UOL (https://www.uol.com.br/)

FACEBOOK (https://www.facebook.com/SaborPontoClub/) INSTAGRAM (https://www.instagram.com/SaborClub/)

Sabor .CLUB

(//saborclub.uol.com.br)

QUEM SOMOS (/quem-somos.html) RECEITAS (/secao/receitas.html) NOTÍCIAS (/secao/noticias.html) EVENTOS (/secao/eventos.html) ASSINE (/assine) LOJA (http://loja.sabor.club/) CLUBE (https://clubesabor.club/) MÍDIA KIT (/midia-kit.html)

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade (https://sobreuol.noticias.uol.com.br/normas-de-seguranca-e-privacidade.html) e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

Cacau selvagem do Amazonas dá origem ao Na'Kau, chocolate que preserva a floresta

Projeto sustentável dos cacaueiros ajuda famílias e profissionais de atividades essenciais do Norte

Pedro Landim - Publicado em 31/07/2020, às 12h00

Matéria prima de todo chocolate, a espécie Theobroma cacao nasceu ali mesmo, no interior da Floresta Amazônica, com seus frutos consumidos por etnias locais antes de subir para a América Central e cair nas mãos dos colonizadores espanhóis. Eles, então, levaram seus poderes ao Velho Mundo. Quem conta é o biólogo Artur Coimbra, criador do único chocolate no planeta a trabalhar de forma integral com o cacau selvagem do Amazonas, e preservá-lo de forma a impactar de forma positiva uma cadeia de produção que abraça 26 famílias no estado.

O trabalho iniciado há oito anos para capacitar cacaueiros da região, que têm suas fotografias e nomes impressos nas embalagens do chocolate Na'Kau, segue um modelo sustentável que obedece ao tempo e aos caprichos da natureza, mantendo a floresta em pé e pagando aos trabalhadores 120% a mais do que o mercado local. A crise, porém, ligou o sinal de alerta na mata e um novo projeto solidário está em curso.

LEIA MAIS

» Azeite do cantor Roberto Leal conta a história de sua família portuguesa (/noticias/azeite-do-cantor-roberto-leal-conta-historia-de-sua-familia-portuguesa-1381.html)

» Bacalhau na lata com tempero espanhol inspira receita de tortilla de comer rezando (/noticias/bacalhau-de-ultima-hora-peixe-enlatado-em-classica-receita-basca-vira-tortilla-de-revirar-os-olhos-1178.html)

"Não falamos apenas de uma marca de chocolate, mas de milhares de famílias e a floresta que dependem diretamente de um bom futuro para a cacauicultura no estado", diz Artur.

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade (https://sobreuol.noticias.uol.com.br/normas-de-seguranca-e-privacidade.html) e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

Ele criou um esquema de venda de kits do precioso chocolate pela internet, com 25% do valor arrecadado convertido em chocolates que serão entregues a profissionais de atividades essenciais de Manaus como saúde, segurança e transporte público.

O objetivo é manter rodando a estrutura de produção artesanal que resulta em chocolates de aromas complexos e únicos, frutos de um processo que, se realizado de forma contínua, leva dois meses desde a retirada dos frutos nas árvores, colhidos no grau de maturação exato, o ponto mais doce.

"Trabalhamos com o cacau selvagem na mata, no que chamamos de agrofloresta 'caboca' (cabocla), um sistema mais vivo, sem critérios científicos. O cacau cresce entre seringueiras, taperebeiras, castanheiras, as espécies se ajudam e equilibram", diz Artur, parceiro de cacaueiros de sete de municípios do Amazonas como Nova Olinda, Manicoré, Urucurituba, Novo Aripuanã e Borba.

Os produtos têm versões com ingredientes como cupuaçu, castanha, café e leite de coco, em diferentes porcentagens de cacau selvagem. O chocolate 72% com pimenta Baniwa, por exemplo, traz a foto da senhora na floresta e estampa e a frase: "Pode conter cacau produzido pela Sra. Lúcia França".

