



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
GRADUAÇÃO DE NÍVEL SUPERIOR EM TURISMO

THAIS CORATINI DA SILVA

**CAMINHOS DO TURISMO CACAUEIRO: UM OLHAR SOBRE O TURISMO
RURAL E GASTRONÔMICO DO CACAU**

BRASÍLIA - DF
2019

THAIS CORATINI DA SILVA

**CAMINHOS DO TURISMO CACAUEIRO: UM OLHAR SOBRE O TURISMO
RURAL E GASTRONÔMICO DO CACAU**

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – CET, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em turismo.

Orientadora: Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

BRASÍLIA – DF
2019

SILVA, Thais Coratini da

Caminhos do turismo cacauero: um olhar sobre o turismo rural e gastronômico do cacau, / Thais Coratini da Silva – Brasília, 2019. 96 f.

Monografia – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2019.

Orientadora: Prof. Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

1. Turismo 2. Turismo Rural 3. Turismo Gastronômico 4. Cacau 5. Chocolate 6. Chocolate como um dos fatores de atratividade no Brasil.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Graduação de Nível Superior em Turismo

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – CET, da
Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de
bacharel em turismo.

**CAMINHOS DO TURISMO CACAUEIRO: UM OLHAR SOBRE O TURISMO
RURAL E GASTRONÔMICO DO CACAU**

THAIS CORATINI DA SILVA

Banca Examinadora:

Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

Professora Me^a Giuliane da Silva Pimentel

Professora Me^a Dorcas Santos Cabral

Brasília, 17 de junho de 2019

AGRADECIMENTOS

Primeiramente quero agradecer à Deus e à Nossa Senhora, por iluminarem o meu caminho durante a realização desta pesquisa. A fé que tenho em Deus e Nossa Senhora foi como um combustível para minha disciplina, persistência e força. Sem Eles, nada disso seria possível. Também sou grata a Eles por terem dado saúde aos meus familiares e terem tranquilizado o meu espírito nos momentos mais difíceis da minha trajetória acadêmica até então.

Agradeço imensamente aos meus pais Benedito e Vera, que tanto lutaram pela minha educação e nunca me deixaram perder a fé. Às minhas irmãs Paula e Patrícia, que de alguma forma também contribuíram para que o sonho da faculdade se tornasse realidade. Obrigada família, sem vocês a realização desse sonho não seria possível.

Só tenho a agradecer à minha amiga Amanda Souza, pelos inúmeros conselhos, frases de motivação e puxões de orelha. As risadas, que você compartilhou comigo nessa etapa tão desafiadora da vida acadêmica, também fez toda a diferença. Obrigada por ter me ajudado durante todo o período da faculdade, quando eu estava perdida e não sabia o que fazer, pelas dicas que me dava sobre as matérias, professores, trabalhos, por ter me ajudado em tudo o que eu precisei e mais um pouco. Minha eterna gratidão. Esse TCC também é seu! Conte comigo para tudo!

Sou grata a todos os professores que contribuíram com a minha trajetória acadêmica, especialmente a professora Tainá Zaneti, responsável pela orientação do meu projeto. Agradeço por sua confiança e incansável dedicação. Você nunca perdeu a fé na minha pesquisa. Obrigada por esclarecer tantas dúvidas e por ter sido tão atenciosa e paciente comigo.

Agradeço à Universidade de Brasília, por me proporcionar um ambiente criativo e amigável para os estudos. Sou grata por cada estudante dessa querida universidade, que me ensinou a respeitar as diferenças, a entender que todos estão passando por problemas, que me ensinou a olhar para o próximo com mais carinho e respeito, e a me colocar sempre no lugar do outro.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo analisar o cenário do turismo cacauero e do chocolate no Brasil e no mundo a partir da visão do turismo rural e gastronômico em experiências nacionais e internacionais. Para alcançar este objetivo, utilizou-se a abordagem qualitativa, na qual foram analisadas teses, monografias, artigos, documentos institucionais e livros, em seu aspecto bibliográfico e documental. Na pesquisa buscou-se apresentar alguns conceitos de turismo rural e gastronômico, juntamente contextualizando a história do cacau, os tipos existentes de cacaueros, como ocorre o processo de produção do chocolate, desde as amêndoas até o chocolate embalado, suas propriedades nutricionais e os benefícios que são gerados no corpo humano ao ingerir o chocolate. Apresenta alguns destinos, eventos e experiências que tem como o chocolate um dos principais fatores de atratividade. Ao final se considerou que o Brasil tem um grande potencial para a produção de chocolates finos, tendo em vista que possui grandes fazendas de cacau em diversas cidades e possui um clima e solo favoráveis a produção de cacau.

Palavras chaves: Turismo; Turismo Rural; Turismo Gastronômico; Cacau; Chocolate

ABSTRACT

The present article has the objective of analyzing the overall scenario of cocoa and chocolate tourism in Brazil and in the world from the perspective of rural and gastronomic tourism in national and international experiences. To achieve this goal, a qualitative approach was chosen, to which monographies, articles, thesis and books were studied in bibliographical and documental aspects. During the research some concepts of rural and gastronomic tourism both, with a history of cocoa were sought as well as the many types of existing cocoa plantations, various types of existing cocoa plantations, how the chocolate production process occurs from almonds to the final packaged chocolate, its nutritional properties and the benefits that are attained by the human body from ingesting chocolate, This project also presents some touristic destinations events and experiences that have chocolate as one of the main factors

Key words: Tourism; Rural tourism; Gastronomic Tourism; Cocoa; Chocolate

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Manjar dos Deuses.....	34
Figura 2: Tipos de cacau.....	38
Figura 3: Processamento das sementes de cacau.....	39
Figura 4: Secagem das sementes de cacau.....	40
Figura 5: Doces Cailler.....	56
Figura 6: Mural da Cacau Show.....	65
Figura 7: Chocofest.....	71
Figura 8: Vitrine da Rubato.....	73

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Rota do Cacau (BA).....	67
---------------------------------	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Particularidades do Turismo Rural.....	22
Quadro 2: Outras Particularidades do Turismo Rural.....	24
Quadro 3: Composição do chocolate por 100 gramas: nutrientes.....	43
Quadro 4: Composição do chocolate por 100 gramas: minerais.....	43
Quadro 5: Roteiros Dona Nena.....	60

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Consumo Per Capita Mundial de Chocolates.....	66
---	-----------

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 – INTRODUÇÃO.....	13
1.1 METODOLOGIA DA PESQUISA.....	15
CAPÍTULO 2 – TURISMO RURAL.....	19
2.1 CONCEPÇÕES TEÓRICAS E CONTEXTUALIZAÇÃO.....	19
2.2 AS VARIAÇÕES DO TURISMO RURAL.....	23
CAPÍTULO 3 – TURISMO GASTRONÔMICO.....	27
3.1 CONCEPÇÕES TEÓRICAS.....	27
3.2 GASTRONOMIA COMO UM PRODUTO TURÍSTICO.....	30
CAPÍTULO 4 – CACAU E CHOCOLATE.....	32
4.1 HISTÓRIA DO CACAU.....	32
4.2 O CACAU NO BRASIL.....	35
4.3 VARIEDADES DE CACAUEIRO.....	37
4.4 PROCESSAMENTO DAS SEMENTES DE CACAU.....	38
4.5 PRODUÇÃO, CONSUMO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS.....	40
4.6 MODO ARTESANAL E INDUSTRIAL DO CHOCOLATE.....	45
4.7 TIPOS E PRODUTOS DE CHOCOLATE.....	47
4.8 EFEITOS E BENEFÍCIOS DO CHOCOLATE.....	48
CAPÍTULO 5 – TURISMO CACAUEIRO: CHOCOLATE COMO ATRATIVO TURÍSTICO.....	53
5.1 DESTINOS.....	53
5.1.1 DESTINOS DE CHOCOLATE NO MUNDO.....	53
5.1.2 DESTINOS DE CHOCOLATE NO BRASIL.....	59
5.2 ROTA DO CACAU (BA).....	66
5.3 EVENTOS.....	68
5.3.1 CHOCOLAT FESTIVAL INTERNACIONAL DO CACAU E DO CHOCOLATE.....	68
5.3.2 CHOCOFEST.....	70

5.4 EXPERIÊNCIAS.....	72
5.4.1 RUBATO.....	72
5.4.2 DANDELION.....	74
5.4.3 CASA DO CHOCOLATE – ILHA DO COMBU (PA).....	75
5.5 O LADO NEGRO DO CHOCOLATE.....	75
5.6 COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA.....	79
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	81
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	84

CAPÍTULO 1 – INTRODUÇÃO

Esta pesquisa é de extrema importância no cenário do turismo cacauero, visto que atualmente possui pouco material a respeito do tema. Tanto no Brasil quanto em outros países tem-se a necessidade de estudar sobre o assunto, de ter um planejamento onde as pessoas possam conhecer o cacau, o cacauero, os tipos de chocolate existentes e o processo de produção de chocolate. O chocolate, que é produzido sem conservante, sem leite, com açúcar orgânico ou mascavo, tem um sabor totalmente diferente do chocolate industrial, que possui muito açúcar, conservante, corante e entre outros.

Apesar de existir essa importância do chocolate e seu consumo, de existir um turismo já consolidado de cacau e chocolate, ainda não existe um conceito pré-definido. Sendo assim, esta pesquisa é de grande relevância e de grande importância, tendo em vista que procura incentivar o estudo do cacau e do turismo e o conceito de turismo cacauero.

De acordo com a Abicab – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (2015), os brasileiros consomem cerca de 2,5 kg de chocolate por ano, enquanto que a Suíça consome em torno de 9 kg por habitante. Segundo uma pesquisa feita por eles, no Brasil, a primeira região que mais consome chocolate é a Região Sul – 4,5 kg/ano – e a região que menos consome é a Região Nordeste – 1,1 kg/ano.

Em relação ao Brasil, um dos fatores de atratividade para o turismo gastronômico e rural é o chocolate, onde alguns destinos, eventos e experiências oferecem aos visitantes a oportunidade de conhecerem a história do cacau, como se dá a produção do chocolate e a árvore do cacau. Um exemplo de turismo cacauero é o da Dona Nena da Ilha do Combu, onde as pessoas conhecem a fazenda de cacau, conhecem a história do cacau, em que a própria proprietária explica a respeito e, em seguida, degustam o chocolate 100% orgânico que é produzido no mesmo local.

O turismo cacauero não possui um conceito definido, não foi encontrado na literatura, tendo a pesquisadora procurado em livros, teses, artigos. O Turismo Cacauero é a união entre o Turismo Rural e o Turismo Gastronômico, pois esses turistas viajam até as fazendas de cacau, conhecem o fruto do cacauero e o próprio

cacaueiro, aprendem sobre o processamento do cacau até ele se tornar chocolate, e também, em seguida, degustam esse chocolate que é produzido nas lavouras, percebem a diferença entre um chocolate puramente cacau e um chocolate que é produzido pelas indústrias, que possuem leite, açúcar, conservante.

Existe uma diferença entre turismo cacaueiro e turismo de chocolate, em que o primeiro é quando os turistas visitam as fazendas de cacau, conhecem todo o processo produtivo do chocolate, conhecem os cacaueiros e o cacau, conversam com as próprias pessoas que trabalham com o cacau, e conseqüentemente, aprendem sobre o valor que esse fruto possui para elas e nesses passeios que são oferecidos podem ter guias explicando sobre a história do cacau ou não.

Já o turismo de chocolate é quando os turistas visitam as fábricas de chocolate, como por exemplo, a fábrica da Hershey, da Garoto, da Cailler, conhecem a história do chocolate, podendo ser por experiências multissensoriais interativas, ou seja, quando percebem a cor, o brilho, a textura, o cheiro, o barulho que se faz ao comer chocolate, ou não. Nesses passeios, o turista conhece os produtos dos fabricantes de chocolate, há uma degustação no final do passeio, alguns fabricantes possuem lojas que as pessoas podem comprar, geralmente possuem brinquedos, personagens infantis para que as crianças se sintam atraídas. Nos passeios às fábricas de chocolate, o visitante conhece a história da marca, as dificuldades que tiveram, os sonhos, quem criou a marca, as inovações que tiveram.

Este subsegmento do turismo rural ainda é pouco explorado no Brasil, tendo em vista que várias pessoas desconhecem a origem do chocolate, não existe um pacote fechado nas agências de viagem que tenha um roteiro para essas pessoas visitarem as fazendas de cacau, a grande maioria das pessoas nunca ouviram falar em turismo cacaueiro, há pouca divulgação das empresas que trabalham com turismo cacaueiro no mercado turístico e algumas pessoas não se interessam em conhecer o chocolate que é produzido no Brasil, preferem comprar de marcas já consolidadas no mercado, marcas que são estrangeiras como Lindt, Callier, Hershey, Nestlé, Garoto, Cacau Show e entre outras.

Este estudo pretende analisar o cenário do turismo cacaueiro por meio de alguns conceitos do turismo rural e do turismo gastronômico, contando a respeito da

história do cacau, sobre todo o processamento das sementes de cacau até o chocolate, mostrando as variedades do fruto do cacauzeiro, e por fim, citando alguns destinos, experiências e festivais que tem o chocolate como um dos principais atrativos turísticos.

1.1 METODOLOGIA DA PESQUISA

O presente trabalho monográfico tem como base metodológica a abordagem qualitativa, na qual foram analisadas teses, monografias, artigos, documentos institucionais e livros, em seu aspecto bibliográfico e documental. As ferramentas empregadas no presente estudo, foram a rede mundial de computadores, em acessos a sites eletrônicos, e base de dados.

Esta pesquisa é de natureza exploratória. Para Dencker (2007) a pesquisa exploratória é caracterizada por ter um planejamento flexível, envolvendo em geral o levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares. Ela é indicada para as fases de revisão da literatura, formulação de problemas, levantamento de hipóteses, identificação e operacionalização das variáveis.

Houve um depoimento oral espontâneo ¹(Biagio, s/d), em que o dono de uma fábrica de chocolate contou que recebe as sementes de cacau da Bahia e as transforma até o chocolate pronto e foi enviado um e-mail para as grandes empresas (Nestlé e Hershey) a fim de coletar informações mais detalhadas sobre os passeios nas fábricas. Foi pesquisado nas diversas bases de dados, nos livros, artigos, monografias e notou-se que existem vários destinos para quem se interessa por chocolate, tanto nacionais como internacionais, tais como: Combu (Pará), Ilhéus (Bahia), Vila Velha (Espírito Santo), Campos do Jordão, Caçapava e Itapevi (São Paulo), Gramado, Canela e Nova Petrópolis (Rio Grande do Sul), Kilchberg e Corsier (Suíça) e Hershey (Estados Unidos).

No início da pesquisa, a pesquisadora gostaria de ter ido a campo entrevistar as pessoas que trabalham nas fazendas de cacau, conhecer os pés de cacauzeiro, conhecer o cacau, conversar com essas pessoas que trabalham com cacau, mas por

¹ BIAGIO, Avena. Ele tem utilizado em aula e foi utilizado na pesquisa. São conversas que se tem com autores que ajudam a fazer uma pesquisa.

limitações de tempo e recurso financeiro não foi possível, por isso optou-se por fazer a pesquisa bibliográfica e documental.

As técnicas de coleta de dados foram: 1) pesquisa bibliográfica (artigos científicos, levantamento de revisão de literatura na plataforma Google, e em outras bases de dados sobre turismo cacauero, turismo rural, turismo gastronômico e os destinos turísticos que possuem o chocolate como um atrativo. Apareceram diversos sites e foram olhadas as cinco primeiras páginas); 2) e documental (documentos de primeira mão conservados em arquivos de instituições públicas, privadas e pessoais, tais como: Ministério do Turismo, prefeituras, revistas, sites eletrônicos sobre viagem, jornais e vídeos sobre o processamento do cacau e visita às fábricas de chocolate bem como documentos de segunda mão, tais como relatórios de pesquisa, diários de viagem e dados estatísticos).

Houve uma conversa com pessoas chave como exploratória, porém elas não participaram da pesquisa, foi somente para que houvesse um direcionamento de como fazer a pesquisa, para explicar sobre o processo de produção do chocolate, para que a pesquisadora conhecesse o conceito de *bean to bar*, como são as sementes secas de cacau e as dificuldades que se tem quando o chocolate é fabricado.

Desse modo, o objetivo geral da pesquisa é explorar o cenário do turismo cacauero e do chocolate a partir da visão do turismo rural e gastronômico em experiências nacionais e internacionais. Para que o objetivo geral fosse alcançado, foram traçados os seguintes objetivos específicos:

1. Explorar as conceituações existentes do turismo rural e do turismo gastronômico
2. Contextualizar o cenário do turismo cacauero, bem como o cacau e o chocolate, tanto no cenário nacional quanto internacional
3. Identificar as experiências turísticas do cacau e do chocolate no Brasil e no exterior

A temática escolhida para a presente pesquisa, surgiu por interesse pessoal da pesquisadora, quando buscava temas que lhe interessassem, e que tivesse como

relacionar com a área de turismo, assim despertando interesse em aprofundar no assunto sobre chocolate. Esta pesquisa é a primeira a ser feita no Centro de Excelência em Turismo (UnB) que apresenta a relação entre turismo e chocolate, tendo em vista que o turismo cacauero se encaixa tanto em turismo rural, quanto no turismo gastronômico.

Existem poucos materiais no Brasil acerca do turismo cacauero, quando a pesquisadora procurou se tinha algum conceito de turismo cacauero, apareceram pesquisas de outras áreas, tais como Química, Administração, Medicina e Psicologia. No caminho de entender o objetivo geral e específico dessa pesquisa, a presente monografia encontra-se dividida em cinco capítulos, considerações finais e referências.

O estudo também foi desenvolvido a partir de pesquisa bibliográfica, que buscou compreender os conceitos de turismo rural e de turismo gastronômico, nas perspectivas dos autores (Mario Beni, José Mota, Cunha & Abrantes, Freixa e Chaves, Ada Dencker, Bracerias, Kênia e Leidmar e entre outros) e também buscou analisar destinos que tivesse o chocolate como um dos atrativos turísticos.

Foram analisados o conceito de Turismo, envolvendo o turismo rural e gastronômico, a história do cacau no Brasil e no mundo e alguns eventos e fábricas de chocolate que existem tanto em cidades brasileiras, quanto em cidades internacionais. No caminho de entender o objetivo geral e específico dessa pesquisa, a presente monografia encontra-se dividida por cinco capítulos, considerações finais e referências.

O primeiro capítulo desse trabalho mostra o conceito de turismo cacauero, elaborado pela própria autora que foi pesquisando em livros, artigos, na plataforma Google e em outras bases de dados. Apresenta alguns motivos pelo qual o turismo cacauero não é muito explorado no Brasil e por fim faz um resumo do que será tratado na pesquisa.

O segundo capítulo desse trabalho apresenta o conceito de turismo e de turismo rural, segundo alguns autores, como por exemplo, Cunha e Abrantes e José Mota, uma breve contextualização do turismo rural no Brasil, seu surgimento no

mundo, suas variações e sua ligação com o turismo cacauero e o turismo gastronômico.

O terceiro capítulo apresenta diversos conceitos acerca do turismo gastronômico, como por exemplo, Freixa e Chaves, apresenta alguns destinos que realizam festivais gastronômicos, tais como: Tiradentes (MG), Ilhéus (BA) e Joinville (SC) e uma pesquisa do Ministério do Turismo mostrando se os brasileiros e turistas gostam da culinária brasileira.

O quarto capítulo trata sobre a história do fruto o cacauero, o cacau, desde o processo de colheita até seu consumo, mostrando as variedades de cacauero, o processamento das sementes de cacau, as propriedades nutricionais acerca do chocolate, os tipos de chocolate que existem atualmente no Brasil e os efeitos e benefícios que ele pode causar no organismo.

O quinto capítulo apresenta eventos que possuem no Brasil acerca do chocolate como um dos atrativos, tais como, o Chocolat Festival Internacional do Cacau e do Chocolate, o Chocofest e a Rota do Cacau e alguns destinos de chocolate no Brasil, como Combu (Pará), Ilhéus (Bahia), Vila Velha (Espírito Santo), Campos do Jordão, Caçapava e Itapevi (São Paulo) e Gramado e Canela (Rio Grande do Sul) e destinos no exterior tais como: Zurique (Suíça), Bruxelas (Bélgica) e Hershey (Estados Unidos da América). Apresenta também uma crítica ao processo de colheita do cacau e sua produção, em que países da África possuem trabalho escravo, semiescravo e trabalho infantil para a colheita do cacau.

CAPÍTULO 2 – TURISMO RURAL

Este segundo capítulo está dividido em dois tópicos e um subtópico. O primeiro tópico apresenta alguns conceitos de turismo e de turismo rural, segundo alguns autores. O segundo apresenta uma breve contextualização do turismo rural no Brasil, seu surgimento no mundo. O subtópico mostra sobre as variações do turismo rural e sua ligação com o turismo cacauero e o turismo gastronômico.

