



Vol. 12, Nº 27 (diciembre / dezembro 2019)

ISSN 1988-5261

## CACAU E SUAS MÚLTIPLAS IDENTIDADES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Thais Rabelo Pimentel <sup>1</sup>  
Yolanda Flores e Silva <sup>2</sup>

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Thais Rabelo Pimentel y Yolanda Flores e Silva (2019): "Cacau e suas múltiplas identidades: uma revisão integrativa", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 27 (diciembre / dezembro 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/turydes/27/cacau-bahia.html>

<http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes27cacau-bahia>

### Resumo

O cacau é conhecido mundialmente e há muitos anos vem sendo utilizados para diversos fins. Na antiguidade ele já servia de alimento e, além disso, o fruto também já foi utilizado como moeda de troca, como bebida para aliviar o cansaço e até como forma de sobrevivência e transcendência. No Brasil, o fruto ganhou destaque na Bahia, onde ocorreu um grande fluxo migratório de pessoas interessadas em trabalhar nas lavouras de cacau. Assim novas classes sociais surgiram no estado, juntamente com uma série de problemas de ordem econômica e social. Além disso, após um período de ascensão do fruto, houve um declínio na produção das fazendas na década de 90, isso devido à doença Vassoura-de-Bruca que atingiu as lavouras. Atualmente, as fazendas de cacau estão se reinventando e investindo em tecnologias e ações para controlar os efeitos da doença. Além disso, também é notório o crescimento das atividades turísticas nas fazendas de cacau, principalmente quando falamos da Bahia e da sua Costa do Cacau. Para analisar o cenário do cacau e da gastronomia, é preciso conhecer sobre suas três variedades mais populares: Criollo, Forastero e Trinitário. Cada variedade dessa possui características específicas que irão influenciar nos aromas e sabores dos seus futuros chocolates. Com relação à indústria do produto, deve-se considerar algumas etapas importantes na produção dos chocolates, que são: mistura, refinação, conchagem, tempero e moldação. Tais etapas são extremamente necessárias para garantir um produto final com qualidade e com tempo de prateleira adequado. Esta pesquisa foi feita via revisão bibliográfica integrativa, onde foram utilizadas as bases de dados SCIELO, Portal de Periódicos CAPES, BDTD e Google acadêmico. Além disso, também foram utilizados documentos da UNESCO, CEPLAC e do Instituto Cabruca, bem como livros nacionais e internacionais que abordam a temática cacau. Ao final desse estudo foi possível perceber a relação antropológica existente entre o cacau e os indivíduos que dependem dele, relação essa que surgiu na antiguidade e perdura até os dias atuais. Além disso, também foi possível notar que muitas pessoas estão descobrindo novas formas de se sustentar através das atividades turísticas paralelas geradas pelo cultivo do fruto.

**Palavras-chave:** cacau; rotas turísticas; fazendas de cacau; chocolate; turismo

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI. Bacharel em Gastronomia – Universidade do Vale do Itajaí. Bacharel em Turismo e Hotelaria – Universidade de Fortaleza. E-mail: thaisrabelop@gmail.com

<sup>2</sup> Pós-Doutorada em Turismo [Turismo Comunitário e Desenvolvimento Local - UALg 2013]. Doutora (PhD), atuando como Investigadora e Docente na Universidade do Vale do Itajaí (Brasil). Bolsista Produtividade (PQ2) com pesquisa realizadas no Brasil e em Portugal (Universidade do Algarve). Professora e investigadora na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) atuando nas licenciaturas de Turismo e de Gastronomia, e no Mestrado em Saúde e Gestão do Trabalho e Mestrado em Turismo. E-mail: yolanda@univali.br

## **COCOA AND ITS MULTIPLE IDENTITIES: AN INTEGRATIVE REVIEW**

### **Abstract**

Cocoa is known worldwide and for many years has been used for various purposes. In ancient times it already served as food and, moreover, the fruit was also used as a bargaining chip, as a drink to relieve tiredness and even as a form of survival and transcendence. In Brazil, the fruit gained prominence in Bahia, where there was a large migratory flow of people interested in working in cocoa farms. Thus new social classes emerged in the state, along with a series of economic and social problems. In addition, after a period of rising fruit, there was a decline in farm production in the 1990s, due to the Witch's Broom disease that hit the crops. Today, cocoa farms are reinventing themselves and investing in technologies and actions to control the effects of the disease. In addition, the growth of tourism activities on cocoa farms is also noticeable, especially when we talk about Bahia and its Cocoa Coast. To analyze the cocoa and gastronomy scenario, one needs to know about its three most popular varieties: Criollo, Forastero and Trinitarian. Each variety of this has specific characteristics that will influence the aromas and flavors of your future chocolates. Regarding the product industry, some important steps in the production of chocolates should be considered, namely: mixing, refining, conching, seasoning and molding. Such steps are extremely necessary to ensure a quality finished product with adequate shelf time. This research was done through an integrative bibliographic review, using the databases SCIELO, CAPES Journal Portal, BDTD and Google Scholar. In addition, documents from UNESCO, CEPLAC and the Cabruca Institute were also used, as well as national and international books dealing with the cocoa theme. At the end of this study it was possible to see the anthropological relationship between cocoa and the individuals who depend on it, a relationship that emerged in antiquity and lasts until the present day. In addition, it has also been noted that many people are finding new ways to support themselves through the parallel tourism activities generated by fruit cultivation.

