

ÓBIDOS
FESTIVAL
INTERNACIONAL

obidos.pt

Chocolate

CELEBRAR PORTUGAL
/// CELEBRATE PORTUGAL

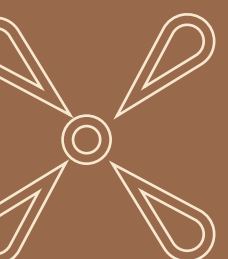
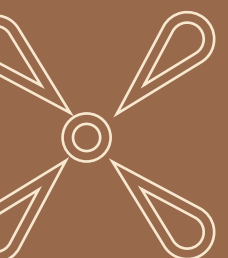
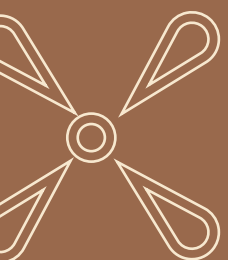
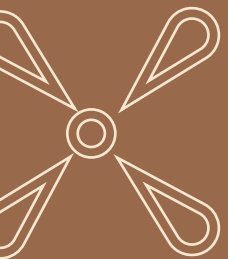
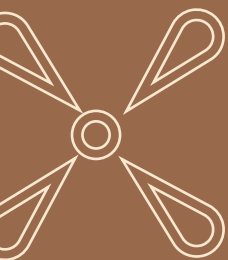
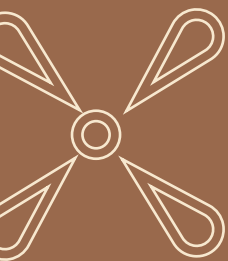
1 A 17
MARÇO 2024
MARCH

ABERTO DE 6.ª FEIRA A DOMINGO
/// OPEN FRIDAY TO SUNDAY



Obidos

FESTIVAL CHOCOLATE DE ÓBIDOS 2024 EM NÚMEROS



**30 TONELADAS DE
CHOCOLATE**
(ESCULTURAS, PRODUTOS E OFERTAS)

+ DE 70 CHEFS ENVOLVIDOS

16 ESCULTURAS AO VIVO

70 HORAS DE SHOWCOOKING

**80 HORAS DE DEMONSTRAÇÕES
E ATIVIDADES AO VIVO**

9 CONCURSOS DESAFIANTES

+ DE 60 PONTOS DE VENDA

INVESTIMENTO DE 350 MIL EUROS

PREVISÃO DE 120 MIL VISITANTES

ÓBIDOS 2024
FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate

Vila de Óbidos | 1 a 17 de março

Horários | sexta feira a domingo - 11h às 20h

Organização | Óbidos Criativa e Município de Óbidos

Curadoria | Chef Francisco Siopa

PONTOS DE ATRAÇÃO



PEQUENOS
CHÉFS



VINHO &
CHOCOLATE



ARRAIAL DA
MARIQUINHAS



PALCO
REAL



SOUVENIR DE
CHOCOLATE



ARTESANATO
PORTUGUÊS



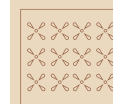
ESPAÇO NX



CHOCO
RUSH GAME



SALÃO DO
CHOCOLATE



SHOWCOOKING
NX



CHOCOLATE À
PEÇA & CAFÉ



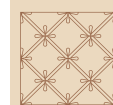
PRAÇA DO
CHOCOLATE



PALCO
CHOCOLATE



JARDIM DAS
OLIVEIRAS



DEMONSTRAÇÕES



CONCURSOS



ESTAÇÃO
MELGÃO



CHOCOLATE
PUB



PET
SITTING

A CELEBRAR PORTUGAL COM SABOR A CHOCOLATE!

É com grande entusiasmo que vos apresentamos a edição deste ano do nosso tão aguardado festival. Neste evento extraordinário, unimos dois dos maiores tesouros do nosso país: o seu riquíssimo património e a deliciosa experiência do chocolate.

