

Valientes y apasionados del chocolate



El Primer Secretario del Comité Central del Partido Comunista de Cuba y Presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez, visitó este jueves en la mañana “La Chocolatera” ubicada en el municipio capitalino de la Lisa, un emprendimiento que demuestra todas las potencialidades que caben dentro de eso que llamamos voluntad.

Alina Perera Robbio, 24 de Septiembre de 2026

Regalar chocolate es un obsequio de fino cariño. Pocos declinarían una invitación a degustarlo, porque en él hay encerrada larga historia, deleite, y hasta la oportunidad de dar al cuerpo una energía asombrosa. Tal verdad apasionó un día a Carlos Luis Menéndez Jorge, un verdadero sabio que hace siete años, en unos 60 metros cuadrados, comenzó lo que parecía una locura y hoy es un emprendimiento que despierta admiración rotunda.

“La Chocolatera” se llama la admirable empresa, un centro de elaboración que cuenta con 38 trabajadores y que está ubicado en la calle 232, entre 37 y 51, en San Agustín, perteneciente al capitalino municipio de la Lisa. Hasta allí llegó, en la mañana de este jueves, el Primer Secretario del Comité Central del Partido Comunista de Cuba y Presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez.

“Esto es chocolatería fina”, dijo el mandatario a Carlos Luis, quien -entre productos de múltiples formatos y sabores, entre golosinas timbradas por la exquisitez- dijo al dignatario: “Lo que realmente tiene valor aquí es la identidad”.

Porque lo bello y lo bien hecho merece detenimiento, el Presidente Díaz-Canel miró con curiosidad y satisfacción el proceso salido de un pequeño pero riguroso taller, e hizo diversas preguntas al maestro chocolatero. Fue una mañana en la que estuvo acompañado del primer secretario del Comité Provincial del Partido Comunista en La Habana, Liván Izquierdo Alonso; así como de la gobernadora de la capital, Yanet Hernández Pérez.



Foto: Estudios Revolución

Durante el intercambio afloró una inquietud que resulta recurrente en la Cuba de hoy: ¿cómo y a qué velocidad las mentalidades podrán aprestarse ante el diapasón de oportunidades que abren las 176 transformaciones que el país se ha planteado en lo económico y en lo social? ¿Cuántas barreras burocráticas tendrán que romper hombres como Carlos Luis, a todas luces marcado por la voluntad de avanzar y de convertir la inteligencia en beneficio creciente?

Luego de intercambiar con el Jefe de Estado -quien anotó de su puño y letra algunos detalles de interés sobre “La Chocolatera”, sin dudas con el ánimo de acompañar la voluntad de un cubano tenaz-, Carlos Luis Menéndez Jorge conversó con el equipo de prensa de la Presidencia de la República de Cuba. A ellos, declaró:

“Le comentaba al Presidente que le agradecía el encuentro, porque nos da el futuro. El futuro de la bombonería artesanal cubana va en este encuentro también”.

“Esta visita nos estimula a continuar, a todo el equipo en general”. Carlos expresó que el interés mostrado por el mandatario “nos inspira”; y habló de un gran propósito: el desarrollo de la bombonería artesanal cubana, y mantenerla “en el podio de nuestra región”, porque “Cuba siempre ha sido un país muy respetado en cuanto a eso”.



Foto: Estudios Revolución

“Nosotros, que somos graduados de la Escuela Latinoamericana de Chocolatería, sabemos de lo que estamos hablando”, enfatizó el joven emprendedor, quien en algún momento de sus declaraciones se remontó a siete años atrás, cuando “alguien pudo pensar que esto era una locura”.

Para él detenerse “no es una opción, nunca ha sido una opción”. Carlos recordó que en medio del emprendimiento les llegó la pandemia de COVID-19, pero que ni siquiera eso los paralizó. Acostumbrado, junto a sus compañeros de labor, a todo tipo de retos, sabe que una de las mayores metas es “culturar al cliente”, familiarizarlo con el fascinante mundo del chocolate, al tiempo de defender la identidad cubana a través de cada producto.

Sobre las 176 transformaciones que abren un mundo de oportunidades, el maestro chocolatero reconoció que son un gran apoyo: “Si en situaciones adversas hemos podido hacerlo, cuando las situaciones sean mejores, pues vamos a tener el cielo abierto. Hay mucha confianza, y hay fe, y hay esperanza”.

