

Da Terra ao Chocolate:

A Essência de Ilhéus

CACAU RAIZ: TRADIÇÃO, SUSTENTABILIDADE E FUTURO.



Conteúdo



Origens e expansão (séculos XIX — início do XX)



A era dos “coronéis do cacau” (final do XIX — meados do XX)



Modernização, monocultura e vulnerabilidades



A grande crise: vassoura-de-bruxa (final dos anos 80 — 90)



Recuperação e foco na qualidade (anos 2000 — hoje)



Por que o cacau de Ilhéus / sul da Bahia é considerado entre os melhores



Breve história de Ilhéus

Ilhéus, fundada oficialmente em 1534, é uma das cidades mais antigas do Brasil. Surgiu como parte das capitanias hereditárias e, ao longo dos séculos, desenvolveu-se inicialmente com a extração do pau-brasil, atividades agrícolas e pesca, mantendo forte ligação com o litoral e a cultura indígena local.

A grande transformação veio no final do século XIX, com a introdução e expansão da cultura do cacau. O clima e os solos da região tornaram Ilhéus o coração da chamada Costa do Cacau, levando a cidade a um período de grande prosperidade. Durante essa época, surgiram os famosos "coronéis do cacau", fazendeiros que acumularam enorme influência econômica e política. Ilhéus tornou-se então símbolo de riqueza, poder e luxo, inspirando obras literárias — especialmente as de Jorge Amado, que eternizou a cidade em livros como Gabriela, Cravo e Canela.



Origens e expansão (séculos XIX – início do XX)

As primeiras mudas de cacau foram introduzidas no sul da Bahia já nos séculos XVIII/XIX, mas o grande boom aconteceu a partir da década de 1890. O clima quente e úmido da faixa costeira, solos adequados e proximidade de portos fizeram da região (em torno de Ilhéus) um lugar naturalmente favorável ao cacaueiro. Em poucas décadas a região tornou-se a principal produtora do Brasil e, por vezes, uma das maiores do mundo.





A era dos “coronéis do cacau” (final do XIX – meados do XX)

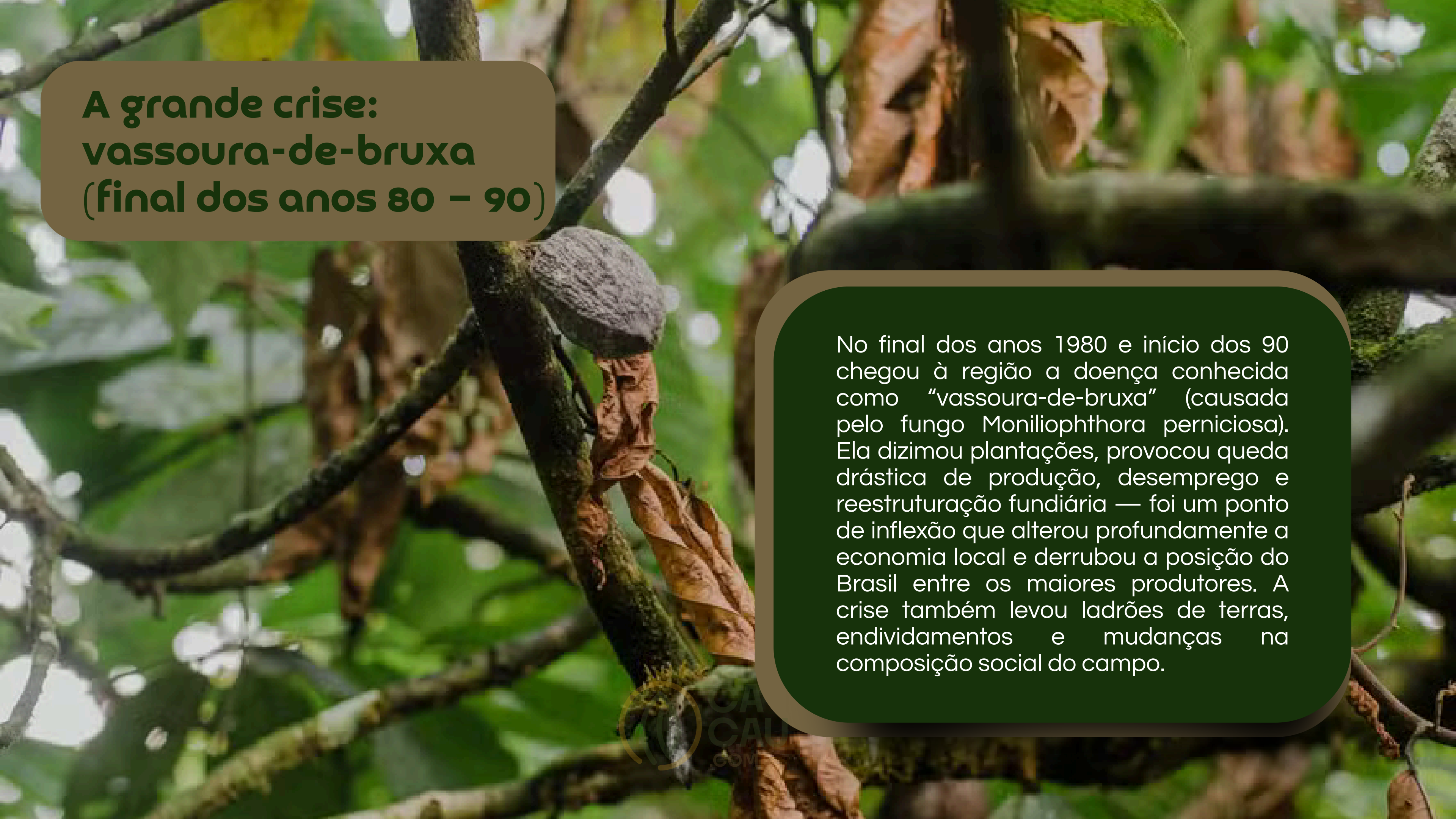
O crescimento da riqueza gerada pelo cacau consolidou uma classe de grandes fazendeiros — os chamados “coronéis do cacau” — que passaram a controlar não só terras e produção, mas também política local, relações de trabalho e economia regional. Esse período deixou forte marca cultural (literatura, arquitetura, clientelismo político) e formou o panorama social que inspirou autores como Jorge Amado.