2.1 CONCEPÇÕES TEÓRICAS E CONTEXTUALIZAÇÃO

Primeiramente será apresentado o conceito de Turismo segundo dois autores, e em seguida, o conceito de turismo rural. Logo em seguida, será apresentado a importância deste segmento, juntamente com o turismo gastronômico, para o turismo cacauero.

Turismo, segundo José Mota (2007), é um fenômeno socioeconômico que consiste no seu deslocamento temporário e voluntário de um ou mais indivíduos que, por uma complexidade de fatores que envolvem a motivação humana, saem do seu local de residência habitual para outro, gerando múltiplas inter-relações de importância cultural, socioeconômica e ecológica entre os núcleos emissores e receptores.

A definição de turismo, de acordo com Cunha e Abrantes (2013), é um conjunto de atividades que são desenvolvidas pelos visitantes por meio das suas deslocamentos, as atrações e os meios que as originam, as facilidades criadas para que possam satisfazer essas necessidades e os fenômenos resultantes de umas e outras.

Segundo o Ministério do Turismo (2010), a paisagem rural – também composta pelo ser humano, sua cultura, suas práticas sociais e de trabalho – é um dos mais importantes fatores de atratividade do Turismo Rural. Suas principais características referem-se aos elementos, condições e aspectos que estão em uma paisagem rural e que configuram a ruralidade e seus principais atrativos.

Para se entender a relação do turismo numa perspectiva rural é de grande importância compreender o conceito de turismo rural. De acordo com o Ministério do Turismo (2010), a expressão Turismo no Espaço Rural se refere a todos os movimentos turísticos ocorridos no espaço rural, ao passo que o termo Turismo Rural

se restringe às características próprias do meio rural, à paisagem, ao estilo de vida e à cultura rural, excluindo-se formas não ligadas à prática e ao conteúdo rural. As atividades turísticas no meio rural constituem-se da oferta de serviços, equipamentos e produtos de: Hospedagem, Alimentação, Recepção à visitação em propriedades rurais e Recreação, entretenimento e atividades pedagógicas vinculadas ao contexto rural.

A conceituação de Turismo Rural adotada pelo Ministério do Turismo (2008) fundamenta-se em aspectos que se referem ao turismo, ao território, à base econômica, aos recursos naturais e culturais e à sociedade. Com base nesses aspectos, define-se que:

Turismo Rural é o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2008 p.19)

De acordo com Olga Tulik (2010) foram vários os fatores que contribuíram para o desenvolvimento do turismo no espaço rural. A maioria das experiências teve início em áreas economicamente deprimidas ou estagnadas que passaram por crises agrárias. O Turismo Rural, segundo o Ministério do Turismo (2010), além do comprometimento com as atividades agropecuárias, caracteriza-se pela valorização do patrimônio cultural e natural como elementos da oferta turística.

Segundo Braceras (2001, p.55) o turismo rural nos Estados Unidos teve origem com os fazendeiros que hospedavam em seus ranchos, situados em lugares distantes, sem infraestrutura, mas com caça e pesca abundante e de qualidade. Na medida em que crescia a demanda por esse tipo de hospedagem, os rancheiros descobriram que seria um bom negócio. Passaram então, a oferecer a seus hóspedes diversos serviços, tanto no aspecto hoteleiro como em atividades “resorts”, como cavalgadas, serviços de guia e aluguel de veículos, barcos e equipamentos.

Na Argentina, o turismo rural iniciou-se por volta do ano de 1960, quando grandes fazendeiros descobriram que a abertura destas admiráveis propriedades e sítios de alojamento poderia representar uma renda extra à atividade pecuária, que passava por um período de baixa rentabilidade. As primeiras experiências tiveram lugar na região da Patagônia e tiveram como primeiros demandantes guias de caça e

pesca, preocupados em encontrar acomodações confortáveis para seus clientes. (Braceras, 2001, p.57)

De acordo com o Ministério do Turismo (2010), Turismo Rural é o conjunto de atividades turísticas que são desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor aos produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade.

Esse segmento é de grande importância para o turismo gastronômico e conseqüentemente, para o turismo cacauero, pois ela é uma das formas que o turista tem para conhecer a região, pois expressa as identidades locais e valoriza as produções e os costumes culinários. A gastronomia explica muito sobre uma região, os ingredientes utilizados contam sobre a produção agrícola local, a recepção aos turistas indica a hospitalidade de um lugar, desde o momento em que os visitantes chegam até o local.

Os turistas quando visitam as fazendas de cacau, procuram obter conhecimento sobre o processamento do cacau, e assim, conseqüentemente, realizam o turismo rural, pois saíram de suas casas e foram ao encontro das fazendas de cacau existentes no Brasil e no mundo. A partir das informações descritas acima e ainda considerando as dimensões de nosso país, com diversos biomas existentes no Brasil e ao clima favorável com temperaturas amenas e riqueza de recursos naturais pode-se afirmar que o turismo rural no Brasil tem potencial para crescer e se desenvolver cada vez mais.

O turismo rural no Brasil vem crescendo de forma rápida e com características diferenciadas no país. Segundo o Ministério do Turismo (2003), na maioria das vezes o desenvolvimento do turismo neste ambiente ocorre de forma prática e mistura-se com outras várias concepções, manifestações e definições.

Ainda conforme o documento, no Brasil, embora a visitação a propriedades rurais seja uma prática conhecida em algumas regiões, apenas na década de 1980 passou a ganhar status de atividade econômica. Nessa época, começou a ser encarada com profissionalismo e caracterizada como Turismo Rural, quando algumas propriedades em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, principalmente devido às dificuldades do setor agropecuário, resolveram diversificar suas atividades e receber

turistas. Desde então, esse segmento vem crescendo gradativamente nas diferentes regiões do Brasil, favorecido pelas singularidades dos ciclos econômicos que as marcam e pela diversidade cultural resultante dos processos de colonização.

A autora elaborou uma tabela, para o melhor entendimento do(a) leitor(a), contendo os conceitos de acordo com o Ministério do Turismo (2010):

Quadro 1: Particularidades do Turismo Rural

Tipologia	Conceito
Atividades turísticas no meio rural	Oferta de serviços, equipamentos e produtos de: Operação e agenciamento, Transporte, Hospedagem, Alimentação, Recepção à visitação em propriedades rurais, Recreação, entretenimento e atividades pedagógicas vinculadas ao contexto rural, Eventos, e outras atividades praticadas no meio rural e que tenham ligação com o turismo ou que seja a motivação do turista.
Meio rural	Noção de território, com ênfase no critério da destinação da terra e na valorização da ruralidade. Nos territórios rurais, cujos elementos indicam identidade e coesão social, cultural e territorial manifestam-se no valor em que a sociedade contemporânea concebe ao rural.
Comprometimento com a produção agropecuária	É a existência da ruralidade, de um vínculo com as coisas da terra. Pode ser representado pelas práticas sociais e de trabalho, pelo ambiente, pelos costumes e tradições, pelos aspectos arquitetônicos, pelo artesanato, pelo modo de vida, considerados típicos de cada população rural.

<p>Agregação de valor a produtos e serviços</p>	<p>Práticas comuns à vida campesina, como o cultivo da terra, passam a ser consideradas importantes componentes do produto turístico rural e, conseqüentemente, valorizadas por isso. Se faz presente pela possibilidade de verticalização da produção, ou seja, beneficiamento de produtos <i>in natura</i>, transformando-os para que possam ser oferecidos ao turista, sob a forma de conservas, embutidos, produtos lácteos e entre outros.</p>
<p>Resgate e promoção do patrimônio cultural e natural</p>	<p>Os empreendedores do turismo rural devem contemplar com a maior autenticidade possível os fatores culturais, por meio do resgate das manifestações e práticas regionais (como o folclore, os trabalhos manuais, os costumes, as festas) e primar pela conservação do ambiente natural, da paisagem e cultura (o artesanato, a música, a arquitetura).</p>

Fonte: Ministério do Turismo (2010)

De uma forma resumida, as definições adotadas mostram que a expressão Turismo no Espaço Rural se refere a todos os movimentos turísticos que ocorrem no espaço rural, tendo em vista que Turismo Rural se restringe às características próprias do meio rural, à paisagem, ao estilo de vida e à cultura rural, não levando em consideração as formas que não são ligadas à prática e ao conteúdo rural.

2.2 AS VARIAÇÕES DO TURISMO RURAL

De acordo o Ministério do Turismo (2010), existem outras terminologias que são utilizadas pelo Brasil para se referirem ao Turismo Rural ou ao Turismo no Espaço Rural, tais como: turismo na natureza, turismo de interior, de granja, de aldeia, alternativo, endógeno, verde, campestre, sertanejo, agroecoturismo, ecoagroturismo, agroecológico, dentre outras.

Essas modalidades são criadas por diferentes abordagens e classificações que são definidas por inúmeros critérios, variando “ao sabor da criatividade e da imaginação de empresários e especialistas”. Além das descritas, outras são de grande relevância por serem bastante representativas no segmento de Turismo Rural:

Quadro 2: Outras Particularidades do Turismo Rural

Terminologia	Conceito
<p style="text-align: center;">Agroturismo</p>	<p>Atividades internas à propriedade, que geram ocupações complementares às atividades agrícolas, as quais continuam a fazer parte do cotidiano da propriedade, em menor ou maior intensidade, devem ser entendidas como parte de um processo de agregação de serviços aos produtos agrícolas e bens não-materiais existentes nas propriedades rurais, a partir do “tempo livre” das famílias agrícolas, com eventuais contratações de mão de obra externa.²</p>

² CAMPANHOLA, Clayton; GRAZIANO da Silva, José. **O agroturismo como Nova Fonte de Renda para o Pequeno Agricultor Brasileiro**. In: ALMEIDA, J. A.; RIEDL, M. (Org). Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. São Paulo: Ed: Edusc, 2000: 148.

<p style="text-align: center;">Turismo Rural na Agricultura Familiar (TRAF)</p>	<p>É a atividade turística que ocorre no âmbito da unidade de produção dos agricultores familiares que mantêm as atividades econômicas típicas da agricultura familiar dispostos a valorizar, respeitar e compartilhar seu modo de vida, o patrimônio cultural e natural, ofertando produtos e serviços de qualidade e proporcionando bem-estar aos envolvidos³.</p>
--	---

Fonte: Ministério do Turismo (2010)

De acordo com o Ministério do Turismo (2010), o turismo rural é um segmento em expansão no Brasil, pode ser explicado, principalmente, por duas razões: a necessidade que o produtor rural tem de diversificar sua fonte de renda e de agregar um valor aos seus produtos; e a vontade dos moradores urbanos de reencontrar suas raízes, de conviver com a natureza, com os modos de vida, tradições, costumes e com as formas de produção das populações do interior.

Segundo Luziana Silva Souza, autora do livro *O turismo rural: instrumento para desenvolvimento sustentável* (2006), no final dos anos 1980, em São Paulo, na região de Mococa, um grupo de proprietários se reuniu e construiu um produto turístico formado por antigas fazendas da região, ofertando cavalgas, hospedagem e gastronomia típica. Há um conhecimento, no ano de 1991, sobre o primeiro empreendimento turístico no espaço rural mineiro, na Fazenda do Engenho, em Carrancas.

No sul do país, no estado do Rio Grande do Sul, onde há uma grande importância na preservação de suas tradições culturais, adotou uma política de desenvolvimento e fomento do turismo rural, que vem apoiando essa atividade, criando algumas rotas rurais com o propósito de reunir propriedades e municípios

³ GRAZIANO DA SILVA, José et al. Turismo em áreas rurais: suas possibilidades e limitações no Brasil. In: ALMEIDA, J.A. et al. (Org.). Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável. Santa Maria: Centro Gráfico, 1998:14.

próximos pela valorização do produto local, como por exemplo, uva e vinho, ou de uma característica marcante, como a colonização italiana, e apoiando o surgimento das “fazendas-pousadas”, na região pecuarista da Campanha Gaúcha.

O Rio de Janeiro, estado que apresenta um grande potencial para a atividade turística no espaço rural, devido à rica tradição regional, beleza naturais e arquitetônicas, fornece ao turista, momentos de descanso, lazer e reconhecimento do cotidiano das propriedades, principalmente nas regiões serranas, como nos municípios de Nova Friburgo, Petrópolis e Teresópolis, em Vassouras e entre outras localidades do Estado.

Ainda conforme Luziana (2006), no Distrito Federal, no entorno de Brasília principalmente, há restaurantes rurais e propriedades que oferecem ao turista a oportunidade de passar o dia na roça, conhecer o cotidiano produtivo e comprar os produtos regionais.

O estado da Bahia promove alguns planos de desenvolvimento regional. Entre eles, a “Rota do Cacau”, que congrega alguns municípios cacauzeiros, com antigas fazendas de grande beleza e riqueza arquitetônica, proporcionando ao turista, hospedagem, alimentação, dia de campo e lazer. Neste trabalho vamos explorar, mais a frente, a “Rota do Cacau” como uma alternativa para conhecer por aqueles que tem o chocolate como um de seus doces preferidos.

CAPÍTULO 3 – TURISMO GASTRONÔMICO

Este capítulo está dividido em dois tópicos e um subtópico: o primeiro tópico apresenta os diversos conceitos sobre o turismo gastronômico, de acordo com a visão de alguns autores. O segundo apresenta a gastronomia como sendo um fator motivador dos turistas gastronômicos, que visitam eventos, festivais, feiras a procura das comidas típicas da localidade.

3.1 CONCEPÇÕES TEÓRICAS

De acordo com Kênia e Leidmar (2009), a gastronomia é um fenômeno que gira em função de realizar uma das necessidades mais básicas do ser humano que é saciar a fome do indivíduo, porém, quando saciada ela passa por uma representatividade muito maior que não é somente a satisfação da fome; ela consiste em representar os alimentos existentes em um local, os modos de preparar os alimentos e o porquê de alguns deles, visto que inúmeras preparações têm, além do uso de determinados ingredientes, uma história de como surgiu o prato que às vezes tem caráter religioso ou etnográfico, histórico, e até mesmo social.

Sendo assim, a gastronomia é cada vez mais, uma forma de se conhecer a cultura de um povo e é através do turismo que ela tem se tornado como uma opção de atrativo turístico-cultural de determinados destinos possibilitando a atividade turística em vários lugares. No Brasil ela é cada vez mais utilizada como um instrumento turístico no desejo de manter a identidade de uma comunidade por meio de seus costumes gastronômicos que são bem variados de uma região para outra.

A alimentação pode assumir inúmeros papéis para um viajante. Para alguns, o ato de comer durante a viagem é algo comum, com a ideia de que em algum momento será necessário fazer uma refeição, assumindo um papel meramente funcional. Porém, para outros, a alimentação tem ganhado uma grande importância, tornando-se um momento especial, no qual o viajante busca experimentar pratos típicos da culinária local e busca frequentar empreendimentos gastronômicos onde a refeição será diferenciada, resultando em uma experiência turística (FAGLIARI, 2005)

Ainda neste contexto, a gastronomia na visão da autora do livro *Chocolates com Frutas Brasileiras* – Tainá Zaneti (2012):

A verdadeira essência da gastronomia é a interligação indissociável da terra, cultura, sociedade e economia. Afinal, ela não nasce na cozinha e nem finaliza na entrega do prato ao comensal. A gastronomia tem o poder de contar histórias por meio de sabores. A história da evolução do ser humano, da dominação de novos territórios, de momentos de glória e de fome, de festejos e de guerras ...Ela tem início nas primeiras gotas de orvalho sobre as plantas, na preparação da terra, na colheita dos frutos, na alimentação diária de homens e dos animais...A prática da gastronomia é ,sobretudo, um ato agrário, pois até a confecção de um prato, as estrelas principais do preparo – as matérias primas – percorrem um longo caminho até chegar às mãos do alquimista curioso que é o chef. (ZANETI 2012 p.5 – Chocolates com Frutas Brasileiras)

De acordo com Cunha e Oliveira (2009), deve-se destacar a importância da gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural, uma vez que ela não é apenas vista para saciar a fome, mas também, de aproximar as pessoas, identificar traços culturais de um povo. aproveitar o que o solo de cada lugar tem a oferecer e através de sua capacidade de atravessar fronteiras, contribuir influenciar na cultura alimentar de cada região de acordo com as adaptações que dela ocorre. Conhecer a gastronomia de um determinado lugar é valorizar a cultura de um povo. E dessa forma, cada vez mais é comum o uso da gastronomia como fonte de investigação da identidade de determinada região com o intuito de perpetuar os seus hábitos e costumes.

A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediadora para satisfazer incontáveis curiosidades do turista, também, transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como para toda a população. Segundo Freixa e Chaves (2008, p. 114/115):

O trabalhador passou a ter tempo livre para seu descanso a partir do século XX, os empresários do turismo reconhecendo este público passaram a investir em hotéis mais barato, aproveitando a história, as tradições e a cultura gastronômica dos locais. Por isso considera-se esse momento marco para cozinha regional e o turismo gastronômico. (FREIXA e CHAVES, 2008, p. 114/115)

De acordo com Londoño (2015), o turismo gastronômico é conceituado como a atividade em que boa comida e bebida podem ser apreciadas durante as férias. Em complemento, Forné (2016) afirma que este tipo de turismo não tem a motivação principal no deslocamento do turista e, por esta característica, pode estar presente em qualquer viagem. Porém, Gordin, Trabskaya e Zelenskaya (2016) ressaltam que o mercado turístico moderno está mudando em uma tentativa de atender a novas tendências de modelos de consumo. Assim, cientistas da área compreendem que a gastronomia é um componente flexível de uma oferta turística capaz de se ajustar a essas tendências.

Segundo José Manoel (2009), o turismo gastronômico é uma vertente do turismo cultural em que o deslocamento de visitantes acontece por causa das práticas gastronômicas de um determinado local. O turismo gastronômico poder ser operacionalizado a partir de atrativos como a culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Ainda conforme José Manoel (2009) na visão do turista, o indivíduo é privado do conforto de sua casa e necessita dos serviços da hospitalidade comercial (dentre eles, o de alimentação) para viabilizar sua estada em um determinado local. Já para o turista gastronômico, esta experiência é muito mais do que isso, ou seja, o momento da alimentação representa uma oportunidade de contato com o outro. Nesse processo, a gastronomia regional com suas comidas típicas torna-se um diferencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e à sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida.

De acordo com o Ministério do Turismo (2017), o Brasil é um país de dimensões continentais, no tamanho e na cultura, que mistura tradições indígenas, africanas e europeias, que se refletem, entre outras manifestações, como na gastronomia. Apesar da imensa diversidade culinária do país, o turismo gastronômico ainda caminha vagarosamente no Brasil. O país apresenta ingredientes, formas de preparo e sabores únicos no mundo, porém boa parte disso é desconhecida pelos brasileiros.

Alguns dos principais impactos que o turismo gastronômico gera são: mais turistas em novas localidades; maior taxa de ocupação de hotéis, vendas de passagens, alugueis de carros; cobertura da imprensa para locais antes esquecidos; vantagens competitivas e maior valor agregado empoderando operadores gastronômicos; maior arrecadação de impostos para o governo local; difusão da cultura gastronômica e valorização e orgulho para o produtor.

Ainda nessa página, o Brasil, no entanto, pode se tornar um grande potencial de roteiro gastronômico de grande representatividade, tendo em vista que a cultura brasileira é imensa e diversificada de uma região para a outra. E, assim, o território brasileiro tem tudo para se tornar um grande referencial gastronômico internacionalmente conhecido graças às suas características bastante diversificadas. Portanto, não é difícil de se entender que o turismo possa progredir em locais onde a gastronomia for utilizada como um atrativo cultural.

3.2 GASTRONOMIA COMO UM PRODUTO TURÍSTICO

De acordo com Gavioli (2017), a gastronomia como um produto turístico leva em consideração a culinária regional, autônoma, específica e exclusiva de um lugar. O turista gastrônomo procura a comida que o local consome no seu dia a dia, porque tem ingredientes regionais, é feita por pessoas que aprenderam localmente, com seus familiares ou pessoas que moram no mesmo local.

Conforme Cunha e Oliveira (2009), outra tendência de valorizar e divulgar a gastronomia são as realizações de festivais gastronômicos que acontecem no Brasil de norte a sul. Eles ocorrem, justamente, para a valorização gastronômica no viés cultural de um local como uma maneira de oferta de produto turístico. Esses festivais aproveitam as potencialidades de produtos locais além de uma alternativa para aquecer o turismo em épocas de sazonalidades. E, dessa forma, as localidades realizam os eventos de cunho gastronômicos em diferentes épocas do ano e em diferentes regiões do país. Esses eventos acontecem tanto em locais de culinária tradicional quanto em termos de aproveitamento turístico dos elementos gastronômicos.

