

# Los aromas de Chuao

## ratifican su origen



Orgullo: es lo que muestran los rostros de los cacaoteros de Chuao (Fotografía cortesía Astrid Uzcátegui)

Puede ser que alguien en Nueva York -como al parecer ha ocurrido- coloque un letrero en su tienda que diga "Se vende Chocolate de Chuao, Venezuela, el más famoso del mundo". Para el público el aviso es tentador y se llevará unas cuantas barras del chocolate extraído, supuestamente, de la hacienda cacaotera más célebre del centro del país

### Igor Puentes

La verdad es que toda la producción cacaotera del pueblo de Chuao, en el estado Aragua, es vendida a una empresa italiana que comercializa la marca como tal, por lo tanto, la oferta neoyorquina sería engañosa. Si esto ocurre, alguien se está aprovechando económicamente de una marca que no le corresponde, sin darles ningún beneficio a los productores de cacao del pueblo, además del engaño evidente.

¿Cómo se pueden proteger los productores de cacao de Chuao de estos ilícitos? Desde la Universidad de Los Andes se les está ofreciendo una respuesta.

Se trata del proyecto de investigación y extensión sobre la Denominación de Origen "Cacao de Chuao", propuesto por el Grupo de Investigación sobre Políticas Públicas en Propiedad Intelectual, que agrupa a investigadores en el Centro de Estudios Políticos y Sociales de América Latina (Cepsal), de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas.

La responsable de este proyecto es la profesora Astrid Uzcátegui Angulo, de la cátedra de Derecho Mercantil y de la Maestría de Ciencias Políticas, especialista e investigadora en temas de propiedad intelectual.

"Se trata de proteger a 127 productores de cacao del pueblo de Chuao, en el estado Aragua, agrupados en la Empresa Campesina Chuao, y a esa comunidad en general, haciéndoles tomar conciencia del significado legal de la Denominación de Origen, sus ventajas y obligaciones, para que puedan crear las bases técnicas, organizativas, administrativas y legales que les permitan el uso y funcionamiento adecuado de esta denominación, como herramienta de comercialización", destaca la docente.

### Un cacao especial

¿Qué tiene el cacao producido en Chuao que lo hace diferente a otros? En primer lugar, aclara Uzcátegui, es un patrimonio histórico y cultural del país,

pues fue uno de los primeros productos que se exportaron en Venezuela, a partir de 1649, desde una hacienda cacaotera que aún se conserva. Las matas de cacao se siembran en un valle del Parque Nacional "Henri Pittier", cuyas características ambientales han permitido que ese cacao conserve, en su genética, características muy particulares, especialmente su aroma y sabor, que lo hacen reconocido mundialmente entre los mejores del mundo, pues el chocolate fabricado con él, es de una exquisitez especial.

Chuao es un pequeño pueblo ubicado en la costa del estado Aragua, de apenas dos mil habitantes. Algunos de ellos se dedican a la pesca, pero el resto ha mantenido la tradición del cultivo del cacao por generaciones



Almendras de cacao de Chuao, Estado Aragua: un producto dorado (Fotografía cortesía Astrid Uzcátegui)

desde 1649. Actualmente han conformado la Empresa Campesina Chuao con miras a una comercialización más eficiente de un producto tan especial. La labor de la ULA ha sido ofrecerle apoyo a la empresa para que sea reconocida la Denominación de Origen “Cacao de Chuao”, que en el año 2000 le otorgó el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, la primera de Venezuela.

### ¿Qué es una Denominación de Origen?

Astrid Uzcátegui explicó que el término legal *Denominación de Origen* es un signo distintivo mediante el cual se le coloca el nombre del territorio, pueblo, ciudad o país, de donde es oriundo un producto que debe sus características al lugar de donde procede. Los requisitos para obtener esta denominación son muy exigentes. En primer lugar, se debe establecer cuál es la vinculación entre la calidad del producto y el lugar. El cacao de Chuao debe su calidad a que sus características químicas, físicas y orgánicas solamente se dan a la altitud, temperatura, humedad y clima de ese sitio exacto de la costa venezolana: si extraemos una semilla de cacao de Chuao, y

la sembramos en otro lugar del país, el fruto no tendrá la misma calidad, en cuanto a aroma y sabor.

“Es una herramienta que eleva el valor competitivo de los productos locales de calidad, con características propias, que potencia el desarrollo de zonas rurales afectadas socialmente por economías marginales, rescatando el patrimonio cultural y los recursos endógenos -materias primas, conocimientos, mano de obra-, siempre que exista el conocimiento, la conciencia del valor de lo que se posee y la estructura de administración y autogestión en mano de los actores locales”.

Gracias a las mejoras implementadas después del reconocimiento de la Denominación de Origen, la producción de cacao de Chuao ha aumentado a 20 toneladas anuales,

que en su mayor parte es adquirida por la empresa chocolatera italiana Amedel, que comercializa exclusivamente en el mundo las barras de chocolate de nombre “Chuao”, compuestas en un 70 por ciento de ese cacao venezolano.

“Amedel es hoy el único proveedor de esta variedad en el mundo y de algunas de las más destacadas familias de cacao ecuatorianas. Las marcas ‘Chuao’ y ‘Ecuador’ forman parte integral del portafolio de la empresa, cuyas ventas anuales alcanzan 50 toneladas en volumen y un valor de US\$ 1 millón. Si se piensa que el 90% del chocolate que se vende en el mercado mundial (incluidas varias marcas famosas de Suiza, Italia y Francia) corresponde a cacao de tipo industrial, el de Tessieri (familia propietaria de Amedel) es, ciertamente, un producto de nicho”, se puede leer en la página Web <http://www.geocities.com/mibancodecasos/cases/caso-dechocolates.doc>

No sólo compra toda la producción de la Empresa Campesina Chuao a los mejores precios, sino que también Amedel ha contribuido con asesoría técnica y social para los productores del pueblo.

Este proyecto cuenta con el apoyo de la ULA, mediante el Grupo de Investigación sobre Políticas Públicas de Propiedad Intelectual, el Cepsal, el Programa de Estudios Abiertos en Desarrollo Social (Peads), y la Unidad de Servicio Comunitario, además de otras instituciones aragüeñas y nacionales. Mediante talleres, charlas, reuniones y trabajos de campo, el personal de la ULA ha contribuido con los productores de Chuao para que “aprendan a construir y a desarrollar el negocio del mejor cacao del mundo”. ■

Astrid Uzcátegui: “El proyecto cuenta con el apoyo de la ULA, mediante el Grupo de Investigación sobre Políticas Públicas de Propiedad Intelectual” (Fotografía Ramón Pico)



El patio de secado, frente a la capilla de Chuao (Fotografía cortesía Astrid Uzcátegui)

