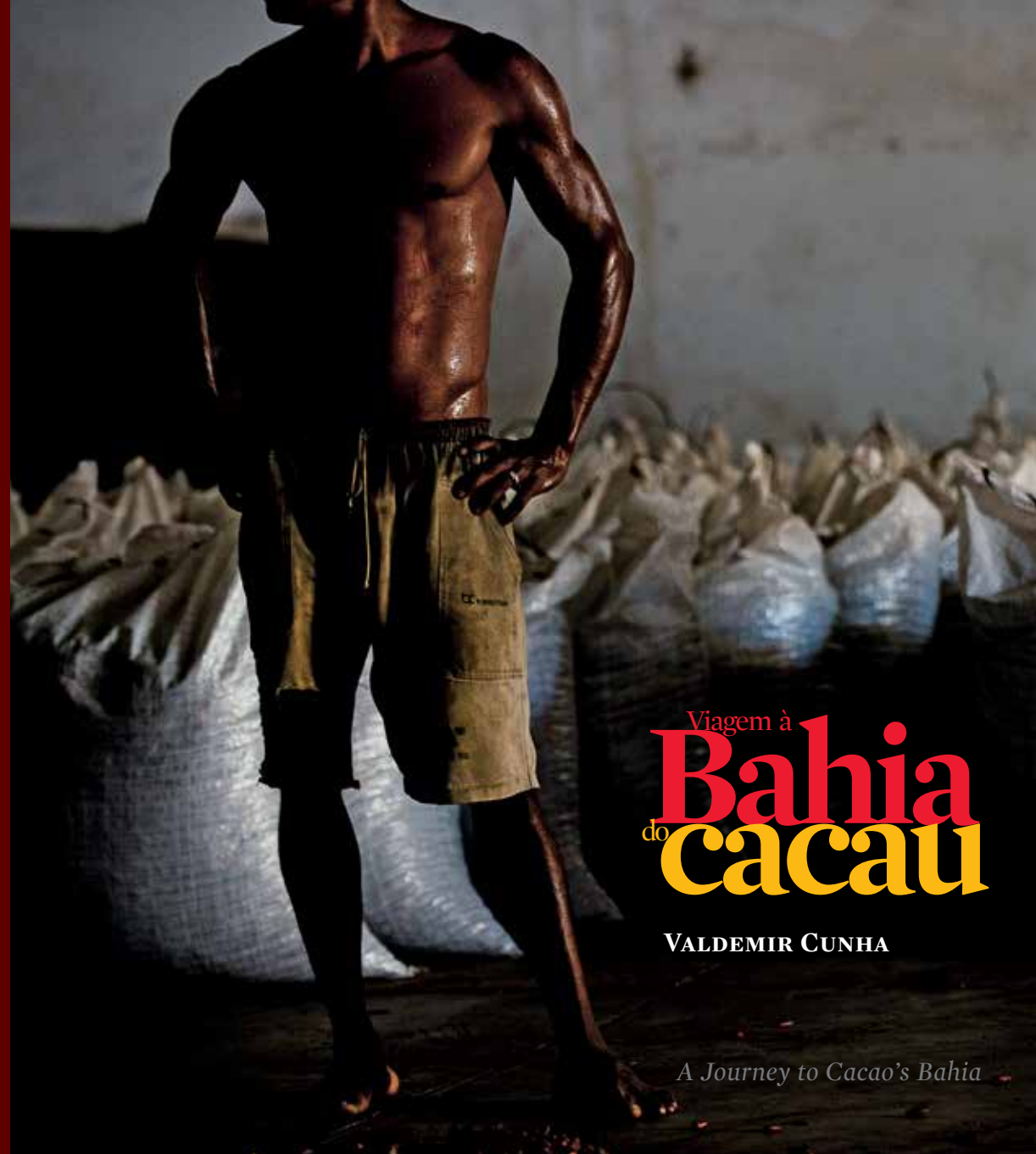




VALDEMIR CUNHA

VIAGEM À BAHIA DO CACAU



Viagem à  
**Bahia**  
do  
**cacau**

VALDEMIR CUNHA

*A Journey to Cacao's Bahia*



Patrocínio



**rentcars.com**

Realização

MINISTÉRIO DA  
CULTURA





BAHIA



















M

S

X

Q

L

R

K

F

J

N

B

V

G

H

C

E

I

O

D

A

P

U

Y









Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Cunha, Valdemir

Viagem à Bahia do cacau / [fotografias/photos]

Valdemir Cunha ; [texto/text] Xavier Bartaburu ;

[direção de arte/art direction] Eli Sumida ;

[tradução/English version Maya Diane Johnson]. --

São Paulo : Editora Origem, 2016.

Edição bilingue: português/inglês.

ISBN 978-85-64444-08-9

1. Bahia - Descrição e viagens 2. Cacau-  
Brasil 3. Fotografias - Bahia I. Bartaburu,  
Xavier. II. Sumida, Eli. III. Título.

16-05094

CDD-779.8142

Índices para catálogo sistemático:

I. Bahia : Fotografias 779.98142

Patrocínio



rentcars.com

Realização



Viagem à  
**Bahia**  
do  
**cacau**

*A Journey to Cacao's Bahia*

**VALDEMIR CUNHA**

TEXTO **XAVIER BARTABURU**

ARTE **ELI SUMIDA**



São Paulo 2016

**N**o Brasil, o cacau tem sua origem na região amazônica em função das propícias condições climáticas, como as chuvas abundantes e as altas temperaturas. Porém, na segunda metade do século XVIII a cultura do cacau encontrou seu novo berço no sul da Bahia e, com as sementes trazidas do Pará, iniciou-se um dos nossos mais importantes ciclos econômicos: o ciclo do cacau. O seu cultivo atingiu o auge a partir de 1860, quando o cacau da Bahia chegou a representar cerca de 90% da produção total do Brasil e 20% das nossas exportações.

Como em meados do século XIX não existia o costume de se consumir o fruto e seus derivados no Brasil, o cacau cruzou nossas fronteiras, sendo absorvido por fábricas de chocolate da Europa e dos Estados Unidos, com praticamente toda a safra exportada. As primeiras faturas nacionais só apareceram na virada do século, sendo que o Brasil foi líder na produção mundial até meados da década de 1920.

A região que recebeu as lavouras cacauzeiras, no litoral sul da Bahia, tornou-se conhecida como Costa do Cacau, e abrange mais de 90 municípios, tendo Ilhéus como a sua “capital”. Hoje ela nos remete a um passado que já foi marcado pelos poderosos e famigerados “coronéis”, pela religiosidade popular e pelos recantos imortalizados nas obras do seu mais ilustre escritor, Jorge Amado, criador de “Gabriela, Cravo e Canela” – a maior expressão da sensualidade do seu povo tão acolhedor.

A **Rentcars.com** tem orgulho de apoiar esta obra que ao mesmo tempo em que resgata este importante período da nossa história, nos presenteia com a beleza atemporal da Bahia. As paisagens aqui retratadas não apenas resgatam a espontaneidade e a simplicidade de uma época, mas também fazem nossos olhos brilharem com a exuberante natureza desta região tão especial.

Encontramos neste projeto, “*Viagem à Bahia do Cacau*”, uma grande afinidade com a nossa missão de sempre buscar novas descobertas e viagens a destinos encantadores. Esta obra fotográfica de Valdemir Cunha não apenas nos provoca o desejo de conhecer o litoral sul da Bahia mas, acima de tudo, a conscientização da importância do registro da nossa história.

Desejamos que este livro instigue a sua curiosidade pelo nosso passado e também seja um convite para você visitar este maravilhoso destino.

FRANCISCO MILLARCH  
CEO RENTCARS.COM

**rentcars.com**

*Brazilian cacao first grew in the Amazon region, its hot and rainy climate ideal for the plant to thrive. But in the second half of the 18th century, cacao found a new home in southern Bahia State, where seeds brought from Pará were planted, giving rise to one of Brazil's strongest economic cycles: the cacao cycle. Farming of the crop was at its peak in 1860, when 90% of Brazilian cacao was raised in Bahia, making up 20% of all exports.*

*As the fruit and its derivatives weren't normally consumed in Brazil in the mid-19th century, nearly all the cacao harvest was sent overseas to chocolate factories in Europe and the United States. The first Brazilian manufacturers appeared only at the turn of the century but by the 1920s, we were the global leader in production.*

*The main cocoa farming region along the southern Bahia coast became known as the Cocoa Coast and comprises over 90 municipalities, of which Ilhéus is the largest. Today the city reminds us of a past marked by the powerful and legendary coronéis, by popular religion and by the places immortalized in the works of the region's most famous writer, Jorge Amado, creator of Gabriela, Cravo e Canela, one of the greatest works illustrating the sensuality of the region's warm and welcoming people.*

*Rentcars.com is proud to present this work, which not only retells the story of this important period in Brazilian history, but which also shows Bahia's timeless beauty. The images here not only recall the spontaneity and simplicity of times gone by but also make our eyes shine with the exuberant beauty of this very special region.*

*The Journey to Cacao's Bahia project expresses our mission of always seeking out new discoveries, journeys and enchanting destinations. Valdemir Cunha's photography not only makes us want to experience Bahia's southern coast firsthand but, most of all, makes us aware of how important it is to record our history.*

*We hope that this book awakens your curiosity about our past and also serves as an invitation for you to visit this marvelous region.*

FRANCISCO MILLARCH  
CEO RENTCARS.COM

**rentcars.com**



## VIAGEM ÀS TERRAS DO CACAU

**E**sta viagem começou há 15 anos, quando fui à Bahia produzir uma reportagem sobre o ciclo do cacau, à luz da obra de Jorge Amado. O plano era descobrir o que ainda restava daquele universo descrito em livros como *Terras do Sem-Fim* e *Gabriela, Cravo e Canela* na Ilhéus de hoje, nem que fosse na forma de memórias. Era, portanto, uma viagem de busca. E, como tal, suas chances de sucesso eram proporcionais às de fracasso. Qual não foi o espanto, ao chegar, quando encontrei fazendas de cacau tais quais Jorge Amado as descrevera, há mais de 80 anos, além de algumas pessoas – surpresa maior – que haviam servido de matriz para a criação de personagens. Havia descoberto a gênese da ficção.

Já naquela breve visita percebi que uma reportagem era pouco para tão rico material. Haveria de virar um livro. Agora, depois de 15 anos da primeira viagem, o livro está aqui. Mostrando a essência de uma região que vai muito além da obra de Jorge Amado. O ciclo do cacau transformou o sul da Bahia para sempre. Mesmo depois de seu apogeu, mesmo depois de sua decadência por conta da vassoura de bruxa, um fungo que devastou as roças de cacau a partir dos anos 70, aquele lugar continua diferente, especial. A Costa do Cacau, que se estende de Ilhéus até Barra Grande, tem algo próprio que Jorge Amado soube interpretar. Em *Viagem a Bahia do Cacau* buscamos mostrar a gênese que inspirou o escritor baiano e que transformou aquela região num lugar único. Espero que gostem dessa nossa viagem.

