

## Tomé-Açu, uma história de imigração

**Introdução:** Tomé-Açu é uma pequena cidade **com** 64 mil habitantes e 1.500 quilômetros quadrados, localizada ao sul-sudeste de Belém no estado do Pará, **na região** do Rio Acará-Mirim. Para os aproximadamente 200 km até a capital, você precisa facilmente de 4 a 5 horas.

Na década de 1920, os imigrantes japoneses se estabeleceram lá, tornando-se a maior plantação de pimenta-preta do mundo. Até que uma doença destruiu as plantas e suas raízes.

Quando li em um jornal recentemente que os conhecidos naturalistas Carlos e Ismael Nobre estão trabalhando em um projeto para que a população dessa região participe do valor agregado do cultivo do cacau, lembrei-me da reportagem da história de vida do limnólogo alemão Harald Sioli, "*Gelebtes, geliebtes Amazonien*", que, como um grupo de alemães, foi internado no assentamento de Tomé-Açu entre 1942 e 1945.

Depois que o Brasil entrou na guerra, em agosto de 1942, a polícia prendeu pesquisadores e empresários alemães que viviam no Pará e os levou para o campo de internação de lá, que naquela época só podia ser alcançado pela água. Embora os japoneses também tenham sido colocados sob a autoridade da comissão de internação, uma vez que já viviam, trabalhavam e tinham suas plantações **na região**, muito pouco mudou para eles.

Se você ler o relatório de Sioli sobre esses 3 anos, pode ver que, apesar da ocasional falta de comida e medicamentos, este período de internação foi mais humano do que em muitos campos de prisioneiros europeus.

O novo projeto de agregação de valor vai na direção que Maritta Koch-Weser descreveu no Anuário Martius-Staden nº 63, como a *Década da Bioeconomia da Floresta Tropical*. Instruir a população da região amazônica não apenas a colher e vender produtos brutos como o cacau, mas processar os produtos naturais em pequenas unidades de produção e refiná-los, a fim de vender produtos prontos para consumo. **Com o exemplo do cacau: um quilo do produto bruto** chega a R\$ 15,00, mas no caso da venda do **chocolate (produto final)**, R\$ 200,00. Valor agregado semelhante pode ser alcançado com açaí, cupuaçu, guaraná e outras frutas. Dessa forma, o norte até **então "pobre" do Brasil**, pode se tornar um produtor nobre da indústria alimentícia em todo o mundo, e a lacuna social entre norte e sul pode ser melhorada de forma ambientalmente amigável.