



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

## **DULCES SABORES AMARGOS**

Reportaje interpretativo sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela

Tesista:

PÉREZ MATA, Valentina

Tutor:

JUHAZS, Aimée

Caracas, septiembre de 2016

A todos aquellos que creen en el cacao venezolano.

## **AGRADECIMIENTOS**

A mis papás, por el apoyo desde el primer día y por creer en mí.

A mi tutora, Aimée Juhazs, y a Acianela Montes de Oca, que me facilitaron el camino, lo hicieron más grato y me convencieron de que el Periodismo es maravilloso.

A Juan Diego, Nour y Valeria, por todo.

A María Fernanda Di Giacobbe y Mariana Rachadell, por presentarme el fascinante mundo del cacao y el chocolate.

A todos los entrevistados, por abrirme las puertas para compartir sus valiosos conocimientos y opiniones en este reportaje.

A ti, que hoy lees esto.

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>6</b>
<b>MÉTODO.....</b>	<b>8</b>
PLANTEAMIENTOS GENERALES DEL TRABAJO.....	8
i. <i>Título</i> .....	8
ii. <i>Planteamiento y justificación del problema</i> .....	8
iii. <i>Objetivo General</i> .....	9
iv. <i>Objetivos específicos</i> .....	9
v. <i>Hipótesis</i> .....	9
vi. <i>Delimitación del problema</i> .....	9
vii. <i>Público objetivo</i> .....	10
viii. <i>Modalidad</i> .....	10
LA INVESTIGACIÓN .....	12
i. <i>Diseño de la investigación</i> .....	13
ii. <i>Recolección de datos</i> .....	13
iii. <i>Estructura</i> .....	16
iv. <i>Escritura del género</i> .....	17
v. <i>Limitaciones</i> .....	18
vi. <i>Logros</i> .....	19
<b>I. SEMBRANDO Y CULTIVANDO HISTORIA.....</b>	<b>20</b>
ORÍGENES.....	21
LLEGADA Y EVOLUCIÓN EN EL VIEJO CONTINENTE.....	23
GRANDES PASOS: LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL Y AÑOS POSTERIORES .....	24
EL CHOCOLATE EN EL SIGLO XX.....	26
CACAO Y CHOCOLATE VENEZOLANOS: LOS INICIOS .....	28
AVANCES EN VENEZUELA, DECAIMIENTO DE LA INDUSTRIA.....	31
VENEZUELA EN EL SIGLO XX: MÁS RETROCESOS QUE AVANCES .....	33
SIGLO XXI: LA “REVOLUCIÓN DEL CHOCOLATE” .....	35
<b>II. DE LA SEMILLA A LA TABLETA .....</b>	<b>38</b>
TENDENCIA BEAN TO BAR.....	38
PROCESOS DE COSECHA Y POST-COSECHA.....	40
TRANSFORMANDO CACAO EN CHOCOLATE .....	45
BEAN TO BAR EN VENEZUELA: ANÉCDOTAS QUE DEJARON HUELLAS .....	48
<b>III. UN CAMINO EMPINADO Y PEDREGOSO .....</b>	<b>56</b>
DE LA SEMILLA DE CACAO AL BOLÍVAR: UNA MONEDA CAMBIANTE .....	57
MUROS DE CHOCOLATE .....	66
<b>IV. VOCES QUE MOLDEAN EL FUTURO .....</b>	<b>72</b>
POR LOS SABORES DE UN PAÍS.....	72
A TRAVÉS DEL TIEMPO .....	77
REUNIENDO GRANOS DE ARENA, Y DE CACAO .....	80
VISTAZO AL FUTURO .....	86
<b>EPÍLOGO.....</b>	<b>90</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>92</b>

<b>REFERENCIAS CONSULTADAS.....</b>	<b>95</b>
FUENTES DOCUMENTALES BIBLIOGRÁFICAS .....	95
FUENTES ELECTRÓNICAS .....	96
TESIS DE GRADO, TRABAJOS ACADÉMICOS Y PONENCIAS .....	98
LEYES Y DOCUMENTOS .....	98
DOCUMENTOS AUDIOVISUALES.....	98

## INTRODUCCIÓN

Mucho se ha dicho sobre el origen del cacao, sobre todo con relación a México; sin embargo, lo cierto es que la planta de tipo criollo nació en territorio venezolano, al sur del Lago de Maracaibo. Esta representa tan solo 1% de la producción mundial y es considerada una semilla extra fina y de altísima calidad; a partir de esta se trabajan los mejores chocolates del mundo. Es por ello que en Venezuela se debería hablar con orgullo y tratar con respeto a este producto del que deriva el chocolate.

Históricamente, el cacao llegó a ser el primer producto de exportación y producción en el país hasta que, a principios del siglo XX –a pesar de que su producción ya había decaído para ese momento–, fue reemplazado completamente por el llamado *oro negro*: el petróleo. Sin embargo, fue en este siglo cuando comenzó a producirse el chocolate en masa, como lo conocemos hoy en día.

Cientos de hectáreas en casi todos los continentes fueron plantadas con semillas que tenían un alto nivel de productividad, pero un aroma y sabor casi imperceptibles. Es con estas semillas, llamadas *forasteras* o *amazónicas*, que se industrializa el chocolate con leche; mientras que las semillas de alta calidad y las más aromáticas fueron dejadas de lado por las grandes empresas, debido al cuidado y esfuerzo requerido para hacer que estas últimas dieran frutos.

Fue así como se sacrificó la calidad por la cantidad, especialmente por parte de las grandes empresas norteamericanas y europeas. A pesar de esto, a principio de los años 90, chocolateros e investigadores en el área quisieron retomar la siembra y búsqueda de esas semillas originarias de Sudamérica, e iniciaron lo que hoy se conoce como la tendencia *Bean to Bar*, que consiste en, como lo dice su nombre, trabajar el cacao controlando todos los procesos por lo que pasa hasta transformarse en una tableta de chocolate fino.

Esta tendencia llegó a Venezuela y, actualmente, varias marcas trabajan el chocolate de esta manera, como lo son Franceschi, Cacao de Origen y Valle Canoabo. Cada una de estas empresas tiene una particularidad que permite analizar la realidad de la chocolatería en Venezuela hoy en día. Franceschi es la que tiene más historia como productora de cacao; sin embargo, sus chocolates no tienen más de diez años de antigüedad. Cacao de Origen es una tienda, centro de investigación y laboratorio de chocolates que tan solo tiene dos años de existencia, pero que se ha convertido en un referente internacional. Valle Canoabo produce chocolates artesanales desde Carabobo; aunque la marca es reciente, han tenido enorme proyección en el mercado nacional.

Estas y muchas otras empresas se han dedicado en los últimos años a producir chocolate con granos de excelente calidad, y han dejado el nombre del cacao venezolano en alto. De hecho, existe en este momento un auge en la chocolatería artesanal; cada vez son más los consumidores que suben la barra en cuanto a los estándares de calidad, y que aprecian el chocolate puro.

La pregunta es, ¿qué es el *Bean to Bar*? y ¿cuál es la realidad de estas empresas en Venezuela? Es decir, es bien sabido que el país caribeño no está transitando una etapa sencilla en el ámbito económico; sin embargo, las marcas mencionadas siguen trabajando por la calidad de sus productos y los consumidores están dispuestos a pagar lo que cuesta ese trabajo en bolívares.

Lo cierto es que el *Bean to Bar* en Venezuela parece estar transitando un camino que conduce hacia un terreno en el que ya se ha estado, y estas empresas buscan posicionar al país no como gran exportador de cacao, sino como un territorio que posee las mejores semillas del mundo y, por lo tanto, el mejor chocolate.

# MÉTODO

## *Planteamientos generales del trabajo*

### **i. Título**

Dulce sabor amargo. Reportaje interpretativo sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela.

### **ii. Planteamiento y justificación del problema**

Históricamente, el cacao ha sido uno de los productos más importantes de Venezuela. Incluso llegó a ser uno de los principales rubros de exportación hasta finales del siglo XVIII. Sin embargo, tras el apogeo del petróleo en Venezuela, la importancia de esta semilla y su comercialización parecía haber sido dejada de lado hasta ahora.

A pesar del decaimiento en la producción, comercio y exportación de cacao, y de la crisis económica que transita el país actualmente, existe un auge en la producción de chocolates en Venezuela, muchos de ellos elaborados a través de la tendencia *Bean to Bar*, que significa “de la semilla a la tableta”. Investigadores, periodistas, productores, empresarios y chocolateros venezolanos se han unido para crear tabletas de chocolate de alta calidad.

¿Qué impulsa a las personas a trabajar de esta manera un producto que ya existe en el mercado? Probablemente sea el hecho de que Venezuela posee el único cacao dulce del mundo y que, por lo tanto, tiene un alto prestigio tanto gastronómico como comercial a nivel mundial.

Los consumidores son más exigentes cada día y la chocolatería *Bean to Bar* se abre camino en el país a pesar de las limitaciones sociales y económicas. En la mayoría

de los casos son personas o pequeñas marcas que no cuentan con apoyo de ningún ente gubernamental, sino que trabajan por motivos personales y de herencia cultural.

Es principalmente por estas razones que se debe fomentar el conocimiento del trabajo que realizan los productores y chocolateros, entender las causas de que exista un auge de este tipo de productos a pesar de lo costosos que pueden ser y analizar las consecuencias que puede tener sobre la realidad venezolana el hecho de que el cacao venezolano sea nuevamente uno de sus principales productos de comercialización nacional e internacional a través de los chocolates hechos en el país.

### **iii. Objetivo General**

Analizar las causas y el contexto en el que se desarrolla la tendencia *Bean to Bar* en Venezuela, a partir de tres marcas específicas.

### **iv. Objetivos específicos**

- Explicar los orígenes y la actualidad del proceso *Bean to Bar* en Venezuela.
- Identificar las limitaciones que existen en la industria chocolatera en Venezuela.
- Exponer las posibles consecuencias que implica este movimiento en el país.

### **v. Hipótesis**

La chocolatería artesanal, específicamente el movimiento *Bean to Bar*, se ha convertido en el elemento que impulsa la cultura y los valores venezolanos a través del trabajo y la pasión por lo hecho en Venezuela.

### **vi. Delimitación del problema**

La investigación sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela hace un breve recorrido por la historial mundial y nacional del cacao y el chocolate. Más adelante se

trabaja únicamente con la situación de tres marcas específicas (Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen) durante el período comprendido entre los años 2008 (año de creación de Franceschi Chocolates, la más antigua de las marcas) y mediados de 2016 (año de realización y culminación del trabajo de grado).

También se incluyeron fechas que no se encuentran dentro de este período con la finalidad de contextualizar algunos acontecimientos relevantes para la comprensión del trabajo.

En cuanto a las regiones geográficas, el trabajo se limitó a abarcar a Venezuela como unidad principal de análisis en torno al *Bean to Bar*. Sin embargo, al tratarse de un tema estrechamente relacionado con la historia, se nombran otros países a modo de referencia para el lector.

#### **vii. Público objetivo**

Todas aquellas personas que estén interesadas en conocer nociones básicas y avanzadas sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela, así como adentrarse en la historia y principios teóricos de la chocolatería.

#### **viii. Modalidad**

Según el *Manual del Tesista de la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Católica Andrés Bello* (s.f), este trabajo se ubica dentro de la Modalidad II: Periodismo de investigación, que “corresponde a una indagación *in extenso* que conduce a la interpretación de fenómenos ya ocurridos o en pleno desarrollo, utilizando métodos periodísticos. Sus características dependerán del tema, enfoque y género elegidos”.

El reportaje interpretativo fue la submodalidad bajo la que se trabajó este proyecto, debido a que se pretende investigar a profundidad, entender y explicar un fenómeno actual y que parece estar en crecimiento: la producción de chocolate artesanal venezolano a través del movimiento *Bean to Bar* en medio de una situación económica de crisis.

Tal como dice Marín (2008), “el reportaje profundiza en las causas de los hechos, explica los pormenores, analiza caracteres, reproduce ambientes, sin distorsionar la información; esta se presenta en forma amena, atractiva, de manera que capte la atención del público”. Es un género amplio y que da la libertad suficiente para contar una historia de forma amena para el lector, y que permite mostrar antecedentes y analizar posibles consecuencias, como sucede en el trabajo de grado sobre el *Bean to Bar* en Venezuela.

“El reportaje es una creación personal, una forma de expresión periodística que, además de los hechos, recoge la experiencia personal del autor. Esta experiencia, sin embargo, impide al periodista la más pequeña distorsión de los hechos” (Marín, 2008, p. 206).

Por su parte, Benavides y Quintero (1997) lo definen de una forma más concreta, menos ambigua y más teórica en el libro *Escribir en prensa*:

Es un género periodístico interpretativo que aborda el por qué y el cómo de un asunto, acontecimiento o fenómeno de interés general con el propósito de situarlo en un contexto simbólico-social amplio, brindándole al lector de un modo instructivo y ameno, antecedentes, comparaciones y consecuencias relevantes que lo ayuden a entenderlo. (p. 201)

El trabajo final de grado sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela reúne y combina dentro de sí estas tres definiciones, ya que el texto responde de forma veraz al cómo y por qué de un hecho que está ocurriendo, y lo hace de una forma amena para el lector, mientras aporta detalles que amplían la información y convierten a la investigación en un género más profundo que una noticia: un reportaje interpretativo.

Abraham Santibáñez (1974) define interpretación periodística de la siguiente manera:

Consiste en buscar el sentido a los hechos noticiosos que llegan en forma aislada. Situarlos en un contexto, darles un sentido y entregárselo al lector no especializado. Por exigencia profesional, además, esta interpretación

debe trata de prescindir de opiniones personales, debe basarse en hechos concretos y en opiniones responsables y que sean pertinentes y debe ser presentada en forma amena y atractiva. (p. 24)

De este modo, el trabajo periodístico que se presentará a continuación cumple con todas las características anteriormente mencionadas y muestra una realidad actual de alta relevancia cultural.

### *La investigación*

Para la recolección de información en torno a este trabajo de grado se llevó a cabo una investigación periodística, con la finalidad de seleccionar, obtener y reflejar los datos más relevantes para el desarrollo del texto, que se presenta como un reportaje interpretativo. Este último “intenta analizar, explicar y, fundamentalmente, demostrar la verdad y el real significado de lo acontecido o por acontecer” (Castejón Lara, 1992, p. 38).

La investigación fue de tipo descriptiva y explicativa. La primera se define como aquella que “busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población” (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010, p. 80). La explicativa “pretende establecer las causas de los eventos, sucesos o fenómenos que se estudian” (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010, p. 83). Así, el trabajo se enmarca en estos dos tipos de investigación a pesar de que es un tema poco estudiado previamente.

A lo largo del trabajo sobre la chocolatería *Bean to Bar* en Venezuela, se revisaron fuentes documentales que aportaron contexto histórico al trabajo y se entrevistó a expertos e involucrados en el tema que fueron fundamentales para el desarrollo de la investigación.

## **i. Diseño de la investigación**

El diseño que se utilizó para llevar a cabo el presente trabajo fue de tipo no experimental, ya que estos son los “estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de las variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos” (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010, p. 149).

Asimismo, se trata de una investigación con enfoque cualitativo que se define como aquella que “utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación” (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010, p. 7).

En el trabajo de grado se analizaron las causas y el contexto del auge de la producción de chocolate artesanal en Venezuela a través de la tendencia *Bean to Bar* y a partir del trabajo de tres marcas seleccionadas, por lo tanto se trabajó a partir de fuentes documentales y vivas.

## **ii. Recolección de datos**

Para llevar a cabo el levantamiento de datos de este trabajo de grado se tomaron en cuenta fuentes bibliográficas y orales. En cuanto a las primeras, se tomó como referencia textos principalmente históricos que ayudaron a contextualizar, reforzar y explicar el recorrido que han hecho el cacao, el chocolate y sus mayores exponentes a lo largo del tiempo.

Algunas fuentes digitales, páginas *web* y documentos oficiales fueron de gran utilidad para mostrar elementos precisos en torno al tema económico en la industria de la chocolatería en Venezuela.

Debido a la novedad del tema del movimiento *Bean to Bar*, queda en evidencia la poca variedad de fuentes bibliográficas, aunque las que se citan en el texto y otras que se usaron como referencia son idóneas para la investigación.

La revisión de literatura fue un paso fundamental debido a la novedad del tema seleccionado y el limitado acceso a fuentes vivas que pudieran aportar información relevante. La revisión literaria consiste en “detectar, consultar y obtener la bibliografía y otros materiales útiles para los propósitos del estudio, de los cuales se extrae y recopila información relevante y necesaria para el problema de investigación” (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010, p. 53).

Las entrevistas a fuentes vivas u orales se llevaron a cabo, principalmente, de manera presencial con la finalidad de recibir mayor cantidad de información por parte del entrevistado. Con la finalidad de complementar la información y resolver dudas posteriores, se realizaron algunas entrevistas vía telefónica.

Según Cantavella (1996) la entrevista se define como “la conversación entre el periodista y una o varias personas con fines informativos (importan sus conocimientos, opiniones o el desenvolvimiento de la personalidad) y que se transmite a los lectores como tal diálogo, en estilo directo o indirecto” (p. 26).

En el texto de Cantavella (1996) se dividen las entrevistas en tres categorías principales. Este trabajo periodístico sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela se llevó a cabo mediante entrevistas de declaraciones, que son aquellas en las que se “aporta información de un suceso, situación o proyecto con palabras textuales de un testigo, responsable o experto” (p. 37).

Asimismo, las preguntas realizadas no fueron idénticas para todos los entrevistados; la variación de estas dependió del rol que ocupara cada persona dentro de la industria del chocolate.

Todos los testimonios recolectados, en conjunto con la investigación bibliográfica y documental, hicieron posible construir y desarrollar un texto en torno al cumplimiento de los objetivos y la confirmación de la hipótesis planteada al inicio del trabajo. El reportaje sobre el *Bean to Bar* en Venezuela es una historia contada por sus protagonistas.

Las fuentes vivas a las que se entrevistó directamente –y cuyas palabras son citadas en el texto que corresponde al reportaje– para la realización de este trabajo final de grado fueron las siguientes:

- Aristeguieta, Juan Ignacio – Economista agrónomo.
- Blanco, Carlos – Economista.
- Ceballos, Diego – Chocolatero.
- Di Giacobbe, María Fernanda – Experta en cacao venezolano y dueña de Cacao de Origen.
- Di Turi, Rosanna – Periodista gastronómica.
- Doutre-Roussel, Chloé – Estudiosa del cacao.
- Franceschi, Claudia – Gerente de mercadeo de Franceschi Chocolates.
- Franceschi, José Vicente – Dueño de Franceschi Chocolate.
- Guevara, César – Presidente de Aprocao (Asociación de Productores de Cacao).
- López, Calixto – Productor de cacao.
- Machado, Bernardo – Gerente de Cacao de Origen.
- Morales, Luis – Dueño de Valle Canoabo.
- Morales, Rodrigo – Representante de Valle Canoabo.
- Moreno, Víctor – Historiador y profesor.
- Rachadell, Mariana – Periodista gastronómica.
- Reyes, Silvino – Experto en cacao.

Las fuentes fueron seleccionadas por su relevancia para el reportaje. Se tomó en cuenta el rol de cada persona dentro de la industria del chocolate para obtener resultados e información idónea a lo largo de la investigación. Sin embargo, al igual que el material documental, la cantidad de fuentes vivas es limitada debido a la novedad del tema escogido.

### iii. Estructura

El desarrollo de la presente investigación periodística sobre el movimiento *Bean to Bar* en Venezuela se dividió en cuatro capítulos y un epílogo, en los que se refleja la hipótesis del trabajo de investigación.

En el primer capítulo, titulado *Sembrando y cultivando historia*, se narra la evolución del cacao desde sus primeras apariciones en la cultura centro y suramericana, hasta el momento en que se convierte en chocolate y, más adelante, en un producto de consumo masivo. El capítulo culmina con la situación actual de este producto en Venezuela y con la entrada al mercado del movimiento *Bean to Bar*.

Durante el segundo capítulo, cuyo título es *De la semilla a la tableta*, se exponen y explican las características de la tendencia *Bean to Bar*, así como la historia que existe detrás de este movimiento mundial. Asimismo, se introducen las historias de las tres marcas venezolanas seleccionadas que elaboran sus tabletas de chocolate artesanal mediante los parámetros del *Bean to Bar*.

A lo largo del tercer capítulo, llamado *Un camino empinado y pedregoso*, se plantean las dificultades económicas bajo las que se ha creado y desarrollado cada una de las marcas seleccionadas. Además, se crea un marco contextual para ubicar al lector en torno a los problemas económicos actuales en Venezuela, así como sus causas y consecuencias directas con la industria chocolatera.

Finalmente, en el capítulo que se titula *Voces que moldean el futuro*, los entrevistados y sus palabras cobran mayor protagonismo dentro del texto, ya que son ellos quienes trazan el camino por el que se dirigen la industria del cacao y el chocolate en Venezuela. Investigadores, periodistas, chocolateros, emprendedores y productores muestran los aspectos positivos y negativos que predominan dentro del área, e intentan hacer un acercamiento al futuro de la almendra de cacao y su derivado más conocido.

#### iv. Escritura del género

El género seleccionado, como ya se mencionó anteriormente, es el reportaje interpretativo. Castejón Lara (1992) explica sobre la tendencia interpretativa:

Ella involucra una actitud reflexiva, analítica del periodista, que implica una mayor participación profesional, una exigencia metodológica distinta a la del *Periodismo Informativo* convencional y hasta una *estrategia lingüística* (...). El periodista, dentro de la tendencia *interpretativa*, debe, efectivamente, asumir una conducta diferente a la que normalmente asume en el trabajo reporteril “*objetivo*”. (p. 64)

El reportaje interpretativo sobre el *Bean to Bar* en Venezuela cumple con estas características, pues se trata de un trabajo que no solo recopila información por parte de fuentes vivas y documentales, sino que el periodista interpreta y analiza los datos para transformarlos en un texto ameno y que responda a unos objetivos específicos de investigación.

