



Universidad Católica Andrés Bello
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Comunicación Social
Mención Periodismo
Trabajo de Grado

Proyecto de pasantía para Franceschi Chocolates

Tesista: Mariana Rachadell

Tutor: Aimée Juhasz

Caracas, 01 de abril de 2015

Proyecto de pasantía para Franceschi Chocolates

Mariana Rachadell

mrachadell@gmail.com

Resumen: Este proyecto de pasantía para la Gerencia de Ventas, Mercadeo y Relaciones Públicas de Franceschi Chocolates pretende sistematizar la experiencia histórica de la empresa, a través de la recopilación de la historia de la familia Franceschi desde la llegada a la Península de Paria a principios del siglo XIX hasta la actualidad. Haciendo énfasis en el proceso de descubrimientos y cambios al pasar de producir solo materia prima, a productos elaborados con valor agregado y el esfuerzo reciente por rescatar variedades genéticas de cacao extrafino nacionales.

Palabras claves: cacao, chocolate, Franceschi, San José, Venezuela, Paria, Cacaos Criollos, folleto institucional.

Índice

Capítulo	Número de página
Introducción	1
Método	4
Justificación.....	5
Planteamiento del Problema	7
Objetivos.....	8
Delimitación.....	9
Modalidad.....	11
Tipo de investigación.....	12
Fuentes vivas.....	14
Marco contextual.....	15
Plan de actividades.....	24
Desarrollo de la pasantía	25
Los Franceschi y el rescate de los cacaos perdidos.....	26
Sembrando tradición.....	29
De Córcega a Carúpano.....	32
Cosechando vocación.....	36
Un siglo de obstáculos.....	42
Las notas amargas.....	47
Coyunturas cacaoteras.....	51
En la búsqueda de los cacaos perdido.....	57
Los emprendimientos de una nueva generación.....	66
Resultados, conclusiones y recomendaciones	73
Resultados.....	74
Conclusiones.....	75
Recomendaciones.....	77
Referencias bibliográficas	79
Anexos	83

Introducción

En agosto de 2013 salió al mercado una nueva marca de chocolates venezolanos: Franceschi Chocolates. Sus líneas de tabletas de chocolate de origen hechas con granos finos y extrafinos fueron bien recibidas en los comercios gourmet. Cada tableta está hecha con semillas de variedades de cacaos trinitarios y criollos rescatados por la familia Franceschi desde hace veinte años, aunque su historia empezó seis generaciones antes.

La historia de la familia Franceschi, como protagonistas de primera fila de la industria cacaotera nacional desde 1830, permite relatar la historia contemporánea del cacao en Venezuela y analizar los factores que influyen en la industria.

Este proyecto de pasantía, para la Gerencia de Ventas, Mercadeo y Relaciones Públicas de Franceschi Chocolates, pretende sistematizar la experiencia histórica de la empresa, tomando en cuenta el proceso de descubrimientos y cambios al pasar de producir solo materia prima, a productos elaborados con valor agregado.

En 2013 Franceschi Chocolates pasó a ser parte de un reducido grupo de chocolateros en el mundo que trabaja desde la plantación a la tableta, una de las tendencias actuales en chocolatería gourmet donde las empresas tienen control total de su producción, desde la cosecha del cacao hasta su

empaquetado. Aunque el trabajo de rescate de cepas autóctonas venezolanas de cacao finos comenzó hace dos décadas, no existe ningún documento de divulgación en el cual se relate la historia de Franceschi Chocolates.

Un producto escrito que recopile la memoria histórica de la empresa es importante para desarrollar la identidad corporativa de Franceschi Chocolate, también para apoyar sus comunicaciones publicitarias al brindar a los clientes mayor conocimiento sobre la empresa.

Método

Justificación

La historia del emprendimiento de Franceschi Chocolates, manejada por la familia Franceschi, permite explorar a profundidad los factores que han intervenido en la industria venezolana del cacao desde mediados del siglo XIX. Desde el lanzamiento de su marca de chocolates finos en 2011, la familia Franceschi entró en el reducido grupo de chocolateros a nivel mundial que trabajan todo el proceso de elaboración de chocolates desde la plantación de cacao hasta el empaquetado de tabletas. En la tendencia actual de chocolatería fina mundial han surgido diferentes marcas que trabajan desde la semilla hasta la tableta, pero estas normalmente adquieren las semillas ya secas, sin involucrarse activamente en el proceso de producción del cacao.

Como proyecto de pasantía para la Gerencia de Ventas, Mercadeo y Relaciones Públicas de Franceschi Chocolates, este trabajo pretende sistematizar la experiencia histórica de la empresa, tomando en cuenta el proceso de descubrimientos y cambios al pasar de producir solo materia prima, a productos elaborados con valor agregado, es decir: chocolate.

Documentar la historia de la familia Franceschi desde la adquisición de San José permite documentar la historia reciente del cacao en Venezuela desde la perspectiva de protagonistas de primera fila en la industria. Es importante hacer énfasis en el proceso del rescate de semillas extra finas o criollas por

parte de los Franceschi, como una iniciativa para recuperar los granos de mejor calidad oriundos de nuestras tierras.

Un documento que recopile la historia de la familia Franceschi desde la adquisición de sus primeras tierras cacaoteras sirve como aporte comunicacional a la empresa Franceschi Chocolates, tanto para sus comunicaciones internas como para material publicitario dirigido a compradores nacionales e internacionales. También contribuye a la difusión de información sobre las características del cacao venezolano.

Franceschi Chocolates necesita un folleto institucional que relate la historia de la empresa. Dicho folleto puede ser traducido a otros idiomas para las comunicaciones de la empresa en el exterior y difundido nacionalmente como material publicitario y pedagógico.

Planteamiento del problema

Este proyecto se plantea como problema de investigación documentar la historia de la familia Franceschi desde la apertura de la empresa V. Franceschi & Cía. y la adquisición de la Hacienda cacaotera San José en 1840, hasta el lanzamiento de su marca de chocolates finos Franceschi en 2011. Partiendo de este problema, la investigación abordará los factores que han influido en la industria del cacao y el chocolate en Venezuela a partir del siglo XVII desde la perspectiva de la familia Franceschi.

El producto final de este trabajo de pasantía es un folleto institucional que documente la historia de emprendimiento de esta familia. Los avances científicos y tecnológicos han permitido un mayor entendimiento de la almendra del cacao y estos conocimientos están cambiando los patrones de consumo. La familia Franceschi se adelantó a las nuevas necesidades de mercado, rescatando las variedades genéticas de origen criollo y trinitario y pasando de ser solo productores y comercializadores de cacao a productores de chocolates finos con tabletas de origen. Ampliaron su oferta de productos y desarrollaron una línea de chocolates *gourmet* donde controlan el proceso desde la plantación hasta la tableta empaquetada.

Objetivo General

Sistematizar la experiencia histórica de la empresa Franceschi Chocolates, tomando en cuenta el proceso de descubrimientos y cambios al pasar de producir solo materia prima, a productos elaborados con valor agregado, es decir: chocolate de origen.

Objetivos específicos

- . Analizar cómo los patrones de consumo de chocolate han influenciado los incentivos de los productores de cacao.
- . Investigar los factores que han influido la industria cacaotera en relación a las nuevas tendencias de chocolatería.
- . Elaborar un resumen documentado de la experiencia de emprendimiento de la Casa Franceschi.

Delimitación

El cacao es protagonista en la historia de Venezuela desde tiempos de la colonia. Los granos venezolanos son codiciados en la industria de la chocolatería fina alrededor del mundo. Aunque el terruño productivo de cacao se expande en diversas zonas del país, este trabajo se centrará en la región de la península de Paria.

La costa del noroeste venezolano ha sido de gran importancia para la producción del grano, no solo por las condiciones climáticas y características del suelo, sino por su ubicación estratégica para poder comercializarlo. Esta tierra cacaotera sirvió como oportunidad de trabajo para miles de inmigrantes que llegaron a Venezuela, entre ellos, Vicente Franceschi. Oriundo de la isla de Córcega, Franceschi llegó a Carúpano a principios del siglo XIX. En 1830 funda su empresa V. Franceschi & Cía. y en 1840 compra el primer lote de tierras que bautizó Hacienda San José.

Este proyecto se centrará en la historia de familia Franceschi y la Hacienda San José, desde sus inicios como productores y exportadores de cacao hasta el paso a producir y comercializar barras de chocolate casi dos siglos después. Las fronteras espacio-temporales estarán delimitadas entre la península de Paria y Caracas, haciendo menciones a otras regiones productoras de cacao en el país, así como a países productores de chocolate en la medida que contribuya a entender los factores que han influido en la industria.

Aunque el punto de partida de la investigación es la llegada de Vicente Franceschi a Carúpano y el desarrollo de su empresa, V. Franceschi & Cía., hasta la actualidad, para poder contextualizar y entender mejor la importancia del tema, se hará referencia a los orígenes de la producción de cacao y chocolate desde la época prehispánica.

Modalidad

La presente investigación se encuadra dentro de la modalidad Pasantía. La empresa Franceschi Chocolate se dedica a la producción de colecciones únicas de chocolates finos y extrafinos elaborados con selecciones de cacaos venezolanos de origen criollo y trinitario rescatados por Casa Franceschi desde hace dos décadas. Los orígenes de la institución se remontan a la apertura de la empresa V. Franceschi & Cía. y la adquisición de la Hacienda cacaotera San José en 1840. Esta investigación pretende documentar la historia de la empresa como un proyecto comunicacional que contribuirá a desarrollar la identidad corporativa de Franceschi Chocolate. El proyecto también apoyará los esfuerzos comunicacionales publicitarios al brindar a los clientes mayor conocimiento sobre la empresa.

Se seleccionó la modalidad pasantía como un compromiso temporal con Franceschi Chocolate, el cual permitirá el acceso a la información necesaria para realizar la investigación. De esta forma, el proyecto ayudará a Franceschi Chocolates a alcanzar objetivos determinados en el área de comunicaciones a través de la recopilación de información sobre su historia y la industria del cacao en Venezuela.

Tipo de investigación y diseño de la misma

La investigación corresponde al tipo descriptiva pues busca relatar la historia desde la adquisición de la hacienda cacaotera San José en 1840 hasta la producción y venta de chocolates finos en 2009. Se inserta dentro de este tipo según la definición de Dankhe: “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis” (Dankhe en Baptista, Fernández, Hernández, 1991, p.60). El proyecto buscará documentar los factores que han influido en la industria cacaotera venezolana a través de la experiencia de la familia Franceschi de forma descriptiva.

En cuanto al diseño de la investigación, este trabajo corresponde a uno no experimental, ya que no pretende manipular variables deliberadamente, sino observar el fenómeno “tal y como se da en su contexto natural” (Baptista, Fernández, Hernández, 1991). Es decir, se observarán situaciones ya existentes y no provocadas para documentar y analizar la historia de la familia Franceschi desde su llegada a Venezuela.

El presente trabajo parte de fuentes de información bibliográficas y orales. El material bibliográfico consultado abarca desde documentos oficiales hasta publicaciones de historia económica, pero por el carácter innovador del tema, se dio gran peso a los testimonios orales.

El levantamiento de información oral se realizó a través de entrevistas, en su mayoría realizadas dentro del lugar de trabajo de los entrevistados durante visitas a Franceschi Chocolates y la Hacienda San José. Los miembros de la familia Franceschi que actualmente trabajan en Franceschi Chocolates, así como empleados de la empresa y expertos en el tema fueron entrevistados en varias ocasiones.

El tipo de instrumento utilizado fue la entrevista no estructurada, como lo explica Del Rincón en Técnicas de Investigación en Ciencias Sociales (1995); en la entrevista no estructurada, el esquema de preguntas y secuencia no está prefijada, las preguntas pueden ser de carácter abierto y el entrevistado tiene que construir la respuesta. De esta forma, el cuestionario es flexible y permite mayor adaptación a las necesidades de la investigación, así como permite cubrir cualquier vacío en la información que el entrevistado haya obviado.

También se recolectaron datos de ponencias grabadas en eventos como la Semana del Cacao Venezolano 2012 u otros eventos gastronómicos que hayan tocado el tema. Algunas entrevistas fueron complementadas posteriormente con conversaciones vía correo electrónico.

