



O novo chocolate brasileiro



Superando a decadência trazida pela praga “vassoura de bruxa”, a região cacaeira do sul da Bahia encontrou o caminho de volta ao mercado do chocolate

“O Doutor não era doutor, o Capitão não era capitão. Como a maior parte dos coronéis não era coronéis. Poucos, em realidade, eram os fazendeiros que nos começos da República e da lavoura haviam adquirido patentes de coronel da Guarda Nacional... A cultura do cacau dominava todo o sul do Estado da Bahia, não havia lavoura mais lucrativa, as fortunas cresciam, crescia Ilhéus, a capital do cacau ...”

“Gabriela Cravo e Canela”, Jorge Amado

Os livros escolares ensinam que a cultura cacauieira marcou a história econômica e social do sul da Bahia. Mas foram os romances de Jorge Amado (1912-2001), traduzidos para diversos idiomas e adaptados para minisséries e novelas na TV, que tornaram os cenários e personagens dessa região na década de 1920 conhecidos no resto do país e no mundo. “A luta do cacau tornou-me um romancista”, dizia o escritor, inspirado nos enredos de poder, paixão e riqueza proporcionados por esses frutos polpudos e suas amêndoas, com as quais a indústria fabrica um dos alimentos mais apreciados do mundo: o chocolate.

Ao longo de quase três séculos, o cacau conviveu com a Mata Atlântica, sofreu pragas devastadoras, amargou um longo período de decadência e hoje volta aos poucos a se expandir com práticas agrícolas modernas e preocupações socioambientais. Os novos tempos da fruta nada têm a ver com o modelo adotado pelos antigos coronéis. Mesmo porque aqueles eram métodos truculentos de um passado que não tem volta. Nesse início do século 21, o cacau baiano deixou de ser uma commodity para se tornar uma matéria-prima de qualidade, cultivada de modo a não afetar a floresta. O sonho agora dos produtores é associar essa matéria-prima a um chocolate refinado e genuinamente nacional. Tão saboroso quanto os legítimos chocolates suíços, aqueles que derretem vagarosamente na boca, e tão apreciado como os bons vinhos e os cafés de qualidade.

Para entender melhor como está ocorrendo essa retomada do cultivo do cacau, percorremos a BR 101 a partir da cidade de Ilhéus, no litoral baiano, seguindo a rota das antigas fazendas.

► Secagem ao sol das amêndoas do cacau no sul da Bahia: tempos diferentes da época dos coronéis





Árvore tropical delicada, sensível a mudanças bruscas de temperatura, pragas e fungos, o cacauero sofreu no passado vários baques. O primeiro foi em 1929, com a quebra da Bolsa de Nova York. De maior produtor mundial, o Brasil passou a enfrentar a concorrência de outros países, como a Costa do Marfim.

O golpe mais terrível, no entanto, ocorreu em 1989, ano em que apareceram os primeiros casos de vassoura-de-bruxa, praga resistente a qualquer tipo de defensivo. Originária do fungo *Moniliophthora perniciosa* (antes chamado de *Crinipellis perniciosa*), a vassoura-de-bruxa tem esse nome porque deixa os ramos do cacauero secos como uma vassoura velha. A doença foi descoberta em 1895, no Suriname, e já tinha demonstrado seu poder devastador ao atingir, em 1920, as lavouras de cacau do Equador. Quando chegou ao sul da Bahia, provavelmente vinda da região amazônica, a praga encontrou todas as condições ambientais para se expandir e foi o fim para os produtores baianos. Só para se ter uma ideia dos estragos, a produção, que foi de 390 mil toneladas em 1988, caiu para 123 mil toneladas em 2000. Se não bastasse a praga, uma longa estiagem ameaçou a produção.

SINAIS DA CRISE

“Naquela época, produzíamos três vezes mais cacau do que hoje”, lembra Ronaldo de Jesus Silva, atualmente funcionário de uma pousada e restaurante à beira da BR 101, no município de Maraú. A pousada é um sinal da crise do cacau. Com vista para um maciço de cacaueros por entre a mata nativa, ela está situada na antiga casa-grande em que morava o então coronel e sua família. “Com a crise, tivemos de nos adaptar e hoje estamos lutando para salvar o que restou”, afirma Ronaldo. Ele lembra que ninguém foi poupado. Apenas seis anos depois da descoberta dos primeiros focos, em Uruçuca e Camacã, 100% das fazendas de cacau sofriam com a praga. Pequenos e grandes produtores sentiram na carne o impacto devastador da vassoura-de-bruxa. O preço dos imóveis rurais despencou. Muitas fazendas foram simplesmente abandonadas. Sem cacau para vender, o produtor se endividou.