**Keywords:** cocoa; tourist routes; cocoa farms; chocolate; tourism

## **CACAO Y SUS IDENTIDADES MÚLTIPLES: UNA REVISIÓN INTEGRATIVA**

### **Resumen**

El cacao es conocido en todo el mundo y durante muchos años se ha utilizado para diversos fines. En la antigüedad ya servía como alimento y, además, la fruta también se usaba como moneda de cambio, como bebida para aliviar el cansancio e incluso como una forma de supervivencia y trascendencia. En Brasil, la fruta ganó prominencia en Bahía, donde había un gran flujo migratorio de personas interesadas en trabajar en granjas de cacao. Así surgieron nuevas clases sociales en el estado, junto con una serie de problemas económicos y sociales. Además, después de un período de aumento de la fruta, hubo una disminución en la producción agrícola en la década de 1990, debido a la enfermedad de la escoba de bruja que afectó a los cultivos. Hoy, las granjas de cacao se están reinventando e invirtiendo en tecnologías y acciones para controlar los efectos de la enfermedad. Además, el crecimiento de las actividades turísticas en las granjas de cacao también es notable, especialmente cuando hablamos de Bahía y su Costa del Cacao. Para analizar el escenario del cacao y la gastronomía, es necesario conocer sus tres variedades más populares: Criollo, Forastero y Trinitario. Cada variedad de esto tiene características específicas que influirán en los aromas y sabores de sus futuros chocolates. Con respecto a la industria del producto, se deben considerar algunos pasos importantes en la producción de chocolates, a saber: mezcla, refinado, conchado, sazonado y moldeo. Dichos pasos son extremadamente necesarios para garantizar un producto terminado de calidad con un tiempo de almacenamiento adecuado. Esta investigación se realizó a través de una revisión bibliográfica integradora, utilizando las bases de datos SCIELO, CAPES Journal Portal, BDTD y Google Scholar. Además, también se utilizaron documentos de la UNESCO, CEPLAC y el Instituto Cabruca, así como libros nacionales e internacionales sobre el tema del cacao. Al final de este estudio, fue posible ver la relación antropológica entre el cacao y las personas que dependen de él, una relación que surgió en la antigüedad y dura hasta nuestros días. Además, también se ha observado que muchas personas están encontrando nuevas formas de mantenerse a través de las actividades turísticas paralelas generadas por el cultivo de frutas.

**Palabras claves:** cacao; rutas turísticas; granjas de cacao; chocolate; turismo

## 1 Introdução

O cacau, cientificamente conhecido por *Theobroma Cacao*, tem sua origem em alguns locais específicos do mundo. Alguns pesquisadores dizem que na América do Sul o cacau é originário da região Amazônica, já na América Central, ele é derivado das florestas úmidas (Leite, 2018). No trópico americano, os botânicos acreditam que a origem provável do cacau vem das nascentes dos rios Amazonas e Orinoco. A partir dessa origem, a planta teria viajado pelos Andes, Venezuela, Equador, México, Brasil e Guianas (Rocha, 2008).

Porém, o que muitos autores concordam é que o fruto foi domesticado há muitos anos pela civilização maia. De acordo com Rosenblum (2006), este povo gostava bastante de bebidas quentes feitas a partir do fruto. Ainda segundo o autor, as sementes de cacau eram torradas e moídas, e após isso, eram misturadas com água, papas de milho, pimentas, baunilha e mel.

Segundo a Ceplac (n.d.), o cacau era chamado de *cacahuatl* e também era considerado sagrado para alguns povos. Os Astecas acreditavam que o cacau tinha origem divina, pois o profeta Quatzalcualt foi o responsável por ensiná-los a cultivar o fruto. Na época, o cacau, além de servir como alimento, também era utilizado para enfeitar os jardins da cidade Talzitapec. Sendo assim, o cultivo do cacau era acompanhado de cerimônias religiosas. Por tal significado religioso, acredita-se que o botânico Carolus Linneu decidiu por denominar a planta de *Theobroma Cacao*, ou seja, manjar dos deuses. Além desses usos, Rocha (2008) também afirma que as sementes do cacau eram usadas para comprar escravos, pagar impostos e adquirir bens.

