

Chocolate amazônico dobra produção com a COP30

Category: BRASIL, GERAL

escrito por Ayumi Yohanna Miyamoto | 27 de fevereiro de 2026



A Amazônia deixou de ser tratada como exótica para ocupar um novo lugar no cenário global: origem e protagonismo.

No novo episódio do Na Taça, do DOLCast, o chef, chocolatier e sommelier Fábio Sicília analisa como o chocolate artesanal amazônico entrou definitivamente no radar internacional e como a realização da COP30 em Belém ajudou a consolidar esse movimento.

Em 2025, o New York Times publicou a reportagem intitulada “Estes chocolateiros encontraram uma maneira deliciosa de ajudar a Amazônia”. O texto destacou o cacau da região não como curiosidade exótica, mas como base de um movimento artesanal consistente, sofisticado e sustentável.

Segundo o episódio, não foi coincidência.

A COP30 colocou Belém no centro do mundo. E quando os olhares internacionais se voltaram para a Amazônia, quem tinha produto estruturado apareceu.

Durante o evento, marcas locais de chocolate artesanal registraram aumento expressivo nas vendas. Algumas dobraram a produção. Outras esgotaram estoques no meio da conferência. Turistas visitaram fábricas na Ilha do Combu, embarcaram para conhecer o processo de produção e acompanharam de perto a

transformação do cacau em chocolate.

Enquanto previsões falavam em caos logístico e desastre organizacional, o que se viu foi movimento econômico real: fábrica aberta, produto sendo vendido, visitante consumindo experiência.

O episódio destaca ainda um ponto estratégico: verticalização e identidade. O chocolate amazônico que ganhou espaço é aquele que combina ingredientes locais, valoriza a origem do cacau e transforma produção em narrativa consistente.

Não é apenas venda. É economia de experiência. É território se posicionando com produto, cultura e valor agregado.

O DOLCast “Na Taça” é atualizado todas as sextas-feiras no Dolcast com as dicas do chef de cozinha, sommelier e chocolatier Fábio Sicília sobre vinhos, gastronomia e suas harmonizações e lógico, algumas boas viagens.

Fábio Sicília é chef de cozinha, sommelier e chocolatier por formação e um profundo estudioso dos sabores. A vasta experiência em harmonizações e conhecimento profundo de vinhos acrescentam uma camada de sofisticação e prática às discussões sobre paladar e escolhas alimentares.

Fonte: DOL e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso em 27/02/2026/14:01:16

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e -
mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e -
mail: adeciopiran.blog@gmail.com

[Como Melhorar Resolução de Imagem Online Grátis e Aumentar Resolução de Imagem](#)