



Dia da Amazônia

Chocolate gera renda e protege os Yanomamis

— Cacau colhido na floresta pelos indígenas evita o avanço do garimpo ilegal dentro das terras protegidas

EMILIO SANT'ANNA

Pressionada pelo avanço do garimpo ilegal e a extração de madeira, a Amazônia é um ativo econômico muito mais importante em pé do que explorada à exaustão. A afirmação é consenso entre especialistas e evidente para os povos da floresta. Mas a alta nas taxas de desmatamento e de mineração ilegal mostra o quanto ainda é realidade distante. Afinal, onde está a saída?

Se um morador de São Paulo for hoje, 5 de setembro, Dia da Amazônia, a alguns dos supermercados mais importantes da cidade vai encontrar um exemplo. Em uma embalagem preta, o Chocolate Yanomami é feito com cacau, como o nome diz, colhido pelos próprios indígenas na região dos rios Uraricoera e Toototobi, em Roraima e no Amazonas.

Os 40 quilos de cacau, nativos da Amazônia, que eram colhidos por safra se transformaram em 200 quilos com técni-

cas de cultivo implementadas nas comunidades Yanomami. Pelo quilo da amêndoa processada da fruta, a fábrica, a De Mendes, paga valor acima do praticado no mercado – hoje R\$ 11,40 o quilo. E na pandemia 100% do lucro com a venda do chocolate no varejo foi repassado para os Yanomami.

“Se transformou numa alternativa para a questão do garimpo ilegal e a invasão das terras indígenas”, diz o chocolatier César de Jesus Mendes. “Contribuiu para criar um contraponto e oferecer uma opção de renda.” O cacau colhido pelos índios é levado à fábrica onde dá origem exclusivamente à marca Chocolate Yanomami.

Cada barra é vendida por R\$50 e é uma alternativa real para as populações amazônicas escaparem do ciclo de destruição que se estende há mais de meio século e que, nos últimos anos, vem acelerando.

A floresta registrou este ano o terceiro índice mais alto de desmatamento da série histórica iniciada em 2015, o que tem feito a política ambiental do governo federal ser alvo de críticas no Brasil e no exterior.

Na Terra Indígena Yanomami, a mineração ilegal cresceu 46% em 2021, mostra relatório



Curso mostra técnicas de plantio, fermentação e seleção de cacau

da Hutukara Associação Yanomami em parceria com o Instituto Socioambiental (ISA).

INÍCIO. A iniciativa não foi levada para as populações indígenas, mas nasceu dos próprios Yanomami, em 2015. “Eles procuraram nossos técnicos em campo, já haviam feito algumas vendas de cacau, e nos provocaram a olhar para isso”, diz José Ignácio Gomeza, analista de pesquisa e desenvolvimento socioambiental do ISA.

Após os primeiros contatos e estudos sobre a viabilidade do negócio, o ISA partiu para a busca de um parceiro. Encon-

traram o chocolatier César de Jesus Mendes. “Fui indicado pelo ISA para avaliar a ocorrência do cacau nativo naquela região. Pesquisamos o material genético e concluímos que era um volume pequeno mas com um perfil interessante”, detalha Mendes.

O que pode parecer uma alternativa ainda tímida ante o tamanho da mineração ilegal na terra indígena revela potencial de crescimento. O doce não é o único produto da etnia. Cogumelo, cestaria e a castanha também se transformaram em produtos com a marca Yanomami. ●