Cada capítulo se redactó con un lenguaje claro, preciso y sencillo, con la finalidad de que el texto pueda ser comprendido por cualquier persona. Además, fue escrito en tercera persona, para no plasmar directamente la huella del periodista en el reportaje.

Para las citas y referencias textuales se utilizaron las comillas y la mención del nombre del autor o fuente; solo en el presente capítulo de métodos fue utilizada la normativa APA vigente. En la bibliografía también se encuentran textos que sirvieron de apoyo y comprensión para la investigación pero que no son citados textualmente. Los pie de página fueron usados únicamente para realizar acotaciones breves o referencias precisas relacionadas al texto.

Todos los capítulos están hilados entre ellos mediante una metáfora única: el nacimiento, desarrollo y maduración de una planta de cacao, de la que el fruto aún no ha sido tomado. Asimismo, las tres marcas de chocolate seleccionadas conducen al lector por diferentes aspectos de la industria en cada capítulo.

## v. Limitaciones

Es inevitable conseguir limitaciones a lo largo de la investigación periodística y en el presente trabajo final de grado los obstáculos más grandes fueron los siguientes:

- *Fuentes bibliográficas limitadas.* Debido a la novedad del tema trabajado, aún no existen suficientes textos que abarquen el extenso desarrollo que ha tenido el movimiento *Bean to Bar* en el mundo en tan poco tiempo; por supuesto, no hay ningún libro venezolano con respecto al tema hasta hoy, a pesar de que muchos periodistas gastronómicos se han esmerado por mostrar esta tendencia que cada día crece más.
- *Dificultad para viajar a plantaciones.* Aunque el presente trabajo no es de tipo exploratorio, viajar a las plantaciones cercanas hubiese sido provechoso y enriquecedor para complementar el texto. Sin embargo, esto no fue posible debido al nivel de delincuencia que existe en los sectores cacaoteros del estado Miranda, así como la inseguridad en las vías terrestres. También estuvo presente una limitación de recursos.
- *Imposibilidad de acceso a fuentes oficiales gubernamentales.* Actualmente, el Gobierno venezolano cuenta con diversos proyectos que buscan apoyar al sector cacaotero en Venezuela; fue imposible contactar a los altos representantes de estos proyectos, solo se utilizó como referencia a personas individuales y empresas privadas.
- *Poca claridad con respecto a elementos y entes legales.* En Venezuela no existe una norma absoluta que regule los procesos del cacao y el chocolate, así como su comercio. Los expertos se contradicen y hay poca transparencia comunicacional por parte del Estado. Sin embargo, esta fue una limitación menor, debido a que el trabajo se enfoca principalmente en el movimiento *Bean to Bar* en sí mismo.

**vi. Logros**

Crear un reportaje interpretativo que permita dar a conocer qué es el movimiento *Bean to Bar*, cómo ha sido tanto su desarrollo como su situación actual en Venezuela, y por qué existe una tendencia como esta.

## I. SEMBRANDO Y CULTIVANDO HISTORIA

Sobre la mesa de mármol había 21 trocitos de chocolate, tres para cada persona que allí se encontraba. La cata comenzaba a las 10 de la mañana. Los participantes, ansiosos por degustar los sagrados sabores que se escondían dentro de aquel alimento oscuro, esperaban, cada uno sentado en su respectivo asiento. Una vez llegado el momento, prestaron atención para conocer las notas que revelaría cada pedazo de los finos chocolates.

El primero era de textura suave. Se disolvía en el momento en el que entraba en contacto con el calor del cuerpo humano. Uno de los participantes de la cata cerró los ojos. Sabores suaves que recordaban a la playa, al agua de coco. Era un Ocumare 70% de la marca Franceschi Chocolates.

La textura del siguiente era un poco menos delicada. Su sabor recordaba al de una almendra, a castaña de agua, a melcocha. Los presentes disfrutaron cada momento en el que ese pedacito de chocolate permaneció en sus paladares. Era un Valle Canoabo 70%.

Por último, los participantes introdujeron en sus bocas el trocito restante. Cremoso, aunque no tanto como el primero. Definitivamente predominaban las notas a tierra, a frutos de la tierra. Era un chocolate más vivo, más verde. Se trataba de un Trinidad 74% de Cacao de Origen.

Todos eran chocolates que contenían tan solo dos ingredientes: cacao y azúcar. Así fue como las marcas creadoras lograron –a partir del trabajo desde la semilla hasta la tableta– revelar las maravillosas personalidades que se encontraban dentro de la semilla de cacao y cuya historia, por cierto, es importante conocer antes de seguir hablando de chocolate y de las tres marcas venezolanas ya mencionadas.

## *Orígenes*

No es posible hablar de barras de chocolate sin mencionar el fruto que hace posible la existencia de este producto: el cacao. También conocido por su nombre científico como *Theobroma cacao* –que en griego significa *alimento de los dioses*–, esta semilla tiene detrás de sí una historia que, como cualquier otra, ha tenido buenos y malos momentos, y que ha recorrido un largo camino para llegar a ser lo que es hoy en día.

En la actualidad existe una tendencia que ha cambiado la forma de ver el mundo del chocolate, llamada *Bean to Bar* o de la semilla a la tableta, que principalmente consiste en trabajar este producto tomando en cuenta y cuidando todos los procesos involucrados para obtener una tableta fina y de alta calidad, usualmente con un solo origen de semilla. Pero antes de analizar y explicar este movimiento en Venezuela, a través de marcas artesanales como Franceschi, Cacao de Origen y Valle Canoabo, es necesario introducir al lector en todo el pedregoso camino que recorrieron los involucrados en cada uno de los procesos para llegar a convertir el chocolate en un artefacto cultural que, además de ser delicioso, busca reflejar las verdaderas cualidades de cada semilla.

Mucho se ha dicho sobre el origen del cacaotero. Algunos autores, principalmente en páginas web no oficiales, asocian el nacimiento de esta planta con México o Brasil. Según afirma la experta en cacao y chocolate, María Fernanda Di Giacobbe, los orígenes de esta planta están asociados a gran parte del territorio suramericano. A pesar de que en su libro *Cacao y chocolate en Venezuela (2010)* Di Giacobbe asegura que existen teorías que afirman que el cacao se originó en Venezuela desde hace aproximadamente cuatro mil años, la autora prefiere hablar sobre lo que ella conoce: el territorio venezolano, específicamente la región del sur del Lago de Maracaibo. Di Giacobbe explica que este lugar fue quien vio nacer a los granos “criollos”, que son reconocidos mundialmente por su nobleza y dulzor. La cuenca amazónica –que involucra a Venezuela, Brasil, Ecuador, Perú y Colombia– es la cuna de los granos llamados “forasteros”.

A partir de ese momento, humanos, animales y causas naturales y climáticas trasladaron el cacao a otros espacios de América Latina y Centroamérica, ya que el fruto no cae de la planta de forma natural. Estos mismos factores fueron los encargados de generar lo que hoy se conoce como el grano “deltano” o “trinitario”, que se originó a partir de la unión de las semillas criollas –las más aromáticas y con el menor nivel de amargor– y las amazónicas o forasteras –poco aromáticas pero con un gran nivel de productividad–.

Por supuesto, México no queda fuera de la historia de este fruto desde los primeros datos que se tienen sobre él. En Centroamérica, cuando se inició su cultivo, el cacao era muy respetado por los mayas y aztecas, en parte porque se creía que este tenía poderes mágicos y curativos. Estas civilizaciones antiguas ya comercializaban con la semilla, que tenía un alto valor económico; de hecho, las clases sociales más ricas – porque el consumo estaba prohibido para los menos pudientes– usaban las semillas de cacao para preparar una bebida caliente llamada “chocolate” –en realidad llamada *cocotal* o *xocoalt*– a la que le añadían especias. La más común era la vainilla, según lo explica la investigadora francesa, Chloé Doutre-Roussel en su libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo (2007)*.

Tomar chocolate era todo un ritual en las culturas mexicanas; al final de cada comida, los pobladores lo bebían frío en media cáscara de calabaza –también llamada “jícara”–. “El cacao se servía batido con molinillo, con una gruesa capa de espuma y aderezado”, según se explica en el libro titulado *Las antiguas culturas mexicanas (1961)*. De hecho, hoy en día, los mexicanos y algunos países de Centroamérica, aún acostumbran tomar el chocolate caliente de una forma muy similar a la que lo hacían sus antepasados.

## *Llegada y evolución en el Viejo Continente*

Fue en ese espacio geográfico –el centroamericano– donde los colonizadores europeos conocieron la semilla. Por supuesto, el siguiente paso fue llevar el exótico descubrimiento a Europa. La bebida entró al Viejo Continente en competencia contra el té y el café, y perdió la primera batalla. En 1502, Cristóbal Colón presentó el grasoso brebaje a los reyes españoles y estos lo rechazaron; así lo explican Diego Ceballos, maestro chocolatero, y Mariana Rachadell, periodista gastronómica en la charla *Introducción al mundo de la chocolatería artesanal BeanToBar*<sup>1</sup>.

No fue sino hasta 18 años más tarde que lograron aprobar el sabor del chocolate, cuando Hernán Cortés habló del interés militar de la semilla del cacao y sacó a relucir el valor de la misma. Este había conocido el valor de la semilla gracias a un banquete ofrecido por parte del emperador azteca Moctezuma, quien, según cuentan las leyendas, bebía el chocolate en copas de oro fino. Esto demuestra el inmenso valor del cacao para la época, además de dar a entender que se trataba de una bebida de élites y personas poderosas.

Ante el invasivo sabor del “chocolate” para sus paladares, los europeos decidieron añadirle caña de azúcar y especias –como la vainilla– a la mezcla original. Por supuesto, el sabor de este brebaje en nada se parecía a lo que hoy en día se sirve bajo el nombre de chocolate caliente.

Finalmente, la bebida se expandió, una vez más, como un producto para las clases sociales altas. Pero eso no fue lo único que tomaron los españoles de la tradición cacaotera de las culturas mesoamericanas; los colonos propagaron en sus tierras las propiedades medicinales y beneficiosas para la salud que tenía el chocolate.

---

<sup>1</sup> Esta charla se llevó a cabo el 12 de diciembre de 2015 en el Secadero 3 de la Hacienda La Trinidad, Caracas, Venezuela.

En Inglaterra, para el siglo XVII, este producto se anunció como una bebida curativa y más adelante, en Francia, el chocolate se adentró en la industria farmacéutica en forma de pastilla con cualidades digestivas y estimulantes.

Un hecho que vale la pena resaltar es que en 1569 el papa Pío V declaró que el cacao disuelto en agua, sin ningún otro aditivo, no rompía el ayuno litúrgico. Esto motivó a las personas a buscar semillas de cacao suaves y dulces, que no necesitaran del azúcar o la vainilla para convertirse en algo agradable al paladar. El resultado fue el positivo reconocimiento y aceptación de los granos criollos venezolanos, según asegura José Vicente Franceschi en un texto no publicado, titulado *La importancia histórica del cacao criollo en el mundo y el protagonismo de los cacaos de Venezuela. Perspectivas actuales y futuro*.

No fue sino hasta 1847 cuando se creó la primera tableta de chocolate, cuando la empresa Fry –tomando como base los aportes realizados por el químico holandés Coenraad Van Houten, quien encontró la forma de separar la manteca del cacao de su parte sólida mediante la creación de una prensa hidráulica– logra mezclar el cacao con azúcar para crear una pasta que era manejable y moldeable. Sin embargo, seguía siendo un producto extremadamente costoso, según se explicó en la charla *Introducción al mundo de la chocolatería BeanToBar*.

Desde entonces, el avance y crecimiento de la industria chocolatera no se ha detenido.

### *Grandes pasos: la Revolución Industrial y años posteriores*

Durante el período de la Revolución Industrial, se desarrollaron las tabletas de chocolate como un producto más comercial y masivo. Al final de esta etapa, se convirtió en algo accesible tanto económica como geográficamente, incluso los niños podían llevar su propia barra en el bolso a la escuela. Dejó de ser un alimento únicamente de las élites

por una necesidad económica y de mercado, al igual que sucedió con muchos otros productos.

En 1822, debido al comercio ilegal de los piratas portugueses y holandeses, el cacao forastero llegó a África, donde sus pobladores no tardaron más de un siglo en superar al continente suramericano como el primer lugar productor de esta materia prima. Actualmente, Ghana y Costa de Marfil generan cerca de 70% de la producción mundial de cacao forasteros.

El chocolate se convirtió en un producto muy valorado por los consumidores – sobre todo porque los productores no podían conseguir suficiente materia prima– y muchos países desarrollaron y potenciaron su producción. En el libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo*, de Chloé Doutre-Roussel, se ejemplifica el desarrollo mediante el caso de Suiza: “Varias empresas suizas hicieron importantes avances tecnológicos y en su tiempo estuvieron en la vanguardia de la industria, a pesar de que no han progresado mucho desde sus gloriosos días en el siglo XIX. De hecho, han concentrado sus esfuerzos principalmente en los procesos de agilización de la producción, para procesar un chocolate más económico y de menor calidad” (p. 30).

La periodista gastronómica Mariana Rachadell explica que en 1875, el chocolatero suizo Daniel Peter intentó abaratar los costos del chocolate. La forma era simple: usar menos cacao en el producto final, ya que este era muy costoso. Peter se asoció con su vecino que hacía comida para bebés y que ya había desarrollado la leche en polvo (1867); esta persona era Henri Nestlé, cuyo nombre, probablemente, sea bastante familiar para la mayoría de las personas en la actualidad. Fue así como nació la primera barra de chocolate con leche del mundo, uno de los más populares hoy en día.

El gran giro vino más adelante, cuando se comenzó a desarrollar el chocolate como una golosina y no como un alimento; es decir, como el producto que contiene más porcentaje de aditivos extra –como la vainillina, la lecitina de soya y otros químicos– que de cacao puro. Sin embargo, esto no sería sino hasta el siglo XX.

## *El chocolate en el siglo XX*

Es en el siglo XX cuando suceden los grandes cambios en la industria chocolatera –lo cual no quiere decir que fueran los mejores para esta– con respecto a lo que es el chocolate como se conoce hoy en día. Surge el sabor que casi cualquier persona en el mundo actual relacionaría a la palabra “chocolate”, a pesar de que el verdadero sabor del cacao no se puede percibir en la mayoría de esas tabletas de producción masiva. Se homogeneizó el sabor del chocolate.

La autora francesa, Chloé Doutre-Roussel, explica en su libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo* que en este nuevo siglo, “la codicia humana por los rápidos beneficios económicos impulsó a muchos de los países productores a destruir los árboles Criollo y sustituirlos con los fuertes y productivos árboles Forastero” (p.64). Esto se dio debido a que en muchos lugares del mundo la semilla de cacao se vendía al mismo precio sin importar su calidad o el cuidado que se le daba al momento de sembrarla y cosecharla. Este proceso, a través del cual se industrializó el chocolate, implicó el alejamiento del verdadero sabor del cacao.

En 1920 aparece el chocolate como un producto realmente masivo y asequible para todos los bolsillos, debido al incremento en el uso de las semillas forasteras. Al ser estas semillas poco aromáticas y de no muy buen sabor, se le añadieron ingredientes extra en grandes cantidades con la finalidad de mejorar y suavizar su sabor. A partir de ese momento son pocos los cambios grandes que ocurrieron en el mundo de la chocolatería industrial. Después de la Segunda Guerra Mundial, se le añade a las mezclas la lecitina, que hoy se encuentra en los chocolates de las grandes marcas internacionales, con la finalidad de estabilizar la consistencia de las tabletas a diferentes temperaturas; en otras palabras, que no fueran tan sensibles al calor y permanecieran sólidas a temperaturas más altas.

Durante las guerras del siglo XX, el chocolate se convirtió en una parte esencial del *kit* de supervivencia de los soldados –aunque ya había servido como alimento para los militares en épocas anteriores gracias a su alto aporte en carbohidratos y grasas saludables–, en conjunto con los cigarrillos, el alcohol y, en algunos casos, la marihuana. Se trataba de un producto que, además de ser agradable para una parte importante de la población, era nutritivo y duradero.

La periodista gastronómica e investigadora del cacao, Mariana Rachadell, escribe: “Durante la Primera Guerra Mundial, la escasez de alimentos hizo que toda la producción de chocolate se destinara a los ejércitos. Desde 1937 el chocolate forma parte de las raciones de las Fuerzas Armadas de los Estados Unidos. El coronel Paul Logan encargó a la empresa Hershey’s Chocolate tablillas para la llamaba *Ration D Bar*, las cuales debían pesar 4 onzas; tener un alto valor energético; ser capaces de soportar altas temperaturas y saber un poco mejor que las papas hervidas”<sup>2</sup>.

La industria chocolatera se centró en producir masivamente con los granos forasteros, lo que también significó –y significa– vender más a bajo precio, incrementando la actividad de mercadeo.

A finales de siglo, en los años 80 para ser más específicos, se empieza a hablar del chocolate desde una perspectiva nueva. Algunas empresas como Valrhona comienzan a comercializar chocolates hechos con cacaos de gran calidad y, por lo tanto, de espacios geográficos selectos o revelando un país de origen o de procedencia de la semilla utilizada. Asimismo, a finales de esta década, aparecen en las etiquetas de los productos el porcentaje de cacao –ya sea manteca, sólidos o licor– que este poseía; fue la marca Lindt la primera en poner ante el consumidor este concepto a través de una tableta de chocolate con 70% de cacao.

Para cerrar el siglo con broche de oro, a finales de los años 90, las empresas chocolateras también introdujeron el término “tableta de plantación”, que hace referencia

---

<sup>2</sup> *El chocolate, un arma de guerra* por Mariana Rachadell. Recuperado el 21/03/2016 de la página web [www.themexicantimes.mx/el-chocolate-un-arma-de-guerra/](http://www.themexicantimes.mx/el-chocolate-un-arma-de-guerra/)

no solo a un país de origen, sino a un sitio geográfico específico, a una plantación determinada.

Es así como el chocolate pasó de ser, en poco menos de un siglo, un producto masivo e industrializado a encontrar personas que pensarán en la calidad de estos. Comenzó la “Revolución del chocolate”, como la llama Chloé Doutre-Roussel; se comenzó a buscar, resaltar y potenciar el verdadero sabor del cacao, en vez de ocultarlo, disimularlo u homogeneizarlo mediante el uso de otros agregados. La calidad se empezó a imponer sobre la cantidad.

### *Cacao y chocolate venezolanos: los inicios*

Para hablar del cacao y el chocolate en Venezuela, y sobre su expansión en el ámbito internacional, es necesario volver al pasado; regresar a la época donde el continente aún no había sido descubierto por los europeos. Aquellos años en los que los indígenas disfrutaban y se beneficiaban de la calidad de sus semillas.

Como se dijo con anterioridad, en la zona del Amazonas surgieron los cacaos forasteros; los de tipo criollo son originarios del sur del Lago de Maracaibo. Ambos hicieron un recorrido hacia el oriente de Venezuela, donde se unieron para ver nacer el cacao deltano o trinitario. “Desde Zulia hasta Sucre, y desde Caracas hasta Amazonas, cada pueblito es una denominación de origen natural de cacao”, afirma María Fernanda Di Giacobbe.

Los indígenas del actual territorio venezolano también comercializaban con las semillas de cacao. Su durabilidad y resistencia fueron características fundamentales para que esta se convirtiera en una moneda de cambio.

Este país caribeño y su *alimento de los dioses* llamaron la atención de la mirada española, pues era capaz de cubrir la demanda de Europa. Las razones son sencillas: su ubicación geográfica y el reconocimiento que dieron los europeos a la calidad de las

semillas. Fue a principios del siglo XVII, en 1607, cuando salió por el puerto de La Guaira el primer cargamento de cacao hacia el Viejo Continente. El crecimiento fue tan rápido que para 1611 Venezuela se posicionó como el mayor productor de cacao en el mundo. A mediados del siglo XVIII, el país se convirtió también en el primer exportador del mundo<sup>3</sup>.

Los orígenes de las almendras de cacao venezolanas llegaron a tener tal importancia que en muchos recetarios europeos aparecían cosas como: “agregar 200 gramos de Caracas”, que hacía referencia a granos de cacao de esa zona y todo el mundo comprendía los términos. Se hablaba de las semillas por región, y así se reflejaba en antiguos libros de gastronomía. Además, se dice que España hizo más fortuna con las semillas de cacao venezolanas que con todas las perlas de Cubagua y la isla de Margarita; “se construyeron puertos, iglesias, 85 buques de carga y una flota militar para defender la costa caribeña de cientos de barcos piratas venidos de Francia, Holanda, Portugal e Inglaterra, quienes se llevaban cerca de 50% de producción de almendras de cacao”, dice María Fernanda Di Giacobbe.

El profesor e historiador gastronómico venezolano Víctor Moreno hace referencia a dos razones por las que el cacao venezolano llegó a ser tan importante a nivel mundial. La primera de ellas tenía que ver con el ayuno litúrgico, del que ya se habló en párrafos anteriores; sin embargo, Moreno agrega que esto “fue algo sumamente importante, porque se trataba de la voz de un consumidor europeo que diferenciaba un mejor cacao de otro. Es un argumento absolutamente convincente”. La segunda hace referencia al comercio de las semillas venezolanas: “Los comerciantes pedían ponerlas en un sitio diferente al resto, porque los importadores holandeses descubrieron la calidad excepcional de esta semilla y, por supuesto, las vendían a un precio mayor”, explica. Finalmente, afirma que el nombre de *Amigdalae pecuniae* –dado anteriormente a la almendra del cacao y que significa “almendra del dinero”– hacía referencia a una semilla

---

<sup>3</sup> Datos tomados de los libros *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo* (2007) de Chloé Doutre-Roussel, y *Cacao y chocolate en Venezuela* (2010), de la investigadora y chef María Fernanda Di Giacobbe.

de maravilloso sabor y de elevado costo comercial; así se entendió en la época colonial y se asociaba este nombre directamente con el de los granos criollos venezolanos.

