

UNIVERSIDADE VILA VELHA – ES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA POLÍTICA

**O CACAU FINO CAPIXABA: PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO
E CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADE PRODUTIVA REGIONAL**

EVELIZE FRAGA WON RANDOW

VILA VELHA-ES
DEZEMBRO / 2021

UNIVERSIDADE VILA VELHA – ES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA POLÍTICA

**O CACAU FINO CAPIXABA: PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO
E CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADE PRODUTIVA REGIONAL**

Dissertação apresentada à Universidade Vila Velha, como pré-requisito do Programa de Pós-graduação em Sociologia Política, para a obtenção do grau de Mestra em Sociologia Política.

EVELIZE FRAGA WON RANDOW

VILA VELHA
DEZEMBRO / 2021

Catálogo na publicação elaborada pela Biblioteca Central / UVV-ES

R186c

Randow, Evelize Fraga Won.

O cacau fino capixaba : processo de patrimonialização e construção de identidade produtiva Regional / Evelize Fraga Won Randow . – 2021.

50 f.

Orientador: Tiago Nogueira Hyra e Chagas Rodrigues
Dissertação (mestrado em Sociologia Política) - Universidade de Vila Velha, 2021.

Inclui bibliografias.

1. Sociologia Política. 2. Cacau. 3. Mercado – Linhares (ES).
I. Rodrigues, Tiago Nogueira Hyra ; Rodrigues, Chagas. III. Universidade Vila Velha. IV. Título.

CDD 306.2

EVELIZE FRAGA WON RANDOW

**O CACAU FINO CAPIXABA: PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO
E CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADE PRODUTIVA REGIONAL**

Dissertação apresentada à Universidade Vila Velha, como pré-requisito do Programa de Pós-graduação em Sociologia Política, para a obtenção do grau de Mestra em Sociologia Política.

Aprovada em 22 de dezembro de 2021,

Banca Examinadora:



Dr. Glauber Rabelo Matias (UFRRJ)



Dr. Fabrício Cardoso de Mello (UVV)



Dr. Tiago Nogueira Hyra e Chagas Rodrigues (UVV)
Orientador

Dedico este trabalho a todos que fizeram parte desta história comigo, em especial a Deus, aos meus queridos pais, meu amado esposo e toda minha família. *“Consagre ao Senhor tudo o que você faz, e os seus planos serão bem-sucedidos” (Provérbios 16:3)*

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a Deus por sempre estar comigo em todos os momentos da minha vida, direcionando meus passos rumo à construção da minha trajetória. Meu porto seguro em todos os momentos de angústia e também nas pequenas e grandes conquistas.

Aos meus amados pais José Carlos e Olívia que sempre me apoiaram em todas as minhas decisões e me direcionaram no caminho de uma vida íntegra, valorizando o amor ao próximo, entendendo que devemos ser gratos e felizes pelo dom da vida independente das circunstâncias.

Ao meu esposo Josiel que esteve presente em todas as fases de construção deste trabalho, compreendendo os momentos de ausência, mas sempre ao meu lado e com uma frase que sempre me lembro: “Você vai conseguir, te amo!”.

Aos professores que me auxiliaram na construção deste trabalho, aos meus primeiros orientadores, professor Glauber Rabelo Matias e professora Teresa Cristina da Silva Rosa e em especial ao professor Tiago Nogueira Hyra e Chagas Rodrigues que finalizou minha orientação e dedicou seu carinho e atenção a cada detalhe para conclusão deste trabalho: minha gratidão e desejo que Deus os abençoe sempre.

Aos amigos e familiares que de alguma forma torceram pela minha conquista, muito obrigada.

*“A gratidão é o único tesouro dos humildes.”
William Shakespeare*

SUMÁRIO

RESUMO.....	1
ABSTRACT.....	2
1 INTRODUÇÃO.....	3
1.1 Problema de pesquisa.....	5
1.2 Objetivos.....	6
1.2.1 Objetivo geral.....	6
1.2.2 Objetivos específicos.....	6
1.3 Metodologia.....	6
2. A HISTÓRIA DO CACAU.....	9
2.1 História do cacau no mundo e no Brasil.....	9
2.2 Trajetória do cacau no Espírito Santo.....	15
3 TIPOS DE PRODUÇÃO DE CACAU E ELEMENTOS DE DIFERENCIAÇÃO.....	19
3.1 Categorias de cacau: cacau <i>bulk</i> x cacau fino.....	19
3.2 O mercado de cacau fino: tendências e especificidades.....	20
3.3 Produção sustentável: valorização do sistema cabruca para o plantio do cacau fino.....	26
3.4 <i>Terroir</i> do cacau: incorporação de valores simbólicos no mercado de cacau fino.....	30
4. PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO DO CACAU FINO CAPIXABA.....	35
4.1 A Indicação Geográfica do Cacau de Linhares como ferramenta no processo de patrimonialização cultural alimentar: incorporação dos valores simbólicos e reforço dos laços identitários dos cacaucultores capixabas.....	35
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	42
REFERÊNCIAS.....	44

RESUMO

RANDOW, Evelize Fraga Won. Universidade Vila Velha – ES, dezembro de 2021. **O Cacau Fino Capixaba: Processo de Patrimonialização e Construção de Identidade Produtiva Regional.** Orientador: Dr. Tiago Nogueira Hyra e Chagas Rodrigues.

Este trabalho apresenta um panorama do mercado de cacau no mundo e no Brasil, com ênfase principal no nicho de cacau fino capixaba através do estudo do cacau produzido em Linhares, ES. Tem como objetivo compreender de que forma os cacauicultores capixabas do município de Linhares percebem o processo das transformações do mercado do cacau capixaba através da valorização das formas tradicionais de cultivo, a passagem para a produção de um cacau fino, a forma como constroem suas identidades locais, culturais e produtivas, desvendando a construção de uma patrimonialização cultural alimentar. Foram relatados os elementos de diferenciação dentro do mercado de cacau, destacando a influência do terroir dentro da Indicação geográfica do cacau de Linhares.

Palavras chaves: *cacau fino; patrimonialização; terroir; tradição; distinção social.*

ABSTRACT

RANDOW, Evelize Fraga Won. University of Vila Velha – ES, december 2021. **The Capixaba Fine Cocoa: Process of Patrimonialization and Construction of Regional Productive Identity.** Advisor: Dr. Tiago Nogueira Hyra e Chagas Rodrigues.

This work presents an overview of the cocoa market in the world and in Brazil, with main emphasis on the niche of capixaba fine cocoa through the study of cocoa produced in Linhares, ES. It aims to understand how the capixabas cocoa growers of the municipality of Linhares perceive the process of transformations of the cocoa market capixaba through the valorization of traditional forms of cultivation, the transition to the production of a fine cocoa, the way they build their local, cultural and productive identities, unveiling the construction of a cultural patrimonialization of food. The elements of differentiation were reported within the cocoa market, highlighting the influence of terroir within the Geographic Indication of Linhares cocoa.

Keywords: *fine cocoa; patrimonialization; terroir; tradition; social distinction.*

1 INTRODUÇÃO

O cacau e o chocolate têm feito parte de minha história de vida desde meus tenros anos de idade. Através de meu pai que trabalhou em uma fábrica chamada Chocolates Vitória, tive acesso a constante consumo de chocolates que formatou em mim um gosto muito singular por este produto, configurando uma memória afetiva muito presente.

Devido ao encanto pelos aromas, sabores e características tão singulares do chocolate, decidi no decorrer de minha experiência profissional dedicar-me à área de chocolateria artesanal no Espírito Santo com o exercício de práticas de ensino para o correto manuseio deste produto e desenvolvimento de doces fabricados com este insumo.

Através desta pesquisa pretendo esclarecer questões sobre o tema do cacau fino capixaba, contribuindo para ampliação do conhecimento acadêmico e de reflexões mais aprofundadas pelo viés cultural alimentar. Torna-se relevante esta pesquisa, pois trata de um assunto ainda pouco explorado no meio acadêmico, além do fato de que o cacau capixaba possui importância econômica e cultural não somente no cenário regional, mas nacional e internacional.

As alterações e inovações nos processos produtivos do cacau, em especial o cacau fino capixaba, revelam grandes mudanças neste mercado, tornando-se necessário compreender as transformações e dinâmicas desse cenário em conjunto com a análise das condições sociais dos produtores de cacau capixabas.

Para estruturação desta pesquisa serão utilizados conceitos teóricos baseados em estudos relativos aos temas de agronegócio e agricultura familiar, sustentabilidade, patrimonialização cultural alimentar, identidade cultural, tradição e distinção social.

O caminho da pesquisa inicia com um compilado histórico da trajetória do cacau, destacando as principais características e especificidades do setor cacauero, passando pelas transformações que ocorreram nos últimos anos, destacando o setor capixaba que é foco desta pesquisa. A ocorrência da praga vassoura de bruxa no início do século XXI reduziu drasticamente o nível de produtividade do cacau

brasileiro, trazendo grandes dificuldades financeiras aos cacauicultores e deixando o setor cacauero vulnerável.

Buscarei demonstrar como o mercado de cacau fino revolucionou o setor cacauero e em especial nesta pesquisa o cacau fino de Linhares regido por uma agricultura familiar.

Diante de um cenário nada promissor os produtores precisaram profissionalizar suas lavouras, além de ter ocorrido o incremento no desenvolvimento de pesquisas para melhoramento genético de mudas de cacau resistentes à pragas. Os produtores perceberam a necessidade de adoção de sistemas agroflorestais dedicados ao desenvolvimento sustentável, valorizando formas tradicionais de cultivo como o sistema cabruca, agregando ganhos econômicos, assim como simbólicos e identitários.

Serão abordadas questões relativas à sustentabilidade na gestão do setor cacauero capixaba, através da adoção dos SAF (sistemas agro florestais) no cultivo do cacau fino, destacando o sistema tradicional chamado cabruca que vem sendo utilizado como ferramenta de fomento do setor.

O conceito de patrimonialização é abordado através da análise da concessão do registro da indicação geográfica de procedência do cacau de Linhares obtida em 2012 e expressa o reconhecimento de uma região no mercado, um processo de patrimonialização de um produto e modos de cultivo singulares.

As particularidades e especificidades de um produto com valor agregado serão discutidas através do conceito de *terroir*, revelando valores simbólicos, formas de distinção social tanto por parte dos produtores de cacau fino quanto para consumidores de chocolates finos denominados *bean to bar*, dentro de um nicho de mercado elitizado e repleto de nuances de reforço de laços identitários.

Este trabalho está dividido em capítulos conforme descrito a seguir:

No capítulo “A História do Cacau” será demonstrado um panorama geral da trajetória do cacau desde a sua descoberta e disseminação no mundo, destacando ao final a presença, relevância e desenvolvimento da cultura cacauera no Estado do Espírito Santo e seus impactos na sociedade capixaba. Serão destacadas as principais regiões produtoras de cacau do Espírito Santo, seus diferenciais e

especificidades que tornam o cacau capixaba um dos mais valorizados no Brasil e no mundo.

No capítulo “Tipos de Produção de Cacau e Elementos de Diferenciação” serão descritas as categorias de cacau, abordando a diferenciação entre cacau bulk e cacau fino, destacando as tendências e características do mercado de cacau fino. Será abordada a relação intrínseca entre a sustentabilidade e a valorização do sistema tradicional cabruca no plantio do cacau fino e seus impactos valorativos e culturais. O conceito de *terroir* aplicado ao cacau será analisado através do viés simbólico e incorporação de valores.

No capítulo “Processo de Patrimonialização do Cacau Fino Capixaba”, a abordagem teórica estará fundamentada nos conceitos de patrimonialização cultural alimentar, incorporação dos valores simbólicos da produção sustentável e identidade cultural. Será discutido o processo de patrimonialização cultural do cacau fino capixaba, através das vivências de cacauicultores capixabas do município de Linhares, análise do mercado, além da abordagem sobre a Indicação Geográfica de Procedência do Cacau de Linhares e as implicações nas relações identitárias entre produtores, desvelando uma possível distinção social que permeia o universo dos produtores de cacau fino capixaba.

1.1 Problema de pesquisa

Esta pesquisa busca compreender de que forma os cacauicultores capixabas do município de Linhares percebem o processo das transformações do mercado do cacau capixaba através da valorização das formas tradicionais de cultivo, a passagem para a produção de um cacau fino, a construção de suas identidades locais, culturais e produtivas, desvendando um processo de patrimonialização cultural alimentar.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo geral

Compreender o processo de patrimonialização do cacau fino no Espírito Santo através do desenvolvimento de uma produção agrícola sustentável e a forma como os produtores utilizam esse processo como uma forma de distinção social no mercado.

1.2.2 Objetivos específicos

- a) Construir um panorama histórico da trajetória do cacau no mercado capixaba;
- b) Discutir o mercado de cacau fino no Espírito Santo pelo viés simbólico e cultural;
- c) Identificar os elementos sociais que foram fundamentais na construção do mercado de cacau fino capixaba, analisando condições históricas, econômicas e culturais na sociedade do Espírito Santo;
- d) Analisar a presença de uma distinção social através dos produtores de cacau fino de Linhares.

1.3 Metodologia

A metodologia foi fundamentada na pesquisa documental e análise qualitativa da história oral através de entrevistas semi estruturadas com pequenos produtores de cacau fino do município de Linhares, Espírito Santo, além de representantes de instituições fomentadoras deste mercado, tais como o Sebrae e a ACAU - Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo. O objetivo foi analisar narrativas sobre o cacau fino capixaba e investigar, de maneira qualitativa, questões relacionadas às particularidades do contexto sócio histórico de valorização do cacau fino capixaba.

Para acessar os produtores de cacau fino em Linhares busquei os contatos através de interlocutores que trabalham em alguma parte da cadeia produtiva do chocolate nacional e local, já que trabalhei por uns anos para a empresa Barry Callebaut e com isso pude acessar os integrantes deste segmento. Também procurei informações com o Sebrae de Linhares que me apresentou a produtores e também à Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo – ACAU.

Nas entrevistas com os produtores pude constatar a predominância da agricultura familiar em fazendas herdadas de gerações dedicadas ao cultivo do cacau muito prejudicadas na época da crise da Vassoura de Bruxa e que atualmente buscam reerguer-se através de investimentos voltados para a produção do cacau fino.

Pude visitar a fazenda São Luiz localizada em Povoação, Linhares. Esta fazenda é do cacauicultor Emir de Macedo Gomes Filho que ocupa uma posição de destaque em seu segmento, já que é ganhador de prêmios nacionais e internacionais pela qualidade de suas amêndoas de cacau fino, tais como em 2013 quando suas amêndoas ficaram entre as 10 melhores do Brasil e as 50 melhores do mundo no Salon du Chocolat de Paris. Em 2017 ocupou lugar entre os 18 melhores cacaos do mundo no Salon du Chocolat. Em 2018 ficou em 1º lugar no Concurso de Qualidade de Linhares e em 2019 foi premiado como o melhor do Brasil no 1º Concurso Nacional de Qualidade Cacau Especial do Brasil na categoria varietal.

Particpei de reunião com o analista do Sebrae de Linhares, Wilson Marchiori, que prontamente se colocou à disposição para me auxiliar. Colocou-me em contato com dois produtores de cacau fino de Linhares e também com a ACAU. Wilson informou que o Sebrae em conjunto com a ACAU estão promovendo a implementação de um projeto de branding da IG (Indicação Geográfica) do Cacau de Linhares. Wilson relatou que “essa consultoria objetiva a geração de uma vantagem competitiva para o setor cacauero de Linhares, valorizando o produto cacau. Linhares é o município que possui a maior produção de cacau do Estado e as fazendas aqui localizadas têm uma tradição centenária de cultivo, passando de geração para geração. Isso é parte da trajetória política e econômica de Linhares.”

