



São Paulo tem **CACAU**

Secretaria da Agricultura e Abastecimento torna programa de Estado o incentivo ao plantio consorciado da matéria-prima do chocolate

Matéria-prima do mundialmente cultuado chocolate, o cacau foi trazido ao Brasil pelos portugueses, no final do século 17, e sua produção só fez crescer ao longo dos séculos seguintes [leia mais em “História do Chocolate”]. Entre os anos 1980 e 90, o país chegou a líder e potência mundial da cultura, com colheitas de 300 a 350 mil toneladas ao ano, mas um revés provocado pela doença vassoura-de-bruxa derrubou sua produção para cerca de 200 mil toneladas/ano na entrada dos anos 2000.

Desde então, a cacauicultura brasileira vem se recuperando ano a ano, com investimentos em variedades mais resistentes e qualidade. Atualmente, está concentrada, majoritariamente, nos estados da Bahia e do Pará, que juntos detêm cerca de 95% da produção brasileira, estimada entre 250 mil e 270 toneladas ao ano – a sétima do mundo – e distribuída por mais de 600 mil hectares.

Os 5% restantes da produção distribuíam-se entre os

estados de Rondônia, Espírito Santo e Minas Gerais. O verbo está no passado imperfeito porque este cenário já começou a mudar com a entrada do Estado de São Paulo no mapa do cultivo, e com boas perspectivas de ampliações futuras. Tudo graças ao Cacau SP, que começou como um projeto da CATI (Coordenadoria de Assistência Técnica Integral) São José do Rio Preto e acaba de ser transformado em programa de Estado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) de São Paulo. “Significa que passou a envolver todos os órgãos da secretaria no esforço de incentivar a entrada de novos produtores paulistas na cacauicultura, com vistas a geração de emprego e renda”, explica o engenheiro agrônomo Fioravante Stucchi Neto, da CATI-Rio Preto.

Atualmente, em um universo de 90 mil produtores, no qual predomina a agricultura familiar, a cacauicultura gera aproximadamente 250 mil empregos no país.



O COMEÇO

É Fioravante quem conta a história de como a preocupação inicial com uma fase ruim da cultura de seringueiras (matéria-prima da borracha) na regional rio-pretense levou a um protocolo de cultivo de cacau consorciado.

Tudo começou em 2012, quando o grupo de Fioravante começou a buscar alternativas para manter o interesse dos produtores de seringueiras, à época desmotivados por receitas e preços baixos da cultura.

Os estudos levaram o grupo a se aprofundar sobre o Programa Pró Cacau, que na década de 1970 incentivou o cultivo do fruto no Vale do Ribeira e no litoral de São Paulo, que têm climas bem diferentes das regiões Norte e Nordeste, onde o cacau é mais cultivado. Mas o modelo adotado então, de plantio em clareiras dentro da mata, resultou em baixa produtividade e o projeto não foi para frente.

Por coincidência, nessa mesma época de 2014, Fioravante soube que um produtor de Tabapuã começou a plantar cacau em uma área de seringueiras, de forma empírica, apenas pagando pela orientação de um consultor. Da troca de visitas e informações que se seguiu, produtor e técnicos constataram que, entre as árvores, o cacau recebia a devida proteção do vento, conforto térmico, radiação da manhã e sombreamento da tarde ideais para sua aclimação. Era um bom começo.



Estudando possibilidades, chegamos à questão do cultivo consorciado, que vislumbra várias culturas na mesma área com arranjos específicos. Em um primeiro momento, estudamos culturas anuais, como milho, e frutas como mamão, mas precisávamos de uma que se adaptasse bem ao cultivo da seringueira e tivesse a mesma longevidade [média de 40 anos]", lembra ele.

CURIOSIDADE

Rica em vitaminas A, B1, B2, B3, C, ferro, fósforo e cálcio, a polpa do cacau tem sabor adocicado e levemente ácido.



