Marcas & Negócios

LABARR CHOCOLATE

Do grão à barra

Três perguntas para Adriana Labarrère, cofundadora e diretora da Labarr Chocolate

Divulgação/Labarr Chocolate

Do aroma do cacau recém-colhido ao brilho sedutor de uma barra de chocolate artesanal, existe uma jornada que poucos consumidores imaginam, mas que uma marca brasiliense decidiu trilhar por inteiro. Em um mercado dominado por processos industriais e sabores padronizados, a Labarr aposta no controle total da cadeia produtiva, desde o cultivo do cacau até a finalização e venda do produto na loja física, localizada na Asa Norte. O resultado são chocolates que contam histórias, carregam identidade e fogem da simplicidade, chegando, inclusive, a países fora do Brasil, com exportação feita para a Bélgica e para o Chile.

Capitaneada por Adriana Labarrère, cofundadora e diretora da marca, a Labarr surgiu em 2016, após uma viagem à Bahia, onde a empresária e o marido, Leandro Isaias, tiveram o primeiro contato direto com o cacau, fruto que nasce do cacaueiro, árvore tropical e originária da Região Amazônica. A casca dura e o formato oval guardam as sementes conhecidas como amêndoas de cacau, matéria-prima essencial para a produção de chocolate.

"Ficamos encantados com o potencial do cacau brasileiro e com a possibilidade de transformar esse ingrediente em algo único, com identidade. Ali surgiu a curiosidade e começamos a pesquisar sobre como fazer chocolate; depois, descobrimos que poderíamos produzir chocolates do zero respeitando cada etapa — do grão à barra. Começamos, então, a fazer chocolate na cozinha de casa, por hobby mesmo", recorda.

Um grande diferencial da Labarr, de acordo com a co-fundadora, diz respeito ao preparo dos produtos. Diferentemente dos métodos comuns, a marca não derrete uma barra pronta e adiciona os recheios. Dessa forma, o chocolate é feito do zero, a partir do grão fino e selecionado. "Já um chocolate industrial é feito com cacau commodity — cheio de impurezas — depois é desodorizado e tem a adição de aromatizante artificial para dar sabor", explica.

Adriana ressalta que a diferença de qualidade é notável. Com essa iniciativa, a Labarr consegue oferecer um chocolate com sabor de cacau e não de essência, que tem um sensorial único, dependendo da fazenda, da safra e do lote. "Isso sem falar em rastreabilidade, conhecemos de perto nossos fornecedores, garantimos o comércio justo e responsável, o respeito à natureza e todos os envolvidos na cadeia produtiva", defende.

O principal insumo utilizado pela marca, segundo Adriana, vem da região Nordeste. "Trabalhamos com cacau brasileiro, cultivado em sistema agroflorestal cabruca (método de cultivo que integra a produção com a preservação da Mata Atlântica) na Bahia. Valorizamos relações diretas com produtores, buscando sempre práticas sustentáveis e comércio justo", assinala.

Essa proximidade com a cadeia produtiva permite que o negócio acompanhe de perto a qualidade das amêndoas e também contribua para um mercado mais justo e consciente. "As inclusões usadas nas barras vêm de diversas fontes, alguns produtores locais que conhecemos em feiras, amigos e familiares que têm um pomar cheio de frutas em casa e nos fornecem polpas para diversos bombons ou ovos de Páscoa", complementa.

Buscando conectar pessoas e celebrar a riqueza dos biomas brasileiros por meio dos ingredientes selecionados, a Labarr também atua para trazer significado às embalagens e destacar as histórias por trás de cada barra. Para isso, são utilizados elementos típicos do Cerrado e do Brasil. Adriana destaca que a marca navega com a criação de coleções temáticas inspiradas na cultura brasileira e com o intuito de sempre expressar algo que vá além do paladar. O objetivo, segundo ela, é despertar a memória, o pertencimento e a curiosidade.

Reconhecimento internacional

Adriana observa que a Labarr é premiada dentro e fora do Brasil devido à qualidade do chocolate. No território nacional, a empresa foi reconhecida como a Melhor Chocolateria de Brasília pela revista *Encontro*, no Prêmio Encontro Gastrô. Recebeu ainda medalhas pelo Prêmio Bean to Bar Brasil, que chegou a sexta edição em 2025.

No cenário internacional, foram recebidos os prêmios pela qualidade do chocolate dentro e fora do Brasil, como no The Northwest Chocolat Festival, nos Estados Unidos, e pela Academy of Chocolat, em Londres. "Prêmios como esses nos mostram que somos valorizados por quem faz chocolate de qualidade há muito mais tempo que nós", celebra.

Qual foi o maior desafio nos primeiros anos?

Nos primeiros anos, o maior desafio foi entender todo o processo de produção de chocolate do zero, com todos os cuidados técnicos que o bean to bar (do grão à barra) exige. Como era um universo novo no Brasil, era difícil encontrar fontes para estudar, foi tudo na tentativa e erro. Aos poucos, fomos trocando experiências com outros makers, unimos forças para aprender, testar, errar e aprimorar. Investimos muito em conhecimento técnico e fomos ajustando cada etapa até alcançar o padrão que temos hoje.

Por que a senhora optou por esse segmento do mercado?

Primeiramente, por paixão. Sempre acreditei que deveria trabalhar com algo que gostasse. E segundo, porque acreditamos na transparência, na rastreabilidade e no respeito à cadeia produtiva. Queríamos fazer um chocolate verdadeiro, que valorizasse o ingrediente principal — o cacau — e que também pudesse contar histórias e emocionar. À época, não havia chocolate feito com cacau fino em Brasília, então, fazíamos na cozinha de casa para a gente comer. Começamos vendendo para família e amigos. Aos poucos, o negócio foi tomando forma e se profissionalizando.

