

Gazeta das Caldas

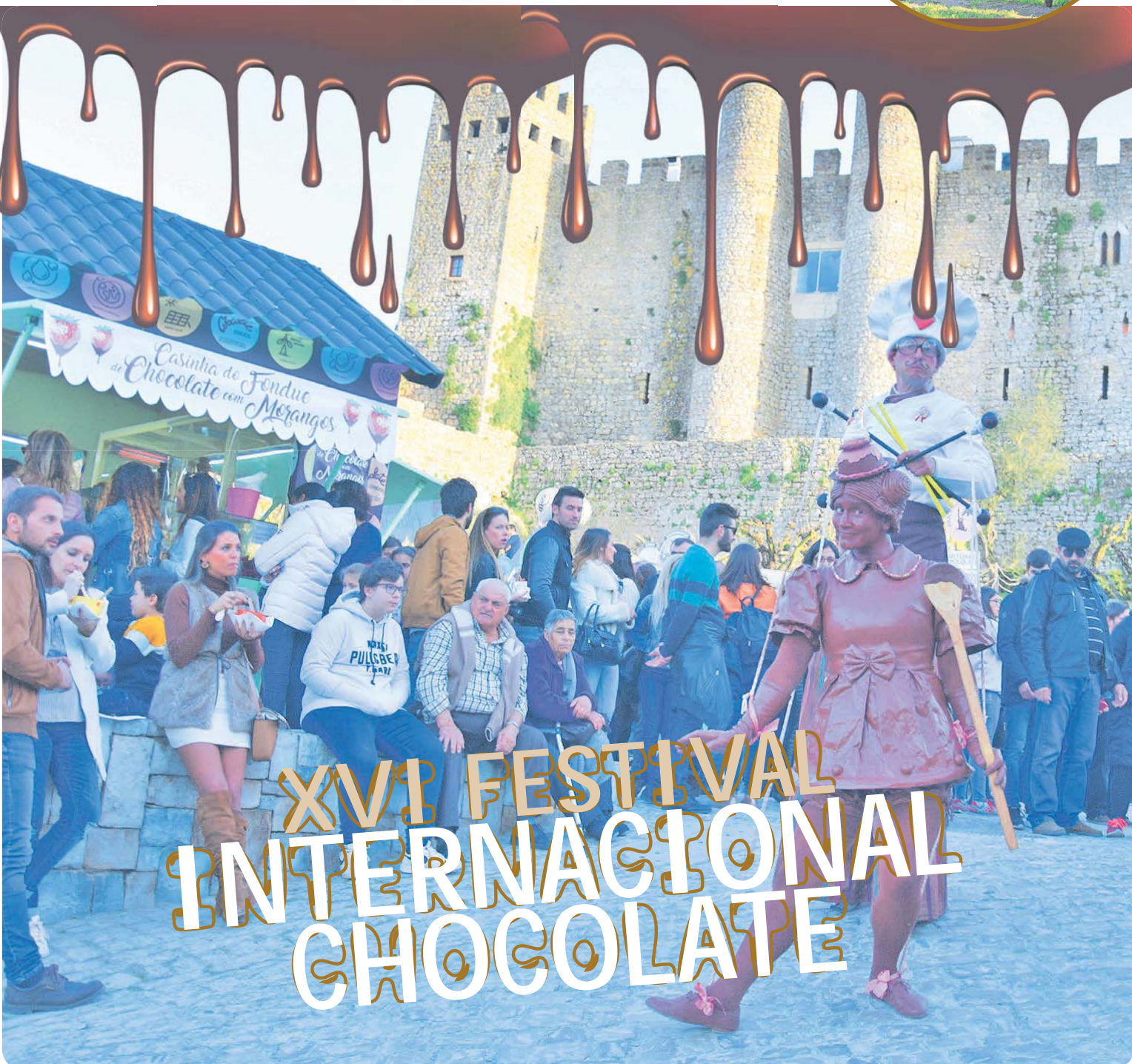
ASSINATURA ANUAL: 22,50€ DIGITAL: 15€

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



FESTIVAL DE ÓBIDOS CONSOME 10 TONELADAS DE CHOCOLATE E ESPERA A VISITA DE 50 MIL PESSOAS

O cheiro a chocolate não deixa ninguém indiferente quando se chega perto da cerca do castelo de Óbidos. A XVI edição do Festival Internacional de Chocolate começou no passado dia 23 de Fevereiro e estende-se até 18 de Março, entre sexta-feira e domingo. Nos primeiros três dias o evento foi visitado por cerca de 11.500 visitantes e são esperadas mais de 50 mil pessoas durante todo o festival. Esta edição tem um orçamento de 200 mil euros e mantém as entradas em 6,50 euros. A organização utiliza cerca de 10 toneladas de chocolate, duas das quais nas 10 esculturas, que são um dos ex-libris do festival. O certame concentra-se na cerca do castelo, enquanto que a galeria do Pelourinho transforma-se no espaço dedicado à sensibilização para as alterações climáticas, que é o tema central deste ano.

