

Gazeta das Caldas

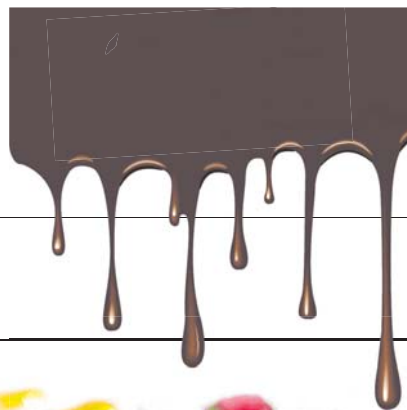
ASSINATURA ANUAL: 22,50€ DIGITAL: 15€

Director: José Luiz de Almeida Silva Director Adjunto: Carlos M. Marques Cipriano

www.gazetacaldas.com
facebook.com/gazetacaldas

Tel: 262870050 / Fax: 262870058/59

redacao@gazetacaldas.com / desporto@gazetacaldas.com / publicidade@gazetacaldas.com / assinatura@gazetacaldas.com



OBIDOS

15TH INTERNATIONAL CHOCOLATE FESTIVAL
XV FESTIVAL INTERNACIONAL DE

CHOCOLATE

10 MARÇO A 2 ABRIL 2017

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



Suplemento patrocinado por:



Este suplemento é parte integrante da edição nº 5165 da Gazeta das Caldas e não pode ser vendido separadamente.

A música e a arte de trabalhar o chocolate de mãos dadas no Festival Internacional de Óbidos

Cerca de 17 mil pessoas passaram pelo Festival Internacional de Chocolate de Óbidos durante o primeiro fim-de-semana. A Óbidos Criativa, que organiza o evento, espera que a afluência, até 2 de Abril, possa superar os 150 mil visitantes do ano passado, se o bom tempo se manter.

A música dá o tom à edição deste ano, onde é possível apreciar 11 esculturas de chocolate, ver moldar chocolate numa roda de oleira, tratar da saúde com massagens ou esfoliações, brincar em família, ou pôr as “mãos na massa” e confeccionar alguns doces. Os gulosos podem dar largas à gula e, no final, os visitantes têm oportunidade levar para casa uma recordação da visita, com a impressão de fotografias em tabletes.

Texto e Fotos: Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com

Louis Armstrong com o seu trompete dão as boas vindas às visitantes do Festival de Chocolate de Óbidos. A escultura de 2,5 metros, que remete para o tema deste ano - a música - é também um apelo aos sentidos, neste caso ao olfacto. Feito em aço e recheado de chocolate, o cheiro que emana não deixa ninguém indiferente. A obra de arte pública que se funde numa tableta de chocolate gigante na parede da cerca do castelo foi conceptualizada pelo chef Paulo Santos, um cavaliense que há uma década se deixou cativar pela região Oeste onde reside e trabalha como empresário e formador da Escola de Hotelaria do Oeste. Um revestimento em madeira protege a peça da muralha. Depois foi criada uma cenografia em estufo, a recriar a própria parede em pedra, que foi pintada com chocolate. A figura icónica do jazz está fixa ao chão e à parede, garantindo uma total segurança de quem por ali passa e não resiste a tirar uma fotografia. A cada fim-de-semana a peça é “alimentada” com chocolate pelos chefs pasteleiros que, durante esta tarefa, são frequentemente intepeados sobre aquela obra e se está à mesmo feita em chocolate. A resposta está mesmo ao lado, numa pequena tableta. 280 quilos de chocolate negro. Entrada a porta que dá acesso ao mundo dos sabores, encontra-se o espaço dedicado às famílias, onde miúdos e grandes podem partilhar experiências culinárias. No Family Cooking as famílias podem fazer um brownie de chocolate e croissants, recheados, dora, com o mesmo ingrediente. Enquanto estes bolos estão na forno, a espera é amenizada com a degustação de uma espetada de fruta envolta em chocolate líquido. Para quem gosta de cozinha italiana há pizzas (mús doces), onde, sobre uma base de doce quentinha, se espalha um molho de chocolate, decorando-a depois com vários ingredientes, que vão desde os cereais à fruta, passando pelos pipocas e gomas. Mas também há diversão neste festival. A música tem lugar de destaque no Chocodisco, onde os visitantes podem dançar ao ritmo de grandes éxitos ou apenas beber um chocolate quente ou um batido de fruta.

