

## **Bahia busca novos investimentos na França**

### **Notícias**

Postado em: 25/10/2016 13:10

Buscando atrair novos projetos e investimentos para o Estado, comitiva do Governo do Estado viaja nesta semana para a França, onde vai se reunir com empresários da indústria do chocolate e da área do turismo. Um dos compromissos será uma visita ao Salon du Chocolat Paris, principal evento mundial do setor, que vai reunir 500 expositores da França e de outros países.

A comitiva chegará à capital francesa na quarta-feira (26) quando se reunirá com empresários do chocolate da Bahia e do exterior para discutir ações voltadas para o setor. Ainda neste mesmo dia, estará na Embaixada do Brasil para participar do evento Divulgação Bahia Destino – Rota do Cacau.

Na quinta-feira (27), haverá encontro com dirigentes da Egis Group, um grupo internacional de consultoria, engenharia, estruturação de projetos e serviços de operação. Na pauta, está a viabilidade técnico-econômico e ambiental de linhas de teleféricos que funcionarão como ligação entre as estações de Metrô de Salvador e bairros situados nas suas proximidades.

Fazem parte da comitiva representantes da Secretaria do Turismo, da Bahiatursa e da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR).

#### Salão do Chocolate

O Salon du Chocolat Paris está na programação de sexta-feira (28), último dia da agenda da comitiva na França. O Salon du Chocolat está na sua 22ª edição e será realizado entre os dias 28 de outubro e 1º de novembro, em uma área de 20 mil metros quadrados do centro de exposições de Porte de Versailles. Entre os expositores franceses e estrangeiros estão chocolatiers, chefes pasteleiros e países produtores de cacau, junto com os maiores cozinheiros, confeitadores, designers e especialistas.

A comitiva participa do evento a convite dos expositores brasileiros. Trata-se de uma oportunidade para que a Bahia, principal referência para a produção de cacau do Brasil, possa apresentar todo seu potencial para fabricação de produtos da cadeia do chocolate e outros derivados da planta. Em 2012, Salvador sediou uma edição do evento que é promovido em diferentes países e continentes. O Salon du Chocolat Paris é o mais importante entre as demais edições do evento realizadas em outros países, pela tradição francesa em relação à fabricação e consumo de chocolate e por ter sido o local inicial de criação do salão. O evento procura estabelecer a ligação entre as diferentes partes que compõem a cadeia produtiva do cacau ao chocolate.

#### Revitalização do cacau

Depois de anos de crise e incertezas, a cultura do cacau na Bahia vem encontrando novos caminhos, com destaque para o cultivo orgânico e a produção de chocolates finos. A recuperação do setor é resultado de anos de trabalho dos produtores que contaram com apoio do Governo do Estado, através de ações como a busca por mudas mais resistentes a pragas, desenvolvidas pelo Instituto Biofábrica, gerido pelo Estado e instalado na região sul.

Atualmente, a Bahia é o mais importante produtor nacional de cacau, com grande potencial para

exportação. O estado vive momento de retomada da produção e investe cada vez mais em qualidade das amêndoas, matéria-prima que tem atraído chocolateiros da Europa. No segundo semestre de 2015, a Bahia quebrou jejum de 20 anos sem exportar, com envio de 6,4 mil toneladas de amêndoas de cacau, avaliadas em R\$ 19,4 milhões, para a Europa, o que deu novo ânimo aos cacauicultores do estado. O Brasil possui 490 mil hectares cultivados com cacauzeiros em diferentes regiões, e três principais zonas distintas de produção dos biomas Amazônia e Mata Atlântica, sendo um deles o sul da Bahia.

A Bahia, além de ser o maior produtor nacional, dispõe de condições para o fornecimento de cacau de alta qualidade, inclusive para o mercado voltado a produção de chocolates gourmet. A região produtora, Ilhéus e Itabuna, possui três empresas: Olam, Cargill e Barry Callebaut, com capacidade de 250.000 toneladas, produzindo Liquor, Torta e Manteiga, operando em sua plenitude. Já existem mais de 40 empresas produtoras de chocolate que dão ênfase a um mercado de chocolate com maior teor de cacau, segmento que vem crescendo gradativamente.

O Brasil já vende cacau fino para Europa, Estados Unidos, Japão e no mercado interno.

Fazendeiros chegam a vender 97% da sua produção como cacau fino a preços especiais.

Destaca-se também que indústrias de chocolates renomadas no Brasil e do Japão lançaram marcas de chocolates exclusivas com cacau brasileiro. No caso do Japão, que prioriza o apelo ambiental, uma grande empresa lançou uma linha de chocolate exclusiva com o cacau do Brasil, chamada “ecochoço”.

No mercado brasileiro, indústrias que importavam “cacau de origem” para confecção de chocolates finos, criaram uma linha de produção exclusiva com cacau brasileiro, chamada “chocolate pratigi” e “chocolate serra do conduru”. Na Europa, o cacau brasileiro já entrou na linha de produção de empresas renomadas.

Rota turística do cacau

No sul do estado, principalmente em Ilhéus, estão concentradas as maiores plantações de cacau do país. Muitas das grandes fazendas permitem visitas guiadas, nas quais todo o ciclo do fruto é apresentado ao turista. Conhecido como Rota do Cacau, o tour mostra todo o processo de plantação, coleta e transformação do fruto. No final, é claro, o turista pode degustar os mais variados alimentos derivados do cacau, desde sucos até chocolates caseiros.

Cidades históricas, como Ilhéus, pontuam este roteiro e oferecem, além de ótimos serviços, atrativos que contam a saga da capitania, do cacau, da religiosidade popular, de seu rico folclore e os recantos descritos pelo seu mais ilustre escritor, Jorge Amado, criador de Gabriela.