

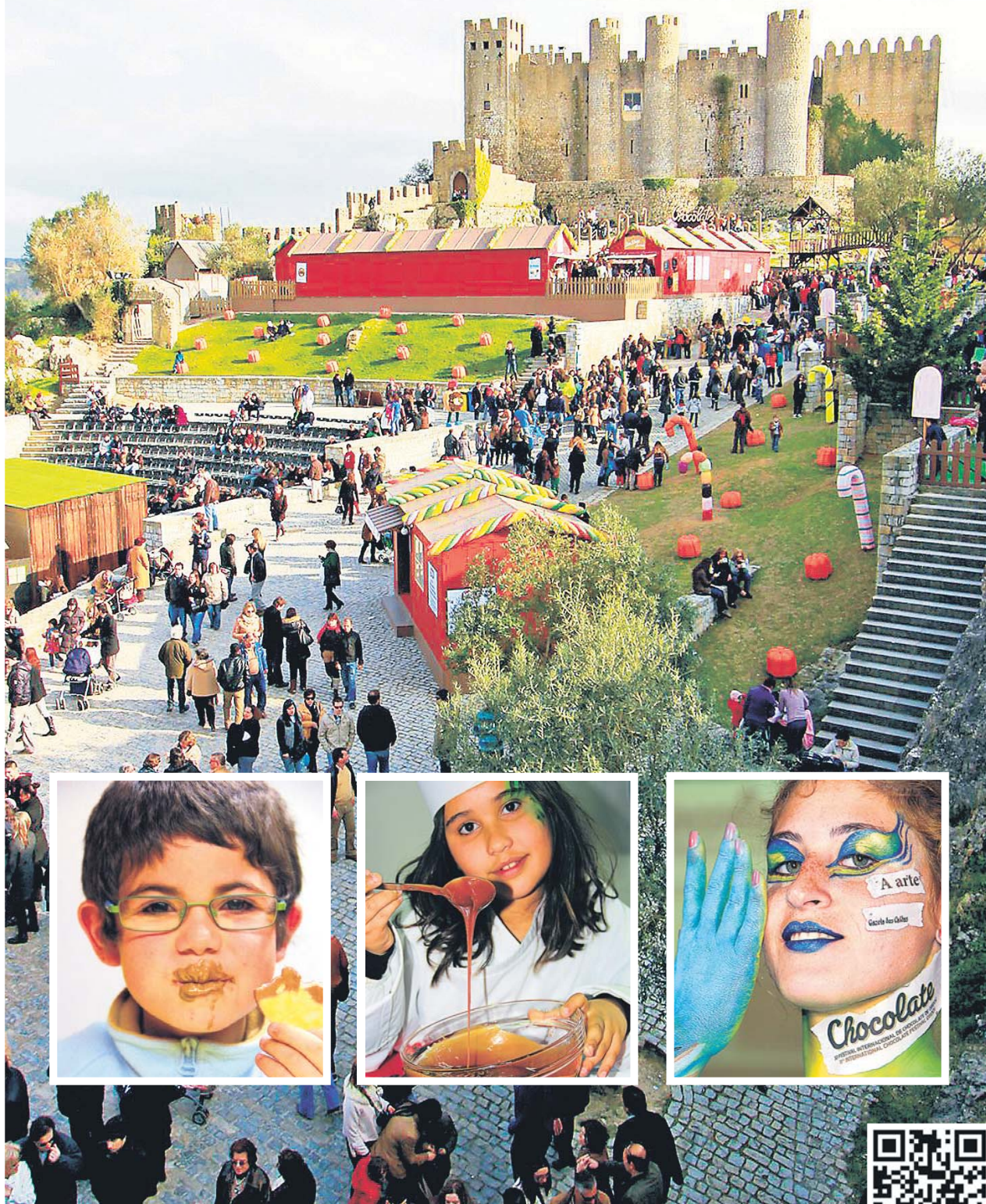
E SE ESTIVESSE A NASCER  
UMA NOVA FORMA DE COMUNICAR?

# *a 75* Gazeta das Caldas

Suplemento Festival Internacional de Chocolate de Óbidos

30.000 Exemplares

Nº4 | 15 de março 2013 | Distribuição gratuita



Conteúdos exclusivos em: [www.facebook.com/ADN.comunicacao.global](http://www.facebook.com/ADN.comunicacao.global)







**Serviços Técnicos Multimarca**

Mecânica 24 HORAS Pintura Loja Serralharia Lavagens Pneus Fibra Assist. Frio



**Aluguer** Semirreboques & Tratores Desde 1 dia até 60 meses Lójas | Frigoríficos | Isolés

**Venda** Semirreboques Novos & Usados

**Reta - Serviços Técnicos e Rent - a - cargo, S. A.**  
 Carregado - E. N. 3, KM 2,0 Ap. 58 - 2584-955 Carregado | Tel: (+351) 263 858 942 | Fax: (+351) 263 858 969  
 Perafita - Rua de Cidres, 1556 - 4455-442 Perafita - Molinho | Tel: (+351) 229 957 337 | Fax: (+351) 229 962 243  
 Vila Nova de Gaia - Redouza - Ap. 1147 - 4401-801 Vila Nova de Gaia | Tel: (+351) 227 150 284 | Fax: (+351) 227 150 309

reta@luis-simoes.com www.reta.pt  
 Siga-nos em www.facebook.com/PageReta



**Sta. Maria**  
 ESCOLA DE CONDUÇÃO - ÓBIDOS



**VALE 120€\***

**EXAMES EM 10 DIAS**

**OFERTA ESPECIAL AULAS TEÓRICAS**

\*Campanha válida até 31 de Março de 2013

**ESTRADA NACIONAL 8 - LOTE 4** 2510-737 GAEIRAS - ÓBIDOS

**TELEFONE** 262 877 700 ligue sem compromisso

**TELEMÓVEL** 926 849 566 eesantamaria@grpsantamaria.com www.eesantamaria.com

# A Bélgica e



O chocolate é um produto fascinante, quer devido à sua história e aos seus efeitos benéficos, quer devido ao lugar que ocupa na gastronomia e ao facto de ter conquistado o mundo! Outrora reservado à nobreza foi, com o tempo, seduzindo milhões de pessoas, conhecidas ou anónimas,

## Um pouco de história...

A prova mais antiga da existência de chocolate na Bélgica data de 1635, referida numa factura da abadia de Baudeloo, em Gand.