Para celebrar Portugal inspirámo-nos no Património Material e Imaterial classificado pela UNESCO, criando uma edição que é uma homenagem à riqueza e diversidade da “Portugalidade”. Desde os monumentos históricos até às tradições culturais mais autênticas, cada elemento foi cuidadosamente selecionado para refletir a essência única do nosso país.

Para celebrar o Chocolate, procurámo-lo em todas as suas formas e expressões: das Esculturas ao Vivo, onde mestres chocolatiers nacionais e internacionais darão vida a peças que celebram a nossa identidade, até às sessões de Showcooking, Cursos e Concursos, Demonstrações e alianças com outros ingredientes, como o vinho e a cerveja, neste festival os sabores e as técnicas vão fundir-se para criar verdadeiras obras de arte culinária.

Os nossos expositores oferecerão uma ampla variedade de produtos de chocolate, cada um contando uma história única sobre a sua origem e tradição. E para os mais pequenos, teremos uma série de atividades divertidas e educativas, garantindo que todas as idades possam desfrutar desta experiência única.

Mais do que um evento gastronómico, “Celebrar Portugal, com sabor a Chocolate” é uma celebração da nossa identidade coletiva, enriquecida pelo irresistível sabor do chocolate. Estamos ansiosos por vos receber e partilhar convosco esta experiência inesquecível.

Sejam bem-vindos a este Festival de Chocolate que é, acima de tudo, uma celebração do melhor de Portugal.