João Santos, do Cacém, foi um dos jovens que, na tarde de sábado, não resistiu a dar um pizeinho de dança na pista. Acompanhado pelos pais, visitou este festival pela segunda vez e destacou que este ano lhe agradou particularmente a cenografia do espaço e as esculturas. A animação no recinto é garantida por várias figuras, como o cozinheiro, o chef francês, o malabarista das calheiras de pau, ou o maestro. O Duo Choco Lats, composto pelos artistas David Cruz e Cláudia Santos, movimenta-se num carinhoso de percussões, dora de latas e outros objectos reciclados, e interpreta canções cómicas, tendo por temática o chocolate.

Diariamente há também concertos com Purple Rain (Paulo Seixas e Rúben Pinto) e Nelson Rodrigues apresenta o seu espectáculo Chocolate e Uma Guitarra.



Expositores

RUA DAS TABLETES

- > Linguas de Gato - Confeitaria com Chocolate
- > Jan Tissoen - Chocolate Belga
- > Love in Glass - Sobremesas em Frasininho
- > Chocolate & Companhias - Chocolate
- > Kalos ao Kilo - Tableta Partida
- > Anabela Felix - Frutos Secos e Caramelizados
- > LX Beer - Cerveja com Chocolate
- > Magia Dourada - Pastelaria & Crepes
- > Chupas com Names - Pirulito de Chocolate
- > Kiosque da Ginja - Ginja d'Óbidos

PRAÇA DA TABLETE

- > Candy Shop - Chocolates Diversos
- > Bolos de Berlim - Pastelaria Fina
- > Dolce Tripa - Tripas de Aveiro
- > Yellow Yogo - Frozen Yogurt c/ Chocolate
- > CrepiN - Crepes

LARGO DOS CACAUS

- > Papabubble - Rebuçados Artesanais
- > Road Tripas - Tripas de Aveiro
- > Valdemar Balancho - Torricado Ribatejano
- > Nut Roady - Waffles, Churros e Crepes
- > Beijinhos d'Óbidos - Biscoitos c/ Chocolate
- > Luis Ramos - Pipocas, Algodão e Gelado
- > Kiosque do Chocolate Quente - Chocolate Quente
- > Farturas Prestige - Farturas e Churros Gourmet
- > Crepes O Original - Creperia

JARDIM DOS BOMBONS

- > Quinta das Tílias - Tablete Artesanal
- > Waffling - Waffles de Liege
- > Fondue de Frutos - Espetadas de Fruta c/ Chocolate
- > Bombons da Lis - Bombons de Chocolate
- > Manuelyne - Macarons
- > Segredos das Anjos - Brigadeiros Gourmet
- > Loja das Bombokas - Bombokas

ALAMEDA DO CHOCOMIX

- > Maravilhas Rute Sofia - Pastelaria Fina
- > Photo Souvenir - Fotografias em Tabletes
- > Puffs da Rainha - Profiteiros Homemade

PRAÇA DOS CACAUEIROS

- > Loja do Chocolate Artesanal - Céu Chocolatier, Gramas com Sabor e Lá d'Óbidos
- > Loja do Chocolate Gourmet & 3D - Bombons ao Vivo, Edições & 3D

ESPLANADA DOS SALGADOS

- > Merenda Portuguesa - Menus Street Food
- > El Perito Bravo - Cachorros Quentes
- > Sabores Bairrada - Leitão à Bairrada
- > A Camionete - Slow-Food Pulled Pork
- > Mister Pig - Hamburger Meialengua
- > Oliva a Bitalan - Bifanas à moda do Porto
- > Transilvânia Food Truck - Kurtas Kalacs



na massa... ou no chocolate e, a cada semana de evento, irão criar uma nova escultura. Os profissionais estão agora a trabalhar para dar forma a Amy Winehouse, Freddy Mercury, Pavarotti e John Lennon.

