

# Oro negro, oro dulce

**DIEGO OLAVARRÍA**

Los expertos aseguran que Venezuela produce los mejores cacaos del mundo. ¿Puede ese país, sumido hoy día en una grave crisis política y económica, ser al chocolate lo que Francia es al vino?

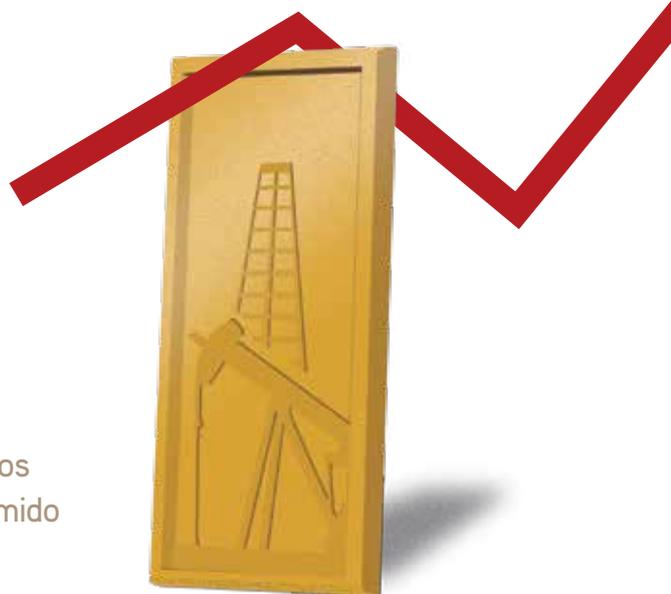
**I** MI PRIMER ENCUENTRO con una barrita del que algunos consideran el mejor chocolate del mundo, el de Chuao, fue en un lugar inesperado: el lobby de un hotel en Tokio.

La fila para entrar al *Salon du Chocolat* de Tokio, la feria más importante del mundo chocolatero, subsidiaria de la que ocurre en París, asemejaba más a la que uno espera en las firmas de autógrafos de artistas pop que a la de un encuentro de productores especializados. Miles de japoneses, uno que otro extranjero, con abrigos y gorros de invierno, esperaron casi una hora y media para poder probar los chocolates más exóticos y codiciados del planeta.

**II** Nadie sabe con certeza dónde surgió el árbol del cacao, pero es probable que en algún punto recóndito del

Amazonas. Algunas semillas cayeron al agua y navegaron por los ríos hasta la costa norte de Sudamérica y las laderas tropicales de los Andes, donde no tardaron en abundar.

Los primeros humanos que partieron una mazorca de cacao y se metieron las semillas a la boca lo hicieron para ingerir el dulzón mucílago que las recubre. Fue hasta hace cuatro mil años que algún preolmeca en la región del Soconusco –la llanura tropical entre Chiapas y Guatemala– descubrió que, si la semilla normalmente escupida se fermentaba, sufría una transformación: se oscurecía, se avinagraba y se convertía en una sustancia nunca antes probada por el ser humano, el chocolate. Secar, descascarar y moler esas semillas, y mezclar el producto con agua, resultaba en una bebida de sabor extraño pero cualidades notables: excitaba la mente (efecto de la teobromina), brindaba energía (efecto de la cafeína) y generaba una sensación placentera (efecto de la feniletilamina). Lo nombraron *kakaw*.





Las principales civilizaciones mesoamericanas lo bebieron. Para mayas, toltecas y mexicas formaba parte de un complejo ritual. En la región el cacao no solo era placer: era poder. Los granos funcionaron –y siguieron funcionando tras la Conquista– como moneda corriente. En el siglo xvi, un cargador en Tenochtitlán ganaba cien cacaos al día; una prostituta de la remota costa nicarao, apenas ocho o diez. Dado que el cacao era dinero, ingerirlo –y por consiguiente, destruirlo– era un acto de supremo derroche. El equivalente prehispánico a “encender un puro con un billete de veinte dólares”, según relatan los historiadores Michael y Sophie D. Coe en *La verdadera historia del chocolate*.

