



ESTRADA DO
CHOCOLATEO

PORTIFÓLIO

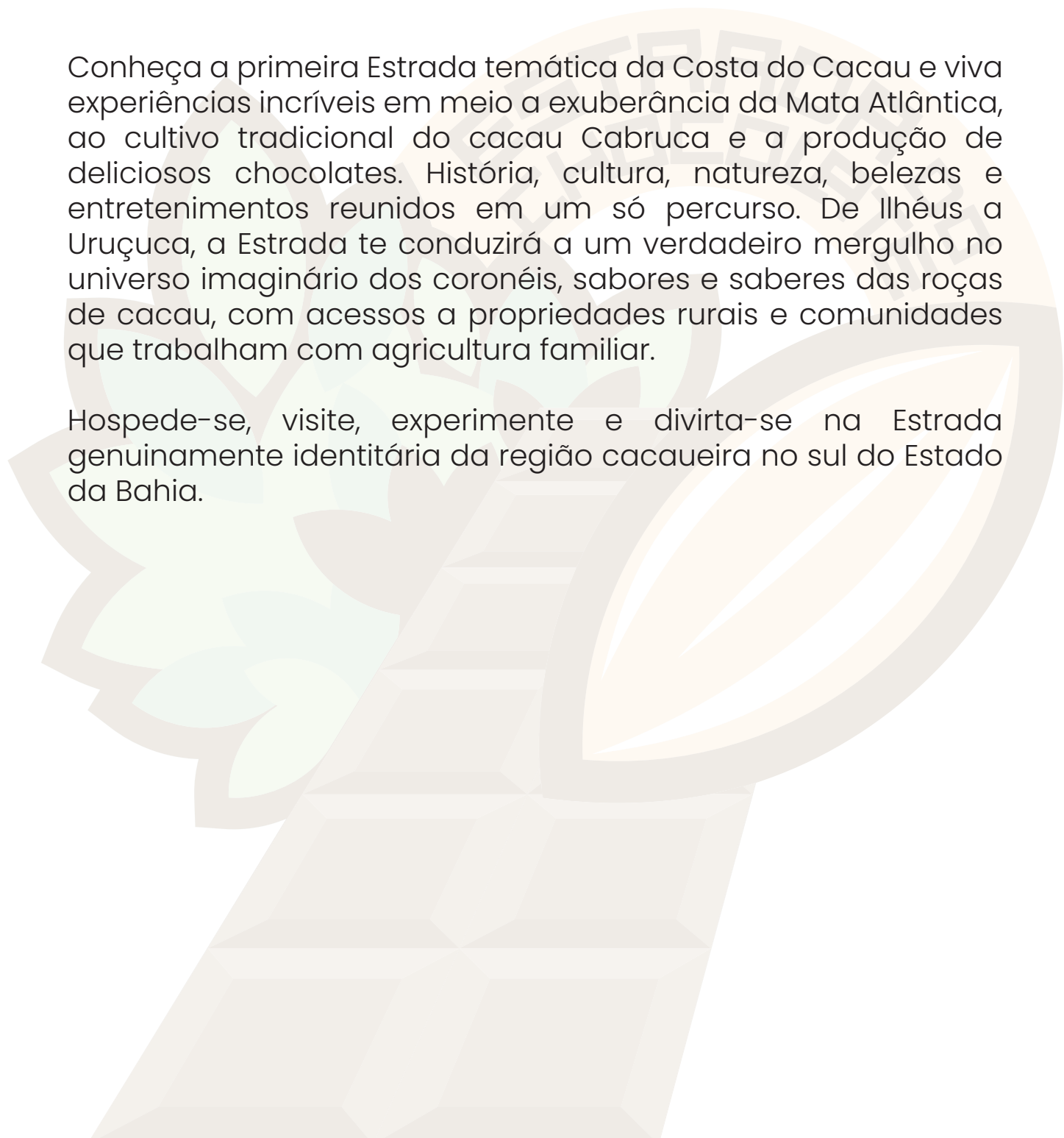
ESTRADA DO CHOCOLATE





Conheça a primeira Estrada temática da Costa do Cacau e viva experiências incríveis em meio a exuberância da Mata Atlântica, ao cultivo tradicional do cacau Cabruca e a produção de deliciosos chocolates. História, cultura, natureza, belezas e entretenimentos reunidos em um só percurso. De Ilhéus a Uruçuca, a Estrada te conduzirá a um verdadeiro mergulho no universo imaginário dos coronéis, sabores e saberes das roças de cacau, com acessos a propriedades rurais e comunidades que trabalham com agricultura familiar.

Hospede-se, visite, experimente e divirta-se na Estrada genuinamente identitária da região cacaueira no sul do Estado da Bahia.



