

**Redes colaborativas e hospitalidade: sobre a produção de chocolates especiais no sul da Bahia**

**Collaborative networks and hospitality: about the production of special chocolates in southern Bahia**

**Redes de colaboración y hospitalidade: acerca de la producción de chocolates especiales en el sur de Bahía**

Marcella Sulis<sup>1</sup>

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse<sup>2</sup>

**Resumo:** Este estudo objetiva analisar o desenvolvimento de rede colaborativa de produtores de chocolates especiais no sul do estado da Bahia sob a perspectiva da hospitalidade. A articulação de atores sociais vinculados à produção de chocolates especiais na região com organizações locais vem se constituindo como uma rede colaborativa. Procurou-se investigar se as interações desenvolvidas neste contexto são alicerçadas nos quatro conceitos da hospitalidade (Camargo, 2015): a relação humana, a virtude, o ritual e a troca. Por meio de um estudo de caso, com observação direta em cinco instituições, realizou-se entrevistas semiestruturadas com 8 representantes de instituições que compõem a rede. Como resultados, destacam-se: a atuação da Rede apoiando novos produtores de chocolates especiais; a presença da hospitalidade fortalecendo os vínculos da rede, manifestada pela a) virtude, expressa pela ética sustentável na produção de cacau e chocolate fino e na relação respeitosa com o entorno e com as pessoas; b) nas relações humanas pautadas na amizade, apoio e solidariedade; c) no rito por meio das regras de cultivo e produção e pela certificação IP Sul da Bahia d) e na troca de conhecimentos e de matéria-prima.

**Palavras-Chave:** Chocolate; Cadeia produtiva; Rede colaborativa; Hospitalidade.

**Abstract:** This study aims to analyze the development of a collaborative network of producers of special chocolates in the south of the state of Bahia from the perspective of hospitality. The articulation of social actors linked to the production of special chocolates in the region with local organizations, has been constituting itself as a collaborative network. We sought to investigate whether the interactions developed in this context are based on the four concepts of hospitality (Camargo, 2015): human relationship, virtue, ritual and exchange. Through a case study, with direct observation in five institutions, semi-structured interviews were conducted with 8 representatives of institutions that make up the network. As results, the following stand out: the performance of the Chain supporting new producers of special chocolates; the presence of hospitality strengthening the bonds of the chain, manifested by a) virtue, expressed by sustainable ethics in the production of cocoa and fine chocolate and in a respectful relationship with the surroundings and with people; b) in human relations based on friendship, support and solidarity; c) the rite by means of the rules of cultivation and production and by the IP Sul da Bahia certification d) and the exchange of knowledge and raw materials.

**Key words:** Chocolate; Productive chain; Collaborative network; Hospitality.

---

<sup>1</sup> Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. ORCID: 0000-0002-6505-4849. E-mail: marcellasulis@hotmail.com.

<sup>2</sup> Professora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade e do Mestrado Profissional em Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. Doutora em História e Mestre em Sociologia pela Universidade Federal do Paraná, Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Paraná. ORCID: 0000-0002-4952-808X. E-mail: mariiegimenes@gmail.com.

**Resumen:** Este estudio tiene como objetivo analizar el desarrollo de una red colaborativa de productores de chocolates especiales en el sur del estado de Bahía desde la perspectiva de la hospitalidad. La articulación de actores sociales vinculados a la producción de chocolates especiales en la región con organizaciones locales, se ha constituido como una red de colaboración. Intentamos investigar si las interacciones desarrolladas en este contexto se basan en los cuatro conceptos de hospitalidad (Camargo, 2015): relación humana, virtud, ritual e intercambio. A través de un estudio de caso, con observación directa en cinco instituciones, se realizaron entrevistas semiestructuradas con 8 representantes de instituciones que conforman la red. Como resultado, se destacan los siguientes: el desempeño de la cadena de apoyo a los nuevos productores de chocolates especiales; la presencia de la hospitalidad fortaleciendo los lazos de la cadena, manifestada por a) virtud, expresada por una ética sostenible en la producción de cacao y chocolate fino y en una relación respetuosa con el entorno y con las personas; b) en las relaciones humanas basadas en la amistad, el apoyo y solidaridad; c) el rito por medio de las normas de cultivo y producción y por la certificación IP Sul da Bahia d) y en el intercambio de conocimientos y materias primas.

**Palabras clave:** Chocolate; Cadena productiva; Red colaborativa; Hospitalidad.

## 1 Introdução

O chocolate é, essencialmente, um alimento produzido a partir de derivados do cacau. Largamente consumido na atualidade, sua história remonta às civilizações pré-colombianas da América do Sul e Central onde era apreciado como bebida em ocasiões especiais e rituais sagrados (COE, COE, 2007). Levada para a Europa, a bebida tornou-se conhecida nas classes abastadas no século XVII por conta de seu sabor e de suas propriedades estimulantes (Smith, 2008).

As primeiras plantações cacaueiras brasileiras datam de 1679, em territórios hoje pertencentes ao Pará e Maranhão (BRAGA, 2006). Contudo, seu cultivo comercial teve início em 1746 no sul da Bahia (pela proximidade ao porto exportador de Ilhéus) e, graças à boa adaptação ao solo e ao clima local, além do aumento do consumo do chocolate na Europa, tornou-se em meados de 1850 uma importante atividade econômica regional, principalmente para as localidades de Ilhéus e Itabuna (HEINE, 2004; SETENTA, LOBÃO, 2012).

Nas duas primeiras décadas do século XX, graças à produtividade da região baiana, o Brasil foi o maior produtor mundial de cacau, uma atividade realizada por grandes proprietários de terras baseada na agricultura de exploração e no trabalho em condições hostis (WALKER, 2006; MENDES, 2016), em uma cadeia produtiva que ainda não contemplava o chocolate.

A produção africana de cacau cresceu muito na década de 1960, o que fez o preço do cacau baixar, contudo na década de 1980 o Brasil ainda se mantinha como segundo maior

produtor mundial. Entretanto, na década de 1990 a proliferação da vassoura de bruxa<sup>3</sup> devastou lavouras e deflagrou uma crise na produção nacional (FONTES, 2013; WALKER, 2006).

Atualmente a produção cacaueteira brasileira se concentra em regiões dos estados do Pará e da Bahia, e, em menor escala, no Espírito Santo e em Rondônia (Mercado do Cacau, 2020). O sul da Bahia, outrora o grande produtor nacional, tem procurado se reerguer adotando estratégias como o desenvolvimento de atividades turísticas que enfatizam o cacau como um símbolo cultural regional nas fazendas produtoras de cacau, (BERR, 2003; FONTES, 2013) e o investimento em tecnologias de produção e de agregação de valor aos produtos do cacau, com base em cultivos sustentáveis e fabricação de produtos de alta qualidade como o chocolate fino (ESTIVAL, 2013; FONTES, 2013). Neste processo surgiram iniciativas *tree to bar*, quando a própria fazenda produz chocolate, evitando agentes intermediários.