Modernização, monocultura e vulnerabilidades

Ao longo do século XX aumentou a exploração em regime de monocultura e expansão de áreas. Isso trouxe riqueza, mas também fragilidades, fortes dependência de mercado exportador e vulnerabilidade a pragas e doenças.

Quando a praga chegou, encontrou um sistema sem diversificação, o que intensificou a crise econômica e social que marcou a região nas décadas seguintes.

The background image shows a close-up of a tree branch. A prominent, oval-shaped, greyish-brown gall is attached to the branch. Several dry, brown, curled leaves are visible, some hanging from the branch and others in the background. The overall scene is set against a backdrop of green foliage, which is slightly out of focus.

A grande crise: vassoura-de-bruxa (final dos anos 80 – 90)

No final dos anos 1980 e início dos 90 chegou à região a doença conhecida como “vassoura-de-bruxa” (causada pelo fungo *Moniliophthora perniciosa*). Ela dizimou plantações, provocou queda drástica de produção, desemprego e reestruturação fundiária — foi um ponto de inflexão que alterou profundamente a economia local e derrubou a posição do Brasil entre os maiores produtores. A crise também levou ladrões de terras, endividamentos e mudanças na composição social do campo.

Recuperação e foco na qualidade (anos 2000 – hoje)

A partir dos anos 2000, e com mais intensidade na última década, houve esforços combinados: pesquisas de melhoramento genético, adoção de sistemas agroflorestais mais sustentáveis (a conhecida cabruca — cacau sob sombra de mata atlântica remanescente), melhoria das práticas de pós-colheita (fermentação e secagem) e surgimento de produtores e chocolatiers especializados que valorizam “cacau fino” ou “specialty cocoa”. Esses movimentos ajudaram a reposicionar o cacau do sul da Bahia no mapa do cacau de alta qualidade. Em 2018 houve iniciativas formais para reconhecer indicações geográficas na região, sinalizando valor ao terroir local.



Por que o cacau de Ilhéus / sul da Bahia é considerado entre os melhores

A excelência do cacau de Ilhéus nasce de uma combinação singular de território, tradição e manejo. O clima quente e úmido, as chuvas bem distribuídas e os solos da Mata Atlântica formam um terroir privilegiado, capaz de gerar frutos com aromas e sabores intensos. O cultivo no sistema cabruca, onde o cacau cresce sob a sombra de árvores nativas, preserva a biodiversidade, mantém um microclima equilibrado e contribui para grãos de qualidade superior, um diferencial muito valorizado por chocolatiers e marcas premium.

Somam-se a isso a seleção de variedades de alto potencial sensorial e o aperfeiçoamento das etapas de fermentação e secagem, que desenvolvem notas aromáticas complexas e classificam o produto como cacau especial. O fortalecimento do movimento de chocolate de origem e o surgimento de chocolatiers locais impulsionaram ainda mais o reconhecimento da região, criando cadeias curtas, agregando valor e consolidando Ilhéus como referência mundial em cacau de qualidade.





Contato

+55 (73) 99821-2425

+55 (27) 99908-0974



Rede Social

ARROBACACAU.COMILHEUS



E-mail

ARROBACACAU.COM@GMAIL.COM

JEANNINEMIGUEL@GMAIL.COM