Filipe Daniel

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ÓBIDOS

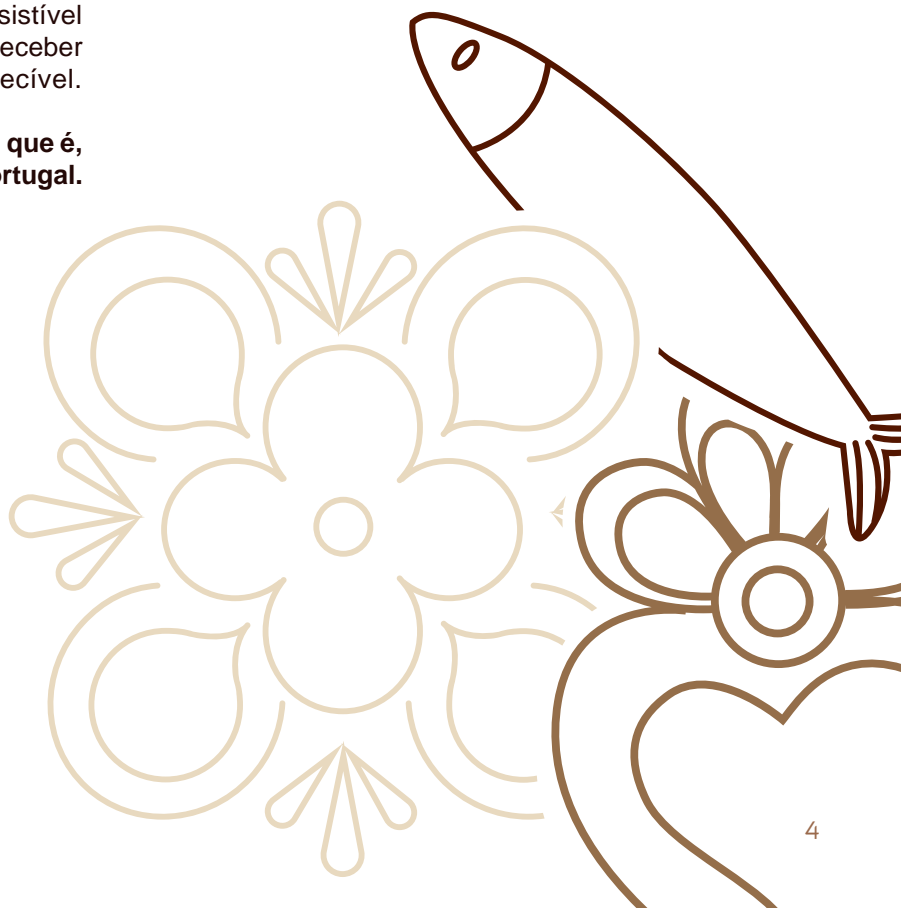
Ricardo Duque

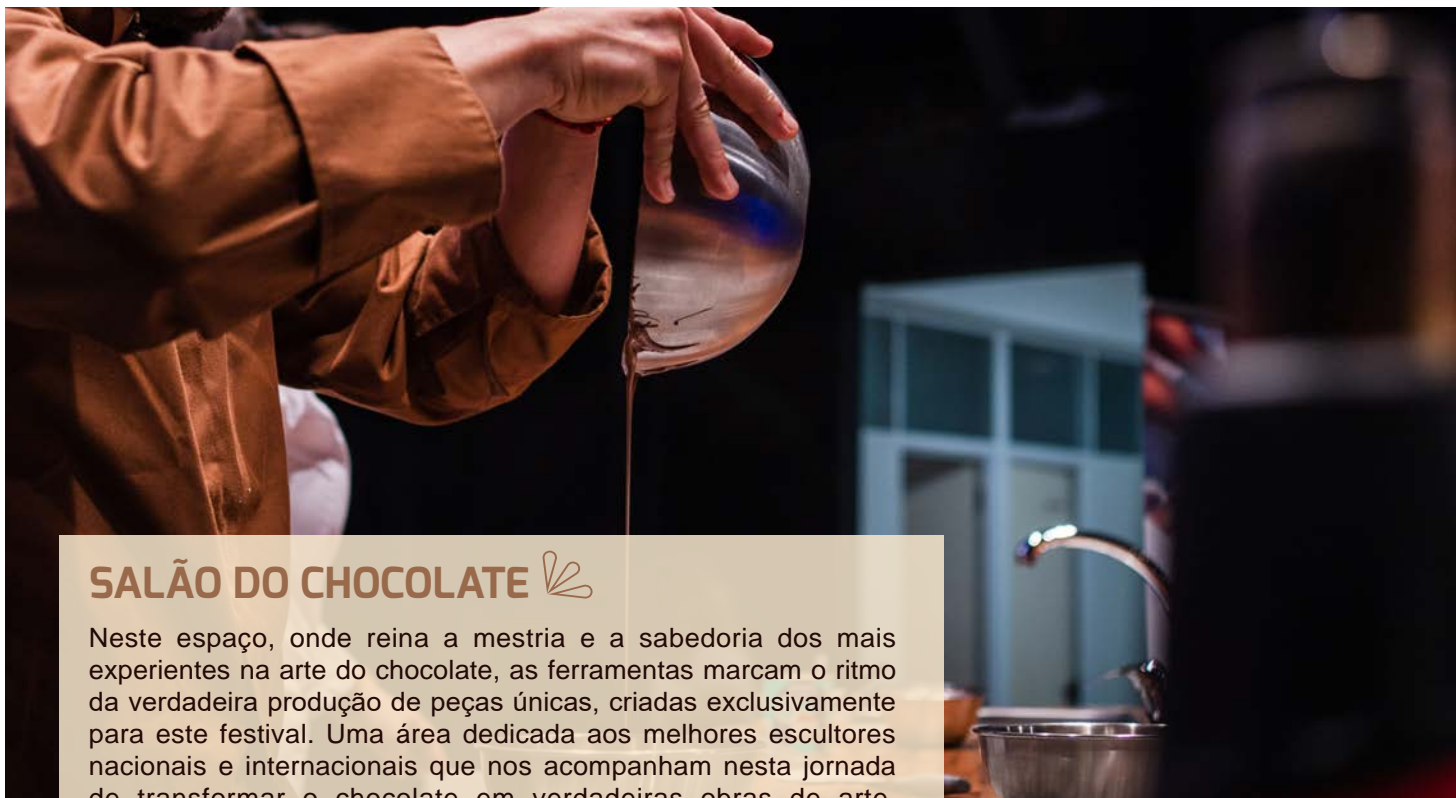
PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
DA EMPRESA MUNICIPAL ÓBIDOS CRIATIVA

