra en el suelo en las zonas productoras de forma natural y que es absorbido por la planta. Los ensayos preliminares que se han realizado parecen indicar que este contenido podría estar por debajo de los umbrales que suelen ser habituales en la industria del cacao, e incluso, en algunos lugares y con determinadas variedades, ser inexistente. De confirmarse, esto haría del chocolate canario un producto excepcional. Otro aspecto importante es que la producción agroecológica deja al cultivo libre de cualquier producto químico de síntesis, lo que no solamente asegura su calidad intrínseca, sino también la del lugar de trabajo y el propio entorno de los agricultores. La producción agroecológica, además, potencia la asociación entre cultivos y el establecimiento de plantas acompañantes que favorecen la aparición de insectos útiles y las sinergias entre ellas, lo que todavía está muy poco estudiado. La polinización del cacao y de otras especies cultivadas debería ser un argumento suficiente para que se evitara el uso de pesticidas, que afectan a toda esta fauna útil. En el caso del cacao hablamos de una pequeña mosca, del

orden de los dípteros, *Forcipomyia* sp., que se encarga de polinizar las pequeñas flores del cacao y de la que existen varias especies en las islas, y que no sobrepasan los tres milímetros de tamaño. En este contexto también parece interesante analizar cuáles pueden ser las interacciones del cacao con otros frutales que le resulten más favorables. Las islas cuentan con suficientes zonas, algunas con infraestructuras como invernaderos y redes de riego, pero también al aire libre en las que se ha dejado de producir, por diversas razones, cultivos como el tomate. Investigar y comprobar si el cacao producido de forma agroecológica puede ayudar a la recuperación de estos suelos, en unos casos agotados y en otros deteriorados por el elevado uso de agroquímicos en el pasado, aprovechando las infraestructuras ya existentes, es otro reto del proyecto.

Por si lo anterior no fuera suficiente, la estrategia de la Unión Europea dentro del Pacto Verde Europeo y en el marco de Agricultura 2030 propone a todos los países comunitarios europeos que para ese año se alcance un 25% de las tierras agrícolas dedicadas a la agricultura ecológica ([https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en?prefLang=es&ettrans=es](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en?prefLang=es&ettrans=es)). España en general y las islas Cana-

rias en particular, con un promedio inferior al 10%, todavía están lejos de cumplir este objetivo, por lo que este cultivo apunta a aportar su grano, en este caso de cacao.

### El valor añadido de la transformación

Las islas Canarias se han dedicado desde antaño a cultivos de exportación (azúcar, vino, cochinilla) y desde el siglo pasado al tomate, ya en franco declive. En la actualidad, el plátano es el mayor producto de exportación, que se mantiene en buena parte gracias a las subvenciones que recibe. Pero han empezado a surgir iniciativas, lideradas por asociaciones de productores –como en el caso del café–, con ideas muy claras sobre la importancia de productos transformados realizados en el lugar donde se produce la materia prima. En esa línea también hay otros cultivos que se han introducido recientemente, como la pitahaya, la vainilla –todavía a una escala muy pequeña– y el cacao, que ahora nos ocupa.

Un árbol de cacao empieza a producir a los tres o cuatro años y dará su máxima producción a los diez años. Con buenos cuidados, puede alargar su vida útil hasta los treinta años e incluso más. De un árbol en buenas condiciones cabe esperar una producción media de alrededor de treinta mazorcas anuales, que pueden contener entre treinta y cuarenta semillas, con las que, una vez fermentadas y secadas, podemos obtener un kilogramo de semilla seca por árbol. De este kilogramo se pueden obtener diez tabletas de chocolate a un porcentaje del 70 % de cacao, en un proceso que incluye la maquinaria necesaria de tostado, molienda y refinado, lo que suele dejarse en manos de empresas de repostería especializadas. En Canarias ya se cuenta con maestros chocolateros que, usando el método conocido como «bean to bar» (del haba a la tableta), elaboran de forma artesanal chocolates tipo *gourmet*, realizando todo el proceso hasta obtener un producto final de alta calidad.

La demanda está asegurada, porque no en vano se transforman en todo el mundo más de cinco millones de toneladas



Mazorcas cosechadas de varios árboles de cacao en Pajalillos, enero de 2025. Foto Alfonso Molera.

de cacao al año, que se usan tanto en pastelería como en la elaboración de tabletas de chocolate, un producto que no conoce edad para su consumo. Si a ello unimos sus propiedades beneficiosas, que están demostradas científicamente tanto para niños como para adultos, así como que su elaboración sería local en



Mazorcas cosechadas de dos árboles en la finca al aire libre del ICIA en Cueva del Polvo, Guía de Isora, Tenerife. Abril de 2024. Foto Alfonso Molera.

toda su cadena, tenemos garantizado que sea un producto de éxito.

Hay otra alternativa a nivel de pequeño productor bajo el concepto de agroturismo: el proceso de fermentación, secado y tostado se puede realizar fácilmente de forma artesanal en la finca, y este producto, con una pureza de cacao del 100 %, puede venderse en su propio lugar de producción, en un verdadero kilómetro cero.

Queda la parte de la rentabilidad económica, en la que habrá que afinar entre los costes de producción y de transformación, junto con el beneficio esperado, para que el cacao se ajuste a un precio de venta asequible acorde con su calidad. Toca hacer las cuentas.

### ¿En quiénes nos apoyamos para conseguir todo esto?

Disponemos de una lista de entidades con las que tenemos previsto colaborar para hacer de este un proyecto interdisciplinar en el que tengan cabida la experiencia de varios sectores, desde la producción y la investigación hasta la transformación y la comercialización. Pero hemos empezado, obviamente, con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias a través del ICIA y contamos con la colaboración de otras instituciones en la realización de análisis, nos mantenemos en contacto con los cabildos de las islas y colaboramos con el movimiento «bean to bar», elaborando las primeras tabletas de chocolate con cacao de Canarias, con las que se hizo una primera cata que los asistentes a las I Jornadas de café-cacao (abril 2024) pudieron degustar, lo que nos permitirá ir identificando los mejores sabores para el futuro chocolate canario. Finalmente, nos apoyamos en los productores innovadores que se han atrevido a apostar por este cultivo, con el que experimentamos conjuntamente para encontrar como conseguir hacer realidad un sueño compartido.

### Bibliografía

Queda a disposición del lector interesado en el correo electrónico: [redaccion@editorialagricola.com](mailto:redaccion@editorialagricola.com)