O produtor Fernando Rigo Buffon é detentor da marca “Barça Chocolate Artesanal de Origem”. Em sua fazenda chamada Dona Nita, localizada em Bananal do Sul – Linhares, produz cacau fino e também chocolates artesanais com suas amêndoas. A fazenda foi herdada de seu pai e atualmente Fernando administra. O cacau fino da fazenda Dona Nita também já foi premiado com primeiro lugar em duas categorias do 2º Concurso Nacional de Qualidade de Cacau – Brazilian Cocoa Awards.

Pude conhecer também o produtor Alexandre Augusto de Deus Pontual que herdou a fazenda de cacau de seus avós, localizada na região de Perobas em Linhares. Alexandre possui uma marca de chocolates de origem chamada Ana Bandeira (nome dado em homenagem aos seus avós). Conforme destacado no site da marca “todos os nossos chocolates são feitos à mão e *tree-to-bar*. Isso quer dizer

que nós utilizamos cacau da nossa própria fazenda, cuidando do sabor desde o cultivo da fruta no pé até a barra e o bombom na embalagem. Isso nos permite o controle de etapas importantes no desenvolvimento do sabor do chocolate, como a fermentação e a torra das amêndoas. Cuidamos de todo o processo, realçando as características que surgem da combinação de nossa variedade de cacau com nosso *terroir* (na bacia do Baixo Rio Doce). Além disso, não utilizamos ingredientes artificiais como aromatizantes, conservantes e espessantes, tão presentes em chocolates comerciais. Por todo esse cuidado, podemos afirmar (como poucas marcas podem) que o nosso chocolate é “chocolate de verdade”, com um nível de pureza insuperável. Esperamos aumentar sua exigência com chocolate daqui pra frente.”

Para a pesquisa documental coletei materiais escritos sobre a trajetória do cacau no Espírito Santo tais como documentos da ACAU - Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo, Sebrae, estatísticas e dados econômicos do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, informações do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acervo do Incaper – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, documentos do INPI, das fazendas, reportagens sobre as conquistas do cacau fino de Linhares em blogs, jornais e revistas. Desta forma este trabalho pretende dialogar os dados documentais e entrevistas com o referencial teórico proveniente da revisão bibliográfica sobre os temas em pauta na pesquisa.

2. A HISTÓRIA DO CACAU

2.1 História do cacau no mundo e no Brasil

“E o cacau foi chamado o alimento do céu, a baba-de-moça comida na lua. E o cacau ficou na coroa da lua, e os meninos fizeram a roda na rua, pedindo à lua manjar do céu.” (COSTA, 1979)

A palavra cacau logo nos remete ao chocolate como conhecemos hoje, mas este fruto possui em sua história uma trajetória no mundo muito mais rica e cheia de significados. O nome científico do cacau é *Teobroma Cacao*, que significa “bebida dos deuses”, a partir de *theos* (deus) e *broma* (bebida) (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997). As antigas civilizações da América Central, maias e astecas, foram as responsáveis pelos primeiros cultivos de cacau no mundo e acreditavam que este fruto era uma oferta dos deuses para os homens.

Os maias produziam uma bebida fermentada amarga chamada de “*tchocolath*” feita com as sementes do cacau, apreciada pelos nobres da época, com cunho afrodisíaco, místico e utilizada em celebrações aos seus deuses. Especiarias eram utilizadas nesse tipo de bebida produzida com cacau, tais como pimentas diversas. Além de produzir este tipo de bebida, as sementes de cacau eram utilizadas como moeda. “Na época, por exemplo, um coelho podia ser comprado por oito sementes e um escravo, por 100.” (OLIVIERI, 1987)

McGee (2014) afirma que:

“Os astecas torravam e moíam as amêndoas de cacau e as transformavam numa bebida servida em cerimônias religiosas, representando simbolicamente o sangue humano. As amêndoas eram tão valiosas que se tornaram uma espécie de moeda.” (MCGEE, 2014, p. 772).

Em 1502 o europeu Cristóvão Colombo desembarcou no Caribe, onde lhe foram oferecidas pelos astecas algumas amêndoas de cacau e também a bebida “*tchocolath*”. Mas foi em 1519, através do espanhol Hernán Cortês, que a descoberta do cacau começou a despertar o interesse econômico e valorativo. “Cortês logo percebeu que o dinheiro poderia literalmente crescer em árvores” (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997). Plantações de cacau foram estabelecidas pelos espanhóis no Caribe e mais tarde em outros países da América Latina tais como México, Equador, Venezuela, Peru, dentre outros. O cacau é um fruto tropical, pois frutifica próximo à linha do Equador, principalmente em áreas florestais com condições climáticas quentes e úmidas, solos ricos, profundos e com chuvas predominantes (OLIVETTO E BADARO, 2016).

Os espanhóis começam então a processar as amêndoas de cacau advindas da América para produzir o chocolate ainda como bebida, porém com diminuição das especiarias e adição de mel para diminuir o amargor. (OLIVIERI, 1987). Até o século XIX o chocolate foi produzido e servido como bebida em toda a Europa.

“Na Espanha, como no resto da Europa, o chocolate estava sempre associado aos alimentos estimulantes como os condimentos, o chá e o café; passou-se um longo tempo até o chocolate ter sido usado como ingrediente para confeitos e sobremesas. Apesar de sua primeira utilização ter sido como bebida, o chocolate também era um ingrediente de tempero em pratos de antepasto. Tanto os espanhóis como os mexicanos adicionavam chocolate aos molhos de carne em geral, e até de peixe.” ((MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997, p. 19).

A revolução no preparo e apresentação do chocolate ocorreu em 1828 através do holandês Coenraad Van Houten que inventou e patenteou a prensa hidráulica do cacau. Esta prensa extraía em média 50 % da manteiga de cacau contida na “graxa” (pasta obtida depois da moagem das sementes). Diante disso obtia-se um resíduo crocante que podia ser transformado no que hoje conhecemos como cacau em pó (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997).

McGee (2014) descreve que “o primeiro chocolate sólido foi criado pela empresa inglesa Fry and Sons em 1847 e logo inspirou muitas imitações em toda a Europa e os Estados Unidos.” Até mesmo nas guerras mundiais o chocolate esteve presente sendo utilizado como alimento estimulante e renovador de energias pelos soldados americanos nas batalhas na Europa (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997).

A trajetória do cacau pelo mundo trilha um caminho de crescimento avassalador. Durante os séculos XVII a XIX países como Holanda, Itália, França, Suíça, Inglaterra, Estados Unidos, investiram fortemente na indústria do chocolate moldado como conhecemos atualmente, marcando a história deste segmento (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997).

“O chocolate sempre esteve associado ao ouro, possivelmente a partir dos rituais de Montezuma de beber chocolate em uma taça de ouro, a qual era imediatamente atirada no lago ao lado de seu palácio. O lago passou a ser literalmente uma mina de ouro para os espanhóis após a conquista. A prova da relação com o ouro pode ser vista atualmente com os fabricantes de chocolate, especialmente o suíço, que vendem imitações de barra de ouro e moedas de chocolate embrulhadas em papel dourado.” (MC FADDEN, C. e FRANCE, C., 1997, p. 12).

Toda essa revolução da indústria do chocolate incrementou a demanda por amêndoas de cacau pelo mundo, principalmente a partir dos anos 1840 em que a produção comercial de cacau e chocolate teve um crescimento rápido, tornando o

chocolate bastante popular em todas as classes (SQUICCIARINI, MARA P. e SWINNEN, JOHAN, 2016).

Conforme dados da ICCO (2021) a produção atual mundial total de amêndoas de cacau concentra-se em sua maior parte em alguns países africanos, sendo a Costa do Marfim o principal produtor, mas países como o Brasil e Equador também figuram entre os principais produtores no continente americano. Em 2020/21 a produção total mundial está estimada em quase 8% a mais do que a de 2018/19.

**Tabela 1 – Produção Mundial de Amêndoas de Cacau
(em mil toneladas)**

	2018/19		2019/20		2020/21 (Previsão)	
Africa	3645	76,1%	3578	75,2%	3975	77,3%
Camarões	280		280		290	
Costa do Marfim	2154		2105		2225	
Gana	812		800		1040	
Nigéria	270		250		270	
Outros	129		143		150	
Américas	846	17,7%	903	19%	885	17,2%
Brasil	176		201		180	
Equador	322		342		350	
Outros	349		360		355	
Ásia e Oceania	296	6,2%	278	5,8%	281	5,5%
Indonésia	220		200		200	
Papua Nova Guiné	33		36		38	
Outros	43		42		43	
Total Mundial	4787	100%	4760	100%	5141	100%

Fonte: ICCO (2021)

No Brasil o plantio de cacau remonta ao ano de 1746, quando o francês Louis Frederic Warneaux plantou sementes de cacau do Pará na fazenda Cubículo, localizada na capitania de São Jorge de Ilhéus, atual município denominado Canavieiras na Bahia (OLIVIERI, 1987). A região de Ilhéus, uma das grandes regiões produtoras de cacau brasileiro, detém condições climáticas, de solo, ideais ao cultivo do cacau: áreas de mata atlântica, com solos férteis e proximidade de rios.

A expansão do cultivo do cacau no Brasil atingiu patamares de excelência em produção, proporcionando por exemplo a Ilhéus o primeiro lugar de produtor de cacau do mundo no fim do século XIX e sendo fator fundamental no desenvolvimento regional (OLIVETTO e BADARO, 2016).

“O cultivo do cacau, a comercialização e a exportação do produto foram responsáveis pela modelagem de uma região onde se desenvolveu a burguesia cacauzeira, inicialmente formada pelos grandes produtores e comerciantes exportadores. A primeira parte desse período foi marcada por correntes migratórias, desmatamento da floresta, plantio do cacau, formação da estrutura comercial, viária, enfim, pelos instrumentos que permitiriam o comércio e escoamento da produção do cacau.” (ROCHA, 2008, p. 42)

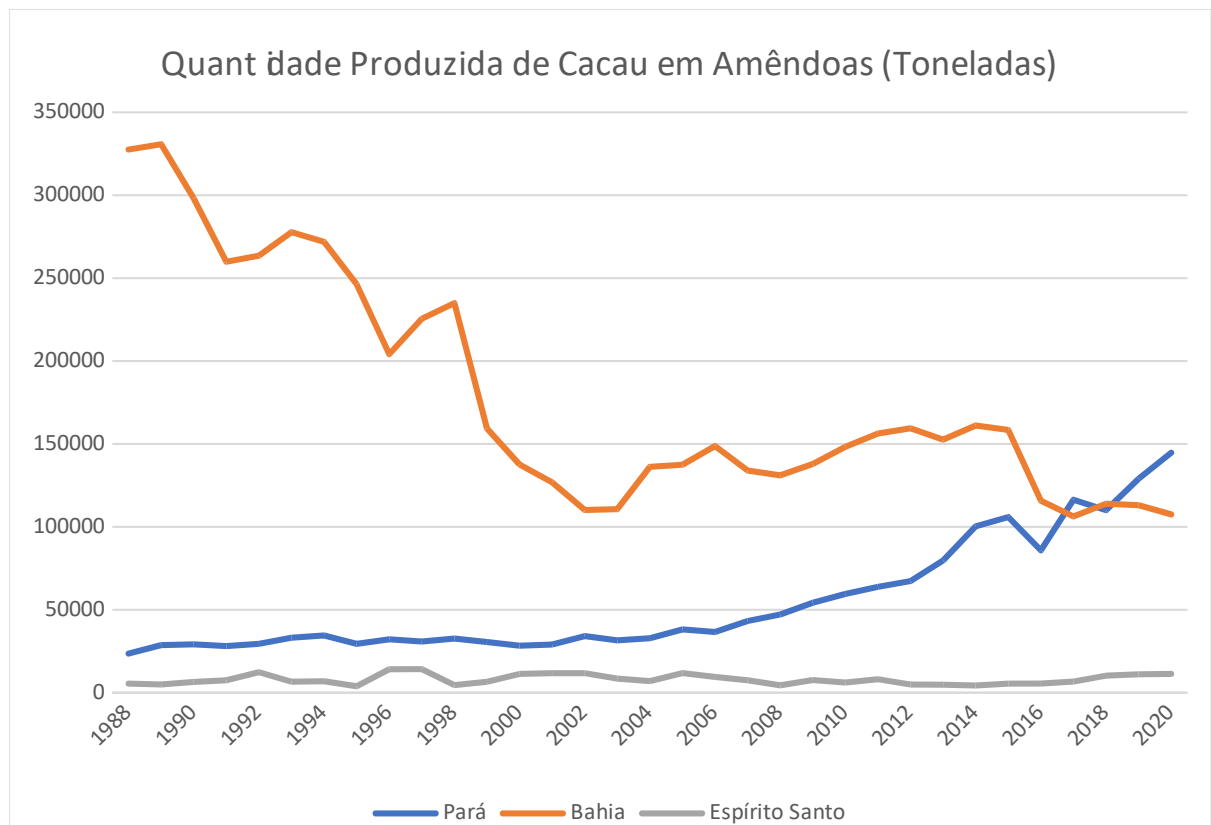
Rocha (2008) relata que com a cultura do cacau na região sul da Bahia houve a construção de uma nova classe social formada pelos fazendeiros intitulados como coronéis do cacau, jagunços e trabalhadores das lavouras. As disputas pelas terras no sul da Bahia foram violentas. Muitos latifúndios foram invadidos e terras foram adquiridas ilicitamente (OLIVIERI, 1987). Estival et al (2014) destacam que “as relações de trabalho ocorriam de forma a explorar a mão de obra dos trabalhadores rurais, que eram pagos com um salário mínimo ou menos, apesar do grande retorno na produção”.

O desenvolvimento da cultura cacauzeira estendeu-se para outras regiões que até hoje figuram como umas das principais produtoras de cacau do Brasil: sul da Bahia, norte do Espírito Santo e região amazônica. (CARRADORE, 2017).

Um acontecimento marcante na trajetória do cacau no Brasil ocorreu na década de 1990 com a crise da vassoura-de-bruxa. A vassoura-de-bruxa é um fungo denominado cientificamente como *crinipellis perniciososa* que infecta os frutos de cacau, em especial os frutos jovens, promovendo significativa redução na produção do cacauzeiro afetado e até mesmo a morte da planta. (NETO et al, 2005).

“A vassoura ataca o fruto, as flores e os brotos. Estimula a formação excessiva de novos brotos num mesmo galho que, após sofrer necrose, toma o aspecto de uma vassoura, daí o nome vassoura-de-bruxa” (GOMES e PIRES, 2015, p.23). Este fungo comportou-se como uma praga que fez com que as plantações de cacau brasileiras, principalmente na região cacauzeira baiana, fossem dizimadas. Olivetto e Badaró (2016) descrevem esta crise como a “derrocada socioeconômica da região. Os fazendeiros – todos – foram à lona. Famílias de trabalhadores ficaram abandonadas, sem nenhum recurso, com a perda das safras à medida que a doença se alastrava.”

Tabela 2 – Produção de Amêndoas de Cacau nos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo (1988 a 2020)



Fonte: Elaboração própria, a partir de dados do IBGE – 2021.

Na década de 1970 o Brasil ocupou o segundo lugar no ranking de produtores mundiais de cacau, mas devido à crise da vassoura-de-bruxa¹, em 1992 o Brasil encerrou suas atividades de cacau tornando-se importador das amêndoas. (CUENCA e NAZÁRIO, 2004).