Los primeros europeos que llegaron a América se mostraron reticentes a probarlo. Pero, a mediados del siglo xvi, las élites criollas y peninsulares de la Nueva España descubrieron que, si le agregaban mucha azúcar y especias importadas, como la canela, les gustaba. La novohispana se convirtió en la

primera sociedad en consumir de forma general el chocolate. Tabasco, Chiapas y Guatemala proveían ese cacao (el más fino ypreciado era el de Soconusco). Pero la producción era insuficiente para la nación y los comerciantes tuvieron que buscar otra fuente.

Pronto se tuvo noticia de que en la costa caribeña de Sudamérica el cacao crecía bien. Los hacendados de la entonces Provincia de Venezuela aprovecharon la mano de obra esclava para crear una poderosa industria: hacia 1777, más del 75% de las exportaciones venezolanas eran de cacao. Una de las haciendas que lo producía se llamaba Chuao.

### III

A partir del siglo xvii, el chocolate se expandió por Europa. Primero fue consumido por cortesanos españoles –inicialmente por sus supuestas cualidades médicas, luego por puro placer–. De ahí llegó a Francia, Holanda, Italia e Inglaterra. Durante más de dos siglos fue un codiciado brebaje: dado su alto costo de transporte, su escasa producción y que únicamente crecía en los dominios españoles, solo las aristocracias y las clases acomodadas lo consumían. Su asociación con el poder fue tal que, cuando el naturalista sueco Carlos Linneo clasificó científicamente al cacao y sus parientes en 1753, los bautizó con el nombre *theobroma* (“alimento de los dioses”, en griego).

La idea de comer el chocolate en lugar de beberlo llegó después, con la aparición, en 1847, de la *Fry's chocolate bar* (el chocolate con leche es más reciente aún: fue inventado en Suiza en 1875). Pero fue hasta 1900, con la aparición de la barra Hershey's, que el chocolate se convirtió en producto de masas. Gracias a los complejos sistemas de distribución y su fabricación a gran escala, Hershey's abarató tanto el producto que lo puso al alcance del bolsillo de cualquier adolescente. Un gesto prometeico, iconoclasta: el alimento de los dioses se convertiría en golosina para las masas.

En comparación con las confecciones del pasado, el mejor chocolate oscuro del siglo xxi es prácticamente espartano: se prepara con pasta de cacao y azúcar. Tal vez un poco de lecitina de soya como conservador. Y ya. O eso me explica Mariana Rachadell, chocolatera *bean to bar*. “El sabor de un buen chocolate oscuro no debe venir de los ingredientes adicionales, sino del cacao mismo”, añade.

Un buen grano de cacao sabe a frutas, flores, madera o trufas. Un buen chocolate es tan complejo como un buen vino.

### IV

El sabor del cacao fino –como el de Chuao– proviene no solo de sus métodos artesanales de producción: también es distinto genéticamente. En su viaje por

Sudamérica y Mesoamérica, el árbol de cacao se aisló en terruños pequeños. Esto produjo diversidad: mazorcas de formas caprichosas, semillas genéticamente únicas, sabores que solo hay ahí.

En el siglo XVIII, los españoles encontraron un nuevo árbol cacaotero en Ecuador que resultó más resistente a las enfermedades y, por ende, más productivo. Lo llamaron cacao de Guayaquil. Tenía una gran desventaja: su producto sabía amargo, desagradable incluso, si se le comparaba con los cacaos de Soconusco o Venezuela; sin copiosa azúcar, era casi imbebible. En la Nueva España, a pesar de considerarse de calidad inferior, su bajo precio lo llevó a dominar el mercado y no tardó en ganar terreno a los productores mexicanos y venezolanos.

Hoy el 80% de la producción cacaotera global proviene de variedades amazónicas emparentadas con la ecuatoriana. Se les conoce como *forasteras* y se plantan sobre todo en África, continente que hoy produce la mayor parte del cacao del mundo. Pero el sabor suele ser inferior. Su uso principal es en la confección de chocolates industriales, donde la amargura se disimula con ingredientes de menor costo como el azúcar y los saborizantes artificiales.

