

Discurso de Graduación: Sabores de la Ciencia, Raíces de la Cultura y Semillas de Nuestra Reexistencia

¡Qué honor inmenso, qué privilegio tan profundo, estar en este estrado el día de hoy, es un verdadero regocijo y una inmensa responsabilidad estar aquí, en este día tan significativo, en nombre de todos quienes hoy culminamos esta etapa formativa! Hoy no solo celebramos la culminación de un ciclo académico; celebramos el inicio de una nueva etapa como profesionales transformadores de industrias que mueven al mundo. Permítanme compartir con ustedes este momento de reflexión, gratitud y proyección.

Buenas tardes, distinguidas autoridades de nuestra venerable Universidad Central de Venezuela, Alma Máter de tantos sueños y saberes. A nuestros incansables profesores, quienes con paciencia y sabiduría nos guiaron a través de laberintos de conocimiento, a nuestras familias, pilares silenciosos pero firmes de cada logro, motor inagotable de nuestra perseverancia. Y a ustedes, mis queridos compañeros y compañeras, hermanos y hermanas de esta noble causa que hoy nos congrega: los graduandos de estos tres diplomados que son más que títulos, son puertas abiertas a nuevos entendimientos: Ciencia y Tecnología de Bebidas Alcohólicas Destiladas Ron, Ciencia y Tecnología de Chocolate, y Ciencia y Tecnología del Café, que, aunque aparentemente distintos, comparten un mismo corazón: la pasión por la excelencia, la tradición y la innovación en productos que son emblema de nuestra identidad venezolana y patrimonio de la humanidad. ¡Qué trinidad de sabores, qué universo de saberes y qué profundo significado cultural el que hoy celebramos!

Lo saben bien ustedes, quienes, como yo, nos adentramos en el rigor de la ciencia y la tecnología de estos productos que, más allá de su innegable valor comercial y hedonista, son profundos símbolos de historia, de cultura, de resistencia y de una capacidad humana de resiliencia asombrosa. Ha sido un viaje intenso, sí, de más de 140 horas académicas que a menudo se sintieron infinitas en estudio y desvelo, entre bibliografía, laboratorios, análisis sensoriales y discusiones apasionadas.

Pero, a la vez, ¡qué cortas se sintieron ante la inmensidad del conocimiento que hemos abrazado, y que apenas comenzamos a rascar la superficie!

Desde las aulas y laboratorios de esta universidad, faro de pensamiento crítico en nuestra nación, hemos desmenuzado la genética del cacao, la intrincada química del tueste del café y la misteriosa, casi alquímica, bioquímica de la fermentación del ron. Hemos aprendido a hablar el lenguaje de los grados Brix, de los ácidos grasos, de los perfiles aromáticos que, como un buen bordoneo de cuatro, nos revelan la esencia de cada producto. Y para mí, este camino ha sido mucho más que un mero cúmulo de datos y fórmulas; ha sido la poderosa confirmación de que la ciencia no está, ni debe estarlo, divorciada de la cultura. Muy al contrario, la ciencia puede y debe ser una herramienta formidable para comprenderla en sus matices más profundos, para dignificarla en su justa medida y, sobre todo, para defenderla de las asechanzas de la homogeneización y la colonialidad.

Permítanme un momento para reflexionar sobre lo que cada uno de estos diplomados representa en el contexto de nuestra identidad, y cómo la ciencia nos ha permitido iluminar sus verdades más profundas:

El Ron, por ejemplo. No es solo un destilado de caña, no es solo la base de un cóctel. Es la memoria líquida de la zafra, el sudor de la tierra fértil de nuestros ingenios, como un cuadro de Villalón, que con su pincel eternizó el Valle del Turbio con sus, otrora, cañaverales, el eco de historias que se entrelazan ineludiblemente con la llegada forzada de nuestros hermanos africanos. Su compleja ciencia –desde la selección de la caña, la pureza de la melaza, los secretos de una fermentación perfecta, la maestría de una destilación precisa, hasta la paciencia infinita de su añejamiento en barricas de roble y el arte del *blending* que eleva su perfil– nos permite entender la complejidad de ese dulce aguardiente que, paradójicamente, nació de la amargura de la esclavitud, pero hoy es orgullo de nuestra tierra, de nuestra identidad venezolana, con denominación de origen protegida. Como se ha consolidado en el sentir de nuestros maestros roneros y en la voz de los historiadores que han dedicado su vida a desentrañar sus secretos, "en cada gota

de ron añejo, se esconde el tiempo y la resiliencia de un pueblo que aprendió a endulzar sus penas y celebrar sus victorias." ¡Qué responsabilidad tenemos ahora, con este conocimiento científico, de contar esa historia con la autoridad de la academia, pero con el corazón de nuestra cultura y la dignidad que merece!

