# Cacaueiro

O **cacaueir**o (Theobroma cacao L.) uma planta originária do continente americano, provavelmente das bacias do Amazonas e do Orenoco. De clima tropical, tem grande importância econômica, porque seu principal produto, o chocolate, é um alimento energético muito consumido em países de clima frio. Quando os espanhóis chegaram ao México, os maias e os astecas já utilizavam o cacau como bebida e como moeda. Mas ele só começou a ser aceito na Europa quando se passou a colocar açúcar na bebida.

O Brasil hoje o segundo maior produtor mundial, vindo depois da Costa do Marfim, na África, para onde a planta foi levada no século passado, adaptando-se muito bem. Uma região no sul da Bahia, conhecida como “Região Cacaueira”, com 89 municípios, cerca de 90.000 km2 e 2 milhões de habitantes, tendo como centro as cidades de Ilhéus e Itabuna, responsável por cerca de 90% da produção brasileira, calculada em mais de 400.000 t de amêndoas secas, que abastecem o mercado nacional e são exportadas principalmente para os Estados Unidos, Rússia, Alemanha Federal, Reino Unido e Japão. O restante da produção brasileira sai do Espírito Santo, da Amazõnia e de São Paulo.

O cacau é um dos principais Cultura de origem agrícola para exportação no Brasil, e o principal da Bahia; seu preço varia muito no mercado internacional, em torno de 2.000 dólares a tonelada, o que dá 2 dólares por kg na região produtora. É negociado por arroba (15 kg), também com preço variável, que oscilou em fins de 1985,(pode haver mudança mais ou menos rápida nos preços, dependendo do mercado internacional). A produção média oscila em torno de 45 a 50 arrobas por hectare. Mas há quem consiga até 200 arrobas por hectare.