Contudo o setor cacauero brasileiro conseguiu reerguer-se aos poucos, voltando à autossuficiência na produtividade de cacau, principalmente com o desenvolvimento de variedades clonais de cacau resistentes à vassoura-de-bruxa. Órgãos do governo brasileiro como a CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) fomentaram o fortalecimento do setor cacauero, promovendo parcerias entre os setores público e privado, capacitação dos produtores no manejo das mudas resistentes, além da promoção da sustentabilidade no setor cacauero. (NETO, 2017).

Dentro deste cenário, indústrias processadoras de amêndoas do cacau estabeleceram-se no Brasil principalmente na região de Ilhéus na Bahia. Leite (2018) informa que:

“As principais indústrias processadoras do país estão localizadas em Ilhéus, na Bahia, tradicional polo de produção de cacau brasileiro. São elas: Cargill, Barry Callebaut e Olam, todas empresas de capital estrangeiro, que também operam nos principais países produtores. Juntas, estas empresas são responsáveis por mais de 95% do processamento de cacau no Brasil.” (LEITE, 2018)

Também vale destacar a presença das indústrias de chocolate, principal derivado do cacau, concentradas nas regiões Sudeste e Sul, sendo em sua quase totalidade de empresas detentoras de capital estrangeiro de atuação mundial. Nestlé e Mondelez são as principais indústrias do setor contando com uma média de 65% do mercado brasileiro (SALOMÃO, 2018). Empresas de capital nacional também se destacam, tais como “Cacau Show e grupo CRM, proprietário da Copenhagen e da Brasil Cacau que mantém associação com a tradicional empresa suíça Lindt.” (LEITE, 2018, p.44)

De acordo com a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC) o Brasil tem atualmente a capacidade de processar cerca de 275 mil toneladas de amêndoas de cacau e “a exportação anual chega a cerca de 50 mil toneladas de derivados para diversos países, como Argentina e Estados Unidos. No ano passado, o volume total de cacau nacional foi de 174.283 toneladas, enquanto a moagem ultrapassou 219 mil toneladas.” (MAPA, 2021).

Iniciativas público privadas como a CocoaAction Brasil, vinculada à World Cocoa Foundation, iniciada em 2018 colaboraram para a promoção da cadeia de cacau brasileiro, com intuito de incrementar a sustentabilidade e auxiliar os produtores de cacau no que tange à produtividade e rentabilidade (COCOAACTION BRASIL, 2021).

Pesquisas importantes foram realizadas, como por exemplo o relatório "Panorama da Cacaucultura no Território Litoral Sul da Bahia 2015-2019" resultado de um estudo feito pelo Instituto Floresta Viva que reuniu dados sobre produção, aspectos ambientais e sociais da produção cacauífera na região do sul da Bahia e resultou em Diretrizes Estratégicas para o setor. (IFV, 2020).

Medina e Cruz (2021) ressaltam a representatividade atual do sistema agroindustrial do cacau no Brasil:

“O sistema agroindustrial do cacau gera mais de 120 mil empregos diretos e indiretos nos elos agrícola e industrial. Em dezembro de 2019, existiam 7.359 vínculos de trabalho formais na agricultura voltada ao cultivo de cacau no

Brasil, sendo que 88% destes vínculos estavam na agricultura baiana, 10% no Espírito Santo e 2% no Pará (RAIS, 2020), evidenciando o papel do Nordeste brasileiro como a principal região na geração de empregos agrícolas formais do SAGCACAU. No mesmo período, o elo industrial de transformação de cacau e produção de chocolates registrava 32.690 empregos formais, sendo que 71% dos vínculos estavam concentrados nas regiões sudeste e sul do país (RAIS, 2020), evidenciando uma concentração na região sudeste das atividades de maior agregação de valor ao produto e de aporte tecnológico de alta e média complexidade, uma região que não produz, mas processa boa parte da produção nacional de cacau.” (MEDINA, G. S. e CRUZ, J. E, 2021, p. 101)

Em setembro de 2019, a Organização Internacional do Cacau (ICCO) reconheceu o Brasil como exportador de cacau fino, colocando o país em posição de destaque no cenário mundial. “O cacau fino e de aroma é identificado por apresentar sabores diferenciados, como frutados, florais, amadeirado, entre outros.” (ESBRASIL, 2020)

2.2 Trajetória do cacau no Espírito Santo

Em 1880 o cacau chegou ao Espírito Santo, especificamente em Linhares através de Joaquim Francisco Calmon que iniciou o cultivo na fazenda Guararema (FONTES, 2013). Mas foi em 1920, que os produtores baianos Filogônio Peixoto e Antonio de Negreiros iniciaram o plantio do tipo cabruca na região do Rio Doce. As ações da CEPLAC no Espírito Santo, instalada em 1963 em Linhares, foram fundamentais para criar conhecimento específico para o setor cacauero no Espírito Santo. (FONTES, 2013).

O sistema agro florestal denominado cabruca foi adotado na cultura do cacau em Linhares. Nesse sistema o cacau cresce nas sombras de árvores da Mata Atlântica. O cacauicultor Emir de Macedo Gomes Filho pontua que devido ao plantio com o sistema cabruca, “o cacau é considerado por especialistas como uma cultura preservacionista, haja vista que nesse sistema os plantios mantêm a floresta remanescente deste bioma.” (DADALTO et al, 2016, p. 102)

A vassoura-de-bruxa instalou-se no Espírito Santo em 2001. Houve uma drástica redução na produção de cacau, enquadrando não somente os cacauicultores capixabas em grandes dificuldades, mas trazendo empobrecimento e transtornos para a região (DADALTO et al, 2016). Assim como em outras regiões do país, avanços ocorreram posteriormente no que se refere às melhorias genéticas em variedades de cacau para resistência às pragas, trazendo incremento na produtividade.

Para o cacauicultor Emir de Macedo Gomes Filho, “saímos do extrativismo para o profissionalismo. Tivemos que fazer uma cacauicultura moderna, tecnicada, que passou por melhoramento genético. Essas plantas hoje têm uma tolerância maior à doença vassoura-de-bruxa, o que permite essa convivência harmoniosa.” (FILHO, 2019)

Em 2012 o cacau capixaba produzido em Linhares obteve a certificação de Indicação Geográfica (IG) concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). De acordo com a instrução normativa do INPI nº 25/2013 existem dois tipos de IG no Brasil:

“Indicação de Procedência: o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Denominação de Origem: o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”. (BRASIL, 2013).

A iniciativa de obtenção da IG do cacau de Linhares partiu da ACAL – Associação dos Cacauicultores de Linhares, com o intuito de atender à demanda do mercado por amêndoas de cacau diferenciadas, com certificações de qualidade superior e rastreabilidade do processamento (ESTIVAL, 2013).

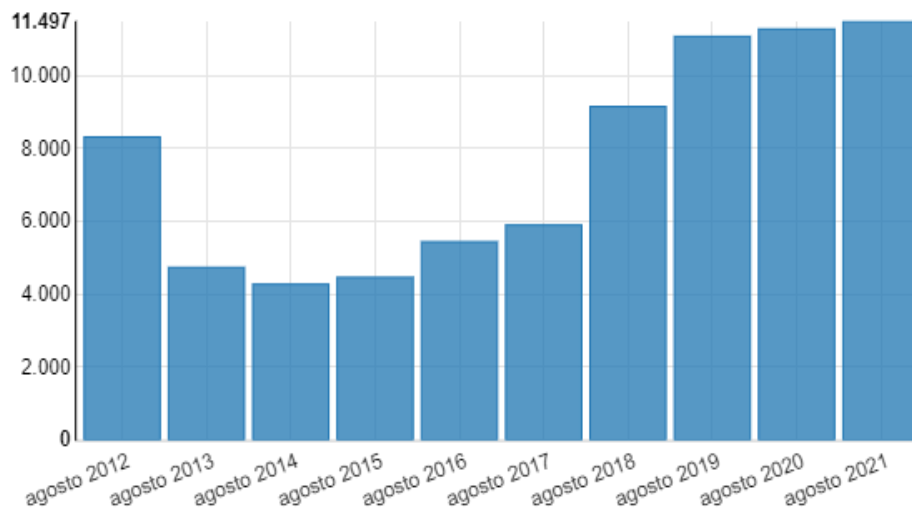
A produção de cacau capixaba vem destacando-se não somente na quantidade, mas também na qualidade, fortalecendo a cadeia produtiva de cacau no Espírito Santo. As amêndoas de cacau de qualidade, conceituado como cacau fino traz maior rentabilidade aos produtores que, de acordo com Lucas Calazans, extensionista do Incaper, também estão fazendo seus próprios chocolates. "Temos cacau de qualidade, com destaque nacional e até internacional" (CALAZANS, 2021)

Neste cenário destaca-se a premiação do cacau capixaba em 2017 no Salão do Chocolate de Paris, em que o cacau do produtor capixaba Emir de Macedo Gomes Filho foi escolhido como um dos 18 melhores do mundo. Outras conquistas importantes do setor podem ser citadas tais como o reconhecimento do cacau de Linhares como o melhor cacau do Brasil no 1º Concurso Nacional de Cacau Especial Qualidade e Sustentabilidade. (SEGER, 2017)

A produção atual de cacau no ES é de 11.497 toneladas de amêndoas e vem crescendo conforme dados do IBGE na tabela 3. Este caminho crescente se deve a

investimentos e parcerias, tais como a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (SEAG) que tem investido no melhoramento da distribuição e do armazenamento de água nas regiões produtoras de cacau capixabas, o lançamento do Programa de Revitalização das Áreas Produtoras de Cacau do Espírito Santo feito pelo governo do ES e contempla os municípios de Linhares, São Mateus, Colatina e João Neiva, que representam 93,6% da área de cacauicultura capixaba, ações do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER) junto ao Comitê Gestor do Programa Cacau Sustentável, parcerias com a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) e outras organizações incentivadoras da promoção da cadeia produtiva do cacau. (GOVERNO ES, 2019)

Tabela 3 – Produção de Amêndoas de Cacau no Espírito Santo (ago/2012 a ago/2021)



Fonte: IBGE – Levantamento Sistemático da Produção Agrícola – 2021.

Um forte marco histórico no contexto capixaba da cadeia do cacau foi à instalação da fábrica de chocolates Garoto em Vila Velha por um imigrante alemão, Helmut Meyerfreuld. Inicialmente em 1929 a produção era somente de balas, mas em 1936 iniciou-se a fabricação de chocolates. A companhia tornou-se a maior fábrica de chocolates da América Latina, alcançando o mercado nacional e internacional. (SOUZA, 2006)

Grande parte da produção de cacau capixaba atual concentra-se no tipo de cacau convencional chamado *bulk*, direcionada, assim como dos outros estados brasileiros produtores de cacau, às grandes indústrias de capital estrangeiro, tais como Nestlé, Mondelez, Lindt, Ferrero, Arcor, Mars, Hersheys, além de empresas nacionais como Cacau Show, Copenhagen, Brasil Cacau. (LEITE, 2018)

Ao mesmo tempo convive nesse cenário a valorização de um cacau denominado como fino ou de origem, altamente valorizado no mercado mundial, voltado a uma produção familiar, sustentável e baseado em um sistema agro florestal do tipo cabruca, fortalecendo assim o crescimento de um mercado de qualidade do cacau brasileiro. Por extensão o chocolate denominado fino, produzido com amêndoas selecionadas, de origens controladas enquadra-se num nicho de mercado altamente valorizado por consumidores mais conscientes e de certa forma com características elitizadas. Vale ressaltar que as questões alusivas ao mercado consumidor do chocolate *bean to bar* não serão aprofundadas nesta dissertação.

Nos próximos capítulos serão abordadas questões relativas ao *terroir* através da incorporação de valores simbólicos no mercado de cacau fino que será mais aprofundado no capítulo 3, levando à uma patrimonialização que entendemos como um complexo conjunto de atores e cenários que formam uma cadeia de interdependência para preservação de tradições e identidades com fundamentação teórica sob o olhar de Hobsbawm (1997) e que será mais aprofundado no capítulo 4, além de discutir sobre uma possível dupla distinção social nas relações identitárias dos produtores capixabas de cacau fino sob o viés teórico de Bourdieu (2007) com sua abordagem para compreensão dos mecanismos sociais através das relações e estruturas sociais que será mais aprofundado nos capítulos 3 e 4.

3 TIPOS DE PRODUÇÃO DE CACAU E ELEMENTOS DE DIFERENCIAÇÃO

3.1 Categorias de cacau: cacau *bulk* x cacau fino

A produção de cacau está dividida nas categorias “*bulk*” e “cacau fino” ou “*flavor*”. O cacau “*bulk*” enquadrado como um cacau do tipo “*commoditie*” é o mais comum, comercializado de forma padronizada em qualquer parte do mundo, sem seguir a pré requisitos organolépticos, de aroma, entre outros valores agregados que fazem parte dos critérios definidos no cacau fino. Santos et al destacam que:

“O “*bulk*”, ou “cacau não aromático”, corresponde ao cacau padrão ou básico, comercializado normalmente, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou Londres, representando 95% do mercado. O cacau fino é conhecido também como cacau “*flavor*”. Distingue-se por apresentar aromas e sabores especiais e nos testes de qualidade levam-se em consideração todos os critérios utilizados na análise do cacau “*bulk*”, contudo é dada uma ênfase especial aos parâmetros organolépticos.” (SANTOS et al, 2021)

De acordo com a ICCO (2018):

“Cacau fino é definido como cacau que é livre de defeitos no sabor ao mesmo tempo que fornece um complexo perfil de sabor que reflete a expertise do produtor e do “*terroir*”, ou sentido do particular ambiente onde o cacau é cultivado, fermentado e seco. Cacau fino atendendo a esses critérios básicos pode também oferecer importante diversidade genética, bem como ser patrimônio histórico e cultural.” (ICCO, 2018)

Ao falar de cacau fino não há como fugir do tema qualidade que é a característica primordial deste produto. Com o intuito de se destacar no mercado e atender aquela parcela de consumidores que preza e valoriza um produto que possua características mais refinadas, os produtores do cacau fino procuram diferenciar seus processos produtivos, com o objetivo de obter um cacau cuja qualidade seja reconhecível simbolicamente mas também sensorial e objetivamente. A busca pela qualidade começa desde a forma como o cacau é plantado, o local, beneficiamento, secagem, entre outras etapas da grande cadeia produtiva que também ultrapassa os limites da produção e alcança noções sensoriais e valorativas.

“A qualidade de cacau pode ser definida como: o resultado de uma interação entre uma boa genética, beneficiamento eficiente e a vontade de um grupo ou de um produtor, de produzir e vender, o melhor cacau que ele pode fazer.” (FERREIRA, 2017, p. 23)

Em setembro de 2019 o Brasil foi reconhecido internacionalmente como país exportador de cacau fino e de aroma, uma grande conquista para o setor cacauero brasileiro já que foram grandes esforços empreendidos pelo setor na melhoria da

qualidade deste tipo de cacau e com isso desenvolvendo um novo cenário para toda a cadeia produtiva do cacau ao chocolate no país. (CARDOSO, 2019)

“Embora a América Latina tenha um papel menor no mercado global de cacau (a África Ocidental responde por cerca de 70% da produção), o continente é líder no segmento premium, denominado fino ou sabor pela Organização Internacional do Cacau (OIC), enquanto o cacau da África Ocidental é tipicamente a granel. Isso tem implicações cruciais para a organização da indústria do cacau de cada região. O cacau fino ou com sabor pode ter um prêmio de até 20% acima do preço global e é muito procurado pelos fabricantes de chocolate de luxo. Como resultado, os produtores de cacau fino ou aromatizado tendem a ter rendas mais altas e investir mais em suas plantações.” (BRAINER, 2021. p.8)

Assim, buscando de um lado se diferenciar dentro do mercado produtivo cacaicultor através de um produto que tenha um valor de venda mais alto e, de outro, buscando também atingir aquelas fatias específicas do mercado consumidor que buscam um produto de maior qualidade e com valores simbólicos e culturais agregados, diversos produtores de cacau do Espírito Santo – principalmente aqueles com tradição familiar na cacaicultura – passaram a investir neste tipo de produção de cacau fino após a citada crise da vassoura de bruxa. Para tanto, recuperam formas tradicionais de cultivo (como a cabruca, que será discutida mais a frente), investem em pesquisas e no incremento da qualidade dos grãos, das formas de beneficiamento e em outros aspectos da cadeia produtiva do cacau. Controlando tais processos, estes produtores têm a possibilidade de, além de se destacar no mercado e obter maior valor de revenda, conquistarem alguma independência em relação às grandes indústrias e conglomerados internacionais que habitualmente controlam este mercado.