De acordo com a Leite (2018), o cultivo do cacau no Brasil foi iniciado em 1679 na capitania do Grão-Pará através de uma Carta Régia que autorizava os colonizadores a plantar cacau em suas terras. Porém, Rocha (2008) complementa que antes da Carta Régia, o cacau nativo já era conhecido pelos índios da Amazônia, e que eles produziam uma espécie de vinho fermentado a partir das sementes de cacau. Já na Bahia, o cacau começou a ser cultivado na fazenda Cubículo, em 1746, no município de Canavieiras. Ainda na Bahia, Moreira (2013) aborda o surgimento do cacau em Ilhéus, município brasileiro mundialmente conhecido pelo seu cacau. De acordo com o autor, as primeiras sementes de cacau de Ilhéus vieram da Amazônia e foram doadas pelo francês Louis Frederic Warneaux ao português Antônio Dias Ribeiro. Para Moreira (2013), Ilhéus tinha as características ideais para o cultivo do cacau, conforme mostra o trecho:

As condições de solo e clima foram determinantes no cultivo do cacau que encontrou um habitat perfeito graças aos ricos solos de massapê e à umidade ambiental, resultante de chuvas muito frequentes. No entanto, a lavoura cacauera só passou a existir como atividade econômica organizada no final do século XIX, mesmo período em que a Vila São Jorge dos Ilhéus foi elevada à categoria de cidade. (Moreira, 2013, p. 131)

Após esse período, Ilhéus começou a se desenvolver devido ao comércio, à urbanização e à lavoura cacauera. Para Moreira (2013), já em 1904 o cacau tornou-se o principal produto das exportações baianas e teve grande destaque na economia regional.

Segundo Leite (2018), em 1985 o Brasil chegou a ter uma produção superior a 460 mil toneladas de cacau, sendo assim o maior produtor mundial na época. Já no final da década de 80, com o aparecimento da doença Vassoura-de-Bruca na Bahia, o Brasil foi perdendo espaço e

reduzindo a sua produção. Porém, entre os anos de 2005 e 2016, a produção brasileira do cacau voltou a crescer, e isso se deu, principalmente, pelo aumento da área plantada no Pará.

Atualmente, o Pará é o estado que lidera a produção nacional de cacau, e na safra de 2017/2018 chegou a produzir mais de 100 mil toneladas do fruto. Já a Bahia, mesmo com redução de quase 40% na produção de 2017/2018, mantém-se como segundo maior estado produtor de cacau. Essa produção nacional é determinada por alguns fatores, que, segundo Leite (2018) são: área colhida, produção do ano anterior, preço praticado internamente e a presença ou não da Vassoura-de-Bruca na área de colheita.

O cacau será a temática principal deste trabalho, pois nos últimos anos foi notório o interesse crescente de pessoas e empresas sobre o fruto. Mesmo com este crescimento, notou-se que ainda existem poucas publicações acadêmicas que envolvem o cacau. E, apesar disso, acredita-se o tema precisa estar presente no meio científico, pois o cacau faz parte de uma cadeia de produção ampla e que envolve diversas atividades e pessoas. Sendo assim, o objetivo desta revisão integrativa é estudar a evolução do fruto no Brasil e suas possibilidades no atual cenário da cacauicultura no país, bem como sua inserção no mercado turístico.

## **2 Metodologia**

O presente trabalho foi elaborado via revisão bibliográfica integrativa acerca do tema cacau no Brasil. Considerando essa temática, foi feita uma síntese de vários trabalhos acadêmicos publicados até hoje, bem como uma análise de documentos dos principais institutos que estudam o cacau aqui no Brasil. Para a elaboração desta revisão integrativa, foram escolhidos trabalhos que abordam sobre a história do cacau e suas características organolépticas, bem como aqueles que falam sobre o cacau na gastronomia e suas possibilidades como um produto turístico a partir das vivências nas fazendas de cacau existentes no Brasil. A partir desse contexto, esta pesquisa teve as seguintes etapas em seu percurso metodológico:

- 1 – Seleção de artigos, dissertação e teses que também abordam a temática, através das seguintes Bases de Dados: SCIELO (Scientific Electronic Library Online); Portal de Periódicos CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior); BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) e Google acadêmico.
- 2 – Pesquisa documental dos principais institutos que estudam sobre o fruto: UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), CEPLAC (Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira) e Instituto Cabruca;
- 3 – Seleção de livros nacionais e internacionais que abordam o tema cacau;
- 4 – Após isso, iniciou-se a construção deste trabalho a partir da análise dos textos selecionados. Essa etapa englobou leitura e também a escolha das principais informações a serem utilizadas nesta revisão integrativa.

Sendo assim, foram selecionados 11 trabalhos acadêmicos entre artigos, relatório de estágio, dissertações e teses, onde foram escolhidos apenas trabalhos publicados e defendidos entre 2001 e 2018. Além disso, foram selecionados 3 livros, sendo um deles baseado em uma tese de doutorado em geografia defendida em 2006 na Universidade Federal do Sergipe. Já os outros livros, um em

português e outro em inglês foram publicados, respectivamente, em 2004 e 2006. Com relação aos documentos, foram selecionados 3 trabalhos já publicados pelos institutos citados acima, onde a linha temporal data de 2013 até 2018.

