



Origens e História do Cacau: Da Fruta Sagrada ao Produto Global

Por Lewis Kadzahlo, Paula Veliz e Tamayba Lara, para RAÍZES.

2025/10/15

A história do cacau é a história do nosso povo, desde as florestas sagradas de Abya Yala (nome dado ao continente americano pelos povos indígenas) até o solo úmido da África Ocidental. É uma história nascida na comunidade, roubada pelos colonizadores e agora reivindicada por aqueles que trabalham na terra. Por séculos, o cacau foi uma semente de vida, cultura e cerimônia entre as nações indígenas. Sob o colonialismo, tornou-se um símbolo de trabalho forçado e exploração mercantilista, uma mercadoria que alimentava a riqueza europeia enquanto esgotava as mãos e os solos do Sul, deixando um longo rastro de ruína econômica e pobreza. No entanto, dentro de cada vagem e de cada grão reside a resistência dos povos trabalhadores.



Em todo o Sul Global, camponeses, cooperativas e comunidades indígenas estão mais uma vez reivindicando a soberania sobre a produção de grãos de cacau, devolvendo-os aos bens comuns da vida, e não ao mercado da morte [1].

Este artigo traça essa longa jornada, da experiência dos povos sob os impérios coloniais à soberania dos povos em luta. Lembra-nos que a verdadeira doçura dos produtos de cacau só chegará quando seus cultivadores recuperarem sua soberania.

Por milhares de anos, os grãos de cacau têm sido um presente da natureza. Já foram sagrados, uma forma de riqueza e uma bebida para rituais. Hoje, são uma mercadoria global que enche os cofres de poderosas corporações do setor, enquanto os agricultores que os cultivam lutam para sobreviver. Isso não é um acidente; é o resultado de uma longa história de exploração que começou com agressão, genocídio e colonialismo e continua sob o sistema capitalista moderno. Esta é a história do povo do cacau, uma história da nossa terra, do nosso trabalho e da nossa luta contínua por justiça.

Origens Indígenas: Da Fruta Sagrada ao Símbolo Social

Muito antes de se tornar uma mercadoria global, o cacau fazia parte da vida nos Neotrópicos. Séculos antes dos colonizadores europeus chegarem às Américas, os povos de Abya Yala já conheciam e valorizavam a árvore do cacau. Não era apenas uma planta; estava profundamente entrelaçada à vida social e espiritual deles [2]. Arqueólogos encontraram vestígios de cacau em cerâmicas datadas de 3.000 a 5.000 anos, mostrando que ele foi primeiramente domesticado na Bacia Amazônica, na América do Sul, antes de se espalhar para o norte, até a Mesoamérica [2]. Para os maias, astecas e outras civilizações pré-colombianas, o cacau era mais do que alimento; era sagrado e social. Era servido em cerimônias de elite, oferecido em ritos religiosos e funcionava como uma forma de armazenar valor [2], [3]. Isso nos revela algo importante: em suas origens, o cacau possuía um valor real e intrínseco, reconhecido e estabelecido pelas comunidades que o cultivavam. Na Venezuela, o grupo indígena Cuicas preparava uma bebida chamada "chorote" a partir de árvores de cacau selvagem, um testemunho do profundo conhecimento ancestral sobre o fruto [3], [4]. É com base nisso que afirmamos que o grão pertencia ao povo.



Santuário de cacau com 5.300 anos em Huaca Montegrande, região do Alto Amazonas, no Peru.

Fonte: Centro Arqueológico Montegrande

O Roubo Colonial: Plantações e Escravidão

Quando os colonizadores europeus chegaram ao Caribe e à América do Sul, o cacau foi rapidamente incorporado às rotas comerciais globais. Eles não viam o cacau como um presente sagrado, mas como uma fonte de lucro [5]. Os espanhóis, que também foram os primeiros colonizadores europeus a chegar à América, levaram os grãos de cacau para a Europa, e a demanda metropolitana logo transformou sua produção [5], [6]. Para alimentar esse novo mercado insaciável, os poderes coloniais precisavam de vastas plantações.

