

Otra industria de dos siglos que muere en Cuba

written by Gladys Linares | martes, 15 de mayo, 2018 7:00 am





Frutos y planta de cacao (Radio Taíno)

LA HABANA.- Hace unos días, una amiga de Angelina que vive en Alemania le envió una caja de bombones. Aunque le gustan mucho, los guardó para sus nietecitas, que pocas veces lo pueden comer, no sólo porque hace tiempo que el chocolate está perdido del mercado: también es difícil poder comprarlo por lo caro que lo venden, pues a pesar de que en ocasiones los cuentapropistas ofertan bombones caseros a 3 y 4 pesos, la opinión generalizada es que no siempre son buenos. No obstante, a veces “por la izquierda” se pueden comprar bombones y tabletas de chocolate que vienen de Baracoa, donde hay una cultura muy arraigada en este alimento.

El cacao, planta de la que se extrae el chocolate, encontró desde el siglo XVIII, en los húmedos bosques tropicales de la cordillera Nipe-Sagua-Baracoa, una zona ideal para desarrollarse cuando fue traído por un grupo de colonos franceses emigrados de Haití. Desde entonces, [Baracoa](#) se convirtió en la principal zona cacaotera de Cuba. Allí se encuentra una vieja industria que aporta más del 70% de la producción del país con destino a la firma mixta Estela S.A. y al programa nacional.

En la fábrica de chocolate de Baracoa se elaboran delicias derivadas del cacao, también de forma manual exquisitos bombones con mucha demanda, pero que desde hace algunos años no se ven en el mercado. Muchos coinciden en que su desaparición se debe a que lo están exportando, algo lógico puesto que en el 2006 la prensa anunció la creación de la Empresa de Chocolatería con el fin de diversificar la oferta en el mercado de divisas y paliar algunas importaciones. Por si fuera poco, ya en el 2005 el Gobierno había realizado un programa de inversiones para promover la elaboración de bombones artesanales, por supuesto con el mismo objetivo.

Por otro lado, en la capital contábamos con la prestigiosa fábrica La Estrella, fundada en 1881 y que, aunque en su primera etapa sólo se dedicó a la elaboración de pan, galletas y dulces, para la década del 30 modernizó su maquinaria, ocupó una manzana de la calzada de Buenos Aires, dio trabajo a unos 1000 obreros, amplió sus producciones y distribuía por todo el país galletas dulces, bombones, barras de chocolate y otras exquisiteces derivadas del cacao, que además también exportaban.



Paquete de chocolate Nestlé, de importación (Foto: Gladys Linares)

Hoy, la vieja industria sufre constantes roturas, pero además para deleitarse con sus golosinas hay que comprarlas en CUC. Frecuentemente, incluso, el único tipo que aparece en las tiendas es el chocolate importado, que por supuesto es todavía más caro. Dentro de la escasa variedad, la marca Nestlé es quizás la más reconocible por el público más amplio.

Mientras el cultivo del cacao no representaba una entrada de divisas para el Gobierno, la desidia se apoderó de los campos, muchos cosechadores perdieron el interés debido a la falta de atención, así como a los bajos precios, lo que hizo que algunos productores se dedicaran a otros cultivos o a la cría de cerdos, rubro donde ganaban un poco más.

Sin embargo, no basta con ampliar los campos dedicados a la preciada bellota de la que se extrae este delicioso alimento, vender ropa, zapatos y otros insumos a los campesinos y aumentar el precio por quintal—lo que ha incrementado considerablemente las cosechas— si luego las viejas industrias, con sus paralizaciones prolongadas, no logran procesar todo el cacao que llega a sus almacenes.

En este sentido, la experiencia indica que, como ha sucedido en otras esferas económicas que mueven ingresos en moneda dura, el Gobierno hará las inversiones necesarias, pero el pueblo no disfrutará de ello.