

Real Academia de Italia



Diferentes  
formas y  
variedades de  
cacao cultivados  
en Santo  
Domingo

R. Ciferri.

1930

**REAL ACADEMIA DE ITALIA  
MEMORIAS DE LA CLASE DE CIENCIAS FISICAS,  
MATEMATICAS Y NATURALES.  
VOLUMEN IV  
EXTRACTO NO. 18**

**DIFERENTES FORMAS Y VARIEDADES DE  
CACAO CULTIVADOS EN SANTO DOMINGO**

**R. CIFERRI**

**ROMA  
REAL ACADEMIA DE ITALIA  
1930**

**TRADUCIDO AL ESPAÑOL POR EL ING. AGRON. RAUL CORDERO DEL MONOGRAFICO UBICADO  
EN LA BIBLIOTECA NACIONAL (BN 633.74097293 C569v e.2), DESDE LA PÁGINA 589 HASTA LA  
600.-**

**MONOGRAFIA DE LAS DIFERENTES FORMAS Y VARIEDADES DE  
CACAO CULTIVADOS EN SANTO DOMINGO.  
MEMORIA DE R. CIFERRI**

**RESUMEN**

En esta breve introducción se considera la importancia de la cultura de Cacao para la República Dominicana (Santo Domingo), isla homónima a Haití, o la Hispaniola, y la región para la cual se desarrolló esta monografía. Siguiendo los datos históricos estadísticos refiriéndose a la cultura, las exportaciones, la producción total y unitaria del Cacao en Santo Domingo y las distribuciones geográficas de las plantaciones de Cacao en este país. El método de estudio adoptado (cosecha de materiales, etiquetado de las mazorcas y distribución de las características de la misma y de las semillas) son por eso revisados: las características examinadas, de las cuales 13 se refieren a las particularidades de los frutos, y 11 a las características de las semillas.

Un breve capítulo sobre la introducción del Cacao en Santo Domingo en base a las diferentes formas, y variedades de Cacao hasta ahora existente, concluye contrariamente a las ideas expresadas de (A) que anteriormente se ocupó de ese argumento, que allá hubo ciertamente una importación de **“Cacao Blanco”**, o **“Criollo Dulce”**, o **““Criollo de Venezuela””**, desde la misma Venezuela. Se estudia por eso en detalle las especies fundamentales del Cacao existentes en Santo Domingo, y su valor como ente sistemático, concluyendo que debe negarse el rango específico al **““Cacao Calabacillo””**, o **“Cacao Trinitario”**, deseado por **Bernoulli** con el binomio *Theobroma leiocarpa*, y recientemente reivindicado por **Pittier**, porque las diferencias entre estos y el *Theobroma Cacao* (que debería ser referido al Cacao **““Criollo de Venezuela””**) no son de tal peso para justificar una separación específica, además de que estos dos entes se hibridan muy

