

Cacau do Pará vai ao Chocolat Portugal e Salão de Paris

A comitiva é composta por representantes da cultura cacaeira, além de empresários de outros produtos agrícolas de origem e servidores da Sedap. | Foto: Reprodução

Missão coordenada pela Sedap vai apresentar nos dois eventos a qualidade das culturas agrícolas e da gastronomia produzidas a Amazônia.

O governo do Pará, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (Sedap), coordena a missão composta por representantes de produtos de origens do Estado, como cacau, açaí e mel, entre outros. A comitiva vai participar do Festival Internacional do Chocolate e do Cacau – Chocolat Portugal -, em Porto, em Portugal. Em seguida, eles vão para o Salão do Chocolate, em Paris, na França.

A comitiva é composta por representantes da cultura cacaeira, além de empresários de outros produtos agrícolas de origem e servidores da secretaria. Em 2023, de acordo com os dados da organização do evento português, mais de 50 mil pessoas passaram pelo WOW, na Vila Nova de Gaia, local de realização do Chocolat Portugal. Para 2024, a expectativa é ainda maior.

Segundo o coordenador do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva Cacauicultura no Pará (Procacau), da Sedap, engenheiro agrônomo, Ivaldo Santana, o principal objetivo da ida da missão paraense é divulgar e mostrar aos representantes dos diversos países participantes, as amêndoas de qualidade produzidas no Estado. O Pará, como lembrou Santana, já obteve um leque de conquistas dentro e fora do Brasil.

“Nós já fomos premiados tanto nacional como internacionalmente como melhor amêndoa do mundo, tirando o primeiro e segundo

lugar, então nós vamos levar essas amêndoas, mostrar que temos uma boa produção e que o nosso produtor possa fazer negócios”, destacou.

Os derivados dessas amêndoas, como chocolate e licores, também serão apresentados para serem divulgados nos dois eventos da Europa. De acordo com o engenheiro agrônomo, integram a missão sete produtores de cacau de diferentes municípios, cuja participação é financiada com recursos do Fundo de Apoio à Cacaicultura do Pará (Funcacau). Também integram o grupo três técnicos do Procacau da Sedap.

Origem- Paralelamente, participarão da missão quatro representantes do segmento da fruticultura e outros produtos de origem do Pará acompanhados do engenheiro agrônomo, Geraldo Tavares, gerente de fruticultura da secretaria. Além do açaí e do cacau, o Pará mostrará as potencialidades dos sucos fabricados a partir de frutas nativas da região, como por exemplo o taperebá e a manga.

“Essas empresas representarão o segmento de frutas e outros produtos de origem, principalmente o açaí que é muito procurado; estamos levando também pela primeira vez uma empresa que representará o produto do mel, que é muito procurado na Europa”, destacou Tavares.

Ele informou que a equipe também conta com a participação de uma empresa local que trabalha com produtos diversificados da gastronomia paraense, como por exemplo, tucupi, farofa de jambu, molhos específicos do Estado, entre outros.

Como parte da programação, haverá a participação de representantes locais para apresentação da forma de produção da mandioca no Pará e os seus subprodutos.

A terceira edição do Chocolat Festival será aberta oficialmente nesta quinta-feira (24) até o dia 27 (domingo).

O evento é uma realização Da MVU e Casa Brasileira e conta com

a parceria do Governo dos Estados do Pará e da Bahia.

Já o Salão do Chocolate de Paris ocorre de 30 de outubro a 3 de novembro no Porte de Versailles.

Fonte: **Agência Pará** e Publicado Por:

<https://www.adeciopiran.com.br> em 23/10/2024/18:02:38

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação blog

<https://www.adeciopiran.com.br> (93) 98117 7649/ e-mail:

mailto:adeciopiran.blog@gmail.com

<https://www.adeciopiran.com.br>, fone (WhatsApp) para contato

(93)98117- 7649 e-mail: mailto:adeciopiran.blog@gmail.com