

## DE ITACARÉ A PARIS

Do sul da Bahia, a quarta geração de produtores de cacau chega aos consumidores mais sofisticados do mundo

Por Paula Pacheco

A embalagem da barra de chocolate Pralus, um dos mais reconhecidos no mundo, traz o mapa da mina. Latitude: 14° 19' Sul. Longitude: 39° 15' Oeste. A localização é Itacaré, vizinha a Ilhéus, no sul da Bahia. A região, que já foi a maior produtora mundial de cacau e passou por uma decadência no fim dos anos 80 que quase dizimou a atividade, volta aos poucos a ganhar espaço no mercado internacional. Não só com o cacau embarcado nos porões dos navios, mas nas prateleiras mais sofisticadas do mundo – Paris, Tóquio, Nova York e Londres – com a denominação de origem brasileira.

Apesar de a atual produção de cacau na região ser apenas um terço do que se colhia até 1989, antes dos estragos provocados pelo fungo conhecido como vassoura-de-bruxa, a fruta começa a ganhar um outro status, sem perder a tradição. Diego Badaró, de 26 anos, quarta geração de uma família de cacauicultores, embarcou recentemente o primeiro lote de castanhas de cacau para François Pralus, dono da marca francesa, e em setembro despacha outro lote de 5 toneladas. A matéria-prima brasileira está ao lado de outros produtores premium, como Tanzânia, Venezuela, São Tomé e Príncipe e Indonésia.

Logo depois de assumir os negócios da família, em 1998, Badaró, formado em Comércio Exterior, passou a viajar para conhecer o mercado internacional. Com base no que viu fora do País, o empresário decidiu investir na cultura 100% orgânica, o que deu ao cacau das seis fazendas (quatro da família e duas arrendadas) a certificação internacional do IMO Control. Ao todo são 600 hectares e 600 mil pés de cacau – ou 60 toneladas de cacau por ano (em duas safras).

Depois de conseguir a certificação, a etapa seguinte foi encontrar compradores. Em outubro do ano passado, as castanhas brasileiras foram apresentadas a François Pralus durante o Salão Europeu do Chocolate, em Paris. Passados quatro meses, o francês desembarcava em Salvador e, depois, nas propriedades de Badaró já com as primeiras barras de chocolate feitas com as castanhas *made in Bahia*. “Era impossível não ficar emocionado diante do produto pronto, acabado, associado a uma marca importante e com uma tremenda qualidade”, recorda o fazendeiro, que faz parte de um movimento recém-organizado na região com produtores de cacau orgânico fino. Em julho, chegavam às suas mãos os primeiros chocolates Pralus com a denominação de origem na embalagem. As principais características são o aroma de madeira, de cacau e de café.

A diferença do cacau fino para o tradicional é semelhante ao que se vê na cultura do café. Dependendo da forma de cultivo (que leva em consideração características dos diferentes tipos de planta e de solo), o fruto ganha aromas e sabores – ressaltados no produto final. Essa sofisticação existe desde que se começou a ouvir falar sobre o chocolate, nos tempos de Montezuma II, último imperador asteca (1466-1520). À época, já era costume fazer misturas (por exemplo, com baunilha e pimenta) para ressaltar características e dar outros apelos à bebida. Um deles refere-se ao fato de ser um alimento energético (ou, para quem preferir, afrodisíaco) – história que ganhou fama graças ao harém mantido pelo animado imperador.

Além do sabor, outra diferença importante entre o cacau tradicional e o fino é o preço no mercado internacional. O comum é vendido por cerca de 1,5 mil dólares a tonelada,



Vitrine de luxo. Pralus (ao centro), acrescentou a matéria-prima de Itacaré aos chocolates de primeira linha da fábrica francesa

enquanto o especial chega a valer 6 mil dólares. O processo de preparo também é bem diferente. Enquanto o cacau comum está preparado para ser vendido à indústria quatro dias depois de colhido, no caso do orgânico, com o controle de temperatura e umidade, esse processo chega a 20 dias.

Atualmente, 90% da produção de Badaró destina-se ao mercado internacional, em especial para a França e a Itália. Em vez da venda para tradings, o empresário costuma fechar contratos diretamente com os fabricantes de chocolate fino, que passam longe da gordura hidrogenada (que dá aquela sensação pastosa quando o produto é degustado) e praticamente não abusam do açúcar.

Em cinco anos, Badaró espera chegar à produção anual de 400 toneladas. Parte da assistência técnica é feita por um instituto francês. Para ter energia, diz, percorre as matas onde ficam os cacauzeiros com os bolsos abastecidos de castanhas de cacau e de barras de chocolate. “Temos investido muito no aprimoramento das técnicas de cultivo orgânico, com o treinamento dos funcionários sobre a melhor forma de manejo e de seleção dos produtos”, conta o herdeiro das fazendas, que quer distância do estigma coronelista, como era costume se referir no passado aos grandes cacauicultores que mandavam no interior. “Os tempos são outros. Agora se trabalha em parceria, com investimento nos funcionários e na qualidade de vida das suas famílias”, diz.

Nas fazendas de Badaró, os trabalhadores não cuidam apenas da colheita, mas também aprendem técnicas de degustação de chocolate e de seleção das frutas e das castanhas. Uma das experiências bem-sucedidas, segundo o empresário, foi a utilização de camada de pó de rocha nas plantações de cacau. A terra da caatinga é transportada de caminhão de Riacho da Onça, no sertão baiano, onde Badaró cria caprinos, até Itacaré. Os buracos deixados com a retirada da terra servem para o armazenamento de água da chuva na época de seca. Segundo pesquisas, esse solo rico é composto de muitos dos elementos da Tabela Periódica. Se um bom contrato é fechado, os funcionários participam do lucro. Nada a ver com os tempos da família Badaró relatados no romance *Terras do Sem Fim*, de Jorge Amado – quando a relação empregatícia era na base da ameaça de jagunços e os cartórios eram queimados pelos fazendeiros.

Apesar de experiências isoladas como a de Badaró e da importância histórica do cacau para o País, a fruta até agora não entrou na lista de prioridades do Ministério da Agricultura ou do Desenvolvimento. O Brasil, quinto maior produtor de cacau e de chocolate do mundo, ainda é muito voltado para o mercado interno, para abastecer a grande indústria, e tem poucas iniciativas dirigidas aos produtos tipo premium.

No ano passado, a produção nacional de chocolate chegou a 423 mil toneladas e o faturamento foi de 5,6 bilhões de reais. Os brasileiros ocupam o sétimo lugar no ranking dos maiores consumidores de chocolate (com 2,07 quilos per capita/ano), atrás de Bélgica (15 quilos/ano), Suíça (12 quilos/ano), Alemanha (11 quilos/ano), França (7 quilos/ano), Estados Unidos (5 quilos/ano), Japão (2,5 quilos/ano).

Depois de ver o cacau baiano transformado em chocolate de primeira linha, Badaró agora está em busca de potenciais clientes no mercado local. Uma barra pequena de Pralus Brésil (do tipo amargo, feito com 75% de cacau), de 50 gramas, custa 2 euros na França. Por aqui, por conta dos impostos de importação, terá de ser vendido por um valor mais alto. “Pode ser uma alternativa para hotéis, restaurantes e lojas de produtos mais sofisticados”, avalia. Por enquanto, é difícil saber quanto tempo levará para o brasileiro se acostumar a degustar um bom pedaço de chocolate em vez de devorá-lo, como é de costume.



Receita apimentada.

Em cinco anos, Diego quer multiplicar por seis a atual produção de cacau