A floresta – que até então resistia – foi cortada para a venda de madeira e formação de pastagens. Milhares de trabalhadores perderam o emprego e o êxodo rural fez surgir favelas em cidades litorâneas, como Porto Seguro. Até hoje a história de como a praga invadiu os cultivos baianos é polêmica. Alguns dizem que o fungo chegou com os caminhões de madeira da Amazônia; outros, como divulgado no noticiário da época, suspeitam de sabotagem por razões políticas.

Seja como for, as técnicas de enxerto e clonagem para produzir espécies de árvore resistentes à doença produziram a princípio

▶ Ao longo de quase três séculos, o cacau conviveu com a Mata Atlântica que com a crise do cacau teve suas árvores cortadas para venda da madeira ou transformada em pastagens





APOGEU E DECADÊNCIA EM ILHÉUS

Fundada em 1534, na foz do rio Cachoeira, a cidade de Ilhéus se voltou inicialmente para a cana-de-açúcar, abandonada depois que as plantações foram atacadas pelos índios aimorés. No século 19, durante o ciclo do cacau, a cidade tornou-se um dos maiores centros de poder e riqueza do país. Na época, o governo brasileiro doava terras para quem desejasse plantar cacau. A região recebeu grande número de imigrantes em busca de um eldorado. A população cresceu e, com o dinheiro do cacau, a cidade ganhou belos edifícios, como o Palácio do Paranaguá, onde hoje funciona a prefeitura. A antiga casa da família Berbert é uma réplica do Palácio do Catete, no Rio de Janeiro.

Em 1924, os produtores começaram a construir o porto de Ilhéus com recursos próprios para exportar o cacau, antes embarcado em Salvador. Negociantes estrangeiros passaram a frequentar a cidade, aumen-

tando o intercâmbio cultural com a Europa. Companhias de teatro chegavam para divertir os coronéis e suas famílias. Mas a chegada da vassoura-de-bruxa, a praga que assolou os plantios de cacau, reduziu drasticamente a produção e mudou essa realidade. O turismo passou a ser a principal atividade econômica, tendo como atrativos as belas praias e os marcos que retratam os bons tempos do cacau. Pouco se preservou daquela época, fora a Casa de Jorge Amado, onde o romancista escreveu a primeira obra, “O País do Carnaval”, em 1931. O lugar guarda a memória de cenários e personagens que simbolizam o antigo ciclo econômico. Perto do casarão se localiza o tradicional bar Vesúvio (acima), ponto de encontro dos coronéis, que também frequentavam o mais famoso cabaré da cidade – o Bataclan, hoje restaurado e transformado em restaurante e centro de cultura e lazer.



resultados parciais, uma vez que, aos problemas resultantes da vassoura-de-bruxa, acrescentaram-se outros. Na década de 1990, os produtores ainda não haviam percebido a dependência da commodity dos preços fixados pelos fabricantes internacionais de chocolate e a concorrência dos países africanos e da Indonésia. Os antigos fazendeiros – e também seus filhos, na sucessão familiar – não tinham o hábito de cuidar dos plantios com critérios técnicos. Foi necessário mudar mentalidades e evitar a morte de um sistema econômico que sustentava gerações. Aprenderam a plantar variedades de espécies geneticamente mais produtivas e resistentes às pragas e a adotar métodos eficientes para manejar as árvores que sombreiam o cacau.