Nos arquivos nacionais e especialmente naqueles que fazem referência a Carlos de Lorena (1712-1780), governador-geral dos Países Baixos austríacos, encontram-se inúmeros documentos que revelam que, nessa época, já existia um consumo significativo de chocolate.

Outros dois documentos referem também o gosto da nobreza pelo chocolate. O primeiro: O vice-presidente da campanha, realizada na Flandres em 1706, onde afirma ter bebido chocolate nas suas visitas a outros nobres. O segundo: divertimentos das águas termais, que descreve de que forma os anfitriões se podem desembaraçar de convidados aborrecidos adicionando ópio às suas bebidas de chocolate.

Foi em Bruxelas que, em 1835, foi instalada a primeira máquina a vapor da indústria chocolateira. Servia para moer as sementes de cacau torradas. Nesta altura, Bruxelas tinha cerca de trinta artesãos chocolateiros, entre os quais «La Veuve Claret», «Cordier» e «Sander». Tal como agora, a Páscoa e o mês de Dezembro eram os períodos mais rentáveis para os fabricantes.

Contudo, durante a exposição dos produtos industriais belgas realizada em Bruxelas em 1847, o júri não atribuiu qualquer prémio ao único chocolateiro presente. Apesar do crescimento do sector na Bélgica, o júri considerou que o fabrico do chocolate não apresentava vantagens concretas para o país, uma vez que empregava poucos trabalhadores e que as sementes de cacau eram importadas.

O número de artesãos chocolateiros acabou, contudo, por duplicar, acompanhando o aumento da procura por parte dos consumidores. No final do século XIX, a Bélgica contava já com 63 fábricas de chocolate.

Foi no século XX que a Bélgica se tornou no «país do chocolate». Em 1909, foi fundada em Charleroi a fábrica de Bruyere; em 1911, Callebaut cria um novo departamento para o chocolate na sua fábrica de Wize; em 1919, Mary Delluc abre uma loja de chocolate com o nome «Mary» na rua Royale; em 1920, Léonidas Kestelidès, em visita à Bélgica, apaixonou-se por uma jovem de Bruxelas, casa com ela e lança a sua própria marca de chocolate em Gand.

## O praliné

O praliné, enquanto bombom de chocolate recheado, foi inventado em 1912 pelo doceiro belga Neuhaus. Para proteger os delicados bombons, foi criada uma caixinha específica para chocolates, sob o nome «ballotin». Desde então, a caixinha de chocolates tornou-se o presente ideal para todas as ocasiões.

Após a Segunda Guerra Mundial, as pessoas continuaram a consumir chocolates, mas em vez de o fazerem apenas em ocasiões especiais, passaram a fazê-lo regularmente.

As várias inovações belgas resultaram então em vários pedidos de patente. Entre as invenções desta época, destacam-se a barra de chocolate da Kwatta, a barra recheada de Jacques, o chocolate de barrar (Pastador) da Côte d'Or e o transporte de chocolate em forma líquida pela Callebaut.



Dinheiro não compra amor... mas compra muitos chocolates.

# o chocolate



tornando-se uma guloseima muito popular. O tempo encarregou-se de fundir duas histórias: por um lado, a evolução do chocolate e, por outro, o aparecimento do praliné belga e das caixinhas de bombons.

## O domínio belga...

O chocolate belga é considerado o melhor chocolate do mundo e isso por cinco motivos. Em primeiro lugar, a qualidade das sementes de cacau seleccionadas; em segundo, a atenção dada às fases de torrefacção e trituração das sementes; em terceiro, a qualidade dos restantes ingredientes, nomeadamente o açúcar, produzido na Bélgica; em quarto, a utilização de uma percentagem de cacau superior a 35% e, finalmente, em quinto lugar, os conhecimentos e a paixão demonstrada pelos fabricantes de chocolate.

A Bélgica é a maior consumidora mundial de chocolate. Cada habitante consome, em média, 5,5 kg de chocolate, contra 1,3kg em Portugal!

## Importância económica

O sector do chocolate, dos pralinés, dos biscoitos e da confeitaria representa 13,2% do volume total de negócios da indústria alimentar belga, garantindo uma taxa de emprego de 14,4% e 14,6% das suas exportações.

O sector belga do chocolate, dos pralinés e da confeitaria reúne 264 empresas, emprega 6.406 pessoas e realiza um volume de negócios de 4,1 milhares de milhões de euros.

Em termos de consumo, o valor eleva-se aos 699 milhões de euros.

(Números: Associação Real Belga das Indústrias do Chocolate)

Conclui-se, portanto, que o chocolate ocupa um lugar de destaque no panteão das especialidades belgas. Em todo o mundo, o chocolate, em todas as formas, é uma referência belga incontes-

tável. De entre os inúmeros artesãos e mestres chocolateiros, alguns elevaram a sua profissão ao nível da Arte, investindo em toda a cadeia de produção. Alguns exemplos entre tantos: Benoît Nihant, de Liège, que possui cacauzeiros na Venezuela, Pierre Marcolini, de Bruxelas, que compara o chocolate a um bom vinho... A fama do chocolate belga deve-se ao facto de os artesãos dedicarem muito do seu tempo à procura das melhores sementes para produzirem os pralinés que maraviham o mundo inteiro. Numa só frase, o escritor americano Patrick Skene resume na perfeição a paixão pelo chocolate: «Os outros são apenas alimentos. Mas chocolate é... chocolate!».