VALDEMIR CUNHA



## A JOURNEY TO THE LAND OF CACAO

*This journey began 15 years ago when I traveled to Bahia to produce an article on the heyday of cacao farming, in the light of Jorge Amado's work. The plan was to discover what remained in today's Ilhéus of the world described in books like *Terras do Sem-Fim* and *Gabriela, Cravo e Canela*, even if only in the form of memories. I was searching for something and my chances of finding it were as great as not finding anything at all. What a wonder it was to arrive and find cacao farms just as Jorge Amado had described them over 80 years ago. More surprising were encounters with people after whom the characters in Amado's books had been modeled. I had discovered the genesis of fiction.*

*I realized on that short visit that an article wouldn't do justice to such a rich body of material. It would have to become a book. Today, 15 years after that first trip, the book has become reality and shows the essence of a region that far surpasses the work of Jorge Amado. The cacao period transformed southern Bahia forever. Even after its prime, even after falling into decay because of witch's broom, a fungus that devastated cacao plantations in the 1970s, the place remains different and special. The Cocoa Coast, which stretches from Ilhéus to Barra Grande, has something all its own which Jorge Amado knew how to portray. In *Journey to Cacao's Bahia*, we sought to show the source that inspired the Bahian author and which transformed that region into a unique place. I hope you enjoy our journey.*

VALDEMIR CUNHA



# O ouro vegetal da mata baiana

*The bahian jungle's herbaceous gold*

Quem vê, nem pensa que é lavoura. Mas sim: no sul da Bahia, no trecho compreendido entre os rios Pardo e de Contas, a mata também é roça. Ali, entre gameleiras e jequitibás, protegido do sol, mas não da umidade que chega do Atlântico, o cacau cresce como se fosse espécie nativa. Não é – sua origem está na Amazônia –, mas foi na Mata Atlântica baiana que o fruto encontrou o melhor lugar do mundo para brotar e se multiplicar. E, por ser árvore que gosta de sombra, plantaram-na sem que fosse preciso derrubar completamente a floresta, o que torna esta porção da costa nordestina uma espécie de milagre da preservação natural, capaz de gerar riqueza e, ao mesmo tempo, permitir que o lugar se mantenha tal como era cinco séculos atrás.

Não é difícil encontrar os pés de cacau: seus frutos, quando maduros, pendem dos galhos como adornos de alguma estranha celebração. Nas horas em que o sol vence o dossel e incide sobre eles, iluminam-se como lamparinas, realçando ainda mais o amarelo da casca, de grande intensidade mesmo quando apagado pela sombra da mata. Jorge Amado, tão filho desta terra quanto do próprio cacau – seu pai, João, foi um dos tantos sergipanos que, no fim do século 19, tocaram-se para a região de Ilhéus atraídos pela febre cacauera –, não raro, em suas obras, serviu-se do brilho áureo desses frutos como alegoria da riqueza que proporcionaram em seus anos mais prósperos, quando a Bahia esteve no topo da produção mundial de cacau. Até meados do século 20, era ouro o que de fato brotava das matas baianas.

One would never imagine it to be agriculture at first sight. In the region of southern Bahia State outlined by the Pardo and de Contas rivers, the forest is also farm. Protected from direct sunlight among the towering native gameleira and jequitibá trees and bathed by rains from the Atlantic, cacao grows here as if it were a native species. Actually an Amazonian plant, it was here in the Bahian Atlantic Rain Forest that cacao found the best place in the world to grow and multiply. Moreover, as the tree grows best in the shade, farming doesn't mean having to completely cut down the forest. In fact, the result has been miraculous conservation of this part of the northeast coastline, enabling generation of wealth while maintaining the landscape as it was five centuries ago.

The cacao trees are easy to spot in the forest: when ripe, the fruit hangs from their branches like some sort of strange party decorations. When the sun is high and breaks through the forest canopy, the fruit's yellow skins light up like lanterns, intense even in the dim light of the forest. Legendary Brazilian novelist Jorge Amado, whose father João was one of many who came to the Ilhéus region from Sergipe State at the end of the 19th century during the cocoa rush, oftentimes used the golden glow of the fruit as an allegory for the riches they generated in the boom years when Bahia was the world's top cocoa producer. Until the mid-20th century, gold truly sprouted from Bahian jungle.

## A ERA DOS CORONÉIS

Esta história, no entanto, começa bem antes, precisamente no ano de 1746, quando um botânico francês, de nome Louis Frédéric Warneaux, apareceu em Canavieiras com sementes de cacau trazidas do Pará. Na fazenda Cubículo, às margens do Rio Pardo, o cacau encontrou seu primeiro pouso em chão baiano. Daqui se espalhou pelo norte, alcançando Ilhéus, até encostar no Rio de Contas, povoando os morros costeiros abençoados pelo calor úmido proveniente do mar. Nestas terras improváveis, tão distantes da Amazônia, o cacau ficou tão à vontade que passou a dar duas safras por ano.

Os primeiros frutos começaram a gerar receita na década de 1840, quando ainda se usava mão-de-obra escrava na produção. Só depois, nas últimas décadas do século 19, é que vieram os sergipanos, tangidos pela seca. Naquela altura, o cacau já era um dos principais itens de exportação da Bahia, o que havia deflagrado, na região de Ilhéus, uma espécie de corrida do ouro (só que vegetal). Desses sergipanos, alguns enriqueceram. Compraram terras, enriqueceram ainda mais e, por fim, arrebanharam milícia própria para obter ainda mais terras, nem que fosse à bala. Então, compravam patente da Guarda Nacional e se tornavam coronéis. Não comandavam pelotão do Exército, mas tinham tropa de jagunços, especialistas na arte da tocaia. Na primeira fase da febre do cacau, não foi pouco o sangue que correu para adubar o chão daquelas matas, como bem conta Jorge Amado em obras como Terras do Sem Fim e Tocaia Grande.

Enquanto isso, Ilhéus foi crescendo aparatosa e refinada, tanto por ser o porto de onde zarpavam as sacas de cacau quanto pelo fato de ter sido escolhida pelos coronéis para estabelecer moradia – dada a proximidade, de

## THE ERA OF THE CORONÉIS

*But this story begins long before, in the year 1746 to be exact, when a French botanist named Louis Frédéric Warneaux showed up in Canavieiras with cacao tree seeds he had brought from Pará State, in northern Brazil. On an estate called Cubículo located along the banks of the Rio Pardo, the plant found its first resting place on Bahian soil. From there, it spread north, passing Ilhéus until it reached the Rio de Contas, populating the coastal hills blessed by the humid heat coming in from the sea. In this unlikely location so distant from Amazônia, cacao did so well that it was harvested twice a year.*

*The fruits were first sold in the 1840s, a time when slave labor was still used in production. The Sergipians came in later, at the end of the 19th century, driven away from their homes by drought. At that time, cocoa was one of Bahia's main exports, setting off a sort of herbaceous gold rush in the Ilhéus region. Some of the Sergipians got rich: they bought property for farming, became even more wealthy and, finally, rounded up their own militia to claim more land, even at gunpoint. They then bought military rank from the National Guard and became "coronéis". They were not actually military officers, but did hold troops of gunmen specialized in ambush. Much blood was spilled during the first phase of the cocoa rush to fertilize the soil of those forests, as is well told by Jorge Amado in works such as Terras do Sem Fim and Tocaia Grande.*

*Meanwhile, Ilhéus underwent ostentatious and refined growth, both because it was the port where cocoa was shipped in bags and because it was where the coronéis chose to make their homes, nearby the estates. As compared to the luxurious rural life of the coffee barons in São Paulo or the sugar growers in Pernambuco, Bahian cacao growers preferred to invest nearly all the fortune gathered on their plantations in the city of Ilhéus, transforming*

poucas léguas de distância, das fazendas. Ao invés do luxo rural dos cafezais paulistas ou dos engenhos pernambucanos, os cacauicultores baianos preferiram investir quase toda a fortuna amealhada nos cacauais em Ilhéus, transformando-a numa espécie de Paris subtropical, repleta de fontes e jardins trapezoidais flanqueados por palacetes sertanejo-francesados, onde plati-bandas oblíquas se viam entalhadas com laços, ramagens e outros adereços emprestados de uma Belle Époque tardia. Não se poupavam recursos: um dos coronéis, Ramiro Berbert de Castro, mandou construir uma réplica do Palácio do Catete, então sede do governo da República, no centro da cidade – depois de tentar, em vão, comprar o original no Rio de Janeiro.

Os anos de maior prosperidade foram os das duas guerras mundiais, quando Ilhéus enriqueceu vendendo cacau para fazer o chocolate que era dado aos soldados no front como energético. Em três décadas, a cidade modernizou o porto, calçou suas ruas, traçou uma estrada de ferro até Itabuna, instalou um serviço de abastecimento de água e coleta de esgoto, construiu uma casa de espetáculos – o Cine-Teatro Ilhéos – com capacidade para mil espectadores e ergueu um hotel de luxo de quatro andares, equipado com o primeiro elevador do Nordeste fora de uma capital. O mais espantoso é que quase todos esses empreendimentos – salvo o teatro – foram patrocinados por um único homem, Manoel Misael da Silva Tavares, o maior produtor mundial de seu tempo, dono de 130 mil arrobas anuais.

Da velha capital do cacau, ainda resta de pé um número considerável de construções. Embora boa parte delas esteja em franco processo de deterioração, é crescente o investimento da cidade na recuperação do patrimônio histórico com vistas ao turismo. Uma que teve esse processo revertido foi o cabaré Bataclan, famoso lupanar aonde coronéis, marinheiros e boêmios vinham

*it into a sort of subtropical Paris, full of fountains and trapezoidal gardens flanked by tiny Frenchified-backcountry palaces, where slanting garden walls were decorated with carved bows, boughs and other decorations borrowed from a late Belle Époque. There was no lack of resources: one of the coronéis, Ramiro Berbert de Castro, had a replica of Brazil's national capital building (the Palácio Catete) built in Ilhéus after having tried, in vain, to purchase the original structure in Rio de Janeiro.*

*The most prosperous years were those between the two world wars, when Ilhéus got wealthy selling cocoa to make chocolate as an energy-builder for soldiers on the front. In just three decades, the city modernized its port, paved its streets, laid a railroad reaching Itabuna, installed a water and sewerage system, built the Cine-Teatro Ilhéos showhouse with capacity for 1,000 spectators and built a 4-story luxury hotel with the Northeast's first elevator to be installed outside a capital city. Most startling is that nearly all this development—aside from the theater—was funded by one man, Manoel Misael da Silva Tavares, the largest global producer of his time and owner of nearly 2,000 metric tons of cocoa each year.*

*A good number of buildings from the old cocoa capital still stand. While a most are dilapidated, an increasing amount of money is being invested to recuperate historic buildings and increase tourism. One, the Bataclan Cabaret, was the famous bordel where coronéis, sailors and bohemians came to burn their profits from the cocoa business during long nights of booze and pleasure. After nearly six decades of abandonment, the Bataclan has reopened as a luxury restaurant boasting a menu featuring dishes inspired by characters from Amado's novels like "Gabriela's Duck" and "Maria Machado Fish".*

*But the hottest food spot in Ilhéus is Vesúvio, the city's oldest bar, in operation since 1910. The establishment, which was the setting for Amado's novel Gabriela, Cravo e Canela, attracts even more tourists than the town's Cathe-*

torrar os lucros advindos do negócio do cacau em longas noites de álcool e prazer. Depois de permanecer quase seis décadas entregue ao abandono, o Bataclan reabriu na forma de um luxuoso restaurante, em cujo cardápio constam pratos inspirados em personagens amadianos, como o “pato da Gabriela” e o “peixe de Maria Machado”.

Em matéria de alimentação, porém, nada faz mais sucesso em Ilhéus que o bar Vesúvio, o mais antigo da cidade, cenário do romance Gabriela, cravo e canela. Na ativa desde 1910, o bar hoje rouba a cena até da Catedral, o mais suntuoso legado arquitetônico da era do cacau. Nunca houve uma Gabriela ali, nem um Nacib – embora corra a lenda de que Jorge Amado tenha se inspirado num libanês que, durante vários anos, fora proprietário do bar, e cuja esposa era especialista na arte de fazer quibes e quitutes –, mas a lenda persiste de tal maneira que, nos finais de semana, basta um cruzeiro ancorado no porto ou um ônibus de excursão para que uma pequena multidão faça do lugar uma espécie de centro de romaria. Na entrada, uma estátua de Jorge Amado recebe os visitantes.