fácilmente (de modo que es difícil encontrar los tipos puros naturalmente), y los híbridos son todos fértiles. Se concluye refiriendo el *Theobroma leiocarpa* como variedad del *Theobroma Cacao* (*T. Cacao* L. emend var. *Leiocarpa* [Bern.]). Sucesivamente se examina la cuestión del *Theobroma sphaerocarpa* Chef., existente en África, en Venezuela y en Santo Domingo, y del estudio de las características de esta “especie”, descrita en la isla de San Thomé en África, se deduce que esa es sencillamente una variedad o una forma de segregación del “Cacao Calabacillo”, negándole por eso cada valor específico, y atribuyéndoles los de una forma cultivada. En relación a la existencia del *Theobroma pentagonum* en Santo Domingo sostenido por Becam, y del estudio del material obtenido por medio de este “A” mismo se concluye que el presunto *Theobroma pentagonum* en Santo Domingo es sencillamente el verdadero y típico “Criollo de Venezuela” en sus dos variedades fundamentales el “blanco y el rosado”. Se indica, por eso brevemente las especies y variedades introducidas recientemente a Santo Domingo. Se reasumen los tentativos de clasificación de los Cacaos cultivados en Santo Domingo, debido al Becam y al “A” de estas líneas, tentativos que no pueden ser tenidos en cuenta por no tener las ideas claras sobre el argumento, y las muy breves descripciones, no seguidas con criterios de uniformidad. El estudio de los tentativos de clasificaciones de las formas y variedades de Cacao cultivados en otras regiones además de Santo Domingo aclara las confusiones fundamentales existentes sobre las características y las delimitaciones no solo de las variedades locales, si no también de la forma de la mazorcas (amelonada, Cundeamor, Angoleta, porcelana, Forastero, etc.), y finalmente de las variedades botánicas llamadas como “Cacao Calabacillo”, y Cacao Criollo; se le pasa así revisión a los estudios de Bondar, de Zehner, Chevalier, de Van Hall, de Pittier, de Rorer, y finalmente los únicos con algún valor general y fundamental los de Van Buuren, cuyas bases tuvieron notables enmiendas, adoptadas en las tratados monográficas del Cacao de Santo Domingo. Sigue, en dos capítulos

la terminología adoptada referente a las descripciones de las mazorcas y de las semillas de Cacao y en relación a la morfología externa e interna. Un último capítulo trata de la taxonomía y de las nomenclaturas adoptadas en los tratados monográficos. La parte especial, la más voluminosa del monográfico se inicia con la descripción detallada del *Theobroma Cacao* variedad *leiocarpum* (“Cacao Calabacillo”), en relación a las características de las mazorcas y de las semillas, poniendo en realce bajo el nombre colectivo de Cacao Forastero se incluyen todas las variedades derivadas de los cruces de estas dos variedades fundamentales. El *Theobroma Cacao* variedad *Typicum* tiene su más típica expresión las mazorcas de forma alargadas y fusiforme, con base muy estrangulado y ápice alargado-acuminado, superficie densamente verrugosa, con surcos profundos y bien marcados, corteza blanda y de poco espesor; las semillas son gruesas, ovoides, y en sección transversal casi circular; los cotiledones son blancos, o blancos amarillosos, o rosados; tales semillas tienen muy poco aroma, dulce y casi sin sabor ni tanino.

El *Theobroma Cacao* variedad *leiocarpum* tiene mazorca de forma esférica-ovoide, no estrangulada en la base y con ápice redondeado, superficie lisa o granulosa, sin surcos o con surcos muy poco marcados, corteza dura y leñosa, frecuentemente muy densa; las semillas son pequeñas, de forma irregular, y en sección transversal trígono-lenticular; los cotiledones son de color violeta-oscuro hasta violeta-negro; tales semillas son muy aromáticas, y tienen un sabor amargo-astringente, con mucho tanino. Entre estas dos variedades o con todas las características intermedias oscilan los Cacaos Forasteros (cruces del *Theobroma Cacao*, variedad típica  $\times$  *Theobroma Cacao*, variedad *leiocarpum*), que se producen en cuatro formas distintas: Forastero porcelana; Forastero Amelonado; Forastero angoleño; y el Forastero Cundeamor. El Forastero porcelana tiene las semillas con cotiledones blancos, o rosados, o lila claro, o sea el tipo “Criollo de

Venezuela”, y la corteza de las mazorcas es delgada (10 mm. o menos), y frágil, mientras las otras tres formas del Forastero tienen las semillas con cotiledones violáceas a violeta, y la corteza gruesa (mas de 10 mm). El Forastero Amelonado se distingue de los Forasteros Angoleta y Forasteros Cundeamor por sus relaciones entre el largo y el máximo diámetro transversal de los frutos; En esto el diámetro transversal es mayor a la mitad del largo de la mazorca, mientras en las otras dos formas de Forasteros es menor. Finalmente, los Forasteros Angoleta y Forastero Cundeamor se diferencian, el primero por tener la mazorca no estrangulada en la base, y el segundo por tenerla netamente estrangulada. Por eso se sigue la descripción detallada y las observaciones relativas a estas formas fundamentales del Cacao Forastero.

