

# **Lares huele a vainilla: agricultores reviven la industria de la especia en Puerto Rico** <sup>[1]</sup>

Enviado el 12 agosto 2025 - 11:56am

*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:**

Sandra Torres Guzmán

## **Por:**



Esta iniciativa fue impulsada por el agricultor Pedro Bengochea Santiago, conocido como el “zar de la vainilla”. (Jorge A Ramirez Portela)

**Lares** - ¿Sabías que la vainilla es uno de los productos de mayor venta en el mundo y Puerto Rico es uno de los países que la cultiva?

Cerca de 20 agricultores puertorriqueños unieron voluntades para recuperar la industria de la vainilla en la isla bajo un ambicioso proyecto establecido en el barrio Bartolo del poblado Castañer, en Lares.

Se trata del colectivo **Vainilla Castañer, LLC** [3], un ente que inició sus trabajos en 2018 luego del estudio de esta planta tropical, cuya producción se originó en la zona para el siglo 20, entre las décadas de 1930 y 1950.

La operación emplea a unas 60 personas mediante siembras individuales realizadas por trabajadores de la tierra oriundos de Caguas, Comerío, Utuado, Adjuntas, Jayuya, Arecibo, San Juan y Lares, entre otros, que llegaron a las montañas del poblado para cultivar la popular especia, producto de un género de orquídeas.

Actualmente, **hay unas 25 fincas que dedican parte de sus terrenos al cultivo del producto, en un aproximado de 12 cuerdas.**

Esta iniciativa fue impulsada por el agricultor **Pedro Bengochea Santiago**, conocido como el “zar de la vainilla”, el cual se dedicó –durante 10 años– a buscar las semillas originales, especialmente en las variedades de planifolia y pompona, además de hacer las pruebas del producto y buscar enlaces con elaboradores de vainilla en otros países, entre estos, México y Colombia.

Según el agricultor, publicaciones como *The New York Times* y revistas de economía agrícola en el mundo colocan este producto con un valor solo eclipsado por el oro.

**“La vainilla es un producto de mucha demanda en Estados Unidos y Europa. Es un saborizante muy adquirido en Europa y se utiliza mucho para el perfume, para bebidas, confitería, entre otros usos”**, aseguró Bengochea Santiago.

Desde su finca en el barrio Bartolo, el agricultor, que también produce el **Café Castañer** <sup>[4]</sup>, contempla el fruto de su esfuerzo mientras hilvana la historia de la especia más atesorada a nivel mundial.

“Yo llevo trabajando la tierra desde el 1990, cuando adquiero esta propiedad, y, aunque me he dedicado al café, que es mi producto principal, quise rescatar la industria de la vainilla porque Castañer fue el primer proyecto de vainilla en la isla, organizado en la década del 30, bajo la PRRA (Puerto Rico Reconstruction Administration)”, manifestó el hombre de 70 años.

Bengochea Santiago explicó que, en ese entonces, se escogió el barrio lareño para este proyecto agrícola “por su ubicación geográfica y por tener una estación experimental. Aquí se desarrollaron las grandes haciendas cafetaleras”.

Por eso, **apostó a recuperar esta industria mediante la siembra del producto en dos de las 52 cuerdas que integran su finca, donde ha “ido alternando la vainilla con el café, utilizando los mismos espacios de sombra del café para la vainilla porque son compatibles”**.

Sobre las variedades de vainilla que cosecha, comenta que “de hecho, la planifolia es para uso medicinal y saborizante, y la pompona se usa para fragancia y bebidas”.

Bengochea Santiago ha invertido unos \$20,000 de fondos propios, principalmente los ingresos que recibe por la venta de su café. **“El dinero que se genera de la venta de café, lo invierto en la vainilla”**, apuntó.

Asimismo, explicó que el colectivo de agricultores recibió un donativo de \$60,000 provenientes del **Fondo de Innovación para el Desarrollo Agrícola** <sup>[5]</sup> (FIDA) del Departamento de Agricultura de Puerto Rico.

**“Era para la compra de semilla, elaboración de la vainilla, compra de equipos pequeños, material de insumo y contratación de un personal. Unos jóvenes agrónomos trabajaron con nosotros en ese proceso. Eso se repartió entre el colectivo”**, apuntó.

“De ese fondo, fortalecí más mi producción y eventualmente le suplí semilla, a un precio cómodo, a los otros agricultores. Hoy día estoy produciendo semilla y la vendo comercialmente; no

grandes cantidades, pero proveo semilla, en un promedio de 2,000 anuales”, añadió.

