

# Capital S/A

ANA DUBEUX  
INTERINA

anadubeux.correio@gmail.com



Comovo-me em excesso, por natureza e por ofício, acho medonho alguém viver sem paixões. — Graciliano Ramos

## O xodó da Esplanada

O Café-Escola Senac Casa de Chá, localizado na Praça dos Três Poderes, já recebeu mais de 250 mil visitantes nos últimos 18 meses, desde sua inauguração em 26 de junho de 2024. O espaço segue como um dos pontos mais procurados por brasilienses e turistas, unindo história, gastronomia e vista privilegiada da capital. No primeiro fim de semana de janeiro, a Casa de Chá funcionará hoje e amanhã, das 10h30 às 19h30. Este mês, período de férias escolares, o atendimento será de quarta a domingo, também das 10h30 às 19h30.



**ENTREVISTA** — Mario José Gisi, fundador da Clemens

## Chocolate orgânico do Paranoá para o Brasil

A Clemens Chocolate construiu sua trajetória apostando no cacau fino, orgânico e de origem controlada. À frente de uma pequena fábrica artesanal, o fundador aponta as dificuldades de criar uma marca do zero, dominar um processo produtivo complexo e estabelecer relações diretas com produtores. Mário José Gisi explica à coluna como a escolha criteriosa das amêndoas, o cuidado com etapas como refino, temperagem e o compromisso com práticas sustentáveis definem a identidade da empresa. Com produção bean to bar (do grão à barra) e equipe enxuta, a fábrica aposta no crescimento do mercado de chocolates artesanais no Brasil, impulsionado por consumidores cada vez mais exigentes.

### Como surgiu a fábrica e quais os maiores desafios da implantação até a consolidação do negócio?

Os desafios foram enormes e de todas as ordens. Após diversos cursos e viagens para aprofundar o conhecimento sobre a produção de chocolates, vieram as etapas mais complexas: construir uma marca, desenvolver embalagens, encontrar maquinário adequado, definir o local de produção, além de estruturar o marketing e a comercialização. Como eu era neófito no assunto, confesso que esses desafios, apesar de

grandes, foram fundamentais para o amadurecimento do negócio.

### Quais etapas do processo produtivo vocês consideram essenciais para garantir a qualidade e a identidade dos chocolates?

Uma etapa essencial é a escolha de produtores de cacau comprometidos com a qualidade, que realzem a colheita no ponto certo — nem verde, nem passado — e garantam uma fermentação completa. Diferentemente da produção do café, que envolve basicamente



descasque e torra, o chocolate passa por várias etapas decisivas: seleção, torra, descasque, pré-refino, refino, conchagem e temperagem. Entre elas, o refino e a temperagem são considerados os mais importantes para o resultado final.

### De que forma a escolha das matérias-primas — especialmente o cacau — influencia o sabor, a sustentabilidade e o posicionamento da marca no mercado?

O primeiro ponto é trabalhar com produtores dedicados ao cacau fino,

já que cerca de 95% do cacau produzido no Brasil ainda é commodity, sem preocupação com qualidade e, muitas vezes, sequer fermentado. Outro aspecto central é a certificação orgânica. Trabalhamos exclusivamente com cacau orgânico, tanto pela sustentabilidade ambiental quanto pela qualidade e pelo sabor do produto final. A relação próxima com os produtores assegura condições dignas de trabalho, ausência de mão de obra infantil e protocolos adequados de fermentação e secagem, fundamentais para o cacau fino.

### Vocês adotam práticas sustentáveis ao longo da cadeia produtiva?

A opção pelo uso exclusivo de cacau orgânico certificado reflete esse compromisso. É verdade que o custo do cacau fino chega a ser cerca do dobro do cacau convencional, mas esse investimento agrupa valor a toda a cadeia produtiva, na qual a questão artesanal é um elemento essencial.

### Qual é a estrutura da empresa?

A empresa é pequena e conta com cinco trabalhadores. Todos estão diretamente envolvidos no processo de criação, amadurecimento e lançamento dos produtos, participando ativamente das etapas produtivas e criativas.

### Como avalia o crescimento do mercado de chocolates artesanais no Brasil?

O consumidor que procura um chocolate de origem — feito a partir da amêndoa do cacau, e não de chocolate industrializado apenas embalado — passa a ser mais exigente. O chocolate artesanal, sem aditivos ou emulsificantes, produzido dentro do conceito bean to bar, apresenta boas perspectivas de crescimento no Brasil.

### Vocês atendem por encomenda?

Sim. Temos loja física na fábrica Clemens Chocolate — cuja localização pode ser encontrada pelo Google — além da loja virtual ([clemenschocolate.com.br](http://clemenschocolate.com.br)) e de diversos pontos de venda na cidade, com destaque para os mercados Malunga.

**O CARNAVAL 2026 PROMETE SER VIBRANTE**

E O CORREIO BRAZILIENSE ESTÁ PREPARANDO CONTEÚDOS EXCLUSIVOS PARA CELEBRAR A MAIOR FESTA POPULAR DO PAÍS.

ASSOCIE A SUA MARCA AO PROJETO CB FOLIA 2026 E CONECTE-SE A UM PÚBLICO ENGAJADO E FESTIVO.

FALE COM A NOSSA EQUIPE COMERCIAL

CORREIO BRAZILIENSE  
PLATAFORMA DE COMUNICAÇÃO

Clube FM 105.5

TV BRASÍLIA

CB Brands  
ESTÚDIO DE CONTEÚDO