

Especial



Conheça Ilhéus, a cidade no sul da Bahia conhecida pelo cacau fino e a história gravada nos livros de Jorge Amado

Uma viagem de sabores e cultura

POR ANA CAROLINA ALVES

Conhecida como a Princesinha do Sul, Ilhéus encanta pela beleza natural, por histórias que atravessam séculos e pelo aroma inconfundível de cacau que paira no ar. Com aproximadamente 180 mil habitantes e quase nove mil toneladas de cacau produzidos em 2024, a cidade é consagrada como maior produtora da fruta na Bahia.

Foi no século 18, em 1746, que o cacau chegou à região após o colonizador francês Luiz Frederico Warneau enviar do Pará para a Bahia algumas sementes do fruto. Ao longo do século 19, as fazendas de cacau cresceram e geraram muita riqueza para a região. Nas primeiras décadas do século 20, o fruto era o principal produto de exportação do estado e chegou a ser considerado o maior produtor de cacau do mundo. Até que, em 1989, a vassoura-de-bruxa — fungo que afeta o cacaveiro — alastrou-se pelas lavouras da região e impactou nas produções. Desde então, a cidade, que já exportou cacau para o mundo todo, reinventa-se com o turismo, a cultura e a força da sua história.



Rodrigo Souza Nazarete trabalha na colheita dos cacaos da Mendoá

Rota do Cacau

Em Ilhéus, o cacau é mais do que fruto: é história viva, aroma no ar e experiência para ser apreciada com todos os sentidos. Nas fazendas abertas à visitação, o turista acompanha de perto o ciclo que transforma a amêndoa fresca no chocolate artesanal.

Na Fazenda Yrerê, o cacau é apresentado como uma imersão sensorial e histórica. Gerson Marques, proprietário do local, conduz os visitantes por trilhas na mata preservada, explica o processo de fermentação e revela detalhes da técnica da cabruca — sistema no qual o cacau é cultivado sob a sombra de árvores nativas. “Aqui, a gente faz questão de mostrar o cacau desde a árvore até virar chocolate. O turista sente o cheiro da fermentação, prova o fruto fresco e entende como cada etapa influencia no sabor final. A nossa proposta é oferecer uma experiência completa, com conhecimento, natureza e sabor”, afirma.