

Especial

O chocolate da Ilha do Combu

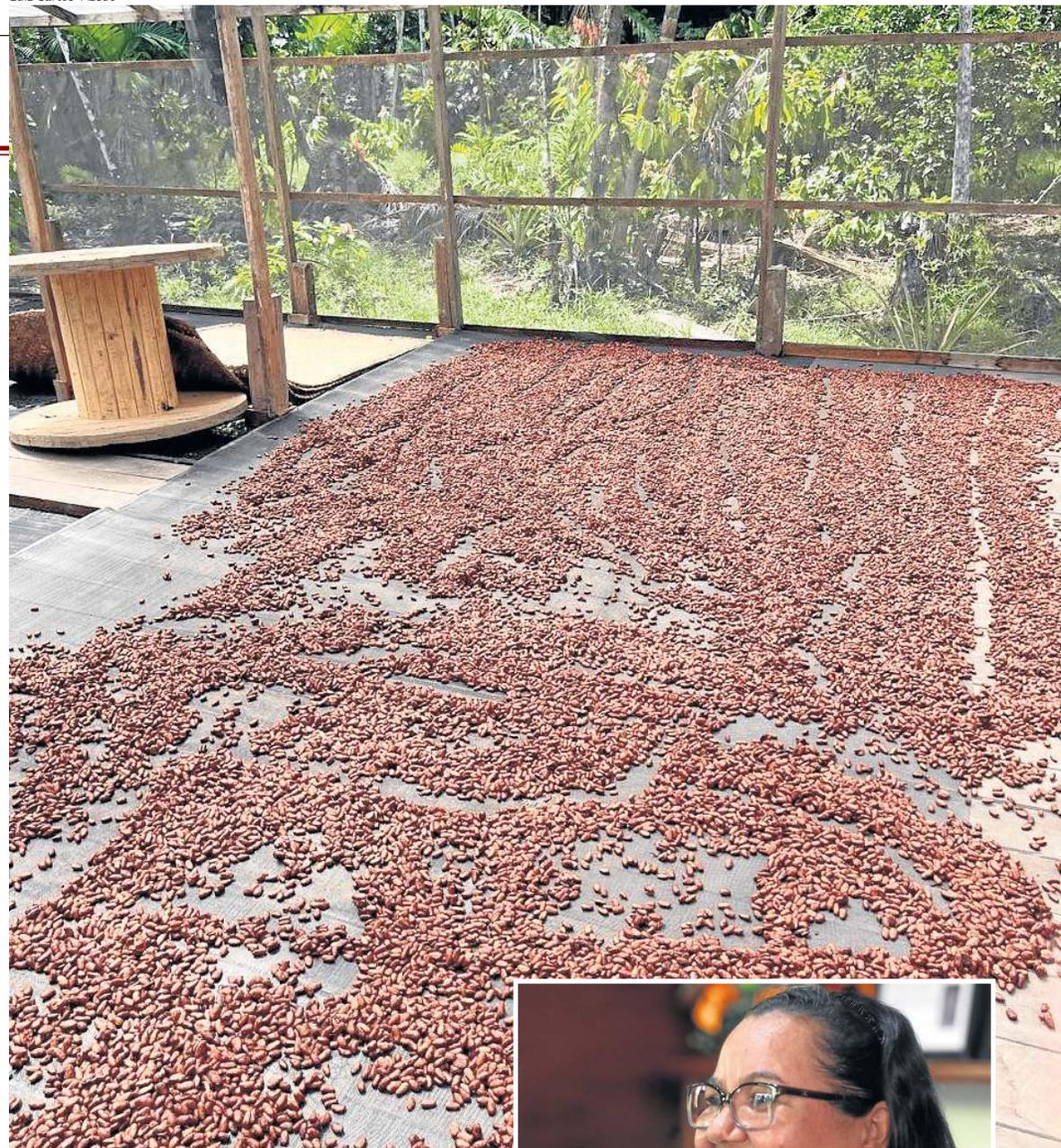
A Ilha do Combu, no rio Guamá, com suas 200 famílias, contrasta ao largo com a cidade de Belém, com seus 1,3 milhão de habitantes. A 15 minutos de barco, é um paraíso ecológico, que vive a experiência de uma economia criativa e sustentável. Área de Proteção Ambiental (APA) desde 1997, seus moradores vivem do extrativismo vegetal, da pesca e do turismo. É impossível não se conectar com a natureza nesse local. A ilha de 1.660 hectares se tornou um polo gastronômico, no qual uma pequena fábrica de chocolate artesanal ganhou prestígio na alta gastronomia e fama internacional: a Filha do Combu.

