

GOVERNO DA BAHIA
APRESENTA:



Chocolat[®] Bahia2026

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

O FUTURO DO CACAU PASSA POR ILHÉUS.

23 > 26
DE JULHO

CENTRO DE CONVENÇÕES DE ILHÉUS - BA

COZINHA KIDS



Oficinas infantis de confeitaria para os pequenos de 4 a 9 anos, com a chef Karla Leal.



23/07 • 20h

24 e 25/07 • 15h às 20h

26/07 • 15h às 19h

ATELIER DO CHOCOLATE



Exposição de Escultura de chocolate com o **Chef Léo Vilela**

Tema: Carmen Miranda: uma homenagem em chocolate à cultura brasileira



23/07 • 19h às 22h

24 e 25/07 • 14h às 22h

26/07 • 14h às 20h

COZINHA SHOW



Aulas show com receitas elaboradas ao vivo por chefs renomados.



23/07 • Quinta | 20h30

Chef André Cabral

Tema: À Sombra do Cacauero



25/07 • Sábado | 16h00

Chef Elma Cunha

Tema: Gastronomia Criativa com Cacau e Chocolate



26/07 • Domingo | 14h30

Chef Karla Leal

Tema: Fudge de Doce de Leite com Nibs de Cacau



24/07 • Sexta | 16h00

Chef Dani Façanha

Tema: A Cozinha do Morro dos Navegantes



25/07 • Sábado | 17h30

Chef Marccone Calazans

Tema: Chocolate na Alta Gastronomia: Texturas, Contrastes e Ancestralidade



26/07 • Domingo | 15h30

Chef Carlos Mota

Tema: Folha de Cacau à Mesa: Tradição e Novas Possibilidades



24/07 • Sexta | 17h30

Chef Carlos Ribeiro

Tema: Ambrosia de Cacau com Nibs Crocantes — Do doce de raiz ao romance do Chocolat Festival em Ilhéus, terra de Jorge Amado



25/07 • Sábado | 19h00

Chef Léo Vilela

Tema: Brownie de Castanhas Brasileiras



26/07 • Domingo | 16h30

Chef Nubia da Hora

Tema: Ancestralidade à Mesa: Entre Dendê e Cacau



24/07 • Sexta | 19h00

Chef Patrícia Veiga

Tema: Chef Show
Ação Especial: Band Bahia



25/07 • Sábado | 20h30

Chefs Franklin Maia e Cristina Maia

Tema: Do Cacau à Pizza: A Utilização do Cacau na Produção de Pizzas Artesanais



26/07 • Domingo | 17h30

Chef Olivia Fernandes

Tema: Gastronomia Funcional: Cocada Cremosa de Cacau



24/07 • Sexta | 20h30

Chef Deia Lopes

Tema: Cozinha que conecta

INSCRIÇÕES NO SITE.



CACAO SUMMIT

24/07 - Sexta



O Futuro da Cadeia do Cacau: Inovação, Sustentabilidade e Mercado



15h | PAINEL 1

Panorama da Cacaucultura Baiana e Perspectivas para a Próxima Década.

- **Cida Oliva** – Coordenadora do Parceiros da Mata (CAR/SDR)
- **Oriantides Santos Pereira** – Presidente da Coopercabruca- Cooperativa dos Cacaucultores do Sul da Bahia
- **Lucas Moreira Arléo** – Presidente Chocosul
- **Thiago Guedes Viana** – Diretor da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira da CEPLAC
- **Roger Sarmento** - Jornalista (moderador)



16h | PAINEL 2

O Cacau como Motor de Desenvolvimento Territorial: Desafios e Oportunidades

- **Dan Érico Lobão** – Pesquisador MAPA/CEPLAC e professor da UESC
- **Aurora Brito de Andrade** – Engenheira de Alimentos e consultora SENAI Cimatec
- **Raul Valle** – Pesquisador do Centro de Pesquisa do Cacau - CEPLAC e Professor UESC
- **Lanns Alves de Almeida Filho** – Assessor Especial Casa Civil | Engenheiro Agrônomo - Agricultura Familiar | Cabruca | Inovação
- **Marcela Martins (moderadora)** - Curadora Técnica Chocolat Festival



