



Vol. 11, Nº 25 (diciembre / dezembro 2018)

CACAU, CHOCOLATE E TURISMO NA REGIÃO TRANSAMAZÔNICA, PARÁ: CONTRIBUIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO LOCAL

Hyngra Suellen de Jesus Nunes¹
Universidade Federal do Pará
hyngranunes@gmail.com

Rodolpho Zahluth Bastos²
Universidade Federal do Pará
rodolpho.bastos@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Hyngra Suellen de Jesus Nunes y Rodolpho Zahluth Bastos (2018): "Cacau, chocolate e turismo na região transamazônica, Pará: contribuições ao desenvolvimento local", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 25 (diciembre / dezembro 2018). En línea:
<https://www.eumed.net/rev/turydes/25/cacau-para.html>
<http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes25cacau-para>

Resumo: Este artigo tem como objetivo analisar a produção de cacau dentro da dinâmica de desenvolvimento local da região Transamazônica, sudoeste do Estado do Pará. Analisa as possibilidades do turismo em contribuir para a valorização da cadeia produtiva do cacau na região Transamazônica. Metodologicamente, a pesquisa é baseada em análise bibliográfica e documental e em pesquisa de campo utilizando entrevistas semiestruturadas com funcionários de órgãos públicos, fabricantes de marcas regionais de chocolate, membros de organizações da sociedade civil (cooperativas, associações), produtores de cacau e agricultores. A pesquisa aponta para a possibilidade de maior integração entre a cadeia do cacau e o turismo na Transamazônica. Esta pode ocorrer pela integração do turismo com o setor agroalimentar promovendo vínculos entre produto e território e, assim, estabelecer relações entre a identidade territorial da Transamazônica e seus valores históricos e culturais e também o patrimônio natural regional. A análise permite concluir que o turismo associado à cadeia produtiva "do cacau ao chocolate" é uma alternativa que pode contribuir para o desenvolvimento local do território da Transamazônica, particularmente se estiver associado à riqueza histórico-cultural e à beleza natural da região.

Palavras-chave: Cacau. Chocolate. Turismo. Desenvolvimento local. Transamazônica.

CACAU, CHOCOLATE Y TURISMO EN LA REGIÓN TRANSAMAZÓNICA, PARÁ: CONTRIBUCIONES AL DESARROLLO LOCAL

Resumem: Este artículo tiene como objetivo analizar la producción de cacao dentro de la dinámica de desarrollo local de la región Transamazónica, suroeste del Estado de Pará. Analiza las posibilidades del turismo en contribuir a la valorización de la cadena productiva del cacao en la región Transamazónica. Metodológicamente, la investigación se basa en análisis bibliográfico y documental y en investigación de campo utilizando entrevistas semiestruturadas con funcionarios de organismos públicos, fabricantes de marcas regionales de chocolate, miembros

¹ Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Pará (UFPA), Especialização em Gestão Ambiental pelo Núcleo de Meio Ambiente da UFPA, Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia do Núcleo de Meio Ambiente da Universidade Federal do Pará (PPGEDAM/NUMA/UFPA).

² Doutor em Geopolítica pela Universidade de Paris VIII, professor adjunto do NUMA/UFPA, docente permanente do PPGEDAM/NUMA/UFPA.

de organizações de la sociedad civil (cooperativas, asociaciones), productores de cacao y agricultores. La investigación apunta a la posibilidad de una mayor integración entre la cadena del cacao y el turismo en la Transamazónica. Esta puede ocurrir por la integración del turismo con el sector agroalimentario promoviendo vínculos entre producto y territorio y así establecer relaciones entre la identidad territorial de la Transamazónica y sus valores históricos y culturales y también el patrimonio natural regional. El análisis permite concluir que el turismo asociado a la cadena productiva "del cacao al chocolate" es una alternativa que puede contribuir al desarrollo local del territorio de la Transamazónica, particularmente si está asociado a la riqueza histórico-cultural ya la belleza natural de la región.

Palabras clave: Cacao. Chocolate. Turismo. Desarrollo local. *Transamazônica*.

COCOA, CHOCOLATE AND TOURISM IN THE TRANSAMAZÔNICA REGION, PARÁ STATE: CONTRIBUTIONS FOR LOCAL DEVELOPMENT

Abstract: This article aims to analyze the cocoa production inside the local development dynamics of the *Transamazônica* region, southwest of Pará State. It looks at the possibilities of tourism to contribute to valorization of the production chain in the *Transamazônica* region. Methodologically, the research is based on bibliographical and documentary analysis and on fieldwork research using semi-structured interviews with public bodies' staff members, manufacturers of regional chocolate brands, members of civil society organizations (cooperatives, associations), cocoa farmers and agriculturists. The research points out to possibility of greater integration between the cocoa chain and tourism in the *Transamazônica*. It may occur by integration of tourism with the agrifood sector promoting links between product and territory and thus making relationships between the *Transamazônica's* territorial identity and its historical and cultural values and also its regional natural heritage. The analysis allows concluding that tourism associated with the cocoa production chain "from cocoa to chocolate" is an alternative that may contribute to local development in the *Transamazônica* territory, particularly if it is associated to the historical-cultural richness and natural beauty of the region.

Keywords: Cocoa. Chocolate. Tourism. Local development. *Transamazônica*.

1. INTRODUÇÃO

O cacau é uma das espécies de maior valor econômico, histórico e cultural na formação territorial da Amazônia. Foi o primeiro cultivo ordenado por Portugal, quando este, em 1667, autorizou o plantio por autoridades locais com vista a servir de exemplo aos colonos (REIS, 1940: 123).

De fato, Harwich (2008: 60) afirma que os primeiros plantios de cacau na Amazônia deram início na década de 1670, por colonos do Pará sob o incentivo da coroa portuguesa, apesar de registros que indicam as missões jesuíticas como pioneiras do cultivo e exploração do cacau na região amazônica (CHAMBOULEYRON, 2010: 155).

Em sua obra "O cacau na Amazônia" (1979: 3), Frederico Afonso retrata que no início da década de 1730 o cacau já tinha se tornado o principal produto de exportação da Amazônia, posição que continuaria a ocupar por mais de um século, até 1840, tendo como principal via de exportação o Porto de Belém (CEPLAC, 1979: 4).

Em 1745, no entanto, após a produção de amêndoas alcançar um total de 1.300 toneladas, o que representava 85% do total de exportações da região, uma forte epidemia de varíola atingiu a população indígena utilizada como mão de obra cacauera. Esse acontecimento trágico interrompeu as exportações de cacau até 1749. Coincidentemente, nesse mesmo período, foram remetidas do Pará para o município de Canavieiras, no sul da Bahia, as primeiras sementes de cacau para cultivo nesse estado. Plantado como monocultura, o fruto se adaptou bem ao solo e ao clima e tornou-se, nas primeiras décadas do século XX, o principal produto baiano de exportação³.

O cultivo do cacau na Amazônia seguiu o caminho inverso. Com o ciclo da borracha, os cacauzeiros foram, aos poucos, deixados de lado. De maior região produtora no final do século XIX, quando o Pará liderava a produção nacional, a Amazônia passou a contribuir, no início da década de 1970, com menos de 1% da produção de cacau do Brasil, com volume médio de 1.500 toneladas/ano

³ MOON, P. História genética do cacau no Brasil é descrita. Agência Fapesp, São Paulo, 11 jan. 2017. Disponível em: <http://agencia.fapesp.br/historia_genetica_do_cacau_no_brasil_e_descrita/24594/>. Acesso: 13 mar. 2018.

