

Produção de chocolates de origem impulsiona turismo no Sul da Bahia

Notícias

Postado em: 13/04/2019 15:04

Mais de 40 marcas são apresentadas e comercializadas no Chocolat Festival.

Uma região celebrizada em todo o mundo pelas obras magistrais do escritor Jorge Amado com seus coronéis, jagunços, trabalhadores, etc. e cenários de fantasia como o Vesúvio de Nacib e Gabriela, o Bataclan de Maria Machado e suas moçoilas dadivosas e o universo único das fazendas de cacau. A esse universo, que faz do Sul da Bahia um local que encanta pessoas do Brasil e do Exterior, soma-se um emergente polo de produção de chocolates de origem, com mais de 40 marcas apresentadas e comercializadas no Chocolat Festival, realizado no Parque do Ibirapuera, em São Paulo.

Um pouco desse cenário mágico está sendo mostrado no estande do Governo da Bahia no evento, que inclui modelos de barça e fermentação de cacau, mudas de cacauzeiros produzidos pela Biofábrica e uma exposição fotográfica com a história do chamado fruto de ouro, desde os maias até sua chegada ao Sul da Bahia.

O secretário estadual de Turismo, Fausto Franco afirma que “a criação do polo chocolateiro vai potencializar o setor, agregando um produto de excelência, com a rica história do cacau, às belezas naturais, com praias exuberantes, Mata Atlântica preservada e um grande patrimônio cultural e arquitetônico, que já fazem de Ilhéus e Itacaré destinos turísticos que atraem pessoas do Brasil e do Exterior”.

Além de incentivar a produção de cacau de qualidade e chocolates de origem, o Governo da Bahia implantou a Estrada do Chocolate, a primeira rota temática do Estado. São 44 quilômetros entre a primeira fábrica do chocolate caseiro, localizada no Distrito Industrial de Ilhéus, e o entroncamento com a BR 101, no município de Uruçuca, num trajeto que inclui fazendas de cacau e as belezas naturais como rios, cachoeiras e áreas de preservação ambiental. A rota também passa pelas fábricas do parque moageiro de cacau, no Distrito Industrial de Ilhéus, fazendas/fábrica de chocolate gourmet, a Estação Rio do Braço, sede do antigo distrito de Ilhéus e a Biofábrica do Cacau.

Para Marco Lessa, coordenador do Chocolat Festival, que produz chocolates premium em Ilhéus, destaca que “o Sul da Bahia tem de grande diferencial em relação a outras regiões do mundo, porque depois que as pessoas conhecem o chocolate feito com cacau baiano, ele vivencia um pouco da nossa rica história, o compromisso com a conservação ambiental”. “O chocolate associado ao turismo, oferece experiências únicas, num pacote completo que vai da gastronomia ao convívio com a natureza. A agroindústria e o turismo são alternativas efetivamente viáveis para o desenvolvimento regional”, afirma Lessa.

Repórter: Daniel Thame