### **3. Cacau como produto turístico: a pesquisa**

Para contextualizar tal pesquisa, foi escolhido iniciar esta seção com a história do cacau e suas relações antropológicas no contexto social da Bahia. Após, decidiu-se seguir a pesquisa para o contexto do Turismo Rural e da Costa do Cacau no citado estado, para assim finalizar o tema abordando sobre as possibilidades do cacau dentro do cenário gastronômico, mais especificamente na indústria do chocolate.

#### **3.1 Cacau como símbolo antropológico**

Desde a antiguidade, quando o cacau foi descoberto, ele já tinha grande importância para os homens, fosse pelo valor que ele carregava ou pelas lendas que giravam em torno do seu surgimento. Na época dos astecas, as amêndoas do fruto eram utilizadas como moeda de troca e chegaram a ser mais importantes do que o ouro, por conta disso, ele carregava um grande símbolo de riqueza e *status* social. Já nos rituais religiosos, os maias faziam bebidas a partir da torrefação das amêndoas de cacau e acreditavam que este preparo seria nutritivo mesmo após a morte. Por sua vez, os astecas preparavam taças de *choco-latl* que eliminava o cansaço e melhorava a saúde mental, além disso, a bebida servia como meio de sobrevivência e transcendência (Rocha, 2008).

O cacau chegou na Bahia depois de alguns séculos e, através das mãos dos escravos, o seu cultivo transformou a região. Assim, a cultura do cacau naquele estado acabou por estabelecer uma classe social que, segundo Rocha (2008), era formada por coronéis, trabalhadores das lavouras e jagunços. Com esse novo cenário, surge também uma onda de violência na região cacauzeira, fato documentado e presente nas obras de Jorge Amado.

Naquela época, além de servir como mão-de-obra, os escravos também serviam como garantia para os fazendeiros, pois com eles era possível conseguir crédito agrícola e com isso era mais fácil negociar com os comerciantes de Salvador. Com o final do século XIX e com o aumento da popularidade do cacau, o governo e as elites econômicas da época começaram a estimular a migração das pessoas que tinham interesse em trabalhar nas promissoras lavouras de cacau. A maior parte dessas pessoas vinha do norte da Bahia, de Sergipe e Alagoas. Porém, a ilusão de enriquecimento rápido era apenas uma forma de manipulação para atrair trabalhadores, pois os fazendeiros estavam com dificuldades para conseguir mão-de-obra (Lins, 2013).

Tal movimento migratório foi tão intenso que, segundo Heine (2004), entre 1892 e 1920 a população do eixo Itabuna/Ilhéus teve um crescimento de 6,98%, passando de 7.620 habitantes para 105.892 habitantes. Rocha (2008) também comenta sobre esse fato, segundo ela, a partir desse fato foram nascendo fazendas, vilas, lugarejos e até cidades, e com isso a civilização do cacau começou a se formar. A autora também aborda que as famílias seguiam animadas nas lavouras, pois existia a possibilidade da produção se inserir no comércio internacional, e por ser altamente rentável, também era possível ocorrer ascensão econômica e social.

Ainda segundo Rocha (2008), na década de 1940 a Bahia já estava consolidada como uma região produtora de cacau e com isso também sofria algumas consequências, tais como: desníveis sociais, burguesia dominante e exploração da mão-de-obra rural. Já na década de 1950, os produtores ficaram endividados devido às doenças e pragas que infestaram as lavouras, e com isso foram abandonando gradativamente suas plantações. A partir dessa crise econômica o Governo Federal decidiu criar a Ceplac, Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira, e com isso foi iniciado um programa para recuperar a economia das lavouras. Tal iniciativa deu muito certo e já na década de 1960 foi instalado o Cepec, Centro de Pesquisa do Cacau, que tinha como objetivo desenvolver tecnologia para o cultivo e beneficiamento do cacau (Rocha, 2008).

Mesmo com a criação da Ceplac e com todos os benefícios que o órgão trouxe, outra crise foi iniciada na década de 1980 devido ao fungo Vassoura-de-Bruxa. Na época, aumentaram os índices de desemprego no campo, o que ocasionou migração para algumas capitais, tais como Ilhéus. A partir disso, começaram a surgir as primeiras favelas nesta cidade, o que acabou gerando uma onda de violência e outros problemas sociais. Os grandes proprietários também sentiram os efeitos da crise causada pelo fungo, pois os mesmos começaram a ter dificuldades para comercializar o cacau para as grandes indústrias. Com isso, os fazendeiros perceberam que precisavam de outras soluções para seus negócios, e a partir de então começaram a ver no turismo uma alternativa econômica para essa crise (Matos, 2018).

### **3.2 Turismo Rural e Costa do Cacau na Bahia**

Historicamente, entre os séculos XVIII e XIX, as pessoas que possuíam mais condições financeiras já tinham costume de procurar distração e abrigo nos ambientes rurais. Porém, foi apenas com o fim da Segunda Guerra Mundial e com a conquista dos direitos dos trabalhadores que o Turismo Rural começou a ganhar força (Maia 2015).

