Quando o **chocolate** vira **espetáculo**

Nadson Stolze/Divulgação

Entrada do Chocolat Bahia 2025

Durante quatro dias, o cacau sobe ao palco em Ilhéus não apenas como matéria-prima, mas como símbolo de cultura, história, inovação e sabor. O Chocolat Festival transforma a cidade baiana na capital brasileira do chocolate, reunindo produtores, especialistas e marcas que celebram todas as etapas da cadeia produtiva do fruto. Na 44ª edição, o evento contou com 260 expositores, mais de 500 marcas e um público de cerca de 80 mil visitantes.

Entre os corredores aromáticos do festival, a criatividade dos expositores salta aos olhos e ao paladar. Para além das barras tradicionais, marcas como a Natucoa surpreendem com uma cerveja feita de mel de cacau. A Cabruca Catharina Sour — uma das cervejas artesanais da marca — é inspirada na cultura baiana e traz, por meio do mel de cacau, um toque especial, equilibrando o amargo do lúpulo à doçura sutil e natural da fruta.

As combinações ousadas não ficam por aí. No estande da Cacau do Céu, os visitantes encontraram tanto os chocolates tradicionais ao leite e com frutas quanto sabores mais diferenciados, como chocolate ao leite 40% cacau com queijo canastra e doce de leite.

O queijo e o doce de leite, antes de entrarem na receita, passam por um processo de liofilização — uma técnica que retira a água dos ingredientes por meio de congelamento a vácuo, preservando o sabor original em forma de pó sem perder o gosto ou o aroma. O processo é feito diretamente na fábrica da marca, em Minas Gerais, onde o cacau originário de Ilhéus é transformado nas receitas de chocolate com ingredientes diferenciados.

Sabores diversos

Já na Pelourinho, o que mais fez sucesso durante o festival, segundo a dona da marca, Jucineide Ferreira Cordeiro, foi o cupuaçu trufado com chocolate 70% cacau. Feito com lascas de cupuaçu desidratado, a iguaria é mergulhada parcialmente em chocolate derretido, que é cristalizado posteriormente. O pacote de 100g encantou corações por toda a feira — inclusive o da repórter.

Além dele, a tradicional geleia de cacau — primeiro produto da marca — segue na mesma embalagem, conhecida por toda a região há 35 anos. O produto artesanal, feito a partir do mel de cacau, é extraído da prensagem das sementes com a polpa e o açúcar, e carrega a tradição da produção regional da fruta.

Já na Luzz Cacau, marca que nasceu da vontade de transformar o cacau fino da Bahia em chocolate de qualidade, as opções de capuccino e chocolate branco com gengibre brilharam nos olhos e no paladar de quem passava pela feira.

Mesmo entre tantas opções exóticas, os tradicionais chocolates ao leite ainda tiveram seu lugar especial no festival. Na Chocolate Caseiro Ilhéus, os visitantes puderam provar os tabletes de 30g com chocolate ao leite feito do cacau colhido diretamente na terras da Princesinha do Sul.

Brasília não ficou de fora dessa edição. Representados pela LaBarr, o chocolate candango participa do evento desde 2017. Segundo Leandro Isaías, fundador da marca que esteve presente no evento, os sabores que ganharam o coração do público foram o Ao Leite 42%, cacau com nibs de cacau e flor de sal e o 70% cacau com baru.

Ana Carolina Alves/CB

Cerveja com mel de cacau da Natucoa

Nadson Stolze/Divulgação

Chocolates da Cacau do Céu