



## Entre flores y espinas se bate el chocolate de Barlovento

### Descripción

Una vez al año, París se convierte en la capital mundial del cacao y chocolate. *La crème de la crème* de la industria está presente en el *Salon du Chocolat*, un evento de tradición y reconocimiento que abarca las últimas tendencias del mercado y tiene como escenario la Puerta de Versalles, en el corazón de Francia. En el 2017, junto a otros 500 expositores, debutó la empresa venezolana Esaica vinculada a la familia cercana de Cilia Flores, esposa de Nicolás Maduro y una de las operadoras políticas más influyentes de la autodenominada Revolución Bolivariana.

Tras su fundación, en 2015, la compañía ha estado presente en las ferias y eventos internacionales más importantes del sector, haciendo gala de los mejores granos de cacao fino de aroma provenientes de la zona de Barlovento en la costa del estado Miranda, centronorte de Venezuela, un territorio conformado por seis municipios que concentran la segunda mayor producción del rubro. Ese territorio es gobernado por Héctor Rodríguez, quien ganó las elecciones estatales de 2017 apoyado por el oficialista Partido Socialista Unido de Venezuela (Psuv). Desde su llegada, después de una larga gestión del líder opositor Henrique Capriles Radonski, el nuevo gobernador concentró el negocio cacaoero y creó un oligopolio que privilegia a pocas manos, en una región azotada por la violencia, institucionalidad debilitada y donde el productor fue lanzado al olvido.

Los galpones de Esaica (Especialistas Integrados Agrícolas C.A.) están en Yaguapita, municipio Acevedo –el de mayor extensión de la zona mirandina–. La empresa se dedica al cultivo, secado y almacenamiento del cacao criollo con miras a obtener un producto orgánico de calidad que puedan exportar. Así lo dice su página web, en la que comparte una galería fotográfica de los puestos que la empresa ha montado en eventos de Europa y Japón para promocionar sus productos *premium*.

## EVENTOS



[Esaica ha asistido a los eventos nacionales e internacionales más reconocidos del sector \(Captura: página web\)](#)



esaicacac



esaicacac

Carenero  
- de nues  
Barlovent  
a una exp  
que se lle  
Oct  
hasta el C  
#Beans #  
#francia  
#paris #S  
#chocola

85 sem



22 Me gusta

6 DE DICIEMBRE DE 20

Añade un coment

[En 2017 debutaron en el Salon du Chocolat, en París. En la gráfica, Carlos Villafranca y Max Figueroa, socios de la empresa en Venezuela y Portugal. \(Captura: Instagram\)](#)



No.25  
**CREAM TO CREAM 1 C.A.**  
ベネズエラ

**出展物**  
カカオ豆、カカオリキュール  
cocoa beans, cocoa liquor

**Contact Information**  
●所在地 Avenida Principal, Manzana 4, primera etapa, urbanización Industrial Rio Tuy, carretera Charallave – Cúa, Venezuela  
●Tel +58-212-991-4681 / +58-414-265-4675  
●Fax —  
●担当者 Ms. Ana Chira  
●E-mail cacaoindustrias@gmail.com  
fredyguzman@civengroup.com  
●URL http://www.civengroup.com  
●認定 —  
●輸出先 ドイツ、オランダ、コロンビア、ペルー、米国

**Company Profile**  
・2017年にジェトロ・ゾーンに出展。  
・カカオ関連製品の開発、製造、販売を行う。  
・2015年にはドイツ、オランダ、コロンビア、ペルー、米国へカカオ豆、バター、カカオリキュール等を輸出。  
・ベネズエラ産カカオを使ったカカオリキュール・バター・パウダー、超アルカリ性ココア、チョコ等の半加工製品を製造。  
・カカオの質、フレーバー、香りを守るための生産的な取り組みとして、持続可能なプログラム“MORE COCOA”を推進。



No.27  
**ESAICA (ESPECIALISTAS AGRICOLAS INTEGRADOS) C.A.**  
ベネズエラ

**出展物**  
カカオ豆、カカオリキュール、  
カカオパウダー、カカオバター  
venezuelan theobroma cacao beans,  
cocoa aromatic liquor,  
cocoa aromatic powder, aromatic cocoa butter

**Contact Information**  
●所在地 Avenida La Estancia, C.C.C.T, Tower C, 9 Floor, Office 902, Chuao- Caracas, Miranda State, VENEZUELA  
●Tel/Fax +58-212-959-1949 / +58-212-959-6926  
●担当者 Mr. Max Figueroa  
●E-mail max.figueroa@esaica.com  
●URL http://www.esaica.com/  
●認定 —  
●輸出先 ドイツ、オランダ、オランダ

**Company Profile**  
・豊富な風味のベネズエラのカカオ豆とカカオ製品の生産、取引、輸出を中心とする農業経営企業。  
・農作物の収穫を増やし、農学的にも優れた収穫後の管理体制に努めている。  
・農作物の品質やトレーサビリティ体制を維持することを主な企業の目標としている。



No.26  
**Procesadora Agrícola Venezolana, PROAVENCA**  
ベネズエラ

**出展物**  
ゴマ、ゴマペースト  
natural sesame seeds,

**Contact Information**  
●所在地 Carretera Nacional, Vía la Colombia, Turén, Planta COPOAGRO, Turén, Venezuela  
●Tel/Fax +58-256-321-0531/+58-256-321-0532  
●担当者 Ms. Vanessa Méndez  
●E-mail vamendez@proavenca.com  
●URL http://www.proavenca.com  
●認定 —  
●輸出先 メキシコ、ドイツ、グアテマラ、パナマ

**Company Profile**  
・2016年、2017年にジェトロ・ゾーン出展。  
・10年以上に渡り、ゴマの栽培、収穫、加工、海外市場に供給してきた。  
・化学品を使わず、機械で皮むきをしていると知られている。  
・高い品質管理基準により純度99.97%の産品が可能。



[Esaiaca ofrece un producto para la exportación. \(Captura: página web\) 23.En 2018 y 2019, Esaiaca asistió a la Foodex Japan](http://armando.info)

## 4/ Du côté des exposants et participants

**500 participants venus de 60 pays sont attendus pour cette 23<sup>ème</sup> édition du Salon du Chocolat**

Aux côtés des incontournables et nouveaux talents français, les visiteurs pourront découvrir les chocolats et d'Europe (Belgique, Suisse, Italie, Allemagne, Hongrie, Espagne, Portugal) – d'Amérique (États-Unis, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Pérou, Equateur, Venezuela, Colombie) – d'Asie (Japon, Vietnam, Indonésie) - d'Afrique (Côte d'Ivoire, Cameroun, Gabon, Madagascar) - d'Océanie (Papouasie Nouvelle Guinée), ...