Texto e Fotos: Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com

Um navio encalhado no fosso da muralha, deixando ver um muro de pedra num espaço gelido habitado tradicionalmente por ursos polares, chama a atenção dos visitantes para a problemática do aquecimento global. Uma situação estranha, ou não tanto, tendo em conta que a edição deste ano do Festival Internacional do Chocolate pretende alertar para as alterações climáticas. No barco de grandes dimensões é possível encontrar o chef brasileiro Abner Ivan e a sua equipa de pasteleiros a trabalhar ao vivo. Das suas mãos está a "nascer" um lince ibérico, que depois irá juntar-se a mais nove esculturas que já se encontram expostas numa tenda, na Praça das Esculturas. Todas as obras de arte, que são um dos ex-libris do evento, carregam uma mensagem de necessidade de mudança, assente numa consciência cívica e ambiental. Um dinossauro, por exemplo, chama a atenção para o perigo da extinção das espécies, juntamente com um panda, que é também um símbolo da organização de defesa da vida animal WWF (World Wildlife Fund) e um urso polar, que corre também esse perigo devido ao degelo dos glaciares. Há também referências à poluição industrial, ao Acordo de Paris e às energias limpas onde, por exemplo, é possível apreciar os painéis solares feitos com tabletes de chocolate. A par da iluminação, outra das novidades é o facto das esculturas estarem dentro de caixas gigantes e estarem integradas num cenário.

No centro da exposição está também o "centro das preocupações", o globo terrestre e, ao fundo, um pequeno auditório com televisões permite a visualização de filmes sobre a temática das alterações climáticas. A equipa que trabalhou as quase duas toneladas de chocolate branco, negro e de leite para concretizar as estátuas é liderada pelo chef Abner Ivan, e conta também com a participação da esposa, Natália Marinho, e de mais três pasteleiros, os repetentes Luís Faustino (pastelaria Pingo Mel Caldas da Rainha) e Wilson Silva (pastelaria do Bombarral) e o estreante Tiago Ferreira, do projec-



to alimentar Gramas com Sabor, das Caldas da Rainha. E, porque se trata de uma edição com consciência ambiental, também algum do chocolate utilizado foi reaproveitado de peças do ano anterior. Para quem saiu de água na boca com as esculturas em chocolate, a visita seguinte poderá ser, ainda na mesma praça, uma das bancas que ali se dispõem e que oferecem fondue com frutas, cerveja com chocolate, crepes ou ainda sabores tipicamente brasileiros, como o brownie e tapioca.

CHOCOLATES DA AMÉRICA LATINA

No Terreiro dos Cacaus, uma casa virada ao contrário alude aos violentos tornados que cada vez mais se registam em algumas partes do mundo. Lá dentro, e a funcionar nas mais perfeitas condições, está o ponto de venda do Ló d'Óbidos, um bolo que junta o chocolate e a ginja d'Óbidos e que, por preocupações de saúde, utiliza apenas açúcar amarelo. A sua autora é a engenheira alimentar Bruna Alves, das Gaeiras, que desde sempre teve o "bichinho"

da cozinha. Por ali estão também os Chocolates Eureka, uma marca espanhola há mais de 150 anos no mercado e que volta a patrocinar as esculturas, disponibilizando toda a matéria prima para a sua concretização. As esculturas feitas para o certame do ano passado estiveram recentemente em exposição no espaço da fábrica, em Pinto (Madrid), onde estão a fazer também um Museu de Chocolate. Na cerca, a Eureka tem este ano associado o Chocomuseu. Não se trata de um projecto museológico, mas de um espaço que representa seis países da América Latina, com produção de cacau. **"Em termos de Festival de Chocolate é um testemunho importante da dimensão internacional"**, explicou Lino Romão, coordenador do evento à **Gazeta das Caldas**. Ao lado, pela Alameda dos Cacaueiros, é possível saborear chocolate das mais diversas formas e com os mais variados ingredientes, desde a fruta fresca à desidratada, passando pelo licor e os doces. Também ali fica o "spot" dos aman-

tes das novas tecnologias. No ponto da Nestlé, os visitantes podem tirar uma foto que é directamente colocada nas redes sociais da empresa e também se habilitam a ganhar ... chocolates.

PIZZAS E SPAGHETTI DOCES

Um pouco mais acima, no Jardim dos Bombons, estes doces são reis e senhores do espaço. Desde as bombocas aos brigadeiros, passando pelos fofos, bolos que os visitantes podem "personalizar" a gosto. É também neste espaço que está o Daniel's Chocolate, a fábrica leirien- se que criou o bombom mais caro do mundo. O Glorius, que tem a forma de diamante e um custo superior a 7,5 mil euros, tem na sua confecção algumas das especiarias mais requintadas, como filamentos de açafraão, baunilha de Madagáscar, trufa francesa, óleo de trufa, flocos de ouro e revestimento de ouro. Os bombons que estão em Óbidos são mais baratos, mas a organização está em conversações para ver da possibilidade de mostrar esta au-

têntica joia da doçaria, feita de forma artesanal pelo mestre chocolatier Daniel Gomes. Os carrinhos de street food e salgadinhos estão dispostos pelo Miradouro dos Salgados, com vista para o navio. Também muito procurado no certame é o espaço Family Cooking onde a pizza em chocolate é um autêntico sucesso de vendas. Os participantes podem escolher os ingredientes (gomas, fruta ou cereais) a colocar na massa, onde é espalhado molho de chocolate. Foi o que fez a pequena Daniela Santos que, juntamente com os pais, escolheu a fruta e os cereais para colocar na pizza que depois levou para saborear em casa. **"Acho muito bom comer uma pizza com chocolate"**, disse a visitante, que é de Torres Vedras e uma habitué do evento. Este ano há também um laboratório molecular, onde é confeccionado spaghetti de chocolate com caviar doce e espuma de vento, e que os "cozinheiros" poderão depois degustar. Também podem pôr as mãos na massa para fazer bolachas ou croissants.