Na feitura das barras do Na'Kau, antes mesmo da retirada das sementes, o cacau descansa por quatro dias. A fermentação que controla a acidez do fruto e desenvolve aromas frutados dura dez dias, em caixas de madeira revestidas com folhas de bananeira.

As amêndoas secam por mais dez dias antes da moagem. E o chocolate pronto ainda descansa por um mês em processo de maturação, quando mais ácidos se volatilizam e o dulçor se veste de notas florais. "Na cheia do rio, as plantas ficam submersas e o cacau é coletado dentro a canoa. A água recicla o solo e leva nutrientes", explica Artur.

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade (https://sobreuol.noticias.uol.com.br/normas-de-seguranca-e-privacidade.htm), ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

Está aqui uma Amazônia que dá gosto de ver, ao contrário da floresta vítima de um genocídio ambiental, pelas mãos de gente inescrupulosa.

Dinorath Figueiredo – Mulher séria, dura e amorosa, trata os seus 800 pés de cacau nativo com o mesmo carinho que criou seu filhos. Ela toca sozinha a sua produção de cacau (e mandioca também), trabalho que ajuda no sustento de 7 filhos e 3 netos, hoje morando em Manaus.

Joel Moreira – Ele trabalha com cacau desde os 18 anos, época em que lamenta ter trocado 1,5 quilo da fruta por 1 quilo de açúcar. Tem 400 pés de cacau, que batem recordes de produção, por causa das cheias no rio Madeira, que depositam matéria orgânica no cacaueiro.

Lúcia França – Aos 62 anos, D. Lúcia é a líder de um movimento no qual todas 44 famílias da sua comunidade tem algum envolvimento com a atividade cacaueira. De modo artesanal, além do plantio do cacau, faz subprodutos, como o licor e uma barra 100%, conhecida como pão de cacau.

Meire de Castro – Ela é mãe de oito filhos. Um deles é o Jonatas de Castro Silva, técnico agrícola e atual responsável pela qualidade do cacau do chocolate Na'kau. Ele dá suporte técnico para mais de 30 produtores, em busca de amêndoas com máxima qualidade.

» *Receba as notícias da SABOR.CLUB diretamente no Telegram clicando aqui (https://t.me/saborclub)* (https://t.me/saborclub)

>> O chocolate Na'kau está na seleção do Clube Sabor.club, o 1º clube de descobertas gastronômicas do Brasil. Para conhecer, clique aqui. (https://clubesabor.club/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

(/assine/)

RECOMENDADOS PARA VOCÊ

Juiz que "viralizou" er
de paletó e gravata, c
levou a fazer isso

Agende o recall dos a
do seu Celta ou Class
sua segurança

"Cãodomínio": mulhe
condomínio para cac
terminal de ônibus

Noiva descobre pene
casamento e sua reaç
surpreendente; veja

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade (https://sobreuol.noticias.uol.com.br/normas-de-seguranca-e-privacidade.html) e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

Mulheres descobrem negócio a mais de 32 distância; veja o que

Avô "coruja" comemo do primeiro neto com toda; veja como

Vizinhos encontram s para driblar a distânc isolamento social; vej

Confira seis histórias colorir e alegrar o se

ASSINE AQUI

(/assine)

REVISTA TÊNIS (https://revistatenis.uol.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

AERO MAGAZINE (https://aeromagazine.uol.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

ADEGA (https://revistaadega.uol.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

MELHOR VINHO (https://melhorvinho.uol.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

CLUBE ADEGA (https://www.clubeadega.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

AERO MAGAZINE AL (https://www.aeromagazine.net/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

Sabor (https://saborclub.uol.com.br/?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

Sabor (https://clubesabor.club?utm_source=Sabor.Club&utm_medium=site&utm_content=abas_rodape)

(https://www.amdb.com.br/power.html)

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade (https://sobreuol.noticias.uol.com.br/normas-de-seguranca-e-privacidade.html) e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK