

Distrito carrega origens, tradições e a preservação das produções artesanais

Por Ana Luiza Rossi

Próximo ao Dia Mundial do Chocolate, celebrado nesta segunda-feira (7), a equipe do Correio Sul Fluminense e do Correio da Manhã foi até Penedo, conhecido como um dos principais polos chocolateiros do Brasil. Em meio às exuberantes paisagens da região das Agulhas Negras, foi possível conhecer fábricas tradicionais com mais de quatro décadas de história, além de mergulhar no universo do chocolate artesanal, produzido no estilo bean-to-bar, na famosa “Pequena Finlândia”.

O apelido não é por acaso: o distrito carrega traços culturais herdados da imigração finlandesa. No fim da década de 1920, o idealizador Toivo Uuskallio atendeu, segundo ele próprio escreveu, a um “chamado espiritual” e deixou a Finlândia rumo ao Brasil. Em janeiro de 1929, adquiriu a antiga Fazenda Penedo com o sonho de criar uma nova comunidade baseada na simplicidade e em valores espirituais. A agricultura era o plano inicial, mas com o passar do tempo, o artesanato e o turismo se firmaram como pilares da economia local.

Já nos anos 1940, as casas da colônia passaram a receber hóspedes, e Penedo se consolidou como um dos principais destinos turísticos para quem gosta de clima ameno, chalés de madeira e claro, uma das sobremesas mais amadas do mundo: o chocolate.

Experiência sensorial

Em Penedo, que fica a cerca de três horas do Rio de Janeiro e a quatro horas de São Paulo, é possível conhecer lojas e fábricas que levam os turistas a não só apreciar um bom chocolate, mas vivenciar uma verdadeira experiência sensorial.

As receitas, muitas delas passadas de geração em geração - como no caso das fábricas Tonttulakki Suklaat, Joulupukin Suklaa e Jyväskylä. Durante a visita, a equipe conheceu de perto o verdadeiro sabor da produção artesanal de



Chocolate Bean To Bar 70% produzido de forma totalmente artesanal pela Fuê

Reprodução/Redes sociais



A Fuê Gelato e Chocolate fica na Rua das Velas, em Penedo

chocolate com Ricardo Toyoshima, um dos sócios e chef patissier da Fuê Gelato e Chocolate.

A unidade, que fica dentro da famosa Casa do Papai Noel em Penedo, na Rua das Velas, funciona de domingo a domingo. Logo na entrada, já é possível perceber que ali o chocolate é levado a sério: da decoração das paredes aos produtos nas prateleiras, tudo conta uma história sobre o processo bean to bar.

‘Bean to bar’

O conceito, que vem ganhando força entre os apreciadores de confeitaria, significa produzir o chocolate a partir da amêndoa do cacau, sem adição de aditivos artificiais ou etapas industriais. Ou seja, se trata de um processo artesanal do início ao fim, que respeita o ingrediente e valoriza a origem de cada semente.

- Confeitaria, gelato, tudo liga ao chocolate. Para isso, foi feita uma curadoria de amêndoas no Brasil e, hoje, nossa produção vem do Sul da Bahia - explicou Ricardo, enquanto apresentava uma degustação divina com direito a macarons de chocolate, pistache, café e chocolate com laranja.

A questão de preservar a originalidade dos ingredientes na Fuê é prioridade e por isso, eles integram a Associação Bean To Bar Brasil. A entidade reúne diversos produtores comprometidos com a cadeia ética do chocolate artesanal no país.

Para estar entre os associados, é preciso seguir critérios rigorosos que envolvem desde a compra direta com produtores de cacau até práticas sustentáveis e respeito às características naturais de cada amêndoa.

Ricardo, no entanto, revelou que quer ir mais longe. “Hoje há produtores da nossa associação que já seguem o conceito tree to bar, da árvore até a barra, que vai desde o cultivo do cacau até a barra de chocolate. É um sonho”, disse.

Escola de gelato

Desde fevereiro de 2018, a Fuê Gelateria expandiu seu propósito e passou a atuar também como escola, formando novos profissionais no segmento da confeitaria fria. Empreendedores de diferentes partes do Brasil, e até do mundo, desembarcam em Penedo em busca de conhecimento técnico e vivência prática sobre o universo da gelateria artesanal.

Hoje professor da escola, Ricardo lembrou que foi aluno da 10ª turma do curso. “Foi a minha porta de entrada para o mundo da gastronomia. Hoje, temos mais de 2.800 alunos formados em gelato natural. É incrível!” afirmou.

Escola de Música abre inscrições para cursos

Raimundo Brasil/PMR

As inscrições para os cursos de música oferecidos pela Escola das Artes Maestro Vicente Aniceto Senna, em Resende, na Região das Agulhas Negras, interior do Estado do Rio, ser[ão abertas nesta segunda-feira, dia 07. Os interessados podem procurar a secretária da escola de segunda a sexta, das 9h às 12h e das 13h às 17h. Os cursos são inteiramente gratuitos.

Neste segundo semestre de 2025 os cursos serão de técnica vocal, violão, teclado, musicalização infantil, flauta doce, guitarra, ukulele, cavaquinho e teoria musical (confira abaixo a faixa etária para cada aula). Os interessados podem fazer a inscrição até o dia 23 de julho e o início das aulas está marcado para o dia 28. As turmas serão fechadas de acordo com a demanda do público. Detalhe: a inscrição de um aluno

menor de idade deverá ser feita por um responsável que também precisará apresentar uma cópia da identidade.

- A música, além de mostrar talentos, contribui para o desenvolvimento cognitivo, a coordenação motora e no psicológico em todas as cidades - acrescentou Professor Wilson, secretário municipal de Cultura de Resende.

Faixa etária para cada curso:

- Musicalização Infantil: Flauta Doce - 5 a 8 anos de idade
- Iniciação Musical: Violão, teclado, técnica vocal - 8 a 12 anos
- Iniciação Musical: Violão, teclado, guitarra, técnica vocal, cavaquinho, ukulele, teoria musical - a partir dos 12 anos, sem limite de idade, conforme disponibilidade de vagas.

Exposição prorrogada

Ainda em Resende, foi prorrogada até o dia 25 de julho a visitação do 4º Salão das Artes Agulhas Negras, no Museu de Arte Moderna de Resende (MAM), que fica no no Centro Histórico. A mostra destaca nomes das artes plásticas da região e, neste ano, contou com a inscrição de 121 obras. Destas, 41 trabalhos foram selecionados para compor a exposição.

Nesta edição, foram mantidos os tradicionais prêmios: Claudionor Rosa, Altamiro Pimenta, Olga Tuffick e Marcius Lima, além das Menções Honrosas. Segundo o secretário municipal de Cultura, professor Wilson, a iniciativa consolida o protagonismo do MAM na cena artística regional.



Escola das Artes Maestro Vicente Aniceto Senna tem cursos gratuitos