

# ÓBIDOS

## FESTIVAL INTERNACIONAL



### Continuamos a inovar

O Festival Internacional de Chocolate é já um marco no panorama dos eventos na área da pastelaria e doçaria em Portugal e na Europa. Este ano vamos continuar a inovar e a trazer ao evento os chefs mais conhecidos, as melhores receitas, as formas mais originais de preparar o chocolate e fazer tudo para que a vinda a Óbidos seja um momento de pura aprendizagem, diversão e de prazer.

Este ano o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos tem como tema a Banda Desenhada. Os muitos heróis dos livros aos quadrinhos, os de ontem e os de hoje, vão estar representados nas esculturas em chocolate, na cenografia que vai embelezar a vila, ou nas muitas atividades que estamos a organizar para quem nos visita.

Uma vasta equipa, com muita experiência em eventos, preparou um programa repleto de atividades. E esse programa é também reflexo do aprofundar das nossas parcerias, tanto com empresas ligadas ao chocolate, como com entidades ligadas ao ensino, ao turismo, ao desporto e ao bem-estar.

Este promete ser, portanto, um Festival Internacional de Chocolate cheio de animação, de aventuras e de muita doçura, naturalmente.

Estamos à sua espera!

Filipe Daniel  
Presidente da Câmara Municipal de Óbidos

# 10 A 26 MARÇO MARCH | 2023

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



# O evento mais guloso do ano já chegou

De 10 a 26 de março, aberto de sexta a domingo, o Festival Internacional de Chocolate volta à Vila de Óbidos com uma programação de excelência, onde o chocolate é o ingrediente principal. Este ano, o tema escolhido foi a Banda Desenhada, através da qual se contará a história do chocolate, e as personagens mais emblemáticas dos livros aos quadradinhos transformam-se em fantásticas esculturas.

“Procuramos sempre inovar mantendo os momentos preferidos do público e dos profissionais, por isso voltamos a ter as esculturas em chocolate, a presença de grandes marcas e os showcookings com figuras reconhecidas, mas apostámos também em novidades, como os graffiteurs ao vivo, espaços de pôr a mão na massa, neste caso, no chocolate, ou momentos de diversão e lazer, nos quais juntamos, por exemplo, chocolate e vinho”, revela Filipe Daniel, presidente da Câmara Municipal de Óbidos.

O evento conta com a curadoria do Chef Francisco Siopa, um dos mais reconhecidos profissionais do setor da gastronomia a nível nacional e internacional. As esculturas, entre as quais poderá encontrar o Homem-Aranha, o Tintim, ou a Turma de Mónica, entre outros, estarão a cargo dos chefs Abner Ivan e Natália Marinho, vencedores de vários prémios internacionais de Pastelaria, e Jorge Cardoso, campeão mundial do Culinary World Cup, que vão estar a fazer esculturas de chocolate ao vivo.

Até ao final de março, Óbidos volta a estar repleto de histórias e chocolate, para mais uma saborosa edição do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos. O evento estará aberto das 11h às 20h, sextas, sábados e domingos. Bilhetes gerais disponíveis online em [obidos.bol.pt](http://obidos.bol.pt).



## Personagens icónicas de banda desenhada transformam-se em deliciosas esculturas de chocolate

Em exposição na Óbidos Chocolate House, as esculturas de chocolate juntam a arte de esculpir e um dos mais saborosos produtos do mundo, o chocolate. Na edição de 2023, o chef Abner Ivan e a sua equipa técnica tiram do papel as mais conhecidas personagens de Banda Desenhada para que as possa apreciar. Diretamente dos mais altos prédios de Nova

lorque para o Castelo de Óbidos, teremos o Homem-Aranha pronto para lutar contra os vilões. Vinda do Brasil, de personalidade forte, sensibilidade apurada e relembrando o melhor da infância, chega também uma doce versão da Mónica. Estarão ainda presentes, os gauleses Astérix e Obélix, e na eterna corrida do gato e do rato, Tom & Jerry. Do faroeste americano, chega o cowboy que dispara mais rápido do que a própria sombra, Lucky Luke, e ainda o divertido Pateta.

## Astérix e Obélix garantem diversão para os mais pequenos

Na edição de 2023 do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos existirão vários espaços onde os mais pequenos se podem divertir, desde logo o Kids Play do Astérix e Obélix com várias atividades e jogos e um contador de histórias de aventuras e emoções, Assurancetourix, o bardo da aldeia das personagens gaulesas. Este espaço, incluído no bilhete geral, terá ainda carreira de tiro com arco, uma catapulta, para desafiar os mais pequenos fãs de chocolate. No Largo de São Pedro poderá encontrar um percurso de arvorismo, e na Casa José Saramago e no Espaço My Machine encontra-se também uma programação de oficinas especialmente pensada nos mais pequenos.