En el “Criollo de Venezuela” hay dos variedades distintas (“Blanco Criollo”, y el “Rosado Criollo”), correspondiente a las variedades homónima cultivadas en Venezuela en base al color del fruto maduro, y al color de los cotiledones de las semillas. En el “Calabacillo” hay cinco variedades distintas (“Calabacillo Naranja”, “Calabacillo Cascarita Grande No. 301”, “Calabacillo Colorado”, “Calabacillo Bonito Mazorca Redonda”, y “Calabacillo Higüero”, distinto en base a la forma de las mazorcas, a la presencia o no de los surcos longitudinales, y al color de las mazorcas. En el “Forastero Porcelana” hay tres variedades diferentes: “Cascarita Grande No. 157”, “Cascarita Amelonado”, y “Cascarita Cundeamor”; distintos en la epidermis de la mazorca, en su forma y en el espesor de la corteza de la mazorca. En el “Forastero Cundeamor” hay 18 variedades distintas: “Cundeamor Morado Largo”, “Cundeamor Verde”, “Cundeamor Jobo Claro”, “Cundeamor el Sarguito”, “Cundeamor Largo”, “Cundeamor Amarillo”, “Cundeamor Punta Larga”, “Cundeamor Corriente”, “Cundeamor Colgado”, “Cundeamor Ordinario”, “Cundeamor Estrecho”, “Cundeamor Pegado”, “Cundeamor Jagua”, “Cundeamor Pequeño”, “Cundeamor Finito”, “Cundeamor Feo”, en base a la forma de la mazorca, al largo de los frutos mayores o menores de

175 mm., la presencia o no de surcos longitudinales, la presencia o no de rugosidades en el pericarpio de la mazorca, la simetría de la mazorca, el espesor de la corteza de las mazorcas, el número de semillas y la media contenida en cada mazorca, la forma del ápice de la mazorca y su diámetro, y su color al momento de la madures.

En el “Forastero Amelonado” son descritos 12 variedades: “Amelonado Amarillo”, “Amelonado Cascaron”, “Amelonado Largo”, “Amelonado Cascarudo”, “Amelonado Morado”, “Amelonado Rosadito”, “Amelonado Redondo”, “Amelonado Redondito”, “Amelonado Moradito”, “Amelonado Morado Largo”, “Amelonado Bonito”, “Amelonado Teñido”, diferentes en base al diámetro de la mazorca mayor o menor de 75 mm. , en el espesor de la corteza, en la presencia o no de surcos, en la presencia o no de rugosidades en el pericarpio, en el número de semillas contenida en cada mazorca, el desarrollo de las semillas, el color de los frutos maduros, etc.

En el “Forastero Angoleta” fueron descritos 31 variedades: “Angoleta Aguito”, “Angoleta Caracas”, “Angoleta Criollo”, “Angoleta Higüerito”, “Angoleta Aguito Rosado”, “Angoleta Amarillo”, “Angoleta Caguillo”, “Angoleta Caracolito”, “Angoleta Liso”, “Angoleta Mamey”, “Angoleta el Sarguito”, “Angoleta Cascaron”, “Angoleta Claro”, “Angoleta Cenizo”, “Angoleta Verde”, “Angoleta Romo Amarillo”, “Angoleta Bonito”, “Angoleta Morado”, “Angoleta Bonito”, “Angoleta Caraqueño”, “Angoleta Amarillo Verde”, “Angoleta Criollo Verde”, “Angoleta Cenizo Cascarita”, “Angoleta Color de Rosa”, “Angoleta Colorado”, “Angoleta Morado Pálido”, “Angoleta Morado de Cáscara Gorda”, “Angoleta Legitimo”, “Angoleta Amarillo”, “Angoleta Caracolillo Bueno”, “Angoleta Liso Amarillo”, distintos en base al diámetro mayor y menor de las mazorcas, la presencia o no de rugosidades en la superficie de las mazorcas, la presencia o no de surcos longitudinales sobre las mazorcas, el número medio de semillas en ellas contenidas, su color en la madurez, el espesor de la corteza, el largo de los frutos, la presencia de estrangulamiento en la base del cuello, etc. **De esta forma hay 71 variedades cultivadas,**