O estabelecimento dessas plantações levou à destruição direta do Conuco, o sistema de produção ancestral e ecologicamente harmonioso dos povos indígenas da Venezuela. Ao contrário da monocultura extrativista, o Conuco era um sistema de policultura e agrofloresta que nutria o solo e fortalecia a biodiversidade. Essa substituição violenta de um modelo de vida por um de extração ocorreu paralelamente ao aniquilamento da força de trabalho local. À medida que as populações indígenas eram dizimadas pelo genocídio



e por doenças, os colonizadores recorreram a uma nova fonte de trabalho: a escravidão africana.

O destino do cacau tornou-se ligado ao comércio transatlântico de escravos [7]. No século XVII, as plantações de cacau na Venezuela e no México eram administradas pelas elites “crioulas”, cujas fortunas foram construídas inteiramente sobre o trabalho escravo africano [8]. Esse sistema transformou o cacau de um bem ritual em uma cultura de alto valor comercial, o primeiro passo para arrancá-lo de suas raízes culturais e reduzi-lo a uma mera mercadoria.

A lógica brutal era clara: 12,5 milhões de africanos foram escravizados e enviados para as Américas, somando-se aos povos indígenas. Esses africanos desumanizados eram transportados como carga para produzir uma mercadoria que havia sido roubada da terra da América Latina. A riqueza gerada deu origem a uma nova classe de senhores, os “grandes cacaos”, que enriqueceram com essa exploração brutal [9]. Como observa um registro histórico: “O preço das pessoas escravizadas era alto porque navios estrangeiros só podiam trazer escravizados e não eram autorizados a retornar à Europa com produtos naturais das colônias espanholas” [10].

A Jornada para a África: Uma Nova Fronteira de Plantações

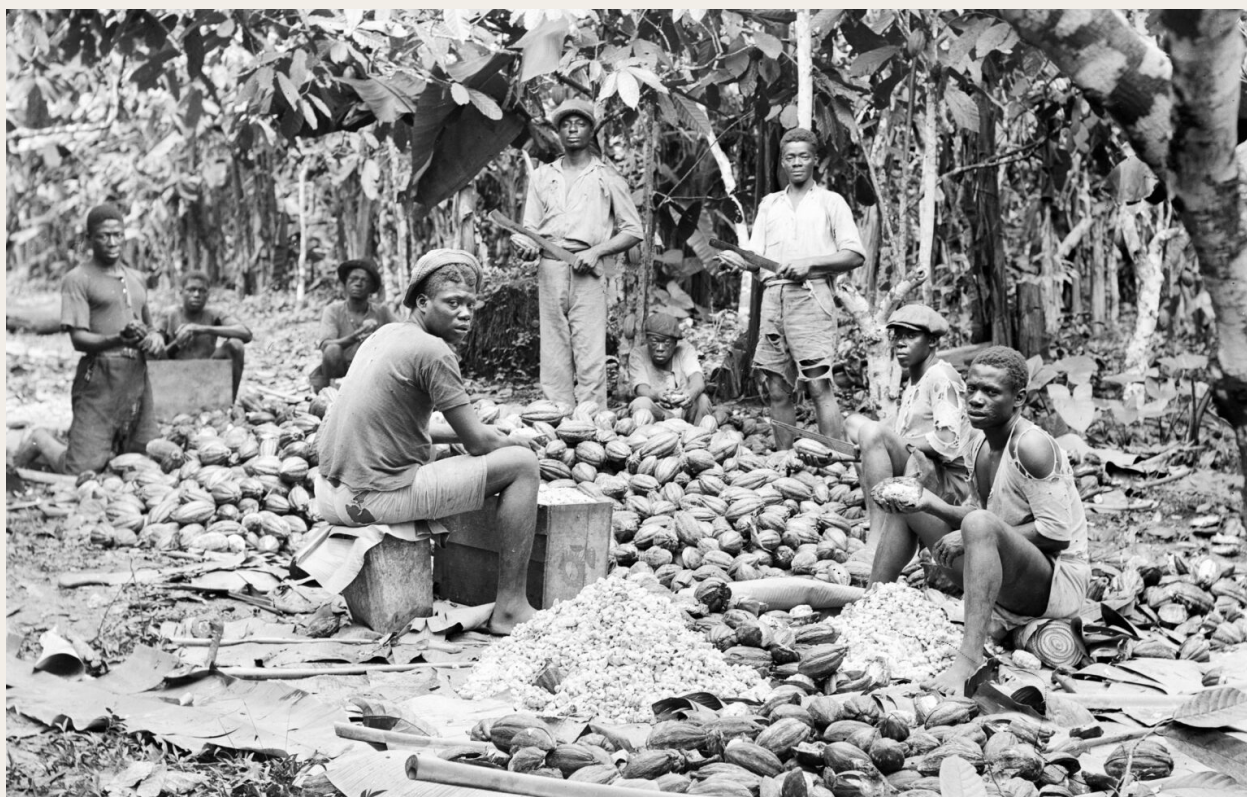
No século XIX, os colonizadores europeus iniciaram uma campanha deliberada para transplantar as variedades populares de cacau (Criollo e Forastero) de suas regiões nativas da América Latina—obtendo sementes e plantas de lugares como Venezuela, México e Brasil—para novas colônias tropicais onde poderiam controlar a produção. Um exemplo inicial importante disso foram os portugueses, que estabeleceram enormes plantações com trabalho forçado nas ilhas de São Tomé e Príncipe no final do século XIX