01

PÁGINA 04
**A ESTRADA
DO CHOCOLATE**

02

PÁGINA 06
**A MATA ATLÂNTICA
E O CACAU CABRUCÁ**

03

PÁGINA 08
**EXPERIÊNCIAS NA
ESTRADA DO CHOCOLATE**

04

PÁGINA 10
ATRATIVOS

05

PÁGINA 31
**NOVOS PRODUTOS
A SEREM FORMATADOS**

FICHA TÉCNICA

Produção: SEBRAE Bahia Unidade Regional Ilhéus: Claudiana Oliveira Campos Figueredo – Gerente Regional, Neorley Batista Carvalho – Gestor de Projeto.

Consultoria: Eixo4 – Soluções Inteligentes: Fabíola Paes Leme, Thais Gavazza Rufino e Vilomar Simões Sobrinho.

Arte e Design Gráfico: M21 Comunicação e Marketing

Redação: Fabíola Paes Leme

Revisão: Vilomar Simões Sobrinho

Fotografias: José Nazal Soub, Fabíola Paes Leme, Chocolate Caseiro de Ilhéus, Eco Água, Fazenda Riachuelo – Chocolate Mendoá, Fazenda Provisão, Fazenda Almada, Fazenda Ilha Bela, Fazenda Agrícola Condurú Experiência Dengo Origem, IFBAIANO e Sítio Vêi Chico, Márcio Torres, Regilan Meira e Tais Tomich.



A força do empreendedor brasileiro.





A ESTRADA DO CHOCOLATE





A Estrada do Chocolate surge como primeiro modelo de rota temática da Costa do Cacau, compreendendo a BA – 262, no trecho que liga os municípios de Ilhéus e Uruçuca. Pela sua beleza cênica e concentração de propriedades rurais ao longo dos seus 43 km, a Estrada, enquanto produto turístico, oferece a vivência da cultura do cacau, tão típica da região sul baiana. Margeada por rios, a exemplo do belíssimo Almada, a Estrada do Chocolate reúne propriedades rurais, assentamentos da agricultura familiar, empreendimentos que oferecem lazer e entretenimento, institutos de pesquisas e ensino e é contemplada com riquíssima mata nativa: a Floresta Atlântica.

Nos tempos áureos da cacauicultura, grandes coronéis do cacau tinham suas fazendas nessa localidade e muitas dessas propriedades, hoje abertas à visitação turística, foram resultados de vendas de lotes das grandiosas faixas de terra. Paisagem, memória e história que retratam a pompa e a riqueza do tempo do coronelismo na região.



A MATA ATLÂNTICA E O CACAU CABRUCÁ





Um dos principais atrativos da Estrada do Chocolate é, sem sombra de dúvidas, a Floresta Atlântica, uma das florestas tropicais mais ameaçadas do mundo, devido a anos de atividades exploratórias. Tipicamente brasileira, a Mata Atlântica é uma das regiões de maior biodiversidade do mundo, rica em endemismo e, mediante sua ameaça de extinção, uma das três prioridades de conservação do planeta, sendo considerada como Reserva da Biosfera pela UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Compreendendo uma área com grande concentração de mata nativa conservada, a Estrada do Chocolate se destaca pelas belezas naturais e riqueza de sua fauna e flora. Animais endêmicos, como o Mico Leão da Cara Dourada, podem ser encontrados em meio às fazendas de cacau, encantando moradores e visitantes.

Neste cenário, em harmonia com a mata nativa cresce o cacau do sul da Bahia. Alicerçado em um sistema agroflorestal de plantio, denominado de Cabruca, o cacau da região é plantado tradicionalmente nas sombras das grandes árvores da floresta, possibilitando que a lavoura cacauera seja desenvolvida com respeito e conexão com o meio ambiente. Cenário típico da região, somente quem já esteve em meio a uma Cabruca consegue descrever a magnitude desse ecossistema, que, além da lindíssima paisagem, traz como valor agregado toda a história de um povo e sua região!



**EXPERIÊNCIAS NA
ESTRADA DO CHOCOLATE**

03



Para aqueles que querem vivenciar a tranquilidade e harmonia da vida no campo, entrar em contato com a natureza, conhecer mais de perto o processo de produção do chocolate e mergulhar no universo histórico da cultura do cacau e dos tempos dos grandes coronéis, a Estrada do Chocolate desponta como uma rota capaz de oferecer experiências únicas e inesquecíveis.

Sempre em contato com a natureza, o visitante poderá ficar hospedado em um encantador sítio ou fazendas lindíssimas, tradicionais, experimentando uma hospedagem de charme, diferenciada e personalizada, em patrimônio histórico e cultural: uma verdadeira volta no tempo! A sensação de fazer trilhas no meio da mata, conhecer o processo produtivo do cacau e entender como acontece a mágica e deliciosa transformação das amêndoas em chocolate, fazem parte da oferta de experiências autênticas da Estrada do Chocolate.

