

JOIA RARA DA BAHIA

Conheça o cacau catongo, preciosa variedade de amêndoa albina que promete valorizar a produção de chocolate fino brasileiro

por Rachel Bonino, de Ibirataia (BA) fotos Evelyn Müller produção Ricardo Ferraz

À primeira vista, o chocolate feito à base de cacau catongo pode enganar o chocolateira desavisado. Mesmo com uma alta porcentagem de cacau, a barra de guloseima revela uma cor marrom-clara, quase um tom caramelo que lembra muito um chocolate ao leite. Mas, ao colocá-lo na boca, o catongo revela-se um ingrediente encantador. E quem afirma isso é ninguém menos que a francesa Chloe Doutre-Roussel, autora do livro *The chocolate connoisseur*, respeitada degustadora e consultora de diversas marcas. “Tive a sorte de experimentar alguns chocolates feitos a partir do catongo no Brasil e todos resultaram em um produto sutil, suave e agradável. É um dos melhores cacaus do País, por sua elegância”, sentencia.

Originário do território baiano, o catongo tem uma importante característica genética que o diferencia de outras variedades. Ele é recessivo para a produção de antocianina, substância que confere a cor arroxeada às amêndoas de cacau comum. O resultado é uma amêndoa albina, ou seja, com interior branco. Por isso, o chocolate produzido fica mais claro, com sabor leve e suave, baixa acidez e notas cítricas e frutadas, além de nozes e amêndoas – características bastante reverenciadas no universo do cacau.

Apesar das qualidades, o cacau albino brasileiro foi deixado de lado nos últimos anos e sua produção só foi retomada agora, com o trabalho da família Magalhães, dona da Fazenda Lajedo do Ouro, na cidade baiana de Ibirataia. Eles são os primeiros produtores de cacau da região a investir comercialmente na variedade. No ano passado, a fazenda fez as primeiras vendas da amêndoa e foram chocolates à base do catongo os provados pela francesa Chloe Doutre-Roussel.

O nome original do cacau, Catongo e Almeida, referia-se à fazenda em que a planta albina, originária de mutação espontânea (acredita-se), foi identificada pela primeira vez no século 20. “Por volta de 1950, houve uma coquelu-

che, muitos produtores queriam o catongo”, conta Wilson Reis Monteiro, biólogo da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac). “Mas não prosperaram na época porque a variedade albina representava um volume muito pequeno diante da produção nacional, que focava nas amêndoas roxas”, explica.

Curiosamente, hoje é esta variedade particular que desperta interesse e tem sido objeto de estudo do casal Pedro e Maria Ângela Magalhães, e de seus filhos Pedro e André, da Lajedo.

Foi somente após a devastação causada pela vassoura-de-bruxa na região, no início da década de 1990, que o catongo ganhou visibilidade na fazenda, adquirida pela família na década de 1940 e que soma 180 hectares. Em 1997, com o apoio da Ceplac, as plantas foram analisadas e selecionadas de acordo com o grau de produtividade e menor risco à infecção da vassoura-de-bruxa. Entre as que tiveram melhor desempenho estava um catongo, identificado na fazenda pelo nome de SR162. “É uma variedade de amêndoa pequena, alongada e com ranhuras. O fruto é amelonado e tem um bico em forma de peito em uma das extremidades”, descreve Pedro Caetano Magalhães Neto.

Vendo os países que sofreram com a vassoura-de-bruxa e passaram a priorizar a qualidade do cacau no lugar da quantidade, há cerca de seis anos a família Magalhães resolveu investir na produção de amêndoas com foco no mercado de cacau fino. Primeiro, compararam o catongo com outras variedades de amêndoa branca, como o cacau porcelana, típico do Peru. “Vimos que eram muito parecidas e resolvemos dar um tratamento especial ao catongo, tanto na fermentação quanto na secagem, e na avaliação da qualidade”, conta Magalhães.