Margarida Reis

Paulo Santos

VOGAIS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
DA EMPRESA MUNICIPAL ÓBIDOS CRIATIVA





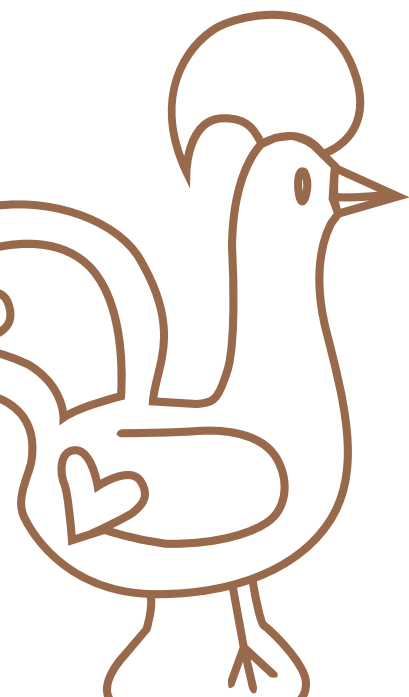
SALÃO DO CHOCOLATE

Neste espaço, onde reina a mestria e a sabedoria dos mais experientes na arte do chocolate, as ferramentas marcam o ritmo da verdadeira produção de peças únicas, criadas exclusivamente para este festival. Uma área dedicada aos melhores escultores nacionais e internacionais que nos acompanham nesta jornada de transformar o chocolate em verdadeiras obras de arte. Cada escultura vai além de ser apenas uma peça; é uma expressão criativa que combina técnica, paixão e imaginação. Aqui, os mestres do chocolate moldam e esculpem, dando forma aos seus sonhos mais doces e elaborando criações que encantam os olhos e despertam a curiosidade. Entre nesta atmosfera envolvente e deixe-se levar pela magia do chocolate, onde cada escultura conta uma história e cada pedaço é uma experiência sensorial única. Este é o Salão do Chocolate, o local onde a criatividade se encontra com o sabor, e onde a arte se transforma em algo que pode ser apreciado por todos os sentidos.

ESCULTURAS AO VIVO EM CHOCOLATE

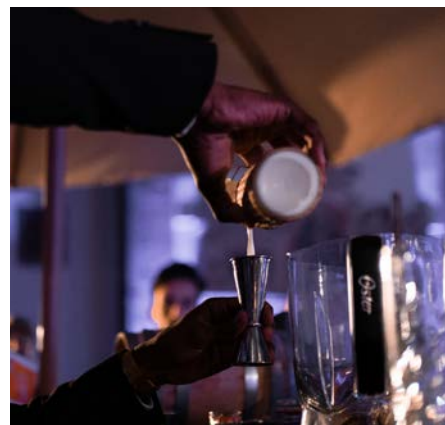
A arte da escultura sublima-se quando aliada a um ingrediente de tão grande valor como o chocolate. Temperar, moldar, esculpir em chocolate é obra dos mestres chocolateiros que transformam a ideia ou imagem com criatividade e técnica, trazendo até nós grandes símbolos de Portugal. São pura arte, talento e mestria em criações que celebram Portugal, trazendo símbolos e memórias que a muitos são queridos.

Por entre monumentos e personagens, património material e imaterial da UNESCO, vemos surgir peças como **D. Afonso Henriques**, o **Galo de Barcelos**, **Amália Rodrigues**, o **Santuário de Fátima**, entre tantas outras. Venha conhecer ao vivo o trabalho de mestres chocolateiros nacionais e internacionais que trazem a sua perícia e que durante os dias do festival vão construindo ao vivo cada uma destas obras icónicas.



CHOCOLATE PUB ARRAIAL DA MARIQUINHAS E COCKTAILS DE CHOCOLATE E GINJA

Espaços dedicados a outros prazeres: a degustação de cerveja artesanal e de cocktails inspirados em chocolate. Aqui se aliam potencialidades para quem gosta de desfrutar do bom da vida. Venha experimentar.



