

VENEZUELA, CACAO Y CHOCOLATE: UNA HERENCIA, UN TESORO Y UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIOS

Cuando se habla de Venezuela se habla de cacao. En este maravilloso fruto están contenidos todos los acontecimientos que formaron esta nación. El cacao narra una historia, pero también un futuro.

María Fernanda Di Giacobbe

LA PLANTA DE CACAO creció hace miles de años en distintas zonas del territorio que hoy forma Venezuela. En la parte norte y occidental, los frutos tenían semillas blancas como la porcelana; al sur, los granos que viajaban por el Orinoco provenían de la Amazonía y eran de color violeta oscuro; en el Delta y las zonas orientales se mezclaron libremente y se esparcieron con éxito en múltiples direcciones.

Los primeros pobladores de estas tierras se alimentaban con el mucílago, luego tostaron sus granos y lo convirtieron en *chorote* o bebida, también en ofrenda a sus dioses (al separar su blanca manteca). Lo transportaron por cordilleras, costas e islas como moneda de cambio y lo llamaron «el dinero que nace en los árboles».

Pasaron siglos hasta el descubrimiento. Las exploraciones de españoles y otros europeos reportaron un nuevo mundo, la virginidad de un continente que ofrecía una mina de recursos inimaginables. Comenzó la búsqueda insaciable de riquezas, oro y metales preciosos, piedras y diamantes, perlas... hasta descubrir la riqueza más grande e inagotable: el cacao. Sabían, por cronistas y misioneros, que las plantas salvajes crecían en Zulia, Mérida y Trujillo, que había por todas las costas del Caribe hasta Paria, al pie de las montañas, en las faldas de las cordilleras y en las riberas de los ríos. Los sacerdotes buscaban con precisión aquellas semillas blancas y las atesoraban, apreciaban sus sabores nobles y dulces, sus delicados y seductores aromas. Ese sabor «dulce» o poco amargo de las almendras ya tostadas permitía elaborar deliciosas bebidas de chocolate sin colocar azúcar (con lo que era posible tomarlas sin quebrantar los ayunos), de allí su prestigio entre obispos, cardenales, papas y nobles de la época.

Esos cacaos de semillas blancas, nacidos en Venezuela, fueron bautizados con el nombre de criollos. Todos los demás eran forasteros, nacidos fuera de la Capitanía General de Venezuela. La demanda de estos granos —desde Nueva España (México), España y otras zonas de Europa— hizo que se fomentara su cultivo, se separara por regiones y se cuidara de no mezclarlo con otros tipos de plantas. Los incipientes hacendados trajeron esclavos de África y trabajadores canarios. Las plantaciones de cacao instauraron la huella de la esclavitud y el mestizaje de razas. Los terratenientes se convirtieron en «grandes cacaos» y, en su afán por producir más, cambiaron el paisaje: convirtieron sabanas y valles en selvas tropicales y frondosos bosques para sembrar el valioso fruto. Se podía hacer una cruz sobre Venezuela, de Norte a Sur y desde Occidente hasta Oriente, para bendecir las plantaciones y su comercio, pues todo el territorio se hilaba en sembradíos de cacaos.

María Fernanda Di Giacobbe, Chef, *chocolatier* e investigadora.



Kakao como experiencia: un testimonio

Venimos de la cocina venezolana y la dulcería criolla. Con trabajo, creatividad y constancia abrimos varios cafés en distintas zonas y espacios culturales de Caracas. En 2002 apoyamos el paro petrolero, como respuesta a la situación política del país y protesta contra los desmanes que venían ocurriendo en el gobierno. Luego fuimos desocupados de distintos locales que dependían de la administración pública o tenían relación directa con Pdvs; en pocos meses nos encontramos quebrados y debimos reestructurar lo que teníamos.

Al ver las fotografías del pueblo de Chuao en Cacao Sampaka, (Barcelona, España), me pregunté: ¿cómo con tan buenos cacao no habían en el país chocolaterías que ofrecieran productos con sabores venezolanos? ¡Fue una iluminación! Juntar ingredientes nacionales, convertir en ganache las deliciosas granjerías de nuestra infancia y cubrirlas con una delicada piel de chocolate (ciento por ciento proveniente de cacao venezolano) mediante técnicas europeas.

Creábamos el concepto del bombón venezolano. Salimos a estudiar: Bélgica, Holanda, Japón. Los maestros hablaron del cacao venezolano con pasión, de sus bondades, diferentes tipos, regiones. Regresamos y abrimos Kakao: una tienda que habla del país, de sus tradiciones culinarias, de los colores cambiantes de las maracas de cacao, de memoria gustativa, de trópico.