**diferentes, en Santo Domingo, con 259 nombres comunes diferentes que han sido distinguidos y descriptos**, indicando, además de las características de las mazorcas y de las semillas, sino que también sus diferentes localizaciones de las variedades en la República Dominicana y las más importantes características agrícolas. Tales descripciones apoyadas por claves analíticas que permiten el fácil reconocimiento de las variedades, ha sido redactado basado en varios miles de mazorcas de Cacao, cosechadas durante varios años de permanencia del “A” a Santo Domingo, y provenientes de casi todas zonas productoras de Cacao del país.

En el apéndice, al final, se examinan y se describen brevemente algunas formas extremas o aberraciones, probablemente formas de segregaciones producidas por mutaciones, todas menos una, de poco valor agrícola, o de ningún valor. Ellas son: 1ro. “Cacao Naranja”, refiriéndose al Calabacillo; 2do. El “Molondrón”, refiriéndose al “Criollo de Venezuela”; y 3ro. “La Aullamita”, refiriéndose al “Cundeamor”. Se examina también brevemente la cuestión del llamado “Cacao Macho”. Sigue después una breve bibliografía, y las leyendas de las 6 figuras esquemáticas y de las 12 tablas en negro, reproducciones de fotografías de mazorcas de Cacao, que ilustran 39 variedades de Cacao.

## **PRIMERA PARTE GENERAL**

La industria del Cacao en la República Dominicana, una de las dos Repúblicas que territorialmente forman parte de la Isla Hispaniola, Haití y Santo Domingo (y que nosotros siguiendo el uso comun llamaremos de ahora en adelante Santo Domingo), es la segunda, en orden de importancia, para ese país, la primera es la caña de azúcar. Pero, si es verdad que el primer lugar corresponde a la industria azucarera, por el valor completo de su producción, es también verdad que la industria de Cacao supera por mucho, en importancia, la precedente, si se tiene en cuenta las condiciones peculiares bajo la cual se desarrollan ambas industrias. De hecho, la

industria azucarera esta concentrada en manos de fuertes compañías, constituida casi exclusivamente con capitales extranjeros, que frecuentemente importan directamente del exterior todo lo que necesitan, en las cuales técnicos y dirigentes son extranjeros, como de extranjeros esta compuesta la casi totalidad de la mano de obra negra de la cual tiene necesidad. Se deriva por eso que no solo las ganancias de la industria, sino también el dinero necesario para la ejecución de ella emigran al exterior. Al contrario, la industria de Cacao es eminentemente una pequeña industria, frecuentemente gestionada de los mismos propietarios de las haciendas, que emplea una mano de obra indígena, y que por eso constituye una verdadera riqueza para el país y su importancia es mucho mayor que la industria de la Caña de Azúcar para la economía de la Nación.

**Por esta razón, el autor habiendo recibido del Gobierno de la República el encargo de dirigir la Estación Experimental Agrícola de Haina, primero , y de fundar y dirigir la Estación Nacional Agronómica de Moca, y los Colegios de Agricultura anexos,** enfoca inmediatamente su atención hacia los variados y complejos problemas inherentes al ejercicio y al desarrollo de la industria del Cacao y entre ellos a la identificación y el estudio de las diferentes formas y variedades de Cacao cultivados en Santo Domingo. La presente monografía ilustra el resultado de este estudio, conducido entre el 1925 y el 1929, a través de casi todas las zonas cultivadas de Cacao de Santo Domingo evaluando varios millares de frutas de Cacao, con criterios en gran parte original, en cuanto, como dirían otros, de la no muy abundante literatura sobre este argumento, existe una confusión muy grande que hace casi inutilizable el material acumulado por otros investigadores precedentes.

