

AGRONEGÓCIO

AGREGANDO VALOR

DIVULGAÇÃO

“

Tudo começou em função do inconformismo e insatisfação em ficar refém do atravessador e do mercado de commodity. Agora, consigo agregar valor e melhorar a receita da propriedade”

EMIR MACEDO FILHO
PRODUTOR DE LINHARES



Produtores rurais apostam na produção de chocolate

Capixabas diversificam os negócios do cacau para aumentar a lucratividade

▄ PATRIK CAMPOREZ
pmacao@redgazeta.com.br

Cacaucultores do Norte e do Sul do Espírito Santo encontraram uma forma de aumentar a lucratividade das lavouras sem precisar expandir a área plantada e ficar refém do mercado de commodities: a produção do próprio chocolate.

É o que fez Emir Macedo Filho, produtor de Linhares, no Norte do Estado, que há seis meses lançou a marca Terra Cacau. “Tudo começou em função do meu inconformismo e insatisfação em ficar refém do atravessador e do mercado de commodity. Agora, eu consigo agregar valor e melhorar a receita da minha propriedade”, comemora.

E Emir faz as contas. Por um quilo de amêndoa, o produtor recebe cerca de R\$ 10,50, enquanto a mesma porção de chocolate pode render até R\$ 120. “É como se fosse vender a saca do ca-

cau obtendo um valor líquido três vezes maior. Isso tudo tem feito as pessoas despertarem a consciência. Em breve, teremos muitos outros produtores trabalhando nessa linha”, prevê.

Presidente da Cooperativa de Produtores de Cacau do Estado do Espírito Santo (Coopercau), Emir acredita que a entrada de vários produtores no negócio de chocolates vai fortalecer o agriturismo no Estado.

RECONHECIMENTO

Recentemente, a Terra Cacau participou de uma exposição em Paris, e suas amêndoas foram classificadas para uma seleta lista de 50 melhores do mundo e entre as dez melhores do Brasil. “Temos um chocolate com 56% de massa de cacau, que também é alimento funcional, mais saudável. Apesar de estar com a marca no mercado há apenas seis meses, já estamos com mais de 150 pontos de venda. Meu produto foi valorizado no exterior, e vi que tinha potencial para competir no mercado”, pontua.

Para Lucas Calazans Santos, engenheiro agrônomo e extensionista do Incaper, é cada vez maior o número de produtores que vão além da amêndoa seca, passando a produzir o próprio chocolate.

“É uma diversidade enorme de produtos. Aqui no Estado, essa atividade começou há cinco anos e tem dado certo. Os produtores agregam valor ao produto sem precisar expandir área e ficar refém da crise hídrica”, garante ele, que também aposta no chocolate 100% capixaba como forma de fortalecer o turismo estadual.

No Espírito Santo, a cacaicultura ocupa uma área aproximada de 23 mil hectares, distribuídos em 50 municípios, sendo Linhares o maior produtor estadual - com mais de 87% da área total (20,3 mil hectares). Em 2014, o número de municípios produtores de cacau não passava de 23. Segundo dados da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), aproximadamente 2 mil produtores já estão engajados na atividade no Estado.



Chocolate 100% capixaba: força ao turismo estadual

DIVULGAÇÃO

Festival estimula a atividade

▄ No início do mês, o Espírito Santo ganhou seu primeiro Festival do Cacau e Chocolate, que aconteceu no Centro de Eventos “Morangão”, em Domingos Martins. O objetivo do evento é divulgar as marcas e produtos capixabas. A programação contou com palestras sobre chocolate gourmet e sobre como fortalecer a indicação geográfica em Linhares, um selo inédito que atesta a origem do cacau produzido no município.

O evento também contou com palestras técnicas sobre produção de cacau, qualidade dos frutos e a sustentabilidade da cadeia. “Nosso objetivo é organizar os produtores locais e fornecer informações e estímulo para os cacaucultores interessados em entrar no mercado de chocolates”, disse Lucas Calazans, do Incaper.

RAIO-X NO ESTADO

CACAU

▼ Espírito Santo

É o 4º maior produtor brasileiro, com cerca de 4,4 mil toneladas ao ano. 87% da produção está concentrada em Linhares, no Norte do Estado. Com a estiagem prolongada, a safra de 2016 registrou quebra de 30%.

CHOCOLATE

▼ Linhares, Serra e Iconha

São as cidades onde já há cacaucultores engajados na produção de chocolate 100% capixaba. Os produtos são comercializados na internet, entregues por encomenda e vendidos em lojas da Grande Vitória.