# Showcooking Barry & Callebaut



O showcooking volta a marcar a programação do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, contando com a presença de alguns dos mais reconhecidos chefs do panorama nacional, entre os quais Jennifer Carvalho (Hotel Ritz), Cátia Goarmon (24 Kitchen), Américo dos Santos (Belcanto), Mafalda Teixeira (Funny Cook), entre muitos outros. O visitante poderá apreciar as técnicas e habilidades desenvolvidas pelos chefs na arte de trabalhar chocolate e surpreender-se com a versatilidade deste ingrediente em pratos doces ou salgados. Receitas invulgares, ligações improváveis, apresentações imprevisitas, surgem em palco, guiadas pela mestria e simpatia dos chefs convidados, prontos para partilhar saber e sabor.

- 1

Chef Francisco Siopa - Curador do Festival
- 2

Chef Carlos Afonso - Curador dos Concursos
- 3

Chef Abner Ivan - Responsável Pela Residência Artística
- 4

Chef Jorge Cardoso - Bicampeão do Mundo do Culinary World Cup
- 5

Chef Natália Marinho - Equipa Técnica
- 6

Chef Jeremy Delteil - École Ducasse
- 7

Chef Américo dos Santos - Belcanto, Grupo José Avillez
- 8

Chef Miguel Teixeira - Belcanto, Grupo José Avillez
- 9

Chef Diogo Lopes - Four Seasons Hotel Ritz Lisbon
- 10

Chef Cátia Goarmon - Apresentadora de Tv, 24 Kitchen
- 11

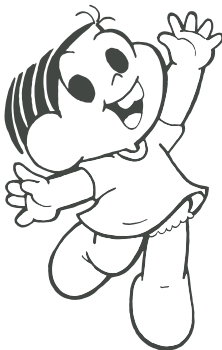
Chef Fábio Bernardino - Aeg / Eletrolux
- 12

Chef Gabriel Campino - Impacto
- 13

Chef Flávio Silva - Fs Bombons, 3º Lugar do Concurso Internacional Chocolatier Do Ano, Fic 2015
- 14

Chef José Pedro Silva - Cacao Di Vine Chocolate, Vencedor do Concurso Chocolatier Do Ano, 2015 E 2014
- 15

