

Diputada Isabel Yazmín Orueta Hernández

Presidenta de la Mesa Directiva del Congreso del Estado de Tabasco
Presente.

En mi carácter de Gobernador del Estado, y en ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 33, fracción I, de la Constitución Política local, me permito presentar al Congreso del Estado, la Iniciativa con Proyecto de Decreto a efecto de que se declare al “Cacao” como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco; y

CONSIDERANDO

En Mesoamérica, los Olmecas fueron los primeros en domesticar la selva para cultivar el *cacao* y prepararlo en una bebida llamada *xocolatl*, la cual era consumida durante ceremonias. El cacao era un símbolo de abundancia que se empleaba al momento de rituales religiosos dedicados a las divinidades; con el paso del tiempo su consumo se extendió a otras grandes civilizaciones de Mesoamérica, como los mayas y los mexicas, quienes lo utilizaban como moneda de cambio. Los mayas fueron los encargados de bautizar al polvo de cacao mezclado con agua como *chocol-haa* (amarga agua), mientras que los aztecas lo llamaban *chocolatl*.

Los principales territorios del cacao estaban en la Chontalpa dominada por mayas chontales, en la llanura costera de Chiapas y en Guatemala en el pacífico. La zona de la Chontalpa fue célebre por su producción de cacao desde tiempos inmemoriales; durante la época colonial sus ocupantes se enriquecieron a causa de sus plantaciones de cacao increíblemente productivas y a sus operaciones a larga distancia.

Los conquistadores adaptaron el cacao como digestivo y refrescante; poco a poco las bebidas frías a base de cacao cambiaron a bebidas calientes, donde el “xocolatl” <<castellanizado como chocolate>>, experimentó nuevos sabores agregando ingredientes como canela, anís, ajonjolí, almendras, avellanas, azúcar, entre otros. A partir de esa época, los españoles comenzaron a consumir el cacao de los aztecas y comenzaron a exportarlo a España, lo que fue la puerta de entrada del chocolate al viejo mundo.

Actualmente, de entre todas las regiones cacaoteras del país, que incluyen Chiapas, Guerrero, Oaxaca y Michoacán, Tabasco tiene ventaja sobre todos ellos, no sólo por el proceso de fermentación al que lo someten y que hace que el grano desarrolle toda esa complejidad de sabores y olores que le dan un perfil sensorial único, sino también, gracias a la combinación del trópico húmedo característico de la entidad, que comprende un clima único para el crecimiento del cacao, distinguiéndolo como uno de los principales productores desde la época del México antiguo, debido en gran medida, a su situación geográfica y climática que lo hacen territorio ideal para el desarrollo de estas plantaciones, lo cual ha permitido, que el cacao crezca como en pocos lugares del planeta. En razón a ello, y a las mejores genéticas de cacao nativo, nuestra entidad es la encargada de producir el 70% del cacao del país.

La Región Grijalva de Tabasco, se encuentra integrada por tres subregiones productivas, de entre las cuales sobresale la Chontalpa, conformada por los municipios de Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso, además de la Sierra y Centro. En estas tres subregiones es donde se produce la totalidad del "Cacao Grijalva" del Estado.

No obstante, además de ser un distintivo comercial que representa al Estado, el cacao es sinónimo del turismo en Tabasco, puesto que desde el 2002, se convirtió en la primera entidad del país en contar con una ruta agroturística, a partir de lo que desde entonces se llama "Ruta del Cacao". Seguido de ello, en 2010 surgió el tradicional y famoso "Festival del Chocolate Tabasco", con el objetivo de difundir la tradición, cultura y gastronomía del Estado, posicionándolo como un producto agro-turístico.

Es menester mencionar, que se han obtenido diversos reconocimientos internacionales, dentro de los cuales destacan los *Premios Excelencias Gourmet 2023* en La Feria Internacional de Turismo de Madrid, España, donde se reconoció a la Secretaría de Turismo del Estado de Tabasco, por preservar la cultura del cacao, reconocer la labor de los cacaocultores y por la creación del banco de cacao como espacio estratégico. Es de precisar que este último, es un innovador espacio de interacción y gestión del conocimiento, enfocado a la historia e importancia del cacao desde los tiempos ancestrales hasta nuestros días, donde a través de la actividad del trueque, se promueven las buenas prácticas del Turismo y producción Sostenible, el consumo local y el comercio justo.

De acuerdo a lo antes expuesto, y en razón de la importancia comercial y turística que simboliza el cacao para nuestro Estado, no sólo desde tiempo prehispánicos, sino hasta la actualidad, además de su alto contenido simbólico, valor cultural, característica producción y relevancia tradicional, se considera pertinente reconocer al “cacao” como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

Administración del Estado, planeando su desarrollo económico y social. Por lo que, se emite y se somete a consideración, la siguiente Iniciativa de:

DECRETO _____

ARTÍCULO ÚNICO: Se declara al “Cacao” como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

ATENTAMENTE

**CARLOS MANUEL MERINO CAMPOS
GOBERNADOR DEL ESTADO DE TABASCO**

Cumplida su encomienda Diputada Presidenta.