Para mais informações:  
Sítio electrónico principal: [http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/visites\\_et\\_ateliers\\_chocolat\\_a\\_bruxelles/fr/6019.html](http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/visites_et_ateliers_chocolat_a_bruxelles/fr/6019.html) (Fr/Nl/En/De)  
• Museu do cacau e do chocolate (Fr/Nl/En) [http://www.mucc.be/EN/index\\_en.htm](http://www.mucc.be/EN/index_en.htm)  
• Visita guiada "Bruxelles à s'en lécher les babines" com Bus bavard (Fr/Nl/En/De) <http://www.busbavard.be/home.php?lang=en>  
• Visita guiada com Itinéraires, nos trilhos da história (Fr/Nl/En) <http://www.itinéraires.be/>  
• Visita guiada com La Fonderie (Fr) <http://www.lafonderie.be/fr/le-chocolat-lor-noir-des-bruxellois.html>  
Artesão chocolateiros  
• Pierre Marcolini Artisan Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.marcolini.be/>  
• Benoît Nihant Artisan Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.benoitnihant.be/>  
• Laurent Gerbaud Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.chocolatsgerbaud.be/2013/index.html>  
Atelier, iniciação à arte chocolaterie  
• Chocolaterie Duval (Fr/Nl/En) <http://chocolaterieduval.com>  
• Chocolateiro Zaaibar (Fr/Nl/En/Ru) <http://www.zaaibar.com/blog/visites-et-cours>  
• Chocolateria belga artisanal Planète Chocolat (Fr/Nl/En/De) [http://www.planetechocolat.be/Planete\\_Chocolat\\_Workshop\\_Uk.html](http://www.planetechocolat.be/Planete_Chocolat_Workshop_Uk.html)

Fontes:  
- Jacques Mercier, The temptation of chocolate, Lannoo, 2008.  
- [http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/la\\_fabuleuse\\_histoire\\_du\\_chocolat\\_belge/fr/6357.html](http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/la_fabuleuse_histoire_du_chocolat_belge/fr/6357.html)  
- <http://www.chocol-at.be/fr-be/jean-philippe-darcis/le-chocolat-belge>  
- <http://users.skynet.be/chocolat/fr/>  
- <http://www.lalibre.be/societe/gastronomie/article/774321/le-chocolat-belge-a-t-il-perdu-de-sa-savoir.html>  
- [www.belgique-tourisme.fr](http://www.belgique-tourisme.fr)

**GRANDE ABERTURA**  
Seja o Primeiro a conhecer-nos!

**Quinta de Santo Antão**  
Salão de Banquetes  
(Óbidos)

**Domingo 7 Abril**

**Almoço Buffet e Espectáculo**

**EMANUEL**



**Agora todos os domingos**  
**almoço Buffet a preços acessíveis**

**Complexo do Hotel Vila D'Óbidos**  
**Junto ao Bairro Senhora da Luz - Óbidos**

Informações: 262 003 100 - 91 59 44 291 - [quintasantoantao@gmail.com](mailto:quintasantoantao@gmail.com)

**Ganhe ingressos na 102FM Rádio**





### Nutrição adequada

Avaliação Metabólica Ortomolecular  
Reeducação Alimentar



### Optimização da Qualidade de vida

Psicologia Nutricional



### Cuidados corporais e faciais

redução de peso e modelação corporal  
Tratamentos contra a celulite e gordura localizada  
Rejuvenescimento da Pele  
Depilação Permanente



A sua qualidade é única e a nossa também.



CALDAS DA RAINHA  
**262 845 900**

RUA ARMINDA ALVES, BLOCO 5, N.º 1, R/C ESQ



ATÉ MENOS 10CM COM  
UMA ÚNICA SESSÃO



TRATAMENTO **NÃO-INVASIVO**  
ELIMINAR GORDURA LOCALIZADA SEM CIRURGIA  
É AGORA POSSÍVEL



DESCUBRA O NOVO CAMINHO  
PARA POUPAR COM A SUA VIATURA

REGISTAR

Exmo(a). Sr(a).

O MYCARSERVICE é o site de Serviços Pós-Venda do Grupo Fiat.  
Para além de todos os descontos disponíveis para o seu automóvel poderá  
ainda informar-se sobre:

- ☒ **PRODUTOS/SERVIÇOS**  
Extensões de Garantia, Classic Service, Assistência em Viagem, IPO
- ☒ **ACESSÓRIOS**  
Promoções e Catálogos por Marca
- ☒ **REDE DE ASSISTÊNCIA**  
Listagem de Concessionários por Região

Registe-se já em [mycarservice.pt](http://mycarservice.pt)  
e receba de imediato:

vale  
**10€** DESCONTO  
LINEACCESSORI

DESTAQUE  
SERVIÇO IPO

**Serviço  
IPO**

- Inclui:
- ✓ Inspeção Pré-IPO
  - ✓ Destrocação da Viatura
  - ✓ Custo da Inspeção
  - ✓ Orçamento Gratuito

OFERTA  
10% de Desconto em peças em operações  
decorrentes da Inspeção Pré-IPO.

**A.BRAZ HELENO**

Sede: LEIRIA  
Reguira da Pontes  
Tel.: 244 849 048  
E-mail: [geral@brashelena.pt](mailto:geral@brashelena.pt)  
[www.brashelena.pt](http://www.brashelena.pt)

Filial: CALDAS DA RAINHA  
Torre da  
Tel.: 262 837 190

MYCARSERVICE.PT  
  
**SERVICE**

HOT WEEK **L'ORÉAL**  
Não perca! **PARIS**  
PROFESSIONNEL

66€  
**50€**

Segunda - Feira  
Madeixas, Brushing, Shampoo

56€  
**40€**

Terça-Feira  
Ondulação, Brushing, Shampoo

63,50€  
**50€**

Alisamento, Brushing, Shampoo, Máscara

**ulna tf**  
cabeleireiros

Rua do Jasmim nº1  
Centro Comercial Avenida  
lj.15, 2500-179  
Caldas da Rainha

# Chocoterapia: o prazer e os benefícios do chocolate sem qualquer culpa!



D.R.

Fotos: DR

Imagine um ambiente relaxante, música calma, velas acesas aqui e ali... e o seu corpo envolto em chocolate! Estranho? Nem por isso, é apenas chocoterapia (ou chocolaterapia).

Ainda que a palavra possa à partida suscitar a imagem de alguém a comer chocolate de forma desenfreada para adoçar um momento menos bom, não é disso que se trata. Os tratamentos de chocoterapia podem assumir várias formas e podem assentar em produtos cosméticos onde foi introduzido cacau ou na aplicação de chocolate directamente sobre a pele. Nestes

casos, o chocolate é quase sempre aquecido, aplicado com movimentos circulares e pode até ser combinado com outros ingredientes para tratamentos específicos ou capazes de despertar sensações diferentes, como mel, leite, óleos essenciais ou baunilha.

O que a chocoterapia propõe é aplicar os benefícios já conhecidos da ingestão (moderada!) de cacau à estética. E sem qualquer preocupação com a balança.

Que benefícios são estes? Sara Francisco, directora do Spa&Beyond, no Your Hotel & Spa de Alcobaça, aponta como as principais mais-valias da chocoterapia as pro-

priedades "adelgaçantes, anticelulíticas, desintoxicantes e anti-radicais livres". Mas porquê?