Fuentes vivas

-Familia Franceschi: Miembros que actualmente trabajan en la empresa

- Alberto A. Franceschi
- Alberto José Franceschi Rizo
- José Vicente Franceschi
- Juan de Dios Franceschi
- Claudia Franceschi Carlsen
- Carlos Franceschi

-Empleados de la hacienda

-Teóricos y conocedores del cacao venezolano y su historia:

- Víctor Moreno: historiador especializado en gastronomía
- María Fernanda di Giacobbe: chef / fundadora del proyecto Cacao de Origen
- Rosanna Di Turi: periodista de gastronomía
- Carlos García: chef venezolano reconocido por trabajar con cacao venezolano
- Chloe Doutre-Roussel: autora del libro *Chocolate para entendidos*
- Armando Scannone: autor de *Mi Cocina*, libro de gastronomía venezolana

-Asociaciones que trabajen la producción de cacao en el país

- Alejandro Luy: representante de la asociación Tierra Viva

-Otros involucrados en la industria

- Productores de cacao
- Jorge Redmond: presidente de Chocolates El Rey

Marco contextual

El chocolate es uno de los productos alimenticios más populares en el mundo en sus diversas presentaciones, desde sus orígenes como una bebida hasta las más elaboradas creaciones de repostería. El chocolate ha recorrido un largo camino desde el brebaje amargo que fue presentado ante los reyes españoles a principios del siglo XVI hasta las tabletas producidas en masa y distribuidas mundialmente como las de la marca suiza Nestlé en la actualidad, siempre cambiando según las innovaciones tecnológicas y los requerimientos del mercado.

Para hacer chocolate sólo se necesitan dos ingredientes: azúcar blanca de caña y cacao. Luego de fermentar, secar, separar y descascarillar la almendra, esta puede ser molida para obtener el licor de cacao. Dicho licor, que no contiene grados etílicos, es una pasta amarga y granulosa que será la base para preparar el chocolate. Otro ingrediente importante en el proceso es la manteca de cacao, extraída de las almendras gracias a un proceso mecánico que separa el contenido graso y el sólido de la almendra. Actualmente, este proceso se lleva a cabo en planchas mecánicas y el material sólido restante de la separación se conoce como polvo de cacao.

Al mirar la etiqueta de un chocolate, los consumidores podrán leer que este fue hecho con licor de cacao y azúcar blanca. A esta preparación se le puede agregar manteca de cacao, esta solo servirá para dar textura a la tableta y facilitar el proceso, pero la manteca no deberá modificar el sabor. Muchos chocolates de producción masiva deben adjuntar a la mezcla lecitina de soya como emulsionante para homogeneizarla. La vainillina también es común en cualquier tableta de

chocolate de masa, aportando su aroma que muchos relacionan directamente con el chocolate. Si a esta preparación se le agrega también leche en polvo, el resultado será chocolate con leche. Desde el proceso de industrialización del chocolate las tenencias de consumo exigían tabletas dulces, cremosas y homogéneas, por eso, asegurar una buena distribución internacional obligó a muchas marcas a incorporar algunos ingredientes químicos en sus tabletas como los anteriormente mencionados.

Para hablar del proceso del chocolate sirve el símil con la industria vinícola. Desde su invención en 1847, las tabletas de chocolate en el mundo se han hecho como si metiéramos en la misma barrica uvas de Merlot, Malbec, Caberte Sauvignon e incontables tipos de vides y el resultado lo llamásemos “vino”. Como existen cepas de uvas, también es así con el cacao, y a partir de los años noventa ha nacido una nueva tendencia llamada “Chocolate de origen”. Este término se refiere a aquellas tabletas hechas con un solo tipo de cacao de un origen específico.

Según Chloé Doutre-Roussel, autora del libro *Chocolate para Entendidos* (2007), fue el norteamericano Scharffen Berger quien precedió, en la década de los noventa, lo que Doutre-Roussel llama la revolución del chocolate: el movimiento *Bean to Bar*.

De la semilla a la tableta, este fue la premisa de Berger al comenzar su marca Scharffen Berger Chocolate. Elaborar chocolate oscuro desde la conexión directa con productores de cacao, buscando mejorar cada etapa del proceso. El *Bean to Bar* se ha ido expandiendo por el mundo y sus adeptos trabajan por encontrar los mejores granos de cacao para realizar sus tabletas de la forma más pura. Al no

tener vainillina, lecitina de soya y otros productos donde esconder el sabor del cacao, hay que buscar las variedades más finas. Así como lo hicieron los españoles tres siglos antes, cuando recorrieron Suramérica en la pesquisa de granos menos astringentes y con más dulzor que satisficieran los antojos de la monarquía y el clero.

Aunque no es posible contar con exactitud los tipos de cacao, ya que todavía faltan por descubrir variedades vírgenes y las hibridaciones hacen que surjan nuevas variedades, sí se pueden dividir en tres categorías:

Forasteros: también llamados amazónicos, es el grano más común, el más robusto y que da mayor cantidad de fruto pero también es el grano menos aromático.

Criollos: a diferencia del forastero, el criollo es la variedad menos productiva pero la más aromática. De semillas blancas, sus granos son los más delicados en sabor pero la planta también es frágil y da menor cantidad de cacao.

Trinitarios: es el resultado de las hibridaciones entre forasteros y criollos, con mayor o menor porcentaje de pureza. Puede tener aromas de criollo con granos más robustos como los del forastero.

Según Diego Ceballos, maestro chocolatero de Cacao de Origen, un laboratorio de chocolatería y centro de investigación ubicado en el parque cultural Hacienda la Trinidad, en Caracas: “los granos criollos representan 0,3% de la producción mundial de cacao y Venezuela produce 90% de los granos criollos del mundo. Esto quiere decir que tenemos la mayor reserva de granos finos del mundo.

Los chocolateros que se definen como *Bean to Bar*, y todos los chocolateros gourmet, persiguen los granos de cacao criollo. En Venezuela se han conseguido más de 30 tipos de esta variedad. La genética ha construido la reputación de los cacaos venezolanos en el mundo. Un saco de cacao criollo moderno (hibridación entre criollo y trinitario que conserva altas cantidades de semillas blancas) puede venderse a un costo cuatro veces más alto que el de un saco de forasteros.

Si el producto final no va a tener un porcentaje considerable de cacao, no es rentable invertir en semillas más costosas y delicadas para luego ocultar su sabor con otros ingredientes, pero los *Bean to Bar* buscan resaltar esas notas del cacao.

La industria de la chocolatería ha pasado por diferentes tendencias de mercadeo para vender sus tabletas. Hace un par de décadas los consumidores se referían a los tipos de tabletas como chocolate blanco, con leche o negro. El color de la tableta es asociado a nivel de amargor en muchos casos, por lo que es común escuchar que en vez de chocolate negro, los consumidores digan chocolate amargo. Es posible hacer tabletas con muy alto porcentaje de cacao sin tonos amargos si la semilla de cacao es delicada. Luego de los años noventa empezó la moda de los porcentajes, es difícil determinar cómo 76% llegó a ser considerado el número de oro para las tabletas oscuras, pero estas clasificaciones son estrategias de mercadeo dirigidas hacia el consumidor, en vez de normas para quienes trabajan el chocolate.

En el mundo de la chocolatería actual podemos hallar entonces aquellos que trabajan con productos semiprocados y los que trabajan de la semilla a la tableta,

el caso más raro es aquel en el que los chocolateros pueden trabajar desde la plantación hasta la tableta.

En 1929, la empresa Chocolates El Rey se convirtió en la primera marca exportadora de chocolates de un país productor de cacao. Según Chloé Doutre-Roussel: “hasta el 2004, chocolates El Rey era el único ejemplo de un chocolate relativamente bueno que se producía en el país de origen de los granos por una empresa nacional y se distribuía por todo el mundo” (2007; p.38).

En agosto de 2013 salió al mercado una nueva marca de chocolates venezolanos: Franceschi Chocolates. Su premisa es ofrecer tabletas de chocolate, cada una hecha a partir de un solo tipo de grano. Franceschi Chocolates trabaja con granos criollos modernos y trinitarios venezolanos, que cultivan desde la plantación. Desde su lanzamiento, las tabletas de Franceschi Chocolates han ganado diversos premios internacionales como el International Chocolate Award, mención Gold Venezuela por su tableta de Canoabo en 2013, plata con las tabletas de Río Caribe y Ocumare, y bronce para la de Sur del lago en 2014.

La historia de los Franceschi y el cacao comienza mucho antes del lanzamiento de sus chocolates, exactamente seis generaciones antes, cuando Vicente Franceschi fundó en Paria en 1830 su empresa exportadora de cacao V. Franceschi & Cía, S.A.

En 1840, Franceschi adquiere su primer lote de tierras que bautizó Hacienda San José, ubicada a las afueras de la ciudad de Carúpano. Tierra de Gracia fue el nombre que le dio Cristóbal Colón al extremo norte de la Serranía del Litoral Oriental. La península de Paria presentaba las condiciones idílicas para el cultivo del

cacaotero. Húmeda, cálida y frondosa, esta tierra presenta variedades autóctonas de cacaos, dotadas de atractivas características como su poco amargor y sabores a nueces y especias.

La Hacienda San José fue creciendo con los años, sus dueños producían cacao y compraban aparte a productores para comercializarlo en el viejo continente. El siglo XIX fue lucrativo y de expansión pero, luego de guerras internas, las guerras mundiales, los fenómenos naturales, el descubrimiento del petróleo y políticas gubernamentales, en el siglo XX empezó el declive de la producción de cacao en Venezuela.

A finales de la década de los ochenta, luego de la implementación del Fondo Nacional del Cacao en 1975, San José se encontraba casi en abandono y sus costos habían superado las ganancias que generaba. Listos para vender la Hacienda, el bisnieto de aquel inmigrante de Córcega, Juan Bautista Franceschi, pidió a sus hijos que mantuviesen las tierras de la familia.

A principios de la década de los noventa, las nuevas generaciones entendieron que debían cambiar el negocio familiar. Se trazaron una meta: convertir a San José en una plantación de semillas finas y extra finas de cacao. Recorrieron todo el país buscando variedades de semillas criollas y trinitarias. El proceso fue empírico, tuvieron que volver a aprender la industria del cacao, pues esta no era la misma de cien años atrás.

Luego del rescate y la replantación de la hacienda, los Franceschi incursionaron en un territorio nuevo: el proceso de preparación de chocolate. Decidieron hacer cada

tableta con un solo tipo de cacao, sin lácteos ni productos químicos agregados. Actualmente, Franceschi Chocolates produce en su mayor capacidad una tonelada de chocolate al mes, pero se encuentran en un proceso de ampliación con la meta de alcanzar hasta los 10 mil kilos mensuales de chocolate entre sus dos líneas de productos:

Línea fina: chocolates oscuros de origen al 60% de concentración, elaborados con cepas de cacaos trinitarios: Río Caribe, Carenero y Sur del Lago.

Línea Premium: chocolates oscuros de origen de variedades extrafinas al 70% de concentración, elaborados con cepas de cacaos criollos: Canoabo, Ocumare y Choroní.

La fábrica de chocolates y sus oficinas administrativas están ubicadas en la avenida Venezuela con calle Caroní, edificio El Paisa, en la urbanización Bello Monte, donde los dieciocho empleados de la empresa trabajan con la misión de “ser un distribuidor de chocolates reconocido y distinguido por su alta calidad en sus tabletas, logrando así posicionarse en los mercados nacionales e internacionales”.

Franceschi Chocolates está en la carrera para posicionarse como las mejores tabletas de chocolate en Venezuela, aunque la competencia crece cada día. De distribución limitada se pueden conseguir diversas marcas de chocolates nacionales elaborados desde la plantación, como Chocolates Paria en Sucre, Chocolates Mis Poemas en Miranda y Chocolates Valle de Canoabo en Carabobo. Asimismo, de la semilla a la tableta se está convirtiendo en tendencia con iniciativas como la de Cacao de Origen ubicado en Miranda, un laboratorio de chocolatería y centro de

investigación que trabaja como puente de información entre productores y chocolateros para mejorar la calidad del cacao nacional. También se encuentran marcas de chocolates de grandes volúmenes de producción y de origen completamente venezolano como Chocolates La Mucuy en Mérida, Chocolates Flor de Birongo y Chocolates Zisnella en Miranda, y la tradicional marca Chocolates El Rey.

