

# MUITO ALÉM DO PAPAI E MAMÃE

*Um dos maiores produtores de cacau do mundo, o Brasil começa a criar chocolates premium e prepara-se para enfrentar os europeus na briga por esse mercado*

POR ROBERTO ALMEIDA

Seja na Amazônia, Bahia, Venezuela, Equador ou em qualquer um dos países africanos, tanto faz. Se um dia estiver em um desses lugares, faça questão de pegar um fruto do cacau. Abra-o com seu facão (ou, dependendo de sua habilidade e modéstia, peça para alguém fazê-lo). Deguste a saborosíssima polpa agridoce e repare nas grandes amêndoas. São elas que, de tão mágicas e poderosas, criam os mais exclusivos chocolates do planeta. Alguns deles, você vai descobrir agora, estão no Brasil. Ou achava que a supremacia europeia de mestres chocolatiers e chocolatières continuava em voga? Pois a balança, nesse segmento, também está começando a pender para o lado de cá.

Pela primeira vez, chocolatiers brasileiros começaram a dar um uso mais nobre para o cacau que nasce aqui. Domesticaram o processo de colheita e torra da amêndoa. E se emocionaram ao ver o produto final, como se superassem um trauma: viver em um país conhecido como grande produtor de cacau que não fazia chocolates premium. Ou seja, com alta concentração do fruto e seguindo a maestria de marcas clássicas, como da francesa Valrhona e da belga Callebaut. Na linha de frente estão Diego Badaró, da já badalada Amma Chocolate, e Rodrigo Aquim, do superexclusivo chocolate Q.

Aquim é dono de uma das principais boutiques gourmet do Rio, que leva seu sobrenome. Há um ano, deu um passo arrojado e criou, ao lado da irmã e chef Samantha Aquim, uma série limitada de 200 caixas de seu chocolate, um produto tão exclusivo quanto apaixonante. Samantha pesquisou, experimentou cacau no pé e buscou um sabor único. Encontrou-o na Fazenda Leolinda, no sul da Bahia, do produtor João Tavares. Em seguida, chocolate na mão

e uma ideia na cabeça – a de difundir a cultura do cacau –, os irmãos bateram à porta do escritório do arquiteto Oscar Niemeyer e pediram um design exclusivo. Pronto. Estava feita uma singela revolução.

“A empreitada rendeu 240 quilos de chocolate. Quando nós olhamos para o resultado, foi um momento de emoção para toda a família. O chocolate é fiel ao sabor da fruta que o originou”, observa Rodrigo Aquim, que não esconde seu desejo de inverter o mapa-múndi do chocolate. “Eu e minha família queremos que o eixo do chocolate venha para um país produtor de cacau. Acho isso legítimo”, afirma.

Ao seu lado na empreitada, mas em escala comercial, Diego Badaró, da Amma, prepara para este mês o lançamento de sua primeira barra 100% cacau – um marco no chocolate brasileiro. As amêndoas, selecionadas de frutos que estão no auge da maturação, são conduzidas rapidamente para fermentarem. O resultado, adianta Badaró, é um chocolate muito suave com dose altíssima de energia. “É como se tomasse um café expresso”, descreve. “As notas são bastante cítricas e chegam a amortecer as papilas gustativas”, relata.

Entre Aquim e Badaró, porém, há uma mulher. É a francesa Chloé Doutre-Roussel, autora do livro *The Chocolate Connoisseur* e conhecida como a “Robert Parker do cacau” – referência ao famoso enólogo americano que dá as cartas no mundo do vinho. Ela esteve no Brasil no fim de julho, visitou plantações de cacau em Ilhéus (BA) e deu uma palestra no evento do caderno Paladar, do jornal *O Estado de S. Paulo*. O assunto? Chocolate brasileiro. “Chamamos Chloé de ‘fada do chocolate’, porque ela é pequena, calma, mas entende de tudo”, conta um divertido Badaró.