Plantações de cacau com trabalho forçado nas ilhas de São Tomé e Príncipe no final do século
XIX. Fonte: De Sarajevo à África Vermelha

Essas plantações, conhecidas como roças, funcionavam como cidades-plantação brutais, onde o trabalho escravo africano e, posteriormente, trabalhadores “contratados”, muitas vezes vítimas de enganosas dívidas, trabalhavam sob condições cruéis [11]. Esse modelo de extração colonial foi replicado em outras colônias europeias. Espanhóis e franceses expandiram o cacau no Caribe, incluindo Trinidad e Tobago e Santo Domingo, enquanto os britânicos promoveram seu cultivo em suas colônias no Ceilão (Sri Lanka) e no Oceano Índico. Simultaneamente, os holandeses introduziram o cacau em suas possessões no Sudeste Asiático, mais notavelmente na Indonésia [11]. De forma crucial, São Tomé e Príncipe serviu como um importante centro a partir do qual o cacau se espalhou para outras colônias africanas, principalmente para a Costa do Ouro (Gana) através de Fernando Po (Bioko) por volta de 1876, em monoculturas para atender à crescente demanda e ser produzido em grande escala para o consumo europeu.



Plantação de cacau inicial em Fernando Po, na Guiné Equatorial. Fonte: Bantu Chocolate

Vale notar que registros históricos revelam que missionários holandeses introduziram o cultivo de cacau nas áreas costeiras do que então era conhecido como Costa do Ouro já em 1815, enquanto em 1857 missionários de Basel também plantaram cacau em Aburi. No entanto, isso não resultou na expansão do cultivo até que Tetteh Quarshie trouxe uma variedade de sementes de cacau (Criollo) da ilha de Fernando Po por volta de 1876 [11]. Tetteh Quarshie era ferreiro e artesão, originário de Osu, na Costa do Ouro. Durante a década de 1870, ele viajou para a colônia espanhola de Fernando Po para trabalhar em plantações. Lá, encontrou o cultivo de cacau, observando que essas variedades eram maiores do que as encontradas nas florestas da Costa do Ouro, e percebeu seu significativo potencial econômico. O cacau foi identificado como uma valiosa cultura de rendimento, capaz de ser vendida a comerciantes europeus a um preço favorável. Ele reconheceu que essa cultura poderia prosperar no clima e solo comparáveis aos de sua terra natal, na Costa do Ouro [11]. Isso desencadeou uma revolução, mas não uma que beneficiasse principalmente os africanos. Isso porque as políticas coloniais permitiam



que o cacau fosse produzido apenas em monoculturas para atender à demanda colonial, e não para os agricultores de Gana. Pequenos agricultores, muitas vezes com apenas alguns hectares (2 a 5 acres) de terra, adotaram o cacau como cultura de rendimento. Seu trabalho árduo, combinado com as políticas coloniais, transformou a África Ocidental no novo epicentro da produção global de cacau.

Padrões Neocoloniais de Exploração no Século XX

O colonialismo pode ter chegado ao fim, mas a estrutura neocolonial de exploração persiste. A lógica das plantações e da cadeia global de valor manteve-se: africanos e latino-americanos produziam a matéria-prima, enquanto Europa e América do Norte processavam e lucravam.