3.2 O mercado de cacau fino: tendências e especificidades

Seguindo as tendências do mundo contemporâneo que busca por uma alimentação mais saudável, por produtos que contêm uma história e sejam diferenciados, o mercado internacional de cacau tem aumentado a busca por variedades de cacau de “origem”, que contenham características peculiares, que valorizam não somente a qualidade do processo de produção mas todo o terroir (o conceito de terroir será discutido na seção 3.4) de onde foi produzido.

“...uma das grandes tendências do mercado internacional de cacau é a produção de “cacau de origem”, para produção de chocolate gourmet, com alto teor de cacau. Essas indústrias estão também predispostas a pagar um preço mais elevado por este tipo de cacau; entretanto, exigem características

próprias, que requerem um cuidado peculiar em relação à produção, desde o controle rigoroso da seleção de variedades que possuam “aromas de constituição”, obtidos a partir do patrimônio genético da planta que, associados, influenciam decisivamente nas condições de clima e solo, bem como no ponto de maturação do fruto na hora da colheita e nos cuidados pós-colheita, para que possam realçar as notas, os sabores e os aromas originais que caracterizam o cacau fino (cacau de origem, cacau de “terroir” ou cacau gourmet).” (SANTOS et al, 2021)

No Brasil após a crise do cacau no início do século XXI novas estratégias e iniciativas para renovação do setor com modernização, utilização de novas tecnologias e promoção de uma produção ancorada na qualidade tem sido fundamentais para superação das dificuldades enfrentadas pela cadeia produtiva do cacau.

“... a busca pela consolidação dos marcos de distinção da produção local é propugnada como alternativa às regiões agrícolas tradicionais para que estas tornem-se menos instáveis e vulneráveis frente ao mercado mundial de commodities e, concomitantemente, os produtores tornem-se também menos subordinados às políticas e ao poder regulador dos mercados exercido pelas grandes empresas (tradings, exportadoras, processadoras) atuantes no agronegócio global.” (FREDERICO, 2013; SANTOS, 2010 apud CHIAPETTI et al, 2021)

De acordo com a ICCO (2021):

“A participação do cacau fino ou sabor no total das exportações mundiais de grãos de cacau é relativamente pequena e atualmente estimada em cerca de 12%. A América Latina é a principal região exportadora de cacau fino ou de sabor, respondendo por 90% das exportações mundiais de cacau fino ou sabor. Equador, República Dominicana e Peru são atualmente os três principais exportadores de cacau fino ou sabor em termos de volumes.” (ICCO, 2021)

Tabela 4 – PAÍSES PRODUTORES EXPORTANDO EXCLUSIVA OU PARCIALMENTE CACAU FINO (Grãos de cacau finos ou sabor como porcentagem das exportações totais de grãos de cacau do país)

PAÍS	%	PAÍS	%
Brasil	100%	Jamaica	100%
Colômbia	95%	Madagáscar	100%
Costa Rica	100%	Nicarágua	80%
Domínica	100%	Panamá	50%
Equador	75%	Papua-Nova Guiné	70%
Granada	100%	Peru	75%
Guatemala	75%	República Dominicana	60%
Haiti	4%	Santa Lúcia	100%
Indonésia	10%	Trinidad e Tobago	100%

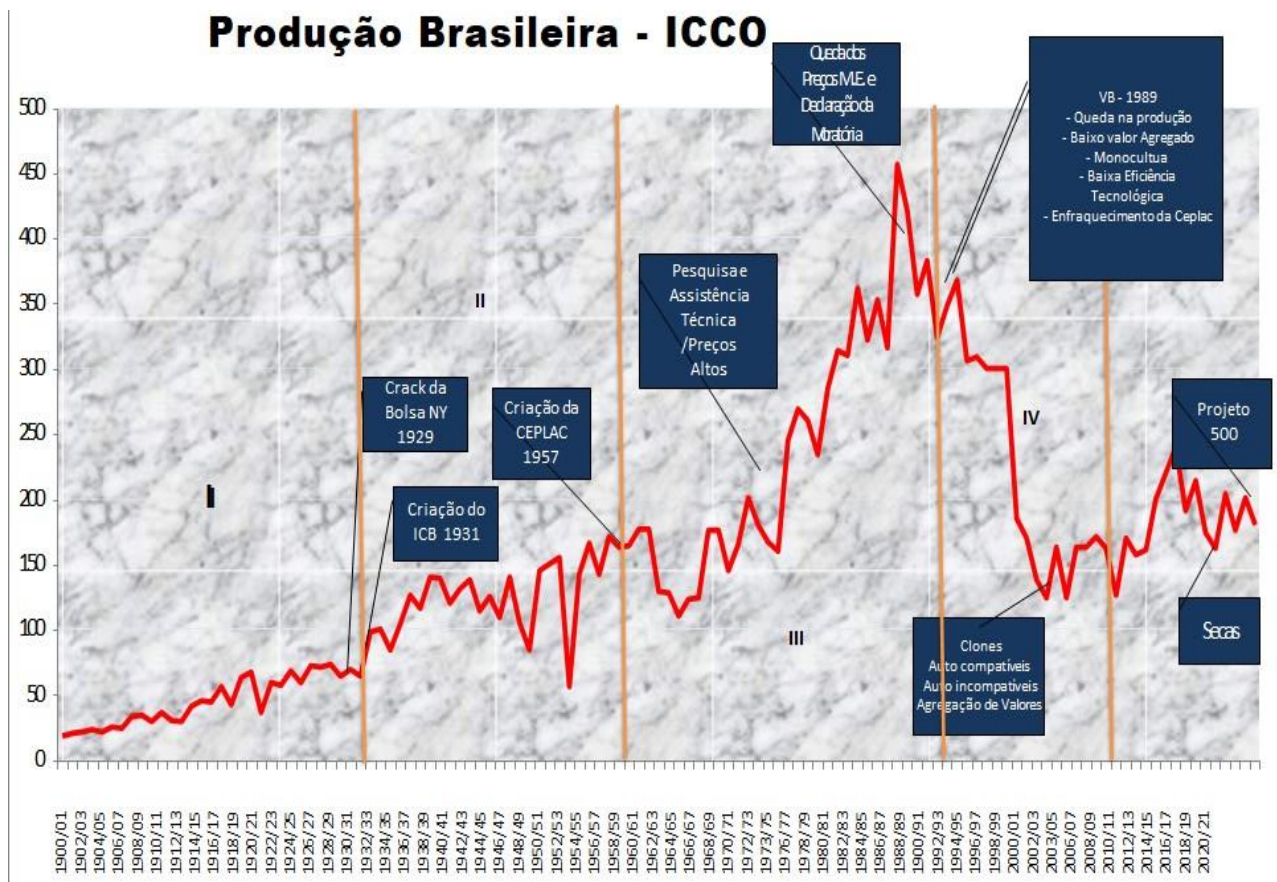
Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados contidos no site <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>

Um grande marco deste setor no Brasil foi a criação do CIC – Centro de Inovação do Cacau, localizado em Ilhéus na Bahia, que tem como objetivo analisar e difundir os parâmetros de qualidade de amêndoas de cacau brasileiras.

“...o CIC exerce um papel fundamental na nova organização da produção regional, pois a qualidade das amêndoas de cacau envolve critérios bastante complexos, que têm como componentes as características físicas das amêndoas: cor, tamanho, peso, espessura da casca, teor de gordura e qualidade intrínseca; as características sensoriais que são determinadas pelo sabor, que está relacionado a um conjunto de fatores como o genótipo, o clima e o solo, e pelas técnicas de manejo e pós-colheita adotadas. A qualidade das amêndoas pode envolver também atributos sanitários, ambientais entre outros. A relação de todos estes fatores garante ao produto final, padrão e identidade próprios.” (CHIAPETTI et al, 2021, p. 39)

O cacau fino no Brasil ganhou reconhecimento e crescimento a partir de 2007, “com o surgimento de clones resistentes, auto compatíveis e altamente produtivos, como o CCN 51, PS 1319, iniciativas de agregação de valor ao cacau com chocolate amargos, com alto teor de cacau e o projeto 500, que estimula o produtor produzir clones com alta produtividade.” (ZUGAIB, 2021)

Tabela 5 – Comportamento da Produção Brasileira de Cacau em Amêndoas – 1900/01 a 2020/21 .



Fonte: ZUGAIB, 2021

No mercado de cacau fino mundial destaca-se o *International Cocoa Awards* (ICA):

“...competição global para reconhecer o trabalho dos cacauzeiros e celebrar a qualidade, a diversidade de sabores e origens únicas. Ao reunir os principais especialistas em avaliação sensorial, a indústria do chocolate e a próxima geração de pioneiros do cacau, o Cacau de Excelência recompensa o cacau com sabores superiores e únicos, ao mesmo tempo em que traz know-how, ferramentas de avaliação de cacau, oportunidades de mercado e incentivos para salvaguardar a diversidade do cacau para comunidades agrícolas e organizações nacionais em todo o mundo.” (COCOA OF EXCELLENCE, 2021)

O Brasil tem se destacado em premiações internacionais como o *Cocoa of Excellence Awards*. Em 2010 e 2011 o produtor baiano João Dias Tavares Bisneto foi premiado com suas amostras entre as três melhores amêndoas da América do Sul, em 2017 o produtor capixaba Emir de Macedo Gomes Filho foi premiado pela produção de uma das 18 melhores amêndoas de cacau fino do mundo e recentemente em 16 de dezembro de 2021, três produtores de cacau fino brasileiros receberam premiações de cacau de excelência no “2021 Cocoa of Excellence Awards”: João Dias Tavares Bisneto da Bahia (ouro), Angélica Maria Tavares Lima Fernandes da Bahia (prata) e João Evangelista Lima do Pará (prata). (COCOA OF EXCELLENCE, 2021)

Toda a preocupação com a garantia de qualidade das amêndoas de cacau fino não é por acaso. Os chocolates chamados *bean to bar* e *tree to bar* ocupam um nicho de mercado muito valorizado mundialmente. Zelia Frangioni descreve em seu blog “Chocolatras Online” um resumo da história do termo “bean to bar” e as principais definições defendidas para o termo.

“O termo foi inventado no final dos anos 90 pela empresa Scharffen Berger da Califórnia, para identificar um estilo de chocolate que ninguém fazia na época: chocolate artesanal feito desde os grãos de cacau (=from bean) até as barras de chocolate (=to bar). Naquela época todo chocolate artesanal era feito a partir de outro chocolate, que seria derretido, re-temperado e remoldado. Ainda é assim na maioria das vezes. Se você já procurou aprender a fazer chocolate, já descobriu que o ingrediente inicial é um chocolate em barras (que deverá ser picado) ou em gotas (que fica mais fácil de trabalhar), raramente o ingrediente inicial é cacau. O objetivo da Scharffen Berger era fazer um chocolate “from scratch”, escolhendo o cacau e sendo responsável por todas as etapas do processo. Assim eles poderiam escolher um que tivesse melhor sabor, decidir como fazer a torra (que é uma das etapas de desenvolvimento do sabor do chocolate), fazer a moagem como quisessem e depois terminar o processo do jeito tradicional. Não era fácil fazer isso! Não existia máquina para moer e descascar os grãos de cacau, pelo menos não em escala pequena. E ninguém vendia grãos de cacau em quantidade pequena, apenas em toneladas. Eles então deram um jeito, viajaram para uma origem de cacau para comprar algumas sacas, adaptaram equipamentos e inventaram engenhocas para conseguir a produção

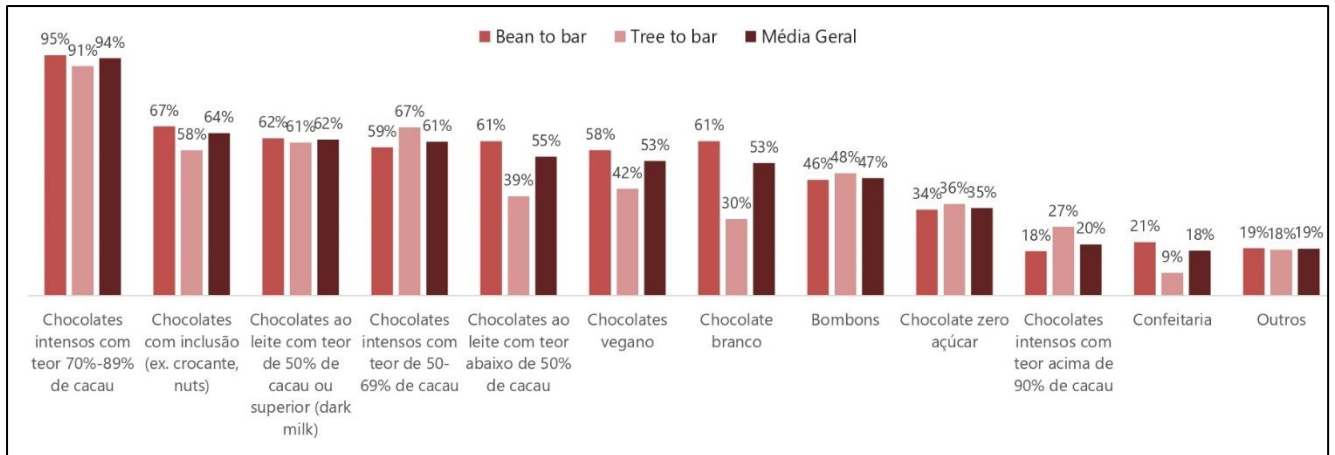
artesanal. O resultado? um chocolate que encantou quem provou! Mas para mostrar que era diferente, eles criaram o termo “bean to bar”. Portanto, o termo nasceu para identificar uma produção artesanal e cuidadosa. Menos de 10 anos depois, a empresa foi comprada pela gigante Hershey’s. Pelo que dizem, por 50 milhões de dólares! E depois de um tempo, foi levada da Califórnia para a Pensilvânia, deixando um vácuo no mercado. Quem estava acostumado a consumir aqueles produtos, não tinha mais a oferta. A demanda existia, então outros empreendedores californianos resolveram abrir suas fábricas de chocolates bean to bar. Assim nasceu o “**movimento bean to bar**”. (FRANGIONI, 2019)

A produção de um chocolate artesanal a partir de amêndoas de cacau fino carrega um arcabouço de valores, celebração de sabores e saberes, conceitos que vão muito além do alimento dito gostoso ou como um simples doce. Envolve práticas e sensibilidade de quem produz um produto que simboliza um pedaço de cada etapa de sua fabricação. Além disso atinge um consumidor ávido por um produto que detém um valor agregado, sendo considerado um produto refinado.

