Turismo gastronômico: atividade prática com chocolate sustentável promove dia de imersão pela Mata Atlântica

07/07/2025
Notícias

Com foco em práticas conscientes, evento acontece em 12 de julho e une teoria, vivência prática e degustações no coração da Grande Reserva Mata Atlântica – Patrimônio Natural do Paraná e destino turístico do Estado.

A Grande Reserva da Mata Atlântica do Paraná ganha mais um atrativo dentro do turismo gastronômico. O Workshop de Chocolate Sustentável acontece no próximo sábado (12), das 9h às 17h, no Ekôa Park, em Morretes (PR).

A proposta é conectar pessoas à terra e impulsionar transformações sociais e ambientais por meio de escolhas mais conscientes. A atividade vai ser conduzida pela chef Alice Novaes, especialista em gastronomia e pesquisadora em práticas alimentares sustentáveis.

Para o diretor presidente do Viaje Paraná, Irapuan Cortes, atividades práticas como essa refletem no turismo local, pois muitas pessoas que vão em busca do Workshop acabam também conhecendo um ponto turístico importante do Estado.

“Muitas vezes, a pessoa que se interessa pela atividade da produção do chocolate sustentável ainda não conhece os atrativos da Grande Reserva da Mata Atlântica, que é um legado turístico natural do nosso Estado”, afirma.

O Ekôa Park integra a Grande reserva da Mata Atlântica Paranaense, declarada Reserva da Biosfera pela Unesco em 1991 e Patrimônio Natural Mundial em 1999.

Localizado na maior área contínua remanescente de Mata Atlântica, o local também oferece experiências imersivas em meio à floresta, com atividades como trilhas interpretativas, arvorismo, tirolesa, voo cativo de balão e instalações artísticas.

WORKSHOP – A ação é uma imersão completa nos caminhos do cacau — da semente à barra. A programação mescla teoria, práticas manuais e experiências sensoriais, tudo em um ambiente rodeado pela natureza da Mata Atlântica.

O workshop pretende conduzir os participantes com as etapas do processo de fabricação e as diferenças entre dois modelos de cultivo: o cacau commodity, produzido em larga escala com menor controle de qualidade e destinado majoritariamente à indústria; e o cacau especial, que passa por manejo criterioso, colheita seletiva e fermentação controlada, resultando em sabores mais complexos e na valorização de agricultores comprometidos com boas práticas.

Ao longo da manhã, os participantes conhecerão também os princípios dos movimentos Bean to Bar (do grão à barra) e Tree to Bar (da árvore à barra), que vêm transformando o setor ao priorizar transparência na produção, ingredientes puros e relações comerciais mais justas com pequenos produtores.

A parte prática, conduzida durante a tarde, inclui atividades como separação manual dos nibs da casca, degustação de amêndoas e nibs de cacau, preparo de uma bebida tradicional feita em pilão de pedra e, como momento central, a produção de tabletes com chocolate recém-saído de um equipamento artesanal que refina a massa de cacau. A experiência se encerra com a degustação dos chocolates criados durante a oficina.

As inscrições para participar do Workshop podem ser feitas aqui.