

fábrica de perdição

No centro da cidade de Beja nasceu recentemente um projecto inovador e – asseguramos! – verdadeiramente delicioso. A fábrica e loja de chocolates Mestre Cacau andam, desde o final de 2005, a mudar os hábitos de consumo dos alentejanos. As várias viagens pela Europa deram o mote e os planos dos três sócios da “Mestre Cacau” materializaram-se naquela que é a única fábrica de chocolates no Alentejo e uma das poucas no país. Chocolate branco, preto, de leite, com e sem açúcar ou repletos de recheios de fazer perder a cabeça são as ofertas da empresa. Propostas irrecusáveis, feitas com a sabedoria dos mestres chocolateiros, bem no “coração” do Baixo Alentejo que respondeu da melhor forma a essa nova tentação. A equipa de reportagem da revista “Mais Alentejo” foi conhecer o projecto – com muito boa vontade, aliás – e descobriu os segredos do chocolate alentejano.

texto **Susana Ferreira**

fotografia **Maria Cascais**

Se todas as reportagens fossem como esta, podíamos com toda a certeza afirmar que os jornalistas da revista “Mais Alentejo” eram – literalmente – “uma equipa de peso” porque as tentações com que nos deparámos foram, de facto, irresistíveis.[¶]

Em 29 de Novembro último nasceu em Beja, no centro da cidade capital do Baixo Alentejo, a loja e fábrica de chocolates “Mestre Cacau”, da responsabilidade de Célia e João Dias e João Pedro Rosa.[¶]

Os três sócios resolveram apostar no chocolate depois de inúmeras viagens pela Europa, nomeadamente, pela Bélgica, onde a arte de confeccionar o chocolate deixou a vontade de o trabalhar em Portugal, mais precisamente em Beja, terra de onde todos são naturais.[¶]

A ideia partiu com mais força de João Dias – Mestre de nome –, o único com formação relacionada à actividade enquanto engenheiro alimentar, a mulher, Célia Dias, assistente social e João Pedro Rosa, engenheiro civil, apoiaram e ajudaram à concretização do projecto.[¶]

O nome da empresa surgiu inspirado no apelido do sócio e reforçado pelo mestrado que acabara de fazer, ficou assim “Mestre Cacau”, uma referência que começa já a ser conhecida pelos alentejanos e alguns algarvios.[¶] Com pouco tempo de negócio, Célia Dias assegurou ter dado já para sentir o interesse da população de Beja e outros concelhos da região pelo fabrico artesanal de chocolate, as perguntas são muitas e a curiosidade é uma constante.[¶]

Antes de abrirem a loja “Mestre Cacau”, os empresários experimentaram durante dois anos o fabrico de chocolate em casa, as técnicas foram sendo aperfeiçoadas e os clientes eram amigos e conhecidos dos sócios encantados com a qualidade do produto.[¶]

“Havia a necessidade de saber qual seria a aceitação dos chocolates”, explicou Célia Dias, acrescentando ter sido uma experiência que em muito contribuiu para o lançamento da fábrica, “alguns dos clientes dessa altura mantêm-se até hoje”, concluiu.[¶]

Passada que foi a experiência caseira, os sócios juntaram-se e, com um investimento de 150 mil euros, constituíram a “Mestre Cacau”, João Dias e João Pedro Rosa fizeram um curso na academia de chocolate da Bélgica



Célia Dias
proprietária da “Mestre Cacau”

e orientam agora os dois trabalhadores que se ocupam do fabrico dos chocolates no Alentejo.³

A loja "Mestre Cacau" é quase um espaço de culto, as prateleiras estão forradas de caixas, livros, utensílios e outras ferramentas ligadas ao fabrico artesanal do chocolate, os empresários esmeram-se para encontrar peças com história – a maioria delas são achadas à venda na Internet –, para conferirem personalidade ao espaço de venda.³ Chocolates de todas as formas, cores e sabores estão dispostos nas prateleiras da loja de Beja, um mar de escolhas que esconde um trabalho de muita entrega e dedicação sempre a pensar na qualidade oferecida ao cliente.³



"Os alentejanos são gulosos"

A única fábrica de chocolate do Alentejo e uma das únicas do país, está escondida num espaço contíguo à loja, onde as pepitas achatadas – forma como é transportada a matéria-prima – são transformadas e revestidas de diferentes características e sabores.⁴

Todo o cacau trabalhado pela empresa é proveniente da Bélgica, além do já conhecido chocolate branco, preto e de leite, os empresários transformam ainda chocolate sem açúcar e com sabores, entre os quais, laranja, limão, caramelo, mel e café.⁴

