Geral (https://franciscogomesdasilva.com.br/secao/geral/)

No Madeira, cacau é ouro

30 de maio de 2016(https://franciscogomesdasilva.com.br/2016/05/30/)

Autor Externo(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/autorexterno/)

Compartilhe nas redes:

(https://franciscogomesdasilva.com.br/no-madeira-cacau-e-ouro/mario-adolfo/)*Mário Adolfo

Novo Aripuanã (AM) – O sabor do chocolate estimula sensores desde as papilas gustativas da língua até o nosso cérebro, dando um prazer muito grande, garantem os endocrinologistas. E nutritivo e pode ser considerado um alimento de qualidade, reforçam os nutricionistas. O que eles talvez não saibam é que a fonte dessa energia, o fruto do cacau, vem sendo colhida em lugares remotos da Amazônia, como na Reservas de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do rio Madeira, no coração da maior floresta tropical do mundo.

O que os ribeirinhos do Amazonas não sabem é que o cacau nativo que eles colhem no meio da mata e vendem aos atravessadores está virando chocolate fino na Europa. Isso depois que os comerciantes revendem o cacau para as cooperativas de Belém (PA) e Itacoatiara (AM). São eles que beneficiam as amêndoas dos frutos para enviá-las à Alemanha, onde são ingrediente de chocolates que custam cerca de 3 euros por unidade (mais de R$8).

Até chegar nas prateleiras e na boca dos chocólatras do mundo inteiro, o cacau nativo da Amazônia percorre um longo caminho de esperança e sofrimento, marcado pelo trabalho árduo e sofrimento de uma gente humilde e trabalhadora, explorada pela ganância e astúcia comercial de atravessadores, que compram o cacau a R$ 7,50 o quilo e revendem às cooperativas por R$170. Agora, quando esse cacau chega à Europa, onde é vendido em euros, continua sendo um mistério no Madeira.

Mas por que o cacau da Amazônia é o preferido das indústrias de chocolate da Europa? Por que o aroma, o sabor e a cor diferem do cacau produzido em outras regiões, como na Bahia, por exemplo? Descoberto pelos Maias e Astecas, o cacaueiro é originário de regiões de floresta pluviais da América Tropical, onde até hoje é encontrado em estado silvestre.

Tentando ser mais preciso, botânicos apostam que o cacau é Originário das cabeceiras do rio Amazonas. E quem já provou sua amêndoa pura, sem nenhum beneficiamento, vai perceber claramente a diferença no amargor e no intenso sabor de chocolate.

Diretores da Hachez, centenária fábrica alemã de chocolate, por exemplo, provaram o cacau nativo da Floresta Amazônica e ficaram impressionados. “É o genuíno, pelo seu sabor primitivo e selvagem! ”, deduziram. Isso revolucionou os conceitos da empresa, que passou a comprar a produção do rio Purus desde

conceitos da empresa, que passou a comprar a produção do rio Purus desde 2005, considerada genuína pelo seu sabor primitivo, ou, como eles dizem, selvagem. Além de que passou a investir para que os ribeirinhos aumentassem a sua produção. Hoje, as barras feitas com cacau nativo (Wild Cocoa) são vendidas só na Alemanha.

À exceção da comercialização, já que não é este seu objetivo, é mais ou menos isso, em termos de apoio técnico e logístico, o que a Fundação Amazonas Sustentável (FAS) vem fazendo nas RDSs do rio Madeira, onde, aproximadamente, 40 famílias vêm produzindo – dependendo do clima – até 100 toneladas de cacau.

Para acompanhar o processo de colheita, secagem e comercialização – e até a ousadia de uma pequena fábrica que começou a fabricar chocolate e produtos derivados do seu próprio cacau -, repórteres do EM TEMPO percorreram seis Reservas de Desenvolvimento Sustentável (RDSs) do Madeira, guiados por Maurício Felipe, assistente de mobilização da FAS, que-conhece os mistérios do rio, e pilota a voadeira com maestria. Durante cinco dia os jornalistas entraram na floresta para colher, junto com os ribeirinhos, o fruto do cacau nativo, dormiram nas reservas, se alimentaram de peixes pescados do Madeira, acompanharam o

processo de quebra da casca, secagem e até da fabricação de produtos do cacau, acompanharam passo a passo essa sofrida e ao mesmo tempo "fascinante" aventura. Descobrindo que, no rio Madeira, Cacau é ouro!

Quem não sabe lidar com o cacau acaba apanhando

Do plantio até a colheita, leva-se, em média, de 3 a 4 anos. É nesse período que muita coisa pode acontecer. Enchentes, chuvas em excesso, sol causticante, a praga da vassoura de bruxa e até mesmo ataques de papagaios, que, aos milhares, invadem as reservas de cacaueiros e devoram os frutos. O sucesso do cultivo depende da proteção contra os ventos e de um bom sombreamento, fornecido ora por bananeiras, ora por árvores de porte superior ao do cacaueiro.

O ribeirinho Waldenor Queiroz Pinto sabe disso e apressa a colheita. O período ideal para que o trabalho seja feito é de janeiro a abril, quando ele trabalha de 6h às 17h, com um intervalo de alguns minutos para o almoço.

– Depois do fabrico, começa a poda, que deve ser concluída até o final de junho. Quem não souber desses pequenos detalhes, para sobreviver do cacau, vai

acabar apanhando -, diz Waldenor. Depois da secagem, o cacau é ensacado e levado para a beira do rio, para esperar o barco dos compradores, que vão parando de comunidade em comunidade, recolhendo toda a produção das ROSs do rio Madeira.