Es un convencido de que, “con la voluntad, no hay obstáculos”; y avizora un futuro brillante para el cacao, y para el chocolate cubanos. Compartió su certeza de que, “si el producto no se presenta ante el cliente idóneo, no va a tener el valor que se merece” en un mundo donde el cacao se cotiza como algo valioso.

Carlos Luis -quien en algún momento crió aves pequeñas hasta obtener los huevos que demandaba su taller, quien aprendió secretos insospechados de las mezclas de materias y sabores-, perdió el temor hace mucho tiempo. Hoy, montado sobre el lomo del éxito, comparte una filosofía: “Si hay trabas, habrá que destrabarlas”.



Foto: Estudios Revolución

La cátedra, las raíces de Carlos Luis

Carlos no empezó de cero: heredó y aprovechó los saberes y la ejecutoria de su madre, María Cristina Jorge Cabrera, quien es una experta del mundo del chocolate, y que estuvo cerca del Comandante en Jefe, Fidel Castro Ruz, a quien ella definió, ante los reporteros, como a un hombre que adoraba el chocolate; un hombre que, si entraba a un universo, lo hacía con toda pasión.

“Realmente siempre fuimos productores de cacao. Cuba tenía dos fábricas insignias antes del triunfo de la Revolución: La Estrella y La Ambrosía”, explicó la experta, quien detalló que esas instalaciones sobrevivieron durante varios años, y que en 1963 el Che Guevara inauguró la fábrica de Baracoa, con la lógica visión de que esa zona oriental es productora por excelencia del cacao.

De lo que sí la Isla no tuvo tradición -dijo María Cristina- fue de una “bombonería fina artesanal, de chocolatería fina artesanal”, más bien típica de Europa.

Conversar con la madre de Carlos nos corroboró que el mundo de la chocolatería es bien complejo. Ella marcó al año 2000 como un momento de incursión de la chocolatería fina artesanal, a partir de la pasión de un chocolatero catalán, que sentía delirio con Cuba, y que se acercó al Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria, donde trabajaba María Cristina, quien posteriormente cursó estudios en otras latitudes; y entre impulso e impulso nació la idea, a principios del siglo XXI, de hacer una escuela en la Isla.



Foto: Estudios Revolución

Cuando menos lo esperaba su hijo le anunció que quería abrir una chocolatería, porque había estudiado ese mundo que tanto lo apasionaba. A María Cristina, según contó, le angustiaba cómo obtener los primeros insumos, pero Carlos Luis no tuvo temor y tomó su casa para dar los primeros pasos.

“Yo le decía, ¿cómo vas a hacer cosas de pastelería si no hay huevos? Bueno, pusimos 200 gallinas. Aquí había 200 gallinas, y los huevos se producían aquí mismo en el patio de mi casa”, narró la madre, quien no pasó por alto que han logrado sembrar 14 variedades de cacao en una finca: “Y hay café y cacao, pero tenemos 14 variedades de cacao que, en un año, año y medio, ya estará produciendo, y sacaremos una línea de chocolate que sea chocolate hecho por nosotros mismos”.

Ella se definió ante los periodistas como “la asesora técnica para el tema de los desarrollos”, en el caso del emprendimiento familiar. Y cuando le preguntamos sobre Fidel, dijo que “el chocolate era su delirio”. A partir de ese momento compartió una larga historia, de detalles desde los cuales afluía la estampa de un líder convencido de que los chocolates finos son un regalo más que especial.

Fidel -aseguró María Cristina- siempre estuvo al tanto de la escuela cubana, y de “qué posibilidades tenía el país de producir bombonería fina artesanal”. La experta marcó al 2005 como el año del surgimiento del Programa de desarrollo de la chocolatería fina artesanal en Cuba: “Empezamos a trabajar en eso, porque él quería que hubiese, al menos en cada provincia, un centro de elaboración de bombonería fina artesanal”.

“El chocolate vale la pena”, afirmó la experta, quien dedicó 48 años al universo de ese maravilloso producto, quien conoció a gentes muy sabias que compartieron con ella sus saberes, y quien siente mucho orgullo de que su hijo sea su continuidad.

Presidencia y Gobierno de la República de Cuba

2026 © Palacio de La Revolución