

[El Renacer del Cacao en Cepe: Una Historia de Resiliencia y Esperanza](#)

Tiempo de lectura: 4 min.

[Oficina de Prensa, FAO](#)

El Renacer del Cacao en Cepe: Una Historia de Resiliencia y Esperanza

Al norte de la costa del estado Aragua, en el Caribe central de Venezuela, se encuentra la hacienda cacaotera de Cepe, una hacienda que data de los primeros tiempos de la colonia. Esta zona del país, cuyo acceso es únicamente por mar, alberga habitantes que en su mayoría son descendientes de pueblos afro esclavizados; quienes fueron traídos a la región a partir del siglo XVII para trabajar en las plantaciones de cacao durante la época colonial. La hacienda ha pasado por diferentes propietarios a lo largo de los años: desde conquistadores, terratenientes, el mismísimo libertador Simón Bolívar, expresidentes del país, y hasta el Estado.

El cacao de esta región es excepcional y está catalogado como uno de los mejores cacaos del mundo. La calidad del grano, cuyo proceso de fermentación es artesanal en cajones de madera, es alta y cumple con las más altas y exigentes normas nacionales.

No obstante, la producción de cacao en Venezuela ha disminuido en las últimas décadas por falta de inversión, abandono de las plantaciones y enfermedades que han afectado a los cultivos. Se requiere mejorar la infraestructura, la tecnología y la capacitación de los productores para aumentar la productividad y la calidad del cacao. Es necesario fortalecer las instituciones y las políticas públicas para promover el desarrollo sostenible del sector cacaotero.

Actualmente, la hacienda cacaotera de Cepe es trabajada por una familia con una larga tradición en el cultivo de este rubro en la región. Vidal Díaz, de 78 años de edad, es un productor de cacao y pescador nacido y criado en Cepe. Aprendió de la siembra de su padre, su padre aprendió de su abuelo y así el legado pasó de generación en generación.

“Yo he tratado de recuperar la hacienda, acá trabajó mi papá y mis hermanos, pero esto se había perdido. Yo logré recuperar 35 hectáreas de un total de 47”, dice Vidal. Sus palabras, su firme convicción y voluntad por recuperar estos espacios productivos, se nota al hablar sobre la producción de cacao fino de la localidad, cuya calidad es reconocida en mercados extranjeros.

La hacienda presenta varios desafíos: el río que la atraviesa, producto del calentamiento global, tiene un caudal muy bajo, y los canales de riego están tapados. Debido a la baja productividad (actualmente, de las 35 hectáreas recuperadas, solo 10 están productivas), Vidal combina su tiempo pescando, ya que la pesca es el principal ingreso que mantiene a su familia y a la hacienda, porque parte del dinero que genera en el mar lo inyecta al pago de obreros que ayudan en los procesos de poda y riego para mantener la hacienda y sus cacaotales.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), con asistencia técnica, apoya a pequeños y medianos productores a seguir potenciando sus cultivos, especialmente el cacao, rubro estratégico para la República Bolivariana de Venezuela y su economía. La Organización, junto a la Universidad Central de Venezuela, contribuyó con la poda de las hectáreas productivas de cacao de la hacienda.

“La ayuda ha sido muy valiosa, suelo limpiar 1 o 2 hectáreas por semana cuando el tiempo me da, ahora casi todas las potenciales hectáreas productivas de la hacienda están listas, y esto es importante no solo para mí, sino para todo el pueblo de Cepe”, resaltó Vidal.

Existen oportunidades para revitalizar completamente esta unidad de producción. Además del creciente interés internacional en el cacao, la reconocida calidad de los granos producidos en esta localidad (como los de Chuao, a unos 5 kilómetros) impulsa que sus habitantes muestren disposición colaborativa y proactiva para embarcarse en un programa integral de rescate del cacao. El cacao fino de Cepe podría contribuir a diversificar la economía venezolana, generando divisas y empleo.

Cepe posee un regalo natural: es catalogada como una de las mejores playas del Caribe central venezolano. Vidal es consciente de que hay que diversificar la economía de su pueblo: “A Cepe le faltan más posadas y acomodar los servicios básicos para que esta playa sea un destino obligatorio de los visitantes, y así aprovechar combinar cacao y turismo”.

La FAO trabaja con comunidades rurales como Cepe, con el propósito de apoyar en la producción sostenible de cacao fino de aroma para poner fin a la pobreza, promover el trabajo decente y el crecimiento económico. A través del desarrollo de este rubro estratégico, la FAO busca impulsar comunidades sostenibles, agroturística, la producción y el consumo responsables, y la acción por el clima en Venezuela.

Mientras Vidal daba su testimonio, llegó su hijo en una moto, quien es profesor del liceo local; pero cuando no está dando clases ayuda a su papá a pescar, mientras trabaja en la hacienda.

“Cuando yo no esté, quiero dejarle a Cepe esta hacienda bonita y productiva para que siga la tradición del cacao. Hay mucho material humano, muchachos que necesitan formarse para trabajar”.

Con estas palabras cierra Vidal nuestra visita, alistándose para ir a pescar junto su hijo, pero con su mirada fundida en lo frondoso de los cacaotales de Cepe. Auguran un futuro próspero, independiente y productivo para este fruto y la economía local.

<https://www.fao.org/venezuela/noticias/detail-events/es/c/1730799/>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)