De este modo se evidencia cómo el cacao llegó a controlar la economía venezolana durante un largo período histórico. De hecho, el maestro chocolatero Diego Ceballos asegura que, actualmente, los puertos más importantes de Venezuela están determinados por los lugares en los que se encontraban las mejores semillas de cacao o donde había mayor producción: Choroní, Chuao, Río Caribe, Ocumare de la Costa. El maravilloso grano criollo conquistó el territorio europeo gracias a su dulzor natural y le dio a Venezuela la importancia económica que mantuvo durante años.

Los españoles quisieron sacar provecho de la calidad de los granos venezolanos; llevaron al país esclavos africanos y sembraron bosques bajo los que se escondía aquella planta millonaria. Las haciendas comenzaron a surgir en diferentes regiones del país y en ellas hacían vida rutinaria hombres y mujeres de entre 12 y 60 años de edad.

Ante la popularidad del cacao, el comercio ilegal no tardó en surgir en las haciendas que se encontraban más cercanas a la costa venezolana. Holandeses, franceses e ingleses eran los principales involucrados en esta compra ilegal de la que ya se habló en páginas anteriores. Con respecto a esto, María Fernanda Di Giacobbe dice: “Se exportó tanta mercancía de esta manera que se cree que los inventarios de exportación registrados por la historia sólo reflejan la mitad de lo que en realidad se vendió”.

El comercio ilícito con estos tres países llegó a perjudicar la relación económica de Venezuela con España. Entre 1708 y 1728 solo llegaron cinco barcos del país europeo a las costas nacionales. Con respecto a esto, el tercer tomo de *Conocer Venezuela*, explica: “Venezuela en su conjunto, y previamente a la integración, llegó a depender más de Holanda que de la misma España. Incluso en el mismo orden económico, puede decirse que era mayor la relación con México que con Madrid. Entre 1648 y 1720, el comercio con México, especialmente la venta de cacao a Veracruz, fue para las provincias venezolanas muy superior al mínimo intercambio que existía en España” (p. 290).

Al mismo tiempo, debido al auge mundial del cacao y a la falta de control por parte de la Corona española, se creó en Venezuela la Compañía Guipuzcoana (1728-1775) que fue la encargada de asegurar el rápido y efectivo suministro de las semillas a España. El surgimiento de nuevos expertos en la materia fue promovido por el hecho de que 70% de las exportaciones de la compañía llegaban a San Sebastián y, por lo tanto, el mercado crecía cada día.

El cacao era, definitivamente, el primer producto de exportación en el país en la época de la colonia. Más adelante apareció el popular término *gran cacao*, apodo que se le otorgó a los dueños de las mejores haciendas de esta semilla y que era equivalente al poderío económico de la persona. Con respecto a esto, María Fernanda Di Giacobbe aclara en su libro *Cacao y chocolate en Venezuela* que, cuando un hacendado tenía 10 mil árboles de cacao, podía ser llamado “Don”, mientras que al llegar a 50 mil, recibía el apodo que le daba poder y, sobre todo, grandeza frente al resto del pueblo: *gran cacao*.

### *Avances en Venezuela, decaimiento de la industria*

En el siglo XIX, la guerra de independencia hizo que la producción y el mercado del cacao decayeran considerablemente. Hubo un estancamiento y comenzó la destrucción de las plantaciones. Además, para 1854 se decretó la abolición de la esclavitud, con lo que se perdió mano de obra en las haciendas y, por lo tanto, estas fueron abandonadas. Esto último dio paso al hecho de que la producción de café superara a la de cacao, producto que era más rentable por ser de cosecha rápida y económica, tal como lo explica María Fernanda Di Giacobbe en su texto *Cacao y chocolate en Venezuela*.

El historiador José Rafael Lovera, en su libro *Historia de la alimentación en Venezuela*, dice: “Ya no será posible relacionar al agricultor cacaotero con el poder económico, que pasa a ser detentado durante el siglo XIX por los hacendados cafeteros,

pero el significado de la expresión *gran cacao* continuará siendo sinónimo de persona adinerada y con influencia, aun en nuestros días” (p.81).

De esta manera, el café pasó a ocupar el puesto que antes le correspondió al cacao<sup>4</sup>.

Durante el período de gobierno de los Monagas (1847-1858), ocurrió un alza importante en el precio del café –principal producto de exportación para ese momento–. Pero para este período los precios del cacao también se vieron afectados de forma positiva. Sin embargo, para 1857 existía una crisis económica mundial que, por supuesto, afectó al país; entonces, los precios de ambos rubros decayeron entre 20% y 50%, aproximadamente, según explica el autor Juan Salvat en el texto *Conocer Venezuela. Historia 4. Cristalización de la nacionalidad (1985)*.

Desde entonces, la producción y exportación de lo que en algún momento fue el producto más importante de Venezuela disminuyó drásticamente debido a la baja en los precios internacionales.

Entre 1894 y 1897, el país dependió nuevamente de las exportaciones de café, ganado, cacao, sarrapia y plumas de garza, pero todo esto podía cambiar de un momento a otro si así sucedía en los mercados mundiales, como en efecto ocurrió, tal como se afirma en el libro *Conocer Venezuela. Historia 5. El siglo XX venezolano (Primera parte)*. La economía nacional comenzó a enfocarse en otro tipo de materia. No podía ser de otra forma.

---

<sup>4</sup> Varios autores mencionan y recalcan este momento histórico venezolano. Algunos de ellos son: María Fernanda Di Giacobbe (*Cacao y chocolate en Venezuela*), Juan Salvat (*Conocer Venezuela*) y José Rafael Lovera (*Historia de la alimentación en Venezuela*).

## *Venezuela en el siglo XX: más retrocesos que avances*

Es cierto que hasta este momento no se ha hablado sobre chocolate venezolano y, si los granos de este país son de tan buena calidad, ¿por qué no ha aparecido el chocolate en su historia?

La verdad es que en Venezuela se puede hablar de este producto a gran escala a partir de 1929, cuando nace la marca *El Rey*, a pesar de que previamente existieron importantes empresas, como La India, creada en 1861 por los hermanos Fullié. Asimismo, marcas y fábricas como Sultana del Ávila, La Tropical, OKA y Chocolates Tell, surgieron hacia finales del siglo XIX y principios del XX, aunque sin obtener el reconocimiento que posteriormente lograría –y aún mantiene– Chocolates El Rey, según lo afirma Gerardo Lucas su libro *La industrialización pionera en Venezuela 1820 – 1936*.

Aunque todas estas empresas tuvieron mucho éxito, el chocolate industrial e importado logró calar en el mercado nacional y dejar de lado a estas marcas; el cacao en bola que permitía hacer chocolate casero fue derrocado por las grandes multinacionales. El chocolate había dejado de ser un producto que se bebía en las reuniones de las clases sociales altas en Caracas, tal como aclara Rafael Cartay en su texto publicado bajo el nombre de *El pan nuestro de cada día*. Sin embargo, Chloé Doutre-Roussel dice: “Hasta el año 2004, 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” (p. 38).

La mayoría de las potencias que, en años recientes, comenzaron a trabajar el chocolate a través de porcentajes y orígenes naturales, no poseían ni poseen siembras propias de cacao, sino que lo importan desde países suramericanos como Perú, Ecuador, Bolivia, etcétera. Antes no se tomaban en cuenta las influencias latinoamericanas en temas gastronómicos y culinarios –en realidad, el continente no era un generador de tendencias a diferencia de Europa o Norteamérica–; esa es, probablemente, la razón de que no se iniciaran esos nuevos procesos chocolateros en los países que tenían siembras

de plantas de cacao. Es por ello que El Rey ha sido importante para Venezuela durante tanto tiempo.

Fue casi un milagro que surgieran tantas empresas dedicadas a la producción de chocolate, pues inmediatamente Venezuela se convirtió en un país petrolero. El llamado *oro negro* sustituyó definitivamente a los productos agrícolas, entre ellos el afamado cacao.

Los trabajadores migraron hacia otras áreas y se perdieron conocimientos sobre la siembra de cacao, además de que el país cayó en un atraso en temas tecnológicos sobre la materia. En 1959 se intentó estabilizar la situación a través de la creación del Fondo Nacional del Café y el Cacao; sin embargo, esto no dio ningún resultado, según se explica en el libro *Cacao y chocolate en Venezuela* de María Fernanda Di Giacobbe.

En la década de los 60, en Ecuador, se deforestaron cientos de hectáreas de siembras de cacao trinitario para reemplazarlas por un clon mucho más productivo llamado CCN51. El número corresponde a la cantidad de pruebas fallidas de cruces y mutaciones de cacaos; la 51 fue la única que sobrevivió. Este tipo de plantas produce hasta 4.500 kilogramos por hectárea; se siembra una planta por metro cuadrado y a pleno sol. Este país perdió sus cacaos originarios para sembrar esta milagrosa planta que hoy en día nadie quiere comprar porque no tiene finos aromas ni sabor alguno. Estos clones han sido rechazados por los grandes estudiosos del cacao en el mundo, ya que no preservan el verdadero valor e historia de este *alimento de los dioses*.

Fue así como muchos países suramericanos buscaron multiplicar la productividad de sus plantaciones, aunque con consecuencias desastrosas e irremediables a largo plazo. Ahora se puede decir que afortunadamente Venezuela no perdió sus cacaos debido al desinterés del gobierno de aquella época para desarrollar y potenciar la economía nacional a través de este fruto.

Aunque el cacao perdió protagonismo, no desapareció. Entre 1960 y 1979, esta planta cubría entre 65 y 74 mil hectáreas de terreno. Anualmente se cosechaban entre 12 y 20 mil toneladas métricas de semillas y más de 50% se exportaba a Europa, Estados

Unidos y Japón, según se explica en el libro *Conocer Venezuela. Geografía 4. Visión geoeconómica de Venezuela*, de Juan Salvat. Estos datos, en comparación con los proporcionados por la página web de la *Cámara venezolana del cacao* –en la que se revela que actualmente existen 49.925 hectáreas de siembra y una producción de 15.776 toneladas de cacao–, permiten afirmar que el rubro ha decaído desde principio de los años 80 hasta hoy.

Asimismo, en cuanto al país de destino y exportación en la actualidad, las últimas cifras publicadas por la Cámara Venezolana del Cacao corresponden al año 2013 y señalan que la mayor venta ese año fue a Japón –1.631 toneladas–; el total de toneladas exportadas fue de 5.490.

### *Siglo XXI: la “Revolución del chocolate”*

Es difícil hablar de un siglo que apenas está comenzando. Por fortuna, los avances en el área del chocolate y el cacao parecen estar dando grandes pasos. Chloé Doutre-Roussel dice que, a finales del siglo pasado, comenzó la “Revolución del chocolate”. Sin embargo, tal vez no sea una revolución sino un renacer, pues se están retomando tanto los procesos como la importancia de la calidad que alguna vez tuvo este producto ahora masivo.

Uno de los mayores problemas en este momento con el chocolate es que cerca de 90% de la producción mundial ocurre en terrenos con menos de cinco hectáreas de superficie, lo que significa que los propios productores llevan las semillas a un sitio de recolección, sin tener ningún cuidado con los procesos que estas requieren para tener buena calidad. A esto se la suma el hecho de que muchas de las grandes empresas no tienen interés por los aromas, sino que solo dan importancia al tamaño de las semillas y a que no tengan defectos visibles, tal como afirma la estudiosa francesa en su libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo*. Por supuesto, no están enfocados en la calidad.

Esto comenzó a cambiar cuando algunos investigadores de cacao y el chocolate, y chocolateros, introdujeron en el mercado términos como “porcentaje de cacao”, “país de origen”, e incluso año y región de la cosecha, según explica Chloé Doutre-Roussel en su libro. Además, el grano criollo cada vez tiene más valor en los mercados internacionales, debido a la limitada producción que existe y la dificultad para obtener este tipo de semillas.

En Venezuela, la región de Chuao obtiene una certificación de producción de cacao protegida en 2004 y se convierte en el único sitio con denominación de origen en el mundo hasta el día de hoy. Algunas personas aseguran que no existe esta certificación, pero María Fernanda Di Giacobbe dice: “Yo estuve presente cuando sucedió. Esa denominación de origen existió; existe. No se ha renovado, no está actualizada, pero no hay otra en el mundo. Es como las que fueron Miss Venezuela que no dejan de serlo, pero sí aparecerán unas nuevas”. Asimismo, a pesar de que el país posee apenas 0,5% del mercado del cacao, continúa siendo uno de los tres mejores lugares en cuanto a la calidad de las semillas, tal y como lo afirman Di Giacobbe y Doutre-Roussel en los textos *Cacao y chocolate en Venezuela* y *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo*, respectivamente.

Es así como, al igual que la siembra y cultivo de la planta de cacao, la historia de este *alimento de los dioses* se ha tomado su tiempo para dar frutos. Pasó de ser una semilla local, exclusiva de los centro y suramericanos, a ser un producto masivo –el chocolate como se conoce hoy en día– y comercializado internacionalmente que, incluso, cotiza en la bolsa de valores de Nueva York.

Lo más importante es que en el siglo XXI se está trabajando con la finalidad de volver a los inicios, de hacer chocolate de calidad a partir de procesos ancestrales, pero que mantienen los verdaderos sabores del cacao de cada región. El chocolate ya no es solo eso, implica porcentajes de cacao, regiones de cultivo y países de origen; todo lo que significa, por lo menos en Venezuela, la chocolatería artesanal *Bean to Bar*, como lo están haciendo marcas como Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen, cada una con una visión de trabajo que le da diferentes características a sus productos.

El cacao tiene una importancia mucho más allá de ser una almendra para crear una golosina; los chocolateros y productores venezolanos han comenzado a verlo a través de su valor cultural e histórico, que está extremadamente ligado al hombre y a cómo este lo maneja. Es por ello que es de vital importancia conocer estos procesos que pueden llevar, una vez más, el nombre de Venezuela y de sus cacaos a niveles impensables, mediante la tendencia *Bean to Bar*.

## II. DE LA SEMILLA A LA TABLETA

En la actualidad, cientos de empresas chocolateras trabajan sus productos desde la semilla hasta la tableta. Esta tendencia o movimiento llamado *Bean to Bar* ha traspasado fronteras y ha retomado procesos antiguos para que el público conozca los verdaderos sabores del cacao a través del chocolate. La intención es educar el paladar del mercado con la finalidad de dar a conocer las cualidades y el potencial de una tableta de chocolate fino. Las nuevas tecnologías también han colaborado con el estudio y entendimiento de la almendra del cacao y lo que se puede hacer con ella.

El chocolate está dejando de ser lo que era. No se trata de un producto para hacer un postre o una simple golosina, sino de un alimento. Y ya no se le puede clasificar únicamente en tres tipos que eran de conocimiento general hasta hace poco tiempo –los expertos hablan de hace 15 años–: blanco, de leche y oscuro o amargo. Las nuevas técnicas y procesos han hecho que la forma en que catalogamos el chocolate evolucione a conceptos que tienen un trasfondo mucho más complejo.

Trabajar este producto mediante la tendencia *Bean to Bar* ha vuelto a posicionar al cacao –por lo menos en el caso de Venezuela– como un artefacto cultural, más allá de su potencial económico. Esto sucede porque se controlan todos los procesos que involucran al cacao y, por lo tanto, a productores y trabajadores de las siembras; es decir, muchas empresas toman en cuenta elementos como la cosecha, el secado, el fermentado e incluso el almacenado –procesos de los que se hablará posteriormente–, para que se pueda crear un chocolate de alta calidad.

### *Tendencia Bean to Bar*

Este movimiento que comenzó en Estados Unidos –un país no productor de cacao pero generador de tendencias– a principios de los años 2000 fue creado por Steve de

Vries, un antiguo soplador de vidrio que se interesó por el chocolate a finales del siglo XX, después de viajar a Costa Rica. A partir de ese momento, comenzó a crear sus propios chocolates; los primeros resultados no fueron buenos, pero tras años de esfuerzo, logró perfeccionar sus tabletas trabajadas, como es lógico, desde la semilla hasta la barra, según narra Chloé Doutre-Roussel en su libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo* (2007). No fue sino hasta el año 2005 cuando logró lanzar su primera tableta al mercado.

La meta de Steve de Vries ha sido retomar los sabores de las semillas; crear chocolates como se hacía en 1890. De hecho, hasta esa época el chocolate tenía el mismo sabor de la semilla; cuando se industrializó y se masificó este producto, se desnaturalizó su sabor debido a los ingredientes añadidos. El planteamiento es regresar a los orígenes de las tabletas de chocolate y demostrar que cada una de ellas –en su mayoría hechas a partir de tan solo dos ingredientes: azúcar y cacao– tiene impresa una personalidad única e irrepetible, determinada por el lugar de origen del cacao, por la mano del productor que interviene en los procesos de cosecha y post-cosecha, y por la intervención creativa del chocolatero que trabaja la semilla, esencialmente.

De Vries ha comentado en varias entrevistas que es en Venezuela, específicamente en Chuao, donde ha conseguido los mejores cacaos del mundo y ha copiado el proceso de secado que allí se realiza desde hace más de 500 años. Además ha dicho que cuando compra cualquier semilla, la vuelve a secar utilizando los métodos de este pueblo venezolano. Este reconocimiento es motivo de orgullo para el país costero, además de que se deja claro que los procesos de post-cosecha en Venezuela son tradicionales, ancestrales y totalmente respetables. Podría incluso decirse que en la región ya se trabajaba la semilla a través del *Bean to Bar*, aunque no bajo tal nombre, por supuesto.

Este movimiento se diferencia de la gran industria chocolatera por varias razones significativas. La primera es que hacen baches pequeños de chocolate, y estos surgen de unos excelentes y rigurosos procesos de secado y fermentado. Además, se controlan

todos los pasos previos a la creación de la barra que será comercializada; esto permite conocer a profundidad las causas de los sabores finales del producto.

Se trata, según explica la chef y estudiosa del cacao, María Fernanda Di Giacobbe, de un *enamoramiento* hacia el chocolate puro, hacia un producto más cercano a la plantación y que revela las bondades de la semilla. “Lo que hace un chocolatero *Bean to Bar* es tratar de ofrecer un chocolate que sea lo más cercano posible a todo ese recorrido de la semilla”, dice la experta. Luego agrega: “No es solo transformar la semilla en tableta de chocolate con unos procesos muy cuidadosos y buscando cacaos de calidad, sino que además tiene unos principios de honestidad, de trato cercano con el productor, de reconocer un precio más que justo al productor”.

Quienes fabrican chocolate de esta forma son, según Di Giacobbe, personas honestas que quieren un mejor chocolate y un mejor planeta. Por supuesto, existen cientos de personas que intentan beneficiarse del auge de esta tendencia, y dicen hacer chocolate *Bean to Bar* sin creer en la visión que lo respalda, o incluso con productos que no son de buena calidad. Muchas marcas colocan esta información en sus empaques con la finalidad de obtener mayores ganancias económicas.

### *Procesos de cosecha y post-cosecha*

El sabor final de un chocolate varía dependiendo de cada uno de los elementos que intervienen en los procesos de cosecha y post-cosecha, entre muchos otros factores posteriores. Por ejemplo, las lluvias, el sol y las temperaturas hacen que una planta pueda dar semillas de sabores distintos en dos cosechas diferentes, a pesar de que la tierra y la siembra son las mismas. Es por ello que, en varias ocasiones, el consumidor compra una tableta de chocolate artesanal una vez, le gusta, y al volverla a comprar, varios meses más tarde, el sabor puede ser completamente distinto, a pesar de que provenga del mismo *terroir* y que contenga los mismos porcentajes de azúcar y cacao.

Las plantaciones cacaoteras son casi un ecosistema. El teobroma cacao crece bajo la sombra de árboles de *maderas dulces* –los nombres de estas maderas los podemos encontrar en algunos de los empaques de Chocolates El Rey, que asocian los porcentajes de cacao de sus chocolates a estos árboles: *Apamate, Gran samán, Mijao, Bucare, Icoa y Caoba*– o de frutas, que son sembradas previamente para proteger al cacaotal, que tardará por lo menos cuatro años en ser productivo. También necesitan humedad y calor constante.

Como se dijo anteriormente, para que una planta de cacao se reproduzca, es necesaria la intervención del hombre o de otro agente externo –como en el pasado fueron los animales y los fenómenos naturales–. Una maraca de cacao nunca se caerá por sí misma de la planta; esta debe ser cortada, abierta con utensilios de madera para no contaminarla y posteriormente será necesario sembrar las semillas para que nazca una nueva planta.

Con respecto a esto, el historiador venezolano Carlos Viso escribió, en el artículo titulado *El oro oscuro de Paria (1997-1998)*<sup>5</sup>, lo siguiente: “Estas condiciones han dificultado una expansión general de sus plantaciones que exigen, a diferencia de otros cultivos agroindustriales, suelos agraciados por la fecundidad de los rayos del sol y de lluvias abundantes y tibias, que logran combinarse en perfecto equilibrio en algunas zonas tropicales, dándole a esta planta una exclusiva atmósfera que ha hecho posible el desarrollo de una cultura del cacao con ventajas excepcionales aun sobre aquellos lugares en la América Tropical donde crecen espontáneamente formando extensos bosques naturales de *theobroma silvestris*” (p.75).

