

## TOP GOURMET

## DO CACAU AO CHOCOLATE

SUL DA BAHIA, A TERRA DO CACAU BRASILEIRO. APROVEITE AS LINDAS PAISAGENS E ACOMPANHE TODAS AS ETAPAS DA PRODUÇÃO DO CACAU ATÉ A FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



fotos Selma Abdar Calheira

## MARIA BRIGADEIRO

A criadora do brigadeiro gourmet, Juliana Motter, mostra em seu trabalho final o resultado de sua busca incansável por qualidade absoluta dos ingredientes, aliando a criatividade nos sabores e nas embalagens preparadas cada uma com uma história única. Juliana cria constantemente e tem seguidores. Junto com essa estudiosa do chocolate e suas origens, formatamos um roteiro que convida você a participar de uma experiência fantástica no mundo do cacau. A viagem acontecerá em novembro e está aberta ao público. [www.mariabrigadeiro.com.br](http://www.mariabrigadeiro.com.br)

Gouté - Gourmet Travel Experience  
[www.goute.com.br](http://www.goute.com.br)

## DA FLOR À AMÊNDOA

Entre os diversos tipos de plantio do cacau está o nativo, chamado Cabruca. A mata nativa é preservada e os cacauzeiros são cultivados à meia sombra. Caminhar dentro da mata exuberante é uma experiência linda que nos revela belezas escondidas como a flor do cacau, que mais tarde se transforma em fruto: encantadora, pequenina e delicada. A quebra do fruto ocorre logo após a colheita para a retirada da amêndoa. Em cada variedade percebemos sabores e particularidades diferentes. As amêndoas retiradas seguem então para o processo de fermentação e secagem.



## A ARTISTA DO CACAU

A ceramista Selma Abdar Calheira, conhecida mundo afora, voltou faz alguns anos para sua terra natal, e hoje emprega mais de duzentas pessoas da região. As peças são, em sua maioria, moldadas com formas de frutas brasileiras, entre elas o cacau, em diversos tamanhos e tonalidades. Ela desenvolve tintas naturais com as cores da terra. Selma é uma defensora de sua cultura, costumes e contribui para a recuperação da região cacauzeira. [www.coresdaterra.com.br](http://www.coresdaterra.com.br)



## DO CACAU AO CHOCOLATE

A produção de cacau fino no Brasil tem sido um movimento dos principais fazendeiros do Sul da Bahia. Entre eles estão as famílias de Pedro Magalhães e João Tavares que encaram seu trabalho com muita seriedade e dedicação. Já podemos ver o resultado desse processo através do chocolate Amma, concretizado pelo pioneiro desse movimento, o produtor Diego Badaró. Seu trabalho é reconhecido e premiado nacional e internacionalmente. [www.ammachocolate.com.br](http://www.ammachocolate.com.br)



## ALÉM DO CHOCOLATE

O cacau rende outros produtos interessantes além do chocolate. O nibs, que é a amêndoa do cacau torrada em baixa temperatura, pode ser consumido como aperitivo ou usado na culinária. No restaurante de Juscelino, encontramos entre suas criações que valorizam deliciosamente os ingredientes locais, o pirarucu com nibs da região, o que lhe deu crocância e um sabor surpreendente. Restaurante Beija-Flor: Rodovia Ibirataia-Ipiaú km 2 (fazenda) – Ibirataia – Bahia O mel do cacau, por ser perecível, é uma bebida que deve ser tomada na hora da quebra, mas a lojinha Produtos da Fazenda produz e vende o licor do mel do cacau, além de geleia da fruta e, para quem quiser provar, o antecessor do chocolate em barra, a cocada de cacau, que é o chocolate caseiro.