

## Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela

Cacao, Culture and Heritage: A Habitat of Fine Aroma in Venezuela

*Elevina Pérez, Romel Guzmán, Climaco Álvarez, Mary Lares,  
Kenia Martínez, Germán Suniaga y Angélica Pavani<sup>1</sup>*

### Resumen

El artículo compila y discute información sobre el origen del cacao fino de aroma y su hábitat, basándose en los requerimientos de cultivo para un óptimo desarrollo de la planta. Asimismo, son descritas algunas fiestas que asocian al cacao, a la cultura y geo economía de la región, relacionando el cultivo de cacao con la idiosincrasia de los pobladores y pobladoras con aquellas plantaciones más emblemáticas de Venezuela, enmarcándose como un cultivo asociado al patrimonio, cultura e identidad venezolanas.

**Palabras clave:** ecosistema, derechos culturales, patrimonio cultural, cacao fino de aroma, cacao origen.

---

1 Elevina Pérez: Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0001-9788-4946, [elevina07@gmail.com](mailto:elevina07@gmail.com); Romel Guzmán: Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0001-8115-9854, [romelguzman@gmail.com](mailto:romelguzman@gmail.com); Climaco Álvarez: Instituto Nacional Investigaciones Agrícolas, Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0002-0563-9984, [climacoa@hotmail.com](mailto:climacoa@hotmail.com); Mary Lares: Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0002-2945-6541, [marylares@hotmail.com](mailto:marylares@hotmail.com); Kenia Martínez: Jinara&Iduwall Chocolates, Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0001-8617-2353, [kimartinez@gmail.com](mailto:kimartinez@gmail.com); Germán Suniaga: Festival de Chocolate Pariano, Sucre, Venezuela, ORCID 0000-0003-4742-5279, [germansuniaga@gmail.com](mailto:germansuniaga@gmail.com); Angélica Pavani: Corporación Cacao San Francisco S.A., Caracas, Venezuela, ORCID 0000-0001-6879-5493, [angelicapavani@gmail.com](mailto:angelicapavani@gmail.com)

## Abstract

This article compiles and discusses information of the origin of fine aroma cocoa and its habitat, based on the requirements of the crop for the optimal development of the plant. It is also describing the connection of some cocoa festivals associating it with the culture and geoeconomics of the region. The cultivation of cocoa is related to the idiosyncrasy of the inhabitants of the most emblematic cocoa plantations in Venezuela, framing it as a culture associated with heritage, culture, and Venezuelan identity.

Keywords: ecosystem, cultural rights, cultural heritage, fine aroma cocoa, cocoa origin.

## Introducción

La cultura de los pueblos vive arraigada a su entorno, y su alimentación juega un rol determinante en esta relación. Se necesitan los nutrientes que los alimentos proporcionan para vivir; la comida está ligada a la familia, al ritual religioso y a la tierra. Los hábitos de alimentación se ven influidos por consideraciones de importancia, como es el desarrollo de la persona, género, etnia y cultura; las creencias sobre los alimentos, las preferencias personales, prácticas religiosas, el estilo de vida, la economía, la medicación y la terapia; la salud, el consumo de alcohol, la publicidad y los factores psicológicos. Así, el caso del género *Theobroma* es un conspicuo ejemplo de la estrecha relación que mantiene un cultivo con el hábitat, la economía y el desarrollo cultural del venezolano, representando su identidad.

## Aspectos biológicos y eco fisiológicos

### *Origen del cacao fino de aroma*

La planta de cacao es un árbol que se reproduce en bosques tropicales húmedos, lo cual restringe su origen a ciertas áreas del planeta. En la América tropical, específicamente América del Sur, existe una amplia diversidad del género *Theobroma*. El género *Theobroma*, que pertenece a la familia *Malvaceae*, comprende 22 especies; 19 se encuentran al norte de América del Sur, con 13 de ellas en la cuenca del Orinoco-Amazonas, de las cuales diez son exclusivas de esta área (Leal *et al.*, 2000).

A pesar de que su origen exacto no es del todo claro, dando lugar a diversas teorías, muchos autores (Historicus, 1896; Pittier, 1935; Pound, 1938; Chessman, 1944; Bergman, 1969; Cartay, 1999; Parra, 1997; Motamayor, 2001; Motamayor *et al.*, 2000; China Editorial Committee, 2007; Quingaísa, 2007; Enríquez, 2010; de la Cruz y Pereira, 2016) coinciden que el centro de origen parece situarse al noreste de América del Sur, en la zona alta amazónica. En Venezuela, el cacao se cultiva principalmente en terrenos cálidos, húmedos, con una temperatura promedio de 30°C (bosques tropicales húmedos), con una fauna y flora característica, asociada, que permite que los árboles de cacao crezcan tomando los aromas desde el medio circundante y expresándolos en sus frutos. El cacao crece dentro de este bosque, sin uso de pesticidas y con un hábitat peculiar (Figura 1). En su geografía, Venezuela dispone de un importante banco natural de cacao fino de aroma silvestre y comercial, que florecen en las condiciones ideales ecológicas y de microclima requeridas por este cultivo (ICCO, 2016 y 2019).

