

**ÓBIDOS**  
FESTIVAL  
INTERNACIONAL

obidos.pt

# Chocolate

CELEBRAR PORTUGAL  
/// CELEBRATE PORTUGAL

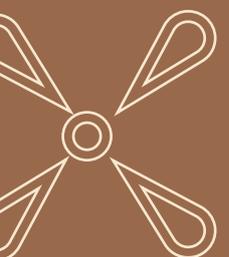
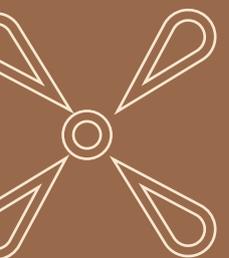
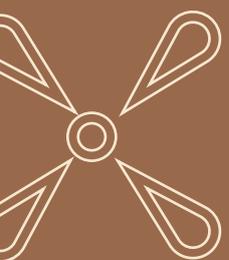
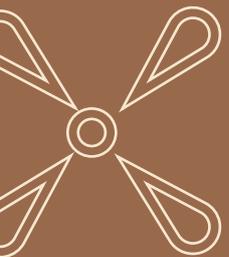
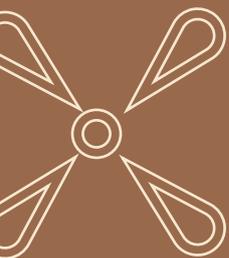
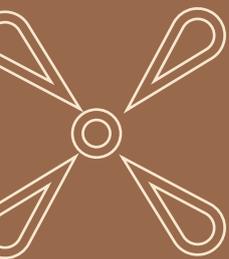
**1 A 17**  
**MARÇO** 2024  
**MARCH**