Os eventos gastronômicos acontecem com o uso de determinado produto ou ingrediente específico, assim como há eventos que giram em torno de um único prato que retrata a tradicionalidade da cultura local. Embora possa realizar festivais gastronômicos com produtos não específicos de determinada região em que o evento está inserido, são os festivais com bebidas, gêneros alimentícios e pratos tradicionais que mais chamam à atenção dos turistas quando realizados em seus locais de origem. Os alimentos em si, são um grande atrativo de turistas, porém têm determinados eventos que premiam seus visitantes de alguma forma e, geralmente, esses prêmios são distribuídos como forma de compensação.

De acordo com a publicação Ministério do Turismo (2013), a gastronomia está cada vez mais presente no turismo brasileiro. O número de viajantes que arrumam as malas com destino a um dos mais de duzentos festivais gastronômicos que ocorrem todo ano pelo país é cada vez maior. Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte, de acordo com a última Pesquisa de Turismo Doméstico do Ministério do Turismo (2012).

As cidades de Tiradentes (MG), Joinville (SC) e Brotas (SP), Gramado (RS) e Ilhéus (BA) dentre outras, realizam festivais gastronômicos. Nenhuma delas nasceu com essa vocação, mas as cinco encontraram na gastronomia um reforço para seus atrativos turísticos. Tiradentes é uma das principais cidades históricas do país; Brotas, um importante destino de esportes de aventura, Joinville, uma cidade de arquitetura colonial alemã com um dos melhores índices de desenvolvimento humano (IDH), Gramado, uma cidade que dispensa comentários, visto que dentre todos os atrativos turísticos apresenta também a Chocofest, e finalmente em Ilhéus, a com rota do chocolate, um passeio magnífico nas antigas fazendas de cacau e degustação do chocolate.

A variedade de sabores e de novos chefs de cozinha aumenta ainda mais o apelo turístico de alguns destinos brasileiros. A gastronomia brasileira é considerada muito boa para 89% dos turistas brasileiros e 97% dos estrangeiros, de acordo com um estudo do Ministério do Turismo. "A gastronomia é uma das bases da estrutura do turismo para o lazer e para o negócio", explica o diretor do Departamento de Estudos e Pesquisas do Ministério do Turismo, José Francisco Lopes, responsável pelos dados. "Outra boa notícia é que a vocação gastronômica de boa parte das cidades só agora começa a ser incorporada aos destinos. Ainda há muito a se conhecer".

CAPÍTULO 4 – CACAU E CHOCOLATE

Este capítulo está dividido em sete tópicos: o primeiro e o segundo falam a respeito da história do cacau no mundo e no Brasil, o terceiro sobre os diferentes tipos de cacau, o quarto e quinto sobre todo o processamento do chocolate e suas propriedades nutricionais, e o sexto e sétimo sobre os tipos de chocolate e sobre os benefícios desses chocolates.

4.1 HISTÓRIA DO CACAU

Segundo o Portal São Francisco (2016), o cacau é o fruto da árvore Cacaueiro. É desse fruto que se origina o chocolate através de alguns processos. O nome científico do cacau é *Theobroma cacao* e pertence à família botânica das *Sterculiaceae*, onde é encontrado em regiões tropicais como no Brasil. Os cacaueiros preferem solos profundos, permeáveis, férteis ou adubados, necessitando de sombra e seu plantio deve ser feito na época das chuvas. A árvore do cacau pode atingir até seis metros de altura e suas folhas longas até 35 cm de comprimento, tendo sua floração no verão e sua frutificação nas estações outono e inverno.

O cacaueiro tem folhas longas que nascem avermelhadas e logo ficam verde intenso, podendo medir 30 cm. Seus frutos também podem medir até 30cm de comprimento, apresentando uma coloração verde, vermelha ou amarronzada, cores que puxam para o amarelo, quando estão amadurecidos. Dentro de seu fruto são encontradas de 20 a 50 sementes envoltas por uma polpa branca e adocicada. A flor do cacau tem cinco pétalas e é polinizada por pequenos insetos, ao longo do ano. O tempo entre a polinização até o amadurecimento do fruto dura em torno de 180 dias.

De acordo com a Ceplac - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - quando os primeiros colonizadores espanhóis chegaram à América, o cacau já era cultivado pelos índios, principalmente os Astecas, no México, e os Maias, na América Central. De acordo com alguns historiadores, o cacaueiro, chamado por eles de cacahualt, era considerado sagrado. No México os Astecas acreditavam ser ele de origem divina e que o profeta Quatzalcault ensinava seu povo como cultivá-lo tanto para o alimento como para embelezar os jardins da cidade de Talzitapec. Seu cultivo era acompanhado de solenes cerimônias religiosas.

Esse significado religioso provavelmente influenciou o botânico sueco Carolus Linneu (1707 – 1778), que denominou a planta de *Theobroma cacao*, chamando-a assim de “manjar dos deuses”. Os índios consideravam as sementes de cacau tão valiosas que as usavam como moeda. Os europeus, por sua vez, entraram em contato com o fruto no século XVI, e a partir daí a presença e a importância do cacau só cresceram no mundo. Dessa época em diante, ele ganhou todos os paladares.

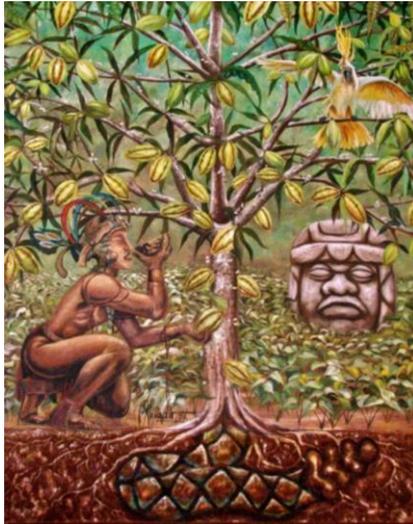
As favas de cacau, quando introduzidas na corte espanhola, geraram muitas controvérsias. Tinham pessoas que chamavam o chocolate de bebida do amor ou elixir da felicidade. Outros chegaram a considerá-lo imundo, vindo diretamente de regiões infernais. Somente a partir do século XVIII é que começou a popularização do chocolate na Europa. Entre seus defensores mais corajosos estava Brillat Savarin, considerado o maior filósofo da gastronomia. Savarin [s.d.] afirmava:

Quando me encontro naqueles dias em que o peso da idade se faz sentir, quando penso com tristeza e sinto o peito oprimido por uma força poderosa e desconhecida, misturo numa grande xícara de chocolate uma fava de âmbar com açúcar e tudo melhora. (SAVARIN, [s.d.]

Hoje, alguns séculos depois, o cacau e seus derivados são consumidos de muitas formas e em quase todos os lugares. Por conta dessa popularidade, buscou-se, desde muito tempo atrás, expandir as plantações de cacau para regiões com condições de clima e solo semelhantes às das florestas, seu habitat natural – regiões com solos profundos e ricos, clima quente e úmido, temperatura média de cerca de 25°C e precipitação anual entre 1.500 e 2.000 milímetros, sem períodos secos prolongados.

A medida que o cacau ia ganhando importância econômica com a expansão do consumo de chocolate, várias tentativas foram feitas visando à implantação da lavoura cacauífera em outras regiões com condições de clima e solo semelhantes às do seu habitat natural. Em consequência, as suas sementes foram se espalhando aos poucos pelo mundo. Em meados do século XVIII, o cacau tinha atingido o Sul da Bahia e, na segunda metade do século XIX, foi levado para a África. As primeiras plantações africanas foram feitas por volta de 1855, nas ilhas de São Tomé e Príncipe, colônias portuguesas ao largo da costa ocidental africana.

Figura 1: Manjar dos Deuses



Fonte: Louca por Cozinha (2017)

O mundo civilizado só tomou conhecimento da existência do cacau e de chocolate depois que Cristóvão Colombo descobriu a América. Até então, eram privilégio dos índios que viviam no Sul do México, América Central e bacia amazônica, onde o cacau se desenvolvia naturalmente em meio à floresta. Hoje, quase cinco séculos depois, derivados do cacau são consumidos em muitas formas, em quase todos os países, e fazem parte da vida do homem moderno. Ao longo dos séculos sua expansão só aumentou e o cacau alcançou o mundo, passaram a se produzir o chocolate como conhecemos hoje e este se tornou uma paixão mundial (SALES et al, CEPLAC, 1978).

De acordo com a Ceplac - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - cacau lembra chocolate. Desde os astecas, que em suas cerimônias religiosas incluíam o Chocolate. Agora, do fruto do cacaueiro começa a se industrializar também o suco de cacau, a partir da extração da sua polpa. Com a polpa de cacau pode se fazer geleias, destilados finos, fermentados – a exemplo do vinho e do vinagre – e xaropes para confeito, além de néctares, sorvetes, doces e uso para iogurtes. Existe mercado amplo e imediato, principalmente para o suco de cacau, tanto no país como no exterior.

4.2 O CACAU NO BRASIL

Segundo o Mercado do Cacau (2019), no Brasil, o cultivo do cacau começou em 1679 através da Carta Régia, que autorizava os colonizadores a plantá-lo em suas terras. O berço botânico da planta foi a região amazônica, mas a cultura do cacau se desenvolveu no sul da Bahia, trazida à região por volta de 1746 pelo francês Louis Frederick Warneau. Aqui, em nossas terras no sul da Bahia, o cacau é plantado à sombra da floresta e necessita dela para sua existência. O cacau e a mata fazem parte da mesma história.

A produção de cacau acontece em seis estados brasileiros, alcançando 66 mil propriedades rurais, 33 mil delas no Sul da Bahia, maior estado produtor, seguido do Pará. A elevada rentabilidade obtida com o cultivo, em meados do século passado, e as condições de solo e clima favoráveis impulsionaram a rápida expansão da cacaucultura e a consolidação da agroindústria do cacau no Brasil.

De acordo com Meio Ambiente (2013), por volta do ano de 1746 chegaram as primeiras sementes que iniciaram a produção em terras baianas, locais nos quais se estabeleceram de forma forte e eficaz em termos de quantidade e qualidade. Colonizadores paraenses enviaram as primeiras unidades de semeadura a Antônio Dias Ribeiro, local onde fica a cidade de Canavieiras nos dias atuais.

As características de dureza que existem no solo da Bahia juntamente com o clima quente foram fatores de extrema importância para a evolução do cacau. Depois do grande sucesso no cacau baiano os colonizadores portugueses da Bahia enviaram unidades para a África que nos dias atuais tem quatro países na primeira posição entre os produtores campeões do mundo: Camarões, Gana, Nigéria e Costa do Marfim – a maior zona exportadora do mundo.

Assim como todos os outros produtos do gênero alimentício, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) regulamenta a produção de chocolate. De acordo com a Resolução RDC nº 264 (BRASIL, 2005):

Chocolate: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados. (BRASIL, 2005)

Os países produtores de cacau, via de regra, cuidam apenas da produção de matéria prima. A maioria dos cacauicultores contenta-se em vender seu cacau bruto, e são raras as experiências de transformação do cacau “da terra ao tablete”. Segundo Hermé (2006), há algumas décadas, no entanto, a produção cacaueteira das cidades baianas, especialmente Ilhéus e Itabuna, foi reduzida de forma drástica. A concorrência com outros países, a “vassoura-de-bruxa”, praga que atingiu as plantações, e falta de investimentos foram as principais causas da queda na produção.

De acordo com a revista Exame (2018), em razão dos impactos da crise no mercado de trabalho brasileiro, com elevado nível de desemprego, o chocolate, apesar de ser uma paixão nacional, ainda não é considerado um bem essencial na cesta dos brasileiros, por isso que seu consumo pode ser prejudicado e gerar uma queda da demanda do setor.

Segundo uma notícia da Terra (2018), a indústria de balas e chocolates no Brasil designa uma maior importância aos produtos de chocolate (principalmente os tabletes e os bombons), os quais são mais consumidos do que as balas (confeites e caramelos), e isso ocorre devido a vantagem do território nacional em cultivar cacau, o que fornece uma matéria prima barata para essa indústria nacional. Porém, pode-se observar que o Brasil, apesar de possuir essa vantagem, não é um exportador significativo de chocolates.

Segundo o site Exame (2018), um fator positivo é que o Brasil é o terceiro maior produtor de chocolates, balas e confeitos do mundo, depois dos Estados Unidos e Alemanha, mas o setor recebe alta carga tributária em comparação aos outros segmentos da indústria alimentícia, afirma Marcio Pereira CEO da United HR na avenida Paulista. Ele diz que utiliza a estratégia de análises da economia para indicar executivos aos setores que ocupam o melhor ranking da economia, e o cacau é um dos setores que tem perspectiva de crescimento até 2021.

De acordo o IBGE, em 2016, a produção brasileira ultrapassou 214,7 mil toneladas de amêndoas secas de cacau, em uma área de 707,2 mil hectares. Os principais estados produtores são Bahia (116,1 mil toneladas), Pará (85,8 mil toneladas), Rondônia (5,2 mil toneladas) e Espírito Santo (5,5 mil t). Atualmente, o consumo interno é de cerca de 190 mil toneladas de derivados de cacau.

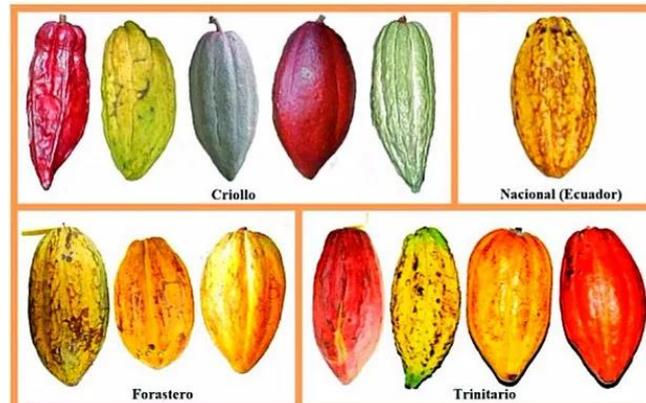
No âmbito cultural, a época áurea do cacau serviu de pano de fundo para os principais livros de Jorge Amado (1912 – 2001), escritor brasileiro internacionalmente reconhecido. Muitas de suas principais obras têm o cacau como temática, entre elas Cacau, São Jorge dos Ilhéus, Terras dos sem-fim, Tocaia grande e Gabriela cravo e canela).

4.3 VARIEDADES DE CACAUEIRO

Segundo Elkon (2004), o cacaueiro é uma árvore equatorial a tropical, frágil, delicada, sensível a extremos climáticos, além de muito vulnerável a pragas e fungos. Tem folhas longas que nascem avermelhadas e logo ficam de um verde intenso, medindo até 30 cm. Seus frutos também podem medir até 30 cm de comprimento, apresentando coloração verde, vermelha ou amarronzada, cores que tendem ao amarelo quando amadurecidos. Atinge uma altura entre 5 e 10 metros na maturidade. Os primeiros frutos podem ser colhidos mais ou menos 5 anos após a plantação. A árvore torna-se adulta aos 10 anos, e pode, em circunstâncias excepcionais, produzir até aos 50 anos de idade.

No início do século XXI, as pesquisas genéticas mostraram que as antigas variedades de cacau, da época dos maias, eram originárias de um único e imenso terreno que se estendia aos pés dos Andes, nas regiões quentes e úmidas das bacias do Orenoco e do Amazonas (Colômbia, Equador, Peru e Venezuela). Cada variedade de cacau possui características específicas e bem particulares em relação ao sabor e qualidade que irão conferir ao produto final. Com as variações geográfica e as diversas mudanças climáticas, essas espécies primárias se diferenciaram em crioulos, forasteiros, trinitários e nacional equatoriano.

Figura 2: Tipos de Cacau



Fonte: Louca por Cozinha (2017)

Conforme Ana Amaral (2008), os cacauzeiros se classificam como:

- **Cacauzeiros crioulos**

Se caracterizam por sementes redondas, brancas ou róseas, de sabor adocicado e fermentação rápida. São muito frágeis e, por isso, foram desprezados em favor de variedade mais robusta.

- **Cacauzeiros forasteiros**

Se caracterizam por serem robustos e produtivos, os forasteiros podem ser identificados pelas sementes violeta e achatadas.

- **Cacauzeiros trinitários**

Mistura dos forasteiros com os crioulos, que resultou uma variedade de sementes cor de malva, vigorosas e aromáticas.

- **Cacauzeiros “nacional” do Equador**

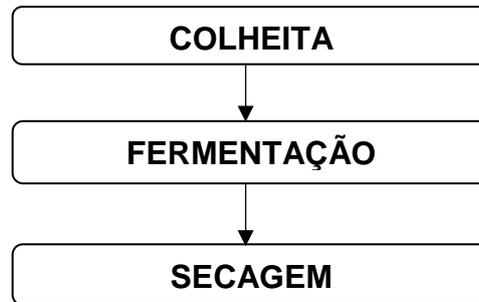
Possui as sementes violetas como as do forasteiros, mas fermentam rapidamente como as do crioulo.

4.4 PROCESSAMENTO DAS SEMENTES DE CACAU

De acordo com Ana Amaral (2008), para a fabricação do chocolate deve se iniciar com o processamento das sementes de cacau. A cultura do cacau é

considerada artesanal, pois necessita de mão de obra ao longo de toda a sua produção. O processamento das sementes de cacau passa por três etapas, conforme descrito abaixo:

Figura 3: Processamento das sementes de cacau



Fonte: Ana Amaral (2008)

- **Colheita e retirada das sementes**

Para fazer um chocolate de boa qualidade, os frutos devem ser colhidos maduros. Essa maturação é determinada pela cor e pelo ruído que o fruto faz ao ser levemente sacudido. Com um golpe certo de um facão, o fruto é aberto, tomando-se cuidado para não atingir os cachos das sementes, que devem então ser descascadas e selecionadas.

Em seguida, as sementes e a polpa são colocadas para fermentar amontoadas em cestos, ou como na maioria das vezes, em cestas de madeira vazadas no fundo, dependendo do costume local e do tamanho das plantações.

- **Fermentação**

Segundo Lima (2007), vinte e quatro horas após a abertura da fruta, se inicia o processo de fermentação, cujo objetivo é retirar da semente a mucilagem (goma que se encontra em quase todos os vegetais), destruir o embrião (para evitar a germinação da semente) e provocar reações químicas e enzimáticas na parte interna das sementes.

O processo de fermentação é feito em barcaças de madeira apropriadas, e dura entre 3 a 8 dias, conforme a variedade. Durante esse período são misturadas a cada 24 horas. A primeira fermentação, chamada de anaeróbica, é feita sob uma camada

de folhas: graças a levedura, a polpa ácida e adocicada se transforma em álcool, como na fermentação do mosto da uva (HERMÉ, 2001).

Em seguida, ocorre uma fermentação láctica curta, onde os sucos escorrem, permitindo que o ar circule. A presença de oxigênio desencadeia a fermentação acética no interior do cotilédone. A germinação da semente é impedida pela alta temperatura (50°C) provocada pela fermentação. Após a fermentação, o cacau ainda contém bastante água, cerca de 60%, e esta água precisa ser removida.

Figura 4: Secagem das sementes de cacau



Foto: Gastrolândia (2017)

- **Secagem**

Na fase de desidratação o cacau é espalhado ao sol e mexido regularmente para manter as sementes arejadas e não permitir a formação de bolor. A desidratação natural, ao sol, propicia um cacau de excelente qualidade. As sementes são expostas ao sol por cerca de 15 dias, espalhadas sobre barcaças, áreas cimentadas ou lonas, sendo frequentemente misturadas com um ancinho para que a secagem seja homogênea. Qualquer que seja o modo de secagem de 60% para 7% para que possam ser armazenadas e não se estraguem durante o transporte; A secagem também desempenha um papel importante no aroma e no sabor do cacau (LIMA, 2007).

4.5 PRODUÇÃO, CONSUMO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

De acordo com Alexandre Costa (2013), após colhido, o fruto é cortado ao meio e as sementes, envoltas na polpa branca do cacau, são retiradas e postas para fermentar em chochos de madeira durante aproximadamente cinco dias. O controle

das reações químicas naturais que ocorrem na fermentação determinará, em boa parte, a qualidade do aroma e do sabor do produto final.

Após fermentadas, as sementes adquirem coloração amarronzada e são postas para secar nas chamadas barcaças. Ficam ali de seis a oito dias, sempre sendo remexidas, para que a secagem se dê de modo uniforme. A correta eliminação da umidade também terá reflexo direto na característica do futuro chocolate em relação ao aroma e paladar.

As sementes secas são levadas para a torrefação, onde são descascadas, quebradas em pequenos pedaços e depois submetidas ao forno. O tempo e a temperatura aplicados na torra constituem outro dos segredos para se obter o melhor chocolate. Uma vez torradas e moídas, as sementes produzem o chamado “liquor” - ou massa de cacau -, de consistência cremosa e cor escura, matéria prima básica que é utilizada pelas fábricas de chocolate.

A primeira conchagem, a seco, é feita imediatamente após o “liquor” ser misturado ao açúcar e ao leite em pó. O principal objetivo é extrair os ácidos voláteis presentes no cacau e obter a correta fusão entre os ingredientes. Com o aumento natural da temperatura decorrente da fusão, ocorre a “reação de Maillard”, na qual se dá a caramelização dos açúcares presentes no leite. Surge a partir daí o aroma característico do chocolate propriamente dito.

