

Serviço:

Filha do Combu — Visita à produção de chocolates e cacau de várzea de Izete Costa, a dona Nena. Agendamento por WhatsApp: (91) 9 9388-8885

Degustação e venda

Hoje, a pequena fábrica mantém as características artesanais, mas tem um “melangers”, equipamento elétrico que mói em velocidade constante as amêndoas de cacau, até formar uma pasta líquida homogênea. A produção foi organizada de maneira a que possa ser visitada, seja por turistas, seja por outros produtores artesanais, com uma sala de degustação de chocolate moído manualmente na hora. Na loja, toda a linha de produtos, inclusive alguns com embalagens tradicionais (a folha do cacau), pode ser adquirida a preço acessível. “Há fins de semana que recebemos até 800 pessoas”, diz.

A marca Filha do Combu, criada há quatro anos, tem 15 produtos em linha: brigadeiro de pote ou enrolado, bombons, barra de chocolate refinada (três teores diferentes de cacau), geleia de cacau, licor de cacau e a famosa barrinha rústica, seu carro-chefe. Recentemente, em parceria com a Gaudens Chocolates, de Belém, dona Nena e outros pequenos produtores de cacau da região passaram a produzir barrinhas refinadas com adição de leite.

O pão de cacau costuma ser ralado em água quente com leite em pó para engrossar a textura e ser servido como achocolatado. Chefs o usam como ingrediente para sobremesas, incorporando em mousses, biscoitos e até em drinques. No Remanso do Bosque, a barrinha rústica da dona Nena integra a Jardinagem do Combu, uma “terra” de cacau, e a mousse de chocolate rústico, sobremesa servida em um vasinho de flor e com uma pá de jardinagem.

Passeio na floresta

O espaço fundado por dona Nena conta com um passeio turístico especial pela “trilha do chocolate”, no próprio quintal, onde são mostrados a plantação e captação do cacau e posteriormente a produção para que chegue no produto que é o chocolate.

Segundo a criadora, para garantir a sustentabilidade, o negócio alia quatro pilares norteadores: respeito ao meio ambiente, às pessoas, aos saberes ancestrais e à cultura do nosso povo. “Essa é a nossa visão de sustentabilidade e como nós enxergamos a bioeconomia. Se nós conseguirmos que esses quatro pilares sejam respeitados, vamos desenvolver verdadeiramente uma economia sustentável”, garante.

O jornalista viajou convite do Governo do Estado do Pará

OUTRAS ATRAÇÕES DA ILHA:

Para chegar à Ilha do Combu, é preciso ir de barco. Na Praça Princesa Isabel, no bairro Condor, em Belém, está localizado o Terminal Hidroviário Ruy Barata. Diariamente, diversos barqueiros estão a postos para levar tanto turistas quanto moradores da ilha que precisam atravessar o Rio Guamá para trabalhar em Belém. A viagem dura em torno de 15 minutos. Passar uma tarde na ilha vale a viagem.



Pedro Guerreiro/Ag Pará

Saldosa Maloca

- O erro de ortografia no nome do restaurante existe há mais de 40 anos. Tudo começou quando o pai e dois tios de Prazeres Quaresma resolveram abrir o restaurante na ilha. O fanatismo pelos sambas do paulista Adoniran Barbosa levou-os a escolher o nome do restaurante, que fica numa casa rústica, à beira do rio. Hoje, é um dos points que mais recebem turistas e pessoas da região. Os pratos mais apreciados são: filé de pescada amarela na chapa e pescada branca. Os drinques e petiscos são sensacionais. Além disso, o lugar consegue preservar as riquezas naturais da região, respeitando assim, o meio ambiente.
Telefone: (91) 99982-3396

Aho Ilha do Combu

- Localizado à margem do rio, o restaurante permite que os clientes mergulhem nas águas, além de contar com uma piscina pequena na parte interna. Também há redes instaladas para quem preferir descansar. O cardápio inclui peixes de água doce, como o tambaqui, caldo de tucupi, caldeirada vegana de cogumelos, isca de pirarucu e a tradicional unha de caranguejo típico do Pará.
Telefone: (91) 99971-7152

Projeto Street River

- É a primeira galeria de arte a céu aberto dentro da Amazônia. Idealizado pelo artista paraense Sebá Tapajós e com a curadoria de William Baglione, reúne grafiteiros de diferentes origens para retratar a vida dos ribeirinhos da Ilha do Combu. Mais de 10 casas receberam intervenção artística. As pinturas foram feitas a partir de um tipo de tinta impermeável, que preserva a madeira das casas de palafitas.
Telefone: (91) 99637.4226/ 98811.3979,
Instagram: @ygara_artisanal

Ygara Artesanal

- Na comunidade Piriquitaquara, está localizada a Ygara Artesanal e Turismo, uma loja com diversos produtos artesanais para quem deseja levar um pouco do Combu para casa. Canecas, quadros e acessórios são alguns dos produtos disponíveis. Há óleos naturais, usados tanto com objetivo estético quanto medicinal. As moradoras da ilha garantem que o óleo de copaíba é o segredo por trás dos lindos cabelos das mulheres paraenses, entre as quais, Fafá de Belém, frequentadora assídua da ilha.
Telefone: (91) 99637-4226