"Foi suficiente, porém, para despertar nosso interesse, porque sabíamos que depois daquilo o cacau passou por melhoramentos genéticos para tornar-se mais produtivo", conta o engenheiro agrônomo.



CACAU NO MUNDO

A Costa do Marfim é o atual líder mundial da cultura cacaueteira, segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, na sigla em inglês). O país africano produz 2,2 mil toneladas de amêndoas de cacau, seguido por Gana, no 2º lugar, com 811,7 mil toneladas; Indonésia (784 mil toneladas) em 3º; Nigéria (350,1 mil toneladas) em 4º; Equador (283,7 mil toneladas) em 5º; e Camarões (280 mil toneladas) em 6º.

Em 2016, Fioravante foi a Linhares, no Espírito Santo, conhecer uma unidade da Ceplac (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira; órgão da Embrapa vinculado ao Ministério da Agricultura) que plantava cacau consorciado de alta produtividade, com uso de muita tecnologia.

Por sua vez, a Ceplac foi conhecer o plantio consorciado de Tabapuã e apresentou seu produtor à Cargill, maior compradora de commodities do mundo. Daí para a Cargill oferecer apoio financeiro ao Projeto Cacau SP foi um pulo, o que se deu por meio de parceria entre a Fundação Cargill, a Secretaria de Estado da Agricultura – através da CATI Rio Preto – e a Acirp (Associação Comercial e Industrial de São José do Rio Preto), que faz a gestão financeira.

Em 2018, a CATI começou a montar um protocolo de cultivo para o cacau no Estado de São Paulo. A cultura acabou despertando o interesse de alguns produtores, que começaram a



Pixabay

plantá-lo pelo planalto paulista, em regiões de São Carlos, Presidente Prudente, Votuporanga e Jales. “Foi quando a Secretaria entendeu que esse protocolo deveria ser estendido a outras regiões e transformou o projeto em programa de estado”, comenta Fioravante.

No esforço de conquistar mais produtores paulistas para a cacauicultura, a Secretaria autorizou a realização de eventos de sensibilização pelo Estado, sugerindo plantios consorciados com outras culturas de porte alto, como abacate e macadâmia, por exemplo. E todas as regionais da CATI foram habilitadas a capacitar produtores interessados na nova alternativa de agronegócio.

Em outubro passado, o Instituto Biológico plantou, com apoio da Nestlé, através de sua marca Nescafé, a maior lavoura de cacau urbana do mundo na capital paulista, com 100 mudas. Na ocasião, o plantio foi feito por crianças em idade escolar, com intuito de fazê-las criarem identidade com a fruta.

MERCADO

O Estado de São Paulo possui, atualmente, perto de 500 hectares plantados com cacau, sendo 200 ha no planalto paulista e pouco mais de 250 ha entre o Vale do Ribeira e litoral, que ainda mantêm o protocolo antigo de plantio em clareiras, usando materiais genéticos de mais baixa produtividade. “Mas agora eles vão buscar métodos novos, que pesquisas da Ceplac e do IAC [Instituto Agrônomo de Campinas] estão ajudando a desenvolver”, informa Fioravante.

Toda a produção paulista surgida recentemente está sendo comprada por multinacionais como Cargill, Nestlé, Mazza, Olam e Barry Callebaut, sediadas em Ilhéus – cidade baiana que concentra a moagem de 95% da produção brasileira de cacau. “A fazenda de Tabapuã, por exemplo, vende praticamente toda a sua produção para a Barry Callebaut. Uma pequena parte da produção paulista, inclusive do pessoal do Vale do Ribeira e litoral, vende diretamente para pequenas agroindústrias de chocolate”, conta Fioravante.

Ele pontua, aliás, que falta de mercado nunca será um problema para a comercialização do cacau, “até porque estamos falando de uma commodity de grande liquidez”. Além disso, o Brasil produz em torno de 190 mil toneladas de amêndoas e esmaga cerca de 260 mil toneladas. A diferença entre esses dois números corresponde ao que o país precisa importar de países africanos para suprir sua demanda interna.

