



OBIDOS

16TH INTERNATIONAL CHOCOLATE FESTIVAL
XVI FESTIVAL INTERNACIONAL DE

CHOCOLATE

13 A 22 ABRIL 2018

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

festivalchocolate.cm-obidos.pt

#obidoschocolate



CHEF CHOCOLATIER: ABERNETHY VAN



Proteja a Cor do Planeta Terra. É o único com Chocolate.

EXPOSITORES

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS

RUA DAS TABLETES

Bolas de Berlim
Línguas de Gato
Love in Glass
Chocolate ao Kilo
Quinta das Tílias
Chocolate & Companhias
Magia Dourada
Chupas com Nomes

JARDIM DOS BOMBONS

Bombons do Lis
Fofos da Rainha
Daniel's Chocolate
Manuelyne Macarrons
Cantinho da Belinha
Brigadeiros Segredo dos Anjos
Bombokas

TERREIRO DOS CACAUS

Escola Josefa d'Óbidos
Chocolates Eureka
Choco Museo
Ló d'Óbidos
Gramas com Sabor
Céu Chocolatier

PRAÇA DAS ESCULTURAS

Fondue c/ Frutas
Cerveja com chocolate LX Beer
Brasioca – Brownie & Tapioca
São Choco
Crepes Original

MIRADOURO DOS SALGADOS

Aromas Frescos
Pregaria Gourmet
Hot-dog Baia

ALAMEDA DOS CACAUEIROS

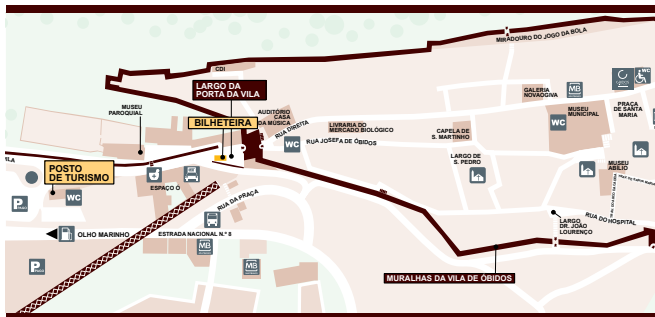
Ginja d'Óbidos
Chupas Fantasia
Chocolate Quente
Mj's Stroopwafels e Panquequinhas
Bom ao Quadrado
Nestlé
Maravilhas Rute Sofia
Beijinhos d'Óbidos



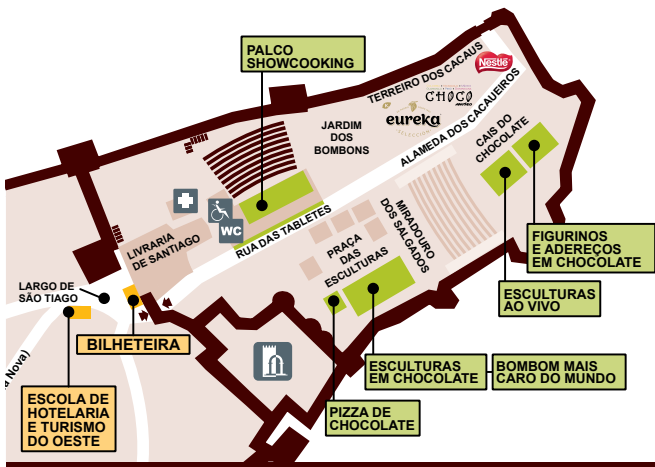
MAPA

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS

VILA DE ÓBIDOS



CERCA DO CASTELO



FIGURINOS E ADEREÇOS EM CHOCOLATE ✧

CAIS DO CHOCOLATE

Um conjunto de peças com muita arte desenhadas pelas estilistas Kristine Costa, Grigi e Cristina Neves, com adereços e figurinos concretizados pelo Chef Paulo Santos (Forno do Beco) que invocam a necessidade de fazer face ao fenómeno das Alterações Climáticas.

**Peças apresentadas na Passagem de Modelos com Chocolate, no dia 16 de Fevereiro, no Centro Cultural e de Congressos das Caldas da Rainha*

KRISTINE®

G
GRIGI

Cristina Neves

Forno do Beco



PIZZA DE CHOCOLATE

PREÇO: €6,00

Sobre uma base de massa quentinha, espalha-se molho de chocolate à escolha e polvilha-se com coloridos e deliciosos ingredientes (gomas, frutas, cereais,...). Uma nova forma de saborear esta famosa receita italiana, com guarnição devidamente achocolatada.

ESCULTURAS DE CHOCOLATE

PRAÇA DAS ESCULTURAS

De forma a alertar o público para uma consciência cívica e ambiental adoptámos a temática das Alterações Climáticas. São 10 esculturas, cerca de dois mil quilos de chocolate, cedidos pelo parceiro Eureka, convertidos em 10 símbolos, que pretendem levar o visitante a refletir e a dar o primeiro passo neste caminho que tem de ser feito por todos.