Y qué decir de nuestro Chocolate, ese néctar de los dioses, ese regalo sagrado de nuestras tierras ancestrales, que hizo de Venezuela cuna del mejor cacao del mundo. Hemos profundizado en cada etapa, desde la minúscula semilla que se esconde en la mazorca, pasando por el crucial proceso post-cosecha de fermentación y secado –donde la microbiología juega su partido decisivo para el sabor–, hasta la compleja alquimia del atemperado y la tableta que deleita el paladar más exigente. Pero, ¿acaso podemos separar la química del cacao de la cosmovisión de nuestros pueblos originarios, que lo veneraron? ¿De la sabiduría de quienes lo cultivaron y lo bendijeron mucho antes de que se convirtiera en una mercancía global, muchas veces explotada? Desde la sabiduría ancestral de nuestros pueblos y confirmada por la investigación moderna, sabemos que "nuestro cacao no solo sabe a tierra, sabe a historia, a rito, a la mano sabia de nuestros ancestros que lo hicieron sagrado." No, mis colegas. Entender la ciencia del chocolate nos da las herramientas para proteger su origen, para luchar por la justicia en la cadena de valor, para asegurar que el fruto de nuestra tierra sea valorado con el respeto que merece, y no solo por su rentabilidad en el mercado mundial.

Y el Café, el aroma que despierta nuestros pueblos cada mañana, la excusa perfecta para una conversación, el compañero fiel de tertulias y reflexiones profundas. Como nieto de una mujer campesina que nació, parió y crio a sus hijos en medio de un cafetal en las montañas larenses, estas líneas sobre al café, son también un reconocimiento a ella y sus enseñanzas. Del café hemos explorado su geografía, su botánica, las variedades que se adaptan a nuestro *terroir*, el arte del tueste que libera sus notas aromáticas, la precisión en los métodos de preparación que extraen su esencia más pura, desde el tradicional colado hasta el más sofisticado *espresso*. Hemos medido sus ácidos y sus amargores, sí, pero también hemos sentido la calidez de la mano del campesino que lo siembra con esmero en

nuestras montañas, en esos conucos que son aulas vivientes. En el corazón de la tradición cafetera y en los estudios más recientes, se afirma que "el mejor café no lo da la mata, lo da la tierra y el cariño con que se trabaja." Este diplomado nos enseña que detrás de cada sorbo hay una cadena de vidas, de tradiciones, de saberes transmitidos de generación en generación, que merecen ser estudiados con rigor y defendidos con pasión. El café no es solo una bebida; es un ritual, una identidad, un paisaje.

Como profesor de gastronomía, y con la tierra de los crepúsculos grabada en el alma, veo en estos diplomados una oportunidad monumental, casi una epifanía. Nos hemos formado en la "universalidad" de la ciencia, ese lenguaje que trasciende fronteras, pero con la misión clara y urgente de aplicarla a nuestra pluriversalidad, a la riqueza inconmensurable de nuestras propias culturas.

Compañeros y compañeras de esta brillante promoción, esta graduación no es el final de un camino, sino el vibrante inicio de una nueva y emocionante responsabilidad. Hemos sido dotados con herramientas poderosas, con un conocimiento que nos permite mirar nuestros productos desde ángulos nuevos y empoderadores. Usemos este saber científico y tecnológico no para replicar modelos hegemónicos que anulan lo nuestro, sino para descolonizar el paladar y el pensamiento. Usemos lo aprendido para fortalecer nuestras culturas gastronómicas, para fomentar la soberanía alimentaria en cada rincón de nuestra patria, para apoyar a nuestros productores locales, a esos héroes silenciosos del campo. Usemos esta ciencia para innovar con raíces, para crear nuevas oportunidades sin perder la esencia, y para enseñar con convicción a las futuras generaciones de cocineros, investigadores y emprendedores.