No todos los cacaotales funcionan de la misma forma. Existen tres variedades de cacao principales –dentro de las cuales hay cientos de tipos diferentes–. Los cacaos forasteros son de semillas grandes y de un color morado oscuro que puede llegar hasta negro, son los más productivos pero no tienen notas dulces y aromáticas como los

---

<sup>5</sup> Este artículo pertenece a la edición N°44 de la Revista Bigott y fue nuevamente publicado en la compilación de textos llamada “Revista Bigott. Anotaciones sobre gastronomía”.

criollos; usualmente se usan para producir chocolate en masa y representan 90% de la producción mundial.

Los granos criollos son la variedad menos productiva –aunque pruebas recientes, como las realizadas por la familia Franceschi, han demostrado que con el tratamiento correcto pueden dar más frutos de lo que se pensaba, incluso tantos como una planta de tipo forastera–, sus semillas son más pequeñas y claras, y no tienen amargor; pueden saber a frutas o nueces; representan menos de 1% de la producción mundial y Venezuela produce 90% de esos granos.

Finalmente, existen los cacaos trinitarios que son un híbrido entre las dos variedades anteriores; son más productivos que los criollos, pero también pueden tener finos aromas y sabores; pueden llegar a ser lo mejor de ambos mundos.

Es por estas características que cada tipo de planta necesita cuidados y tratamientos diferentes para potenciar sus virtudes, a pesar de que dentro de una misma maraca puede haber semillas de diferentes variedades genéticas. Cada tipo de cacao tiene un uso específico, según lo explicó el maestro chocolatero Diego Ceballos en la charla titulada *Introducción al mundo de la chocolatería artesanal BeanToBar*<sup>6</sup>.

Así, la semilla es el producto de tres factores: la variedad de cacao, el lugar en el que fue sembrado o *terroir* y cómo es la cultura cacaotera de la zona; es decir, cómo se cultiva, cómo se fermenta y cómo se seca ese cacao.

En cuanto a la fermentación –uno de los procesos más importantes para que la semilla adquiera el sabor correcto– la periodista gastronómica e investigadora del cacao, Mariana Rachadell, afirma que el registro más antiguo que se ha encontrado con respecto al tema data de 1796 en un texto venezolano llamado *El tratado de usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*. Este expresa: “En Caracas, el cacao lo entierran por varios días y eso hace que no sea tan amargo”. Eso hace referencia al proceso de fermentación que ya se manejaba en Venezuela para ese momento, en el

---

<sup>6</sup> Esta charla se llevó a cabo el 12 de diciembre de 2015 en el Secadero 3 de la Hacienda La Trinidad, Caracas, Venezuela.

que se cubrían con arcilla roja las semillas de cacao para preservarlas durante un mayor período.

Este es el proceso que más dura entre cosechar el cacao y venderlo, y muchos agricultores omitían este paso para vender más rápido su mercancía. En los años 90 no se dividía el país por orígenes naturales de cacao, sino en fermentados y no fermentados y así se vendía. Eso fue dañino para el rubro, ya que todos los cacaos deberían pasar por este proceso, según explica Rachadell.

Si el chocolate tiene un sabor notoriamente astringente, significa que está *subfermentado*. Un defecto en esta primera etapa se traspa a través de todos los demás procesos de elaboración del chocolate; es una característica que no se podrá corregir y llevará un mal sabor hasta el final. La única forma de arreglarlo es agregarle mucha azúcar, vainilla, caramelo y otros sabores como lo hacen las grandes empresas. Sin embargo, las marcas artesanales evitan este tipo de modificaciones.

Las semillas de cacao se colocan en cajas de *maderas dulces* que no suelten resina, y que estén forradas en su interior por hojas de plátano o cambur para conservar la temperatura. Así se elimina el mucílago, es decir, la baba que recubre a la semilla, y esta se transforma en una almendra. Es importante que el cacao se remueva dentro de las cajas de fermentación para que esté en contacto con el oxígeno y se pueda oxidar; de esta forma ocurre el proceso de fermentación. El intervalo de fermentación dependerá de la genética de la semilla; cuando se cumple el tiempo necesario de fermentado para cada tipo de semilla, se procede inmediatamente a la fase de secado, según explicó Diego Ceballos en la charla *Introducción al mundo de la chocolatería artesanal BeanToBar*.

Este siguiente proceso también es fundamental en los sabores finales de la almendra. Esta debe ser secada a bajas temperaturas para que se seque todo el grano de forma homogénea; si se pone al sol de medio día, por ejemplo, se sellará la capa de afuera y a lo de adentro le saldrá moho. Las máquinas de secado artificial a las que acuden algunas empresas dejan sabores en el grano y, además, generan tanto calor que sellarán la almendra; por eso es ideal secarlo al sol en la mañana y en la tarde, así

liberarán sus ácidos mientras sucede este proceso. Es importante resguardar los granos durante la noche, cuando llueve y a las horas en las que la temperatura es demasiado agresiva para la almendra. También influirá el tipo de suelo; la almendra deberá ser secada sobre una superficie limpia; de lo contrario, absorberá todos los sabores y aromas que estén a su alrededor.

En la comunidad de Chuao<sup>7</sup>, especial y mundialmente reconocida como un área dedicada al cultivo del cacao, las semillas se extienden de manera uniforme en el patio de la iglesia central del pueblo para secarlas. Este suelo tiene tres texturas diferentes para cada una de las etapas del secado de los granos. Cerca de la iglesia, el piso es más rugoso —permite que la humedad se elimine más rápido—, y a medida que se aleja de la construcción se vuelve más liso. Las mujeres de Chuao les dan vuelta al cacao en esta etapa cada cierto tiempo para que se seque uniformemente; el piso liso permite pulir las almendras durante este proceso.

Al final del secado, cada grano debe tener entre 6 y 8% de humedad. Si tiene más, desarrollará hongos. Si posee menos de esta cantidad, la cascarilla se vuelve frágil, se romperá durante su traslado y no se podrá utilizar para hacer chocolate, ya que estará contaminada. Por eso es tan importante este paso del proceso de post-cosecha.

Finalmente, el cacao es almacenado en sacos de yute —que no tienen o desprenden olor alguno—, en un lugar seco y que sea exclusivo para este producto. En esta etapa la almendra también absorberá todos los aromas que estén a su alrededor.

El cacao es como un banco de memoria. Cualquier olor que esté cerca de la semilla durante alguno de los procesos anteriores, se impregnará en esta hasta el último momento. Lo mismo ocurre durante el almacenado. Si se guardan las almendras en bolsas de plástico, por ejemplo, las tabletas revelarán este sabor. En muchas ocasiones el consumidor podrá percibir sabores a gasolina, orina o incluso a periódico; la explicación

---

<sup>7</sup> María Fernanda Di Giacobbe cuenta que, originalmente, la hacienda que ahora es Chuao perteneció a una mujer muy religiosa que no tuvo hijos. Al envejecer, le dejó su propiedad a la Iglesia y esta se la delegó al pueblo. Es por ello que la comunidad de Chuao y su cacao giran en torno a esta construcción.

es simple: estos elementos estaban cerca del cacao durante alguno de los procesos de post-cosecha<sup>8</sup>. Más adelante, también se debe tener en cuenta esta característica de los granos para el momento de su traslado. Cada proceso lleva consigo detalles que no pueden ser dejados de lado, pues estos interferirán en el producto final.

Después de que se llevan a cabo todos estos procesos, las empresas chocolateras compran el cacao. Estas serán las encargadas de verificar que todos los pasos de post-cosecha se hayan llevado a cabo de la mejor forma posible para que sus chocolates reflejen el sabor natural de la semilla.

### *Transformando cacao en chocolate*

Los granos llegan a las fábricas y tiendas listos para ser convertidos en una deliciosa barra de chocolate. Allí, se hacen pruebas de corte de las almendras para conocer cómo fue el secado y la fermentación de las semillas de ese saco. El nivel de fermentación se determina por la profundidad de los canales que se observan en las semillas y el color de estas; las estrías profundas y los tonos marrones dentro de los granos significan una buena fermentación, por el contrario, colores morados y superficies lisas, en general, indican *subfermentación*.

Una vez que los chocolateros determinan que ambos procesos están correctamente desarrollados para los estándares de calidad de cada marca artesanal, se separan manualmente los granos por tamaño –para establecer diferentes tiempos de tostado– y desechan aquellos que están defectuosos, es decir, mohosos, infestados de diminutos insectos o con hongos.

---

<sup>8</sup> Al hablar de secado, muchas personas asocian la imagen de los bordes de las carreteras venezolanas, donde se pueden ver cientos de kilos de cacao secándose. Sin embargo, esto es un grave error si se quiere tener una almendra de calidad, ya que estarán sumamente contaminadas por los olores de los automóviles o de los animales que transiten las vías. Aunque se trata de una imagen muy común e incluso pintoresca, es uno de las mayores limitantes al momento de comprar ese cacao.

Es importante acotar que estos son los procesos que se llevan a cabo en las empresas de chocolates finos ya que, aunque las marcas industriales elaboran sus chocolates mediante los mismos pasos, estas no tienen tiempo<sup>9</sup> para seleccionar los granos de forma manual. Además, las grandes empresas compran semillas forasteras sin verificar la calidad de los procesos de post-cosecha. Es por ello que recurren a sobre tostar los granos para neutralizar las almendras dañadas y, como consecuencia, deben añadir elementos no naturales del cacao –usualmente vainilla– para conseguir solapar los sabores a quemado.

El siguiente nivel es el tostado de las almendras. La temperatura máxima a la que se puede llegar en esta etapa es a 120 grados centígrados, para evitar que se quemem. “Se hacen dos o tres tostados diferentes para ver qué personalidad revela cada uno de ellos en las semillas que se están trabajando”, explica el maestro chocolatero Diego Ceballos.

Es en este momento cuando interviene el proceso creativo de los *chocolatiers* –es decir, de aquellas personas cuyo oficio es crear chocolate, que es diferente a trabajar a partir de este–, ya que pueden jugar con los sabores y establecer el que más les agrade: para sabores ahumados se elevan las temperaturas, y para notas frutales se tuestan a niveles más bajos de calor; por supuesto, esto es una regla más o menos general, ya que cada cacao tendrá una personalidad que será revelada a través de diferentes temperaturas y tiempos.

Una vez que las semillas están tostadas, se trillan. Esto significa que se rompen las cascarillas y el contenido interno en pedazos pequeños. Posteriormente, se descascarillan, es decir, se pasan las almendras trilladas por una máquina que separa, en su mayoría, la parte útil del resto, es decir, de la cascarilla. Sin embargo, las máquinas no son perfectas y muchos chocolateros invierten cientos de horas de trabajo manual en separar aquellas cascarillas que la máquina no eliminó; de lo contrario, el chocolate tendría un inevitable sabor amargo y excesivamente astringente.

---

<sup>9</sup> Evidentemente, por motivos económicos y de ganancias de las grandes industrias, estas prefieren realizar los procesos lo más rápido posible, para producir mayores cantidades y generar mayores ventas.

Hasta este momento, los procesos que se han llevado a cabo en los laboratorios pueden llegar a 48 horas, aunque este número varía dependiendo de la cantidad de semillas, así como de personas que las estén trabajando.

Los *nibs* –semillas de cacao tostadas, trituradas y descascarilladas– se procesan en otra máquina giratoria que genera calor<sup>10</sup> y que, a su vez, se encarga de moler los granos para convertirlos en una pasta. A esta pasta también se le llama “licor de cacao”, aunque no contiene nada de alcohol. Además, esta también es diferente a la manteca de cacao que es, en realidad, un derivado de la semilla que algunas empresas utilizan para dar más suavidad a los chocolates –especialmente las empresas que poseen maquinaria avanzada, con la finalidad de que el chocolate fluya constantemente–. Asimismo, el polvo de cacao es la otra parte que queda al separar la manteca de la almendra, es decir, es otro derivado directo con una finalidad específica en el mercado, aunque no sirve para hacer tabletas de chocolate.

En este punto, es importante aclarar que una barra que contenga 100% cacao no puede ser llamada chocolate. Mariana Rachadell, periodista gastronómica e investigadora del cacao en Venezuela, explica que para llamar “chocolate” a un producto final, es obligatorio que este contenga azúcar, aunque se trate de 1% o 50% dentro de la tableta.

En la siguiente máquina sucede el proceso de refinado –cuya finalidad es dar textura suave y sedosa a la masa– y conchado –proceso que se encarga de desarrollar y potenciar los aromas del cacao–, que dura entre 70 y 72 horas continuas. Se trata de un aparato con dos rodillos de piedra que giran continuamente y que, con la fricción, genera calor. En esta etapa se añade el azúcar refinada –la panela o cualquier edulcorante modificarían el sabor de la tableta final y contaminarían la máquina–. “En un laboratorio ideal estos procesos suceden en dos máquinas separadas”, comenta Ceballos.

El maestro chocolatero explica que la textura final del producto no está directamente relacionada con su calidad. Hay productores que no pueden comprar máquinas costosas y modernas, sino que tienen unas más rústicas que crean un chocolate

---

<sup>10</sup> Una máquina de mantequilla de maní puede cumplir esta labor a la perfección.

arenoso; sin embargo, pueden poseer buenas semillas de cacao, excelentes procesos post-cosecha y, por lo tanto, producir tabletas de chocolate con finos sabores y aromas que encantarán los paladares de los consumidores más exigentes.

Luego de que se obtiene la consistencia deseada, se almacena el chocolate. Allí los sabores evolucionan. Los errores de fermentación no se pueden corregir, pero cuando se almacena el producto pueden cambiar los sabores. En el caso de un chocolate sobre fermentado, este se vuelve más plano, con menos notas aromáticas. Con respecto a las semillas que estaban *subfermentadas*, adquieren mejor sabor con el tiempo, entre dos y tres meses aproximadamente.

Uno de los últimos procesos es el temperado. Esta etapa mantiene una estrecha relación con la manteca del cacao, que está compuesta por seis estructuras de grasa diferentes. Los chocolateros juegan con curvas de temperatura para que todas las estructuras se alineen en una sola; se trata de cristales que se modifican según la temperatura. Muchas personas suelen creer que un chocolate está dañado o vencido cuando aparecen pequeñas manchas claras en su superficie, sin embargo, esto significa que las moléculas de grasa se desorganizaron debido a cambios bruscos de temperatura; es decir, se destemperó la tableta. Esto es antiestético, pero jamás será señal de un producto vencido o dañado.

Es en ese momento cuando el chocolate está listo para ser moldeado. El producto solidificará a una temperatura de 17 grados centígrados y podrá ser empacado y comercializado.

### *Bean to Bar en Venezuela: anécdotas que dejaron huellas*

A pesar de que en Venezuela se conocían muchos de los procesos que hoy involucra la tendencia *Bean to Bar*, fue en 2012 cuando apareció oficialmente este término en el país. Esto ocurre simultáneamente con la primera vez que Chloé Doutre-

Roussel pisa territorio venezolano y es por eso que el nombre de la francesa se repite con frecuencia en la historia reciente del cacao y chocolate nacionales.

La pasión por conocer el cacao venezolano llegó tarde, pero está creciendo con rapidez. Los expertos en el tema se han acercado a las plantaciones de este fruto y han enseñado a los productores no solo cómo trabajar de manera correcta la semilla, sino también la forma de crear sus propios bombones y tabletas. De este modo, la cultura chocolatera y cacaotera sobrepasa a las marcas más comerciales; busca, a su vez, dar una perspectiva distinta a aquellas familias que han trabajado por años en plantaciones de cacao.

“Aunque no es un movimiento masivo, es una puerta a un mundo nuevo de posibilidades para los consumidores que están ahí, para que entiendan que nuestro cacao se puede expresar en distintos chocolates”, dice la periodista venezolana Rosanna Di Turi, quien se ha especializado en el área gastronómica. Además, asegura que una vez que las personas prueban estos nuevos sabores dentro de una tableta, no volverán a aceptar que otras marcas los oculten con vainilla, leche o cualquier otro aditivo.

Venezuela, al igual que muchos otros países de América Latina, es privilegiada en cuanto a la chocolatería *Bean to Bar*. Esta ha evolucionado principalmente en países desarrollados, pero que no poseen siembras de alta calidad en sus espacios geográficos; es por ello que deben viajar a Suramérica para obtener las semillas y transformarlas en chocolate en sus países. Así, Venezuela se convierte en un país con grandes oportunidades en el mundo de la chocolatería artesanal *Bean to Bar*, ya que posee la mayor cantidad de semillas finas a lo largo de su territorio y puede tomar decisiones sobre sus granos en cada uno de los procesos de cosecha, post-cosecha y transformación de estos.

María Fernanda Di Giacobbe fue chef, repostera, bombonera y, posteriormente, chocolatera. Pero fue a partir de la segunda década del presente siglo –específicamente en el año 2013– cuando comenzó a involucrarse en la producción de chocolate desde la semilla hasta la tableta. Su pasión comienza cuando, en 2006, visita las plantaciones de la

empresa Franceschi para dar clases de bombonería. “Cuando vi el esfuerzo que estaban haciendo por preservar los cacaos criollos y cuando vi una plantación que quería ser moderna, me emocioné muchísimo porque todo lo rural se podía transformar en algo natural, orgánico y a la vez tecnológico, que tiene más que ver con el siglo en el que vivimos”, cuenta. De este modo, Di Giacobbe comenzó a apreciar el valor histórico y cultural del cacao venezolano, además de su calidad.

La curiosidad de María Fernanda creció hasta que conoció un laboratorio de chocolatería en Las Mercedes, que también pertenecía a la familia Franceschi. Allí se encontró con un espacio en el que se hacía chocolate con maquinaria muy pequeña y que implicaba un enorme esfuerzo humano. Se dijo que nunca haría nada parecido tras saber todos los procesos y cuidados que eran necesarios para crear una tableta de chocolate de alta calidad. “Bastó probar en seis meses los distintos chocolates que ellos estaban haciendo en ese taller para decir ‘yo también quiero hacerlo’”, afirma la experta mientras una sonrisa se dibuja en su rostro. El cacao cambió su vida.

La familia Franceschi inspiró a María Fernanda, como probablemente lo han hecho con cientos de personas a lo largo de su historia. Pero para comprender la importancia de esta empresa familiar, es necesario retroceder casi dos siglos en la historia. A pesar de que Franceschi Chocolates llegó al mercado en 2008, fue en 1828 cuando llegó José Vicente Franceschi a las costas venezolanas y para el año 1830 fundó una empresa exportadora. Más adelante, en 1840 compró el primer lote de tierras para la siembra de cacao, que nombró Hacienda San José, según narra Mariana Rachadell en su trabajo de grado titulado *Los Franceschi y el rescate de los cacaos perdidos* (2015).

Desde entonces, la industria del cacao a nivel internacional sufrió altas y bajas, como ya se mencionó en el capítulo anterior. A diferencia de otros países de Latinoamérica en los que los gobiernos, para fomentar la producción de cacao, cortaron cientos de plantas criollas que reemplazaron por unas más productivas pero mucho menos aromáticas, dentro de Venezuela, “los malos gobiernos lograron preservar el cacao venezolano” –así lo explica María Fernanda Di Giacobbe–, ya que estos no le dieron importancia a esta planta milenaria, por lo que se mantuvo la genética de los ahora

llamados “mejores cacaos del mundo”. La Hacienda San José continuó con la labor de exportar cacao venezolano desde Paria, a pesar de las dificultades que transitó la industria del cacao.

A principios de los años 80, la hacienda de la familia Franceschi fue dejada de lado por sus dueños. Surgieron otros negocios para la familia y las siembras fueron relegadas a un segundo plano; incluso vendieron algunas hectáreas del terreno. Hasta que, en los años 90, fueron a Francia y tras pronunciar las palabras mágicas “cacao” y “Venezuela”, la quinta generación de la familia Franceschi en el país, Juan De Dios, Alberto y José Vicente, recibió apoyo para recuperar la hacienda casi abandonada de su abuelo.

“Queríamos ser una marca especial, diferente. En un viaje a Francia nos dimos cuenta de que había una importante demanda de cacao fino”, explica José Vicente Franceschi y luego agrega: “Clonamos diferentes cepas de semillas; lo logramos, a pesar de que nos negaron la entrada a los jardines clonales (*sic*), porque en Venezuela siempre ha habido un celo con esto. Teníamos experiencia exportando, pero no habíamos sentido el gusto, es decir, por qué los otros países querían esos cacaos y no otros; comenzamos el camino en el chocolate buscando y sembrando los cacaos emblemáticos de Venezuela”.

El gran elemento que cambió el rumbo de la familia fueron los cacaos criollos, en torno a los cuales giraban leyendas e historias sobre su poca productividad. Pero la familia hizo un arduo trabajo por conseguir esas maravillosas semillas, buscaron financiamiento y formaron alianzas. Aprendieron a trabajar el cacao a lo largo de cada uno de sus procesos. De hecho, han logrado que esas plantas de semillas blancas produzcan hasta 1.800 kilogramos de cacao por hectárea, lo cual era impensable hasta hace muy pocos años. Fue cuestión de estudios, cuidados especiales para este tipo de cacaos y mucha paciencia, para lograr estos resultados tan positivos para la industria cacaotera.

La familia Franceschi se afinsa en decir que trabajan por cepas, como en la industria del vino. Y es que esta es una comparación muy común y que facilita explicar a

los consumidores –en general, más cercanos y conocedores de las diferentes cepas de vinos según la región de cosecha y tipo de uvas– por qué son tan importantes las denominaciones de orígenes naturales en el cacao.

“El cacao venezolano es muy diverso, y eso es una bendición. Pero nosotros quisimos singularizar las variedades y ponerlas en un contexto específico para buscar, conocer y acercarnos a sus sabores”, comenta José Vicente Franceschi.