As propriedades hidratantes, tonificantes e revitalizantes ajudam à regeneração da pele e ao combate ao envelhecimento. Diz quem sabe que o poder antioxidante dos polifenóis, as vitaminas A e E e os anti-radicais-livres do chocolate ajudam a prevenir as rugas.

Os tratamentos com chocolate combatem ainda a flacidez, a celulite e o stress. É que o aroma do chocolate potencia a se-

gregação de endorfinas, conhecidas como as hormonas de bem-estar e do prazer. E estas hormonas estimulam o metabolismo, ao mesmo tempo que ajudam ao relaxamento e à sensação de felicidade.

Ora, num tratamento de chocoterapia junta-se o útil ao agradável. E talvez por isso Sara Francisco diz que os tratamentos com chocolate "estão entre os serviços mais procurados" no spa que dirige, quer em dias festivos, como no dia-a-dia. "Têm um aroma muito, muito agradável e a pele fica muito aveludada", justifica a responsável.



D.R.

| As propriedades do chocolate ajudam à regeneração da pele

## "Uma experiência romântica que fará com que se sintam como D. Pedro e D. Inês"

No Spa&Beyond há duas propostas para usufruir destes benefícios. O Pack Pedro & Inês é para ser disfrutado a dois e consiste numa exfoliação corporal, envolvimento de chocolate e massagem de relaxamento com óleo de cacau, lado a lado, em sala de massagens dupla. "Uma experiência romântica que fará com que se sintam como D. Pedro e D. Inês", protagonistas de uma das mais bonitas e trágicas histórias de amor da História de Portugal, que Sara Francisco diz ser muito procurado por altura do Dia dos Namorados e em dias festivos. Para uma pessoa, a oferta passa pelo Lençol de Chocolate que "elimina as toxinas acumuladas, nutrindo e regenerando a pele". Um pouco por todo o país são muitas as propostas de chocoterapia que se encontram, em forma de tratamentos corporais ou faciais, pédicure, manicure e até tratamentos para o cabelo.

A chocoterapia está definitivamente na moda! E porquê? Além de poder usufruir dos benefícios do chocolate sem qualquer culpa na hora de subir para a balança, "serão muito poucas as pessoas que não gostam de chocolate e estes tratamentos permitem uma sensação muito agradável, quente, com um aroma muito relaxante", diz Sara Francisco. E "cada vez mais as pessoas sabem que precisamos de tempo para nós, para relaxarmos".

Uma forma completamente diferente de saborear aquele que já há dois mil anos os Maias consideravam um "alimento dos deuses". E quem faz garante que um tratamento de chocoterapia sabe tão bem como comer chocolate.

**Joana Fialho**  
jfialho@gazetacaldas.com

Pub

ADN

# www.COMPRARJA.com

As melhores marcas de electrodomésticos aos melhores preços

NOVO



## “O que gosto mais é de chocolate quente”

Marta Lourenço, 10 anos (Óbidos)



Está muito fixe. Não é a primeira vez que venho. O que gosto mais é de chocolate quente e este ano escolhi um fondue de chocolate com morango que está muito bom. Tenho vindo todos os anos e gosto sempre muito.

### “O festival é giro”

Rita Pinho, 11 anos (Cadaval)



O festival é giro. Já vi muita coisa, mas o que gostei mais foi das esculturas de chocolate, que estão muito bonitas. Já cá vim várias vezes e acho que vale sempre a pena vir e conhecer coisas novas.

### “Já conhecia a Vila Natal”

Nuno Mendes, 23 anos (Pombal)



as de fora.

Este ano está ainda melhor que o ano passado. Tem mais zonas de comércio e as coisas mudaram para melhor. Também gostei da zona para concertos. Óbidos está de parabéns.

### “Está tudo muito bom e gostoso”

Lucas Sato, 21 anos (S. Paulo - Brasil)



Está tudo muito bom e gostoso. Acho que é o ideal para dar um passeio com a família ou com os amigos.

Sou de S. Paulo mas vim numa excursão de estudantes da Universidade de Coimbra. O ambiente é muito gostoso e gostei das barraquinhas, o castelo que sem dúvida dá um outro ar. Se eu tiver oportunidade vou querer voltar a este evento.

### “É uma experiencia a repetir”

Miguel Pais e Paula Moreira  
(Santa Maria da Feira)



É a primeira vez que cá estamos e estamos a gostar muito. Apreciámos particularmente as esculturas, são obras que vale a pena visitar, enquanto esta última parte, mais comercial é a perdição...

Para quem vem com crianças se calhar é mais engraçado por causa da ilusão criada em torno do chocolate. Claro que gostamos muito de chocolate, mas não podemos provar tudo o que vemos!

É uma experiencia a repetir, vale a pena.

### “Só demorámos uma hora a chegar cá”

Manuel e Maud dos Santos (Golegã)



É a primeira vez que visitamos

o festival e viemos de propósito a Óbidos para isso. Gostamos muito de chocolate.

Estamos a gostar muito e já provámos algumas coisas, mas sem exagerar. Gostámos de tudo, todo o conjunto está muito bom. Valeu a pena a viagem, só demorámos uma hora a chegar cá.

### “Todos os anos me surpreendo com as esculturas”

Martinho Rato, 73 anos (Sintra)



Gosto muito de vir cá e o que gosto mais é ver as esculturas de chocolate. Não venho todos os anos, mas quando venho trago sempre a família. Gosto de ver e acho que vale a pena a viagem. Todos os anos me surpreendo com as esculturas. Nem sequer gosto muito de chocolate, não sou grande apreciador, mas gosto de ver este castelo lindo, esta cor toda e apreciar a paisagem.

### “Adoro chocolate!”

Joana Moreira, 14 anos (Valongo)



É a segunda vez que venho ao festival. Adoro chocolate!

As esculturas estão muito bonitas, os animadores são muito simpáticos e animados, o que torna o ambiente muito engraçado.

Já provei chocolate. Acho que vale muito a pena vir a este festival!

# “Testem fest choco

## “Somos todos gulosos”

Albina Salgueiro (Porto)



Vimos de propósito do Porto, pela primeira vez, ao Festival do Chocolate de Óbidos. Somos sete: eu, o meu marido, as minhas duas filhas, o meu irmão e duas sobrinhas. Aproveitámos para vir todos juntos.

