

Veículo: Notícias com dendê		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: -	Data: 17/10/2011



Bahia participa do Salon du Chocolat em Paris

Seg, 17 de Outubro de 2011 17:37



O secretário estadual da Agricultura, engenheiro agrônomo Eduardo Salles, produtores de cacau e chocolateiros da Bahia, seguem nesta terça-feira (18) para a França, com o objetivo de participar do Salon du Chocolat de Paris, evento internacional que no próximo ano será realizado na Bahia, na primeira semana de julho. O governador Jaques Wagner também irá participar do evento.

O estado terá um estande com 80m², onde vai reunir os produtores e chocolateiros da Bahia para demonstrar a qualidade do cacau baiano, além de demonstrar também, que o Brasil e a Bahia estão avançando na organização para a produção de cacau fino.

Coordenado pela Associação dos Produtores de Cacau (APC) e Instituto Cabruca, com execução da M21/ MVU Empreendimentos, em parceria com o governo da Bahia, através da Secretaria da Agricultura, Setur e Sedir, além da Ceplac e Ministério da Agricultura, o estande terá a participação de mais de dez marcas de chocolates finos da Bahia, além da presença de fazendas produtoras de cacau, cooperativas diversas, projetos de agricultores familiares, e rodadas de negócios.

Participarão do estande da Bahia as empresas Harald, Amma, Chor, Bahia Cacau, Fábrica de Chocolate de Ibicarai, Sagarana, Chocolate Itacaré, Chocolate Riachuelo, Fazenda Canta Galo, M Libânio, Floresta Rio Doce, Vale do Juliana, cooperativas de agricultores, dentre outros produtores de cacau e de chocolate, além da própria APC.



Veículo: Cia Da Notícia		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 17/10/2011



BAHIA PARTICIPA DO SALON DU CHOCOLAT

outubro 17th, 2011 | Author: [Editor](#)

O secretário estadual da Agricultura, engenheiro agrônomo Eduardo Salles, produtores de cacau e chocolateiros da Bahia, seguem nesta terça-feira (18), para a França, para preparar a chegada do governador Jaques Wagner no Salon du Chocolat de Paris, evento internacional que no próximo ano será realizado na Bahia, na primeira semana de julho. A participação do Estado "será um momento histórico, quando estaremos promovendo eventos para divulgar e convidar os maiores chocolateiros do mundo para participar da primeira versão do Salon num país produtor", disse o secretário.



O chocolate baiano será uma das atrações na França

Bem no centro do local do evento, a Bahia terá um estande com 80m², ao lado do palco principal, onde vai reunir os produtores e chocolateiros da Bahia. Eles vão demonstrar que o estado que tem o melhor cacau, premiado em concurso do Salon, no ano passado, pode produzir também o melhor chocolate do mundo. O estande terá uma área para exposição e comercialização do chocolate produzido no Estado.

Coordenado pela Associação dos Produtores de Cacau (APC) e Instituto Cabruca, com execução da M21/ MVU Empreendimentos, em parceria com o governo da Bahia, através da Secretaria da Agricultura, Setur e Sedir, além da Ceplac e Ministério da Agricultura, o estande terá a participação de mais de dez marcas de chocolates finos da Bahia, além da presença de fazendas produtoras de cacau, cooperativas diversas, projetos de agricultores familiares, e rodadas de negócios.

De acordo com Henrique Almeida, presidente da APC, a participação da Bahia é uma grande oportunidade de promover a qualidade do cacau produzido no Estado num dos maiores eventos de chocolate do mundo, demonstrando ao mercado internacional que o Brasil e a Bahia estão avançando na organização para a produção de cacau fino, com a indicação geográfica e do padrão de qualidade para o cacau baiano. "A partir da nossa presença no Salon du Chocolat, o cacau da Bahia se configurou como o melhor do mundo, reconhecido internacionalmente pelo alto padrão de qualidade", afirmou Almeida.

Participarão do estande da Bahia as empresas Harald, Amma, Chor, Bahia Cacau, Fábrica de Chocolate de Ibicaraí, Sagarana, Chocolate Itacaré, Chocolate Riachuelo, Fazenda Canta Galo, M Libânio, Floresta Rio Doce, Vale do Juliana, cooperativas de agricultores, dentre outros produtores de cacau e de chocolate, além da própria APC.