Aunque se han identificado diez tipos genéticos de cacaos, el mercado suele hablar de tres categorías: además del forastero, están los cacaos criollos (del 2 al 5% de la producción mundial; los más codiciados) y trinitarios (híbridos de criollos y forasteros; el 15% de la producción mundial). La producción de estos cacaos finos se concentra casi toda en América Latina.

Con el avance del consumo refinado, las barritas más preciadas son aquellas fabricadas artesanalmente y que prometen, además de un alto contenido de cacao, estar preparadas con cacaos criollos o de origen (como el de Chuao). Y ningún país tiene la variedad y calidad de cacaos finos que hay en Venezuela.

V Desde el monte Ávila, el punto más alto de Caracas, es posible ver el puerto de la Guaira, que en el siglo XVI exportaba cacao al mundo. Durante años, el cacao venezolano se conoció como “cacao de Caracas”. Pero, a 900 metros sobre el nivel del mar, esta ciudad nunca lo produjo.

Eso no significa que no haya lucrado con él: en los siglos XVII y XVIII los ingresos de Venezuela provinieron sobre todo del cacao. Pero la prosperidad ya no fue producto de los árboles en el siglo XX: tras el descubrimiento de las mayores reservas petroleras del mundo, Venezuela se convirtió pronto en pozo de extracción. Hoy, según datos de la Organización de Países Exportadores de Petróleo, el petróleo

representa el 95% del valor de las exportaciones nacionales y la economía está orientada a su producción.

En los años setenta, los altos precios petroleros produjeron un flujo de dinero nunca antes visto. El gobierno dio subsidios y mantuvo el dólar barato para favorecer la importación y contrarrestar así los altos precios y la baja producción del campo. El país se envició con las importaciones. Al igual que los países petroleros del golfo árabe, se convirtió en importador de alimentos (con una clara diferencia: Venezuela no es desierto).

El gobierno intentó contrarrestar la tendencia: tomó control de la distribución de algunos productos agrícolas, entre ellos el cacao. Creó, desde 1967, el Fondo Nacional del Cacao (Foncacao), una empresa estatal que fijó los precios de compra del insumo y monopolizó su distribución. A raíz de ello, el cacao dejó de ser negocio, y los productores descuidaron sus plantíos: hacia 1984, la producción de cacao era la más baja de todo el siglo XX.

Pero el abandono del campo tuvo una extraña ventaja para el cacao: sirvió para la preservación accidental de la diversidad biológica de las variedades venezolanas. De acuerdo con el chocolatero Diego Ceballos, Venezuela podría impulsar un sistema de denominaciones regionales para sus cacaos (como hace Francia con sus quesos y vinos o México con el tequila). La Cámara Venezolana del Cacao enlista al menos ocho tipos de cacaos criollos —Porcelana, Pentágono, Guasare, Mérida, Chuao-120, y tres tipos de Ocumare— y se estima que puede haber hasta veinte más. Además, están identificados trinitarios como los de Sur del Lago, Canoabo, Río Caribe, entre otros. Estos nombres tienen, quizá, el potencial para convertirse en los “Merlot” y “Cabernet” del mundo del chocolate.

VI Desde sus primeros años en el poder, el gobierno de Hugo Chávez intentó reactivar la agricultura. Lo hizo mediante incentivos a la producción a pequeña escala, pero también mediante expropiaciones a su antojo. En 2011 publicó un decreto que convertía al cacao y el chocolate en “bienes de primera necesidad”. Esto fortaleció a la estatal Corporación Socialista del Cacao (CSC) y a su empresa filial manufacturera y comercial, Cacao Odeí. La CSC busca, por un lado, garantizar el abasto de cacao para las empresas chocolateras del Estado y, a la vez, crear una red clientelar de productores leales al gobierno.