Chef Bruno Marques – Chef Formador EHTO



# Um ingrediente que abre portas para o futuro

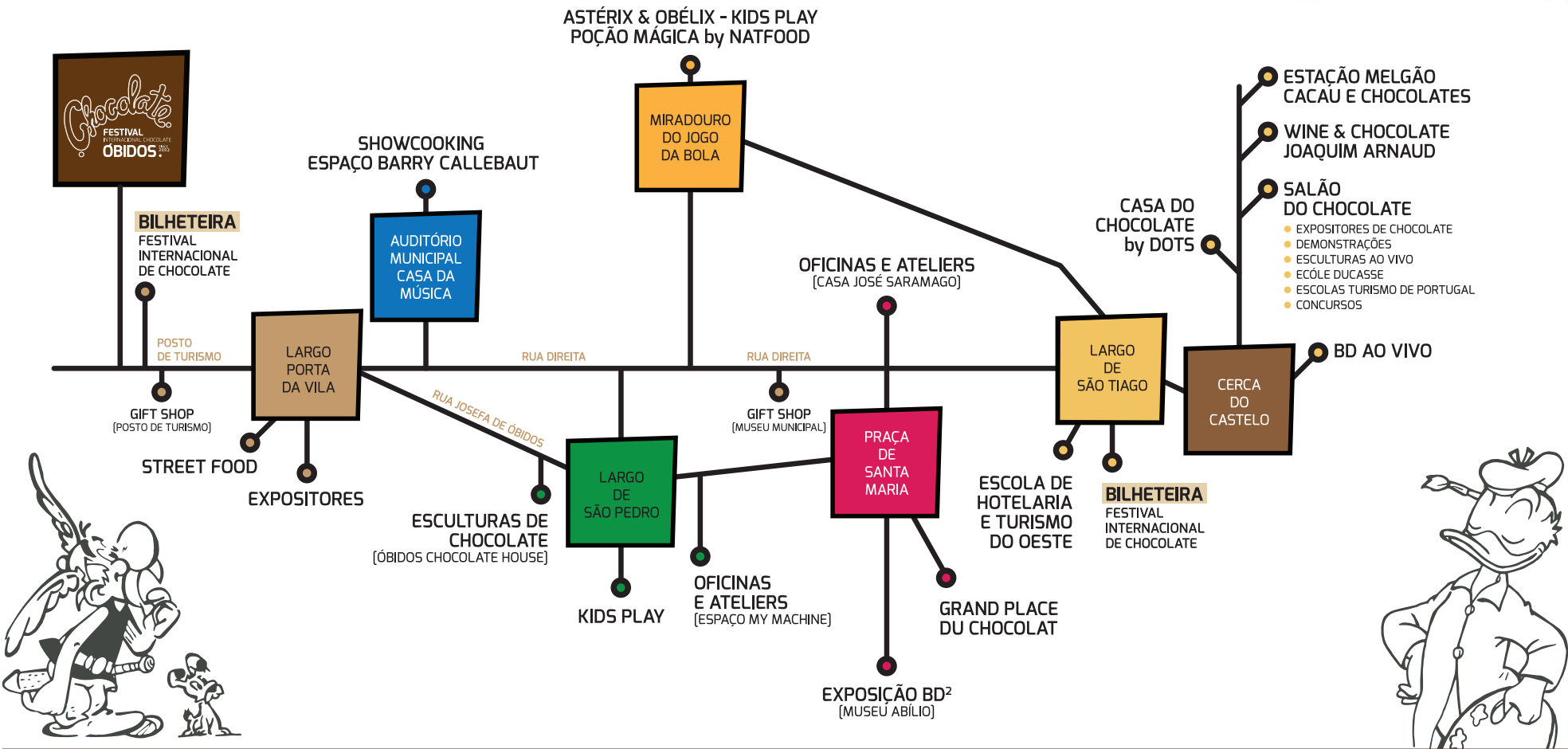


O Festival Internacional de Chocolate tornou-se, ao longo de duas décadas de existência, um impulsionador de ideias, projetos, cursos e carreiras, nomeadamente na sua ligação intrínseca à criação da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste. Na presente edição, a organização do festival quis reforçar ainda mais o pendor formativo, tendo ainda mais presentes as Escolas do Turismo de Portugal, que estarão a fazer demonstrações no Salão do Chocolate. Estarão disponíveis informações sobre a oferta formativa e os interessados terão a oportunidade de ter contacto direto com professores e alunos das áreas de cozinha, pastelaria, confeitaria, entre outras. Em 2023, o festival traz ainda uma novidade de excelência, com a presença da École Ducasse, uma escola de culinária com reputação inegável a nível mundial pela excelência no ensino de artes culinárias e de confeitaria, com várias escolas em Paris, representada pelo chefe Jeremy Delteil.

# Estação Melgão

Na Estação Melgão será convidado a embarcar numa viagem que o leva da fava do fruto do cacau até ao 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. Na Melgão Cacau e Chocolates, todos os cacaos são provenientes de pequenos agricultores, organizados geralmente em cooperativas que cumprem normas que promovam a preservação da floresta e todo o seu ecossistema, e garantem condições dignas aos trabalhadores.





## Comer com os olhos, mãos e a boca

Nem só de esculturas e demonstrações vive o Festival Internacional de Chocolate! A organização faz questão de que todos os visitantes tenham momentos de degustação e criatividade. Nesta edição, os participantes que preencherem o passaporte do festival carimbado nos vários espaços do evento, terão direito à poção mágica do druida Panoramix, na aldeia do Astérix e Obélix, uma bebida dos deuses by Natfood. Na Casa do Chocolate, os visitantes do evento poderão também dar

largas à imaginação e decorar, para depois comer, o seu próprio DOTS, um donut delicioso e original. O evento conta ainda com a venda de produtos de chocolate, dos mais clássicos aos mais inovadores, para todos aqueles que procuram a excelência deste ingrediente. Entre estes produtos, poderá encontrar chocolate feito com insetos da autoria do chef e curador do evento, Francisco Siopa, desafiando cada um a embarcar em novas experiências.

## IV Corrida do Chocolate

A 4ª edição da Corrida do Chocolate terá lugar dia 25 de março, pelas 16h30 e partirá da Porta da Vila num trajeto de 10km. Os apreciadores de exercício também podem optar pela caminhada, com um percurso de 6km, a começar também na Porta da Vila, na 3ª edição da Caminhada do Chocolate. A competição passou a integrar o Festival Internacional de Chocolate a partir de 2018, e junta centenas de participantes a cada edição de uma corrida que se realiza em pleno festival e que oferece aos participantes a entrada para o evento.



# Bilhetes em obidos.bol.pt

ORGANIZAÇÃO		CHOCOLATE SPONSORS				PRODUCT SPONSORS				EQUIPAMENTOS SPONSORS		
EQUIPAMENTOS SPONSORS		INSTITUTOS FORMATIVOS				HOTELEIROS SPONSORS						
MEDIA PARTNER		PARCEIRO AUTOMÓVEL		ENTIDADES PARCEIRAS								