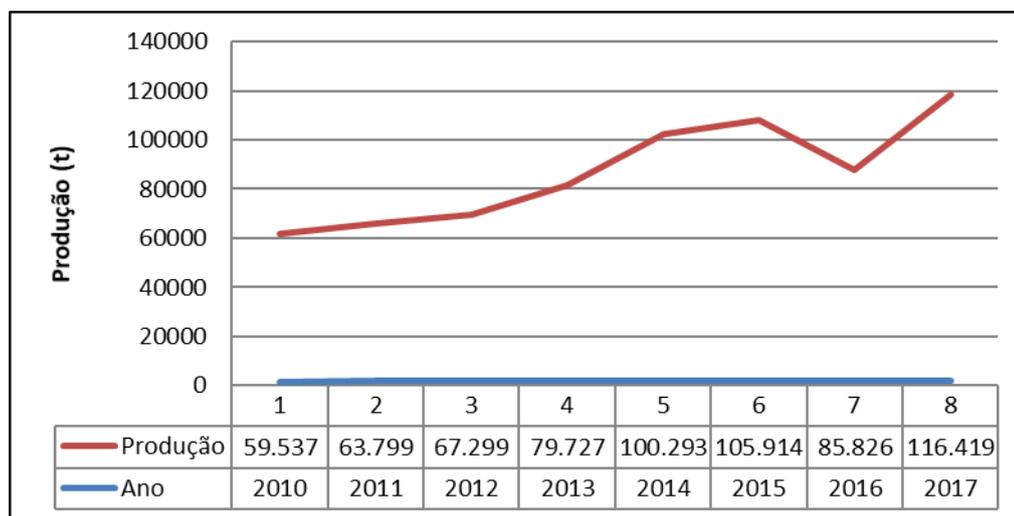
(CEPLAC, 1979: 4; LIMA & SILVA NETO, 2017: 12). No mesmo período, a Bahia alcançou produção de até 95% do cacau brasileiro.

Entretanto, o cultivo do cacau no Pará passa a ser reconstruído em meados da década de 1970, momento em que se inicia o processo de fomento da lavoura cacauceira na Transamazônica, favorecido pelo processo de implantação e colonização da região iniciada em 1970/71, quando decreto do governo militar desapropriou 64 mil km² de terras ao longo da rodovia entre as cidades de Altamira e Itaituba para destiná-las a projetos de colonização⁴. Nesse primeiro momento, não só a cultura do cacau foi objeto de incentivo, uma vez que plantações de cana-de-açúcar, pimenta-do-reino e outras culturas também sofreram estímulo ao longo da Transamazônica, favorecidas pelo alto potencial de fertilidade do solo da região.

É possível hoje afirmar que o Pará lidera o que podemos chamar de “o novo ciclo do cacau na Amazônia” e que seu início se dá com o Plano de Diretrizes para a Expansão da Cacaucultura Nacional, o PROCACAU, idealizado nos anos 1970 como política de incentivo à cacaucultura nacional que criou as bases para a consolidação e posterior expansão do cultivo no Estado do Pará.

Com efeito, o cultivo do cacau no Pará, ganhou forte destaque na última década, período em que a produção apresentou um crescimento anual contínuo, notadamente a partir da criação, em 2008, do Fundo de Apoio à Cacaucultura do estado do Pará (FUNCACAU)⁵.

Figura 1. Produção de cacau no Estado do Pará entre 2010 e 2017.



Fonte: Elaborado pelos autores a partir de dados SIDRA/IBGE.

Nos dias atuais, a história do cacau no Pará é contada e vivenciada principalmente na região da Transamazônica. É a região que concentra a maior quantidade de área plantada de cacau no Pará, e também a de maior produtividade, com crescimento de produção na ordem de 6% a 10% nos últimos anos. Em 2017 a produção somou 94.491,10 t (MENDES, 2017: 5), com previsão de aumento para o ano seguinte.

Com efeito, a região da Transamazônica concentra hoje 75.5% do volume de produção do Estado do Pará distribuídos entre sete municípios, com destaque para Medicilândia, maior produtor de amêndoas de cacau do país (MENDES, 2017: 5). Trata-se, portanto, do maior polo de cultivo do estado.

Em que pese a dinâmica da cadeia do cacau na região, o cultivo em sua quase totalidade continua sendo praticado por pequenos e médios produtores rurais, com mão de obra familiar⁶. A cacaucultura contribui de forma geral para a diversidade da economia na região.

No entanto, apesar do crescimento contínuo da produção cacauceira às margens da

⁴ Decreto-Lei nº 68.433, de 29 de março de 1971, seguido do Decreto-Lei nº 1.164, de 01 de abril de 1971.

⁵ PARÁ. Lei nº 7.093, de 16 de janeiro de 2008. Institui o Programa de Aceleração do Crescimento e Consolidação da Cacaucultura no Estado do Pará (PAC CACAU-PA) e cria o Fundo de Apoio a Cacaucultura do Estado do Pará (FUNCACAU). Diário Oficial do Estado do Pará datado de 18 de janeiro de 2008. Disponível em: <http://www.ioepa.com.br/pages/2008/01/18/2008.01.18.DOE_9.pdf>. Acesso: 13 mar. 2018.

⁶ Grande parte desses produtores, juntamente com suas famílias, migraram para a região com a abertura da rodovia nos anos 1970 e são, hoje, referência no cultivo do cacau.

Transamazônica, comumente objeto de amplo destaque ao nível nacional por sua quantidade e qualidade⁷, os bons números não refletem no desenvolvimento local e na melhoria da qualidade de vida dos habitantes da região. Em outras palavras, mesmo que a lavoura cacauaieira configure hoje como atividade que gere empregos e movimento a economia local, a condição de maior polo produtor do estado do Pará ainda não foi capaz de promover o desenvolvimento dos municípios da Transamazônica.

Nesse sentido, a carência de arranjos horizontais e verticais de produção e o grau elevado de transações informais, aliados à presença de uma estrutura de mercado que não favorece o desenvolvimento local, constituem-se na atualidade como enormes desafios para o progresso socioeconômico da região.

Desta forma, percebe-se a necessidade de aprofundar o olhar sobre a dinâmica da cadeia produtiva do cacau tal como se configura hoje na região Transamazônica a fim de auferir para o produtor local maior ganho em outros estágios da cadeia. Pois o que se percebe é que os pequenos agricultores ficam condicionados a uma lógica de produção e comercialização imposta por moageiras transnacionais, cuja única finalidade é produzir amêndoas para atender o comércio internacional de cacau, modelo que não oferece alternativas de desenvolvimento local sustentável.

É nesse contexto de ausência de desenvolvimento endógeno (BARQUERO, 2001) que o presente trabalho busca investigar se o turismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” poderia se configurar como alternativa capaz de contribuir com o desenvolvimento local na região da Transamazônica. A ideia, em suma, parte do pressuposto de que a cadeia de produção do cacau poderia ser potencializada se associada à atividade turística na região, pois esta pode auxiliar na valorização cultural, maior participação do produtor na cadeia econômica e disseminação do produto de origem Amazônica.

O mercado do turismo busca cada vez mais consumir produtos de qualidade e ter experiências de vivência em torno de produtos locais, ou diretamente no local do produto agrícola endógeno (MTUR, 2010). Quando se observa a demanda das localidades produtoras do cacau onde a cadeia inicia e se encerra dentro dessa comunidade, naturalmente, cria-se uma demanda turística pela busca da origem destes produtos (ou aqui). Por outro lado, a dinâmica da região também está associada ao turismo, devido a sua riqueza cultural, histórica e natural, porém, com iniciativas e evidências ainda tímidas de desenvolvimento. Daí entendemos a importância de potencializar a atividade turística associada à cadeia produtiva do cacau na Transamazônica, mas também associada à riqueza cultural, à história e às belezas naturais da região.

De acordo com Barquero (2001: 39), o desenvolvimento endógeno “propõe-se a atender às necessidades e demandas da população local através da participação ativa da comunidade envolvida”. Nesse sentido, “mais do que obter ganhos em termos da posição ocupada pelo sistema produtivo local na divisão internacional ou nacional do trabalho, o objetivo é buscar o bem-estar econômico, social e cultural da comunidade local em seu conjunto”. Tal estratégia de desenvolvimento, segundo o autor, “além de influenciar os aspectos produtivos (agrícolas, industriais e de serviços), procura também atuar sobre as dimensões sociais e culturais que afetam o bem-estar da sociedade”.

Com efeito, não se pode pensar o desenvolvimento da cadeia produtiva do cacau sem também pensar no contexto político, econômico, cultural e do turismo como fatores capazes de favorecer o aumento de renda e distribuição entre os atores da cadeia, principalmente pequenos e médios agricultores. Nesse sentido, a ideia de desenvolvimento endógeno consistiria em endogeneizar⁸ variáveis humanas, ambientais e territoriais que confirmam valor ao local de modo a gerar alternativas de desenvolvimento e renda para a população do lugar.

Sendo assim, para alcançar desenvolvimento que seja endógeno e sustentável, é preciso abrir horizontes no sentido de compreender que o desenvolvimento não se configura na forma de um sistema isolado, mas sim interdependente e conectado com outros sistemas econômicos. Advém inclusive desse entendimento a ideia deste trabalho que visa associar o turismo ao setor agroalimentar, integrar o produto com o território e possibilitar sua consequente valorização. No entanto, qualquer ação, pesquisa, projeto e entendimento devem ser levados em conta a partir do sistema econômico no qual está hoje inserida a sociedade em questão.

