

RECEITA DOS ASTECAS E MAIAS

Chocolate capixaba de alta qualidade

A Espírito Cacau oferece produtos com elevado teor de cacau e sem química

▄ RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

O empresário e produtor de cacau, Paulo Gonçalves, inaugurou em Vitória, a primeira loja de chocolate no Brasil com uma linha de produtos com elevado teor de cacau, de origem controlada e propriedades funcionais: a Espírito Cacau, instalada na Praia do Canto.

Segundo Gonçalves, os chocolates da Espírito Cacau são desenvolvidos com qualidade superior desde o plantio do fruto à seleção de ingredientes usados no produto final. “O compromisso é produzir um chocolate natural sem química artificial, dentro dos pa-

drões, das regras e tradições dos povos Asteca e Maia, pioneiros na descoberta do chocolate ainda na forma de bebida”, explica.

O chocolate usado para a produção dos itens disponibilizados na nova loja tem 70% de massa de cacau e 20% de manteiga de cacau. Os alimentos, explicou Gonçalves, não contêm essências, estabilizantes, gordura trans. O açúcar é usado em quantidade bem reduzida, explica Gonçalves.

Com mais de 30 anos atuando no mercado, o empreendedor conta que para chegar ao resultado atual foram necessários 13 anos de pesquisa. “Observamos a experiência e a evolução da cadeia produtiva do chocolate em vários países produtores de cacau para conhecer o que estavam fa-

zendo de melhor”, conta.

Para a produção de chocolate com sabor e qualidade únicos, explica, é necessário manejo adequado na coleta, na fermentação e na secagem das amêndoas. Cuidados especiais são exigidos também na torra com tempo e temperatura controlados, para manter o sabor e características do cacau e a obtenção matéria-prima de qualidade.

O chocolateiro da Espírito Cacau, chef francês Patrick Ravenet, com sua ampla experiência e receitas exclusivas, produz bombons, trufas e outros itens com sabor e aroma característicos do cacau especial e com propriedades medicinais por conterem flavonóides. As amêndoas de cacau vem da fazenda de Gonçalves,



Gonçalves diz que para chegar aos produtos atuais foram 13 anos de pesquisa

localizada em Linhares.

A linha conta com barras de chocolate de 31% ao leite, 46% de massa de cacau e 70% de massa de cacau, nos pesos de 30 gramas e 100 gramas. São produzidos, ainda, chocolates com 31% de massa de cacau acompanhados de macadâmia, castanha do Pará e castanha de caju. Na loja podem ser encontradas bebidas à base de chocolate com massa de cacau.

Expansão será por meio de franquias

▄ O conceito de alimentos para a saúde da Espírito Cacau será levado a outras cidades por meio de franquias que serão abertas a partir de meados do próximo ano. A ideia de expandir o conceito de alimento saudável será concretizada com a abertura de

franquias. A loja, segundo o proprietário, Paulo Gonçalves, foi planejada pensando no futuro, na expansão por meio de franquias de oferecer alimentos saudáveis. O nome da loja, Espírito, foi escolhido por significar pureza, a alma do chocolate”.

CONTROLE DE QUALIDADE

Governo avalia os testes de azeites

Crerios de classificação de azeites é discutido por ministério e órgãos de defesa do consumidor

RIO DE JANEIRO

Em pouco mais de um ano desde a entrada em vigor da norma que define os padrões oficiais de classificação de azeite de oliva no Brasil – a Instrução Normativa 1/2012 – três marcas já precisaram ser reclassificadas. A informação é do Ministério da Agricultura (Mapa), órgão responsável pela regulação do produto, que não revela, no entanto, o nome dos fabricantes.

Pela primeira vez, o Mapa se pronuncia desde que foi divulgado, no início de novembro, teste com 19 marcas de azeite extravirgem que classificou quatro como lampantes (impróprios para o consumo humano), sete como virgens e legitimou apenas oito em sua classificação original. O ministério afirma que deve

concluir ainda esta semana a análise dos laudos do levantamento realizado pela Proteste — Associação de Consumidores.

De acordo com o fiscal federal agropecuário Fábio Florêncio Fernandes, o órgão vai verificar se os resultados de cada marca estão de acordo com a regulamentação. Os produtores ou importadores que tiverem produtos em desconformidade com as regras serão orientados pelo Mapa a aprimorar o controle de qualidade na fábrica ou de seus fornecedores. Segundo Fernandes, o ministério não pode autuar empresas a partir de laudos emitidos por terceiros, feitos com amostras que não colhidas por seus fiscais.

“O que está rebaixando a qualidade dos azeites extravirgens, no caso da avaliação da Proteste, é uma análise sensorial. Mas essa análise, apesar de estar descrita na nor-



No Brasil, classificação é feita a partir das avaliações de identidade e qualidade

ma em vigor, não é obrigatória para a classificação dos azeites no Brasil. Aqui, a classificação é feita a partir das avaliações dos quesitos de identidade e qualidade. E é isso que vamos verificar. Se estas marcas atingem os índices necessários, dentro

destes dois itens, para receber tal classificação”.

O fiscal agropecuário explica que, como a norma está em vigor há pouco mais de um ano, desde agosto do ano passado, ainda não há no Brasil uma bancada de especialistas capaz de fazer esta

análise sensorial.

“Esta análise é bem comum na Europa, mas é muito subjetiva. O azeite é provado, e os especialistas dão nota pelo sabor e odor. Aqui ainda não temos condições de fazer isso. O que fazemos é verificar, em laboratório, a identidade e a

qualidade deste alimento, determinando sua classificação, que pode ser azeite de oliva, virgem, refinado, extravirgem, e lampante, sendo este de qualidade inferior, com destinação não permitida diretamente para alimentação humana, mas que pode ser refinado e virar óleo”, explica o especialista.

O fato de este teste não ser exigido para a classificação pelo Mapa é justamente um dos argumentos dos fabricantes, que vêm recorrendo à Justiça no Rio e em Pernambuco para que os Procons locais retirem dos supermercados alertas sobre a classificação dos produtos, feita a partir da avaliação da Proteste. Bernardo Pontes, gerente-geral da Borges no Brasil, uma das empresas que teve a classificação de seu produto questionada, queixa-se de não ter recebido o laudo da análise pela Proteste e da atuação dos Procons.