AELAN CHOCOLATE MAKERS - VANUATU	DAVID LAMBERT	MACARONS LENOIR
AKESSON'S	DÉCO RELIEF	MAISON CHARAIX
ALEXANDRE STERN	DÉLICES AU MIEL PAIN D'ÉPICES	MAISON GEORGES LARNICOL
ALLUVIA CHOCOLATIER	DRAGÉES REYNAUD	MAISON TOFUVA
AMBASSADE D'INDONÉSIE	DUPONT AVEC UN THÉ MOF	MALAKOFF
ANTTON CHOCOLATIER PAYS BASQUE	ED'M FRANCE	MANOA CHOCOLATE HAWAII
ARNAUD LARHER CHOCOLATIER	EQUATEUR	MARIDÉE CREATIONS
ARUNTAM CHOCOLATE	ERITHAJ CHOCOLAT	MARIPOSA
ATELIER C <sup>o</sup>	es-KOYAMA	MAROU, FAISEURS DE CHOCOLAT
AUDREY	<b>ESAICA – VENEZUELAN COCOA BEANS</b>	MARYLOU PÂTISSERIE
AU PALAIS DES GOURMETS	ESPACE DENSAN	MAS AMIEL
BARON COCOA	ESPÉRANTINE DE MARSEILLE	MAX HAVELAAR
BEL PHILIPPE MOF CHOCOLATIER	ESQUISSE CINQ	MAXIME G
BELLO & ANGELI – LES CHOCOLATIERS	ETHIQUABLE	MAZET CONFISERUR
BELVAS	FEDECACAO	MEUI
BELVIE CHOCOLATE VIETNAM	FERRANDI PARIS	MENDOA CHOCOLATES
BENOIT CHOCOLATS	FIOREROSSO ANGELO	MICHEL CLUIZEL
BENOIT NIHANT CHOCOLATIER	FOIE GRAS GROLÈRE ET CHOCOLAT	MIRANILLE
BERNACHON	FRANCK KESTENER MOF CHOCOLATIER	NELLEULLA
BIO C' BON	FRIIS HOLM	NICOLAS BERNARDÉ
BISCUITERIE NAVARRO	FUNDACION NUESTRA TIERRA	NICOLAS PAINS D'ÉPICES À L'ANCIENNE
BOISSIER	GALET D'ARGILE	NOËL JOVY CHOCOLATIER
BONBON COLLECTION	GHANA EXPORT PROMOTION AUTHORITY	NOUGATERIE DES FUMADES
BONNAT CHOCOLATIER	GHRAOUI	OFFICE DU TOURISME DE LA RÉPUBLIQUE
BOSTANI CHOCOLATE	GINZA SEMBIKIYA	DOMINICAINE
BOULES DE NEIGE LARMUSEAU	GLACES GLAZED	PACARI CHOCOLATE
BOUTIQUE DES PRUNEAUX - ROUCADIL	GLOBAL FRESH TRADING	PANDA COLOR
BRÛLERIE CARON	GOUFRAIS - LE DÉLICE FRAIS	PARIS CHOCOLAT
BRUNO LE D'ERF MOF CHOCOLATIER	GREEN BEAN TO BAR CHOCOLATE	PARIS GLAMOUR
CA CA O	GUERLAIS CHOCOLATIER	PASCAL & KATY CHOCOBISOUS
CACAO CRUDO	GUIDO GOBINO	PASSION GIVRÉE
CACAO D'HAÏTI	GUITTARD CHOCOLATE CO.	PASSION SUCRÉE
CACAO TIER GOKAN	GULLI	PATEARTINER.FR
CACAU DO BRASIL	GUYLIAN	PÂTISSERIE LA VERDURE
CAFÉ LA MINGA	HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS	PÂTISSERIE SADAHARU AOKI
CAFFE PERTE	HONDURAS	PAVILLON MADAGASCAR
CANAL J	HSB CHOCOLAT	PENTOGONA
CANELÉS BAILLARDRAN	HUGO & VICTOR	PÉROU
CANÓNICA	ILE DE RÉ CHOCOLATS & CARAMELS	PHILIPPINE CACAO COUNCIL
CAP CHOCOLAT	INGEMANN FINE COCOA	PICCOLA PASTICCERIA
CARRÉ CHOCOLAT - P.POCHON ST MALO	INTERNATIONAL COCOA AWARDS	PIN UP SECRET
CHAMPAGNE GREMILLET	INTERNATIONAL COCOA INC.	PLAISIR
CHEVALIERS D'ARGOUGES	JACQUES BOCKEL CHOCOLATIER CRÉATEUR	PLANÈTE CACAO
CHOCOLAT CHAPON	JEAN-CHARLES ROCHOUX	POILÂNE
CHOCOLAT DE BEUSSENT LACHELLE	JEAN-PAUL HÉVIN	PRALLUS

[En 2017, Esaica debutó en uno de los eventos mundiales más reconocidos del sector.](#)

A pesar de estar ubicada en una de las regiones más violentas del país, esta hacienda parece no sufrir los mismos problemas que sus vecinos barloventeños: no ha sido expropiada, no sufren de robos de cacao, cuenta con todos los implementos e insumos, así como con permisos para la exportación y vía de acceso asfaltada, no se le decomisa la producción. Condiciones normales para cualquier negocio, pero privilegios exclusivos en la zona, donde otros miles de habitantes viven en la miseria y expuestos a la violencia.

Solo en 2018, el índice delictivo superó los 15.000 eventos entre homicidios, lesiones personales, hurtos, secuestros, violaciones, robos y resistencia a la autoridad, según datos oficiales del Ministerio de Interior, Justicia y Paz (MIJP) a los que **Armando.Info** tuvo acceso. En promedio, ante casi 43 delitos al día, los habitantes de Barlovento caminan con la sombra a cuestas, sin saber cuándo les tocará su turno.

Es una cruz con la que cargan sobre todo quienes heredaron las tierras de las grandes haciendas coloniales del siglo XVII, aquellas que dieron vida al eje cacaotero y hoy se extienden a lo largo de la Troncal 9, desde Caucagua hasta Cúpira. Las nuevas generaciones tuvieron que aprender a vivir en el miedo y a sonreír con celo. Algunos cambiaron las granadas por el machete para retomar los cultivos durante la declaratoria de las Zonas de Paz -uno de los primeros programas del Gobierno de Nicolás Maduro para contrarrestar la criminalidad desatada en todo el país-; otros hicieron lo contrario y sofisticaron sus métodos para infundir terror. Ahora hay bandas que operan en las boscosas vías y salen armadas hasta con motosierras.

“El cacao de Barlovento va a desaparecer por la inseguridad”, lamenta el joven productor José Medida, de Tapiya Grande, de uno de los tantos caseríos que se ubican a lo largo de la guillotina vial. Su trabajo se ha visto afectado por la delincuencia y ha ideado formas ingeniosas para no perder todo su esfuerzo.

Fue una de las voces que se levantó con fuerza en los encuentros que organizó la Asociación Nacional de Productores de Cacao (Asoprocave), con apoyo de la asociación civil Acción Campesina, para la consulta del proyecto de Ley de Cacao que esperan entregar a cualquiera de las autoridades que los escuche, sea las de Maduro o las del presidente encargado de oposición, Juan Guaidó.

---

Incidencia delictiva en Miranda  
Infogram

Miranda  
Infogram

## La Tarasca de Miranda

Bajo el rótulo de *Venezuelan Cocoa Beans*, el matrimonio venezolano de Carlos Eduardo Villafranca Blanco y Erika Alexandra Albornoz Gavidia se lanzó a un viaje de placer y negocios a París en 2017.