Considerando todos os elementos apresentados, a presente pesquisa teve como objetivo analisar a produção cacauaieira na dinâmica de desenvolvimento local da Transamazônica com o intuito de investigar as possibilidades de contribuição do turismo para a valorização da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” na região.

Como veremos a seguir, para análise e pesquisa de campo deste trabalho, elegeu-se cinco

⁷ FERREIRA, Carine. “Desafios para a expansão do cacau no Pará”. Valor Econômico, 23 set. 2013, p. B-18.

⁸ No sentido de valorizar os recursos internos.

dos sete municípios que integram o polo Transamazônica: Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará e Vitória do Xingu.

2. METODOLOGIA

Para a realização da pesquisa adotou-se uma abordagem qualitativa que permite obter conhecimento mais aprofundado de um fenômeno específico, pois envolve a descrição, comparação e interpretação de documentos e informações. De caráter exploratório, a pesquisa buscou estabelecer relações entre as variáveis a fim de orientar a forma de coleta de dados e aprimorar ideias, tendo em vista a formulação de problemas e hipóteses para a composição do estudo (DENCKER, 1998). Para tanto, a pesquisa utilizou-se de revisão bibliográfica a partir de consulta em livros, artigos acadêmicos além de dissertações e teses e de pesquisa documental em planos, relatórios, dados estatísticos de instituições públicas e privadas. Após a coleta e análise dos dados das pesquisas bibliográficas e documentais, realizou-se a pesquisa de campo com intuito de aprofundar o conhecimento da área de estudo. Por meio da observação direta dos fatos e experiências dos grupos locais, técnica que Gil (2002: 53) considera elemento fundamental visto que permite observar os fatos diretamente, sem qualquer intermediação, de modo a reduzir a subjetividade que permeia o processo de investigação.

A pesquisa de campo do presente estudo foi realizada no mês de janeiro de 2018, nos municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará e Vitória do Xingu. O critério de escolha considera a importância da produção cacauífera destes municípios, uma espécie de cinturão agrícola que vai de Uruará a Vitória do Xingu. Esse trecho da Transamazônica também apresenta potencial de turismo associado às riquezas naturais e culturais que existem nesta porção do território do Xingu. São ainda municípios localizados sob a área de influência da hidrelétrica de Belo Monte⁹, tendo sido eleitos para receber investimentos oriundos das condicionantes do empreendimento.

Nesses municípios foram aplicadas entrevistas com produtores, gestores governamentais, pesquisadores e demais atores que constituem a cadeia produtiva do cacau. Conforme os objetivos da pesquisa, as entrevistas foram organizadas no formato semiestruturadas que possibilitasse direcionar os questionamentos conforme o nível de envolvimento do entrevistado e que permitisse extrair pensamentos para a construção de alternativas para o fomento e expansão da cadeia produtiva “do cacau ao chocolate”, tanto pelo viés econômico, cultural e do turismo.

A respeito das entrevistas, Olsen (2015) afirma que estas devem girar em torno do conceito do estímulo, no qual a entrevista é organizada previamente com perguntas iniciais e uma lista prévia de estímulos, no qual o entrevistador “tem o cuidado de não falar demais, contudo, seus estímulos fazem a entrevista avançar (2015: 46)”, tendo sido o método adotado no presente trabalho.

3. O CACAU NA TRANSAMAZÔNICA

Atualmente existem três polos cacauíferos no Estado do Pará definidos pela CEPLAC: polo cacauífero da Transamazônica, polo cacauífero do Oeste do Pará e polo cacauífero do Nordeste Paraense. O polo cacauífero da Transamazônica, formado pelos municípios de Pacajá, Anapu, Vitória do Xingu, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará, concentra mais de 75% da produção do Estado e 60,5% do total de área plantada. A atividade é capitaneada essencialmente por pequenas e médias propriedades em sistema de produção familiar. A Tabela 1 indica o quantitativo de produção do polo entre os anos de 2015 e 2017.

Tabela 1. Produção (t) de cacau do Território da Transamazônica

Município	2015	2016	2017
Altamira	5.832,00	6.149,80	9.060,10
Brasil Novo	5.344,00	3.489,00	6.988,90
Medicilândia	46.947,00	52.125,10	53.268,80
Uruará	12.268,00	14.996,20	10.003,90

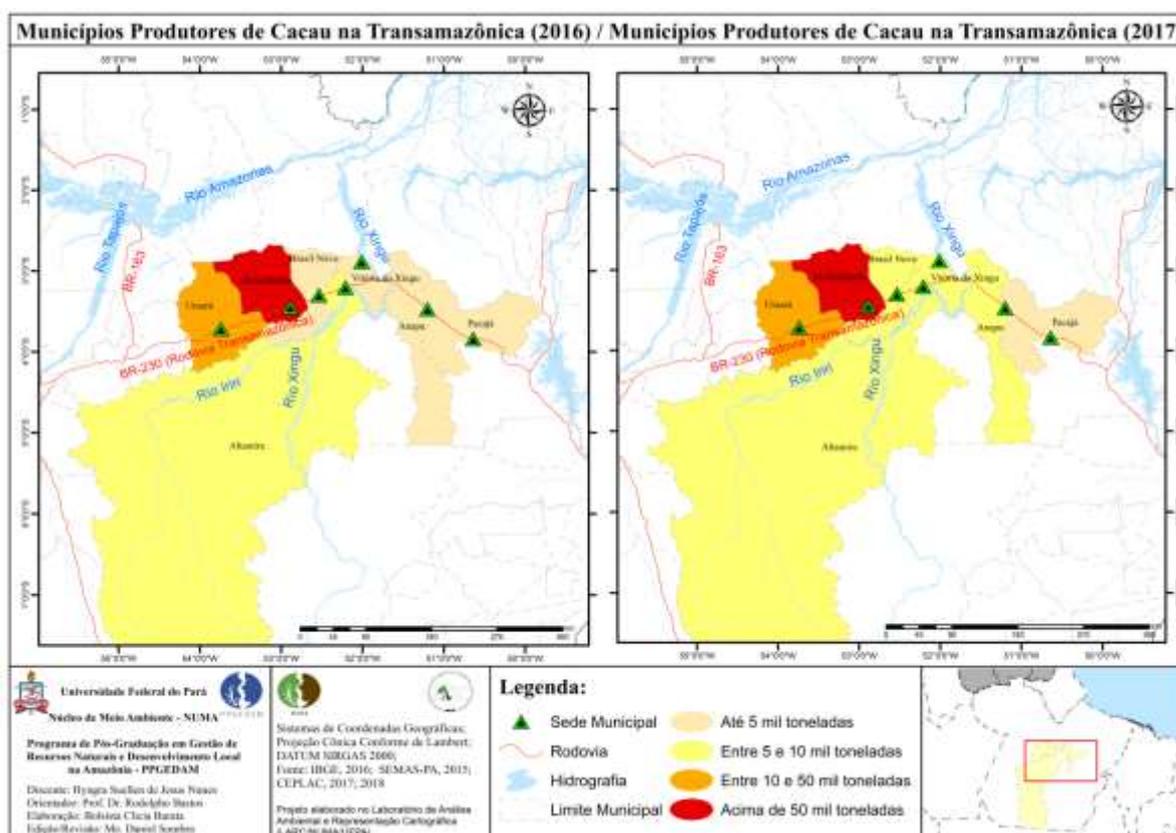
⁹ A usina hidrelétrica de Belo Monte, já em operação no rio Xingu, no estado do Pará, foi projetada para ser a segunda maior hidrelétrica do Brasil, menor apenas que a Itaipu Binacional, compartilhada por Brasil e Paraguai.

Vitória do Xingu	4.200,00	3.940,00	5.633,30
Anapu	3.506,00	4.099,60	6.178,90
Pacajá	2.866,00	3.201,10	3.357,20
Transamazônica	80.963,00	88.000,80	94.491,10
Total Pará	109.100,00	117.813,50	125.104,50

Fonte: Elaborado pelo autor; adaptado de MENDES (2016; 2017; 2018)

No polo Transamazônica encontram-se os municípios que mais produzem cacau, dentre os quais Medicilândia não só se consolida como maior produtor estadual, mas também como maior produtor nacional (acima de 50 mil toneladas). O município de Uruará é o segundo maior, com produção acima de 10 mil toneladas, o que representa 10,58% do total regional, em 2017. A produção de cacau também apresentou incremento nos municípios de Vitória do Xingu, Uruará e Anapu, que elevaram sua produção para mais de cinco mil toneladas em 2017 (Figura 2).