Após muitas colônias africanas alcançarem a independência, as estruturas exploratórias não desapareceram; elas se adaptaram. O modelo colonial de extração foi integrado de forma contínua ao sistema capitalista global. A monocultura em grande escala e a dependência das exportações persistem. O valor real não é capturado pelos países produtores, mas por enormes corporações multinacionais. Menos de 5% do lucro da cadeia de valor do cacau permanece nos países produtores [17]. A grande maioria é apropriada por um pequeno número de processadores e marcas de chocolate, como Nestlé e Mondelez, na Europa e na América do Norte.

Embora a escravidão tenha sido abolida, práticas laborais exploratórias continuam. Desde salários de pobreza e desapropriação de terras até a chaga do trabalho infantil e do trabalho sazonal de migrantes, o sistema continua a desgastar os trabalhadores. Como observa um relatório: "A lógica das plantações e a extração desigual de valor estabelecidas durante o colonialismo deixaram longas sombras que moldam o setor de cacau hoje". As histórias na África — Gana, Costa do Marfim, Nigéria e Camarões — são semelhantes. Os pequenos agricultores pagaram com a perda de seu sustento e, em alguns casos, com suas próprias vidas.

Na América Latina, a história é semelhante. No Brasil, o boom do cacau na Bahia gerou riqueza que "ficou com os comerciantes e grandes proprietários de terra" [4]. Quando



uma doença fúngica chamada "vassoura-de-bruxa" devastou as plantações na década de 1990, foram os agricultores e trabalhadores que pagaram o preço, perdendo seus empregos e meios de subsistência, enquanto os comerciantes permaneciam protegidos [18]. Na Venezuela, a indústria enfrenta desafios que vão desde a idade avançada das plantações e dos agricultores até a escassez de mão de obra e os altos custos de produção — todos legados de um sistema que há muito extrai riqueza sem reinvestir nas pessoas ou na terra [19], [20].

Resistência, Cooperação e o Retorno às Raízes

Em toda a África e América Latina, camponeses estão retomando o controle do cacau por meio de cooperativas, da agroecologia e da renovação cultural. Em Gana, a Cooperativa Kuapa Kokoo — com mais de 35.000 membros — é proprietária de um quinto da Divine Chocolate, garantindo aos agricultores uma participação nos lucros. Além disso, a Fundação Agroecológica da África Ocidental (WAAF) promove práticas e formações agroecológicas para pequenos produtores, com o objetivo de restaurar a dignidade do solo e suas condições de trabalho. A fundação também atua fortemente na defesa contra os problemas sistêmicos e as desigualdades do capitalismo na indústria do cacau. Redes semelhantes existem na América Latina, como as cooperativas brasileiras do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), que produzem chocolate a partir de cacau orgânico cultivado em assentamentos de reforma agrária, respeitando os direitos humanos e em harmonia com a biodiversidade.

Um exemplo claro dessa recuperação encontra-se na costa da Venezuela, onde as comunidades de Cuyagua e Chuao estão resgatando o cultivo do cacau por meio do Conuco, a fim de superar a economia dependente imposta pelo Ocidente com seu modelo de plantações em monocultura. Através do Conuco, estão recuperando a biodiversidade do território. Seu trabalho, representado pela Empresa Campesina, não se limita à venda de cacau fermentado de alta qualidade; trata-se de um projeto abrangente de soberania. O consórcio do cacau com banana-da-terra, ocumo e abacate é uma fonte fundamental de nutrição. Essa prática não apenas garante uma floresta saudável e resiliente, que preserva o germoplasma nativo do criollo de forma mais eficaz do que qualquer banco de



sementes, mas também constitui um ato cultural que consolida sua soberania, expressa nas canções das mulheres durante a colheita [21].



Esquerda: Chocolate produzido por cooperativa do MST. Direita: Camponês mostrando a produção de cacau no sul da Bahia, Brasil. Fonte: MST.

A prática do Conuco na Venezuela faz parte de um ressurgimento mais amplo de métodos ancestrais. Em todo o continente, agricultores agroecológicos estão revivendo sistemas de cultivo à sombra e o consórcio do cacau com culturas alimentares, conhecido como sistema “cabruca” em lugares como o Brasil. Cerimônias do cacau estão reaparecendo em comunidades indígenas do México à Amazônia, servindo para fortalecer o senso de comunidade, promover a cura e reconectar-se com tradições antigas — embora a prática moderna seja influenciada por, e às vezes distinta de, suas formas tradicionais. Essa prática envolve um ambiente comunitário em que uma bebida cerimonial de cacau especialmente preparada é compartilhada, geralmente acompanhada de música, meditação, canto e dança, a fim de facilitar a liberação emocional, o despertar espiritual e a conexão coletiva.