O Turismo Rural é uma atividade que vem crescendo com o passar dos anos e que pode promover ganhos econômicos e sociais para os territórios onde é desenvolvido. De acordo com o Ministério do Turismo (2010), foi na década de 1980 que o Turismo Rural começou a ser considerado como uma atividade econômica no Brasil. Para o órgão, esse tipo de turismo surgiu para promover socialização e integração entre o meio rural e urbano. Além disso, também surgiu como possibilidade de transformação econômica para amenizar a pobreza no campo, sem a pretensão de descaracterizar a identidade dos locais e as paisagens. Atualmente, para fins acadêmicos, ficou definido que:

Turismo Rural é o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade. (Ministério do Turismo, 2010, p.18)

Apesar da definição existente, ainda se confunde bastante o Turismo Rural (TR) com Turismo em Ambientes Rurais (TAR), pois ambos precisam de um meio rural para acontecer. Porém, existem alguns princípios que orientam o TR e que algumas vezes não são seguidos pelo TAR, tais como: sustentabilidade e harmonia ambiental, atendimento familiar, envolvimento da comunidade local, entre outros (Roque, 2017).

Além dos benefícios sociais e econômicos promovidos pelo Turismo Rural, Candiotto (2015) também aborda outros fatores que colaboraram para o crescimento desta atividade. Segundo o autor, as melhorias em infraestrutura, tais como estradas, energia, transporte, saneamento e comunicações, também foram imprescindíveis para o desenvolvimento desse tipo de turismo. Além disso, o autor também aborda sobre a importância dos cursos de capacitação que surgiram para viabilizar ainda mais o Turismo Rural e assim complementar a renda dos agricultores.

Com relação às motivações, acredita-se que o turista desse tipo de atividade tende a buscar ambientes naturais fora de sua rotina, bem como experiências autênticas e diferentes. Já o perfil desses turistas engloba algumas características, tais como: moradores de grandes centros urbanos; entre 20 e 55 anos; fazem viagens de curta duração; deslocam-se em seus automóveis em um raio de até 150km de seu local de moradia; apreciam culinária típica regional; valorizam produtos artesanais, entre outras (Ministério do Turismo, 2010).

No panorama do turismo baiano, existe no sul do estado a zona turística da Costa do Cacau. Segundo Simões (2013), a Costa fica a aproximadamente 450km da capital Salvador e é composta pelos municípios de Ilhéus, Itabuna, Uruçuca, Itacaré, Una, Canavieiras e Santa Luzia.

No ano de 1999 o SEBRAE começou a promover planos para o desenvolvimento do turismo na Bahia, juntamente com universidades estaduais e com o Governo do estado. Um desses planos é a Rota do Cacau, que une municípios cacauzeiros e fazendas de cacau para fornecer hospedagem, alimentação e lazer no campo para os turistas (Roque, 2001).

Segundo Santos (2012), apesar das crises e da Vassoura-de-Bruxa, o cultivo do cacau nessa região ainda representa um grande suporte para a economia local. Além da monocultura do cacau, a Costa do Cacau ainda abrange outras atividades, tais como: turismo, industrialização de derivados do cacau, o cultivo do dendê, guaraná, açaí, seringueira e outras.

Ainda na Costa do Cacau, existe a Estrada do Chocolate, uma nova rota inaugurada em 2018 para potencializar o turismo da região. A Estrada do Chocolate, também conhecida como BA 262, tem cerca de 40 km e fica localizada no Sul da Bahia. A estrada liga as cidades de Ilhéus e Uruçuca e chega até a BR 101. No roteiro proposto por essa nova estrada, os turistas poderão visitar as fazendas de cacau que existem no trajeto e, assim, conhecer a cultura do cacau e também a produção de chocolate da região, as fábricas do parque moageiro de cacau, dentre outras atividades. O projeto da Estrada do Cacau foi idealizado pela Associação de Turismo de Ilhéus (ATIL) e da Costa do Cacau Convention Bureau. O projeto também conta com apoio financeiro do Governo do Estado da Bahia e outros parceiros (Estrada do Chocolate, 2017).

Atualmente, conforme matéria da Folha de São Paulo (2018), cerca de 20 fazendas fazem parte do roteiro da Estrada do Cacau e com isso recebem turistas em suas dependências. Dentre as fazendas participantes, destacam-se: Fazenda Provisão, Fazenda Porto Esperança, Fazenda Riachuelo, Fazenda Capela Velha, Fazenda Independência, Fazenda Primavera e Fazenda Yrerê. Os valores das visitas variam entre R\$25,00 e R\$60,00 e contam com vários atrativos e até degustações.