Aunque el precio del cacao está relacionado con el precio del dólar y en particular nuestros granos criollos son de elevados costos, apasionados por el cacao y la chocolatería trabajan en difundir conocimientos para emprendedores del chocolate. En septiembre de 2012, la Universidad Simón Bolívar, a través del Decanato de Extensión y la Fundación de Investigación y Desarrollo, abrió el Diplomado de Gerencia del cacao.

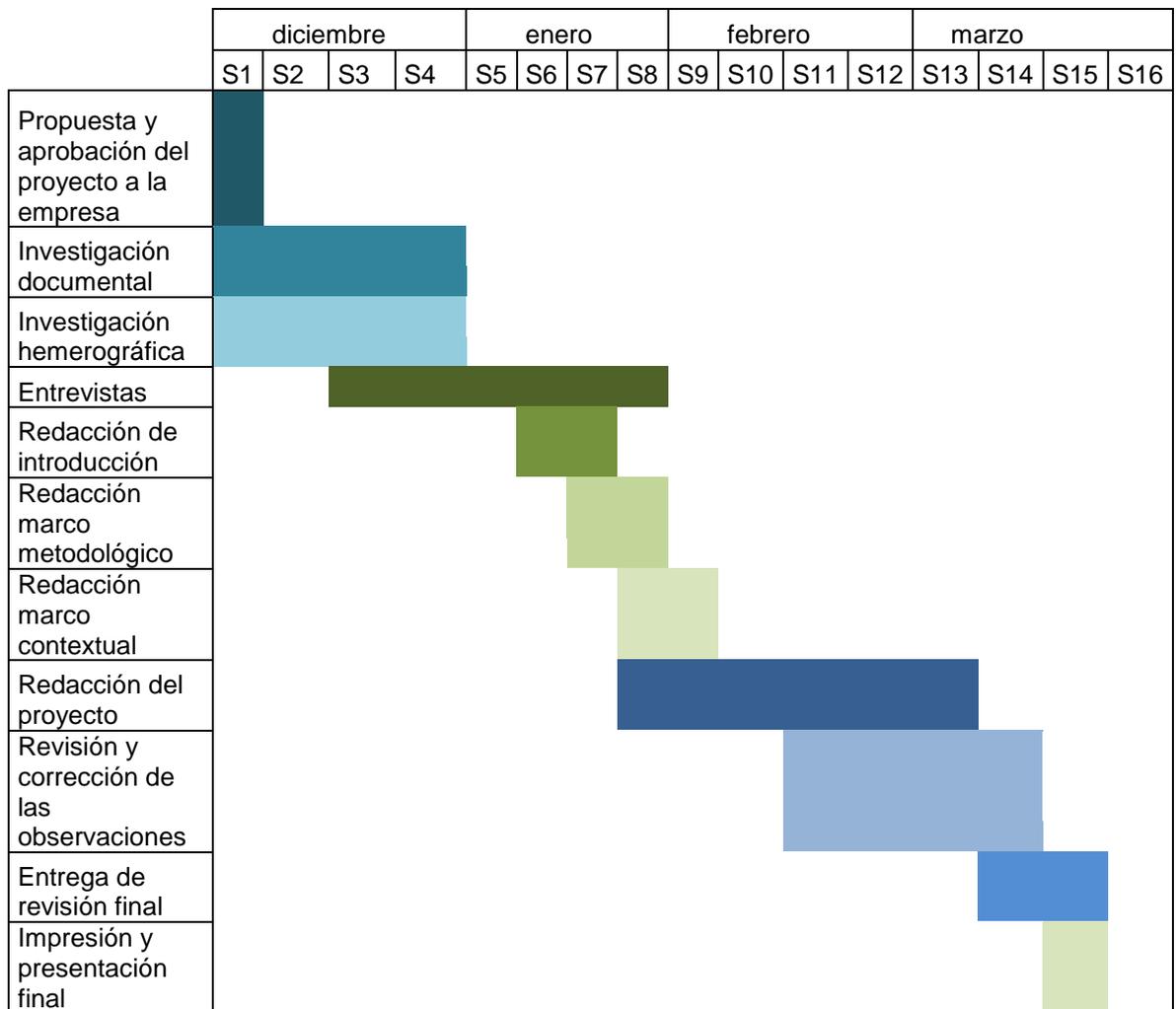
Los centros académicos y de investigación permiten una mayor comprensión tanto de las características organolépticas de los cacaos como de los procesos que ocurren en el cacao hasta transformarse en chocolate. Aunque Venezuela se posicionaba hace poco más de un siglo como el más importante país productor de cacao en el mundo, para el nuevo milenio no figuraba en la lista. Asimismo, el diplomado: Alimentación y Cultura en Venezuela de la facultad de FACES de la Universidad Central de Venezuela, iniciado en enero de 2015, invierte parte importante de su programa solamente en cacao.

Con el auge de la chocolatería gourmet, la entrada del chocolate al continente asiático y la valorización del cacao en la Bolsa de Valores, analistas pronostican una alza en los precios internacionales del cacao. La Organización Internacional del

Cacao (*International Cocoa Organization*) alega que aunque se pronostican subidas en el precio del cacao por el aumento de la demanda del chocolate, esto generará incentivos para productores de cacao, aumentando la siembra de este.

María Fernanda Di Giacobbe, autora del libro *Cacao y chocolate en Venezuela* y fundadora de Cacao de Origen, ve la situación actual como una ventana de oportunidad: “no para volver a ser el mayor productor de cacao del mundo, sino a través de esfuerzo y conocimientos posicionarnos como el país exportador del mejor cacao del mundo”.

Plan de actividades llevado a cabo por el pasante



Desarrollo de la pasantía

Los Franceschi y el rescate de los cacaos perdidos

El Dorado, leyenda que atrajo a los conquistadores a cruzar mares para llegar al Nuevo Mundo, una ciudad escondida llena de riquezas. Equivocados estaban los exploradores en pensar que la fortuna consistía solo en oro. El mayor tesoro que los europeos pudieron encontrar fue la amplia despensa que se abrió ante ellos, sobre todo en los alrededores de la extensa cuenca del Amazonas. Esta tierra fértil y frondosa, húmeda y cálida, sirvió como cuna para uno de los más preciados bienes culinarios, el cacao.

No fue sino hasta 1753 que el naturalista sueco Carlos Linneo bautizó el mítico árbol como *Theobroma cacao*. Hasta ese entonces era llamado *Amigdalae pecuniae*, literalmente “almendra del dinero”. Curioso le pareció a los conquistadores que, para los aztecas, el dinero crecía en los árboles, pues gracias a sus propiedades era consumido por los más altos peldaños de la jerarquía indígena.

El fruto del cacaoero ya era parte de las tradiciones de las civilizaciones centroamericanas olmecas, toltecas y mayas. Estos últimos le otorgaron carácter divino en sus leyendas. *Ek Chua* se llamaba el dios que representaba el grano y el mito de la creación maya incluía un árbol de cacao; sus ruinas huelen a chocolate. Esto sirvió de inspiración a Linneo para darle nombre a la especie, ya que *Theobroma* significa “alimento de los

dioses”. Luego de su propagación, los aztecas le dieron valor de intercambio, justificándolo como un regalo traído por su dios, *Quetzalcóatl*.

Estudios genéticos demuestran que el cacao es oriundo de Suramérica, específicamente de la cuenca del Amazonas. El *Theobroma cacao* no suelta a sus hijos cuando estos alcanzan la madurez, al secarse, el fruto no cae al suelo y sus semillas permanecen en el árbol hasta morir.

La propagación de esta especie por el continente americano se dio con ayuda de deslaves y crecidas de corrientes de agua que arrastraron los árboles; así como la fauna, aves, ardillas y entre otros, el hombre. Arqueólogos han encontrado trazos de bebidas y alimentos con cacao en restos de asentamientos en Centroamérica que datan de entre 1.200 y 1.100 años antes de Cristo.

Aunque el cacaotero nace a las orillas del río Amazonas, su propagación permitió que se dieran cambios genéticos. Cuantificar la cantidad exacta de tipos de cacaos en el mundo no ha sido posible hasta la fecha, pero podemos agruparlos en cuatro variedades:

Forasteros: también llamado amazónico, es el grano más común, el más robusto y que da mayor cantidad de fruto, pero también es el grano menos aromático. Según Chloé Doutre-Roussel, autora de *Chocolate para Entendidos*, este: “es el árbol que los europeos introdujeron en los territorios colonizados cuando la demanda del chocolate aumentó en creces a

principios del siglo XX” (2007; p.63). Los cacaos forasteros representan 85% de la producción mundial.

Criollos: diferentes estudios coinciden en que los criollos se originaron al sur del Lago de Maracaibo. A diferencia del forastero, el criollo es la variedad menos productiva pero la más aromática. Sus granos son los más delicados en sabor pero la planta también es frágil y da menor cantidad de cacao. Luego del auge de la chocolatería que estimuló a los campesinos a podar las plantas criollas para sembrar otras más productivas, se perdió mucha de la información genética. Según Doutre-Roussel, esta variedad representa 1% del cacao mundial ya que “los Criollos modernos no son Criollo puros, sino un híbrido entre el Criollo y el Trinitario”. Las semillas de los cacaos criollos puros tienden a ser de color blanco mientras que las del forastero son de colores oscuros.

Trinitarios: son el resultado de las hibridaciones entre forasteros y criollos, con mayor o menor porcentaje de pureza. Pueden tener aromas de criollo con granos más robustos como los del forastero.

Nacional: también se consideran una mutación genética del cacao forastero, se dieron principalmente en Perú y Ecuador. Aunque sus semillas no son blancas, posee aromas y sabores delicados.

Sembrando tradición

En 1502, Cristóbal Colón, luego de su viaje a Guanaja donde conoció el haba, presentó el descubrimiento ante los reyes. El viejo mundo no mostró mucho interés en el hallazgo, pero en 1519 volvieron a probarlo guiados por el conquistador español Hernán Cortés, quien lo promocionó como un brebaje exótico de interés militar y para la salud.

Cortés lo llevó a España en forma de néctar, como lo hacían los aztecas, frío y con especias pero sin ningún tipo de endulzante. El menjurje amargo y grasiento no fue bien recibido por la aristocracia. De esta forma, el cacao entra a Europa como competencia del café y el té, y pierde la primera batalla.

Los conventos religiosos instaurados en el Virreinato de Nueva España, actual territorio de México, sirvieron de laboratorios para que los monjes experimentaran con este ingrediente ajeno a su cultura. La unión clave fue la alquimia de la bebida con una planta de origen asiática importada por los mismos españoles, la caña de azúcar. Posteriormente, lo complementaron con ingredientes aromáticos como canela, vainilla o almendras.

Los conventos jugaron un papel esencial en el consumo del cacao, sus propiedades energizantes convencieron al papa Pío V de incluir la bebida en la lista de alimentos que no rompían el ayuno antes de la comunión, como una opción menos embriagante que el vino.

La unión de culturas entre ambos continentes transformó el cacao americano en chocolate europeo, el cual fue adquiriendo popularidad hasta entrar en Francia en 1615. La corte lo recibió apasionadamente y Luis XV lo convirtió en una de sus bebidas preferidas. Llegó a ser un agasajo imprescindible para las clases más pudientes y el clero.

El auge en la demanda del cacao convirtió a la Provincia de Venezuela en uno de los mayores exportadores de las semillas en el siglo XVII, pero el reconocimiento no era solo por cantidad sino también por calidad. José Vicente Franceschi, productor de cacao e investigador, relata en su manuscrito no publicado *La importancia histórica del cacao criollo en el mundo* que aunque las primeras experiencias con el fruto fueron poco agradables, la opinión cambiaría con “el descubrimiento de abundantes cacaos criollos en Venezuela con sabores de nueces, de baja astringencia y amargor”. Durante la primera etapa colonial, el comercio legítimo iba destinado al Virreinato de España y la mayor parte del contrabando zarpaba hacia colonias holandesas.

Las primeras exportaciones reportadas partían de la Provincia de Mérida-Maracaibo, luego el Puerto de La Guaira tomó el protagonismo en la industria, pero fueron surgiendo otros puntos de producción como la ahora Península de Paria.

Tierra de Gracia fue el nombre que le dio Cristóbal Colón al extremo norte de la serranía del Litoral Oriental. La península de Paria presentaba las condiciones idílicas para el cultivo del cacao. Húmeda, cálida, frondosa y con variedades autóctonas dotadas de atractivas características como su poco amargor y sabores a nueces y especias.