Somos todos gulosos e quisemos vir ver o festival, porque gostamos muito de chocolate. Vimos na televisão e quisemos fazer algo de diferente. As crianças gostaram muito das esculturas em chocolate e estamos a gostar muito. Agora vamos comer chocolate porque eles estão esfomeados.



## “Está muita gente e há mais confusão”

João Capão e Luísa Pereira (Caldas da Rainha)



É a primeira vez que vimos ao festival. Estamos a gostar, mas está muita gente e há mais confusão. O bilhete também é muito caro, até porque aqui dentro não temos direito a nada. Para além dos bilhetes, ainda gastámos nuns waffles e numas espetadas. O que gostámos mais foi da zona da comida. Também gostámos de algumas das esculturas em chocolate.

# munhos ival plate”

“O festival a decorrer  
junto ao castelo também o  
torna especial”

Mayomi Ono, 22 anos (Paraíba - Brasil)



Estou a achar tudo muito lindo e está tudo muito bom! Estou a adorar. É a primeira vez que venho a um festival internacional do chocolate.

Estou a gostar de tudo porque é muito diferente do que eu já vi até aqui. Sei que no Brasil também há, em Gramami (Nordeste) mas nunca lá fui. Gostei muito de ver as esculturas e, claro, o festival decorrer junto ao castelo também o torna especial. Sim, gostava de voltar.

“Comi um fondue de  
chocolate com morangos”

Joana Carreteiro, 16 anos (Reguengos)



É a primeira vez que venho, numa visita promovida pela escola. Estou a tirar um curso de serviços à mesa e acho que o festival é muito giro. O que me surpreendeu mais foram as esculturas de chocolate. Comi um fondue de chocolate com morangos que está uma delícia.

“Também gostei muito da  
Ginjinha”

Marina Gomes, 24 anos  
(Rio de Janeiro - Brasil)



Estou a gostar muito pois as bebidas e as comidas são muito diferentes das brasileiras. A

conjunção desta iniciativa com o castelo é muito interessante e é algo que eu não vejo no meu país. Gostei da decoração do espaço, das crianças a brincar, creio que está a valer a pena em especial e agora ainda mais que o sol já veio espreitar! Também gostei muito da Ginjinha.

“A crise aqui não se nota”  
Rosa Capela (Gerês)

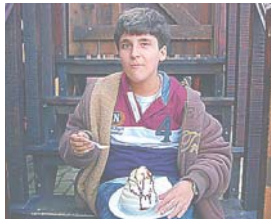


Acho este festival muito engraçado. Vim com mais 52 mulheres para comemorar o nosso dia (Dia da Mulher). Saímos do Gerês às 6h30, almoçámos na Nazaré e depois viemos para cá para Óbidos para nos divertirmos.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise está na cabeça das pessoas, aqui não se nota! Estou a gostar muito.

“Gostei especialmente das  
esculturas”

Miguel Cascais, 10 anos  
(Caldas da Rainha)



É a terceira vez que estou no Festival e agora estou a aproveitar para comer um doce, mas antes já cá vim tocar por duas vezes. Gostei muito de cá vir e, especialmente, de ver as esculturas. A minha preferida entre todas é a Vila do Chocolate.

“Quero voltar e penso tra-  
zer mais gente!”

Jessica Ferreira, 18 anos (Pombal)



É a primeira vez que venho a esta iniciativa e estou a achar muito interessante! Gostei de tudo, em especial da Oficina de

Chocolate onde vi as esculturas. Estão ali muitas horas de trabalho e muita criatividade na realização daqueles trabalhos. Os autores estão de facto de parabéns. Sim quero voltar e penso trazer mais gente!

“Estudamos em Coimbra e  
resolvemos vir a Óbidos”

André Godinho e Ana Teixeira  
(Coimbra)



Estamos a estudar em Coimbra e resolvemos vir a Óbidos hoje para visitar o Festival do Chocolate.

Ainda não vimos muito, porque chegámos há pouco, mas estamos a gostar. Só é pena estar a chover, mas valeu a pena a viagem para visitar o festival.

“Não sabíamos que havia entrada  
gratuita para as mulheres”

Maria Alves, 66 anos (Alcobaça)



Não é a primeira vez que venho ao festival. No ano passado não vim, mas já tinha vindo duas vezes seguidas. Estou a comer um crepe de chocolate com ananás, é muito bom. Eu gosto de tudo neste festival. É tudo muito bonito, sem dúvida. Encontrei algumas modificações, talvez até para melhor. Até agora estou a gostar muito. Combinámos vir em grupo e não sabíamos que havia entrada gratuita para as mulheres, mas acabou por dar muito jeito. Uma boa iniciativa e sempre sobram uns euros para gastar em doces. Ainda tivemos oferta de um copinho de sangria.

N.N. / P.A. / F.F. / J.F.

Pub

**TEM IMÓVEIS?  
PRECISA DE DINHEIRO?**  
Temos a solução para si.

ADN<sup>®</sup> COMUNICAÇÃO GLOBAL

Obtenha liquidez com a alienação  
temporária de um bem.

Temos esta e outras soluções.  
Sigilo Absoluto.

Marque reunião sem compromisso!



911 175 400  
914 404 005  
slagora2013@gmail.com





## Claudina Chamiço e a história do cacau de S. Tomé e Príncipe

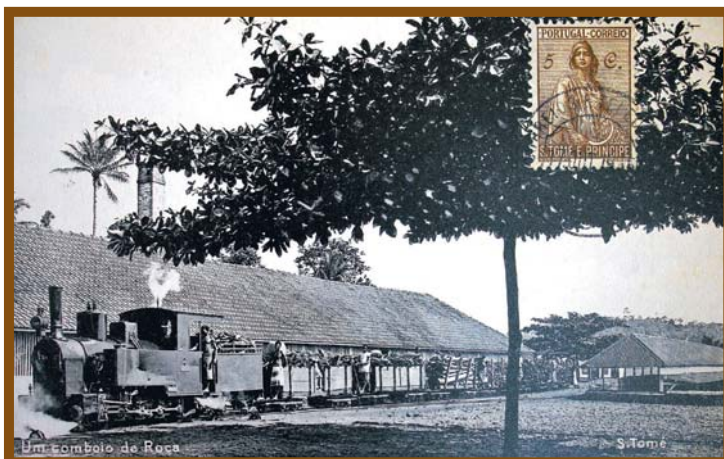
Em 2010 o caldense Mário Lino publicou um livro e organizou uma exposição no Museu do Ciclismo nas Caldas da Rainha intitulada "*Das Caldas da Rainha a S. Tomé e Príncipe*" para homenagear Claudina Chamiço, benemérita senhora que passou à história como "modelo de solidariedade" por ter oferecido a esta cidade as Termas das Águas Santas, como antes o fizera com o Hospital de San' Ana na Parede (Cascais).