Associado ao prazer, o chocolate é um alimento bastante versátil. Pode ser consumido como bebida, em barra, como bombom, ser associado a outros ingredientes (como licores, castanhas, frutas e especiarias) ou se tornar ingrediente de outras preparações (como bolos, tortas, biscoitos, bebidas lácteas, balas, mousses, sorvetes). Quando produzido em barras e bombons, mesmo que em escala industrial, pode alcançar diferentes patamares de qualidade, como o chocolate autêntico<sup>4</sup>, também conhecido como fino (*fine chocolate*) ou *premium*.

No mundo, o consumo do chocolate é liderado pelos suíços que consomem em média 12 quilos ao ano, seguidos pelos alemães e ingleses (respectivamente, 11 e 10 quilos ao ano) (ABICAB, 2019). A demanda global por derivados de cacau e chocolate triplicou desde a década de 1970 e um aumento de cerca de 91% foi registrado nos últimos 20 anos (FAO, 2017). No Brasil, o consumo médio é estimado em 2,5 quilos ao ano por pessoa, mas com perspectiva de crescimento em de 20% ao ano (ABICAB, 2019). Nesta expectativa empresas e produtores de chocolates nacionais estão inovando em relação à variedade e à qualidade de chocolates e produtos afins, como bombons.

---

<sup>3</sup> Causada pelo fungo *Moniliophthera pernicioso*, a vassoura-de-bruxa deixa os ramos do cacaueteiro secos como uma vassoura velha, deixando os frutos escuros e sem desenvolvimento. (Invivo-Fiocruz, 2020).

<sup>4</sup> Termo que define chocolates que, em sua preparação, não há adição de gorduras (além da própria manteiga do cacau), aromatizantes e ingredientes artificiais (Chocolatrasonline, 2019).

Se as possibilidades de preparações envolvendo chocolate são inúmeras, o universo de sua produção é igualmente intrincado, envolvendo inúmeras etapas em sua cadeia produtiva que, além longa e complexa, envolve diferentes atores sociais (RECANATI *et al.*, 2018). Dentre eles estão o agricultor (que não é, necessariamente, o proprietário da terra), o agente intermediador da venda do cacau, a fábrica (o empresário e seus empregados) que processa o cacau e, por fim, o produtor de chocolate (SALTINI *et al.*, 2013). Considerando todo o sistema também poderiam ser incluídos os estabelecimentos que comercializam o chocolate e o consumidor final.

A cadeia produtiva do chocolate em larga escala é caracterizada pela fragmentação na rede de suprimentos e pela falta de padrões de qualidade, já que o início da cadeia produtiva é composto pelos produtores de cacau, o elo mais vulnerável dessa cadeia, que pertencem principalmente a países subdesenvolvidos, enquanto os produtores de chocolate são, em grande parte, de países desenvolvidos. O preço final do chocolate tem um preço quase 400 vezes mais alto do que o pago pelas amêndoas de cacau (SALTINI *et al.*, 2011), fazendo com que o retorno econômico seja efetivamente maior quando a cadeia produtiva do cacau se estende transformando-se em cadeia produtiva do chocolate. Entretanto, nem sempre esse caminho é possível ou desejável, tendo em vista os investimentos necessários para a criação de uma estrutura de produção e a preferência de alguns produtores pela exportação do cacau como *commodity*<sup>5</sup> por conta de seu valor.

Há, contudo, estratégias alternativas a este padrão de produção transnacional, como os produtores de chocolates *bean to bar* que conhecem pessoalmente os agricultores responsáveis por suas matérias primas, verificando *in loco* a qualidade e os modos de produção e trabalho de cada cacauicultor; além do surgimento de redes colaborativas de produção. Uma rede colaborativa é um modelo baseado na forte associação e colaboração entre os agentes envolvidos com o objetivo de gerar soluções para os desafios sociais e ambientais (GALLO; LOPEZ & MONTIEL, 2018), de modo a aumentar a chance de sobrevivência na atual economia globalizada, onde grandes empresas globais tendem a controlar o mercado.

---

<sup>5</sup> Termo que designa o conjunto de bens primários comercializados no mercado financeiro das bolsas de valores. Ao ser convertida economicamente em *commodity* uma matéria-prima ou produto passa a ter um valor unitário fixado em dólar.

A mesorregião do sul baiano é formada por 70 municípios e é conhecida pelas plantações de cacau. O contexto cacauero do sul da Bahia possui características propícias para a formação de redes colaborativas como: crises econômicas ligadas à produtividade local, falta de políticas públicas, escassez de recursos por parte de pequenos produtores e necessidade de alternativas à crise do cacau. Analisando a mesorregião do sul da Bahia, especialmente o eixo entre Ilhéus e Itabuna, verificou-se a existência de uma rede colaborativa não formalizada composta por diferentes atores sociais vinculados à produção de chocolates especiais como a ACSB - Associação Cacau Sul-Bahia, o CIC - Centro de Inovação do Cacau, a CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, pequenos produtores de cacau e chocolate e a UESC – Universidade Estadual de Santa Cruz.

Observa-se que no ano de 2020 a safra do cacau cresceu cerca de 30% em comparação ao mesmo período do ano de 2019, o que pode representar um volume entre 1,25 e 1,5 milhões de sacas para a região cacaueira do sul da Bahia (Mercado do Cacau, 2020). Estes números evidenciam a importância da cultura cacaueira para a região e, tendo em vista a necessidade de buscar modelos mais sustentáveis (ambientalmente e socialmente), este artigo objetiva analisar o desenvolvimento de uma rede colaborativa dos produtores de chocolate sul-Bahia sob a perspectiva da hospitalidade.

A hospitalidade é compreendida neste artigo como uma interação humana em que acontece uma troca entre alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede) (GOTMAN, 1997). Tendo em vista que redes colaborativas têm como princípio relações sociais pautadas no respeito, na ética e no desenvolvimento sustentável, procurou-se investigar, de forma específica, se as interações desenvolvidas neste contexto são alicerçadas nos quatro conceitos da hospitalidade indicados por Camargo (2015): a relação humana, a virtude, o rito e a troca.

Observa-se que embora diversos trabalhos abordem a produção de cacau e chocolate no sul da Bahia (ESTIVAL, 2013; FONTES, 2013; MATOS, 2018) há uma lacuna relacionada à extensão da cadeia produtiva do chocolate, desde o plantio do cacau até sua transformação em produto final e à inclusão dos atores sociais e organizações neste processo, principalmente no contexto de redes produtivas colaborativas. Saltini *et al.* (2013) afirmam que os estudos sobre a cadeia produtiva de chocolate são, em sua grande maioria, desenvolvidos a partir de uma abordagem técnica, descrevendo e analisando os processos de forma fragmentada.

Acredita-se que, devido aos desafios sociais e ambientais enfrentados pela indústria de chocolate, exista uma demanda por inovações fomentadas pela colaboração entre empresários, agricultores, organizações e outras partes interessadas; e que este estudo de caso, mesmo que circunscrito a uma região específica, possa contribuir para a construção desta discussão.

