

DE PRIMEIRA LINHA NO ESTADO, JÁ EXISTE A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACAU FINO E ESPECIAL



## História doce

Confira os dados sobre a produção de cacau e chocolate no país e no ES



### CACAU

Quando os primeiros colonizadores espanhóis chegaram à América, o cacau já era cultivado pelos índios, principalmente os Astecas, no México, e os Maias, na América Central

O cacauero era considerado sagrado. No México os Astecas acreditavam ser ele de origem divina. Seu cultivo era acompanhado de solenes cerimônias religiosas.

Esse significado religioso provavelmente influenciou o botânico sueco Carolus Linneu (1707 - 1778), que denominou a planta de Theobroma cacao, chamando-a assim de "alimento dos deuses".



### CHOCOLATE

O termo chocolate vem do dialeto "nauatle", usado na América Central pré-Colômbiana.

A origem do chocolate remonta a 1.500 a.C., segundo registram estudos que demonstram que a civilização Olmeca foi a primeira a aproveitar o fruto do cacauero.

Por volta de 1528, os espanhóis passaram a tomar o líquido quente, e o chocolate começava cada vez mais a cair no gosto da elite espanhola.

Também nesta época o cacau começou a ser feito em tabletes, que depois eram mais facilmente transformados em bebida.

### PRODUÇÃO

Oficialmente, o cultivo do cacau começou no Brasil em 1679, através da Carta Régia que autorizava, os colonizadores a plantá-lo em suas terras.



A produção mundial é de 3,5 milhões de toneladas. A produção do Brasil é de 164 mil toneladas



O Brasil é quinto produtor mundial de cacau, ao lado da Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões.



O Espírito Santo, com 18 mil hectares plantados, já produziu 14 mil toneladas de cacau. Para este ano a previsão é de 10 mil a 11 mil toneladas



O município de Linhares é o maior produtor do Estado. Responde por cerca de 90% da produção local

### USOS

Os produtos vindos do cacau estão presentes em todos os lugares.

- Nas mochilas dos estudantes, em barras de chocolate de alto valor nutritivo, ou nas bolsas dos chocólatras, em bombons ou outras delícias
- Um tablete de 100 gramas corresponde a seis ovos, ou três copos de leite, ou 220 gramas de pão branco, ou 750 gramas de peixe, ou 450 gramas de carne bovina.
- Do fruto do cacauero pode-se industrializar também o suco de cacau, a partir da extração da sua polpa.
- Com a polpa de cacau pode-se fazer ainda geléias, destilados finos, fermentados - a exemplo do vinho e do vinagre - e xaropes para confeito, além de néctares, sorvetes, doces e uso para iogurtes.
- A casca do fruto do cacauero serve para alimentar bovinos, suínos, aves e peixes, na forma de ração
- Pode ser utilizada também na produção de biogás e biofertilizante, no processo de compostagem
- Nos salões de beleza mais sofisticados, nas formas mais variadas de cosméticos
- Nas reuniões sociais, através de vinhos e licores.
- O chocolate, afirmam os pesquisadores, é um alimento balanceado, que contém uma associação bem equilibrada de cacau, leite e açúcar.
- Devido ao seu alto índice de carboidratos e gordura, o chocolate apresenta boa taxa de proteínas.

# Cacau fino aumenta em três vezes o valor da saca

Enquanto uma saca vale R\$ 180, a fruta especial pode ser vendida a R\$ 530

Mercado consumidor internacional de chocolates finos cresce 5%

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

Cacau, para os consumidores, lembra chocolate, que lembra barrinhas, bombons, licores, sucos e outras delícias mais. Para os produtores, além disso tudo, lembra dinheiro. E se o produto for de primeira linha, o chamado cacau fino, destinado à produção de chocolates especiais, finíssimos, o preço da saca pode dobrar.

Se além do chocolate fino, a produção for em sistema orgânico, o preço é acrescido de 15%. Se a variedade for aquela de amêndoas brancas, pode apostar mais 30% no valor da saca.

Trocando em moedas, uma saca de cacau de segunda, o que é produzido normalmente sem os cuidados especiais, com cotação média de R\$ 180,00 pode ser vendida a preço superior a R\$ 530,00.

**Oferta e procura.** E engana-se quem pensa que não há mercado para o cacau fino ou especial. O gerente da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

(Ceplac) no Espírito Santo, Paulo Roberto Siqueira, garante que há interesse mundial na produção desse tipo de cacau.

No Estado, já existe a Associação dos Produtores de Cacau Fino e Especial, cujos associados têm foco na produção da fruta de primeira linha. Um grupo eu-

ropeu, informa Siqueira, tem o compromisso de comprar toda a produção de cacau especial da Bahia e do Espírito Santo.

