

Páscoa Luz reproduz o processo de produção do chocolate

Notícias

Postado em: 26/03/2018 18:03

A iniciativa tem o apoio do Governo do Estado, por meio de várias secretarias, como a do Turismo (Setur).

O processo de fabricação do chocolate, uma das principais propostas da Rota do Chocolate - em implantação na região de Ilhéus -, pode ser vivenciado entre as atividades da 'Páscoa Luz' que prossegue até 1º de abril no Shopping da Bahia (3º piso). A iniciativa tem o apoio do Governo do Estado, por meio de várias secretarias, como a do Turismo (Setur).

Os estudantes da rede estadual explicam aos visitantes as etapas da produção do alimento. "Após a colheita, o cacau passa pela seleção, secagem e trituração, transformando-se em nibs de cacau, do qual se obtém um pó que permanece por 24 horas em uma máquina, para virar pasta", explica a estudante Vitória Alves de Oliveira, do Centro Técnico Profissional – Cetep, da cidade de Ipiaú, na região cacauzeira. Enquanto vivenciam o processo, os visitantes degustam os chocolates produzidos no local.

Com o objetivo de atrair a atenção dos visitantes, uma árvore megatônica 'conversa' com um interlocutor sobre aspectos da história e da riqueza da produção cacauzeira no sul da Bahia. No espaço há ainda um palco para encenações, e armazéns que comercializam chocolates produzidos no estado. Estrada temática A fábrica de chocolate do Páscoa Luz fornece uma pequena amostra do que os visitantes poderão presenciar em larga escala quando a Rota do Chocolate estiver finalizada. O roteiro temático passa pelas grandes fazendas de cacau situadas entre Ilhéus e o município de Uruçuca. A ambientação está em execução, a partir de uma parceria entre o Governo do Estado, por meio das secretarias do Turismo (Setur) e do Planejamento (Seplan), Prefeitura de Ilhéus e a Associação de Turismo de Ilhéus. Repórter: Eduardo Bastos