De fato, sob o ponto de vista turístico, Ilhéus se escora mais na fama mundial alcançada pelas obras de Jorge Amado do que propriamente em sua herança cacauífera – embora não se possa negar que ambos estejam profundamente conectados. O cacau, porém, anuncia-se em toda a Ilhéus, nem sempre de forma tão patente, mas à vista de quem estiver disposto a enxergá-lo, tal como os cacauíferos se escondem sob a sombra da mata. Pode ser uma visão monumental, como a do Convento de Nossa Senhora da Piedade, portento neogótico no alto do morro homônimo, onde as filhas dos coronéis estudavam sob a estrita supervisão de uma madre superiora trazida da França; ou pode estar nas minúcias, como os frutos que decoram a fachada da prefeitura e da

*dral, the cocoa era's most sumptuous architectural legacy. Gabriela herself never existed and neither did Nacib—although legend has it that Jorge Amado was inspired by a Lebanese man who owned the bar for a number of years and whose wife was an expert at middle-eastern finger foods—but the legend remains so strong that on weekends, any cruise ship anchored at the port or tour bus is sure to mean a small crowd will flock to the place in a small pilgrimage. A statue of Jorge Amado welcomes visitors at the door.*

*Touristically speaking, Ilhéus is more famous as the setting of Amado's works than because of its cacao tradition, although it can hardly be denied that the two are deeply interwoven. But cacao is subtly evident throughout Ilhéus to those who look for it, just as the trees hide themselves in the shadows of the forest. It could be from a monumental viewpoint like that from the Nossa Senhora da Piedade Convent, the neo-gothic marvel atop the hill with the same name where daughters of the coronéis studied under the strict supervision of a mother superior brought in from France; or it could be subtle, like the fruits adorning the façade of City Hall and Library—as if Ilhéus wanted to leave it imprinted, almost as a thanks for the source and reason for everything.*

*Jorge Amado's home has also been preserved and today is a cultural center—a small palace built by the author's father not with cocoa money but with money from a lucky lottery ticket. It was pretentious even by coronel standards, with Carrara marble parapets, rosewood flooring, English tiles and an observation tower. People like to tell tourists that this was Amado's home, but the truth is he spent only a small part of his childhood here. Whatever the truth is, the Casa de Cultura Jorge Amado has the honor of being one of, if not the only, historic building in Ilhéus that was not built with cocoa money.*

biblioteca municipal – como se Ilhéus quisesse deixar impressa, talvez a título de agradecimento, a origem e razão de tudo aquilo.

Também se mantém conservada, no centro, a casa onde Jorge Amado viveu, hoje um centro cultural – um palacete construído por seu pai não com o dinheiro do cacau, mas com o de um bilhete premiado num sorteio da Loteria Federal. Era pretensioso até para os padrões dos coronéis: tinha parapeitos de mármore de Carrara, piso de jacarandá, azulejos ingleses e torre de observação. Aos turistas, gosta-se de dizer que esta foi a casa do escritor, mas a verdade é que ele passou só uma pequena parte da infância aqui. Seja como for, a Casa de Cultura Jorge Amado detém o privilégio de ser um dos poucos entre os velhos edifícios de Ilhéus, senão o único, que o dinheiro do cacau não construiu.



*“But this wasn’t just any place.  
Cacao grew there”*

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958

“Mas essa  
não era  
uma terra  
qualquer.  
Ali crescia  
o cacau.”

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958



## A VASSOURA-DE-BRUXA E A SALVAÇÃO DA LAVOURA

O mundo criado pelos coronéis começou a declinar nos anos 50, quando as casas exportadoras da cidade, numa jogada armada com os compradores internacionais, assumiram o controle do cultivo e do comércio do cacau. Na mão dos armazéns, a produção baiana teria ainda mais três décadas de sobrevivência, nas quais continuou desfrutando da hegemonia mundial, mas agora às voltas com o desenvolvimento das lavouras africanas, que já começava a ameaçar a supremacia cacaueteira do Brasil. De fato, o preço do cacau começou a cair nos anos 80, uma época também marcada por longos períodos de estiagem e falta de crédito para estimular a produção.

Em 1989, veio como um golpe de misericórdia a notícia de que os cacaueteiros da fazenda Conjunto Santana, em Uruçuca, tinham amanhecido com os frutos manchados de preto, os ramos ressecados e as folhas murchas e desbotadas, a ponto de parecerem as cerdas gastas de uma vassoura velha. Uma a uma, em espantosa velocidade, as fazendas do sul baiano foram assistindo a suas lavouras padecerem do mesmo destino, de tal modo que, em meia década, toda a região já havia se transformado num vasto cemitério de cacaueteiros mortos. Antes de o século 20 terminar, 150 mil pessoas haviam perdido o emprego. A produção baiana de cacau, que era de 400 mil arrobas anuais, caíra para menos de 100 mil. E, agora, era o Brasil quem comprava cacau africano para manter de pé sua indústria chocolateira.

A melhor solução encontrada, desde então, foi a da clonagem, desenvolvida nos laboratórios da Ceplac (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), centro de pesquisa sediado em Ilhéus. O procedimento consiste

## WITCHES' BROOM FUNGUS AND SAVING THE CROP

*The world the coronéis had created began to decline after the 1950s when the city's exporters, in a deal put together with international buyers, took control of cocoa farming and sales. The warehouses carried Bahian production for another three decades during which it continued to lead the world market but began to face development of African crops and their threat to Brazilian cocoa's supremacy. Cocoa prices began to fall in the 1980s, a time also hit with long droughts and a lack of credit to stimulate production.*

*In 1989, everything came to an end with the news that one morning the cacao trees on the Conjunto Santana farm in Uruçuca had black spots on their fruit, dried out stems and leaves so wilted and faded that they looked like worn bristles on an old broom. One by one, at an alarming rate, farms across southern Bahia saw their crops take on the same sickness. In five years, the entire region had been transformed into a vast cemetery of dead cacao trees. Before the end of the 20th century, 150,000 people had lost their jobs. State cocoa production, which had once been nearly 6,000 metric tons annually, fell to less than 1,500. And now, Brazil was buying African cocoa to keep its chocolate industry running.*

*The best solution found for fighting the fungus is cloning, developed at the CEPLAC Center for Cocoa Research in Ilhéus. The procedure consists of grafting a branch from a fungus-resistant cacao tree onto a vulnerable tree. In 15 days, the new plant already begins to sprout. Cloning is a polemic topic but, faced with no better option, nearly all growers in the region have thrown their chips on this method to save the crop. While Brazil ranks seventh among global producers behind countries like Ivory Coast, Ghana and Ecuador, Bahian cocoa is slowly making its comeback.*

em enxertar um galho de cacau resistente à vassoura-de-bruxa num pé vulnerável. Em 15 dias, a nova árvore já começa a brotar. A clonagem tem lá sua cota de polêmicas, mas, por falta de opção, quase todos os produtores na zona cacauífera acabaram abraçando a enxertia e a ela confiando a salvação da lavoura. Enquanto o Brasil amarga o sétimo lugar na lista dos maiores produtores mundiais, atrás de países como Costa do Marfim, Gana e Equador, o cacau baiano, aos poucos, começa a recuperar sua produção.

Fácil não é. Antes, bastava plantar os cacauzeiros na mata e esperar que eles dessem os frutos. Hoje, a produção exige cuidados permanentes, do uso de adubo à poda regular dos galhos, tudo para manter um pé de cacau o mais resistente possível à vassoura-de-bruxa. A praga está controlada, mas a produção custa a deslanchar porque o custo de tudo isso não é baixo – e não são poucos os cacauicultores baianos que ainda estão pagando as dívidas decorrentes da crise gerada pelo fungo.

Uma saída importante para essa crise foi o turismo, impulsionado sobretudo depois da novela *Renascer*, da Rede Globo, ambientada na zona cacauífera. A fazenda que serviu de cenário à trama, inclusive, mudou seu nome para “*Renascer*” com tal de atrair visitantes. Não é a única: muitas outras propriedades na região fizeram do cacau um atrativo, empenhadas a mostrar aos de fora o modo baiano de se produzir e cultivar o fruto, único no mundo. Elas também tiraram proveito da floresta preservada, investindo em roteiros de ecoturismo, como trilhas na mata e percursos em botes de rafting pelos rios da área. E as praias, que quase não recebiam banhistas, ganharam fama até no exterior. Delas, quem particularmente se beneficiou foi Itacaré, 100 quilômetros ao norte de Ilhéus, cujas enseadas rodeadas pelas Mata Atlântica foram catapultadas ao status de destino internacional em poucos anos.

*It hasn't been an easy process. Before, one had only to plant the trees and wait for them to give fruit. Today, production demands permanent care, including fertilizers and constant pruning to keep the trees as resistant as possible to the witches' broom. The disease is now under control, but production is still limited, as all this costs money, and many Bahian cocoa growers are still paying off debts from the crisis caused by the fungus in the first place.*

*One important solution for combating the crisis has been tourism, which got a special boost from *Renascer*, the nighttime soap opera set in cocoa country aired by national network Rede Globo. The farm where the series was filmed even changed its name to *Renascer* in order to attract visitors and many other properties in the region use cacao to bring in tourists, showing people the unique Bahian way of farming the fruit. Ecotourism also grew after locals invested in developing hiking trails in preserved rainforest and river rafting trips. And local beaches, which had been almost always deserted, became famous worldwide. Itacaré, which lies about 100 km north of Ilhéus, became the most well-known: its small coves hugged by Atlantic Rainforest skyrocketed to international destination status in just a few years.*

*But in spite of the slow recuperation of production on local farms, cacao is, in some way, reliving its own history: just as happened in the first decades of the 20th century, the Brazilian crop is once again taking over the global market. Of course, this time the process is more discreet and without the glamour of the Belle Époque, but sophistication still abounds. New brands of 100% Bahian chocolate are in the limelight of the gourmet market, winning prizes at Paris's Salon du Chocolat, the sector's largest international event. Bahian chocolate's international status was confirmed with a special edition of the Salon held in Salvador in 2012. For the first time in history, the world came to Bahia to get to know its cocoa.*

*Bahia has pulled two cards from its sleeve for this new international cam-*

Quanto ao cacau, apesar da lenta recuperação nas fazendas produtoras, a história, de certa forma, se repete: tal como aconteceu nas primeiras décadas do século 20, as deste século assistem a uma reconquista do mercado mundial. De forma mais discreta, é claro, e sem todo aquele glamour da Belle Époque, mas não menos sofisticado, uma vez que as novas marcas de chocolate 100% baiano têm se inserido, em grande parte, no chamado mercado gourmet, obtendo prêmios, inclusive, no maior evento internacional do setor, o Salon du Chocolat, em Paris. Prova do reconhecimento foi a realização de uma edição do Salon em Salvador, em 2012. Ou seja, pela primeira vez, o mundo veio até a Bahia conhecer seu cacau.

Nessa nova investida internacional, a Bahia tirou dois trunfos da manga, que lhe dão certa vantagem diante de outros países produtores, sobretudo os africanos. E ambas as cartas se ancoram no passado. A primeira é a produção de cacau orgânico, tal como era no tempo dos coronéis, antes dos adubos introduzidos para incrementar a produção e fortalecer os cacauzeiros frente à vassoura-de-bruxa. Em 2015, eram já mais de trinta os produtores reunidos em torno da cooperativa orgânica local, batizada de Cabruca – nome dado à técnica local de se plantar pés de cacau no meio da mata. E eis a segunda vantagem, talvez a mais importante, do cacau baiano frente a seus concorrentes: o cultivo ecológico, ainda que não-orgânico, proveniente da “floresta atlântica brasileira”, como passou a ser alardeado lá fora. A esse método de plantar cacau mantendo-se parte da mata em pé, para aproveitar a sombra das árvores, dá-se justamente o nome de “cabruca”.

*paign, giving it a certain advantage over other cocoa producing nations, especially those in Africa. Both cards are rooted in the past. The first is production of organic cocoa, as was done in the era of the coronéis, before the introduction of fertilizers to boost production and bolster the trees against Witches' Broom. By 2015, over 30 producers had united to form the local cooperative Cabruca—named after the local method of planting cacao trees in the middle of the rainforest. And therein lies the second, and possibly greatest advantage held by Bahian chocolate over its competitors: ecological farming, if not organic, in the “Brazilian Atlantic Rainforest”, as the region is known internationally. The method of planting cacao while maintaining part of the rainforest’s trees (and their shade) is called cabruca.*

*“But could we make chocolate?  
Do we know how?”*

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958

“Mas será  
que a gente  
pode fazer  
chocolate,  
a gente sabe  
fazer?”