Veículo: Cia Da Notícia		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 17/10/2011

Bahia no circuito internacional do chocolate

Promovido em Paris, Nova York, Tóquio, Pequim, Moscou e Xangai, o Salon du Chocolat vai acontecer pela primeira vez na Bahia, atraindo os maiores produtores de cacau e fabricantes de chocolates do mundo. O evento será realizado em julho de 2012, mas o planejamento e a estrutura do evento já estão sendo discutidos há dois meses. A coordenação do Salon du Chocolat da Bahia está sendo feita por Diego Badaró, sócio da Amma Chocolates, que também participa das versão 2011 do evento em Paris. O diretor de Desenvolvimento Internacional do Salon du Chocolat, Genaro Bardy, esteve em Salvador, participando da primeira reunião, e considerou a Bahia preparada para receber o evento. "O Brasil é o país berço do cacau. A Bahia e a Pará são os principais estados nesta produção. Os brasileiros gostam de comer chocolate, por isso, nada melhor que promover o evento aqui. Há também o interesse do governo baiano em realizar a ação, dando todo suporte necessário", afirmou Bardy.

No Salon du Chocolat da Bahia o público poderá degustar e comprar chocolates finos produzidos na Bahia e em diversas partes do mundo. O estado também realizará, no mesmo período, um fórum internacional, com o objetivo de discutir a situação da produção de cacau no Brasil e no mundo. Os debates acontecerão no Palácio Rio Branco, reunindo representantes dos países produtores de cacau, e o salão propriamente dito será montado no Centro de Convenções da Bahia. Outra novidade é que os chocolateiros poderão visitar fazendas de cacau em Ilhéus.

De acordo com o secretário da Agricultura, Eduardo Salles, a idéia de realizar o evento na Bahia surgiu em 2009, quando o governador Jaques Wagner participou do Salon du Chocolat, em Paris. Em 2010, o estado assinou, na capital francesa, o termo de compromisso com a direção do evento internacional. Neste mesmo ano, o cacau baiano produzido na Fazenda São Pedro, em Ilhéus, foi considerado o melhor do mundo, na categoria Cacau Chocolate, durante o Concurso Internacional de Amêndoas de Cacau, em Paris.

"A Bahia já entrou no circuito internacional do chocolate. Teremos a oportunidade de mostrar ao mundo a qualidade do nosso cacau e do nosso chocolate", disse o secretário.



Veículo: Gente e Mercado		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página:-	Data: 17/10/2011



BRASIL LEVA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DO CACAU AO SALÃO DO CHOCOLATE DE PARIS



O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauzeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



Veículo: Itabatã News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página:-	Data: 17/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

n 17/10 - 22h45min, Fonte: Da Redação



alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauzeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



Veículo: Agro Link		Editoria: Cidade
Tipo: Site	Página:-	Data: 17/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

17/10/11 - 17:26

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

Visitas: 180

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.



"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

As informações são da Yes Assessoria de Comunicação.

Agrolink com informações de assessoria



Veículo: Jornal da Mídia		Editoria: Cidade
Tipo: Site	Página:-	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão de Paris

Terça-feira, 18/10/2011 - 12:27

Salvador - O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da [sustentabilidade](#). O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o país chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate.

Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da [saúde](#), a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário [executivo](#) do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão [Internacional](#) do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”, diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

<< Notícia Anterior | Próxima Notícia >>



Veículo: Portal Agronegócio		Editoria: Notícia
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

YES ASSESSORIA E COMUNICAÇÃO



0



A+

A-



O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

Saiba mais

- Indiano é destaque de painel do Papaya Brasil sobre pós-colheita, processamento e industrialização
- Pesquisadores da Embrapa ministram palestras sobre bananicultura

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaueteira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.



Veículo: Portal Agronegócio		Editoria: Notícia
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 18/10/2011

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitam diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Caro Gestor		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011

Caro Gestor

REVISTA E PORTAL DA GESTÃO PÚBLICA

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

mercado do cacau | 18/10/2011

[compartilhar](#) [Tweet](#) [Share](#) [Comentar](#) [Enviar](#)   



O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata

Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio.

O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

Tags relacionadas: Cacau, Salão do Chocolate de Paris, Brasil, APC, Instituto Cabruca, Durval Libânio,



Veículo: Magia na Online		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Ter, 18 de Outubro de 2011 08:41 |



O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Magia na Online		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 18/10/2011



Veículo: O Diário Net		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 18/10/2011

ODIÁRIO NET

Terça-feira, 18 de Outubro de 2011 - 17h04min

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de

cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.



Veículo: O Diário Net		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 18/10/2011

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Jornal Itabuna News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

18/out/2011 | Autor: Editor

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Fator Brasil		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



*Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível.

