

Calentamiento global

¿Hacia un mundo sin chocolate? La algarroba se erige en la alternativa al cacao

El cambio climático, principal responsable de la caída del 40% en la producción durante los dos últimos años

Huevos, café, chocolate y carne de vacuno disparan sus precios en lo que va de año / Europa Press



Joan Lluís Ferrer

31 DIC 2025 12:31

Actualizada 02 ENE 2026 14:37

No es nada nuevo que el **chocolate**, esa dulce ambrosía tan necesaria para muchas personas, está pasando por serios apuros. La culpa es del cacao o, mejor dicho, del cambio climático, que está causando estragos en este cultivo. Su producción sigue cayendo en picado y, paralelamente, sus precios son dejan de subir, haciendo del chocolate un producto de lujo. Por ello, un grupo de científicos impulsa una alternativa al cacao como **ingrediente principal del chocolate: la algarroba**.

La mayoría del **cacao** (alrededor del 60%) procede de África occidental, produciéndose en países tropicales como **Costa de Marfil y Ghana**, donde las temperaturas cálidas y las abundantes lluvias se alternan con breves estaciones secas.

Sin embargo, **el calentamiento global y otros problemas asociados están ensañándose con este cultivo**. En los dos últimos años, la producción de cacao se ha desplomado hasta un 40%. Esto ha disparado el precio del chocolate a niveles no vistos desde la década de 1970. Ya hay expertos que vislumbran un mundo sin cacao en 2050.

El calentamiento global amenaza el cacao

No es el clima lo único que afecta a este producto, pues también la minería ilegal de oro que se extiende por Ghana amenaza también los cultivos. Pero, a pesar de ello, una investigación realizada por el Instituto Salta para el Clima de la Universidad de Harvard confirma que **el principal enemigo del cacao está siendo la irregularidad de las lluvias**.



Una mujer trabaja con cacao en Ghana / Agencias

El estudio señala que es conocida la sensibilidad del cacao al factor meteorológico, pero destaca que **el cambio climático está "amplificando la intensidad de los episodios de lluvias torrenciales"** a medida que suben las temperaturas. Y es que, **por cada 1°C de aumento de la temperatura del aire, la atmósfera puede retener alrededor de un 7% más de humedad**, lo que puede provocar lluvias más intensas y abundantes.

"La física básica es sencilla: **una atmósfera más cálida retiene más humedad y amplifica la intensidad de los extremos de precipitación**", señalan los investigadores. "Esto provoca encharcamientos, erosión del suelo y condiciones que favorecen las enfermedades fúngicas", añaden.

En busca de la alternativa

En vista de este colapso provocado por el clima, científicos de la [Universidad Nacional de Singapur](#) se han propuesto encontrar una

solución. Y la respuesta parece estar en el algarrobo, que podría erigirse en alternativa al cacao. Esto es algo en lo que, por cierto, han reparado ya pequeños productores del Mediterráneo, que llevan tiempo fabricando chocolate de algarroba. Sin embargo, estos investigadores tratan de mejorar el sabor de la algarroba para aproximarla aún más al del cacao.



La algarroba ya es usada en muchos lugares para fabricar chocolate / Agencias

A diferencia del cacao, el algarrobo prospera en climas cálidos y áridos, requiere muy poca agua y es capaz de sobrevivir a las sequías. Tras el tostado, desprende un "aroma único" que recuerda al cacao, pero su sabor no termina de estar a la altura.

Mejorar el sabor de la algarroba

Para superar este escollo, el equipo ha ideado dos técnicas para **modificar su sabor, empleando enzimas para aumentar el amargor y potenciar el dulzor**. El tratamiento enzimático es un método sencillo y limpio que requiere un procesado mínimo, frente a otros métodos que recurren a químicos agresivos como el ácido clorhídrico para realzar el sabor.

Al mejorar el perfil de sabor del algarrobo, los investigadores afirman que **estas técnicas podrían animar a los confiteros a utilizarla en productos que suelen requerir cacao**, como tabletas de chocolate, cacao en polvo, bebidas de malta y otros productos a base de cacao.

Si esta alternativa se adopta a gran escala, podría "reducir significativamente" la dependencia del sector del chocolate del cacao, haciendo las cadenas de suministro más resistentes al cambio climático y a enfermedades de los cultivos.

Te puede interesar

[**Acuerdo UE-Mercosur; la mejor estrategia en el tablero global...**](#)

[**España se juega su modelo turístico en la gestión del agua**](#)

[**Alerta de los constructores: el nuevo impuesto al carbono pone...**](#)

"Nuestra investigación no trata solo de replicar el sabor del cacao, se trata de diversificar los ingredientes que usamos para elaborar alternativas al chocolate", dice Manfred Ku, primer autor del artículo de investigación. "Al recurrir a cultivos resistentes y adaptados al clima como el algarrobo, podemos ayudar al sector a adaptarse a los retos ambientales y ofrecer a los consumidores un producto que disfrutarán".