17h | PAINEL 3

Como a Tecnologia Está Mudando a Vida de Quem Produz Cacau? Ferramentas Digitais, Inteligência Artificial, Monitoramento e Rastreabilidade

- **Valdemir José dos Santos** – Diretor - Presidente da Biofábrica da Bahia
- **Robson Pinheiro** – Diretor do Chocolate Terra Vista
- **Cristiano Vilela** – Presidente do Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia / Fundador do Centro de Inovação do Cacau
- **Fausto Pinheiro** – Empresário do Agronegócio e Presidente da Câmara Baiana do Cacau
- **Roger Sarmento** – Jornalista (moderador)



18h | PAINEL 4

Exportação e Novos Mercados: Como Preparar e Posicionar o Cacau e o Chocolate Brasileiro para Conquistar o Mercado Internacional

- **André Luís Azevedo** – Especialista em Exportação ApexBrasil
- **Leidiane Brandão** – Consultora Sebrae / PEIEX - Programa de Qualificação para Exportação
- **Rodrigo Moraes Souza** – Fundador e Proprietário da Martinus Chocolates
- **Roger Sarmento** - Jornalista (moderador)



19h | PAINEL 5

Ciência, Pesquisa e Inovação: Conectando Universidades, Pesquisa Aplicada e Setor Produtivo para Construir o Futuro da Cadeia do Cacau

- **José Olímpio de Souza Junior** – Professor da Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC. Escritor
- **Articélio Paiva** – Professor da Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC. Diretor do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais.
- **Cinira Fernandes** – Professora do Instituto Federal Baiano – Campus Uruçuca
- **George Sodré (moderador)** – Professor da Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC.

CHOCODAY

25/07 - Sábado



15h | PAINEL 1

O Cacau na Perspectiva Feminina: Mulheres que Transformam a Cadeia do Cacau e do Chocolate

- **Carol Magalhães** – VAR Chocolates
- **Patrícia Viana** – Modaka Cacau: Da Floresta ao Chocolate
- **Juliana Torres** – Juarlé Chocolates
- **Claudiana Figueiredo** – Gerente Sebrae Ilhéus



16h | PAINEL 2

Do Cacau à Marca: Marca vende antes do sabor: Como construí Chocolates que encantam antes da primeira mordida.

- **Rodrigo Pinto** – Coordenador do Empório Itinerante na Unicafe
- **Ana Dantas** – Jornalista, especialista em Comunicação, Marketing e Storytelling, e assessora de comunicação da FIEB Sul Bahia.
- **Carol Magalhães** – VAR Chocolates
- **Leidiane Brandão** – Consultora Sebrae / Memorável Consultoria
- **Juliana Aquino (moderadora)** – Ex presidente da Associação Bean to Bar Brasil, Chocolate Maker e Fundadora da Marca Baiani.



17h | PAINEL 3

Bean to Bar: O Movimento que Transformou o Chocolate Brasileiro. Como Chocolate Makers estão crescendo, escalando e conquistando mercados.

- **Antônio Marcos de Sena** – Fundador da Cacau Yeshua Chocolates - Pará
- **Shau Tomás** – Fundadora e CEO da Simplicidade.co
- **Juliana Aquino** – Ex presidente da Associação Bean to Bar Brasil, Chocolate Maker e Fundadora da Marca Baiani.



