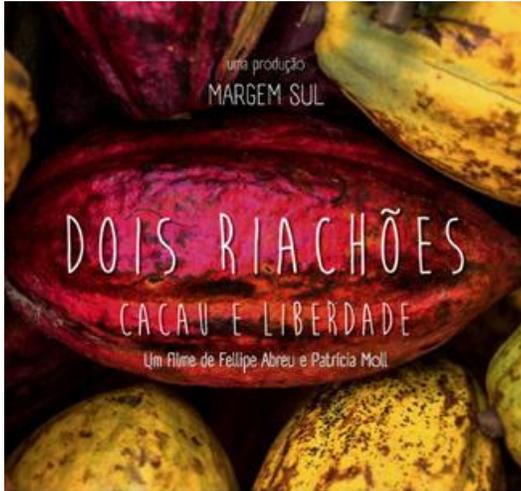


Dois Riachões, Cacau e Liberdade

PATRÍCIA MOLL e FELIPE ABREU

Documentário | São Paulo: Produção Margem Sul, 2021. 10'. Livre.

262



Patrícia Moll¹

Assentamento no Sul da Bahia conquista terra, independência financeira e soberania alimentar através da reforma agrária e do apoio de instituições.

“Meu avô nunca comeu chocolate, nunca. Ele morreu sem saber o que era chocolate”. Essa frase, repetida diversas vezes como um mantra pelo agricultor Edivaldo dos Santos, o Biscó, foi tão perturbadora que a escolhi como ponto de partida para o roteiro do mini-documentário inde-

¹ Jornalista e Cineasta. Trabalha com gastronomia desde 2004. Passou 14 anos em agências dedicadas principalmente à assessoria de imprensa - uma delas a sua própria, a Coentro Comunica. Hoje atua de forma autônoma em diversas frentes, sobretudo com produção de conteúdo para redes sociais, além de pesquisas e reportagens, sempre com foco em cultura alimentar. Também dirige e roteiriza mini-documentários sobre ingredientes brasileiros, como pinhão, cacau e milho Guarani. É co-autora do livro "Ceviche, do Pacífico para o Mundo", publicado pela Editora Senac em 2013. Como ativista de alimentação, foi responsável pela comunicação do Slow Food Brasil por cinco anos, quando idealizou e divulgou inúmeros eventos para promover ingredientes nativos ameaçados de extinção.

Instagram: @ato.de.comer | @patymoll | pat@patriciamoll.com.br



pendente “Dois Riachões, Cacau e Liberdade”. O filme, que dirigi ao lado do cineasta Fellipe Abreu, foi lançado em novembro de 2020 em um evento promovido pelo Slow Food Brasil.

Marinheira de primeira viagem, esta foi a minha segunda produção audiovisual depois de uma carreira de 15 anos como assessora de comunicação de bares e restaurantes. Escolhi esta história para contar porque, apesar de uma jornada triste, ela traz alento e esperança para o momento difícil que estamos atravessando. Fiquei muito sensibilizada com a realidade do Sul da Bahia, maior região produtora de cacau do país há mais de 250 anos, que abastece as indústrias gigantes do setor. Até pouco tempo, quem comia chocolate eram somente os coronéis. Os agricultores sequer podiam consumir o fruto e sofriam marcação cerrada dos funcionários das fazendas. Há menos de 15 anos, Biscó não tinha carteira assinada e ganhava cerca de R\$ 12 por semana, que mal davam para comprar a comida do mês. Também era proibido de plantar o próprio alimento.

Parece um relato do século passado, mas não é. Mas, felizmente, através da reforma agrária, diversos apoios e capacitações por instituições parceiras, o assentamento Dois Riachões, em Ibirapitanga, tornou-se um exemplo de superação. Após se envolverem em movimentos sociais de luta pela terra e acamparem seis anos em frente a uma fazenda abandonada na beira de uma rodovia, conseguiram ocupar em 2007. A terra conquistada, parte de uma das 91 propriedades de um grande fazendeiro da região, se tornou o novo lar de 150 pessoas.

Santa Vassoura

Em 1989, uma praga conhecida por vassoura-de-bruxa infectou e devastou as lavouras de cacau no Sul da Bahia, causando enormes prejuízos econômicos e sociais. Inúmeras propriedades se tornaram improdutivas e mais de 150 mil agricultores ficaram desempregados. Os assentados, entretanto, a consideram uma “santa vassoura” que possibilitou que ocupassem a terra. Se não tivesse a cultura do cacau na região, a reforma agrária seria inviável. As famílias entraram ali sabendo que o cultivo garantiria seu sustento.

Ao chegar, os solos estavam pobres e inférteis, resultado de anos de abandono. Logo plantaram alimentos para a própria subsistência, como mandioca e feijão. Aos poucos, passaram a vender o excedente nas cidades



vizinhas e começaram a ser valorizados como produtores de comida. A realidade começava finalmente a mudar.