“Um *chocolate maker* que produz chocolates *bean to bar* escolhe grãos de cacau inteiros e, em seguida, torra, mói e transforma em chocolate com uma facilidade singular. É como um engenheiro criando chocolate a partir das matérias primas. O chocolate *bean to bar* nem sempre tem um gosto melhor do que o chocolate industrial, mas geralmente significa que é feito com ingredientes melhores e muito cuidado. Os *chocolate makers* querem celebrar os sabores únicos de cada tipo de cacau e cada lote de amêndoas de alta qualidade...É por isso que quase todo chocolate *bean to bar* contém alta porcentagem de cacau.” (GILLER, 2017, p.309)

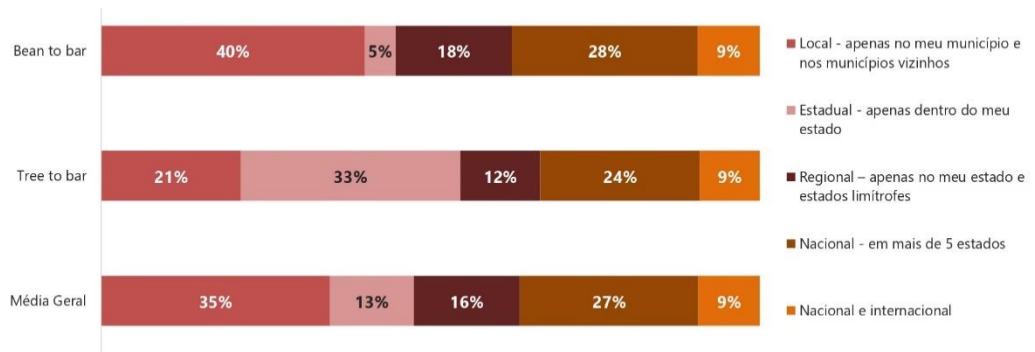
Conforme pesquisa realizada pelo SEBRAE em conjunto com a Associação Bean to Bar em maio e junho de 2021, foram coletados dados sobre o mercado brasileiro de chocolates *bean to bar* e *tree to bar* com 167 fabricantes de chocolate. O mercado de chocolates *bean to bar* e *tree to bar* é o principal consumidor de cacau fino brasileiro. Diante disso vale ressaltar os dados a seguir coletados na referida pesquisa: tipos de chocolates produzidos, alcance no mercado, como é feita a compra de amêndoas de cacau, informações repassadas para os consumidores e origem do cacau utilizado para a produção. (SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021)

Tabela 6 – Tipos de chocolates produzidos



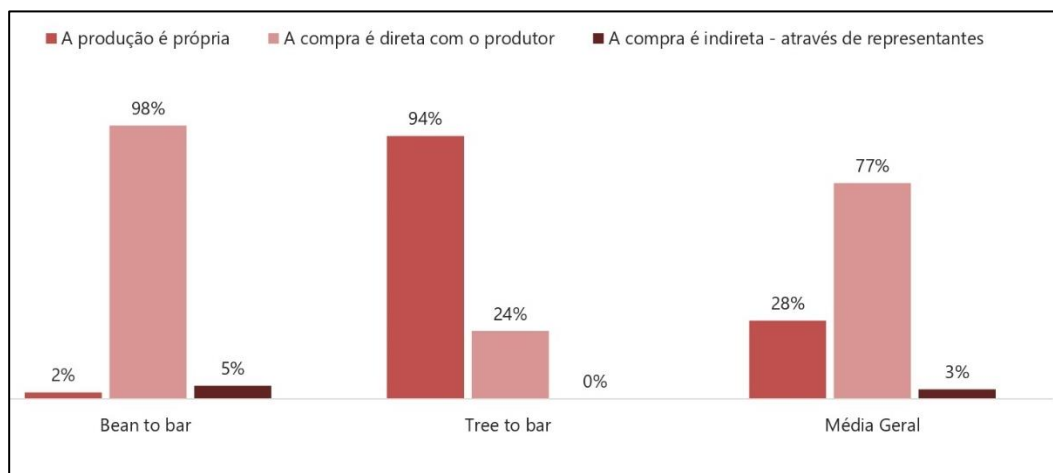
Fonte: SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021.

Tabela 7 – Alcance no mercado

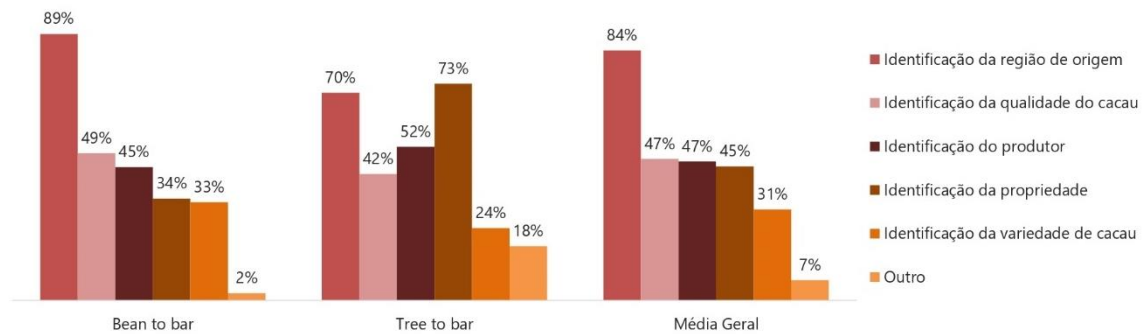


Fonte: SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021.

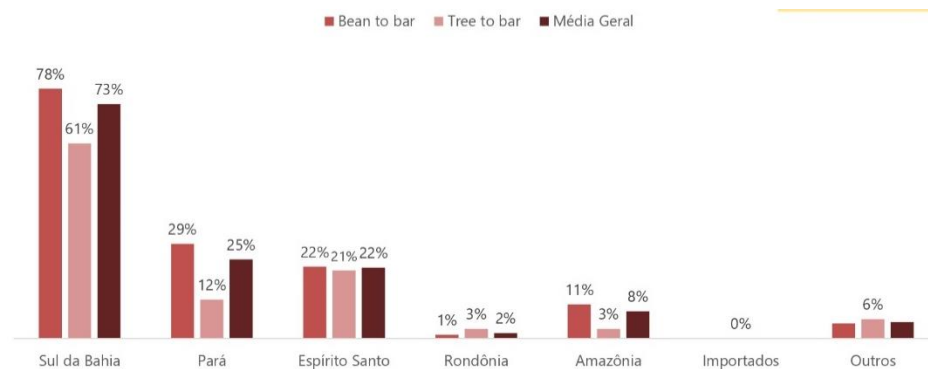
Tabela 8 – Como é feita a compra de amêndoas de cacau



Fonte: SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021.

Tabela 9 – Informações repassadas para os consumidores

Fonte: SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021.

Tabela 10 – Origem do cacau utilizado para a produção

Fonte: SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021.

De acordo com levantamento elaborado pelo produtor de Linhares Emir de Macedo Gomes Filho em 2020, no Espírito Santo existem 25 fábricas de chocolate artesanais que se encaixam como *bean to bar* ou *tree to bar*. Lucas Calazans, extensionista do Incaper destaca que “o aprimoramento das amêndoas agrega valor aos produtos que utilizam o cacau como matéria-prima e, conseqüentemente, melhora a rentabilidade do produtor. Somente com uma amêndoa de qualidade é que se consegue um chocolate de qualidade.” (CALAZANS, 2020)

3.3 Produção sustentável: valorização do sistema cabruca para o plantio do cacau fino

A geração de riquezas no Brasil proporcionada pelo agronegócio é de extrema relevância. O Brasil está entre os países mais competitivos do mundo no que se refere

às *commodities* agroindustriais, “com enorme potencial de expansão horizontal e vertical da oferta, é o resultado de uma combinação de fatores, entre eles principalmente investimentos em tecnologia e pesquisa, que levaram ao aumento exponencial da produtividade.” (JANK, M. S., NASSAR, A. M. e TACHINARDI, M. H., 2005)

O termo agronegócio está baseado em “um conjunto de medidas impulsionadas por governos e instituições privadas que intensificaram a industrialização e a padronização da agricultura em nível internacional.” (IAFELICE, 2020) Dentro da cadeia do agronegócio temos a presença marcante da agricultura familiar no Brasil. Schneider (2003) descreve a agricultura familiar como:

“... uma forma social reconhecida e legitimada na maioria dos países desenvolvidos, nos quais a estrutura agrária é majoritariamente composta por explorações nas quais o trabalho da família assume uma importância decisiva. Essa “descoberta” foi fundamental não apenas por ter difundido entre os estudiosos brasileiros a noção de agricultura familiar, mas, sobretudo, por ter operado um deslocamento teórico e analítico decisivo na sociologia dos estudos rurais e agrários, cujas preocupações, até então, giravam em torno da discussão do caráter capitalista, tradicional ou moderno, das relações sociais predominantes na agricultura.” (SCHNEIDER, 2003. p. 29)

A agricultura brasileira vem se desenvolvendo ao longo dos anos, principalmente a partir da década de 1960. As transformações do mundo rural retratam as consequências da globalização no que se refere ao incremento do desenvolvimento local. Abramovay (2002) destaca que “os processos inovativos tendem a ser localizados e baseiam-se em contatos informais e personalizados entre indivíduos.” A emergência de uma nova ruralidade é um fenômeno do mundo contemporâneo. Veiga (2006) pontua que:

“É uma atração que resulta basicamente do vertiginoso aumento da mobilidade, com seu crescente leque de deslocamentos, curtos ou longos, reais ou virtuais. Como dizem Hervieu & Viard (2001), a cidade e o campo se casaram, e enquanto ela cuida de lazer e trabalho, ele oferece liberdade e beleza. O fenômeno foi vislumbrado tanto por Lefebvre, como por Kayser, muito embora de formas equivocadas. Pois a “revolução do espaço” que engendra a “sociedade urbana” (ou pós-industrial) tende a revigorar a ruralidade, mas mediante mutação, e não “renascimento”.” (VEIGA, 2006, p. 334)

Abramovay (2003) argumenta que o incremento do empreendedorismo de pequeno porte, em especial dos pequenos produtores, tem potencial para reduzir os obstáculos enfrentados por esses atores, aumentando a participação em mercados dinâmicos e competitivos.

As influências da globalização também agem sobre a dimensão ambiental, envolvendo ações direcionadas à valorização da qualidade de vida, bem estar, gerando uma incessante busca por um desenvolvimento de mercado através de ações sustentáveis (VEIGA, 2006). Juntamente com os avanços na modernização da agricultura, constata-se muitos danos aos ecossistemas.

Balsan (2006) destaca que:

“O uso inadequado do solo para cultivos, sem respeito à sua aptidão agrícola e limitações, tem acelerado os processos de degradação da capacidade produtiva do solo, alterando, conseqüentemente, o meio ambiente. O manejo, a conservação e a recuperação dos recursos naturais são uma preocupação que atualmente mobiliza o mundo inteiro. Os danos causados à natureza e a crescente destruição do meio ambiente colocam a necessidade da sua preservação e recuperação, buscando formas racionais de produção.” (BALSAN, 2006)

A preocupação com a implantação de uma agricultura mais sustentável começou a surgir no Brasil na década de 1970 com a chamada “Revolução Verde” e a partir da década de 1990 diversas iniciativas surgiram para reduzir os problemas socioambientais. Assad e Almeida (2004) destacam que:

“Desde seus primórdios, as iniciativas em prol de uma agricultura mais sustentável reservam um lugar importante à tecnologia, aos processos e métodos de produção. A grande mutação que engendrou o processo de modernização da agricultura em curso nas 9 últimas quatro décadas desempenhou um papel na extensão da crítica feita à técnica e aos processos produtivos.” (ASSAD e ALMEIDA, 2004, p.8)

Os sistemas agro florestais (SAF) confirmam tal tendência, já que configuram-se na associação de cultivos agrícolas, com produtividade, rentabilidade mas de forma sustentável (BERNARDES et al, 2009).

A sustentabilidade ambiental está intimamente atrelada à atividade agrícola ca-caueira contemporânea já que há a preocupação em manter a biodiversidade mesmo com a atuação de uma produção com fins econômicos. Exemplo claro disto é a utilização do sistema cabruca no cultivo do cacau brasileiro. O sistema cabruca se caracteriza por se tratar de um sistema de produção agro florestal no qual as espécies nativas da Mata Atlântica devem ser obrigatoriamente mantidas, podendo inclusive a área que ocupa ser caracterizada como área de reserva legal e de manejo florestal. No sistema agroflorestal cabruca, o cacau é cultivado sob a sombra de espécies nativas da floresta original, o que favorece a biodiversidade ao evitar a retirada de árvores nativas, se configurando assim em uma forma de produção não-predatória e mais integrada à preservação ambiental do que a habitual produção baseada no chamado “corte raso” ou “derruba total”, que “limpa” do terreno produtivo a flora original para plantar os cacauzeiros. Além disso, grande parte da produção realizada por pequenos

produtores e agricultores familiares através do sistema cabruca tem se dirigido, senão à produção orgânica (sem o uso de agrotóxicos) do cacau, ao menos a uma produção sustentável. Assim, tem sido valorizado o chamado manejo biológico integrado de pragas, que ajuda a aumentar a produtividade sem o uso de defensivos agrícolas que impactam na biodiversidade e possivelmente também na saúde de produtores e consumidores. Desta forma, trata-se de um sistema produtivo recuperado de uma tradição de plantio já centenária na região do Sul da Bahia e Norte do Espírito Santo que tenta impactar o mínimo possível o meio ambiente e, através disso, além de contribuir para a preservação da natureza, agrega ao produto os valores simbólicos da sustentabilidade, do respeito à saúde e ao ambiente, principalmente ao ecossistema da Mata Atlântica. Chiapetti et al discorre sobre a importância do sistema cabruca na Bahia, que também é valorizado e utilizado nas fazendas capixabas linharenses produtoras de cacau fino.

“O cultivo do cacau cabruca à sombra das árvores da Mata Atlântica tem proporcionado ganhos ambientais que agregam valor ao produto final. O abandono da produção de cacau e sua substituição pela pecuária e outras culturas agrícolas é uma ameaça para a conservação dos remanescentes de Mata Atlântica do Sul da Bahia. Valorizar o sistema cabruca e o cacau produzido na Amazônia em sistemas agroflorestais é uma forma efetiva de promover a conservação dos biomas brasileiros mais ameaçados, além de poder atribuir à atividade cacaeira um selo verde.” (CHIAPETTI et al, 2021, p. 44)

A produção agrícola sustentável é amplamente desenvolvida na agricultura familiar brasileira que comporta grande parte da cadeia agroalimentar. Pequenos produtores tem papel de grande relevância no cenário nacional. Com as tendências atuais de valorização e exaltação das particularidades e especificidades em vários setores da sociedade, os esforços para alcançar produtos com particularidades culturais tem sido cada vez mais acentuados. WOORTMANN e CAVIGNAC (2017) pontuam que:

“A comida e a bebida estão presentes nos momentos, de efervescência social. Alguns apontam para os riscos, da padronização da produção da indústria alimentar, como expressão da globalização, das formas de consumo e dos gostos, enquanto outros procuram valorizar seus produtos com o reconhecimento do Estado ou de outras agências graças a processos de patrimonialização; são processos que visam proteger o pequeno produtor e valorizar os saberes locais nas suas singularidades.” (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p. 11)

A introdução de elementos inovadores na dinâmica de produção dos pequenos produtores rurais apresenta-se como fator fundamental para a viabilidade de um desenvolvimento sustentável, agregando valor aos seus produtos e conseqüente incremento na competitividade do setor. (ABRAMOVAY, 2003; VEIGA, 2006; LIMA e

WILKINSON, 2002). Sobre as tendências do mercado de pequenos produtores agrícolas Abramovay (2003) destaca que:

“...uma das principais tendências reveladas é a exigência de certificação, que implica em instrumentos de rastreabilidade. Isso pode ser uma oportunidade para os produtores familiares alcançarem mercados de países desenvolvidos, que tem uma alta elasticidade de renda.” (ABRAMOVAY, 2003, p.270)

3.4 *Terroir* do cacau: incorporação de valores simbólicos no mercado de cacau fino

A partir do século XIX iniciou-se uma tendência mundial de um mercado ávido por produtos diferenciados dos padronizados pela indústria de *commodities*. Houve a valorização de produtos com *terroir*, produtos com “forte componente simbólico”. (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017,p.495)

“Desde a Segunda Grande Guerra pode-se observar produtos agroalimentares sendo produzidos e comercializados a partir de orientações normativas que ressaltam o *terroir* e os saberes e fazeres dos atores empregados com as produções desenvolvidas nele. Resultado disso são as atividades agrícolas especializadas (DANIEL, 2003; CAPT; SCHMITT, 2000) onde o *terroir* é fator crucial de identificação e distinção para o que é produzido e alavancou a utilização das indicações geográficas como meio para conquistar consumidores e novos mercados a partir de especialidades locais (PERRIER-CORNET, 2009).” (COELHO-COSTA, 2019, p.269)

O conceito de *terroir* pode ser aplicado a diversos produtos alimentícios com origens e características singulares de determinados locais, tais como vinhos, cafés, queijos, azeites, entre outros. Não há uma definição somente para o termo *terroir*. Na visão de Coelho-Costa (2019):

“Inicialmente aparecendo como modificação linguística de antigos termos (*tioroer*, *tieroir*) derivados do termo latino “*territorium*”, o termo *terroir* já foi usado para se referir a limitadas extensões de terra com funcionalidades agrícolas, ou como solo apto para produção de vinhas (TONIETTO, 2007). Porém, a etimologia do termo *terroir* se forma, em verdade, a partir do radical francês “*terr*” que origina *terre* (terra ou solo), *terrain* (terreno), *terrass* (terraço) (COELHO-COSTA, 2015), mas como palavra-noção complexa que é, abarca características que abrangem desde condições geoambientais, o espaço físico, ligando-se também a aspectos de composição de solo, subsolo, aspectos morfológicos, climáticos, culturais e humanos que, por isso lhe difere do conceito de território – este último, um conceito da geografia política, que não consegue abarcar tudo o que o termo *terroir* traz consigo. Cabe observar que ainda se pode encontrar na literatura o uso do termo *terroir* para designar simples diferencial de qualidade para produtos agroalimentares frente ao mercado de comoditização de alimentos que se intensificou com os tempos de globalização (BLUME, 2008).” (COELHO-COSTA, 2019)

Woortmann e Cavignac (2017) destacam a construção do termo *terroir* na França, durante a III República em que vinhos eram classificados hierarquicamente

através das denominações de suas origens, respeito às tradições locais, mobilizando o universo do simbólico proveniente de algo artesanal, autêntico, um patrimônio.

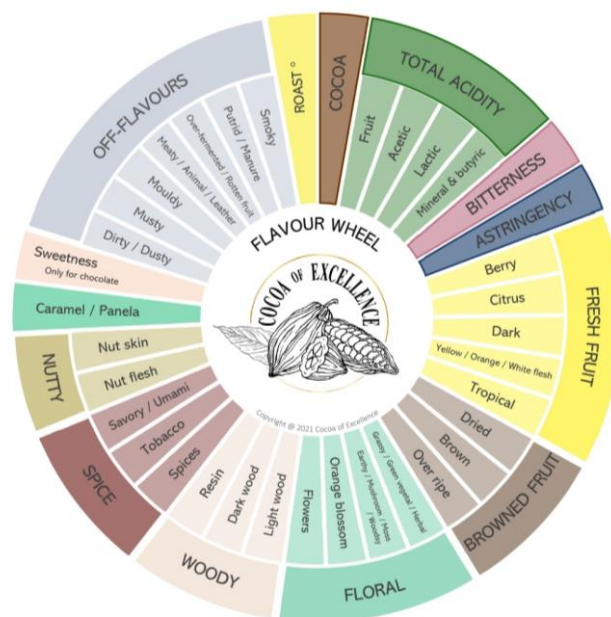
“Esta institucionalização de uma produção agrícola com valor agregado constituiu uma ferramenta econômica em um período de crise, fornecendo um diferencial para produção, o que permitiu conquistar uma clientela de grande poder aquisitivo...valorizando o produtor artesanal, o autêntico, cuja imagem funciona como modelo para a propaganda nacional dos vinhos de luxo.” (WOORTMANN E CAVIGNAC, 2017, p. 505)

O conceito de terroir também é aplicado ao cacau, em especial ao cacau fino já que diversos aspectos estão envolvidos na caracterização de amêndoas especiais de cacau para que seja possível a produção de chocolates finos de alta qualidade. Alguns critérios de qualidade adotados no segmento do cacau fino consideram as seguintes premissas:

“Ter aroma agradável, natural, livre de fumaça e odores anormais ou estranhos; dimensões das amêndoas uniformes, grão cheios, grossos, e com espaços de ar dentro das amêndoas; cacau completamente fermentado e seco, com coloração predominante marrom; grãos livres de qualquer adulteração; grãos inteiros, sem fragmentação e pedaços de casca. O desafio de se obter a qualidade está no planejamento de todas ações desde a logística de produção e colheita das áreas de cacau até o armazenamento e o controle interno dos lotes produzidos.” (FERREIRA, 2017, p.25)

Os valores simbólicos no terroir do cacau fino podem ser exemplificados na roda de sabores utilizada nas degustações das amêndoas que disputam premiações como o Cocoa Awards.

FIGURA 1 – RODA DE SABORES CACAU DE EXCELÊNCIA



Fonte: 2021 Cocoa of Excellence Awards

Ao falar de qualidade, produtos com valor agregado, constata-se que há uma demanda de um mercado consumidor em escala crescente.

“Cada vez mais tem-se observado que os consumidores vêm mudando o seu comportamento de consumo. Em geral as classes mais privilegiadas, não é uma regra, têm gastado uma menor porcentagem dos rendimentos para suprir as suas necessidades com a alimentação básica, buscando assim diversificar o seu consumo através da aquisição de alimentos diferenciados que lhes transmitam alguma forma de bem-estar e/ou qualidade de vida.” (BLUME e PEDROZO, 2008)

Visando atender esta demanda do mercado consumidor, e também influenciados pela mudança de paradigma causada pela crise da vassoura-de-bruxa, cacauicultores capixabas optaram por fazer sua “reconversão” a uma produção mais sustentável, baseada no sistema agroflorestal da cabruca. Assim, visam disponibilizar um produto cujo valor é aumentado ao conjugar a maior qualidade das amêndoas com o valor simbólico advindo tanto da produção sustentável e respeitadora do meio ambiente quanto de uma ideia de recuperação de uma tradição ancestral de formas de plantio e produção. Neste sentido, podemos relacionar esta recuperação com a noção de “invenção das tradições” de Hobsbawm (1997):

“Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas, por regras tácita ou abertamente aceitas, tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado... “O passado histórico no qual a nova tradição é inserida não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo.”” (HOBSBAWM, 1997, p. 9 e 10).

Através desta “reinvenção” das tradições de produção do cacau fino, os cacauicultores objetivam acessar e se adequar a um nicho de mercado consumidor que demonstra interesse em um produto mais refinado para se distinguir socialmente através do consumo “gourmet” e elitizado. Ao mesmo tempo e neste mesmo processo, os cacauicultores que adotam tal estratégia produtiva acabam eles mesmos se distinguindo social e mercadologicamente dos demais produtores que não a adotam, gerando uma visibilidade e um valor simbólico que permitem que se destaquem no setor.

Neste contexto podemos aplicar a lógica da distinção social amplamente abordada por Bourdieu (2007). Nas relações sociais encontram-se aspectos econômicos e também simbólicos totalmente imersos em uma estilização da vida. Os sistemas simbólicos fazem parte do cotidiano social, associando ou dissociando

comportamentos e escolhas que por muitos podem ser considerados inatos ao indivíduo, mas correspondem a uma construção estrutural de um habitus sistematizado (BOURDIEU, 2007).

As estratégias adotadas pelos produtores de cacau fino capixaba contribuem para (re)construir suas identidades locais através do (suposto) compartilhamento de uma tradição e de um saber coletivo que lhes confere uma marca característica e contribui para sua integração enquanto grupo com identidade definida.

“O conhecimento vinculado ao saber tradicional de uma coletividade humana vem tornando-se assim, uma extensão desta própria comunidade, sendo o produto agrônômico a materialização de parte da sua identidade. A influência do contexto social, com a inclusão das práticas humanas, gradualmente vem sendo vinculada aos trabalhos científicos no contexto do Terroir.” (BLUME, 2008, p.68)

A construção da identidade cultural dos indivíduos perpassa sobre a influência de diversos aspectos fundamentais abordados pelos autores a seguir. Através do processo civilizador de Elias (2011) os padrões institucionalizados na sociedade são elementos configurativos da identidade cultural. Em Weber (2012) observa-se a importância do exercício do prestígio social nas relações sociais como fator determinante na trajetória cultural dos indivíduos. Merlo (2011) já aborda a formação da identidade cultural através do viés dos hábitos alimentares incorporados ao longo do tempo dentro da cultura alimentar de um povo. E Hall afirma que “[...] as velhas identidades, que por tanto tempo estabilizaram o mundo social, estão em declínio, fazendo surgir novas identidades e fragmentando o indivíduo moderno, até aqui visto como um sujeito unificado.” (HALL, 2014, p.9)

A tradição é um fator fundamental na construção das identidades e é interessante observar que ela pode ser abordada por vários ângulos de análise. Elias (2011) destaca que as tradições configuradas entre gerações promovem uma sociogênese dos comportamentos. Através das experiências vividas ao longo da história de um grupo social, sejam nações, Estados, cidades, é possível desvendar como comportamentos, sentimentos, valores, difundem-se como naturais e peculiares de cada local.

Merlo (2011) também aborda bastante a tradição sob o olhar dos hábitos alimentares, principalmente como os aspectos valorativos e simbólicos de um alimento tradicional apresentam-se como um rico campo de estudo para delinear o imaginário social. Os hábitos alimentares compõem a relação de como os indivíduos

se identificam na sociedade. As formas de produção dos alimentos e o ato de comer são atos culturais, pois envolvem toda a esfera social, o compartilhamento, definições de normas e construção de uma tradição ao longo da história (Hobsbawm, 1997).

Com a massificação de produtos industrializados observam-se tentativas de um resgate cultural através da produção e consumo de alimentos mais naturais e que tragam não somente saciedade mas experiências sensoriais, conexões culturais e sentimento de pertencimento. Segundo Hobsbawm (1997), a memória e o imaginário social podem ser agenciados através da reconstrução de discursos. As tradições podem ser “inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas” (Hobsbawm, 1997, p.9). Podem ser práticas que já existiam ou até mesmo são revisitadas ou reestruturadas de acordo com a realidade estabelecida.

Tradições culinárias podem ser constituídas através de hábitos alimentares de certos grupos sociais e os indivíduos pertencentes a esses grupos apresentam-se inseridos em um campo sociocultural constituído por similaridades, identidades e memórias.

Desta maneira, podemos considerar que a produção do cacau fino pode incorporar um duplo valor simbólico. De um lado, traz valores simbólicos aos produtores, pois favorece a integração destes com vistas a alavancar e publicizar o produto, contribui para reforçar sua identidade coletiva enquanto produtores de cacau fino capixaba, proporcionando uma forma de se distinguirem socialmente dos cacaucultores que continuam produzindo o cacau tipo “bulk” ou industrial. De outro, fornece ao consumidor que procura o cacau fino e seus derivados tais como chocolates *bean to bar* (e paga mais caro por isso) o valor simbólico da distinção social (Bourdieu, 2007) através do consumo de um produto mais refinado e elitizado que não será abordado nesta dissertação.

Diante deste cenário coloca-se em pauta um processo de patrimonialização do cacau fino capixaba através da exaltação de um produto regional repleto de valores simbólicos que são agenciados pelos cacaucultores e que discutiremos no capítulo seguinte.

4. PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO DO CACAU FINO CAPIXABA

4.1 A Indicação Geográfica do Cacau de Linhares como ferramenta no processo de patrimonialização cultural alimentar: incorporação dos valores simbólicos e reforço dos laços identitários dos cacauicultores capixabas

Dentro desse cenário de oportunidades podemos ressaltar alguns sistemas alimentares e culinários, processos e técnicas produtivas associados a alimentos que são, em alguns casos, como no do cacau fino de Linhares e do Sul da Bahia, reconhecidos como patrimônios culturais. Este processo vem acontecendo pelo mundo com diversos sistemas alimentares e produtos desde que a Unesco criou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (CASTRO e FONSECA, 2008).

Sobre o conceito de patrimônio cultural imaterial no Brasil, o decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, criador do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, determina que:

“...os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam. Essa definição bem indica o entrelaçamento das expressões culturais com as dimensões sociais, econômicas, políticas, entre outras, que articulam estas múltiplas expressões como processos culturais vivos e capazes de referenciar a construção de identidades sociais.” (CASTRO e FONSECA, 2008, p.12).

Também podemos mencionar a denominação AOC (*Appellation D'origine Contrôlée*) criada pelo Estado francês no início do século XX, certificando a origem de produtos como vinhos e queijos, abrindo uma nova fronteira para a valorização de produtos locais produzidos de forma sustentável, com características tradicionais, tornando-os mais valiosos e valorizados mundialmente (BÉRARD et al., 2005). O conceito de Indicação Geográfica foi adotado na Europa em 1922, influenciando outros países neste segmento inclusive o Brasil. (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017)

De acordo com Garcia Parpet (2016):

“Os produtos locais adquirem valor porque contam uma estória (que pretende ser a história), são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. São essas representações que vão fazer com que os bens tornem-se raros, essa raridade sendo produzida socialmente.” (GARCIA PARPET, 2016, p.18)

A possibilidade de agregação de valores em produtos, antes somente disponíveis como commodities, apresenta-se como ferramenta estratégica de destaque competitivo no mercado. Um conceito fundamental nesta temática é o de Indicação Geográfica. “A IG constitui um ativo por meio do qual os grupos sociais e industriais, detentores dos seus direitos, criam valor agregado para seus produtos no mercado, em função da distintividade”. (RANGNEKAR, 2004 apud ALMEIDA, 2013)

“A atual legislação de Propriedade Intelectual em vigor, Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, desmembra de forma mais clara o conceito de Indicação Geográfica em duas vertentes distintas: indicações de procedência e Denominação de Origem, conforme dispõe o art. 176. Ou seja, Indicação Geográfica constitui o gênero, no qual indicação de procedência e Denominação de Origem são as espécies...Desta forma, entende-se a indicação de procedência como um conceito a partir da excelência, peculiaridade ou especialização de uma *expertise* que não está vinculada a uma reunião de fatores locais relacionados a especificidades geológicas, fisiográficas, edafoclimáticas ou humanas. Na indicação de procedência, o relevante é a notoriedade qualitativa que se atingiu no desenvolvimento de determinado produto ou serviço não relacionado a especificidades dos recursos naturais e humanos, ou seja, as especificidades, relacionadas ao clima, solo, geografia, qualidade da água, bioma e culturais da população local, são essenciais...A indicação Geográfica confere uma qualidade ou identidade própria ao produto ou ao serviço relacionado às suas características ou origem” (LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C, 2005, p. 53)

No cenário capixaba é preciso destacar a obtenção do selo de indicação geográfica de procedência do cacau de Linhares com o intuito de promover o desenvolvimento regional, impactando toda a cadeia produtiva do cacau desde os produtores, prestadores de serviço e consumidores. O selo foi concedido pelo INPI em 31 de Julho de 2012, sendo o primeiro registro de IG de amêndoa de cacau concedido no Brasil (Almeida, 2013). A iniciativa de obtenção do selo partiu da ACAU – Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo em conjunto com a CEPLAC e o INCAPER.