Los chocolates del Estado se venden bajo la marca Cimarrón —una alusión al esclavo rebelde— y se consiguen a precios asequibles en las chocolaterías Odeí que dotan al centro de Caracas y algunos puntos turísticos. Las envolturas están decoradas con banderas nacionales y una leyenda que reza “Hecho en socialismo”.

Según algunos, el sistema de la cooperativa es ineficaz, sobre todo por sus políticas de compra. Según un experto consultado, la CSC no discrimina en calidad de los cacaos: paga lo mismo a quienes siguen “estrictos métodos tradicionales de producción” que a quienes “secan sus granos en patios con caca de gallina”. Esto lastima a los productores tradicionales, cuyos métodos son más arduos pero resultan en un mejor cacao.

Pero más allá de este esfuerzo, la producción de cacao sigue estancada en Venezuela: se cosechan apenas dieciocho mil toneladas de cacao al año, lo que deja al país fuera de los principales cultivadores del mundo. Y a pesar del interés en diversificar la economía y dejar de ser un país puramente petrolero, el gobierno ha obstaculizado con frecuencia el negocio del cacao fino, especialmente a través de las barreras que le ha puesto a la exportación. La cantidad de documentos y permisos necesarios, sumados a la corrupción aduanera, vuelve el proceso laberíntico. En 2015, tras varios incidentes de largos retrasos aduanales, el gobierno japonés, instado por sus chocolateros, interpuso una queja ante el gobierno de Venezuela.

“Tenemos el mejor cacao del mundo, pero la peor burocracia. Y algunos clientes se hartan y terminan comprando el cacao a otro país donde la calidad es menor, pero donde al menos te lo entregan puntual”, me relató un productor que no quiso ser identificado.

## VII

Entre 2014 y 2015, con la caída estrepitosa del precio del petróleo, las insuficiencias económicas de Venezuela quedaron a la vista del mundo: sin dólares para las importaciones de alimentos de las que nunca dejó de depender, Venezuela se fue sumiendo en el caos. La agricultura existente, que también requiere insumos del exterior como fertilizantes, maquinaria y refacciones, vio caer su producción. La escasez de productos básicos se agravó y las filas para comprarlos son hoy un tortuoso pasatiempo nacional.

Durante años, los venezolanos han sabido que el cacao de su país es extraordinario, pero hasta hace poco no era posible conseguir en el país chocolate de origen. En años recientes, y obligados a crear un mercado local para un producto cuya exportación ha resultado incierta, empresas como Franceschi, Del Rey y Paria han apostado por fabricar chocolates artesanales de alta calidad para el mercado nacional.

María Fernanda Di Giacobbe es una de las cabezas más visibles de sector. Conversé con ella en Hacienda La Trinidad, en el sur de Caracas. Hace un siglo en este lugar se cosechaba tabaco; hoy, los viejos secaderos se han convertido en galerías, librerías y tiendas de especialidad —incluyendo Cacao de Origen, la chocolatería de María, que abrió en 2013.



María Fernanda es hoy una de las defensoras más acérrimas del cacao de su país, pero cuando comenzó su carrera, hace treinta años, los bombones que fabricaba eran al estilo belga y francés. Sin embargo en 2006, tras abrir Kakao, su otra chocolatería, probó suerte con variaciones venezolanas de las confecciones clásicas: en lugar de nueces y pistaches importados, arriesgó combinaciones como maracuyá con aguardiente, papelón con limón y guayaba con queso. Descubrió que era posible dejar atrás paradigmas europeos y “usar cacao venezolano para hacer un producto venezolano”.

La tienda Cacao de Origen es, según María, el lado más visible de un programa más complejo que busca elevar el nivel de vida de los productores, mejorar la calidad de su producción y proteger la biodiversidad del cacao venezolano. Además de impartir cursos de chocolatería y seguir una política de precios justos, Di Giacobbe y sus aliados ofrecen capacitación técnica y agrícola para que los cacaoteros hagan frente a algunos de los problemas que les afligen (enseñan, por ejemplo, a mejorar el secado y la fermentación de los granos).