Abner Ivan já está acostumado a enfrentar grandes desafios em chocolate e tem até participado em competições internacionais, mas reconhece que fazer “11 esculturas, com um metro de altura cada, trazendo realismo, apenas em chocolate e sem recurso a nenhum outro tipo de estrutura, foi algo novo e inspirador”.

Ao todo utilizaram 650 quilos de chocolate amargo e o chef prevê que venham a usar mais um cent quilo até ao final do evento. A equipa de Abner contempla a sua esposa, Natália Marinho, bem como Wilson Silva, do Bombaol, e Luis Faustino, das Caldas da Rainha. Este último é pasteleiro desde 1984 e trabalha na pastelaria Pingo de Mel. Participa pela primeira vez no festival e considera o chef Abner Ivan “um grande artista”.

O chef brasileiro que veio fazer uma residência artística em Óbidos presta também uma homenagem à ligação entre Portugal e o Brasil, com a figura de Carmen Miranda, que vestiu de amarelo e verde.

Durante os dias do festival, o chef e a sua equipa estão a trabalhar ao vivo, possibilitando aos visitantes vêlos com a mão

o chocolate como se de barro se tratasse. Um processo que não é fácil, reconhece o artista, que começa por derreter o chocolate, que depois amolece para moldar. “Ter a consistência certa é muito importante pois se isso não acontecer fica com grumos e, ao girar na roda, a peça fica cheia de resíduos”, explicou.

Rita Frutuoso salienta que o que é aparentemente simples, acaba por se revelar um desafio complexo. Demora cerca de hora e meia a fazer uma peça e que pode ser de chocolate branco, de leite ou negro. O branco tem mais plasticidade porque tem manteiga de cacau. Já o chocolate negro é menos plástico, mas, em contrapartida, demora menos tempo a endurecer, exemplificou.

Este projecto de semelhanças entre a culinária e a cerâmica começou com a tese de mestrado em design de produto. A responsável pelas oficinas de cerâmica da ESAD revela que nas duas áreas são utilizados muitas ferramentas parecidas, o que lhe despertou a atenção. A tese resultou em cinco projectos que fazem a fusão desses dois universos e um deles foi desafiar uma matéria comestível a ser trabalhada numa roda de oleiro, neste caso, o chocolate.

Rita Frutuoso está a trabalhar ao vivo durante todo o evento e vai tentar fazer algumas peças com a temática da música.

O pastel de Óbidos e outros doces

Açúcar, ovo, leite, limão, ovos, manteiga, farinha, ginja e chocolate. Estes são os ingredientes necessários para fazer o pastel de Óbidos. A receita foi criada inicialmente para o Festival de Ginja, no Amoreira, (sem chocolate) e agora apresentada no festival pelos alunos do curso profissional de Técnico de Restauração - Cozinha e Pastelaria, da Escola Josefa de Óbidos, orientados pelo chef João Alpalhão.

“A nossa ideia foi a de criar um doce para Óbidos e o ginja é o apogeu da região, juntamente com o chocolate”, disse o chef, acrescentando que demoraram algum tempo até conseguirem chegar ao resultado final. As receitas foram sempre trabalhadas pelos alunos na escola e agora terão repetição no palco show cooking, às sextas-feiras.

O pastel de Óbidos estará à venda no evento e o dinheiro angariado será investido numa visita de estudo a Madrid, onde os alunos irão fazer uma formação na escola Le Cordon Bleu.