Andar a cavalo, passear de charrete, pescar, banhar-se em piscina natural, observar pássaros ou descansar em uma aconchegante rede, apreciar um belíssimo pôr do sol ou simplesmente ser feliz, são algumas das opções que não podem ficar de fora do seu roteiro. Do conhecimento técnico e científico ao contato com o lúdico e o imaginário, a Estrada do Chocolate tem cheiros, sabores e saberes.



ATRATIVOS

0

4



FÁBRICA DO CHOCOLATE CASEIRO ILHÉUS

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca, km 2,5 – Distrito Industrial

Fundada pelo sonhador DR. Hans Tosta Schaeppi, a partir da percepção de que existia uma demanda turística em Ilhéus, por conhecer o processo de produção do chocolate. A partir daí, a fábrica foi inaugurada em 1985 e representa a primeira fábrica de chocolates finos e artesanais da Bahia e do nordeste do Brasil.

A fábrica do Chocolate Caseiro Ilhéus é hoje um complexo turístico onde o visitante pode conhecer de pertinho o processo de produção do chocolate. Em sua loja são ofertados mais de 100 tipos diferentes de deliciosos chocolates, considerando recheios, formatos e embalagens. Chocolates estes que já foram indicados para concursos internacionais de qualidade e foram comparados, por professores das Universidades de Versailles (França) e Coimbra (Portugal), como um chocolate mais saboroso do que o europeu.

Para produzir chocolates “bean to bar” (da amêndoa de cacau até a barra de chocolate) de qualidade e com a essência da região do sul da Bahia, a fábrica Chocolate Caseiro Ilhéus mantém parcerias com produtores regionais, citando Planta Cacau e Fazenda Yrerê.

- **Agendamento prévio somente necessário para grupos maiores**
- **Importante confirmar o horário de funcionamento nos sábados, domingos e feriados**
- **Fácil acesso: localizada a beira da rodovia Ilhéus – Uruçuca, marcando o início da Estrada do Chocolate pelo município de Ilhéus.**





O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR:

- Fazendinha de cacau em miniatura;
- Figuras dos personagens amadianos Gabriela e Nacib, que ensejam fotos divertidas e interessantes;
- Janelões envidraçados que permitem a visualização de parte das etapas de produção e embalagens dos chocolates;
- Loja com estacionamento.

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO:

Hoje, a empresa fundada por Hans está na segunda geração, sendo dirigida por seus quatro filhos e vem investindo na modernização da produção, embalagens e vendas, sempre sem perder as características originais e tradicionais, buscando preservar e ampliar seu legado.

FUNCIONAMENTO:

- Segunda a sexta-feira:
08h00 às 17h30
- Sábado, domingo e feriados:
09h00 às 17h30

CONTATO:

Telefone: (73) 3639-5300 | 99983-6343

REDES SOCIAIS:

Site: www.chocolatecaseiroilheus.com.br

Instagram: @chocolatecaseiroilheus

Facebook: Chocolate Caseiro Ilhéus





ECO ÁGUA

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca km 4,5 – Iguape

O Eco Água oferece aos seus visitantes lazer e entretenimento em meio a biodiversidade da Mata Atlântica. Com uma nascente em uma de suas pedreiras, o empreendimento se destaca pela bela paisagem do local e a experiência de conexão com o meio ambiente. Piscina natural, represa, variedades de árvores frutíferas, aves endêmicas e até algumas espécies de animais exóticos, possibilitam uma interação direta entre homem e natureza, unindo lazer e entretenimento com descanso e tranquilidade.

O Eco Água dispõe de serviço de Day Use e locação de espaço para eventos.

- É necessário agendamento prévio
- Valores da entrada a serem consultados no ato da reserva
- É proibido som automotivo, corte de árvores, retiradas de frutos e maltrato aos animais



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

A gestão do Eco Água trabalha com coleta seletiva dos resíduos sólidos e se preocupa em conscientizar seu público sobre as temáticas de conservação do meio ambiente, ressaltando o quanto a ação de cada um impacta sobre ele.





O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR:

- Piscina natural
- Piscinas adulto e infantil
- Toboágua
- Represas para pesca esportiva
- Caiaque
- Pedalinho
- Parquinho
- Cama elástica
- Campo de futebol e vôlei
- Futebol de sabão
- Trilha na mata
- Cacaueiros
- Serviço de bar e restaurante

FUNCIONAMENTO:

- Sábado, domingo e feriados:
09h00 às 17h00

CONTATO:

WhatsApp: (73) 99137-6725

REDES SOCIAIS:

Instagram: @ecoaguailheus

Facebook: Eco Água Ilhéus





FAZENDA RIACHUELO CHOCOLATE MENDOÁ

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca, Km 20

É na Fazenda Riachuelo onde acontecem as mais de 12 etapas de produção dos deliciosos chocolates Mendoá. Visitar esse complexo de fazenda, laboratório e fábrica é uma experiência única para os amantes do chocolate, que se encantam com a qualidade dos processos e a dedicação dos profissionais envolvidos.