Figura 2. Mapa de distribuição da produção de cacau nos municípios da Transamazônica



Fonte: NUNES, Hyngra; LARC, NUMA/UFPA 2018. Fonte dos dados: MENDES 2017; 2018.

Segundo o Relatório Anual da Previsão de Safra no Estado do Pará¹⁰ produzido por Mendes (2016; 2017; 2018), nos últimos anos o Pará apresentou uma taxa média de crescimento entre 6 e 10%, sendo que a região Transamazônica concentra a maior parte da produção. Em 2015 a participação da Transamazônica em relação à produção total do Estado estava em torno de 69%, subindo para 75% em 2017.

Uma das razões para o crescimento da produção na região deve-se à existência de solos contendo manchas de terra roxa de alta fertilidade em todos os municípios do polo, fator que proporciona taxas de alta produtividade mesmo quando essa terra é misturada a outros solos. O município de Medicilândia, por exemplo, se destaca por possuir manchas de terra roxa em grande

¹⁰ Metodologia e parâmetros preconizados que norteiam a contabilização dos dados da safra anual de cacau criados pelo professor Fernando Antônio Teixeira Mendes, chefe do Centro de Pesquisa do Cacau da CEPLAC. Dr. Em Economia Aplicada.

parcela do seu solo. Em média, são produzidos 1200 kg de amêndoas por hectare de terra cultivada, marca acima da média estadual de 911 kg de amêndoas por hectare.

As pesquisas e a orientação da CEPLAC relativa aos tratamentos culturais que favorecem a linha agroecológica para o controle de pragas e doenças e na implementação de sementes melhoradas na lavoura (híbridos) mais resistentes às pragas e fungos também são fatores que contribuem para o aumento da produção. Ressalta-se, ainda, a contribuição do Programa de Diretrizes para Expansão da Cacaucultura Nacional (PROCACAU) por meio do incentivo às pesquisas que identificaram qualidades intrínsecas no solo favoráveis ao cultivo do cacau¹¹.

4. CADEIA PRODUTIVA “DO CACAU AO CHOCOLATE”

A cadeia produtiva do cacau apresenta relevante potencial de crescimento no Brasil. Segundo Hashimoto (2015: 32), é a única completa no país, composta por expressiva produção agrícola, capacidade produtiva para o processamento interno do cacau produzido, crescente produção e alto consumo de chocolates. Na Região Transamazônica a cadeia produtiva do cacau está configurada da seguinte forma: produção feita por pequenos e médios agricultores; fornecedores de insumos e assistência técnica; comercialização relacionada com a compra e venda de amêndoas por compradores intermediários (atravessadores) para as grandes indústrias de transformação e transporte para os centros de processamento e industrialização; comercialização e distribuição dos produtos resultantes da industrialização das amêndoas do cacau a partir de uma fábrica de produção de chocolate instalada em Medicilândia, e verticalização em pequena escala.

Na fase inicial da cadeia de produção de cacau, os agricultores recebem insumos, assistência e apoio à lavoura da CEPLAC, que distribui sementes melhoradas e presta serviços como previsão de safra, acompanhamento de projetos e cotações. O órgão tem escritórios nos sete municípios do polo, incluindo uma Estação Experimental situada no Km 100 da Transamazônica.

Na fase de comercialização, as amêndoas são repassadas aos atravessadores ou agentes intermediadores, também chamados de cerealistas. A intermediação nos mercados agrícolas é uma operação considerada de grande importância dentro de qualquer economia de mercado. No caso da Região Transamazônica, os atravessadores cumprem um papel de destaque operando o repasse da produção às grandes moageiras, como Barry Callebaut Brasil S/A, Indeca, Cargill Cacau Ltda. e Olam Brasil Ltda., instaladas no município de Altamira. Muitos são os pontos de compra e venda às margens da Rodovia Transamazônica, principalmente entre os municípios de Brasil Novo e Medicilândia.

Por conta de dificuldades na infraestrutura da malha viária e do transporte, essenciais no processo de escoamento e mobilidade da produção, em sua maioria constituída pelas estradas vicinais da Rodovia Transamazônica, onde se concentra o maior volume da produção de cacau da região, os produtores muitas vezes necessitam que os atravessadores realizem o recolhimento da produção. Neste processo de comercialização, os atravessadores também assumem o papel de agente de financiamento da produção local, visto que o produtor recebe à vista pelo produto repassado.

Este processo, no entanto, apresenta irregularidades estruturais e pode ser visto como um círculo vicioso, pois faz com que os pequenos produtores fiquem à mercê dos agentes intermediários ao longo da cadeia produtiva do cacau, o que, por vezes, impede o melhoramento financeiro e o crescimento da própria lavoura. Prevalece a lógica capitalista, conforme a qual compram a baixo custo e vendem mais caro após processos primários de beneficiamento. Apesar da tradição de os atravessadores comprarem e venderem cacau ao comprador final, é comum não serem especializados no produto. Comercializam também café, pimenta-do-reino e cereais.

Conforme identificado nos relatos das entrevistas, apesar da presença das indústrias moageiras na Transamazônica, nenhuma beneficia as amêndoas na região. Estas empresas escoam toda a safra de amêndoas secas por balsas que partem do porto de Vitória do Xingu para Belém, capital do Estado, seguindo por transportadora rodoviária para ser beneficiada na Bahia, em uma lógica de comércio interestadual–beneficiamento–exportação.

Este processo ainda não valoriza a qualidade do produto, haja vista o cacau ser tradicionalmente comercializado como commodity. O cacau produzido na Transamazônica é classificado como refugo ou abaixo do padrão, resultante da prática de não-fermentação adequada.

¹¹ A CEPLAC, por meio de sua equipe de pedologia do Centro de Pesquisas do Cacau, em maio de 1978 prospectou cerca de um 1,3 milhão de hectares que seriam de solos bons para cacau nos Estados de Rondônia, Pará, Mato Grosso, Maranhão. Deste total, 85 mil hectares pertencem à região da Transamazônica (CEPLAC, 1979).

Ou seja, o cacau não é classificado pela qualidade, ele é selecionado com base em seus defeitos. O necessário cuidado na fermentação das amêndoas, que é o pressuposto exigido para o cacau destinado às indústrias chocolateiras, muitas vezes é suprimido na disputa pelos compradores e na urgência do pequeno produtor em obter capital financeiro imediato. Trata-se de uma estratégia comercial que faz com que o cacau se mantenha como refugio, assim os cerealistas e as moageiras mantêm o controle dos preços.

Todavia, há comprador para o cacau da Transamazônica. De certa forma, a reputação do produto de origem da Amazônia já desponta na produção de cacau orgânico, que já é disseminado nos países importadores deste tipo de cacau também pelas boas qualidades intrínsecas do produto regional, como: teor de gordura, rendimento da gordura e ponto de fusão. O desafio está em superar a falta de estímulo para produzir um bom produto, principalmente porque o cacau classificado como de primeira ou superior adquire um preço bem mais alto. Outrossim, permite que o cacauicultor tenha alternativas de comercializar os produtos frente à hegemonia dos atravessadores, bem como aumentaria as possibilidades de exportação do cacau de origem Amazônia, sem necessariamente, enquanto refugio, ter de seguir para uma “padronização” no parque industrial do Estado da Bahia, para então ser beneficiado ou exportado.

A produção global de cacau continua a crescer. A produção mundial para o ano de 2017 foi de 4.748 milhões de toneladas, porquanto a demanda por seus derivados, como pasta, licor de cacau, manteiga, cacau em pó, torta de cacau e chocolate, apresenta crescimento em um ritmo muito maior do que a produção¹².

Este cenário sinaliza que a verticalização da cadeia produtiva na região Transamazônica é uma possibilidade para agregar valor ao produto, substituindo-se a venda da amêndoa seca por derivados usados na indústria chocolateira (licor, manteiga e pó de cacau), o que pode melhorar a receita da atividade e promover maior desenvolvimento local.