**Figura 1.** Cacaos de las zonas de los Estados Miranda y Aragua, Venezuela  
*Figure 1. Cacaos from the zones of Miranda and Aragua States, Venezuela*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

### ***Tipificación del cacao***

La tipificación de los cacaos en todo el mundo corresponde, como apunta Motamayor (1997), a su relación en Venezuela. Es decir, el Criollo es el cacao autóctono, Trinitario es el resultado del cruce Criollo con Amazónico y Amazónico, o Forastero, recibe su denominación por ser de fuera del país, es decir, de la cuenca amazónica.

Dado a la alta incidencia de cacaos finos de aroma silvestres y domesticados en Venezuela, y en correspondencia con la teoría de Vavilov (Hummer y Hancock, 2015), no es difícil conjeturar que el origen primario de los árboles de cacao fino de aroma fue en las riberas de los ríos Amazonas y Orinoco (Venezuela) (ICCO, 2013; Pérez, 2020), América del Sur, y se deduce que los nativos de la zona, que eran nómadas, los llevaron a Mesoamérica (Motamayor *et al.*, 2000; Motamayor, 2001).

El cacao venezolano es clasificado como fino de aroma debido a sus cualidades aromáticas, calificado entre uno de los mejores del mundo. El cacao fino es altamente apreciado por chocolateros a nivel mundial, gracias a las características únicas de sabor y aroma, asociadas a regiones del país, que confieren al chocolate. “Cacao Criollo fino de aroma” es un término que define los tipos de cacaos únicos e incomparables que desarrollan sabores intensos y diferentes, que crecen en plantaciones de Venezuela (Baker, 1886). Esta maravillosa característica gastronómica de los cacaos criollos venezolanos se debe no solo a la contribución genética (Figura 2) sino también a las condiciones ecológicas donde crecen los árboles, y al manejo postcosecha y de transformación.

**Figura 2.** Cacaos finos de aroma de diversas plantaciones de Venezuela  
*Figure 2. Fine aroma cocoas from various plantations in Venezuela*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

En Venezuela los productores clasifican el cacao fino de aroma de acuerdo a las regiones productoras; cada variedad del cacao Criollo se asocia con un sabor específico, ya que los cacaos cultivados en diferentes localidades desarrollan sabores distintos, que proporcionan al cacao venezolano su categoría, como lo son aquellos finos de aroma. Algunos ejemplos de los aromas identificados en los cacaos venezolanos Criollo finos de aroma son: Guasare y Porcelana de la región occidental, que proporcionan sabores a melaza y miel; los cultivados en la región central, como Patanemo, Canoabo, Chuao y Carenero, con sabor a frutos secos; Caruao, del Estado La Guaira, con sabor a mango y bananos; o del río Caribe, Agua Fría y Agua Santa, N-65, Villarroel, que se encuentra en el este del Estado Sucre, con una variedad de sabores frutales y florales.

## **Cultura y geo economía**

### ***Historia, patrimonio y cacao en Venezuela***

La propagación del cacao criollo, por ser un cultivo sumamente valorado a comienzos de la Venezuela colonial, fue expandiéndose a partir del occidente del país, específicamente desde el sur del Lago, eje de los Estados Zulia, Trujillo y Mérida, hacia la cordillera centro norte de Venezuela, formándose en este camino importantes poblaciones con tradición cacaotera, donde encontramos, entre las más renombradas, a Canoabo, Borburata, San Esteban y Patanemo, en el Estado Carabobo; Cepe, Chuao, Choroni, Cuyagua, Cata, Cumboto y Ocumare en la costa del Estado Aragua, siguiendo con el Estado Miranda y continuando esta línea hacia el oriente venezolano. Se marca entonces una ruta significativa en la época colonial, con un cultivo de cacao de alta relevancia para el comercio internacional, siendo Venezuela el primer exportador del fruto hacia el mercado europeo. El camino es un marco de vital importancia en la relación sociocultural histórica de estas poblaciones en el transcurrir del tiempo hasta la actualidad (Ramírez Méndez, 2011).

Haciendo historia, Sosa (2001) describe la significativa influencia que tenían los esclavos en Barlovento en las instalaciones de haciendas cacaoteras, en concordancia con la calificación efectuada por los administradores españoles de los siglos XVIII y XIX de hacienda y no de plantaciones.

