La cosecha de cacao: El otro «oro negro» que tiene Venezuela

Con botas de caucho y un machete bien afilado, Nidia Chávez se mete a la plantación **para cosechar el «mejor» cacao de Venezuela**, también llamado en su pueblo el «oro negro» que les da de comer.

Es un calificativo que se reserva normalmente para el petróleo, que también abunda en este país del Caribe. Pero en Chuao, estado Aragua (centro-norte), el cacao lo es todo.

«**Es el oro negro que nosotros tenemos aquí, de esto vivimos**», comenta a la AFP Chávez, de 43 años, luego de recolectar tres recipientes con el fruto cubierto por una «baba» blanca dulce con un delicado punto cítrico.

La plantación es enorme. Con el machete, Chávez y otras compañeras **cortan en dos partes el cacao para extraer la pulpa que luego depositan en envases plásticos**.

En Chuao, habitado por descendientes de esclavos traídos desde África para el duro trabajo agrícola, **hay una importante regla, que aplica para turistas y nativos: no arrancar los frutos**.

Es tentador, pues las mazorcas de colores vinotinto y amarillo abundan a lo largo de los 5 kilómetros que unen la costa, principal acceso a esta localidad, y el pueblo, donde se secan los granos al sol.

«Está prohibido», reitera Mauricio Sosa, 48, lanchero y guía turístico de Chuao. «Si no, estuviéramos sin cacao porque es muy sabrosa» la semilla, remarca. «Esta es nuestra vida, nuestro mundo».

En esta localidad se producen entre 18 y 20 toneladas anuales de cacao, que la Empresa Campesina Chuao, una asociación civil, vende en su totalidad a un empresario muy cercano a la comunidad que las convierte en preciados chocolates con denominación de origen.

Un kilo de cacao en granos puede venderse en unos 10 dólares.

«Nuestro orgullo»

Estílita Aché nació hace 63 años en este pueblo de unos 3.000 habitantes rodeado de montañas al que es más fácil llegar por lancha. **La otra opción es una caminata de varios días a través de la selva**.

«**El cacao es todo**», insiste. «Es especial, será porque uno lo agarra con amor». Las semillas recién extraídas reposan cubiertas por hojas de plátano en un cuarto de fermentación, una antigua estructura con techos y pisos de madera donde se escucha la algarabía de mujeres que hacen chistes sobre los regalos que recibirán por el Día de las Madres.

En el lugar hace tanto calor que estar unos pocos minutos dentro es suficiente para sentirse sofocado: es el ambiente perfecto para que el grano adquiera el sabor y textura idóneos.

El grano luego se pone a secar al sol ocho horas cada día, **para luego almacenarlo y empacarlo en sacos de 61 kilos**.

Es un proceso artesanal que no admite fallos, pues cualquier error modificaría la calidad del producto.

Cerca de la Empresa Campesina Chuao, cuya premisa **es producir cacao «100% puro»**, Vicenta Gámez, de 66 años, ofrece chocolate untable, bombones, ponche y té que prepara junto a su hijo Robin Herrera, de 28 años.

«Lo hacemos artesanal, no tenemos grandes máquinas para preparar todo esto», describe sonriente. «**Nuestro cacao es nuestro mayor orgullo y el mejor del mundo**».

EFE