Con la necesidad de conjugar el estudio efectuado en Santo Domingo, con algunas de las nociones fundamentales adquiridas en la relación las identificaciones exactas de formas y variedades primarias, las investigaciones debieron extenderse a otras regiones americanas

productoras de Cacao de forma limitada a los objetivos propuestos, requiriendo y obteniendo informaciones de primera mano o inéditas, materiales bibliográficos, materiales icnográficos y frutos de Cacao; o también estudios realizados personalmente en el mismo lugar de los hechos. Esta investigación mira sobre todo a Venezuela, la isla de Trinidad, la República de Haití, y algunas de las Repúblicas Centro Americanas. Se dejó casi completamente de lado la comparación con las formas y las variedades de Cacao cultivados fuera del continente americano, excepto en lo que se refiere al *Theobroma sphaerocarpa* de la Costa Occidental del África, y la variedad Asiática “Old Red Ceylon”, por las dificultades de obtener las informaciones confiables, y porque todas las formas y variedades de Cacao extra-americana deben necesariamente tener las correspondientes formas y variedades en el territorio americano, desde donde fueron importadas, excepto quizás, casos muy especiales. Al efectuar esta investigación tuvimos una ayuda muy válida del cuerpo de instructores de agricultura de Santo Domingo, especialmente en el suministro de materiales entre los cuales es justo reconocer al **Sr. Etienne Becam**, desgraciadamente desaparecido, por medio del cual pudimos obtener abundantes e interesantes materiales de estudio.

## **GENERALIDADES E INDICIOS ESTADISTICOS SOBRE LA INDUSTRIA DEL CACAO EN SANTO DOMINGO.**

Las breves generalidades y las noticias estadísticas sobre la industria del Cacao en Santo Domingo que siguen, fueron tratadas completamente de un reporte periodístico que el autor publicó dos años atrás (Ciferri 1930), y el cual reenviamos más completo y detallado sobre el argumento.

Como se ha dicho precedentemente, el Cacao ocupa el segundo puesto por el valor de las exportaciones entre los productos de la República Dominicana; considerando el quinquenio 1923-1927, las exportaciones de

azúcar parda fue de 64.60% de promedio de las exportaciones totales, mientras que la del Cacao fue solamente del 14.85%.

Considerando el periodo comprendido entre el 1894 y el 1927, las exportaciones oscilaron desde un mínimo de 14,800,000 kgrs (en el 1914); a un máximo de 26,500,000 kgrs (en el 1921 y el 1927). Las exportaciones promedio anuales del periodo que va desde el 1908 al 1927, y que abarca 20 años es de cerca de 21,000,000 kgrs. El promedio quinquenal para el periodo antes mencionado muestran un incremento, sensible en el primero; y en el segundo quinquenio, menor que el tercero, y mucho más pequeño en el último, así que se puede concluir que las exportaciones de Cacao de Santo Domingo tendían a estabilizarse delante el inicio de la depresión económica actual. Existen pocos datos entorno a la producción de Cacao de Santo Domingo, pero el consumo interno es tan reducido que se puede admitir que las cifras referentes a las exportaciones son casi idénticas a las cifras de la producción total. La producción unitaria puede calcularse en 560 kgrs por Ha., marcando así uno de los valores mas elevados entre los países americanos productores de Cacao. En base al promedio quinquenal mencionado arriba y a dicho promedio unitario de producción se deriva que la superficie cultivada de Cacao en Santo Domingo, es de 45,254 Ha. El valor de las exportaciones varió en los veinte años comprendido entre el 1907 y el 1927, desde un máximo de \$8,011,000 a un mínimo de 2,760,000; o sea demuestra que el precio unitario del Cacao Dominicano esta en uno de los niveles mas bajo del mercado mundial. En la producción mundial del Cacao, las exportaciones de la República Dominicana ocupan el cuarto o el quinto puesto, habiendo llegado a ocupar el tercer lugar. Considerando solamente las naciones americanas productoras de Cacao, ella ocupa el segundo o el tercer lugar. En líneas generales, la producción de semillas secas no fermentadas de Cacao por cada árbol adulto en buenas condiciones de vida, puede considerarse variable entre 500 gramos a cerca de 750 gramos; las oscilaciones individuales muy fuertes. En cuanto a la

