

# Chocolate da Mata Atlântica

Categories : [Colunistas Convidados](#)

O Brasil produz cerca de 5% do cacau do mundo. Na região cacaueira da Mata Atlântica da Bahia, onde 80% do cacau brasileiro é produzido, foi registrado recorde de concentração de biodiversidade no Planeta pelo New York Botanical Garden, 476 diferentes espécies vegetais por hectare. Quanto pode valer para a indústria dos econegócios que floresce no mundo? Como políticas públicas podem atuar nesse cenário?

Governos estão investindo em programas de incentivo à rotulagem ambiental, levando o mercado consumidor a privilegiar os produtos ecorrotulados. O governo alemão lançou o programa de rotulagem ambiental, chamado de Blue Engel, para estimular a ecoeficiência nas empresas; o Canadá lançou o Environmental Choice, logo seguido pelo Japão, com o Ecomark; pela Noruega, Suécia e Finlândia, com o Nordic Swan, e pelos EUA, com o Green Seal. Hoje, mais de duas dezenas de países conduzem programas de rotulagem ambiental, formando o GEN (Global Ecolabelling Network).

O Chocolate da Mata Atlântica é um gostoso convite e uma porta de entrada para outros negócios sustentáveis, especialmente o reflorestamento e o seqüestro de carbono. Produzido com alto teor de cacau, ecorrotulado, é um veículo para exibir a vocação da Floresta de Chocolate para biotecnologia, o turismo e a preservação da biodiversidade.

## Floresta de Chocolate

A região cacaueira da Bahia passou a ser conhecida internacionalmente como "Floresta de Chocolate", única no mundo, através do projeto Fazenda de Chocolate, desenvolvido pela Universidade Livre da Mata Atlântica (UMA), com apoio do WWI-Worldwatch Institute, mostrando como a força da economia do chocolate que movimenta um PIB global de US\$ 120 bilhões, pode ajudar a resgatar a floresta. Foi tema de capa da revista *World Watch* e do livro "*Venture Capitalism for a Tropical Forest, the case of the Chocolate Forest of Brazil*", [publicado pelo WWI](#), lançados na embaixada brasileira em Washington e divulgados pelo The New York Times e The Washington Post. A Kyodo News, maior agência de notícias da Ásia, divulgou o chocolate da Mata Atlântica por todo o Continente Asiático.

Abrangendo uma área de 90 mil km<sup>2</sup>, 2,5 milhões de habitantes (3 vezes o tamanho da Bélgica), a região cacaueira, com 300 quilômetros de costa oceânica, praias virgens, rica bacia hidrográfica, clima tropical - conhecida no mundo pela obra de Jorge Amado -, infra-estrutura rodoviária, porto e aeroporto, começa a atrair os interesses da indústria turística e imobiliária. Ter uma segunda casa em área tropical biodiversa é uma nova tendência do mercado imobiliário mundial. A biodiversidade preservada é um novo luxo cobiçado, quando tem cheiro e sabor de chocolate, vale mais.

O ex-cacaueiro Diego Badaró, novo chocolateiro da Mata Atlântica, adotando o conceito, participou do Salon du Chocolate de Paris com stand intitulado "Floresta de Chocolate". O chocolate da Bahia foi destaque entre chocolateiros e a imprensa internacional. Em parceria com o chocolatier francês Françoise Pralus, Badaró lançou em Paris chocolate com seu nome e embalagem com informações sobre o local da Fazenda de Chocolate. Os ex-cacaueiros estão descobrindo agora o verdadeiro ouro guardado pelo fruto do cacau.

## **Fazendas de Chocolate**

Proprietários das novas "Fazendas de Chocolate" capacitam-se para produzir o chocolate (e cosméticos) de alta qualidade, transformando as suas áreas em opção para segmentos industriais interessados na preservação, recebendo mestres chocolateiros europeus que já descobriram o novo filão. Turistas podem produzir o seu próprio chocolate nas fazendas de cacau, massagear-se e tomar banho em ofurôs de chocolate.

Membros da Cooperativa Cabruca e da Associação de Produtores de Cacau Fino, de Ilhéus, investem no certificado de origem controlada, que permite identificar, via Google Earth e GPS, a fazenda onde o cacau é cultivado. Esses novos empresários do chocolate sabem que a velha cultura econômica que comercializa o cacau em sacas recheadas de riqueza e ignorância, a 4 reais o quilo, enquanto o mesmo quilo de chocolate caseiro de Ilhéus é vendido a 120 reais, nos aeroportos de Salvador e Ilhéus - agoniza.

O cacau é como a uva para o vinho, pode atender ao sabor popular e ao sofisticado. Instituições locais como a Floresta Viva, que trabalham com populações nativas capacitando-as para entender o valor dos ativos ambientais da floresta, antes chamados de "mato", unem os novos chocolateiros a empreendimentos hoteleiros e imobiliários, para ajudar a atrair recursos da indústria, agregando adicionais do hot-spot (áreas de alta concentração de biodiversidades no planeta em alto risco de extinção) do chocolate.

## **Carbono em chocolate**

Os projetos de seqüestro de carbono, presos a questões técnicas, acadêmicas e burocráticas, ainda estão distantes do grande mercado. Ligando o seqüestro de carbono a produtos e serviços de uso corriqueiro, como passagens aéreas e chocolate, massas de recursos serão carreadas para esses "negócios limpos", ajudando a descarbonizar o turismo e o planeta, contribuindo para a preservação e criando uma modalidade nova de turismo, iniciada no Brasil, o ecoturismo do chocolate.

Num país com as desigualdades sociais do Brasil preservar através de econegócios, gerando ocupação e renda, é uma das saídas para a inclusão social. Ambientalistas e empresários descobriram que adicionais como a preservação, clima, dias de sol e cultura local fazem com que o m<sup>2</sup> da região ex-cacaueira valha ouro, e que, juntos, podem gerar lucro social, econômico e

ecológico de forma integrada.

Os fundos de investimentos, por sua vez, atentos ao imaginário coletivo, observam que Walt Disney tem em ficção o que a Bahia tem in natura, e começam a desovar recursos apostando no potencial da região ex-cacaueira. Quanto pode valer o m<sup>2</sup> da única "Floresta de Chocolate" do mundo quando econegócios são agraciados (na pessoa do Al Gore) com o prêmio Nobel da Paz?

\* *Eduardo Athayde é diretor do WWI-Worldwatch Institute no Brasil.*