

CACAU: NIBS E SUAS RAÍZES NA REGIÃO SUL BAHIANA

RAMON DE OLIVEIRA XAVIER¹
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹*Universidade Federal de Pelotas – ramonildox@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O cacau (*Theobroma cacao* L.) é um dos alimentos mais emblemáticos da história da alimentação, reconhecido tanto pelo seu valor cultural quanto econômico (ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA, 2025). Entre seus derivados, os *nibs* de cacau, que são fragmentos da amêndoia torrada, têm se destacado por sua versatilidade gastronômica, trazendo sabor intenso e textura diferenciada às preparações (FREITAS et al., 2023).

No âmbito do projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar, vinculado ao Grupo de Pesquisa: Gastronomia: Cozinha é Ciência, a escolha desse ingrediente como tema de apresentação proporcionou uma oportunidade de refletir sobre sua importância histórica, cultural e culinária, além de explorar suas possibilidades de aplicação prática.

Assim, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de ensino vivenciada no projeto Tópicos em Gastronomia, destacando a apresentação sobre *nibs* de cacau e suas contribuições para a formação acadêmica em Gastronomia.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

O projeto Tópicos em Gastronomia, com a palestra “Cacau: Nibs e suas raízes no Sul da Bahia”, foi iniciado como um acolhimento imersivo para o público. Os participantes foram recebidos em uma sala onde o aroma terroso e amadeirado da semente de cacau puro preenchia o ar, criando uma atmosfera sensorial desde o primeiro momento (Figura 1).

Figura 1 – Palestra sobre nibs de cacau no Projeto Tópicos



Fonte: Os autores

Em seguida, foi realizada a degustação das amêndoas de cacau seco, fermentado e torrado, que estavam dispostas sobre a mesa junto de uma representação do fruto do cacau. Os ouvintes conheceram a história da região, por meio de imagens da cabruca, sistema tradicional de cultivo à sombra da Mata Atlântica, bem como da arquitetura que testemunhou a era do “ouro negro”, apresentadas em slides (ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA, 2025).

A atividade foi planejada como um momento de socialização de conhecimentos, em que o autor compartilhou resultados de pesquisas individuais e reflexões pessoais com os colegas. O encontro teve caráter formativo, estimulando o diálogo entre saberes científicos, culturais e gastronômicos.

Na exposição, o autor apresentou um panorama histórico do cacau, ressaltando seu uso desde as civilizações mesoamericanas e sua posterior difusão global. Discutiu-se também a transformação do cacau em *commodity*, as implicações econômicas e sociais de sua produção em larga escala e os desafios atuais relacionados à sustentabilidade e ao comércio internacional (SILVA; MENDES, 2019).

O tema foi aprofundado ao destacar a simbologia cultural do cacau e a forma como os *nibs* podem ser compreendidos como alimento de resistência, regeneração e identidade para diferentes povos. Essa abordagem permitiu aos participantes refletirem sobre os alimentos como expressões de memória coletiva, práticas sociais e valores culturais (FISCHLER, 1988).

No âmbito gastronômico, a apresentação enfatizou as características sensoriais dos *nibs* de cacau, tais como crocância, amargor e aroma intenso, e ainda, seus potenciais aplicações em preparações doces e salgadas. Houve interação entre os colegas, que compartilharam experiências e levantaram questões sobre as possibilidades de uso do ingrediente em diferentes contextos culinários (FREITAS et al., 2023).

Essa atividade possibilitou aos discentes não apenas ampliar seus conhecimentos sobre o cacau e seus derivados, mas também exercitar a prática de pesquisa, a comunicação oral e a reflexão crítica. O grupo vivenciou, assim, um processo de ensino-aprendizagem que integrou aspectos históricos, culturais e gastronômicos em torno de um ingrediente de grande relevância.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final desta jornada, fica evidente que o *nibs* de cacau é muito mais que um produto gourmet ou um “superalimento” da moda. Ele representa resistência e regeneração, simbolizando a capacidade de uma região de se reinventar diante da adversidade, transformando crise em oportunidade e tradição em inovação.

O *nibs* também é um convite para repensar a relação da sociedade com o consumo, mostrando que cada escolha alimentar carrega implicações socioambientais e culturais. Ao optar por um produto de origem, cultivado em sistemas agroflorestais como a cabruca, valoriza-se uma cadeia produtiva ética, que preserva a Mata Atlântica, fortalece economias locais e reconhece o saber tradicional dos agricultores.

Do ponto de vista pedagógico, a apresentação no projeto Tópicos em Gastronomia constituiu-se em espaço de ensino-aprendizagem, pois possibilitou aos discentes refletirem sobre identidade alimentar, sustentabilidade e inovação na gastronomia.

Além disso, a experiência contribuiu também para o autor deste trabalho, que pôde aprofundar sua pesquisa, exercitar a comunicação oral e desenvolver a análise crítica, ampliando sua própria formação acadêmica. Assim, o *nibs* de cacau se revela como uma ponte entre tempos e valores, reforçando que a prática acadêmica pode articular formação técnica e consciência crítica na área de Gastronomia.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA. **Cocoa** | Description, History, Processing, & Products. Disponível em: <https://www.britannica.com/topic/cocoa-food>. Acesso em: 26 ago. 2025

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. **Social Science Information**, v. 27, n. 2, p. 275-292, 1988.

FREITAS, I. R.; PIRANI, J. R.; COLLI-SILVA, M. Cacau para quê? Levantamento bibliográfico sobre os usos materiais e simbólicos das espécies de cacaus do Brasil. **Ethnoscientia**, v. 8, n. 1, p. 127-151, 2023. DOI: <https://doi.org/10.18542/ethnoscientia.v8i1/12940>.

SILVA, N. de S.; MENDES, G. F. Alimentos identitários: a tradição dos derivados da mandioca no hábito alimentar do taperense. **GeoNordeste**, n. 2, edição especial: Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, 2019. DOI: <https://doi.org/10.33360/RGN.2318-2695.2019.i2especial.p.74-87>.