



MIGUEL PEREIRA/GLOBAL IMAGENS

NOS BASTIDORES DE UMA FÁBRICA DE CHOCOLATE

Não há que enganar: logo à entrada da Casa Grande o chocolate entra pelos olhos, pelo olfato. A magia que transforma a matéria-prima africana em tabletes ou bombons pode ser acompanhada pelo público.

Na recepção da Fábrica de Chocolates – Casa Grande, em Ribeirão, Famacião, o portão está aberto para receber quem ali quer comprar ou visitar as instalações.

A produtora de chocolate nasceu há uma década, num local que poderia pensar-se improvável, num concelho têxtil, pelas mãos de antigos empresários têxteis, a escassos metros da produtora de pneus Continental. No ano passado foi adquirida pelo grupo Onebiz, que decidiu reposicionar a Casa Grande, lançando uma marca industrial e abrindo a fábrica à comunidade.

As instalações estão abertas a receber grupos para visitas guiadas à produção das várias gulodices ali criadas. A visita inclui um workshop em que cada um faz o seu próprio chocolate. “As pessoas começam a perceber que somos verdadeiros, somos genuínos, e percebem a



diferença entre derreter chocolate e fazer chocolate”, explica João Vítor, administrador da empresa.

Tudo começa numa cozinha, o local onde se exibem as tabletes, os bombons, a fruta coberta de chocolate da marca que continua artesanal, as trufas e outras lambarices que a chocolataria produz. Dali, a visita passa por todas as etapas até ao embalamento.

Depois de passarmos por esta montra que abre o apetite transitamos para a zona inferior da fábrica. É aí que tudo acontece, que é como quem diz, que o cacau se transforma em chocolate.

O aroma que se sente à medida que avançamos é um convite à degustação. E à medida que se caminha veem-se máquinas e trabalhadores que misturam os ingredientes até que se transformem em chocolate. É a partir de matéria-prima que chega do continente africano que tudo começa. “O cacau tem de ser suave porque ninguém está na disposição de comer um chocolate que seja agressivo”, diz João Vítor.

Cada tipo de chocolate tem uma receita. A base é a manteiga e a pasta de cacau, às quais se adicionam ingredientes como o açúcar e o leite em pó. Na Casa Grande não é utilizado óleo de palma e o açúcar é “puro de cana”. Os aditivos artificiais também não são permitidos.

Após a mistura, a massa de chocolate está feita mas há ainda várias etapas a percorrer. É num espaço circundado por máquinas onde “corre” o chocola-

te que é feita a refinação e a conchagem, processos que ajudam a fundir e a desenvolver o sabor e a textura.

O chocolate passa então para uma grande mesa de mármore onde a mestre chocolateira Carla Santos tempera o produto manualmente. Ou seja, põe o chocolate na temperatura correta para ser moldado.

Quando a temperatura é a ideal, Carla, que ali trabalha há oito anos, molda a matéria doce, transformando-a em tabletes, bombons, bolas, trufas, amêndoas. Segue-se a fase da “maturação” e refrigeração.

A Fábrica de Chocolates, que produz entre três e quatro mil quilos de chocolate por semana, tem atualmente duas marcas. Casa Grande é uma delas, totalmente artesanal, que se diferencia pela “originalidade e pelos produtos diferentes”, mas que quer estar acessível a um “preço justo” – um reposicionamento que está em curso. Já a nova marca de produção industrial, a Not Guilty, pretende “dar prazer com uma preocupação nutricional”, realça João Vítor. “Tornamos o chocolate mais positivo sem tirar o prazer.” A internacionalização da Not Guilty avança no próximo ano e apresenta tabletes de chocolate negro, bombons, snacks de chocolate negro e manteiga de amendoim, amêndoa, avelã e caju.

A Fábrica de Chocolates – Casa Grande está certificada com selo UTZ, de agricultura sustentável e de não recurso a mão-de-obra infantil. 