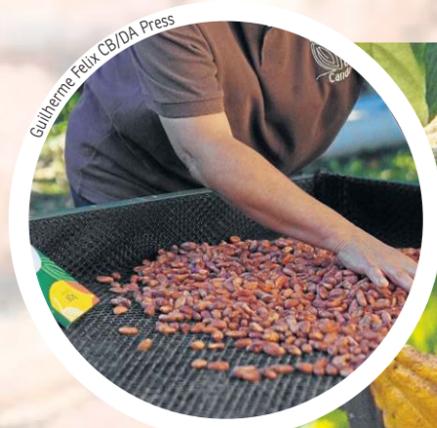


PEQUENAS MARCAS DE BRASÍLIA APOSTAM NO FRUTO ARTESANAL, RESGATANDO A HISTÓRIA DO CACAU, INVESTINDO EM INGREDIENTES DE QUALIDADE E CONQUISTANDO O PÚBLICO COM SABORES AUTORAIS E PRODUÇÃO CONSCIENTE

CHOCOLATE COM A CARA DO CERRADO



Guilherme Felix CB/DA Press

Processo de secagem das amêndoas



Guilherme Felix CB/DA Press

Cacau Candango tem sabores autorais com frutas colhidas na chácara onde produz



Guilherme Felix CB/DA Press

A Cacau Candango nasceu de uma paixão de Marlene Marques do Nascimento

» ANA CAROLINA ALVES

Longe dos grandes polos de produção de cacau, cresce no Distrito Federal uma cena de chocolates artesanais marcada pela criatividade, pelo sabor e pelo cultivo local. No Dia Mundial do Chocolate, celebrado hoje, o **Correio** traz histórias de produtores que apostam no potencial do DF.

A história do alimento tem início com a chegada dos colonizadores espanhóis à América no século 16. “O cacau foi levado para a Europa e ficou popular ao ser adoçado e transformado em chocolate; acabou virando um símbolo de luxo”, explica o chocolatier Alexandre Ferreira. No Brasil, a produção começou no início do século 20. “As primeiras indústrias surgiram nessa época, como a Lacta, em 1912; e a Garoto, em 1929. Essas produções ainda tinham chocolates com menor teor de cacau”, detalha.

Hoje, o movimento do chocolate artesanal no país busca resgatar a qualidade e a origem do cacau. Para o chocolatier Ricardo Campos, a diferença para o industrial está no sabor. “Ele muda completamente quando

se trabalha com amêndoas bem fermentadas, de origem rastreável, um processo respeitoso com o meio ambiente e com o trabalhador”, destaca.

Cacau Candango

Durante a pandemia, a aposentada Marlene Marques, 56 anos, transformou a curiosidade em paixão. Passou a estudar por conta própria a fabricação de chocolate e iniciou os primeiros testes em casa. Assim nasceu a Cacau Candango, marca brasiliense que produz chocolates autorais em pequena escala, com foco em qualidade, sustentabilidade e identidade regional.

Na chácara onde vive, Marlene mantém o próprio cultivo. Com cerca de dois mil pés, o fruto é usado em combinação com cacau cultivado por agricultores especializados do sul da Bahia. “Nosso cacau ainda está em desenvolvimento, porque as árvores precisam amadurecer. Mas conseguimos produzir chocolate a partir da nossa própria colheita”, celebra.

O processo é minucioso. A torra das amêndoas é feita com controle de tempo e temperatura.

Depois, vem a moagem em moinho de pedra e um longo período de mistura contínua, que pode durar até 72 horas, para desenvolver a textura e os sabores dos chocolates prontos para a moldagem.

Além das barras tradicionais, Marlene cria sabores autorais com frutas colhidas na chácara, como cagaita, jabuticaba e limão-siciliano. A produção mensal gira entre 50 e 100 quilos, com picos em datas comemorativas ou eventos. Para ela, produzir cacau e chocolate no DF é desafiador, mas promissor. “É uma cultura nova aqui, mas acreditamos que, com tempo e cuidado, o Cerrado pode sim ser território de chocolate fino”, diz.

Ingredientes orgânicos

Fundador da marca Clemens, o chocolate maker Mário Gisi começou a produzir chocolate em Brasília a partir do cacau cultivado em uma fazenda na Bahia. “Começamos nossas pesquisas em 2018, testando a fruta e estudando o processo. Mas a produção para venda só começou de verdade em 2020”, relembra.

Onome da marca homenageia seu avô. A proposta é produzir

» Mercado

Apesar da movimentação crescente entre pequenos produtores, o setor de fabricação de chocolates e derivados ainda é modesto nos registros formais. De acordo com a **Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), do Ministério do Trabalho e Emprego, o DF possui 10 matrizes industriais cadastradas sob o código que abrange a produção de chocolates, confeitos, balas e achocolatados em pó.**

» Origem

O cacau, matéria-prima essencial do chocolate, tem origem na Bacia do Rio Amazonas, na América do Sul. Em áreas de cultivos, a árvore atinge entre 3 e 5 metros de altura, mas, em áreas sombreadas e sem intervenção humana, pode crescer até 20 metros, de acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). No Brasil, a produção em 2023 ultrapassou 290 mil toneladas, distribuídas em 612 mil hectares de cultivo, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os maiores produtores do país são a Bahia, com 139 mil toneladas, e o Pará, com 138 mil, no mesmo ano.

chocolates artesanais com ingredientes orgânicos e identidade brasileira. “Nosso cacau é cultivado na Mata Atlântica, sem agrotóxicos, e usamos apenas ingredientes orgânicos, desde o açúcar até a manteiga de cacau, além de não levar leite”, ressalta.

Entre os sabores desenvolvidos, estão combinações com cupuaçu, castanha-de-caju, tâmara e banana. “A gente vai amadurecendo e criando a partir do que o público pede. Brasília tem um público muito bom para isso”, diz. Hoje, além da fábrica, a Clemens mantém uma loja no Paranoá, vende on-line e distribui seus produtos em pontos como cafés, restaurantes e empórios da cidade.

Do grão à barra

Apaixonada por chocolate desde a infância, Adriana Labarrère, fundadora da LaBarr, conheceu o cacau em uma viagem ao sul da Bahia com a família. Encantada com o sabor e as possibilidades da fruta, ela e o marido, Leandro, decidiram empreender.

O início da marca foi em 2016, com testes na casa da mãe de Adriana. Desde o começo, o

negócio faz parte do movimento bean to bar — do grão à barra — em que pequenas fábricas controlam desde o cacau cru ao produto final. A iniciativa cresceu e, em 2024, o casal inaugurou a loja da Asa Norte, que também abriga a produção. “Nosso cacau vem do sul da Bahia, e toda a fabricação é feita aqui, desde a torra até a temperagem das barras”, explica. A LaBarr produz cerca de 2,5 toneladas por mês e aposta tanto nas versões clássicas quanto em receitas autorais com frutas e castanhas, além das opções veganas, com leite de aveia ou de coco. “Sempre tivemos demanda por essas alternativas, mas queríamos algo realmente gostoso. Hoje, meu favorito é o de leite de aveia com coco e maracujá”, enfatiza.

Mesmo com o avanço, Adriana avalia que o mercado de chocolate artesanal em Brasília ainda está em fase inicial. “Estamos engatinhando, tem muita coisa pra crescer”, diz. Ela acredita que parte do trabalho é disseminar o chocolate fino. “É como a cerveja artesanal. Antes, ninguém conhecia. Hoje, é encontrada em qualquer supermercado. Queremos que o mesmo aconteça com o chocolate”, projeta.