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauceira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil- A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números- O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Portal Mix		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível.

Da Redação do PortalMix

Imprimir



O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Cadê Rural		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

 [admin](#) |  [Categorias](#) |  18 de outubro de 2011



Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a

Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauceira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



Veículo: Cadê Rural		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 18/10/2011

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

Fonte: Portal do Agronegócio

Autor: Yes Assessoria e Comunicação



Veículo: Teixeira News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

 [Comentário\(\)](#)

 [Versão para Impressão](#)

 [Enviar para um amigo](#)

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

Com informações da Yes Assessoria

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauieira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro - 70% dele produzido na Bahia - recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”, diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo “per capita” da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Ilhéus Amado		Editoria: Dia e Noite
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



out
18

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

 Dia e Noite



Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Mercado do Cacau		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.



“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”, diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira. fonte Yes Assessoria



Veículo: Agro CIM		Editoria: Agricultura
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 18/10/2011



*Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta



Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível.

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto

Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da

quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauceira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.



Veículo: Agro CIM		Editoria: Agricultura
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 18/10/2011

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro - 70% dele produzido na Bahia - recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil- A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números- O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Agro Valor		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 18/10/2011



Cacau brasileiro em feira de chocolate em Paris

Internacional. O Brasil é presença confirmada na maior feira de chocolate do mundo, o Salon Du Chocolat. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), levam práticas de sustentabilidade envolvendo o cacau e outros produtos da Amazônia

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o país chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria-prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a ideia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauceira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”, diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições do Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o país que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o país produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: Pauta Social		Editoria: Pautas
Tipo: Site	Página: -	Data: 19/10/2011



19/10/2011

■ PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DO CACAU ESTARÁ EM PARIS

Aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica é possível

 imprimir  indicar  versão em txt  menor  maior

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável.

Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial. "Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauceira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles. 2012 no Brasil A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia.

A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

 imprimir  indicar  versão em txt

Fone 71 3203 7550
www.yesassessoria.com.br

Rua Senador Theotônio Vilela, nº 190,
Edf. Empresarial Convention Center, Sala 1002
Cidadela, Salvador -BA CEP: 40279-901



Veículo: Camaçari Notícias		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 19/10/2011

CAMAÇARI NOTÍCIAS

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Cn1/assessoria

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris. Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível.

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauzeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.



Veículo: Camaçari Notícias		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 19/10/2011

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

«VOLTAR



Veículo: Porto News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página:	Data: 19/10/2011



19/10/2011, 11h31 - Por Terra

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização e quer mostrar que aliar qualidade da amêndoa à conservação da Mata Atlântica e da Amazônia é possível.

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima

mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauieira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: A Tribuna		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 19/10/2011



Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

Data: 19/10/2011 Hora: 09:28:52

Produção do cacau - 5º maior produtor



Yes Assessoria

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate. Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

“Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro - 70% dele produzido na Bahia - recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”, diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Fone 71 3203 7550
www.yesassessoria.com.br

Rua Senador Theotônio Vilela, nº 190,
Edf. Empresarial Convention Center, Sala 1002
Cidadela, Salvador -BA CEP: 40279-901



Veículo: A Tribuna		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 19/10/2011

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.



Veículo: A Região		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 20/10/2011

A Região

Quinta-feira, Outubro 20, 2011

Bahia leva cacau sustentável a Paris

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24, defendendo a bandeira da sustentabilidade.

O Instituto Cabruca e a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, chamam a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate.

Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que o tornaria mais saudável. A idéia é tornar o cacau brasileiro em referência mundial.

Em 2010 o cacau brasileiro, 70% dele produzido na Bahia, recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate, a maior vitrine para produtores de cacau e chocolate.

Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles. A delegação brasileira assinou termo de compromisso para que o Salão 2012 seja realizado na Bahia.

A previsão é de que em julho do próximo ano o evento aconteça em Salvador.

12:04 AM |



Veículo: Sindicato Rural		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 20/10/2011



Cacau

Brasil leva produção sustentável do cacau ao Salão do Chocolate de Paris

O Brasil é presença confirmada no maior evento de chocolate do planeta, o Salon Du Chocolat, que acontece na França, entre os dias 20 e 24 de outubro, defendendo, nesta edição de 2011, a bandeira da sustentabilidade. O Instituto Cabruca, juntamente com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), organizadores brasileiros do evento, representam o País chamando a atenção para a cultura conservacionista do cacau, principal matéria prima do chocolate.