VINHO & CHOCOLATE

Mais uma característica deste nosso belo país a ser celebrada no Festival de Chocolate: o vinho. E que bem que este ex-libris das nossas vinhas, de todas as regiões demarcadas, se une ao chocolate para criar a união perfeita de néctares. Um espaço para brindar!

Provas de vinho todos os dias pelas 18H
10€ inclui a prova de 3 vinhos distintos.

Joaquim Arnaud.



ESTAÇÃO MELGÃO

Aqui embarcará numa viagem que o leva da fava de cacau até à tablete de chocolate, num espaço onde encontrará a marca portuguesa Melgão Cacau e Chocolates, a primeira em Portugal a desenvolver todo o processo.

Nesta aventura pelo mundo do cacau, poderá não só ficar a conhecer o processo detalhadamente e compreender melhor este produto, como saber mais sobre as práticas sustentáveis da marca portuguesa, que alia excelência à responsabilidade social e ambiental.


MELGÃO
cacau e Chocolates



PEQUENOS CHEFS

Nesta oficina os nossos chefs de palmo e meio terão a oportunidade de explorar a magia da confeitaria de forma criativa e saborosa! Aqui se apresenta uma encantadora atividade para estimular a imaginação das crianças.

Os mais pequenos terão oportunidade de aprender com o Chef Renan Rodrigues a criar os seus ovos de chocolate fazendo todo o processo de criação, que vai da forma à pintura, e assim se tornarão verdadeiros Pequenos Chefs!



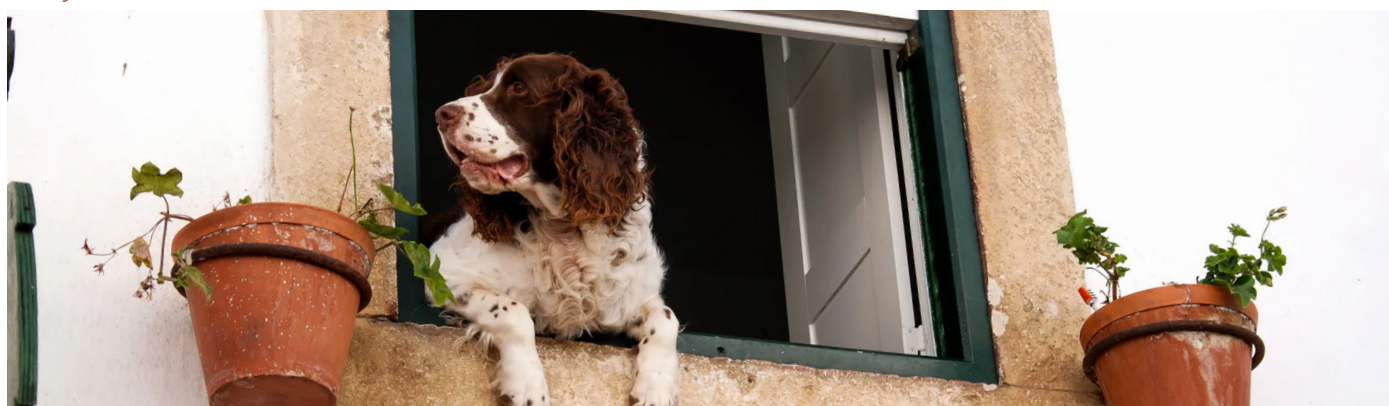
CHOCO RUSH GAME

Correndo pelos terrenos feitos de bolo e chocolate, Ginger enfrenta cebolas atrevidas e bravos alho-franceses, tudo para alcançar os seus preciosos doces. Com astúcia e agilidade, ela conseguirá reunir uma quantidade generosa de guloseimas, enchendo os seus bolsos até transbordar. O encantamento começará em breve a desfazer-se, e os legumes, confusos e derrotados ver-se-ão obrigados a recuar.