***Jornalista amazonense. Texto publicado no Caderno Especial do Jornal Amazonas Em Tempo, de 29/05/2019.**

Compartilhe nas redes:

Autor Externo

As publicações são fontes externas de outros veículos de comunicação.

Mais artigos do autor (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/autorexterno/)

Uma resposta

Rui de Carvalho disse:
9 de junho de 2016 às 5:30 PM (https://franciscogomesdasilva.com.br/no-madeira-cacau-e-ouro/#comment-4590)

Mario Adolfo Não é a toa que vc tem 2 prêmios esse de jornalismo. Parabéns!

Responder

Deixe um comentário

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário *

Nome *

E-mail *

Site

Salvar meus dados neste navegador para a próxima vez que eu comentar.

Publicar comentário

Pesquisar

ÚLTIMAS POSTAGENS

As Pedras do Rosário (XIV) (https://franciscogomesdasilva.com.br/as-pedras-do-rosario-xiv/)
24 de outubro de 2022

Em memória da Manaus Antiga (https://franciscogomesdasilva.com.br/em-memoria-da-manaus-antiga/)
24 de outubro de 2022

Luiz Bacellar e sua poesia (V) (https://franciscogomesdasilva.com.br/luiz-bacellar-e-sua-poesia-v/)
24 de outubro de 2022

Crônicas do cotidiano: "Minha experiência com a Faria Lima" (https://franciscogomesdasilva.com.br/cronicas-do-cotidiano-minha-experiencia-com-a-faria-lima/)
24 de outubro de 2022

A Amazônia e a urgência do protagonismo civil (https://franciscogomesdasilva.com.br/a-amazonia-e-a-urgencia-do-protagonismo-civil/)
24 de outubro de 2022

Saudades da Manduquinha e da CAMTEL (https://franciscogomesdasilva.com.br/saudades-da-manduquinha-e-da-camtel/)
24 de outubro de 2022

Sacerdócios (https://franciscogomesdasilva.com.br/sacerdocios/)
24 de outubro de 2022

Amazônia, qual é a próxima estação? (https://franciscogomesdasilva.com.br/amazonia-qual-e-a-proxima-estacao/)
24 de outubro de 2022

O Município de Itacoatiara (https://franciscogomesdasilva.com.br/o-municipio-de-itacoatiara-8/)
24 de outubro de 2022

As Pedras do Rosário (XIII) (https://franciscogomesdasilva.com.br/as-pedras-do-rosario-xii-2/)
17 de outubro de 2022

COLUNISTAS

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/alfredomrlopez/)

Alfredo Lopes (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/alfredomrlopez/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/eulerribeiro/)

Euler Ribeiro (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/eulerribeiro/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/juliolopes/)

Júlio Antônio Lopes (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/juliolopes/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/pedrolindoso/)

Pedro Lucas Lindoso (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/pedrolindoso/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/roberiobraga/)

Robério Braga (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/roberiobraga/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/walmir@fgomes.com/)

Walmir de Albuquerque (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/walmir@fgomes.com/)

COLABORADORES

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/antoniooureiro/)

Antonio Loureiro (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/antoniooureiro/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/claudemilson/)

Claudemilson Oliveira (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/claudemilson/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/elsonfarias/)

Elson Farias (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/elsonfarias/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/jrlopes/)

J.R Lopes (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/jrlopes/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/jrlopes/)

Lourenço Braga (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/jrlopes/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/mariliameneses/)

Marília Menezes (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/mariliameneses/)

(https://franciscogomesdasilva.com.br/author/salomaobarros/)

Salomão Amazonas (https://franciscogomesdasilva.com.br/author/salomaobarros/)

POSTAGENS RELACIONADAS

(https://franciscogomesdasilva.com.br/avenida-o-cinema-da-elite-bare/)

Avenida, o cinema da elite baré

(https://franciscogomesdasilva.com.br/avenida-o-cinema-da-elite-bare/)

21 de fevereiro de 2022

(https://franciscogomesdasilva.com.br/o-emblema-pioneiro-dos-benchimol/)

O emblema pioneiro dos Benchimol

(https://franciscogomesdasilva.com.br/o-emblema-pioneiro-dos-benchimol/)

14 de fevereiro de 2022

(https://franciscogomesdasilva.com.br/producao-organica-cresce-entre-agricultores-familiares-no-amazonas/)

Produção orgânica cresce entre agricultores familiares no Amazonas (https://franciscogomesdasilva.com.br/producao-organica-cresce-entre-agricultores-familiares-no-amazonas/)

10 de agosto de 2020

INSCREVA-SE PARA RECEBER NO SEU E-MAIL NOSSO CONTEÚDO SEMANALMENTE

Informe seu nome

Digite seu melhor e-mail

Cadastrar

Todas as quintas-feiras as 9h da manhã

ESTATÍSTICAS DO SITE

Usuários on-line: 2

Visitas de hoje: 2.763

Visitas nos últimos 7 dias: 27.156

Visitas nos últimos 30 dias: 99.638

Total de visitas: 1.526.848

SEÇÕES

Ciência
Geral
História
Literatura
Notícias & Eventos
Política e Economia

PREVISÃO DO TEMPO

Manaus

32°C

Overcast clouds