No âmbito político, foi criado o decreto No 6.047 (2007), revogado em maio de 2019 pelo decreto No 9.810 (2019), que instituiu a Política Nacional de Desenvolvimento Regional. Em tal decreto, o objetivo do PNDR é reduzir as desigualdades entre as regiões brasileiras através da

criação de oportunidades que visem o crescimento econômico, geração de renda e melhoria da qualidade de vida da população. A partir desse decreto, o Ministério da Integração Nacional desenvolveu as Rotas de Integração Nacional, onde tais rotas serviriam como redes de arranjos produtivos locais e associadas a cadeias produtivas, seriam aptas a incentivar inclusão produtiva e desenvolvimento sustentável para as regiões brasileiras.

Com isso, foram criados alguns critérios para a seleção das cadeias produtivas, tais como: potencial de inclusão produtiva; representatividade regional; potencial de aprofundamento tecnológico; sustentabilidade ambiental, entre outros. No caso da Rota do Cacau, o objetivo geral seria promover o desenvolvimento regional através de arranjos produtivos locais, juntamente com a cadeia produtiva do cacau e do chocolate (Ministério da Agricultura, 2018).

### **3.3 Cacau e chocolate**

O cacau é composto por 30 a 40 amêndoas e são essas amêndoas que irão produzir os principais derivados deste fruto: o chocolate e a manteiga de cacau. Atualmente, existem duas variedades de cacau: Criollo e Forastero. Além deles, também existe uma variedade híbrida chamada de Trinitário, ela surgiu espontaneamente pela junção do cacau Criollo com o cacau Forastero. Dependendo dessas variedades, os frutos podem medir de 15 a 30 cm de comprimento, ter entre 7 a 12 cm de circunferência e podem demorar de 5 a 7 meses para amadurecer (Ferreira, Ahnert, Melo Neto & Mello, 2013).

O cacau Criollo foi o tipo cultivado pelos Astecas e Maias e hoje em dia percorre o sul do México, indo em direção a América Central até chegar na Venezuela e na Colômbia. De acordo com Machado (2017), essa variedade é a mais suave, pois não apresenta as antocianinas que são responsáveis por fornecer sabor forte e adstringente, além disso, ela possui fermentação curta, que dura entre 2 e 3 dias, e tal fermentação é responsável por deixar o cacau mais aromático. Segundo o Instituto Ferreira *et al.* (2013), essa variedade de cacau é responsável por produzir frutos grandes e com superfície enrugada, já suas sementes podem apresentar interior branco ou violeta pálido. Essa variedade é menos resistente às pragas e possui sabor suave e frutado, com pouca tendência ao sabor amargo. As amêndoas desse cacau irão produzir chocolates finos, com aroma e sabor suave.

Já o cacau Forastero é cultivado na América do Sul, na Ásia e no oeste da África. Para Ferreira *et al.* (2013), esse é o verdadeiro cacau brasileiro e que gera frutos ovóides com superfície lisa, além disso ele é mais resistente às pragas e seu sabor é mais amargo e adstringente. Essa variedade pode apresentar uma mutação e gerar outro tipo de cacau, o Catongo, e este tipo pode gerar sementes com interior branco. Segundo Machado (2017), o Forastero produz sementes de cor púrpura e sua fermentação ocorre por aproximadamente 5 dias, o que gera um resultado menos aromático. As amêndoas do cacau Forastero irão produzir chocolates encorpados e terrosos, que são os sabores mais apreciados pelo mercado internacional. (Ferreira *et al.*, 2013)

Por sua vez, o cacau híbrido chamado de Trinitário é originário da Ilha de Trinidad e atualmente é cultivado, principalmente, na América Central, na Indonésia e em Camarões. Ele possui características tanto do Criollo quanto do Forastero, e o interior de suas sementes pode apresentar cor branca ou violeta. Assim como o cacau Criollo, essa variedade também irá produzir chocolates



finos com aroma e sabor suave (Ferreira *et al.*, 2013). Para Machado (2017), essa variedade gera produtos de melhor qualidade, se comparado com o cacau Forastero.

Para chegar no seu último estágio, o cacau deve passar pelas etapas de beneficiamento e de processamento. Para Leite (2018), o beneficiamento do cacau envolve as fases que devem ser seguidas na fazenda, tais como os processos de plantio do fruto e os processos de fermentação e secagem das amêndoas; já o processamento do cacau é a fase onde a amêndoa do fruto é transformada em liquor ou massa de cacau. Conforme Almeida (2018), a amêndoa de cacau não é a matéria-prima que interessa às empresas que produzem chocolate. Para tais empresas, o que importa são os blocos de pasta de cacau que são obtidos através do citado processamento.