Ajuda a Ginger a conseguir alcançar o seu objetivo, juntar o máximo de guloseimas!

PET SITTING

Aqui cuidamos do seu patudo como de um bombom - com todo o carinho!
Lotação limitada.





CHOCOLATE À PEÇA & CAFÉ

Uma zona para desfrutar dos melhores momentos a saborear delícias de pastelaria, bombonaria ou confeitaria, numa esplanada à portuguesa. O cheiro a café não faltará, para complementar esta moda dos Lusitanos de apreciar o lado bom da vida entre sol, café e chocolate!



INSTITUTOS FORMATIVOS

A presença dos institutos formativos no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos representa uma oportunidade única de mostrar o talento e a criatividade dos futuros profissionais da indústria do chocolate. Neste evento de renome internacional, os institutos formativos nacionais têm a chance de apresentar os seus trabalhos mais recentes, demonstrando as habilidades adquiridas ao longo do seu percurso educativo. Desde esculturas intrincadas a deliciosas criações de chocolate, os visitantes têm o privilégio de apreciar o resultado do esforço e dedicação dos alunos.

PROGRAMAÇÃO

No Festival de Chocolate, a doçura não está sozinha. Ela junta-se à boa música, ao teatro e à animação para enriquecer a sua experiência! Sob a curadoria de Ana Lains, diversos artistas nacionais apresentam uma viagem pelas sonoridades tradicionais de Portugal. Explore ainda as diferentes regiões do país através da música, enquanto descobre o talento de bandas e ranchos locais. Deixe-se envolver pelas danças de salão ou divirta-se com o teatro de comédia e as personagens animadas que dão vida ao evento. Prepare-se para momentos lúdicos e divertidos que certamente não irão faltar! Venha fazer parte desta celebração onde o chocolate se mistura com a cultura e a arte, proporcionando uma experiência verdadeiramente memorável.



SHOWCOOKING NX

Um espaço de grande habilidade onde grandes chefs nacionais e internacionais, dos mais conceituados restaurantes, de escolas, bloggers ou apresentadores de televisão, demonstram as suas técnicas, habilidades e segredos para trabalhar o chocolate em doces ou salgados. Preparam iguarias inusitadas, ligações improváveis e novas formas de apresentar os pratos, com muito sabor e saber, ou simplesmente receitas de bem fazer para todos conhecermos.



NXHOTELARIA



CALLEBAUT

BELGIUM 1911



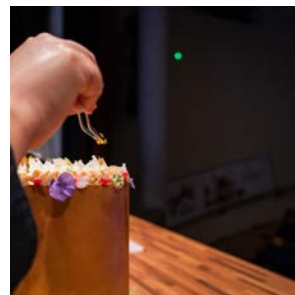
DEMONSTRAÇÕES AO VIVO

No Festival Internacional do Chocolate, chefs cheios de criatividade e técnica estarão a confeccionar receitas exclusivas, onde nunca falta chocolate. Para quem nunca pensou que o chocolate poderia ser mais do que uma tablete ou um bombom, neste espaço poderá surpreender-se, não só com o resultado final, mas com demonstrações de todo o processo até alcançar a maestria de delícias de chocolate, das mais doces às mais salgadas.



CHOCOLATE WEDDING CAKE STAR

9 DE MARÇO



CHOCOLATE RISING STAR

10 DE MARÇO

MELHOR PRODUTO DE CHOCOLATE

8 DE MARÇO

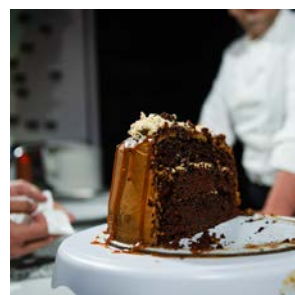


MELHOR COCKTAIL DE CHOCOLATE

15 DE MARÇO

MELHOR BOLO DE CHOCOLATE CASEIRO

16 DE MARÇO



CONCURSOS

Na edição deste ano os concursos são um ex-libris do festival, com ainda mais categorias. Mostra do grau de exigência que se coloca aos diversos concorrentes, os concursos têm como objectivo fomentar, incentivar e divulgar o trabalho realizado por alunos, profissionais e amadores com o ingrediente central deste festival: o chocolate.