Con la llegada del siglo XXI, la empresa pasó a manos de una nueva generación. Claudia Franceschi, junto con su prima Mariela, fue quien se interesó en el proceso de creación del chocolate. Tras varios cursos de bombonería y experimentos en máquinas que “parecían de juguete”, lograron demostrar las bondades de cada tipo de almendra de cacao. En 2008 se creó Franceschi Chocolates y, al año siguiente, lograron poner a la venta en algunos locales nacionales sus primeras tabletas. No fue sino hasta el año 2011 cuando lograron instaurar su propia fábrica en El Recreo.

Claudia Franceschi comenta con seguridad sobre la empresa familiar: “Lo que nos diferencia de otras marcas es nuestra experiencia y tradición con el cacao; trabajamos con nuestra propia materia prima. Estamos conectados con el resto del mundo en materia de cacao. Intentamos implementar nuevas tecnologías y estamos en constante investigación para mejorar los procesos de post-cosecha. Tenemos diferentes variedades de cacao sembradas en un mismo lugar y eso nos permite dar diferentes sabores a los chocolates basándonos en el tipo de semilla, sin añadir sabores. Queremos realzar los sabores del cacao”. Esta es la clara descripción de ese proceso *Bean to Bar* del que se ha hablado a lo largo de estos capítulos, y refleja cómo las marcas venezolanas toman en cuenta el factor cultural e histórico que le da fuerza al cacao nacional.

Aunque esta empresa está creciendo rápidamente, José Vicente Franceschi asegura que aún son artesanales porque cada producto es único; al no trabajar constantemente sino por baches, cada uno de estos chocolates tendrá unas características particulares. “Nuestra producción no es grande, queremos expandirla pero manteniendo nuestra filosofía de trabajo. Nuestra meta final es que la gente conozca la diversidad que

tenemos dentro de nuestro mestizaje; no hay cosa más venezolana que el cacao y aquí todos somos mestizos, el que no lo es de sangre lo es culturalmente. Las diferentes genéticas que tenemos nos hacen únicos, al igual que nuestros cacaos”, asegura el representante de la marca.

Tras conocer a esta familia, María Fernanda Di Giacobbe pensó que su misión era entender el chocolate, aprender sobre él, pero asegura que no se imaginó que algún día nacería Cacao de Origen. “Se convirtió en una misión de vida en el momento en que me di cuenta de que a través de la tableta se podía mejorar la calidad de vida de un productor”, comenta Di Giacobbe y luego concluye: “Lo que realmente seduce, es saborear chocolates que nunca has probado”.

Fue en 2012, con la llegada a Venezuela de Chloé Doutre-Roussel que se plantea la creación de Cacao de Origen: un centro de investigación, chocolatería y tienda que se ha convertido en punto de referencia y encuentro en torno al tema de este fruto. El proyecto se inaugura en la Hacienda la Trinidad –Caracas, Venezuela– en diciembre de 2013 y ha tenido gran aceptación por parte de un público que cada día se interesa más por conocer qué hay detrás de una barra de chocolate.

La chocolatería artesanal en Venezuela está en crecimiento. María Fernanda Di Giacobbe habla sobre nuevas marcas y amantes del chocolate de calidad, como es el caso de Luis Morales, creador de la marca Valle Canoabo.

Este último proyecto surge hace dos años, aunque fue más de diez años atrás cuando Luis Morales compró la hacienda San Cayetano, ubicada en el estado Carabobo, en la que hoy se siembran las semillas que dan origen al chocolate marca Valle Canoabo. Para ese momento, nadie apostó por la idea de Luis Morales, quien soñaba con tener su propia siembra de cacao en aquella hacienda que estuvo más de 50 años abandonada.

Morales es de origen chileno y, a pesar de no tener grandes conocimientos sobre siembras de cacao, es un gran lector. Esto le permitió informarse sobre las bondades de las semillas venezolanas. Así decidió recorrer las costas de Aragua, Carabobo y Yaracuy en busca del lugar perfecto para cumplir su sueño de tener su propio terreno. Conoció el

Valle de Canoabo –que da nombre a sus tabletas– y después de seis meses logró obtener 17 de las 120 hectáreas de terreno en la hacienda San Cayetano. El sueño comenzaba.

“Esto para mí era un plan de retiro. Desde que yo llegué de Chile trabajé para la Universidad de los Andes y luego entré a la industria del vidrio; allí pasé 30 años. El cacao no tiene nada que ver con esto, pero a mí me gustaba el tema del cultivo y el cacao me parecía algo mágico”, dice Luis Morales. Luego añade: “Yo no sabía nada de cacao. Eso demuestra que uno puede aprender en cualquier momento o etapa de la vida. Yo comencé a investigar y luego adquirí la plantación”.

No fue sino hasta el año 2011 que el hijo de Luis Morales, Rodrigo, se involucró directamente en el negocio. Eso motivó aún más a su padre a seguir el nuevo camino que había emprendido. Fue un enorme reto debido a la situación económica que transitaba –y aún transita– Venezuela, pero con respecto a esto Rodrigo dice: “Siempre hemos creído que Venezuela va a cambiar para bien. Hay mucho por hacer por el país, y ya estamos viendo los resultados de nuestro esfuerzo”. El chocolate Valle Canoabo, con poco más de un año en el mercado, estuvo en 2016 entre los diez finalistas de la feria *Sens & Chocolate* en Francia. Allí lo acompañaron también una tableta de la marca Franceschi Chocolates y otra de Cacao de Origen.

Cuando las plantas de la familia Morales comenzaron a dar frutos, en 2011, la hacienda San Cayetano comenzó a venderles cacao a grandes empresas exportadoras. En 2013, la familia se preguntó por qué si tenían cacao no hacían chocolate. De allí surge la iniciativa de fundar esta marca que controla de cerca todos los procesos por los que pasan sus productos y que produce cerca de 5.000 tabletas al mes.

La familia Morales destaca y se siente orgullosa de que su empresa funciona a puertas abiertas. “Ofrecemos agroturismo, o lo que afuera llaman *chocoturismo*. La gente puede comprar nuestras barras y con tan solo leer la etiqueta pueden ubicarnos, visitar la hacienda y ver cómo hacemos nuestras barras de chocolate”, dice Rodrigo. Y es que el chocolate y el cacao, gracias a ese valor histórico y cultural del que ya se ha hablado,

puede ser una puerta para darle la bienvenida a cientos de turistas; una ventana para mostrarle al mundo las cualidades de este país costero.

Franceschi Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo son tres marcas de chocolatería artesanal venezolanas unidas por el movimiento *Bean to Bar*. Cada una de estas empresas tiene una historia, una metodología y un camino que la distingue de las demás.

Durante los últimos años –se podría hablar desde comienzos del siglo XXI, pero se tomarán como referencia los últimos cinco años–, Venezuela ha transitado una situación económica que no ha fomentado el crecimiento de empresas; de hecho, ha impedido la evolución de muchas y ha acabado con la existencia de otras. Las bajas en los precios del petróleo, los controles cambiarios y la devaluación de la moneda nacional han sido algunos de los elementos que han hecho más pedregoso el camino de las empresas chocolateras en Venezuela. Sin embargo, todas estas marcas apuestan cada día más por el cacao venezolano y sus sabores, que salen a relucir en las tabletas de chocolate.

### **III. UN CAMINO EMPINADO Y PEDREGOSO**

Una vez que se tienen claros todos los procesos necesarios para crear una tableta de chocolate extra fino o de calidad, es importante saber cómo se originan esas barras. Y si bien es cierto que el chocolate proviene de la semilla del cacao, y que esta última es el resultado de un exhaustivo trabajo de cosecha y post-cosecha, también se debe hablar de la historia que oculta cada chocolate, cuyos sabores son trabajados y moldeados por humanos que dejan sus personalidades reflejadas en sus productos.

Es de esta manera como aparecen, una vez más, las tres marcas de las que se ha venido hablando: Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen. Y aunque ya se habló sobre la historia y visión de estas empresas tan distintas entre ellas, es necesario echar una mirada detrás de aquello que todo el mundo puede ver o percibir.

Cada una de estas marcas ha hecho un trabajo de hormiguita para colocar sus tabletas sobre una estantería y, más aún, en los paladares de los cada día más exigentes consumidores. Como creadoras de barras de chocolate, estas empresas nacieron hace menos de 10 años; es por ello que han tenido que surgir, crecer y evolucionar en medio de un contexto económico nacional que ha sido empinado y pedregoso. Los controles cambiarios, la devaluación de la moneda venezolana y la escasez de productos básicos, entre muchos otros factores, han sido determinantes para el desarrollo de estas casas de chocolate artesanal.

A pesar de estos elementos limitantes, Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen han logrado calar en el mercado nacional con productos de calidad, tanto en el contenido como en sus empaques. Es por ello que, para conocer a fondo el trabajo de las tres marcas, se hablará sobre estos elementos económicos que forman parte de la realidad actual del país de origen de estas empresas.

## *De la semilla de cacao al bolívar: una moneda cambiante*

Antes de la época de la colonia, la moneda de cambio en Venezuela, y en muchos otros sitios del continente suramericano, fue la semilla del cacao. Tenía un valor comercial altísimo del que ya se habló y, posteriormente, un reconocimiento internacional que incrementó su importancia en los mercados. Años más tarde, cuando el término *gran cacao* ya se encontraba dentro del vocabulario venezolano, muchos hacendados les pagaban a sus trabajadores con monedas “reales”, pero que solo podían usar dentro de la finca, en las llamadas *tiendas de raya*<sup>11</sup>.

¿Por qué narrar eso en este momento? Tal vez Venezuela se ha convertido en una gigantesca hacienda cuya moneda, el bolívar, solo puede ser usada dentro de los límites de nuestro territorio geográfico. Los actuales *grandes cacaos* pagan con estas monedas y billetes multicolores que solo permiten a sus trabajadores moverse dentro de un muy limitado mercado.

Las industrias del cacao y el chocolate nacionales también se encuentran dentro de esta economía, por supuesto. Todos los involucrados en la cadena de cosecha y producción de tabletas se ven afectados por estas limitaciones de carácter económico. El principal elemento que afecta a la economía del chocolate y el cacao es el control cambiario.

A raíz del llamado *paro petrolero* que ocurrió entre diciembre de 2002 y febrero de 2003, el 5 de febrero de ese mismo año, en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela número 37.625, el gobierno venezolano creó un decreto en el que se imponía un control cambiario que restringía el libre acceso a cualquier moneda extranjera. En dicha gaceta se exponen las cuatro razones o consideraciones que llevaron al gobierno a tomar aquella medida económica:

---

<sup>11</sup> Eleazar López Contreras prohíbe el pago de salarios mediante el uso de este tipo de moneda en 1936, aunque la práctica continua hasta el año 1945, según afirma Jaime Ybarra en el texto *Numerario circulante en Montalbán de Carabobo en el siglo XIX*.

- “Que la disminución de la oferta de divisas de origen petrolero y la demanda extraordinaria de divisas ha afectado negativamente el nivel de las reservas internacionales y el tipo de cambio, lo cual podría poner en peligro el normal desenvolvimiento de la actividad económica en el país y el cumplimiento de los compromisos internacionales de la República Bolivariana de Venezuela”.
- “Que se ha evidenciado una sustancial reducción de las exportaciones de la industria petrolera nacional, lo cual ha afectado significativamente las cuentas de la nación”.
- “Que es necesario adoptar medidas destinadas a lograr la estabilidad de la moneda, asegurar la continuidad de los pagos internacionales del país y contrarrestar movimientos inconvenientes de capital”.
- “Que corresponde al Banco Central de Venezuela administrar las reservas internacionales y participar, conjuntamente con el Ejecutivo Nacional, en el diseño y ejecución de la política cambiaria”<sup>12</sup>.

Estas fueron las razones bajo las que el gobierno del ex presidente venezolano Hugo Chávez decretó el régimen cambiario en el país. Sin embargo, esta medida económica trajo consigo otros elementos que, desde hace varios años, afectan a negocios, empresas e individuos, como lo son la escasez de divisas –especialmente el dólar–, la devaluación de la moneda nacional, la inflación y la dolarización de muchos de los productos y maquinaria necesaria para el buen funcionamiento y desarrollo de las marcas. Y esto último ha sido un verdadero problema para cientos de empresas que han reducido su producción; algunas otras, incluso, han tenido que detenerse o cerrar sus puertas.

La moneda de un país –en este caso los bolívares– está respaldada por las reservas internacionales que, en la mayoría de los casos, son dólares que se obtienen de las exportaciones. En Venezuela, el Estado obtiene estas divisas, fundamentalmente, de las exportaciones de petróleo; de hecho, el economista Carlos Blanco afirma que durante el actual gobierno venezolano, 96% de las exportaciones corresponden al sector petrolero

---

<sup>12</sup> Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.625, publicada el miércoles 5 de febrero de 2003.

nacional. Por supuesto, con la caída de los precios del petróleo durante el año 2015, la economía nacional se irregularizó, hasta llegar a puntos críticos que han afectado a todas las industrias, tanto públicas como privadas.

“Ha habido una destrucción sistemática del aparato productivo; eso significa que hay menos bienes que ofrecer y ocurren varias cosas. Una de ellas es que los demandantes van a buscar esos bienes que ahora son escasos y los precios suben; entonces, el Gobierno, para tratar de que los precios no suban, introduce el control de precios. Al controlar los precios, los productos desaparecen de los estantes y se consiguen por otra vía pero a un valor mucho mayor. Allí se produce la inflación”, explica Blanco.

El control de precios, influenciado por los niveles de inflación, deja de tener sentido; el precio de un producto regulado deja de ser algo representativo muy poco tiempo después, porque los costos se incrementan rápidamente debido a la inestabilidad del valor de la moneda nacional.

“No se pueden fijar los precios, porque en una economía este sistema es como una red interconectada y complejísima. La interacción entre los precios, o lo que se llama sistema de precios, es un sistema donde si tocas una tecla te repercute en muchos sitios al mismo tiempo. Es un sistema vivo. Entonces, el intento de meter los precios en una gaveta y organizarlos es desconocer la realidad del mercado”, asegura Blanco.

Ante esta situación, el Estado tuvo que utilizar los dólares de reserva para importar productos de consumo básico que, anteriormente, se producían total o parcialmente dentro del país, como es el caso del azúcar necesaria para crear una tableta de chocolate. Sin embargo, cuando los precios del petróleo disminuyeron a nivel internacional, los recursos económicos del país se convirtieron en algo limitado, por lo tanto, insuficientes para la importación. La oferta disminuyó y, en consecuencia, la inflación comenzó a crecer a un ritmo acelerado.

La inflación depende, en gran medida, de la escasez de los productos. “El producto más caro es el que no se consigue”, asevera Blanco. Es por ello que las necesidades de cada persona o empresa hacen que estén dispuestos a pagar los elevados

costos del mercado negro. Así ocurre en la industria chocolatera, para la que el azúcar es indispensable y, por lo tanto, será necesario pagar cualquier cantidad de dinero para obtener esta materia prima para la elaboración de sus productos finales.

Por su parte, el economista agrónomo Juan Ignacio Aristeguieta asocia a tres causas principales la abrupta inflación a la que se ha visto sometido el país. La primera es el control de precios, que no estimula la producción nacional. La segunda se trata de la emisión no controlada, y en enormes cantidades, de moneda sin respaldo (dinero inorgánico), lo que genera: “que exista cada vez más dinero en manos del público que demanda productos que son escasos en el mercado nacional, lo cual induce una elevación de precios; y que se pierda confianza en el valor de la moneda por la falta de respaldo y, en consecuencia, la gente busca refugiarse en monedas extranjeras”. La última causa es la criminalización de la empresa privada, que no estimula la inversión nacional y extranjera y, por ende, genera caídas en la producción.

Existen dos tipos de inflación, la de oferta y la de demanda. La primera ocurre cuando los costos suben y, por lo tanto, lo mismo ocurre con los precios. La segunda corresponde a esas ocasiones en las que las personas demandan más de lo que hay en el mercado, entonces los precios aumentan. Estos dos elementos se están combinando en Venezuela para generar un veloz crecimiento de precios en todos los sectores y, en consecuencia, la devaluación de la moneda con la que cada vez el consumidor puede adquirir menos bienes.

El economista Carlos Blanco afirma: “Venezuela es el país más barato para el que llega con un dólar, pero es el país más caro del mundo para la gente que recibe bolívares”. Todos los trabajadores de las marcas chocolateras ven su trabajo remunerado con esta moneda que parece no tener ningún valor internacional, y una limitadísima capacidad dentro del país.

El mercado de trabajo formal está cada vez más reducido. Las personas buscan subsistir en medio de una economía inestable y, a partir de esa situación, nacen los revendedores ilegales para resolver sus problemas de ingreso.

“El control de cambio, que puede ser una medida tomada por cualquier país en un momento determinado, se convirtió en un elemento permanente y político”, asegura Blanco y continúa: “Las empresas que no reciben dólares por parte del Gobierno no tienen forma de vender a precios controlados, sino a precios equivalentes al dólar del mercado negro. Por eso hay un salto de precios”.

El economista agrónomo Juan Ignacio Aristeguieta está de acuerdo en que la aplicación de un control cambiario puede ser necesaria en momentos de desbalance económico o fuertes caídas en los ingresos de un país, como mecanismo de protección de las reservas internacionales. Sin embargo, explica que se debe cumplir con, por lo menos, tres requisitos:

- Que sea una medida temporal. Los controles de cambio que se mantienen por lapsos prolongados siempre terminan causando más distorsiones que las que buscan corregir.
- Que se apliquen simultáneamente otras medidas de políticas económicas y fiscales dirigidas a corregir los desbalances que provocaron el control de cambio.
- Que las tasas de cambio que se apliquen se aproximen a su valor de mercado. Una tasa de cambio muy por debajo de su valor de equilibrio va a ocasionar un exceso de demanda, lo que necesariamente se traduciría en un fuerte racionamiento y por ende la aparición de mercados paralelos.

Ninguno de los requisitos anteriores ocurrió en Venezuela. Allí también radican los problemas económicos que atraviesa el país caribeño en la actualidad.

Todo esto no es ajeno a la industria chocolatera, que también ha sufrido las consecuencias del control de cambio. Aunque en este caso no se hablará sobre las empresas que han tenido que dejar de producir, sí es necesario aclarar qué ha sucedido con marcas pequeñas, pues incluso las más reconocidas –como lo es Chocolates El Rey– han tenido que adaptar su producción, distribución y mercadeo a la situación económica del país en el que se encuentran. La mayoría de los eslabones de esta industria del

chocolate y el cacao se ven afectados por todos los factores de los que ya se habló anteriormente; y aunque este delicioso producto es el resultado de solo dos ingredientes – si se habla de chocolate fino y artesanal, que es lo que se ha desarrollado a lo largo de los capítulos anteriores–, también se involucra maquinaria, empaque y otros materiales básicos.

En el caso de la maquinaria, Aristeguieta afirma: “Se estima que 80% de la maquinaria agrícola en Venezuela ya cumplió su vida útil y requiere ser sustituida. No hacerlo genera elevados costos –reparaciones y lucro cesante por maquinaria parada– y la incapacidad de cumplir con las metas de producción”. A esto se le suman algunos elementos como la enorme dependencia que existe en este tema con respecto a otros países, así como la inversión necesaria para el correcto manejo de la maquinaria agrícola que, por supuesto, no ocurre en Venezuela.

En el caso de Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen, la fórmula de una tableta de chocolate está compuesta únicamente por cacao y azúcar. El precio de uno de los productos está regulado por el Gobierno venezolano; el otro se ha convertido en un elemento de consumo extremadamente costoso y esto repercute en el valor final de las tabletas. Las regulaciones tienen implicaciones diferentes para cada uno de los productos.

Actualmente, la mayoría de los ingredientes cuyo precio ha sido regulado no se encuentra fácilmente en los mercados. Incluso para negocios relacionados con la gastronomía es en extremo complicado conseguirlos. Al ser el azúcar uno de esos muchos productos, su acceso está condicionado por el azar o por la capacidad económica de quien lo busca, pues hay dos opciones: que se tenga la suerte de conseguirlo en el anaquel de un supermercado, o pagar un precio más alto a los revendedores –tal vez 5 o 10 veces mayor– por un kilogramo. Normalmente ocurre lo segundo, ya que las marcas de chocolatería artesanal necesitan, por lo menos, 70 kilogramos mensuales para suplir su demanda.

A pesar de que muchos expertos afirman que el precio del cacao está regulado desde el año 2014, esto no es así. Según César Guevara, presidente de Aprocao<sup>13</sup> y experto en cacao, el Gobierno nacional aún no ha regulado el precio de esta materia prima para la producción de chocolate. Guevara explica que, en Venezuela, los precios del cacao se guían por la bolsa de valores de Nueva York y que estos varían según el aumento de oferta y demanda en el mercado internacional.

El cacao nacional siempre ha tenido un valor mucho más alto en comparación a otros países con una capacidad de producción mucho mayor. “En Venezuela siempre se ha pagado un precio alto por el cacao; cerca de 100% de lo que está en la bolsa de Nueva York al cambio oficial. Probablemente por la calidad. Por ejemplo, en África, que son los mayores productores de cacao, está alrededor de 75% del precio de la bolsa”, ejemplifica Guevara.

“En Venezuela, cuando no había control de cambio, la referencia era directa: si una tonelada de cacao eran \$3.000, a un cambio de 4,30 bolívares, pues eran más o menos 12.000 bolívares, o 12 bolívares el kilogramo. Cuando se instaura el control de cambio y el valor del dólar es definido por el Estado, se crea un rezago y una distorsión creada por el mercado ilegal de divisas”, explica el director de Aprocao. “A pesar de la poca transparencia que existe en torno a los precios del cacao en Venezuela, el valor de este se ha incrementado brutalmente”, asegura Guevara.