Na Riachuelo o visitante vai poder vivenciar a verdadeira experiência “tree to bar” (do pé de cacau até a barra de chocolate): do investimento em pesquisa à estruturação fabril com tecnologia avançada, da seleção dos frutos do cacau ao acompanhamento rigoroso de todas as etapas da fabricação do chocolate de origem. Estar na fábrica onde são produzidos os chocolates Mendoá, significa um mergulho em um universo que mistura conhecimento, profissionalismo, curiosidade, encantamento, inovação e tecnologia, cheiros e sabores de uma das melhores marcas de chocolate do Brasil.

- **É necessário agendamento prévio**
- **Valores da entrada a serem consultados no ato da reserva**
- **A fábrica possui horário rigoroso de funcionamento e atraso nos horários de chegada dos grupos, podem comprometer a entrada na mesma**





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Vivenciar a Plantação de Cacau
- Conhecer o Tratamento do cacau (Beneficiamento)
- Visitar o Laboratório de Pesquisa
- Entrar no Ambiente Fabril
- Ver a maior barcaça de cacau da América Latina
- Degustar e comprar os deliciosos Chocolates Mendóá

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

Os chocolates Mendóá não possuem conservantes, aditivos químicos nem realçadores de sabor em sua composição. Tudo para que sejam oferecidos o sabor e a experiência do chocolate em sua forma mais pura. Na fazenda, é praticado o cultivo do cacau no tradicional sistema Cabruca, onde o cacauereiro cresce em harmonia com as árvores da Mata Atlântica

FUNIONAMENTO:

- Segunda a sexta-feira:
8h30 às 11h00 e das
14h00 às 16h00

RESERVAS:

Telefone: (71) 3014-1228 | 3022-4807
E-mail: mendoza@mendoachocolates.com.br

REDES SOCIAIS:

Site: www.mendoachocolates.com.br
Instagram: [@mendoachocolates](https://www.instagram.com/mendoachocolates)
Facebook: Mendóá Chocolates





FAZENDA PROVISÃO

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca km 25

Com uma área de 245 hectares, sendo 40 deles área virgem de Mata Atlântica, a história da Fazenda Provisão começa no ano de 1885 com o Coronel Domingos Adami de Sá. Estando agora em mãos da sua 4ª geração, o seu conjunto arquitetônico compreende uma capela, construída no início do século XIX, a casa sede, casa anexa, casa do administrador, escritório, casas de trabalhadores, alpendre (espaço para eventos) e instalações típicas do processo de beneficiamento do cacau (4 barcaças, estufa e 2 almoxarifados).

Nesta encantadora e tradicional fazenda de cacau, o visitante poderá conhecer a história dos famosos coronéis, com destaque para apreciação de um riquíssimo acervo histórico, se deslumbrar com as belezas naturais da mata nativa e do rio Almada, vivenciar o cotidiano da lavoura cacauieira e degustar de deliciosos produtos derivados do cacau.

A Fazenda Provisão dispõe de hospedagem, visitação, serviço de alimenta o (com agendamentos prévios) e loca o de espaço para eventos.

- Demandas de hospedagem precisam ser consultadas;
- Para atendimentos a grupos fora do Day Use   necessário agendamento prévio;
- Valores de entrada a serem consultados.





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Visitas guiadas pelas roças produtivas de cacau
- Conhecer o processo da colheita e beneficiamento do cacau
- Hospedar-se na casa sede, típica casa dos coronéis de cacau
- Encantar-se com o acervo histórico existente no interior da casa
- Rezar na bucólica capela construída no início do séc. XX

INOVAÇÃO

Devido aos graves efeitos da “vassoura de bruxa”, está em andamento um projeto de recuperação dos cacauzeiros utilizando processos de clonagem em jardim clonal e clonagem basal. Recentemente, para atender à demanda interna do mercado de chocolate, a Fazenda Provisão passou a produzir o cacau fino.

FUNIONAMENTO:

De domingo a domingo,
das 09h00 às
16h00 (Necessário
agendamento prévio)

RESERVAS:

Telefone: (71) 99205-4710

E-mail:

contato@fazendaprovisao.com.br

REDES SOCIAIS:

Site: www.fazendaprovisao.com.br

Facebook: Fazenda Provisão

Instagram: [@fazendaprovisao](https://www.instagram.com/fazendaprovisao)





FAZENDA ALMADA

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca, km 18

A Fazenda Almada remete a história do cacau. Fundada em 1855, foi fruto de uma antiga Sesmaria, lote de terras que estava sendo distribuído a um beneficiário em nome do rei de Portugal, com o objetivo de cultivar terras virgens. Assim, a família de Cerqueira Lima começa a sua jornada: primeiro com o cultivo da cana de açúcar e depois desbravando a cultura do cacau. O sistema de plantação do cacau cultivado na Almada é a tradicional Cabruca, onde as árvores de cacau são plantadas entre importantes árvores da mata nativa, permitindo a proteção e preservação de boa parte da Floresta Atlântica e sua riquíssima biodiversidade.

