

# **De la tierra a la taza: Hacienda Buena Vista conserva la historia e importancia del cacao en Puerto Rico** <sup>[1]</sup>

Enviado el 19 marzo 2025 - 12:13pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## **Calificación:**



No

## **Contribución de CienciaPR:**

El Nuevo Día <sup>[2]</sup>

## **Fuente Original:**

Génesis Ibarra Vázquez

## **Por:**



La Hacienda Buena Vista, en Ponce, tiene registros de cosechas de cacao que datan de 1840. (Xavier Araújo)

El sol caliente de la mañana se cuela entre las copas de los árboles que protegen con su sombra la siembra de cacao en la **Hacienda Buena Vista** [3]. Aquí, un grupo de estudiantes se congrega entre el verdor mientras **Jeriel**, de 16 años, se acerca a un fruto de **cacao** [4], lo aguanta con una mano, aproxima una tijera al peciolo –pedazo que une al fruto con el tronco– y corta sin lastimar el árbol.

Luego, completa el “ritual” de abrir el fruto, golpeándolo contra una piedra. Lo logra de una, como si fuera un experto. Ahora, el adolescente se pasea repartiendo las semillas a los curiosos que quieren probarlas. Una decena de jóvenes corean “yo quiero”, chupan las semillas como si fueran quenepas y, después, las tiran a la tierra, en donde, con suerte, crecerá un nuevo arbolito.

Estudiantes de la escuela superior vocacional Eladio Rivera Quiñones, en **Loíza** [5], visitaron esta semana la Hacienda Buena Vista, construida en 1833 y protegida por la organización **Para La Naturaleza** [6] desde 1984, para participar del recorrido “Del cacao al chocolate”, que se ofrece solo en marzo, y que explora el proceso artesanal que se sigue allí, utilizando el cacao para convertir su semilla en chocolate.

“Es importante que se conozca sobre el cacao, porque es **una de las maneras en que se puede enseñar la agroforestería** [7] –la integración intencional de árboles y arbustos en los sistemas de cultivo y cría de animales para crear beneficios ambientales, económicos y sociales– como un método sostenible para sembrar”, explicó el intérprete ambiental **Julio Avilés Ortega**.

“Podemos sembrar el cacao dentro de los bosques y los bosques nos proporcionan sombra, nos proporcionan otros tipos de árboles, especies, aves, insectos, que a veces se nos olvidan, incluso microorganismos. **Así que el cacao nos sirve como un ejemplo para demostrar que la biodiversidad es sostenible, que sí se puede hacer**, y cuando no se puede cosechar cacao, cosechamos aguacate, cosechamos piña, cosechamos guineo, plátano. Así que por eso es que, para nosotros, es importante cosechar el cacao y enseñar cómo se hace y ese proceso, junto con el espacio en donde vive y donde crece, porque eso **nos ayuda a demostrar que la biodiversidad sí nos beneficia a nosotros como seres humanos, pero también nos ayuda a estar en armonía con la naturaleza**”, añadió.

La Hacienda Buena Vista, cuyo propósito de construcción fue la cosecha de frutos menores –como plátano, guineo mafafo, piña y aguacate–, tiene registros de cosechas de cacao que datan de 1840. Sin embargo, esto se interrumpió y no se retomó hasta que Para La Naturaleza adquirió el espacio en 1984 y abrió sus puertas en 1987 tras un período de restauración.

El cultivo y proceso del cacao en el recinto histórico en la **Ciudad Señorial** [8] perdura en medio del crecimiento de esta industria en Puerto Rico, que por la pasada década se ha organizado y, en poco tiempo, ha logrado reconocimiento internacional, situándose entre los mejores 50 del mundo en tres ediciones consecutivas (2019, 2021 y 2023) de la competencia “**Cacao of Excellence**” [9].

## **Sombra del cambio climático**

En Puerto Rico, son múltiples los retos que enfrentan los cacaoteros, entre ellos, la escasez de mano de obra, los gastos iniciales de establecer una finca y la necesidad de educación. A esto, se suman los efectos del **cambio climático** [10], ilustrados en las variaciones del clima, la escasez o exceso de agua en diferentes regiones y la propagación de hongos, virus y patógenos.

La doctora **Viviana Medina Rodríguez**, coordinadora regional del Centro Climático del Caribe, del **Departamento de Agricultura de Estados Unidos** [11] (USDA, en inglés), afirmó a **El Nuevo Día** que el entusiasmo en la industria persiste, a pesar de los desafíos.

“Se ha logrado muchísimo y eso hay que aplaudirlo, y eso es un resultado también de ese enfoque que se le dio al principio a través de **Eduardo Cortés** (fundador de Forteza, una marca puertorriqueña de chocolates) y de esa visión que él tenía de crear esta barra de chocolate con cacao puertorriqueño, y se empezó a incentivar la industria con los ‘grants’ (subvenciones) que ellos recibieron de USDA, eso fue para el 2010, por ahí”, abundó.

Puerto Rico también se enfrenta al reto de competir con grandes productores internacionales y tan cercanos como Costa Rica, Jamaica, Colombia, Ecuador y Perú. **“Tenemos que buscar nuestro nicho, nuestra historia, nuestra diferenciación, y seguir buscando esa calidad que**

**nos diferencia”, opinó.**

Por otro lado, destacó la importancia de espacios educativos como la Hacienda Buena Vista y “boutique farms” que han comenzado a incorporar otras maneras de subsistencia, como recorridos agroturísticos del cacao.