De acuerdo con García (en de La Cruz y Pereira, 2016) la diferencia fundamental se basó en que en la hacienda de cacao se prevé una jornada libre, con el festivo sábado, en el cual el esclavo laboraba en su conuco para proveerse de alimentación y otros recursos como ropa o utensilios de labranza, pues el amo no otorgaba tales beneficios. Por ello, el cacao simbolizó la búsqueda de tierras y mano de obra, la circulación del producto hacia la península española y la presencia del esclavo procedente de las costas occidentales de África. El producto agrícola sirvió de base para la consolidación de una organización social y económica. A partir de este hecho se iniciaron los latifundios, definiéndose una estratificación social con terratenientes, comerciantes, exportadores y trabajadores. Con la hacienda cacaotera se crea entonces un nuevo tipo de unidad productiva, a la vez que un soporte decisivo para la formación y la afirmación de la oligarquía llamada, de manera significativa, los “grandes cacaos”.

Diversas características en la tradición y folklor venezolanos, y que relacionan cada región con cultivos relevantes del pasado, permite ver cómo la población de San Francisco de Yare participaba en la economía activa de la historia colonial de Venezuela. Basándonos en investigaciones de esta región, ciertos escritores han desarrollado el tema agrario de la Venezuela colonial, como es el caso de Rojas López en su libro *Del agrarismo histórico a los desafíos del desarrollo territorial en Venezuela* (Rojas López, 2016). El ejemplar contribuye con información recopilada de zonas productivamente activas en la Venezuela colonial, nombrando una lista de diversos lugares del país, entre los cuales se menciona la zona del Tuy, que alberga el pueblo de San Francisco de Yare y que pertenece actualmente al Estado Miranda en Venezuela. La información histórica encontrada en la región ha servido para el rescate de cultivos autóctonos del lugar. Entre los cultivos coloniales se encuentra el cacao, cuyo cultivo ha servido para diseñar proyectos productivos, inspirados en esa próspera Venezuela del pasado colonial. La articulación de estos proyectos, algunos ya puestos en marcha, tiene como objetivo documentar los procesos, que van desde los lotes de siembra inicial hasta convertirse en árboles productivos, con incorporación de herramientas tecnológicas. Todos ellos mantienen la meta de optimizar la producción futura para el cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales relacionadas con producción de origen agrícola con grado de alimento que comprueben los adecuados procesos de inocuidad en la manipulación del producto.

Chua, población del Estado Aragua, fue uno de los primeros poblados fundados en Venezuela a mediados del siglo XVI. Sus primeros habitantes dejaron un emporio testimonial arqueológico de su rica diversidad cultural adormecida como larga memoria en el subsuelo de esta región. Los otros grupos humanos españoles y africanos, con sus descendientes, convergieron en el proceso de configuración económica, social y cultural de esta legendaria comunidad. Desde 1568, Chua fue enriqueciendo y sedimentando su patrimonio natural y cultural, representando hoy uno de los lugares con mayor especificidad en cuanto a la conformación de su perfil como comunidad única en el mundo. El pueblo de Chua es famoso desde la colonia por su cacao, uno de los más finos del mundo y más apreciados por los grandes *chocolatiers* internacionales, quienes lo utilizan para preparar los postres más exquisitos. Maurice Bernachon, famoso chocolatero francés, parafraseó en torno al cacao de Chua: “la emoción que se siente al degustar un chocolate de cacao de Chua es tan grande como la que se siente cuando se bebe una copa de vino de *Chateau Petrus* o más bien un *Chateau Yquen*”, el mejor vino del mundo (Raffoul, 1996, Parra *et al.*, 2019).

La historia de la Paria, por su parte, se escribe con cacao. Y es que Paria es tierra de exuberante naturaleza, de tradiciones y costumbres, construida en torno al rubro cacao. La península de Paria, antiguamente bautizada como Tierra de Gracia por Colón, en una carta dirigida a los reyes de España, está ubicada en el extremo norte de la serranía del litoral oriental del golfo. La vegetación va del bosque nublado a partir de los 1.000 metros y precipitación pluvial anual calculada entre 1.000 y 1.500 mm, alcanzando al xerófilo a medida que nos acercamos a la costa; su clima cálido y lluvioso es propicio para el desarrollo del cacao. Así, con su naturaleza de encanto, de riqueza, de historia, de turismo y de cacao, Paria se convirtió en el legado de familias que a pesar del auge petrolero y el paso del tiempo, decidieron mantener a flote la experiencia acumulada en el cultivo de este rubro, patrimonio cultural de la península. A pesar de la incierta historia del cacao en el caso de Sucre, donde se introdujo como cultivo domesticado a la zona de Paria durante el periodo colonial, ya desde antes de la llegada de los españoles se registran reportes de bosques de cacao en la zona. El cacao de esta área geográfica es de la misma calidad de los tipos de cacaos encontrados en la región central costera de Venezuela.

La colonización de misioneros capuchinos aragoneses es en gran parte responsable de la fundación de los pueblos del Estado Sucre. La región de Paria, que no formaba parte de la Provincia de Venezuela sino de la Provincia de Cumaná, se caracterizó por el viejo intercambio comercial ilícito que se practicaba desde el siglo XVI. Allí el cacao era el principal producto de contrabando, por lo que muchos poblados se crearon tras la dinámica de esta actividad ilegal (Carreño, 2020).

