

# Cacao, cultivo ancestral que requiere investigación, combustible y especialización

La producción de cacao en el estado Bolívar se mantiene a flote, amenazada por la expansión de la minería ilegal, la escasez de combustible y una vialidad destrozada frente a los ojos del Estado venezolano.

La octava ruta del cacao en Venezuela se produce en el estado Bolívar, específicamente en los municipios: Sucre (Guarataro-Maripa-Puerto Cabello del Caura-Aripao y medio Caura), Cedeño (Caicara del Orinoco-Sabana de Cardona), Angostura (La Paragua) y Piar (El Buey).

**El cacao es originario de la cuenca Amazónica, nunca perdió su presencia. Está metido en las montañas, en las comunidades indígenas, estamos haciendo un esfuerzo para rescatar esa tradición pero no ha sido fácil”, Albe Gorrín**

Aunque a Guayana se le reconoce principalmente por sus industrias básicas y la tradición minera, esta región tuvo una importante tradición agrícola, y específicamente, una producción significativa de cacao con una trayectoria de, como mínimo, 100 años.

Los productores de cacao sostienen que para incorporar a Bolívar como un factor protagonista de la cadena de producción de cacao en el país se requieren -fundamentalmente- dos cosas:

En primer lugar, hacer estudios científicos para determinar cuáles materiales genéticos hay en el terreno y cuáles son los de mejor calidad para poder replicarlos, y en segundo lugar, trabajar de la mano con todos los actores que están en la cadena de producción del cacao.

## **Una extensión inédita y cacao de talla gourmet**

Según la Asociación de Productores de Cacao del estado Bolívar, en la entidad hay cinco millones y medio de hectáreas productivas para cualquier tipo de cultivos, y no menos de 500 mil hectáreas son aptas para el cultivo de cacao.

“No hay en Venezuela otro estado que tenga esa extensión de terreno apta para el cultivo de cacao. Tenemos que recuperar lo que en su momento CVG trabajó con los viveros, para que podamos hablar del estado Bolívar como un estado cacaotero”, manifestó

Albe Gorrín, presidente del gremio y productor de cacao en Guarataro, municipio Sucre.



80% del cacao que se cultiva en el municipio Cedeño es hecho por comunidades indígenas

Las oportunidades que el estado Bolívar tiene en este campo son muchas, advierte el especialista. Pues señala que en municipios como Cedeño y Sucre se produce cacao con rango gourmet, finos de aroma, un *commodity* que puede ser atractivo para inversionistas extranjeros, por su alto precio en el mercado internacional.

Gorrín señala con orgullo que el cacao en Bolívar tiene las mejores características organolépticas. Con características organolépticas el experto se refiere a las propiedades del cacao que lo identifican y hacen único, propias de la influencia geográfica y climática del territorio en este caso bolivarenses.

“Por ejemplo, en Sucre y Cedeño el cacao es criollo moderno. Esta denominación se utiliza para identificar a aquellos cacaos que a pesar de que no sean criollos originarios, son criollos que tienen un alto potencial comercial por sus valores y características de sabor, aroma que los identifica y los hace únicos”, explicó.

Informó que uno de los retos más importantes del sector es no solo rescatar la memoria histórica sino tecnificar la siembra para cultivar un mejor producto, que de por sí, asegura, es bastante competitivo. “A diferencia de otros estados que tienen una larga trayectoria en el cultivo del cacao y en lo que ello conlleva, nosotros no tenemos esa experiencia, por eso tenemos que mejorar la técnica”, dijo.

“No es solo el hecho de sembrar cacao, es también escoger el tipo de cacao que queremos sembrar”, agregó. Y con eso se refiere a restar espacios al empirismo.

### **Indígenas como protagonistas de la producción cacaotera**

La Asociación de Productores de Cacao de Bolívar estima que 80% del cacao que se cultiva en el municipio Cedeño es hecho por comunidades indígenas.

La producción de cacao en el medio Caura -municipio Sucre- también tiene como protagonistas a los indígenas yekwana. “El cacao que producen los indígenas yekwana es único, y de lo mejor que hay en Venezuela. Ese es un punto importante de investigación para replicar esa producción”, destacó Gorrín.



Para mejorar el cultivo de cacao en Bolívar se requiere hacer estudios para determinar cuáles materiales organolépticos hay en el terreno y cuáles son los de mejor calidad para poder replicarlos

En el sur de Bolívar predomina la minería ilegal como salvavidas económico ante la crisis que atraviesa al país. El modelo extractivista también es promovido por el Estado venezolano desde la creación del Arco Minero del Orinoco (AMO).

Con la diseminación de la minería también se extendió la destrucción del ambiente, la violencia, y distintas formas de esclavitud moderna.

La minería también va desplazando paso a paso la producción agrícola en municipios donde tradicionalmente se practicaba la actividad agropecuaria. Las parcelas que se mantienen operativas

trabajan al mínimo de su capacidad por la falta de combustible y una vialidad destrozada frente a los ojos del Estado.

Ante esta realidad, la propuesta del sector cacaotero es que el Estado promueva la producción de café y cacao para que las comunidades que hacen vida en los bosques, puedan tener un sustento digno que no atente contra el ambiente.

Además proponen que haya una reserva específica de combustible para el sector agrícola en lugar de priorizar la actividad minera.

“Tenemos que darle una prioridad a la alimentación, y destinar áreas exclusivamente para la agricultura porque cuando entre la minería ahí no va a quedar nada. Tenemos que ser serios con nosotros mismos y pensar en qué es lo que realmente queremos para el futuro, ¿una tierra devastada o productiva y apta para cubrir las necesidades de nuestras comunidades?”, esgrimió Gorrín.

### **El rescate de una tradición**

El cultivo de cacao en Bolívar es centenario, y a lo largo del tiempo su producción ha crecido en nichos como en Guarataro, Sabana de Cardona, Parguaza, Guaniamo, La Paragua y El Buey.

“Mucha gente aún desconoce que nuestro estado fue un importante productor de cacao y de café. El café entró a Venezuela por Guayana, por las misiones de Caroní, y se extendió al resto de la provincia. El cacao es originario de la cuenca Amazónica, nunca perdió su presencia. Está metido en las montañas, en las comunidades indígenas, estamos haciendo un esfuerzo para rescatar esa tradición pero no ha sido fácil”, concluyó el productor.

Con información del Correo del Caroní