cosecha es casi continua y hay dos máximas anuales, una en primavera y una en invierno, cuya importancia relativa es variable según la zona, probablemente están de acuerdo con los factores climatéricos y meteorológicos, no muy fácilmente individuables. El Cacao de Santo Domingo, conocido comercialmente como Cacao Sánchez o muy raramente llamado Cacao Samaná, es importado en su casi totalidad por los Estados Unidos de América.

## **DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LAS PLANTACIONES DE CACAO EN SANTO DOMINGO.**

También tomando en cuenta el ambiente climático y meteorológico, que tiene el máximo peso no hay una distribución regular de las plantaciones de Cacao en la República Dominicana; Ella ha sido esbozada en el mapa geográfico anexo.



**Fig. 1.- Mapa geográfico esquematizado de la República Dominicana, indicando la distribución de las zonas de culturas del Cacao (Ciferri, Informe general, etc. Moca, 1930).**

Actualmente hay en Santo Domingo, 5 – 6 centros de producción de Cacao, de los cuales, uno solamente produce no menos del 90% de la totalidad, o quizás el 95%. Este centro esta constituido por la zona comúnmente llamada (impropiamente) llamado Valle del Cibao, y ubicado al Noreste. El Valle tiene un polígono estrecho y alargado, que se extiende entre el Oeste y el Este, y comprende desde las zonas correspondientes a la provincia de Santiago, Moca, La Vega, y San Francisco de Macorís. Ya que la mayor parte del Cacao producido era, junto al de la zona de Samaná exportado por el puerto de Sánchez se derivó la homónima denominación del Cacao de Santo Domingo. Los demás centros de producción son relativamente muy pequeño aunque si mencionados muy superficialmente, ellos son: dos en la península de Samaná, al norte y al Sur de la Bahía del mismo nombre; un centro en el Atlántico de la Cordillera Septentrional; un centro en la parte central del país, Comunidad de Bonaó; Un centro en la parte Sureste, en el extremo Este de la península del Seybo; otro vecino a la Capital. A San Cristóbal; y un ultimo, muy limitado, pero de excelente producción, como calidad y homogeneidad en el tipo, situado en la Península de Barahona.

Las investigaciones sobre las formas y variedades de Cacao realizada por nosotros, hechas, naturalmente, en el centro más importante: la zona de producción situada en el Valle del Cibao, de la cual se derivan 4 quintos del material estudiado. Observaciones bastante extensas fueron, también, dirigidas en la zona de San Cristóbal y Bonaó. Las investigaciones fueron limitadas para la zona de la provincia de Samaná y en la provincia de Puerto Plata. Los materiales provenientes del Seybo y de Barahona fueron muy poco estudiados.

## **ANTECEDENTES HISTORICOS SOBRE LA INTRODUCCION DEL CACAO EN SANTO DOMINGO**

Los documentos sobre la introducción del Cacao en Santo Domingo son escasos e inciertos, por eso es que debemos limitarnos en el desarrollo de este capítulo a las pocas informaciones (las mas recientes) en la que hemos podido investigar.