Além de fomentar a produção mais sustentável da amêndoa, o Instituto Cabruca defende o aumento da quantidade de cacau no chocolate, o que tornaria a guloseima mais saudável. Seja em nome da sustentabilidade ou em nome da saúde, a idéia é tornar o cacau brasileiro, cultivado de forma sustentável nos biomas Mata Atlântica e Amazônia, referência mundial.

"Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca, prática de cultivo que mantém as grandes árvores do bioma para cultivo do cacau sob sua sombra", afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio.

O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau. De acordo com Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade".

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro - 70% dele produzido na Bahia - recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando", diz Libânio. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



Veículo: Sindicato Rural		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 20/10/2011

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Números

O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira.

Fonte: Yes Assessoria de Comunicação
Data: 18/10/2011



Veículo: Jornal Itabuna News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 20/10/2011



Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

 20/out/2011 |  Autor: *Editor*

Instituto Cabruca participa da organização do evento e a capacidade do Brasil em aliar economia cacaeira, produção de chocolate e sustentabilidade em dois dos principais biomas do planeta



O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacaeiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro.

A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacaeiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca,” afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau.



Veículo: Jornal Itabuna News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 20/10/2011

De acordo com Libânio, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade". O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando". O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



2012 no Brasil



A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.



Veículo: Ilhéus Amado		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 20/10/2011



Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

 Dia e Noite



Instituto Cabruca participa da organização do evento e a capacidade do Brasil em aliar economia cacaueteira, produção de chocolate e sustentabilidade em dois dos principais biomas do planeta

“

O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacaueteiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro. A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacaueteiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaueteira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca,” afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau. O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau.



Veículo: Ilhéus Amado		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 20/10/2011

De acordo com Libânio, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade". O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando". O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.



Veículo: Onim Blog		Editoria: Gastronomia
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 20/10/2011

Onim Blog

Good ideas for you!

Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

Posted On 21 out 2011 By admin. Under: CULINÁRIA BAIANA, GASTRONOMIA, HOME. Tags: Cacau, desenvolvimento sustentável.



O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacauzeiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro. A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacauzeiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.



Veículo: Onim Blog		Editoria: Gastronomia
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 20/10/2011

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacauera, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca,” afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau. O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau.

De acordo com Libânio, “a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade”. O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo “per capita” da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. “Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando”. O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.



Veículo: Blog do Miolo Baiano		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 20/10/2011

Blog do MIOLO BAIANO

Informação, Notícia e Opinião.

CACAU BAIANO FAZ SUCESSO NA FRANÇA



O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacauzeiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este

conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro.

A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacauzeiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.



Veículo: Painel Florestal		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 21/10/2011



Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização do evento e a capacidade do Brasil em aliar economia cacaujeira, produção de chocolate e sustentabilidade em dois dos principais biomas do planeta.

sexta, 21 de outubro de 2011

O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacaujeiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro. A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacaujeiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaujeira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca,” afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau. O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau.



Foto: Divulgação



Veículo: Painel Florestal		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 21/10/2011

De acordo com Libânio, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade". O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando". O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

Fonte: Assessoria de Comunicação



Veículo: Portal do agronegócio		Editoria Fruticultura
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 24/10/2011



Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

Instituto Cabruca participa da organização do evento e a capacidade do Brasil em aliar economia cacaueteira, produção de chocolate e sustentabilidade em dois dos principais biomas do planeta



O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacaueteiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro. A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacaueteiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaueteira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau. O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau.



Veículo: Portal do agronegócio		Editoria: Fruticultura
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 24/10/2011

De acordo com Libânio, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade". O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando". O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

Compre Cavalos OFF-LINE com Ajuda de Nossos Classificados. Confira!
www.bomnegocio.com

BESA: Falar de nós é...
Falar de Inovação, Progresso,
Responsabilidade Social! Saiba mais
BESA.ao



Anúncios Google

de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais



Veículo: Nossa Cara		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 1/2	Data: 24/10/2011



Cacau sustentável que conserva Mata Atlântica e Amazônia é destaque no Salão de Chocolate de Paris

[+](#) Compartilhe | [p](#) [t](#) [f](#) [e](#) [m](#)

Por: Assessoria - Data: 24/10/2011 - 06:46:02

Instituto Cabruca participa da organização do evento e a capacidade do Brasil em aliar economia cacaueteira, produção de chocolate e sustentabilidade em dois dos principais biomas do planeta.



