## Ecomuseo del Cacao plantea la identidad de los habitantes con su territorio

■ Con una ruta de 14 lugares de interés

■ Mayber Márquez Z. Cumaná

José Luis Figueroa ingeniero especialista en gerencia cultural, encabeza el proyecto denominado "Ecomuseo del Cacao de Paria", con el objetivo de lograr que la población sea parte de la potencialidad turística de la zona reconocida internacionalmente como productora del mejor cacao del mundo.

"Hasta ahora, se ha visto el cacao que conduce a la fabricación del chocolate y no hacia las demandas que esto puede producir en la oferta turística de paria".

Con ello, Figueroa plantea que se reconozca ese territorio amplio que compete a los municipios Bermúdez, Arismendi, Benítez y Cajigal del estado Sucre; en la línea dominante de producción, comercialización y extensión de todas las actividades que puedan desarrollarse a través del cacao.

"Hemos iniciado el trabajo de delimitación del territorio, inventariando lugares de interés vinculados con el cacao y lugares complementarias que no necesariamente, tienen que ver con el cacao pero tienen una serie de atributos turísticos que los hacen interesantes para complementar la oferta turística que se propone elaborar el Ecomuseo del Cacao de Paria".

En ese sentido, precisó que son 14 centros de interés en ese amplio territorio, con espacios como la Fundación Quirico Prosperi, que tiene proyectos interesantes como la casa del cacao, asociada



José Luis Figueroa encabeza la propuesta.

Foto: Gleen Lugo

a la exportación y comercialización del producto de la zona de paria.

"Imaginen a la gente en la plaza Santa Rosa en ese centro histórico, recordando lo que fue Carúpano en el siglo XIX cuando desarrolló un importante centro comercial, financiero y diplomático, donde la actividad fundamental era la vinculada con el cacao".

Detalló que allí, hay un pasaje histórico vinculado con casas tradicionales y la geohistoria que se ha proyectado.

"Otro centro de interés es el Cacao del Alba que no se ha concluido, pero es un paso para el recorrido hacia Arismendi donde hay centros vinculados a las gastronomía con el cacao como base y cocineras reconocidas, que forman parte de la estructura de servicios".

Igualmente, se refirió al Centro de Desarrollo Cacaotero en Guayaveros, con cuatro generaciones de cacaoteros y Chocolates Paria, que ofrece un tour a la plantación y el museo.

"Luego están otros espacios vinculados a las haciendas de pequeña y gran extensión como Cacao Caribe, San José en Benítez que mantiene una producción desde 1830, reconocida internacionalmente como chocolates Francheschi, además de los servicios complementarios de aguas termales en el municipio Libertador y proyecto agroecológico en Benítez".

Figueroa explicó que el itinerario puede cubrirse en dos días, con visitas, degustaciones, reconocimientos y evidencia del territorio para facilitar el desarrollo sostenible de la zona. Sin embargo, el proyecto está en su fase de socialización y ha sido presentado en diferentes espacios públicos y privados, como el museo Gran Mariscal de Ayacucho en el marco de la celebración de los 500 años de fundación de la ciudad.