Após a conchagem a seco, é a vez da conchagem líquida, quando é acrescentada a manteiga de cacau aos demais ingredientes. Se a primeira conchagem é responsável pelo aroma, a segunda é que determina a viscosidade e textura do chocolate. Quanto maior o número de horas investidas nesse processo, melhor será a qualidade do aroma, sabor e textura do chocolate. Depois da conchagem, o chocolate segue para o moinho, onde será refinado.

O chocolate refinado passa para o tanque de armazenamento, em temperatura de 45 a 50 graus, antes de ir para a temperadeira, máquina que tem a função de cristalizar a manteiga de cacau. Dali, o chocolate sai na temperatura de 30 graus, pronto para ser moldado. Para fazer bombons moldados, após ser devidamente temperado, o chocolate líquido é dosado em formas apropriadas. Para fazer bombons cobertos, o recheio entra em uma máquina chamada de “cobrideira”, onde ele cobre

o bombom com chocolate. O chocolate está pronto para ser embalado e enviado aos pontos de venda.

Segundo a APDP - Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal (2018) - o chocolate é ingerido tanto em situações de tristeza, como forma de melhorar o humor, como em situações de felicidade, como forma de comemoração. A compulsão por chocolate é causada em grande parte por fatores psicológicos: baixa autoestima, ansiedade, stress, perdas várias, excesso de trabalho e entre outros.

Segundo Rosana Farah (2008), apesar de o chocolate ainda ser visto por muitas pessoas como um alimento sem valor nutricional, provendo apenas calorias quando consumido, pesquisas recentes têm mudado essa imagem de alimento ruim, uma vez que certos tipos de chocolate podem fornecer quantidades significativas de nutrientes essenciais, além de outras substâncias relacionadas à saúde.

O chocolate é altamente calórico e dependendo da pessoa pode desencadear alguns processos alérgicos quando consumido em excesso. Outras reações comuns do chocolate, se consumida em grande quantidade, são coceiras, irritação da pele com vermelhidão e bolhas d'água, diarreia e rinites. Os pesquisadores atribuem esses efeitos não ao chocolate em si, mas a alguns conservantes que possam estar presentes no alimento.

Esse doce, nas suas mais variadas formas, é popularmente conhecido como um alimento altamente energético, pois possui em sua composição grande quantidade de gorduras do tipo saturada e carboidratos provenientes dos açúcares adicionados durante a fabricação. Portanto, esse conceito tem sido mudado a partir de novas descobertas acerca da composição do chocolate e possíveis benefícios para a saúde.

Quadro 3: Composição do chocolate por 100 gramas: nutrientes

Tipos de Chocolate	Umidade (%)	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Carboidrato (g)	Fibra (g)
Ao leite	1,3	540	7,2	30,3	59,6	2,2
Ao leite com castanha-do-pará	1,2	559	7,4	34,2	55,4	2,5
Ao leite dietético	1,2	559	7,4	34,2	55,4	2,5
Meio amargo	1	475	4,9	29,9	62,4	4,9

Fonte: TACO (2011)

De acordo com Rosana Farah (2008), o teor de magnésio do chocolate é benéfico ao sistema cardiovascular. O magnésio também é importante para aumentar o nível de progesterona pré-menstrual em mulheres, que apresenta uma queda natural nesse período, sendo esse um dos fatores que é responsável pelo humor alterado de muitas mulheres, na chamada TPM (tensão pré-menstrual).

Quadro 4: Composição do chocolate por 100 gramas: minerais

Tipos de chocolate	Mg (mg)	Mn (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)	Cu (mg)	Zn (mg)	Ca (mg)
Ao leite	57	-	212	1,6	77	355	0,31	1,1	191

Ao leite com castanha-do-pará	80	0,36	303	1,5	64	431	0,45	1,3	171
Ao leite dietético	67	0,41	276	3,3	85	458	0,43	1,1	188
Meio amargo	107	0,83	220	3,6	9	432	0,77	1,5	45

Fonte: TACO (2011)

O chocolate puro possui menos gordura, grande quantidade de magnésio (importante para a liberação de energia para as células), ferro (importante para a produção de glóbulos vermelhos), niacina (também envolvida na liberação de energia para as células) e menor valor calórico que o chocolate ao leite e branco.

Além dos nutrientes descritos, verifica-se também que o grau de cacau e o chocolate possuem substâncias bioativas, cujos prováveis efeitos fisiológicos têm chamado a atenção de pesquisadores nos últimos anos, tais como: flavonóides (tendo como principais do cacau e do chocolate a catequina e epicatequina), aminas biogênicas (tiramina e feniletilamina [PEA] que é um importante modulador do humor), as metilxantinas (cafeína e a teobromina) e por último, os canabinóides (que causam sensibilidade e euforia).

O chocolate 100% cacau tem sido um dos mais consumidos hoje em dia, segundo Olivetto e Badaró (2016), por diversas razões: tem pessoas que eliminaram o açúcar de suas dietas, e outras que procuram a energia que precisam no cacau, que proporciona por conta de seus nutrientes – teobromina, cromo, ferro, magnésio, cobre, manganês, vitamina C, ácido graxo ômega 6, feniletilamina, anandamida, zinco e triptofanos e entre outros.

Tendo em vista os dados anteriores, é possível se dizer que quanto maior a quantidade de cacau presente no chocolate, mais saudável, nutritivo ele é. Segundo Farah (2008), o chocolate meio amargo, que é formulado com uma proporção maior de cacau em relação ao chocolate ao leite, contém, normalmente, quantidades maiores de flavonoides, e o chocolate branco, constituído basicamente de manteiga de cacau, não possui esses compostos bioativos.

4.6 MODO ARTESANAL E INDUSTRIAL DO CHOCOLATE

De acordo com Santana (2017) a diferença entre chocolate artesanal para o chocolate industrializado está na matéria prima, o primeiro produto que é formado após a colheita e o processamento do cacau é o licor de cacau. Neste licor de cacau, nas indústrias, são acrescentados o açúcar, a manteiga de cacau, gordura e entre outros ingredientes. Outra grande diferença é o armazenamento, embalagem e distribuição. Uma característica marcante do chocolate artesanal é o alto teor de cacau, principalmente em chocolates diet, sem lactose ou sem glúten. Na indústria o chocolate ganha forma (bombons, tabletes, etc) através do uso de máquinas, já o chocolate artesanal é normalmente manipulado pelas próprias mãos ganhando formas diversas. Por causa desse manejo diferenciado, as embalagens próprias e uma distribuição em menor escala, reflete diretamente no custo, sendo o chocolate artesanal mais caro que o chocolate industrializado.

De acordo com Amorim (2015) há um aspecto muito importante no pensamento artesanal, que é a forma com que se interage com as pessoas, com o produto e com todo o processo, da matéria prima ao descarte. É isso que gera o valor que a pessoa adiciona, ao respeitar aquele produto e pensar nele como experiência e não apenas como lucro, o produto como parte de algo e não só uma troca por dinheiro.

Segundo Assis (2013) a produção artesanal envolve muito trabalho humano e material prima primária. Além disso ela leva mais tempo para ser produzida e desenvolvida. Geralmente, possui um método bem peculiar, passado de geração para geração. Já a produção industrial envolve o trabalho das máquinas, que substitui a mão de obra humana. É produzida em um ritmo acelerado, que visa a quantidade. Quanto mais se produz, maior o lucro. Ela é um modo de produção presente no sistema capitalista.

O chocolate artesanal é feito manualmente, é mais caro que o chocolate industrial, possui um gosto mais forte por causa do alto teor de cacau presente no chocolate, os pequenos produtores conhecem as fazendas, sabem a origem das amêndoas de cacau, têm a oportunidade de conversar com os trabalhadores nas lavouras de cacau. E já o chocolate industrial é feito por meio de equipamentos, é mais barato do que os artesanais, são acrescentados vários ingredientes como leite, açúcar industrializado, conservantes, gorduras e ingredientes artificiais, tornando o

chocolate mais doce, os fabricantes de chocolate desconhecem a origem das amêndoas de cacau, não possui esse contato direto com os pequenos produtores de cacau, geralmente possuem a necessidade de uma padronização, ou seja, determinado chocolate tem que ter sempre o mesmo gosto.

Segundo Aquino (2018) em relação aos chocolates artesanais, pode-se citar sobre os chocolates *bean to bar*, expressão em inglês que significa da semente/grão/amêndoa à barra, ou seja, começam do cacau e terminam nas barras e confecções. A compra do cacau, principal matéria prima, tem que ser de origem conhecida e deve acontecer em pequenos lotes (não navios de *containers*), além disso, o chocolate deve ser feito a partir da amêndoa integral e sob supervisão do *maker* (fazedores de chocolate *bean to bar*).

O chocolate industrial tem centros de pesquisa, armazéns de estoques e fábricas gigantes em todo o mundo. O chocolate *bean to bar* é local. O cacau é comprado de origens únicas e o produtor de cacau é que determina o preço. A indústria não seleciona o cacau de uma forma criteriosa e cuidadosa porque enviar especialistas para longas avaliações sensoriais nas origens produtoras antes da compra é muito caro. Sendo assim, a indústria prefere comprar tudo, bem barato, com algumas exigências de qualidade básica e depois lavar e desodorizar doenças ou mal processamento das amêndoas que vêm junto e do mundo inteiro. Essas lavagens podem ter algumas adições químicas, porque os odores das doenças do cacau são muito fortes.

Ainda conforme Aquino (2018) as máquinas usadas tanto na indústria quanto no *bean to bar* são as mesmas se for entender a proporção: máquinas gigantes e máquinas pequenas. Fornos torradores, separadores de casca, temperadeiras, conchas, dosadores e resfriadores. Há somente uma máquina na indústria que não tem um uso regular na composição do *bean to bar* e é realmente onde está a diferença entre ele e o chocolate industrial: são as prensas hidráulicas. Nas grandes indústrias as amêndoas torradas e descascadas passam por grandes prensas que separam a gordura dos sólidos de cacau.

De acordo com Frangioni (2016) no caso dos chocolates *bean to bar* artesanais, os produtores muitas vezes têm contato direto com os agricultores do cacau ou suas cooperativas durante o processo de escolha do cacau que vão utilizar. As pessoas

que trabalham com o chocolate artesanal podem acompanhar as etapas do processamento que acontecem nas fazendas (colheita, fermentação e secagem) e muitas vezes negociam preços acima do mercado de commodities para obter cacau de qualidade superior, frequentemente ajudando no desenvolvimento daquela comunidade para que esta qualidade seja alcançada.

Segundo Pimentel (2019) uma questão importante do chocolate *bean to bar* artesanal é que ele não é só um modo de se fazer chocolate, existe um controle com pré-requisitos, tais como: uma cadeia transparente, comércio justo, se a produção do cacau é feita de uma forma livre de trabalho escravo, trabalho semiescravo e trabalho infantil, práticas econômicas não predatórias; o produtor nacional de chocolate valoriza essa questão da ruralidade, dessa importância de conhecer a origem das amêndoas de cacau.

4.7 TIPOS E PRODUTOS DE CHOCOLATE

De acordo com a resolução CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - número 12, da Legislação Brasileira (1978), o chocolate é classificado em:

- **Chocolate em pó** – produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;
- **Chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel** – produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;
- **Chocolate ao leite** – produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado;
- **Chocolate fantasia ou composto** – produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias;
- **Chocolate “fondant” e chocolate tipo suíço** – produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;

- **Chocolate recheado moldado** – produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate;
- **Chocolate amargo** – produto preparado com cacau, pouco açúcar adicionado ou não de leite;
- **Chocolate cobertura** – produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos, de confeitaria.

Segundo Perdiz e Vaz (2016), é de grande relevância destacar alguns tipos de chocolate que não estão previstos na referida legislação, tais como:

- **Ao leite 0% açúcar** – não contém açúcar em sua composição, sendo indicados para diabéticos
- **Chocolate orgânico** – o cacau é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes químico
- **À base de soja** – é 100% vegetal, feito com extrato de soja, sem lactose ou glúten
- **Alfarroba** – é uma vagem que após torrada e moída resulta em uma farinha utilizada como substituta do cacau
- **Chocolate com whey** – é interessante para quem segue uma dieta visando o ganho de massa muscular
- **Chocolates funcionais** – possui ativos como colágeno, óleo de prímula, óleo de cártamo e outros nutracêuticos

4.8 EFEITOS E BENEFÍCIOS DO CHOCOLATE

De acordo com uma reportagem no G1 Globo Pará (2017), uma pesquisa realizada pela Universidade Federal do Pará (UFPA), em Belém, a pesquisadora Brenda Brito revelou os benefícios que o chocolate produzido na Amazônia pode trazer para a saúde. Segundo a pesquisadora Brenda Brito (2017):

Eles têm reconhecido efeito protetor contra doenças cardiovasculares, câncer e processos inflamatórios no corpo humano. A pesquisa encontrou

quantidade destes compostos superior às relatadas no açaí e em frutas vermelhas e, mesmo que, durante a fermentação tenha sido observada redução dos compostos fenólicos, no entanto, a concentração restante nas sementes foi suficiente para produzir uma elevada atividade antioxidante das sementes de cacau. (2017, G1 Globo)

Conforme a revista *Estadão* (2018), uma pesquisa apresentada no Experimental Biology 2018, congresso científico realizado em San Diego, nos Estados Unidos, mostrou os diversos benefícios do chocolate para o organismo. De acordo com o estudo realizado por pesquisadores da Loma Linda University Health, consumir chocolate 70% cacau com 30% de açúcar de cana orgânica tem efeitos positivos nos níveis de estresse, inflamação, humor, memória e imunidade, além de melhorar a saúde do sistema cognitivo, endócrino e cardiovascular.

Os flavonoides encontrados no cacau são agentes antioxidantes e anti-inflamatórios extremamente potentes, com mecanismos que melhoram o funcionamento do cérebro e o sistema cardiovascular. O cacau regula a atuação de células imunológicas e percepção sensorial. O estudo mostrou também que o cacau melhora a neuroplasticidade – a habilidade do cérebro de formar novas conexões entre si – e a capacidade de aprender e reter novas informações.

Em conformidade com uma pesquisa publicada no periódico *Frontiers in Nutrition* (2017), as pesquisadoras responsáveis pelo estudo, Valentina Socci e Michele Ferrara, descobriram que os flavonoides do cacau trazem benefícios para a saúde do coração e podem aumentar a quantidade de sangue que existe no giro denteado, que é uma área específica do hipocampo. Nesta pesquisa, os benefícios variaram de acordo com o perfil das pessoas, como por exemplo, para os mais velhos, o consumo a longo prazo melhorou a atenção, raciocínio, memória de curto prazo e dicção; no entanto, mesmo no caso de adultos saudáveis, as funções cognitivas tiveram um resultado positivo – sobretudo para as mulheres.

O estudo mostrou que os flavonoides presentes no cacau ajudaram a minimizar os efeitos que a falta de sono podem ter no cérebro das mulheres. Passar a noite em claro e funcionar normalmente no dia seguinte, é uma tarefa que as mulheres conseguem lidar graças aos efeitos do consumo do chocolate. Esse estudo tinha como objetivo identificar como o cérebro reagia algumas horas depois de consumir o chocolate e quais melhoras apareceriam em um intervalo de tempo maior.

A revista Estadão (2012), listou sete benefícios que o chocolate, acima de 70%, oferece ao organismo das pessoas:

- **Para manter o coração saudável** – O risco de doenças cardiovasculares é menor em quem come chocolate regularmente. Um estudo publicado pela Universidade de Cambridge, constatou que o consumo regular do chocolate possui uma queda de 37% nas doenças cardiovasculares e de 29% nos derrames.
- **Para controlar a pressão** – Basta um pequeno quadradinho por dia para abaixar a pressão sanguínea. Um estudo alemão constatou que as pessoas que consumiam em média 7,5 gramas do doce por dia tinham pressão mais baixa do que os que comiam menos do que isso. Sabe-se que o chocolate possui uma ação vasodilatadora, que pode explicar esse efeito.
- **Para equilibrar os níveis de colesterol** – Estudos em laboratório sugerem que o chocolate estimula a produção do HDL e reduz a do LDL. Suspeita-se de uma ação sobre as proteínas envolvidas na fabricação dessas moléculas. O cacau também impede a oxidação do LDL, evitando que placas se acumulem nos vasos.
- **Para ficar de bem com a balança** – O chocolate amargo é capaz de promover saciedade, sugere um estudo da Universidade Real de Copenhague, na Dinamarca. Os voluntários que consumiam um pedacinho dessa versão pela manhã ingeriram 15% menos calorias ao longo do dia do que aqueles que preferiam o tipo ao leite.
- **Para domar o estresse** – Uma pesquisa constatou que indivíduos altamente estressados conseguiram controlar a tensão comendo 40 gramas de chocolate amargo por dia ao longo de duas semanas. Os cientistas observaram que essa quantidade reduz os níveis dos hormônios do estresse e outros marcadores bioquímicos da ansiedade.
- **Para fortalecer as defesas do corpo** – Pesquisas sugerem que o cacau aumenta a imunidade, estimulando a produção de linfócitos, um tipo de glóbulo branco que defende o organismo contra vírus e bactérias.

- **Para se recuperar após o treino** – Beber chocolate após uma sessão de atividade física ajuda na recuperação muscular e ajuda a se preparar para o próximo treino. O dado é de uma pesquisa que acompanhou corredores e avaliou proteínas musculares envolvidas na síntese do tecido. Aqueles que ingeriram a bebida tiveram um aumento nos marcadores que sinalizam a presença dessas substâncias, sugerindo que neles a atividade de reconstrução muscular era maior.

O chocolate industrial é feito por meio de açúcar industrializado, leite, conservantes, corantes e o chocolate artesanal é feito basicamente de cacau e açúcar orgânico ou mascavo, sendo que somente chocolate a partir de 70% cacau que possui os benefícios para a saúde, tais como: controlar da pressão, equilibrar os níveis de colesterol, fortalecer as defesas do corpo, manter o coração saudável e entre outros.

Segundo Dhara Thakerar (2006), em seu artigo O charme químico do chocolate, mostra que a ciência ainda não provou que o chocolate contribua para o aparecimento de cáries dentárias, mas ao contrário, a manteiga de cacau reveste os dentes e ajuda a protegê-los, prevenindo a formação da placa bacteriana.

De acordo com Thaís Carvalho (2017), fisioterapeuta dermatofuncional da ONODERA Estética, por ser antioxidante e estimular a renovação celular, o chocolate é indicado nos processos de rejuvenescimento. “Um dos ingredientes do chocolate é o grão de cacau, que por possuir propriedades antioxidantes, protege a cutis da ação danosa dos radicais livres, retardando o envelhecimento precoce. Outros elementos presentes no alimento, como vitaminas, minerais e ácidos graxos, também são importantes para manter a derme saudável.” (THAÍS, 2017)

Segundo o Mercado do Cacau (2015), a chocolaterapia é um tratamento estético que oferece desde um efeito anticelulite até a estimulação da produção de colágeno, o que permite ter uma pele mais jovem e firme. O chocolate é um ingrediente muito rico em vitamina B1, e é ele que hidrata o cabelo. O tratamento capilar à base de chocolate é uma opção para as pessoas que possuem os fios ressecados e maltratados, que estão sempre expostas ao calor gerado por aparelhos como os secadores, ferros, chapinhas, modeladores e entre outros.

O chocolate, feito de uma forma artesanal, traz vários benefícios, tanto nutricionais quanto sociais e políticos, porque gera uma concorrência com os produtos industrializados e, conseqüentemente, faz com que os consumidores tenham opções de escolha mais saudáveis, melhora a qualidade de vida dos produtores de cacau, podendo ser uma renda extra no orçamento familiar, proporciona oportunidades de trabalho para aqueles que estão sem emprego, ajuda a combater o trabalho escravo, semiescravo e infantil, porque tanto os produtores de chocolate artesanal quanto os turistas que visitam as lavouras de cacau, se preocupam com o assunto e não comprariam chocolates que foram feitos em razão da exploração de outras pessoas.

CAPÍTULO 5 – TURISMO CACAUEIRO: CHOCOLATE COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Este capítulo está dividido em quatro tópicos: o primeiro trata sobre os destinos turísticos de chocolate, no mundo e no Brasil; o segundo sobre os eventos que existem que possuem o chocolate como um dos atrativos, o terceiro tópico que fala sobre a experiência de uma loja fábrica em Brasília, que produz o próprio chocolate, sem leite, sem conservante, com açúcar orgânico, e por último, o quinto que contém uma crítica ao trabalho infantil encontrado nas lavouras de cacau em países subdesenvolvidos, como por exemplo Gana, na África.