Para la ocasión de la feria, en su *stand* exhibieron los granos de cacao en unas bolsas de fique importadas desde Colombia. Todo estaba dispuesto para hacer gala de la calidad del producto, promocionado como orgánico, edulcorando las restricciones impuestas en Europa relacionadas con la presencia de cadmio en el grano.

Villafranca es el vicepresidente de Esaica y presidente de la empresa homónima en Portugal, con sede en Lisboa, de la que posee 95% de las acciones. El restante 5% está a nombre de Max Alejandro Figueroa Rotundo, quien figura en la venezolana como Director Gerente. Albornoz Gavidia –sobrina del ex esposo de Cilia Flores, el también ex parlamentario del Psuv Walter Gavidia– no tiene acciones pero sí el cargo de Directora Administrativa en la empresa local. Para ella quedaron atrás los cargos en las instancias oficiales al lado de su tía política, en la Gerencia General Administrativa de la Procuraduría de la República y la Jefatura de la división de Recursos Humanos de la anterior directiva de la Asamblea Nacional -de la que fueron presidentes, como parlamentarios oficialistas, tanto Nicolás Maduro como Cilia Flores-, en donde también trabajó su esposo.

Entre cambios de domicilio, aumentos de capital y compra-venta de acciones, la empresa cacaotera [Documento de constitucion de Esaica Portugal](#) by [ArmandoInfo](#) on Scribd

se instaló con mayor fuerza en Miranda y poco a poco se fue erigiendo como aquella criatura mítica europea, que era un mosaico de extrañezas y de singular apariencia, conocida como la Tarasca.

Esaica, la Tarasca de esta historia, tiene una oficina en la Torre C del Centro Ciudad Comercial Tamanaco, en el sureste de Caracas, que pareciera estar desocupada, con excepción de una única persona que, al ser consultada sobre la empresa, responde parcamente: “Ellos la llamarán”. Ni la puerta ni el empleado tienen identificación, ni los números locales de teléfono son atendidos.

Aunque su página web los presenta como un “emprendimiento” fundado en los años 80 por un grupo de investigadores, especialistas e ingenieros agrónomos, que resurgió en el 2013, el documento constitutivo de la compañía data del 15 de abril de 2015 y fue registrado en Aragua, estado limítrofe con Miranda. Las acciones se las dividían Max Figueroa y Olivier Miguel Rondón Muñoz, quien poseía entonces, con 1% más, la mayoría accionaria. Es, además, el actual presidente de Esaica aunque ya no tiene la misma igualdad societaria.

Villafranca se mueve de una feria a otra, de París saltó a la ciudad de Mihama, en Japón, donde asistió al Foodex Japan 2018, luego a Bélgica y Holanda

Para finales de 2016, la empresa en Venezuela estaba constituida por siete socios, incluidos Carlos Villafranca, Max Figueroa y Olivier Rondón. Figuran como los mayoritarios en partes iguales: Mariana Andrea Staudinger Lemoine, Jenifer Karina Fuentes Gómez y Mario Enrique Bonilla Vallera. Además, con una cantidad mínima de acciones está José Alberto Asenso González.

De todos, Rondón es el que tiene más experiencia en el tema y es la cara visible de la compañía. En varias oportunidades se le ha visto hablando de la genética, de las exigencias de este rubro, de cómo los cultivos pueden mejorar y obtener un procesamiento orgánico bajo las condiciones adecuadas. Es ingeniero agrónomo de Maracay, con estudios superiores en Agricultura Ecológica y trabajó en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), del Ministerio de Agricultura y Tierras.

Por su parte, Figueroa es abogado y el que maneja el intercambio comercial en todas las escalas. Aprovecha el auge mundial del *soft commodities* (mercancías derivadas del cultivo) para posicionar el producto. En la red social LinkedIn se presenta como abogado especializado en el área comercial y marítima y *trader* desde 2015, fecha en que aparece Esaica.

Villafranca se mueve de una feria a otra, de París saltó a la ciudad de Mihama, en Japón, donde asistió al [Foodex Japan 2018](#), luego a Bélgica y Holanda. Posa con su franela de Esaica y agarra la mazorca como si toda la vida la hubiese visto crecer. Los que no figuran de ninguna manera visible son los otros socios.



[De todos los socios de Esaica, Carlos Villafranca es la cara visible de la marca.](#)



[Esaica Venezuela tiene como parte de su junta directiva al matrimonio Villafranca-Albornoz. Erika Albornoz Gavidia es la sobrina del ex esposo de Cilia Flores. Ambos estuvieron en París, en 2017, durante el Salon du Chocolat.](#)



## Max Alejandro Figueroa

Shipping & Commercial legal services / Trader Soft  
Commodities

Las Delicias, Aragua, Venezuela

Servicios jurídicos

Max F  
Comm

S Univer

Más de 500

[Max Figueroa es socio de Esaica. Se ha especializado en trader soft commodities.](#)

Uno de los socios principales de la empresa es Mario Bonilla, quien no llega a los 30 años de edad. Ello no ha sido obstáculo para que hoy posea al menos una decena de empresas más, así como múltiples propiedades de lujo. También a su corta edad Bonilla, conocido amigo de los hijos de Cilia Flores, empieza a acumular un prontuario: es uno de los acusados desde agosto de 2018 en un tribunal del sur de Florida por el caso del esquema de lavado de 1,2 millardos de dólares de Pdvsa. En la acusación se le identifica como testaferro de los hijos de la Primera Dama venezolana, o *Primera Combatiente*, como se empeña a llamarla el discurso oficial de la revolución.

Al mayor de los hijos de Flores, Walter Gavidia Flores, se le vincula sentimentalmente con otra de las socias de Esaica, Jenifer Fuentes. Ambos fueron jueces en el Área Metropolitana de Caracas y comparten la misma dirección de una propiedad de Florida, Estados Unidos.

El septeto de Esaica lo completan Mariana Staudinger y José Asenso, quienes no son ajenos a las

relaciones pasadas con los Gavidia. Fueron socios del ex esposo de Cilia Flores en otra empresa de eventos. Además, Staudinger es la esposa del segundo hijo de Flores, Yosser Daniel Gavidia Flores, ambos sancionados por el Departamento del Tesoro de Estados Unidos este jueves 25 de julio, a propósito de la red de corrupción relacionada con la distribución de alimentos de los Comités Locales de Abastecimiento y Producción (Clap).

Asenso pertenece a una asociación cooperativa de Caucagua, municipio Acevedo, el corazón del cacao barloventeño. Su razón social es elocuente: "Ejercer la representación y defensa colectiva del sector productivo agrícola y pecuario del municipio y sus áreas de influencia, así como la representación y asesoría en la solución de problemas generados por la tenencia de la tierra, sirviendo de puente entre el sector productivo y el Instituto Nacional de Tierras".

Quien ha vivido en la zona conoce las distintas vías por las que se mueve el negocio. Una que viene heredada de los gobiernos chavistas del pasado, con políticas fracasadas, productores que viven de las dádivas y a quienes se le ha vulnerado su derecho al trabajo, al comercio, a la propiedad e incluso, derecho a la seguridad ciudadana, y sin embargo, sobrevive. Y otra que controla el poder, escoltándola con un entramado burocrático y legal para beneficiarse de la rentabilidad del producto.