## **2 Referencial teórico**

### **2.1 Redes colaborativas e hospitalidade**

Uma cadeia produtiva pode ser compreendida como um conjunto de processos articulados progressivamente desde os insumos primários até o produto final (FONTES, 2013). Herrera-Garcia *et al.* (2019) consideram que as modernas cadeias produtivas são compostas por sequências complexas de operações que demandam muitos recursos humanos, financeiros e naturais, e geram implicações sociais, econômicas e ambientais. A gravidade de problemas sociais e ambientais e o surgimento de novos modelos de produção e consumo orientados pelo consumo ético e sustentável tornam necessário o desenvolvimento de ações colaborativas entre atores e organizações, principalmente em locais de vulnerabilidade (GALLO; LOPEZ & MONTIEL, 2018).

Petrini (2009) afirma que, no contexto alimentar, o consumidor é capaz de mudar o sistema de produção agrícola a partir de suas escolhas, alterando a própria cadeia produtiva. Apesar de modelos sustentáveis de produção não serem novos, estratégias de integração e verticalização na produção de alimentos se apresentam ainda como um terreno novo e promissor (RECANATI *et al.*, 2018).

No contexto de redes colaborativas as estruturas e interações sociais se estabelecem sob o princípio da reciprocidade, lealdade e confiança características de redes colaborativas em meios urbanos e rurais (LOMNITZ, 2009; LUGOSI, 2016).

Montandon (2003) denomina como hospitalidade a construção social da relação com o outro marcada pelo acolhimento. Regida por um conjunto de princípios reguladores, a hospitalidade visa evitar a agressividade e os comportamentos indesejáveis do outro (CAMARGO, 2015; GOTMAN, 1997). Como um processo, a hospitalidade envolve o convite, o acolhimento, a troca e, eventualmente, a hospedagem, a alimentação e o entretenimento, em uma relação entre anfitrião e hóspede. Oferecer algo a alguém é instituir uma relação que tem

como fundamento o vínculo, mesmo que momentâneo, entre aquele que oferece e aquele que recebe (GODBOUT, 1997). Dentre os princípios da hospitalidade Camargo (2015) destaca, a relação humana, a virtude, o ritual e a troca, sintetizados no Quadro 1.

**Quadro 1 – Princípios da hospitalidade segundo Camargo (2015)**

	<b>Princípio</b>	<b>Características</b>
1	Relação humana	A hospitalidade como relação humana (CAMARGO, 2015; GOTMAN,1997) tem como propósito o desenvolvimento ou manutenção do vínculo interpessoal. A hospitalidade é expressa como uma natureza ontológica, presente nas instituições primárias como a familiar, além de ser uma condição necessária para constituir laços, comunidades, grupos (GODBOUT, 1999). Para Derrida (2000), a principal característica da hospitalidade é a abertura para o outro, não existindo vínculo social ou sociedade sem um princípio de hospitalidade.
2	Virtude	A virtude na hospitalidade se destaca por meio de comportamentos desejáveis relacionados, principalmente, ao anfitrião, como algo universal e ontológico. Como uma relação respeitosa com o mundo habitado e com o outro, (CAMARGO, 2015; TELFER, 2004). Para Derrida (2000) a hospitalidade é infinita, incondicional e assimétrica, no sentido de que depende da exclusão das fronteiras que separam o estrangeiro do anfitrião.
3	Ritual	Os ritos da hospitalidade geralmente são incorporados na forma de uma recepção, acolhimento, cerimonial, banquete, refeição ou festividade (GODBOUT, 1999; CAILLÉ, 2002). As leis e ritos da hospitalidade possuem a finalidade de organização e atuam como mecanismo de sobrevivência para proteção dos indivíduos, do lar e da comunidade (DERRIDA, 2000). A hospitalidade como defesa inclui uma série de regras não escritas que controlam as interações sociais, como, as boas maneiras e a etiqueta (CAMARGO, 2015).
4	Troca	A hospitalidade como troca, segundo Godbout (1999), seria um fenômeno social complexo, como um sistema de dons inseridos dentro de um contexto de laços sociais. Mais do que objetos trocados, o ato de acolher ou receber alguém é uma dádiva em que, baseada na reciprocidade, o que predomina é o sentimento de endividamento (MAUSS, 2013). As trocas são um meio de transportar e comunicar um significado cultural, práticas essenciais para a estruturação e o funcionamento das sociedades tradicionais e contemporâneas (CAMARGO, 2015; BROTHERTON, WOOD, 2007).

**Fonte:** as autoras (2020)

Estes princípios da hospitalidade se relacionam e são interdependentes, ligados à reciprocidade e a noção de dádiva, são estes os princípios que serão utilizados para analisar as interações sociais na rede colaborativa escolhida. Antes, contudo, é necessário compreender a cadeia produtiva do chocolate.

## 2.2 A cadeia produtiva do chocolate

O extenso processo da cadeia produtiva do chocolate se inicia com os agricultores de cacau, que plantam, colhem, fermentam e secam as amêndoas de cacau. As maiores zonas de produção mundial se encontram na América do Sul (Brasil, Equador e Peru), na Ásia (Indonésia

e Malásia) e principalmente na África (Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões), países marcados por desigualdades sociais e por economias instáveis.

Segundo Recanati *et al.* (2018) a maior parte da produção cacaueteira é proveniente de pequenos produtores que vendem seus grãos a compradores locais que, aglutinando a produção de várias fazendas, geram um carregamento que é enviado para estações de compra ou cooperativas. Estes, por sua vez, o direcionam para agentes exportadores que revendem para os fabricantes de chocolate (SALTINI *et al.*, 2013).

Graças à exploração de pequenos produtores e de trabalho infantil, países africanos e asiáticos vendem sua produção a preços extremamente baixos para grandes empresas intermediárias, como as gigantes Cargill, Barry Callebaut e Olam International Cocoa. Essas empresas processam o cacau transformando-o em manteiga e liquor<sup>6</sup> de cacau, revendendo-os para as indústrias de chocolate do mundo todo, permanecendo como principais beneficiados em toda a cadeia (MUSSMAN, 2019).

Como a cadeia produtiva de chocolate é geograficamente extensa, a seleção e a compra do cacau se torna mais difícil para produtores de chocolate que se encontram distantes dos produtores de cacau, devido a dificuldades de se aferir a qualidade das amêndoas, bem como questões relacionadas à sustentabilidade ambiental e social (SALTINI *et al.*, 2013).