Claudina Chamiço era mulher de Francisco de Oliveira Chamiço, fundador do Banco Nacional Ultramarino e "*senhor de um vasto império financeiro*". Este, com o irmão, havia adquirido em S. Tomé e Príncipe a Roça Monte Café, que por motivo de falecimento, foi deixada à gestão de Claudina Chamiço. Sem herdeiros, ela utilizou os rendimentos da fortuna herdada para obras de beneficência.

Mas do livro de Mário Lino transcrevemos algumas passagens relacionadas com a produção do cacau em S. Tomé e Príncipe nos finais do século XIX e início do século seguinte, bem como inserimos algumas fotografias da sua colecção.

### O CAFÉ E O CACAU

Nos anos de 1873 e 1974 a produção de café subiu para 2000 toneladas, e só



depois do ano de 1890 a exportação do cacau foi superior à do café. Não podemos esquecer que no decorrer do terceiro quartel do século XIX Francisco Assis



Belard planta o cafezal de Monte Macaco, Santa Margarida e Mainço, e por esse mesmo tempo, pela mão de Manuel da Costa Pedreira, nasce a roça Monte Café. No ano de 1876, esta última roça já então propriedade das famílias Chamiço e Biester, atingia os 14.000 arrobas de café, mais 20% da exportação total no ano seguinte.

O crepúsculo do ciclo do café coincidiu quando já se adivinhavam os primeiros rebentos da época áurea do cacau. A cul-

tura do cacau é introduzida no ano de 1822. Mas, é sobretudo a partir de 1899, que o cacau passa a liderar a economia do arquipélago. Em 1913, São Tomé e Príncipe exportava mais de 36.000 toneladas de cacau, bastante procurado pelo sabor que sempre o caracterizou. Com o final da 1ª Grande Guerra (1918) o cultivo decaiu, e entre 1930 e 1955 continuou a baixar até cerca de uma quarta parte dos valores atingidos em 1913.

A Roça Monte Café, de Claudina Chamiço, no ano de 1884 somava cerca de 2.500 pés de café da Libéria, obtidos de semente importada em 1883. Em 1885, ensaiavam-se as culturas do maragolife, do laranja e do montanha azul. Ainda em Monte Café, no ano de 1885, experimentava-se uma nova espécie de cacau. Cabe ainda anotar, que no ano de 1888 existiam na Roça Monte Café umas 3.000 árvores seringueiras (árvores da borraça).



Pub

**ESTEJA SEGURO A PREÇOS ÚNICOS**

**TELECONDE**  
Audiovisuais - Telecomunicações

**262 831 888**  
geral@teleconde.com

**MI**  
Security Systems

**casas SEGURAS**  
ALARMES E SEGURANÇA.

**Yes D People®**  
Damos valor às organizações

**O Caminho para...**

- ... a Excelência dos 2 P's
- ... para uma Comunicação Excelente
- ... para Excelência no Atendimento

**CAMINHE CONNOSCO**

**Crie Objectivos... Obtenha Resultados**

**Formação Profissional**  
[www.yesdpeople.com](http://www.yesdpeople.com) | 262 086 311



## Chocolat Provocateur sábado à noite na Praça de Santa Maria



| Merche Romero em 2012

A noite de sábado é de glamour e ou-sadia em Óbidos. A partir das 22h00, a Praça de Santa Maria transforma-se em passerelle para receber uma passagem de modelos de chocolate que presta homenagem aos anos 20 e às pin up girls. Subordinado ao tema "Chocolat Provocateur" o desfile propõe um sensual regresso ao passado, o glamour de Paris nos anos 20 e o atrevimento das Pin up girls da década de 50, unindo o charme e a criatividade da moda à beleza do trabalho em chocolate.

Isabo, estilista de vestuário burlesco, apresenta uma coleção intitulada "O burlesco dos Cabarets", recriando ambientes de outrora, numa viagem pelo mundo afrodisíaco do chocolate, em Paris, nos cabarets dos anos 20. A autora é uma referência na criação de guarda-roupa burlesco para espectáculos, tendo trabalhado durante muitos anos ao lado de John Galliano, na casa Dior, em Paris. "Choco.. Oh! Lá, Lá!" é o tema escolhido por Kristine Kosta para a apresentação da sua coleção inspirada nos anos 50 e nas famosas pin up girls, com todo o sensualismo e a audácia que caracterizaram estes ícones. Kristine, que actualmente

possui um showroom em Leiria, é uma estilista pouco convencional, que busca novas formas de apresentar criações inspiradas em sonhos e fantasias, distantes das criações massificadas.

Os adereços em chocolate são desenvolvidos pela equipa técnica do Festival, coordenada pelos chefes Vítor Nunes e Manuel Gomes, que recriam pedaços de arte em chocolate.

Cada estilista apresenta um conjunto de sete coordenados, que serão apresentados por Sandrina Francisco. A passagem de modelos contará também com a participação dos bailarinos da PMP (Paulo Magalhães Produções), a actuação da cantora Vanity Redfire e participação especial de Lenka da Silva e Dália Madruga, da RTP.

O evento tem entradas livres. Antes, pelas 21h30, no mesmo local, realiza-se a cerimónia de entrega de prémios dos diversos concursos do festival.

No último dia de evento, 17 de Março, a TVI estará em directo, a partir da Praça de Santa Maria, com o programa "Somos Portugal".

**Fátima Ferreira**

fferreira@gazetacaldas.com



## O Mistério do Chocolate Negro na Vila Medieval



"O Mistério do Chocolate Negro na Vila Medieval", da autoria de Jorge Gaspar, foi lançado no dia 9 de Março no Festival de Chocolate de Óbidos, com a presença da cantora Rita Red Shoes.

A obra infanto-juvenil tem como espaço central da acção uma vila medieval onde surge o impensável: os habitantes da região estão perto de serem dominados pelo mal. "São tantos os estranhissimos acontecimentos e peripécias: os habitantes desaparecem sem mais serem vistos, o medo é constante e os dragões horrendos devoram tudo e todos", refere o autor, acrescentando que acaba por ser um grupo de jovens aventureiros, acompanhados pelo seu cão, a descobrir o enigma, depois de se meterem em terríveis sarilhos.