5.1 DESTINOS

Segundo Araújo (2016), um destino turístico é um lugar onde os visitantes e/ou turistas têm que se deslocar para consumir um determinado produto turístico (exemplos: sol e mar; industrial; cultural, entre outros. O destino turístico é influenciado por fatores internos e externos que podem ser positivos ou negativos para o mesmo.

Por esta razão um destino turístico é fortemente afetado por acontecimentos que sucedem em qualquer parte do mundo, como por exemplo, a insegurança provocada pelas catástrofes naturais e/ou pela criminalidade condiciona o desenvolvimento dos produtos turísticos de alguns destinos.

5.1.1 DESTINOS DE CHOCOLATE NO MUNDO

A Lindt & Sprüngli AG foi fundada em 1845 por Sprüngli-Schwarz e seu filho Rodolphe Lindt. A fábrica da Lindt, que fica em Kilchberg, perto de Zurique (Suíça), não é aberta à visitação. No entanto, é possível fazer compras na loja de fábrica. Não há passeios guiados pela fábrica da Lindt, existe somente a loja, que possui produtos exclusivos. A Lindt, oferece além da loja de fábrica, um curso de chocolates que é oferecido aos visitantes, em que nele as pessoas aprendem como enfeitar os bombons (chamados de Pralinès) que eles fazem. Os cursos são ministrados em alemão e inglês e são feitos onde eles chamam de Chocolateria. É necessário fazer a reserva e o pagamento antecipado.

A Lindt oferece, desde o ano de 2017, o Lindt Experience, que é um momento que os turistas têm para conhecer os chocolates da marca, desde a produção até o

sabor. O começo do Lindt Experience é um vídeo mostrando sobre os maîtres (os que fazem o chocolate) e explicando a fabricação do produto. Esse vídeo é em torno de 10 minutos. Depois dele, há um momento de degustação e onde eles explicam as características dos chocolates, através dos 5 sentidos. Os visitantes recebem um pedaço de chocolate ao leite, chocolate meio amargo, de chocolate com 70% de cacau e de chocolate branco e um copo de água. Um maître começa a contar sobre os doces, explicando o quanto de cacau, açúcar e leite vai em cada tipo de chocolate que eles mostram para os visitantes. Em seguida, eles pedem para os visitantes passarem os dedos pelas barras que estão à sua frente para sentir o relevo, como por exemplo, o nome gravado da Lindt gravado no chocolate.

Depois, os maîtres mostram diferença do barulho ao quebrar os pedaços de chocolates. Quanto mais açúcar e leite o chocolate tiver, mais cremoso ele será. Por isso, ao quebrar o chocolate branco quase não se ouve nada. Porém, ao quebrar um chocolate tipo 70% de cacau, se percebe a diferença do barulho. Em seguida, os maîtres pedem para os visitantes cheirarem os chocolates e por final, acontece a degustação dos chocolates. Os visitantes, na hora da degustação, recebem vários tipos de chocolate, como os de frutas, os com diferentes percentuais de cacau, com avelã e amêndoa. São mais de 30 tipos de chocolates para degustar.

A loja da Lindt disponibiliza produtos que não se encontra em mercados, como as colheres de chocolate e alguns produtos (como preparados para bolos e mousses) que são fabricados na Itália. Outro produto que não se encontra nas prateleiras dos mercados é pote de “tutela” da Lindt, que é um creme de avelã. Uma atração seria o estúdio para o turista tirar foto como se estivesse produzindo chocolate. Pode colocar figuras nesta foto e enviar para o e-mail do turista. O endereço da loja da fábrica é Pilgerweg 58, Kilchberg na Suíça e seu horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira das 10h às 19h, sábado das 10h às 17h e aos domingos é fechada a loja.

Se o visitante estiver na beira do lago de Zurique, de onde saem os passeios de barco pode ir de ônibus ou de barco. Para ir de ônibus, deve-se pegar o número 165, direção Rüslikon e descer na parada Schooren. Esta parada fica em frente à fábrica e depois, seguir as placas que indicam onde fica a loja (que fica nos fundos da fábrica). Caso o turista queira ir de barco, deve-se pegar um barco na Bürkliplatz (de

onde saem os passeios de barco) e descer no píer Kilchberg ZH. A partir dele, o turista caminha uns 10 minutos até a loja.

A idade mínima para se participar do Lindt Experience é de 10 anos e no final, eles recebem um cupom que dá 10% de desconto nas compras acima de 50 francos, na loja da Lindt. Para se fazer o Lindt Experience, precisa fazer reserva antecipada e eles oferecem sessões em inglês e alemão.

A marca de chocolates Cailler, que é a marca suíça mais antiga de chocolate, foi fundada na Suíça em 1819 por François-Louis Cailler que inovou ao criar o chocolate na versão em barra. Ele criou a primeira fábrica de chocolates na Suíça na cidade de Corsier e em 1875 seu genro que havia comprado uma segunda fábrica de chocolates criada por ele, teve a ideia de unir o chocolate com o leite condensado produzido por Henri Nestlé. Em 1929 a marca foi adquirida pela Nestlé. Foi apenas em 2010 que a fábrica de Broc inaugurou um centro de visitantes permitindo que os turistas conheçam a história e receitas da famosa marca de chocolates suíços.

A Cailler possui um passeio ao museu de chocolate, que se chama *Museum Tour*, e nessa visita o turista conhece a história do chocolate, das cerimônias de cacau asteca às inovações de hoje. através de uma série de experiências multi-sensoriais interativas. Cailler apresenta nesse passeio como que eles utilizam os grãos de cacau que são requintados e possuem ingredientes de alta qualidade para fazer suas criações de chocolate. Há também uma degustação no final do passeio, onde o visitante pode provar de vários sabores, tipo, texturas e odores.

A fábrica fica na região francesa de Gruyère, mais precisamente em Broc, e possui duas formas de se chegar até ela: de carro ou de trem. De carro o turista deve pegar a rodovia A12 até a saída de Bulle e seguir até a rodovia H189 em direção a Charmey-Jaun. Na rotatória em Broc, deve pegar a 3ª saída para a rua Alexandre Cailler e depois a rua Nestlé para a rua Jules Bellet. O estacionamento é gratuito. Já se o turista for de trem, se estiver em Zurique, deve pegar o trem até Berna e de lá outro trem até Bulle. Em Bulle, deve pegar o trem regional para Bloc – Fabrique. O trajeto de trem leva por volta 2 horas e meia.

A visita é de uma forma interativa e é feita em grupos. As línguas oferecidas para os visitantes poderem traduzir são: Francês, Alemão, Inglês, Espanhol,

Português, Árabe, Russo, Chinês e Japonês. A entrada da Maison Cailler tem uma enorme loja de chocolates da marca, em que nela é preciso agendar o tour (ou comprar o bilhete). Uma dica é que, enquanto se aguarda a hora para entrar no mundo do chocolate, o visitante pode comprar o chocolate da loja, porém não se deve comer na hora, pois no final da visita, possui uma degustação de vários tipos de chocolates da empresa. Assim como grande parte das atrações dos Parques da Disney, o tour do chocolate na Cailler é todo robotizado.

Tudo acontece de uma forma sincronizada contando a história do cacau e da invenção do chocolate, como o chocolate é produzido na Cailler, de onde compram a matéria prima e o processo do cacau até se tornar chocolate. Logo em seguida, é mostrado a importância do leite de primeira qualidade da Suíça e dos ingredientes utilizados pela Cailler, finalizando na produção dos chocolates. Todo o passeio é marcado pelo aroma marcante do chocolate e do cacau. As sementes de cacau são postas em várias caixas, para que os turistas possam tocar, pegar e senti-las. E no final do tour, possui a degustação, na sala de degustação, onde as pessoas podem experimentar diversos tipos de chocolates, ao leite, meio amargo, chocolate branco, com caramelo e entre outros.

Figura 5: Doces Cailler



Fonte: Café Viagem (2015)

A Cailler possui alguns brinquedos criativos no jardim, para que as crianças possam se divertir. Durante o tour, há uma sala de cinema, onde é possível conferir alguns pequenos filmes e comerciais do passado e do presente da marca. Os visitantes interessados têm a oportunidade de fazer suas próprias criações no Atelier du Chocolat, sob a orientação de um chocolateiro da Cailler.

Nos workshops, são confeccionados finos chocolates, onde é possível experimentar os chocolates amargos e doces e obter uma visão do mundo da têmpera (que significa movimentar o chocolate derretido durante um tempo determinado até alcançar uma temperatura específica – 29°C), da conchagem e do ganache. Os horários de funcionamento são: todos os dias das 10h às 18h (abril a outubro) e das 10h às 17h (novembro a março). A fábrica da Cailler, de acordo com o próprio site da marca, é adaptada para cadeiras de rodas, possui grandes e pequenos armários de bagagem disponíveis para as malas dos visitantes, possui estações de recarga de celular gratuitas e acesso ao Wi-fi gratuito, possui um parque infantil para as crianças e a entrada de animais não é permitida por questões higiênicas.

Hershey, localizada no sul da Pennsylvania, perto do Amish Country e a menos de 2 horas de Philadelphia, é uma cidade que é sede da empresa Hershey e emprega quase toda a população. O município soube aproveitar a sua vocação e hoje é um dos mais procurados destinos turísticos dos EUA, com parques de diversões, ruas bem cuidadas, restaurantes, lojas, e também, a fábrica da Hershey's, maior produtora de chocolates dos Estados Unidos, segundo Calderon (2013).

Hershey na Pennsylvania é também conhecida como a capital dos chocolates dos EUA. A cidade possui um museu que conta a história de criação dos chocolates Hershey que acabou tornando-se a maior fábrica de chocolates do mundo. O museu do chocolate Hershey está localizado na Chocolate Avenue e tem dois andares. No qual o andar térreo conta com uma sala de entrada, um enorme mural, o Chocolate Lab, um Café, uma lojinha do museu e banheiros. Já no segundo andar possui o museu do chocolate e está dividido em 5 exposições.

A primeira delas chamada de “Falhas nas Fortunas”, apresenta a família Hershey e fala sobre a época que Milton Snavely Hershey ainda era aprendiz. Em seguida recria a primeira loja de doces Hershey's em Philadelphia, bem como seu escritório na loja Caramel Lancaster Company. A última parada dessa primeira parte da exposição é uma breve visita à fábrica de chocolate Hershey's, no qual possui diversos equipamentos históricos usados na fabricação do chocolate estão expostos.

A segunda exposição é chamada de “Inovações Doces”, que aborda as inovações e a criatividade de Milton S. Hershey que revolucionaram a produção do chocolate. O elemento central desta área, uma máquina de mistura de chocolate

chamada conche que é representada em um breve vídeo com imagens e vídeos do arquivo da fábrica da Hershey pela década de 1930. Esta área mostra também a Columbian Exposition de 1893 em Chicago, onde Milton S. Hershey comprou sua primeira máquina de chocolate.

A terceira exposição, chamada de “Poder de Promoção”, é uma exposição que retrata toda a publicidade usada por Hershey para vender seus produtos. Com diversas telas interativas, os visitantes conhecem as campanhas publicitárias dos produtos a partir de 1894 até os dias de hoje. Existe um painel com uma linha do tempo que apresenta em ordem cronológica de todos os grandes acontecimentos da empresa.

A penúltima exposição trata sobre como Milton Hershey mudou a vida das pessoas que moravam na cidade. Ele não construiu apenas uma fábrica na cidade que leva seu nome, mas construiu também uma comunidade. Ele escolheu a área por razões práticas de proximidade das áreas de produção leiteira, terras disponíveis e o bom transporte ferroviário que servia a região, mas também por questões sentimentais, já que foi nessa cidade que ele nasceu, antes chamada de Lancaster.

A última exposição mostra o legado deixado por Milton S. Hershey, que quando jovem escreveu “Uma pessoa só é feliz na proporção em que ela faz os outros se sentirem felizes”. Hershey influenciou inúmeras vidas e foi nessa cidade pequena com cerca de 15 mil habitantes que ele aperfeiçoou e padronizou o processo de produção do chocolate de leite transformando um doce de elite acessível para a população.

O Chocolate Lab é um laboratório que os visitantes têm a oportunidade de fazer seu próprio chocolate. Primeiro, eles assistem uma breve explicação sobre a cultura do cacau no mundo. Nesse laboratório eles colocam na frente dos turistas os grãos de cacau de diferentes regiões do mundo, como por exemplo, México, Indonésia, Costa do Marfim e Jamaica. Assim, os turistas degustam os chocolates e sentem a diferença no chocolate produzido com cacau de diferentes procedências no paladar. Em seguida, eles fazem uma pequena barra de chocolate com diferentes especiarias disponíveis no laboratório de chocolate. Especiarias, tais como: Sementes de cacau, Nibs, Licor de Cacau, Manteiga de Cacau, Açúcar, Sementes de Baunilha e Leite.

Outras atividades que os turistas podem fazer dentro da fábrica da Hershey's é o Mistério do Chocolate em 4D, que é uma animação digital com grandes efeitos

especiais em que as crianças, junto com as suas famílias, interagem com os personagens da Hershey's para tentar resolver um mistério; Crie sua própria barra de chocolate, que é quando os visitantes tem a oportunidade de fazer seus próprios chocolates com especiarias presentes na fábrica; Experiência de Degustação de Chocolate, que é um momento que a marca oferece aos visitantes uma oportunidade de degustar o chocolate através dos sentidos (visão, tato, paladar, olfato e audição), passando desde o chocolate ao leite até o chocolate amargo e de todas as variedades intermediárias.

Outras atividades que a Hershey oferece são: um passeio de trem pela cidade que foi construída com o dinheiro da produção do chocolate, um estúdio de fotos que possui fotógrafos especializados para tirar fotos dos visitantes, um café da manhã com Papai Noel e fotos com ele, uma padaria com várias opções de sobremesas caseiras e doces que são feitos diariamente, tais como: cupcakes, biscoitos, bolos, brownies e pipoca com cobertura de chocolate, uma praça de alimentação que oferece café, chocolate quente, pizza, milk-shake, sorvetes, sanduíches, sopas, batatas assadas e outras opções e por último, possui um shopping que os visitantes podem comprar desde chocolates até roupas com o nome Hershey's.

5.1.2 DESTINOS DE CHOCOLATE NO BRASIL

A Agência de Notícias do Turismo (2017), para ajudar os turistas que amam chocolate a se deliciarem em destinos pelo Brasil, preparou algumas sugestões de lugares, como por exemplo, Ilha de Combu (Pará), Ilhéus (Bahia), Vila Velha (Espírito Santo), Campos do Jordão, Caçapava e Itapevi (São Paulo) e Gramado e Canela (Rio Grande do Sul).

Na Ilha de Combu, localizada no estado do Pará, Izete Costa, mais conhecida como dona Nena, comanda uma produção de chocolate e cacau amazônico 100% orgânico desde 2006 e, assim, promovendo um importante resgate da cultura e tradições ribeirinhas dessa região, em busca de uma vida melhor para sua família e toda a comunidade. O doce é a segunda maior fonte de renda das famílias, perdendo apenas para o açaí. Dona Nena e sua família já trabalhavam com o cacau há muito tempo e vendiam o fruto do cacau para fábricas de chocolate em todo o mundo. Porém, em 2006, quando se viu em dificuldades financeiras, ela resolveu arriscar e começou a beneficiar o próprio produto.

Para a fabricação do chocolate do Combu, dona Nena descasca as sementes de cacau e usa uma espécie de moedor para se produzir uma massa densa. Essa massa 100% cacau, sem adição de nada industrializado, é embrulhada na folha da própria árvore de cacau. A experiência de Dona Nena é a que mais se adequa ao Turismo Rural e Gastronômico, tendo em vista que há os passeios para os visitantes conhecerem os cacauzeiros, conhecerem o cacau e, em seguida, eles degustam o chocolate que é produzido por ela, sem leite, sem conservante, somente o cacau puro.

A visita guiada à Casa do Chocolate tem 3 horas de duração, com 2 opções de roteiro, preferencialmente pela parte da manhã, por conta das chuvas. Todas as opções incluem caminhada na floresta amazônica, apresentação da história e das etapas de produção do chocolate da Dona Nena: colheita, fermentação, secagem, torração e moagem. Todos também conhecem o Brigadeiro da Floresta, que humildemente apresentam como o melhor brigadeiro do mundo.

Quadro 5: Roteiros Dona Nena

Roteiros	Incluso
01 - Trilha Gita com Café Curumim	Trilha de 50 minutos (500 m) e café com 08 itens
02 - Vivência de Produção de Chocolate com Café Ribeirinho	Trilha de 20 minutos (150 m), café com 15 itens e vivência de produção de chocolate.

Fonte: Combu Orgânico (2019)

- As trilhas acompanhadas são realizadas regularmente de quinta a segunda-feira.
- Os pacotes são fechados mediante a quantidade mínima de 4 pessoas confirmadas.
- O pagamento pode ser feito em dinheiro ou cartão (débito ou crédito).
- Caso a pessoa deseje, poderá fazer a reserva antecipada. Eles trabalham com grupos de até 40 pessoas por sessão. A confirmação da reserva antecipada

pode ser realizada mediante a constatação de depósito em conta (dados fornecidos no momento da realização da pré reserva).

- Embarque às 8h30 na Marina Bay (Av. Bernardo Sayão, 4038).
- Transporte de barco incluso.
- Crianças de 06 a 12 anos pagam meia.

A Ilha do Combu é uma área de proteção ambiental que fica a 15 minutos de barco do centro de Belém. Para se chegar até a ilha, deve-se ir até a Praça Princesa Isabel e pegar um barquinho chamado popopó. A primeira parada é o restaurante Saldosa Maloca.

Em Vila Velha (ES) possui a fábrica de chocolates da Garoto e se tornou atrativo para quem ama o doce. É uma das 10 maiores fábricas de chocolates do mundo e conta hoje com um portfólio de aproximadamente 70 produtos. Dentre os produtos que fabrica estão caixas de bombons, Tabletes, Ovos de Páscoa, e chocolate para uso culinário como coberturas e pó solúvel, que podem ser encontrados em mais de 50 países. Seus maiores sucessos são a Caixa Amarela e os Tabletes Familiares com a marca Garoto; os chocolates Baton e Talento e o bombom Serenata de Amor. Também oferece versões em sorvetes e picolés de algumas das suas principais marcas.

As visitas são chamadas de Chocotours e incluem passeio pela fábrica e pelo museu do chocolate. O visitante acompanha o processo de fabricação do produto e pode degustar alguns bombons. O Chocotour é realizado somente com agendamento antecipado clicando no botão “Agende Agora” no site oficial da Garoto. Seu funcionamento é de segunda a sexta feira das 9h às 15h e sábados das 9h às 10h30. Pode-se entrar em contato também pelo e-mail programa.visitas@garoto.com.br.

Dentro da fábrica de chocolates da Garoto possui o Museu da Garoto, que conta um pouco da sua história. Na visita ao museu, há um funcionário da Garoto que conta a história da fábrica e algumas curiosidades sobre os bombons. Além disso, há um grande painel que mostra numa linha do tempo a história da fábrica e de alguns clássicos, como a caixa amarela, o bombom serenata de amor e a pastilha de hortelã.

O museu fica em frente à fábrica, logo após a passarela, na Praça Meyerfreund, Glória, Vila Velha e seu acesso se dá pela Rod Carlos Lindemberg para quem vai de Vitória ou Cariacica ou pela Estrada Jerônimo Monteiro para quem vai do Centro de Vila Velha ou da 3ª Ponte. Seu funcionamento é de segunda a sexta das 9h às 16h e aos sábados das 9h às 13h. O estacionamento é gratuito para os visitantes. O Centro de Documentação e Memória (CDM) da Chocolates Garoto abriga o Museu da empresa, com rico acervo audiovisual e fotográfico contando a sua história. São mais de 450 DVDs, cerca de 120 mil imagens fotográficas e caixas com documentos diversos, além de peças museológicas, cartazes e vasto material promocional, que revelam a trajetória desta que é a maior fábrica de chocolates da América Latina.

Na cidade de Caçapava (SP) está a fábrica de chocolates Nestlé, que foi fundada em 1971, com portas abertas para visita e, claro, degustação dos doces. A fábrica de chocolates da Nestlé está localizada em Caçapava (SP), a 109 quilômetros da cidade de São Paulo, entre o Vale do Paraíba e as Serras do Mar e da Mantiqueira. O endereço da fábrica é Avenida Henry Nestlé, 1800 – Vila Galvão – Caçapava/SP. No local, são produzidos mais de 50 tipos do doce.

É importante citar algumas informações sobre a visita à fábrica da Nestlé, segundo o site oficial da empresa:

- As visitas à fábrica acontecem nos dias de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h e sábados das 8h às 10h com grupos de no máximo 46 visitantes.
- A visita tem duração de 40 a 50 minutos, com vista panorâmica para linha de produção.
- A idade mínima para visita é de 6 anos e menores de idade (de 6 a 17 anos) devem apresentar obrigatoriamente documento e autorização dos pais/responsáveis legais.
- É obrigatório que todas as pessoas do grupo estejam usando sapato fechado e sem salto.
- Não é permitido a entrada com equipamentos eletrônicos (celular, máquina fotográfica, tablets e entre outros) no interior da fábrica.
- O transporte até a fábrica é de responsabilidade do visitante.