O chocolate é um alimento altamente processado gerado a partir de um complexo sistema de operações interconectadas (HERRERO *et al.*, 2019, p.117), tais como colheita, remoção de casca, fermentação, secagem, limpeza, torrefação, moagem, refino, conchagem<sup>7</sup>, moldagem e embalagem do chocolate (BECKETT, 2000). A Figura 1 ilustra as etapas da cadeia produtiva do chocolate especial:

Para a produção do chocolate de qualidade superior, as amêndoas utilizadas são de cacau fino que, para ser produzido, exige uma série de cuidados em cada etapa de seu beneficiamento. Não há uma padronização de denominações para o segmento de chocolate de qualidade superior, mas a primeira classificação adotada por produtores de chocolate na região do sul da Bahia foi o

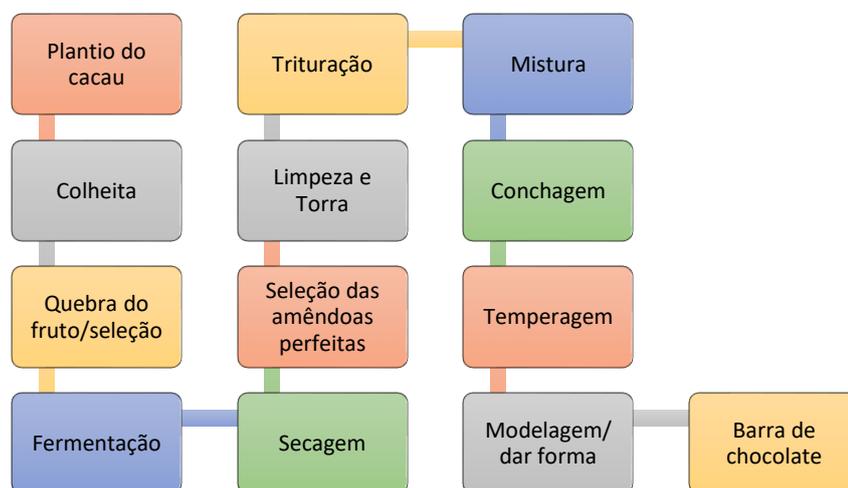
---

<sup>6</sup> É o chocolate puro em sua forma bruta, a massa obtida com a trituração das sementes de cacau.

<sup>7</sup> É uma das últimas etapas no processo de produção do chocolate, quando este é misturado em uma máquina em temperatura de aproximadamente 60°C por 8 horas para ganhar estabilidade.

termo chocolate fino (fine chocolate). Para ser considerado fino, o chocolate deve reunir uma maior concentração de resíduos sólidos do cacau, como o liquor e a manteiga de cacau; deve ser produzido com ingredientes de alta pureza, fermentação e torra das sementes de cacau controladas adequadamente (CEPLAC, 2018). Atualmente, dentro deste segmento, alguns termos têm se destacado. Um chocolate com indicação geográfica (IG) é aquele produzido com o cacau de uma determinada região, um chocolate de origem indica a origem do cacau, por exemplo: origem Venezuela (ACSB, 2019; IICT, 2020). O *bean to bar* (da amêndoa à barra) é o chocolate feito a partir das amêndoas de cacau, e não com barras ou pasta de cacau prontas. Já um chocolate *tree to bar* (da árvore à barra) é aquele produzido em um sistema em que o produtor de cacau também produz o chocolate. Esse tipo de produção, inclusive, está em ascensão na região estudada e tem como grande vantagem, segundo Badaró e Olivetto (2016), o controle sobre todas as etapas de produção em termos de qualidade e respeito ao entorno ambiental e social.

**Figura 1** – Etapas da cadeia produtiva do chocolate especial



**Fonte:** as autoras (2020)

### 3 Procedimentos metodológicos

Esta é uma pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, realizada pelo método de um estudo de caso único. Um estudo de caso caracteriza-se como “uma investigação empírica de

um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, sendo que os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos” (YIN, 2010, p.32).

O caso de estudo é a rede colaborativa informal do chocolate especial Sul da Bahia. A coleta de dados foi realizada em duas etapas: (1) realizada com pesquisa bibliográfica e documental para a familiarização com a região estudada e discussão de conceitos fundamentais; (2) pesquisa de campo desenvolvida a partir de observações diretas não participativas em 5 instituições/organizações ligadas à rede e entrevistas semiestruturadas com 8 atores sociais. Esta etapa teve como objetivo identificar os principais atores e organizações envolvidos na rede colaborativa, a saber: o CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), o CIC (Centro de Inovação do Cacau), a ACSB (Associação de Produtores de Cacau Sul-Bahia), a UESC (Universidade Estadual de Santa Cruz) e a Fazenda Yrerê. A observação foi realizada nestas cinco instituições para compreender os processos relacionados à produção de chocolates especiais e à interação entre os atores; as entrevistas objetivaram coletar informações relacionadas à produção do cacau e do chocolate, às relações envolvidas na venda dos produtos, às iniciativas de sustentabilidade, relações com instituições e outros produtores, e relação com o local/região.

A definição da amostra foi realizada pelo método bola de neve, onde os entrevistados, ao final de seu depoimento, indicam outros possíveis depoentes. O primeiro entrevistado foi o proprietário da Fazenda Yrerê, que produz chocolate *tree to bar*. O quadro 2 apresenta os depoentes:

**Quadro 2** – Apresentação dos depoentes

	<b>Nome do depoente</b>	<b>Categoria</b>	<b>Instituição/Organização</b>
1	Gerson Marques	Produtor de cacau e chocolate, (Diretor da ACSB)	Fazenda Yrerê, ACSB
2	Adriana Reis	Pesquisadora especialista em cacau	CIC
3	Neide Pereira	Pesquisadora especialista em chocolate	CEPLAC
4	Cristiano Sant’Ana	Especialista em cacau (Secretário executivo da ACSB)	ACSB
5	Cristiano Vilela	Especialista em cacau (diretor científico)	CIC
6	Rogério Kamei e Claudia Gamba	Produtores de cacau e chocolate	Mestiço chocolates

**Fonte:** as autoras (2020)

As entrevistas foram gravadas e transcritas integralmente e a observação direta foi documentada por meio de registros fotográficos e filmográficos, além de diário de campo. A

análise dos dados foi realizada por meio da combinação dos dados obtidos das diversas fontes (triangulação) e, a partir das categorias escolhidas *a priori*: hospitalidade, relação humana, virtude, rito e troca realizou-se uma análise de conteúdo categorial seguindo os princípios de Bardin (2011).

#### **4 Apresentação e discussão dos resultados**

A rede produtiva colaborativa estudada surgiu em meados da década de 2000 em um cenário de adversidade imposto pela crise do cacau na região sul da Bahia. Os produtores começaram a repensar a política de *commodity* do cacau, bem como a desenvolver alternativas para a produção de chocolate, investindo na melhoria e na recuperação das lavouras de cacau. Também estenderam a cadeia produtiva até o chocolate, verticalizando a produção. Esta estratégia objetivou aumentar a gama de produtos, a qualidade e o valor agregado. (SALTINI *et al.*, 2013; RECANATI *et al.*, 2018). Outra estratégia foi desenvolver o apelo turístico do chocolate, abrindo as fazendas produtoras de cacau e chocolate para visitantes (FONTES, 2013; SANTANA, GOSLING, 2018; MATOS, 2018). Estas medidas buscaram reforçar o conceito de qualidade ligado aos pequenos produtores, associando-o diretamente ao território e a valores pautados no desenvolvimento sustentável (BEER *et al.*, 2003).

Na sequência são caracterizados os integrantes da rede produtiva de chocolate estudada.

##### **4.1 A Fazenda Yrerê**

A Fazenda Yrerê merece destaque por seu papel na rede, não apenas por produzir chocolate *tree to bar* mas também por integrar a ACSB. A parceria estabelecida com o CIC e CEPLAC, além da amizade estabelecida entre os membros, foi fundamental na idealização e melhoria da qualidade do chocolate Yrerê.