Como se evidencia previamente el cacao, además de identidad, representa economía. De esta manera, algunas instituciones se han abocado a un trabajo de cooperación, apuntando a rehabilitar y fortalecer las condiciones básicas que posibiliten el desarrollo socioeconómico regional. En el Estado Miranda, la cooperación italiana se ha focalizado en la zona de Barlovento, incentivando el desarrollo socioeconómico de la región gracias a la intervención en temas económicos y sociales específicos, en estrecha articulación con el gobierno regional del Estado Miranda y bajo la dirección del Programa para el Desarrollo de las Naciones Unidas (PNUD). Para el cumplimiento de este cometido, ARS-ARCI estableció un Convenio de cooperación con la ONG venezolana Proactiva (ARCS/Proactiva, 2001).

A fin de reforzar el proyecto de identidad y patrimonio, y con motivo del Día Internacional del Chocolate, en 2010 CINESA lanza varios microvideos, entre los que encontramos *Cacao fino, y su épica en Venezuela*, que reseña la historia y la importancia del cacao en la idiosincrasia venezolana. En el año 2019 Jinan Producciones emite el documental intitulado *Venezuela, cuna del cacao fino de aroma* (Al-Shereidah, 2019), donde se describe el origen del cacao y se enfatiza particularmente en el cacao fino de aroma. En 2020 CEMEX, por su parte, publica un video sobre el proyecto de indígenas del Amazonas venezolano que impulsa un legado sostenible de la población mediante dos especies del género *Theobroma*, el cacao y el copoazú. Finalmente, enfatizando más aún nuestra identidad con el cacao, la empresa Nestlé Venezuela comercializa sus productos con el eslogan “chocolate con Sabor Venezolano” (Nestlé Venezuela, 2008).

### ***Cultura, patrimonio y cacao en Venezuela***

La cultura, entendida en su expresión más amplia, involucra todo aquello creado por el ser humano. En Venezuela, hábitat de origen de los cacaos de aroma fino, el cultivo de este fruto se involucra directamente con su idiosincrasia, en una mágica cultura religiosa donde el cacao es patrimonio y cultura viva del pueblo venezolano.

Existen múltiples fiestas en las cuales el cacao se enlaza con la religión y la cultura venezolanas, siendo fiestas tradicionales celebradas en pueblos cercanos a plantaciones cacaoteras. En San Francisco de Yare, territorio que pertenece al Municipio Simón Bolívar, ubicado en los Valles del Tuy del Estado Miranda (Figura 3), se lleva a cabo la festividad religiosa del día de Corpus Christi, el noveno jueves después de Semana Santa. Un agradecimiento conmemorativo de la población que rememora un periodo donde el pueblo atravesaba una larga sequía que comprometía la siembra de ese tiempo; los pueblerinos, desesperados por la posibilidad de perder la cosecha, pidieron al máximo santo de la iglesia que lloviera, prometiendo vestirse de diablo y rendirse ante él. Ese año llovió torrencialmente, salvándose los cultivos, y en agradecimiento a la prosperidad las personas del pueblo empezaron a pagar la promesa al Santísimo Sacramento del Altar.

**Figura 3.** San Francisco de Yare, Municipio Simón Bolívar, Valles del Tuy del Estado Miranda en Venezuela  
*Figure 3. San Francisco de Yare, Municipality of Simón Bolívar, Valles del Tuy, in Miranda State, Venezuela*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

Por su parte, la tradición mágico-religiosa que se reactiva en el marco de la feria de Río Chico en Barlovento, Venezuela, que lleva por nombre “La fogata del cacao y el encuentro de la virgen de las Mercedes con San José”. La ciudad de Río Chico está localizada en el centroeste del Estado Bolivariano de Miranda, conocida como Barlovento en Venezuela. La población se fundó en el siglo XVIII, con negros traídos de África para trabajar como esclavos en las numerosas “haciendas de cacao” que se constituyeron en la zona durante la colonia.

En el mes de septiembre de cada año, entre el 21 al 24 son celebradas las fiestas patronales en honor a la Sra. de Las Mercedes, patrona de Barlovento. Los devotos y devotas de la comunidad realizan el evento cultural y religioso denominado “Encuentro de la Virgen y San José de Barlovento”, donde se exalta la fe religiosa, se enaltece la cultura y los valores de unión entre la población con las festividades en honor a la Patrona de Río Chico y de Barlovento: la Virgen de Las Mercedes (Figura 4). Los devotos de la Virgen le dan la bienvenida a la imagen de San José — patrono del pueblo vecino— y se trasladan en procesión por la avenida Rafael Arévalo González hasta el cruce con la calle las Mercedes, donde se da el encuentro simbólico de las dos imágenes, Mercedita y Joseíto, en el monumento a la Virgen. Previos a los actos litúrgicos, el día 22 de septiembre se realiza unos de los actos mágico-religiosos más simbólicos: “La fogata del cacao” (Figura 5), en la que se conmemora la noche en la cual los “negros esclavos”, traídos desde África durante la colonia, invocaban con gritos de libertad sus oraciones y súplicas ante la imagen de Santa María de las Mercedes.

