

[Mais Come](#)

## Da amêndoa à barra: Conheça os saborosos chocolates saudáveis



*Chocolates bean to bar trazem novos sabores e aromas para a sobremesa mais querida do Brasil.*

*Por Augusto Albertini\**

O Brasil se destaca em um levantamento da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), que desde 1998 indica que o nosso país é um dos dez maiores produtores de cacau do mundo. No entanto, a relação de muitos brasileiros com este fruto é bastante distante, especialmente nos grandes centros urbanos.

Não é novidade para ninguém que o cacau é a matéria-prima para uma das sobremesas mais apreciadas do mundo – o chocolate. Porém, o processo de fabricação do doce é desconhecido por muitos, e a escolha dos ingredientes podem fazer toda diferença no resultado final.

Minas Gerais sedia algumas fábricas de chocolate que seguem a tendência *tree to bar*, ou *bean to bar*, no qual produtor é o responsável pela elaboração do produto desde a seleção da matéria-prima até o resultado final. Esta forma de fazer barras e bombons valoriza bastante o sabor complexo e intenso do cacau.

Continua depois da publicidade

Este modo de fazer chocolate ainda é uma novidade para a maior parte dos consumidores brasileiros que, em geral, estão acostumados com sobremesas com baixo percentual de cacau, altas quantidades

de açúcar e leite, aromatizantes, e gorduras hidrogenadas substituindo a manteiga de cacau. Esses são alguns métodos utilizados pela grande indústria para padronizar o sabor, e aumentar o lucro sobre a produção.

Luiza Santiago é bióloga e está a frente da Kalápa, uma fábrica de chocolates localizada em Belo Horizonte. A proprietária dedica a maior parte do tempo para fazer pesquisas sobre o cacau e suas possíveis harmonizações. "A gente quer mostrar todo o potencial do cacau. Por isso fazemos um processo cuidadoso para podermos mostrar o *terroir*." Explicou. "Um bom cacau você consegue trabalhar o amargor para que ele esteja em equilíbrio com outros aromas e sabores. Nós queremos desenvolver isto." Concluiu.

As pesquisas de Luiza resultaram em uma linha de produtos com o conceito de "chocolates sensoriais". Atualmente a Kalápa possui alguns produtos que chamam atenção pelo aroma e sabor complexo, como as combinações de cacau com mandarina, e do limão siciliano com flor de sal, que despertam os sentidos do consumidor para uma experiência bem diferente.

Outros chocolates feitos pela empresa se destacam pela textura e versatilidade do cacau, como a barra feita com leite de coco, que lembra bastante a consistência de um chocolate ao leite. Outro produto que faz parte desta categoria é o creme de tahine com chocolate, que possui um sabor diferenciado e surpreendente.



Linha de chocolates da Kalápa (Foto: Augusto Albertini)

## A origem do cacau

O cultivo e a fermentação do cacau somados ao micro-clima de cada região, fazem com que as amêndoas possuam sabores e aromas distintos. Por causa disto, cada barra de chocolate *bean to bar* possui um sabor único.

O fato de ter um clima pouco adequado e de não haver muitos agricultores interessados no cultivo, faz com que Minas Gerais não se destaque na produção de cacau em larga escala. Por isso os fabricantes costumam recorrer aos produtores de estados como a Bahia e o Pará.

Mesmo havendo tantos quilômetros de distância entre o local de plantio e o de fabricação, os produtores não encontram barreiras criativas. Aline Palmiro Alves é proprietária da Java Chocolates, ela é a principal responsável pelo desenvolvimento dos produtos da empresa, e conta que os polos de produção não costumam ficar próximos das fazendas "As maiores lavouras de cacau estão na África, e lá você não vê fábricas explorando tudo que podem daquilo".

A Java é de Belo Horizonte, e está no mercado desde 2015. Inicialmente a marca surgiu com a proposta de levar chocolates para pessoas com restrições alimentares ao leite e o glúten, mas atualmente as vendas se expandiram para além dessas fronteiras, e hoje as barras e bobons são procurados por aqueles que buscam um produto elaborado com ingredientes de maior qualidade.



Mais Come

Mais Lidas

Este ano a empresa inovou ao anunciar o lançamento de uma barra de chocolate feito com cacau cultivado em Minas Gerais por agricultores da região do Vale do Rio Doce. Um dos responsáveis pela criação deste produto foi André Assis Chaves, ele revelou que isto só foi possível após uma intensa pesquisa. "Uma pessoa no Pará havia falado que já tinha trabalhado com este cacauicultor, e que ele estava trabalhando na melhoria do manejo e fazendo este cacau de alta qualidade. Aí coincidiu com a nossa vontade de encontrar um produto dentro do estado." Contou.