Parecería que el Cacao fue introducido por la dominación Española, desde América Central, y muy probablemente desde México (De La Rocha 1905), escribe que probablemente fue importado después de la conquista del México, pero no hay pruebas de grandes plantaciones existentes en los tiempos de la conquista o de épocas vecinas. No había ni siquiera tradiciones que hablaran en este sentido. Por otra parte, no sabemos con cuanto fundamento cuenta, el informe oficial del ministerio de la agricultura e inmigración (Anónimo, 1909) que sostiene que el Cacao fue importado en la isla de Santo Domingo a mita del siglo 16, y que en cada caso habían grandes plantaciones que enviaban su producto a España, desde San Cristóbal, Santo Domingo, Cotuí (Provincia Santo Domingo), La Vega (Provincia La Vega), etc. Algunas publicaciones periodísticas realizadas por el Ministerio de Fomento en el 1908, afirman explícitamente, contra la afirmación de De La Rocha, que existe en la República Dominicana el Cacao Mexicano “Tabasco y Soconusco”, tampoco existe el Cacao de Nicaragua, ni el de Guatemala, o el de Salvador, como tampoco existe el Cacao Lagarto (“Cacao de Caimán”, “Alligátor Cacao”, o *Theobroma pentagonum* Bern.).

El origen del Cacao importado por primera vez a Santo Domingo es muy difícil determinar de donde vino por falta de documentaciones auténticas, por lo que parece que la afirmación de De La Rocha se basa simplemente, sobre una presunta facilidad de comunicación entre México (o Centro América) y la isla Hispaniola es muy aventurada; existen al apreciaciones contrarias. Así por ejemplo, el hecho de que no existen datos o pruebas de las

importaciones de *Theobroma angustifolium* DC. que es precisamente el Cacao de Chiapa, Tabasco y Soconusco (por el cual esta última región fue largamente famosa, por el Cacao enviado a la familia real de España venía de Soconusco, según Stanley (1923), y que siendo este el más apreciado debió ser, por preferencia, introducido en otro país). De esta forma el hecho de que no existen pruebas o datos de otras especies del género *Theobroma* que son ampliamente cultivadas y las semillas son utilizadas en América Central, como por ejemplo el *Theobroma bicolor* Hump. Et Bonpl. (= *Theobroma ovalifolia* DC., “Patashite”, “Pataste”, “Pataxte”, “Wariba”, “Tiger”, etc.) el *Theobroma purpureum* Pitt. (“Cacao Cimarrón”, “Chocolatillo”), y el ya citado *Theobroma pentagonum* Bern., del cual se hablara más abajo. También, limitando las consideraciones solamente a la especie *Theobroma Cacao* L., el hecho de que no se encuentra en Santo Domingo el verdadero “Criollo de Nicaragua”, que entre las variedades de *Theobroma Cacao* cultivadas en América Central, es una de las más apreciada y que se habría introducido por preferencia, en vez de variedades inferiores, habla en contra de la hipótesis de De La Rocha. Al contrario, la existencia de troncos de Cacao que sin duda alguna son de la valiosa variedad conocida como “Cacao Caracas”, “Cacao Blanco”, “Cacao Dulce”, o “Criollo de Venezuela”, habla a favor de una introducción del Cacao del Venezuela. Bien, es verdad que puede presentarse la hipótesis que desde esta zona se hizo una introducción de semillas que no necesariamente fuera la primera (y De La Rocha habla precisamente de una reintroducción desde Venezuela), pero entonces, **¿cómo podría explicarse que en las plantaciones más viejas, como en las plantaciones abandonadas (y donde quizás permanecen los árboles sobrevivientes, rodeado por la foresta que se ha vuelto a desarrollar, a veces muy hermosos) es donde se encuentran más frecuentemente el Criollo de Venezuela o el Forasteros que se aproximan más al Cacao Blanco que al Calabacillo?**

Parece lógico poder concluir, excepto en prueba contraria, que el Cacao fue introducido en Santo Domingo desde Venezuela, o que en cada caso, fue este Cacao el que se difundió en los primeros tiempos, sin que se pueda negar que pudiera haber sucesivas reintroducciones, sea nuevamente desde Venezuela, sea de otras regiones de América. Esto en conformidad con las declaraciones de instrucciones del Ministerio de Fomento del 1905.