Para mudar essa realidade a Ceplac criou uma política de incentivo ao cultivo de cacau em áreas não tradicionais, que tem como meta fazer o país alcançar

autossuficiência nessa produção até 2030. “A gente acredita que vai demorar mais tempo do que isso, mas a questão principal é que existe muito espaço para plantio de cacau no Brasil, e é uma alternativa interessante de cultivo, pela rentabilidade e liquidez que oferece”, pontua o engenheiro da CATI.

De acordo com ele, cada real de amêndoa faz R\$ 16 de chocolate. “É uma indústria que agrega muito valor e uma cultura geradora de emprego e mão de obra, que permite manter o interesse do pequeno produtor, porque ele será bem remunerado”, argumenta.

Fioravante lembra ainda que, apesar de Ilhéus concentrar o processamento das amêndoas, a maioria das fábricas de chocolate estão em São Paulo. Além

disso, também está se criando um ambiente favorável à compra do cacau no estado, com o surgimento de viveiros de mudas. “A ideia é realmente trazer uma nova alternativa de negócio para o produtor paulista”, conclui.

'CASAMENTO' PERFEITO

Ao falar especificamente sobre o cultivo integrado de seringueira e cacau, Fioravante só enumera vantagens, como o fato de serem duas culturas de grande valor econômico, que produzem com uma certa sazonalidade, em épocas diferentes, gerando receita praticamente o ano todo. E ocasionalmente, quando uma cultura não estiver com valor financeiro adequado, a outra pode suprir.

“Quando você planta de forma consorciada, diminui o risco econômico em relação ao cultivo isolado convencional. E plantio consorciado tem, em média, rentabilidade 3 a 4 vezes superior à do cultivo isolado de uma dessas culturas. Então a gente entende que o futuro é por aí e acredita muito nesse tipo de trabalho que estamos desenvolvendo”, observa o engenheiro.

Ele pontua ainda que as duas culturas demandam mão de obra – a sangria da seringueira e a poda do cacau são feitas manualmente – que resulta em alta empregabilidade por unidade de área. Além disso, seringueira e cacau são culturas longevas, o que garante exploração econômica de uma mesma área por até 40 anos.

Outro aspecto importante a favor desse consórcio é o ambiental, já que ambas as culturas têm alta capacidade de neutralizar gases do efeito estufa.

Por tudo isso, Fioravante vê o cultivo integrado como uma das principais saídas para a agricultura brasileira, principalmente no que diz respeito às culturas perenes.

História do cacau

A origem do cacau remonta às civilizações pré-colombianas da América Central, mas a literatura disponível sobre sua origem diverge sobre os primeiros vestígios de seu cultivo: uma corrente defende que datam de 1.100 a.C a 1.400 a.C., no território de Honduras, na América Central, e outra a localiza nos anos 1.500 a.C., na região onde hoje fica o México, entre o povo Olmeca.

Consta que os Maias, que viveram após os olmecas na mesma região, foram os primeiros a fazer, a partir das amêndoas de cacau, uma bebida quente e amarga de consumo exclusivo da nobreza.

O fruto foi descoberto pelos europeus após com a colonização das Américas, particularmente os espanhóis, que dominaram o povo Maia. Eles adocicaram o produto e o misturaram com especiarias para adequá-lo ao seu gosto. Aliás, a data que hoje marca o Dia Mundial do Chocolate remete justamente à introdução do produto na Europa, por volta de 7 de julho de 1550.

Atualmente, o cacau é matéria-prima do doce mais cultuado no mundo, mas são muitos os processos por que passa o fruto até virar chocolate. Resumidamente, ele é feito com base na amêndoa fermentada e torrada do cacau, que é moída para obtenção de um licor - massa fina também conhecida como pasta. Do licor prensado é extraída a manteiga de cacau, que resulta numa massa sólida posteriormente pulverizada para formação do cacau em pó.

A manteiga e o pó seguem para a produção do chocolate em outra indústria.

