Divulgação

Chef Léo Vilela com a escultura de Gabriela, cravo e canela

Gabriela, cravo, canela e chocolate

Em homenagem à cultura do cacau, à arte e à literatura brasileira, o escultor de chocolates Léo Vilela trouxe à vida a personagem Gabriela, cravo e canela. Natural de São Paulo, o confeiteiro de 35 anos mergulhou na história de Jorge Amado para transformar um clássico da literatura brasileira em escultura.

O resultado? Uma obra feita em quatro dias, com 200 quilos de chocolate, inteiramente comestível. O confeiteiro não usou nenhuma estrutura interna, madeira ou arame. Tudo nela poderia ser saboreado. Tudo de chocolate.

Durante os quatro dias de evento e produção, os visitantes puderam acompanhar o trabalho de Léo, que ficou em uma espécie de caixa transparente, onde todos podiam acompanhar um pouco da produção da obra, feita com muita criatividade e técnica, reverenciando a força, a doçura e o tempero da Gabriela.

Circuito de sobremesas

Dos dias 10 a 21 de julho, restaurantes de Ilhéus e região participaram do 1º Circuito Gastronômico do Chocolat Festival, uma iniciativa que convidou chefs locais a criarem sobremesas autorais com cacau e chocolate de origem. A proposta era valorizar os ingredientes regionais, estimular a criatividade e celebrar a identidade baiana por meio da doçaria. Como parte do evento, um concurso cultural selecionou a melhor sobremesa do sul da Bahia. A campeã foi uma criação que uniu memória afetiva, inovação e sabores intensos.

Assinada pela chef Núbia da Hora, a Jupioca conquistou o paladar dos jurados com uma releitura contemporânea do bolinho de estudante, doce típico da região feito com tapioca granulada, coco ralado, açúcar e canela.

Na versão do Tieta Culinária Baiana, a sobremesa foi banhada em chocolate amargo e servida com farofa crocante e uma redução de cupuaçu. A combinação entre crocância, acidez e intensidade do cacau resultou em uma experiência sofisticada, mas profundamente enraizada na tradição local.

O nome Jupioca, segundo a chef, também carrega simbolismo: é uma homenagem ao jupati, animal que se alimenta das amêndoas de cacau nas cabrucas e contribui para o reflorestamento natural da Mata Atlântica. "Fiquei muito surpresa com a vitória. Tinham chefs regionais renomados concorrendo, mas acredito que a escolha cuidadosa dos ingredientes e o respeito pelos sabores locais fizeram a diferença", celebrou Núbia.

No cardápio do Tieta, o cacau também aparece em drinques com nibs, cacau em pó e outras combinações criativas. Com a consagração no circuito, a Jupioca ganhou espaço definitivo na casa, agora como símbolo da força e do sabor da culinária baiana com identidade.

A Repórter viajou a convite da organização do Chocolat Festival

Divulgação

Chef Núbia da Hora com a sobremesa Jupioca