La creciente industria llamó la atención de comerciantes entusiasmados con la rentabilidad del negocio, aunque la siembra y el cultivo del cacao no sea una labor fácil. Así, atraído por la “almendra del dinero”, llega a la Tierra de Gracia en 1828 uno de los primeros inmigrantes de la zona, José Vicente Franceschi Vicentelli.

De Córcega a Carúpano

El profesor Rafael Cartay, en su obra *Historia económica de Venezuela (1830-1900)*, hace referencia a un reportaje realizado por un diario francés en 1936, según el cual el censo realizado ese año reveló que Venezuela contaba entonces con 6 mil cursos, divididos en 124 familias. Una de esas era la de José Vicente Franceschi Vicentelli.

Según los registros de la época, los primeros inmigrantes de Córcega llegaron al oriente venezolano después de la Independencia. José Vicente Franceschi echó raíces en Carúpano, no como productor sino como intermediario para el comercio. En marzo de 1830 fundó su empresa exportadora V. Franceschi & Cía, S.A. Esto fue tan solo el primer escalón antes de comprar, junto con su socio Francisco Plaza, en 1840, el primer lote de tierras que bautizó Hacienda San José.

Aquel inmigrante sembró una empresa y con ella una filosofía de trabajo y estilo de vida que definiría a su descendencia hasta la actualidad. La sembró con la misma paciencia con que se pone una semilla de cacao en la tierra y se espera al menos cinco años para poder degustar sus frutos.

El cacao es caprichoso, requiere cuidado, tiempo, vocación y las condiciones necesarias para su buen crecimiento. No es una planta solitaria, crece en la sombra de grandes árboles y, mientras es joven, debe estar rodeada de especies de tamaño mediano, generalmente frutales. Necesita

luz y humedad, pero no en demasía. El ambiente equilibrado es lo que permite su sano crecimiento, a los tres años puede llegar a cuatro metros de altura pero para ese entonces todavía no es productiva.

La época de siembra no puede ser al azar, debe plantarse en la primera mitad de la temporada lluviosa para que las raíces se establezcan antes de la siguiente época de sequía.

El emprendimiento de Franceschi fue casi un acto de fe, pues hasta mediados del siglo XIX no logró recibir los frutos de su inversión, pero una vez que la planta está lista, entrega sin parar dos cosechas al año. Un cacaotero bien cuidado puede ofrecer alrededor de 50 vainas anuales, las cuales resguardan en su interior aproximadamente el mismo número de semillas.

¿Cómo saber cuando la maraca está lista para ser arrancada de su madre? Sabiendo, con instinto. No importa si se les pregunta a los productores en Ocumare de la Costa o en Carúpano, la respuesta siempre será “depende”. Como explica la chef María Fernanda di Giacobbe en sus charlas sobre la industria cacaotera nacional: “el proceso de producción en Venezuela no ha evolucionado ni un día desde mediados del siglo XIX”.

Eduardo Medina, responsable desde hace diez años de producción y empaquetado en San José, aclara que cada variedad de cacao tiene un tiempo diferente, no hay normas científicas que seguir para saber cuándo

debe arrancarse la vaina. De esta forma, los conocedores utilizan recursos no solo visuales sino auditivos, golpean suavemente la maraca esperando escuchar un sonido de “vacío”. También se puede hacer uso del tacto. “Quienes roban el cacao de noche tocan la fruta, si está caliente, está madura”, cuenta Medina.

Cuando los colores fueron los esperados y la vaina estuvo correctamente templada, José Vicente Franceschi pudo, luego de dos décadas de haber llegado a Paria, cortar el fruto de su cosecha, lo más cerca posible de la base de la fruta para ser cuidadoso con la planta.

A mediados del siglo XIX, el comercio del haba del cacao era una de las industrias más lucrativas, con los ingresos que recibían fueron expandiendo su visión. Lo que empezó como un pequeño lote de tierras llegó a tener cinco mil hectáreas productoras. En 1854, el socio principal de Franceschi, Francisco Plaza, falleció y sus títulos de propiedad pasaron a nombre del inmigrante de Córcega.

La familia Franceschi nunca vivió dentro de la hacienda, aprovecharon la proximidad con el pueblo de Carúpano para establecerse más cerca de la civilización. Aun así, José Vicente encargó construir una pequeña casa a modo de oficina para el administrador y en caso de que tuviesen que pernoctar –aunque estaba a pocos kilómetros de su hogar, en esa época el transporte en bestia tomaba unas horas.

Así, en 1857, estuvo lista la casa de estilo colonial, sencilla pero cómoda, ubicada a cien metros de los secaderos donde cuelga el letrero de entrada.

Cosechando vocación

Chloé Doutre-Roussel, autora del libro *Chocolate para entendidos* (2007) explica, como si fuese algo complicado de entender, que: “no se puede hacer buen chocolate con mal cacao, pero tener materia prima buena no garantiza un producto final excelente”. La escritora pasa la mayor parte del año viajando por plantaciones alrededor del mundo y aconsejando, sobre todo a los pequeños productores, sobre la importancia del cuidado del grano después de la cosecha.

La fermentación es uno de los pasos más importantes en el viaje, desde el árbol hasta la tableta. Ahí los frutos podrán desarrollar sus sabores y aromas o pudrirse y quedar inutilizables. En San José siempre han cuidado una buena fermentación, incluso con la compra de granos que no fueron cultivados dentro de la hacienda.

Luego de abrir la maraca y vaciar su interior, las semillas, cubiertas del blancuzco bagazo, son llevadas a galpones oscuros con grandes cajas de madera donde se dará la llamada “cura”. En la fermentación, los azúcares se transforman en ácidos y alcoholes, los microorganismos anaeróbicos son los encargados de impulsar las reacciones químicas y físicas.

Usualmente se cubren las cajas con hojas de plátano y cada día hay que pasar la mezcla de un contenedor a otro, usualmente con palas de madera, para asegurar el flujo de oxígeno. El ambiente dentro del galpón es

embriagante, oscuro y denso. Al poner la mano sobre una caja de fermentado se puede sentir el calor que desprenden las reacciones químicas. Los componentes del mucílago alcanzan temperaturas cercanas a los 50 grados, esto genera la muerte del embrión dentro de la semilla y la convierte en almendra.

El olor es penetrante y las moscas revolotean el cuarto de fermentación. El tiempo de este paso depende según la variedad, para un forastero se necesita mínimo una semana mientras que un cacao extra fino desarrolla sus propiedades en dos o tres días.

Los expertos en el tema coinciden en que el cuidado de este proceso es un factor determinante en la calidad de la materia prima. En el *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, publicado en 1796, por el autor Lavedan, A, se relata: "...el cacao de Caracas lo entierran en lugares por ocho días... y esta preparación hace que no sea tan amargo".

José Vicente Franceschi, tataranieta del fundador de San José, sostiene la teoría de que en Chuao agregaban polvo de arcilla luego de la fermentación para que endureciera con el secado y formase una capa protectora del haba. De esta forma se mantenía durante el viaje en barco a Europa y llegaba en mejores condiciones que cargamentos de otros destinos.

Después de pasar días encerrado en la oscuridad, el grano está listo para

ser extendido al sol. Los secaderos de cacao han sido la imagen más icónica del proceso. Muchas de las haciendas coloniales conservan los grandes patios donde arrojaban las almendras a tomar sol. Hasta el día de hoy, en Chuao, lo hacen de la misma forma que hace doscientos años, frente a la iglesia.

Para garantizar la permanencia de los aromas, el cacao se extiende de manera uniforme y es rotado periódicamente para asegurar que se airee y no nazca moho. Hay que dejar que el sol acaricie cada grano pero no se puede permitir que alcance temperaturas demasiado altas, también hay que protegerlos de la lluvia y el rocío. Por eso, el secado también es un proceso empírico, depende del tipo de grano, su humedad y las condiciones climáticas. Si se apresuraba y quedaba agua dentro de la semilla, es probable que esta llegase al viejo continente con sabor mohoso. Con las técnicas de la época, este sabor resaltaría en la boca de los que probaran el chocolate.

En Europa, el chocolate era un producto de lujo, necesitaban el cacao más delicado y dulce posible ya que el proceso era artesanal y todavía no perfeccionaban las técnicas para el procesamiento de la fruta. Luego de la segunda mitad del siglo XIX, la demanda de la aristocracia siguió aumentando e inventores de varios países de Europa hacían esfuerzos para mejorar el sabor y la textura. José Vicente Franceschi, tataranieta del fundador de San José, alega que para 1968, en Venezuela se producían 24

mil toneladas de cacao.

En 1816, luego de haber viajado a Torino para estudiar el chocolate, el suizo François-Louis Cailler regresa a la ciudad de Corsier para presentar su innovación. Había desarrollado una técnica para hacer chocolate más uniforme, liso y delicado, que se podía mantener en forma de barras, en vez de líquido como se consumía hasta el momento. El invento fue un éxito en toda Europa, representó el inicio de la chocolatería suiza. Las clases más pudientes incorporaron el chocolate en barra a sus dietas, pero los costos de producción eran tan elevados que solo ellos se podían permitir tales lujos.

Los avances tecnológicos hicieron sus contribuciones a la chocolatería, la máquina de vapor permitió que las maquinas de molinillos trabajasen con mayor eficacia, pero aún modernizando el proceso, este seguía siendo un producto demasiado costoso para muchos, ya que la materia prima implicaba el peso económico más importante. François-Louis Cailler había logrado la consistencia de barra al incorporar leche en polvo en vez de líquida a la mezcla, pero esta era considerada muy cara.

1875 fue, según muchos, el año que cambió el chocolate. El suizo Daniel Peter buscaba una forma para abaratar costos, tanto energéticos como de insumos. Por siete años persiguió la manera de retirar completamente el agua de la fórmula, la cual no permitía la consistencia deseada y dañaba el chocolate con mayor rapidez. Fue con la ayuda de un vecino que trabajaba

en la industria alimenticia desarrollando formulas de atoles para bebés que logró resolver el problema; su nombre: Henri Nestlé.

Nestlé tuvo la idea de agregar leche condensada al polvo y la manteca de cacao, obteniendo como resultado la primera barra de chocolate de leche.

En una entrevista para un programa de radio italiano, José Vicente Franceschi, al ser cuestionado sobre su opinión acerca del chocolate suizo, respondió: “creo que los suizos saben más de leche que de chocolate”. Para algunos amantes del chocolate Premium, el de leche encaja mejor en la categoría de golosina, pero a través de su invento, Henri Nestlé y Daniel Peter lograron masificar este producto antes considerado solo para la élite.

El mundo le dio la bienvenida con furor al nuevo producto y la demanda de cacao se disparó. Las plantaciones se multiplicaron, productores buscaban los granos más grandes y productivos para llevar a Asia y África. El proceso de industrialización cedió más importancia a la cantidad que a la calidad, ya que utilizando la nueva técnica los sabores característicos del cacao se difuminaban con los otros ingredientes, tanto la astringencia y los amargores como los tonos afrutados y los aromas.

En la nueva tendencia de mercado, los más codiciados eran los cacaoteros que produjesen mayor número de mazorcas y con semillas más grandes. Los cacaos forasteros o amazónicos cumplían bien esta función. La falta de aroma y sutileza importa poco ya que durante el tostado y luego el proceso

de separación que genera la manteca de cacao y el polvo, también llamado torta de cacao, las altas temperaturas homogenizan los sabores.

Si bien el chocolate de leche necesita menos cantidad de cacao que un chocolate fino, el aumento de la demanda incentivó una gran inversión en el rubro y la producción mundial aumentó rápidamente. En San José optaron por un tipo de cacao llamado Río Caribe, híbrido entre un amazónico o forastero y un delicado extra fino. De alta productividad pero con “un sabor que recuerda el olor del bosque húmedo, tan ácido que casi se puede sentir la fruta del cacao”, como redacta la periodista Daniella Mendoza en el artículo *Del cacao de origen al chocolate venezolano* para la revista GPCaracas.

Una vez que el cacaotero comienza a producir, y con algo de cuidado y mantenimiento, dos veces al año regala sin parar sus frutos. Con la hacienda en desarrollo y la mayor parte de su mercado en Europa, el hijo de Vicente, José Vicente Franceschi Paván, decidió mudarse a Francia, donde podía seguir en contacto con los negocios familiares.

