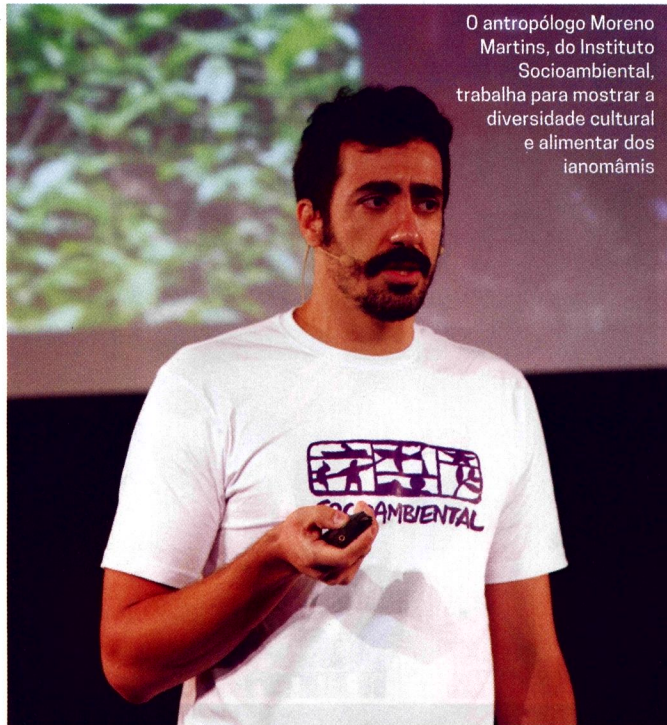
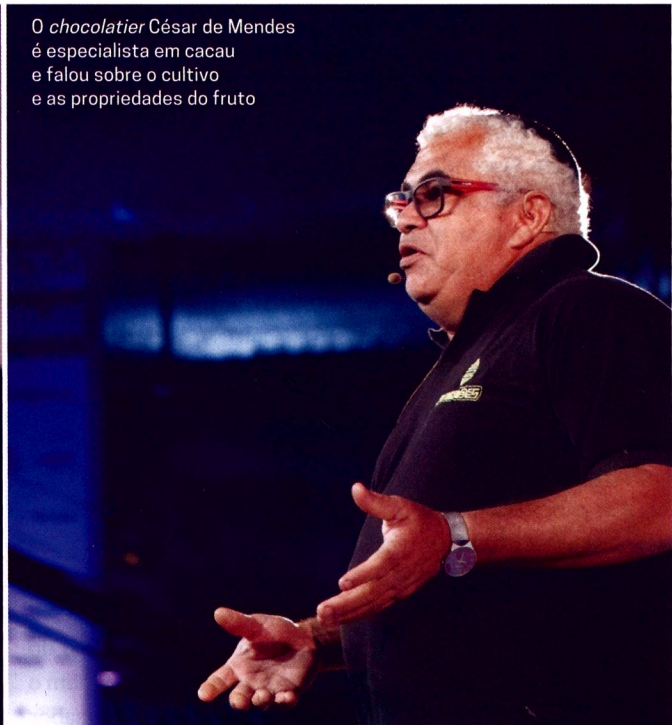


# FRUTO DE OURO

O antropólogo Moreno Martins, do Instituto Socioambiental, e César de Mendes, do Chocolate De Mendes, falaram sobre o fruto nativo da terra indígena ianomâmi



O antropólogo Moreno Martins, do Instituto Socioambiental, trabalha para mostrar a diversidade cultural e alimentar dos ianomâmis



O *chocolatier* César de Mendes é especialista em cacau e falou sobre o cultivo e as propriedades do fruto

**A** invasão dos garimpos nas terras ianomâmi constitui uma real preocupação para os povos indígenas, contou Moreno Martins, do Instituto Socioambiental (ISA), sediado em Roraima. O garimpo gera o desmatamento dos terrenos e a poluição dos rios com mercúrio, utilizado para separar o ouro da terra — sem falar nas doenças ocasionadas pelas péssimas condições de trabalho dos garimpeiros e que atingem as comunidades indígenas. “Nos anos 1980, a invasão garimpeira levou 40.000 homens a buscar ouro, resultando em um total desequilíbrio socioambiental na área. Os garimpeiros foram retirados, mas, com a crise econômica e a valorização do metal, estão voltando aos poucos para a região. E alguns jovens indígenas, atraídos pela necessidade de renda, se envolvem com a atividade, apesar da ilegalidade.

O Instituto Socioambiental trabalha realizando pesquisas para mostrar a diversidade cultural e alimentar dos ianomâmis. Há dois anos, viabilizaram a produção e a comercialização de cogumelos secos colhidos na área indígena, no extremo oeste de Roraima. Uma das descobertas recentes foi a do cacau nativo, conhecido como fruto de ouro e que se revelou uma alternativa de renda

para as comunidades locais. Martins contou que a descoberta do cacau selvagem foi compartilhada com Roberto Smeraldi, diretor do Instituto ATÁ, que percebeu ali a possibilidade de uma matéria-prima para a produção de chocolates finos. O químico e *chocolatier* César de Mendes, pesquisador e produtor de chocolates de Belém, no Pará, foi enviado à região para ver de perto a novidade.

De Mendes é um especialista em cacau. Ele desenvolveu uma linha de chocolates com o fruto nativo da Amazônia, “plantado por Deus, sem interferência humana”, como gosta de falar. “Poucas pessoas sabem, mas o cacau é muito complexo sensorialmente. Tem aproximadamente 500 propriedades de aroma e sabor e a Amazônia tem sete tipos de bioma nos quais ele aparece”, disse. O *chocolatier* aproveitou a viagem à comunidade indígena para ensinar técnicas de colheita e processamento do insumo para a produção de matéria-prima. “Pegamos o cacau, separamos as sementes, secamos e fermentamos. A partir desse material, fazemos uma pasta para a avaliação sensorial, e verificamos se a variedade é boa para a produção de chocolate. Por ser selvagem, é importante buscar um modelo de produção sustentável e que respeite a natureza”, disse o *chocolatier*.