Chocolate mineirinho é a novidade da Java ( Foto: Reprodução Facebook / Java Chocolates)

## Chocolates nutritivos

A opção em produzir chocolates *bean to bar* agregam alguns benefícios para a saúde do consumidor, se compararmos aos doces feitos pela grande indústria. Devido ao fato das barras feitas a partir das amêndoas possuírem um alto percentual de cacau, é possível obter mais nutrientes deste fruto, que é rico em antioxidantes e ferro.

Esta quantidade de cacau utilizada colabora para o menor uso do açúcar, o que diminui o risco de algumas doenças causadas pelo uso excessivo deste adoçante.

A preocupação com a qualidade nutricional dos chocolates foi o que motivou a criação da Odle, uma fábrica sediada no município de Sete Lagoas. De acordo com a proprietária Tânia Odlevak, a produção começou em 2016, com intuito de agradar o filho dela. "O Gael nasceu com TEA (Transtorno do Espectro Autista), e ele comia muito chocolate. A gente viu que tinha muita porcaria, e como até hoje a ciência não sabe de onde vem o autismo e nem o porquê, a gente começou a cercar tudo o que podia, e uma das coisas foi na alimentação. Foi quando o meu marido, Evandro, começou a fazer o chocolate para o Gael". Contou.



Mais Come



Filho de Tânia motivou a criação da Odle (Foto: Reprodução: Facebook / Odle Chocolate Maker)

A ideia de criar um chocolate sem aditivos químicos resultou em alguns microlotes de barras, que foram dadas de presente para muitas pessoas próximas da família. O retorno foi positivo, e motivou a criação de uma fábrica voltada para este segmento.

A empresa ainda é pequena, e o desafio de produzir em um estado onde muitas pessoas possuem um paladar conservador é grande, mas Tânia enxerga uma tendência de crescimento neste mercado. "A cultura por aqui está mudando. Devagar, mas estamos começando a mostrar que sim, podemos fazer ótimos chocolates com nossa matéria prima e com excelência. Nosso chocolate (me refiro aos brasileiros *tree* ou *bean to bare premium*) passa a ser reconhecido internacionalmente. Isso ajuda a mudar o olhar do consumidor brasileiro em torno do produto nacional." Constatou.

(Foto de capa: Reprodução Facebook/Java Chocolates)

**\*Augusto Albertini**

*Jornalista e colaborador do Territórios Gastronômicos*

**\*\* Este texto não reflete, necessariamente, a opinião do Portal UAI.**



Territórios Gastronômicos em 30/08/2019

Likes: 4 0

Views: 398

Article Tags: Artesanal Belo Horizonte Doces Minas Gerais Pequenos Produtores Sete Lagoas Sobremesa

Article Categories: Ingredientes e Utensílios



**Mais Come**

**Mais Lidas**



0 Comentários

Territórios Gastronômicos

Entrar

Recomendar

Tweet

Compartilhar

Ordenar por Mais votados

Iniciar a discussão...

FAZER LOGIN COM

OU REGISTRE-SE NO DISQUS

Nome

Seja o primeiro a comentar.

TAMBÉM EM TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS

Comer bem sem glúten

1 comentário • 2 meses atrás

João Faria

— Onde são vendidos estes produtos?

Gente que alimenta gente: Os biscoitos “escrevido”

2 comentários • 2 meses atrás

Jasmine Morvis

— ah, que lindo! deixa de confundir e faz a receita pra nós?

Dicas para uma massa de pizza perfeita

1 comentário • 2 meses atrás

Ricardo Ribeiro

— Comercário ou noticiário?

#Partiu TG – Santa Rita do Sapucaí (MG)

1 comentário • 17 dias atrás

Afonso Assis

— Reportagem fast food.

Inscreva-se

Adicione o Disqus no seu site

Adicionar Disqus

Adicionar

(TOP) Whey Protein Concentrado (1KG) - Growth Supplements

R\$ 76,50 - gsuplementos.com.br | Patrocinado

O jogo mais viciante do ano!

Forge of Empires - Jogo Online Grátis | Patrocinado

Sorvete medicinal auxilia no tratamento de quimioterapia e outras doenças - Territórios Gastronômicos

Por Augusto Albertini Flocos, chocolate, baunilha, morango... Quando perguntamos qual é o sorvete predileto, a maioria das pessoas tende a ter uma resposta bem parecida com estas, devido ao fato d...  
Territórios Gastronômicos



Mais Come

- Home

Receitas

Ingredientes

Chefs e Mestres

Bares e Restaurantes

Colunas

Acontece

Sabores de Minas
- JORNAIS

Estado de Minas

Aqui

BuscaEM

TELEVISÃO

TV Alterosa
- PORTAIS

Uai

Lugar Certo

Vrum

Clasificados EM

REVISTAS

Encontro

Club A
- OUTRAS EMPRESAS

A4D Marketing Digital