FIGURA 2 – SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DO CACAU DE LINHARES



Fonte: <https://www.acau.com.br>

Conforme descrição contida no site da ACAU, :

“A Associação de Cacaucultores do Espírito Santo – ACAU é a responsável pela gestão, manutenção e preservação do Regulamento de Uso e boas práticas da Indicação de Procedência, garantindo a confiabilidade e a procedência dos produtos... O registro da Indicação Geográfica (IG) confere identidade própria e valor intrínseco aos produtos, sendo um diferencial em relação aos similares disponíveis no mercado. À medida que os consumidores reconhecem na IG a garantia de que os produtos têm de fato uma origem consagrada e a garantia de qualidade, há uma valorização desses produtos no mercado nacional e internacional, podendo ser comercializados em mercados mais diversificados.” (ACAU, 2021)

De acordo com relato do engenheiro agrônomo de Linhares, Agostinho de Vasconcellos Netto:

“...a IG é do cacau de Linhares. Nesta região, ele é produzido no sistema que é chamado de “cabruca”, que é o raleamento da mata nativa, onde são deixadas apenas as árvores maiores e o cacau é plantado debaixo delas. Estes plantios foram introduzidos na região, na sua maioria, na primeira metade do século XX e estão produzindo até hoje. Atualmente, devido as leis existentes, não pode mais fazer este tipo de raleamento nas matas para o plantio de novas áreas, como também, não haveriam novas áreas com mato aonde se poderia fazer novos plantios. O cacau nesta região tem uma característica muito especial, pois todo ele (cerca de 19 mil ha) está sob remanescentes da Mata Atlântica e a maioria nas margens do rio Doce, em áreas de APP. Portanto, se não fosse pelo cacau, provavelmente esta área não estaria mais preservada, tendo sido substituída por pastagens, como ocorreu na maioria das outras áreas da região. Com a ocorrência de doenças, principalmente da “vassoura de bruxa”, que é uma doença causada por fungo e que ainda não tem controle eficaz, as plantas antigas, que são pouco resistentes a esta doença, estão sendo substituídas por clones mais tolerantes a doença e com maior produtividade” (Almeida, 2013, p.144).

Os esforços da ACAU direcionados a um objetivo em comum dos cacaucultores de Linhares para promover e divulgar o cacau fino capixaba contribuiu na integração do setor além de reforçar os laços identitários enquanto grupo de produtores de cacau fino, ainda que haja concorrência entre eles.

O processo de patrimonialização relacionado a alimentação apresenta-se como um complexo conjunto de atores e cenários que formam uma cadeia entrelaçada de interdependência para preservação de tradições e identidades.

“O fenômeno de patrimonialização consiste aqui em uma transformação das representações associadas ao espaço social alimentar. Ele postula que os produtos alimentares, os objetos e o saber-fazer utilizados em sua produção, as suas transformações, a sua conservação e o seu consumo, bem como códigos sociais, “as maneiras de cozinhar” ou “os modos ao comer e beber”, são fatos culturais, detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social que convém preservar como testemunhos destas identidades.” (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p. 47)

O processo de patrimonialização dos produtos e práticas envolvidas no cultivo e produção de bens alimentícios pode ser associado “à produção artística, à constituição de coleções, sejam de selos, de carros ou de outros objetos que

conhecem, como diz Appadurai (1986), outra vida, que constitui uma nova forma de capitalismo (BOLTANSKI; ESQUERRE, 2014 apud WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p. 494)

“No momento em que a comida passa a ser analisada como objeto simbólico e de representação cultural, ela também se transforma em artefato passível de patrimonialização. As receitas culinárias podem ser uma fonte significativa para o estudo da história de uma comunidade, e a comida um símbolo identitário que representa a cultura de um grupo. Da mesma forma que os bens patrimoniais edificados recebem proteção legal, as manifestações culturais também passam a exigir esta salvaguarda. Cada uma com suas especificidades, a comida se insere na problemática da preservação das tradições, no momento que ela passa a se destacar como própria.” (SEVERINO, 2011, p. 4)

Os territórios não devem ser conceituados apenas pelo aspecto geográfico, mas como resultado de especificidades das interações sociais, em que indivíduos, empresas e organizações compõem ligações capazes de aliar tradições, construir histórias e valorizar conhecimentos. (ABRAMOVAY, 2002).

“A garantia do reconhecimento da origem e da qualidade dos produtos rurais é uma das principais formas para assegurar a sua reputação e, assim para preservar a reprodução de processos produtivos, de saber fazer, concorrendo para a sustentabilidade econômica dos produtores envolvidos. Nesse sentido, qualificação e certificação de produtos caracterizam-se como estratégias e instrumentos de uma política de desenvolvimento rural sustentável.” (LAGES et al, 2005, p. 8)

Os movimentos atuais de afirmação de identidade e recuperação dos particularismos alimentares comprovam a tendência de resgate “às fontes dos patrimônios culinários” (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Esses autores ressaltam que:

“...estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada por uma valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza simultaneamente o aspecto hedonista da comida, o estético e o criativo, o valor dos produtos ou matérias-primas de caráter social e/ou tradicional, e o nexos com um território e uma cultura determinados.” (CONTRERAS e GRACIA, 2011, p.445)

A valorização dos produtos locais pode ser analisada através das rupturas nos sistemas de representações alimentares dos consumidores, “com a “evolução no perfil do comensal, como um indivíduo consciente de seu passado cultural, autônomo, responsável e promotor de sua própria riqueza alimentar.” (HERNÁNDEZ, 2005). O ato de se alimentar não mais encarado puramente como algo inato para sobrevivência humana, mas como momento de vivência de experiências pode contribuir para a análise dos hábitos alimentares na atualidade. Contreras (2011) pontua que:

“...a descoberta do papel da nutrição na saúde e na etiologia de muitas enfermidades; a revitalização cultural e étnica expressa também por meio da revitalização de tradições alimentares; o desenvolvimento do interesse por uma cozinha internacional e pelo comportamento *gourmet* como símbolos renovados de bem-estar ou as mesmas mobilizações sociais diante das recentes crises alimentares e das resistências observadas àquilo que se poderia chamar de alimentos ou estabelecimentos totem e que podem ser considerados como uma imposição contrária à própria identidade cultural (...) é a ênfase em analisar os alimentos como uma forma de compreensão dos processos sociais e culturais.” (CONTRERAS, 2011, p.462)

Nos processos de patrimonialização podemos ver, por exemplo, como as famílias produtoras de cacau capixaba se uniram em associações. Também podemos perceber como as relações entre os produtores e o restante do mercado se alteraram a partir da construção de sua identidade enquanto produtores familiares sustentáveis. Este processo de construção identitária e produtiva modificou a maneira como os produtores de cacau capixaba se inseriram no mercado, como se relacionavam entre si, como eram vistos pelos outros e como viam a si mesmos.

Todo esse processo impactou as relações familiares dos produtores de cacau fino de Linhares, já que jovens que poderiam ir para a cidade decidiram continuar no campo, acreditando no potencial da produção rural renovada pelo mercado de cacau fino.

O produtor Emir de Macedo Gomes Filho cresceu sob a influência familiar do cacau já que herdou de seu pai a fazenda de cacau em Linhares. Em 2001 diante da crise da vassoura de bruxa Emir conta:

“Resolvi manter a tradição e tentar salvar o patrimônio da família. Meu pai me ensinou a trabalhar mas não me deixou dinheiro no banco e foi muito difícil no início. Então tive um insight quando percebi que o cacau estava migrando da cabruca para áreas abertas em consórcio com outras culturas, com muita procura por mudas de cacau. Fiz então meu primeiro viveiro com o pouco de recurso que eu tinha e hoje crescemos, prosperamos, com capacidade de produzir acima de 200 mil mudas e é a principal fonte de renda da propriedade. Depois fomos agregando valor trabalhando com os derivados do cacau. Hoje fazemos o chocolate, nibs, cacau fino que conseguimos preços melhores entrando no mercado *bean to bar*, que paga um preço justo, uma relação mais equilibrada. Com isso tudo foi melhorando, mas o trabalho é eterno e espero que passe para outras gerações.” (informação verbal)

A passagem de um negócio que antes era voltado para um cacau *commoditie* para um nicho de mercado valorativo e refinado com a produção de cacau e chocolates finos é enaltecida como um momento de crescimento econômico ao mesmo tempo que promove a valorização das tradições familiares dos produtores. É possível perceber esse contexto em entrevista com o produtor de cacau fino e de chocolates *tree to bar*, Alexandre Augusto de Deus Pontual, proprietário da marca Ana Bandeira Chocolates:

“A gente faz um chocolate de origem, nosso cacau vem de uma mesma fazenda. Cada colheita promove um perfil de cacau. Trabalhamos com uma terra leve, ressaltando as notas do cacau de cada colheita. Nosso cacau é da Bacia do Rio Doce que possui um *terroir* frutado. Tentamos ressaltar as notas de frutas secas que conseguimos achar ali tais como ameixa, uva passas, morango, vinho tinto... Mantivemos a fazenda em cabruca e trabalhamos com enxertos, com variedades resistentes à vassoura de bruxa. Essas variedades resistentes conseguem frutificar a pleno sol e com isso muitos produtores ávidos pela produtividade começaram a desmatar a cabruca. Nosso perfil se identifica mais com a família, com as árvores, com a comunidade local. Damos suporte aos moradores da fazenda, muitos que trabalham lá desde a época do meu avô. Fizemos um inventário florestal da nossa floresta, registramos como patrimônio.” (informação verbal)

Sobre as relações sociais formatadas dentro dos territórios podemos destacar o que Coleman (1988) denomina como capital social. Esse conceito evidencia a compreensão das relações de confiança entre os integrantes de um grupo, também manifestando a interdependência como ferramenta no alcance de seus interesses. Nas palavras de Coleman (1988):

“Capital social é definido pela sua função. Não é uma entidade simples, mas uma variedade de diferentes entidades tendo duas características em comum: elas todas consistem de alguns aspectos da estrutura social, elas facilitam certas ações dos atores – seja pessoas ou atores corporativos – dentro da estrutura. Como outras formas de capital, capital social é produtivo, tornando possível a realização de certos fins que na sua ausência não seriam possíveis. Como capital físico e capital humano, capital social não é completamente fungível mas pode ser específico de certas atividades. Uma dada forma de capital social que é valiosa por facilitar certas ações pode ser até ou igualmente prejudicial para outras. Diferente de outras formas de capital, capital social é próprio da estrutura de relações entre atores e no meio de atores.” (COLEMAN, 1988, p.98)

As práticas sociais dentro de um grupo conduzem a um tipo de *habitus*. Conforme Bourdieu (2007), o *habitus* gera práticas que podem ser classificadas, definindo gostos, estilos de vida, formas de diferenciação no mundo social em que o grupo está representado.

A interpretação da história em determinados territórios pode ser feita através da abordagem dos patrimônios. Hernández (2005) assinala que:

“Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais.” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 130)

A necessidade de pertencimento é algo que pode ser identificado em Weber (2012), Merlo (2011) e Hall (2014). Weber (2012) pontua como as relações de poder

e prestígio social se entrelaçam e constroem uma necessidade contínua dos indivíduos sentirem-se parte de um grupo e também seguirem pessoas que tornam-se referenciais em vários aspectos considerados importantes em uma sociedade globalizada. Merlo (2011) já aborda a necessidade de pertencimento em conjunto com as memórias afetivas de um povo que fazem parte da vida em sociedade e formam o imaginário coletivo.

“Viver em sociedade é situar-se em um jogo de classificações inscritas na cultura que balizam e moldam as maneiras como os indivíduos se relacionam. O debate acerca da distinção cultural considera que os processos de diferenciação entre indivíduos e grupos estão amparados em estruturas de poder. Por conta disso, a alimentação, enquanto prática cultural, depende de redes de sentido que lhe deem uma forma específica. Mas, ao acionar essas redes, o ato de se alimentar não só executa convenções inscritas em uma estrutura social, mas os atualiza e tensiona. As questões sobre o que, quando, como, e com quem comer – questões de que ninguém consegue se furtar – nos introduzem em um jogo de regras, que operam para além da nossa vontade. Nesse processo, nossas escolhas e juízos de valor não são neutros, mas sempre traduzem hierarquias sociais. A alimentação, assim, não “reflete” distâncias sociais já construídas, mas antes é um espaço em que essas barreiras ganham forma e são negociadas.” (GARSON, 2018, p.121)

Em Hall (2014) é bem interessante notar como a sociedade pós moderna desenvolveu e enalteceu esta necessidade dentro de um universo social que vem sendo remodelado devido às mudanças nas relações de espaço-tempo que não são mais estáticas e definidas como anteriormente. Os indivíduos pós-modernos por muitas vezes sentem os impactos desconcertantes desse processo intermitente de mudanças e inovações num ritmo cada vez mais veloz e arrebatador.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através desta pesquisa foram demonstrados dados históricos da trajetória do cacau no mundo e no Brasil, destacando as principais características do mercado do cacau, em especial o nicho do mercado de cacau fino capixaba.

O caminho percorrido para desenvolvimento desta dissertação coloca em destaque as transformações que ocorreram no mercado de cacau através da análise da vida de produtores de cacau fino capixabas que, motivados pela crise no mercado produtivo cacaucultor causada pela doença “vassoura-de-bruxa” e pela percepção de uma demanda por parte do mercado consumidor de um produto mais refinado e que incorporasse os valores simbólicos da sustentabilidade e da tradição, modificaram o foco de seus negócios, passando de uma produção agrícola de commodities com feição “industrial” e dominada por grandes conglomerados para a adoção de uma produção mais sustentável, familiar e tradicional que atende aos valores simbólicos que os consumidores procuram. Assim, estes produtores buscam uma inserção no mercado de cacau em uma posição mais independente, a partir da qual consigam obter remunerações mais altas e condizentes com a nova qualidade do produto que oferecem.

Além disso, foi demonstrada a recuperação das tradições familiares, em especial a recuperação da produção sob as normas do sistema agroflorestal da cabruca que é compreendido e divulgado como favorecendo a biodiversidade, a preservação do meio ambiente e da Mata Atlântica. Procurou-se destacar também as especificidades do conceito de terroir como ferramenta para alavancar o mercado de cacau capixaba, processo através do qual objetiva-se (re)criar uma identidade cultural alimentar regional.

A indicação geográfica de procedência do cacau de Linhares foi um marco histórico para a identidade do cacau capixaba, abrindo portas para o aumento da visibilidade e reconhecimento dos esforços de toda a cadeia produtiva do cacau no Espírito Santo. Foi destacado o importante papel da ACAU que iniciou o processo de obtenção da IG do cacau de Linhares e como isso impactou as relações dos produtores no mercado e entre si, constatando os valores simbólicos identitários que são incorporados, contribuindo para sua integração enquanto grupo coeso voltado

para a consecução de objetivos comuns e para a consolidação de sua identidade coletiva como “produtores de cacau fino capixaba”

Diante disso, coloca-se em questão se há a presença de um duplo processo de distinção social que alterna entre os produtores que podem se destacar no seu nicho de mercado, diferenciando-se de outros produtores de cacau *commoditie* pela produção de um produto de maior qualidade e valor, além de incorporarem uma identidade reforçada por laços tradicionais e valorativos, mas também querendo atingir a fatia de mercado dos consumidores de chocolates bean to bar ou tree to bar que buscam se diferenciar através do consumo de um produto com origem, de qualidade superior e que incorpora singularidades de toda a cadeia produtiva.

