

**Título:** venezolana defiende el valor de nuestro cacao fino de aroma

**Fecha:** 01 /07/2016

**Publicado por:** Juan

*Leudys González, Embajadora del Cacao Venezolano presento la ponencia "Venezuela a la defensa de sus semillas criollas" en el ciclo de conferencias del XXII Salón Mundial del Chocolate 2016 en Paris*

Asegurar nuestra presencia en los diferentes eventos internacionales para contarle al mundo que en Venezuela estamos realizando importantes avances en relación a este fruto maravilloso, como lo es el cacao, ha sido una de las razones de lucha que han impulsado a la licenciada Leudys González, Internacionalista, egresada de la Universidad Central de Venezuela y presidenta de la **Fundación Nuestra Tierra**.

Esta emotiva ocupación de recuperar el trabajo de productores y promover a los artesanos chocolateros, que surgió en Caripito estado Monagas, ha mantenido a González en estos últimos cuatro años de labores en la mira de Venezuela y el mundo. Para sumar un nuevo logro a su empeño, esfuerzo y dedicación, esta mujer de ímpetu presentó este lunes 31 de octubre en el Salón del Chocolate en Paris, una solemne ponencia nombrada "Venezuela al recate de sus semillas criollas". Gloria, al grano fino de nuestro país, ya que esta "Embajadora del Cacao Venezolano" pudo ofrecer a los asistentes información técnica y práctica en materia cacaotera que amparan las particularidades de nuestras semillas, exponiendo ese valor agregado que debe ser recompensado en la calidad de vida del productor.

Según estimaciones, Venezuela aporta cerca del 1{567786d2328c60586c348aa295c1f293254acea8aced6f66c775a1c4622b44d5} de la producción mundial y actualmente la producción nacional de cacao es de 20.000 toneladas al año aproximadamente. De ésta producción el 65{567786d2328c60586c348aa295c1f293254acea8aced6f66c775a1c4622b44d5} es comercializado en el mercado internacional, el 32{567786d2328c60586c348aa295c1f293254acea8aced6f66c775a1c4622b44d5} va a la industria nacional y un 3{567786d2328c60586c348aa295c1f293254acea8aced6f66c775a1c4622b44d5} es procesado por el sector artesanal. Cabe destacar que todo el cacao que exporta Venezuela es considerado como **Cacao Aromático de Alta Calidad**, es decir, nuestro fruto es de propiedades superiores, con condiciones excepcionales en aromas, sabores y colores únicos que se identifican mediante el uso de parámetros físicos, químicos y organolépticos.

Esta admirable luchadora social aprovechó la oportunidad para mostrar los logros obtenidos con el programa de formación Buenas Prácticas Agrícolas, que ofrece su organización, sin costo alguno, a los productores en el oriente del país y estados del centro y occidente, como apoyo para aumentar la producción y mantener la calidad del cacao. Además hizo mención de otros méritos como lo son: la creación del Día Nacional del Cacao el 01 de Octubre y promoción del 08 de junio como Día Nacional del Chocolate, los programas Del Cacao al Chocolate y Cacaïto va a Escuela, dos Guinness World Records de Chocolate con la creación de la Moneda de Chocolate más grande del Mundo y la Cata de

chocolate más Grande del Mundo y su producto bandera Expoferia Internacional del Chocolate.

La licenciada González indicó, "La intención es utilizar estos espacios internacionales como vitrinas para mostrar nuestros productos. En el país está creciendo rápidamente el gremio chocolatero, por ello es necesario volver a la tierra, apoyar a nuestros productores, que son quienes siembran el futuro, porque sin cacao no hay chocolate".