

Chocolate de origem do Sul da Bahia conquista consumidores de São Paulo **Notícias**

Postado em: 15/04/2019 12:04

O evento, que teve o apoio do Governo da Bahia, recebeu cerca de 20 mil pessoas e gerou R\$ 5 milhões em negócios.

Na semana que antecede a Páscoa, com a tradição dos ovos de chocolate, São Paulo recebeu o Chocolat Festival, realizado de sexta a domingo na Bienal do Ibirapuera. O evento, que teve o apoio do Governo da Bahia, recebeu cerca de 20 mil pessoas e gerou R\$ 5 milhões em negócios, abrindo um novo e importante mercado para o chocolate produzido no Sul do Estado. O setor cresce 30% ao ano, com uma enorme demanda, em função da qualidade e com teores de amêndoas que variam de 50% a 100% de cacau, em um produto de grande valor agregado. “A avaliação é altamente positiva. Passamos três anos planejando o festival e como o cacauzeiro também frutifica em três anos, chegou o momento de expandir e consolidar o chocolate de origem, afirmou o coordenador do evento Marco Lessa”. “As marcas chegam a São Paulo de forma madura, com qualidade e embalagens atraentes”. “O resultado disso é que muitos consumidores disseram que não precisam mais comprar produtos premium da Europa, o que demonstra a potencialidade dos nossos produtos como negócio sustentável”, disse. Durante três dias, além da Feira do Chocolate, com mais de 40 marcas de origem do Sul da Bahia, o festival teve atividades como o Fórum do Cacau, Biofábrica de Cacau, Cozinha-Show, Bean to Bar (da amêndoa ao chocolate), ChocoDay, Ateliê do Chocolate e Cozinha Kids, um espaço especial para degustação e elaboração de chocolates, que fez a alegria das crianças. **ATRAÇÃO DE NOVOS MERCADOS** Gerson Marques, que produz o Chocolate Yrerê e também atua no setor de turismo rural, destaca que: “como primeiro festival em São Paulo do chocolate de origem da Bahia, ele cria condições para futuros eventos. Os produtores estão muito satisfeitos com a exposição, as vendas realizadas e as perspectivas de novos negócios”. “Um sucesso de público e de negócios. Estamos chegando com força onde sonhamos, e trabalhamos para isso: o mercado paulista, que também pode ser a porta de acesso ao mercado internacional”, disse Henrique Almeida, do Chocolate Sagarana. Marly Brito, que produz um mix de café, cacau e chocolate, destacou: “recebemos muita visitação durante os três dias e comercializamos a totalidade dos produtos, além de garantir vendas futuras”. “Esta é uma oportunidade de aproximar o chocolate de qualidade do público paulista, que passa a perceber de um produto de origem com alto teor de cacau para o chocolate comum”. Helen Schaly, da Conschá Chocolate, que é produzido em uma unidade na própria fazenda, em Itacaré. Já Leo Maia, do Chocolate Maia, afirmou que “foi muito proveitoso, com um ótima aceitação para nossos produtos, especialmente o mel de cacau, que é o nosso carro-chefe”. Em junho acontece em Ilhéus o Festival Internacional do Cacau e Chocolat, o Chocolat Bahia, considerado o maior evento do gênero no país, que movimenta os setores da agroindústria, comércio, lazer, serviços e turismo. Repórter: Daniel Thame