A atividade turística associada ao cacau é desenvolvida na fazenda há 12 anos e a produção do chocolate começou há cerca de 6 anos. Sua produção de cacau ainda é pequena, de aproximadamente 30 a 50 quilos de cacau e chocolate fino por mês.

Na Fazenda são desenvolvidas atividades ligadas ao plantio, ao processamento e ao beneficiamento do cacau, seguindo todas as especificações da certificação Indicação de Procedência do Sul da Bahia - IP Sul da Bahia. A propriedade possui 107 hectares sendo que 60

são de floresta e desde 1996 o proprietário começou um reflorestamento das áreas de pastagem para aumentar o cultivo do cacau (MARQUES, 2018). Segundo ele:

(...) para salvar a floresta temos que salvar o cacau, essa é uma tese muito importante que vamos aprender na prática. Então para manter a floresta em pé, vamos viabilizar economicamente o cacau que protege, seja nas áreas de cabruca, seja nas áreas de matas dentro das nossas fazendas, que ainda não foram exploradas.

O sistema cabruca<sup>8</sup> de plantio é uma exigência para a obtenção do IP e busca conservar e manter os biomas da Mata Atlântica e da Amazônia, preservando o ecossistema. Este sistema exige um período de fermentação maior (7 dias no mínimo) além da secagem das amêndoas ser feita de modo tradicional em barças ao sol.

A Fazenda iniciou o cultivo do cacau somente após a praga vassoura-de-bruxa, em 1996. Para Marques (2008) isto permitiu “(...) *ter um olhar mais amplo e entender as perspectivas de fazer, por exemplo, o chocolate ou o turismo rural com o olhar muito mais tranquilo e menos arrogante*”. Segundo o entrevistado, no início dos anos 2000 houve uma revalorização do cacau na região devido ao apoio da CEPLAC, que produziu plantas resistentes à praga. Isto tornou os produtores mais confiantes, contudo “somente em 1998 começou a se falar sobre produzir chocolate na região, anteriormente só se trabalhava o cacau *commodity*” (MARQUES, 2008).

A Yrerê recebe visitantes que desejam conhecer o processo produtivo do chocolate. Este fluxo, inclusive, motivou o prolongamento da cadeia produtiva do cacau. “*O chocolate inicialmente era produzido para atender a demanda dos visitantes e turistas da fazenda, depois comecei a me interessar mais, e fui idealizador dos primeiros projetos sobre chocolate fino na região*” (MARQUES, 2018). Boa parte da produção de chocolate é comercializada diretamente para os visitantes.

A Fazenda é praticamente autossuficiente em termos de matéria prima: “*para eu fazer meu chocolate eu tenho tudo aqui, o único ingrediente que adiciono é o açúcar demerara orgânico, o restante é cacau e a manteiga do próprio cacau e mais nada, e o resultado é esse*” (MARQUES, 2018). O cacau é colhido e quebrado ainda na floresta e as sementes são levadas

---

<sup>8</sup> A palavra cabruca deriva do verbo brocar e popularmente significa fazer buracos para plantar o cacau sem a retirada de outras espécies nativas.

para o cocho de madeira para fermentarem 7 dias, período em que ocorre a morte do embrião e a transformação das sementes em amêndoas de cacau, que são levadas ao sol para secarem por 8 dias. Todo processo é realizado por colaboradores da Fazenda que receberam treinamentos por meio da rede, especialmente o CIC e CEPLAC. Os mesmos colaboradores atuam nas visitas, acolhendo e orientando os turistas sobre a floresta, o cacau e seu processamento, o que evidencia a integração destes atores com as atividades da Fazenda e a confiança estabelecida entre eles e os proprietários. As amêndoas selecionadas são enviadas para a CEPLAC, onde são torradas em temperatura e tempo controlados, mantendo aromas e sabores característicos de cada safra. Em seguida, as amêndoas são trituradas formando o *nibs*<sup>9</sup> de cacau, que é moído e transformado em chocolate. Na etapa de conchagem é incorporado o açúcar e, se necessário, o leite. O chocolate então passa pelo processo de temperagem e é moldado, voltando para a Fazenda já em barra para ser embalado e comercializado.

Marques (2018) enfatiza o sistema sustentável de produção que resulta em um chocolate de alta qualidade sem causar danos à floresta, respeitando todo o ecossistema. Para ele, respeitar os processos necessários para a produção de um chocolate de alta qualidade é um rito que deve ser seguido cuidadosamente; sendo também fundamental a preocupação com todos os atores sociais envolvidos na produção, do agricultor aos funcionários.

No contexto das redes colaborativas a relação de confiança é um componente importante para o funcionamento da rede. Os atores e as interações sociais vinculadas à rede são os fatores que agregam confiança, valor e qualidade, devido também ao sentimento de pertencimento com laços sociais e simbólicos (LUGOSI, 2016; CAMARGO, 2015). A confiança está presente aqui na relação entre proprietários e colaboradores, bem como entre os membros da Fazenda Yrerê e a equipe da CEPLAC.

---

<sup>9</sup> A amêndoa do cacau torrada quebrada em pequenos pedacinhos.

#### 4.2 CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

Fundada em 1957 com o objetivo de auxiliar na economia cacaueira, a CEPLAC desde 1990 integra o Ministério da Agricultura. Atualmente atua para estruturar e fornecer meios e soluções para a melhoria do cultivo do cacau e o crescimento econômico desta atividade no país.

A CEPLAC mantém no município de Itabuna (aproximadamente 30 km de Ilhéus) o Centro de Pesquisas do Cacau que desenvolve tecnologias nas áreas de genética e variedades de cacau, como desenvolvimento de clones resistentes a pragas (CEPLAC, 2019). Segundo a coordenadora do setor de Tecnologia de Alimentos da CEPLAC, a Instituição busca a integração com os produtores por meio da formação técnica, procurando melhorar as condições de vida das populações subordinadas ao agronegócio do cacau (PEREIRA, 2018).

A Comissão possui desde 2005 uma fábrica de chocolate bem equipada para pesquisar e auxiliar os produtores locais na cadeia produtiva do chocolate. Seu objetivo é repassar para os produtores de cacau e chocolate um modelo sustentável de processamento, melhorando a qualidade do produto final. Segundo Pereira (2018) os primeiros processos de transformação do cacau em chocolate na região ocorreram na CEPLAC e desde então cresceu o interesse dos produtores pela verticalização da produção. Mediante a manifestação do interesse cada realidade é analisada para avaliar as necessidades de cada produtor, que é orientado sobre a estruturação de sua propriedade para o beneficiamento de cacau fino.