Sabe-se que o cacau na região é uma atividade de importância econômica, social e cultural e desenvolvida essencialmente pela agricultura familiar, porém ainda não acompanhada por um sistema eficiente de comercialização, o que se evidencia quando cotejamos os valores comerciais da exportação e importação da região Sul da Bahia, que detém o principal polo de produção da cacauicultura, onde as amêndoas são processadas e beneficiadas. No município de Ilhéus (BA), por exemplo, de um total de exportações no montante de US\$ 233,15 milhões em 2017, 99,5% dos produtos estão associados ao cacau e a derivados, cujos maiores destinos foram Argentina (34%) e Estados Unidos (37%). Já em termos de importação, 56% do total das importações de Ilhéus em 2017 foram de cacau inteiro ou partido, de Gana (COMEX/MDIC, 2018).

O Estado do Pará, ao contrário da Bahia, não tem representatividade na exportação de derivados de cacau¹³. No Pará, se destaca em exportação apenas o município de Tomé-Açu, mais precisamente a Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (CAMTA), que exportou US\$ 1,43 milhão de cacau inteiro ou partido para o Japão em 2017¹⁴. Verifica-se que os municípios do polo Transamazônica não possuem representatividade nas exportações, o que reforça a tese de que o cacau do Pará não é exportado, e sim remetido para outros Estados, como Bahia e São Paulo.

Com efeito, o total de cacau inteiro ou partido exportado por Tomé-Açu (PA), de US\$ 1,43 milhão (98,6 % do total Pará) é maior que o montante de cacau inteiro ou partido exportado pela Bahia, que foi de US\$ 1,37 milhão em 2017. Ocorre que a Bahia exportou o montante de US\$ 259,09 milhões de cacau beneficiado (cacau em pó, pasta e manteiga de cacau) em 2017, enquanto que o Pará não tem representatividade na exportação de produtos derivados do cacau.

Os números revelam o grande potencial existente no mercado para os municípios produtores de cacau que estejam dispostos a investir no melhoramento dos seus produtos. A verticalização da produção gera mais empregos e impostos locais em razão da presença de indústrias de processamento e beneficiamento, ao invés de gerar empregos e impostos em outros Estados e países, e funciona como alternativa à flutuação do preço do cacau inteiro ou partido no mercado global, um dos grandes entraves à sua comercialização. Além disso, o volume de receita gerado é muito maior do que se fosse apenas de produto bruto.

A lógica de investir esforços na exportação baseada apenas na transferência de matéria-prima ou semiprocessada aos grandes centros importadores dos países desenvolvidos constitui

¹² International Cocoa Organization (ICCO). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XLIII - No. 4 - Cocoa year 2016/2017. Disponível em: < <https://www.icco.org/about-us/icco-news/384-february-2018-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics.html>>. Acesso em 29 abril 2018.

¹³ Belém exportou apenas 5,57 mil dólares de derivados de cacau nos dois primeiros meses de 2018. Fonte: www.sedeme.com.br [Acesso em 31 março 2018].

¹⁴ Tomé-Açu é a terceira maior colônia japonesa no Brasil. O cacau inteiro ou partido exportado de Tomé-Açu para o Japão desembarca no porto de Ishikawa e é utilizado na produção do chocolate Meiji. Os dados de exportação são da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Mineração e Energia do Pará (DDICS/SEDEME).

verdadeiro obstáculo ao pleno desenvolvimento da sustentabilidade socioeconômica dos cacauicultores, e o que mais contribui para esta situação é a estrutura oligopsônica do mercado mundial do produto, representado pelas três esmagadoras transnacionais, apesar da existência de uma aparente rede de compradores (VEGRO et al., 2014: 62).

Por conta da lógica do mercado exportador, a falta de sustentabilidade socioeconômica dos cacauicultores pode ser observada no município de Medicilândia, considerado maior produtor de cacau do Brasil, mas que desponta entre os 100 municípios com pior Índice de Desenvolvimento Humano municipal (IDHm) em todo o Brasil: 0,582. Sua infraestrutura urbana é precária, e a renda per capita da população é três vezes inferior ao salário mínimo. A condição de maior município produtor de cacau do país não se reflete na qualidade de vida de seus habitantes, realidade não difere muito daquela nos demais municípios produtores na Transamazônica¹⁵.

Com efeito, o cacau apresenta-se como um dos produtos agrícolas mais comercializados na região, muito embora, associado apenas à sua liquidez. Como commodity, sofre uma lógica econômica que desconsidera o potencial de fortalecimento de sua cadeia produtiva em âmbito local. Ou seja, integra um sistema de exportação que não adiciona nenhum benefício à mercadoria (venda de amêndoas secas), mas que é realizada com o único objetivo de especulação financeira no mercado, nociva aos interesses da comunidade e, em particular, aos dos produtores. Esta situação prejudica sensivelmente a posição competitiva do produto e diminui a participação porcentual dos produtores no preço final (MENDES, 2007: 13).

O circuito de comercialização na região caracteriza-se pela ausência de qualquer intervenção governamental ou proteção ao cacauicultor. São os atravessadores (cerealistas) os agentes que comandam o mercado do cacau na região, favorecendo-se de estratégia para eliminar seus concorrentes por meio da antecipação financeira sobre o valor do produto da futura colheita. Nas entrevistas, gestores e produtores locais atribuem ainda a este tipo de transação a informalidade, que muitas vezes impede a geração de receita direta para o município via tributação, já que dessa forma não se recolhe, por exemplo, o ICMS.

Segundo Vegro (et al., 2014), os intermediários (grandes companhias transnacionais instaladas em Altamira¹⁶) são os maiores beneficiários desta competição entre os cerealistas, pois compram amêndoa sem o risco de não as receber, diferentemente daqueles que se encontram na linha de frente de compra do produto. A intervenção do Estado do Pará no fortalecimento e verticalização da produção cacauceira só surge efetivamente com o FUNCACAU, em 2008. Instrumento de fomento inédito no país em esfera estadual, em seus 10 anos de existência, o FUNCACAU destinou fundos para a produção cacauceira, melhorou a qualidade do cultivo e impulsionou a formação de cooperativas na Amazônia.

Em face das questões apresentadas, o associativismo cooperativista tem sido visto como uma das alternativas ao desenvolvimento local para propiciar aos pequenos produtores reunidos em associações ou cooperativas se tornarem empreendedores por meio do processamento de sua própria produção de amêndoas, agregando valor e transformando a produção em derivados como licor, manteiga, pó de cacau e chocolate. Um exemplo foi o surgimento, em 2010, da primeira fábrica de chocolate da Amazônia mantida sob a forma de sociedade cooperativa¹⁷, em Medicilândia. Hoje, mais de seis cooperativas de produtores atuam na região entre Pacajá e Uruará.

Pontualmente, percebe-se uma reorganização entre alguns produtores que destinam uma pequena parcela da sua produção para a comercialização de derivados do cacau, em especial o chocolate. Não somente comercializam como também permitem visitação às suas propriedades, atraindo um bom número de visitantes¹⁸. Isso se deve em grande parte ao surgimento, mesmo que de forma ainda tímida e dispersa, de uma cultura de chocolate na região. Do ponto de vista do desenvolvimento local, estes são indícios que reforçam o entendimento sobre a necessidade de se conferir valor à produção de origem amazônica, não somente sob o aspecto econômico (comércio), mas também sob o prisma do reconhecimento sociocultural dos produtores, pois, para se valorizar um produto de origem, é primordial conhecer a história de quem o produziu e onde foi produzido.

A ideia reside em destinar uma parcela da produção para a industrialização e fabrico de chocolate de origem amazônica – proposta perfeitamente possível para incluir grupos de agricultores dependentes dos atravessadores e possibilitar a constituição de associações e cooperativas de forma a promover a industrialização do cacau em amêndoas na Transamazônica.

Neste contexto de busca de alternativas econômicas para o pequeno agricultor familiar, a produção de cacau de origem surge como uma forma de diversificação da produção, pois, apesar da

¹⁵ Ver "Pará, terra do cacau". Fonte: <http://paramais.com.br/para-terra-do-cacau/>

¹⁶ Notadamente Cargill, Barry Callebaut e Olam.

¹⁷ Cacauway, mantida pela Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica (COOPATRANS).

¹⁸ Foi possível apurar em duas propriedades visitadas a partir de consulta ao livro de visitantes.

grande demanda ser por cacau bulk (o que poderia ser interpretado como um cacau regular ou ordinário)¹⁹, surge uma parcela de mercado mais exigente em relação à qualidade do cacau.

