

---

## Ilhéus e Itacaré

**By logomotiva**

Published: 25/08/2008 - 10:36

Mapa da Região: hshshshshshs**Na terra do cacau**



**A imagem de Iemanjá em Ilhéus**

Não faz muito tempo a região de Ilhéus e Itacaré era considerada a capital mundial do cacau. Era uma fazenda atrás da outra, milhares de hectares de cacauzeiros, que marcaram a economia, a história e a cultura da Bahia.

O plantio começou a entrar em decadência na década de 1950, com crises externas e a invasão da praga vassoura de bruxa nas plantações. No entanto, muitas fazendas perseveraram e continuaram em pleno funcionamento.

---

As fazendas diminuíram suas áreas de plantio e aprenderam a driblar a vassoura de bruxa com a clonagem das árvores. Ou seja: um pé que não resistiu à praga tem um galho cortado e replantado num pé não-resistente. Esse galho cresce aproveitando as raízes até chegar ao ponto em que irá substituir o pé doente. Hoje, os clones são considerados os melhores cacauzeiros.



**Frutos do cacau**

E para sobreviver, o cacau precisa do mesmo que todo bom baiano: calor, sombra e água fresca. Em termos agrícolas, ele deve ficar num ambiente sombreado e úmido. Uma das coisas que chamam a atenção é que, num primeiro olhar, a área de plantio se parece mais com uma floresta, que aos poucos vai se revelando. O chão é um tapete de folhas e a mata atlântica é preservada para fazer o sombreamento. Não raramente são árvores centenárias convivendo com os pés de cacau.

Centenário também é o modo de colheita do cacau, que permanece o mesmo desde o começo da cultura. O processo é explicado e mostrado passo a passo aos visitantes na Fazenda Primavera. O proprietário, Virgílio Amorim, faz as honras da fazenda e lhe convida a entrar no universo dos coronéis do cacau com suas histórias de família. Ele mantém um pequeno museu com objetos que

---

pertenceram ao seus tataravôs, que colonizaram a fazenda. Nela também foi grava a novela Renascer, em que o ator Antônio Fagundes interpretou o autoritário coronel José Inocêncio.

O turista começa com pela plantação de cacau e as instalações de beneficiamento. Experimenta o suco e o chocolate da cacau puro, vê os instrumentos usados na colheita e, no fim, visita o museu. Sem dúvida, sai de lá com uma idéia de Ilhéus bem diferente da que tinha quando chegou. E poderá concordar com o filho mais ilustre da cidade: "No sul da Bahia, cacau é o único nome que soa bem", Jorge Amado.

### **O processo de beneficiamento do cacau**



**Sementes de cacau secando, ainda com a polpa**

Na frente vão os que colhem, cortando os frutos com longas varas e uma pequena foice na ponta. Em seguida, vão os embandeiradores, que bicam os frutos e os jogam nos caçuás que carregam nas costas. Depois de enchê-los, fazem os montantes de cacaos, chamados de bandeirada, num local onde seja fácil apanhar.

---

Depois vêm os quebradores com a caixa e, munidos de facões e muita habilidade, separam o fruto da casca, que fica espalhada para virar adubo orgânico. As sementes são jogadas na caixa. Encheu a caixa, essas sementes são colocadas para repousar numa folha de bananeira. A polpa vai derretendo e é uma delícia experimentar o "mel" do cacau. Depois, vem o tropeiro guiando seu burro de dentro da roça. Ele recolhe as sementes e as guarda nos dois caçuás carregados pelo animal. As sementes são jogadas no coxo de fermentação, onde vão ficar de três a quatro dias até sair toda a polpa. A etapa seguinte é a barcaça, onde elas são pisadas para retirar as impurezas e ganhar cor. E ficam ao sol até secarem por completo.

### **Uma bela lagosta em Itacaré**



**Itacaré: praias para todos os gostos**

A pouco mais de uma hora de Ilhéus está Itacaré, onde as ruas são de terra e as placas indicam onde ver o pôr-do-sol. Tem praias para todos os gostos, com ondas ou não, com trilhas e cachoeiras no caminho, ou um rio que as atravessa, e todas absolutamente lindas. É o tipo de santuário natural em que você não se cansa de repetir o chavão: isso aqui é o paraíso. E neste paraíso come-se bem.

Há uma boa variedade de restaurantes espalhados pelas ruas do centro. Mas numa das menores e mais badaladas praias, a da Concha, encontra-se uma baiana arretada que prepara a lagosta mais famosa da cidade. É Luzitânia Rocha da Silva, dona da cabana Maré Alta. Ela recebe a todos com

---

alegria contagiante e comanda a cozinha com muita personalidade. "Sempre tive esse dom. Sempre gostei de cozinhar. Quando uma pessoa me dá uma receita, eu faço do meu jeito", conta.



**A lagosta da Luzitânia. Boa de comer com o pé na areia**

A lagosta é preparada na manteiga e no alho e você saboreia com os pés na areia, às margens do mar verde-esmeralda. Outras opções concorridas do cardápio são o risoto de polvo e a moqueca de peixe com camarão. Mas se pedir peixe frito não se espante com o tamanho do peixe (vermelho). Ele é extra-grande. Tome seu tempo na escolha, relaxe e bom apetite.

### **Endereços e telefones**

**Fazenda Primavera**

**Rodovia Ilhéus-Itabuna, Km 20**

**Falar com Virgílio Amorim**

**Tels.: (73) 3231-3996/ 3231-2404/9983-7627**

**Cabana Maré Alta**

**Praia da Concha**

**Tels.: (73) 3251-2387/ 3251 3205/ 8826 7161**