A CEPLAC também oferece um curso de pós-colheita para os produtores, destacando a identidade da amêndoa de cacau. Para Pereira (2018) é importante mostrar que a cada safra a amêndoa possui um *terroir* diferente, sendo importante demonstrar, no chocolate, “a personalidade de sua amêndoa de cacau e de seu processo produtivo, sendo assim característico daquele produtor, sendo único”. A entrevistada comenta:

Desde o ano de 2008, os produtores de cacau começaram com a nova proposta de elaborar um chocolate diferenciado. Neste sentido, o desafio foi utilizar um *blend* das amêndoas de cacau nativas da região, isto é, uma mistura diferenciada e característica do chocolate brasileiro, que é totalmente distinta do modelo europeu. Deste modo, os produtores Sul-Bahia focaram na produção de uma matéria prima de qualidade para que pudessem ter um produto final superior (PEREIRA, 2018).

A CEPLAC também fornece toda a estrutura e os maquinários necessários para aqueles que desejam produzir chocolate, mas não possuem estes recursos, como é o caso da Fazenda Yrerê.

### **4.3 CIC: Centro de Inovação do Cacau**

O Centro de Inovação do Cacau foi criado na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC-Ilhéus) em 2017. A pesquisadora e especialista em cacau Adriana Reis é umas das idealizadoras do projeto juntamente com Cristiano Vilela. O CIC foi fundamental para a obtenção, em 2018, do selo de Indicação de Procedência Sul da Bahia junto ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Reis (2019) observa que esta iniciativa desde o início foi pensada como uma ação participativa, “tendo como foco o produtor local, sabendo que a indicação geográfica seria um ganho para todos”.

O CIC promoveu com parceiros ações de sensibilização dos agricultores por meio de cursos e treinamentos que envolveram não apenas o suporte jurídico, mas também a presença de especialistas para a construção de diagnósticos de qualidade e do perfil genético do produto. Ainda, foram criadas e divulgadas as normas de regulamento de uso da IP (REIS, 2019).

Reis (2019) salienta que combater o individualismo dos cacauicultores foi uma preocupação, para que eles pudessem criar laços e se fortalecerem, garantindo assim o sucesso da então criada Associação Cacau Sul Bahia, responsável pelo gerenciamento da IP. Para a entrevistada a rede colaborativa formada tem como objetivo “fortalecer e unir os produtores de chocolate reunindo forças para o desenvolvimento local”, fato impossível com o domínio do cacau commodity na região.

### **4.4 Associação Cacau Sul Bahia: ACSB**

A ACSB foi fundada em 2014 objetivando a promoção e a certificação de IP Sul da Bahia, Indicação Geográfica que integra 83 municípios, sendo a maior do país em área de extensão. Trata-se de uma grande associação que ampara outras cooperativas e instituições já existentes, algumas delas apresentadas no Quadro 3.

Atualmente mais de 3000 produtores de cacau e chocolate compõem a Associação, que agrupa desde pequenos produtores da agricultura familiar até fábricas de escala industrial. A ACSB tem como missão: “Proteger o cacau por meio da Indicação Geográfica Sul Bahia, valorizando os seus aspectos socioeconômicos, culturais e ambientais” (ACSB, 2019). Segundo Marques (2018), diretor da ACSB e também proprietário da Fazenda Yrerê, a IP Sul Bahia

proporciona credibilidade e certificação de um produto de qualidade, maior visibilidade aos produtos com especificações técnicas padronizadas e reconhecidas. Tem-se, portanto, um produto mais competitivo.

**Quadro 3 - Instituições ligadas à ACSB**

<b>Atuação</b>	<b>Organizações</b>	<b>Descrição</b>
<b>Apoiadores</b>	ACSB	Associação Cacau Sul Bahia
	CIC	Centro de Inovação do Cacau
	UESC	Universidade
	CEPLAC	Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira
	SEBRAE	Serviço de apoio às micro e pequenas empresas Bahia
	FABESP	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia
	FUNBIO	Fundo Brasileiro para Biodiversidade
<b>Participantes</b>	Instituto Arapyauú	Instituição sem fins lucrativos de desenvolvimento sustentável
	Instituto Cabruca	Cooperativa de produtores de cacau orgânico
	APC Cooperativa	Cooperativa Agroindustrial de Cacau e Chocolate
	Povos da Mata	Rede de Agroecologia
	IPC	Instituto Pensar Cacau
	COOPFESBA	Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Rio Salgado e Adjacências
	COOPRASUL	Cooperativa de Produtores Rurais do Sul da Bahia
	CENTRAFESOL	Central de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária
	APCC	Associação de Produtores de Cacau e Chocolate Mata Atlântica Sul da Bahia

**Fonte:** as autoras (2020)

A Associação trabalha com três linhas específicas: a de representatividade institucional dos produtores; a de acesso ao mercado, promoção e marketing e a de ação de qualidade do cacau e chocolate. A linha de representatividade é responsável pelo diálogo dos produtores com universidades, Governo, SEBRAE e instituições de fomento e pesquisa. A linha de acesso ao mercado, promoção e marketing promove, com instituições parceiras, ações como a organização e participação em eventos. A linha de ação de qualidade trabalha questões associadas ao selo de qualidade e às normas técnicas que permitem o uso deste selo.

De acordo com Cristiano Sant’Ana (2019) a IP é “[...] *um instrumento jurídico eficaz que visa a proteção de um produto com origem de procedência, padrões específicos de produção, controle de qualidade, um produto diferenciado, com valores agregados*”. Para Callon *et al.*, (2002) as transformações sociais apontam atualmente para o aumento da necessidade de

distinguir e qualificar os produtos, inclusive os alimentos. É neste cenário que as certificações funcionam como mecanismos de comprovação tornando os produtos mais competitivos.

Para a obtenção da IP existe uma série de regras: o cacau deve ser cultivado pelo plantio cabruca e seu processamento deve seguir o protocolo de fermentação de qualidade com tempo e temperatura específicas<sup>10</sup>; não são permitidos resíduos de fumaça; o produto deve ser livre de adulterações e ter aroma característico de cacau natural.

Para o diretor da associação, a IP impulsiona a cadeia produtiva do cacau e do chocolate nas suas diversas áreas, econômica, social, ambiental e tecnológica. Gerson destaca que em prol da IP diversos produtores de cacau e chocolate se reuniram voluntariamente com o objetivo de traçar metas para a produção do cacau fino. Para apoiar os pequenos produtores que pensavam em desistir do beneficiamento do cacau fino, outros membros da rede promoveram cursos e treinamentos para explicar e viabilizar a verticalização da produção. Com a ajuda de todos a rede foi se fortalecendo: *“O trabalho é de formiguinha, é todo um processo longo para formar e de convencimento, a cultura aqui sempre foi do cacau commodity, e mudar isso é um longo processo”* (GERSON, 2019). Nas observações realizadas pôde-se visualizar a dimensão dessa rede de integração e a força de trabalho mobilizada em prol da valorização da produção e do território local.