Por su parte, el agricultor y experto en cacao, Silvino Reyes, reitera que el precio de los granos venezolanos fluctúa según la bolsa de valores de Nueva York, pero agrega un elemento extra: “el *premium*” o “prima”. Se trata de un bono de calidad que se les paga a los países cuando exportan sus semillas. Reyes dice que Colombia y Ecuador obtienen cerca de 300 dólares –más el indicador del día en la bolsa, es decir, el precio base<sup>14</sup>– por tonelada; República Dominicana obtiene un *premium* de entre 400 y 600

---

<sup>13</sup> Aprocao es la Asociación de Productores de Cacao, cuyo rol en la sociedad es informar y apoyar a la industria cacaotera. A su vez, existe la Agropecuaria Aprocao, una empresa sin fines de lucro, cuya labor es comprar cacao a los productores para empresas como Nestlé y El Rey.

<sup>14</sup> Al tratarse de un elemento cuyo valor varía cada semana, es necesario verificar constantemente el valor base por tonelada en la siguiente página web: <http://www.icco.org>

dólares. “En Venezuela, yo he visto llegar la prima a 9.000 dólares por tonelada; también pude vender un cacao con una prima de 4.000 dólares. Esto no ocurre siempre, sino con cacaos que tienen un sabor particular como Choroní. El resto obtiene una prima mínima de 200 dólares”, concluye Reyes.

Entonces, no existe regulación máxima del precio de esta semilla. Sin embargo, es probable que la confusión venga dada por la Gaceta Oficial número 36.861, publicada en 2012, que habla sobre el precio mínimo de venta del cacao. Esta explica que el precio del llamado FI –cacaos fermentados y sin olores extraños– es de 25 bolívares, mientras que el F2 –cacaos fermentados a un mínimo de 20% y sin olores extraños– tiene un valor mínimo de 20 bolívares. La publicación no especifica cuál es la unidad o peso equivalente para esta cifra, es decir, si este precio es para un kilogramo o una tonelada; en todo caso, ese valor no corresponde a los precios del mercado actual, en los que el kilogramo puede costar hasta 4.000 bolívares.

Los inconvenientes no terminan en la poca claridad de esta Gaceta Oficial aún vigente para mediados de 2016. En los capítulos previos se ha hablado sobre la infinita variedad de cacaos que existen, además de todos los procesos requeridos que intervienen en los sabores finales del producto; al dividir los granos en estas dos simples categorías, no se motiva al productor a mejorar la calidad de sus procesos de post-cosecha. Esto conlleva a la desmotivación del productor, pues, ¿por qué esforzarse más realizando excelentes procesos de post-cosecha si el precio de venta siempre será el mismo? Sin embargo, los promotores del cacao y el chocolate fino en Venezuela están intentando cambiar esto, a través de incentivos y educación alrededor de la cultura cacaotera.

Pero para producir las tabletas de chocolate fino que crean cada una de estas empresas, son necesarias varias máquinas –el horno, la descascarilladora, la procesadora de mantequilla de maní, la máquina de refinado y conchado, la de temperado y moldeado– que no son distribuidas en Venezuela y que, por lo tanto, su precio es en divisa. El total de los precios de estas máquinas es de, por lo menos, 50.000 dólares, que es una suma exorbitante para el bolsillo y las capacidades económicas del venezolano promedio hoy en día.

Lo mismo sucede con utensilios, empaques y muchos otros elementos. Y tal vez muchos se pregunten, y con razón, a quiénes les venden sus productos las empresas chocolateras en medio de una crisis económica como la que vive el país costero, pues esto también involucra a la población. La respuesta es simple y Claudia Franceschi la explica así: “Ha sido un movimiento distinto a la situación del país. Mientras la economía va para abajo, el área de chocolate y cacao sigue creciendo. Últimamente, el valor del cacao ha sido más apreciado por el público; se ha comenzado a entender por qué se decía que tenemos el mejor cacao del mundo. A pesar de las situaciones adversas y de que cuando salimos a la calle todo es negativo, cuando se habla de cosas positivas, se ganan premios internacionales, se hace un buen producto, pues la gente se siente orgullosa de que se están haciendo cosas nuevas y buenas, y que se sigue innovando en el país”.

Aristeguieta agrega un factor más a las limitaciones actuales en el sector cacaotero: “La criminalización de los inventarios bajo la amenaza de expropiación y acusaciones de acaparamiento. La imposibilidad de mantener inventarios de materia prima y de producto terminado hace muy difícil manejar los procesos productivos y el suministro oportuno al mercado”. Además, cuando los productores son reconocidos en los pueblos a los que pertenecen, sufren robos de sus productos<sup>15</sup> e incluso extorsiones, como ocurre actualmente en Barlovento, donde existe una mafia en torno al cacao. Esto dificulta aún más la posibilidad de comprar cacao de alta calidad en Venezuela, ya que tan solo se producen 16.000 toneladas métricas anuales, que representa 0,5% de la producción mundial.

La realidad económica en Venezuela parece dificultar el perfecto desarrollo y crecimiento de las industrias nacionales, en este caso la del chocolate. Sin embargo, quienes trabajan en potenciar los sabores de este país caribeño han logrado saltar la mayoría de los obstáculos que se presentan, a pesar de que cada día parecen surgir elementos nuevos en esta carrera por promover el cacao nacional.

---

<sup>15</sup> La Hacienda San José, donde se cosechan los cacaos que utiliza Franceschi Chocolates, sufrió durante su última cosecha en 2016, un hurto de cerca de 30% de su producción. Allí se encuentran más de 70 trabajadores y, según cuenta José Vicente Franceschi, nadie se dio cuenta.

## *Muros de chocolate*

Lugar: Hacienda La Trinidad, Secadero 5. Fecha: diciembre de 2015. Tableta de chocolate de 50 gramos de Cacao de Origen: 900 bolívares. Tableta de chocolate Valle Canoabo: 600 bolívares. Tableta 70% de chocolate Franceschi Chocolates: 2.100 bolívares.

Lugar: Hacienda La Trinidad, Secadero 5. Fecha: febrero de 2016. Tableta de chocolate de 50 gramos de Cacao de Origen: 1.500 bolívares. Tableta de chocolate Valle Canoabo: 1.120 bolívares. Tableta 70% de chocolate Franceschi Chocolates: 3.700 bolívares.

La economía en Venezuela es un terreno movedizo. Los precios varían enormemente de un momento para otro y sin previo aviso. Según las cifras oficiales de Banco Central de Venezuela, la inflación durante el año 2015 fue de 180,9%, aunque extraoficialmente se dice que puede haber sido de 270,7%<sup>16</sup>. En todo caso, el número es enorme<sup>17</sup>.

La inflación es solo uno de los elementos que atraviesan las industrias chocolateras, que deben aumentar sus precios cada tres meses, por lo menos. Muchos productos aumentan al mismo ritmo que el dólar negro o paralelo, que crece a una velocidad exorbitante.

Lugar: Hacienda La Trinidad, Secadero 5. Fecha: agosto de 2016. Tableta de chocolate de 50 gramos de Cacao de Origen: 2.400 bolívares. Tableta de chocolate Valle Canoabo: 1.650 bolívares. Tableta 70% de chocolate Franceschi Chocolates: 4.850 bolívares.

---

<sup>16</sup> *Inflación de 2015 cerró en 270,7%* por B.V.A. Recuperado el día 27 de marzo de 2016, de: [http://www.el-nacional.com/economia/Inflacion-cerro\\_0\\_769123206.html](http://www.el-nacional.com/economia/Inflacion-cerro_0_769123206.html)

<sup>17</sup> Según datos del Banco Mundial, la inflación promedio en 2014 fue de 2,5%, con una tendencia descendente. Así lo reseña el portal *web* llamado *Dinero*.

“Nuestra tableta ha tenido que experimentar unos cambios de precio muy altos; en un principio era bastante asequible y ahora no lo es tanto”, dice Rodrigo Morales, representante de la marca Valle Canoabo. Y esto se evidencia en las otras dos marcas también, debido al imparable aumento del dólar negro por el que se guía la mayoría de los venezolanos; de hecho, los precios de los productos importados no regulados se venden a su equivalente en dólar paralelo. Con respecto a esto, Claudia Franceschi afirma: “A veces no sabes cómo proyectar la inflación y lo que va a costar un chocolate porque hoy cuesta 1 y en dos semanas cuesta 10. Los mismos proveedores no saben a qué precio venderte porque no pueden conocer la inflación. Es una incertidumbre. No hay posibilidad de proyectar a mediano plazo sino que debes ir sobre la marcha en temas económicos”.

La representante de Franceschi Chocolates también menciona el aumento de precio de los ingredientes y la materia prima para empaques, ya que todo lo que utilizan es hecho en Venezuela. Lo mismo ocurre con Valle Canoabo que, previniendo futuras dificultades, compraron materia prima de aluminio para trabajar hasta junio de 2016. Sin embargo, Cacao de Origen tuvo que importar sus empaques durante mucho tiempo, ya que el material necesario para el perfecto almacenamiento del chocolate no se conseguía en Venezuela; ahora han optado por un empaque menos costoso y que se puede adquirir dentro del país.

“Una de las cosas que más nos afecta en Cacao de Origen es que, aunque consigas una genética buena, tienes que comprar azúcar a un precio no oficial. Eso es gravísimo para el país, es una falta de libertad enorme. Pongo el ejemplo del azúcar como símbolo de lo que son las aduanas, los permisos, la corrupción y del hecho de utilizar las leyes en contra de un país”, explica María Fernanda Di Giacobbe.

Rodrigo Morales, representante de la marca Valle Canoabo, muestra la realidad que viven en torno a la escasez de azúcar: “En nuestro pueblo no hay *bachaqueros*, pero los encargados de las bodegas son los que revenden los productos regulados; ellos me llaman por teléfono y me avisan cuando tienen azúcar”. De otro modo, sería imposible

para ellos conseguir la cantidad suficiente de esta materia prima para continuar con la producción de sus chocolates.

Silvino Reyes argumenta: “El mercado está muy distorsionado y eso hace que no entre más capital a Venezuela, y que los inversionistas no quieren venir a invertir en el sector cacao porque no hay transparencia alguna”. Además, según Reyes, la poca intervención del Gobierno ha sido negativa para la industria, ya que se han perdido los incentivos a los productores y, en consecuencia, ha bajado la calidad. “Hay un ciclo vicioso de controles y por eso es que no avanzamos con respecto a países como Perú o Ecuador que, anteriormente, no producían nada y ahora son líderes en América Latina”, concluye.

Para Bernardo Machado, gerente de Cacao de Origen, el gran problema es que “Venezuela no es parte del mundo económico. Tenemos una moneda con un valor que no representa absolutamente nada, y cuando tratas de relacionarte con el mundo exterior ya sea para exportar productos o importar maquinaria, la conversión es insólita”. Las operaciones comerciales se convierten en un reto para los chocolateros venezolanos debido a esta situación.

Con respecto a la maquinaria y otros equipos básicos, José Vicente Franceschi asegura que no han podido comprar la que ellos consideran ideal para producir las mejores tabletas de chocolate y añade: “Hemos ido muy lento a pesar de la fama y los premios porque no estamos en un país más libre”. Sin embargo, debido a que la empresa familiar no solo vende chocolate sino que exporta materia prima, ha tenido la capacidad de obtener máquinas mejores que muchas otras empresas.

En medio de un mercado de precios irreales e imaginarios, las empresas chocolateras luchan por mantenerse en pie. Y, sobre todo, por mantener en alto el valor histórico-cultural del cacao venezolano. Es por ello que marcas como Cacao de Origen se empeñan en enseñar a los productores cómo llevar a cabo excelentes procesos de post-cosecha y pagarles un precio mayor, que sea equivalente al trabajo que realizan.

“Cuando conseguimos a un productor con ganas de mejorar, ponemos a su disposición la experticia combinada de una cantidad de profesionales del campo del chocolate y el cacao, y además tienen a su disposición el laboratorio donde pueden venir a hacer pruebas. Así se le demuestra por qué si fermentan el día de más que les pido o en una caja de mejor calidad, el producto final será mucho mejor”, dice Bernardo Machado.

El productor de cacao y TSU en agricultura y cacao, Calixto López, habla con orgullo sobre su hacienda –llamada Gancho Chiquito– ubicada en el sector Agua Fría, cerca de Río Caribe, donde trabaja principalmente con cacaos de Paria. Su trabajo consiste en cosechar, fermentar y secar las semillas para venderlas principalmente dentro del país, a pesar de que existen muchas empresas intermediarias que las exportan. “El productor nacional sigue siendo explotado por el exportador”, dice tras aclarar que él obtiene bolívares a cambio de su mercancía que, probablemente, es pagada en dólares a estos intermediarios. Un kilogramo de cacao costaba (en abril de 2016) cerca de 3.500 o 4.000 bolívares, según afirma López, mientras que el sueldo mínimo era de 11.578 bolívares. Por supuesto, hay una evidente distorsión económica.

El promedio de terreno por siembra de cacao en Venezuela es de cuatro hectáreas y media. Una hectárea de siembra bien controlada puede llegar a producir 400 kilogramos al año; entonces, un productor puede llegar a cosechar 1.600 kilogramos por año, que equivale a, aproximadamente, 3 millones de bolívares anuales (3.000 dólares al año, aproximadamente). Es necesario tomar en cuenta que estos números corresponden a una buena plantación, ya que el promedio es de 200 kilogramos por hectárea. De este modo, se vuelve una misión casi imposible motivar a los productores para esforzarse en los procesos de cosecha y post-cosecha.

Con respecto a la influencia, intervención y ayuda del actual Gobierno venezolano en el sector cacaotero, López dice: “La bien o mal llamada ‘Revolución Bonita’, ha invertido mucho dinero en el cacao venezolano; un ejemplo es la ruta del chocolate que existió entre 2005 y 2010, pero, una vez que se acabaron los reales, eso se terminó. Incluso les entregaron a algunos productores maquinaria para la transformación del grano, pero eso se abandonó”.

El productor asegura que la mayoría de las limitaciones vienen dadas por fenómenos naturales, específicamente por la sequía que ha modificado negativamente la productividad de los cacaotales. A esto se le añade que, según López, el país ha perdido el valor verdadero del cacao y su correcto tratamiento. “Allí hay una seria limitación. Hay dos tipos de cacaoteros: los que lo hacemos bien para pequeños industriales y los que lo hacen corriente, sin esfuerzo”, afirma.

El esfuerzo o la falta de este queda en manos, entonces, de cada individuo o marca, al igual que las ganas de trabajar y mejorar. “Tenemos que invertir mucho más tiempo para hacer un proceso o para conseguir insumos. Hemos logrado conseguir las cosas, pero al final siempre hay un tema de incertidumbre. Como todos los venezolanos en cualquier rubro, tenemos que reinventarnos siempre. Es un poco desgastante y se pierde tiempo en pequeños procesos”, explica Claudia Franceschi.

Empresas como Franceschi Chocolates y Valle Canoabo no tienen dificultades consiguiendo los sacos de semillas de cacao de alta calidad, ya que ambas marcas poseen haciendas con siembras propias en las que, además, se llevan a cabo todos los procesos de cosecha y post-cosecha de forma controlada. Sin embargo, Cacao de Origen asume como una de sus principales dificultades el conseguir cacao de excelente calidad.

Los problemas no se limitan a lo ya mencionado. “En un momento se supo que se estaba introduciendo cacao ecuatoriano a Venezuela para suplir la demanda nacional. Eso es, en primer lugar, ilegal y segundo, una catástrofe. Hay una ley que prohíbe esto para proteger el mercado local”, dice Bernardo Machado. Y esto es solo un ejemplo de todas las ilegalidades que se cometen utilizando como excusa la *viveza criolla* de la que hablan con orgullo muchos venezolanos.

Todas estas limitaciones sobre las que ya se ha dicho tanto no son más que muros de chocolate. Las marcas enfocadas en crear un mejor país a través de su trabajo y pasión por el cacao han logrado derretir estas paredes aparentemente sólidas a través del calor humano. Han demostrado que los evidentes obstáculos que se les presentan no son más que elementos que pueden ser superados para dejar el nombre del cacao venezolano en

alto. María Fernanda Di Giacobbe dice: “Hay dos soluciones: trabajar y tener fe, o abandonar. Cada obstáculo tiene que ser un incentivo para continuar. Tenemos que vencer esto”. Y así está ocurriendo.

Cientos de personas están enfrentando estas limitaciones y trabajando por una marca país: Venezuela. A pesar de las limitaciones, cada día son más las personas entusiastas y dispuestas a luchar por este tesoro nacional. La situación actual que atraviesa este país caribeño también impulsa a nuevos comerciantes y emprendedores a trabajar con el cacao venezolano. Es allí donde entra y cobra mayor valor la exhaustiva labor realizada por Franceschi Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo, marcas encargadas de crear chocolate, futuro y país.

## IV. VOCES QUE MOLDEAN EL FUTURO

La historia del cacao y el chocolate se transformó simultáneamente con las sociedades occidentales y sus diferentes etapas, como se mostró en el primer capítulo de este texto. Además, este *alimento de los dioses* fue protagonista y sustento de la historia de Venezuela durante muchos años; ahora, chocolateros, historiadores, periodistas y agricultores se encargan de volver a posicionarlo como un elemento cultural y distintivo de la sociedad actual.

Diversos personajes venezolanos –muchos de ellos citados o nombrados a lo largo de los capítulos anteriores– están concentrando sus esfuerzos y energías en moldear el futuro del país a través del cacao y el chocolate, tal como ocurre con una tableta de este maravilloso alimento.

El cacao parece estarse convirtiendo en sinónimo de esperanza, motivación, orgullo y alegría, cuatro palabras que no son frecuentes en el vocabulario actual de la población venezolana.

Al igual que en la elaboración de una buena barra de chocolate, las limitaciones y dificultades están presentes a lo largo de todo el proceso, de toda la historia, pero es allí donde el trabajo de cada eslabón puede mover a un lado las piedras del camino y marcar la diferencia en el resultado final. Sin embargo, existe una constante interrogante: ¿es realmente tan sencillo y hermoso como parece?

### *Por los sabores de un país*

A pesar de todas las limitaciones económicas y sociales que transita Venezuela desde hace varios años y que han ido en acelerado aumento, cada una de las marcas de chocolatería artesanal de las que se ha hablado han hecho enormes esfuerzos por

promover la industria cacaotera en el país y, por supuesto, por potenciar el chocolate hecho desde la semilla hasta la tableta para dar a conocer los sabores que se esconden detrás de ellas. Franceschi Chocolates, Valle Canoabo y Cacao de Origen, buscan revelar los sabores de cada rincón de un país a través de una tableta de chocolate extra fina.

Todos los representantes de estas marcas están conscientes de que Venezuela transita una situación llena de nudos difíciles de desatar; sin embargo, poseen una visión positiva que se impone sobre todos los obstáculos.

“Es importante saber que estamos pasando por una crisis mucho menos dura que la Segunda Guerra Mundial. No queremos ni parecernos. Si lo vemos en cuestión de cincuenta o sesenta años, todos esos países de Europa donde hubo mucha más hambre que aquí, mucho más odio que aquí, muchos más disparos que aquí, se recuperaron. Lo que falta es que el venezolano entienda que la transformación viene desde el ciudadano; no viene de un partido político o de un gobierno”, reflexiona María Fernanda Di Giacobbe.

Y es que al hablar sobre el futuro del país a partir del trabajo chocolatero, todas las marcas, productores, investigadores y expertos tienen una visión muy similar al respecto. Creen en el trabajo humano y en la responsabilidad social. Parecen estar convencidos de que Venezuela puede resurgir a través de sus sabores que, como ya se dijo, están definidos por cientos de elementos históricos, culturales, sociales, naturales y personales.

Di Giacobbe agrega: “No hay país en el mundo que no tenga crisis o problemas políticos, sociales o económicos. Todo eso es pasajero. La mejor manera de que pase rápido es si todos le *echamos pierna*. Los que trabajamos en Cacao de Origen vemos en el cacao y el chocolate una identidad, un legado, un tesoro con la posibilidad de llevar a Venezuela más rápido a un lugar más próspero”. No son solo palabras; la experta ha

obtenido diversos méritos por el trabajo que ha hecho siguiendo esta línea de discurso en la que parece creer fielmente<sup>18</sup>.

Los pensamientos de casi todos los involucrados en el tema se complementan. Pero si hay alguien que piensa diferente es Silvino Reyes, el agricultor y experto en cacao, que afirma que “al productor se le exige mucho y se le da muy poco”. Reyes critica duramente el trabajo en torno a la industria cacaotera y chocolatera en el país; parece considerar que se necesita ser mucho más riguroso con cada uno de los elementos que intervienen desde la siembra hasta el almacenamiento de las almendras de cacao.

El trabajo del chocolate en Venezuela está lleno de personas positivas y emprendedoras en cada uno de sus procesos, desde la semilla hasta la tableta. “El sector cacaotero ha tenido un impulso relevante durante los últimos cinco años”, dice el productor Calixto López, y luego continúa: “Yo he tenido la oportunidad de reunirme con personas extranjeras que han llegado a Venezuela con ganas de invertir en el cacao y en sus productores. Esto genera una perspectiva positiva”. Por supuesto, dentro del país también existen personas –como ya se ha mostrado a lo largo de los capítulos– que están enfocadas en crear un progreso en la industria cacaotera nacional. “Aunque hay explotadores que se quieren hacer millonarios a costa del productor, también existen personas buenas, como es el caso de María Fernanda (Di Giacobbe), que quieren estimular a los productores, a sus familias y a las comunidades”, concluye López.