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**

PRÉSIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ÓBIDOS

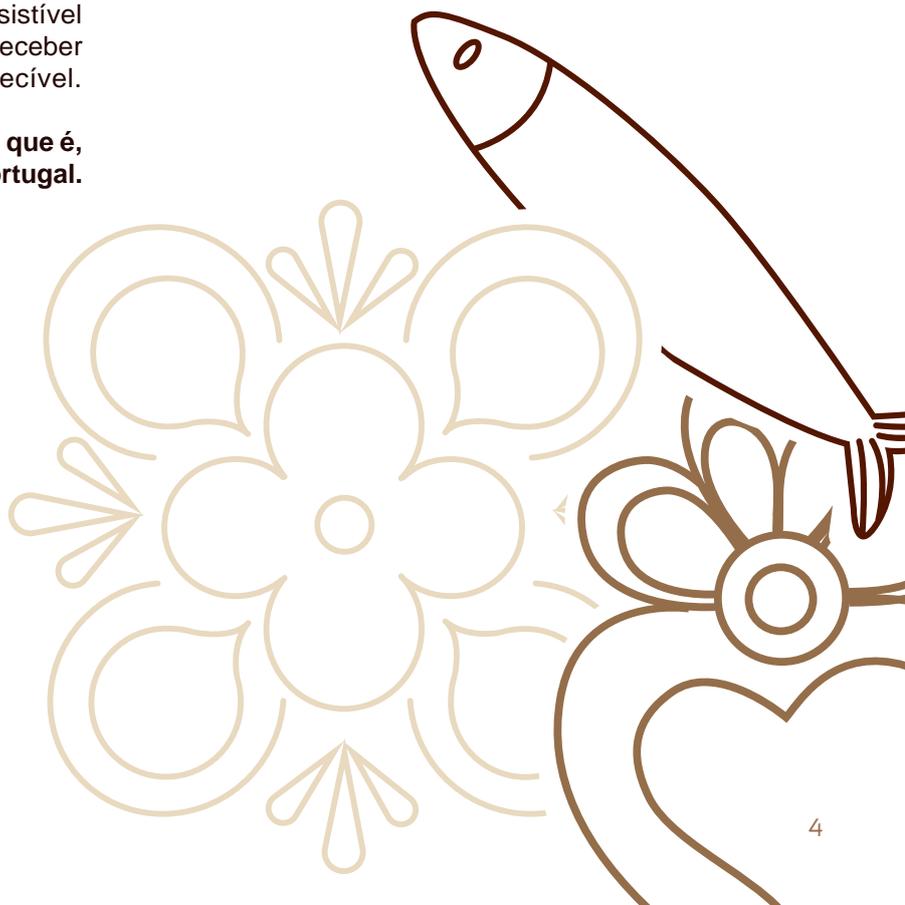
### **Ricardo Duque**

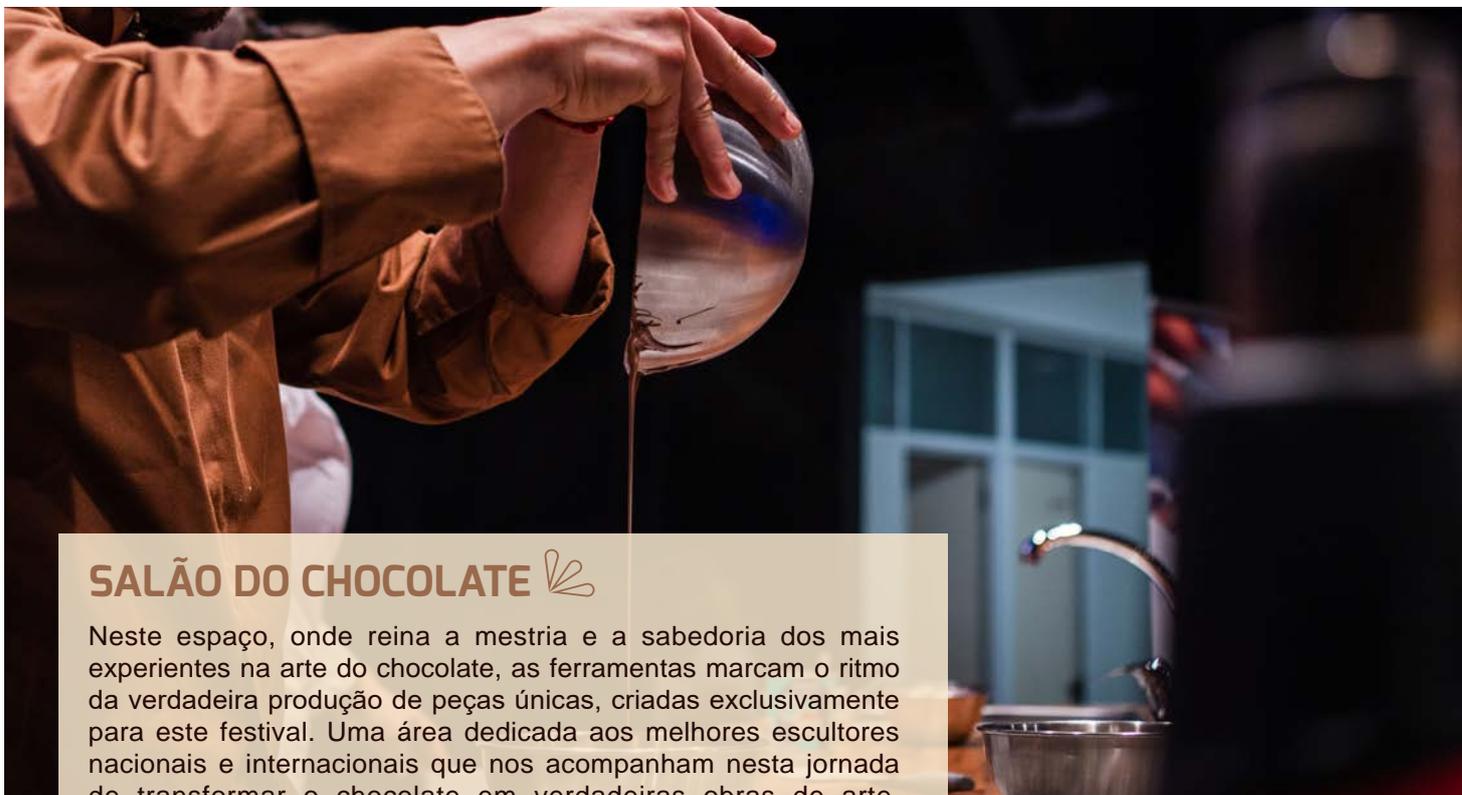
PRÉSIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO  
DA EMPRESA MUNICIPAL ÓBIDOS CRIATIVA

