

Fotos: Ana Carolina Alves/CB



Gerson Marques é fundador da Fazenda Yrerê

Além do passeio guiado, a Yrerê produz um chocolate autoral, feito com cacau de fermentação controlada para alcançar o máximo de qualidade. “Reduzimos o tempo de fermentação para quatro dias dentro do próprio fruto, o que transfere mais doçura natural da polpa para a amêndoa. Isso muda completamente o sabor do chocolate”, explica Gerson. O produtor destaca ainda a diferença entre o chocolate feito no sul da Bahia e os produtos industriais europeus. “O nosso chocolate tem cacau de verdade. É um chocolate com alma, com floresta dentro, diferente dos europeus, cheios de leite e baunilha. É outra experiência sensorial”, ressalta.

Chocolate premiado

Já na histórica Fazenda Riachuelo, fundada em 1855, é possível conhecer a lavoura, o laboratório e a fábrica, em uma experiência completa para os amantes dos chocolates Mendoá, produzidos no local. “Temos domínio de toda a cadeia produtiva, da árvore à barra. Nosso processo é com foco em qualidade, identidade e propósito”, explica Aila Costa, coordenadora de controle de qualidade.

É lá onde são produzidos os premiados chocolates da Mendoá. “Fomos premiados em 2018, 2019 e 2020 pela Academy of Chocolate de Londres, que reconhece os melhores chocolates artesanais”, conta Aila.

Na fábrica da Mendoá, o chocolate segue um percurso controlado em cada detalhe e o visitante pode conhecê-lo de perto. Antes de entrar na fábrica, é preciso se paramentar com protetores no cabelo, pés e corpo. Ao longo do passeio, é possível ver o processo desde a torra da amêndoa até a área de embalagens. “Nosso objetivo é mostrar para as pessoas como é um processo delicado, cuidadoso e muito controlado, feito com muita atenção e por pessoas que amam o mundo do chocolate”, destacou a gerente.

Wellinson Tibúrcio



DO CACAU AO CHOCOLATE

O caminho do cacau até virar chocolate começa ainda na floresta. Cultivado no sistema cabruca, em meio à Mata Atlântica, o fruto é colhido maduro e quebrado para a retirada das amêndoas. Essas passam pela fermentação e secagem, etapas fundamentais para o desenvolvimento do sabor. Logo, então, inicia-se a torra, responsável pelo aroma e sabor característicos. Depois, vem o descasque, em que a casca é separada dos nibs (fragmentos do cacau torrado), que são moídos e refinados até

virar a massa de cacau, base do chocolate.

Essa massa passa pelo processo de aquecimento, que elimina ácidos indesejáveis e suaviza o sabor. A partir daí, entra a fase de formulação: ingredientes como açúcar, leite, frutas e manteiga de cacau são adicionados conforme a receita. Após novo refino, o chocolate é temperado, o que garante brilho, textura lisa e o famoso “snap” na quebra. Moldado e desmoldado com cuidado, o chocolate está pronto para ser embalado e saboreado.

Colina Benevides

Localizada no Km 26 da Rodovia Jorge Amado, a Colina Benevides apresenta não só uma aventura por uma trilha pela Cabruca, passagem pela Gameleira, degustação de cacau fresco e mel de cacau, como também um almoço especial de sexta a domingo, mediante reserva.

No cardápio executivo, três opções de entrada, prato principal e sobremesa mesclam as iguarias do cacau à comida fresca e feita na hora. De entrada, o consumidor pode escolher entre uma salada da horta com cacau verde, coxinha de jaca com geleia de mel de cacau ou dadinho de tapioca com geleia de abacaxi apimentada.

Como prato principal, as opções variam de carne de sol acebolada com feijão-verde e farofa d’água, filé-mignon com talharim artesanal ao molho de chocolate, filé de pescada ao molho de melaço de cacau com purê de banana-da-terra e farofa crocante com nibs de cacau, e moqueca de banana-da-terra com cacau verde, farofa crocante e arroz.

Para fechar em grande estilo, a casa oferece cocada de forno com sorvete de tapioca e melaço de cacau, bolinho de estudante com calda de caramelo, ou café espresso harmonizado com três chocolates.



Filé-mignon com talharim artesanal ao molho de chocolate do Colina Benevides