- A Nestlé possui estacionamento para os visitantes.
- Ao final do Tour Nestlé os visitantes são convidados a conhecer a Lojinha Nestlé.
- Escolas e Instituições devem entregar este documento preenchido e assinado pelo diretor da instituição no dia da visita.

O Tour Nestlé dura em torno de uma hora e meia e é uma experiência onde os visitantes podem conhecer de perto o processo de fabricação de famosos chocolates e conferir a fábrica por inteiro. O viajante conhece o passo a passo da fabricação de chocolates, entende como são as plantações de cacau, conhece como é feito o chocolate, os recheios, as massas de chocolate e a produção de grandes produtos como o chocolate Alpino, Charge, Chokito, Galak e entre outros. Após a visitação à área de produção, os turistas se deslocam para a Lojinha Nestlé, onde podem comprar, a um preço menor, vários produtos da marca.

As visitas acontecem nos dias de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h e sábados das 8h às 12h, mas deve ligar antes para o telefone (12) 3654-1218, no período das 8h às 17h, para consultar a disponibilidade. Escolas e Instituições privadas (Igrejas, ONGS e empresas em geral com CNPJ) podem fazer visitas em grupos de até 46 pessoas, às terças feiras, quintas feiras e sextas feiras. Quem quiser fazer a visita à fábrica da Nestlé deve fazer o agendamento prévio no site do passeio.

Toda a visita acontece em um clima bem descontraído, onde os monitores mantêm uma interatividade muito grande com os visitantes. A primeira etapa do passeio realizado pela Nestlé acontece em uma sala na entrada da fábrica. Possui uma maquete da fábrica e uma mesa com vários produtos da marca, e em seguida, é passado um vídeo que mostra a história da empresa, desde seu início na Europa até seus últimos investimentos no Brasil.

Possuem 11 ambientes diferentes em um percurso de 1,2 km de extensão. No início há um corredor com amplos painéis que simulam a plantação de cacauzeiros, a planta que origina o cacau. Além do cacau, o leite e o açúcar também são lembrados com uma ala dedicada apenas às matérias-primas. As janelas dão direto para a linha de produção, onde com a ajuda de uma luneta, o visitante pode ver, em detalhes, como é feito o chocolate. Pensando nas crianças, todos os objetos presentes foram

feitos de modo a serem tocados, sem risco de quebrar – incluindo as janelas interativas que mostram, por meio de imagens e som, um pouco da história dos chocolates.

Gramado (RS) possui o parque temático, Mundo de Chocolate, que é o único da América Latina com mais de 200 peças produzidas inteiramente de chocolate e que mais parecem esculturas. A Torre Eiffel de chocolate, por exemplo, mede 4 metros de altura, pesa 800 quilos e demorou mais de 100 horas para ser produzida manualmente. Campos do Jordão e Caçapava (SP) além de fábricas, o local tem chocolaterias especializadas em tipos, sabores e derivados do doce como fondue, chocolate quente, geleias, licores e souvenirs. Em Gramado e Canela (RS) as cidades são a cara do chocolate brasileiro e repletas de mini fábricas, lojas e expositores.

Na cidade de Itapevi (SP) está a fábrica de chocolates da *Cacau Show* onde possui a *MegaStore*, que é uma loja temática dentro da própria fábrica, que está localizada na estrada velha de Itu, próxima à rodovia Castelo Branco, e possui cerca de 2 mil metros quadrados. Na *MegaStore*, os visitantes podem se deliciar com toda a linha de chocolates da *Cacau Show*, além da oportunidade de conhecer produtos exclusivos. No outlet, os visitantes têm a oportunidade de comprar os produtos com descontos de 10% a 50%.

A fábrica possui um *Cacau Parque*, espaço destinado para as crianças, onde disponibiliza aos visitantes um miniparque temático com um carrossel de 7 metros de altura, além de uma árvore e um urso falantes que os recepcionam. Há também um vagão de trem convertido em cinema para grupos de até 16 pessoas, com direito a cadeira que se mexem e também é onde as crianças e os pais tem a oportunidade de conhecer a história da *Cacau Show*.

A *Cacau Show* possui a fábrica *Bendito Cacao Bean to Bar*, onde o visitante conhece como o chocolate é produzido desde a amêndoa do cacau até o chocolate pronto. Na fábrica pode-se ver todo o processo do trabalho, pois a *Cacau Show* é uma das poucas empresas de chocolates finos que controlam desde o plantio do cacau até a produção do chocolate. Nesta fábrica os visitantes podem ver como são feitos os produtos da linha *Bendito Cacao*, que tem barras com até 85% cacau. A matéria prima usada nesta linha é cultivada pela própria *Cacau Show* em fazendas no Espírito Santo. O cacau chega em sacas da fazenda, e as amêndoas são selecionadas para depois

passarem por um processo de torrefação. As amêndoas são quebradas e as cascas são separadas do nibs, nome dado ao miolo da amêndoa do cacau.

A MegaStore está aberta ao público de segunda a sexta feira, das 10h às 20h, sábados e feriados, das 10h às 22h e aos domingos, das 10h às 20h. Os serviços disponibilizados são: estacionamento gratuito, cafés e lanches diferenciados, sobremesas exclusivas e buffet infantil, segundo o próprio site da *Cacau Show*.

O complexo da *Cacau Show* beira a rodovia Castelo Branco e exibe um mural de 5.742 metros quadrados em sua fachada. Assinada pelo artista Eduardo Kobra, a obra é considerada o maior mural de grafite do mundo. O Painel mostra um homem em uma canoa cheia de cacau, desenho inspirado em fotografia de Lailson Santos.

Figura 6: Mural da Cacau Show



Fonte: Exame (2018)

Algumas cidades brasileiras se destacam pela produção industrial ou artesanal da delícia feita a base de cacau. O Brasil é o 5º maior produtor de cacau com 90% de exportação, segundo Merladete (2017), ao lado da Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões.

Segundo uma pesquisa do Ibope Inteligência encomendada pela Associação Brasileira de Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB) no ano de 2016, anualmente cada brasileiro consome, em média, 2,5 kg de chocolate – o equivalente a 16 barras. O Sul é a região do país onde as pessoas mais comem chocolate (4,5 kg/ano). O Nordeste aparece na outra ponta da lista com um consumo médio anual de 1,2 kg. Os hábitos variam dependendo da classe social, nas mais altas há um maior consumo dos chocolates ao leite e amargo durante o inverno. Já nas

classes mais baixas, o doce é lembrado como uma opção de presente em datas comemorativas e a preferência é pela versão branca.

Uma pesquisa do Ibope, no ano de 2013, apontou que 75% dos brasileiros consomem o produto e que 61% dessas pessoas compram chocolate pelo prazer e pela satisfação que ele proporciona. Números que explicam o crescimento das vendas no país. De janeiro a setembro de 2016, a comercialização cresceu 13% em comparação ao mesmo período do ano anterior.

Segundo dados da ABICAB (2016), o Brasil ocupa a 19ª posição em consumo per capita de chocolate no mundo. A Suíça, Alemanha e Reino Unido são os países que mais consomem per capita do produto.

Gráfico 1: Consumo Per Capita Mundial de Chocolates



Fonte: ABICAB (2016)

No intuito de se proporcionar uma divulgação maior dos atrativos turísticos envolvendo a produção e o consumo de chocolate no Brasil são verificados vários eventos descritos nos próximos tópicos.

5.2 ROTA DO CACAU (BA)

Segundo a revista Folha de São Paulo (2018), o estado da Bahia inaugurou a Rota do Cacau – Estrada do Chocolate - no dia 18 de julho de 2018, passando por vinte propriedades. Uma escultura em forma de barra de chocolate fincado na BA-262

marcou o começo de uma nova rota turística, rodovia que liga Ilhéus ao município de Uruçuca, na Bahia.

Segundo a revista Socel News (2019), o cacau é uma das grandes promessas de crescimento do setor agrícola no Brasil e, conseqüentemente, de promoção de desenvolvimento regional, o que motivou a criação da Rota do Cacau. Atualmente, 90% da produção nacional está concentrada nos estados da Bahia e do Pará.

No Brasil, o cultivo concentra-se, principalmente, em dois polos: Litoral Sul da Bahia, que abrange cerca de vinte e seis municípios na Mata Atlântica; e Transamazônica, englobando onze cidades paraenses na região da Floresta Amazônica.

Mapa 1: Rota do Cacau (BA)



Fonte: Correio 24 horas (2017)

Segundo o Correio 24 horas (2017), a Rota do Cacau – ou Estrada do Chocolate – abrange cerca de vinte e seis municípios e foi ambientada com portais e centros de atendimento ao turista. Após a Estrada do Chocolate, novos roteiros turísticos foram desenvolvidos na área, fazendo com que os turistas tenham outros atrativos para se conhecer. Além das belezas naturais, a região possui praias, cachoeiras e prédios históricos.

Segundo o site desse evento (2017), a Estrada do Chocolate, a primeira estrada temática da Bahia, foi lançada no dia 15 de dezembro de 2017, na Costa do Cacau, sul da Bahia. O projeto apresentou os principais acessos à estrada,

sinalização turística, papelaria promocional, projetos técnicos e planejamento com grande conteúdo fotográfico e de vídeo, ações de promoção do atrativo em diversos eventos, junto com os agentes de viagem, os operadores e trade turístico, e a central de informações, com uma infraestrutura completa para os visitantes.

A Estrada do Chocolate liga as cidades de Ilhéus e Uruçuca, chegando à BR 101. No roteiro, os turistas conhecem a cultura do cacau e a produção do chocolate, através das visitas a fazendas que existem ao longo da BA-262, com sítios históricos, rios, cachoeiras e áreas de preservação ambiental. No roteiro é incluído ainda as visitas às fábricas do parque moageiro (onde ocorre a moagem) de cacau, no Distrito Industrial de Ilhéus, fazendas com fábricas de chocolate gourmet, fazendas de cacau com acervo histórico-arquitetônico, Estação Rio do Braço, arquitetônico da sede do antigo distrito de Ilhéus e a Biofábrica do Cacau e entre outros.

A Rota do Cacau é fruto de uma iniciativa em parceria com a Associação de Turismo de Ilhéus (ATIL) e da Costa do Cacau Convention Bureau, e conta com o apoio financeiro do Governo do Estado da Bahia, por meio das Secretarias de Turismo, Planejamento, Desenvolvimento Rural e Desenvolvimento Econômico, além de outros parceiros, como por exemplo, as prefeituras, Sebrae, IF baiano, Instituto Biofábrica, Ceplac, UESC e vários outros.

5.3 EVENTOS

Segundo o Ministério do Turismo (2015), os eventos turísticos são aqueles que são de claro conhecimento popular e geradores de fluxo de turistas. Muitas vezes constituem-se como uma das principais motivações de viagens para os destinos brasileiros, gerando atratividade para períodos específicos e contribuindo para a diminuição da sazonalidade.

5.3.1 CHOCOLAT FESTIVAL INTERNACIONAL DO CACAU E DO CHOCOLATE

De acordo com o próprio site do Chocolat Festival (2019), o festival já é considerado o maior evento de chocolate do Brasil. Único do mundo neste segmento com característica no fomento do movimento *Bean to Bar*, já que reúne toda a cadeia produtiva do cacau até o chocolate, além de incentivar a produção do fruto e divulgar as novidades acerca do chocolate de origem, bem como promover o turismo e a cultura da Costa do Cacau.

Realizado em 2009 em Ilhéus (BA) e em 2013 em Belém (PA), o chocolate de origem ganhou destaque no cenário nacional e, por isso, São Paulo ganhou uma edição do Chocolat Festival Internacional do Cacau e do Chocolate. Reúne grandes empresários do setor, investidores, produtores, estudantes, pesquisadores, além de um público interessado e apaixonado pelo doce. Durante o festival, são promovidos cursos, palestras, shows, atividades culturais, ateliês, turismo em fazendas e uma grande feira com exposição de derivados de cacau.

De acordo com o próprio site do evento, o Chocolat São Paulo aconteceu no Pavilhão da Bienal do Ibirapuera de 12 a 14 de abril de 2019 e contou com a participação de várias marcas e produtores de diferentes regiões do Brasil e do exterior, com grandes especialistas nacionais e internacionais discutindo as principais tendências do mundo do chocolate, realização de workshops de gastronomia com chefs renomados, fóruns, debates e cursos de confeitaria para crianças.

Neste evento aconteceram diversas atividades, tais como, a Feira do Chocolate, que foi uma exposição com marcas de Chocolate de Origem, derivados de cacau e outros; o Curso *Bean to Bar Experience*, que apresentou a cadeia produtiva do cacau ao chocolate, com três dos principais nomes do mercado no Brasil e no Mundo, como por exemplo, Chloé Doutre Roussel, Maria Fernanda di Giacobbe e Luisa Abram.

Houve também a Cozinha *Show*, que foi um espaço com execução de receitas ao vivo por grandes chefs, workshops e cursos de gastronomia com receitas à base de chocolate; o Ateliê do Chocolate, que teve esculturas de chocolate feitas ao vivo por chocolatiers do Brasil; o Fórum do Cacau, com painéis sobre a cacauicultura no Brasil e no mundo, produção de cacau fino, sustentabilidade da cultura do cacau e avanços tecnológicos e Chocoday, que tinham painéis com palestrantes nacionais e internacionais, discutindo as tendências do mundo do chocolate.

A Cozinha Kids, que era um espaço com recreações e minicursos voltados para as crianças; História do Chocolate, que foi uma exposição cultural contando sobre a história do cacau ao chocolate; o Túnel Cabruca, que foi uma experiência sensorial de áreas de cultivo de cacau sombreadas pela floresta preservada e, por fim, Workshop sobre as características do cacau e chocolate da Amazônia, com painéis

temáticos com chocolateiros, empresários e representantes estaduais sobre características, singularidades, programas e tendências do cacau e chocolate no Pará.

5.3.2 CHOCOFEST

Conforme Daniela Vargas (2014), a partir de 1975, quando surgiu a primeira fábrica, Gramado começou a vislumbrar para essa atividade econômica e hoje conta com diversas fábricas e lojas de chocolate. Com isso houve uma abertura para a criação do evento Páscoa em Gramado – Chocofest, que em 2012 promoveu sua décima sétima edição, com dezoito dias de duração, iniciando em 22 de março e encerrando em 8 de abril.

Segundo a Festuris Gramado (2018), o principal evento de Páscoa do Brasil, o Chocofest, ocorreu do dia 11 a 21 de abril de 2019, em Nova Petrópolis, na Serra Gaúcha. Na última edição foram mais de 100 mil visitantes de todo o Brasil em duas semanas de evento. O evento já teve edições em Canela/RS, Gramado/RS e, em 2018, chegou a Nova Petrópolis se tornando um marco para o setor de Turismo e Eventos da cidade, provocando um grande fluxo de turistas de todo o Brasil e a lotação da rede hoteleira de toda a Região das Hortênsias.

Conforme Rossie e Zorzanello (2017) o Chocofest foi criado em 1994 pela Rossi & Zorzanello, empresa especializada em eventos de grande porte e sucesso como o Festuris – Feira Internacional de Turismo. Marta Rossi complementa que o evento surgiu:

[...] numa iniciativa dos chocolateiros de Gramado. ãh, o chocolate passou a ser o referencial na cidade, passou a ser um referencial de Gramado, um produto que identificava Gramado, como sendo a terra do chocolate e aqui nós não tínhamos nenhum pé de cacau. (ROSSIE e ZORZANELLO, 2017)

De acordo com o Rossie e Zorzanello (2017) é incalculável o fomento do turismo local, assim como a geração de renda e empregos para toda a região das Hortênsias, durante as 19 edições do Chocofest. Durante o evento a cidade recebe milhares de turistas e ao mesmo tempo o Chocofest abre centenas de oportunidades de trabalho para os moradores da região, com geração de emprego e renda. A ocupação da rede hoteleira no período atinge pelo menos 80% nos três finais de semana de sua realização, conforme levantamento do Sindicato da Hotelaria (SindTur), a ocupação no feriado de Páscoa foi de 100% na edição de 2014.

gostassem dele, com isso, ganhou destaque pela magia e inovação dos cenários e de suas atrações.

Ainda de acordo com Marta Rossi, o evento passou a festejar a abundância do chocolate da região e chamar a atenção da comunidade local e dos visitantes para a espiritualidade e a importância da fé por meio da integração em sua programação do Gramado Aleluia. Essa mudança foi resultado de uma parceria entre a Prefeitura de Gramado e as empresárias Marta Rossi e Silvia Zorzanello, sendo que o poder público tornou-se o realizador do evento, e a empresa privada o organizou.

5.4 EXPERIÊNCIAS

Para analisar a experiência turística, é necessário começar por compreender o papel que o turismo desempenha na sociedade contemporânea, a natureza do turismo como consumo (Wearing et al, 2010), e os impactos que ele provoca nos espaços ou territórios onde a experiência ocorre.

A experiência turística, de certa forma, inicia-se na fase da pré-viagem até a volta do turista ao seu ambiente habitual, ou seja, “o caminho no qual a experiência do turista pode ser entendida é como uma sequência de fases que se inicia com o desenvolvimento de uma intenção em visitar determinado destino, passando pela experiência de uma variedade de serviços durante a estada no destino, e culminando com as lembranças do destino quando regressa ao lar” (Laws, 1995).

De acordo com Noce (2018), por volta de 2005, nos Estados Unidos, um movimento de artesãos comprometidos com a qualidade começou a se expandir. Aos poucos, cada vez mais artesãos ao redor do mundo começaram a aderir ao movimento, que ficou conhecido como *bean to bar*, ou seja, da amêndoa à barra.

A ideia destes fabricantes é comprar as amêndoas de cacau diretamente de produtores que trabalham com produção livre de agrotóxicos, pagar um valor justo pelo cacau e oferecer um produto o mais natural possível ao consumidor final.

5.4.1 RUBATO

Um exemplo de experiência no mercado de chocolate, é a Rubato Chocolate Bar, que é o primeiro chocolate bar do Brasil. A empresa explora o chocolate de uma forma diferente: a partir do método *bean to bar* (do grão à barra), ou seja, a loja da

Rubato possui tanto a fábrica, onde os donos produzem o chocolate na hora, a partir das sementes de cacau que recebem das fazendas de cacau da Bahia, quanto a loja, onde os clientes podem observar e conhecer todo o processo do chocolate, desde as sementes de cacau até o chocolate pronto para embalar.

A pesquisadora visitou o local da Rubato Chocolate Bar, que se localiza no subsolo da cafeteria Antonieta, na 708/709 Norte, em Brasília, no dia 12 de março de 2019. Houve uma conversa informal com o *chocolatier*, chef e professor de gastronomia, Gustavo Maragna, que mostrou a loja, os produtos que eles produzem, as máquinas que transformam o cacau em chocolate e explicou como funciona o processamento desde as sementes de cacau até a barra de chocolate.

O local possui um lugar para os clientes sentarem e se deliciarem com o chocolate, que é produzido com açúcar orgânico, sem conservante, sem leite, puramente feito do cacau. Possui um balcão com os produtos que são produzidos, desde bombons até drinques à base do derivado de cacau. Segundo Maragna (2019):

Com o *bean to bar*, a gente pode controlar toda a cadeia de produção do chocolate: da fermentação e torrefação, ao refino, temperagem, e os produtos finais, às barras de chocolate e aos bombons. (MARAGNA, 2019)

O significado de Rubato na música clássica é um tempo onde o solista faz um solo com tempo livre. É um nome que remete, para ele, afetividade e liberdade de expressão. Pretendem oferecer aos seus clientes um curso voltado para a área de produção de chocolate, chocolateria, bombonaria, produções com chocolate. Segundo Maragna (2019), “Produzir chocolate e produção com chocolate são duas coisas diferentes, ou seja, serve para as pessoas aprenderem a fazer chocolate e a partir de preparos à base de chocolate”.

Figura 8: Vitrine da Rubato



Fonte: Acervo próprio (2019)

A loja fábrica pretende oferecer aos seus clientes a parte de bomboneria e seus derivados, barras, *cookies*, *brownies*, trufas, *éclairs*, chocolates quentes e outros produtos. Dentre as barras de chocolate, as que são mais consumidas, segundo Maragna, são as de 60% e 70% cacau, porque são mais saudáveis, não possuem grande quantidade de cacau como as de 90%, 100% cacau e geralmente as pessoas gostam mais.

5.4.2 DANDELION

De acordo com Vidigal (2016), a Dandelion é conhecida pelos seus chocolates *bean to bar* artesanais de origem feitos em pequenos lotes em São Francisco, nos Estados Unidos. É uma chocolateria artesanal que produz chocolates – da torrefação dos grãos até a embalagem final – em pequenas quantidades. O cacau é importado de diversos cantos do mundo, prezando pelas fazendas que não explorem mão de obra infantil e que façam uma produção de cacau responsável e sustentável.