Los esclavos acostumbraban encender una fogata y danzar alrededor de ella como símbolo de los deseos de libertad. Con tal acto, esperaban la intervención milagrosa de la Virgen de Las Mercedes que los emanciparía de la brutal represión en que se mantenían por parte de los grandes hacendados blancos de las plantaciones de cacao. Dicha manifestación se ha mantenido por los afrodescendientes actuales de Barlovento, como un símbolo recordatorio de la “libertad” anhelada por sus antecesores, unificando las tradiciones asociadas al cultivo del cacao practicadas por los negros y las costumbres folklóricas de Barlovento enlazadas con este ícono religioso. En el año 2018, el acto fue designado como “Patrimonio Cultural del Municipio José Antonio Páez”.

**Figura 4.** Imagen de la patrona Sra. de Las Mercedes

*Figure 4. Image of the patron Sra. de Las Mercedes*



Fuente/source: <<https://es.wikipedia.org/>>

**Figura 5.** Procesión de la patrona por el pueblo y fogata del cacao  
*Figure 5. Procession of the patron through the town and cocoa bonfire*



Fuente/source: <[https://santuariodelasmercedes.org/08informacion/inf\\_11/025infor.html](https://santuariodelasmercedes.org/08informacion/inf_11/025infor.html)>

Durante el encuentro de los patronos, los participantes bailan y vitorean aclamaciones de alegría mientras los niños, luciendo trajes típicos barloventeños, escenifican bailes autóctonos de la zona. La música cañonera retumba durante el recorrido, y al son de las trompetas y tambores, los devotos bailan las imágenes de San José de Barlovento y la Virgen de las Mercedes de Río Chico durante el recorrido. El último día de jornada culmina con la Gran Misa Pontificia en honor a la Virgen de Las Mercedes en el Santuario. Finalmente, la Virgen sale en procesión por las principales calles de Río Chico, con la finalidad de fortalecer la fe religiosa de todos los residentes e invitados creyentes en la Patrona de Barlovento.

Otra celebración en el contexto de la cultura y patrimonio de Venezuela ocurre en la población de Chuao, Estado Aragua. Chuao, plantación cacaotera por excelencia, ofrece en el camino de la playa al pueblo la cosecha de este preciado fruto. En Chuao todas las celebraciones tienen carácter religioso, manteniendo desde la época colonial. Catalina Liendo, quien era la encomendera de la hacienda, fue quien llevó las primeras imágenes religiosas al pueblo (Figura 6).

Desde enero hasta diciembre su gente se esmera por preservar y practicar tradiciones ancestrales, todas ellas enfocadas al cacao. Entre las festividades populares celebradas en Chuao encontramos: los Reyes Magos (6 de enero); Carnaval (movible); Semana Santa (movible); Corpus Christi (Diablos Danzantes, movible); Cruz de Mayo (3 de mayo); San Juan Bautista (24 de junio); Fiestas de los Pescadores (15 de agosto); Inmaculada Concepción (8 de diciembre), y Pastores del niño Jesús (24 de diciembre). Dichas fiestas y festivales abarcan una dimensión social (familias y particulares), histórica (origen, desarrollo) y metafísica (salud, milagros, renovación) (Alemán, s.f.). La interrelación de estos aspectos define al pueblo de Chuao y estructuran su sociedad y cultura. Es así como las fiestas determinan la particular identidad de Chuao dentro de la identidad nacional de Venezuela.

**Figura 6.** Diablos danzantes, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Fiestas de San Juan en Chuao, Estado Aragua, Venezuela

*Figure 6. Dancing devils, Intangible Heritage of the Humanity. San Juan celebrations in Chuao, Aragua State, Venezuela*



Fuente/source: <<https://www.gustavomirabal.es/venezuela/chuao-un-pueblo-con-sabor-a-chocolate/>>

La región de Patanemo forma parte de la zona costera del Estado Carabobo. Cuenta con un cúmulo cultural en su tradición folklórica ancestral, con la devoción al Santísimo Sacramento del Altar, y representa una de las once cofradías de los Diablos danzantes, renovando sus máscaras todos los años, recreando en ellas animales como peces, perros, cochinos, pericos y dragones. Este grupo en particular tiene como ritual darse un baño de purificación en el río “El paso de Belén”, en el día de corpus Christi (Figura 7). En Patanemo es celebrada de manera muy entusiasta la Fiesta de San Juan, la cual es un tanto peculiar, pues en ella existen tres San Juan. El velorio comienza el día 21 y dura hasta el 23, con rosarios, cantos y bailes al son de los tambores. La noche del 23, a medianoche, “roban” a uno de los San Juan y lo llevan a la playa, embarcado en una lancha rumbo a Puerto Cabello, donde le espera el San Juan de San Millán; recorre las calles de Puerto Cabello para luego ser regresado a Patanemo mientras aguardan, a la orilla de la playa, los otros dos San Juan. Y allí comienza la gran parranda hasta el amanecer. Para esta población es muy importante el repique de los tambores con la Fiesta de San Juan Bautista, finalizando las celebraciones el 24 de junio. La base de su actividad económica es agrícola; producen naranjas, plátanos y, desde finales de los años noventa, ha incrementado nuevamente el cultivo de cacao, que en el pasado colonial fue sumamente famoso y hoy ha vuelto a adquirir su prestigio en el paladar de artesanos y chocolateros nacionales y del mundo.