Esta é a segunda obra do autor para o público juvenil, que se aventurou nesta área com "O Mistério da Irmandade Oculta".

Jorge Gaspar conhece bem a região Oeste, sobretudo Óbidos, onde é visitante assíduo dos seus eventos. E o festival do Chocolate "foi a gota de água" que o incentivou a escrever este livro. "Toda a gente gosta de chocolate, que está também sempre associado a um certo mistério e presente em várias situações da nossa vida", disse à **Gazeta das Caldas**. Escrever sobre uma região que não se conhece profundamente obrigou a uma pesquisa grande por parte do autor, assim

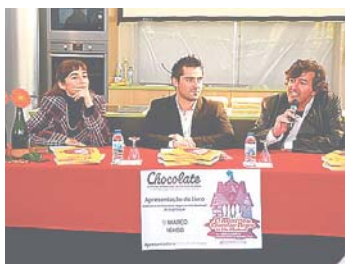
como a viagens e a conversas com locais. O livro, lançado pela Chiado Editora, foi apresentado no "sitio ideal", o próprio certame que figura na história, ainda para mais numa edição em que se dá destaque à Fábrica do Chocolate. "É interessante olhar para uma plateia que está interessada em nos ouvir e que não conhecemos de lado nenhum", contou, acrescentando que algumas pessoas já o abordam pelo seu trabalho.

Frequentador do certame, Jorge Gaspar considera que a cada edição "estão a criar mais dinâmicas e novas experiências". Para já não está prevista a continuidade das aventuras dos quatro amigos, mas "há sempre vontade de escrever mais", diz o autor, que vai andar atento a pormenores que lhe possam servir de base para uma nova história.

Jorge Gaspar é licenciado em Gestão de Recursos Humanos e actualmente desempenha a sua actividade profissional no município de Pampilhosa da Serra. É presidente da direcção de uma associação sem fins lucrativos, pertence aos órgãos sociais de uma cooperativa de desenvolvimento regional e é delegado municipal do IGAC – Ministério da Cultura.

**Fátima Ferreira**

fferreira@gazetacaldas.com



| Jorge Gaspar, ao centro na apresentação do livro

Pub

Incentivos até **50%** na instalação de sistemas solares térmicos

**CONSULTE-NOS!**

**Energia solar térmica**

[www.macolis.pt](http://www.macolis.pt)



MACOLIS LEIRIA  
Tel 244 720 500 | Fax 244 720 509  
MACOLIS COIMBRA  
Tel 239 433 370 | Fax 239 433 379  
geral@macolis.pt

**macolis**  
climatização e sistemas de conforto



**ana saramago**  
cabeleireiros

Ana Saramago Cabeleireiros

Rua da Cutileira, 3 – qta da Cutileira

Caldas da Rainha

Telem: 917 309 226

Telef: 262 835 758

anasaramago@netvisão.pt | anasaramagocabeleireiros@gmail.com



**TELECONDE**  
Audiovisuais - Telecomunicações

**AUDIOVISUAIS  
TELECOMUNICAÇÕES  
SISTEMAS DE SEGURANÇA  
REPARAÇÕES**

**262 831 888**

**WWW.TELECONDE.COM**

Rua Dr. Artur Figueiroa Rêgo, 101 R/C  
Estrada de Tornada - Caldas da Rainha

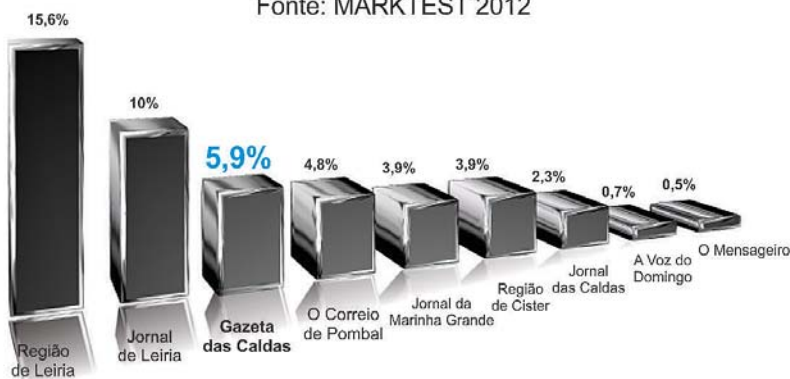
**III EO**

**tmn**

**Gazeta das Caldas**

## No topo dos mais lidos a nível NACIONAL

Audiências da imprensa regional no distrito de Leiria  
Fonte: MARKTEST 2012



### Cupão de Assinatura

Nome: \_\_\_\_\_  
Morada: \_\_\_\_\_  
Código Postal: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_  
Contribuinte: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_ Data de Nascimento: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Desejo receber comodamente, no endereço que assinalo, o semanário **Gazeta das Caldas** durante 1 ano (52 edições) por:

☐ 20€/Ano (Portugal) ☐ 50€/Ano (Europa) ☐ 80€/Ano (Resto do Mundo)

Junto Cheque ☐ ou vale postal ☐ no valor de ☐ 20€ ☐ 50€ ☐ 80€ à ordem da Gazeta das Caldas

☐ Pagamento por transferência bancária para o NIB 0033 0000 50086853750 05

**www.gazetacaldas.com**  
**assinatura@gazetacaldas.com**



## A receita do chef

Com raízes africanas, foi na Benedita que Nelson Félix despertou para as artes da pastelaria e padaria. Aos 43 anos, o Chef Pasteleiro é professor, consultor e investigador na área da doçaria.

A receita que nos sugere pode também ser encontrada do seu primeiro livro – “Arte dos Gelados” – dirigido a profissionais do sector, estudantes ou simplesmente entusiastas das artes culinárias, nomeadamente das mais doces. Trata-se da sua própria versão do famoso Brownie,

o bolo baixo de chocolate, habitualmente servido aos quadrados ou retângulos, tão apreciado em terras do Tio Sam. Os norte-americanos gostam de o acompanhar com gelado, natas ou açúcar em pó, a acompanhar uma chávena de café ou um copo de leite. A proposta de Nelson Félix é para que o quadrado de brownie seja polvilhado com pistacho, num contraste de cores e sabores que promete não deixar ninguém indiferente.