El público celebró desde el primer día la elaboración de chocolates que saben a parchita, a brisa salada de Paría, a papelón con limón, a guayaba del jardín; que guardan el secreto de los almíbares del durazno y la jalea de mango, que se perfuman con sarrapia y se entonan con cocuy, ron, guarapita y ponsigüé. Entonces entendimos que un bombón es atrapar en un pequeño espacio sabores, aromas y texturas; conceptos, ideas y sueños. Un bombón es una cápsula que deleita y transporta a una región, un recuerdo, un sentimiento. Sentimos una propuesta auténtica, una energía poderosa, una manera de celebrar el país.

En 2009 personas del Fondo Social Miranda nos invitaron a dictar cursos de «bombones venezolanos» en comunidades cacaoteras de Barlovento. Visitamos cada martes y por varios años los pueblos de Cumbo, Panaquire, San José. Hacíamos chocolate artesanal, bombones, dulces criollos, ponches y tortas con maestros de la zona. Se regularizó un grupo de treinta mujeres y se llevó la idea a los Altos Mirandinos: fundamos pequeños espacios para talleres y laboratorios para elaborar productos de modo colectivo. Nació un grupo de facilitadoras que replicaron las enseñanzas entre familiares y amigos, cada una formó diez personas y estas a otras. Hoy son más de 700 personas que trabajan con cacao y chocolate en sus casas, atienden encargos y asisten a ferias y exposiciones para vender sus productos.

También entendimos que la bombonería venezolana es una plataforma económica que sirve a la familia y a la comunidad. Es la posibilidad de tener un oficio que cubre las necesidades y financia los sueños.

Hubo más entusiasmo y más iniciativas: crear una escuela con organizaciones privadas en Guatire, celebrar la semana del cacao venezolano, llevar a las mujeres emprendedoras a la Universidad Simón Bolívar (USB) para completar su aprendizaje con cursos de higiene, manipulación de alimentos, costos, planes de negocios, informática, historia del cacao en Venezuela, plantaciones, perfiles sensoriales. El interés fue tal que se creó el Diplomado de Gerencia del Cacao y el Chocolate de la USB y Cacao de origen en Los Secaderos de Hacienda la Trinidad, dos puntos de encuentro sobre el cacao, para su estudio, discusión y reflexión.

Las iniciativas son muchas. La Asociación Civil Trabajo y Persona también ha graduado alrededor de 600 mujeres «empreendedoras del chocolate». Con apoyo de Cavenit y la Comunidad Europea hemos hecho una alianza con el laboratorio de Kakao para la nivelación de técnicas en bombonería. Contamos con la primera tienda de ventas por pedidos que ofrece bombones a empresas establecidas en el país. Los productos son elaborados por las emprendedoras junto con los maestros chocolateros de Kakao y las ganancias son administradas por la asociación para continuar los talleres de formación.

Hoy también entendemos que trabajar en colectivo es la manera de transformar ideas en realidades. Muchos ciudadanos interesados en los cacao y chocolates de Venezuela forman parte de una alianza con conocedores, instituciones y empresas para preservar y cultivar los cacao venezolanos, llevar los conocimientos de bombonería a las comunidades y los saberes de los productores a las universidades. Trabajamos con entusiasmo y fe para rescatar el prestigio de los cacao criollos, los más aromáticos y finos del mundo, y convertirnos en el país del chocolate de calidad.

Cada vez que sembramos una planta de cacao proyectamos nuestro futuro.

Cada vez que temperamos chocolate templamos nuestro espíritu.

Cada vez que elaboramos un bombón construimos un país.

Al principio fue Caracas. De cerro a cerro, de Tacagua al Abra. Luego los valles del Tuy y los de Aragua: hornabeques floridos que guarda la ciudadela. Nuestras son las tierras de la mar al Orinoco, de Guanare al Río Uchire. Nuestro es el cabildo. Nuestro es el cacao. Nuestros son los negros. Nuestros son los blancos. Somos los dueños. Somos los amos (Francisco Herrera Luque, *Los amos del Valle*).

Un tesoro

Las semillas eran acopiadas en fanegas y colocadas en los primitivos puertos ubicados en las poblaciones de Maracaibo, Puerto Cabello, Carenero, Caracas, Cumaná, Carúpano y Río Caribe, para ser transportadas en barcos por colonos. Otra gran cantidad de semillas salían de contrabando por caños y bocas de toda la costa de Venezuela, en cientos de barcos tripulados por piratas y comerciantes ilegales provenientes de Inglaterra, Holanda, Francia y Portugal.

Esas rutas de salida de la semilla dibujaron las líneas de cambiantes mapas e hicieron que territorios pertenecientes a otras capitánías pasaran a ser regidos por Caracas y se configurara, al ritmo del cacao, la forma casi definitiva del actual territorio.