**Figura 7.** Diablos danzantes de Patanemo

*Figure 7.* Dancing devils of Patanemo



Fuente: registro personal. Source: personal record.

En Río Caribe, Estado Sucre, se realiza el Festival de Chocolate Pariano, que se lleva a cabo en la Plaza de Usos Múltiples, sector la Playa, los días 6 y 7 de octubre, con actividades artesanales, gastronómicas, culturales y recreativas (Figura 8). El propósito del festival es integrar a todos aquellos que conforman la cadena agroproductiva en torno al cacao, reuniendo a empresarios, productores, artesanos, emprendedores y todos aquellos que de una u otra manera reconocen el gran potencial de este rubro en nuestra región, no solo a nivel económico, sino también por ser parte de nuestra historia, un legado familiar. Las actividades formativas ocurren en las instalaciones del ateneo de Río Caribe, Posada La Caribana y Escuela Río Cacao.

El 6 de octubre se da inicio a las actividades a las nueve de la mañana, con una misa de Acción de Gracias en la Iglesia San Miguel Arcángel, misma que comienza con una moción de entrada, para dar gracias por la celebración del festival del cacao y chocolate pariano y bendecir la cosecha. En esta inauguración se le da gracias al “Señor” por proveer nuestra tierra de tanta fertilidad, en la cual se producen los mejores y mayores cosechas de cacao, para la elaboración del chocolate que hoy nos fortalece en la economía y degustan tantos paladares en diferentes lugares del mundo. Asimismo, permitir “que se mantengan en unidad y espíritu la cooperación de este grupo de hermanos, que se esfuerzan por exaltar los beneficios de nuestra región pariana, festejando la cosecha de cacao para ser reconocidos como los productores de la más alta calidad de esta semilla”. Al término de la misa se realiza un recorrido desde el pórtico de la iglesia hasta la Plaza de Usos Múltiples, acompañados por la banda Gran Mariscal de Ayacucho de Carúpano. Seguidamente suena el Himno Nacional de la República de Venezuela, interpretado por la orquesta sinfónica infantil y juvenil de Río Caribe. Dentro de las actividades culturales encontramos actuaciones del Galerón Infantil y diferentes grupos de Danzas Ateneo, tales como Danzas El Pilar y Grupo Danzas Ritmo y Tradición, además de grupos musicales que interpretan canciones folklóricas venezolanas, culminando con una feria gastronómica.

**Figura 8.** Festival de chocolate Pariano, año 2019

Figure 8. Chocolat festival in Pariano, 2019

Fuente: registro personal. Source: personal record.

Venezuela está representada por seis especies del género *Theobroma*, las cuales han sido poco



coleccionadas; solo *Theobroma cacao* L. ha sido domesticada, con mayor distribución geográfica. Dentro de las especies que crecen en Venezuela potenciales para su domesticación y desarrollo se encuentran el *Theobroma grandiflorum* o copoazú y el *Theobroma bicolor*. El *Theobroma grandiflorum* Wild Ex Spreng Schum, cupuacu, llamado también cupuassu, cupuazú, cupu assu y copoasu, posee características diferentes al *T. cacao* L en forma, tamaño, estructura interna y diseño alveolar de la almendra. Con pequeños problemas para su fermentación, pero con mayor contenido de grasa que *T. cacao*. L, representa un gran potencial en desarrollo en la zona del Amazonas venezolano. Desde hace varias lunas en la Tierra Mágica del Amazonas Venezuela los pobladores de la zona se reúnen en el pico de la cosecha de Copoazú entre julio y agosto para celebrar la “Feria del Barehuä o Copoazú y las Palmas”. Un punto en espacio y tiempo para el encuentro de los pueblos indígenas y criollos, de comunidades rurales y urbanas (Figura 9).