MELHOR EMENTA DE CHOCOLATE

17 DE MARÇO

OS NOSSOS CURADORES



FRANCISCO SIOPA
CURADOR DO EVENTO



CARLOS AFONSO
CURADOR DOS CONCURSOS

OS NOSSOS CHEFS

EQUIPA ESCULTURAS



ABNER IVAN



ANTÓNIO MELGÃO
MELGÃO CACAU E CHOCOLATES



BRUNO SANTOS
ÓBIDOS CHOCOLATE HOUSE



JEREMY DELTEIL
ÉCOLE DÉCUCASSE



JOÃO SILVA
ANANTARA VILAMOURA RESORT & SPA



JORDI FARRÉS
CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY



JORGE CARDOSO
JC CHOCOLATES



LÉO VILELA
LEO VILELA CAKES



LLUC CRUSELLAS
WORLD CHOCOLATE MASTERS 22



LUÍS FAUSTINO
PASTELARIA PINGO DE MEL



NATÁLIA MARINHO
DOCE VIAGEM



WILSON SILVA



TIAGO CRAVEIRO

PEQUENOS CHEFS



RENAN RODRIGUES
RENAN CUPCAKES

SHOWCOOKING E DEMONSTRAÇÕES



ANA MACEDO
VINHA BOUTIQUE HOTEL



ANDRÉ CRUZ
FEITÓRIA



BRIGITTE BLESS
CHOCOLATE BLESS



BRUNO MARQUES
RIO DO PRADO



CARLA CONTIGE
NÓS É MAIS BOLOS



CARLA MARQUES
HOTEL JOSEFA D'ÓBIDOS



CÁTIA GOARMON
TIA CÁTIA



CÁTIA MARQUES
ÁUREA



CÉU CARVALHO
CÉU CHOCOLATIER



CLAITON FERREIRA
PLATFORM



DANIEL FERREIRA
CHUATE



DARIA E.
PASTRY CHEF - D.E



DAVID JESUS
SEIVA



DIOGO ALEXANDRE
VENCEDOR PRÉMIO UMA
SOBREMESA ENTRE LINHAS 23



DIOGO NOVAIS PEREIRA
PORINHOS



DOMINIC SMART
LISBON MARRIOTT HOTEL



EDWARD HASTINGS
EDWARD HASTINGS



FÁBIO BERNARDINO
TRAVEL & FLAVOURS



FERNANDO CORREIA
ESCOLA HOTELARIA TURISMO OESTE



FLÁVIO SILVA
FS BOMBONS



FREDERICO NETO
ESCOLA PROFISSIONAL NAZARÉ



GABRIELA PINTO
MON SUCRÉ



HÉLIO LOUREIRO
RTP



INÊS BERNARDO
AE JOSEFA D'ÓBIDOS



INÊS FREITAS
THE CHOCOLATE BY PENHA LONGA



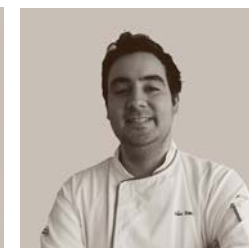
INÊS OLIVEIRA
RESTAURANTE G



JOÃO ALPALHÃO
AE JOSEFA D'ÓBIDOS



JOÃO DINIS
ESCOLA HOTELARIA TURISMO OESTE



JOÃO SANTOS
ESCOLA HOTELARIA TURISMO OESTE



JOÃO SILVA
ESCOLA HOTELARIA TURISMO OESTE

SHOWCOOKING E DEMONSTRAÇÕES