O cacau orgânico produzido de forma diferenciada tem se mostrado uma alternativa promissora. De acordo com Saes (2006, apud TAVARES, 2014: 13), ele seria uma alternativa para os pequenos produtores que encontram na estrutura de produção diferenciada, uma forma de concorrer no mercado global, porque eles podem oferecer produtos para nichos diversos de mercado. O cacau orgânico tem um custo maior de produção, mas também agrega maior valor ao produto, pois traz a certificação como controle de qualidade.

A produção de orgânico na Transamazônica iniciou em 2005 com uma parceria entre a CEPLAC, a Fundação Viver Produzir e Preservar (FVPP) e a IMO-Brasil para certificação de produtores de seis cooperativas de cacau orgânico. Envolvendo 130 famílias e duas cooperativas, agregam o selo de Comércio Justo, sendo a FVPP a entidade responsável pela certificação. Em 2013 estruturou-se a Central de Cooperativas com o intuito de legitimar juridicamente as cooperativas para as vendas internacionais. Atualmente a Cooperativa Central de Produção Orgânica na Transamazônica e Xingu (CEPOTX) atua em cinco eixos principais: cooperativismo, certificação, comercialização, assistência técnica para manejo das amêndoas e articulação nas relações institucionais.

A Central de Cooperativas está sediada no município de Altamira e atende 150 famílias de produtores associados, totalizando aproximadamente 900 toneladas por ano. A cooperativa integra o Programa de Produção Orgânica, totalizando cinco cooperativas nos municípios de Brasil Novo, Vitória do Xingu, Uruará, Pacajá e Anapu numa área total de 5.513,14 hectares, com 88 propriedades certificadas e comercialização tanto com empresas nacionais (NATURA, Indústria Brasileira do Cacau – IBC) quanto internacionais (mercado Fair Trade)²⁰.

O investimento neste nicho de mercado pode se constituir um atrativo aos produtores, ou como alternativa à relação de total dependência dos intermediários e das grandes moageiras. Com efeito, já surgem na região alternativas com o intuito de driblar a comercialização via intermediários cerealistas. É o caso da Cacauway, primeira fábrica de chocolate da Amazônia, inaugurada em 2010 no município de Medicilândia, capitaneada pela COOPATRANS – Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica, constituída atualmente por 40 cooperados.

A fábrica da Cacauway possibilitou aos agricultores diversificarem sua produção. Mais do que isso, trouxe a ideia da produção do chocolate na região, e mais recentemente da produção de outros derivados, como geleias, licores e cacau em pó.

As condições climáticas e de solo da região permitem que se produza cacau de boa qualidade e, por conseguinte, chocolate de qualidade. Estudo realizado por Hashimoto (2015: 90) verificou que as amêndoas da região apresentam uma das maiores qualidades em nível de cacau para produção de chocolate com aceitação ao padrão internacional. O estudo avaliou variáveis como derretimento, dureza, acidez, sabor e aroma, que se mostraram superiores ao da Bahia, Costa do Marfim, Espírito Santo e de Rondônia, sendo que o teste de aceitação da amêndoa do Pará apresentou média global de 7,18. Ou seja, em termos de qualidade, o cacau da Transamazônica apresenta diferencial capaz de competir no mercado internacional de chocolate.

5. TURISMO, CACAU E CHOCOLATE: POSSIBILIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

O turismo na região Transamazônica pode ser considerado uma alternativa para o desenvolvimento local, pois possibilita gerar emprego e renda para a população ligada diretamente ao setor, mas também incrementa outras atividades econômicas, como é o caso da produção do cacau e do chocolate.

A diversificação por meio do turismo surge, por um lado, como uma alternativa para os pequenos e médios produtores se adaptarem às novas condições de mercado e, por outro, em razão dos diversos segmentos da atividade turística, surge para valorizar a relação entre produto e território, atrelada ao resgate de valores históricos e culturais e à valorização do patrimônio natural regional.

Tendo em vista estes aspectos, o turismo pode beneficiar o desenvolvimento sustentável local, utilizando-se do potencial que existe na região, como a diversidade dos atrativos naturais,

¹⁹ O mercado mundial classifica o cacau comercializado em duas categorias básicas o do tipo Bulk (o que poderia ser interpretado como um cacau regular ou ordinário) e o do tipo Fino ou Flavor (o que poderia ser interpretado como um cacau aromático ou Fino). Disponível em: < <http://www.ceplac.gov.br/radar/semfaz/mercadoatual.htm> > Acesso em: 08 de julho de 2018.

²⁰ Adaptado do site IBC cacau. Disponível em: < <http://www.ibccacau.com.br/ibc-na-floresta/amazonia/cepotx> > Acesso em: 1 de maio de 2018.

riquezas culturais e paisagens características amazônicas, a exemplo dos rios, quedas d'água e cavernas. Ou seja, é uma atividade que pode contribuir para a valorização das populações locais e de sua cultura e promover ações que estimulem a conservação ambiental.

No que se refere ao ordenamento territorial adotado pelo Estado do Pará em 2001, a região é definida como Região Turística do Xingu, designação atribuída pela Companhia Paraense de Turismo (PARATUR) que inclui mais cinco regiões do Pará: Belém, Marajó, Tapajós, Amazônia Atlântica e Araguaia-Tocantins. Posteriormente, em 2011, o governo lançou o Plano Ver-o-Pará (Plano Estratégico de Turismo do Pará), conforme o qual a região permanece composta por doze municípios, articulados com base nas diretrizes de ordenamento das regiões de integração do estado²¹.

Localizada no oeste do Pará, é a região com maior quantidade de ecossistemas florestais e recursos hídricos preservados na Amazônia Oriental que, por meio de iniciativas de organização, podem integrar as ofertas turísticas com base no somatório de seus atributos. A partir da identificação e da potencialização dos atrativos é que se inicia a organização do processo de criação de roteiros turísticos, fazendo com que a oferta turística de uma região se torne mais rentável e comercialmente viável (BRASIL, 2007:17).

Dentre os municípios inseridos neste estudo, Altamira pode ser considerado o polo receptivo da região por concentrar os principais serviços e infraestrutura, como aeroporto, empresas de locação de carros e maior quantitativo de hotéis. Os demais municípios compõem a oferta por seus atrativos naturais e, no caso de Medicilândia e Uruará, pela concentração da produção de cacau e chocolate.

Observa-se na região a possibilidade de desenvolver práticas de turismo ligadas ao rio e ao complexo da Usina Hidroelétrica de Belo Monte. A empresa Norte Energia, responsável pelo complexo da usina, implantou um centro de Apoio ao Visitante (CAV) cujo projeto "Conheça Belo Monte" permite passeios de ônibus por seus principais pontos para mostrar a dinâmica do trabalho de engenharia e tecnologia aplicado na obra e o trabalho de resgate da fauna e flora realizado pelas equipes do Centro de Estudos Ambientais – CEA²². A esta atividade pode ser associado o turismo em barragem, modalidade do turismo rural, cujas atividades são desenvolvidas em contato com a natureza, dentre outras que podem ser futuramente associadas, como atividades ligadas ao lazer e a tecnologias, para atrair público de diferentes interesses. Apesar de ser considerada uma atividade nova, no Brasil ela vem sendo bastante explorada, a exemplo das atividades registradas na Usina de Itaipu, no Rio Grande do Sul²³.

A região apresenta relevante potencial para a categoria de turismo de pesca, pois oferece pesca esportiva e promove torneios, principalmente no município de Vitória do Xingu, pelas diversas espécies de peixes e a exuberância do rio.

A faixa da orla da cidade de Altamira apresenta espaços de lazer e contemplação do rio Xingu. Em sua extensão existem estruturas à disposição da população e dos que visitam a cidade, como restaurantes, bares, lanchonetes, parque infantil, concha acústica e trapiche. Na faixa da orla também é possível encontrar barcos estruturados com restaurante e que realizam circuitos ao longo do rio. Esta alternativa permite o uso da modalidade turismo náutico, que difere do simples ato de navegação, pois a esta agrega o patrimônio cultural e natural como fontes para a formatação de produtos turísticos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010: 11). Em seu patrimônio natural, a região possui as cavernas e cachoeiras Planaltina, situada em Brasil Novo, e Limoeiro, em Medicilândia.

