

Sin licencias de exportación industria chocolatera se amarga

Por HANNAH DREIER y VICENTE MÁRQUEZ

Associated Press, 29 abril 2015



En esta foto del 16 de abril de 2015, granos de cacao son almacenados en la cooperativa Agropampatar en El Clavo, Venezuela. El cacao fino venezolano, materia prima del chocolate, es uno de los más codiciados en el mundo. Pero los vendedores no pueden abastecer a sus clientes desde que el gobierno canceló los permisos de exportación, y los granos siguen en bolsas de arpillera en la misma tierra donde los cosecharon. Los trabajadores dicen que empieza a echarse a perder.

William Machado trabajó durante la temporada de lluvias en el la cosecha de los enormes frutos amarillos del cacao y luego en el secado de sus deliciosos granos. Su ardua labor forma parte de una de las industrias de exportación más preciadas del país sudamericano, pero Machado teme que sea en vano desde que el gobierno congeló las exportaciones.

"No tenemos nada. No nos está dando (beneficios) la producción. No tenemos compradores para el cacao", dijo en un bosque tupido de árboles de cacao en El Clavo, un pueblo agrícola de vegetación densa, ubicado en la costa norte de Venezuela.

Dos semanas después de que el ministro de Agricultura de Venezuela anunciara que su prioridad era reanudar las exportaciones de cacao, decenas de bultos permanecían en las bodegas de almacenamiento.



En esta foto del 16 de abril de 2015 se ven granos de cacao secándose al sol en la cooperativa Agropampatar en El Clavo, Venezuela. El cacao fino venezolano, materia prima del chocolate, es uno de los más codiciados en el mundo. Pero los vendedores no pueden abastecer a sus clientes desde que el gobierno canceló los permisos de exportación, y los granos siguen en bolsas de arpillera en la misma tierra donde los cosecharon. Los trabajadores dicen que empieza a echarse a perder. El país exporta 8.000 toneladas de cacao al año por valor de 30 millones de dólares. | FERNANDO LLANO / AP FOTO

La sorpresiva revocación de las licencias de exportación de algunos de los mayores exportadores de cacao por parte del gobierno venezolano se suma a una serie de problemas que azotan a una industria que en alguna época fue vista por las autoridades como una promesa en su intento de liberar a la nación de su dependencia petrolera, que representa el 96% de los ingresos por exportaciones del país.

El cacao fino venezolano, materia prima del chocolate, es uno de los más codiciados del mundo. Pero los vendedores no pueden enviar la cosecha a los clientes. Los granos que Machado procesó con técnicas que se emplean desde el siglo XVIII se encuentran todavía en bolsas de arpillera en la misma tierra donde fueron cosechados con machetes y extendidos al sol con rastrillos de madera.

Los trabajadores dicen que los granos empiezan a echarse a perder.

Alejandro Prospero, vocero de la asociación de cultivadores de cacao, dijo que los exportadores no han podido enviar el producto desde enero y que tienen 5.000 toneladas de cacao en las bodegas. Algunos exportadores pequeños pudieron recuperar rápidamente sus licencias, pero las firmas más grandes siguen paralizadas.

El ministro de Agricultura, José Luis Berroterán, no ha explicado por qué el gobierno canceló los permisos de exportación, pero dijo que se buscaba una solución y que la reanudación de las exportaciones era una de sus prioridades.

El gobierno mismo considera que esta industria pequeña y altamente especializada es muy prometedora para el país. En 2011, el entonces presidente Hugo Chávez dijo que el cacao era una mercancía tan estratégica como el petróleo y prometió convertir a Venezuela en una "potencia cacaotera mundial".

Es un objetivo realista. Durante siglos, Venezuela fue uno de los primeros productores mundiales de cacao, pero el sector se estancó cuando el petróleo empezó a dominar la economía. En la actualidad el país exporta apenas 8.000 toneladas anuales por las que recauda unos 30 millones de dólares, poco menos de lo que gana por otro producto local de prestigio, el ron.

Pero los entendidos aún recuerdan con embeleso los granos venezolanos: su sabor complejo, que persiste en la boca, y los matices que prestan al chocolate que se vende en Suiza y Bélgica.

"Es uno de los cacaos más armoniosos y sinfónicos. El cacao más humilde de Venezuela es cacao fino", dijo Maricel Presilla, autora de "The New Taste of Chocolate"

(El Nuevo Sabor del Chocolate), quien reside en Nueva Jersey, Estados Unidos. "Pero el cacao allá está pasando aprietos".

Muchos cultivadores se quejan del exceso de regulación, en tanto que otros critican al gobierno por no proteger debidamente el prestigio del producto.

El cacao más apreciado de Venezuela proviene de Chuao, una pequeña aldea junto al mar que se cuenta con el riego natural de los ríos y a la que solo se puede acceder a borde de un bote pesquero. La vida allí gira en torno del chocolate desde el siglo XVI, cuando los piratas fondeaban en la caleta y los monarcas europeos sorbían la infusión de los granos. Aun hoy su precio es el triple de los demás granos venezolanos.

El cacao de Chuao está protegido bajo el mismo sistema que garantiza que solo el vino espumante de cierta región de Francia tiene derecho al rótulo de Champagne. Pero el gobierno no emite el certificado porque todavía no ha creado un mecanismo de verificación de origen.

El chocolatero venezolano Patrick Pineda obtuvo el contrato para la exportación de todo el chocolate de Chuao el año pasado y ha improvisado un certificado de origen. Los expertos dicen que en el mercado hay seis veces más cacao con el rótulo de Chuao de lo que realmente se cosecha en un año, lo cual rebaja el precio.

"Ya que la gente puede inventar que produce cacao de Chuao, no van a pagar por una prima", dijo Pineda.

Presilla, el autor del libro, dijo que la situación del cacao, vista desde Estados Unidos, es desalentadora. Pero añadió que si la industria venezolana del cacao es capaz de recuperarse, el precio del grano podría aumentar.

"Podría haber mejores cacaos en otra parte, pero pocos tienen esa historia y esa genética. Y cuanto más difícil es de obtener, más lo quiere la gente", dijo.

Hannah Dreier reportó desde Chuao, Venezuela.