### **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.*

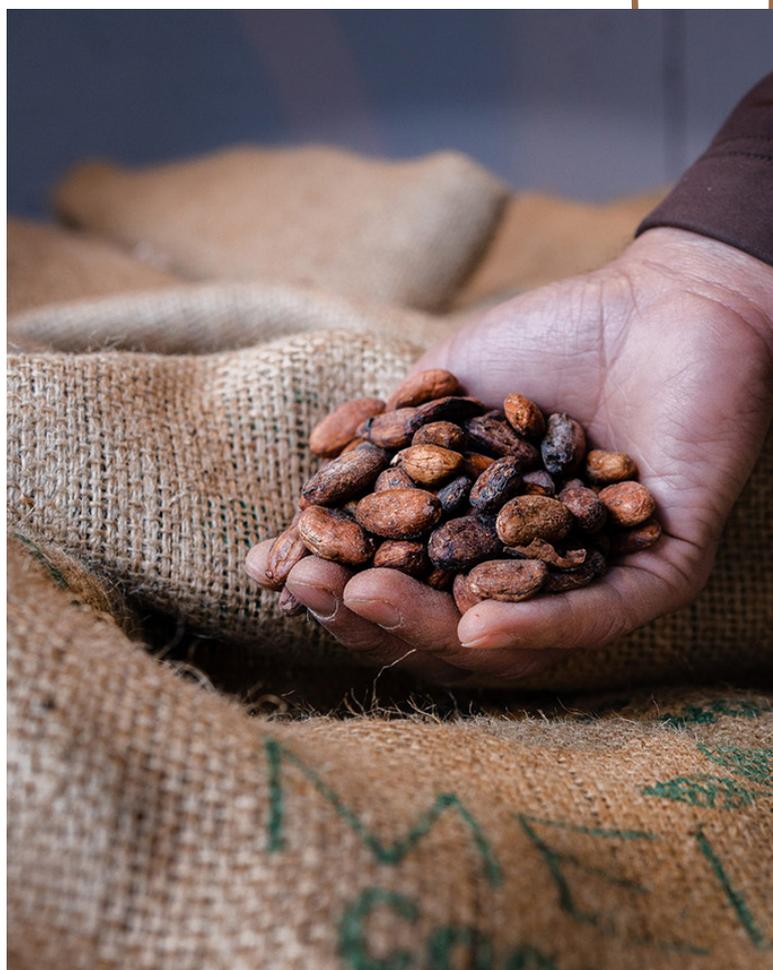


## ESTAÇÃO MELGÃO

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®

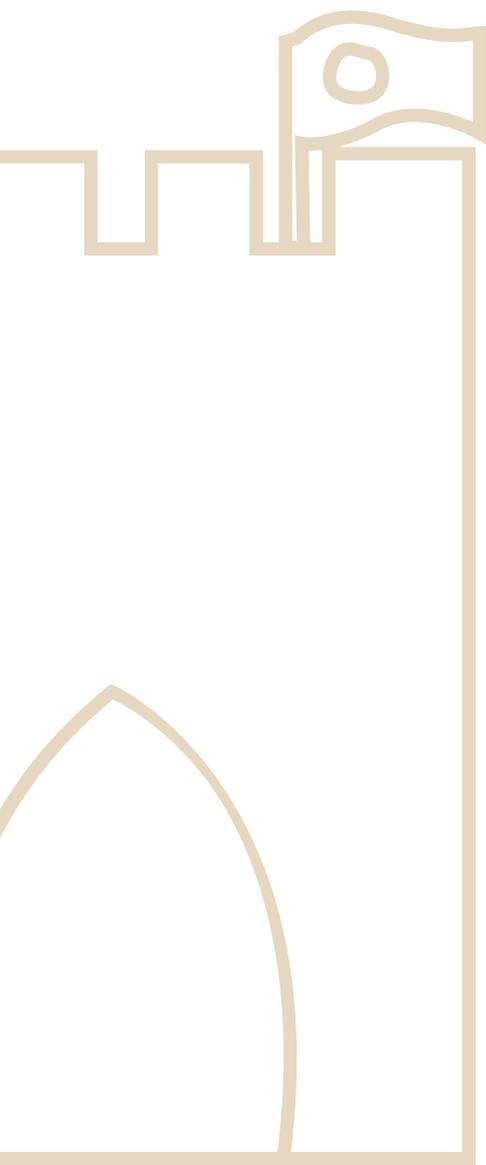


CALLEBAUT®  
BELGIUM 1911



## 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

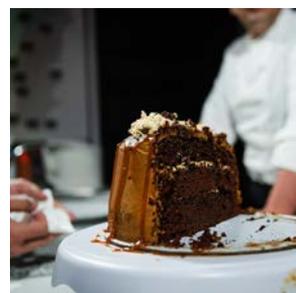


## MELHOR COCKTAIL DE CHOCOLATE

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



**MÓNICA 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



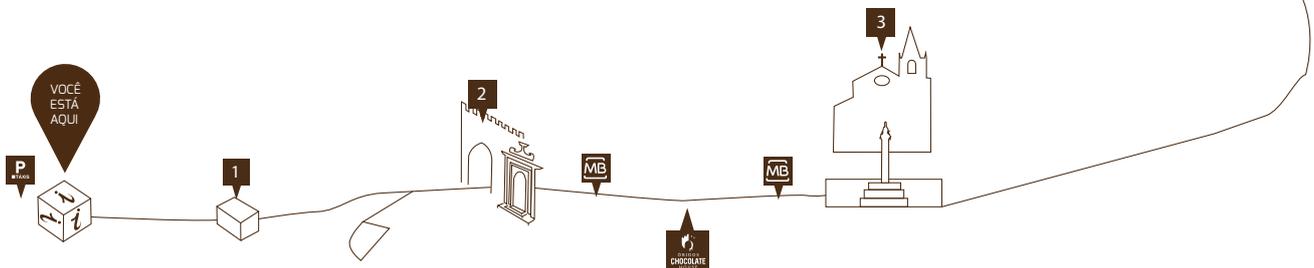
ÓBIDOS  
FESTIVAL  
INTERNACIONAL 2024

# Chocolate

1 A 17 MARÇO  
MARCH



- |    |                          |
|----|--------------------------|
| 1  | Bilheteira Porta da Vila |
| 2  | Porta da Vila            |
| 3  | Praça de Stª Maria       |
| 4  | Bilheteira de Santiago   |
| 5  | Estação Melgão           |
| 6  | Vinho e Chocolate        |
| 7  | Artesanato Português     |
| 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          |
| 15 | Pet Sitting              |
| 16 | Palco Real               |
| 17 | Pequenos Chefs           |
| 18 | Chocolate Pub            |
| 19 | Comes & Bebes            |
| 20 | Espaço NX                |
| 21 | Salão do Chocolate       |





**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

