

Na Venezuela, cacau é fonte de riqueza e conflitos

Geografia

Enviado por: Visitante

Postado em:04/08/2009

Kai Rosenberg admite que pode ser meio louco. Ele é dono de uma plantação de cacau nesta faixa de floresta nublada no norte da Venezuela, onde jaguatiricas saem em disparada da sombra de árvores-da-chuva e macacos guaribas gritam em direção aos visitantes. No decorrer desta década, grileiros tentaram ocupar esta terra, um fungo quase acabou com a sua plantação inteira, inspetores governamentais exigiram propinas e autoridades de exportação lhe causaram incontáveis dores de cabeça com a exigência de uma quantidade enorme de autorizações. Saiba mais...

E, ainda pior, intrusos armados de metralhadoras entraram na casa dele certa noite. Na luta que se seguiu, Rosenberg foi atingido por um tiro na garganta. Evacuado por helicóptero, ele recuperou-se depois de seis cirurgias. Mas ele voltou a cultivar o cacau venezuelano, cuja semente é a matéria-prima do chocolate cobiçado na Europa e nos Estados Unidos. "Talvez eu seja na verdade mais do que um pouco maluco, mas essa é uma exigência da profissão para quem trabalha com o cacau", diz Rosenberg, um judeu alemão que nasceu em Hamburgo em 1940 e mudou-se para a Venezuela aos 19 anos de idade. A Venezuela produz aproximadamente a mesma quantidade de cacau que produzia três séculos atrás: 15 mil toneladas por ano, o que representa menos de 1% da produção global. Mas essa quantidade acende a paixão tanto dos críticos quanto dos devotos do cacau, transformando uma lavoura de luxo destinada aos estrangeiros em uma questão política marcada por desentendimentos e, às vezes, pela violência. O cacau daqui é tão procurado que os fabricantes europeus de chocolate às vezes mergulham em uma competição acirrada para obter o produto. Os chocolatiers falam de fatores únicos existentes aqui perto do Caribe de uma maneira que faz lembrar o *gout de terroir*, ou gosto da terra, que é crucial no caso dos vinhos finos. "A Venezuela pertence a uma categoria própria", diz Gary Guittard, um fabricante de chocolates da Califórnia que compra cacau venezuelano. "É necessário muito tempo para se desenvolver as características únicas do melhor cacau, talvez 20 ou 30 anos, ou mesmo 100. Portanto, neste setor, as outras nações estão bem atrás da Venezuela". Visto como um tesouro no exterior, o cacau é encarado de forma diferente por muitos venezuelanos, desde o presidente até os pobres. Uma brecha na legislação referente a essa reserva ambiental permite que as fazendas de cacau pontilhem a floresta, perto de vilas habitadas por descendentes de escravos e de aldeias de migrantes pobres que invadiram as terras do parque. Em uma visita ao local no ano passado, o presidente Hugo Chávez questionou por que o chocolate feito com o cacau venezuelano é capaz de render grandes somas na Europa. O presidente escolheu o britânico William Harcourt-Cooze, que tem uma plantação de cacau nesta selva, como alvo de um discurso particularmente crítico. "O cavalheiro está ficando rico enquanto os trabalhadores vivem na pobreza", criticou Chávez, após ouvir as reclamações dos moradores sobre a fazenda de Harcourt-Cooze. Depois disso veio o pesadelo temido por todo cacauicultor: inspeções do governo para descobrir violações da lei trabalhista e agrária. "Houve uma investigação oficial, e eu tive a minha honra restaurada. As acusações que foram feitas não tinham o menor fundamento", diz Harcourt-Cooze, que está no Reino Unido. Outros não têm tanta sorte. Apesar de uma parceria com o governo em uma sociedade de produção de cacau em Barinas, o Estado natal de Chávez, a Chocolates El Rey, uma das principais empresas do setor de chocolates finos da Venezuela, não conseguiu deter os

invasores de terras que ocuparam a fazenda no início desta década e ainda moram nela. "Poderíamos ser um líder mundial na produção de cacau, da mesma forma que a Argentina com a carne bovina e a Tailândia com o arroz", afirma Jorge Redmond, diretor-executivo da Chocolates El Rey, refletindo a frustração da indústria. "Em vez disso, temos que obter 52 autorizações diferentes para exportar um contêiner do nosso produto. Quando Chávez chegou ao poder eram necessários apenas quatro desses documentos". Mesmo assim, os produtores continuam com os seus negócios. Redmond trabalha em uma sede que lembra um bunker em uma zona industrial de Caracas. Rosenberg goza de um relacionamento incomumente amistoso com o governo, o que lhe permite gerenciar um projeto em uma outra região cacaujeira. Fundamentada na mão-de-obra barata, a indústria parece estar destinada ao conflito, embora algumas zonas cacaujeiras sejam mais atingidas pelo caos do que outras. Barlovento, perto daqui, é infestada pelo roubo de frutos de cacau, assassinatos por vingança e o incêndio de armazéns do produto. Construída com trabalho escravo, a indústria cacaujeira daqui tornou-se a principal fonte de renda da economia colonial da Venezuela. Durante séculos, a nação foi o maior produtor mundial. Os monarcas europeus tomavam bebidas feitas com o cacau venezuelano. Mas, no século 20, surgiu o petróleo. Ditadores surgiram e passaram. Apesar das suas vastas terras férteis, a Venezuela transformou-se em um país importador de alimentos. O lendário homem forte do país, Juan Vicente Gomez, confiscou plantações de cacau na selva e transformou-as em parte do seu império pessoal. Mais tarde, os burocratas criaram um monopólio sobre a indústria, acabando com os incentivos para a produção de um cacau de alta qualidade. As safras despencaram. Mesmo assim, o cultivo do cacau sobreviveu, atraindo cacauicultores suficientemente obcecados para suportar as políticas que desincentivavam a exportação de tudo que não fosse petróleo. A Venezuela é bem conhecida como um local difícil para se fazer negócios. Mas a teimosia e a resistência deste setor de comercialização de cacau, assolado por conflitos, ficam evidentes em um passeio na canoa de um pescador até Chuao, uma vila isolada na floresta, fundada no século 16, e que conhece muita coisa sobre os ciclos da história venezuelana. A fazenda de cacau de Chuao foi primeiramente confiscada da Igreja Católica, na década de 1820, por Simon Bolívar, o herói regional de libertação, e doada a uma universidade. A seguir, um ditador apossou-se dela, e depois outro, e assim sucessivamente, até que um governo civil cedeu o controle para uma cooperativa de trabalhadores algumas décadas atrás. Desde então, as safras permanecem baixas, mesmo que a cooperativa empregue talvez o triplo dos trabalhadores que seriam utilizados caso a área pertencesse a uma companhia privada. Os membros da cooperativa ganham mal. Os seus salários diários são de cerca de US\$ 3 (R\$ 5,71). Em um dia ensolarado de julho, alguns integrantes da cooperativa espalhavam-se por uma sombra próxima ao pátio da igreja onde o cacau é secado há séculos, tirando uma soneca. Mas esses mesmos trabalhadores produzem aquilo que alguns consideram o melhor cacau do mundo. Segundo os agrônomos, o segredo disso reside na adoção de métodos utilizados há gerações. Clemencia Bacalao, 49, integrante da cooperativa, sorri à luz do sol quando lhe perguntam como será Chuao daqui a décadas, quando a idade do petróleo finalmente acabar na Venezuela. "Estaremos fazendo aquilo que sempre fizemos", diz ela. "Nós dependeremos do cacau para a nossa sobrevivência".

The New York Times - Tradução: UOL Fonte: <http://noticias.uol.com.br>