Un siglo de obstáculos

La *Belle Époque* no duró para siempre, al finalizar la primera década del siglo XX se detuvo el aumento en los precios del cacao, lo cual empeoró en 1914 tras el estallido de la Primera Guerra Mundial. Ya que el transporte en barco desde América hasta el viejo continente podía tomar meses, podía ocurrir que pedidos enviados no eran comprados al llegar al puerto a causa de la guerra.

En 1919 se precipitó aún más la baja de precios con la crisis económica que afectó a los países en recuperación de la guerra. La devaluación de las monedas y los costos para la reconstrucción de las naciones que además representaban el mayor mercado para el consumo cacaotero devastó a los productores en América. Esto, según los estudios de José Vicente Franceschi: “obligó al cierre técnico por insolvencia de muchas casas exportadoras venezolanas tradicionales”. El tataranieta del primer Franceschi en Venezuela lo denomina el “*crack* de los productos agrícolas tropicales de 1921”, donde se llegó al mínimo de producción de cacao en el país.

Luego llegó la Gran Depresión en 1929, la peor crisis económica del siglo XX, que afectó a países en todo el mundo. El chocolate, aun después de su masificación, no entraba en las necesidades básicas de los ciudadanos y el consumo de cacao a nivel mundial decayó drásticamente. La crisis económica desembocó en la Segunda Guerra Mundial. En Estados Unidos

incorporaron barras de chocolate dentro de las raciones de guerra de los soldados, pero estas no contenían alto porcentaje de cacao y estaban diseñadas para ser transportadas con facilidad. Su función era aquella que Cortés había vendido en la corte, más como producto alimenticio que como golosina placentera.

Huyendo de la mala situación europea, los Franceschi decidieron volver a Carúpano, donde nació Juan Bautista Franceschi González. El bisnieto del fundador de San José dedicó su vida al negocio familiar, fue en Paria donde pasó sus años y tuvo a sus siete hijos, tres de ellos seguirían los pasos paternos apasionados por el *Theobroma*.

En 1929, en Venezuela, aún dentro del contexto financiero mundial, nació una de las empresas comercializadoras de cacao y de productos derivados más importantes del país, El Rey. Sus fundadores, José Rafael Zozaya y Carmelo Tuozzo establecieron la segunda empresa de chocolates en Venezuela pero la primera compañía del mundo que sembraba su propia materia prima y la procesaba sin necesidad de intermediarios.

No será sino hasta 1973 que los actuales dueños, los Redmond, se asociarían a la firma. Quien está en la cabeza de esta organización desde esa época, Jorge Redmond, explica que en el siglo XX hubo tres factores que golpearon severamente la industria: “las guerras mundiales, las acciones económicas del Estado venezolano y el petróleo”.

El “oro negro” causó, según productores agrícolas, “el abandono del campo a la ciudad”. Aunque fue en 1875 que un movimiento telúrico hizo brotar el hidrocarburo del piso de la hacienda “La Alquitrana”, perteneciente a Manuel Antonio Pulido, no fue sino hasta la segunda década del siglo próximo que el gobierno de José Vicente Gómez incrementó la sed de explotación del bien.

La década de los treinta fue crítica para la agricultura nacional, agregado a la quiebra de los países europeos que compraban las exportaciones, la valorización del bolívar en 1933 hizo más costosa la venta en el exterior. El dólar a Bs.3 encareció la comercialización de los productos no petroleros fuera del país.

El paso definitivo a país petrolero generó lo que el escritor, Miguel Otero Silva, denominó el período de las “casas muertas” (1955). El éxodo de los campos a la ciudad rompió las herencias de profesión agricultora y paró la inversión en un sector menos lucrativo para el Producto Interno Bruto.

La producción del cacao se vio particularmente afectada en esta década, sobre todo en el occidente venezolano. “Parecían las siete plagas”, agregan con gracia los hermanos Franceschi: José Vivente, Juan de Dios y Alberto. José Vicente explica: “la crisis se agravó con el fenómeno telúrico del ciclón ‘Pedernales’, el cual destruyó más de la mitad de las plantaciones de la zona”, seguido por una de las peores epidemias para el cacao nacional, la llamada “Escoba de bruja”.

El hongo *Monoliophthera perniciososa* causa la enfermedad denominada Escoba de bruja. Su nombre viene de la apariencia a escoba vieja que tienen las ramas del cacaotero luego de secarse a causa de la epidemia. Todos los países productores del grano en Latinoamérica han sido afectados por esta plaga y en la actualidad todavía acaba con cultivos descuidados.

En 1945, por iniciativas de políticas agrícolas estatales, empieza en Venezuela la sistematización del estudio, clasificación e identificación científica de los tipos de cacao nacionales. La “colección del 45” fue una selección que se hizo para conservar y reproducir los mejores tipos de granos de la costa del estado Aragua, sin embargo, se limitó solo a los cultivos del área y fue excluyente con la mayoría de las especies del país.

En su manuscrito no publicado, *Venezuela, cuna del fruto alegre*, José Vicente Franceschi relata: “la producción de cacao en la segunda mitad del siglo XX está signada por el estancamiento, un promedio de 15 mil toneladas al año”.

El 1960, la Ley de Reforma Agraria lanzada por el presidente Rómulo Betancourt –la tercera ejecutada hasta la fecha– logró una pequeña recuperación en el sector cacaotero, pero para la época grandes y medianas plantaciones habían sido abandonadas. Dejadas al descuido, taladas para sembrar productos más rentables o para aprovechar la venta de las maderas, las haciendas cacaoteras estaban en extinción. Un país con un potencial de

650 mil hectáreas para ser desarrolladas como sembradíos de cacao pasó tener 60 mil cacaotales.

San José no salió inmune de las depresiones económicas y el efecto del petróleo. Varias hectáreas fueron taladas para aprovechar su madera, tanto de los cacaoteros como de los grandes árboles que dan sombra a estos. Los Franceschi fueron víctimas de la diáspora familiar cuando los hijos de Juan Bautista se mudaron a la capital y al extranjero para buscar mejores oportunidades. Tres de ellos, en cambio, no pudieron negar su tradición familiar: Juan de Dios, Alberto y José Vicente.

Las notas amargas

En 1973, luego de haber culminado sus estudios en el Instituto de Estudios Superiores de Administración, Juan de Dios Franceschi volvió a Carúpano a ayudar con San José mientras sus hermanos, Alberto y José Vicente, se fueron a atender otro de los negocios familiares, una distribuidora de automóviles General Motors. Juan de Dios tomó las riendas del área de comercialización y en dos años las ventas pasaron de 3 mil a 5 mil toneladas.

En esa época, las transacciones no eran tan rápidas como en la actualidad. Básicamente negociaban por teléfono y la coordinación de horarios con Europa era engorrosa. Recuerdan con emoción cuando en el pueblo instalaron un telefax. El correo tampoco era la opción más segura, a veces resultaba mejor viajar hasta Nueva York para hacer depósitos bancarios. Pero el negocio prosperaba, con esfuerzo lograban aumentar las cifras y exportar poco a poco, grano a grano, cada vez más cacao.

La mañana del 13 de mayo de 1975 había empezado como cualquier otra. Luego de levantarse y acompañado de un café, Juan Bautista Franceschi leyó la prensa del día en la que anunciaban el decreto N° 910. Nadie los llamó antes, no hubo reunión previa, apenas rumores comunes de las acciones económicas del primer gobierno de Carlos Andrés Pérez.

La Gaceta Oficial de la República N° 1.746 dictaba la separación del Fondo Nacional del Cacao y el del Café. En los 17 artículos del decreto se establecían como funciones del nuevo fondo el establecimiento de sistemas de protección al precio nacional e internacional, así como la potestad de crear, fusionar, enajenar o liquidar empresas.

El patrimonio del fondo estaría constituido, entre otros, por “los beneficios netos que se obtengan como producto de las operaciones que se realicen con la utilización de los recursos de este, así como aquellos que se deriven de la enajenación de los bienes que constituyen su patrimonio” (1975, artículo 3). En palabras de los productores y exportadores: “un monopolio del Estado”.

Fue sentado en la mesa, como cualquier mañana, como si fuese cualquier noticia, que quien había dedicado su vida a la producción del grano se enteró de que ahora esa industria sería manejada en su totalidad por el Estado. Volteó el periódico y les dijo a sus hijos: “vean esto a ver si es que yo no entiendo”.

En ese momento, los tres principales exportadores de la zona, Franceschi, Becoblohm y Prospero formaron una asociación para demandar una audiencia con el Presidente de la República. Expusieron sus objeciones al fondo, asuntos de calidad, compromisos con clientes en el exterior y competencias de mercado. Reclamaron lo súbito del decreto y que la

decisión no fue consultada con miembros importantes del sector, aunque no pensaban que la idea era mala, en la práctica podía perjudicar la industria.

Sugirieron seguir los pasos de Trinidad u otras regiones donde se había logrado una unión entre el Gobierno y los privados, una empresa mixta donde las compañías manejasen la comercialización bajo la supervisión del Estado, pero Carlos Andrés Pérez no los escuchó.

El Fondo Nacional del Café, resultante de la separación del Fondo Nacional del Café y el Cacao, tardó más que el del cacao en implementar acciones. San José logró tercerizar en este sector trabajando con granos de café cosechados en baja altura, con aromas fuertes que gustaba mucho en países como Noruega. Juan de Dios había regresado de la capital a Paria con la idea de estar allá de paso ya que en Caracas lo esperaban ofertas de trabajo, pero “con ese desastre no podía dejar solo a papá”. Antes de las iniciativas del Gobierno estaban vendiendo alrededor de cuatro millones de dólares al año y decidieron invertirlo en una pequeña ferretería que habían abierto. Así, en 1978, Franceschi C.A pasa a un segundo plano y constituyen otra empresa: Mercantil Franceschi. Esto implicó un descuido de las tierras productoras de cacao.

Mientras tanto, los cacaoteros de San José se sintieron olvidados por sus productores, no había incentivos para invertir en una semilla monopolizada, la calidad del cacao no iba a afectar su precio de venta así que volvió a su

estado salvaje, sin poda, sin fertilización ni fumigación. Seguían produciendo, pues eso hacen los árboles, ellos no se paran por decretos de ningún ministerio, pero sin una mano que los cuide, comienzan a deteriorarse.

Los Franceschi llevan el empresario en la sangre, la experiencia revela que está ligado con el apellido. Mercantil Franceschi generaba capital, lo suficiente como para subsidiar las otras compañías y cuidar al mínimo la hacienda. Comenta Juan de Dios lo siguiente: “íbamos muy bien, hasta que llegó el viernes negro”. Pero eso no los mató, los ingresos subían y bajaban, hasta entraron en el sector de la construcción, aunque este generó pérdidas.

El concesionario de automóviles ubicado a las afueras de Carúpano tampoco podía durar mucho más, la casa madre empezó a exigir que sus representantes tuviesen taller mecánico y la cantidad de carros que vendían no daba para tantos gastos, así que tuvieron que cerrar. Llegaron a una encrucijada financiera, el momento de hacerse la pregunta que nadie quería formular en voz alta: “¿será momento de vender la hacienda?”.

Coyunturas cacaoteras

En vez de podar los cacaoteros dos veces al año como es debido, lo hacían cada dos años. Las matas estaban envejeciendo prematuramente, se estaban enfermando. San José producía pérdidas al final de la década de los ochenta y tantas deficiencias ya no se podían cubrir con los excedentes de los otros negocios. Fueron recortando terreno poco a poco, vendiendo unas parcelas, pero el núcleo, aquel que tenía el letrero de “fundada en 1840”, con los secaderos y la casa colonial, no. “Teníamos que venderla o regalarla o tumbarla para comenzar otro cultivo”, cuenta Juan de Dios y agrega: “ya no podíamos seguir”. Los créditos tampoco eran una opción, para los bancos era más rentable invertir en cultivos de alta rotación como el maíz o el arroz.

Cuando estaban a punto de tirar la toalla, Juan Bautista Franceschi reunió a sus hijos para decirles: “quiero ver cómo hacen, pero me gustaría que rescataran la hacienda, es de la familia, la primera propiedad”. Y Juan de Dios, Alberto y José Vicente obedecieron. Ese pedazo de tierra los ataba, era la misma que más de cien años antes había comprado su antecesor. Esa herencia territorial no se podía separar de su herencia familiar y cultural. Decidieron entonces pedir ayuda a otro carupanero, Humberto Reyes.