Árvore de cacau no sistema cabruca do Projeto de Desenvolvimento Sustentável “Pau Brasil” (Estado da Bahia, Brasil). Fonte: IAPC/Baobab.

Os movimentos pelo comércio justo, pela certificação orgânica e pela agroecologia representam tentativas de redefinir o cacau como fonte de dignidade e sustento, e não apenas como objeto de extração. Esse é o caminho para o futuro: unidade camponesa, cooperativismo e o uso da tecnologia como ferramenta de libertação, não de controle. Isso também implica reconhecer o trabalho essencial — e muitas vezes invisível — das mulheres produtoras de cacau.

Conclusão

A história do cacau é um microcosmo da própria luta de classes. É a história de como um presente da natureza foi roubado, de como o trabalho de milhões foi explorado para gerar



imensa riqueza para poucos, e de como esse sistema de roubo continua hoje sob novos nomes. Durante séculos, nos disseram que esse grão era a sua mercadoria—precificado em seus mercados, comercializado para seu lucro—enquanto nossas mãos permaneciam manchadas de terra e nossas costas dobradas pelo trabalho. Eles construíram impérios com a simples verdade de que árvores que cuidávamos poderiam trazer alegria ao mundo, mas nos deixaram com amargura.

Olhe para um grão de cacau hoje. Ele continua pequeno, áspero e amargo, muito parecido com a história de exploração que ainda o cerca. Mas agora, essa história está sendo reescrita, não nas salas de reunião das corporações, mas nos pomares sombreados de Gana, nas fazendas comunitárias do Equador e nas comunidades resilientes de todo o Sul Global. A verdadeira história do cacau não se encontra mais em seus anúncios reluzentes; ela está sendo escrita nos sulcos da terra que trabalhamos, no conhecimento ancestral que preservamos e na força coletiva que estamos reconstruindo.

Compreender essa história é o nosso primeiro ato de resistência. O segundo é nos organizar. Não estamos mais pedindo uma fatia maior de seu chocolate amargo. Estamos reivindicando toda a receita. Através da unidade camponesa, cooperativas que valorizam nosso trabalho, da agroecologia que cura nossa terra e de estruturas que contornam os intermediários corporativos, estamos transformando a amargura em dignidade. Lembramos que, antes de o cacau ser uma mercadoria, ele era cultura; antes de ser uma marca, ele era vida.

O verdadeiro sabor do chocolate e dos produtos de cacau nunca será realmente doce enquanto não carregar o gosto de justiça para aqueles que o cultivam. Que o sabor doce não masque mais a amargura da exploração. Pelo contrário, que ele se torne o sabor de um novo mundo que estamos cultivando juntos—um mundo de soberania, dignidade e doçura compartilhada. O futuro do cacau não está em suas mãos. A colheita está incompleta, a terra é nossa, e o fruto mais doce, um futuro verdadeiramente justo para aqueles que o cultivam, ainda está por vir.



Referências:

- [1] Coq-Huelva, D., Torres-Navarrete, B., & Bueno-Suárez, C. (2018). Perspectivas indígenas e convenções ocidentais: Sumak Kawsay e a produção de cacau na Amazônia equatoriana. *Agriculture and Human Values*, 35(1), 163-179.
- [2] Lanaud, Claire, et al. "Uma história revisitada da domesticação do cacau em tempos pré-colombianos revelada por abordagens arqueogenômicas." *Scientific Reports* 14.1 (2024): 2972.
- [3] Loughmiller-Cardinal, Jennifer. "Distinguindo os usos, funções e propósitos dos recipientes clássicos de 'chocolate' maia: nem todos os copos são para beber." *Ancient Mesoamerica* 30.1 (2019): 13-30.
- [4] Zarrillo, S., Gaikwad, N., Lanaud, C. et al. "O uso e domesticação do *Theobroma cacao* durante o Holoceno médio no alto Amazonas." *Nat Ecol Evol* 2, 1879-1888 (2018). <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>
- [5] Norton, Marcy. "Provando o império: chocolate e a internalização europeia da estética mesoamericana." *The American Historical Review* 111.3 (2006): 660-691. <https://doi.org/10.1086/ahr.111.3.660>
- [6] Butzer, Karl W. "As Américas antes e depois de 1492: uma introdução à pesquisa geográfica atual." *Annals of the Association of American Geographers* 82.3 (1992): 345-368. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8306.1992.tb01964.x>
- [7] Adebajo, Adekeye. "As Três Tragédias do Atlântico Negro: Escravidão, Colonialismo e Reparações." *The Black Atlantic's Triple Burden*. Manchester University Press, 2025. 3-60. <https://doi.org/10.7765/9781526193049.00006>
- [8] Klein, Herbert S., e Ben Vinson III. *Escravidão africana na América Latina e no Caribe*. Oxford University Press, 2007.
- [9] Lucumi-Mosquera, Lina, et al. "Duple Cacau-Chocolate e a materialidade da economia política do prazer." *The European Journal of Development Research* (2024): 1-21.
- [10] Thomas, Robert Paul, e Richard Nelson Bean. "Os pescadores de homens: os lucros do comércio de escravos." *The Journal of Economic History* 34.4 (1974): 885-914. <https://doi.org/10.1017/S002205070008935X>
- [11] Díaz-Valderrama, Jorge R., Santos T. Leiva-Espinoza, e M. Catherine Aime. "A história do cacau e suas doenças nas Américas." *Phytopathology*® 110.10 (2020): <https://doi.org/10.1094/PHYTO-05-20-0178-RVW1604-1619>
- [12] Bentu Chocolate. "História do cacau: da América do Sul à África Ocidental." <https://bantuchocolate.com/our-journey/history-of-cacao-from-south-america-to-west-africa>



- [13] Bekele, Frances L. "A história da produção de cacau em Trinidad e Tobago." *Proceedings of the APASTT Seminar–Exhibition entitled Re-vitalisation of the Trinidad & Tobago Cocoa Industry*, Vol. 20. 2003.
<http://crc.edu.tt/sta.uwi.edu/cru/documents/BekeleHistoryofcocoaproductioninTrinidad-2009.pdf>
- [15] Fowler, Mark S., e Fabien Coutel. "Grãos de cacau: da árvore à fábrica." *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use* (2017): 9–49. <https://doi.org/10.1002/9781118923597.ch2>
- [16] Terzungwe, Daniel Kumafan, Singuwa Chimuka, e Singuwa Gospel. "A importância econômica da indústria do cacau nos países do Golfo da Guiné." *Earth Sciences* 64.
- [17] Kongor, John Edem, Margaret Owusu, e Charlotte Oduro-Yeboah. "Produção de cacau na década de 2020: desafios e soluções." *CABI Agriculture and Bioscience* 5.1 (2024): 102.
- [18] Raga, Sherillyn, e Derrick Abudu. "Costa do Marfim: perfil macroeconômico e comercial." (2022).
- [19] CPI, Food Energy Core. "Desenvolvimentos econômicos recentes e desempenho de programas." <https://elibrary.imf.org/downloadpdf/view/journals/002/2024/223/article-A001-en.pdf>
- [20] Staritz, Cornelia, et al. "Poder de definição de preços nas cadeias globais de valor: os casos da estabilização de preços nos setores de cacau da Costa do Marfim e de Gana." *The European Journal of Development Research* (2022): 1.
- [21] Johns Jr, Norman Denny. *A floresta de chocolate do Brasil: papéis ambientais e econômicos da conservação no agroecossistema de cacau da Bahia*. The University of Texas at Austin, 1996.
- [22] Clarence-Smith, William Gervase. "Plantações de cacau no Terceiro Mundo, 1870–1914: a economia política da ineficiência." *The New Institutional Economics and Third World Development*. Routledge, 1995. 171-185.
- [23] Purcell, Thomas Francis. "A economia política das empresas de produção social na Venezuela." *Latin American Perspectives* 40.3 (2013): 146–168.
- [24] Duho, King Carl Tornam. "Primeiro ano do Living Income Differential no setor de cacau de Gana: questões críticas de sustentabilidade e meios de subsistência." SSRN 3931201 (2021).
- [25] Langendam, Irma. "Trabalho infantil nas fazendas de cacau na Costa do Marfim." MSc Thesis.
- [26] Omaña, José. "Cuyagua: floresta, ciência, cooperativismo e o simbólico concreto." <https://lainventadera.com/2025/08/30/cuyagua-bosque-ciencia-cooperativismo-y-lo-simbolico-concreto/>
-