En ningún caso se ha logrado levantar el rubro de la brutal caída que tuvo y mantiene la producción atada a los números de 1957, cuando Venezuela casi llegaba a las 16.000 toneladas de cacao.

armando.info

# ESAICA y su relación

## SOCIOS DE

armando.info



**ERIKA  
ALBORNOZ GAVIDIA**

**Directora Administrativa de ESAICA**  
*Sobrina de Walter Gavidia Rodríguez*



**WALTER  
GAVIDIA FLORES**

<https://armando.info>

*Presunta  
relación  
sentimental*

## Un sistema secuestrado

Marcelino se ha dedicado al cultivo del cacao durante varias décadas. De eso vivió su padre, también sus hermanos y lo hizo él, en una tierra heredada. Se toma las manos y mira de un lado a otro recordando a la policía rural de la época de Enrique Mendoza, en la otrora Barlovento.

“Nosotros somos víctimas de la inseguridad por el cacao. Somos víctimas de todo. En Acevedo hay un señor que perdió 60.000 matas de cacao, que tuvo que abandonar porque se le metió una cantidad de gente y no la pudo sacar”, dice a sus compañeros que conocen bien esta realidad. Pancho, otro productor, tuvo que abandonar 78.000 matas de cacao porque se atrevió a denunciar las tomas y lo amenazaron para que no regresara a aquella casa a la que le dedicó su vida.

Una a una, las voces de los productores se convierten en un desahogo que explica cómo, desde que el árbol del cacao da frutos, comienza una estructura mafiosa que puja por su control.

Comienza con el hurto de cacao, el más común de los delitos aunque la policía no los califica como tal. Esta práctica ilegal se ha regularizado porque no es penada; los dueños de las tierras se las han tenido que ingeniar para cazar al ladrón. Con improvisados *chopos* -un arma casera que dispara objetos contundentes– se ataca a los *toberos*, mujeres y niños que arrancan la mazorca de cacao y se la llevan en tobos o baldes. Ese cacao termina en comercializadoras ilegales que venden el producto sin control.

Entre los productores flota una duda esencial: “En el momento que sacas el cacao, si no te lo quita la policía, te lo quitan los *choros* (ladrones), entonces ¿a quién lo entregan? ¿quién los protege?”. El rosario de preguntas es mayor que las respuestas. “Si consigues a los mismos guardias nacionales cortando cacao en uniforme, ¿a quién vas a denunciar?”.

La desconfianza en las autoridades abunda y solo el dinero o la influencia permiten sortear los problemas. La propia Esaica, a pesar del abierto apadrinamiento del que goza, no pudo escaparse de todos los problemas que se encuentran en las tierras mirandinas.

En agosto de 2018, la Guardia Nacional Bolivariana (GNB) retuvo once sacos de cacao en grano, aproximadamente 660 kilos que iban en bolsas de yute identificadas con el logo de Esaica.



 **GNB\_MIRANDA**  
@GNB\_44\_Miranda

Seguir

#GNB Durante labores de patrullaje por el distribuidor Yaguapita ,municipio Acevedo del Edo. #Miranda. practicaron la retención de 11 sacos de cacao para un total de (660) kg Aprox. por no poseer ningún tipo de documentación para el transporte de dicho material.@GNBoficial



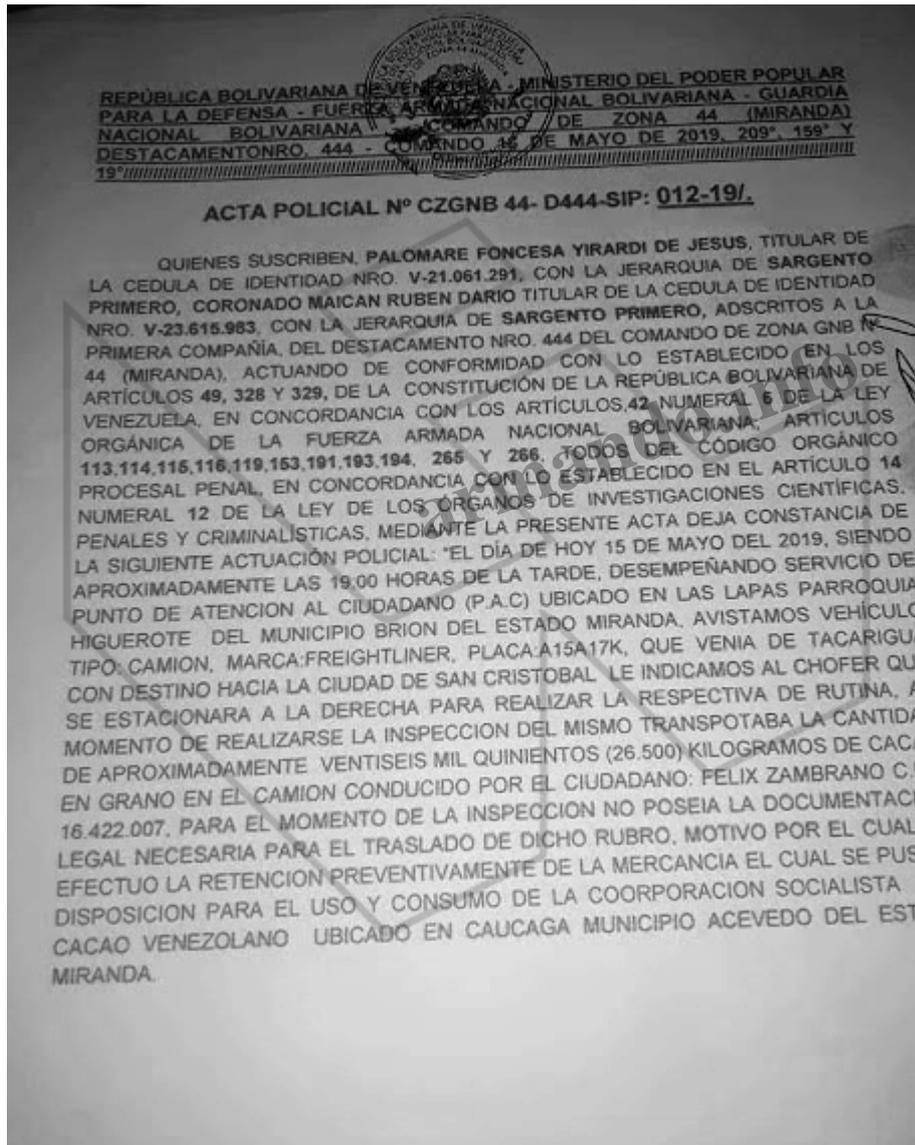
6:21 - 30 ago. 2018

Hace poco, en mayo de 2019, en el punto de control de Las Lapas, parroquia Higuero del municipio Brión, retuvieron otros 26.500 kilos de cacao en grano. El acta de la GNB decía que el cargamento no poseía “la documentación legal necesaria para el traslado de dicho rubro”, aunque previamente los dueños la habían mostrado. Finalmente, la mercancía fue dispuesta “para el uso y consumo de la Corporación Socialista de Cacao Venezolano” y fue llevada a una sede que se encuentra en Caucagua, municipio Acevedo.