A Fazenda Almada se destaca por oferecer uma experiência de hospedagem de charme, onde o visitante terá a oportunidade de estar em um patrimônio histórico-cultural construído em 1889. Com decoração original da época, localizado em área de extrema beleza e riqueza natural, vivenciando sensações de tempos passados, tranquilos e áureos.

A Fazenda Almada disponibiliza o serviço de hospedagem de charme para número reduzido de clientes.

- **As reservas para hospedagem precisam ser consultadas e feitas antecipadamente**
- **A Almada oferece hospedagem com pensão completa**
- **As experiências ofertadas na fazenda são exclusivas para os hóspedes**
- **Valores cobrados a serem consultados**





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Hospedagem de charme especial em patrimônio histórico, cultural e ambiental
- Vivenciar a época áurea da cacauicultura
- Conhecer mais sobre o processo produtivo e história do cacau na região do sul da Bahia
- Desfrutar de gostosa piscina em harmonia com o ambiente rural
- Saborear deliciosa gastronomia típica da região
- Aproveitar a tranquilidade e paz da vida no campo
- Fazer trilhas no meio da Floresta Atlântica
- Conhecer o Projeto Mico Leão da Cara Dourada feito em parceria com a ONG AMAP
- Fazer caminhadas entre belas paisagens, as margens do Rio Almada
- Passear de barco pelo Rio Almada, podendo visitar cachoeiras e a Lagoa Encantada
- Visitar o assentamento João Amazonas, fazendo uma linda caminhada dentro da Cabruca, às margens do rio Almada





SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL:

A fazenda promove ações de sustentabilidade ambiental, citando o plantio de florestas tropicais em áreas da região, auxiliando na preservação de um dos ecossistemas de maior biodiversidade do planeta. A fazenda também mantém parceria com a comunidade do assentamento João Amazonas, localizado ao lado da fazenda e às margens do Rio Almada, através de um roteiro oferecido aos seus hóspedes, que inclui e beneficia a comunidade.

FUNCIONAMENTO:

De domingo a domingo,
somente para hóspedes
(Somente com
agendamento e reservas
prévias)

RESERVAS:

Telefone: +49 1512 2047 269
E-mail: info@fazenda-almada.com

REDES SOCIAIS:

Site: www.fazenda-almada.com
Facebook: Fazenda Almada
Instagram: [@fazenda_almada](https://www.instagram.com/fazenda_almada)





FAZENDA ILHA BELA

📍 Rodovia Ilhéus – Uruçuca, km 21, Estrada do Rio do Braço.

A Fazenda Ilha Bela fica localizada no histórico distrito do Rio do Braço, numa linda ilha em meio a Mata Atlântica e a Cabruca, margeada pela junção do Rio Almada com o Rio do Braço. Com área de mata conservada, a fazenda é cenário perfeito para as instalações de um Haras, que proporciona aos seus visitantes uma verdadeira experiência de um dia no campo, com direito a montaria, passeios de charrete, trilhas na mata, banhos de rio ou piscina. Muito contato com a natureza, com a lavoura cacauieira e excelentes opções de divertimento para toda a família.

A Fazenda também oferece hospedagem e experiência da gastronomia nordestina, com alimentos servidos na panela de barro e feitos no tradicional fogão a lenha. Destaque para o café da manhã, que é recheado de alimentos produzidos na própria fazenda.

A Fazenda Ilha Bela trabalha com Day Use, hospedagem e locação do espaço para eventos

- Demandas de hospedagem precisam ser consultadas;
- Para atendimentos a grupos fora do Day Use é necessário agendamento prévio;
- Valores de entrada a serem consultados



O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Passeio a cavalo
- Passeio de carruagem
- Pesca esportiva
- Ordenhar vacas leiteiras
- Trilhas nas margens do rio
- Passeio de caiaque e pedalinho
- Visitação a Cabruca
- Conhecer o processo de beneficiamento do cacau
- Travessia na balsa para conhecer antiga estação de trem
- Ficar hospedado em chalés, em ambiente rural
- Observar um lindo pôr do sol às margens do Rio Almada



A TRANQUILIDADE E PAZ DA VIDA NO CAMPO

A Fazenda Ilha Bela tem como propósito oferecer entretenimento em meio rural, difundindo o pertencimento nas suas atividades de identidade e a tranquilidade da vida no campo, permitindo aos seus visitantes: contato com a natureza e com os animais, possibilitando assim uma melhor conexão consigo mesmo, com o meio ambiente e com a vida!