A produção de cacau especial, explica Siqueira, será para atender à demanda de 5% do consumo mundial, que busca produtos finos de chocolate. E para a produção desses produtos de primeira linha, é preciso que o pó de chocolate seja também de primeira linha.

Um produtor de Linhares, conta o gerente da Ceplac, já conseguiu produzir cacau fino, classificado tipo 2. Esse produtor, em meados do mês passado, ven-

deu um lote de 24 sacas com preço 75% superior ao preço do cacau comum. Se tivesse conseguido produzir cacau fino tipo 1, a remuneração seria 100% maior que o preço do cacau comum.

**Cuidados.** Para quem está interessado na produção de cacau fino, é bom saber que a cultura exige pesquisa, higiene e muitos cuidados.

As pesquisas realizadas até agora identificaram uma variedade considerada boa para a produção de cacau fino. Outras estão sendo testadas, e a expectativa da Ceplac é que mais variedades sejam

identificadas.

De acordo com as pesquisas já realizadas, para a obtenção de cacau especial, na colheita o fruto precisa estar bem maduro, ou extra-maduro de acordo com a denominação dos técnicos. É a condição para que a fruta concentre açúcar e obtenha uma melhor fermentação.

Na fermentação é preciso higiene e observação do regime 48-48-48 horas. Cuidados também no processo de secagem que deve ser feita ao sol. Ao final do processo as amêndoas devem ser do mesmo tamanho e ter a mesma coloração.

## Parceria mapeia atividade dos cacauicultores

Convênio com Incaper inclui capacitação de técnicos e pesquisa sobre o setor no Estado

RITA BRIDI

Há mais de 20 anos sem contratar e com quadro reduzido, a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) está sem fôlego para desenvolver novas pesquisas e atender à demanda do mercado que, cada vez mais seletivo, exige melhoria contínua da qualidade da produção.

Visando preencher a falta de pessoal, a Ceplac e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) assinarão no próximo mês um convênio de cooperação técnica. A medida possibilitará a capacitação de 16 técnicos do Incaper no Centro de Pesquisas do Cacau, na Bahia.

Depois de treinados, o que deverá ocorrer nos primeiros meses do próximo ano, os técnicos farão um diagnóstico da produção de cacau no Espírito Santo para atualizar os dados a respeito da cacauicultura. As últimas informações

disponíveis datam de 1995.

O gerente da Ceplac no Espírito Santo, Paulo Roberto Siqueira, disse ter informações de que há lavouras de cacau em pelo menos 20 municípios do Estado. "Não sabemos a áreas plantada, qual é a produção nem a quantidade de produtores", explica.

**Orientação.** Além de atualizar os dados a respeito da produção de cacau no Estado, os técnicos do Incaper estarão aptos a prestar assistência técnica aos produtores. Eles serão treinados na extensão, pesquisa, área de

associativismo e beneficiamento do produto.

Após a atualização dos dados os técnicos do Incaper, em parceria com a Ceplac, montarão um programa específico para o atendimento aos produtores que estão fora da área da abrangência da Ceplac, que funciona em Linhares.

A expectativa do Incaper, segundo seu presidente Enio Bergoli, é que os produtores de cacau nos demais municípios se interessem pela produção de cacau fino, e possam se beneficiar a boa cotação do produto no mercado.

### Não deixe de ir

■ Curso de Confeitaria

■ De 30 de novembro e 2 de dezembro.

■ Na Unidade Treinamento do Pronaf, Vila Pavão.

■ Tel.: (27) 3753-1032.

■ Festa da Colheita da Goiaba

■ Dias 1 e 2 de dezembro.

■ Na Fazenda do Sr. Nivaldo Pacheco, Cristal do Norte, Pedro Canário.

■ Tel.: (27) 3132-1446.

■ Encontro de Agricultores Familiares da Mata Atlântica, Silvicultura

■ Dia 2 de dezembro.

■ No CREAD/ Ufes, Bairro Colina, Linhares.

■ Tel.: (27) 3137-9882.

■ VI Radar - Reunião Anual de Dirigentes de Associação Rural de Rio Novo do Sul

■ Dia 2 de dezembro.

■ Na Escola Família Agrícola do MEPES, Rio Novo do Sul.

■ Tel.: (28) 3533-1213.

■ Curso Melhoria da Qualidade do Leite

■ De 5 a 7 de dezembro.

■ Na Comunidade de Belmonte, Mimoso do Sul.

■ Tel.: (28) 3555-1956.