Quais são os próximos passos da Labarr?

Estamos expandindo nossa presença no mercado internacional, com exportações para novos países. Também estamos desenvolvendo novas linhas de produtos com ingredientes brasileiros pouco conhecidos, além de fortalecer parcerias com pequenos produtores. Nossa meta agora é crescer, produzir cada vez mais chocolate e melhor.

PODCAST DO CORREIO / O diretor regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac-DF), Vitor Corrêa, falou sobre o crescimento do desenvolvimento econômico e social do DF

Comércio e turismo em alta

» LEONARDO RODRIGUES*

DA PRESS

O diretor regional do Senac-DF, Vitor Corrêa, conversou com as jornalistas Mariana Niederauer e Luciana Corrêa

O desenvolvimento econômico e social do Distrito Federal foi o tema do Podcast do Correio, com a participação do diretor regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac-DF), Vitor Corrêa. Às jornalistas Mariana Niederauer e Luciana Corrêa, ele afirmou que o comércio movimenta em torno de R$ 10 bilhões por ano e que representa 3,5% do PIB, onde emprega e gera renda para aproximadamente 130 mil pessoas.

Victor comentou sobre o papel importante que a entidade possui em ajudar na reconstrução e na revitalização do Setor Comercial Sul (SCS). "Existe um compromisso com o centro da cidade, assumido pela Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (Fecomercio-DF), pelo nosso presidente, José Aparecido, entendendo que o centro de Brasília será recuperado quando a gente ocupá-lo", disse.

O diretor também explicou que o Senac inaugurou um prédio, em março deste ano, na Quadra 4, unidade que realiza cinco mil matrículas de alunos por ano, focada em saúde, bem-estar, gastronomia e turismo. Ele salientou que, em setembro, será inaugurada uma nova unidade, na Quadra 6, focada em economia criativa e tecnologia.

No segmento de turismo, Vitor destaca o trabalho na Casa de Chá, um edifício projetado por Oscar Niemeyer na Praça dos Três Poderes, reinaugurada há um ano pelo Senac-DF e que já se tornou o segundo monumento mais procurado da cidade.

"Foi a partir dessa revisita da Praça dos Três Poderes que as pessoas pleitearam que tivesse uma recuperação da praça como um todo, e aí está vindo agora novo piso, iluminação, restauro de todos os monumentos da praça e acessibilidade", comentou, referindo-se à revitalização anunciada pelo Iphan.

Aponte a câmera do seu celular para o QRCode e veja o podcast completo aqui

Como se inscrever

Acesse o site *www.df.senac.br* ou entre em contato pelo número 3771-9800

Profissionalização

Outro ponto importante citado pelo diretor é que o Senac está planejando abrir 3 mil vagas de curso técnico no contraturno escolar em 2026. Regiões como Planaltina, Recanto das Emas e Plano Piloto vão receber mais de 20 modalidades educacionais. "A gente paga um auxílio para o aluno, onde ele recebe uma bolsa de até R$ 200, durante dois anos de formação. Ele estuda de manhã e faz o curso à tarde, então tem muita oportunidade", ressaltou. Há ainda oferta de formações de nível superior, em duas unidades da Faculdade Senac.

Vitor também falou sobre os idosos que fazem cursos no Senac. "Temos muitos casos em gastronomia, um curso lançado no ano passado, de pessoas que estavam no mercado com outra profissão, vieram para a para o curso e estão trabalhando em restaurante hoje. Temos muitas formações para 50, para 60, e para 70 anos. Essa introdução do mundo tecnológico para as pessoas que não nasceram a partir da tecnologia, tem para todas as idades, gostos, para toda a duração, com curso EAD também, mas é centralmente presencial", finalizou.

***Estagiário sob a supervisão de Patrick Selvatti**

HABITAÇÃO

Agência Brasília

Ibaneis Rocha entregou escrituras para famílias vulneráveis da região

140 casas próprias no Sol Nascente

» NATHÁLIA QUEIROZ

Cento e quarenta famílias do Sol Nascente receberam, ontem, as chaves da casa própria, em uma nova etapa do residencial localizado na Quadra 105 do Trecho II. A entrega faz parte de um projeto que, ao todo, contará com 420 unidades. A iniciativa é fruto de um investimento de aproximadamente R$ 95 milhões, provenientes do PAC Pró-Moradia II.

Coordenado pela Companhia de Desenvolvimento Habitacional do Distrito Federal (Codhab-DF), o programa tem como público-alvo famílias cadastradas na lista de vulnerabilidade social do órgão.

Ao receber as famílias e distribuir as chaves para os contemplados, o governador Ibaneis Rocha enfatizou o compromisso de tornar o Sol Nascente uma região cada vez mais estruturada. "Todas essas famílias que estão aqui receberam suas escrituras definitivas para que possam colocar debaixo do seu travesseiro e dizer: 'Eu estou morando no que é meu'", declarou. Ele também enfatizou que a próxima etapa é garantir que as pessoas beneficiadas tenham suas residências regularizadas pelo governo.

As novas moradias têm entre 53,53 m² e 64,13 m², com opções de dois ou três quartos, cozinha, área de serviço, banheiro e varanda. Algumas unidades são adaptadas para pessoas com deficiência (PcD) e os prédios contam com playground e área de lazer. Os condomínios terão gradis para prostração e segurança dos moradores.

Desde 2019, o GDF entregou 1.008 unidades habitacionais no Sol Nascente. Outras 556 moradias estão em construção e mais 600 estão em fase de licitação. As novas entregas continuam atendendo à Faixa 1 do programa habitacional, voltada a famílias que ganham até R$ 2.640 ou não possuem renda.