

O chocolate é belga, mas o recheio é mesmo *made in Alentejo!*



ORGULHO
Célia Dias, gerente e fundadora, garante que o ideal seria poder triplicar a produção diária de chocolates

VIDIGUEIRA

Chocolate recheado de Alentejo

Todos feitos à mão, de chocolate preto, branco ou de leite. Eis a fábrica de bombons "recheados de Alentejo"



PRODUTOS LOCAIS

O inédito nesta empresa é encontrar recheios muito originals... até de vinho tinto!

As cores e os sabores das variedades de bombons e tabletes recheiam os expositores da loja e despertam-nos os sentidos. Com diferentes formas e recheios, os bombons que aqui encontramos enchem-nos o olho fazem-nos crescer água na boca. Falamos dos bombons e chocolates da Mestre Cacaú, uma fábrica artesanal de chocolates situada no centro de Beja.

A ideia foi do casal João e Célia Dias e de João Rosa (entretanto falecido) que um dia decidiram criar um negócio que valorizasse a região alentejana. Conforme nos conta Célia Dias, gerente da loja: "Como somos daqui de Beja e queríamos valorizar a região, decidimos logo apostar nos produtos regionais. Pensámos em várias hipóteses, desde o queijo às azeitonas, mas achámos que o mercado já estava saturado. Nesse Verão fomos dar uma volta à Suíça e à Bélgica, contactámos directamente com as chocolateiras desses países e lembrámo-nos de trazer o negócio para Portugal, uma vez que cá há tão pouca tradição no chocolate. Fizemos um estudo de mercado para saber o que seria necessário. Contactámos a empresa belga Callebaut – que nos fornece o chocolate –, comprámos os moldes em Itália e começámos a fazer os bombons em casa e a oferecer aos amigos e familiares para saber qual era a aceitação." A aceitação foi de tal forma boa que no Natal de 2004, os três alentejanos não tiveram mãos a medir com encomendas. Foi então que decidiram avançar com a abertura ao público.

Depois de pedirem um empréstimo, adquiriram as instalações de um antigo restaurante e começaram a funcionar em Novembro de 2005.

Os produtos alentejanos que recheiam estes chocolates são vários. "Temos um bombom de medronho de São Barnabé em Almodôvar, outro com vinho tinto alentejano, temos trufas de aguardente da Vidigueira e temos uns de mel que vamos buscar a um produtor local. Temos também com massapão, avelã e amêndoa daqui da região", revela a gerente.

Dos recheados de medronho aos que têm aguardente da Vidigueira ou mel

Célia explica passo a passo como se trabalha o chocolate que chega à fábrica ensacado com a forma de pequenas bolas achatadas para depois ser derretido até atingir os 40 graus. Depois há que baixar a temperatura para os 27 graus para a fazer subir novamente até aos 32, sempre sem parar de o mexer. Chama-se a este processo temperagem

e é aqui que está o segredo de um bom fabrico de chocolate. "É através de uma boa temperagem que o chocolate adquire o brilho e se consegue tirar dos moldes", explica.

Actualmente, a produção diária não atinge os 20 quilos, mas o ideal seriam os 60, uma vez que os pedidos começam a exceder a produção. Além da loja em Beja, os produtos da Mestre Cacaú estão disponíveis em várias lojas espalhadas pelo País.



AMIGOS E FAMÍLIA

Antes de serem lançados no negócio, os chocolates foram todos (a)provados

HELENA SANTOS (TEXTO) E JORGE FIRMINO (FOTOS)