FUNCIONAMENTO:

- **Day Use:** sempre aos domingos das 9h00 às 17h00
- **Segunda à sábado:** atendimento personalizado para grupos e realização de eventos (Necessário agendamento prévio)

RESERVAS:

WhatsApp: (73) 99916-4206

REDES SOCIAIS:

Instagram: @haras.ilhabela



FAZENDA AGRÍCOLA CONDURÚ EXPERIÊNCIA DENGO ORIGEM

📍 Rio do Braço, Ilhéus.

A Fazenda Agrícola Condurú - Experiência Dengo Origem, nome associado a marca do Chocolate Dengo, tem uma loja em suas instalações, oferece aos seus visitantes a experiência de conhecer de perto cada etapa da produção do cacau, da fabricação do chocolate e de como promover uma rede de pequenos e médios produtores de cacau de alta qualidade, acreditando em valores partilhados e na preservação da natureza. Sempre associando a tradição da cacauicultura com inovação tecnológica, sustentabilidade ambiental e responsabilidade social.

Na vivência oferecida na fazenda, os visitantes poderão também experimentar uma culinária inspirada no Sul da Bahia, no Restaurante Cabruca, e as crianças terão a oportunidade de se divertirem em ambiente exclusivo, permitindo contato direto com a natureza e o meio rural.

- Para vivenciar a experiência do cacau ao chocolate é necessário agendamento prévio e é importante consultar os horários ofertados;
- Horários de funcionamentos distintos a depender do período do ano;
- Temporada Regular: Abril à Outubro;
- Alta Temporada: Novembro à Março.





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Conhecer técnicas inovadoras no processo de produção do cacau de qualidade
- Viver a experiência do cacau ao chocolate
- Saborear uma culinária inspirada no sul da Bahia no Restaurante e Café Cabruca
- Permitir que suas crianças interajam e experimentem o meio rural com segurança e divertimento
- Se deliciar na loja da Dengo

UM DENGO DE LOJA

Acima de tudo, dengo tem afeto, amor, respeito, propósito, sabores autênticos e que emocionam – é livre de gordura hidrogenada e aromatizantes. Apenas puro dengo, cacau genuinamente brasileiro e menos açúcar nas suas composições.

FUNCIONAMENTO:

- Temporada Regular: quarta até sábado, das 9h00 às 16h30
- Alta Temporada: terça até sábado, das 9h00 às 16h30
- Experiência do cacau ao chocolate sempre iniciando em dois horários: 10h00 e 14h00 (Somente com agendamento prévio)





FAZENDA CAPELA VELHA

📍 Margem Direita do Rio Mocambo SN Zona Rural - URUÇUCA/BA, 45680-000

A Fazenda Capela Velha, tradicionalmente produtora de cacau desde antes de 1912, de grande beleza natural e riqueza histórica, é a origem dos produtos da marca DOCACAO, que oferta maravilhosos chocolates e derivados do cacau, feitos artesanalmente em sua fábrica e com matéria prima 100% oriunda da fazenda.

Com destaque para a verdadeira experiência "tree-to-bar", da árvore até a barra de chocolate, o passeio turístico na Capela Velha inclui um tour guiado que passa por todas as etapas do cultivo do cacau e visita a fábrica de chocolate, possibilitando uma vivência única e inesquecível no universo encantador da cultura cacauaieira. Ao final do percurso, na lojinha do empreendimento, é oferecida uma degustação aos visitantes, onde eles terão a oportunidade de experimentar os produtos feitos na fazenda como geleia, melaço, licor, chá, nibs e, como não poderia faltar, os deliciosos chocolates!

- A Fazenda Capela Velha só recebe visitantes com agendamento prévio;
- Valores de entrada a serem consultados.





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Ouvir a história do cacau e do desenvolvimento da cacauicultura no sul da Bahia;
- Vivenciar o sistema cabruca de produção e SAF – Sistema AgroFlorestal;
- Conhecer sobre métodos inovadores de fermentação do cacau;
- Visitar a fábrica de chocolate;
- Viver a experiência “tree-to-bar” (do pé de cacau à barra de chocolate);
- Degustar os deliciosos produtos da DOCACAO;
- Comprar na lojinha da fazenda.

Tree to Bar



Produtos de Excelência com Mais Cacau e Menos Açúcar:

Filho e neto de produtores rurais, o empresário Carlos Tomich cresceu em contato com o campo e consolidou o projeto da DOCACAO com conhecimento técnico e experiência em produção agrícola. A empresa aposta na união da tradição da lavoura cacaueira com inovação e tecnologia para a fabricação de produtos de excelência, tendo desenvolvido um método de produção exclusivo da Fazenda Capela Velha, que já é referência na região. “Chocolate é prazer. A pessoa tem que ser feliz comendo chocolate. É isso que a gente busca.”