COORDENADOR: Chef Abner Ivan

EQUIPA TÉCNICA: Natália Marinho, Luís Faustino, Wilson Silva, Tiago Ferreira

APOIO:



PANDA
Modelagem e Entalhe
(esculpido à mão)
Altura: 100 cm
300 Kg de chocolate

ESCULTURAS AO VIVO

CAIS DO CHOCOLATE

Durante o Festival Internacional de Chocolate, será possível acompanhar o trabalho da equipa técnica na construção de peças em chocolate. Um espaço no qual se desvenda técnicas e segredos para a elaboração de mais alguns símbolos relacionados com a temática das Alterações Climáticas.

PALCO SHOWCOOKING

Sobre este palco trabalharão diversos convidados apresentando as suas melhores receitas com o ingrediente mais doce: o Chocolate.

CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 13 ABRIL // SEXTA-FEIRA

[Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações]

14H00 ESCOLA DE HOTELARIA
E TURISMO DO OESTE
Chef Luís Tarenta
Oeste e Chocolate

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do oeste



15H30 ESCOLA JOSEFA D'ÓBIDOS
Ravioli de Chocolate recheado
com Praliné de Chocolate branco
e Coullis de Morango

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
JOSEFA DE ÓBIDOS



17H00 FOFOS DA RAINHA
Alexandra Rego
Brownie de Frutos Vermelhos

 **Fofos da Rainha**



18H30 MJ'S STROOPWAFELS
E PANQUEQUINHAS
Marrigje Jantina Broekhuis
e Martijn Kievit
Semi-frio de Stroopwafel e Torre
Stroopwafel com Chocolate



PALCO SHOWCOOKING CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 14 ABRIL // SÁBADO

(Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações)

12h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



14h00 LÓ D'ÓBIDOS

Bruna Alves

Mousse leve de Chocolate
Baunilha com Pimenta Rosa,
acompanhado de Crumble de
Framboesas liofilizadas e Biscoito
de Manteiga e Flor de Sal



**15h30 BOUTIQUE DO CHOCOLATE
E DA GINJA DE ÓBIDOS**

Chef João

Surpresa do Chef João



17h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



18h30 MAGIA DOURADA

Sandra Beliz

Bolo de Noiva de Chocolate



PALCO SHOWCOOKING CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 15 ABRIL // DOMINGO

[Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações]

12h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



14h00 MAGIA DOURADA

Sandra Beliz

Bolo de Noiva de Chocolate



15h30 BOMBONS DO LIS

Chocolatier Paulo G. Santos

Bombom de Laranja



17h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



**18h30 WILSON SILVA
E LUÍS FAUSTINO**

Bombom de Ginja de Óbidos



PALCO SHOWCOOKING CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 20 ABRIL // SEXTA-FEIRA

[Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações]

14h00 CÉU CHOCOLATIER E LOVE IN GLASS

Chef Céu Carvalho e Lilia Cabral

Pedaços Crocantes de Palha Italiana



15h30 ESCOLA JOSEFA DE ÓBIDOS

Lombinho de Porco com molho de Chocolate

Rolinhos de Crepioca de Cacau recheados com Pera Rocha



17h00 CHOCOLATE & COMPANHIAS

Ana Paula Rocha

Bombons de Queijo Serra da Estrela e Abóbora

Bombons de Queijo Serra da Estrela e Figo



18h30 GRAMAS COM SABOR
Tiago Ferreira e Isa Nobre

Areia de Chocolate e Choco Pops



**Este programa
é Reciclado e Reciclável**

**NO FINAL DA SUA VISITA
DEPOSITE-O NO ECOPONTO AZUL**



PALCO SHOWCOOKING CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 21 ABRIL // SÁBADO

[Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações]

12h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



**14H00 ESCOLA DE HOTELARIA
E TURISMO DO OESTE**
Chef Tiago Costa
O Mar e o Chocolate

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo do oeste



15h30 LÓ D'ÓBIDOS
Bruna Alves

Mousse leve de Chocolate
Bauilha com Pimenta Rosa,
acompanhado de Crumble de
Framboesas liofilizadas e Biscoito
de Manteiga e Flor de Sal



17h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



18h30 FOFOS DA RAINHA
Alexandra Rego

Cookies recheados
com creme de Morango



PALCO SHOWCOOKING CERCA DO CASTELO // BILHETE GERAL

DIA 22 ABRIL // DOMINGO

[Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações]

12h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



**14h00 BOUTIQUE DO CHOCOLATE
E DA GINJA DE ÓBIDOS**
Chef João

Surpresa do Chef João



15h30 CÉU CHOCOLATIER
Chef Céu Carvalho

Delícia de Cacau
e Aveludado de Morango



17h00 LABORATÓRIO PARA CRIANÇAS

Spaghetti de Chocolate
com Caviar Doce
e Espuma de Vento



**18h30 WILSON SILVA
E LUÍS FAUSTINO**

Bombom de Ginja de Óbidos



PATROCINADOR OFICIAL



PARCEIROS



ORGANIZAÇÃO