El director del Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias (Fonaiap) abrió sus puertas con amabilidad, su papá fue amigo de Juan Bautista. Por

motivos diferentes, Alberto y Juan de Dios tenían pautado un viaje a Francia y Humberto Reyes les dio el contacto de una firma llamada Soca-deux.

Cuando llegaron a París, los hermanos fueron “por no dejar” a las oficinas de la consultora, sin saber cómo una empresa financiada por el Gobierno francés para realizar investigaciones de mercado podía contribuir a hacer un plan de rescate de la hacienda. Llegaron a Soca-deux referidos por Reyes y, luego de decir las palabras “cacao y Venezuela”, fueron recibidos con atención.

Pasaron el día escuchando a un francés con acento chileno explicar las proyecciones de las tendencias de consumo de chocolate. Los estudios de Soca-deux preveían el crecimiento económico de los países industrializados, el cual abría oportunidades de nichos de mercado en diferentes áreas, entre ellas, la chocolatería Premium.

Los estudios arrojaban que para la década del 2000 podía haber una demanda de 5 mil toneladas de cacao extra fino, criollo. Como el cacao no es de rápida producción, quienes visualizaron las oportunidades se apuraron a hacer contactos.

Se expandió el vocabulario conocido, les hicieron el símil con la industria vinícola. Alberto y Juan de Dios tuvieron que entender términos como “cepas, cacao de origen y granos extra finos”. Ya la casa chocolatera de lujo Valrhona había dado el primer paso, junto con Palmaven invirtieron en una

hacienda productora de la variedad de cacao Porcelana en Venezuela. El cacao Porcelana es autóctono de la zona del sur del Lago de Maracaibo, un grano criollo de sabores delicados muy apreciado en la chocolatería gourmet internacional.

Un siglo antes, en el proceso de industrialización del cacao, la búsqueda por la estandarización y el abaratamiento del chocolate dejó rezagadas a muchas de las variedades de semilla blanca, menos productivas pero con sabores y aromas más delicados. En Trinidad –que en ese momento formaba parte del territorio venezolano– empezaron las hibridaciones que se fueron extendiendo por la nación. Cada región productora cruzó forasteros con criollos creando en cada zona mezclas con características diferentes. Cuando se habla de cacaos criollos, no necesariamente quiere decir autóctono u oriundos de ese lugar sino la denominación dada a los más finos y sutiles.

De este forma el grano se divide en tres categorías genéticas: los criollos, delicados y elegantes, representan 1% de la producción mundial; los forasteros, fuertes y poco aromáticos, abastecen 85% de la demanda; y los trinitarios, que nacieron de la unión de los anteriores, ocupan el restante 14% de las plantaciones de cacao en el mundo.

Los estudios genéticos no paran pues las hibridaciones son casi infinitas, por ende, cada tipo tiene sus características puntuales, tanto en sabor y aroma

como en color y forma. Para el 2012, en Venezuela, se han catalogado más de veinte variedades de cacaoteros criollos, sin contar los que quedaron extintos, y todavía faltan por descubrir.

Los cultivos de cacao criollos puros habían desaparecido décadas antes, los consideraban débiles y poco productivos, no eran rentables para los productores, quienes decidieron dedicar su tiempo a semillas de mayor tamaño como el Río Caribe –el cual llenaba los terrenos de San José—. Algunos centros de investigación conservaban estas variedades, así como los bancos de genoplasma universitarios donde los guardaban como piezas de museos.

Las plantaciones a gran escala de semillas extra finas habían pasado a ser leyendas en el mundo de la chocolatería. Descubrimientos recientes alegan que el origen de los granos blancos se dio en los valles y estribaciones montañosas de la cuenca sur del Lago de Maracaibo y la cordillera de Perijá. Sus frutos se reconocen a simple vista, son largos y acanalados.

Alberto y Juan de Dios volvieron a Venezuela con un nuevo entusiasmo, ya sabían que Valrhona estaba sembrando algunas hectáreas de Porcelana y los de Soca-Deux predecían un precio fijo entre seis mil y diez mil dólares la tonelada. Cuando fueron a agradecer el contacto hecho a Humberto Reyes y a contarle la idea de sembrar extra finos, este trató de disuadirlos.

Los criollos eran considerados un mito muy lindo aunque un fracaso en la práctica, tan solo rescatar San José con las plantaciones de Río Caribe les parecía un reto demasiado grande. Igual Reyes les comentó: “hay un loquito que me dice que en Colombia están sacando dos mil toneladas de cacao pero yo no creo en eso”. Y nadie en la zona lo creyó hasta que empezaron a recibir correspondencia con fotos y evidencias.

Era el año 1991 cuando Alberto Franceschi, hijo de Juan Bautista, fue al municipio de Palestina en el departamento de Caldas, Colombia, acompañado por Humberto Reyes, un amigo constructor con quien habían trabajado, Vicente González y el caporal de San José. Llegaron a certificar que lo dicho por el “loquito” era cierto.

La Granja Luker fue fundada en 1962, ubicada en una zona de alto desarrollo en la región cafetera colombiana, cerca de Manizales. Se inició como un centro de demostración empresarial sobre cultivo de cacao, para atraer y capacitar inversionistas que contribuyeran a aumentar la producción cacaotera. En cinco años pasó a producir de 35 mil a 60 mil toneladas. En la región montañosa se bebe chocolate caliente para luchar contra el frío y la demanda de este era más alta que la producción, así que a partir de 1964 iniciaron una campaña de fomento del cultivo colombiano.

Todo empezó en Caldas, en la Granja Luker, donde instituciones como la Caja Agraria, el Instituto Colombiano Agropecuario, la Federación Nacional

de Cacaoteros, la secretarías de Agricultura departamentales y municipales, el fondo de inversiones privadas y el del Banco de la República, lograron desarrollar investigaciones sobre aspectos como enfermedades que limitan la producción del cacao en Colombia, distancias de siembra, mejoramiento de híbridos, variedades y clones. Al principio, el proceso fue empírico, encontraron una hacienda plagada de enfermedades como la Escoba de bruja y decidieron darle una “poda severa”, como cuenta Alberto Franceschi. Seis meses después, las plantas estaban sanas y a los ocho meses ya daban frutos otra vez.

Comenzaron los experimentos, clonaban árboles de alta productividad con injertos. Luego del éxito con los resultados decidieron dar cursos de técnicas agronómicas a productores como condición para recibir créditos del gobierno. La Federación Nacional del Cacao en Colombia fue un esfuerzo de la colaboración del sector público con el privado que logró en cinco años cosas que en casi quince años del Fondo Nacional del Cacao en Venezuela no se creían posibles.

De vuelta a Carúpano, Alberto compartió la experiencia vivida con sus hermanos, la propuesta que tenían en mente implicaba años de trabajo y una inversión importante. No era tarea fácil, sin saber por dónde comenzar, los Franceschi se aventuraron a emprender la búsqueda de los cacaos perdidos.

En la búsqueda de los cacaos perdidos

El primer paso para el rescate de San José era ubicar tantas variedades de criollos como pudiesen, el problema era cómo. Humberto Reyes, director del Fonaiap, fue una pieza clave, fueron trazando en el mapa lugares donde pudiesen haber quedado plantaciones. Los centros de investigación e institutos del gobierno no estaban dispuestos a cooperar. Cuentan los hermanos Franceschi que: “a veces uno tenía que ponerse a hablar para distraer a la gente mientras otro se escabullía para robar muestras. Rompíamos las varetas y las metíamos en nuestros bolsillos”. Desde Mérida hasta Paria buscaron variedades genéticas, sobre todo en la costa donde en estados como Aragua abundan variedades y centros de investigación.

Para injertar las muestras quisieron importar las nuevas técnicas colombianas, aprovecharon que la federación “ya había bajado el ritmo” para traer al ingeniero Mario Gómez desde Colombia, quien había trabajado en la Granja Luker. Por tres meses, Gómez les enseñó lo que sabía sobre el tema pero, al finalizar el período, los Franceschi no tenían capital para cubrir los honorarios del especialista, así que pidieron ayuda a Proyecto Paria, donde Alberto era director en la época.

En 1989, en el municipio Arismendi del estado Sucre, se había creado una fundación privada sin fines de lucro, Proyecto Paria, cuyo objetivo era

contribuir al desarrollo sustentable de la región de la península a través de acciones dirigidas a mejorar la calidad de vida de sus pobladores.

Ambos convencieron al presidente de Proyecto Paria, Edgardo García, de reorientar los objetivos, enfocados básicamente en turismo, para estimular el sector cacaotero –tan importante en la región–. Gómez quedó agradecido por la oportunidad de quedarse en Venezuela y siguió ayudando en San José, su sueldo salía de Proyecto Paria y del presupuesto de la hacienda contribuían con viáticos para sus colaboraciones.

Sin fondos pero con entusiasmo continuaron la pesquisa de los granos blancos. Seguían el rastro de rumores, “me dijeron que en tal pueblo”, “supuestamente por aquel río”, para llevar las muestras a San José, clonaras y esperar un par de años hasta ver los resultados. Algunos descubrimientos los hicieron justo a tiempo.

Humberto Reyes les pasó el dato: “yo creo que hay un criollo en la zona de Puerto Cabello que fue muy famoso en Italia en los libros que se tienen de las exportaciones de cacao”. En el Valle de Canoabo, estado Carabobo, lograron rescatar la variedad que llevaría ese nombre. El Canoabo, con un balance perfecto, de sabores dulces con toques de miel y alta cremosidad, se mantenía en los terrenos de una hacienda que fue vendida poco después de que los Franceschi pudieran replicar las plantas. Cuando probaron el producto quedaron encantados con las características de aquel fruto de color

marrón claro y volvieron a Carabobo para encontrar que la finca había sido podada por completo para sembrar otra plantación. Le habían pedido al nuevo dueño mantener aunque fuese un par de cacaoteros, pero este no hizo caso.

El Fondo Nacional del Cacao, casi extinto durante el segundo gobierno de Carlos Andrés Pérez, puso sus trabas para el acceso a las variedades. El porcelana, codiciado por sus aromas a panela, fruta madura, nuez, especias y –por supuesto– a chocolate, no lo consiguieron en la Sierra de Perijá, sino a través de un agricultor curioso que tenía media docena plantada en Sucre.

De Ocumare de la Costa lograron reproducir el fruto que lleva el mismo nombre. El Ocumare 61 deleita con su gusto a especias, almendras y mermelada de cereza, pero su mayor atributo, como lo describen los expertos, es que en la persistencia de boca “pareciera fundirse para siempre”.

La clave, como comenta la chef fundadora de la bombonería Kakao, María Fernanda Di Giacobbe, es entender que los criollos no se pueden criar de igual forma a cualquier otro tipo. “Son como niños especiales, es un error pensar que son poco productivos. Solo hay que darles el cuidado adecuado y pueden ser maravillosos”. Después de haber dado el primer paso recolectando muestras por el país, ¿cuál era el plan para estas semillas?

Todo germinó de un concepto, más ambicioso que solo comercializar cacao. Este concepto, para la época novedoso, no entraría “en boga” hasta finales de la primera década del nuevo milenio: del grano a la tableta.

La idea de ofrecer un producto elaborado a base de cacao donde se controla la calidad durante todo el proceso de elaboración conquistó el mercado del chocolate Premium. Como explica al ser entrevistado el presidente de Chocolates El Rey, Jorge Redmond: “da la sensación de *boutique*, de una barra fina y exclusiva”. Y esas premisas entraron en la conceptualización del rescate de San José. Al bajar la influencia del Fondo Nacional del Cacao retomaron labores como intermediarios en la comercialización de los sacos para la exportación. Como puente entre los pequeños productores reciben las semillas con la baba para asegurar un buen secado y fermentación; pero más importante todavía, entrarían en la industria secundaria de la elaboración de chocolate.

El plan estaba listo: rescatar criollos para elaborar tabletas de chocolate extra finas. Tenían la hacienda, también las variedades, incluso apoyo de expertos en el tema, solo faltaba capital.

Buscar financiamiento se convirtió en la prioridad. Inútilmente tocaron las puertas de bancos e instituciones que ofrecieran créditos. Al ser entrevistado sobre las características de una empresa productora de cacao, Juan de Dios Franceschi explica: “el cacao tienes cuatro años muertos, dos años nada

más pagando intereses y al sexto es que comienzas a pagar capital, son mínimo doce años para tener ganancias reales”.