A família Magalhães também passou a frequentar o Salon du Chocolat, maior evento internacional do setor, realizado em Paris. “Ouvia muito lá que ‘o Brasil não tinha

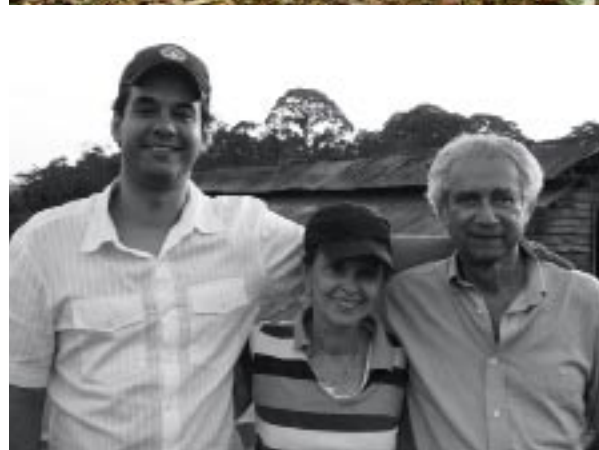


louça, Doural; guardanapo, Star Home


confira as
receitas
na pág. 79

O clássico brigadeiro leva
nibs de cacau catongo

As amêndoas de cacau comum e a de catongo (albina). Ao lado, o cultivo de catongo na Lajedo, fazenda pilotada por Pedro Neto (à esq.), Ângela e Pedro Magalhães (foto abaixo, à dir.)



fotos Rachel Bonino

A chef Carole Crema, da La Vie, aposta na variedade baiana



bom cacau para chocolate? Isso me ofendeu tanto que quis mostrar que tínhamos, sim, um produto de qualidade”, conta Maria Ângela Cabral Magalhães, esposa de Pedro. Embora hoje a produção de cacau fino represente apenas 30% do que sai da fazenda (sendo, dessa parcela, 10% de amêndoas do catongo), os resultados já foram muito bem avaliados, como mostram as premiações do Festival do Chocolate da Bahia (melhor amêndoa para o catongo em 2011; e melhor chocolate com catongo em 2012) e indicação entre os finalistas nacionais das edições de 2009 e de 2011 do International Cocoa Awards.

Para o futuro, a Lajedo pretende entrar no mercado de chocolates artesanais. Enquanto avalia a montagem de uma minifábrica, faz parcerias com chocolateiros de dentro e fora do País, casos da Chocolaterie de L’Opéra, em Avignon, na França, e da La Vie, em São Paulo.

Após experimentar o catongo durante a edição brasileira do Salão do Chocolate, em 2012, a chef confeitadeira Carole Crema, da La Vie, encomendou um lote para a Páscoa deste ano e a torra da amêndoa foi feita com a Lajedo. “Fiquei fascinada com o catongo. Sua acidez quebra o amargor de um chocolate 70% e o sabor fica mais suave”, conta a chef, que preparou quatro receitas com o ingrediente para a **Menu**. Até o fim do ano, Carole pretende incluir produtos feitos a partir do catongo na sua linha de

copo e colher, Oren; guardianapo, Star Home



taça, Oren; tecido, acervo



Semifreddo, crème brûlée (à esq.) e layer cake (abaixo) são receitas de Carole Crema feitas com cacau catongo

chocolates. Mais para a frente, a intenção é desenvolver chocolates sob encomenda com a Lajedo, com torras e composições exclusivas para confeitadores interessados.

O catongo também será uma das estrelas da linha de chocolates batizada de Origens, a ser lançada até o fim do ano pela AMMA Chocolate. O proprietário Diego Badaró convidou a Lajedo e mais outras seis fazendas para mostrar o potencial brasileiro na produção de amêndoas de origem controlada. “São produtores que cultivam e beneficiam o cacau de acordo com o que acreditamos ser a melhor maneira de tratar o fruto, e que demonstram com seus resultados as ricas e diversas qualidades do cacau baiano”, explica Badaró.

Com a ascensão do mercado de cacau fino, a torcida é pela descoberta de mais “catongos” e novas variedades de cacau escondidas na biodiversidade baiana e em outras áreas do Brasil.

prato e garfo, Oren

Fazenda Lajedo do Ouro
www.lajedodoouro.com.br

La Vie
rua da Consolação, 3161 - Jardins.
(11) 3088-7172 - São Paulo - SP