A Caverna Planaltina, de formação em arenito, é cobiçada por pesquisadores e estudantes da área de espeleologia, biologia, zoologia e outras. Foi considerada como a maior caverna do Pará e a maior caverna em arenito do Brasil pela Sociedade Brasileira de Espeleologia – SBE, com aproximadamente 1.500 metros de comprimento entre salões e túneis. A Limoeiro, considerada Monumento Natural da Agrovila Tiradentes, tem aproximadamente 1.200 metros de comprimento. Nestes locais são realizadas visitas de lazer, recreação, educação ambiental e para pesquisas científicas. O Pará é o segundo estado com maior número de cavernas no Brasil, ficando atrás apenas de Minas Gerais, ou seja, tem potencial imenso para exploração de atividades de espeleoturismo²⁴.

No entorno da caverna Planaltina está instalado o Sítio Raízes do Xingu, que possui estrutura para hospedagem em chalés, restaurante, bar, quadras de esporte, piscinas naturais com quedas d'água, trilhas e outros serviços divididos entre a parte superior e a inferior da caverna.

²¹ Referente ao Art. 2º do Decreto estadual nº 1.066 em 19 de junho de 2008 (PARÁ, 2008).

²² Fonte: <http://www.norte.libradesign.com.br/pt/conheca-belo-monte-reinicia-atividades/>

²³ A usina de Itaipu recebeu a visita de 954.572 pessoas em 2016. Fonte: < <https://www.itaipu.gov.br/turismo/como-visitar-itaipu> >. Acesso em: 14 de ago. De 2018.

²⁴ Espeleoturismo são atividades desenvolvidas em cavernas (grutas, lapas, tocas e afins), oferecidas comercialmente em caráter recreativo e de finalidade turística.

Em que pese o potencial turístico demonstrado no Xingu, há primeiro a necessidade de aumentar o processo de desenvolvimento local por meio de melhorias ao acesso, infraestrutura e serviços que aumentem a qualidade de vida da população. Para tanto, a busca de novos fluxos comerciais e serviços poderia ser incrementada por meio das cadeias produtivas, aliando as potencialidades da região aos empreendedores, pequenas agroindústrias e poder público.

5.1 Experiências de turismo associadas ao cacau e chocolate

Na pesquisa de campo, foram visitadas três propriedades de cacauicultores – duas no município de Medicilândia e uma em Uruará – que já beneficiam sua produção processando derivados do cacau e recebendo visitantes interessados em conhecer a produção do cacau da Transamazônica associada à história e ao valor do cultivo. Em ambos os casos o cacau assume a posição de destaque como motivador das visitas.

A propriedade da família Vronsky, produtora de cacau orgânico, ganhou notoriedade mundial comercializando grande parte de sua produção para a Áustria (Zotter Chocolates), Suíça e, no Brasil, para a Natura Cosméticos e a Chocolates Harald, em São Paulo. A propriedade preserva traços de construção da época da colonização da região. Também possui outras produções frutíferas e árvores inseridas em meio ao cultivo do cacau por este precisar de sombreamento permanente, o que torna o ambiente atrativo para o turismo. Outra atividade que desperta interesse é a produção de chocolate artesanal utilizando insumos da propriedade, o que pode ser uma atração a mais na visita ao local.

A propriedade da família Trevisan, a Fazenda Lindo Dia, possui plantação no sistema agroflorestal (SAF), com cultivos de cacau e cupuaçu. Reconhecida como uma das propriedades mais eficientes da região, já chegou a produzir 3 mil quilos de cacau por hectare. A fazenda é mais bem estruturada em comparação à propriedade da família Vronski. Assim como a propriedade do Vronski, recebe visitas de técnicos, especialistas e de jornalistas de várias regiões do país interessados em conhecer o trabalho desenvolvido na região de cultivo do cacau. Por este motivo, já está verticalizando a produção, com a produção de mel, geleia e licor de cacau, que vem sendo comercializada em parceria com a Cacauway em suas lojas espalhadas pelo estado. Mais recentemente introduziram a confecção de artesanato de folha de cacau desidratada, que se transforma em embalagens e enfeites para acondicionar chocolates e bombons.

Pertencente à família Gutzeit, de origem alemã, a Fazenda Panorama está situada em Uruará, no km 140 da Transamazônica. Após sua chegada ao Brasil em meados da década de 60, a família deu início ao plantio de cacau na Amazônia e hoje possui 250 hectares de plantio de cacau e outras espécies como cupuaçu, banana, açaí e pastagens. Os proprietários investiram na apresentação da propriedade, agregando pórtico temático com desenhos e esculturas de cacau. Isso atribui um cenário diferenciado à propriedade, que também reúne um conjunto de atrativos relacionados ao cultivo do cacau e à produção do chocolate. Além disso, os visitantes podem conhecer as várias fases de produção, do plantio à secagem dos frutos nas grandes barcaças. A proposta de seus proprietários é investir em melhorias na fazenda para receber melhor e permitir aos visitantes a experiência de conhecer as etapas do beneficiamento do cacau e ao final também degustar um chocolate caseiro produzido com o cacau da propriedade²⁵.

Considerada a primeira fábrica de chocolate genuíno da Amazônia, a fábrica Cacauway surgiu no município de Medicilândia com a fundação da COOPATRANS – Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica, constituída por 40 cooperados e inaugurada em 2010. O processo de produção é baseado em três fatores: ambiental, por meio do cultivo de cacauzeiros em harmonia com o meio ambiente; social, garantindo a permanência e o bem-estar do homem no campo; e econômico, agregando valor com o melhoramento da amêndoa a ser utilizada na produção. No local da fábrica também está instalada uma loja que comercializa os mais variados produtos derivados do cacau, como chocolate em pó, barras, trufas, licores, geleias e artesanatos. Graças aos requisitos de qualidade adotados, os produtos ganharam destaque no cenário nacional e as amêndoas foram classificadas entre as 10 melhores do Brasil²⁶. A marca possui lojas no centro de Medicilândia, Altamira, Belém, Macapá e está em andamento a prospecção de nova franquia em Belo Horizonte. A fábrica tem papel importante na região, pois estimulou a produção e o consumo de chocolate, antes inexistente na região.

Atualmente a Cacauway conta com seis lojas no Estado do Pará, uma em Ceres-GO, uma em São Benedito-CE, uma em Macapá-AP e uma em Imperatriz-MA, onde se encontra toda a linha

²⁵ Informações sobre a Fazenda Panorama. Fonte: <http://www.panoramafarm.com.br/>

²⁶ Adaptado do sítio eletrônico da CACAUWAY. Fonte: <http://cacauway.com.br/sobre/>

de produtos: trufas, tabletes, gotas e moedas de chocolate, nibs, castanha-do-pará recoberta com chocolate, cacau em pó, geleias e licores finos.

Considerando-se a Transamazônica o lar do cacau, matéria-prima do chocolate, a região amazônica tem a possibilidade de agregar valor à marca de origem Amazônia, associada ao processo histórico de formação do cacau e do chocolate. Entende-se o produto como formador da cultura local, representada em eventos como o Cacau Fest, organizado pelo município de Medicilândia, e a Festa do Cacau do Estado do Pará²⁷. Durante o evento, expõe-se a variedade da produção e da culinária do fruto.

Para incrementar o turismo local, faz-se importante a realização de um evento anual de grande porte que não coincida com outros eventos, pois a concorrência o prejudicaria visto que têm mais tradição. O tema seria o cacau, ou mesmo o seu derivado, o chocolate – um elo entre as duas atividades econômicas.

A economia da região está carente de diversificação e isto pode auxiliar no investimento em turismo e em atividades produtivas associadas. O turismo pode emergir como fenômeno capaz de transformar a configuração espaço-territorial local. Contudo, mudanças podem ocorrer também nos níveis social, político, cultural, ambiental e econômico, já que o turismo pode ser considerado hoje um dos principais segmentos de valorização do local (produto-território-turismo).

Desta forma, muitas são as alternativas de incentivo para a inserção do produtor local em atividades que gerem melhores condições de renda, como associações ou cooperativas de base comunitária, auxiliem na mitigação do êxodo rural, proporcionem segurança alimentar, energia rural, e capacitação do jovem empreendedor rural para assegurar a sucessão familiar em seu meio.