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958

## DA MATA À SACA

Mais do que uma técnica de plantio, a cabruca é uma expressão cultural própria da zona cacauieira, um modo de se produzir renda sem grandes prejuízos ao meio ambiente, ao qual se associa toda uma cadeia produtiva que quase não sofreu transformações nos últimos cem anos. Ainda hoje não há máquinas nas fazendas de cacau baianas – no fabrico da matéria-prima do chocolate, usa-se essencialmente mãos e pés. Em grande medida, o cacau que se planta, se colhe e se beneficia no sul da Bahia é o mesmo que Jorge Amado retratou em obras como *Cacau*, *Terras do Sem Fim* e *São Jorge dos Ilhéus*.

Nas terras entre os rios Pardo e de Contas, colhe-se cacau duas vezes por ano. Existe a “safra”, que ocorre por volta de outubro e novembro, e existe o que período que se chama de “temporão”, entre abril e junho. E existe também o “bacalhau”, por volta de dezembro, logo depois da safra, quando os trabalhadores colhem para si o que quer que tenha sobrado nos pés. Nessas épocas do ano, os homens passam os dias na mata, misturados à fauna local – como macacos, pacas e caititus –, dedicando-se a arrancar, podão em punho, os frutos que pendem dos galhos e do tronco. Feito isso, dias depois, os mesmos homens varam a floresta “bandeirando”, ou seja, cravando o bico do podão nos frutos que restaram no chão e enchendo os caçuás que levam pendurado nas costas.

Em seguida vem a quebra, que é quando os frutos são despejados dos caçuás aos pés de uma árvore de farta sombra e os homens, agora armados de facão e ajeitados num banquinho, vão partindo os cocos um a um. Basta um golpe só, seco e diagonal, para que a casca rache ao meio e revele, de dentro de si, o cacho de sementes brancas e pegajosas que depois serão chocolate. Os

## FROM FOREST TO BAG

*More than just a planting method, cabruca is a cultural expression in the cacao region for generating income without inflicting great harm on the environment. It involves an entire productive chain that has barely changed over the last 100 years. There is still no machinery on Bahian cacao farms, because producing the raw material for chocolate involves mostly using hands and feet. For the most part, cacao in southern Bahia is planted, harvested and processed the same way Jorge Amado described it in works such as *Cacau*, *Terras do Sem Fim* and *São Jorge dos Ilhéus*.*

*In the region between the Pardo and Contas rivers, cacao beans are harvested twice a year: the main harvest, called safra, in October and November, and the temporão between April and June. Workers are also allowed to collect any fruits left on the trees in December after the main harvest for their own use. This time is called the bacalhau, or codfish. During these periods, harvesters spend days on end in the forest among the local fauna, including monkeys, pacas and peccaries, podão in hand (a type of pruning hook) yanking the fruits off the branches and trunks and leaving them on the ground. A few days later, they return bandeirando [flagging], which means spearing the fruits on the ground with the podão and throwing them into the large baskets carried on their backs.*

*Next comes the quebra, or breaking, when the fruit is dumped from the harvesting baskets under a shady tree and the men, now armed with machetes, sit on small benches and cut them open one at a time. Just one quick, diagonal chop splits open the shell in half and reveals the bunch of sticky white seeds inside that will later become chocolate. These bunches will all be laid on a bed of banana leaves there in the forest and later be carried by a troop of donkeys to be dried. While they wait, they release a strong, viscous, sweet greenish liq-*

cachos todos vão parar numa cama feita de folhas de bananeira, ali mesmo na mata, onde aguardam a tropa de burros que virá buscá-los para levá-los à secagem. Enquanto esperam, vão largando um líquido viscoso, doce e esverdeado, poderoso energético que os homens bebem para aguentar a lida na roça. É o que chamam de “mel de cacau”.

Da mata, os cachos seguem para os cochos, grandes caixas de madeira onde as sementes do cacau passarão três dias na fermentação, soltando o visgo quente e enchendo o ar com um cheiro ácido e amanteigado que, de tão enjoativo, um homem leva anos para se acostumar. Livres do visgo, elas seguirão para as barcaças, plataformas compridas com chão de madeira onde as sementes são esparramadas e remexidas com um pá a todo instante, para o que sol taste todas por igual. Isso durante uma semana, tempo suficiente para torrar não só o cacau como também a pele dos barcaceiros – os trabalhadores da secagem. Quando não bate sol ou quando chove, existe a opção do secador, uma estufa imensa onde as sementes secam à força do gás ou, nas fazendas antigas, das caldeiras.

Às vezes, na barcaça, o cacau cria mofo. E aí, para tirar, só mesmo usando os pés. Os homens armam uma pilha e, com os dedos descalços, vão fazendo carinho nas amêndoas para soltar a umidade. Chega mesmo a parecer dança, e antigamente até cantavam. Hoje a música é só a do cacau se esfregando no chão de madeira. Ao fim desse processo, as amêndoas já estarão no prontas para se tornar chocolate: bronzeadas pelo sol, maciças, nem muito secas, nem muito úmidas, mas já no gosto amargo a promessa sutil do que virão a ser.

Das fazendas, em sacas, o cacau segue para Ilhéus, onde será vendido aos armazéns que se enfileiram nas vizinhanças do porto. Quase toda a produção do sul baiano – salvo o cacau gourmet – vem parar aqui, dos pequenos aos

*uid, which the harvesters drink to give them energy needed to survive the hard work in the forest. They call it “cacao honey”.*

*From the forest, the seed bunches are taken to large wooden troughs called cochos where they ferment for three days, releasing the hot viscous liquid and filling their with an acrid, buttery smell so overpowering that people take years to get used to it. Once they have dried out, the beans will be taken to the barcaças, extensive outdoor wooden platforms where the seeds are spread out and constantly turned with a shovel so they will be evenly dried by the sun. This process takes a week, long enough not only to toast the cocoa beans but also the skin of the barcaceiros, the men who work in the drying process. When the sun doesn't shine, or if it rains, dryers have the option of drying the beans in a giant gas-powered hothouse. On the older farms, these structures are warmed by boilers.*

*Sometimes on the barcaça, mold begins to form on the beans and the only way to take it off is with the feet. The men make a pile of the beans and rub them with their bare feet to release the humidity. The process actually looks like a dance, and in the old days, the men would sing. Today, the only music is that sound of the cocoa beans rubbing the wooden floor. At the end of this process, the beans will be ready to be made into chocolate: bronzed by the sun, smooth, not too dry, not too humid, but already hinting that bitter taste, a subtle promise of what is to come.*

*The cocoa leaves the farms in bags, headed for Ilhéus where it will be sold to the warehouses lining the streets near the port. Nearly all the production from southern Bahia—except for the gourmet cocoa—ends up here, from both small and large producers. Whether it's a kilo or a ton, no one asks where the beans came from. When they arrive by truck accompanied by armed guards, you know it's from a large producer. Bahian cocoa may not be worth the gold it used to be, but robberies in transport are not uncommon in the region because*

grandes produtores. Seja um quilo, seja uma tonelada, ninguém pergunta de onde vêm as amêndoas. Sabe-se que é de produtor graúdo quando chega de caminhão, acompanhado por escolta armada. O cacau baiano pode não valer o ouro que valia, mas não são raros os assaltos nas estradas da região. Porque cacau, aqui, ainda é dinheiro vivo: quem chega, bota na balança para pesar e recebe a quantia na hora, em espécie. Tem sido assim desde o tempo dos coronéis.

Nos grandes armazéns, todo o cacau que chega vai parar numa pilha só, onde as sementes são embaralhadas sem que saiba de que fazenda ou município vieram. Nesse momento, entra em ação o terno de arrumadores, conjunto de homens cuja função é desfazer o morro de cacau e pôr tudo nas sacas de novo, agora com a marca da casa distribuidora. É linha de produção: uns guardam as amêndoas, enquanto outros enfileiram os sacos e outro grupo se encarrega de costurá-los com agulhas prateadas. Em questão de minutos, o que era uma colina parda vira concreto raso, onde resta apenas um pó meio achocolatado e aquele cheiro denso e doce no ar do cacau quando seco.

Daqui, os sacos rumam para o exterior ou para as fábricas de beneficiamento. Algumas fora da Bahia, a maioria na própria Ilhéus, na estrada para Uruçuca. Nas máquinas, as amêndoas serão torradas, trituradas e transformadas uma parte em pó, outra em gordura – a manteiga de cacau. Daqui, pó e manteiga novamente viajarão, enviados às mais diversas fábricas ao redor do mundo. Onde quer que cheguem, ganharão leite e açúcar. Alguns menos, outros mais. E aí, sim, o cacau baiano será chocolate.

*cocoa in these parts is still guaranteed money: anyone who shows up and places it on the scale and receives cold hard cash in return—just as it's been since the time of the coronéis.*

*Inside the big warehouses, all the cocoa that arrives is put in one large pile where the beans are mixed up regardless of which farm or town they came from. Now enter the arrumadores, men whose job it is to dismantle the giant pile, putting the beans into bags stamped with the name of the distributing house. It is a production line: some fill the bags while others line them up and yet another group sews them shut with silver needles. In a matter of minutes, the brown mountain is transformed into a flat concrete landscape with only a chocolaty powder and that dense, sweet smell of dry cocoa in the air.*

*From here, the bags are either exported or taken to processing plants—some outside Bahia, but most right in Ilhéus along the road to Uruçuca. There, machines will roast and chop the beans, transforming part into powder and another into fat, which is cocoa butter. Then powder and butter will be shipped again, sent to factories all over the world. Wherever they go, they will be mixed with milk and sugar—some more, some less. And then finally, the Bahian cocoa will be chocolate.*



