

DA AMÊNDOA À BARRA:

movimento *bean to bar* apresenta uma nova forma de experienciar o chocolate

Com sabores inigualáveis, preservação ambiental e cuidado com todos envolvidos no processo, o conceito conquista cada vez mais produtores e consumidores


POR CAMILA BASTOS

Você sabe de onde vem o chocolate que você consome? Onde, como e por quem ele é plantado? Como é feita a sua maturação, secagem e torra? O que tem na receita além do cacau? É com essas questões que o movimento *bean to bar*, que até poucos anos era estranho aos brasileiros, chega em Minas Gerais. Principalmente nos últimos dois anos, cresce o número de produtores que se dedicam a entregar um produto de qualidade primorosa, que leva em conta toda a cadeia de produção, da amêndoa à barra.

"O resultado final do chocolate *bean to bar* é bem distinto do convencional, o processo todo no campo é muito diferente e a separação já aparece desde o plantio e da forma de fermentação, que é o processo mais importante para um bom chocolate", explica Luiza Santiago, à frente da Kalapa, uma marca voltada para as possibilidades sensoriais de cada chocolate.

Segundo a produtora – ou fazedora, como gosta de se identificar – um chocolate convencional tem uma fermentação média de três dias, enquanto os produtos artesanais passam até sete dias no processo. "A indústria pega um cacau de má qualidade, com uma fermentação rápida e vai mascarar os defeitos. O *bean to bar* quer o contrário, o objetivo é exaltar o potencial do cacau", aponta.

Na hora da fermentação e da torra é que o cacau desenvolve as notas de sabor únicas de cada



produção. "O chocolate pode ser ácido, floral, frutado... pode-se criar uma infinidade de sabores. O *bean to bar* muda de patamar o que a gente conhece como chocolate de alto padrão. Não é aquela receita de sempre, a gente consegue fazer o cacau brilhar, contar a história de onde ele vem", explica Arthur Kis, sócio diretor da Yor Chocolates, marca lançada no último mês de junho.

SABORES, AROMAS E NUANCES

Assim como os vinhos, que constroem uma complexa cadeia de notas e sabores desde o terroir – conceito que é definido pela relação entre solo, clima e outras variáveis – até o envelhecimento da bebida, um chocolate de qualidade também é enriquecido com variadas nuances que surgem ao longo do processo. A ideia, que já é conhecida dos enólogos e apreciadores de vinhos e cafés e, agora, também conquista o público chocôlatra.

"Quando a gente fala de um chocolate de origem que tem rastreabilidade, você não vai ter um padrão único. A cada safra você vai encontrar uma especificidade diferente. É muito fácil de relacionar com o vinho, a gente consegue notas naquele sabor que seriam alcalinizadas em um chocolate *commodity*", explica a chocolatier Renata Penido, uma das três sócias da Ambar, uma marca de chocolate *bean to bar* que foi inaugurada no final de 2019 em Belo Horizonte.

Renata ainda destaca a importância que a origem do cacau tem sobre o sabor final do chocolate: "Um *bean to bar* de qualidade da minha empresa e um de outra marca, ou até dentro de uma mesma fábrica, com a mesma receita, mas com o cacau de origens distintas, serão completamente diferentes, é outro chocolate", aponta.

Por isso, o relacionamento com os produtores de cacau é tão importante para o sucesso do trabalho. Artur Kis, da Yor, acredita que essa troca beneficia todos os envolvidos no processo. "Quando você trabalha direto com o produtor, ele entende a necessidade de aprimorar o processo. Conseqüentemente, o pequeno produtor paga pelo cacau um valor muito mais justo do que as grandes marcas. Essa relação é muito importante para toda a cadeia produtiva: o consumidor vai receber um chocolate excelente, o chocolateiro vai ter uma boa matéria-prima e o próprio fazendeiro vai conseguir girar o negócio dele e pagar bem os seus trabalhadores".

O BEAN TO BAR MUDA DE PATAMAR O QUE A GENTE CONHECE COMO CHOCOLATE DE ALTO PADRÃO. (...) A GENTE CONSEGUE FAZER O CACAU BRILHAR, CONTAR A HISTÓRIA DE ONDE ELE VEM.

CHOCOLATE COM RESPONSABILIDADE

O *bean to bar* é um movimento que tem seus primeiros registros no Estados Unidos, há cerca de quinze anos. Por ser um conceito relativamente novo no Brasil – a maioria das empresas especializadas floresceram nos últimos seis anos – ainda existe certa dualidade na compreensão do termo. Em uma visão simplista, o *bean to bar* pode ser apenas a respeito do método de trabalho: uma empresa compra os grãos de cacau, trabalha o processamento e vende os chocolates e derivados.