**Figura 9.** Feria de las Palmas Alimenticias del Estado Amazonas y del Copoazú o Barehuä, Puerto Ayacucho, Amazonas, en los años 2015-2019

*Figure 9. Fair of Palmas Alimenticias in Amazonas State and Copoazú or Barehuä, Puerto Ayacucho, Amazonas, in the years 2015-2019*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

La feria inició en el año 2012 con el auspicio del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) y la Red de Productores de Amazonas; con el pasar de los años, los productores y procesadores han tomado la dirección de la organización por su cuenta. Al principio el evento contó con pocos miembros, pero cada año se van sumando más y más expositores a la feria, ya que se ha convertido en un apalancamiento, un dar a conocer, un descubrir de potencialidades de nuestros frutos autóctonos, tanto de los expositores como de los invitados y/o asistentes. La feria tiene por objeto promocionar el valor y las propiedades de los frutales autóctonos, así como su importancia económica entre las familias del Estado Amazonas. A partir del año 2013 suman foros divulgativos y conversatorios, con participación de productores, procesadores, emprendedores e invitados especiales así como instituciones académicas y del Estado, para dar a conocer los últimos avances e investigaciones sobre rubros amazónicos y propagar los saberes populares para la innovación en el procesamiento y elaboración de alimentos y de artesanías.

El Barehuä ó Copoazu (*Theobroma grandiflorum*) es conocido como el abuelo del Cacao (*Theobroma cacao* L.). La pulpa es altamente apreciada, al igual que sus semillas, de las cuales se obtiene un “Chocolate blanco o amazónico” extraordinario, caracterizado por su intenso aroma, color claro, que se funde en boca con rapidez y que despliega un único y delicioso sabor. Entre indígenas y criollos se utiliza la denominación “Chocolate blanco”, referida al chocolate hecho con Barehuä o Copoazú. Barehuä es Copoazú en lengua de la etnia Houtujä, quienes son los principales productores y procesadores del fruto.

Ya en el ámbito académico, se han realizado tres congresos nacionales sobre el cacao y sus derivados, además de diversas ferias internacionales abocadas al chocolate. En los congresos se discute sobre la problemática del cacao y sus derivados en Venezuela, mientras la feria del chocolate involucra aspectos culturales y académicos. Al respecto, la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela suma cuatro cohortes del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate (de carácter presencial) y una cohorte internacional, actualmente en pleno desarrollo a distancia (*online*) (Figura 10).

**Figura 10.** Actividades del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, 2018-2019

*Figure 10. Activities of the Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, 2018-2019*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

La versión *online* está formando estudiantes radicados en los diferentes hemisferios del mundo (Holanda, España, Italia, Estados Unidos, Canadá, Chile, Argentina, Perú, Ecuador Colombia, Nicaragua y Venezuela). En el diplomado se estudia desde el cultivo del cacao y técnicas postcosecha hasta la elaboración de las diferentes presentaciones de los derivados del cacao, junto a sus operaciones unitarias, enfatizando en la calidad y propiedades funcionales del fruto y sus derivados.

## Conclusiones

Venezuela posee uno de los bancos de germoplasma de la especie *T. cacao* L más importantes del mundo. Su cultivo se extiende por las zonas cacaoteras del país y se procesa aplicando prácticas postcosecha ancestrales y heredadas, que resultan finalmente en la obtención de los granos de cacao extrafinos y finos de aromas más apreciados por artesanos y pequeñas y grandes industrias chocolateras a nivel mundial. Además de su importancia económica e histórica, las numerosas fiestas y festivales que se celebran en las regiones cacaoteras de Venezuela asociadas a este rubro definen la cultura y la identidad del venezolano, siendo así parte estructural de su patrimonio.

## Bibliografía

- Alemán, C.E. (s.f.). *Corpus Christi y San Juan Bautista dos manifestaciones rituales en la comunidad afro venezolana de Chuao*. Caracas, Fundación Bigott.
- Al-Shereidah, J. (2019). *Venezuela, cuna del cacao fino de aroma*. Cap. 1/3. Caracas, Jinán Producciones.
- ARCS/Proactiva (2001). *Estudio sobre el circuito cacaoero de Barlovento*. Caracas, Proactiva: 3-99.
- Baker, W. (1886). *Cocoa and Chocolate. A Short History of their Production and Use. With a Full and Particular Account of their Properties, and of the Various Methods of Preparing them for Food*. Massachussets, Walter Baker and Company: 1-10.  
DOI <https://doi.org/10.5962/bhl.title.45591>
- Bergman, JF. (1969). "The Distribution of Cacao Cultivation in Pre Colombian America". *Annals of the Association of Geographers* 59: 85-96.
- Carreño, Y. (2020). "De visita por la atrayente ruta del cacao de Paria". *Viva el cacao*. En <https://vivaelcacao.com/paria/> (consultado 02/01/2021).
- Cartay, R. (1999). "Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma". *Agenda Cacao*. Informe No. 3. Mérida, Universidad de Los Andes.
- CEMEX Tech (2020). "Amazonas indígena: legado sostenible". En <https://www.youtube.com/watch?v=QjCL9uh1K8c&feature=youtu.be> (consultado 02/01/2021).
- Chessman, EE. (1944). "Notes of Nomenclature, Classification and Possible Relationship of Cacao Population". *Tropical Agriculture* 21: 144-159.
- China Editorial Committee (2007). "Flora of China (*Hippocastanaceae* through *Theaceae*) 12". En Wu, CY., Raven, PH. y Hong, DY (eds.). *Flora of China*. Beijing y St. Louis, Science Press & Missouri Botanical Garden Press: 1-302.
- de La Cruz Sánchez, EE. y Pereira Benítez, JI. (2016). *Historias, saberes y sabores del cacao al chocolate en Barlovento, Estado Miranda, Venezuela*. Miranda, Colección Francisco de Paula Álamo: 93-122.
- Enríquez, GA. (2010). *Cacao orgánico. Guía para productores agropecuarios*. 2da. edición. Quito, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias: 1-46.
- Gomero, A. (dir.). (2010). *Cacao fino y su épica en Venezuela*. Colección Cine Archivo. Madrid, CINESA.
- Historicus (1896). *Cocoa all about it*. Londres, Sampson Low y Marston and Company.
- Hummer, KE y Hancock, JF. (2015). "Vavilovian Centers of Plant Diversity: Implications and Impacts". *Hortscience* 50(6): 780-783. DOI <https://doi.org/10.21273/hortsci.50.6.780>