[Ampliar](#)

O cacau produzido na região sul da Bahia, um dos principais pólos cacaueteiros do Brasil e do mundo, é historicamente exemplo de sustentabilidade e vem ganhando notoriedade e reconhecimento no mundo devido a forma de plantio de cacau chamada Cabruca, que costuma ditar as regras da produção da amêndoa na região. Isso se deve ao trabalho do Instituto Cabruca, que ao longo de três anos tem mostrado este conceito no Salon Du Chocolat, que acontece na França entre os dias 20 e 24 de outubro. A ONG baiana, referência em agroecologia, defende o cultivo conservacionista do cacau, por meio da manutenção das grandes árvores da Mata Atlântica, que dão sombra aos cacaueteiros. A prática é uma alternativa ao chamado cacau a pleno sol que é quando a região é desmatada para que o fruto receba maior incidência de sol para uma produção mais veloz, sem o comprometimento com a sustentabilidade.

Para fortalecer a Cabruca e chamar atenção para seus benefícios – que vão desde a conservação da água e do solo ao potencial para o sequestro de carbono – o Instituto Cabruca busca por meio de sua participação no Salão de Chocolate de Paris agregar valor ao cacau cabruca produzido no Brasil. “Uma das ações já iniciadas é a busca do reconhecimento para a região Sul da Bahia, conhecida por sua economia cacaueteira, de uma indicação geográfica que embute em seu conceito a produção de amêndoas de alta qualidade e a conservação da Mata Atlântica graças à Cabruca”, afirma o Secretário executivo do Instituto Cabruca, Durval Libânio, que também é presidente da Câmara Setorial do Cacau. O Instituto Cabruca, em parceria com o Governo do Estado da Bahia, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Associação de Produtores de Cacau (APC), o Ceplac e a Amma Chocolate, leva para o evento representações da Bahia, do Pará e do Espírito Santo, regiões que se destacam pela produção de cacau.



[Ampliar](#)



Veículo: Nossa Cara		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: 2/2	Data: 24/10/2011



 Ampliar

De acordo com Libânio, "a expectativa é que possamos aumentar ainda mais o consumo do produto de origem brasileira, por meio das possibilidades de produção e de uso do nosso cacau com maior valor agregado e de melhor qualidade". O Brasil é o 4º maior consumidor mundial de chocolate e o 5º maior produtor de cacau em todo o mundo, é também o País que mais aumentou o consumo "per capita" da iguaria nos últimos cinco anos, de acordo com informações da Câmara Setorial do Cacau, órgão ligado ao Ministério da Agricultura. Atualmente, o País produz cerca de 497 mil toneladas de chocolate, movimentando R\$ 10 bilhões por ano na economia brasileira, número que, segundo Libânio, tem potencial para ser maior.

Ele lembra ainda que em 2010 o cacau brasileiro – 70% dele produzido na Bahia – recebeu 14% das premiações do Concurso Mundial de Chocolate, em Paris, durante o Salão Internacional do Chocolate. "Para este ano, a expectativa ainda é maior, já que o processo de uso do cacau vem se qualificando". O Salão é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate. Estima-se que aproximadamente 25 mil pessoas visitem diariamente o evento, que ocorre no Parque de Exposições da Porte de Versailles.

2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado na Bahia. A previsão é que em julho do próximo ano, o evento aconteça na cidade de Salvador. A realização do evento na Bahia vinha sendo pleiteada desde 2009. O evento contará com a vantagem de ser realizado pela primeira vez num país produtor de cacau. Estão programadas visitas a fazendas e fábricas locais de chocolate, fato inédito que poderá atrair diversos chocolateiros renomados ao Brasil, o que contribuirá para o reconhecimento do País como referência mundial em cacau e chocolate.



 Ampliar

Durval Libânio Netto Mello Professor do IF Baiano Campus Uruçuca Secretário Executivo Instituto Cabruca Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau - MAPA Representante Nordeste da Sociedade Brasileira de Sistemas Agroflorestais - SBSAF Tel: 073 3633 6899, 073 3239 2121 ramal 222
Celular: 073 9994 9511 073 8103 9060
Email: durval@cabruca.org.br
durval.mello@urucuca.ifbaiano.edu.br



Veículo: Jornal Itabuna News		Editoria: Notícias
Tipo: Site	Página: -	Data: 31/10/2011



Instituto Cabruca anuncia expansão e abre base no Espírito Santo

 31/out/2011 |  Autor: *Editor*

O Instituto Cabruca, referência em agroecologia com atuação nacional e internacional, anuncia inauguração de nova base na cidade de Linhares, no Espírito Santo. Com sede em Ilhéus, região sul da Bahia, o Instituto tem o compromisso de fomentar a produção conservacionista do cacau que tem por objetivo aliar a economia cacauceira à conservação de dois dos principais biomas do planeta, a Mata Atlântica e a Amazônia. A expansão é resultado da parceria entre o Instituto Cabruca, o Instituto Biofábrica de Cacau e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac). O evento de inauguração ocorrerá no dia 04 de novembro, quando serão discutidas as ações do Instituto e da Ceplac no Espírito Santo, além do protocolo de produção das mudas de cacau e outras espécies.