#### **4.5 Análise geral**

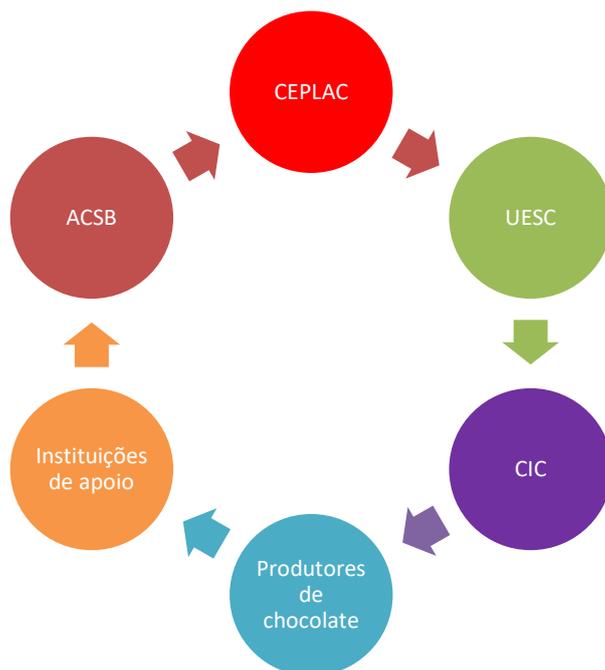
Em relação aos princípios da hospitalidade na rede, evidenciou-se que: a rede, baseada em relações humanas, se apresenta como uma instituição anfitriã, que apoia e acolhe especialmente os pequenos produtores de cacau e de chocolate fino (que por analogia podem ser percebidos como hóspedes). As relações estabelecidas entre os membros, mesmo aquelas que envolvem diretamente as instituições que fornecem apoio técnico (CIC e CEPLAC) são relações pessoais, com os atores envolvidos agindo com reciprocidade e reconhecimento da importância do outro para o sucesso da rede e formando vínculos que extrapolam a perspectiva profissional e

---

<sup>10</sup> É necessário que 65% das amêndoas sejam bem fermentadas, sendo tolerado até 15% de amêndoas sub fermentadas (amêndoas não totalmente fermentadas) e 3% de imperfeições;

estabelecendo laços de hospitalidade. Caracterizam-se, portanto, como relações hospitaleiras. A Figura 1 ilustra a ligação dos membros na rede produtiva do Chocolate Sul Bahia:

**Figura 1** – Esquema ilustrativo da rede colaborativa do chocolate Sul Bahia



**Fonte:** as autoras (2020)

A interação entre os envolvidos na rede colaborativa acontece constantemente. Por exemplo, a CEPLAC está envolvida diretamente com os produtores assim como o CIC, o que gera uma circulação de conhecimentos capaz de identificar e resolver problemas de forma mais eficiente e eficaz. Segundo os depoimentos, a comunicação e troca de conhecimentos entre os produtores e os representantes das instituições foi uma barreira quebrada por meio da rede, já que anteriormente a desconfiança e a falta de diálogo eram limitações existentes entre os produtores da região. O objetivo maior de melhorar a qualidade de vida dos atores envolvidos e desenvolver a região por meio do chocolate fino foi um importante fator de união. O princípio da hospitalidade “relação humana” se mostrou presente e de caráter estrutural para a constituição e funcionamento da rede.

O princípio “virtude” manifestou-se principalmente por meio das preocupações com os agentes sociais – notadamente com os pequenos produtores – e da preocupação com a preservação da agroflorestal. Neste caso, o termo Cabruca parece funcionar como uma síntese

daquilo que é buscado: a produção de um chocolate de qualidade, preservando seu terroir, em uma relação respeitosa com o meio durante todo o processo.

O princípio “troca” aparece constantemente envolvendo bens tangíveis e intangíveis por meio da troca de saberes, favores, utensílios e equipamentos. A troca de conhecimentos sobre a produção de chocolate destaca-se como uma promotora qualidade e, conseqüentemente, desenvolvimento regional. Tal conhecimento é repassado formalmente pela CEPLAC e o CIC para os produtores, mas também há troca de informações entre eles. Verifica-se que as instituições e os atores sociais, por meio da troca e do esforço conjunto, se dedicam a produzir conhecimento comum, como as normas de boas práticas de cultivo e produção do chocolate. De acordo com Lugosi (2001), a produção de conhecimento nessas redes participativas é possível pela colaboração entre os diferentes atores e pela visão sistêmica da rede.

O princípio “ritual” se manifesta no modo de organização da rede, nas regras e nas leis que devem ser seguidas pelos membros, desde o cultivo do cacau até a produção do chocolate. A rede se organiza por meio da formação de grupos, onde os pequenos produtores são associados em cooperativas maiores, gerando elos estáveis que garantem a força da rede. Neste processo a obtenção da IP Sul Bahia por um produtor pode ser compreendida como um rito de passagem, a partir do qual este produtor se insere formalmente na rede e é reconhecido por seus pares e parceiros. Esta integração gera um sentimento de pertencimento e de responsabilidade em relação ao grupo e faz com que o chocolate produzido também mude de status, por meio do reconhecimento de sua qualidade.

Esses princípios fortalecem a rede e favorecem que o grupo esteja preparado para lidar melhor com desafios e adversidades, encontrando soluções que dificilmente apareceriam em iniciativas isoladas. Por meio da coesão comunitária o trabalho em grupo é incentivado, assim como a manutenção de valores relacionados à sustentabilidade, contribuem para o desenvolvimento da economia local, para a geração de empregos em condições mais favoráveis e também para iniciativas correlatas como o turismo, que já vem sendo desenvolvido em algumas propriedades, como é o caso da Fazenda Yrerê.

## 5 Considerações finais

O chocolate é um alimento cujo preparo exige técnica, tecnologia e cuidados com seu entorno social e ambiental. Tendo em vista que seu valor de comercialização é consideravelmente mais alto do que o de sua matéria prima principal, muitos produtores de cacau têm procurado estender sua cadeia produtiva até a produção do chocolate. Contudo, este processo pode ser bastante difícil para os pequenos e médios produtores, que lidam com limitações de caráter financeiro e de acesso à tecnologia e a informações. É neste contexto que o surgimento de redes colaborativas de produção ganha importância, podendo alterar de forma positiva e significativa a qualidade de vida de todos os envolvidos na cadeia produtiva do chocolate.

Tais redes se baseiam em objetivos comuns e no forte elo estabelecido entre seus membros. A rede informal estudada é bastante heterogênea, sendo composta por produtores e diversas associações – que se ligam direta ou indiretamente a ela. Neste sentido, para que possa operar e alcançar sucesso, uma rede colaborativa deve ser construída a partir da confiança, da solidariedade e da hospitalidade. De modo que a hospitalidade se sobressai enquanto vínculo e força dessa rede, guiando as transformações na cadeia produtiva do chocolate a partir de seus princípios fundamentais: a relação humana, a virtude, o rito e a troca.

Como observado neste trabalho, estes princípios atuam de forma integrada e se manifestam de diferentes formas, criando coerência e coesão entre seus elos e favorecendo o desenvolvimento regional. Se o princípio “relação humana” é o estofa a partir do qual esta rede se desenvolve, percebe-se a “virtude” nos valores defendidos em relação ao meio social e ambiental, o “rito” nos procedimentos de cultivo e fabrico que precisam ser seguidos rigorosamente e na própria obtenção do selo IP como rito de passagem, e a “troca” no intercâmbio de bens materiais e simbólicos entre os diferentes membros da rede.