No solo se trata de nuevos emprendimientos y metas por cumplir, sino de tradiciones que se han mantenido a lo largo del tiempo. “Yo soy de la sexta generación; tenemos 180 años trabajando con cacao y es algo que ya no podemos ni cuestionarnos. Durante ese tiempo, Venezuela también sufrió muchos cambios políticos y nosotros somos una compañía que ha sobrevivido a muchas cosas, comenzando por la Guerra de Independencia. Nos sentimos orgullosos; es un orgullo nacional y familiar y por eso

---

<sup>18</sup> María Fernanda Di Giacobbe ganó el *Basque Culinary World Prize 2016*, que premia a aquellas personas que, a través de la cocina y la gastronomía, hacen verdaderos cambios sociales. La chef obtuvo 100.000 euros que deberá invertir en un proyecto gastronómico que sea capaz de generar cambios positivos en el país.

seguimos trabajando para que haya mejores productores, mejores cacaos y que la gente pueda comer el mejor chocolate”, dice Claudia Franceschi.

Y es que, sin duda, el cacao venezolano debe ser una razón de orgullo para cada uno de los habitantes del país. Hoy en día, los consumidores están volviendo a apreciar los sabores de las tabletas; se está haciendo un esfuerzo enorme por dar a conocer este movimiento *Bean to Bar* del que son pioneras las tres marcas de las que se ha hablado. Parece que el venezolano está aprendiendo a consumir un chocolate diferente, está aprendiendo a consumir su propio cacao, y eso es maravilloso. Venezuela puede pasar de ser un país donde había una excelente genética pero no se consumía chocolate de la mejor calidad, a un país en el que se aprecian los sabores de la materia prima nacional.

En estas páginas se ha mencionado a unas pocas personas –pero muy representativas– relacionadas con el sector chocolatero. No sería posible hablar de este alimento sin hablar de la semilla de cacao, como ya ha quedado demostrado. Es por ello que los productores también son protagonistas de esta historia que está naciendo en Venezuela.

“Yo he vivido toda la vida dentro del mundo del cacao porque es algo que me gusta. Rescaté las siembras de mi abuelo y aumenté mis conocimientos con la Fundación Proyecto Paria. He tenido los mejores profesores que existen en Venezuela en investigación y genética del cacao. Eso me ha llevado a tener relaciones importantes”, narra Calixto López.

Por supuesto, cada empresa tiene sus intereses particulares de crecimiento dentro del mercado nacional. Sin embargo, se muestran ante el resto del mundo como marcas que se apoyan entre sí y que, en realidad, trabajan por crear un mejor país.

“El cacao en Venezuela siempre ha sido protagonista, aunque llegó el petróleo y lo dejó de lado. Pero tenemos que volver a nuestros orígenes porque el cacao nacional siempre ha sido un fiel representante de lo que es el país”, argumenta Rodrigo Morales y luego continúa: “Lo importante es tener sueños. El nuestro es expandirnos; las cosas tienen que cambiar aquí en Venezuela en algún momento. Nuestra visión ahora es lograr

la exportación”. Su padre, Luis Morales, concuerda con esto último y expresa que solo aquellos que logren superar esta crisis, que no será eterna, lograrán surgir.

Las limitaciones económicas no parecen ser más que un obstáculo que cada una de las marcas busca superar día tras día. Y lo están logrando. Las tabletas de Franceschi y Valle Canoabo se exhiben en diferentes locales a lo ancho y largo del país. Cacao de Origen posee una producción más pequeña, pero su única sede, ubicada en la Hacienda La Trinidad, se ha convertido en un punto clave para el desarrollo y estudio del cacao y el chocolate.

“Es un trabajo rudo. En Venezuela ningún trabajo está bien remunerado excepto el de la corrupción y el de la criminalidad, pero hay gente que ve más allá de la ganancia económica, y a partir de eso estamos trabajando poco a poco”, comenta Bernardo Machado, quien parece hablar por la mayoría de los chocolateros y productores venezolanos.

A pesar de los controles impuestos por el actual Gobierno venezolano, de la poca inversión en el sector agrícola y de las dificultades existentes para reactivar la agroindustria nacional, Silvino Reyes también cree que el cacao puede ser el futuro de un país en crisis. “Hay muchísimas oportunidades de trabajo y de excelencia, que es la forma en la que podemos competir con el resto del mundo, porque tenemos una excelente genética”, afirma.

Bernardo Machado también vislumbra un futuro en el que el *alimento de los dioses* cobra un evidente protagonismo: “Actualmente se trata de un negocio moralmente rentable, porque se está haciendo un trabajo para un futuro mejor en Venezuela. Si se piensa a largo plazo, podría ser algo muy lucrativo, y no solo económicamente, sino a nivel de la producción del país que ahora está en el piso”. Y concluye: “Cacao de Origen le está apostando al país”. Lo mismo sucede con las otras dos marcas de chocolatería artesanal ya mencionadas. Pero tal vez estas empresas están apostando ciegamente a una industria que, si bien está llena de posibilidades, se ubica dentro de un contexto lleno de constantes trabas.

Han quedado en evidencia el empeño por trabajar de cada una de estas personas y la pasión que los motiva a seguir innovando en materia de cacao y chocolate; especialmente en la tendencia *Bean to Bar*, que está creando consciencia en los consumidores de este tipo de tabletas. Se trata de una forma directa de saborear el trabajo de un productor y la genética de un país.

“Usamos una frase que se ha convertido casi en un lema: ‘Cada vez que sembramos una planta de cacao proyectamos nuestro futuro; cada vez que temperamos chocolate templamos nuestro espíritu; cada vez que hacemos una tableta o un bombón construimos un país’. En eso nos enfocamos”, finaliza María Fernanda Di Giacobbe, mientras una sonrisa se dibuja en su rostro.

### *A través del tiempo*

Como ya se dijo, durante los últimos años ha habido un desarrollo constante en materia de chocolatería artesanal en Venezuela, impulsado por marcas como Franceschi Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo. Sin embargo, también ha quedado demostrado que existe un estancamiento en la producción de cacao desde hace más de 20 años, y esa es una de las principales limitaciones.

En la actualidad, Venezuela produce cerca de 16 mil toneladas de cacao al año y se exportan entre 5 mil y 6 mil toneladas, según afirma César Guevara, presidente de Aprocao. Además, la página de la International Cocoa Organization revela una producción total mundial de 4.200.000 toneladas anuales. Esto significa que Venezuela representa menos de 0,5% de la producción mundial de esta semilla; es importante recordar que el país costero fue el primer exportador de cacao durante la época colonial y algunos años posteriores.

Existen muchas fallas en las que se debe trabajar. A pesar de esto, Guevara afirma: “Yo no creo que se arrastren errores del pasado. Hemos ido avanzando mucho

(...) El proceso del cacao en Venezuela es bueno, tenemos buenos resultados y las normas de calidad son excelentes y se cumplen”, concluye el presidente de Aprocao.

A pesar de estas afirmaciones, otros no están de acuerdo con que no existan fallas que se arrastran del pasado. De hecho, el historiador Víctor Moreno asocia la falta de chocolate en nuestra cocina con una falla elemental: “Hay una paradoja muy grande y es que nosotros, siendo un país productor de cacao, no hayamos desarrollado una cocina en torno al chocolate. Históricamente, deberíamos tener una cocina en la que la representación del chocolate sea muy fuerte, y no lo es; esto indica que, durante el período más importante (el de la colonia), nos dirigimos solo a vender nuestro cacao”.

Dedicarse a vender la materia prima sin trabajarla dentro del mismo país puede ser riesgoso, ya que no se sabe cómo será procesada y, probablemente, los empaques finales hablaban de “granos venezolanos”, situación que pudo poner en riesgo la reputación del país.

Un ejemplo concreto de este riesgo es el caso de Chuao, región venezolana que produce un máximo de 17 toneladas métricas de cacao anualmente, mientras que la cantidad de tabletas en el mundo que dicen contener granos de este lugar es mucho mayor a las toneladas producidas; si existieran regulaciones dedicadas a proteger el cacao nacional, se reducirían las posibilidades de que esto ocurriera. Y es que el problema no radica en el uso del nombre de la región, sino en el hecho de que muchos de los chocolates cuya etiqueta dice contener cacao de Chuao son de bajísima calidad y, por supuesto, esto afecta la reputación de los granos venezolanos.

Moreno también agrega una segunda falla relacionada a las metodologías de la agroindustria: “La falta de asesoría sistemática también nos ha retrasado, y pone a otros países que son extremadamente competitivos en una posición mejor que la de Venezuela. Además, el apoyo gubernamental es fundamental desde el punto de vista económico y, lamentablemente, la política ha estado bastante disociada de este tema”.

Como ya se mencionó, países como Perú y Ecuador se están posicionando como grandes productores de cacao. Sus semillas son cada vez más cotizadas por los países que

elaboran chocolate, a pesar de que la genética de estas no llega a ser, en general, de la calidad de la venezolana. Lo que ha ocurrido es que los gobiernos de estos países han invertido miles de dólares en mejorar sus procesos de cosecha y sus maquinarias; de este modo producen enormes cantidades de cacao que pueden ofrecer a los mercados internacionales. Las capacidades de Venezuela son mucho menores por falta de incentivos, maquinaria y por todas las limitaciones de las que ya se ha hablado.

La periodista gastronómica Rosanna Di Turi, asegura que el apoyo del Estado es fundamental, “pero no hay que esperar por él”. Y de hecho, eso es lo que está ocurriendo. Las personas y marcas interesadas en el tema del cacao y el chocolate venezolanos, están aportando granitos de arena sin importar si cuentan con apoyo del Estado o no. A pesar de que lo ideal sería que existiera unidad al respecto, ya que el cacao es un bien de todos los venezolanos, el Estado no parece querer deslumbrar al mundo con la calidad de su *alimento de los dioses*. “Creo que el movimiento *Bean To Bar* hará que, cuando cambien los gobernantes, cambie la dinámica. Cuando haya alguien responsable allí se deben buscar medidas que apoyen a este movimiento, y creo que eso también va a pasar”, asegura Di Turi.

Expertos en diferentes áreas coinciden con el último argumento de Moreno. José Vicente Franceschi afirma: “Los problemas del cacao no son del cacao, sino del agricultor y del manejo de las plantas”. Además, con respecto a lo dicho por Moreno, Franceschi otorga una gran responsabilidad a las constantes variabilidades de políticas en materia de cacao y agricultura ya que, según argumenta, “desde el siglo pasado los gobiernos han ido cambiando de parecer y eso fue en detrimento de la calidad del cacao nacional”.

Pero el representante de Franceschi Chocolates también asocia estas fallas a problemas más recientes: “La situación de los últimos 17 años no ha contribuido en lo absoluto con el crecimiento del sector cacaotero. Hay que conseguir buenos cacaos, convencer a la gente de que fermente, convencer a las cooperativas de que hagan las cosas bien. Hemos encontrado que, en la agricultura, mucha gente no sabe realmente de cacao; algunos incluso no saben cuándo una mazorca está madura o está verde”.

Entonces, a estos errores que existen del pasado se le suman las dificultades y problemas actuales que, en su mayoría, devienen de la situación económica y social por la que transita Venezuela hoy en día. Elementos como la devaluación de la moneda nacional, la escasez de productos, maquinaria y materia prima, la dolarización de algunos productos y, sobre todo, el control cambiario, intervienen en el correcto desarrollo de la industria chocolatera y cacaotera, como se explicó a lo largo del capítulo titulado *Un camino empinado y pedregoso*. Estas limitaciones y otras fallas actuales deben ser combatidas por las personas interesadas en el área, pero allí queda un largo trecho por recorrer.

### *Reuniendo granos de arena, y de cacao*

Parece que con cada día que pasa más personas se unen a estos entusiastas del cacao. El interés por saber cómo se produce una tableta de chocolate fino y cuáles son los procesos necesarios para que sea considerada como tal, se incrementa a diario en Venezuela. Decenas de personas de todas las edades acuden al laboratorio de Cacao de Origen durante la semana para preguntar por estos procesos que, hasta hace pocos años, eran aún más ajenos a la cultura venezolana.

El venezolano está aprendiendo a consumir el chocolate diferente al que estaba acostumbrado; está aprendiendo a consumir su cacao. Y esto es positivo, porque Venezuela siempre ha sido reconocida como uno de los países con los mejores cacaos del mundo, pero los ciudadanos nunca han estado acostumbrados a disfrutar los sabores de la genética nacional. Aunque ya se habló de este aspecto, es importante resaltarlos porque sin un mercado, no tendría sentido vender chocolate fino en Venezuela.

Esta situación motiva a los conocedores y expertos a poner su granito de arena —o de cacao— para impulsar la industria de la chocolatería *Bean to Bar* y, en consecuencia, la cacaotera. Pero cuando se tiene un saco de granos de cacao existe un porcentaje de tierra,

piedras y almendras defectuosas; es decir, no todo es sencillo ni sucede en las mejores condiciones. Como se dijo anteriormente, aún queda mucho trabajo por delante.

Franceschi Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo –entre muchas otras empresas y personas particulares– trabajan por cambiar aquello que está en sus manos; esos elementos que para ser mejorados no dependen de la intervención de algún ente gubernamental pues, de lo contrario, ha quedado demostrado que la industria no podría avanzar.

José Vicente Franceschi afirma: “Hay que ser serios. Fundamentalmente, decir lo que se tiene y ser claro. Tampoco podemos pretender que todo el mundo entienda el valor de nuestra tierra, debemos explicarles. Finalmente, hay que ser constantes y estar en diálogo constante con el consumidor”. La empresa de esta familia cuyo apellido está cada vez más en revistas y páginas *web* de chocolatería fina, ha trabajado durante casi 200 años para mejorar todos los procesos de cosecha y post-cosecha, y ahora hacen lo mismo con el producto final.

La ayuda y enseñanza a los productores es, sin duda, un valor fundamental en Franceschi Chocolates. La gerente de mercadeo, Claudia Franceschi, explica que para que la industria mejore es necesario que se incrementen los incentivos y la preparación para los productores.

No se trata simplemente de seguir la tradición cacaotera venezolana sin modificarla, solo por el hecho de preservar lo que ya se tiene. Para llegar a producir el mejor cacao del mundo y elaborar chocolates de alta calidad es necesario convertir el cacao en un rubro económicamente atractivo; de otro modo, la motivación será mínima, al igual que los avances en la industria.

La falta de conocimiento, la desesperación y la necesidad hacen que los procesos se acorten; esto significa, entre muchas otras cosas, que no se fermenta la cantidad de tiempo necesario porque el productor necesita el dinero lo antes posible. Entonces, no es solo cuestión de motivación, sino de entrenamiento y conocimiento del rubro cacaotero en Venezuela.

“Los venezolanos nos llenamos la boca diciendo que tenemos el mejor cacao del mundo, pero lamentablemente la calidad de la postcosecha ha bajado, y la gente se está dando cuenta afuera”, asegura Rodrigo Morales y luego añade: “Hay un problema de honestidad. No todos los productores son totalmente honestos al venderte sus cacaos; esto también viene dado por las condiciones actuales de la economía y las distorsiones del mercado”. De este modo, ejemplifica una de las muchas consecuencias que conlleva la inestabilidad económica en la que viven los productores de cacao en Venezuela; es decir, para beneficiarse ellos mismos económicamente, perjudican a quienes compran y, finalmente, al cacao venezolano como marca única.

En el país se produce cacao en cada uno de los estados, aunque en muy distintas proporciones<sup>19</sup>. Además, solo hay dos grandes cosechas al año, lo cual implica una entrada monetaria no constante o regular para los productores. Allí radica parte del problema motivacional de estos. Sin embargo, el cacao necesita plantas más altas alrededor que le den sombra, y allí hay una posible alternativa económica para los productores: la siembra de otros frutos que los ayuden a no depender únicamente del cacao.

La familia Franceschi, al igual que personajes como María Fernanda Di Giacobbe, ha concentrado sus esfuerzos en crear alianzas con los productores y mejorar la calidad de vida de aquellas personas y comunidades cuyos ingresos giran en torno al cacao.

Con respecto a esto, Claudia Franceschi explica que la meta y motivación de esta marca familiar es que se vea el área cacaotera como un medio donde se pueden desarrollar cientos de familias y, de este modo, se pueda mejorar la economía nacional. “Con el cacao y el chocolate podemos crear medios de motivación para muchas comunidades, crear ingresos; nosotros incluimos artesanías en algunos de nuestros

---

<sup>19</sup> Según cifras del antiguo Instituto de Agricultura y Tierras, hasta 2007, Sucre producía 46,4% del cacao nacional, Miranda 25,25% y Mérida 13,53%. Aragua, estado que aloja al afamado cacao de Chuao, tan solo producía 0,74%. Así lo reseña la periodista Vanessa Rolfini en el artículo titulado “¿El cacao de Chuao es un mito?” (2014): <http://rutasgolosas.com/2014/11/el-cacao-de-chuao-es-un-mito/>

productos, entonces es algo que va más allá de la siembra de cacao”, comenta la representante de Franceschi Chocolates, y luego continúa: “El culto al trabajo y al lugar en el que se cultiva, hace que el trabajo haga parte viva en la sociedad enfrentando problemas que hay en la sociedad. Eso queremos lograr”.

Asimismo, Claudia –al igual que María Fernanda Di Giacobbe– hace énfasis en posicionar a Venezuela como una gran “marca país” que ya existía en la época colonial, cuando se contaba con un mercado nacional enfocado en resaltar el potencial del cacao venezolano. “Queremos que eso persista con razones reales que respalden nuestra calidad”, explica.

Muchos expertos, cocineros, chocolateros, investigadores y periodistas hablan sobre volver a posicionar a Venezuela en el mercado internacional, para retomar la imagen positiva que existía en torno al cacao venezolano. César Guevara dice: “Para volver a posicionar el cacao nacional tiene que haber una decisión del Estado de hacer una política cacaotera que aumente la producción y la productividad, además de mantener y mejorar la calidad. Es la combinación de ambos factores”.

En un mercado internacional en el que se producen más de 4 millones de toneladas de cacao, es difícil apuntar solo a la producción masiva; es por ello que existe la necesidad de enfocarse en un nicho específico que esté en busca de elementos como historia y calidad. Sin embargo, hasta este momento, el Estado no ha dado muchas señales de querer mejorar la industria cacaotera nacional.

“Necesitamos aumentar una producción que está estancada desde hace bastantes años. Hay mucha gente que quiere sembrar más, pero hay muchos factores que intervienen. No quiero ser pesimista, pero en realidad tenemos más de 20 años con la misma cantidad de producción, entonces no sé si se pueda alcanzar nuestra meta sin ayuda del Estado. Los privados están haciendo un esfuerzo, pero para este tipo de cosas tiene que intervenir el Estado y, en este momento, no contamos con su ayuda. Existen programas de crecimiento y confío en que se va a sembrar más, pero al final no tenemos una bola de cristal, esperamos que sea así”, explica Claudia Franceschi.

La representante de Franceschi Chocolates mencionó algo que nadie más se había atrevido a decir. Es imposible, en medio del inestable contexto actual venezolano, saber qué ocurrirá. A pesar de que las marcas de chocolatería nacional estén haciendo un incalculable esfuerzo por mejorar la industria, es necesario una intervención positiva del Estado que, de la mano con las empresas privadas, los investigadores y los productores, logre modernizar la industria y crear educación en torno a esta.

De hecho, la familia Morales está apuntando en el sentido correcto, pues han establecido estrechas relaciones con los colegios cercanos a la hacienda y les hablan a los niños sobre el cacao que, en realidad, era el modo de subsistencia de sus antepasados. Además, se han acercado a universidades para introducir el cacao y el chocolate como temas de investigación de pre-grado y post-grado. Arraigar el tema del cacao en las personas es fundamental para que la industria crezca y pueda ser realmente un cambio significativo para el país.

Existen formas de que Venezuela vuelva a competir en un mercado más grande y que se posicione nuevamente como un país cacaotero; según Guevara existen dos vías para lograrlo: “Atender a los productores actuales y que ingresen nuevos productores con mayor capacidad empresarial. También debe ser un proyecto sustentable y que sea perdurable en el tiempo”.

Los productores y otros trabajadores de las plantaciones de cacao juegan un papel fundamental en el futuro de la chocolatería *Bean to Bar* en Venezuela; en esto concuerdan muchas personas involucradas en el área en Venezuela, como ya ha quedado demostrado en este texto. “Cuando se les pague mejor a los productores y se valore más el cacao, pues habrá más incentivo para sembrar más, investigar, buscar asesoría, para que la producción sea mucho mayor”, asevera el profesor e historiador venezolano, Víctor Moreno.

Por otra parte, desde un punto de vista económico, para que las empresas pudieran retomar y aumentar la producción sería necesario que “el Gobierno disminuyera sus gastos”, según dice el economista Carlos Blanco y luego añade: “También es necesaria la

unificación del tipo de cambio. Para que haya más dólares en Venezuela, tiene que haber un mercado de dólares. Si la gente empieza a traer divisas, el precio va a bajar y se estabiliza a un nivel menos costoso”.

El economista agrónomo Juan Ignacio Aristeguieta, coincide con Blanco, y agrega que es necesario generar garantías de respeto a la propiedad privada para estimular las inversiones en este tipo de empresas.

Además, Aristeguieta considera que para impulsar la industria agraria y del cacao, serían necesarias las siguientes medidas por parte del Gobierno: “Promover la exportación de cacao con la finalidad de generar las divisas necesarias para el país; permitir que las divisas provenientes de las exportaciones se transen en el mercado cambiario a una tasa de cambio real; facilitar los trámites administrativos relacionados con la exportación de productos agrícolas; modificar la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario con la finalidad de generar seguridad jurídica sobre la propiedad rural; promover el financiamiento a largo plazo de plantaciones de cacao con calidad de exportación; y, finalmente, generar seguridad personal en las zonas productoras de cacao”.

La industria chocolatera no es ajena a los problemas nacionales, por supuesto, ni a la realidad agrícola y, más específicamente, cacaotera de Venezuela. Es por ello que surgen posibles soluciones desde diferentes ángulos que ayudarían a mejorar tanto la capacidad productiva como la calidad de marcas como Franceschi Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo, entre muchas otras.