ensaio

*Photo essay*































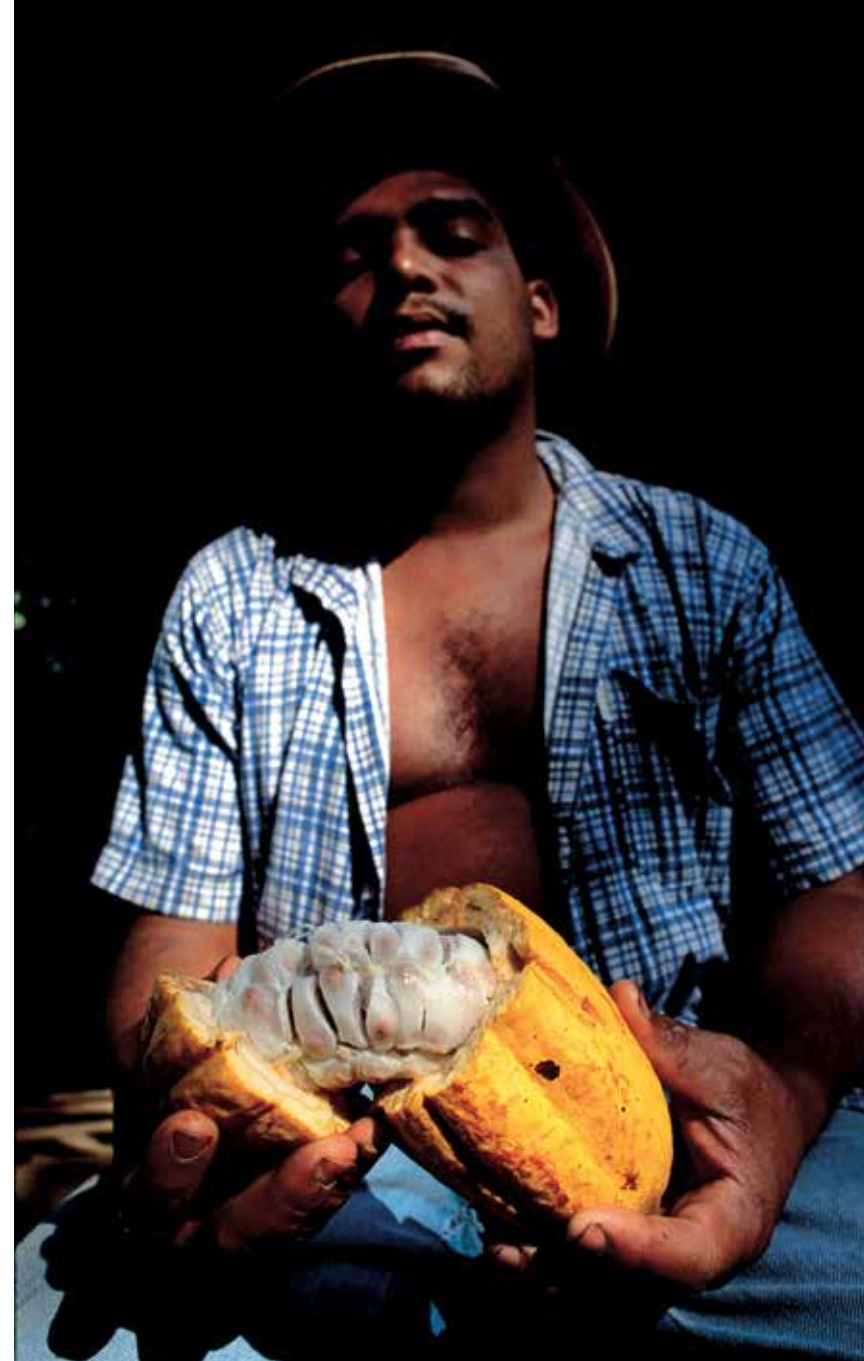


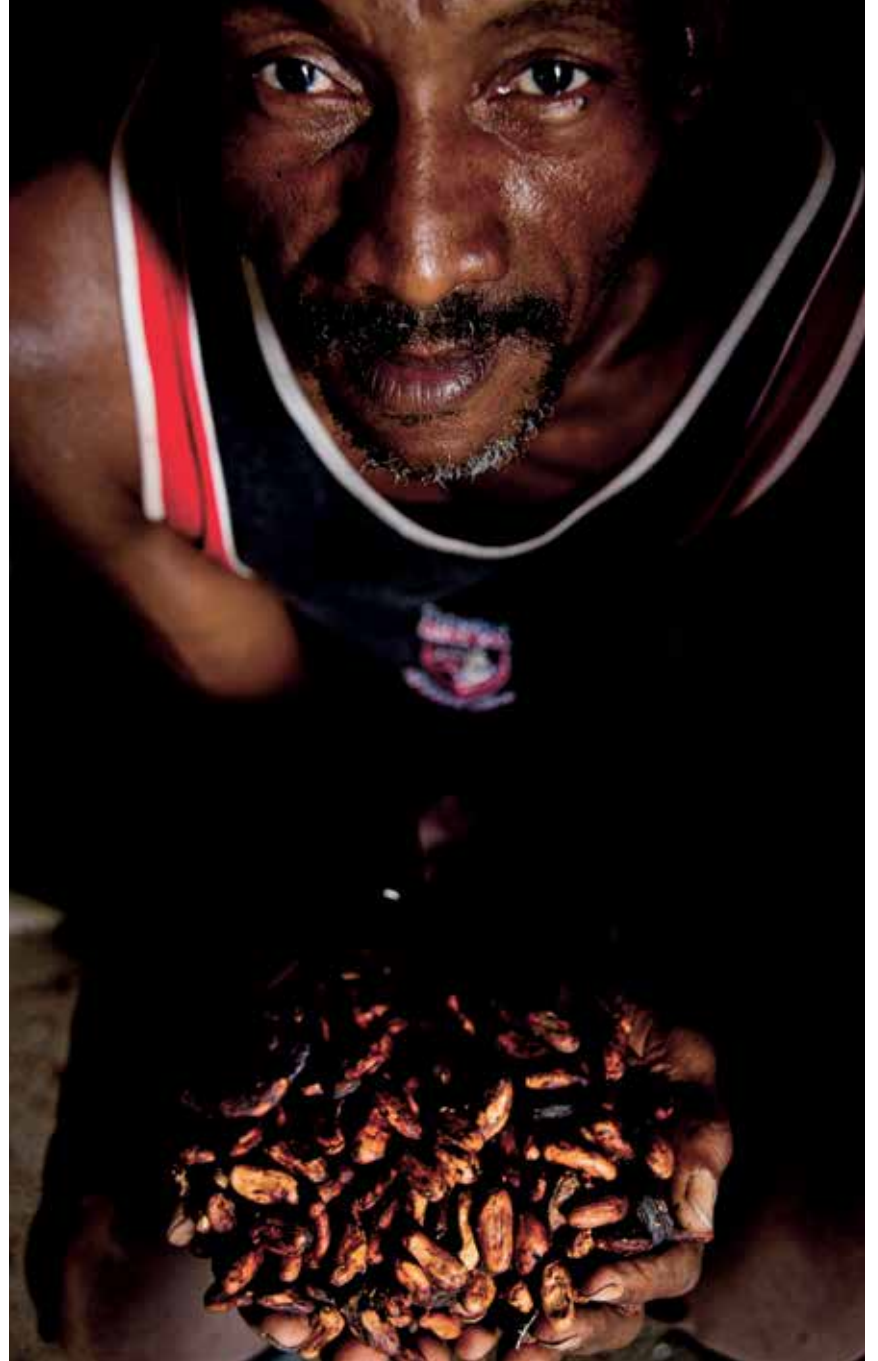
“... o cacau  
é ouro,  
seu capitão..”

Jorge Amado, *Terras do Sem-Fim*, 1943

“...cacao is gold, Captain...”

Jorge Amado, *Terras do Sem-Fim*, 1943







“... ali dançam os  
trabalhadores  
sobre os caroços  
que vão secando  
ao sol”

Jorge Amado, *São Jorge dos Ilhéus*, 1944

*“...there, the workers dance upon  
the seeds that are drying in the sun”*

Jorge Amado, *São Jorge dos Ilhéus*, 1944























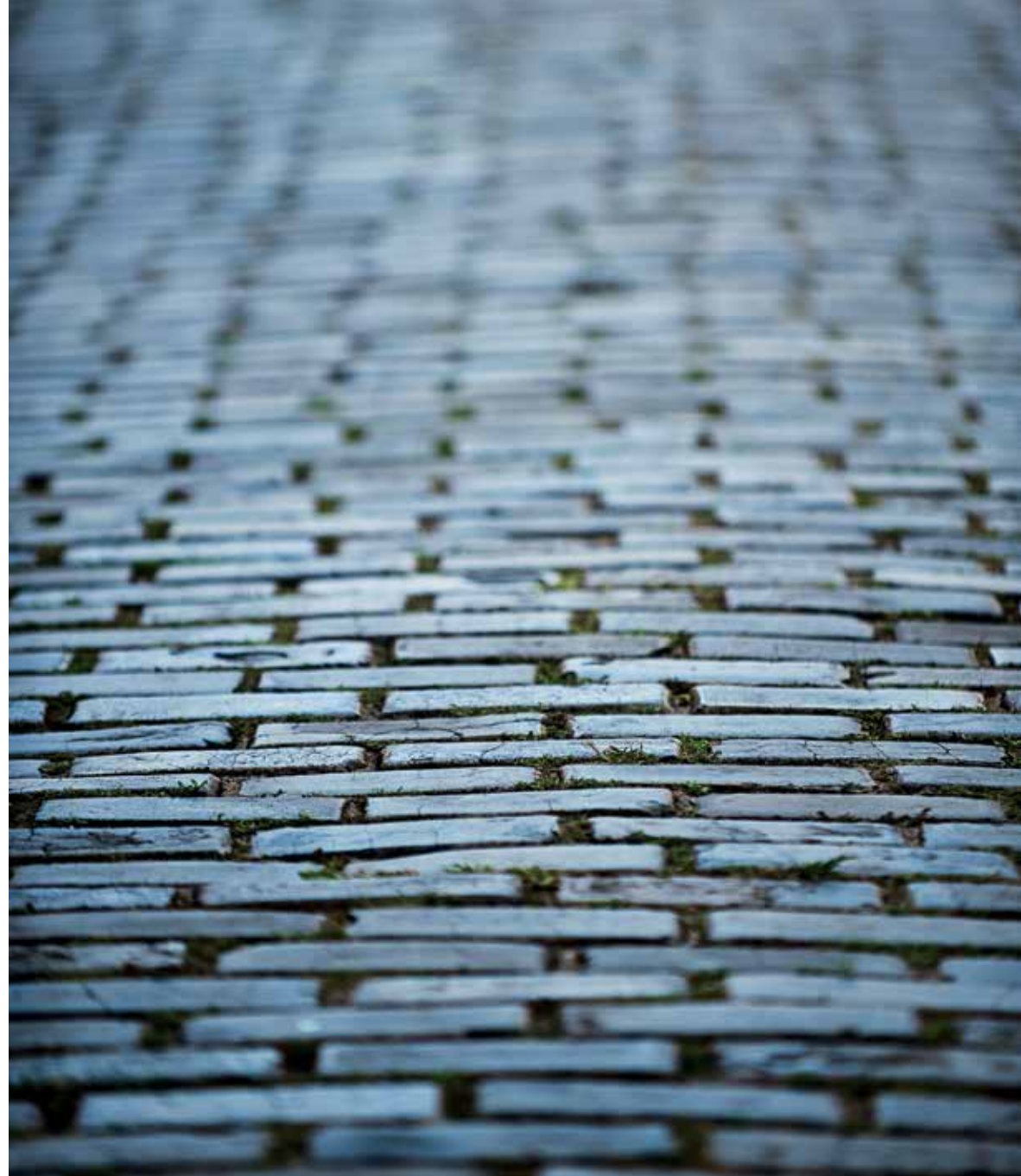
“Jamais consegui  
estabelecer o limite  
entre a informação e a  
invenção, a realidade  
e a fantasia”

Jorge Amado, *Tenda dos Milagres*, 1969

*“I never managed to draw the  
line between information and  
invention, reality and fantasy”*

Jorge Amado, *Tenda dos Milagres*, 1969







“Como é mesmo  
o seu nome?  
– Gabriela, pra  
servir o senhor”

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958

“What was your name?”  
“Gabriela, at your service, sir.”