Para recuperar a biodiversidade, mantiveram o Sistema Cabruca, antigo modelo de produção da região que cultiva sem derrubar a mata nativa. O sistema está ameaçado de extinção na Bahia porque opõe-se à monocultura à pleno sol fomentada pelo Governo do Estado e pela indústria.

“Hoje nós ainda temos a Mata Atlântica na Bahia graças ao cacau”, orgulha-se Rubens de Jesus, que conta que atualmente faturam quatro vezes o valor por hectare comparado a um modelo convencional.

Parceria com marcas comprometidas

Outro diferencial do Dois Riachões é o processo de fermentação. É por conta desta cuidadosa etapa que conseguiram vender para marcas exigentes como a Dengo, Kalapa e Quetzal. A primeira delas foi a AMMA, em 2016, que fez uma barra carimbada com a safra, variedade e região.

“É uma sensação fantástica quando a AMMA manda um chocolate com o nome lá: Associação Dois Riachões. Quem comprar estará consumindo um produto que não agride a natureza, respeita a questão social, econômica e vai beneficiar quem está lá na ponta, que somos nós”, comemora Rubens.

A comunidade fez uma festa para todos provarem o chocolate. Os tabletes foram compartilhados inclusive com as crianças. Foi um momento muito emocionante e ainda hoje, depois de ter visto o filme dezenas de vezes, esse trecho ainda me arrepia.

Aos poucos, eles estão introduzindo o cacau e o chocolate na alimentação. “A produção da comida é uma libertação. Agora a gente começou a consumir para o nosso bem também”, conta a produtora e excelente cozinheira Mara Silva, que tem como especialidade uma famosa farofa sagada de banana da terra com *nibs* de cacau.

Soberania e marca própria

O processo de luta da Dois Riachões avançou na educação de qualidade, a começar pela creche para as crianças. Agora estão construindo uma Escola Nacional de Agroecologia, com cursos de nível superior. “É soberania. Soberania alimentar, soberania na produção, na organicidade, na qualidade de vida”, festeja Teresa.



A média do salário dos agricultores passou de R\$ 246, em 2008, para R\$ 2 mil, em 2021. Em 2020, a comunidade inaugurou uma Fábrica-Escola e a própria marca de chocolate. Uma grande inspiração em tempos tão desafiantes e em plena pandemia da Covid-19.

Ato de Comer

O Ato de Comer é o ponto de partida de um projeto dos sonhos que compartilho com o Fellipe Abreu, meu parceiro na direção do documentário. Plano B que queremos que vire plano A. Começamos o canal no Instagram na ocasião do lançamento do documentário, nosso primeiro ato. Queremos rodar o Brasil em busca de histórias sobre a produção sustentável de alimentos, sempre com a comida como meio para falar sobre política, meio ambiente, ancestralidade e por aí vai! Queremos amplificar a voz dos agricultores familiares que colocam quase 80% da comida que vai para o nosso prato.

Acreditamos que os consumidores são co-produtores. Queremos despertar nas pessoas que, através das escolhas alimentares, elas podem fomentar comunidades inteiras e serem agentes da mudança que queremos ver no país. Por fala em transformação, a minha começou depois que visitei uma comunidade produtora de mel nativo em Jandaíra, no Rio Grande do Norte. Voltei fora do ar e foi difícil sintonizar novamente. Um pouco depois fui para Uribici, na Serra Catarinense, gravar o meu primeiro mini documentário, sobre pinhão. Passei uma semana dentro da casa de uma família maravilhosa acompanhando o seu dia-a-dia, jogando baralho no sábado à noite e experimentando um monte de comidas tradicionais. Voltei com a certeza de que queria conhecer o Brasil ao máximo e suas várias realidades e pessoas especiais, sempre com foco na cultura alimentar. Para mim, acima de tudo, comer é um ato cultural e delicioso!

265

Para assistir o documentário, acesse:

<https://www.youtube.com/watch?v=xdd5rNYaDy0&t=25s>



Prêmios

- ✓ O Ato Melhor Documentário em Curta Metragem no Festival de Cine Independiente de Claypole, na Argentina,
- ✓ Melhor Direção no Festival Cine Austral, na Argentina
- ✓ Premio Consorzio del Formaggio Parmegiano Reggiano” no Festival Mente Locale, na Itália
- ✓ Menção Honrosa no tradicional Festival de Cinema de Vitória, dentro da Mostra Nacional de Cinema Ambiental
- ✓ Melhor Documentário no Festival CineForte, na Paraíba
- ✓ Melhor Filme no Júri Popular no Festival Santa Cruz de Cinema, no Rio Grande do Sul
- ✓ Melhor Roteiro na Mostra Lugar de Mulher é no Cinema, na Bahia
- ✓ Melhor curta no de Florianópolis
- ✓ Menção Honrosa do Prêmio RECAM do Festival Internacional de Cinema de Florianópolis

266

Recebido em 15 dez. 2022 | aceite em 20 dez. 2022