**“(El cacao) me parece parte de nuestro patrimonio nacional; resaltar que Puerto Rico cuenta con las condiciones ideales para producir un fruto que sigue siendo exótico, que sigue siendo difícil de producir y que no crece en todas partes del mundo.** Más que todo, para las personas que vienen a Puerto Rico desde afuera, tener la oportunidad de ver esto (proceso de producción) sigue siendo un privilegio y, para nosotros, como puertorriqueños, es importante conocer cuáles son las posibilidades que tenemos como isla, diferenciarnos, producir, y que cada chocolate que uno se coma, puedan entender el proceso tan largo que hay detrás de ellos”, resaltó Medina Rodríguez.

“Es un proceso donde tantas cosas pueden pasar mal, que educar al consumidor del privilegio que ellos están teniendo de una buena barra de chocolate requiere mucho trabajo, mucho esfuerzo y mucho compromiso de muchas personas que están dando su día a día, su granito de arena para que nosotros podamos deleitarnos de lo que es un buen chocolate”, añadió.

### **Un pocillo de sabor**

El primer paso para producir el cacao es sembrarlo, explicó Avilés Ortega. Luego, toca esperar que el árbol crezca, lo que puede tardar entre cinco y seis años. El próximo paso es recogerlo, especialmente en marzo, aunque se puede durante todo el año. A eso, le sigue romperlo, ponerlo a fermentar –de cuatro a cinco días– y secarlo al sol –el mismo tiempo–. Entonces, se tuesta en un sartén, se pela a mano, se muele y la “pasta” se prepara en las barras de chocolate.

Todo este proceso lo explica, con calma, **Miguel Ángel Fernández Rodríguez**, quien lleva desde 1987 haciendo chocolate en la Hacienda Buena Vista. Exhaustos, luego de cruzar el río, probar el cacao directo de la mazorca en la plantación, atravesar el río una vez más y subir una inclinada cuesta –el camino original de la instalación–, los estudiantes rodean al experto en una carpa blanca, esperando para probar el chocolate caliente.

“Lo vas a diluir en agua caliente, a fuego lento, de aquí sacas como cuatro o tres pocillitos de chocolate... **luego, le echas leche, vainilla, canela, azúcar a tu gusto, compras el queso de papa o bola y completas la jugada**”, bromea Fernández Rodríguez. Mientras muestra el proceso artesanal, que incluye llevar la pasta a un pequeño molde y empacarla, el silencio en el lugar es absoluto.

La siembra de cacao en la Hacienda Buena Vista, particularmente la que formó parte del recorrido –y a la que se le conoce como “la tala de al otro lado del río”– es aproximadamente una cuerda de terreno. Según Avilés Ortega, el espacio es óptimo porque la mayoría de los árboles de cacao allí son “viejos”, de entre 15 y 20 años. **La producción de esos árboles es hasta los 20 o 25 años.**

El cacao que se produce en la Hacienda Buena Vista –bautizada con dicho nombre por la vista sorprendente desde el tope del río Canas– se vende en la tienda del lugar como barras que el visitante puede comprar y convertir en chocolate caliente. También, venden la semilla.

El recorrido sobre el cacao solo está disponible en marzo, pero Para La Naturaleza tiene otros ofrecimientos en el área natural en Ponce, fundada por un inmigrante venezolano de origen español llamado **Salvador Vives**. Para reservaciones, puede visitar el **portal de la organización** [12], llamar al (787) 722-5882 o escribir un correo electrónico a **[reservaciones@pln.org](mailto:reservaciones@pln.org)** [13].

**Tags:**

- [cacao](#) [14]
- [chocolate](#) [15]
- [agricultura](#) [16]

**Categorías de Contenido:**

- [Ciencias agrícolas y ambientales](#) [17]

## Categorías (Recursos Educativos):

- [Noticias CienciaPR](#) [18]
- [Ciencias ambientales](#) [19]
- [Ciencias Ambientales \(elemental\)](#) [20]
- [Ciencias Ambientales \(superior\)](#) [21]
- [Text/HTML](#) [22]
- [Externo](#) [23]
- [Español](#) [24]
- [Ingles](#) [25]
- [Noticia](#) [26]
- [Educación formal](#) [27]
- [Educación no formal](#) [28]

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/tierra-taza-hacienda-buena-vista-conserva-historia-importancia-cacao-puerto-rico?page=14>

### Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/tierra-taza-hacienda-buena-vista-conserva-historia-importancia-cacao-puerto-rico> [2] <https://www.elnuevodia.com/ciencia-ambiente/flora-fauna/notas/de-la-tierra-a-la-taza-hacienda-buena-vista-conserva-la-historia-e-importancia-del-cacao-en-puerto-rico/> [3] <https://www.paralanaturaleza.org/hacienda-buena-vista/> [4] <https://www.elnuevodia.com/topicos/cacao/> [5] <https://www.elnuevodia.com/topicos/loiza/> [6] <https://mascerca.paralanaturaleza.org/> [7] <https://www.usda.gov/es/forestry/agroforesteria> [8] <https://www.elnuevodia.com/topicos/ponce/> [9] <https://www.cacaoofexcellence.org/> [10] <https://www.elnuevodia.com/topicos/cambio-climatico/> [11] <https://www.usda.gov/> [12] <https://reservaciones.paralanaturaleza.org/index.jsf> [13] <mailto:reservaciones@pln.org> [14] <https://www.cienciapr.org/es/tags/cacao> [15] <https://www.cienciapr.org/es/tags/chocolate> [16] <https://www.cienciapr.org/es/tags/agricultura> [17] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0> [18]

<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/noticias-cienciapr> [19]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-ambientales> [20]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-ambientales-elemental> [21]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-ambientales-superior> [22]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/texthtml> [23] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/externo> [24] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/espanol> [25]  
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/ingles> [26]  
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/noticia> [27]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-formal> [28]  
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-no-formal>