Por outro lado, na visão purista do *bean to bar* como movimento, o conceito vai além e engloba valores e características específicas dentro de uma lógica de filosofia do trabalho. Nela, cresce a responsabilidade socioambiental e o processo de produção se torna mais do que etapas a serem cumpridas em sequência. “A importância ambiental já é algo bem entendido, mas a preocupação social é uma ideia que ainda está crescendo. Também é nossa responsabilidade a



Os cuidados na produção da Ambar também aparecem nas próprias formas do produto final



Foto: Luíza Santiago

A avaliação da qualidade da fermentação das amêndoas é etapa importante na produção da Kalápa

qualidade de vida de todas as pessoas na cadeia produtiva”, defende a chocolatier Renata Penido.

Em fevereiro deste ano, a pesquisadora Mariele Lais Christ, da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) publicou um artigo sobre a internacionalização e a cadeia de produção do cacau ao chocolate, em que detalha as características de produção purista de um chocolate *bean to bar*. Ela aponta que, a produção deve ser artesanal e em pequenos lotes, os ingredientes devem ser puros com objetivo de destacar o cacau e é preciso haver um relacionamento com a cadeia produtiva, valorizando o contato direto com o produtor do cacau.

Outro ponto essencial no processo de um chocolate *bean to bar* purista seria a responsabilidade, ou seja, “a preocupação com as condições do ser humano que cultiva o cacau e com o ambiente em que é produzido”, como aponta Mariele Christ em seu artigo.

A transparência também é outro aspecto marcante no movimento e muito valorizada pelos produtores, que fazem questão de contar de

Como é feito o chocolate bean-to-bar?



1

Colheita: dos frutos maduros, é feita manualmente

3

Secagem: o processo serve para se eliminar os resíduos de umidade da fermentação e evita a formação de bolor

5

Quebra e separação: nesta etapa, as cascas são separadas dos grãos e permanecem apenas os miolos, chamados “nibs”

2

Fermentação: retiram-se as sementes e polpas do cacau, que ficam cobertos por até 8 dias

4

Seleção e torrefação: após a retirada de possíveis impurezas, os grãos são torrados a uma temperatura que pode variar de 120°C a 150°C



Foto: Yöy/Rede Globo

A loja conceito da Yöy recém-inaugurada no Bebedere, convida o público a perceber o chocolate de novas maneiras

onde veio aquele chocolate: onde, como e por quem ele foi produzido. "No verso das embalagens da Ambar contamos um pouco sobre a origem daquele chocolate e também apresentamos a pessoa que foi responsável pela produção, para que ele tenha o mesmo status que nós", explica Renata.

ALIMENTO DOS DEUSES

Bem diferente da fama de ser um alimento com malefícios à saúde, o chocolate pode ser uma fonte riquíssima de antioxidantes e outras propriedades que podem ajudar na qualidade de vida. Tanto é que o cacau era amplamente utilizado de forma medicinal pelos povos originários da América Latina.

No ano passado, uma pesquisa publicada por uma equipe italiana no periódico de saúde *Frontiers in Nutrition* mostrou como o consumo regular de chocolate pode beneficiar a memória e o processamento de informações visuais. Em comunicado, Valentina Socci e Michele Ferrara, pesquisadoras responsáveis pelo estudo, dizem: "os flavonoides do cacau trazem benefícios para a saúde do coração e podem aumentar a quan-

tidade de sangue presente no giro denteado, uma área específica do hipocampo. Essa estrutura cerebral é particularmente afetada pelo envelhecimento, e uma potencial fonte para a perda de memória em humanos".

No entanto, séculos antes dos estudiosos europeus se aprofundarem nos incontáveis benefícios do chocolate para o organismo, ele já era utilizado na América do Sul por conta de suas propriedades de saúde. De origem Amazônica, o cacaueteiro tem nome científico de *Theobroma cacao*, que em grego não quer dizer nada menos do que Alimento dos Deuses.

No México e na América Central, o *chocolatl* era servido em forma de bebida, sem açúcar e misturado com pimenta e outros temperos. Muito consumido pelos maias, astecas e outros povos originários da região, a bebida era extremamente valiosa e seu consumo era associado a rituais religiosos e medicinais.

Com a colonização ibérica no século XVI, o alimento foi levado para a Europa, onde a mistura perdeu os temperos e ganhou mel e, posteriormente, açúcar, chegando a receita do que popularmente é conhecido hoje como chocolate. {}

7

Condiagem: Nessa fase são incorporados os outros ingredientes, como a manteiga de cacau, açúcar, emulsiificante, etc (a depender da receita). É aqui também que se homogeneiza a mistura.

9

Moldagem: O chocolate líquido é finalmente inserido nas formas, resfriado e desmoldado.

6

Moagem e refino: processo do qual se obtém uma pasta de cacau (como o fruto gorduroso, quando os grãos são moídos, forma-se uma pasta, e não um pó).

8

Temperagem: é a fase responsável pela aparência do chocolate e define seu brilho. Os chocolates são aquecidos e resfriados a temperaturas específicas, a depender do tipo.