2 Março, 2018
Gazeta das Caldas

Dentro da tenda há diariamente diversas exposições de showcooking, onde chefes pasteleiros, bloggers relacionados com a alimentação e escolas profissionais apresentam diversos pratos com um ingrediente em comum: o chocolate. E se for distraidamente a passear e der de caras com um casal sem cabeça não se assuste. São o Mr e Mrs Chocolate que se perderam de amores pelos prazeres da vida e andam a espalhar essa felicidade e romantismo pelo evento. Mais barulhentos, e cómicos, são o duo A Chiclateira que, equipados com um carrinho de percussões feito com objectos reciclados, interpreta vários clássicos da música pop. A garantir a animação estão também os Cottas Club Jazz Band e um chefe de andas que se passeia pelo festival com a sua boneca de chocolate.

RECICLAGEM DO PLÁSTICO

Num evento que se quer sustentável e amigo do ambiente, está a ser feito um arranjo paisagístico na encosta junto à pousada do castelo, com a colocação de oliveiras, de modo a deixar uma zona verde e arborizada a partir deste festival. A organização também sensibilizou os pontos de venda para a redução do plástico, com a escolha de copos e pratos em cartão reciclável. **"Queremos que o evento seja mais sustentável, sabemos que não teremos tudo de uma vez, mas vamos fazendo o caminho"**, refere Lino Romão, coordenador do festival. Os espaços que tenham mesmo que utilizar o plástico foram incentivados a criar mecanismos de reciclagem e a anunciar diariamente o que reciclam e a quantidade. G



ARTE A PARTIR DE RESÍDUOS NA GALERIA DO PELOURINHO



"Mensagem na areia" intitula a exposição de arte oceânica, da Marmeu – Associação de Defesa do Ambiente - que se encontra patente no último andar da galeria do Pelourinho. Quadros, esculturas e outros objectos feitos a partir de uma infinidade de resíduos de plástico que são deixados na praia mostram como também de pode fazer arte a partir do lixo. Um folheto informativo refere que os "pequenos pedaços de plástico de todas as cores poluem as nossas praias arenosas. Enquanto flutuam, mas marés levam-nos e descartam na linha da maré alta". Expostos estão também vários sapatos e garrafas, algumas delas que tinham soro fisiológico. São exemplares que podem ter origem na perda dos 40 contentores de um barco na Galiza, há cerca de um mês, e que se vem movendo com correntes oceânicas até ficarem encalhadas nas praias. A mostra alerta também para as consequências de atirar as beatas dos cigarros para o chão. Dado que não são biodegradáveis, os pássaros e peixes confundem-nas com alimento e morrem, as crianças brincam com elas e levam-nas à boca. De acordo com a associação ambiental uma beata de cigarro pode contaminar uma garrafa de dois litros de água com 4700 substâncias tóxicas. Provavelmente também não saberá que em Portugal, por minuto, são deitadas para o chão sete mil beatas de cigarro, que com a chuva são arrastadas até ao mar. A Marmeu, fundada em Peniche, é composta por elementos de Portugal, França, Alemanha e Colômbia, e tem por objectivo ajudar a comunidade incrementando valores de respeito pela natureza e do ser humano como um todo. Na galeria do Pelourinho é também possível ver o ciclo da reciclagem e uma mostra da Associação Natureza Portugal, que apela ao combate às alterações climáticas. Como refere o cartaz da mostra: "A humanidade de hoje vai ficar na História como... a geração que destruiu a própria casa ou então como aquela que aprendeu a respeitá-la". G.F.F.





ÓBIDOS

16TH INTERNATIONAL CHOCOLATE FESTIVAL
XVI FESTIVAL INTERNACIONAL DE
CHOCOLATE

23 FEVEREIRO A 18 MARÇO 2018

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



Preços e Horário

Bilhete Geral Adulto
€6,50
(a partir de 12 anos)

Município de Óbidos // Entrada gratuita
(Mediante apresentação obrigatória de BI ou C. Cidadão na bilheteira)



Gratuito
Até aos 11 anos

Bilhete para grupos

(5 a 14 pessoas) // €6,00/pax
(disponível nas bilheteiras locais do evento)
(+15 pessoas) // €5,50/pax
(Inclui entrada no evento, mediante marcação e pagamento antecipado para posto.turismo@cm-obidos.pt ou para o nº 262 959 231, de 2ª a 6ª feira, 10h00/17h00)