

Emater estimula produção sustentável de cacau

Qua 03 abril

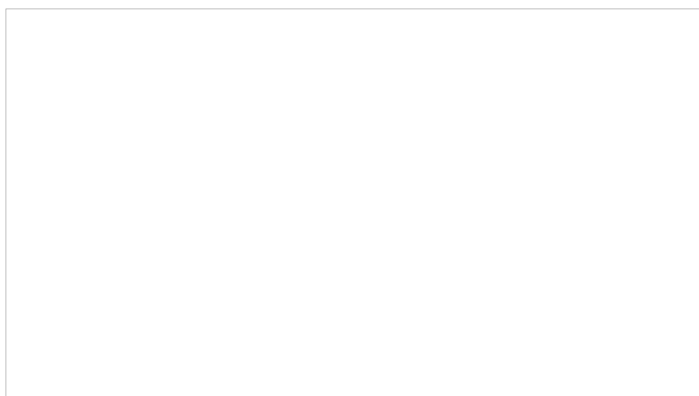
Difícil encontrar alguém que não aprecie um bom chocolate. Também não é fácil achar uma pessoa que já viu de perto uma lavoura de cacau em Minas Gerais. Elas não são grandes, mas existem nos municípios de Almenara, Bandeira, Mato Verde e Jordânia, todos no Vale do Jequitinhonha, ocupando uma área de mais de 100 hectares de cacauzeiros. Não é recente a presença do cacau na região. Em Bandeira, por exemplo, os registros dos pés do fruto são de mais de 50 anos, em fazendas do município. Mas os plantios comerciais são mais recentes, começaram há cerca de duas décadas. Hoje existe até a Associação dos Produtores de Cacau de Bandeira (Asprocab).

Já em Almenara, os cacauzeiros estão concentrados no Quilombo Marobá dos Teixeiras. Eles são cultivados há mais de 120 anos no sistema conhecido como cabruca, um tipo de manejo agroflorestal, com os pés de cacau integrados à mata nativa.

Em 2015, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater\)](#) da região deu início ao Programa de Produção Sustentável de Cacau e Recuperação de APPs (Áreas de Preservação Permanente). Tudo começou com a realização de uma etapa do Circuito Frutificaminas, uma série de eventos promovidos pela empresa para incentivar a fruticultura no estado.

“Tínhamos aqui um grande problema de falta de água, com a necessidade de recomposição de matas ciliares. Então a iniciativa foi usada para mostrar a importância da regeneração destas áreas, utilizando os pés de cacau como uma das espécies que poderiam ser plantadas”, explica a coordenadora regional da Emater, Joselaine Ferreira Lopes.

De lá para cá já foram plantadas 3 mil mudas na região. Outro evento do Frutificaminas foi promovido em 2017, desta vez voltado para a demonstração de podas, técnicas de enxertia para produção de mudas e controle de pragas e doenças no cacauzeiro. Ao todo, cerca de 50 pequenos produtores já foram capacitados com a realização de eventos técnicos.



Capacitação de poda pelo Frutificaminas (Crédito:

Divulgação/Emater)

“Muitos agricultores já pretendem aumentar a produção de cacau. E já há também a adesão de

novos produtores ao programa. Houve uma percepção de que é uma excelente alternativa para produzir alimento e proteger o meio ambiente. Tudo isso com um custo mais baixo e em condições que se adequam às propriedades”, explica a coordenadora da Emater.

Minas e Bahia

O trabalho de incentivo à produção de cacau nos municípios do Vale do Jequitinhonha atravessou as divisas do estado. Há três anos foi iniciada uma parceria com o Instituto Biofábrica de Cacau, do município baiano de Ilhéus. Os agricultores mineiros já estiveram no estado vizinho, onde visitaram as áreas de cacau do instituto, o laboratório de micropropagação de mudas, além de uma agroindústria artesanal de chocolate gourmet localizada em um assentamento.

“A visita foi muito importante para que os agricultores pudessem ver de perto o método de propagação e como é importante utilizar mudas de qualidade”, afirma a coordenadora da Emater.

“Foi uma viagem fantástica. Conhecemos outras produções, outras possibilidades. Foi muito bom ver de perto a biofábrica que eles possuem”, comenta a produtora Maria Rosa Pujol. Nascida na Catalunha, ela veio para o Brasil em 1997, quando se casou com um quilombola e hoje mora no Quilombo Marobá dos Teixeiras, em Almenara.

Técnicos do instituto também estiveram em Minas Gerais para conhecer as lavouras cacaeiras. No Quilombo Marobá dos Teixeiras, o que chamou a atenção foi a presença das variedades Pará e Parazinho, que são utilizadas para a produção de chocolates gourmet e com boa valorização no mercado. “Temos uma variedade que não se misturou. Então é um cacau valorizado”, afirma Maria Rosa.

Fábrica de chocolates

A venda de cacau pelos produtores do Vale do Jequitinhonha ainda é tímida. Com uma produção de 270 quilos por hectare, eles estão vendendo a castanha da fruta para atravessadores. Alguns produtores também fazem doce de cacau e vendem nas feiras da região. Mas o grande sonho é ter uma fábrica de chocolate artesanal. Já existe um projeto para a montagem da estrutura no Quilombo Marobá dos Teixeiras. Nesse momento, os agricultores estão em busca de financiamento.

Maria Rosa conta que, atualmente, sete mulheres do quilombo já fazem chocolate em casa. “Mas é um trabalho muito longo, pesado. A montagem de uma fábrica, com equipamentos adequados, vai facilitar o processo, padronizar e expandir nossa produção”, diz.