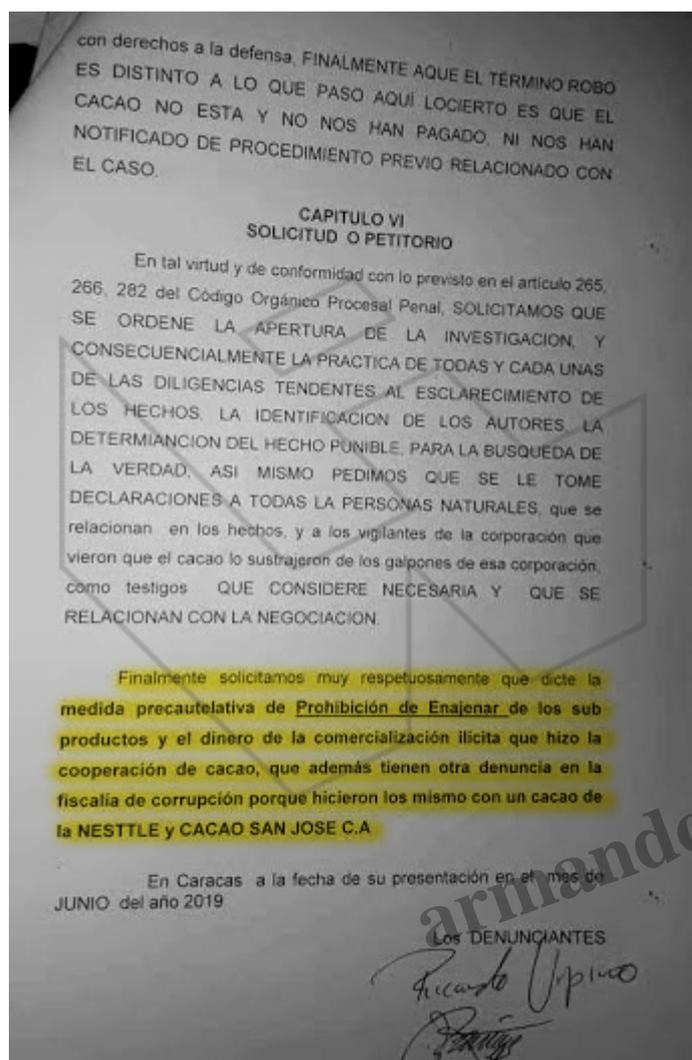
Uno de los afectados fue Luis Herrera, representante del Consejo Campesino de El Samán y de una comercializadora de San José de Barlovento que opera con otros productores para vender su mercancía fuera de Miranda, organizados como un consorcio. Herrera y su aliado comercial, Ricardo Urpino, iniciaron una cruzada para recuperar el producto. Hicieron las denuncias ante el Ministerio Público, la Jefatura del Estado Mayor de la Zodi capital, Fiscalía Militar y llegaron a las puertas de la misma Corporación Socialista de Cacao Venezolano (CSCV).

Cuando pensaron que le habían ganado una al sistema burocrático fallido, el cacao ya había sido usado y sus derivados entraron en la cadena de comercialización sin que ellos, ni 800 productores más, obtuviera ganancia alguna.

Dos meses después exigieron al Ministerio de Agricultura y Tierras que interviniera, pero el silencio ha sido la respuesta. También hizo mutis la gobernación de Miranda, que creó su propia Corporación Exportadora y la Mirandina de Cacao para hacerle frente a la CSCV, presidida por Luisa Urbáez hasta enero de este año, cuando fue nombrada viceministra de Comercio Exterior



[Acta policial del decomiso a dos productores de Barlovento.](#)



[Denuncia del decomiso ilegal de 26.500 kilos de cacao que fueron entregadas a la Corporación Socialista de Cacao Venezolano.](#)



[Acta de decomiso ilegal de cacao que salía de Barlovento con destino a Táchira, aún cuando los productores presentaron todos los documentos.](#)

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DEL PODER POPULAR  
PARA LA DEFENSA  
GRAN MISION ABASTECIMIENTO SOBERANO  
VERTICE LOGISTICA OPORTUNA  
RUBRO CACAO

N° de Archivo 50-01-00-00/	N° Serial
Lugar y Fecha: CARACAS, 206°, 157° Y 18"	
ADMINISTRACIÓN	

Al: **CIUDADANO  
ABG. OSWALDO HERRERA  
PRESIDENTE DE LA CORPORACIÓN  
SOCIALISTA DEL CACAO DE VENEZUELA  
CAUCAGUA EDO. MIRANDA  
CARACAS, D.C.**

Asunto: SOLICITUD DE INFORMACIÓN  
Ref. DENUNCIA DE PRESUNTA  
RETENCIÓN ILEGAL DE CARGA  
DE CACAO.  
P.A.V

Me es grato de dirigirme a usted en la oportunidad de extenderle un cordial y respetuoso saludo Bolivariano, Revolucionario, Socialista, Antimperialista y profundamente Chavista, extensivo al selecto grupo de hombres y mujeres que le acompañan en su gestión, aprovecho la ocasión para solicitarle de sus buenos oficios toda información y acciones ejecutadas sobre la recepción de veintiséis mil quinientos kilos (26,500,00 Kgl de Cacao (P2); retenidos por el Destacamiento D-444 de la GNB y puestos a la orden de esa empresa el día 17/MAY/19, toda vez que los afectados el consejo de campesinas y campesinos del sector "El Samán" y el C.C. "Simón Bolívar La Maroma ubicados en la Parroquia Paraquaire y la Empresa Compradora Finca Agropecuaria Cera CA, se presentaron manifestando que se le violaron sus derechos y reclaman la devolución de su mercancía.

Ante tal hecho y luego de chequear los documentos de los denunciantes se puede observar que estos cumplen con las legalidades de rigor por lo que le exhorto a la **devolución inmediata del producto retenido** a sus legales dueños toda vez que debemos ser ejemplo de buenas prácticas de la norma jurídica. Anexo le remito las formales denuncias que estos presentaron en el Ministerio del PP para Agricultura y Tierras Productivas, Fiscalía Militar y Ministerio Público. Apreciado camarada le recuerdo que estamos tras la búsqueda de la confiabilidad del suministro de Cacao venezolano a nivel Mundial y actos como estos nos afectan notablemente pues nos desprestigian ante las necesidades de los compradores nacionales e internacionales.

Le reitero mi compromiso como revolucionario de ser cada día más eficiente y honrar sus intenciones con la demostración de ser un digno heredero de mi Comandante Supremo "Hugo Rafael Chávez Frías", a su orden siempre.

Solicitud y exhorto que hago a usted, para su conocimiento y demás fines consiguientes.