Jorge Amado, *Gabriela, Cravo e Canela*, 1958



















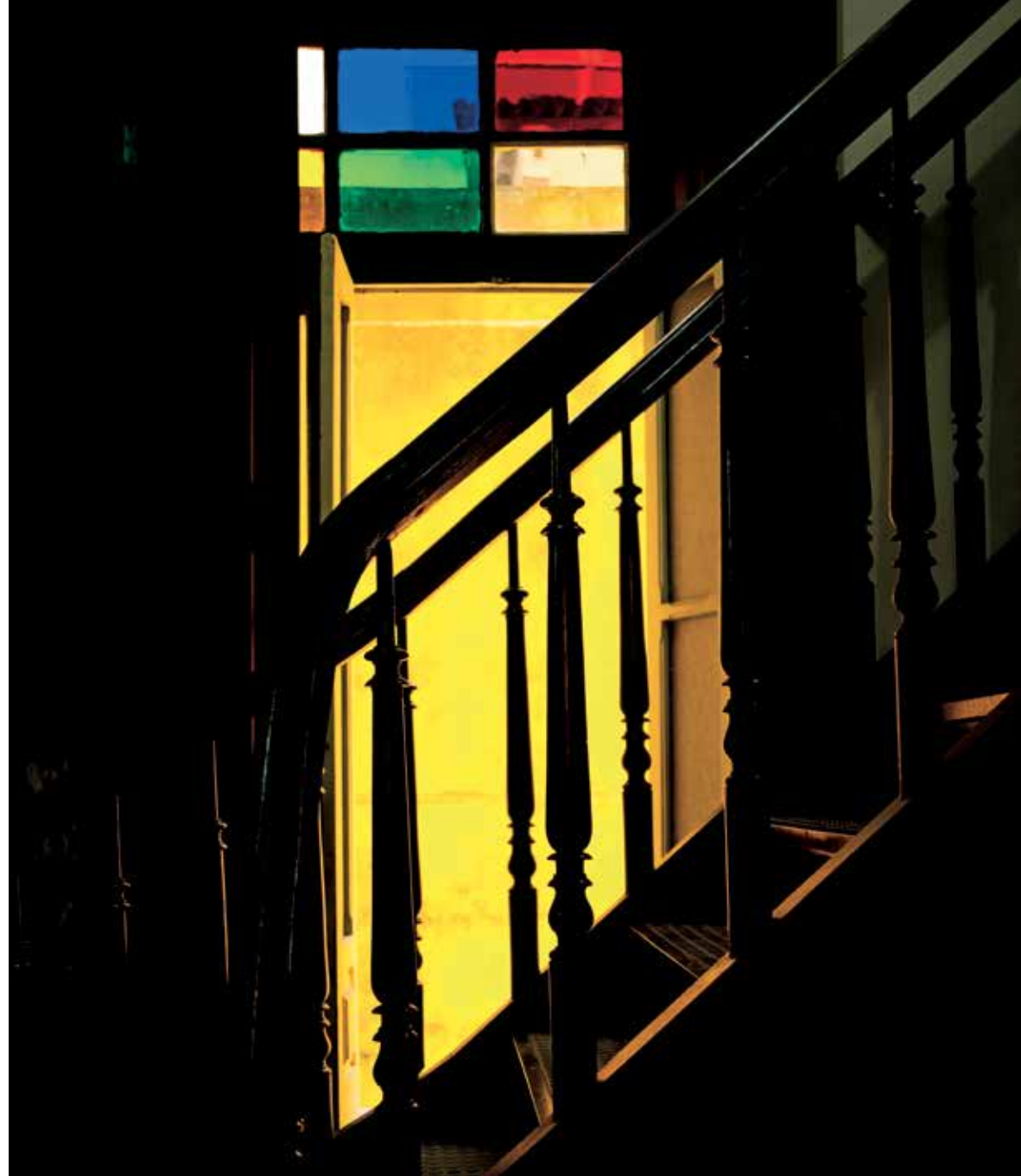


“Falavam que um dia  
o sul da Bahia seria  
um estado e Ilhéus  
seria a capital”

Jorge Amado, *São Jorge dos Ilhéus*, 1944

*“They would say that one day  
southern Bahia would be  
its own state and that Ilhéus  
would be the capital”*

Jorge Amado, *São Jorge dos Ilhéus*, 1944





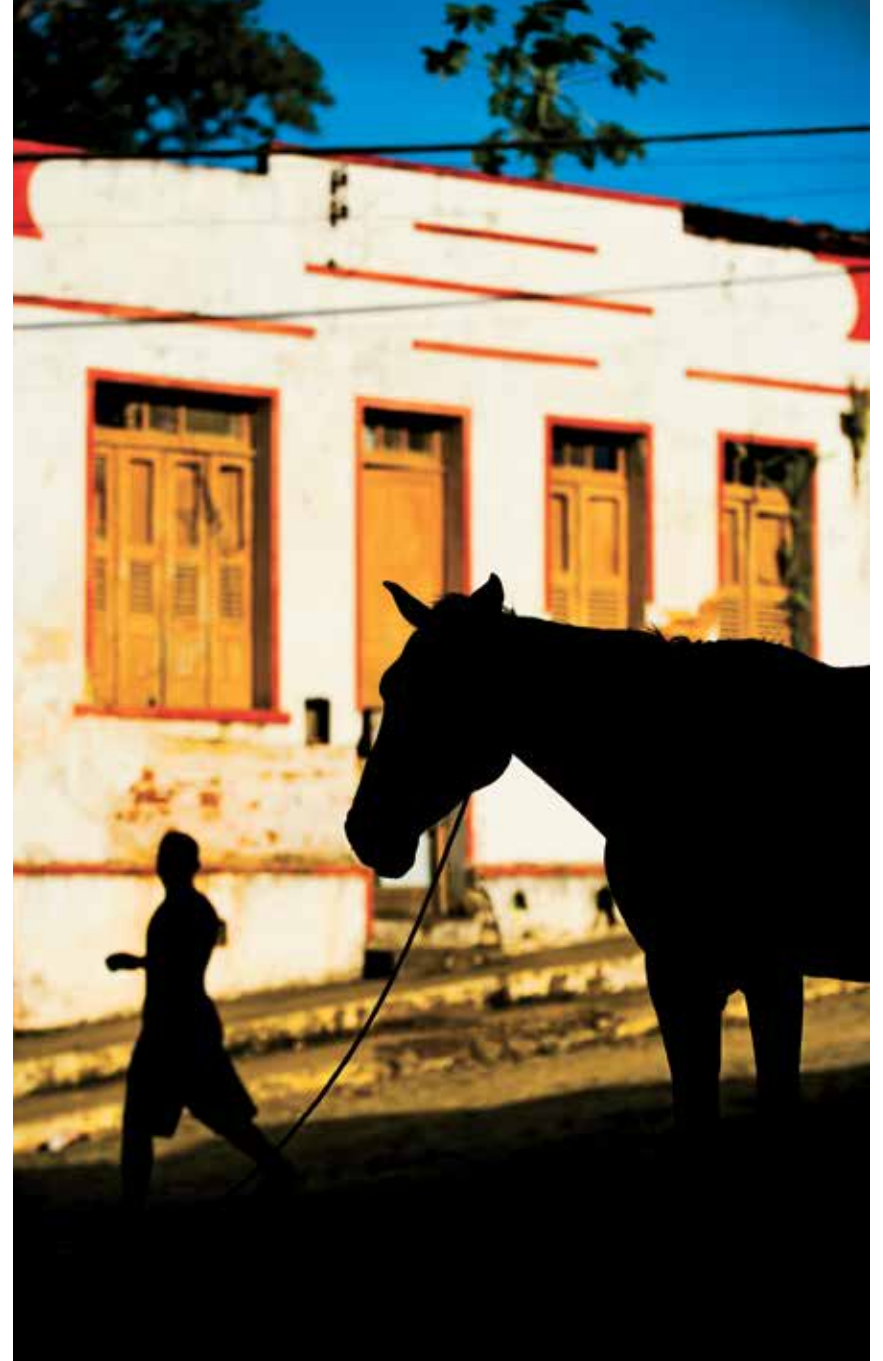


“Isso aqui  
ainda  
há de ser  
uma cidade”

Jorge Amado, *Tocaia Grande*, 1984

*“This here still hasn’t become a city”*

Jorge Amado, *Tocaia Grande*, 1984











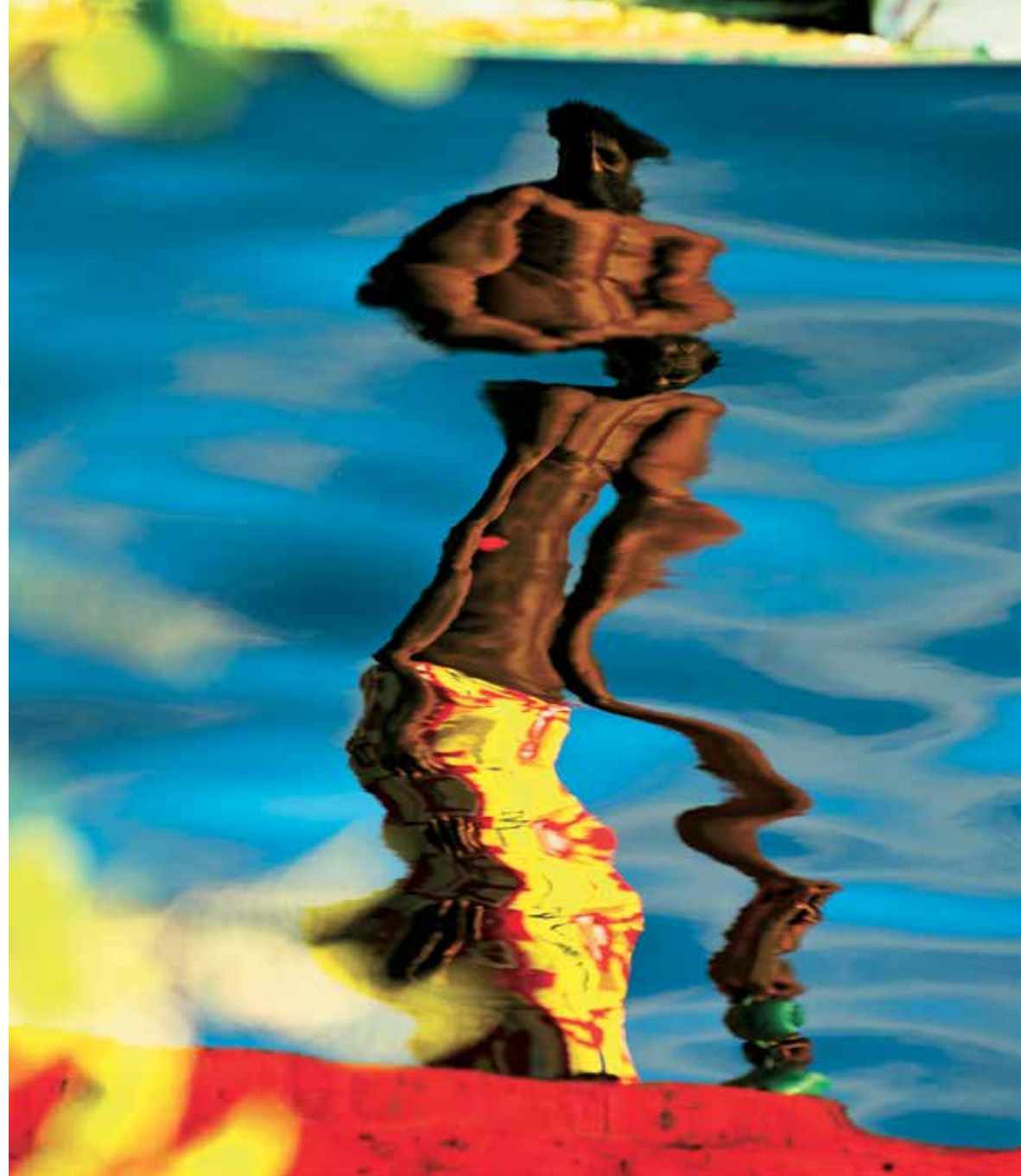
“No cais  
e nas praias  
os meninos  
nasciam sabendo  
as coisas do mar”