A VOLTA POR CIMA

“Vista sob o aspecto positivo, a vassoura-de-bruxa ajudou a mudar a realidade, transformando coronéis em empreendedores”, assegura Paulo Sérgio Santos, diretor da fazenda Vale do Juliana, no município de Igrapiúna, 160 quilômetros ao norte de Ilhéus. Hoje, as espécies foram substituídas pelo processo da clonagem, no qual

▲ Para Paulo Sérgio Santos, da fazenda Vale do Juliana, cacau é a base de um modelo de desenvolvimento sustentável na região



PRAZER NA MEDIDA CERTA

Para a maioria das pessoas, a palavra chocolate está associada à sensação de prazer. Faz sentido. O chocolate age sobre alguns receptores específicos de serotonina no cérebro que causam a sensação de recompensa e combatem a depressão e a ansiedade. Atribui-se os desejos de chocolate nas mulheres a mudanças hormonais, como as que ocorrem na puberdade ou no período pré-menstrual. Em pequenas doses, o alimento melhora o fluxo arterial e beneficia a saúde vascular, ou seja, reduz o risco de um ataque cardíaco. Os estudos indicam que quanto mais cacau no chocolate (o amargo é considerado o mais puro), maior o teor de compostos chamados flavonoides, que possuem propriedades antioxidantes e favorecem o coração.

a haste de um cacauero é enxertada na planta mais antiga. À proporção que a enxertia cicatriza e produz novos ramos, os galhos velhos vão sendo podados até se obter um clone sadio e totalmente revigorado. Mas as mudanças no setor ocorrem em outros aspectos mais sutis do que o enxerto da planta.

Por ser plantada à sombra da floresta, a árvore foi responsável pela preservação de grandes corredores de Mata Atlântica no sul da Bahia. Esse sistema é conhecido como cacau cabruca, termo regional originário do verbo “brocar”, que significa roçar a mata, cortar arbustos para plantar cacau. Cerca de 70% dos atuais 560 mil hectares de cacauais do sul da Bahia se enquadram nesse modelo. A parte restante cresce sob plantios homogêneos de árvores trazidas de outras regiões, como a eritrina, de origem australiana.

A cabruca é importante para conservar a água e o solo, ajuda a unir pedaços de mata para formar corredores de biodiversidade e cria condições para a sobrevivência da fauna e da flora. Essas áreas abrigam mais de 200 espécies arbóreas, incluindo 80% do pau-brasil nativo que sobrou no litoral brasileiro. Mudanças dessa espécie estão sendo plantadas na região para enriquecer a mata que protege o



cacau e fornecer madeira para a principal atividade que usa o pau-brasil, a fabricação de violinos.

Na fazenda Vale do Juliana, a Mata Atlântica cobre 70% da área, protegendo os cacauzeiros e também as seringueiras, exploradas para a extração de látex. Em paralelo, crescem os plantios de pupunha, o palmito nativo da Amazônia que chega às florestas litorâneas para trazer alternativas à economia e evitar a excessiva dependência do cacau. O cultivo é feito em parceria com unidades familiares, de acordo com a regulamentação do Estatuto da Terra. Os parceiros dispõem de áreas, de tamanhos variáveis, para o plantio de suas culturas, recebendo por metade da sua produção.

Além de ter direito à escola, assistência social e outros benefícios, cada família de empregados da fazenda mora em habitação padro-

▲ Após ser temperado, o chocolate líquido é dosado em formas apropriadas. Sonho dos produtores é associar cacau baiano a produto mais refinado



A RECEITA DO BOM CHOCOLATE

Se não dá para ser o maior produtor mundial, tem de ser o melhor. É nisso que investem os fazendeiros de cacau do sul da Bahia, interessados no mercado de chocolates finos, seguindo o exemplo dos produtores de café certificado. Significa a garantia ao consumidor de rígidas normas de preservação do meio ambiente e de respeito e valorização do trabalhador rural – além de um sabor mais requintado. E o segredo, segundo a engenheira de alimentos Priscilla Efraim, pesquisadora do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolates do Itai (Instituto de Tecnologia de Alimentos) de São Paulo, “não está na planta, mas na maneira como a semente é tratada nas fazendas durante os processos de fermentação e secagem”.