Com relação à produção do chocolate, a pasta de cacau precisa passar por alguns processos até chegar no seu estágio final. Tais processos são similares em várias em empresas que produzem chocolate e, de acordo com Almeida (2018, p. 07-09) em seu relatório de estágio, podemos considerar os seguintes:

1. Mistura: homogeneização dos ingredientes (pasta de cacau, açúcar, leite, manteiga de cacau, etc.) de acordo com a fórmula de cada produto;
2. Refinação: quando a mistura da etapa anterior é submetida a uma passagem entre rolos de refinação, e tal processo serve para uniformizar as partículas de açúcar, bem como para distribuir melhor a gordura na massa;
3. Conchagem: durante algumas horas ocorre um processo de agitação contínuo da massa e com temperatura girando em torno de 50°C. Essa etapa garante a melhora do sabor e da textura do chocolate, pois há redução de umidade e viscosidade na massa.
4. Tempero: fase necessária devido às variadas formas que a manteiga de cacau pode assumir. Nessa etapa é feita uma técnica de cristalização através de choque térmico com controle de temperatura e agitação mecânica. O tempero correto garante um chocolate brilhante, polido, com *snap* adequado e maior durabilidade na prateleira.
5. Moldação: nessa etapa o chocolate é posto em formas e logo depois é resfriado em temperatura perto de 15°C para solidificar o produto. Após a solidificação, o chocolate é desmoldado e segue para os processos de embalagem, rotulagem e expedição.

Outra etapa importante no processamento é a prensagem do liquor de cacau. Ao ser prensado, o liquor é transformado em manteiga de cacau e em cacau em pó. Essa manteiga pode ser utilizada tanto na indústria alimentícia quanto na indústria cosmética. E o cacau pode ser utilizado para produzir sorvetes, achocolatados e outros produtos da indústria alimentícia (Leite, 2018).

No que diz respeito a dados de mercado, a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB), aborda que o Brasil é o 6º país na liderança de volume de vendas de chocolate no varejo. A Associação também expõe que em 2018 o faturamento do mercado de chocolate no Brasil foi de R\$ 13,3 bilhões e que o Brasil exporta chocolate para mais de 124 países. Além disso, a ABIC (2018) explica que a indústria de chocolate se concentra bastante em São Paulo, mas que também existem produtores importantes na Bahia, Espírito Santo, Paraná e Rio Grande do Sul.

#### 4 Considerações finais

Através de diversos autores e trabalhos, esta revisão integrativa conseguiu reconhecer algumas identidades que o cacau assumiu no Brasil e no mundo com o passar do tempo. Para tal, foi preciso analisar áreas completamente diferentes, mas que tiveram o cacau como denominador comum.

Na antropologia foi possível avaliar o passado do cacau e como ele afetou as histórias das pessoas ao longo dos séculos. Também foi possível perceber que o fruto se fez presente na construção e dispersão de cidades, bem como no crescimento de novas classes sociais. Além disso, notou-se que o cacau, através do turismo, foi responsável por trazer uma nova realidade para os fazendeiros que estavam lidando com a crise causada pelo vírus Vassoura-de-Bruxa. No quesito antropológico, acredita-se que é importante estudar o cacau para entender a formação de algumas sociedades e como elas interagiam no passado. Assim, é possível apontar alguns erros cometidos em outras épocas e, a partir disso, evitar que os mesmos erros ocorram novamente.

No âmbito do turismo analisou-se a opinião dos autores a partir do Turismo Rural e como ele pode ser explorado positivamente pelos fazendeiros de cacau. No caso da Bahia, já existem ações criadas pelo o governo com parcerias de outras entidades para promover esse tipo de turismo e desenvolver a região cacauzeira no estado. Com isso, acredita-se que é importante estudar cada vez mais a ligação direta que existe entre o cacau e o turismo, para que novas ações sejam desenvolvidas e para que outras pessoas passem a ver nesse segmento uma nova forma de lazer e de rentabilidade.

Finalizando com o cenário do chocolate, analisou-se os diversos tipos de cacau existentes atualmente, mostrando suas diferenças e características mais marcantes. Também analisou-se as etapas do beneficiamento e do processamento de cacau as fases que o mesmo passa para chegar a um produto final específico, o chocolate. No caso da gastronomia, acredita-se que o estudo dos tipos de cacau é imprescindível para quem pretende trabalhar com eles na cozinha, pois, conhecendo suas diferenças é possível criar produtos únicos e com propriedades organolépticas específicas.

A partir disso, conclui-se que até hoje o fruto é importante para o mercado brasileiro e mundial, bem como é evidente sua importância para a história dos povos que dele dependiam e dependem até hoje. Vale ressaltar a dificuldade que a autora teve em achar alguns trabalhos que tratavam sobre a temática escolhida, principalmente no que diz respeito à gastronomia. Sendo assim, acredita-se que é importante estudar ainda mais sobre essa área, bem como as atividades que dependem do cacau, para assim contribuir com pesquisas futuras.

#### Referências

Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoins e Balas. (2018). *Mercado 2018*. São Paulo. Recuperado em 02 agosto, 2019, de <http://www.abicab.org.br/paginas/chocolate/mercado-2018/>

Almeida, M. P. P. C. (2018). *Produtos de Confeitaria: Investigação e Desenvolvimento* (Relatório de pesquisa/2018), Porto, Instituto de ciências biomédicas Abel Salazar, Universidade do Porto.