Jorge Amado, *Os Velhos Marinheiros*, 1961

*“On the waterfront and the beaches the  
boys were born knowing about the sea”*

Jorge Amado, *Os Velhos Marinheiros*, 1961



















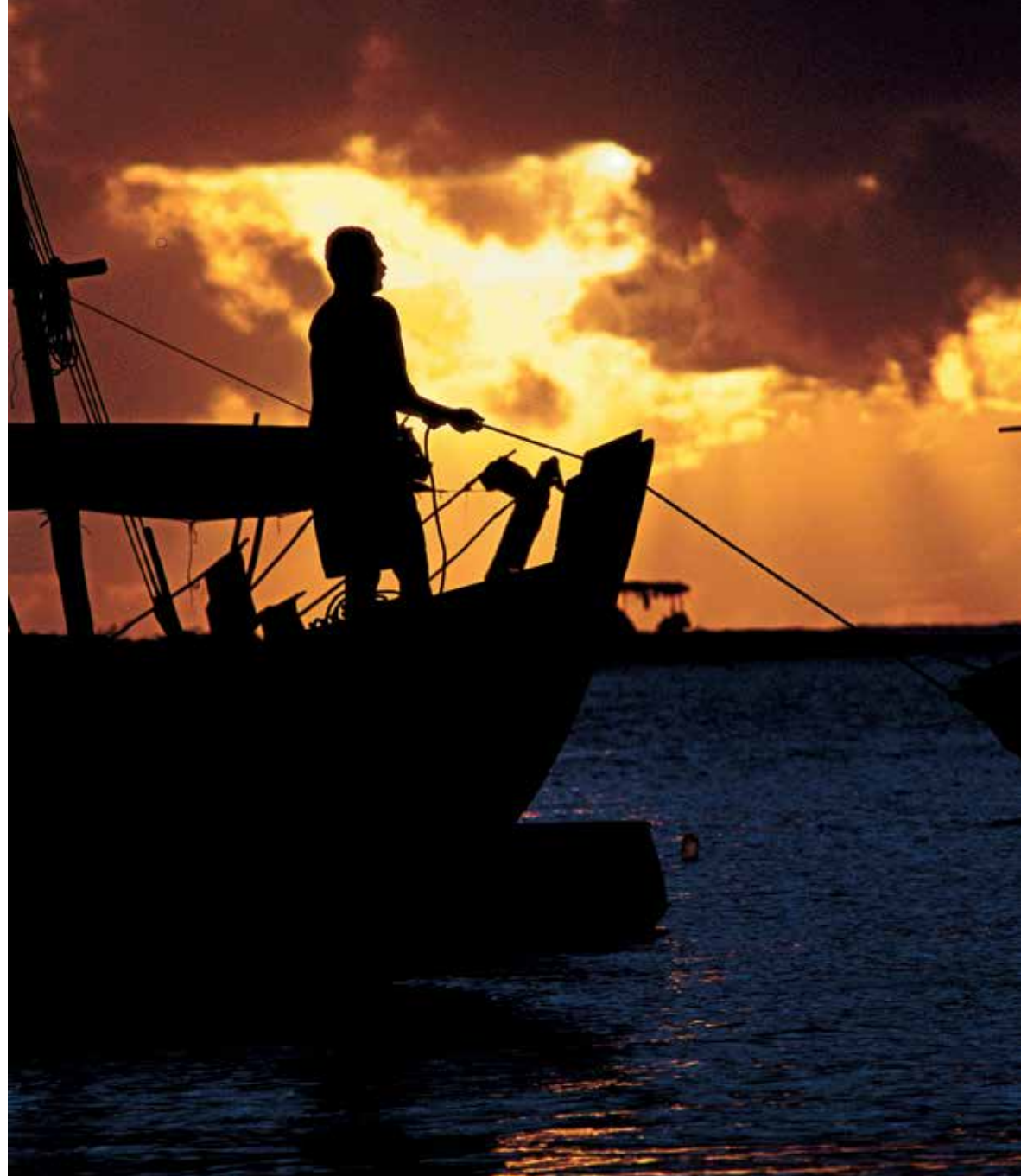














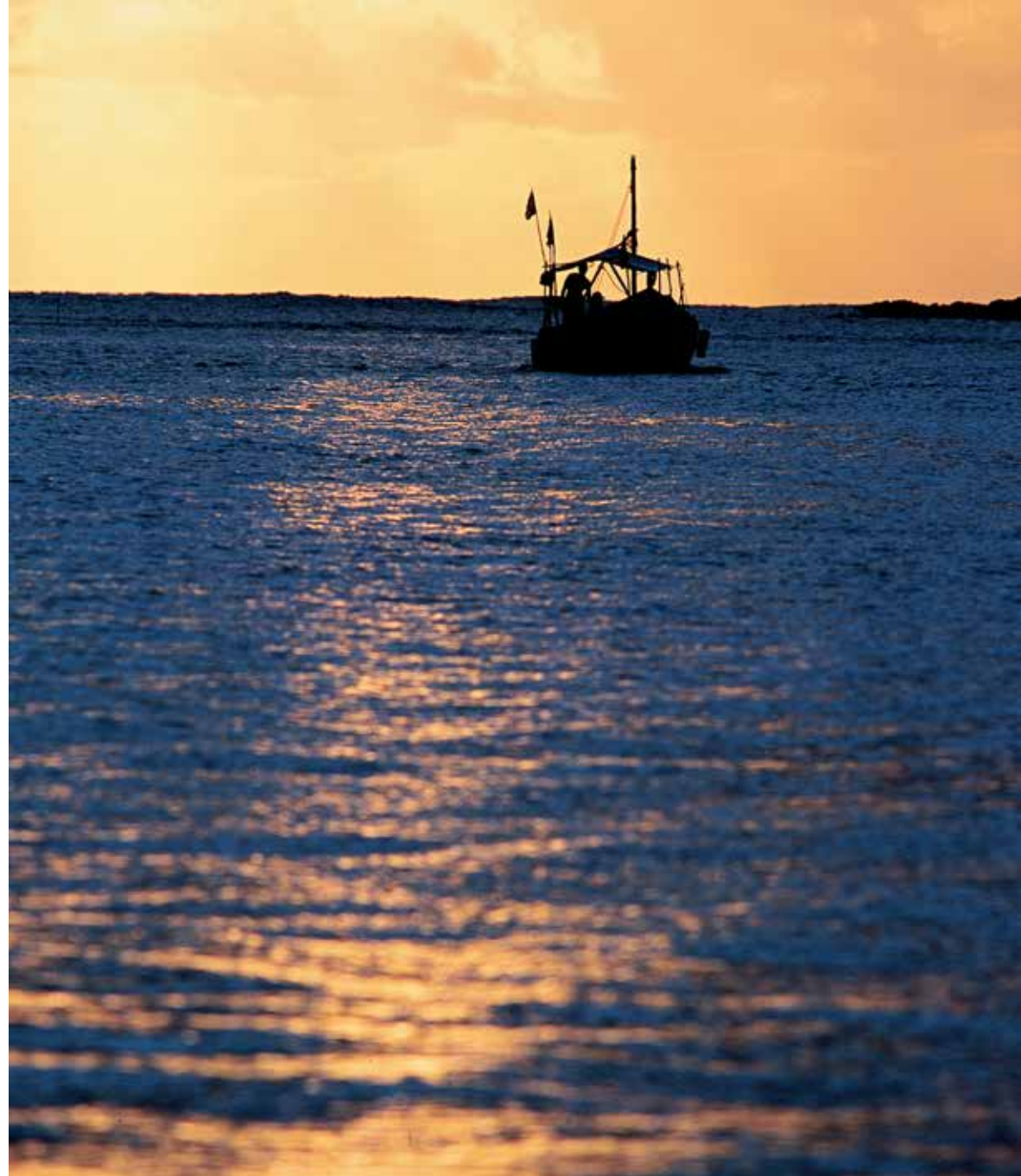


“Pois o mar não é  
a estrada, não é o  
caminho, não é a  
casa deles todos?”

Jorge Amado, *Mar Morto*, 1936

*“After all, isn’t the sea a road, a path-  
way, isn’t it the home of them all?”*

Jorge Amado, *Mar Morto*, 1936





ÍNDICE DE IMAGENS



1

Cacau. Cacao.



2-3

Detalhe de barco de pesca, Ilhéus (BA). Fishing boat, detail, Ilhéus (BA).



4-5

Detalhe de reflexo de barco no mar, Itacaré (BA). Reflection of boat on ocean, detail, Itacaré (BA).



18-19

Bataclan, Ilhéus (BA). Bataclan, Ilhéus (BA).



20-21

Detalhe de terreiro de candomblé, Ilhéus (BA). Candomblé house of worship, Ilhéus (BA).



22-23

Ginga de capoeira. Capoeira.



6-7

Galpão de semente de cacau, Ilhéus (BA). Cacao bean warehouse, Ilhéus (BA).



8-9

Pisoteio de sementes de cacau, Ilhéus (BA). Crushing cacao beans, Ilhéus (BA).



10-11

Detalhe de mulher na praia, Ilhéus (BA). Woman on the beach, detail, Ilhéus (BA).



24-25

Detalhe de coqueiros, Ilhéus (BA). Coconut trees, detail, Ilhéus (BA).



60-61

Grão de cacau, Ilhéus (BA). Cacao bean, Ilhéus (BA).



62-63

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



12-13

Barco de pesca, Itacaré (BA). Fishing boat, Itacaré (BA).



14-15

Detalhe de peixe no mercado, Ilhéus (BA). Fish at the market, detail, Ilhéus (BA).



16-17

Detalhe de máquina de escrever, Ilhéus (BA). Typewriter, detail, Ilhéus (BA).



64-65

Coqueiros, Ilhéus (BA). Coconut trees, Ilhéus (BA).



66-67

Barcos de pesca, Itacaré (BA). Fishing boats, Itacaré (BA).



68-69

Mangue, Ilhéus (BA). Mangrove forest, Ilhéus (BA).



**70-71**  
Colheita de cacau , Ilhéus (BA). Cacao harvest, Ilhéus (BA).



**72-73**  
Fazenda de cacau abandonada, Ilhéus (BA). Abandoned cacao farm, Ilhéus (BA).



**74-75**  
Folhas no chão de roça de cacau, Ilhéus (BA). Leaves on the ground in a cocoa clearing, Ilhéus (BA).



**88-89**  
Fruto do cacau, Ilhéus (BA). Cacao fruit, Ilhéus (BA).



**91**  
Colheita de cacau, Itacaré (BA), Cacao harvest, Itacaré (BA).



**93**  
Colheita de cacau, Itacaré (BA), Cacao harvest, Itacaré (BA).



**76-77**  
Árvore de cacau, Ilhéus (BA). Cacao tree, Ilhéus (BA).



**78-79**  
Cacau, Ilhéus (BA). Cacao, Ilhéus (BA).



**80-81**  
Colheita de cacau, Ilhéus (BA). Cacao harvest, Ilhéus (BA).



**95**  
Colheita de cacau, Itacaré (BA), Cacao harvest, Itacaré (BA).



**96-97**  
Barcaça de cacau, Itacaré (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**98-99**  
Barcaça de cacau, Itacaré (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**82-83**  
Colheita de cacau, Ilhéus (BA). Cacao harvest, Ilhéus (BA).



**84-85**  
Colheita de cacau, Ilhéus (BA). Cacao harvest, Ilhéus (BA).



**86-87**  
Fruto do cacau, Ilhéus (BA). Cacao fruit, Ilhéus (BA).



**100-101**  
Barcaça de cacau, Itacaré (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**102-103**  
Barcaça de cacau, Itacaré (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**104-105**  
Galpão de cacau, Ilhéus (BA). Cacao warehouse, Ilhéus (BA).





**106-107**  
Barcaça de cacau, Itacaré (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**108-109**  
Barcaça de cacau, Ilhéus (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**110-111**  
Barcaça de cacau, Ilhéus (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



**112-113**  
Barcaça de cacau, Ilhéus (BA). Cacao barge, Itacaré (BA).



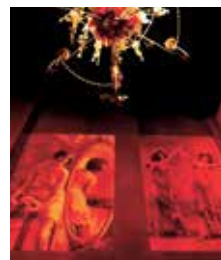
**115**  
Detalhe de máquina de escrever, Ilhéus (BA). Typewriter, detail, Ilhéus (BA).



**117**  
Calçamento de rua trazido da Europa, Ilhéus (BA). Cobblestones brought from Europe, Ilhéus (BA).



**119**  
Detalhe de escada de mármore de casarão histórico, Ilhéus (BA). Marble stairway in historic mansion, detail, Ilhéus (BA).



**121**  
Detalhe do Bataclan, Ilhéus (BA). The Bataclan, detail, Ilhéus (BA).



**122-123**  
Atriz no Bataclan, Ilhéus (BA). Actress at the Bataclan, Ilhéus (BA).



**124**  
Detalhes do Bar Vesúvio, Ilhéus (BA). Details of the Bar Vesúvio, Ilhéus (BA).



**125**  
75TQS Represa no rio Tietê, na Usina de Salesópolis, no município de Salesópolis (SP). Represa no rio Tietê, na Usina de Salesópolis, no município de Salesópolis (SP).