La gastronomía, como hemos visto en estos diplomados, es un campo de batalla cultural, pero también un espacio de inmensas posibilidades. Es el arte de la fusión, la ciencia de la transformación, y el lenguaje universal que nos une. Nuestro reto, y nuestra promesa, es asegurar que esa riqueza se preserve, se valore y se proyecte con la dignidad que merece. Agradezco profundamente a nuestra Alma Máter, la

Universidad Central de Venezuela, por abrir estos espacios de conocimiento transdisciplinario, por diseñar programas que combinan el rigor científico con la aplicación práctica, a la Asociación Iberoamericana de Ronmeliers, al Master Ronmelier Pedro Perales, a la Profa. Elevina Pérez, a la Profa. Carolina Palomino creadores y creadoras de estos programas, quienes creen profundamente en que el conocimiento que se multiplica es el que transforma, inspiraron e inspiran nuevas generaciones de profesionales del Ron, el Chocolate y el Café. Ustedes nos han dado herramientas para competir en mercados globales.

A nuestros profesores, por su incansable entrega y su generosidad expertos apasionados que compartieron no solo conocimientos técnicos, sino también su experiencia en el campo. Sus enseñanzas trascienden las aulas; son lecciones para la vida.

A nuestras familias y amigos, por su amor incondicional y su apoyo silencioso en cada desvelo, es ese amor nuestro motor en los momentos de mayor desafío. Sus sacrificios y alientos nos trajeron hasta aquí.

Y a ustedes, mis colegas graduandos, por la camaradería, por las preguntas que nos impulsaron, por el aprendizaje compartido y por la promesa de un futuro donde juntos haremos que el sabor de Venezuela sea reconocido en el mundo con la grandeza que le corresponde. Hoy no somos solo colegas; somos una red de profesionales comprometidos.

Llevamos en nuestras manos no solo un diploma, sino el compromiso de ser guardianes y promotores de una gastronomía que es historia, que es arte, que es ciencia, y que es, sobre todo, una profunda y vibrante cultura de reexistencia. Que la arepa nunca falte en nuestra mesa, que el aroma del ron nos recuerde nuestra fortaleza, y que el cacao y el café nos inspiren a seguir construyendo un futuro con sabor a identidad y a Venezolanidad.

En un mundo que exige sostenibilidad, tenemos el deber de mejorar procesos: reducir desperdicios en la producción de ron, implementar técnicas de cultivo

regenerativo en cacao y café, y adoptar tecnologías limpias. Venezuela tiene un legado invaluable en estas industrias. Debemos protegerlo, promoviendo denominaciones de origen, apoyando a pequeños productores y difundiendo nuestro patrimonio gastronómico.

Que nuestro trabajo hable por nosotros. Ya sea en una destilería, una fábrica de chocolate o una torrefactora, debemos ser embajadores de la excelencia, demostrando que Venezuela puede competir con los mejores.

Queridos compañeros: El ron, el chocolate y el café nos han unido hoy, pero son solo el principio. Los invito a:

- Seguir aprendiendo, porque los mercados y las tecnologías evolucionan.
- Trabajar en equipo, porque juntos podemos lograr más.
- Soñar en grande, porque Venezuela necesita de nuestro talento.

Que cuando alguien saboree un ron añejo, una tableta de chocolate o un café de especialidad, detrás de ese producto esté nuestro sello: el de profesionales formados en la UCV, orgullosos de su tierra y capaces de conquistar al mundo.

Termino con las palabras del maestro chocolatero François Pralus: "La excelencia no es un acto, sino un hábito". Hoy adquirimos el hábito de la excelencia.

Levantemos entonces nuestras copas, nuestras tabletas y nuestras tazas:

Por la UCV, faro de conocimiento.

Por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, que abrió sus puertas para nuestras practicas.

Por la Asociación Iberoamericana de Ronmeliers y al Master Ronmelier Pedro Perales, promotor de la cultura del Ron y su consumo responsable

Por la Profa. Elevina Pérez, por impulsar y enaltecer el chocolate venezolano en el mundo.

Por la Profa. Carolina Palomino, por hacer que cada taza de café sea un universo de conocimiento, sabor y aroma.

Por nuestros docentes y familias, pilares fundamentales.

Por Venezuela, tierra de oportunidades.

¡Y por nosotros, los graduados, que hoy escribimos una nueva página en la historia de estas industrias!

¡Salud por Venezuela, y por los sabores que nos hacen únicos! ¡Muchas gracias!

José Luis Pineda Gauna