J.F.

### Brownie

**Ingredientes**  
115g Manteiga  
300g Açúcar louro  
5 Ovos  
70g Farinha Trigo tipo 55  
70g Cacau 22%  
230g Chocolate Negro 70% cacau  
75g Pistacho sem pele

#### Procedimento

Trabalhar a manteiga com o açúcar. Adicionar os ovos, um a um. Envolver a farinha juntamente com o cacau (previamente peneirados em conjunto). Envolver o chocolate derretido e os pistachos. Verter o preparado para uma forma previamente untada. Cozer a 180°, durante cerca de 30 minutos.

Porções: 45  
Valor energético: 75 calorias



### Nota biográfica

Foi na África do Sul que em 1969 nasceu Nelson Félix. Aos 4 anos, o agora conceituado chef de pastelaria viria para Portugal e foi na Benedita que se estreou nas andanças dos bolos e do pão.

Em 1990, Nelson Félix ingressou no Curso de Pastelaria I, no Centro de Formação Profissional no Sector Alimentar. Desde então, tem-se aplicado em diversos cursos e formações, em busca da especialização que percebeu desde logo ser uma necessidade. Em Portugal, frequentou cursos em Técnicas de Açúcar e Peças de Chocolate, entre outros. Mas a formação ultrapassou as barreiras do país e Nelson foi para a Bélgica especializar-se em bombons na Academy de Choclates, para Barcelona aprender mais sobre Texturas na Sole Graels, para a francesa Escola Lenôtre aprofundar a técnica dos Macarons, para a Itália aprender a fazer gelados na Carpignano Gelato University e para a Suíça aperfeiçoar as Técnicas em Açúcar Soprado Artístico, na Escola FABULO.

Na década de 90 deu início a uma já longa carreira na formação, tanto em Portugal como em países como Guiné-Bissau, França ou Holanda. É também desde essa altura que acumula prémios, como o 1º lugar no Concurso Nacional do Mestre Pasteleiro promovido pela Associação de Hotelaria, Restauração e Similares em 1969 ou o 6º lugar num concurso congénere realizado no ano seguinte em Estugarda.

Licenciou-se em Produção Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde se mantém ainda como docente nas áreas de Pastelaria e Panificação e onde frequenta o Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração. É ainda consultor técnico de várias entidades e empresas, como a “Confeitaria Mores” no Brasil, a “Alcântara Açúcares”, a “Confeitaria Nacional” ou a “Cervejaria Lusitana”. Recentemente ficou conhecido por ter desenvolvido o Bombom de Queijo Castelo Branco velho DOP e o Rebuçado de Ovo de Portalegre.

J.F.



### Ficha Técnica

**FUNDADORES:**  
Guilherme Nobre Coutinho  
e Nuno Infante da Câmara

**DIRECTOR:**  
José Luis de Almeida Silva  
jlas@gazetacaldas.com

**DIRECTOR ADJUNTO:**  
Carlos Manuel M. Cipriano  
cc@gazetacaldas.com

**SEDE DA REDACÇÃO:**  
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248  
Caldas da Rainha  
Tel.: 262870050  
Fax: 262870059 / 262870058  
E-mail: redacao@gazetacaldas.com  
assinatura@gazetacaldas.com

**PROPRIEDADE:**  
Coop. Editorial Caldense, C.R.L.  
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248  
Caldas da Rainha  
(Nº Contribuinte 500075760)

**DIRECÇÃO DA COOPERATIVA  
PRESIDENTE DA DIRECÇÃO:**  
José Luis de Almeida Silva

**TESOUREIRO:**  
Fernando Xavier

**SECRETÁRIO:**  
José Alberto Rodrigues de Campos

#### JORNALISTAS:

Natasha Narciso - cp. 5164  
Fátima Ferreira - cp. 5165  
Carlos Cipriano - cp. 2398  
Ana Elisa Sousa - cp. 8080  
Joana Fialho - cp. 8557  
Pedro Antunes - cp. 2987  
Joel Ribeiro - cp. 9649

**PAGINAÇÃO:**  
ADN - Comunicação Global  
geral.adn.comunicacao@gmail.com

**FOTOS:** Município de Óbidos

**EDITOR / PROPRIETÁRIO:**  
Cooperativa Editorial Caldense, CRL

#### IMPRESSÃO:

Naveprinter  
Indústria Gráfica do Norte SA, E.N. 14  
4475-045 MAIA  
Tel.: 229 485 564 - Fax: 229 485 631

**DISTRIBUIÇÃO:** VASP

**TIRAGEM:** 30.000 exemplares



Nº Registo ICS 106.891  
De acordo ao nº 1 do artigo 6º do  
Decreto-Lei nº 645/76  
Dep. Legal - Nº 1 432

# MERCADO SANTANA

O maior centro comercial ao ar livre

Frutas - Legumes  
Carnes - Peixe - Roupas  
Calçado - Móveis  
Electrodomésticos - Utilidades

Aos domingos  
**TUDO MESMO TUDO  
AOS MELHORES PREÇOS**

Mercado de Santana  
Alvorninha - Caldas da Rainha





# ELGYDIUM

Uma resposta completa e eficaz para a Saúde Oral

BAIN DE BOUCHE FLUORÉ  
 Fluoride mouthwash  
 Calamansi flavour  
 Protection contre les caries  
 Arôme fruits rouges  
 Decay protection  
 Red berries  
 Prevenção da cárie  
 Frutos silvestres  
 500 ml

PIERRE FABRE ORAL CARE

Não deite fora este jornal, partilhe ou recicle.... Obrigado

## Avenal GAMA

António, 42 anos  
Engenheiro

Faruk, 4 anos  
Perdigueiro

## O MELHOR PRÉMIO PARA O SEU COMPANHEIRO



Dia após dia há alguém que o acompanha sempre, que o segue para onde quer que vá, seja a que horas for, com a generosidade de quem dá sem

nunca pedir nada em troca. Para o seu companheiro de todos os dias, a Avenal é a melhor recompensa — uma vasta gama de croquetes,

preparados com os melhores ingredientes, para garantir uma alimentação rica e nutritiva, que se reflecte na saúde e bem-estar do seu cão.

Avenal . Apartado 110 ☆ 2504-910 Caldas da Rainha ☆ T. + 351 262 837 310 ☆ F. + 351 262 837 311