

Fomento ao Turismo na Bahia inclui debate sobre Museu do Chocolate

Notícias

Postado em: 31/10/2017 17:10

Empresários do setor de chocolate de vários estados brasileiros reuniram-se nesta terça-feira (31), no Salon du Chocolat, em Paris.

Empresários do setor de chocolate de vários estados brasileiros reuniram-se nesta terça-feira (31), no Salon du Chocolat, em Paris, para tratar do fomento deste segmento no Brasil. A Secretaria do Turismo da Bahia (Setur) também esteve presente no evento. Além de temas como parcerias entre estados, empresários e federações de indústria para o desenvolvimento de tecnologia e trabalhos de comercialização dos produtos, foram discutidas iniciativas que visam a fortalecer o turismo na região cacaueira da Bahia, em especial a criação do Museu do Chocolate.

A criação de um museu é importante para que se possa resgatar e registrar a história do cacau na Bahia e seu papel na economia, avalia a Setur. Por meio do museu o público poderá conhecer as fazendas produtoras, as formas de colheita, os equipamentos utilizados desde os tempos áureos da indústria cacaueira até a situação atual, mostrando as técnicas utilizadas desde a obtenção das amêndoas até a produção do chocolate.

A sugestão da Setur é que o museu seja instalado na Rota do Chocolate. O projeto do museu foi bem recebido pelos empresários e empolgou também os chocolatiers franceses. “Tivemos um encontro com o famoso chocolatier Christopher Puyodebat, que tem duas fábricas com lojas e museu, e ele se mostrou muito interessado em promover o museu do chocolate na Bahia”, disse a gerente do Centro Internacional de Negócios da Federação das Indústrias do Estado da Bahia (Fieb), Patrícia Orrico, também presente no encontro. Ficou acertada com a Secretaria do Turismo da Bahia (Setur) uma visita do chocolatier ao estado para que seja construída uma estratégia que viabilize a instalação do museu e também de um roteiro turístico. “Ele quer levar parte do acervo que tem na França e também transferir o know how e a tecnologia”, disse Orrico. “Já conhece a Bahia e se mostrou muito interessado”. Os produtores, segundo ela, também mostraram interesse pelo projeto. Vencedor do prêmio de melhor amêndoa no Salon Du Chocolat de Paris, em 2010 e 2011, o produtor baiano João Tavares, dono da fazenda Leolinda, em Uruçuca, está otimista com o avanço das negociações para o fortalecimento da indústria cacaueira no sul da Bahia e seu efeito positivo no segmento do turismo. “Nós já temos praias maravilhosas, um litoral lindíssimo, além das matas, reservas e fazendas de cacau, e isto associado à criação de um museu do chocolate só vai potencializar o turismo na região”, afirmou. Este ano o vencedor do prêmio de melhor amêndoa foi o empresário Emir Macedo Filho, do Espírito Santo, uma conquista que, para João Tavares, é importante também para a Bahia, já que demonstra a força que o Brasil vem adquirindo no setor. Durante o Salon Du Chocolate, a Setur estreitou a parceria com a Secretaria do Desenvolvimento Rural (SDR), Jerônimo Rodrigues, com vistas ao fortalecimento tanto da indústria quanto do turismo na região cacaueira da Bahia.

Repórter: Eduardo Bastos