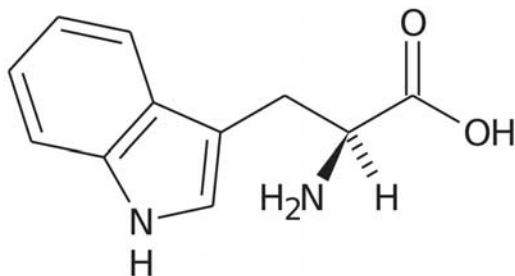
O palco show cooking será utilizado, durante todo o evento, por diversos chefs que irão confeccionar ao vivo as suas receitas mais originais, assim como bloggers, que irão mostrar as novidades na área.

No fim-de-semana de 25 e 26 de Março haverá um workshop avançado de bombons com o chef chocolatier Jorge Cardoso. Em três horas, e por um valor de 40 euros, os participantes poderão aprender a fazer bombons de chocolate, com diferentes sabores, texturas com decorações modernas e estilizados.

Os mais gulosos poderão dar largas à sua gula um pouco por todo o recinto, visitando as dezenas de expositores dispostos pela cerca do castelo. Poderão fazer a impressão de uma fotografia em chocolate, na Photo Souvenir, provar uma cerveja com chocolate na LX Beer, ou um pirulito de chocolate na Chupas com Names. Há também linguas de gato (tabletes de chocolate com uma espessura muito fina e peculiar) na Boutique de Chocolate e Ginja de Óbidos e a produção de bombons ao vivo na Loja do Chocolate Gourmet & 3D.

Já fora do recinto do evento, os restaurantes de Óbidos também têm receitas com chocolate, que podem ser saboreadas até inícios de Abril.

A Química do Chocolate



A química do chocolate começa nos grãos de cacau, continua com as reacções produzidas pela sua fermentação e torrefacção, e só acaba na cristalização. Não há dúvida, só a química nos poderia proporcionar o prazer sublime do chocolate!

O chocolate actual é o resultado de um longo processo de descobertas, experiências e inovação. De seguida, vamos conhecer alguns passos importantes que o tornam tão delicioso.

A semente de cacau que é colhida do fruto está muito longe de ter o aroma e o sabor que associamos ao chocolate. O primeiro processo indispensável para formação das substâncias responsáveis pelo sabor do cacau é a fermentação destas sementes, a qual envolve várias reacções químicas. Mas o que é importante reter é que é durante este processo que a proteína de reserva das sementes começa a ser decomposta nos seus aminoácidos constituintes.

O passo seguinte é a torrefacção, que permite a evaporação da água e de alguns compostos de cheiro e sabor desagradáveis dos grãos de cacau. Mas a verdadeira maravilha química da torrefacção é a cascata de reacções que ocorrem entre os aminoácidos formados na fermentação e os açúcares presentes no grão. Estas reacções dão origem aos compostos responsáveis pelo aroma e sabor do chocolate: aldeídos, ésteres, cetonas, piróis, e formam também os compostos que dão a cor castanha ao grão. O...castanho chocolate!

O último passo em direcção às delícias do chocolate é a cristalização. O principal responsável pela textura do chocolate, a manteiga de cacau, pode cristalizar de seis formas diferentes – uma propriedade designada por polimorfismo.

O polimorfismo é um arranjo diferente das moléculas para formar o estado sólido, mas desse arranjo resultam diferentes propriedades físicas, como a cor, o brilho e a temperatura de fusão.

E das seis formas de polimorfismo possíveis para o chocolate, só uma tem as características que os consumidores apreciam: apresenta uma superfície sedosa, tem uma textura suave, e derrete-se à temperatura da língua... hummm!

Infelizmente, esta forma mais saborosa, não é a forma mais estável, e o último desafio dos fabricantes de chocolate é garantir que o todo o chocolate cristaliza na forma correcta. Isto só é conseguido através de um ciclo de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas muito controladas. Conserve o seu chocolate à temperatura adequada para não desperdiçar os prazeres da química!

