



CNA ▾

SENAR ▾

ICNA ▾

FACULDADE CNA ▾

FALE CONOSCO

Pesquisar



Notícias

Áreas de Atuação

Representatividade

Eventos

Páginas Especiais

Processos Seletivos

[Home](#) > [Notícias](#) > [Prêmio Brasil Artesanal de Chocolate – Uma ideia e u...](#)

03/10/2019

Prêmio Brasil Artesanal de Chocolate – Uma ideia e uma mochila cheia de cacau



Brasília (03/10/2019) – Aos 28 anos, a bióloga Luiza Dantas Santiago dedica o seu tempo integral à produção artesanal de chocolate. Criadora da marca Kalapa, ela utiliza a técnica “bean to bar” (da amêndoa à barra) para preservar o sabor, o aroma e a sustentabilidade do produto.

"Há toda uma cultura por trás de um simples chocolate. Parte do cultivo do cacau no Brasil é conservacionista, pois agrega valor às florestas", disse.

Natural de Nanuque, interior de Minas Gerais, Luiza sempre foi consumidora de chocolates intensos. Para ela, o cacauero é uma planta mística e medicinal, o que explica a popularidade do chocolate.

"Me formei em biologia e comecei a pesquisar sobre o cacau. Em 2016 fiz um curso "bean to bar" sem pretensão e em menos de um mês eu estava na Bahia para um trabalho voluntário. Voltei para Belo Horizonte, onde moro atualmente, com a mochila cheia de cacau e no ano seguinte iniciei a produção".



A chocolateira compra o cacau de produtores da cooperativa "Dois Riachões", no município de Ibirapitanga (BA), e uma vez por ano visita as lavouras. "Escolhi apoiar sistemas de produção de base agroecológica, que é o que acredito ser melhor para o mundo. Construímos uma cadeia que é um ganha a ganha do produtor rural ao consumidor", afirmou Luiza.

A marca de chocolates Kalapa tem conquistado paladares. Luiza é uma das finalistas do "Prêmio Brasil Artesanal 2019 – Chocolate", promovido pelo Sistema CNA/Senar para

valorizar e reconhecer os melhores chocolates artesanais do Brasil produzidos por mulheres.

"Fiquei muito feliz com a iniciativa. O Brasil é o país que mais tem mulheres a frente de marcas de chocolate, é um exemplo de liderança que o prêmio ajuda a replicar"

As três produtoras de chocolate vencedoras serão premiadas no dia 9 de outubro, durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio, em São Paulo. Durante o evento, o público poderá provar, no estande do Sistema CNA/Senar, os cinco chocolates finalistas e votar no que mais gostaram.

O prêmio é uma ação do Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais. [Clique aqui](#) para saber mais.

Assessoria de Comunicação CNA

Telefone: (61) 2109-1419

[flickr.com/photos/canaldoprodutor](https://www.flickr.com/photos/canaldoprodutor)

twitter.com/SistemaCNA

facebook.com/SistemaCNA

instagram.com/SistemaCNA

facebook.com/SENARBrasil

Áreas de atuação

Fruticultura

Veja também

CNA

Livre comércio na América do Sul é importante para o agro, diz CNA

ALAGOAS