JOEL SIMÕES
SUD LISBOA



JOSEP MARIA RIBÉ RAMOS
CHOCOLATE ACADEMY BARCELONA



JUAN UMBERT
MAKEAT BCN



LARA FIGUEIREDO
MIDORI



LUÍS DE JESUS
REST1143



MATHILDE EMILIANO
ONYRIA BOUTIQUE HOTEL



MICHAEL ROCHA
PALÁCIO ESTORIL HOTEL GOLF & SPA



MICHELINE BARBALHO
KABUKI LISBOA



MÔNICA ANDURÃO
BOLOS EM CASTELO



NESSINHA COUTINHO



NUNO RAMALHO



PATRÍCIA BORGES
ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO
E TECNOLOGIA DO MAR



PATRICK MESTRE
TIVOLI MARINA VILAMOURA
ALGARVE RESORT



PAULA TRIGO
VENCEDORA MELHOR BOLO
CHOCOLATE 23



RICARDO RAIMUNDO
ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO
E TECNOLOGIA DO MAR



RICARDO TIAGO
RENAISSANCE PORTO LAPA HOTEL



SAHIMA HAJAT
VENCEDORA MASTERCHEF 22



SALOMÉ INÁCIO
MARRIOTT PRAIA D'EL REY



SILVIA TRAINA
LIBERTÁ KITCHEN



TÂNIA PINTO
IBIZA



VINCENT MOSIN
LEONIDAS

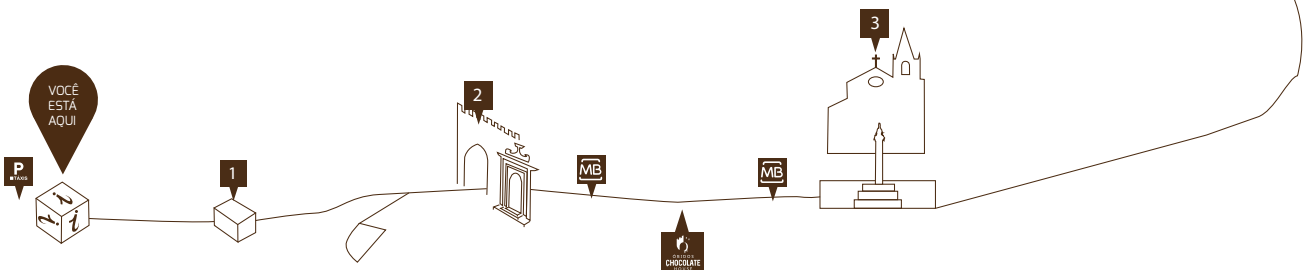


Chocolate

1 A 17 MARÇO
MARCH



- | | | | |
|----|--------------------------|----|--------------------|
| 1 | Bilheteira Porta da Vila | 15 | Pet Sitting |
| 2 | Porta da Vila | 16 | Palco Real |
| 3 | Praça de Stª Maria | 17 | Pequenos Chefs |
| 4 | Bilheteira de Santiago | 18 | Chocolate Pub |
| 5 | Estação Melgão | 19 | Comes & Bebés |
| 6 | Vinho e Chocolate | 20 | Espaço NX |
| 7 | Artesanato Português | 21 | Salão do Chocolate |
| 8 | Souvenir de Chocolate | | |
| 9 | Palco Showcooking NX | | |
| 10 | Praça do Chocolate | | |
| 11 | Palco Chocolate | | |
| 12 | Jardim das Oliveiras | | |
| 13 | Arraial da Mariquinhas | | |
| 14 | Choco Rush Game | | |





OBIDOS
PORTA DA VILA

**CORRIDA DO
CHOCOLATE**

**2 MARÇO
2024**



OBIDOS.PT



ORGANIZAÇÃO



CHOCOLATE SPONSORS



PRODUCT SPONSORS



EQUIPAMENTOS SPONSORS



INSTITUTOS FORMATIVOS



HOTELEIROS SPONSORS



MEDIA PARTNERS



PARCEIRO AUTOMÓVEL



ENTIDADES PARCEIRAS