A condução nessa fase garante a produção de substâncias precursoras do sabor, essenciais para um produto de qualidade. E para que essa etapa seja bem-sucedida, é preciso paciência. As sementes são retiradas ainda com polpa do fruto e depositadas em caixas de madeira onde devem permanecer fermentando entre três e sete dias. A secagem deve ser feita naturalmente, com o calor do sol, e requer mais sete a dez dias de exposição. Para acelerar esse processo, muitos fazendeiros utilizam secadores artificiais a lenha durante dois dias para o fornecimento em grande escala. “Funciona, mas compromete a qualidade”, explica Priscilla. O passo seguinte é a extração do liquor

e da manteiga de cacau das sementes, agora chamadas de amêndoas. Essa matéria-prima, acrescida de açúcar e leite, está na base de todos os tipos de chocolates, variando a concentração. No chocolate branco, a receita é manteiga de cacau, açúcar e leite; no chocolate ao leite é liquor de cacau, açúcar e leite; no meio amargo, utiliza-se liquor e manteiga de cacau, açúcar e pouco leite; e no amargo, liquor, manteiga de cacau e açúcar. O cacau brasileiro é comercializado na forma de amêndoas e derivados, como liquor e manteiga. Nos últimos anos, por causa da queda de produção baiana e da necessidade de abastecimento da indústria, o país passou de exportador a importador de cacau. No mercado doméstico, os derivados do cacau destinam-se às indústrias do Sul e do Sudeste. Com o desenvolvimento de pequenas empresas de *chocolatiers*, os órgãos de pesquisa e ensino do sul da Bahia investem em programas de beneficiamento e os fazendeiros já sonham com um produto “sabor Bahia” ou “sabor Gabriela”, lembrando Jorge Amado.

► **Cacau dos tempos modernos exige mais critérios ambientais: seleção da fruta é fundamental; sementes são retiradas ainda com a polpa. Todo o processo visa a obter a melhor matéria-prima para fazer o chocolate mais refinado**





▲ Projetos associados ao cacau no Baixo Sul da Bahia: piscicultura e cultivo de pupunha para ajudar a subsistência da população

nizada, projetada para aproveitar a melhor insolação e ventilação e com áreas que propiciam o cultivo de hortas para a subsistência da família. “Caminhamos com as próprias pernas”, diz Egnaldo de Jesus, que trocou o trabalho nos seringais pela colheita do cacau.

Manter reservas legais de floresta, recuperar nascentes, destinar corretamente o lixo e zelar pela segurança dos trabalhadores passou a ser rotina na fazenda. Como resultado dessas boas práticas, o cacau ganhou um novo status: pela primeira vez no país recebeu o selo socioambiental Rainforest Alliance. Reconhecido como um dos mais importantes do mundo, o certificado garante a origem do produto agrícola, com a certeza de que foi cultivado mediante cuidados para não agredir o meio ambiente e as comunidades.

O selo é concedido após auditorias que verificam a aplicação das normas no campo, trabalho que no Brasil é conduzido pelo Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora).



Ao seguir regras, a produção agrícola melhorou; o cacau ganhou valor e conquistou compradores estrangeiros que exigem padrões socioambientais. A ideia se multiplica na região. “O cacau pode resgatar a hegemonia do sul da Bahia”, diz Jair Macedo, diretor do Grupo Cantagalo, proprietário de fazendas próximas a Itabuna. Os pés de cacau, segundo ele, produzem hoje cinco vezes mais que duas décadas atrás. A estratégia é investir na qualidade. “Nos tempos dos coronéis, os lucros eram aplicados para comprar mais terras e aumentar o status e poder e não para cuidar das fazendas”, compara Macedo.

A QUALIDADE DO PRODUTO

Hoje, a situação dos fazendeiros é diferente. E o produto também. “Quando comemos um chocolate, podemos saber de qual região e estado brasileiro, de qual fazenda e até de qual árvore veio o cacau nele utilizado”, afirma Eimar Sampaio, diretor da fazenda M.Libânio,



UMA HISTÓRIA ANTIGA

O cacau foi originalmente usado para preparar uma bebida que, provavelmente, já era conhecida dos olmecas desde 400 a.C., sendo mais tarde absorvida pelas culturas maia (abaixo) e asteca (ao lado). Diz a lenda que o fruto foi uma dádiva do deus Quetzalcoatl para proporcionar bem-estar a seus adoradores. Em 1528, quando Hernán Cortez voltou à Espanha, depois de derrotar o império de Montezuma no México, fez questão de levar consigo uma grande quantidade de sementes de cacau e a receita para preparar a bebida à moda asteca. Os espanhóis ficaram fascinados pelo elixir, que teve seu gosto amargo disfarçado com mel e açúcar. Em