Muchas plantaciones de cacao han sido retomadas por nuevas generaciones, por la unión de cooperativas y nuevos empresarios

Los nombres, tanto indígenas como españoles, de los pueblos cacaoteros y los puertos comenzaron a aparecer impresos en cartografías de la época, y también en muchas etiquetas, envoltorios y empaques para identificar productos de calidad derivados del cacao, como el famoso Caracas.

El prestigio de las semillas recorrió todos los rincones del viejo mundo, dotó al país de fama, cultura e identidad, y lo convirtió en el primer exportador del rubro. De ellas escribieron todos los sibaritas, religiosos, cronistas, botánicos, gastrónomos y chocolateros de los siguientes trescientos años, y su precio nunca fue superado por semillas de otros países. La riqueza fue tan grande que la Corona Española impuso regulaciones, controles e impuestos, junto con la Compañía Guipuzcoana. Esta construyó caminos, mejoró los puertos, fabricó una impresionante flota de barcos, una línea mercante para llevar cacao y traer ingredientes y productos europeos, y una línea militar para defender la larga costa de ataques y contrabandistas.

En San Sebastián, en el País Vasco, puerto donde arribaba el cacao, se instauraron más de cuarenta chocolaterías que se enorgullecían de trabajar con cacao provenientes de Venezuela. En distintas ciudades de Europa y de las costas del Mediterráneo las recetas para la elaboración de bebidas, medicinas y chocolates recomendaban la cantidad que debía llevar de granos de zonas y regiones específicas como Caracas, Chuao, el sur del Lago de Maracaibo, Puerto Cabello, Carenero, Río Caribe... Para ese entonces ya existía un detallado sistema de «denominaciones de origen controladas».

La Corona Española y la Compañía Guipuzcoana constituyeron un monopolio que controlaba todos los aspectos del cacao, de la economía y de la sociedad, que se convirtió en el malestar de los criollos. La defensa del comercio del cacao implicaba la defensa de la libertad; por lo que ocasionó, en buena medida, la declaración de guerra a España y el apoyo a la lucha por la independencia. Nuevamente, el cacao cambia el destino de Venezuela: las plantaciones serán devastadas y regadas con sangre de la cruenta lucha. Las siembras de cacao serán abandonadas muchas veces por los cambios sociales y comerciales: la aparición del café,

Puntos a favor

- Venezuela es territorio natural para celebrar los cacaos de calidad: aún conserva la fama de poseer los mejores cacaos del mundo.
- Hay más de treinta tipos de cacao criollo oriundos de distintas zonas de Venezuela, cientos de trinitarios y la biodiversidad genética más grande del planeta, aún por catalogar.
- Los especialistas internacionales coinciden en que los cacaos venezolanos poseen una complejidad aromática y sensorial que no se compara con ningún otro cacao del mundo, por ello dan chocolates excepcionales.
- Los venezolanos tienen una identificación directa con la cacaoicultura (más allá de lo que se cree), sea por nexos familiares, pueblos y playas que frecuentan o por el placer que experimentan con productos de chocolate.
- Caracas es una ciudad con tradición en chocolaterías y bomboneras desde 1812. Sus habitantes se deleitaron en locales donde se servían y vendían chocolates nacionales e importados de excelente calidad: confiterías y panaderías como Café del Comercio, de los hermanos Rosenberg o Fullie, La Caraqueña, La Española, La Suiza, La Francesa.
- En 1877 se encuentran registradas en la ciudad 43 marcas extranjeras de chocolate.
- Durante los siglos XIX y XX se abren distintas fábricas en la capital: El Indio, La India, La Sultana del Ávila, El Rey, Savoy Candy, Fábrica de Caramelos Lady, La Suisse, Industrial Confitería Esperia, La Sem.
- Los venezolanos tienen paladar para el chocolate negro de calidad, pues crecen con el aroma de humeantes tazas de chocolate espeso y el sabor inconfundible de las tabletas con que se elaboran: La India y El Rey.
- Chocolates El Rey marcó un camino muy importante al elaborar su línea Carenero Superior y ofrecer los granos de Barlovento en tabletas de origen.
- En las últimas décadas el creciente interés por las tradiciones culinarias y el conocimiento de las materias primas nacionales aceleró el auge de escuelas de cocina y la creación de estudios y diplomados gastronómicos que abren un espacio maravilloso para nuevos emprendimientos y negocios.

el apoyo para la construcción de ingenios, la caída de los precios en el mercado internacional y, más tarde, un cambio radical: la explotación petrolera que deja atrás la condición rural.

Las grandes haciendas que quedaban fueron parceladas por la reforma agraria: habrá más dueños de la tierra y muchas menos hectáreas de siembra. Los últimos gobiernos, a veces animados por buenas intenciones, han cometido graves errores con la creación de organismos, fondos y regulaciones que, en lugar de estimular la producción y el libre comercio del producto, limitan y estrangulan. Se repite la historia. Sin embargo, muchas plantaciones de cacao han sido retomadas por nuevas generaciones, por la unión de cooperativas y nuevos empresarios. Tal vez son actos de fe, inspirados en el recuerdo de ese pasado glorioso, en la sabiduría ancestral de la cultura cacaotera o el entendimiento histórico de que el cacao dio territorio, fama, cultura, identidad, riqueza y libertad. Muchos ven en el cacao un ideal de país.