FUNCIONAMENTO:

Segunda a sexta-feira: 9h30 às 11h30 e 14h30 às 16h30

Sábado: 9h30 às 11h30

*Necessário agendamento prévio

CONTATO:

Whatsapp: (73) 9 9903-0123

REDES SOCIAIS:

Instagram: @fazendacapelavelha

Site: fazendacapelavelha.com.br





FAZENDA INDEPENDÊNCIA

📍 Estrada do Chocolate, 200, Uruçuca

Fazenda centenária, outrora de famosos coronéis de cacau, a Independência caracteriza-se por uma propriedade rural de beleza exuberante, com 80 hectares de reserva legal de Mata Atlântica preservada, mantendo a tradição do cultivo do cacau no tradicional sistema “Cabruca”, no qual sua cultura está em sinergia com espécies nobres e raras da flora regional, como o Jequitibá, a Jacarandá, dentre outras. A Fazenda, que mantém em sua estrutura as características das grandes propriedades dos coronéis de cacau, possibilita um mergulho na cultura regional e a vivência da produção do cacau, com toda a sua imensa beleza e mais genuína tradição.

Além da visita turística, a Fazenda Independência dispõe de espaço para realização de eventos corporativos, sociais e comemorativos, como casamentos e festas de São João, por exemplo.

- **É necessário agendamento prévio, tanto para recebimento de grupos quanto para a realização de eventos;**
- **Valores praticados a serem consultados no ato da reserva;**
- **A Fazenda atende grupos de 15 a 30 pessoas.**





O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Conhecer uma tradicional casa sede de fazenda de cacau da época dos coronéis
- Vivenciar o sistema de plantio Cabruca, com as árvores da região e o fruto do cacau
- Degustar do cacau e seus produtos derivados
- Trilha na Mata Atlântica
- Saborear um maravilhoso Brunch com gastronomia local
- Visitar a lojinha da fazenda

DO ROMANCE PARA A VIDA REAL

A Fazenda Independência é um verdadeiro cenário cinematográfico de belas histórias, já retratadas nas obras de Jorge Amado e ambientada na floresta nativa do litoral do sul da Bahia. É um roteiro escrito para quem ama a fauna, flora, história, gastronomia e cultura. Uma experiência inesquecível para a vida toda.

FUNCIONAMENTO:

A combinar

CONTATO:

Whatsapp: (73) 9 9838-2207
(71) 99121-4619 | (73) 99818-1429

REDES SOCIAIS:

Instagram: @fazendaindependencia.ba





IF BAIANO CAMPUS URUÇUCA

📍 R. João Nascimento, s/nº Centro. Uruçuca

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) Campus Uruçuca desenvolveu, em sua trajetória, diferentes projetos: desde a Estação Experimental, criada em 1923 – sendo o Primeiro Centro de Pesquisa de Cacau do Mundo – passando a Escola de Capatazes e depois, em 1965, a Escola Média de Agropecuária Regional (EMARC), da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). Mas a grande transformação inicia-se a partir de 2008, com a lei nº11.892, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Com essa transição, a EMARC transformou-se em Campus Uruçuca do IF Baiano.

O Campus é dotado de uma excepcional área de 155 hectares e está inserido em meio à rica cultura cacaueira e às infindas belezas naturais da região, sempre buscando incentivar o desenvolvimento do sul baiano, oferecendo perspectivas de incremento socioeconômico local e regional, além de ofertar educação gratuita e de qualidade.



O QUE VOCÊ VAI FAZER:

- Realizar práticas de guiamento em trilhas ecológicas interpretativas;
- Vivenciar a experiência do Turismo Científico com visitas aos laboratórios e centros de pesquisa do Instituto;
- Conhecer o Meliponário onde são criadas as Abelhas Uruçu Amarela sem ferrão que batizam o nosso município;
- Se permitir experimentar e interagir com o meio rural entre a fauna e flora que envolve a nossa escola;
- Se deliciar com os produtos vendidos no Posto de Vendas produzidos no Centro de Tecnologia de Alimentos (CTA).



Vista aérea do IF Baiano - Campos Uruçuca

- O IF Baiano CAMPUS URUÇUCA é uma instituição de educação superior, básica e profissional, com caráter pluricurricular, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, que também é aberto a visitantes que tenham interesse em conhecer as atividades praticadas no campus.
- Para visitação é necessário agendamento prévio.



CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E ATRATIVIDADE

Sediado no município de Uruçuca, que leva esse nome em virtude de ser a “Terra da Abelha Uruçu Amarela”, espécie nativa da Mata Atlântica, o IF Baiano agrega inúmeras atividades voltadas ao ensino, pesquisa e extensão, incluindo um meliponário onde é possível ver e pesquisar sobre as abelhas sem ferrão que batizam o seu município sede. Além da infraestrutura de salas de aulas e laboratórios, é composto por: viveiro, estábulo, horta, suinocultura, bovinocultura, avicultura, pomar, SAF (Sistemas Agroflorestais), campo de compostagem, estação de tratamento de água, estação meteorológica. Também possui a “Matinha” (fragmento de Mata Atlântica), com cerca de 18 hectares, onde alunos da área de Turismo realizam aulas práticas de guiamento e abertura de trilhas ecológicas interpretativas. Nesse local, realizam-se passeios guiados com grupos de estudantes e demais interessados em conhecer suas belezas e estudar as especificidades da reserva.

O Centro de Tecnologia de Alimentos (CTA) do Instituto está entre os mais modernos do Brasil, o que põe o campus como referência nacional em pesquisa de cacau e chocolate. Além de possuir toda infraestrutura tecnológica para produção de seus produtos, possui um Posto de Vendas que comercializa as delícias produzidas nas aulas práticas da área de Alimentos, como chocolates, doces de leite, geleias, iogurtes e queijos.

CONTATO:

Telefone: (73) 9 9153-5374

E-mail:

gabinete@urucuca.ifbaiano.edu.br

REDES SOCIAIS:

Site: www.ifbaiano.edu.br

Instagram: [@ifbaiano_urucuca](https://www.instagram.com/ifbaiano_urucuca)





SÍTIO VÉI CHICO

📍 Av. Evandro Magalhães - Uruçuca

O Sítio Vêi Chico é um empreendimento de agricultores familiares com foco em Agroecologia e Turismo Rural, localizado na cidade de Uruçuca. Cercado por Mata Atlântica, o sítio traz consigo um ambiente afetivo, intimista e acolhedor que inspira o resgate da conexão com o meio ambiente através de práticas produtivas que respeitam a natureza e sua biodiversidade, bem como buscam regenerar o ecossistema no qual está inserido. Essa visão de ecologia está presente desde as bioconstruções que utilizam matérias abundantes na área para criar espaços únicos, como no tratamento ecológico do esgoto. No Sítio Vêi Chico é possível encontrar um ambiente de compartilhamentos e aprendizados para quem busca contato com a natureza.

- O Sítio Vêi Chico fica no município de Uruçuca
- **Necessário agendamento prévio para visitação e reservas para a hospedagem**





O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR:

- Hospedagem em chalé bioconstruído
- Café da manhã exclusivo
- Serviço de drinks especiais
- Pesque e Pague
- Viveiro de plantas ornamentais
- Mirante com vista do sol nascente e poente
- Contato com a natureza
- Imersão Agroecológica

CONSELHO DO ANFITRIÃO

“Estamos ligados a tudo que existe. O homem é o meio ambiente tanto quanto uma árvore ou uma montanha. A ausência dessa percepção de unidade indivisível é que nos separa dos outros seres vivos, nos adocece e nos faz viver desconexos e por muitas vezes perdidos e infelizes. Não é preciso largar tudo e ir morar no campo, mas a necessidade de conexão com a vida é real e cada vez mais urgente. É preciso parar, ouvir a natureza, respirar dela e ser curado...” (Luciano Souza).

FUNCIONAMENTO:

- Aberto diariamente
(Necessário agendamento prévio)

RESERVAS:

Telefone: (27) 99606-5327

E-mail: sitioveichico@gmail.com

REDES SOCIAIS:

Facebook: [Sítio Vêi Chico](#)

Instagram: [@sitioveichico](#)





**NOVOS PRODUTOS
A SEREM FORMATADOS**

05



Nos seus 43 km de estrada, o trecho da BA-262 que liga Ilhéus a Uruçuca, possui várias fazendas que integram a produção do cacau Cabruca do sul da Bahia mas que ainda não estão abertas à visitação. Algumas delas já estão passando pelo processo de formatação turística e em breve estarão se integrando à rota da Estrada do Chocolate. Da mesma maneira, comunidades da agricultura familiar que habitam assentamentos localizados ao longo do trajeto, citando o Vitória, João Amazonas, Rochedo e a comunidade da Escola Agrícola Comunitária Margarida Alves, já começam a dar os primeiros passos para o desenvolvimento do TBC – Turismo de Base Comunitária e, futuramente, enriquecerão ainda mais o conjunto de experiências diferenciadas ofertadas na primeira estrada temática da Costa do Cacau.

COMO CHEGAR



A Estrada do Chocolate possui 43 km e corresponde ao trecho da BA-262 que liga os municípios de Ilhéus e Uruçuca. A estrada pode ser acessada saindo dos dois municípios. Pela BR – 101, o acesso a Uruçuca fica no KM 660 da rodovia. Os dois municípios possuem rodoviárias, sendo Ilhéus o principal portão de entrada da Costa do Cacau, visto que possui porto e aeroporto com voos diários chegando de vários locais do Brasil.



