

El sabor amargo del negocio cacaotero en Venezuela

MARIANA MARTÍNEZ RODRÍGUEZ ■ Periodista

Sin apoyo del gobierno y con una estructura paralela que amenaza con asumir toda la producción, el sector del cacao ve limitada su capacidad de exportación. Chocolates El Rey sigue adelante en este intento y ha logrado reconocimiento internacional.

«TOMA CHOCOLATE, paga lo que debes». El gobierno dice que el cacao es un rubro estratégico, pero su discurso no se ha acompañado de una inversión suficiente para el sector. En vez de potenciar el cacao, ha creado una estructura paralela pública que podría ponerlo en jaque y, mientras aporta financiamiento importante a cacaoteros de Ecuador, a los nacionales los deja a la deriva de los ríos donde nace.

El presidente de Chocolates El Rey, Jorge Redmond, considera que se debe enfocar políticamente el cacao como un producto que requiere «rescate». El cacao venezolano es el mejor del mundo en aroma y sabor. Sin embargo, su presencia internacional es de apenas uno por ciento de la producción mundial. De las 2,5 millones de toneladas de cacao que se producen en el mundo, Venezuela apenas logra producir entre 14.000 y 15.000 toneladas al año. De estas se exportan unas 8.000 toneladas, de las cuales entre 6.000 y 7.000 son cacao en grano. Solo Chocolates El Rey exporta producto terminado. «Es muy triste para un país donde el cacao nace como especie, y que tiene el mejor cacao del mundo», dice Redmond.

La actividad tiene otros atractivos, pues según Redmond las familias cacaoteras pueden vivir muy bien; pero, dado el olvido oficial del sector, los cacaoteros se han ido movilizándose a la ciudad. Por ello considera que el Estado debe tener entre sus prioridades incentivarlas, para que no abandonen el campo. En la actualidad hay 17.000 productores de cacao en Venezuela, de los cuales casi 100.000 personas viven directamente de esta actividad.

Redmond explica que Chocolates El Rey es de las pocas empresas que trabajan directamente con los productores, y les ha apoyado en transferencia tecnológica, al tiempo que ha impulsado al gremio del circuito cacaotero para tratar de planificar su desarrollo. Recuerda que Venezuela se dio a conocer en el mundo por su cacao antes que por su petróleo. Fue aquí donde se descubrió y de donde se llevó la semilla para sembrarlo en otros países, como México. Según el experto chocolatero:

El cacao criollo nace en la cuenca del Lago de Maracaibo, de aquí se lo llevaron las tribus indígenas hasta llegar a México. Este cacao es de mucho aroma y sabor, pero poco resistente a la enfermedad. Tenemos también el cacao forastero que se da en la cuenca del Río Manzanares, muy productivo, resistente a la enfermedad, pero con poco sabor.

Ambos tipos de cacaos fueron hibridizados y la mayor siembra está ubicada en Río Caribe, estado Sucre. «De los cacaos con aroma y sabor, Venezuela tiene el mejor. Podríamos ser una potencia mundial en cacao, si nos dedicamos a la tecnología de siembra».

Tras el descubrimiento del petróleo los gobiernos dejaron de preocuparse por la agricultura, de invertir en ella, y el cacao perdió fuerza. Ocurrieron dos guerras mundiales y

eso impactó mucho. «Este no es el primer gobierno que ha abandonado el cacao».

En 1975 se crea un monopolio de Estado y la actividad queda en manos del Fondo del Cacao. Es veinte años después, en 1995, cuando se logra revertirlo, pero el gobierno actual crea en 2011 algo similar llamado Corporación Socialista del Cacao, con la intención de volver a tomar el control de la actividad. Aunque a la fecha no han sido llamados a integrarla ni han sido tocados por el Estado, hay cosas que hacen al sector pensar que esa es la intención. «La idea es tomar al sector para sí», dice Redmond.

El gobierno ha instalado dos plantas grandes y algunas pequeñas para procesar cacao. Una de ellas tiene una capacidad instalada de 25.000 toneladas. Esto es mucho más de la producción nacional. De manera que, si el gobierno piensa ponerla a su máxima capacidad, el resto de las empresas que procesan cacao quedaría sin materia prima. La otra opción es que esté pensando aumentar la producción en el campo, pero en los tres años que tiene creada la Corporación no ha dado incentivos, más bien se ha visto la movilización del productor del campo a la ciudad.

Otras empresas cacaoteras y productores aseguran que el gobierno privilegia la cantidad antes que la calidad. Mientras esto ocurre, en Ecuador se han invertido recursos aportados por Venezuela que, según informes de prensa de ese país, fueron unos 980 millones de dólares, un monto similar al que aporta el Estado ecuatoriano, para potenciar la tecnología y la técnica de producción. Ahora Ecuador se enrumba a convertirse en la potencia cacaotera que podría ser Venezuela.

La situación actual es calificada por Redmond de «caótica», debido a un proceso de dolarización de la actividad cacaotera. «Existen controles de precios que no se han respetado y hay un descontrol en el manejo de la venta de las materias primas. Falta manteca de cacao para procesar los productos, dado que a los productores les resulta más lucrativo exportar lo que producen por el diferencial cambiario». En la última mitad del año esta situación ha hecho que las empresas tengan que partir la producción y no puedan colocar las cantidades solicitadas, dada la dificultad para producir.