Vislumbra-se assim a possibilidade de uma “via de mão dupla”: para atender às demandas de um consumidor que procura se distinguir através de um consumo elitizado de produtos que conjuguem maior qualidade com os valores simbólicos da exclusividade, da sustentabilidade e da tradição, os produtores de cacau fino capixaba acabam por, eles mesmos, obterem sua distinção social e uma posição de destaque neste mercado.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Desenvolvimento rural territorial e capital social**. In: SABOURIN, E.; TEJXEIRA, O. A., ed. téc. Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais. Conceitos, controvérsias e experiências. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.

_____. **Mercados do empreendedorismo de pequeno porte no Brasil**. En: Pobreza e mercados no Brasil: uma análise de iniciativas de políticas públicas-Brasília: CEPAL/DFID, 2003-p. 233-311, 2003.

ACAU, 2021. <https://www.acau.com.br/site/indicacao-de-procedencia>

ALMEIDA, E. F. S. de. **Indicação geográfica para cacau brasileiro: potencialidades e desafios**, 2013.

ASSAD, Maria Leonor Lopes; ALMEIDA, Jalcione. Agricultura e sustentabilidade. **Contexto e Desafios**, n. 29, p. 15-30, 2004.

BALSAN, R. **Impactos decorrentes da modernização da agricultura**. Revista Brasileira De Geografia Agrária, V. 1, n.2, p 123-151, 2006.

BÉRARD, L.; CEGARRA, M.; DJAMA, M.; LOUAFI, S.; MARCHENAY, P.; ROUSSEL, B.; VER-DEAUX, F. **Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France**. Paris: CIRAD/IDDRI/IFB/INRA, 2005.

BERNARDES, M. S.; PINTO, L. F. G.; RIGHI, C. A. **Interações biofísicas em sistemas agroflorestais**. In: PORRO, R. (Org.). A alternativa agroflorestal na Amazônia em transformação. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, p. 423-446, 2009.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. Produção de cacau. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, ano 6, n.149, 2021. (Caderno Setorial ETENE, n.149)

BRASIL. 25/2013. **Instrução Normativa. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas**. 21 ago. 2013.

_____. **Indicações geográficas reconhecidas. Instituto Nacional da Propriedade Industrial**. 2015. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 28/09/21.

BUENO, S. 2008. **Vocabulário Tupi-Guarani-Português**. São Paulo, SP, Editora Vidalivros

BLUME, Roni. **Explorando os recursos estratégicos do terroir para a vitivinicultura brasileira.** 2008.

BLUME, Roni; PEDROZO, Eugenio Avila. **A noção de Terroir e sua Influência na Dinamização da Cadeia Produtiva dos Vinhos Finos.** Apresentação oral no XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Acre, 2008.

CALAZANS, Lucas. **Produção capixaba de cacau se destaca pela alta qualidade das amêndoas.** [Entrevista concedida à rádio CBN] Fabio Botacin. Jul / 2021. Disponível em: <<https://www.cbnvitoria.com.br/entrevistas/producao-capixaba-de-cacau-se-destaca-pela-alta-qualidade-das-amendoas-0721>> Acesso em: 01/10/21.

_____. **Terceiro maior produtor de cacau do país, ES tem 25 fábricas de chocolate.** [Entrevista concedida ao site www.eshoje.com.br. Set / 2020. Disponível em: <https://eshoje.com.br/terceiro-maior-produtor-de-cacau-do-pais-es-tem-25-fabricas-de-chocolate/> Acesso em: 01/10/21.

CARDOSO, Arnaldo F. (2019). Reconhecimento internacional estimula produção de cacau fino. Disponível em: <https://www.comexdobrasil.com/reconhecimento-internacional-estimula-producao-de-cacau-fino/> Acesso em: 19/10/21

CARDOSO, Grazielle. **Análise de viabilidade econômica dos principais modais de produção de cacau no Sul da Bahia:** Cabruca e SAF Cacau-Seringueira. 2019. 1 recurso online (94 p.) Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas, SP. Disponível em: http://acervus.unicamp.br/index.asp?codigo_sophia=1090056. Acesso em: 1 dez. 2021.

CARRADORE, C. (2017). **Quais são os lugares que mais produzem cacau?** Fórum do Cacau. Disponível em < <https://forumdocacau.com.br/que-lugares-sao-os-lugares-que-mais-produzem-cacau/>> Acesso em: 01/10/21.

CASTRO, M. L. V. e FONSECA, M. C. L. **Patrimônio imaterial no Brasil: legislação e políticas estaduais.** Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

CHIAPETTI, Jorge et al. Centro de Inovação do Cacau: Estratégia de inovação e sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau. **Ciências Rurais em Foco Volume 4**, p. 35, 2021.

COCOA OF EXCELLENCE, 2021. <http://www.cocoaofexcellence.org/>

COCOACTION BRASIL. Disponível em <<https://www.worldcocoaoundation.org/initiative/cocoaaction-brasil-por/>>. Acesso em: 01/10/21.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. **DRd-Desenvolvimento Regional em debate**, v. 9, n. Ed. esp. 2, p. 262-293, 2019.

COLEMAN, J. S. **Social Capital in the Creation of Human Capital**. American Journal of Sociology, volume 94 Supplement, 1988, pp.95-120.

CONTRERAS, J. e GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, S. **Iararana**. São Paulo: Cultrix, 1979.

CUENCA, M. A. G. e NAZÁRIO, CC. **Importância econômica e evolução da cultura do cacau no Brasil e na região dos tabuleiros costeiros da Bahia entre 1990 e 2002**. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2004.

DADALTO, G. G., SILVA, A. E. S., COSTA E. B., GALVÊAS, P. A. O., LOSS, W. R. **Transformações da agricultura capixaba: 50 anos**. - Vitória, ES : Cedagro; Incaper; Seag, 2016. 128p.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Tradução: Ruy Jungman; revisão e apresentação: Renato Janine Ribeiro. 2 edição. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2011.

ESBRASIL. **Dia Mundial do Chocolate: destaque na produção da matéria-prima no ES**. 07 de Julho de 2020. Disponível em: <<https://esbrasil.com.br/dia-mundial-do-chocolate-destaque-es/>>. Acesso em: 01/10/21.

ESTIVAL, K. G. S. **Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil**. Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2013.

_____. **Da Política dos Coronéis do Cacau aos Espaços de Participação Política: Estudo de Caso da Câmara Setorial do Cacau no Brasil**. Revista de Ciências Gerenciais, v. 18, n. 27, 2014.

FERREIRA, Adriana Cristina Reis. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. **Editora: PTCSB, Ilhéus, Bahia, 76p, 2017**.

FILHO, Emir. **O melhor cacau do País é capixaba**. [Entrevista concedida ao programa Agroultura] Bruno Faustino. Nov / 2019. Disponível em: <<https://youtu.be/lmwZEOeQfIU>>. Acesso em: 01/10/21.

FONTES, M. J. V. **Do cacau ao chocolate: trajetória, inovações e perspectivas das pequenas agroindústrias de cacau/chocolate**. Rio de Janeiro/RJ: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro-UFRJ, 2013.

FRANGIONI, Zelia. **Chocolate bean to bar é...** Jul / 2019. Disponível em: <<https://chocolatrasonline.com.br/chocolate-bean-to-bar-e/>>. Acesso em: 04/10/21

GARCIA PARPET, M. F. **Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado**. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

GARSON, M.; SOUZA, L. **Diversidade cultural, globalização e as múltiplas lógicas da distinção alimentar** in Alimentação e ciências sociais: perspectivas contemporâneas. Rio de Janeiro : Autografia, 2018.

GILLER, M. **Bean-to-bar chocolate. America's craft chocolate revolution: the origins, the makers, and the mind blowing flavours.** North Adams: Storey Publishing, 2017

GOMES, A. da S. e PIRES, M. de M. **Cacaucultura: estrutura produtiva, mercados e perspectivas.** Ilhéus, BA: Editus, 2015. 272 p.

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO. **Páscoa – Estado comemora crescimento na produção de cacau. Espírito Santo.** 2019. Disponível em: <<https://www.es.gov.br/Noticia/pascoa-estado-comemora-crescimento-na-producao-de-cacau>> Acesso em: 27/09/21.

HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade.** Tradução de Tomaz Tadeu da Silva & Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

HERNÁNDEZ, J. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares.** Antropologia e nutrição: um diálogo possível, p. 129-145, 2005.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e terra, v. 1, 1997.

IAFELICE, A. **Agronegócio criado em 1957 versus nova forma atual e futura.** 2020. Disponível em: <<http://www.ideaonline.com.br/conteudo/agronegocio-criado-em-1957-versus-nova-forma-atual-e-futura-por-antonio-iafelice.html>> Acesso em: 01/10/21.

IBGE (2021). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola - LSPA.** Disponível em: <http://ibge.gov.br>. Acesso em: 25/09/21.

ICCO (INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION). **Boletim Trimestral de Estatísticas do Cacau**, Vol. XLVII, nº3, 2020/21. Publicado em 31/08/21. Disponível em: https://www.icco.org/wp-content/uploads/Production_QBCS-XLVII-No.-3.pdf

ICCO, 2018. **A Working Definition of Fine or Flavour Cocoa.** Disponível em: <<https://www.icco.org/wp-content/uploads/FFP-5-2-Rev.1-A-Working-Definition-of-Fine-or-Flavour-Cocoa-English.pdf>>. Acesso em 05 out 2021.

IFV - INSTITUTO FLORESTA VIVA - **Panorama da cacaucultura no Território Litoral Sul da Bahia 2015-2019.** Ilhéus, 2020. Disponível em: <<https://www.worldcocoaafoundation.org/wp-content/uploads/2020/05/Panorama-da-cacaucultura-TILSB-Versao-final-Web.pdf>>. Acesso em: 01/10/21.

IICA. **CEPLAC/CACAU Ano 25: Desenvolvimento e participação (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira).** Editor Jefferson F. Rangel. Brasília. 1982. Disponível em: <<https://repositorio.iica.int/handle/11324/15414>> Acesso em:

25/09/21.

INCAPER (2016). **Transformações da agricultura capixaba: 50 anos**. Gilmar Gusmão Dadalto, Antonio Elias Souza da Silva, Enio Bergoli da Costa, Pedro Arlindo Oliveira Galvêas, Wolmar Roque Loss, editores técnicos - Vitória, ES : Cedagro; Incaper; Seag, 2016. 128p.; il. Disponível em: <BRT-transformacoesdaagriculturacapixaba-dadalto.pdf (incaper.es.gov.br)> Acesso em: 25/09/21.

JANK, M. S.; NASSAR, A. M.; TACHINARDI, M. H. **Agronegócio e comércio exterior brasileiro**. Revista USP, n. 64, p. 14-27, 2005.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. **Valorização de Produtos com Diferencial de Qualidade e Identidade indicações Geográficas e Certificações para Competitividade nos Negócios**. Sebrae, 2005.

LEITE, L. R. C. **Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comércio Global**. Brasília: Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, 2018.

LIMA, D. A e WILKINSON, J. **Inovação nas tradições da agricultura familiar**. Brasília: CNPq/Paralelo 15, 2002.

MAPA 2021. **Produção nacional de cacau pode crescer 60 mil toneladas em quatro anos**. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/producao-nacional-de-cacau-pode-crescer-60-mil-toneladas-em-quatro-anos>>. Acesso em: 01/10/21.

MC FADDEN, C. e FRANCE, C. **A maior enciclopédia do chocolate: com mais de 200 receitas**. Edelbra, Porto Alegre, 1997.

MCGEE, HAROLD. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

MEDINA, G. S. e CRUZ, J. E. **Estudos em Agronegócio: participação brasileira nas cadeias produtivas - V. 5**. Goiânia. Kelps, 2021 390 p.

MERLO, P. **Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local**. Interseções: Revista de Estudos Interdisciplinares, Rio de Janeiro: UERJ, NAPE, v.13, n.1, p.26-39, jun. 2011.

NETO, A. D. et al. **Caracterização de uma população de cacauero para mapeamento de genes de resistência à vassoura-de-bruxa e podridão-parda**. Fitopatologia Brasileira 30 (2005): 380-386.

NETO, E. T. **Os arranjos institucionais no sistema agroindustrial do cacau em Linhares – ES**. Tupã, 2017.

OLIVETTO, L. e BADARO, D. **Floresta, cacau e chocolate**. São Paulo: Senac, 2016.

OLIVIERI, C. **Aprenda a fazer chocolate**. Editora Três, São Paulo, 1987.

PEDEAG, PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA - PEDEAG. 2007-2025. Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG-Governo do Estado do Espírito Santo, Linhares-ES. Disponível em: [https:// biblioteca.incaper.es.gov.br/](https://biblioteca.incaper.es.gov.br/). Acesso em: Setembro de 2021.

ROCHA, L. B. **A região cacauieira da Bahia-dos-coronéis à vassourade-bruxa: Saga, percepção, representação.** Ilhéus, BA: Editus, 2008.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003. Estudos Rurais series, 252 p. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/b7spy/epub/schneider-9788538603894.epub>> Acesso em: 01/10/21.

SEBRAE e ASSOCIAÇÃO BEAN TO BAR, 2021. **Pesquisa do Mercado de Chocolates (2021): Produção bean to bar e tree to bar.**

SEGER (SECRETARIA DE GESTÃO E RECURSOS HUMANOS). Governo do Estado do Espírito Santo. "**Diário Oficial do ES.**" (2017). Disponível em: <<https://dio.es.gov.br/Not%C3%ADcia/premiacao-cacau-capixaba-entre-os-melhores-do-mundo>>. Acesso em: 01/10/21.

SANTOS, Givago B. Martins dos, et al. **Potencialidades de mercado para o cacau fino.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/chocolates-finos-e-de-aroma/potencial-de-mercado-para-cacau-fino>>. Acesso em: 01/10/21.

_____. **Mercado de cacau fino no brasil e no mundo.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/chocolates-finos-e-de-aroma/mercados-de-cacau-fino>>. Acesso em: 01/10/21.

SETENTA, W.; LOBÃO, D. E. **Conservação produtiva: cacau por mais 250 anos.** Itabuna, BA. 2012, 190p.

SEVERINO, N. S. **A memória de um paladar: queijo mineiro e sua patrimonialização.** Simpósio Nacional de História Cultural, v. 6, 2011.

SOUZA, F. M. S. **Estágios de evolução da marca Garoto.** Espírito Santo: UFES, 2006.

SQUICCIARINI, M. P. e SWINNEN, J. **The Economics of Chocolate.** Oxford University Press, 2016.

VEIGA, J. E. (2006). **Nascimento de outra ruralidade.** Estudos Avançados, 20(57), 333-353. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-40142006000200023>> Acesso em: 19/04/21.

WEBER, M. **Economia e Sociedade: Fundamentos da Sociologia Compreensiva.** Vol. 2. 4ª Ed., Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2012.

WOORTMANN, E. e CAVIGNAC, J. A. **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.** Natal, EDUFRRN, 2017.

ZUGAIB, A. C. C. 2021. **O Mercado nacional e internacional de Cacau em amêndoas e derivados.** Ilhéus, BA, CEPLAC/ CEPEC. Boletim Técnico, nº 222. 72p