



**BOLETÍN
DE LA ACADEMIA
NACIONAL DE HISTORIA**

**Volumen CII N° 212
Julio-diciembre 2024
Quito-Ecuador**



BOLETÍN DE LA ACADEMIA NACIONAL DE HISTORIA

**Volumen CII
N° 212**

**Julio–diciembre 2024
Quito–Ecuador**

ACADEMIA NACIONAL DE HISTORIA

Director	Dr. Cesar Alarcón Costta
Subdirectora	Dra. América Ibarra Parra
Secretario	Ac. Diego Moscoso Peñaherrera
Prosecretaria	Ac. Ingrid Diaz Patiño
Tesorero	Dr. Claudio Creamer Guillén
Bibliotecario archivero	Lcdo. Carlos Miranda Torres
Jefe de Publicaciones (e)	Dr. Blas Garzón Vera, PhD
Relacionador Institucional	Dr. Eduardo Muñoz Borrero

COMITÉ EDITORIAL

Dr. Blas Garzón Vera	Presidente
Dr. Jorge Ortiz Miranda	
Dra. Rocio Rosero Jácome	
Dra. Libertad Regalado Espinoza	
MSc. Bayardo Ulloa Enríquez	
Dr. Wilson Gutiérrez Marín	(alternó)
Dr. Álvaro Mejía Salazar	(alternó)
Dr. Sebastián Donoso Bustamante	

EDITOR

Dr. Blas Garzón Vera	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
----------------------	---

COMITÉ CIENTÍFICO

Dr. Katarzyna Dembicz	Universidad de Varsovia-Polonia
Dr. Silvano Benito Moya	Universidad Nacional de Córdoba/CONICET- Argentina
Dra. Elissa Rashkin	Universidad Veracruzana-México
Dr. Stefan Rinke	Instituto de estudios latinoamericanos/ Freie Universität Berlin-Alemania
Dr. Carlos Riojas	Universidad de Guadalajara-México
Dra. Cristina Retta Sivoiella	Instituto Cervantes, Berlin- Alemania
Dr. Claudio Tapia Figueroa	Universidad Técnica Federico Santa María - Chile
Dra. Emmanuelle Sinardet	Université Paris Ouest - Francia
Dr. Roberto Pineda Camacho	Universidad de los Andes-Colombia
Dra. María Leticia Corrêa	Universidade do Estado do Rio de Janeiro-Brasil
Dr. Roger Pita Pico	Investigador Academia Colombiana de Historia-Colombia
Dr. Justo Cuño Bonito	Universidad Pablo de Olavide-España
Dr. Héctor Grenni Montiel	Universidad Don Bosco- San Salvador
Dr. Pablo Solórzano Marchant	Universidad Católica Silva Henríquez - Chile
Dr. Tomás Caballero Truyol	Universidad del Atlántico - Colombia
Dr. Julio César Fernández	Universidad Nacional Pedro R. Gallo - Perú
Dra. Laura Falceri	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
Dr. Jairo Bermúdez Castillo	Universidad Sergio Arboleda - Colombia
Dr. Renato Ferreira Machado	Facultad Salesiana de Porto Alegre - Brasil
Dr. Saúl Uribe Taborda	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
Dr. Juan Cordero Ñiguez	Academia Nacional de Historia - Ecuador
Dra. Olga Zalamea Patiño	Universidad de Cuenca

BOLETÍN de la A.N.H.

Vol. CII

Nº 212

Julio-diciembre 2024

© Academia Nacional de Historia del Ecuador

ISSN Nº 1390-079X

eISSN Nº 2773-7381

Portada: Figurillas de Valdivia

Fotografía tomada de: Smithsonian, National Museum of the American Indian

Diseño e impresión

PPL Impresores 2529762 Quito

landazurifredi@gmail.com

Marzo 2025

Esta edición es auspiciada por el **Ministerio de Educación**

Libro de distribución gratuita

LA HISTORIA DEL CACAO, ENTRE LA TIERRA Y EL CIELO -DISCURSO DE INCORPORACIÓN-

Lourdes Páez Paredes¹

Señoras y señores miembros de la Academia Nacional de Historia del Ecuador, familiares, amigas, amigos que me acompañan en este día especial en el cual ingreso como miembro de la Academia Nacional de Historia,

Siguiendo la tradición familiar, desde la galería de retratos me acompañan dos ilustres antepasados, mi tío bisabuelo Luis Robalino Dávila, mi abuelo, Roberto Páez Flor, quien me contagió su amor por los libros y el arte. Mi abuelo además de ser un entretenido contador de historias, fue un gran reformador social al fundar el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. Su visión y compromiso con el bienestar de este país dejó una huella profunda en nuestra sociedad.