“Apesar de já trabalharmos na região, uma estrutura física contribui para que o desenvolvimento das atividades seja mais eficaz. A abertura da nova sede no Espírito Santo acontece no momento em que o Instituto comemora quatro anos de existência, se firmando como entidade atuante junto a produtores, autoridades e comunidade, com bandeiras como a agroecologia, conservação ambiental, agregação de valor ao cacau e seus derivados e conscientização da população quanto aos benefícios do cacau para a saúde”, afirma o diretor executivo do Instituto Cabruca e presidente da Câmara Setorial do Cacau, Durval Libânio.



Veículo: Bahia Já		Editoria: Economia
Tipo: Site	Página: -	Data: 31/10/2011



INSTITUTO CABRUCÁ DE ILHÉUS ABRE NOVA BASE EM LINHARES, ESPÍRITO SANTO

enviar para um amigo  imprimir  tamanho da letra  

O Instituto Cabruca, referência em agroecologia com atuação nacional e internacional, anuncia inauguração de nova base na cidade de Linhares, no Espírito Santo. Com sede em Ilhéus, região sul da Bahia, o Instituto tem o compromisso de fomentar a produção conservacionista do cacau que tem por objetivo aliar a economia cacaueteira à conservação de dois dos principais biomas do planeta, a Mata Atlântica e a Amazônia.

A expansão é resultado da parceria entre o Instituto Cabruca, o Instituto Biofábrica de Cacau e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac).

O evento de inauguração ocorrerá no dia 04 de novembro, quando serão discutidas as ações do Instituto e da Ceplac no Espírito Santo, além do protocolo de produção das mudas de cacau e outras espécies.

"Apesar de já trabalharmos na região, uma estrutura física contribui para que o desenvolvimento das atividades seja mais eficaz. A abertura da nova sede no Espírito Santo acontece no momento em que o Instituto comemora quatro anos de existência, se firmando como entidade atuante junto a produtores, autoridades e comunidade, com bandeiras como a agroecologia, conservação ambiental, agregação de valor ao cacau e seus derivados e conscientização da população quanto aos benefícios do cacau para a saúde", afirma o diretor executivo do Instituto Cabruca e presidente da Câmara Setorial do Cacau, Durval Libânio.



Veículo: Jornal da Mídia		Editoria: Bahia
Tipo: Site	Página: -	Data: 31/10/2011



Instituto de Ilhéus inaugura base no Espírito Santo

Segunda-feira, 31/10/2011 - 20:03

Salvador - O Instituto Cabruca, referência em agroecologia com atuação [nacional](#) e internacional, [anuncia](#) inauguração de nova base na cidade de Linhares, no Espírito Santo. Com sede em Ilhéus, região sul da Bahia, o Instituto tem o compromisso de fomentar a produção conservacionista do cacau que tem por objetivo aliar a economia cacaueteira à conservação de dois dos principais biomas do planeta, a Mata Atlântica e a Amazônia.

A expansão é resultado da parceria entre o Instituto Cabruca, o Instituto Biofábrica de Cacau e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac). O evento de inauguração ocorrerá no dia 4 de novembro, quando serão discutidas as ações do Instituto e da Ceplac no Espírito Santo, além do protocolo de [produção](#) das mudas de cacau e outras espécies.

"Apesar de já trabalharmos na região, uma estrutura física contribui para que o desenvolvimento das atividades seja mais eficaz. A abertura da nova sede no Espírito Santo acontece no momento em que o Instituto comemora quatro anos de existência, se firmando como entidade atuante junto a produtores, autoridades e comunidade, com bandeiras como a agroecologia, conservação ambiental, agregação de calor ao cacau e seus derivados e conscientização da população quanto aos benefícios do cacau para a [saúde](#)", afirma o diretor executivo do Instituto Cabruca e presidente da Câmara Setorial do Cacau, Durval Libânio.

<< [Notícia Anterior](#) | [Próxima Notícia](#) >>

