

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

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



100% BRASILEIRO

UMA VIAGEM PARA CONHECER O CACAU GOURMET NACIONAL

A jornalista e precursora do brigadeiro gourmet no Brasil, Juliana Motter (da Maria Brigadeiro), conta nesta edição sobre o movimento do Cacau Fino no Brasil, que tem atraído celebridades mundiais do chocolate como Bonnat, Pierre Marcolini e François Pralus para conhecer de perto nosso produto. “Depois de 20 anos produzindo quase que exclusivamente para a grande indústria, o Brasil começa a selecionar cacau para destiná-lo ao mercado gourmet. Willy Wonka talvez torça o nariz, mas há que diga, de boca cheia, que os melhores chocolates do mundo estão na França, na Bélgica e na Suíça. Nesses três países loiros concentra-se o maior número de chocolaterias do planeta, e sim, ao que parece, eles dominam a tecnologia de fazer chocolate bom, mas vale lembrar que

a Europa não dispõe de um único pé de cacau. Isso porque esse fruto que dá origem ao chocolate é voluntarioso, gosta de calor e de umidade, e só cresce numa latitude de 20 graus ao norte e ao sul do Equador. Se o objetivo do chocolateiro é obter as melhores amêndoas para trabalhar – e, acredite, sem isso não há chocolate que preste –, o jeito é botar chapéu, repelente e uma bela camada de protetor solar e descer aos trópicos em



busca de uma boa matéria-prima para transformar em chocolate. O Brasil, vale dizer, nunca esteve no mapa dos chocolateiros mais virtuosos. Nosso cacau sempre se destinou à grande indústria, e ao que tudo indica não houve interesse por parte dos produtores em selecioná-lo para atrair o

aperfeiçoar a produção de modo a atrair um comprador mais exigente, que pagasse por esse cacau um valor maior. O movimento pelo “cacau fino”, como é chamado, tem dado frutos – e dos bons. O Brasil tem produzido amêndoas de qualidade, tanto no

Bonnat, Pierre Marcolini, François Pralus, que têm comprado lotes especiais de amêndoas from Brazil para preparar seu cobiçado chocolate. Uma das edições recém-lançadas na Europa foi a barra de chocolate 75%, feita com cacau “trinitário”, “Brésil”, assinada pelo francês Alain Ducasse.”

\*Juliana Motter, doceira e proprietária da Maria Brigadeiro, primeiro ateliê de brigadeiro gourmet do Brasil, leva pequenos grupos para conhecer a produção de cacau gourmet no sul da Bahia.



mercado gourmet. Essa situação, no entanto, tem mudado nos últimos cinco anos. Depois da vassoura de bruxa (fungo que chegou por aqui no final da década de 80 e dizimou as plantações de cacau), nossa produção, que estava entre as maiores do mundo, despencou para míseros 4%. Para tentar recuperar os cacauais, os produtores de cacau brasileiros começaram a pesquisar plantas geneticamente mais resistentes, o que naturalmente resultou num interesse em

Pará como na região Sul da Bahia, onde concentram-se as fazendas com maior infraestrutura cacauceira. Nunca se investiu tanto no beneficiamento do cacau na região. Tanta dedicação tem sido recompensada. Se antes o mercado de chocolate gourmet internacional não queria nem ouvir falar do Brasil, hoje ele já começa a estabelecer um diálogo. Prova disso é que, por baixo de chapéu, repelente e protetor, têm sido vistas por aqui celebridades mundiais do chocolate como