Cabe dizer que a proposta para o desenvolvimento da atividade turística não é somente para o fator de crescimento econômico, mas também para tornar efetivo o envolvimento da população no sistema produtivo local. Desta forma, é fundamental vir acompanhada de geração de emprego, de distribuição de renda e de realização profissional da comunidade. Tal estratégia inclui ações de políticas públicas que beneficiem a coletividade e que sejam voltadas para o desenvolvimento local.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” é uma alternativa que pode contribuir para o desenvolvimento local do território da Transamazônica, particularmente se estiver associado à riqueza histórico-cultural e às belezas naturais da região.

A cacauicultura é uma atividade que movimenta a economia na região da Transamazônica, gerando emprego e renda. No entanto, a condição de região maior produtora de cacau do Pará não se traduz em melhoria da qualidade de vida da população local. Observa-se, deste modo, a necessidade de os produtores buscarem novas alternativas para diversificar a comercialização de seu produto e conferir maior valor à cadeia produtiva do cacau.

Diante disso, o incentivo à produção de chocolate regional tem potencial como atrativo para o turismo, bem como para o desenvolvimento da cultura agroalimentar necessitando, pois, maior divulgação do produto em âmbito regional, nacional e internacional, a exemplo do fomento de eventos, como festivais ligados ao turismo e à cultura agroalimentar, que proporcionem veicular a criatividade em torno da produção do chocolate e demais derivados do cacau, como geleias, suco, licor e mel de cacau, além do artesanato associado também à folha das árvores do fruto.

Para tanto, é essencial que ocorra um alinhamento nas iniciativas públicas e privadas no sentido de incentivar a produção de chocolate e possibilitar que a região se torne um polo de atração de investimentos, impulsionando o turismo e a economia como um todo, mas priorizando o interesse, inclusão e participação dos agricultores e da comunidade.

O artigo buscou demonstrar que o turismo associado à cadeia do cacau e chocolate é capaz de estabelecer uma nova dinâmica de desenvolvimento à região. Esta pode ocorrer pela integração do turismo com o setor agroalimentar promovendo vínculos entre produto e território e, assim, estabelecer relações entre a identidade territorial da Transamazônica e seus valores históricos e culturais e, ainda, a valorização de atividades turísticas associadas ao patrimônio natural existente na região.

O turismo associado à cadeia produtiva do cacau e chocolate permitiria agregar valor cultural e visibilidade aos produtos oriundos desta cadeia, resultando num aumento de rendimentos e da receita familiar mediante aquisição dos produtos e serviços comercializados. Nesta dinâmica, os visitantes são atraídos a conhecer as etapas de produção e adquirir os produtos e serviços

²⁷ Instituída por meio do decreto nº 4341, de maio de 1986, a Festa do Cacau do Estado do Pará faz parte do Calendário Oficial de Eventos do Governo do Estado do Pará e a cada ano é realizada em um município diferente.

disponíveis.

Nesse contexto, podem ser criados roteiros de visitação às propriedades da região, a exemplo de práticas interativas que já ocorrem no sítio Lindo Dia, na fazenda Panorama e na propriedade da família Vronski, onde já existe a comercialização de produtos artesanais e a possibilidade de acompanhamento da cadeia produtiva do cacau e chocolate. Deve ser considerado um modelo de visitação de forma integrada, por meio da formulação de uma rota ou circuito turístico, que estimule a interação criativa com a localidade, possibilitando, por exemplo, experiências de aprendizagem que envolvam desde o cultivo do cacau até a produção do chocolate em maior número de propriedades.

Por fim, vislumbra-se a necessidade de se pensar políticas que não fiquem presas a modelos apenas replicados de outras regiões, ou seja, que reconheçam as dinâmicas e as peculiaridades da região Transamazônica. A atividade turística deve estabelecer pressupostos que valorizem a história, a cultura e os modos de vida locais, proporcionando aos turistas atividades caracterizadas pelo compartilhamento, tais como as de vivência, convívio e troca de experiências com a comunidade.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio da CAPES, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil, no âmbito do Programa Capes/Cofecub. O trabalho teve ainda apoio do programa « Investissements d'avenir » da « Agence nationale de la recherche française » (Ceba, réf. ANR-10-LABX-25-01).

REFERÊNCIAS

- BARQUERO, A. V. (2001): Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização. Fundação de Economia e Estatística, Porto Alegre.
- BRASIL, Ministério de Turismo. (2007). Programa de regionalização do turismo: Roteiros do Brasil. Cadernos de Turismo. Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística. Ed. MTUR, Brasília.
- BRASIL. Ministério do Turismo. (2010) Turismo Náutico: orientações básicas. Ed. Ministério do Turismo, Brasília.
- BRASIL. Ministério do Turismo. Dinâmica e diversidade do turismo de base comunitária: desafio para a formulação de política pública. 2010, Brasília.
- CHAMBOULEYRON, R. (2010): Povoamento, Ocupação e Agricultura na Amazônia Colonial (1640-1706). Ed. Açaí, Belém.
- COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA (CEPLAC). (1979): O cacau na Amazônia. CEPLAC, Itabuna.
- CONESA, A. (2012): Du cacao et des hommes: Voyage dans le monde du chocolat. Nouvelles Presses du Languedoc, Sète.
- DENCKER, A. F. M. (1998): *Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas*. 9 ed. Futura, São Paulo.
- FERREIRA, C. (2013): Desafios para a expansão do cacau no Pará. In revista *Valor Econômico*, 23 set. p. B-18.
- GIL, A. C. (2002): Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª. ed., Atlas, São Paulo.
- HARWICH, N. (2008): Histoire du chocolat. 2ª ed., Desjonquères, Paris.
- HASHIMOTO, J. C. (2015): Caracterização de amêndoas de cacau produzidas em diferentes Estados brasileiros e aplicação de espectroscopia no infravermelho próximo e quimiometria como alternativa para o controle de qualidade (Tese de Doutorado). UNICAMP, Campinas.
- LIMA, E. L.; SILVA NETO, P. J. (2017): Breve história do cacau e do chocolate: dos Maias aos Amazônidas. In: MENDES, F. A. T. *A cacaucultura na Amazônia: história, genética, pragas e economia*. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), Belém, pp. 9-54.
- LINS, M. S. (2013): A ocupação da terra e as relações de trabalho na lavoura cacaueira. In: *XXVII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – conhecimento histórico e diálogo social*. Anais... Associação

Nacional de História, Natal, pp. 1-12.

MEGUIS, T. et al. (2015): Do desenvolvimento global ao desenvolvimento local: novas perspectivas do desenvolvimento do turismo. In *Revista de Turismo Contemporâneo*, v. 3, n. 1, jan/jun, 2015 p. 98-120.

MENDES, F. A. T. (2016): Relatório Anual da Previsão de Safra no Estado do Pará 2015. CEPLAC, Belém.

MENDES, F. A. T. (2017): Relatório Anual da Previsão de Safra no Estado do Pará 2016. CEPLAC, Belém.

MENDES, F. A. T. (2018): Relatório Anual da Previsão de Safra no Estado do Pará 2017. CEPLAC, Belém.

MENDES, F. A. T.; LIMA, E. L. (2007). Perfil Agroindustrial do processamento de amêndoas de cacau em pequena escala no Estado do Pará. SEBRAE, Belém.

OLSEN, W. (2015): Coleta de dados: debates e métodos fundamentais em pesquisa social. Penso, Porto Alegre.

REIS, A. C. F. (1940). Política de Portugal no vale amazônico. Oficina Gráfica da Revista Novidade, Belém.

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

SETENTA, W.; LOBÃO, D. E. (2012): Conservação Produtiva: cacau por mais 250. [s.n.], Itabuna.

SIMON, C. F. Turismo Cultural de Experiência. In *Revista Fluminense de Extensão Universitária*, Vassouras, v. 2, n. 2, jul./dez., 2012, p. 5-10.

TAVARES, C. (2018): A nossa gastronomia pode levar os turistas ao interior e a ter experiências diretas com os agricultores locais. In *Revista Expresso*, disponível em: < <http://expresso.sapo.pt/economia/2018-03-10-A-nossa-gastronomia-pode-levar-os-turistas-ao-interior-e-a-ter-experiencias-diretas-com-os-agricultores-locais> >. Consultado em 16 mar. 2018 às 22:20.

VEGRO, C. L. R.; ASSUMPÇÃO, R.; SILVA, J. R. (2014): Aspectos Socioeconômicos da cadeia de produção da amêndoa do cacau no eixo paraense da Transamazônica. In revista *Informações Econômicas*, v. 44, n. 4, jul./ago. 2014, p. 57-72.