18h | PAINEL 4

Gastronomia, Turismo e Experiência: Como Transformar o Chocolate em Destino Turístico

- **Maurício Tavares** – Secretário de Turismo de Ilhéus
- **Chef Carlos Motta** – Restaurante Barra do Sargi, Restaurante Cabana Pé de Serra e Restaurante Villa Confraria
- **Gerson Marques** – Criador da Fazenda Yrerê Turismo Rural, criador do chocolate Yrerê, ex presidente da Chocosul Associação dos produtores de chocolate do Sul da Bahia
- **Tarcízio Venturim** – Presidente da Coopatrans, Detentora da Fábrica de Chocolate e Marca Cacaúway
- **Roque Pinto da Silva Santos** – Professor de Antropologia da UESC, Antropólogo, Escritor



19h | PAINEL 5

MEL DE CACAU 360°C

- **FÁBIO NEVES** – Idealizador da conferência do mel de cacau e da CacauLabs e fundador da Cacaús Biocosméticos.
- **JOSUÉ CASTRO** – Diretor Executivo Coopermata.
- **CIBELE CELLINI** – Co-fundadora e diretora comercial da Oyá Nathural.
- **THIAGO HASSU** – Empresário, fundador da Cacau do Futuro.
- **Carine Assunção** – Cofundadora da Natucoa Chocolates e diretora da Coopessba.
- **D'Ávilla Araújo** – mediadora - Organizadora da conferência Mel de Cacau. Atua na articulação da cadeia produtiva e no tema de aproveitamento integral do cacau.





2º CIRCUITO GASTRONÔMICO DO CHOCOLAT FESTIVAL & CONCURSO CULTURAL GASTRONÔMICO

Sobremesas autorais com cacau e chocolate de origem criadas por restaurantes de Ilhéus, celebrando os sabores regionais e a criatividade local.

Apoio: **Rede Bahia**
tv santa cruz



FACHADA
Cerveja Artesanal

ROTINA
Restaurante

JARDIM ATLÂNTICO
BOUTIQUE



PRAIA BELA
POUSADA

As sobremesas estarão nos cardápios dos restaurantes até o dia **31/07**.

25/07 | Irá ao ar o Programa na Rota do Chocolate na TV Santa Cruz com o resultado do vencedor da sobremesa destaque do concurso.

25/07 | Entrega do troféu no Chocolat Festival (Centro de Convenções de Ilhéus).

PAVILHÃO CULTURAL

PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA E CULTURAL



Manifestações culturais e exposições literárias.



23/07 - 20h
Fada Dália



25/07 - 16h
Circo da Lua



26/07 - 18h30

Roda de Conversa — Turismo em movimento: Experiências, territórios e conexões com Roque Pinto e Sócrates Guzman



24/07 - 16h
Circo da Lua



25/07 - 17h

Histórias que Encantam — Encontro com autoras de livros infantojuvenis com Maria Luiza, Elisa Oliveira e Fabiana Valéria



26/07 - 19h
Fada Dália



24/07 - 18h30

Roda de Conversa — Cacau: Cultivo, Pesquisa e Inovação com José Olímpio de Souza Júnior e Aricélio Paiva



25/07 - 18h40
Fada Dália



25/07 - 19h

Lançamento coletivo de livros



24/07 - 19h
Fada Dália



26/07 - 16h
Circo da Lua

APRESENTAÇÕES ITINERANTES

Recepção

23/07 - 18h30 às 20h00 | Grupo Afro Batukajéje

Corredores

23/07 - 19h00 às 22h00 | Grupo Teatro Circo Maktub com personagens Jorgeamadianos

24/07 - 18h00 às 21h00

25/07 - 18h00 às 21h00

26/07 - 17h00 às 20h00

PALCO CACAU



Atrações musicais ao vivo.



23/07 - 20h
Mulheres em Domínio Público



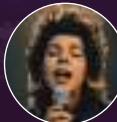
24/07 - 16h
Bomjuni



25/07 - 18h
Herval Lemos



23/07 - 21h
As rosas não falam — Pedro Moraes Canta Cartola



24/07 - 20h
Maja — Tributo a Caetano



26/07 - 17h
Alex Costa



24/07 - 18h
Quarteto Samba Jazz



25/07 - 16h
Bia Berbert



26/07 - 20h
PH do Acordeon

FEIRA DE ORIGEM & CHOCOLATE



Sabores artesanais e experiências que valorizam cultura, território e tradição.