María Fernanda Di Giacobbe afirma: “Tratamos de solucionar lo que está a nuestro alcance y no nos centramos en todo lo negativo”. Todos los involucrados en el mundo del *Bean to Bar* parecen estar remando en una misma dirección, aunque en contra de la corriente; están enfocados en cambiar el país a través de sus sabores, de su cultura, de sus valores y, sobre todo, de su historia.

## *Vistazo al futuro*

Personajes como María Fernanda Di Giacobbe, la familia Franceschi, la familia Morales –dueños de Valle Canoabo– han demostrado que la creatividad, la motivación y la pasión por el trabajo son elementos que permiten enfrentar aquellos factores sociales, políticos o económicos que limitan el cumplimiento de una meta. Y no parecen querer detenerse en este momento de la historia.

Posicionar el nombre de Venezuela como el país con los mejores sabores y orígenes de cacao a través del chocolate se ha convertido en una meta fija. Además, los grandes representantes venezolanos del cacao y el chocolate no trabajan bajo un esquema industrial y con fines absolutamente lucrativos; se trata de personas con una responsabilidad social extremadamente marcada y que, en realidad, buscan cambiar un país.

Es difícil volver a ser los primeros productores y exportadores del mundo, ya que la competencia mundial es muy elevada. Los países africanos producen cerca de 60% del total de cacao en el mundo, según explica Chloé Doutre-Roussel en su libro *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo (2007)*; esto hace casi imposible que Venezuela compita realmente contra este continente. Por otro lado, el gran procesador de materia prima es Europa –la mayoría de las veces los productores no elaboran sus propias tabletas–; allí, en realidad, tampoco se podría competir.

“No creo que volvamos a ser los primeros exportadores porque desde que apareció el café en el siglo XIX y el petróleo en el siglo XX que fue, y seguirá siendo no sé por cuántos años la principal figura de exportación, pues los demás productos pasaron a otros niveles. Hemos tenido la desgracia de que los gobernantes solo le dan prioridad a aquello que está dando más dinero en los mercados internacionales”, explica Moreno.

Pero el panorama no es tan oscuro como parece. Sí es posible posicionar a este país como el poseedor del mejor cacao y chocolate del mundo. Por supuesto, esto no

sucedirá de un momento a otro. Se requiere tiempo, personas trabajadoras y mucha inversión.

Si cambiaran las condiciones sociales, económicas y políticas actuales de Venezuela, se premiara a los productores por su trabajo y esfuerzo, y se comenzara a implementar la importación, podría existir un cambio en el sector cacaoero venezolano. Por supuesto, esto no es más que una hipótesis.

Moreno también habla de iniciativas como la de Cacao de Origen: “Actualmente hay un movimiento que lidera María Fernanda Di Giacobbe, que es el *Bean to Bar*, y allí comienza a desarrollarse de forma paulatina una serie de propuestas que apoyan al productor. Eso convierte a esos chocolateros en una referencia fundamental y significativa porque eso no se había hecho. Hay productores que se sienten entusiasmados porque ven que los están tomando en cuenta”. Asimismo, dice estar convencido de que la chocolatería *Bean to Bar* puede volver a dejar el nombre de Venezuela en alto. “Un ejemplo reciente de esto es el hecho de que Venezuela haya sido invitado especial en el festival *Sens & Chocolat*<sup>20</sup>”, dice el historiador.

Este pequeño movimiento que ha hilado todo el texto, puede ser un elemento que genere grandes cambios en Venezuela, como ya lo está haciendo en cientos de países de todo el mundo. Hacer chocolate de esta forma, es decir, respetando todos los procesos y los valores del *Bean to Bar*, hará que nuestras tabletas se encuentren en bocas de todas las nacionalidades.

Calixto López, productor de cacao en la zona de Río Caribe, añade: “El trabajo que está realizando María Fernanda (Di Giacobbe) sería una de las formas de proyectar el cacao venezolano en el mundo, porque se le está dando su verdadero valor”. Y de eso se trata el *Bean to Bar*, de saber reconocer la calidad de un cacao y reflejar sus cualidades en

---

<sup>20</sup> Venezuela fue invitado de honor en el festival *Sens & Chocolat 2016*, llevado a cabo en París entre el 5 y el 9 de febrero de ese año. De un total de 30, fueron escogidas cuatro marcas venezolanas por los organizadores para optar al *Premio internacional de la tableta de chocolate 'Grand Cru'*: *Franceschi Chocolates*, *Cacao de Origen*, *Valle Canoabo* y *Chocolaters Kirikire*. Referencia recuperada el 29/05/2016 de: <http://kakaovenueuela.com/tableta-bean-to-bar-chuao-77-de-cacao-de-origen-finalista-en-concurso-grand-cru-del-sens-chocolat/>

una tableta. Mostrarle al mundo nuestra inmensa variedad de cacaos y sus finos sabores es una responsabilidad asumida por las marcas de las que se ha hablado.

En todo caso, la chocolatería *Bean to Bar*, que a través de unos valores definidos busca resaltar los sabores de su tierra, se está convirtiendo en una opción válida para que en cualquier país se pueda decir que Venezuela tiene, sin duda, el mejor cacao –y chocolate– del mundo. De hecho, la experta e investigadora del cacao Chloé Doutre-Roussel dice sobre las tres marcas que las que ya se ha hablado: “Todas siguen dibujando su modelo de negocio, van mejorando sus chocolates poco a poco, tienen gran potencial y calidad de exportación para cuando esto sea posible”.

María Fernanda Di Giacobbe asegura que el trabajo colectivo es la mejor manera de transformar ideas en realidades y Claudia Franceschi confirma que esto es lo que ha sucedido en Venezuela durante los últimos años: “El gremio chocolatero está cada vez más unido en el país; compartimos conocimientos y muchos somos amigos. El chocolate ha hecho que hablemos de cosas positivas, de orgullo venezolano, de nuestra idiosincrasia. Esto que está viviendo el país ha hecho que nos unamos más y que se creen buenas noticias. Yo creo que si seguimos trabajando y ayudándonos, tratando la raíz del problema, alcanzaremos los objetivos”.

Todas las voces del mundo del cacao y el chocolate en Venezuela hablan de lo positivo, de lo que se puede hacer. No es sencillo escucharlos decir que hay algo difícil, y mucho menos imposible. El cacao se ha convertido en una luz al final del túnel para cientos de personas; significa esperanza y futuro, pero también trabajo, mucho trabajo.

La generosidad y la nobleza de los cacaos venezolanos se están comenzando a aprovechar dentro del país, en vez de venderlo a otros. Por supuesto que la meta es dar a conocer el cacao venezolano, pero demostrando sus sabores a través de un producto final: el chocolate.

La representante de Franceschi Chocolates habla sobre el futuro de esta industria: “El proyecto *Bean to Bar* tiene que estar de la mano con el trabajo del agricultor. Pueden pasar dos cosas: o nos hacemos famosos no solo por el cacao sino también por nuestros

chocolates, eso sería lo ideal; o puede pasar que, si no nos metemos en el campo y en lo social, posiblemente no tengamos suficiente cacao para tanta gente que quiere hacer chocolate”.<sup>21</sup>

Venezuela ha tenido fama por su materia prima, el cacao, mas no por el producto terminado y es allí a donde hay que apuntar. Se trata de un camino empinado y con cientos de obstáculos, pero también hay muchas personas involucradas que, con ímpetu, se enfrentan a las adversidades. Hay receptividad y entusiasmo por parte de los consumidores, y eso es fundamental.

“Queremos trabajar de forma tan profunda y tan dentro del país, que se abran puertas para exportar, traer maquinaria y tecnología, expertos internacionales en el tema”, dice María Fernanda Di Giacobbe. Además, explica que eso no solo aplica en el área del cacao, sino en todas las áreas: ciencias, música, gastronomía.

La demanda de chocolates de calidad parece ir en aumento en Venezuela, cada día se suman más empresas a la creación de tabletas finas y a la preservación de los cacaos nacionales. Es necesario retomar el campo y las siembras para suplir este nuevo mercado que no deja de crecer. Esto significa oportunidades de desarrollo para el país y para cientos de personas que se involucren en el área, porque no solo hay espacio para los agrónomos, sino también para emprendedores, periodistas, cocineros. Es un negocio con muchas aristas que esperan ser abarcadas.

El mensaje es claro: el *Bean to Bar* es un vía para posicionar a Venezuela como productor de los mejores chocolates del mundo y dar prestigio a este país, pero esto solo se logrará a través de la unión de todos los eslabones de la larga cadena que comienza con una semilla y termina con una barra de chocolate. El trabajo y la concientización son fundamentales en este largo camino que apenas comienza, pero que cada día se torna menos difuso.

---

<sup>21</sup> De hecho, César Guevara, presidente de APROCAO, ha afirmado en repetidas ocasiones que la demanda de cacao en el mundo es cada vez mayor y que la producción mundial no está preparada para suplir las necesidades del exigente mercado.

## EPÍLOGO

Ya era mediodía. Las siete personas presentes en la cata quedaron estupefactas. No podían creer toda la historia que se escondía detrás de aquellos sabores y los elementos que intervenían en ellos. Tres tabletas con porcentajes parecidos, pero orígenes que revelaban sabores particulares en cada una de ellas.

Ninguno de los presentes olvidaría el suave sabor del Ocumare 70% de Franceschi Chocolates, el gusto a melcocha que dejaba el Valle Canoabo 70%, ni el dejo a frutos de la tierra que tenía la tableta Trinidad 74% de Cacao de Origen. Todos estaban de acuerdo en que la experiencia había sido extremadamente enriquecedora, no solo por el hecho de conocer los sabores de un país a través de una barra de chocolate, sino por la breve explicación que recibieron tras probar cada una de ellas.

El cacao es como las personas, dependiendo del trato, cada uno es capaz de mostrar los mejores atributos y cualidades, pero también los peores defectos. En Venezuela hay una inmensa diversidad genética de cacao, tan diversa como sus habitantes que son una combinación de diferentes historias, razas y culturas, elementos que proporcionan una enorme riqueza; lo mismo sucede con el *alimento de los dioses*.

Al igual que la historia de la humanidad, la del cacao y el chocolate ha tenido altos y bajos. Pasó de ser una fuerte bebida con especias, a un producto para las clases sociales más altas del Viejo Continente y, posteriormente, su consumo y producción fueron masificadas. El siglo XXI trajo una sorpresa para el mundo de la chocolatería: la tendencia *Bean to Bar*.

Este movimiento que cobra más importancia cada día, también se está apoderando del mercado venezolano. Pero no se trata de vender a grandes masas, sino de consumidores que aprecien el valor tras cada tableta. La asociación entre productores, investigadores, empresas privadas, periodistas, chocolateros y consumidores es la clave

para que una barra hecha con tan solo dos ingredientes potencie el nombre de Venezuela, un país caribeño para el que el cacao debe ser un artefacto cultural, además de un alimento delicioso.

Siempre existirán dificultades en el camino, pero las marcas de chocolatería *Bean to Bar* en Venezuela están demostrando que el trabajo, el esfuerzo y la unión son capaces de generar cambios enormes a través de algo tan pequeño como una semilla de cacao.

Ninguna de las personas que estaba en el laboratorio en ese momento sabía algo que, para María Fernanda Di Giacobbe, es evidente y que cambiaría sus vidas: una vez que alguien entra en el apasionante mundo del cacao y el chocolate, este lo atrapa y es imposible salir de él.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este reportaje interpretativo que muestra los antecedentes del movimiento *Bean to Bar*, para posteriormente explicar qué es esta tendencia y cómo se desarrolla en el contexto venezolano actual a través del caso de tres marcas específicas, generó información que no se había reflejado antes en otros trabajos de grado en el país, mediante una investigación exhaustiva y basada en principios periodísticos.

Es imposible entender algo tan reciente como el movimiento *Bean to Bar* sin antes comprender la historia del cacao y el chocolate en el mundo, y específicamente en Venezuela. A pesar de que el reportaje presentado no trata sobre el cacao sino sobre el chocolate, no es viable dejar de lado a la almendra que da origen a este producto. Es por ello que la semilla acompaña de cerca en cada capítulo a la investigación sobre el chocolate artesanal.

Existe en los venezolanos un deseo de avanzar y, a su vez, de volver a los orígenes, a eso que está arraigado pero que la historia ha dejado de lado. Esto es exactamente lo que sucede con el cacao y el chocolate. Expertos, historiadores, investigadores, chocolateros, productores y periodistas están apostando fuerte a la industria del chocolate como una vía para volver a posicionar el nombre de Venezuela en los mercados internacionales.

Aunque no es posible que este país vuelva a ser el primer exportador de cacao, existe la oportunidad de que se convierta en un excelente transformador de materia prima, ya que se cuenta con más de 90% de los granos criollos del mundo, es decir, los más cotizados y que son capaces de generar tabletas de chocolate aromáticas y dulces.

Cientos de personas trabajan en torno a esta industria y cada día se unen más. Los entusiastas del cacao y el chocolate ven en estos productos un futuro mejor para el país, así como oportunidades de trabajo para más personas y calidad de vida para las personas que habitan los sectores productores de cacao.

A pesar de que el panorama parece bastante oscuro debido a las limitaciones económicas y a las dificultades sociales, las personas relacionadas al rubro tienen una meta fija que no les permite detenerse ante los obstáculos. Sin embargo, están conscientes de la existencia de estos problemas que afectan a la realidad del país y por ello han tenido que buscar vías alternas para avanzar hacia esta meta.

Muchas de las fuentes citadas a lo largo del reportaje concuerdan en que es necesario el apoyo del Estado para que la industria de la chocolatería fina en Venezuela pueda avanzar y entrar a otros países. Asimismo, parece necesario crear conciencia y fomentar la educación en torno al chocolate nacional, pues el primer paso es la aceptación y exigencia de un mercado interno –como ya está comenzando a ocurrir.

Los periodistas tienen una gran responsabilidad en cuanto a la difusión de la información. Cada día son más los periodistas gastronómicos que hablan sobre el cacao y el chocolate venezolanos, y allí se está dando un primer paso importante.

Ante la caída de los precios del petróleo, Venezuela necesita un nuevo rubro que potencie su economía y que promueva la pasión por lo hecho en el país, y ¿qué mejor que retomar una industria que siempre ha sido autóctona?

Es por ello que también es fundamental involucrar a los centros educativos y universidades, pues es allí donde se genera el conocimiento. Solo mediante la unión de todos los sectores será posible esta meta propuesta.

Las recomendaciones que se pueden dar tras finalizar este trabajo de grado son simples, pero requieren esfuerzo y constancia. Este reportaje abre la posibilidad de que otras personas profundicen en su contenido y continúen investigando sobre la industria chocolatera en Venezuela; por eso, se hacen dos recomendaciones finales para personas que deseen continuar o ampliar la investigación en el futuro:

- Realizar una tesis sobre las comunidades cacaoteras venezolanas y su influencia dentro de la industria *Bean to Bar*.

- Realizar un trabajo de grado que compare la industria chocolatera en Venezuela en el siglo XX –a través de marcas como Savoy o Chocolates el Rey– con las decenas de marcas que han surgido en el siglo XXI como respuesta a una transformación del mercado y su concepto del chocolate.

Este trabajo de grado representa un primer paso en cuanto a la difusión del tema del cacao y el chocolate *Bean to Bar* en la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Católica Andrés Bello; sin embargo, es necesario que la investigación continúe para dar a conocer el trabajo y el valor cultural que existe detrás de una barra de chocolate fino de origen.

## REFERENCIAS CONSULTADAS

### *Fuentes documentales bibliográficas*

Benavides, J. y Quintero, C. (1997). *Escribir en prensa: redacción informativa e interpretativa*. México. Alhambra Mexicana.

Cantavella, J. (1996). *Manual de la entrevista periodística*. (1ra. Edición). Barcelona, España. Editorial Areal S.A.

Cartay, R. (1996). *El pan nuestro de cada día*. Venezuela. Fundación Bigott.

Caso Barrera, L. (2016). *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina*. (1ra. Edición). España. Iberoamericana Vervuet.

Castejón Lara, E. (1992). *La Verdad Condicionada*. Venezuela. Corpopena.

Castillo D' Imperio, O. (2014). *Revista Bigott. Anotaciones sobre gastronomía*. (1ra. Edición). Caracas, Venezuela. Fundación Bigott.

Di Giacobbe, M. (2010). *Cacao y chocolate en Venezuela*. (1ra. Edición). Caracas, Venezuela. Editorial CEC, SA.

Díaz Siohl, C. (2010). *Birongo y su cacao*. Caracas, Venezuela. Fundación Empresas Polar.

Doutre-Roussel, C. (2007). *Chocolate para entendidos. Guía práctica para catarlo y disfrutarlo*. Barcelona. Ediciones Robinbook.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, M. (2010). *Metodología de la investigación*. (5ta. Edición). México. McGraw Hill Interamericana Editores.

Krickeberg, W. (1961). *Las antiguas culturas mexicanas*. (1ra. Edición) México. Fondo de cultura económica.

Lovera, J.R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. (2da. Edición). Venezuela. Centro de Estudios Gastronómicos.

Lovera, J.R. (2000). *Cacao en Venezuela. Una historia*. Caracas, Venezuela. Chocolates El Rey C.A.

Lucas, G. (1998). *La industrialización pionera en Venezuela (1820-1936)*. (1ra. Edición). Caracas, Venezuela. Publicaciones UCAB.

Marín, C. (2008). *Manual de periodismo*. (1ra. Edición). Venezuela. De bolsillo.

Reyes, H. y Capriles de Reyes, L. (2000). *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Caracas, Venezuela. Chocolates El Rey C.A.

Salvat, J. (1985). *Conocer Venezuela. (Tomos III, IV, V y XII)*. Caracas, Venezuela. Salvat Editores Venezolana.

Santibáñez, A. (1995). *Periodismo interpretativo*. Chile. Editorial Andrés Bello.

VV.AA. (1998). *El gran libro del chocolate. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*. España. Everest.

### *Fuentes electrónicas*

B.V.A. (2016). *Inflación de 2015 cerró en 270,7%*. Recuperado el 27/03/2016 de: [http://www.el-nacional.com/economia/Inflacion-cerro\\_0\\_769123206.html](http://www.el-nacional.com/economia/Inflacion-cerro_0_769123206.html)

Banco Central de Venezuela. (s.f.). Recuperado el 24/03/2016 de: <http://www.bcv.org.ve>

- International Cocoa Organization. (s.f). Recuperado el 4/06/2016 de: <http://icco.org>
- Laviana Cuetos, M.L. (2007). *Investigación e integración: la ruta del cacao en América Latina*. Recuperado el 8/07/2016 de: [http://digital.csic.es/bitstream/10261/26636/1/Ruta\\_cacao.pdf](http://digital.csic.es/bitstream/10261/26636/1/Ruta_cacao.pdf)
- Rachadell, M. (2016). *El chocolate, un arma de guerra*. Recuperado el 21/03/2016 de: [www.themexicantimes.mx/el-chocolate-un-arma-de-guerra/](http://www.themexicantimes.mx/el-chocolate-un-arma-de-guerra/)
- Rolfini, V. (2014). *¿El cacao de Chuao es un mito?* Recuperado el 17/07/2016 de: <http://rutasgolosas.com/2014/11/el-cacao-de-chuao-es-un-mito/>
- Rolfini, V. (2015). *En el futuro va a faltar cacao en el mundo*. Recuperado el 17/07/2016 de: <http://rutasgolosas.com/2015/07/en-el-futuro-va-a-faltar-cacao-en-el-mundo/>
- S.A. (2015). *En el mundo desarrollado todo se hace más barato*. Recuperado el 4/06/2016 de <http://www.dinero.com/economia/articulo/inflacion-mundo-2015/212872>
- S.A. (2016). *Venezuela protagonista del Festival Sens & Chocolat en París*. Recuperado el 29/05/2016 de: <http://kakaovenueza.com/tableta-bean-to-bar-chuao-77-de-cacao-de-origen-finalista-en-concurso-grand-cru-del-sens-chocolat/>
- UCAB. (s.f.). *Manual del Tesista de la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Católica Andrés Bello*. Recuperado el 18/08/2016 de: <https://concienciaperiodistica.wordpress.com/2015/10/26/descarga-aqui-manual-del-tesista-de-comunicacion-social-ucab/>
- Ybarra, J. (s.f.). *Numerario circulante en Montalbán de Carabobo en el siglo XIX*. Recuperado el 17/07/2016 de: <http://servicio.bc.uc.edu.ve/educacion/revista/a5n25/5-25-9.pdf>

### *Tesis de grado, trabajos académicos y ponencias*

Ceballos, D. y Rachadell, M. (Diciembre de 2015). *Introducción al mundo de la chocolatería artesanal BeanToBar* (Ponencia). Caracas, Venezuela.

Rachadell, M. (2015). *Proyecto de pasantía para Franceschi Chocolates*. Tesis de grado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Rangel, M.A. (2011). *Al son que nos toquen. Reportaje sobre formación y crisis de la danza contemporánea en Venezuela*. Tesis de grado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Conde, C. y Juhazs, A. (2007). *Caracas, la concertino: Reportaje sobre el Sistema Nacional de Orquestas*. Tesis de Grado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

### *Leyes y documentos*

Franceschi, J.V. (S.F.). *La importancia histórica del cacao criollo en el mundo y el protagonismo de los cacaos de Venezuela. Perspectivas actuales y futuro*. Manuscrito no publicado.

Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.625. (5 de febrero de 2003). Venezuela. Imprenta Nacional.

### *Documentos audiovisuales*

Gamero, A. (2010). *Cacao fino. Y su épica en Venezuela*. [Película de cine]. Venezuela. Cinesa Soluciones Audiovisuales.