Segundo Chocólatras Online (2018), os chocolates da marca contêm apenas dois ingredientes: cacau e açúcar, não possuem manteiga de cacau como adicional, nem baunilha ou lecitina de soja. A empresa oferece aos turistas *tours* que contam todo o processo produtivo e degustações de chocolates. Os chocolates da Dandelion já foram premiados pelo *Good Food Awards*, pela Academia de Chocolates de Londres e pelo *International Chocolate Awards*

A marca também tem uma fábrica/loja/bar em Tóquio, no Japão, cujos chocolates foram também premiados. A maioria de seus chocolates é feita apenas com cacau e açúcar. A Dandelion lançou um livro sobre como fazer chocolate *bean to bar*. É uma importante fonte de informações tanto para quem quer fazer chocolates quanto para quem quer conhecer melhor esse trabalho, desde a seleção do cacau nas fazendas até receitas de doces para fazer com os chocolates prontos.

A especialidade da Dandelion é o chocolate com apenas cacau (em torra baixa) e açúcar, principalmente na proporção de 70%/30% (e mais recentemente nas barras 85% e 100%), onde o diferencial é apenas as origens dos grãos. O livro da marca foi lançado em 2017 e possui muitos detalhes técnicos nas 366 páginas, bem escrito e ilustrado. Essa é uma grande fonte de informações, contando desde a procura por

diferentes origens de cacau, a fermentação dos grãos, como produzir o chocolate e até o que fazer com ele.

5.4.3 CASA DO CHOCOLATE – ILHA DO COMBU (PA)

Outro exemplo de experiência no turismo cacauero é a Casa do Chocolate da Izete Costa, mais conhecida como dona Nena, onde ela comanda uma produção de chocolate e cacau amazônico 100% orgânico na Ilha do Combu, no Pará. Desde 2006 dona Nena vem promovendo um importante resgate da cultura e tradições ribeirinhas dessa região em busca de uma vida melhor para sua família e toda a comunidade, segundo Fratus (2018).

Dona Nena e toda a sua família já trabalhavam como cacau há um tempo e vendiam o doce em estado quase pronto para as fábricas de chocolate em todo o mundo. Porém, no ano de 2006, ela se viu em dificuldades financeiras e resolveu arriscar e começou a beneficiar o próprio produto. Nos dias atuais, ela possui uma grande demanda pelos seus produtos, sua produção gira em torno de 80kg por mês entre barras 100% cacau, pó de cacau, *nibs*, brigadeiro em pote e outros produtos que são vendidos ali na lojinha no Combu e em alguns lugares em Belém.

Durante a visita à Casa do Chocolate, dona Nena leva os turistas até a sua fazenda de 14 hectares, onde produzem duas safras ao ano e geram cerca de 50 a 60 kg de massa de cacau por mês. Segundo Theotonio (2017), dona Nena almeja finalizar a reforma de uma casa ao lado da sua, onde será feita a manipulação do cacau e que abrigará uma lojinha. Ela planeja também comprar a máquina para refino, que possibilitará elaborar novos produtos com a marca Filha do Combu: barrinhas e bombons.

5.5 O LADO NEGRO DO CHOCOLATE

A pesquisadora optou por fazer uma crítica a forma que o cacau é colhido, pois cerca de 70% do cacau do mundo é produzido na África e boa parte dele é colhido por trabalhadores escravos, semiescravos e utilizam trabalho escravo infantil para a colheita deste fruto e para outros processos de produção do chocolate, já que é uma mão de obra barata. Essas crianças que trabalham de forma escrava nas lavouras de cacau, normalmente foram raptadas de suas famílias.

O turismo rural e o turismo gastronômico são importantes para a avaliação deste quesito, pois as pessoas que visitam essas fazendas de cacau não querem ver que determinado local está usando de mão de obra infantil e escrava. Com isso, o fato de conhecer a origem, buscar toda a trajetória do cacau até ele virar um chocolate, pode evitar que o trabalho escravo, semiescravo e infantil seja realizado nas lavouras de cacau.

Quanto mais localizado for o chocolate, menor vai ser o índice de pessoas exploradas na indústria do cacau. Que assim, não terá uma indústria de cacau, será uma produção de chocolate artesanal, podendo ocasionar um benefício para a própria indústria cacauzeira. Os consumidores de chocolate devem ter essa consciência, de que às vezes um chocolate que seja barato no mercado, pode estar saindo caro para alguém que está sendo explorado.

Segundo Aleixo (2018), é importante que se diga que a forma artesanal de se fazer chocolate, feito com cuidado, com gente que se importa com o processo, resulta em produtos únicos, produtos que valorizam a biodiversidade, que valorizem as pessoas, as técnicas. Por isso que o movimento *bean to bar* é tão importante, pois é de extrema valia os produtos que se tem no Brasil, que está ligado a biodiversidade brasileira.

O documentário *O Lado Negro do Chocolate* (2010), produzido pelo premiado jornalista dinamarquês, Miki Mistrati, apresenta a indústria do chocolate sendo uma das responsáveis pelo tráfico de crianças e o uso do trabalho infantil nos cacauzais. As principais multinacionais responsáveis por consumir o cacau fruto do sofrimento das crianças, segundo o Portal Vermelho (2016) são: Nestlé, Mars e *Barry Callebaut*. Além disso, a *Hershey*, *ADM Cocoa*, *Godiva*, *Fowler's Chocolate* e *Kraft* já foram indiciadas por utilizarem trabalho escravo.

Para conseguir produzir o documentário, o jornalista teve que se disfarçar, usando câmeras ocultas e identidades falsas. Viajou para a África Ocidental, mais especificamente no país Mali, onde as crianças são contrabandeadas de Mali para as plantações de cacau na Costa do Marfim. As crianças são embarcadas para a cidade fronteiriça de Zégoua e de lá elas são contrabandeadas pela fronteira.

A Costa do Marfim é o maior produtor de cacau do mundo, responsável atualmente por cerca de 42% de toda a produção mundial, segundo o Portal Vermelho (2016). O documentário produzido pelo jornalista, mostra que o governo da Costa do Marfim afirma que o trabalho escravo infantil é proibido e combatido, porém, eles não reconhecem que há trabalho escravo infantil em suas lavouras de cacau, onde crianças que são trazidas de outros países e que não sabem falar o idioma do local, são forçadas a trabalhar por horas.

O governo marfinense diz que a colheita do cacau se inicia em outubro e termina em março, fora desse período, ou seja, entre abril e setembro, as crianças estão de férias e viajam para esses locais por motivos de lazer. Não há cacau nem trabalho nestas fazendas neste período, de abril a setembro.

Essas crianças têm entre 10 e 12 anos e são forçadas a colher e transportar grandes cargas de cacau durante todo o “expediente” deles. O pagamento, quando tem, é muito pouco. Apesar de serem crianças, elas usam facas, carregam peso que é muito desproporcional às suas condições físicas e estão comumente expostas a pesticidas, sendo que o trabalho com pesticidas mostra os efeitos negativos após os 20, 30 anos, podendo gerar problemas no sistema reprodutor, reduzir a imunidade, e entre outros.

Os fabricantes internacionais de chocolate, em 2001, assinaram um protocolo, chamado de Protocolo do Cacau, onde eles se comprometeram a erradicar totalmente o trabalho escravo até 2008. Porém, essa meta não foi cumprida e esse prazo foi postergado até 2020, segundo o Portal Vermelho (2016). Enquanto isso, milhares de crianças continuarão sendo exploradas na África, em troca de lucro de grandes empresas da indústria do chocolate.

A CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - tem um grande papel na conscientização das pessoas acerca das plantações de cacau e também para regulamentar a respeito do trabalho escravo infantil nas lavouras cacaueiras. De acordo com a Consultoria Legislativa da Câmara dos Deputados, existe o Projeto de Lei nº 3.717 (2015), criado pelo deputado federal Félix Mendonça Júnior, que proíbe a importação, por empresas brasileiras ou estrangeiras que atuem

no país, de amêndoas de cacau e produtos derivados de países cujos setores produtivos utilizem a mão de obra infantil.

O Brasil tem um enorme potencial para a produção de chocolates finos, tendo em vista que possui grandes fazendas de cacau, em diversas cidades, como por exemplo na Bahia, que possui um clima e solo favoráveis a produção de cacau. Outro exemplo de potencial na produção de cacau brasileiro é o estado do Pará, segundo o IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – que no ano de 2016 produziu cerca de 85,8 mil toneladas, porém ainda não é reconhecido pela produção de chocolate.

Uma explicação para o Pará não ser reconhecido poderia ser, segundo o G1 Pará, pela falta de cultura de produção de chocolate na Amazônia, pela localização dos principais produtores de cacau em relação a capital, Belém, e o desconhecimento dos consumidores sobre a diversidade e qualidade do produto paraense.

Segundo o site de notícias Em.com.br (2019), existe um projeto que os produtores de chocolate querem aumentar o plantio de cacauzeiros em estados que não possuem tradição, como Mato Grosso e Espírito Santo e diminuir a dependência das importações. No final de fevereiro deste ano, houve um encontro com representantes do Ministério da Agricultura, Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab) e executivos de algumas empresas para retomar esse programa de incentivo à produção de cacau e incentivar o aumento da área de plantação de cacau no Brasil.

De acordo com Ubiracy Fonsêca, presidente da Abicab, o aumento da produção local de cacau irá servir tanto para diminuir a dependência dos exportadores e atender o crescimento da demanda nacional, quanto para cumprir mudanças que poderão ser adotadas nas regras atuais de percentual da amêndoa na produção de chocolate. De acordo com Moraes (2019), “A expansão da produção no país aumentará a geração de renda, a inclusão de pequenos produtores e incentivará o reflorestamento”.

O Brasil possui um enorme potencial para ser um produtor de cacau de qualidade, tendo em vista que possui grandes fazendas de cacau, clima e solo favoráveis ao plantio do fruto, e com isso, o turismo cacauzeiro poderia ser estimulado.

O governo e as agências de turismo poderiam incentivar o brasileiro a visitar as fazendas de cacau, a conhecer o fruto que dá origem ao chocolate, conhecer os cacauzeiros e degustar os chocolates brasileiros. Os visitantes estariam ao mesmo tempo fazendo turismo rural, pois conheceriam as fazendas de cacau, e também, o turismo gastronômico, pois degustariam os chocolates, apreciando a paisagem das fazendas.

5.6 COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA

De acordo com o site da própria CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – sua missão é promover a competitividade e sustentabilidade dos segmentos agropecuário, agroflorestal e agroindustrial para o desenvolvimento das regiões produtoras de cacau, tendo o cliente como parceiro.

De acordo com Cabral (2019) o respeito internacional que existe com a produção do cacau do Brasil se dá por meio da CEPLAC. Ela possui campos de pesquisas que vão desde a seleção das sementes até a produção do cacau artesanal e industrial. A CEPLAC foi criada em 20 de fevereiro de 1957 e até hoje vem acumulando inúmeras conquistas, graças ao seu modelo de atuação integrada, onde em um só órgão, desenvolve-se atividades de pesquisa, extensão rural e ensino agrícola. Dentre estas conquistas destacam-se:

- Elevação da produção nacional de cacau em 310%, comparando-se os períodos de 1960/65 a 1980/85;
- Aumento da produtividade do cacau de 220kg/há, em 1962, para 740kg/ha;
- Geração, através do Programa de Expansão da Cacaucultura – PROCACAU, de 80.000 empregos diretos.

A prioridade atual da CEPLAC consiste na recuperação da economia regional, com ênfase para o combate à “vassoura-de-bruxa”, doença que está dizimando os cacauzeiros, deixando várias pessoas desempregadas e causando danos irreparáveis à natureza; na promoção da diversificação vertical e horizontal da atividade agropecuária, com o apoio à implantação de agroindústrias e o plantio e/ou expansão de novos cultivos; e, na implementação de ações voltadas para a conservação ambiental, através de parcerias com organizações públicas e não governamentais, visando o desenvolvimento de atividades agroeconômicas sustentáveis e a

preservação dos fragmentos florestais remanescentes, por estar inserida em dois dos mais estratégicos ecossistemas do Brasil – a Mata Atlântica e a Floresta Amazônica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo identificar destinos turísticos para as pessoas que se interessam por chocolate, bem como indicar a relação que existe entre a fabricação de chocolate com o turismo rural e o gastronômico. O interessante da pesquisa foi a elaboração do conceito de turismo cacauero e como que o turismo rural e gastronômico influenciam no turismo cacauero.

A pesquisa foi capaz de responder os objetivos, tanto o geral como os específicos, pois foi apresentado o cenário do turismo cacauero e sua relação com o turismo rural e gastronômico. A pesquisa mostrou as conceituações que existem sobre esses dois segmentos do turismo, apresentou sobre a história do cacau, os tipos de árvore de cacau que existem, como ocorre a produção desde as amêndoas até o chocolate pronto e embalado.

Apresentou também alguns destinos de turismo cacauero no Brasil e em outros países, os eventos turísticos, como por exemplo, o Chocofest e o Chocolat Festival Internacional do Cacau e do Chocolate, e por fim, as experiências que tem o chocolate como um dos principais fatores de atratividade, como por exemplo, a Rubato, Dandelion e a Casa do Chocolate.

As principais contribuições desta pesquisa foram: o conceito de turismo cacauero, que não foi encontrado em nenhuma plataforma digital, livro, teses e entre outros, por mais que o mercado de turismo do chocolate já seja consolidado, e também a relação do turismo rural e gastronômico com o turismo cacauero, que foi observado que neste último, os turistas visitam as fazendas de cacau, conhecendo os cacaueros, todo o processo de fabricação de chocolate e também degustam esse chocolate artesanal, apreciam a paisagem e conversam com moradores locais.

As limitações para a realização desta pesquisa foram: encontrar material sobre turismo cacauero, a importância do turismo gastronômico e rural para as fazendas de cacau, por motivos de tempo e financeiros não foi possível fazer o estudo de caso e ir até as fazendas da Bahia, por exemplo, e por fim, a pesquisadora teve dificuldade em encontrar dados mais atuais acerca do tema escolhido.

A pesquisadora espera que nas próximas pesquisas sobre turismo cacauero, os próximos pesquisadores possam utilizar sua pesquisa como fonte de informação, possam construir outros materiais a respeito do assunto de turismo e chocolate, afim de que todos aqueles que se interessam pelo tema possam ter uma fonte confiável de pesquisa.

Um exemplo que se encaixa na definição de Turismo Rural na Agricultura Familiar, ou seja, “a atividade turística que ocorre no âmbito da unidade de produção dos agricultores familiares que mantêm as atividades econômicas típicas da agricultura familiar” (Ministério do Turismo, 2010), é o caso da Dona Nena. Neste caso, a família de agricultores que trabalhava com cacau há muito tempo e o vendiam para grandes empresas da região, Belém, em 2006, visando aumentar a renda da família, resolveram beneficiar o próprio produto e com a ajuda de um parceiro na divulgação do chocolate da ilha do Combu pelo Brasil, agregaram valor ao seu produto e começaram a produzir chocolate e a vender no mercado consumidor de Belém, desta forma, além de obter uma renda extra, eles procuraram resgatar a cultura e as tradições ribeirinhas da região.

Foi possível identificar que a média per capita de consumo de chocolate no Brasil está em torno de 2,5 kg por ano (ABICAB, 2016). Observa-se que este valor é bem pequeno em relação aos maiores consumidores do mundo, Suíça (10 kg/hab.), Alemanha (9,57 kg/hab.). Isto demonstra que há bastante espaço para o crescimento do consumo em nosso país. Mesmo internamente ao Brasil, a região Nordeste com 1,2 kg/hab., é a que existe a melhor possibilidade de crescimento.

Verifica-se também que alguns estados da federação, dentre eles São Paulo, Bahia, Pará e Rio Grande do Sul, vêm desenvolvendo esforços em adotar medidas para divulgação dos produtos nacionais utilizando-se de eventos como a Rota do Cacau, Chocofest e Chocolat Festival Internacional do Cacau e do Chocolate. Acredita-se que a entrada do governo federal nestes projetos com a aplicação de políticas públicas de incentivo, dentre elas facilitação de linhas de crédito, divulgação do produto nacional no mercado nacional e internacional pode promover elevação do consumo per capita do chocolate.

Além dos eventos descritos acima, existem vários lugares do país e do mundo que as pessoas podem conhecer, pois além de apreciar os atrativos turísticos da localidade, podem se deliciar com um chocolate de qualidade. Dentre eles algumas sugestões de lugares no Brasil, como por exemplo, Combu (Pará), Ilhéus (Bahia), Vila Velha (Espírito Santo), Campos do Jordão, Caçapava e Itapevi (São Paulo) e Gramado, Canela e Nova Petrópolis (Rio Grande do Sul). Já no exterior, algumas sugestões são: Suíça e Estados Unidos.

Apesar de o chocolate ainda ser visto, por algumas pessoas, como um alimento sem valor nutricional, provendo apenas calorias quando consumido, essa imagem está mudando, uma vez que certos tipos de chocolate podem fornecer quantidades significativas de nutrientes essenciais, além de outras substâncias relacionadas à saúde. O chocolate quanto mais próximo do cacau, ou seja, quanto menos ingredientes e conservantes, mais benéfico é para a saúde.

Sendo assim, o Brasil tem um enorme potencial para a produção de chocolates finos, tendo em vista que possui grandes fazendas de cacau em diversas cidades, que possui um clima e solo favoráveis a produção de cacau. O governo e as empresas que trabalham com chocolate podem estimular a produção do cacau em fazendas brasileiras, podem divulgar a imagem do chocolate brasileiro, tanto dentro do país quanto para os outros países, para que os próprios brasileiros consumam este chocolate, e possam, conseqüentemente, conhecer as fazendas de cacau, conhecer como que é o processo de fabricação do chocolate desde as sementes até o produto final, conhecer a história do cacau no Brasil e os destinos turísticos que tem o chocolate como um dos atrativos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Livros:

DENCKER, A. F. M de. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. Ed.9. São Paulo: Futura, 2007.

OLIVEIRA, E.; SOUZA, M. **Teoria e prática do turismo no espaço rural**. 1.ed. Barueri: Manole, 2010.

OLIVETTO, L; BADARÓ, D. **Floresta, Cacau e Chocolate**. 1.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.

FARAH, R. **Chocolate, energia e saúde**. 1.ed. São Paulo: Alaúde Editorial, 2008.

COSTA, A. **O cacau é show**. 1.ed. São Paulo: Ed do autor, 2013.

BENI, M.C. Política e estratégia de desenvolvimento regional. Planejamento integrado do turismo. In: RODRIGUES, A.B., (Ed). **Turismo e Desenvolvimento Rural**. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

BRACERAS, Maria Guadalupe. **El análisis y el aporte Del turismo rural em España y Argentina**. Tesis (maestria em Turismo) – Universidad Politécnica de Valencia, Facultad de Turismo T hotelaria, Valencia, España, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro (RJ): Senac, 2001.

ZANETI, Tainá; Franz Odermatt. **Chocolate com frutas brasileiras**. 1 ed. Brasília, DF: SEBRAE, 2012. 78 p.

Sites:

BORGES, A; BARROS, G. Mário Carlos Beni: contribuição para o estudo do Turismo. Revista de Turismo Contemporâneo, 2016. Disponível em:

<<file:///C:/Users/1956b/Downloads/6715-Texto%20do%20artigo-24864-2-10-20180912.pdf>>. Acesso em: 27 de abr. de 2019.

PORTAL DA EDUCAÇÃO TECNOLOGIA EDUCACIONAL LTDA. Portal da Educação, [s.d.]. Página inicial. Disponível em:

<<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/o-turismo-rural-na-historia/29349>>. Acesso em: 15 de abr. de 2019

UMA breve história do Turismo Rural. **Feiratur**, 2013. Disponível em:
<<http://feiratur.blogspot.com/2013/04/uma-breve-historia-do-turismo-rural.html>>.

Acesso em: 22 de abr. de 2019.

CONCEITO de Turismo. **TGT2010**, 2010. Disponível em:
<<http://turismofaibi2010.blogspot.com/2010/04/conceito-de-turismo-mario-carlos-beni.html>>. Acesso em: 23 de abr. de 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo rural: orientações básicas. Brasília, 2010.

Disponível em:

<http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Rural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf>. Acesso em: 22 de mar. de 2019.

ZANELLA, Rodrigo. Turismo – Conceitos e Definições. **Rodrigo Zanella**, [s.d.].

Disponível em: <<http://rodzanella.blogspot.com/p/definicoes.html>>. Acesso em: 12 de abr. de 2019.

NOÇÕES BÁSICAS DO TURISMO. Prefeitura Municipal de Florianópolis, [s.d.].

Disponível em:

<http://portal.pmf.sc.gov.br/arquivos/documentos/pdf/11_11_2009_12.49.07.432d004c9d8ab2ee89f865e5710b8bd7.pdf>. Acesso em: 15 de abr. de 2019.