Dios y Federación

**LENIN GUILLERMO HERRERA HERNÁNDEZ**  
GENERAL DE BRIGADA  
JEFE DEL RUBRO CACAO  
Resolución MPPD N° 014/18 de fecha 15/02/2018  
Gaceta Oficial N° 41.344 de fecha 20/02/2018  
"CHAVÉ VIVE LA PATRIA SIGUE"  
"INDEPENDENCIA Y JUSTICIA SOCIALISTA... VIVIREMOS Y VENCEREMOS"

104 JUN 2019

Armando.info

[Ministerio de Defensa tiene intervención en el rubro cacao a través de la Gran Misión Abastecimiento Soberano.](#)



[Productores barloventeños denuncian que el cacao no solo es decomisado sino usado por la Corporación Socialista de Cacao Venezolano sin que ellos obtengan ningún beneficio.](#)

**RUBROS QUE REQUIEREN CERTIFICADO FITOSANITARIO DE MOVILIZACIÓN**

NACIONAL	REGIONAL (MÉRIDA)
CAFE (FRUTO)	-CAFE
<b>CACAO</b>	<b>CACAO</b>
MUSACEAS: PLATANOS CAMBURES	-PLATANO Y CAMBURÍ
YUCA (MATERIAL VEGETATIVO) PROHIBIDO SU TRASLADO DESDE EL ORIENTE DEL PAIS HACIA OTRAS REGIONES.	-FLORES DE CORTE
PAPA (SEMILLA)	-JUANABANA
PLANTAS DE VIVEROS (FRUTALES, ORNAMENTALES Y FORESTALES)	-PIÑA
PIÑA (FRUTO)	-SEMILLAS DE PAPA Y AJO
MATERIAL DE PROPAGACION	-PLANTAS Y PARTES DE PLANTAS DESTINADAS A LA REPRODUCCION
	-PLANTULAS DE CRUCIFERAS (BRÓCOLI, REPOLLO Y COLIFLOR) (SARA)
	-PLANTULAS DE SOLANACEAS (FALCÓN)
	-COCO
	-ZABILA

**8. PUESTOS DE CONTROL DE LA GUARDIA NACIONAL**

Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____	Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____	Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____
Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____	Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____	Nombre: _____ Fecha: _____ Hora: _____ Puesto de Control: _____ Firma/Sello: _____

**9. DATOS DEL FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA EMISION DEL CERTIFICADO**

NOMBRES Y APELLIDOS: Rosa Martinez N° CI: 12.730.428 HUELLA DACTILAR: \_\_\_\_\_

Yo, Funcionario del INSAI, expido este certificado de acuerdo a los datos y diagnóstico realizados en el presente certificado como declaración jurada de la información suministrada. Los vegetales podrán moverse con este Certificado y el correspondiente Permiso Fitosanitario para la Movilización.

Certificado expedido en la Oficina del INSAI de Caracas Estado Miranda

Municipio Aviedo Parroquia Avicagua Fecha 15-05-2019

**INSTRANSFERIBLE Y VA SIN NINGUNA ENMENDADURA**  
**NÚMERO DE COPIAS: ORIGINAL-PROPIETARIO, DUPLICADO-INSAI.**

EL USO INDEBIDO DE ESTE CERTIFICADO SERÁ PENADO POR LA LEY  
(LEY DE SALUD AGRICOLA INTEGRAL: Artículo 87)

Las guías de movilización son obligatorias en todo el territorio. Aún así, productores denuncian pago en alcabalas.

## La rosca de la plata

Para comercializar cacao o sus derivados las trabas son cada vez mayores. Antes de la llegada del chavismo todo se resumía a cuatro trámites. Ahora por ejemplo Chocolates El Rey, una de las empresas más grandes y tradicionales del país, dispone de una oficina exclusiva que se encarga de la burocracia de los "90 pasos y 19 ministerios" para poder exportar el chocolate.

Con un escenario económico complejo como el de Venezuela, las autoridades flexibilizaron las reglas de exportación planteadas en el Convenio Cambiario N° 34, lo que hizo más atractivo el negocio para

---

particulares y empresas, incluidas las de maletín. Podían disponer libremente de 80% de las divisas y solo el 20% deberían ser vendidas al Banco Central de Venezuela (BCV), al tipo de cambio complementario flotante.

Con todos esos incentivos, sin embargo, hay indicios que sugieren que la empresa de la familia política de Cilia Flores, Esaica, todavía no saca provecho. De acuerdo a los datos consultados por **Armando.Info** en *Import Genius*, una base de datos especializada en comercio internacional, la firma hizo una sola exportación de cacao en grano hacia Italia. El desglose señala que en diciembre de 2018 fueron enviados 14.040 kilos de cacao en grano por un importe total de 34.145 dólares. Esto lleva el costo por kilo a 2,4 dólares, que es el precio referencial del cacao africano según la Organización Internacional de Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés), muy por debajo del valor del cacao criollo.

La semilla de cacao venezolana tiene un valor de exportación mucho mayor, que oscila entre los 9 y 18 dólares, según fuentes consultadas que resaltan las cualidades genéticas que hacen tan atractivo el cacao venezolano que, aseguran, podría traspasar la barrera de los 20 dólares el kilo, de estar debidamente producido y cosechado. Esaica promociona sus productos como orgánicos y con alto cuidado en el proceso de fermentación, lo que teóricamente incrementa su costo. Además, busca una certificación internacional que elevaría esos números y corresponde solo a verdaderas “joyas” cacaoteras.

*Import Genius* registra en la misma base de datos de comercio internacional una única importación de Esaica en 2016. Se trató de un despacho de sacos de cabuya o fique, que trajeron desde Colombia, por un costo de 21.970 dólares.

En este caso, una sencilla cuenta apuntaría a que la inversión ha sido mucha y la ganancia poca, los ingredientes de la fórmula de un negocio de regular a malo. O puede significar otra cosa; una transacción que disfraza la ruptura con el control de cambio vigente en Venezuela, o que Esaica Portugal actúa como *broker* (intermediario) para el mercado europeo que tanto ha abonado. Y es allí donde Max Figueroa se ha especializado como intermediario de productos primarios.

Explica Jesús Renzullo, quien es asesor de exportación de cacao, que el “Convenio Cambiario 20-80 no es más que un proceso de cambio de moneda forzado por el Banco Central [de Venezuela]”. Las empresas venezolanas están obligadas a adherirse a la norma debido al control de cambios y quienes la infringen se les retiran todos los permisos de exportación.

Pero ningún cliente paga por adelantado a las empresas venezolanas y la hiperinflación venezolana ha hecho que la tasa oficial de cambio establecida por el BCV no sea atractiva para los negocios. Así las cosas, una salida que han encontrado las exportadoras es acordar con el comprador final en el exterior un precio más bajo que el que tiene en el mercado internacional.

De esta forma, le pagan menos al BCV y la pérdida de capital es significativamente menor. “Eso han hecho varios exportadores que no quieren cumplir con el convenio 20-80”, advierte Renzullo.

“Lo más común es que el exportador tiene una sucursal en Europa o en el país de recepción. Como son ellos mismos, se pueden facturar por debajo sin miedo. Una vez transado, el cargamento llega y pueden venderlo en Europa o el país de recepción al precio correcto”.

La cadena de comercialización se resume en que de Venezuela sale cacao corriente al precio más bajo, es negociado por *broker* y vendido como “F1” cacao fino de aroma y orgánico. Toda la rentabilidad queda en el exterior.

Otras empresas han exportado de Miranda para Italia. El destino final es una firma local en Toscana y, desde allí, se distribuye a los chocolateros que disfrutan y promocionan -casi con denominación de origen- el tipo carenero superior. Diversas páginas venden tabletas de chocolate y su precio en euros llega a sorprender.



## CARENERO SUPERIOR

### Un aroma intenso e fruttato

Nello stato di Miranda, una zona di grande fascino e varietà variegata dal punto di vista delle piantagioni, Alto Cacao ha selezionato il Carenero Superior. Non si tratta di un cacao d'origine unica, ma di una piantagione tra differenti tipologie di cacao: Trinitario, Forestero e un po' di Criollo, che varia a seconda delle zone.

La Compagnia del Cioccolato si è recata in questa zona per selezionare le migliori piantagioni e migliorare la qualità di un cacao di alto qualitativo. Per fare questo si è introdotto un processo di selezione Cacao Mar, per controllare raccolta e fermentazione. Questi interventi e dalla collaborazione con le strutture locali, coinvolgono le comunità locali, è nato un cacao di alto Cacao ha portato in Italia per dare vita, attraverso il cioccolato Carenero Superior.

El cacao mirandino tiene prestigio europeo, aunque el público desconoce que los productores barloventeños no cuentan a veces con la mínima protección.

## Trío de fracasos

La exportación de 50.000 kilos de cacao en grano para Indonesia, que hizo la Gobernación de

Miranda a través de una compañía privada aliada, sirvió para anunciar nuevamente el lanzamiento del Plan Miranda Huele a Cacao. El año pasado, enviaron un cargamento de 75 toneladas para Estonia del que poco se supo –también fue con una empresa aliada– y ese mismo programa del gobernador Héctor Rodríguez fue un fracaso que duró tres meses, según el Observatorio de Derechos de Propiedad de la organización Cedice Libertad.

Este año, la apuesta de Nicolás Maduro para invertir en el sector es de 25,4 millardos de bolívares (alrededor de 4,4 millones de dólares al cambio del BCV en el momento del anuncio, 27 de mayo). En una economía hiperinflacionaria, esto se ha devaluado en más del 25% en dos meses.

La meta planteada por Rodríguez desde la gobernación de Miranda es rehabilitar las tierras cacaoteras contiguas a la Troncal 9 y otras zonas de Barlovento, construir centros benéficos para procesar tres toneladas semanales de chocolate y desarrollar la investigación para el cultivo. Todo con miras a expandir la producción nacional y garantizar el ingreso de divisas, pero como si fuera un proceso mágico.

En ese acto no se habló de ningún proyecto de Ley de Cacao, ni del precio de compra al productor, ni del descuidado proceso de post cosecha o de algún programa de seguridad ciudadana para garantizar el tránsito de la carga. Allí estuvieron Luis Herrera y Ricardo Urpino, como representantes empresariales invitados al evento. Reclamaban el cacao decomisado por la GNB que fue entregado ilegalmente a la CSCV, pero no fueron atendidos por ninguna de las autoridades.

armando.info



Nicolás Maduro aprobó dinero para relanzar el Plan Miranda Huele a Cacao que el año pasado fracasó y hundió más el sector cacaotero en la región de Barlovento.

El Observatorio de Derechos de Propiedad de Cedice Libertad, en su reciente informe sobre el Plan Miranda Huele a Cacao, revela que la principal falla de este programa es que no se atendieron los problemas del productor. Los investigadores advierten en que existe una “casi insuperable barrera de permisos y requisitos legales” en el mercado de comercialización y exportación. Además, pesa la ausencia del mínimo Estado de derecho, que produce incertidumbre e inseguridad.

Jesús Renzullo, uno de los autores de la investigación, señala que el fracaso del plan –del que solo se ejecutó un 4%– estuvo en la “falta de recursos, mala ejecución y planificación. Hubo sobredimensionamiento en las capacidades para llevarlo a cabo, las expectativas de producción y el pago solicitado al productor por el servicio”.

El Plan Socialista de Cacao, de Hugo Chávez, copió el sistema de control que había propuesto el extinto Fondo Nacional de Cacao, creado en el primer gobierno de Carlos Andrés Pérez, y eliminó los incentivos que recibían los productores a cambio de tierras y oportunidades. Dos décadas después, el productor no recibe de las empresas oficiales más de un dólar por kilo de cacao corriente.

En el centro de Caucagua se discute el precio del cacao como si fuera la Bolsa de Nueva York o la de

Londres. “El dólar está subiendo y el cacao está bajando”, afirma uno de los productores.

“Tengo entendido que la gente que está exportando cacao del mismo gobierno está vendiendo el kilo en once dólares. ¿A cuánto se lo están pagando al productor?”, es la inquietud que contagia a todos los interesados.

La Gobernación ataja las vulnerabilidades mientras va acopiando cacao necesario para sus exportaciones. Se ideó el denominado Plan Trueque, por el que la Corporación de Desarrollo Agrícola del estado Miranda (Cordami) intercambia cacao en grano por asistencia técnica o por algún bien necesario. Uno de los habitantes de El Guapo, municipio Páez, saca cuentas de que una nevera china equivale a 150 kilos de cacao y quizás después la tenga que vender.

El Plan Miranda Huele a Cacao ha tratado de extenderse a otros estados, pero también ha fracasado. Sucre, Aragua y Zulia se manejan con otra dinámica menos violenta y más laxa en el control. En el resto del país, son otros los problemas para la empresa privada y el productor.

Lo cierto es que mientras el mercado mundial del cacao aguarda un aumento de su producción, Venezuela todavía se debate entre formas y procedimientos, sin política oficial clara mientras productores, comercializadores y empresarios buscan sobrevivir. Esaica luce como una de las poquísimas empresas que podrían mantenerse a flote. Pero tal vez por las virtudes equivocadas.

## La fuga del cacao

El municipio Acevedo de Miranda tiene una extensa cantidad de hectáreas agrícolas, casi la mitad de las 596.000 que tiene Barlovento. Su capital es Caucagua y muy cerca están los galpones de Esaica. Las fotografías de sus redes sociales muestran un espacio amplio donde se cultiva, procesa y almacena el grano de cacao. Sus dueños poco aparecen.

El alcalde de la zona es Juan Aponte, un conocido chavista que llegó al poder en 2004, en la misma fecha en que Diosdado Cabello logró arrebatárle la Gobernación a la oposición.

Este municipio se lleva el trono como el más violento del país, según datos del Observatorio Venezolano de Violencia (OVV). A principios de año, quien viajaba de Caracas a Cúpira tenía que atravesar 21 puntos de control por la carretera principal, mientras era impensable pasar por troncal 9. “Viaja a riesgo propio”, advierte la misma policía.

Hace un mes, con el anuncio de una inversión en el sector cacaotero, las Fuerzas de Acciones Especiales (FAES) de la Policía Nacional Bolivariana (PNB) hicieron una *razzia* por distintos caseríos buscando a los pranés de la región central que azotan tanto la ciudad como el campo. Rehabilitaron la Troncal 9 desde Caucagua hasta El Guapo, que se encontraba prácticamente abandonada. Aunque son pocos los vehículos que transitan, este paso está ahora disponible para gandolas de gasolina, vehículos “hummer” identificados como de la Policía de Miranda, carros del FAES y uno que otro particular. El transporte público es casi un milagro.

Según Roberto Briceño León, director del OVV, hay dos elementos que marcan la violencia en la región: el proceso de expropiaciones junto a una política estatal de control que profundizó la lucha de clases, y la presencia del cacao que representa “un producto que se puede robar con facilidad, es muy

costoso y tiene posibilidades de ser transado en el mercado ilegal”.

*armando.info*

*armando.info*

# Mapa de Barl



Barlovento está compuesto por seis municipios del estado Miranda. La troncal 9 es una de las vías principales que atraviesa la región y es una guillotina por la cantidad de incidencias delictivas.



Barlovento es la región que produce más cacao en el país, luego del estado Sucre. (Foto: Isabel Guerrero).



[Ante la falta de recursos, los productores con más carencias y sin implementos han optado por secar el cacao sobre el asfalto, lo cual provoca contaminación de distintos tipos. \(Foto: Isabel Guerrero\)](#)



[Otros productores artesanales, se han esforzado en mantener la producción mínima del rubro para transformarlo en chocolate orgánico. \(Foto: Isabel Guerrero\)](#)



[Vista de la troncal 9 desde El Guapo. Es un acceso restringido y a riesgo propio. \(Foto: Isabel Guerrero\).](#)

En 2013, se activaron las Zonas de Paz como un “programa modelo” del Ministerio de Relaciones Interiores, Justicia y Paz, a cargo de José Vicente Rangel Ávalos. En Barlovento lo apoyó Luisa Urbáez, quien fue la interlocutora con los pranes y luego se convertiría en la presidenta de la CSCV por los siguientes seis años. Logró moverse por todos los rincones pero en Acevedo concentró sus esfuerzos a lo largo de la ruta del cacao.

Allí se encuentra la Planta Procesadora Cacao Oderí, que quedó paralizada y a merced del hampa y la Planta Chocolatera Cimarrón, que siguió el mismo camino.

Las decisiones en el sector agroproductivo de Miranda también pasaron por dos altos funcionarios del gobierno, Wilmar Castro Soteldo y Aristóbulo Istúriz –oriundo de Curiepe–. Luego, se sumó Elías Jaua desde CorpoMiranda.

Todas las decisiones, incluida declarar al cacao como un “bien de primera necesidad y pilar fundamental de la seguridad y soberanía agroalimentaria” (Gaceta Oficial N° 39.655, del 13 de abril de 2011) ha sido un verdadero desastre para el rubro.

---

Exportaciones no petroleras  
Infogram

Sobre ese escenario de caciques, violencia y una burocracia absurda no extraña que los números de producción de cacao en Venezuela sean tan insignificantes que no llegan al 0,4% del total mundial, a pesar de su calidad. Los líderes de ese mercado son Costa de Marfil y Ghana que cubren más de la mitad de la producción.

Pero la realidad no llega a los discursos oficiales y Nicolás Maduro insiste en “exportar a todos los mercados y explorar los nuevos”, cuando en realidad las empresas privadas y públicas envían cacao al exterior entre prácticas difusas e ilegales como el contrabando.

Productores mirandinos confiesan que han llevado su cacao en grano hasta la frontera con Colombia. Lo cambian por celulares, ropa y medicinas. En un viaje con 50 kilos de cacao, a veces dejan un tercio en alcabalas a cambio de proseguir su camino. Tanto en San Antonio del Táchira como en La Parada, por el lado colombiano, el cacao es recibido. Una vez está en el vecino país es reportado como colombiano, cuyo precio es menor, pero es procesado y vendido a chocolateros que conocen su verdadero origen y calidad.

La otra vía es hacia el oriente de Venezuela, en dirección al estado Sucre donde está uno de los puertos de acopio y exportación de cacao más importantes del país.

De acuerdo a una investigación de Insight Crime, el cacao es usado como un sistema de renta criminal. “Con el cacao de Sucre se lava dinero procedente de Colombia”, asegura Geber Hernández, presidente de la Federación Campesina de Sucre. “Las grandes mafias utilizan lo que ellos llaman el ‘tres a uno’: sacan tres millones de dólares sucios a la calle y reciben uno limpio. Cambian los dólares a pesos y los pesos a bolívares, aprovechando la hiperinflación que existe en Venezuela. Al productor de cacao le pagan en bolívares. Luego ese cacao lo sacan a Colombia, desde donde es exportado a otros países, pero como cacao colombiano. El problema es que nadie sabe de dónde viene el dinero, porque los colombianos son como socios capitalistas, se limitan a poner la plata”.

Ese trabajo refleja la similitud del esquema que comparten los estados Miranda y Sucre: la existencia de un número significativo de comercializadoras por cada productor, la mayoría no identificadas, solo como las intermediarias que reciben todo tipo de cacao, sin clasificar, sin velar por su calidad.

Finalmente, de oriente también sale el cacao hacia el Caribe, principalmente hacia Trinidad y Tobago. “Son operaciones de contrabando transnacional. La estructura tiene integrantes en Venezuela, en Trinidad, así como en otros países de tránsito y destino”, puntualizó Hernández en la investigación de Insight Crime.

Miranda  
Infogram



agrot

agrot trading ven  
stand @agotra  
juntos en el @s  
simonjosue1 Cu  
puede.....sigan a  
simonjosue1 Cu  
puede.....sigan a



55 Me gusta

30 DE OCTUBRE DE 20

Inicia sesión par  
comentar.

El año pasado estuvo Esaica, en la siguiente edición del *Salon du Chocolat* en París estuvo presente Agrot trading Venezuela y Franzuela, dos empresas que se estrenan en el negocio del cacao y chocolate venezolano. Ambas compartieron stand y en redes sociales se les vio acompañada del embajador de Venezuela en Francia.

La alianza promete y parece indemne y lejana a los estragos que atraviesa el cacao venezolano.

Franzuela fue fundada en 2018, en Francia y su representante es Arthur Bernet según los documentos legales de la compañía, quien dejó sus responsabilidades en una planta nuclear de su país nativo –en la que estuvo los últimos 7 años– para iniciar el negocio Bean to Bar con cacao venezolano.

Por su parte, en los casi once años que tiene Agrotrading Venezuela su interés por el cacao es reciente. Desde su fundación, en 2008 hasta el 2015, su exportación principal fue de frutas y luego de un año de paralización, en el 2017 inició la exportación de cacao hacia Alemania y la Federación Rusa, según datos de *Import Genius*.

Su socio mayoritario es Nelson Colmenarez Silva, el mismo que protagonizó una disputa con Roberto Leyba –actual compañero sentimental de María Gabriela Chávez- por las acciones de la empresa Naviera Paraguaná. Esta compañía surgió de la unión de la sociedad mercantil Agrotrading Venezuela y la sociedad civil sin fines de lucro Leyba & Mavares.

En la actualidad, Roberto Leyba es quien controla la Naviera al tener la mayoría de las acciones. Lo que no ha quedado demostrado es su intervención en la otra empresa.

Agrotrading Venezuela y Franzuela ya están anotadas como participantes de edición de este año del *Salon du Chocolat*, mientras que Esaica asistió al *Foodex Japan 2019*.

armando.info