Será necesario decir algunas palabras sobre el presunto origen de los “Calabacillos” o el “Trinitario” que se encuentran sea en estado puro como cruzados con el “Criollo de Venezuela” en Santo Domingo. De las informaciones nuestras asumidas directamente, así como de los escritos de Pittier (1926b) se deduce que si en Venezuela está el “Cacao Criollo” el que es muy famoso, reconocido universalmente como el típico Cacao del Venezuela, no nos faltan los “Forasteros”, y los verdaderos “Calabacillos”, probablemente introducido a la República desde la Isla de Trinidad. Así, mientras con denominaciones que pueden inducir a errores, el “Criollo” es en la misma Venezuela, el llamado “Cundeamor”, sin ser de ningún modo un “Forastero”, y distinta en sus dos cepas “Cundeamor Blanco” y “Cundeamor Rosado”, el verdadero “Forastero” que se acerca al “Calabacillo” y localmente llamado “Trinitario”, y el típico “Calabacillo” es llamado “Cojón de Toro”. El Cacao fino de Venezuela es producido en cantidades muy reducidas y que justifica en gran parte su precio altísimo, y en zonas bien circunscritas y extensiones muy limitadas. Vecino a Caracas, en el estado de Aragua, Distrito de Marino, la zona de cultura de “Cacao Dulce” comprende 5 o 6 plantaciones: Chuao, Guayabita, Villegas, Cepa, Chichiriviche), de la cual la mas notable (es la que seria típica representante de este Cacao) es hacienda Chuao, con un numero de tronco aproximado calculado en 300,000, y una producción global de cerca de 2,500 fanegas de 50 kilogramos (125,000 kgrs). Hacia el Este de Caracas en el estado de Miranda, se encuentra también la hacienda Caruao que produce unas 400 a 500 fanegas, mientras en el estado de Maracaibo se producen entre 3,000 a

4,000 fanegas del mismo Cacao. Es así como se producen, no más de 300,000 a 350,000 kgrs en Venezuela. Se encuentra además, en el estado de Maracui el llamado “Cacao de San Felipe”, con una producción bastante fuerte y su calidad es parecida al criollo, sin que por esto sea del todo puro, como el de Chuao, etc. Un Cacao mixto, constituido por un buen “Forastero”, y que se considera como un Cacao bastante bueno aunque no siendo superior, es el llamado “entrefino”, producido en Acumara de la Costa. Finalmente el Cacao ordinario constituido predominantemente por el “Cacao Calabacillo”, o de “Forasteros” parecidos al “Calabacillo”, que se produce con relativa abundancia en diferentes localidades (Carúpano, Río Chico, Barlovento, Caucagua, etc.) que es netamente inferior, y que no tiene ningún parecido con el Criollo y su producción total es ciertamente muy superior a la del “Criollo”. Por todo esto se podría derivar como hipótesis que desde Venezuela podría haber sido importado no solo el “Criollo”, sino también el “Calabacillo” o un “Forastero” con característica mas parecidas a este ultimo. En cuanto al “Criollo” fuera de su zona de cultura, es muy poco conocido en Venezuela; la prueba fue que habiendo pedido en una ocasión algunos frutos del famoso “Cacao Blanco de Venezuela” en ese mismo país para fines de estudio y de comparaciones, así como además para establecer viveros de esta apreciadísima variedad, habían en vez, bajo aquel nombre algunos frutos de “Forasteros”, de los cuales algunos tenían marcada afinidad con el “Calabacillo”.

**En conclusión, el único hecho que puede considerarse como real es que tuvimos en Santo Domingo al menos una introducción de Cacao desde Venezuela.**