La solución más práctica les pareció asociarse con una planta de chocolate que invirtiera y ellos pagarle con cacao, era lo más viable. Fueron a compañías como Nestlé, tocaron puertas también en empresas españolas, norteamericanas y japonesas, pero estas no mostraron interés en el proyecto. Intentaron con Valrhona, sabiendo que estaban interesados en procesar porcelana pero ellos tampoco hicieron caso.

En 1994 llegó a Venezuela un aventurero Italiano, Gianlucca Franzoni. Luego de culminar sus estudios en Administración de Empresas en la Universidad Bolonia, Franzoni se mudó a Puerto La Cruz para vender plantas procesadoras de agua servida. El joven, nacido en 1966, fracasó con su plan de negocios, ni alcaldías ni gobernaciones parecían interesadas en su producto así que terminó trabajando en la discoteca de un conocido. Para no dar su viaje por perdido comenzó a buscar algo que pudiese llevar de vuelta a Italia para comercializarlo.

“Gianlucca iba matando tigres, después de la discoteca trabajó en un restaurante y entre una cosa y otra escuchó sobre el cacao en Venezuela”, cuenta Juan Vicente Franceschi.

Así, el emprendedor se fue hasta Barlovento para hacer el contacto con El Rey, tomaba nota de todo y se dedicó a aprender sobre la industria. En sus

averiguaciones llegó hasta el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias (Fonaiap) donde Humberto Reyes le comentó que los Franceschi estaban rescatando los granos extra finos.

Gianluca consiguió que un amigo le prestara dinero para mudarse a San Antonio del Golfo y los viernes en la tarde se iba a Carúpano para entender lo que hacían en San José. “Todos los viernes me esperaba a que yo saliera y nos sentábamos a hablar”, recuerda Juan de Dios. “Le vendimos nuestro concepto, el cacao criollo como cacao de origen, del grano a la tableta”, revela.

El italiano entendió las premisas, probó todos los granos y entendió los diferentes sabores, comprendió que cada cacao tiene sus características y que una materia prima tan delicada debía ser respetada. El ingeniero Mario Gómez insistía en mezclar las variedades, se enfocaba en la parte agronómica más que en la gastronómica.

Gianluca siempre fue un *gourmand*, era de buen paladar y disfrutaba la buena comida. Usó su amor por el vino para asimilar las diferentes características de cada variedad. Cuando regresó a Italia, tres años después de su llegada al Caribe, fue a donde el maestro chocolatero Salvatore Minniti para pedirle que lo dejara experimentar con sus maquinas, así los Franceschi le mandaban pequeñas cantidades de cacao con las que Gianluca podía jugar.

Lo tostaba a diferentes temperaturas variando los tiempos, aprendió que el criollo no debe pasar de 120 grados para no matar sus sabores. Buscaba mantener las notas originales del fruto y hacer el mejor chocolate posible sin agregar leche o demasiada manteca.

Poco después, en 1998, Alberto y Juan de Dios decidieron visitar a su amigo italiano. “Recorrimos como dos mil kilómetros en dos días”, comentan con gracia. Había tiendas gourmet en esa zona donde vendían vinos finos, tabaco cubano y dulces de primera. Entonces, Gianluca se ponía a dar charlas sobre su chocolate y hacía catas. Enseñaba a degustar y mostraba una foto donde salía en San José sin camisa” –su atractivo físico no pasaba desapercibido.

En 1995, Gianluca Franzoni se convirtió en la primera persona en dar catas de chocolates hechos con un solo tipo de cacao de origen. En 1997, con la ayuda de su cuñado, el empresario Claudio Cepollina, fundó la empresa productora de chocolate extra fino Domori S.r.l. ubicada en la ciudad de Torino.

La premisa de la compañía es: “difundir la idea del cacao como forma de cultura, y trabajar duro para luchar contra la destrucción de variedades superiores de cacao y su hábitat natural: la selva tropical”. A través de sus productos, Gianluca logró desarrollar un método y un lenguaje para la degustación de chocolate de acuerdo a estándares de excelencia como el

aroma, la redondez, la limpieza, y la persistencia; con el fin de orientar el disfrute sensorial de la barra de chocolate.

En 1997 se realizó la primera cata de chocolates venezolanos realizada por la empresa El Rey, los Franceschi quedaron fascinados con esta modalidad y recordaron la idea que habían postergado de fabricar ellos mismos sus barras. En 1998, Domori desarrolla la primera barra de chocolate hecha 100% a base de cacao. Las tabletas Domori han alcanzado múltiples reconocimientos en el mundo de la chocolatería como el Premio al Mejor Chocolate de un solo origen del Año 2012 según GourmetSearcher y Premio a la mejor barra de chocolate con leche en la Competencia Nacional Italiana (Italian National Competition) del mismo año.

San José consiguió inversionista, de esta forma, Domori financiaría la expansión de las plantaciones y la mejora de la hacienda a cambio de granos criollos. En 2004 conforman la asociación Franceschi-Domori con un contrato por 25 años. Bajo este acuerdo, Franceschi tendría participación en el proceso de los chocolates, pero, en 2006, los términos cambiaron.

El Grupo Illy, principalmente conocido por su café y té compró la chocolatera italiana. Los Franceschi ya no tenían voz ni voto pero se mantuvo el compromiso de compra de los cacaos criollos.

Con capital financiero y con variedades rescatadas, el próximo paso a seguir para cumplir las metas puestas, más de una década antes, era aprender a hacer chocolate.

Los emprendimientos de una nueva generación

Alberto y Juan de Dios lograron heredar a sus hijos la tradición cacaotera, una visión fresca para los nuevos planes de negocio. En el siglo XXI tomaron la batuta, Alberto José, Carlos y Claudia.

Alberto José, el mayor de los hijos de Alberto, maneja desde su hogar en Miami la comercialización de los cacaos. Carlos, su hermano menor, tomó el cargo de CEO y desde Carúpano trabaja con un plan de sustentabilidad económica, social y ambiental. Claudia, hija de Juan de Dios, se enfocó más en el área de mercadeo y desde Caracas supervisa la fábrica de chocolates.

Claudia Franceschi, egresada de la Escuela de Educación de la Universidad Católica Andrés Bello, decidió en 2007 hacer junto a su prima Mariela un curso de bombonería con el holandés Sanders.

Sander Koenen había llegado años antes a Venezuela para enamorarse del país. Tras hacerse cargo de la tienda de bombones La Praline, decidió montar en Iskia de Las Mercedes su propia tienda de bombonería, con un cómodo espacio para impartir cursos de la vocación. Luego de culminar sus clases de confección de bombones, las primas Franceschi se acercaron a Sander para comentarle que en realidad estaban más interesadas en aprender a hacer el chocolate “desde cero”.

La transformación desde el saco de granos hasta la lisa mezcla de chocolate no era el área fuerte del holandés, pero la idea de aprenderlo trabajando con granos extra finos llamó su atención.

Tostaban las almendras en pequeños hornos de casa, el comienzo del proceso fue rústico y artesanal, Sanders las asesoraba y aprendía con ellas a la vez.

“En Amazon compramos las primeras máquinas para procesar el cacao”, explica Claudia. “Sanders nos cedía el espacio y luego probaba los resultados y nos aconsejaba”, dice. Las primeras maquinarias adquiridas parecían de juguete, con capacidad máxima de un par de kilos de cacao y sin ajustes de tiempos o temperatura. Con recursos tan limitados no lograban probar las capacidades de cada variedad genética.

En un viaje a Italia se asesoraron para comprar un rodillo y una templadora marca Pavoni, sus estudios de mercado fueron las opiniones de sus amigos y algunos bazares donde tuvieron presencia.

Claudia explica: “la experiencia fue completamente empírica. Dábamos a probar a la gente y escuchábamos sus opiniones, fuimos cambiando las técnicas hasta llegar a resultados satisfactorios”.

A través de las pruebas decidieron comenzar con tres tipos de almendras: Carenero Superior y Canoabo, con aromas a higos seco, uva pasa y

anacardos; y Ocumare 61, con notas a crema batida, mermelada de cereza y avellanas.

Las tres barras eran delgadas, al principio con una textura arenosa que fueron perfeccionando con los meses de práctica. Cada barra contenía los mismos porcentajes de cacao, manteca y azúcar.

En sus catas hacían énfasis en que aparte del cacao, todo era exactamente igual en recetas para poder demostrar que cada tipo de grano genera sabores diferentes. A simple vista se percata la diferencia, los colores de las tabletas varían de tonalidad.

En 2009, a modo de prueba, sacaron al mercado las primeras barras, de forma cuadrada y pequeña, las vendían en puntos específicos de productos de lujo como Rey David o el Café Madame Black. No fue sino hasta el 2011 que lograron alquilar un espacio adecuado para montar su propia fábrica.

“Tenía que ser en una zona industrial para tener acceso seguro a electricidad pero no queríamos un galpón fuera de la ciudad porque no necesitamos tanto espacio”, cuenta Claudia mientras recorre cada etapa del proceso en las oficinas de Franceschi Chocolates. Ubicados en la planta baja de un pequeño edificio, cerca del centro comercial El Recreo, el área donde trabajan todos los procesos hasta el empaquetado no es más que un par de habitaciones que no acumulan 60 metros cuadrados. En la misma sede tienen las oficinas de la empresa en Caracas.

Salieron al mercado en paquetes sencillos, cada variedad con un color diferente y en verde y color crema el logo San José. También se asociaron para ediciones limitadas con empresas como la bombonería Kakao, para hacer trufas, cada una con un único tipo de grano y educar a los consumidores sobre la importancia del cacao de origen.

Daban charlas, ponencias, asistían tanto a salones de gastronomía como bazares navideños y la respuesta fue mayor a la esperada. Tenían más demanda de la que podían cubrir, los clientes llamaban directamente a la fábrica a preguntar cómo conseguir los chocolates.

Tan gratificante fue haber cumplido la meta puesta dos décadas antes que empezaron a encontrar nuevas barreras, con aspiraciones de algún día poder vender incluso en el exterior tuvieron que reconsiderar el nombre de su producto. San José mantenía relación con la hacienda donde se cultiva, desde 1840, la tradición familiar, su unión con la tierra, pero con ambiciones de exportación no podían mantenerlo. Ya Domori tenía una edición “Hacienda San José” y al preguntar, la gente respondía que asociaban más lugares como Costa Rica o México que la Península de Paria.

Actualmente están en el proceso de cambio de imagen de Chocolates San José a Franceschi, agregando una línea Premium de cacaos híbridos como el Sur del Lago y Río Caribe. Ninguna de las versiones contiene leche, sencillamente polvo y manteca de cacao y azúcar en proporciones menores

a la mayoría de las tabletas en el mercado.

Es un objetivo ambicioso llegar a puntos de distribución masivos como automercados, donde tendrán que competir con barras menos artesanales de menores costos y con posicionamiento de mercado. El Rey, desde principios de la década del 2000 comenzó a prepararles terreno. Según otras empresas parecidas, el mayor logro de la chocolatera fue reeducar el mercado venezolano.

“Los productos de lujo pueden tener éxito, incluso en medio de la recesión económica”, declaró Laurent Freixe, responsable del negocio europeo de Nestlé, en el artículo *Nestlé Bites Into Chocolate’s \$8 Billion Premium Market: Retail*, en el portal web de Bloomberg. Las ventas mundiales de chocolate Premium están creciendo más rápido que el mercado en general y pueden valer alrededor de 8 mil millones de dólares al año, según la empresa investigadora de mercado, Mintel. La comunidad internacional todavía sostiene que Venezuela posee los mejores cacao del mundo y pioneros como los Franceschi proveen granos extra finos para este mercado.

La iniciativa de San José es una muestra de lo que puede lograrse en la industria, ellos están presentes en toda la cadena como productores, comercializadores, exportadores y chocolateros, pero la mayoría de los pequeños agricultores desconoce estas oportunidades.

No solo ignoran el mercado Premium y el valor de los granos blancos sino la

posibilidad de mejorar la producción general del fruto. Como los Oompa-Loompas atraídos a la fábrica de Willy Wonka por su adoración al cacao, la comunidad internacional paga por los granos venezolanos que aún ni han sido sembrados, ya que la demanda supera con creces la oferta.

