

## Bolívia: indígenas que cultivam cacau sustentável ganham prêmio

Categories : [Notícias](#)

O cacau produzido pela Associação de Produtores Agroflorestais da Amazônia Boliviana (APARAB) recebeu, no dia 30 do mês passado, o [Prêmio Internacional do Cacau 2013](#), no Le Salon du Chocolat, em Paris, França. O prêmio é um reconhecimento a excelência na produção do cacau de alta qualidade, e consagra os 50 melhores do mundo.

A associação enviou sementes de cacau amazônico secas e fermentadas convertidas em licor de cacau e em chocolate para ser avaliados por um júri internacional, formado por 40 fabricantes de chocolate e especialistas. Através deste processo, o cacau boliviano foi selecionado entre os 50 melhores do mundo. Da América do Sul, apenas 3 países tiveram amostras de cacau selecionados: Bolívia, Peru e Venezuela.

Formada por 216 famílias de camponeses indígenas das regiões de Beni e Pando, em plena Amazônia boliviana, os associados da APARAB cultivam cacau em mais de 500 hectares, com uma produção anual de quase 45 toneladas. O benefício não é só econômico e unicamente para as comunidades. Para Marcos Nordgren, diretor regional do Centro de Investigação e Promoção dos Camponeses (CIPCA), a associação realiza um trabalho de produção amigável com o meio ambiente através de práticas agroecológicas onde “não são usados químicos, e nem os solos e a floresta são degradados”.

De acordo com Marcos, a produção sustentável de cacau feita pelos indígenas ajuda a recuperar florestas degradadas na região amazônica, pois aplica “sistemas agroflorestais combinados com cultivos de mandioca, banana, cupuaçu, açaí, além de manejo de madeira, como o cedro-cheiroso e o mogno”.

As famílias trabalham com uma variedade de cacau própria da região. Os componentes do cacau são secados, fermentados, tostados e moídos. Para Marcos, a forma de produção ecológica da associação representa “o futuro para a produção na região, e a oportunidade de desenvolvimento com um modelo de produção sustentável para a Amazônia”.

O objetivo do Prêmio Internacional do Cacau é unir os produtores com os fabricantes de chocolate do mundo inteiro, e proporcionar reconhecimento mundial aos produtores de cacau de alta qualidade.

**Leia Também**

[Vida, paixão e sorte dos econegócios amazônicos no Peru](#)

[Chocolate com sustentabilidade](#)

[Mágica para salvar o mundo](#)