Cabe destacar que el colectivo Vainilla Castañer, LLC “mercadeó la semilla y les compró la vaina a algunos agricultores”.

“El acuerdo de Vainilla Castañer es que los socios le vendan al colectivo su semilla o vaina. En la venta de semillas, resulta un negocio atractivo. Mi finalidad es tener semilla para la venta, que es otro nicho de mercado. Estamos en el proceso de prepararnos para beneficiarla mejor y llevarla a extracto, que es mi finalidad”, expuso el agricultor.

De hecho, entre 2022 al 2023, el grupo produjo extracto de vainilla forestal orgánica, pero el esfuerzo resultó tan exitoso que vendieron el producto en su totalidad. Según Bengochea Santiago, “el próximo año (2026) tendremos una nueva producción”.

“Llevar la planta a producción toma aproximadamente dos años. El proceso de beneficiado y tener la vainilla apta para el extracto, toma aproximadamente nueve meses. Es un proceso lento y riguroso”, apuntó.

**La meta, de acuerdo con Bengochea Santiago, es que cada agricultor pueda generar sobre \$200,000 anualmente, al trabajar consistentemente la siembra en un predio que ronde en 1,000 metros cuadrados. El cálculo está basado en el promedio ideal en el que un productor puede maximizar su operación, en su estado óptimo.**

“Eso es para el agricultor que lo tenga y lo lleve al máximo. Pero el proceso más costoso es la polinización que, es manual. Esto porque el modelo que se usa en el mundo es la polinización manual”, acotó.

En su finca de Castañer, este agricultor emplea a unas tres personas mediante el cultivo de vainilla, y unos 60 “si contamos las personas que trabajan con esto en todo el colectivo”.

“Esperamos que el **Departamento (de Agricultura)** nos siga respaldando con el subsidio salarial y con el subsidio de compra de materiales. Lo que tengo aquí lo he comprado con mi esfuerzo: máquina para triturar madera, los insumos de comprar las compostas, yo soy quien las compro”, mencionó.

**Actualmente, el colectivo se convirtió en la Cooperativa de Productores y Elaboradores de Vainilla de Puerto Rico (VainillaCoop <sup>[6]</sup>), establecida en Caguas “por cuestión estratégica, porque la mayoría son de allá y el Municipio de Caguas nos proveyó un espacio para beneficiarla y elaborarla”.**

“La cooperativa se dedicará a la producción, elaboración y distribución de la vainilla. Sin embargo, su existencia no desaparecerá la corporación Vainilla Castañer LLC, que continúa como socio de la cooperativa”, reveló.

Aunque no precisó cuánto dinero ha generado la operación colectiva, manifestó que la producción se vende a nivel local en tiendas de turismo en el Viejo San Juan, en supermercados, como Econo, en ferias agrícolas y para varios chefs que aprecian su sabor local.

## El trabajo empieza en la Casa Bartolo

Según “el zar de la vainilla”, la convocatoria para reactivar la industria se ha realizado desde la Casa Bartolo, en el poblado de Castañer. **Se trata de un museo y centro interactivo del café que cuenta con maquinaria antigua para la molienda del grano, así como memorabilia de eventos trascendentales en la historia de ese cultivo en Puerto Rico.**

“Aquí puedes disfrutar de una siembra con prácticas sostenibles, hermosa flora, su recolección y el beneficiado, de manera ecológica. Además, podrás experimentar una réplica de una hacienda cafetalera donde se muestra el proceso de tueste, molido y empaque de su café especial, Castañer Supremo, y encontrarás cultivos de vainilla, cacao y frutos menores”, afirmó.

**“Este es el proyecto de país que yo, Pedro Bengochea, quiero legarles a las futuras generaciones. Un proyecto modelo, sustentable, de conservar el ambiente, de vivir entre los pájaros, la naturaleza, del cultivo de la vainilla, el café y el cacao de manera sustentable”**, concluyó.

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/lares-huele-vainilla-agricultores-reviven-industria-especia-puerto-rico?page=3>

### Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/lares-huele-vainilla-agricultores-reviven-industria-especia-puerto-rico>

[2] <https://www.elnuevodia.com/negocios/empresas-comercios/notas/lares-huele-a-vainilla-agricultores-reviven-la-industria-de-la-especia-en-puerto-rico/>

[3] <https://www.facebook.com/vainillacastanerpr/>

[4] <https://www.castanersupremo.com/?lang=es>

[5] <https://www.agricultura.pr.gov/agencias?tab=fida#agencias>

[6] <https://www.facebook.com/people/VainillaCoop-Cooperativa-de-Productores-y-Elaboradores-de-Vainilla-de-PR/100095448515662/>