A ORIGEM DO CHOCOLATE

Os primeiros vestígios da utilização do cacau datam de 600 a.C. e foram encontrados em recipientes de cerâmica Maia. Na verdade, civilizações pré-colombianas, como as dos maias e astecas, já trabalhavam as sementes de cacau, torrando-as e transformando-as numa pasta à qual adicionavam água e especiarias, obtendo uma bebida chamada **chocolatl**. Esta era apenas para consumo da nobreza, sendo oferecida aos deuses em cerimónias religiosas. Quando, no século XVI, os navegadores espanhóis chegam à América central, trazem a bebida para a corte, juntamente com todo o misticismo que envolvia o chocolate – ao qual os nobres espanhóis atribuíam poderes afrodisíacos, enquanto as chefias militares acreditavam que aumentava a resistência dos combatentes. As origens do chocolate confundem-se, desta forma, com a sua aura de sabor pecaminoso associado ao bem-estar e a

uma energia revitalizadora. O bilhete de identidade químico do chocolate pode explicar estas e outras virtudes.

AS EMOÇÕES DO CHOCOLATE: DE NOVO A QUÍMICA

Já sabemos que é a cristalização da manteiga de cacau, numa forma a derreter à temperatura da língua, que confere ao chocolate a sua textura característica. Mas no cacau podem ser identificados mais de 400 compostos químicos diferentes, pelo que, nesta miríade de substâncias químicas, é fácil encontrar candidatas para explicar o prazer do chocolate. Desde logo, porque grande parte destes compostos possuem a destreza de interagir com a química cerebral, isto é, atuam como neurotransmissores. Uma dessas substâncias é a feniletilamina, provavelmente a molécula mais famosa do chocolate por estar associada à química do amor, uma vez que faz acelerar o ritmo cardíaco, tal e qual como quando estamos apaixonados.

O consumo de chocolate estimula também a produção de endorfinas no cérebro. As endorfinas são opiáceos naturais, produzidos pelo organismo, responsáveis por sensações de bem-estar e euforia. O chocolate possui ainda canabinóides – substâncias assim designadas por induzirem no cérebro efeitos semelhantes ao da canábida – como por exemplo a anandamida. Este composto degrada-se facilmente no nosso organismo, mas o chocolate tem ainda o condão de possuir substâncias que retardam a sua degradação.

No chocolate encontram-se também substâncias como o triptofano e a teobromina. O primeiro é um aminoácido responsável pela produção de serotonina, um neurotransmissor que induz sensações de prazer e que interfere no estado de humor e sonolência. A teobromina, por sua vez, é um estimulante fraco, da mesma família da cafeína e, por esta razão, é apontada como responsável pelo vício do chocolate.

Poderíamos continuar a enumerar substâncias que concorrem para o título de responsáveis pelo prazer e vício em comer chocolate. No entanto, a existência de “chocolatas” (viciados em chocolate) é muito discutida na comunidade científica, uma vez que a quantidade destes compostos numa barra de chocolate é quase sempre insuficiente para provocar dependência e sensações de prazer.

Mas, apesar do prazer em comer chocolate poder ser tão efémero como um quadrado de chocolate na nossa boca, já todos (com)provamos a sua boa química!

NÃO DÊ CHOCOLATE AO SEU ANIMAL DE ESTIMAÇÃO

A química que ajuda a compreender o prazer que sentimos ao comer chocolate, explica também a razão pela qual o mesmo não deve fazer parte da alimentação dos animais de estimação. Cães e gatos não devem comer chocolate e a razão para esta incompatibilidade química está na teobromina. Este composto, que no organismo humano é facilmente metabolizado, acumula-se no organismo de alguns animais – em especial nos cães, onde pode atingir rapidamente concentrações tóxicas. Assim, o que para o ser humano é um estimulante fraco, no caso de cães e gatos é um estimulante forte que pode originar arritmias cardíacas, entre outros sintomas. Conclusão, o melhor mesmo é guardar a caixa de chocolates toda só para si!