Candiotto, L. Z. P. (2015). O discurso da viabilidade do turismo rural na agricultura familiar: o programa nacional de turismo rural na agricultura familiar (PNTRAF) e o papel do estado do Paraná no contexto. *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 7(2), 111-131.

Ceplac. (n.d.) Cacau – História e Evolução. Recuperado em 18 abril, 2019, de [http://www.ceplac.gov.br/radar/radar\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm)

*Decreto nº 6.047, de 22 de fevereiro de 2007* (2007). Dispõe sobre Política Nacional de Desenvolvimento Regional – PNDR e dá outras providências. Brasília. 2007. Recuperado em 01 agosto, 2019, de [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6047.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6047.htm)

*Decreto nº 9.810, de 30 de maio de 2019* (2019). Dispõe sobre Política Nacional de Desenvolvimento Regional. Brasília. 2019. Recuperado em 01 agosto, 2019, de [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9810.htm#art19](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9810.htm#art19)

Estrada do chocolate. (2017). *A primeira estrada temática da Bahia*. Recuperado em 13 junho, 2019, de <http://estradadochocolate.com.br/site/>

Ferreira, A. C. R., Ahnert, D., Melo Neto, B. A., Mello, D. L. N. (2013). *Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade*. Ilhéus, BA, Instituto Cabruca.

Folha de São Paulo. (2018). *Bahia lança roteiro por fazendas de cacau na Estrada do Chocolate, em Ilhéus*. Recuperado em 15 junho, 2019, de <https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2018/07/bahia-lanca-roteiro-por-fazendas-de-cacau-na-estrada-do-chocolate-em-ilheus.shtml>

Heine, M. L. (2004). *Jorge Amado e os coronéis do cacau*. Ilhéus: EDITUS.

Leite, L. R. C. (2018). *Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comércio Global*. Brasília, DF, UNESCO.

Lins, M. D. S. (2013). A ocupação da terra e as relações de trabalho na lavoura cacauzeira. *XXVII Simpósio Nacional de História – conhecimento histórico e diálogo social*, 1-12.

Maia, E. M. M. (2015). Turismo rural na agricultura familiar: um estudo de caso no Assentamento Tijuca Boa Vista em Quixadá (CE). *Caderno Virtual de Turismo*, 15(1), 1-19.

Machado, E. D. R. (2017). *Desenvolvimento e caracterização de cerveja artesanal com adição de cacau*. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil.

Matos, M. B. D. A. (2018). *Autenticidade em experiências de turismo a partir da teoria do pensamento complexo de Edgar Morin: um estudo sobre vivências em fazendas de cacau no Sul da Bahia*. Tese de doutorado, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE, Brasil.

Ministério da Agricultura. (2018). *Rotas de integração nacional*. Brasília. Recuperado em 01 agosto, 2019, de <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/cacau/2018/43a-ro/apresentacao-rotas-de-integracao-mi.pdf>

Ministério do Turismo. (2010). *Turismo rural: orientações básicas*. Brasília. Recuperado em 20 julho, 2019, de [http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/Turismo\\_Rural\\_Versxo\\_Final\\_IMPRESSxO\\_.pdf](http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Rural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf)

Moreira, G. (2013). Ilhéus, a terra da Gabriela cravo e canela: de espaço do cacau a espaço do turismo. *GeoTextos*, 9(1), 129-150.

Rocha, L. B. (2008). *A região cacauzeira da Bahia-dos coronéis à vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação*. Ilhéus: Editus.

Roque, A. (2017). *Turismo no ambiente rural e turismo rural distintos fenômenos para serem reconhecidos*. 2017. Recuperado em 29 julho, 2019, de <http://www.institutobrasilrural.org.br/download/20120218200157.pdf>

Roque, A. M., & Alencar, E. (2001). *Turismo no espaço rural: um estudo multicaso nas regiões sul e sudoeste de Minas Gerais*. Tese de doutorado, Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG, Brasil.

Rosenblum, M. (2006). *Chocolate: uma saga agridoce preta e branca*. Rio de Janeiro: Rocco.

Santos, M. C. F. (2012). *Análise geoambiental da região da Costa do Cacau - Bahia*. Tese de doutorado, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, Brasil.

Simões, T. (2013). *A irresistível costa do cacau (Sul da Bahia – Nordeste do Brasil)*. Recuperado em 02 junho, 2019, de <http://www.uesc.br/icer/artigos/tica7costadocacau.pdf>.

Tahara, A. K., & Carnicelli Filho, S. (2012). Análise da oferta do turismo de aventura na Costa do Cacau/Bahia. *Caderno Virtual de Turismo*, 12(2).

Tica, S. (2013). *A irresistível costa do cacau (Sul da Bahia – Nordeste do Brasil)*. Recuperado em 25 julho, 2019, de <http://www.uesc.br/icer/artigos/tica7costadocacau.pdf>