- ICCO (International Cocoa Organization). (2019). "Fine or Flavour Cocoa. What is Fine or Flavour Cocoa?". *International Cocoa Organization*. En <https://www.icco.org> (consultado 02/01/2021).
- \_\_\_\_\_. (2016). "Panel recognizes 23 countries as fine and flavour cocoa exporters". En <https://www.icco.org> (consultado 02/01/2021).
- \_\_\_\_\_. (2013). "What is the origin of the cocoa tree?". En <https://www.icco.org> (consultado 02/01/2021).
- Leal, F., Sánchez, P. y Valderrama, E. (2000). *El género Theobroma en estado silvestre en Venezuela*. Maracay, Centro Nacional de Conservación de los Recursos Filogenéticos y FONAIAP-Miranda.
- Motamayor, JC. (2001). *Etude de la diversité génétique et de la domestication des cacaoyers Criollo (Theobroma cacao L.) à l'aide de marqueurs moléculaires*. Tesis doctoral. Orsay, Université de Paris XI.
- \_\_\_\_\_. (1997). "The Genetic Diversity of Criollo Cacao and its Consequence in Quality Breeding". En *1er Congreso del cacao y su industria*. Maracay, Fundacite Aragua.
- Motamayor, JC., Risterucci, AM. y Lanaud, C. (2000). "Cacao domestication. I. Genetic Evidence of a South American Origin of Cacao cultivated by the Mayas". En 13 Conférence internationale sur la recherche cacaoyère. Lagos, Cocoa Producers Alliance. DOI <https://doi.org/10.1038/sj.hdy.6800156>
- Nestlé Venezuela (2008). *Cacao. Sabor venezolano*. Caracas, Mendoza S.
- Parra, N., Villanueva, S. y Henríquez, M. (2019). "Dissemination Article Appellation of Origin. Link to Quality". *Ciencia en revolución* 5(14): 7-9.
- Parra, P. (1997). "Origen del cacao en Venezuela". En I Congreso venezolano del cacao y su industria. Maracay, Fundacite Aragua.
- Pérez, E. (2020). "Venezuelan Fine-Flavored Cocoas". En Pérez, E. *Theobroma cacao: Production, Cultivation and Uses*. Nueva York, Nova Science Pub.
- Pittier, H. (1935). "Degeneration of Cacao through Natural Hybridization". *Journal of Heredit* 36: 385-390. DOI <https://doi.org/10.1093/oxfordjournals.jhered.a103986>
- Pound, FJ. (1938). "Cacao and Witchbroom Disease (*Marasmius perniciosus*) of South America". *Archives of Cocoa Research* 1: 20-72.
- Quingaísa, E. (2007). *Estudio de caso: Denominación de Origen "Cacao Arriba"*. Quito, FAO e IICA: 1-11.
- Raffoul, M. (1996). "Venezuela: L'eldorado du Chocolat. Le figaro". *Hebdomadaire Notre Temps* 324.

Ramírez Méndez, LA. (2011). *La tierra prometida del sur del lago de Maracaibo y la villa y puerto de San Antonio de Gibraltar siglos XVI-XVII*. Caracas, El Perro y la Rana.

Rojas López, JJ. (2016). *Del agrarismo histórico a los desafíos del desarrollo territorial en Venezuela*. Mérida, Universidad de los Andes. En <https://web.ua.es/es/giecryal/documentos/agrarismo-rojas.pdf> (consultado 02/01/2021).

Sosa, M. (2001). *Dinámica geo histórica y cultural de Barlovento*. Los Teques, Identidad Regional subregión Barlovento.

\* \* \*

RECIBIDO: 13/07/2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 07/08/2020

APROBADO: 18/08/2020

PUBLICADO: 26/01/2021