

Vinagre Baracoa pronto en la cocina guantanamera



En las montañas de [Baracoa](#) se respira el aroma del cacao. Está en su historia y su cultura, mueve la economía local y marca la existencia de quienes habitan ese territorio del extremo oriente rural cubano.

En la actualidad el sector muestra resultados contundentes gracias al proyecto Apoyo a la cadena productiva del cacao en el oriente rural-Guantánamo, ejecutado con financiamiento de la Unión Europea desde 2014.

En consonancia con el programa de desarrollo y el aprovechamiento del valor agregado del fruto, nació en el otrora Centro de Beneficio de Paso de Cuba, conocido como la despulpadora, una minindustria de elaboración de vinagre, con una capacidad máxima anual de cuatro mil litros, a partir de la miel del cacao resultante de la cosecha.

Lo antes desechado, hoy resulta materia prima para estabilizar la comercialización de vinagre en Baracoa, producto demandado por la mesa cubana para aliñar verduras y vegetales en las ensaladas, aunque también se utiliza como conservante en los escabeches, marinados y encurtidos.

¡De la mata a la lata, es decir, al pomo!

Las labores de acondicionamiento del local para la minindustria iniciaron en abril del presente año, explica Miguel de la Cruz Muguercia, inversionista de la Estación Experimental Agroforestal Baracoa, quien asegura se dispone de la materia prima necesaria para la producción continua de vinagre.

El objetivo es cerrar el círculo productivo con el aprovechamiento de los subproductos del cacao, en este caso la miel, y recuerda que anteriormente se experimentaron formulaciones para vinos, jalea y refrescos.

La elaboración, según Antoine Aranda Silot, tecnólogo de la minindustria, inicia con la recepción del cacao y el análisis de las propiedades organolépticas. Luego extraen la miel del fruto y se procede a la limpieza.

Durante 10 días la melaza permanece en tanques de 300 litros para la fermentación alcohólica y luego es clarificado por sedimentación y envasado por el mismo período de tiempo para su maduración. En la segunda etapa ocurre la fermentación aséptica durante 3 semanas y luego de llegar al grado de acidez requerido se vuelve a clarificar y pasa al llenado de los envases plásticos de mil mililitros.

La capacidad productiva de la minindustria, en la cual laboran cuatro trabajadores, es de 600 litros en una frecuencia de 50 días aproximadamente para la primera producción, luego de tener una madre el tiempo de elaboración es menor.

Primera fábrica de vinagre de miel de cacao pura

Raúl Aranda Azahares, director del Centro de Beneficio, comenta de su pequeña - pero bien equipada fábrica- que se prevé a finales de septiembre salga la primera producción al mercado minorista y al mayorista, para lo cual todavía se estudia el precio final.

Además, asegura que tienen los envases suficientes para enfrentar las primeras producciones, y la intención es

diversificarse y empezar a producir vinos, refresco y jalea con la misma materia prima: miel de cacao exclusivamente.

La minindustria de vinagre de Paso de Cuba surge con la mirada puesta en elevar y diversificar las producciones locales a partir del aprovechamiento de todas las potencialidades del cacao, así como para aportar surtidos de calidad al mercado interno y, quien sabe un día, también para la exportación.

Fuente: Periódico Venceremos