Por ser um tema inovador, o estudo da cadeia produtiva do chocolate considerando também seus atores sociais possui um grande potencial. Por ser uma iniciativa exploratória, este estudo apresenta algumas limitações, principalmente relacionadas ao dimensionamento da amostra, que poderia ser ampliada em iniciativas futuras. Acredita-se que estudos semelhantes sejam necessários para uma melhor compreensão das dinâmicas das redes colaborativas, sejam elas voltadas ou não para o chocolate.

## Referências

- ABICAB. Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas. **Mercado de chocolates em 2019**. Disponível em : <<http://www.abicab.org.br/paginas/chocolate/mercado-2019/>>. Acesso em: 5 abr. 2019.
- BADARÓ, D.; OLIVETTO, L. **Floresta, cacau e chocolate**. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BECKETT, S. T. **The science of chocolate**. Cambridge: The Royal Society of Chemistry Published, 2000.
- BEER, S. EDWARDS, J., FERNANDES, C., SAMPAIO, F. Regional Food Cultures: integral to the rural tourism product. In HALL, M. et al (Org.). **Food Tourism around the world**. Elsevier, Oxford, 2003, p. 207-221.
- BRAGA, M. R. I. O chocolate à mesa: sociabilidade, luxo e exotismo. **Colóquio formas e espaços de sociabilidade**: contributos para uma História da Cultura em Portugal. Lisboa: Universidade Aberta, 2006.
- BROTHERTON, B.; WOOD, R. C. Key Themes in Hospitality Management'. In: R. C. WOOD AND B. BROTHERTON (Eds.). **The Sage Handbook of Hospitality, Management**, London: Sage, 2007, p. 35–61.
- CAILLÉ, A. **Antropologia do dom**: o terceiro paradigma. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.
- CALLON, M.; MÉADEAL, C.; RABEHARISOA, V. The economy of qualities. **Economy and Society**, v. 3, n. 2, p. 194-217, 2002.
- CAMARGO, L. O. L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. 1, p. 42-69, 2015.
- CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, <http://www.ceplac.gov.br/radar/CACAU%20FINO%20CONCEITOS%20E%20EVULU%C3%87%C3%83O%20NO%20BRASIL.pdf> >. Acesso em 05 jun. 2019.
- CHOCOLATRASONLINE. **Chocolates bean to bar**. Disponível em : <<https://chocolatrasonline.com.br/chocolate-bean-to-bar-e/>>. Acesso em: 03 abr. 2020.
- COE, S., COE, M. **The true history of chocolate**. Nova Iorque: Thames & Hudson, 2007.
- DERRIDA, J. Hospitality. Angelaki, **Journal of the Theoretical Humanities**, v. 5, n. 3, p. 3-18, 2000.
- ESTIVAL, K. G. S. **Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil**. Tese de doutorado. Programa de Pós-graduação de Ciências sociais em desenvolvimento, agricultura e sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2013.
- FAO, 2017. **FAOSTAT**. Disponível em : < [www.fao.org/faostat](http://www.fao.org/faostat)> Acesso em: 11 dez. 2018.

Invivo–Fiocruz, Fundação Oswald Cruz. **Praga vassoura de bruxa**. Disponível em: <<http://www.invivo.fiocruz.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=873&sid=2>> Acesso em 06 jun. 2020.

FONTES, M. J. V. **Do cacau ao chocolate: trajetória, inovações e perspectivas das micro e pequenas agroindústrias de cacau/chocolate**. Tese de doutorado, Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2013.

GODBOUT, J. Récevoir c'est donner. **Communications**, v. 65, p. 35-48, 1997.

GODBOUT, J., CAILLÉ, A. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOTMAN, A. La question de l'hospitalité aujourd'hui. **Communications**, L'hospitalité, v. 65, p. 5-19, 1997.

HEINE, M. L. **Jorge Amado e os coronéis do cacau**. Ilhéus: Editus, 2007.

GARCÍA-HERRERO, L. MENNA, F. MATTEO, V. Sustainability concerns and practices in the chocolate life cycle: Integrating consumers' perceptions and experts' knowledge. **Sustainable Production and Consumption**, v. 20, p. 117-127, 2019.

LOMNITZ, L. A. **Redes Sociais, organizações, cultura e poder**. Rio de Janeiro: E-papers, 2009.

LUGOSI, P. From food, work and organization to the study of hospitality and organization: reconsidering the special issue of human relations. **Hospitality and Society**, v.1, n. 1, p. 85-89, 2001.

LUGOSI, P. Consuming hospitality. In LASHLEY, C. (Coord.) **Routledge Handbook of hospitality studies**. Abingdon: Routledge, 2006, p.220-232.

MATOS, M. B. A. **Autenticidade em experiências de turismo a partir da Teoria do Pensamento Complexo de Edgar Morin: um estudo sobre vivências em fazendas de cacau no Sul da Bahia**. Tese de doutorado, Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal de Pernambuco, 2018.

MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naif, 2003.

MENDES, L. **Anuário brasileiro do cacau**. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2016.

MERCADO DO CACAU. Disponível em: < <http://mercadodocacau.com/artigo/aliancas-produtivas-e-ig-cacau-sul-da-bahia-viabilizam-acesso-de-agricultores-familiares-ao-pronaf> > Acesso em: 30 jun. 2020.

MONTANDON, A. **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

MUSSMAN, J. (Produtor); HARPER, A. (Diretor). **Rotten**: bitter chocolate. Estados Unidos: Netflix, 2019.

PETRINI, C. **Slow Food**: princípios para uma nova gastronomia. Senac: São Paulo, 2009.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. HAU: **Journal of Ethnographic Theory**, v. 2, n. 1, p. 501–517, 2012.

RECANATI, F; MARVEGGIO, D; DOTELLI, G. From beans to bar: a life cycle assessment towards sustainable chocolate supply chain. **Science of The Total Environment**, v. 6130-614, p. 1013-1023, 2018.

SALTINI, R., AKKERMAN, R., Frosch, S. Optimizing chocolate production through traceability: a review of the influence of farming practices on cocoa bean quality. **Food Control**, v. 29, p. 167–187, 2013.

SANTANA, L. D.; GOSLING, M. S. Imagem de destino turístico: Ilhéus/BA na perspectiva de visitantes e moradores. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 2, p. 58-79, 2018.

SETENTA, W., & LOBÃO, D. É. **Conservação produtiva**: cacau por mais 250 anos. Itabuna: Bahia, 2012.

SMITH, W. G. C. The Global Consumption of Hot Beverages, c.1500 to c.1900. In NUTZENADEL, A.; TRENTMANN, F. (Ed.). **Food and globalization**: consumption, markets and politics in the modern world. Oxford: Bergpublishers, 2008, p. 37-56.

TELFER, E. A filosofia da “hospitabilidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Org.) **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004, p. 53-78.

WALKER, T. Slave labor and chocolate in Brazil: the culture of cacao plantations in Amazonia and Bahia (17th–19th Centuries). **Journal Food and Foodways**, v. 15, n. 1-2, p. 75-106, 2006.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman, 2010.

**Artigo recebido em: 06/08/2020**

**Avaliado em: 07/08/2020**

**Aprovado em: 21/08/2020**