Seu visitante mais ilustre foi o presidente francês, Emmanuel Macron, que se deslumbrou com os encantos da floresta, ao lado do presidente Luiz Inácio Lula da Silva, em sua recente visita ao Brasil. É na ilha que fica a enorme samaúma, árvore da Amazônia, com 400 anos e 45 metros de altura, frente à qual ambos posaram para a foto que ganhou o mundo e ilustra a imponência da floresta.

Izete Santos da Costa, a dona Nena, uma ex-agente de saúde da família, revolucionou a economia de subsistência da ilha. Sua história não seria diferente da luta pela sobrevivência dos vizinhos ribeirinhos se não começasse a produzir chocolates artesanais para completar a renda, com base na velha receita de família. A casa de chocolate Filha do Combu é um “case” da bioeconomia da Amazônia.

Chamado de pão de cacau, devido à forma adquirida quando embalado na própria folha do cacaveiro, há 10 anos, o chocolate rústico da dona Nena faz sucesso na alta gastronomia. Alex Atala, Roberta Sudbrack, Rodrigo Oliveira, Alberto Landgraf e Manu Buffara, chefs famosos, se encantaram com a pureza e a qualidade do produto, que utilizam como matéria-prima para sofisticadas sobremesas. Dona Nena colhe, fermenta, torra e mói todo o cacau produzido nos 15km² de terreno ocupados por ela e mais sete parentes, numa produção que começou com um pilão e um moedor de carne manual para vender chocolate rústico na feira.

Luiz Carlos Azedo



Herança cultural

Dona Nena nasceu no Igarapé Piriquitaquara, área de preservação ambiental da Ilha do Combu. Quando criança, ajudava os pais, que plantavam e produziam cacau. Como hábito familiar, produziam o chocolate caseiro: o cacau seco, torrado no tacho e moído no pilão com adição de açúcar. Para crescer e experimentar novos sabores, a produção de dona Nena passou por vários testes. “Comecei vendendo as barras de chocolate 100% cacau, feitas no pilão, na feira de orgânicos e não deu certo. Resolvi experimentar um outro método, com o moedor manual e acabou dando certo”, lembra dona Nena, em referência à compactação do chocolate em barra.

O trabalho ganhou fama na feira e o chef Thiago Castanho adotou a técnica da dona Nena no seu restaurante, Remanso do Bosque. Dessa troca de conhecimentos e experimentos gastronômicos,



Pedro Guerreiro/Ag-Pará

Dona Nena

surgiu o brigadeiro da floresta e outros produtos, como os nibs de cacau e os chocolates em barra. “O Remanso foi nossa vitrine. Já recebi visita de chefs da França, da Argentina, dos Estados Unidos, além de São Paulo e de outros estados brasileiros. O meu trabalho foi crescendo nas redes sociais e em 2017 precisei criar uma microempresa para continuar a crescer”, lembra dona Nena.

Exemplo prático de bioeconomia e desenvolvimento sustentável, a produção familiar mantém a tradição cultural e ancestral na produção de chocolate. “Vejo a floresta como recurso muito importante para o sustento da minha família e das pessoas que colaboram com a produção”, avalia dona Nena, que consegue produzir até 200kg por mês.