TURISMO Gastronômico – Conceito, o que é, Significado. **Conceitos.com**, [s.d.].

Disponível em: <<https://conceitos.com/turismo-gastronomico/>>. Acesso em: 22 de mar. de 2019.

WHAT IS FOOD TOURISM?. World Food Travel Association [s.d.]. Disponível em:

<<http://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>> Acesso em: 02 de abr. de 2019

DIVERSIDADE Cultural Movimenta o Turismo Gastronômico. **Governo do Brasil**,

2017. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/noticias/turismo/2017/01/diversidade-movimenta-turismo-gastronomico-no-brasil>

PRONAF. Sicredi, c2019. Disponível em: <<https://www.sicredi.com.br/html/para-seu-agronegocio/credito/pronaf/>>. Acesso em: 15 de mar. de 2019

CACAU, HISTÓRIA E EVOLUÇÃO. Ceplac, [s.d.]. Disponível em:
<http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm>. Acesso em: 12 de abr. de 2019

BATISTA, A. P. S. A. **Chocolate: sua história e suas principais características**. Dissertação de Gastronomia e Saúde – UNB. Brasília. 2008.

LOUCA POR COZINHA. **Cacau - das origens históricas ao chocolate**. Disponível em: < <https://loucaporcozinha.wixsite.com/loucaporcozinha/single-post/2017/10/03/cacau-das-origens-historicas-ao-chocolate> >. Acesso em: 14 mai. 2019

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Governo incentivo plantio de cacau com R\$ 2,13 bilhões para investimentos**. Disponível em:
< <http://www.agricultura.gov.br/noticias/governo-incentiva-plantio-de-cacau-com-r-2-13-bilhoes-para-investimentos> >. Acesso em: 26 abr. 2019

IBOPE. **75% dos brasileiros consomem chocolate**. Disponível em:
< <http://www.ibope.com/pt-br/noticias/paginas/75-dos-brasileiros-consomem-chocolate.aspx> >. Acesso em: 27 mai. 2019

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Os doces saborosos do chocolate brasileiro**. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/%c3%baltimas-not%c3%adcias/7822-os-destinos-saborosos-do-chocolate-brasileiro.html> >. Acesso em: 30 abr. 2019

TERRA. **Confira 10 dicas imperdíveis para quem ama chocolate**. Disponível em:
< <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/turismo/confira-10-viagens-imperdiveis-para-quem-ama-chocolate,32fa392625237310vgncld100000bbcceb0arcrd.html> >. Acesso em: 01 jun. 2019

EXAME. **A relação do brasileiro com o chocolate**. Disponível em:
< <https://exame.abril.com.br/brasil/a-relacao-do-brasileiro-com-o-chocolate/> >. Acesso em: 18 mai. 2019

FESTIVAL DE CHOCOLAT. **Chocolat São Paulo 2019**. Disponível em:
< <https://saopaulo.chocolatfestival.com/#cursobeantobar> >. Acesso em: 01 mai. 2019

AGROLINK. **Brasil é o 5º maior produtor de cacau com 90% de exportação**. Disponível em: < <https://www.agrolink.com.br/noticias/brasil-eo-5-->

[maior-produtor-de-cacau-com-90--de-exportacao_217090.html](#) >. Acesso em: 19 mai. 2019

UOL. **Bahia lança roteiro por fazendas de cacau na estrada do chocolate, em ilhéus**. Disponível em: < <https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2018/07/bahia-lanca-roteiro-por-fazendas-de-cacau-na-estrada-do-chocolate-em-ilheus.shtml> >. Acesso em: 10 mai. 2019

SOCEL NEWS. **A Rota do Cadeia é um país com forte desenvolvimento sustentável e sustentável na Bahia e no Pará**. Disponível em: < <http://socelnews.blogspot.com/2019/04/rota-do-cacau-promove-desenvolvimento.html> >. Acesso em: 05 mar. 2019

EXAME. **Produção nacional de cacau movimenta-se por anos, e é a oportunidade de fazer uma carreira internacional**. Disponível em: < <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/producao-nacional-de-cacau-movimenta-bilhoes-por-ano-ee-oportunidade-a-quem-quer-fazer-carreira-internacional/> >. Acesso em: 17 abr. 2019

VARGAS. Turismo e Imaginário: o percurso histórico do chocolate em Gramado (RS). 2013. 134 p. Programa de Pós-Graduação em Turismo (Mestrado Acadêmico) – Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.

FESTURIS GRAMADO. **Chocofest 2019 ocorre de 11 a 21 de abril em nova petrópolis / rs**. Disponível em: < <https://www.festurisgramado.com/noticias/chocofest-2019-ocorre-de-11-a-21-de-abril-em-nova-petropolisrs/> >. Acesso em: 29 mai. 2019

ROSSIE E ZORZANELLO. **Chocofest**. Disponível em: < <http://www.rossiezorzanello.com.br/chocofest/> >. Acesso em: 25 mai. 2019

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf >. Acesso em: 12 mai. 2019

MERCADO DO CACAU. Descubra dez motivos para comer chocolate. Disponível em: < <http://mercadodocacau.com/artigo/ descubra-dez-motivos-para-comer-chocolate> >. Acesso em: 22 mai. 2019

BRASIL. Resolução n. 12, de 24 de jul. de 1978. **Resolução CNNPA**, São Paulo, SP, jul 1978.

TÃO FEMININO. **Ao leite, branco, amargo ... colocamos uma lupa nas informações nutricionais de cada tipo de chocolate.** Disponível em:

< <https://www.taofeminino.com.br/dieta/tipos-de-chocolate-s1783814.html> >. Acesso em: 27 mai. 2019

MAIS EQUILÍBRIO. **Conheça todos os tipos e faça sua escolha!**. Disponível em:

< <http://www.maisequilibrio.com.br/saude/dia-do-chocolate-5-1-4-470.html> >. Acesso em: 31 mai. 2019

G1 PARÁ. **Pesquisa da ufpa revela benefícios no consumo de chocolate produzido na Amazônia.** Disponível em:

< <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/pesquisa-da-ufpa-revela-beneficios-no-consumo-de-chocolate-produzido-na-amazonia.ghtml> >. Acesso em: 01 jun. 2019

ESTADÃO. **Estudo aponta benefícios do chocolate amargo para a memória e diminuição do estresse.** Disponível em:

< <https://emails.estadao.com.br/noticias/bem-estar,estudo-aponta-beneficios-do-chocolate-amargo-para-a-memoria-e-diminuicao-do-estresse70002285423> >

. Acesso em: 25 mai. 2019

FRONTIERS IN NUTRITION. **Enhancing Human Cognition with Cocoa Flavonoids.** Disponível em:

< <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2017.00019/full> >. Acesso em: 09 mai. 2019

SAÚDE. **Chocolate turbine your brain e sua memoria, diz estudo.** Disponível em:

< <https://saude.abril.com.br/alimentacao/chocolate-turbina-seu-cerebro-e-sua-memoria-diz-estudo/> >. Acesso em: 20 abr. 2019

CHOCOFEST. **Chocofest.** Disponível em:

< <https://www.chocofest.com.br/> >. Acesso em: 08 mai. 2019

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATES, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS. **O potencial de mercado para o**

chocolate. Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras->

[setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/cacau/anos-anteriores/o-potencial-de-mercado-para-o-chocolate.pdf](#) >. Acesso em: 31 mai. 2019

GLEITON. **O turismo rural como um potencializador socioeconômico para a região de Planaltina – DF**. 2016. 44 p. Relatório Final de Estágio Supervisionado Obrigatório (Bacharel em Gestão do Agronegócio) – Universidade de Brasília, Brasília.

BRASIL. Lei n. 11.771, 17 de set. de 2008. Política Nacional de Turismo, Brasília, DF, set 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE INFORMAÇÃO EM CIÊNCIA E

TECNOLOGIA. **Capítulo 2 - caracterização do turismo**. Disponível em:

< [https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/18299/5/f%20-](https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/18299/5/f%20-%20carateriza%c3%a7%c3%a3o%20do%20turismo%20%20ii.pdf)

[%20carateriza%c3%a7%c3%a3o%20do%20turismo%20%20ii.pdf](https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/18299/5/f%20-%20carateriza%c3%a7%c3%a3o%20do%20turismo%20%20ii.pdf) >. Acesso em: 22 mai. 2019

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo rural: exigências básicas**. Disponível em:

< http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/turismo_rural_orientaxes_bxsicas.pdf >. Acesso em: 21 mar. 2019

CUNHA, Kênia; OLIVEIRA, Leidmar. A GASTRONOMIA ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL. **Revista Anápolis**, Goiás, v. 17,

p. [http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-](http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf)

[content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf](http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf), dez. 2009

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Diretrizes para o desenvolvimento do turismo rural**. Disponível em:

< http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/diretrizes_desenvolvimento_turismo_rural.pdf >. Acesso em: 25

mai. 2019

MINITÉRIO DO TURISMO. **A importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. Disponível em: < [http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-](http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html)

[importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html](http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html) >. Acesso em: 08

abr. 2019

PORTAL SÃO FRANCISCO. **Cacau**. Disponível em:

< <https://www.portalsaofrancisco.com.br/alimentos/cacau> >. Acesso em: 17 mai. 2019

CULTURA MIX. **História do cacau no Brasil**. Disponível em:

< <http://meioambiente.culturamix.com/noticias/historia-do-cacau-no-brasil>>. Acesso em: 25 mai. 2019

TÔ PENSANDO EM VIAJAR. **Chocolate da ilha do combú: a história da dona**

Nena. Disponível em: < <https://www.topensandoemviajar.com/2018/03/15/chocolate-da-ilha-do-combu/> >. Acesso em: 31 mai. 2019

CACAU SHOW. **Cs mega store**. Disponível em:

< <http://www.cacaushow.com.br/megastore/> >. Acesso em: 24 mai. 2019

ESSE MUNDO É NOSSO. **Mega loja da cacau show: como é uma loja temática**

da marca. Disponível em: < <https://www.essemundoenosso.com.br/mega-store-da-cacau-show/> >. Acesso em: 07 mai. 2019

GAROTO. **Navegue pela fábrica inteira da Garoto**. Disponível em:

< https://www.garoto.com.br/visite_a_fabrica >. Acesso em: 28 mai. 2019

GAROTO. **Garoto: tradição brasileira em chocolates há mais de 80**

anos. Disponível em: < https://www.garoto.com.br/a_garoto >. Acesso em: 26 mai. 2019

TERRA CAPIXABA. **Museu da criança - vila velha**. Disponível em:

< <http://www.terracapixaba.com/2013/10/museu-da-garoto-vila-velha.html>>. Acesso em: 02 jun. 2019

SOU ES. **Museu Garoto**. Disponível em:

< <http://www.soues.com.br/plus/modulos/estabelecimento/detalhe.php?cdgrupo=15&cdestabelecimento=165> >. Acesso em: 28 mai. 2019

NESTLÉ. **A Divertida Fábrica de Chocolates Nestlé**. Disponível em:

< <https://www.nestle.com.br/site/anestle/visita-fabrica/sobre.aspx> >. Acesso em: 15 mai. 2019

VIAJANTE BRASILEIRO. **Fábrica de Chocolate Nestlé**. Disponível em: < <http://www.viajantebrasileiro.com.br/roteiro/fantastica-fabrica-de-chocolates-nestle-em-cacapava> >. Acesso em: 23 mai. 2019

E AI FÉRIAS. **Visitando uma loja de produtos de Lindt na Suíça**. Disponível em: < <https://www.eaiferias.com/2017/10/lindt-zurique.html> >. Acesso em: 11 mai. 2019

PELO MUNDO BLOG. **Lindt experience - visitando e degustando na loja da Lindt, em Zurique**. Disponível em: < <http://pelomundoblog.com/2018/05/30/lindt-experience-visitando-e-degustando-na-loja-da-lindt-em-zurique/> >. Acesso em: 25 mai. 2019

PRECISO VIAJAR. **Fábrica de chocolate suíço Maison Cailler**. Disponível em: < <https://www.precisoviajar.com/fabrica-de-chocolate-suico-maison-cailler/> >. Acesso em: 31 mai. 2019

CAILLER. **Maison Cailler**. Disponível em: < <https://www.cailler.ch/en/maison-cailler> >. Acesso em: 26 mai. 2019

SWISS 360. **Visite as melhores fábricas de chocolate da Suíça**. Disponível em: < <http://www.swiss-360.com/blog/visite-as-melhores-fabricas-de-chocolate-da-suica/> >. Acesso em: 15 mai. 2019

CAFÉ VIAGEM. **Visita à fantástica fábrica de chocolates suíços da Cailler**. Disponível em: < <https://www.cafeviagem.com/visita-cailler-swiss-experience/> >. Acesso em: 16 mai. 2019

ME JOGUEI NO MUNDO. **Visita à Fábrica de Chocolates Cailler na Suíça**. Disponível em: < <https://mejogueinomundo.com/suica/visita-fabrica-de-chocolates-cailler-na-suica/> >. Acesso em: 3 jun. 2019

THE HERSHEY COMPANY. **Hershey**. Disponível em: < https://www.thehersheycompany.com/pt_br/sobre/historia.html >. Acesso em: 25 mai. 2019

VIAJOTECA. **Museu do Chocolate Hershey's**. Disponível em: < <https://www.viajoteca.com/museu-do-chocolate-hersheys/> >. Acesso em: 15 mai. 2019

HERSHEY. **Shop with us**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/shop.html >. Acesso em: 30 abr.
2019

HERSHEY. **Hershey's Chocolate Tour**. Disponível em:
<https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/hersheys-chocolate-tour.html >. Acesso em: 30 abr. 2019

HERSHEY. **4D Chocolate Movie**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/4d-chocolate-mystery.html >. Acesso em: 30 abr. 2019

HERSHEY. **Create your own candy bar**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/create-your-own-candy-bar.html >. Acesso em: 30 abr. 2019.

HERSHEY. **Chocolate tasting experience**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/chocolate-tasting-experience.html >. Acesso em: 30 abr. 2019.

HERSHEY. **Hershey trolley works**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/hershey-trolley-works.html >. Acesso em: 30 abr. 2019.

HERSHEY. **Hershey's photo studio**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/hersheys-photo-studio.html >. Acesso em: 30 abr. 2019.

HERSHEY. **Breakfast with santa**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/breakfast-with-santa.html >. Acesso em: 30 abr. 2019.

HERSHEY. **The bakery**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/the-bakery.html >.
Acesso em: 01 mai. 2019.

HERSHEY. **Hershey's kitchens**. Disponível em: <
https://www.hersheys.com/chocolateworld/en_us/things-to-do/food-court.html >.
Acesso em: 01 mai. 2019.

SÃO CARLOS AGORA. **Caçapava – visita à fábrica de chocolates nestlé.**

Disponível em: < <https://www.saocarlosagora.com.br/coluna-sca/cacapava-visita-a-fabrica-de-chocolates-nestle/103448/> >. Acesso em: 10 abr. 2019.

TOLEDO, Paulo. Empresa abre fábrica de chocolate para visitação em SP. **G1 São Paulo**, Caçapava, 07, jul. 2011. Disponível em: < <http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2011/07/empresa-abre-fabrica-de-chocolate-para-visitacao-em-sp.html> >. Acesso em: 04 abr. 2019

CHOCOLATE para todos os males. **Estadão**, São Paulo, 30, mar. 2012. Disponível em: < <https://saude.estadao.com.br/noticias/geral,chocolate-para-todos-os-males,855512> >. Acesso em: 17 mai. 2019

SUCUPIRA. **Rubato – primeiro chocolate bar do brasil.** Disponível em: < <https://carolsucupira.wordpress.com/2019/04/17/rubato-primeiro-chocolate-bar-do-brasil/> >. Acesso em: 04 jun. 2019.

THAKERAR, Dhara. O charme químico do chocolate. **BlueSci**, Universidade de Cambridge, jun. 2006. Disponível em: < <https://www.scienceinschool.org/pt/2006/issue2/chocchemistry> >. Acesso em: 05 mai. 2019.

MERCADO DO CACAU. **Benefícios do chocolate para o cabelo.** Disponível em: < <http://mercadodocacau.com/artigo/beneficios-do-chocolate-para-o-cabelo> >. Acesso em: 19 mai. 2019.

PORTAL VERMELHO. **Trabalho escravo infantil: o lado amargo do chocolate.** Disponível em: < <http://www.vermelho.org.br/noticia/276816-1> >. Acesso em: 07 jun. 2019.

LÍDER nacional na produção de cacau, Pará ainda não é reconhecido pelo chocolate que produz. **G1 Pará**, Belém, 20 abr. 2019. Disponível em: < <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2019/04/20/lider-nacional-na-producao-de-cacau-para-ainda-nao-e-reconhecido-pelo-chocolate-que-produz.ghtml> >. Acesso em: 04 mai. 2019

CONSULTORIA LEGISLATIVA. **Os problemas conjunturais da cacauicultura nacional.** Disponível em: < <https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/estudos-e-notas-tecnicas/publicacoes-da-consultoria-legislativa/areas-da->

[conle/tema2/2015_17468_os-problemas-conjunturais-da-cacaucultura-nacional_eduardo-maia-da-silveira](#) >. Acesso em: 18 mai. 2019.

PACHECO, Paula. Indústria e governo conversam sobre crescimento do cacau.

Em.com.br, São Paulo, 14, mar. 2019. Disponível em: <

https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2019/03/14/internas_economia,1037763/industria-e-governo-conversam-sobre-crescimento-do-cacau.shtml >. Acesso em:

12 abr. 2019.

ONDINA ALIMENTAÇÃO. **O consumo de chocolate no brasil e no mundo.**

Disponível em: < <http://www.ondinaalimentacao.com.br/o-consumo-de-chocolate-no-brasil-e-no-mundo/> >. Acesso em: 08 mai. 2019.

PLENA MULHER. **A gastronomia como produto turístico.** Disponível em: <

https://www.plenamulher.com.br/colunistas/clau_glavioli/gastronomia-como-produto-turistico/ >. Acesso em: 03 jun. 2019.

KNOOW.NET. **Destino turístico.** Disponível em: <

<http://knoow.net/terraslocais/turismo/destino-turistico/> >. Acesso em: 05 jun. 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Calendário de Eventos.** Disponível em: <

http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/03_02_2015_manual_preenchimento_calendario_eventos.pdf >. Acesso

em: 01 jun. 2019

MARUJO, Noémi. TURISMO, TURISTAS E EXPERIÊNCIAS: ABORDAGENS

TEÓRICAS. **Turydes: Turismo y Desarrollo**, Universidade de Évora, v. 20, p.

<http://www.eumed.net/rev/turedes/20/turistas.html>, jun. 2016.

DANINOCE. **Bean to bar: o novo jeito de fazer (e comer) chocolate.** Disponível

em: < <https://www.daninoce.com.br/gastronomia/segredos-sobre-chocolate/bean-to-bar-o-novo-jeito-de-fazer-e-comer-chocolate/> >. Acesso em: 11 mai. 2019.

IDEIAS NA MALA. **San Francisco: os chocolates da Dandelion.** Disponível em: <

<https://ideiasnamala.com/2016/05/17/san-francisco-chocolates-dandelion/> >. Acesso

em: 28 mai. 2019.

CHOCÓLATRAS ONLINE. **Dandelion.** Disponível em: <

<https://chocolatrasonline.com.br/chocomarcas/dandelion/> >. Acesso em: 03 jun.

2019.

CHOCOWEB. **Livro: making chocolate from bean to bar to s'mores.** Disponível em: < <https://chocoweb.com.br/livro-making-chocolate-from-bean-to-smores/> >.

Acesso em: 07 jun. 2019.

MEU TERROIR. **Chocolate filha do combu, em belém do pará, é paraíso dos chocólatras gourmet.** Disponível em: < <http://www.meuterroir.com/chocolate-filha-do-combu-belem-para/> >. Acesso em: 08 jun. 2019.

CACAU PRIME CLUB. **Chocolate Industrializado X Chocolate artesanal.**

Disponível em: < <https://www.cacauprimeclub.com.br/chocolate-industrializado-x-chocolate-artesanal/> >. Acesso em: 25 jun. 2019

PAPO DE HOMEM. **Artesanal vs Industrial: quando dois universos aparentemente opostos se unem.** Disponível em: <

<https://papodehomem.com.br/artesanal-vs-industrial-quando-dois-universos-aparentemente-opostos-se-unem/> >. Acesso em: 25 jun. 2019

BRAINLY. **Quais as diferenças entre a produção artesanal e industrial.**

Disponível em: < <https://brainly.com.br/tarefa/43334> >. Acesso em: 25 jun. 2019

CHOCOWEB. **O que é Chocolate Bean to Bar afinal? PARTE 1.** Disponível em: < <https://chocoweb.com.br/o-que-e-chocolate-bean-to-bar-afinal-parte-1/> >. Acesso em: 25 jun. 2019

CEPLAC. **A CEPLAC.** Disponível em: < <http://www.ceplac.gov.br/missao.htm> >.

Acesso em: 25 jun. 2019