Con María trabaja la francesa Chloe Doutre-Roussel, catadora de renombre mundial y autora del libro *The chocolate connoisseur*. “Lamento decirte que, si solo has comido chocolate mexicano, no has comido buen chocolate”, me advierte Chloe, que se mudó a Caracas en 2014 —algo que, dada la volatilidad política del país, casi ningún extranjero hace ya— enamorada del potencial del cacao venezolano. Cuando le pregunto por su variedad predilecta, responde sin dudarle: “Chuao. Ese chocolate es como fuegos artificiales estallando en tu boca, su final es intenso.” Tras lamentarme por no haber conseguido una tableta en todo mi viaje, María interrumpe para decirme que ahora tampoco tiene sólido, pero que están atemperando unos cuantos kilos en una máquina.

Chloe se levanta y, unos minutos después, vuelve con una cuchara recubierta de sedoso *fondant* de Chuao, 70%. Me la ofrece.

### VIII

A Ysora Chávez, presidenta de la Empresa Campesina Chuao, no le causa gracia cuando llego a tocar a la puerta de su casita en el sur de Chuao. Solo accede a mi petición de entrevista tras mucha insistencia, y tras explicarle lo mucho que viajé. “Pero rápido, que mis nietos me esperan”, me condiciona.

Ysora me dice que nada le importa más que mejorar las vidas de sus mujeres cooperativistas (“mis hijas”, las llama), y seguir produciendo cacao con los métodos artesanales que conoce (“sin cacao no hay Chuao”, me repite una y otra vez). Cuando le

pregunto por el reconocimiento internacional que recibe el fruto de estas tierras y sobre los *chocolatiers* extranjeros, que ganan medallas con él, es tajante: “Yo sé que todos ganan. Todos excepto nosotras, que somos las que nos jodemos.”

Sin embargo, Ysora y las mujeres de Chuao son algunas de las cacaoteras menos jodidas de Venezuela: no venden su cacao en el mercado internacional, sino en una subasta. Y cuando lo hacen, se permiten el lujo de pedir no solo dinero, sino a veces también algún artículo para la escuela, machetes nuevos y hasta una mano de pintura para la iglesia. Sin embargo, Chuao sigue siendo una comunidad pobre, aislada, y la cantidad de cacao que produce —menos de veinte toneladas al año— es mínima. Más aún, chocolateros como Silvio Bessone han denunciado el estado enfermizo de algunos árboles y la “contaminación genética” del cacao de Chuao: según el sitio web de Tisano, la empresa que hoy distribuye el cacao de Chuao, este ya no es un “criollo”, sino un “trinitario con tendencias criollas” (Di Giacobbe aclara que es cierto pero que no importa: lo que le da su sabor al chocolate Chuao es el “coctel” de cacaos que ahí crecen).

Las cifras exactas varían, pero se estima que alrededor de la mitad de las hectáreas donde podría crecer cacao de Chuao yacen ociosas. Esto sugiere que incluso el precio relativamente alto de este cacao sigue siendo, para estándares de un país como Venezuela, incentivo insuficiente. En el viaje de regreso a Choroni lo corroboro con el lanchero, que lo resume sucintamente: “¿Cacao? Si yo aquí pesco un atún y me llevo 200 dólares. ¿Para qué quiero sembrar eso? No me da dinero.”

Parado frente a la elegante barrita Chuao, en Tokio, recuerdo la cucharada que probé en Cacao de Origen. Un sabor que me dilató las pupilas, que me erizó la piel. Fue como llevarse a la boca un jardín, una selva.

Tentado a repetir la experiencia, indago el precio. La vendedora me responde una cifra que asocio más con botella de vino. Confirmando: está fuera de mi presupuesto. Pero más que el precio, lo que me termina de desalentar es saber que la mayoría del dinero irá al confeccionador italiano, a los organizadores franceses, al importador japonés y solo una parte minúscula a las mujeres de Chuao.

No lo compro. Pero quizá en unos años, si vuelvo a Caracas, lo pueda conseguir confeccionado por manos venezolanas. Algo me dice que ese me sabrá aún mejor. —