**126-127**  
Câmara Municipal, Ilhéus (BA). Town Hall, Ilhéus (BA).



**128-129**  
Detalhe da Câmara Municipal, Ilhéus (BA). Town Hall, detail, Ilhéus (BA).



**130-131**  
Detalhe de arquitetura, Ilhéus (BA). Architectural detail, Ilhéus (BA).



**132-133**  
Detalhe de arquitetura, Ilhéus (BA). Architectural detail, Ilhéus (BA).



**134-135**  
Casarão histórico na Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Historic mansion in Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



**136**  
Casarão histórico, Ilhéus (BA). Historic mansion, Ilhéus (BA).



**137**  
Casarão histórico, Ilhéus (BA). Historic mansion, Ilhéus (BA).

ÍNDICE DE IMAGENS



139

Detalhe da antiga casa de Jorge Amado, Ilhéus (BA). Jorge Amado's home, detail, Ilhéus (BA).



140

Detalhe de colégio de padres, Ilhéus (BA). Catholic school run by priests, detail, Ilhéus (BA).



141

Detalhe Casarão histórico na Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Historic mansion in Vila de Taboquinhas, detail, Itacaré (BA).



153

Filho de pescador, Itacaré (BA). Fisherman's son, Itacaré (BA).



155

Pescador, Itacaré (BA). Fisherman, Itacaré (BA).



156-157

Detalhe de canoa, Itacaré (BA). Canoe, detail, Itacaré (BA).



143

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



144-145

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



146-147

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



158-159

Baía de Camamu (BA). Camamu Bay (BA).



160-161

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



162-163

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



148-149

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



150

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



151

Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA). Vila de Taboquinhas, Itacaré (BA).



164-165

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



166-167

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



168-169

Itacaré (BA). Itacaré (BA).

## ÍNDICE DE IMAGENS



**170-171**

Pescadores puxando rede, Ilhéus (BA). Fishermen pulling in net, Ilhéus (BA).



**172-173**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**175**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**177**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**178-179**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**180-181**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**183**

Itacaré (BA). Itacaré (BA).



**184-185**

Antiga casa de Jorge Amado, Ilhéus (BA).  
Jorge Amado's home, Ilhéus (BA).



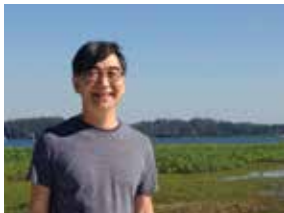
**Valdemir Cunha** nasceu em São Paulo, em 1966. Formou-se em jornalismo na Faculdade de Comunicação Social Cásper Líbero e se especializou em fotografia de cultura, povo e geografia brasileira. Trabalhou durante 20 anos nas principais publicações de turismo e meio ambiente do país, entre elas as revistas *Viagem* e *Turismo* e *Os Caminhos da Terra*, como editor de fotografia e editor executivo. Tem 14 livros publicados, entre eles *Pantanal*, *O Último Éden* (DBA, 2007), *Brasil Natural* e *Brasil Litoral* (Ed. Origem, 2011 e 2013), *Serra da Mantiqueira* (Ed. Horizonte, 2012), *Viagem à Bahia de Jorge Amado* (Ed. Abril, 2012) e *Brasil Invisível* (Ed. Origem, 2012). Hoje é publisher da Editora Origem e um dos principais fotógrafos documentaristas especializados em Brasil.

Valdemir Cunha was born in São Paulo in 1966. He earned a degree in journalism from the Cásper Líbero College of Communications and specialized in photographing Brazilian culture, people and geography. For 20 years, he worked for the country's main tourism and environmental-themed publications, including the magazines *Viagem* e *Turismo* and *Os Caminhos da Terra*, as photography editor and executive editor. He has published 14 books, including *Pantanal*, *O Último Éden* (DBA, 2007), *Brasil Natural* and *Brasil Litoral* (Ed. Origem, 2011 and 2013), *Serra da Mantiqueira* (Ed. Horizonte, 2012), *Viagem à Bahia de Jorge Amado* (Ed. Abril, 2012) and *Brasil Invisível* (Ed. Origem, 2012). He is currently the publisher of Editora Origem and one of the main specialized documentary photographers in Brazil.



**Xavier Bartaburu** nasceu em São Paulo, em 1976. Formou-se em jornalismo na ECA-USP e foi editor da revista *Os Caminhos da Terra*, onde publicou mais de 50 reportagens produzidas em dezenas de viagens ao redor do Brasil e do mundo. Hoje escreve livros sobre o patrimônio cultural, histórico e ambiental do Brasil. Já são 14 títulos publicados, entre os quais *Pantanal: O Último Éden* (com fotos de Valdemir Cunha, Ed. DBA); *Entretrópicos* (relato de expedição em catamarã de Beto Pandiani, Ed. Terra Virgem); *Atelier Cité: Paixões Declaradas* (sobre trabalho das pintoras Isabelle Tuchband e Verena Matzen); *Viagem à Bahia de Jorge Amado* (com fotos de Valdemir Cunha, Ed. Abril); *Brasil Invisível* (com fotos de Valdemir Cunha, Ed. Origem); *Santa Luzia: A História de uma Marca da Gastronomia Paulistana* (Ed. Grifo) e *Santos* (com fotos de Araquém Alcântara, Ed. Terra Brasil).

Xavier Bartaburu was born in São Paulo in 1976. He earned a degree in journalism from the University of São Paulo's School of Communications and Arts and worked as editor for the magazine *Os Caminhos da Terra*, where he published over 50 travel articles on dozens of locations in Brazil and around the world. He currently writes books on Brazil's cultural, historical and environmental heritage. He has 14 published titles including *Pantanal: O Último Éden* (with photos by Valdemir Cunha, Ed. DBA); *Entretrópicos* (documenting Beto Pandiani's catamaran expedition, Ed. Terra Virgem); *Atelier Cité: Paixões Declaradas* (about the work of painters Isabelle Tuchband and Verena Matzen); *Viagem à Bahia de Jorge Amado* (with photos by Valdemir Cunha, Ed. Abril); *Brasil Invisível* (with photos by Valdemir Cunha, Ed. Origem); *Santa Luzia: A História de uma Marca da Gastronomia Paulistana* (Ed. Grifo) and *Santos* (with photos by Araquém Alcântara, Ed. Terra Brasil).



**Eli Sumida** nasceu em Registro (SP) em 1962. É coordenador de arte na Unidade de Projetos Editoriais do jornal *Valor Econômico*. Já atuou nas revistas *Bizz*, *Saúde*, *Terra*, *Próxima Viagem* e *Golf+*. Vem elaborando projetos gráficos de livros, entre eles o da aquarelista Sylvia Amélia Hungria Machado de Orleans e Bragança (finalista do Prêmio Jabuti – Projeto Gráfico/2009 – Luste Editores); do artista plástico Paulo von Poser (finalista do Prêmio Jabuti – Projeto Gráfico/2010- Luste Ed.); o livro *Pantanal*, de Valdemir Cunha e Xavier Bartaburu (Ed. DBA); o livro *Sonoro Diamante Negro* de Suely Nascimento, ensaio fotográfico premiado pela Funarte sobre os bailes em Belém (PA). Em 2011, o livro das artistas plásticas Isabel Tuschband & Verena Matzen (Luste Ed.); o livro *Brasil Invisível*, de Valdemir Cunha. Em 2013, o livro da fotógrafa Paula Sampaio sobre Tucuruí (ensaio fotográfico premiado pela Funarte). E também *Brasil Litoral*; *Minha Pequena Alemanha*; *Passageiro do Olhar*, todos de Valdemir Cunha pela Editora Origem.

Eli Sumida was born in Registro, São Paulo in 1962. He is the art coordinator at the Editorial Project Department for the newspaper *Valor Econômico*. He has worked for the magazines *Bizz* (page layout), *Saúde*, *Terra*, *Próxima Viagem* and *Golf+* (as art editor). He has developed the design and layout for several publications, including self-titled books on watercolor artist Sylvia Amélia Hungria Machado de Orleans e Bragança (a finalist for the Jabuti Prize – Design and Layout/2009 – Luste Editores) and visual artist Paulo von Poser (finalist for the Jabuti Prize – Design and Layout/2010- Luste Ed.); *Pantanal* by Valdemir Cunha and Xavier Bartaburu (Ed. DBA); *Sonoro Diamante Negro* by Suely Nascimento, a Funarte-awarded photo essay on ballroom dancing in Belém, Pará. In 2011, he worked on a book by visual artists Isabel Tuschband & Verena Matzen (Luste Ed.), as well as *Brasil Invisível* by Valdemir Cunha. In 2013, he contributed to photographer Paula Sampaio's book on Tucuruí (a Funarte-awarded photo essay) and *Brasil Litoral* by Valdemir Cunha (Ed. Origem).



www.editoraorigem.com.br



**Brasil Invisível**  
de Valdemir Cunha  
240 páginas  
290 x 360 mm  
Português/inglês  
2012



**Minha pequena Alemanha**  
de Valdemir Cunha  
240 páginas  
290 x 360 mm  
Português/alemão  
2014



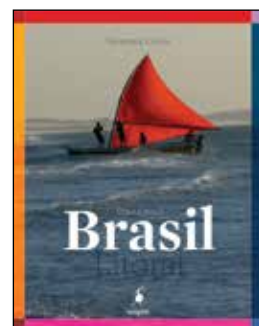
**Passageiro do olhar**  
de Valdemir Cunha  
240 páginas  
160 x 180 mm  
Português/inglês  
2014



**Retratos do Brasil**  
de Valdemir Cunha  
50 postcards  
113 x 165 mm  
Português/inglês  
2006



**Brasil Natural**  
de Valdemir Cunha  
216 páginas  
197 x 245 mm  
Português/inglês  
2011



**Brasil Litoral**  
de Valdemir Cunha  
216 páginas  
197 x 245 mm  
Português/inglês  
2013



**Cana-de-açúcar**  
de Valdemir Cunha  
240 páginas  
225 x 280 mm  
Português/inglês  
2015



**Água**  
De Valdemir Cunha  
256 páginas  
25x33cm  
Português/inglês  
2015



**Tietê - o rio e suas margens**  
De Valdemir Cunha  
e Xavier Bartaburu  
200 páginas  
23x29cm  
Português  
2016

Editor <i>Editor</i>	<b>Valdemir Cunha</b>
Concepção editorial e fotos <i>Concept and photos</i>	<b>Valdemir Cunha</b>
Proponente/MINC <i>Proposal to MINC</i>	<b>Bertoncello Editoração Ltda</b>
Editora executiva <i>Executive editor</i>	<b>Márcia Bertoncello</b>
Direção de Arte <i>Art direction</i>	<b>Eli Sumida</b>
Texto <i>Text</i>	<b>Xavier Bartaburu</b>
Revisão de texto <i>Copy editing and proofreading</i>	<b>Márcia Bertoncello</b>
Tradução <i>Translation</i>	<b>Maya Diane Johnson</b>
Tratamento de imagem <i>Prepress</i>	<b>Ipsis Gráfica</b>
Relações institucionais/MINC <i>Institutional relations/MINC</i>	<b>Ricardo Gramani/ Núcleo Propaganda</b>
Captação <i>Fundraising</i>	<b>Ricardo Gramani/ Núcleo Propaganda</b>
Impressão <i>Printing</i>	<b>Ipsis Gráfica</b>
Distribuição e vendas <i>Sales and distribution</i>	<b>Bookmix Comércio de Livros</b>

Copyright 2016

Fotografias: Valdemir Cunha, texto: Xavier Bartaburu



Os direitos desta edição pertencem à Editora Origem  
Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 1720 - bl. 22, cj 32  
CEP 05145-000 São Paulo-SP Brasil  
Telefone: (55 11) 3645-0301  
www.editoraorigem.com.br