1642, a princesa Maria Teresa, então noiva de Luís 14 da França, levou a receita para seu novo lar. Já então, a xícara de chocolate, feita dos grãos secos e fermentados,

começou a se espalhar pela Europa e o botânico sueco Lineu nomeou a planta *Theobroma cacao*, ou “alimento dos deuses”. A transição da bebida para o tablete começou com a tentativa de tornar o produto mais leve, já que originalmente era rico

em gordura e de difícil digestão. Mas foi só em 1876 que, na Suíça, o industrial Daniel Peter teve a ideia de fabricar a barra adicionando leite em pó criado por Henri Nestlé. Com o tempo, o chocolate em barras, bombons e lingotes se popularizou, fazendo a fortuna e a fama de fabricantes não só na Suíça, como na Bélgica, Alemanha e em outros países. À medida que o chocolate foi se disseminando pelo mundo, o cacau foi ganhando importância e o cultivo aumentando. Em meados do século 18, já ocupava o sul da Bahia e, na segunda metade do século 19, foi levado para a África. Com todos os contratempos, segundo dados da FAO de 2019, o Brasil continua sendo o sétimo produtor mundial, depois da Costa do Marfim, Gana, Equador, Camarões, Nigéria, Indonésia. Cerca de 90% da produção é exportada. Além do sul da Bahia, Pará e Rondônia também produzem a fruta, sendo que, no Pará, ela é cultivada pelos descendentes de imigrantes japoneses.



DO XOCOATL AO CHOCOLATE

1000 a.C.

Registros arqueológicos indicam que os olmecas, no Golfo do México, são o primeiro povo a consumir o cacau

1502

Cristóvão Colombo é apresentado ao cacau pelos nativos da ilha de Guanaja, atual Honduras



1585

O primeiro grande carregamento de cacau zarpa da América para Sevilha, na Espanha

1600

O chocolate, bebido quente e adoçado, ganha status de bebida favorita da aristocracia espanhola

1799

Sobe ao poder, na França, Napoleão Bonaparte, um dos mais célebres chocalatras da história



no município baiano de Guandu, interessado em ter o selo socioambiental. A propriedade tem 800 mil plantas cadastradas em seu banco de dados. “Agora, temos esperança de que as coisas vão melhorar”, diz Sampaio, informando que os produtores estão aperfeiçoando a planta para o fruto adquirir teor de gordura e sabor adequados à fabricação de chocolates finos, mais requintados que os comuns. “Além da qualidade, são os critérios ambientais que tornam viável o ressurgimento do cacau, inclusive sob o aspecto econômico”, avalia Patrícia Moles, da Delfi Cacau Brasil, multinacional de Singapura dona de uma fábrica em Itabuna que beneficia e vende o cacau brasileiro para o resto do mundo.

Na região de Ilhéus e Itabuna, o chamado Baixo Sul da Bahia, as fazendas cacauceiras ocupam o interior e o entorno da Área de Proteção Ambiental (APA) do Pratigi. O lugar teve a Mata Atlântica reduzida pela metade e agora pretende ser modelo de uso sustentável. Piscicultura, extração de piaçava e palmito, geração de energia por micro-hidrelétricas e pequenos cultivos se somam para mudar a realidade nessa que é uma das regiões mais pobres da Bahia.

“Queremos envolver as comunidades na retomada do cacau em equilíbrio com o meio ambiente”, explica Humberto Miguez, coordenador da APA. A medida se justifica porque grande parte do que restou de Mata Atlântica se localiza na região cacauceira. Recentes estudos comprovam que cerca de 19 milhões de árvores foram preservadas neste pedaço do território baiano em função do convívio entre cacau e floresta nativa. “Não podemos estragar esse patrimônio genético com a exploração inadequada do cacau”, frisa o engenheiro florestal Dan Érico Lobão, do Centro de Pesquisas do Cacau (Ceplac), no qual foram desenvolvidas as variedades de cacau resistentes a pragas.

1828

O químico holandês Coenraad van Houten inventa uma prensa hidráulica capaz de extrair a manteiga do cacau, para depois transformar o restante da massa em pó



1849

Surgem os primeiros chocolates em barra



1908

Jean Tobler produz a barra triangular chamada de Toblerone



1921

Nestlé abre a primeira fábrica de chocolate no Brasil

2019

Brasil é o sétimo maior produtor de chocolate do mundo e um dos maiores mercados consumidores