Esto va a comenzar a sentirlo el consumidor, según Redmond, cuando se coloque la nueva producción, pues los precios subirán, porque las industrias han tenido que pagar altos precios por el cacao y las materias primas. «El dólar no oficial ha impactado el costo de la compra de los insumos y se traducirá en los precios».

Pero no todo ha sido malo. Después de mucho batallar, finalmente el gobierno ha accedido a hacer ciertas concesiones a la industria del cacao, que ha denunciado que existen cerca de noventa pasos para exportar, y se han logrado avances. Redmond aclara que entre los pasos para exportar estaba la inspección en puerto, donde la mercancía era expuesta al sol. El resultado era que se rompía con las condiciones sanitarias y, por ser un producto sensible al calor, el cacao llegaba en malas condiciones a

su destinatario. El gobierno emitió en octubre de 2013 una resolución según la cual estas inspecciones se harán en las plantas de las industrias, de manera que el *container* salga con los precintos de seguridad. En la actualidad los ingresos que se obtienen de la exportación de cacao se dividen en sesenta por ciento que se entrega al Banco Central de Venezuela, al tipo de cambio oficial, y el cuarenta por ciento restante va a los exportadores.

La cosecha, una vez procesada, se transforma en barras finas que son saboreadas en Venezuela y exportadas. Las ventas de Chocolates El Rey han crecido en los últimos años; en 2012 crecieron en treinta por ciento, sobre todo en las versiones con poca azúcar. El mercado más importante para el cacao venezolano es Estados Unidos. Sin embargo, Japón también se ha convertido en un espacio importante. Chocolates El Rey, con la empresa Mitsubishi, está enviando chocolate *premium* a toda Asia. Según Redmond, el mercado europeo está aún en período de prueba. También se está colocando chocolate en Argentina y Chile. A pesar de ser Venezuela parte del Mercosur, los cacaoteros aún no han sido invitados a ofrecer productos por esa vía.

Chocolates El Rey fue galardonada por segundo año consecutivo en la ronda de las Américas de los Premios Internacionales del Chocolate 2013, con cinco medallas de oro y una de plata. El Icoa, chocolate blanco de la línea *premium* Carenero Superior, recibió medalla de oro ante el jurado de la competencia mundial más importante de la industria chocolatera fina. Mientras que el Irapa, chocolate con leche de la línea Río Caribe, obtuvo medalla de plata como mejor chocolate con leche de las Américas junto con Forte Chocolates y TCHO Chocolates de Estados Unidos. Esta versión de El Rey es un chocolate con leche elaborado con alto porcentaje de cacao, y toma su nombre de un conocido pueblo en la zona cacaotera oriental del

estado Sucre. Su textura es cremosa y su sabor de cacao es acentuado por un toque de caramelo, provisto por azúcar morena.

Irapa e Icoa recibieron doble medalla de oro en las categorías «País productor de origen» y «Comercio directo». Se reconoció el compromiso de Chocolates El Rey al asociarse directamente con pequeños productores de cacao, para mejorar la calidad de los granos y la calidad de vida de los cacaoteros. Explica Redmond que fue una competencia regional realizada entre más de 600 marcas, en Nueva York, ante un panel de expertos chocolateros, chef pasteleros y periodistas gastronómicos, entre ellos personalidades como Maricel Presilla, Clay Gordon y Martin Christy.

El presidente de Chocolates El Rey, Jorge Redmond, asegura que siguen trabajando, sorteando las dificultades que se presentan en la producción, y siempre atentos a la calidad del producto. El gobierno ha expropiado algunas plantaciones pequeñas. Si bien esas medidas no afectan a Chocolates El Rey, la empresa sufrió un duro golpe hace una década, cuando invasores de tierras tomaron su plantación modelo. Los ocupantes ilegales derribaron enormes árboles de caoba y samán, y sembraron maíz. La Corporación Socialista de Cacao tiene cuatro plantas instaladas para producir y procesar cerca de Carúpano, estado Sucre, y aunque ha operado en algún momento, la mayor parte del tiempo no funciona.

El cacao ha sido visto como un cultivo artesanal y nunca se promovió la exportación a gran escala. Venezuela es uno de los sitios donde se producen variedades aromáticas especiales, junto con Ecuador, Trinidad y Tobago y algunas islas del Caribe. Los expertos aseguran que el chocolate venezolano tiene aromas y sabores exquisitos, derivados de sus variedades de cacao, tierra y clima, junto con la cuidadosa fermentación y el proceso de secado. Redmond asegura que han hecho la inversión y el esfuerzo sin pedir un solo dólar al Estado. ■

Convierte tu idea de negocio en una realidad en tan sólo 8 semanas

Haz tu Plan de Negocios, ¡a distancia!

- ✔ Desde la comodidad de tu casa u oficina, en el horario de tu preferencia
- ✔ Con el respaldo y apoyo de nuestra gran red de aliados
- ✔ Con la asesoría personalizada de un mentor certificado por el IESA