A área ocupada pela fábrica na transformação do chocolate não é grande e carece de um controlo constante da temperatura ambiente, o cacau é extremamente sensível ao calor e todas as oscilações podem ser prejudiciais.⁴ Célia Dias desvendou que o principal segredo do fabrico dos tão apreciados bombons é a cuidada "temperagem", ou seja, o controlado aquecimento e arrefecimento do chocolate, a subida e descida da temperatura da matéria-prima é fundamental para conferir ao produto brilho e um aspecto agradável.⁴

A "Mestre Cacau" fabrica bombons e tabletes de chocolate, os primeiros podem ser moldados ou cortados, duas técnicas que resultam nas mais deliciosas tentações de todas as formas e feitios.⁴

O primeiro processo do fabrico dos bombons é o contacto do chocolate com a temperatura, as únicas máquinas existentes na fábrica servem para realizar a tal "temperagem" essencial ao bom aspecto final.⁴

As pepitas vão a derreter e são submetidas a temperaturas a rondar os 40 graus centígrados após o que descem para os 29 graus para mais tarde voltarem a subir até aos 32 graus, altura em que o chocolate está preparado para ser trabalhado.⁴

Os moldes, que devem estar perfeitamente secos – sob pena de qualquer gota de água ficar marcada no bombom e o estragar –, são encheidos com o chocolate devidamente temperado e colocados sobre uma máquina vibratória destinada a eliminar quaisquer bolhas de ar que possam existir.⁴

Retirado o excesso de matéria-prima, forma-se uma pequena capa com o chocolate que solidificou no molde, uma fina camada levada depois ao frio, onde repousa com temperaturas a rondar os 10 graus centígrados.⁴

Todos os recheios são confeccionados pela fábrica e existem para todos os gostos, coco, framboesa, brandy, canela, champanhe e até massapão fazem as delícias >>>

»» dos apreciadores de chocolates da loja "Mestre Cacau".⁴ Cada variedade de bombom tem um nome distinto e, atestou Célia Dias, até podem representar uma homenagem especial, como é o caso do chocolate com café chamado "avó Bia", um tributo à familiar de José Dias, especial apreciadora daquela bebida.⁵

Além do "avó Bia", podemos ainda encontrar o "Brasil", feito de caramelo, o "Vasco da Gama", com recheio de canela, o "Riviera", de champanhe, o "Guadiana", com cobertura de massapão ou o "bosques" feito de framboesa.⁶

Todos eles, após a devida estadia em frio – durante pouco tempo, porque o chocolate solidifica rapidamente –, são preenchidos com o recheio escolhido e voltam mais uma vez ao frigorífico.⁷

Com o recheio já mais fresco e duro, uma nova capa de chocolate é colocada sobre o molde de forma a tapar o bombom, completando-se assim o processo de fabrico



que terminará, efectivamente, com a desmoldagem do chocolate.⁸

O processo não é complicado exigindo apenas muita perícia e alguma arte na questão da "temperagem" da matéria-prima, o resultado é delicioso e supervisionado ao pormenor até chegar ao consumidor.⁹

Um bombom com a mínima falha em termos de brilho ou formato é imediatamente colocado de parte e nunca chega à prateleira da loja, "não que esteja estragado", disse Célia Dias, "só que queremos o melhor aspecto para os nossos produtos", concluiu.¹⁰

A preocupação com a qualidade do chocolate é uma constante em todo o circuito de fabrico dos bombons, até o armazenamento é cuidado aos mínimos detalhes numa câmara com humidade e temperatura controladas. "A quantidade de bombons armazenados nunca é muito grande porque estão sempre a sair", atestou a empresária satisfeita com a procura dispensada aos chocolates da loja "Mestre Cacau", "não me posso queixar, os alentejanos até são gulosos".¹¹

Actualmente, a fábrica produz cerca de 20 quilos por dia, uma média a aumentar caso a procura assim o determine e os mercados se expandam além do Alentejo e Algarve onde a "Mestre Cacau" já marca presença. De momento, a empresa já conta com quatro funcionários, além do apoio de uma estagiária do ramo de engenharia alimentar – a frequentar mestrado em chocolate –, proveniente da escola superior agrária de Beja, instituição que, de acordo com Célia Dias, muito tem apoiado o projecto.¹²

Ao contrário dos clientes que já se têm queixado, Célia Dias garantiu ter até perdido algum peso desde a abertura da loja, uma proeza só ao alcance de quem fabrica os chocolates e passa noites, fins-de-semana e feriados a trabalhar para os restantes gulosos.¹³

É caso para dizer que o Alentejo está cada vez mais doce, um verdadeiro bombom recheado de surpresas onde as ideias e projectos inovadores vão surgindo no escasso panorama empresarial da região, agora é só não resistir e deixar-se levar.■

Mestre Cacau

rua da Branco · 16 · 7800-459 Beja

teff. e faxo: 284 326 168

http www.mestrecacau.pt | e-mail geral@mestrecacau.pt

chocolate com açúcar: 45€ por quilo

chocolate sem açúcar: 53€ por quilo