Paulo Ribeiro-Claro

(projecto “A Química das Coisas”/Universidade de Aveiro)
Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva

Palco ShowCooking

17 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE Chef Paula Domingues
14h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE Chef Fernando Correia
16h00 | ESCOLA JOSEFA D'ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
18h00 | ESCOLA PROFISSIONAL DA NAZARÉ Chef Formador Frederico Neto

18 Março

12h00 | MADE BY CHOICES_Vânia Ribeiro [HEALTHY CHOCOLATE]
14h00 | PETISCOS & MIMINHOS_Ana Novais [YAMMI BLOGGERS]
16h00 | CHEF VITOR ESTEVES [CHEF EXPRESS_PINGO DOCE][CHEF AO PALCO]
18h00 | CHOCOKIDS_Céu Chocolatier [KIDSCOOKING]

19 Março

12h00 | NA CADEIRA DA PAPA_Leonor Cício
Apresentação do Livro: “Mãe, quero mais!”
Lanches e Snacks Saudáveis com Chocolate [HEALTHY CHOCOLATE]
15h00 | CHEF JOE BEST [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF CRISTINA MANSO PRETO [CHEF AO PALCO]
18h00 | CHEF ABNER IVAN [CACAU BRASIL][CHEF AO PALCO]

24 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA JOSEFA D'ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
14h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Ramiro Ferreira
16h00 | ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR Chef Ricardo Raimundo e alunos 1º ano

25 Março

12h00 | BOCADINHOS DE AÇÚCAR_Silvia Martins [YAMMI BLOGGERS]
13h00 | FRUTOS 2017 – Câmara Municipal Caldas da Rainha [CHEF AO PALCO]
15h00 | MINI-CHEF PEDRO JORGE [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF CÉU CHOCOLATIER [CHEF AO PALCO]
19h00 | CHEZ SÓNIA_Sónia Melo [YAMMI BLOGGERS]

26 Março

12h00 | A AVENTURA CULINÁRIA_Eva Gonçalves [YAMMI BLOGGERS]
14h00 | CHEF HÉLIO LOUREIRO [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF PEDRO NINY [Academia Vaqueiro][CHEF AO PALCO]
19h00 | GRAMAS COM SABOR_Tiago Ferreira e Isa Nobre [YAMMI BLOGGERS]

31 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Bruno Marques
14h00 | ESCOLA JOSEFA D'ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Luis Tarenta e Chef Tiago Costa
18h00 | ESCOLA PROFISSIONAL DA NAZARÉ – CURSO DE COZINHA – PASTELARIA

1 Abril

12h00 | ALQUIMIA DOS TACHOS_Olivia Rocha [YAMMI BLOGGERS]
14h00 | CHEF TELMO MOUTINHO [CHEF AO PALCO]
16h00 | CHEF FÁBIO BERNARDINO [AEG|ELECTROLUX][CHEF AO PALCO]

2 Abril

12h00 | CLAVEL'S COOK_Maria João Clavel[YAMMI BLOGGERS]
15h00 | CHEF EXPRESS_PINGO DOCE [CHEF AO PALCO]
17h00 | ALHO FRANCÊS_Nuno Mota [HEALTHY CHOCOLATE]

BILHETES

Bilhete Geral Adulto (maiores de 12 anos inclusive)6,00 euros

Bilhete Criança (entre os 6 e os 11 anos)3,00 euros

Bilhete para grupos (+15 pessoas)5,00 euros/pax
Inclui entrada no evento, mediante marcação e pagamento antecipado para posto.turismo@cm-obidos.pt ou para o T. 262 959 231 (2ª a 6ª feira das 10h00 às 17h00)

BILHETEIRAS

Junto ao Posto de Turismo e junto à Livraria de Santiago

Bilheteira online: obidos.bol.pt

HORÁRIO

6.ª feira a domingo11H00 ÀS 20H00