

Luciano Costa, proprietário da empresa, idealizou o Museu dos Chocolates Avianense

Bem-vindo ao doce mundo dos chocolates Avianense



Eduardo Morgado

Ali podem ver-se milhares de chocolates em tablete, bombom ou em ovo (a Páscoa está aí à porta) a serem moldados e embalados. Nesse mesmo vidro, podemos ver todo o processo de transformação do cacau em chocolate: a extracção do cacau, retirar as favas, depois torrar, descascar, moer, prensar, mesclar, refinar, temperar, moldar e embalar. Ao fim do corredor, podemos ver o produto final. Só ver.

A seguir, somos convidados a entrar num auditório, com uma capacidade de 64 pessoas, para ver um filme onde todo o processo da produção do chocolate é explicado e outro sobre a história da fábrica, com testemunhos de ex-funcionários.

DENTRO DO CHOCOLATE

Aqui começa a viagem pelo interior do chocolate e da antiga fábrica. A origem do chocolate funde-se, no museu, na origem da Avianense. Podemos ver a escritura de formação da empresa, a cronologia da marca, e os primeiros produtos. A esta altura da visita, sentimos-nos envolvidos com a marca, sentimos-nos como uma pequena avelã no interior do chocolate. O museu contém vários quadros interactivos

onde podemos, por exemplo, fazer todo o processo de produção de chocolate. Entramos na roça, onde apanhamos o cacau, e só saímos embrulhados como se de um Imperador se tratasse. Aliás, neste espaço podemos ver a evolução das embalagens deste saboroso bombom. Há ainda pequenas e velhas, mas bem conservadas, latas onde os bombons eram oferecidos. A imagem sempre foi uma das fortes apostas da Avianense. Nos primórdios da marca, a cidade de Viana do Castelo era a eleita para cobrir os chocolates. Com o tempo, muitas outras foram utilizadas como, por exemplo, o João Ratão.

Num espaço circular, com imagens do sector do embalamento da antiga empresa, uma pinga de chocolate cai do tecto, formando um pequeno monte no chão. Claro que não é mesmo chocolate, mas podemos sentir o aroma desta "invenção dos deuses". No final, vem a melhor parte: num pequeno balcão podemos nós próprios ajudar a produzir bombons ou tabletes de chocolate. Ah, afinal a melhor parte só vem depois, quando podemos finalmente sentir o estaladiço do chocolate na boca e matar o desejo que se abriu assim que entrámos no museu.

NUNO DANTAS
nuno.dantas@jornaldebarcelos.com.pt

Prepare-se! Vai começar a viagem ao mundo dos chocolates Avianense. A mais antiga fábrica de chocolates do país, com 102 anos de existência, proporciona-lhe uma doce experiência que o vai deixar com água na boca. O Museu dos Chocolates Avianense já pode ser visitado na sede da empresa, em Durrães, e é uma viagem pela história desta mítica marca, cujos produtos fazem parte da memória colectiva. O chocolate, seja ele qual for, proporciona o nosso bem-estar e, por isso, dificilmente lhe resistimos. Comemos quando temos fome, comemos para nos dar energia, comemos porque somos gulosos, comemos porque nos apetece, comemos porque 'sim', comemos quando está frio, comemos quando estamos tristes, porque o chocolate é quase como um amigo, ele reconforta a alma, enxuga lágrimas e ouve desabafos. Oferecemos quando gostamos de alguém, quando estamos apaixonados, quando amamos alguém, quando queremos pedir descul-

pa. O chocolate faz parte do nosso quotidiano. É um dos produtos mais consumidos em todo o mundo e Portugal, embora numa escala muito menor em relação aos grandes consumidores deste produto - liderados pela Suíça, onde cada pessoa consome cerca de 9 kg de chocolate por ano -, não é excepção.

E quem não se lembra das sombrinhas de chocolate, das fantasias de Natal ou dos bombons Imperador da Avianense? O museu foi idealizado por Luciano Costa - "sempre tive isto na cabeça" -, barcelense que há 12 anos comprou a falida Avianense. Desde aí, a empresa vem em cres-

cendo e produz, actualmente, cerca de 300 quilos de chocolate por dia. Em 2015, a Avianense mudou-se de um antigo armazém para as novas instalações e a maquinaria 'velha' deu lugar a nova tecnologia. O sector de produção pode ser visto por quem visita a empresa. E é mesmo por aí que começa a viagem.

O INÍCIO DA VIAGEM

O caminho para o Museu dos Chocolates Avianense é feito por um longo corredor. Do lado esquerdo, começa a ser revelada toda a história desta centenária empresa. A Avianense - conjugação do artigo 'A' com o adjectivo 'vianense' - foi fundada em 1914, em Viana do Castelo, por António José Rodrigues de Lima, que havia trabalhado numa fábrica de chocolates em Barcelona, e João de António Felgueiras. Seis anos depois, em 1921, a produção passou para novas instalações: o edifício na Rua do Gontim, no centro da cidade, mandado construir propositadamente para o efeito. Ali, produziam-se diariamente cerca de 30 quilos de chocolates, distribuídos

por 12 produtos que não custavam mais do que um escudo e meio (menos de um cêntimo). No mesmo 'mural', pode ver-se os primeiros logótipos da empresa.

Do lado direito, um vidro separa os visitantes dos trabalhadores da fábrica, cerca de dezena e meia. "Eu até queria pôr os corredores mesmo por cima da produção, mas ficava muito caro e os pilares iriam ser um estorvo", disse Luciano Costa.



Limpacelos

Somos diferentes...



253 822 192
www.limpacelos.com

Orçamentos grátis