María Fernanda Di Giacobbe comenta con humor: “el cacao venezolano es orgánico por tradición, no por convicción, a veces la manera que encuentro con el cacao en Venezuela es lo que pasa con el turismo, como no lo hemos hecho bien, nuestras playas todavía son vírgenes”. Según ella, esto representa una oportunidad para modernizar la industria. La prioridad debería ser el esfuerzo por cambiar los métodos de producción aprovechando el conocimiento legado por la experiencia de otros países y emprendedores como Franceschi, para que este cambio en el proceso no afecte las cualidades de la materia prima. Aprender de los errores es la frase que repite Di Giacobbe cuando se refiere a la historia del fruto en países como Ecuador y Perú, “sobre todo Ecuador que cortó parte de sus variedades criollas para sembrar cacaoteros más productivos”.

La siembra de la planta es solo el primer paso de una extensa cadena, la chef agrega: “cuando hablamos de mejorar esas técnicas es tan sencillo como que el grano se seque en patios de secado construidos para eso y no en cualquier lugar”. Los bordes de las carreteras y los lechos de la basura son lugares comunes para extender las semillas al sol. “El drama no es sólo sembrarlo sino vigilarlo, yo creo que es un tema de interés nacional”.

El cacao también ha probado ser un instrumento efectivo de transformación social. Proyectos implementados por organizaciones no gubernamentales, empresas privadas y organismos como la Gobernación de Miranda están, actualmente, beneficiando a miles de personas en el país, otorgándoles la posibilidad de capacitarse en el área.

Todos los esfuerzos deben apoyarse con información e investigación, cada día más iniciativas surgen con la motivación de mejorar el sector, aunque no se ha logrado coordinar a todos los involucrados en la industria, entusiastas no faltan.

Las tabletas de Chocolate Franceschi son ejemplo del potencial nacional. La empresa ha sido testigo de la historia del cacao venezolano desde principios del siglo XIX y dos siglos después lograron el salto a productores de bienes con valor agregado con altos estándares de calidad.

Resultados, conclusiones y recomendaciones

Resultados

Este proyecto de pasantía para la Gerencia de Ventas, Mercadeo y Relaciones Públicas de Franceschi Chocolates tuvo como resultado una publicación escrita. El texto, *Los Franceschi y el rescate de los cacaos perdidos*, no solo sistematiza la memoria histórica del emprendimiento seguido por seis generaciones, sino que también ilustra el cambio en la industria chocolatera y, como consecuencia, los cambios a los incentivos de los productores de cacao en Venezuela.

El texto resultante de la investigación puede ser utilizado como material de difusión de la historia de una empresa, no solo para sus comunicaciones publicitarias sino como material pedagógico sobre la historia del cacao en Venezuela y las características que influyen en su reputación internacional.

Conclusiones

A través de la sistematización de la historia del emprendimiento realizado por la familia Franceschi se pueden analizar los cambios que han ocurrido en la industria del cacao. Desde 1830 a la actualidad, la familia Franceschi se ha mantenido como protagonista de primera fila en la producción de cacao en Venezuela, desde comercializadores de cacao a productores, y luego el salto a chocolateros, presentan una perspectiva amplia de la industria.

La historia desde la creación de V. Franceschi & Cía en 1830 hasta el lanzamiento al mercado de Franceschi Chocolates en 2009, también, da a conocer las coyunturas en la industria cacaotera venezolana. Asimismo, las nuevas generaciones trajeron un cambio en la filosofía empresarial al querer hacer el salto de productores de cacao a chocolateros bajo el novedoso concepto de Chocolate de Origen. El emprendimiento relatado en este texto permite servir como referencia para futuras iniciativas incluso fuera de la industria del cacao.

La historia de la familia Franceschi también permite identificar cómo los cambios en los patrones de consumo mundial de chocolate afectan los incentivos a los productores nacionales de cacao. En el siglo XX, la cantidad prevalecía sobre la calidad, y muchas variedades autóctonas fueron reemplazadas por cultivos más productivos mientras que en la actualidad,

luego de la experiencia de San José, han nacido diversas iniciativas para rescatar los cacaos criollos en Venezuela.

Por último, se puede observar en el texto cómo los avances tecnológicos han permitido una evolución en la industria del chocolate y un mayor entendimiento del cultivo y las diferentes características genéticas de los cacaos. A través de los avances tecnológicos y científicos se ha podido profundizar en los factores que influyen en las diferentes características de los cacaos y en cómo procesarlo para mejorar la calidad de los chocolates.

Recomendaciones

La difusión del texto, *Los Franceschi y el rescate de los cacaos perdidos*, puede ser útil tanto para las comunicaciones internas de la empresa Franceschi Chocolates, como para sus comunicaciones publicitarias y, más importante, como material educativo sobre la historia contemporánea y las características del cacao en Venezuela.

La recopilación de la historia de los Franceschi a través de su vocación como productores de cacao y chocolateros sirve como ejemplo de emprendimiento dentro de la industria cacaotera como para otros sectores también. El resultado de este proyecto de pasantía aporta material para un folleto informativo de la empresa que da un valor agregado a sus productos.

Esta recopilación histórica también puede servir como punto de inicio para investigaciones sobre el cacao en Venezuela y los factores que influyen en sus características organolépticas.

Como ponente en el diplomado: Alimentación y Cultura en Venezuela de la facultad de FACES de la Universidad Central de Venezuela, José Vicente Franceschi cerró su participación diciendo: “el futuro de nuestro cacao es su pasado”. Es necesaria la creación de una iniciativa para comunicar la historia del cacao en Venezuela y sus características, y de esta forma poder educar a los consumidores y exigir mayor calidad a los productores.

Para finalizar, es necesario realizar una campaña de comunicaciones nacional para educar, tanto a productores como al público general y consumidores de chocolate sobre las diferentes variedades del cacao y la importancia de un buen proceso desde la siembra hasta la comercialización de la barra.

Referencias bibliográficas

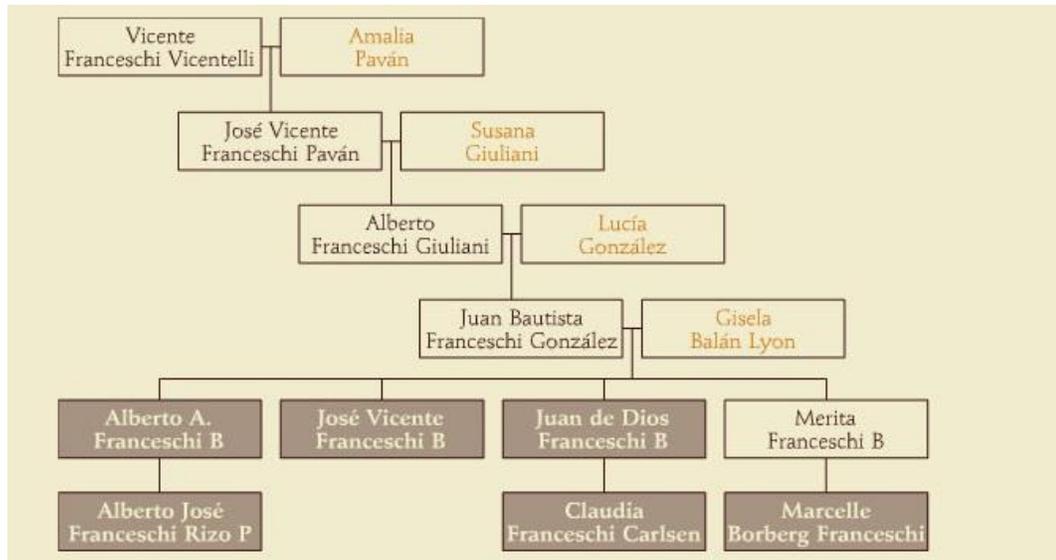
- Baresani, C. (2011) *Alla ricerca del cacao perduto*. Edizione Gribaudo. Milano.
- Benavides, J., Quintero, C. (2004). *Escribir en prensa. Redacción informativa e interpretativa*. Pearson Educación, SA. Madrid.
- Cartay, R. (1988) *Historia económica de Venezuela*. Vadell Hermanos Editores. Caracas
- Cartay, R. (2012/06) *Venezuela y sus cacaos finos de aroma*. Artículo presentado en: Semana del Cacao Venezolano y 5to Concurso KKO Real, del 18 al 24 de junio de 2012
- Del Rincón, D; Arnal, J; Latorre, A; Sans, A. (1995). *Técnicas de Investigación en Ciencias Sociales*. Dykinson. Madrid.
- Dogerty, D (12/02/2012). *Nestle Bites Into Chocolate's \$8 Billion Premium Market: Retail*. Revisado el 15/06/2013. <http://www.bloomberg.com/news/2012-02-12/nestle-bites-into-chocolate-s-8-billion-premium-market-retail.html>.
- Duarte, C. (2012/06) *El arte de tomar chocolate*. Artículo presentado en: Semana del Cacao Venezolano y 5to Concurso KKO Real, del 18 al 24 de junio de 2012
- Doutre-Roussel, C (2012/06) *Arte y Técnica de la Chocolatería Fina 2*. Artículo presentado en: Semana del Cacao Venezolano y 5to Concurso KKO Real, del 18 al 24 de junio de 2012
- Doutre-Roussel, C (2007) *Chocolate para entendidos. Guía del buen gourmet*. Ediciones Robinbook.
- Di Giacobbe, M (2010) *Cacao y chocolate en Venezuela*. Libros El Nacional. Caracas.
- Franceschi, J.V (2012, 06) *El cacao durante la República de Venezuela*. Artículo presentado en: Semana del Cacao Venezolano y 5to Concurso KKO Real, del 18 al 24 de junio de 2012
- Franceschi, J.V. (s.f) *La importancia histórica del cacao criollo en el mundo*. Manuscrito, no publicado

- Franceschi, J.V. (s.f) *Venezuela, cuna del fruto alegre*. Manuscrito, no publicado
- Franceschi González, N (2002) *Los Franceschi, la pequeña historia de una familia*. Revisado 26/07/2013. <http://nfghistoria.net/site/wp-content/uploads/2012/04/>
- GPCaracas (s.f) *Del cacao de origen al chocolate venezolano*. Revisado el 06/08/2013. <http://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/>
- González Enders, E. (2012/06) Hipótesis, teorías y mitos sobre el origen del cacao. Artículo presentado en: Semana del Cacao Venezolano y 5to Concurso KKO Real, del 18 al 24 de junio de 2012.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C. Baptista, P. (1991) *Metodología de la investigación*. Colombia: McGraw Hill.
- Ibáñez, T., Íñiguez, L. (1997) *Aspectos metodológicos de la Psicología Social Aplicada*. En J. L. Álvaro, J.R. Torregrosa y A. Garrido (Eds.) *Psicología Social Aplicada*. Madrid.
- Lavedan, A (1796) *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate: extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia*. Imprenta Real. Madrid
- Leñero, V., Marín, C. (1986). *Manual de periodismo*. Editorial Grijalbo, SA. Méjico DF.
- Lovera, J. (2000) *El cacao en Venezuela. Una historia*. Editado por Chocolates El Rey, C.A. Caracas.
- Lovera, J. (1988) *Historia de la alimentación en Venezuela*. Monte Ávila Editores. Caracas.
- Reyes, H., Capriles de Reyes, L. (2000) *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Editado por Chocolates El Rey, C.A. Caracas.
- Rodríguez, M. (1984). *Acerca de la entrevista periodística*. Universidad de la Habana Facultad de Artes y Letras. La Habana.
- Shamsher, S (1977) *Coffee, tea, and cocoa: market prospects and development lending. Published for the World Bank [by] Johns Hopkins University Press*. World Bank staff occasional papers no 22, 129 páginas. Baltimore.

-Separación del Fondo Nacional del Cacao y el del Café. Decreto 910.
Gaceta Oficial de la República N° 1.746 del 23/05/1975.

Anexos

Árbol genealógico de la familia Franceschi



(Los nombres en gris trabajan actualmente en Franceschi Chocolates)

Tabletas Franceschi Línea fina: chocolates oscuros de origen al 60% de concentración, elaborados con cepas de cacaoos trinitarios: Río Caribe, Carenero y Sur del Lago.



Cacaos de la hacienda San José: Variedades Carenero (1) Ocumare 61 (2) y Chuao (3)



Luego de cosechar las maracas, o vainas de cacao, se extraen las semillas cubiertas de mucílago





Proceso de secado de las almendras de cacao





Semillas de cacao de la Hacienda San José



Sacos de cacao (60 kilos) Hacienda San José



Hacienda San José, entrada principal