También agradezco a mi padre, Rodrigo Páez, miembro de esta honorable Academia de Historia, quien con su pasión por la genealogía me permitió descubrir mi linaje y comprender el valor de las raíces familiares.

Hoy me encuentro aquí gracias a la inspiración que me brindaron, para compartir con ustedes sobre un tema que considero fundamental para entender las sociedades y culturas humanas: se trata de la historia de los alimentos. Un área del conocimiento que no solo revela los gustos y costumbres de los pueblos, sino que es una ventana para entender las dinámicas de poder, las estructuras económicas y la relación de las personas con su entorno natural.

¹ Licenciada en Lingüística y Comunicación, Universidad Católica, Quito, Ecuador. Master en Educación y Comunicación para el Desarrollo, University of Manchester, Manchester, Reino Unido. Pionera en aplicar la Comunicación a procesos de Educación, Cambio Social y Desarrollo Económico en el Ecuador. Consultora internacional, empresaria y escritora. Premio Nacional de Gastronomía 2015. Premio Magellan Platino de la Liga Americana de Profesionales de la Comunicación 2006. Premio CALIDAD TÉCNICA 2001. Conferencista invitada al Congreso Internacional SAFE PASSAGES TO ADULTHOOD organizado por la Universidad de Londres y la Universidad de Oxford, 2002.

Los alimentos son más que un medio de subsistencia; han moldeado civilizaciones, creado rutas comerciales y definido territorios, desde la domesticación de plantas y animales hace miles de años, hasta la globalización actual.

En un país como Ecuador, donde la riqueza agroalimentaria es incomparable, vale estudiar cómo los alimentos autóctonos han desempeñado un papel crucial en nuestra identidad como nación.

Permítanme compartir una anécdota personal sobre cómo nació mi interés por este campo de la historia.

Cuando era muy jovencita, leí *Los viajes de Marco Polo*, el gran explorador veneciano que llegó al Asia, y me fascinó descubrir que muchos alimentos que se consideran emblemas de la gastronomía italiana, como el gelato y la pasta en realidad tienen sus raíces en China. Luego descubrí también que el tomate, que no puede faltar en los platos de la cocina italiana, es un vegetal originario de las costas occidentales de América del Sur. Este hecho despertó en mí la curiosidad por entender cómo los alimentos no solo inciden en su lugar de origen, sino que viajan y transforman las sociedades y culturas a las que llegan.

A partir de entonces, las comidas se volvieron para mí más sabrosas y entretenidas, al indagar en cada plato sus historias ocultas.

Mi obra, *Ecuador Tierra del Cacao*, surge de esta afición y se enfoca en el cacao, una fruta que desde hace miles de años hasta la actualidad es fuente de riqueza para nuestro país. El cacao ecuatoriano, es símbolo de excelencia desde tiempos precolombinos, y pone al Ecuador en el mapa global de los alimentos. Este libro, el más completo que se ha publicado sobre el tema, ofrece una visión amplia que conecta al cacao con aspectos políticos, económicos y sociales, tanto del pasado, como del presente. Ganador del Premio Nacional de Gastronomía 2015.

Fueron mis abuelas con sus potajes y golosinas, las que me conectaron con el chocolate desde la infancia. Recuerdo aun el chocolate caliente y espumoso preparado con las tabletas de Ambato, lugar emblemático para la chocolatería artesanal ecuatoriana desde

mediados del siglo XIX y en donde hasta la actualidad existen decenas de talleres dedicados a la molienda y transformación del cacao. Dedicué un capítulo de mi libro al chocolate artesanal de Ambato y también al de Cuenca.

Al crecer en la ciudad de Quito, donde no se siembra cacao, mi primer encuentro con una mazorca de esta fruta se dio cuando era ya una profesional trabajando con la Cooperación internacional en un programa que potenciaba la economía rural en zonas de la Costa.

Era el año 2001, recuerdo aún la experiencia de entrar por primera vez en una huerta de cacao cerca de Naranjal, provincia del Guayas, donde me deslumbró la belleza de los cacaotales creciendo bajo la sombra de gigantes árboles de mango cargados de frutos que competían en colorido con las mazorcas de un amarillo intenso, tonalidad que es signo de la variedad genética denominada Cacao Nacional, y que ha ganado fama en el mundo entero por sus notas frutales y florales.