Una oportunidad de negocios

Hay una efervescencia en Venezuela y el mundo alrededor del cacao y el chocolate. El cacao ha sido declarado un *super food*, por las bondades para la salud de sus componentes químicos, y el chocolate fino vuelve a recuperar su sitio de honor entre



ingredientes *gourmet* que seducen los paladares más exquisitos del mundo. Hoy, como en el pasado, se habla de cacao por genética y regiones, de chocolates de origen, elaborados con semillas de lugares, plantaciones y pueblos específicos (al igual que en los ámbitos del vino, los frutos secos, las especias o los aceites de oliva). Se educa a los consumidores acerca de las características de los cacao criollos (provenientes de Venezuela),

Hoy, como en el pasado, se habla de cacao por genética y regiones, de chocolates de origen, elaborados con semillas de lugares, plantaciones y pueblos específicos

los forasteros y los trinitarios (mezcla de criollos y forasteros); sus cualidades organolépticas, sus perfiles sensoriales, la duración de sabores y aromas en boca. Venezuela tiene una oportunidad única en el mundo y debe sacarle provecho, mediante un trabajo profundo, consciente y dedicado.

El renacer de la chocolatería y la bombonería se potencia en todo el país. Venezuela ha aprendido de Europa y añadido el conocimiento de las plantaciones. Ahora no se limita a los productos europeos; se diseñan mezclas que rescatan ingredientes nacionales, se reconoce el legado culinario y se revisa la riqueza gastronómica para trabajar el presente y proyectar el futuro. Se innova en bombones con recetas de pasapalos, de pimentón, tocineta o sales regionales. Se moldean deliciosas tabletas de chocolates finos con katará, tabaco o sarrapia.

Abren y abren nuevas bombonerías y los clientes reconocen el trabajo de sus *chocolatiers*. En Caracas se establecen primero La Ducal, Frisco, Mozart, La Praline, Krøn y Saint Moritz, con acento y sabor europeo, luego Kakao con su búsqueda del bombón venezolano mediante la incorporación de la dulcería criolla y, en adelante, una impresionante combinación de propuestas y conceptos: Blue Moon, Ávila, Sanders, Picacho, Arcay, Xoco, Coma, Xocolatl, Latitud 10, Madame Blac, Casa Deus, Santander, Kukú. El interior del país también tiene sus maes-

tros: en Mérida, La Mucuy; en Barlovento, Mis Poemas de Chocolate, Flor de Birongo, Choco-Chaca, Doña Petra, Carlymar y La Ceiba; en Lara, Casa Cacao y Variquí; en los Altos Mirandinos, La Montaña; y faltan muchos por nombrar.

En el campo del cacao se encuentran tabletas y coberturas elaboradas por productores y fabricantes como Chocolates El Rey, Chocolates Paria, Mis Poemas de Chocolate, Cacao de Origen, Cimarrón, Cacao Macuare. Todos utilizan granos de regiones determinadas —Sur del Lago, Patanemo, Chuao, Río Caribe, Careneros— y Franceschi Chocolates con su línea *premium* de criollos primigenios recuperados: Canoabo, Ocumare, Choroní.

Desde hace muchos años (más de cien) se sabe que hay que sembrar más cacao en el país, que los mercados internacionales desean toneladas de esas afamadas semillas, que preservarlas es rescatar un lugar importante en el mercado *premium*. Hoy muchas razones obligan a retomar las siembras: el consumo interno, la demanda de productos industriales y de chocolates de calidad, y el impresionante movimiento creado a partir de pequeñas empresas familiares y comunitarias, emprendedores y fabricantes artesanales que utilizan el cacao como principal materia prima. Tener una plantación de cacao de buena genética es una magnífica oportunidad para jóvenes agrónomos, agricultores o amantes de la tierra. El cacao es considerado un guardián de la naturaleza en sentido ecológico: las plantas de cacao crecen acompañadas de flores, frutas y árboles maderables. Bien hecho, el negocio del cacao tiene muchas aristas de comercialización. La modernización y la tecnificación son necesarias, y también un gobierno que brinde apoyo, estructura y recursos, que construya una plataforma de oportunidades y deje de ser un enjambre de obstáculos, burocracia y corrupción.

Venezuela vive un momento de creación y competencia ideal para los consumidores y la exportación. Se están elaborando chocolates y bombones con cacao ciento por ciento venezolanos: un lujo imposible de igualar en ningún otro lugar del mundo. El campo está abonado y se espera una cosecha fértil. ■