23/07 • 19h às 22h
24 e 25/07 • 14h às 22h
26/07 • 14h às 20h



PROGRAMAÇÃO TÉCNICA – CAR

Local: Auditório – Centro de Convenções de Ilhéus

23/07 – Seminário Técnico

Produtores participantes do programa da CAR
(Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional)

Tema: Atividades de Campo

09h às 16h

24/07 – Apresentação do Edital

Público-alvo: Convidados prospectados para participar do novo programa da CAR

09h às 12h



PROGRAMAÇÃO TÉCNICA ESPECIAL – AUDITÓRIO

CAPACITAÇÃO SOBRE A ESTRADA DO CACAU

Estrada do Chocolate: como o primeiro roteiro turístico temático da Bahia pode se consolidar como o principal produto turístico de Ilhéus. *Lúcia Maria da Costa Bichara | Consultora – Secretaria de Turismo da Bahia*

24/07 – às 14h

LEIA O QR CODE,
PARTICIPE DA NOSSA
PESQUISA DE
SATISFAÇÃO E GANHE
UM E-BÓOK DIGITAL
EXCLUSIVO!



MAPA DO EVENTO



FUNCIONAMENTO

23/07 (Quinta) • 19h às 22h
24/07 (Sexta) • 14h às 22h
25/07 (Sábado) • 14h às 22h
26/07 (Domingo) • 14h às 20h

	ENTREGA DE ALIMENTOS		COZINHA SHOW
	TÚNEL SENSORIAL		COZINHA KIDS
	PAVILHÃO CULTURAL		PALESTRAS
	FEIRA DE ARTESANATO		PRAÇA GOURMET
	FEIRA DE CHOCOLATE		ATELIER DO CHOCOLATE
	SANITÁRIOS		CAEX: CENTRO DE ATENDIMENTO AO EXPOSITOR
	PALCO CACAU		INFORMAÇÕES
	ENTRADA DO EVENTO		SAÍDA DO EVENTO

CHOCOLAT HUB

MENTORIAS EXCLUSIVAS

Com especialistas do Sebrae, FIEB, ApexBrasil e CIC-Centro de Inovação do Cacau

Receba orientações práticas e personalizadas para desenvolver seu negócio.

- ✓ Atendimento individual
- ✓ Vagas limitadas
- ✓ Inscrição antecipada obrigatória via link
- ✓ Exclusivo para expositores Chocolat Bahia 2026

24/07 (Sexta) | 15h às 18h



CONCURSO DE MELHOR CHOCOLATE ARTESANAL DO CHOCOLAT BAHIA 2026

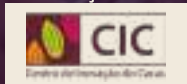
CATEGORIA:

Chocolate intenso 70%
Chocolate ao leite

Confira o edital completo no site:

bahia.chocolatfestival.com

Coordenação Técnica:



PREMIAÇÃO - 26/07

PARA MAIS
INFORMAÇÕES
APONTE A
CÂMERA
AQUI!



GOVERNO DA BAHIA
APRESENTA:



Chocolat[®] Bahia2026

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

@chocolatfestival  bahia.chocolatfestival.com

PARCERIA:



Estado da Bahia



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
TURISMO



PREFEITURA DE
ILHEUS



Secretaria de
Desenvolvimento,
Agropecuária
e Pesca



GOVERNO DO
ESTADO DO PARÁ



PATROCÍNIO:



APOIO FINANCEIRO:

Fundo de Cultura



Governo do
Estado da Bahia
Secretaria da Fazenda
Secretaria de Cultura

REALIZAÇÃO:

MU.