Esta variedad de cacao se cultiva en las laderas del interior de la Costa, de ahí que se le conoce como “Cacao Arriba”. Al crecer en un ecosistema regado por aguas de manantiales y vertientes que bajan de los Andes, sobre suelos ricos en minerales y materia orgánica, posee cualidades de aroma y sabor que le convierten en uno de los grandes cacaos del mundo.

Curiosa por conocer más sobre el cacao empecé a investigar, asistí a reuniones de la Organización Internacional del Cacao en Londres, me dediqué a coleccionar y leer libros sobre este tema. Con indignación encontré que apenas se nombraba al Ecuador en gran parte de ellos, por lo que decidí asumir el reto de escribir un libro con la intención de compartir el valor del cacao ecuatoriano con personas vinculadas a la agricultura, el turismo, la gastronomía y la educación. Me sorprendía, y aun me sorprende, el poco conocimiento que existe en Ecuador sobre un producto tan valioso e importante para nuestra economía y sociedad.

Emprendí este proyecto a lo largo de cuatro años en los que descubrí el rico patrimonio cultural y la importancia económica del

cacao en el Ecuador. Conocer sobre la época de los Gran Cacao me permitió entender el porqué de muchos acontecimientos a lo largo de nuestra historia colonial y republicana. A los Gran Cacao dedico dos capítulos en mi libro, ya que sin el cacao no hubiese sido posible el gran desarrollo de la ciudad de Guayaquil, ni tampoco la modernización del país a partir de su comercio.

El proceso de escribir *Ecuador Tierra del Cacao*, me permitió además conocer otra faceta fascinante de la historia viva, como cuando visité una tumba de la Cultura Mayo-Chinchipec en Palanda, provincia de Zamora Chinchipe, donde se encontraron vestigios de consumo de cacao que datan de hace 5.300 años de antigüedad. El equipo de arqueólogos responsable de este importante hallazgo trabajó en esa zona durante más de diez años, hasta lograr este descubrimiento que se publicó en medios académicos en el 2010.

La cadena productiva para transformar el cacao en chocolate es muy compleja, para conocerla visité plantaciones, fábricas, laboratorios y seguí la pista de la “Pepa de Oro” más allá de la tierra donde se cultiva para acercarme al mundo de los grandes chocolateros, y constatar de primera mano cómo se procesa y consume el cacao ecuatoriano en lugares donde el chocolate es considerado un manjar exquisito y valioso.

Disfruté visitando chocolaterías decoradas como palacios propios de un rey. En Bélgica, Francia, y Reino Unido visité los talleres de grandes maestros *chocolatiers* virtuosos de su oficio, lo que me permitió entender el significado que tiene el chocolate en culturas donde se honran los alimentos, se cuidan los ingredientes y se valora los procesos artesanales de elaboración.

El mundo del cacao ha cambiado mucho y para bien en estos 20 años, siguiendo la tendencia hacia una alimentación más natural y saludable, actualmente se destaca el origen no solo del país, sino también de regiones, con Los Ríos, Esmeraldas y Manabí como *terroirs* que producen cacaos con notas exquisitas y distintas.

Se investiga sobre nuevos procesos de fermentación, secado y tostado que permiten potenciar o modificar sabores y aromas. Se desarrolla variedades de cacao híbridos y nuevas técnicas de cultivo

que han convertido a Ecuador en el Silicon Valley del cacao, exportando al mundo plántulas y tecnología, como sucede con el famoso “Cacao Ramilla” conocido como el CCN-51, resistente a plagas y enfermedades, o el “Cacao Sacha” un super árbol de altísima productividad.

Actualmente estamos viviendo un nuevo boom del cacao, con precios internacionales que constituyen una bonanza para el sector exportador y para los agricultores, aunque difícil para los procesadores y chocolateros. En este contexto, Ecuador, tercer productor de cacao del mundo y el mayor de Sudamérica, tiene mucho que ganar. La Asociación de Exportadores de Cacao pronostica que para el 2025 el país podría convertirse en el segundo productor del mundo, superando a Ghana, si es que las condiciones climáticas siguen golpeando al África Occidental.

El cacao está demostrando que sigue siendo, la 'Pepa de Oro', desde hace más de 5.000 años, como un motor que impulsa la economía de nuestro país.

Gracias.