

Tudo o que já sabemos sobre a nova edição do Festival de Chocolate de Óbidos

texto Eduardo Oliveira

O Festival de Chocolate está de volta a Óbidos a 25, 26 e 27 de março, e no fim de semana seguinte, a 1, 2 e 3 de abril, para satisfazer todos os gulosos que por lá passarem.

Este ano, celebram-se 20 anos do evento, numa edição temática que homenageia tanto as duas décadas do festival, como os tempos que vivemos atualmente. “Os Loucos Anos 20” contará com a curadoria de Francisco Siopa, chef executivo de pastelaria no Penha Longa Hotel, em Sintra.

“Passaram 20 anos desde o primeiro Festival de Chocolate de Óbidos, em 2002, em que começamos a mostrar todas as potencialidades que as moléculas do cacau permitem, das mais doces às mais puras. Duas décadas que fizeram o festival crescer, maturar e que nos permitiram trazer esta preciosidade até ao público verdadeiramente apreciador do melhor ingrediente do mundo”, explica a a organização.

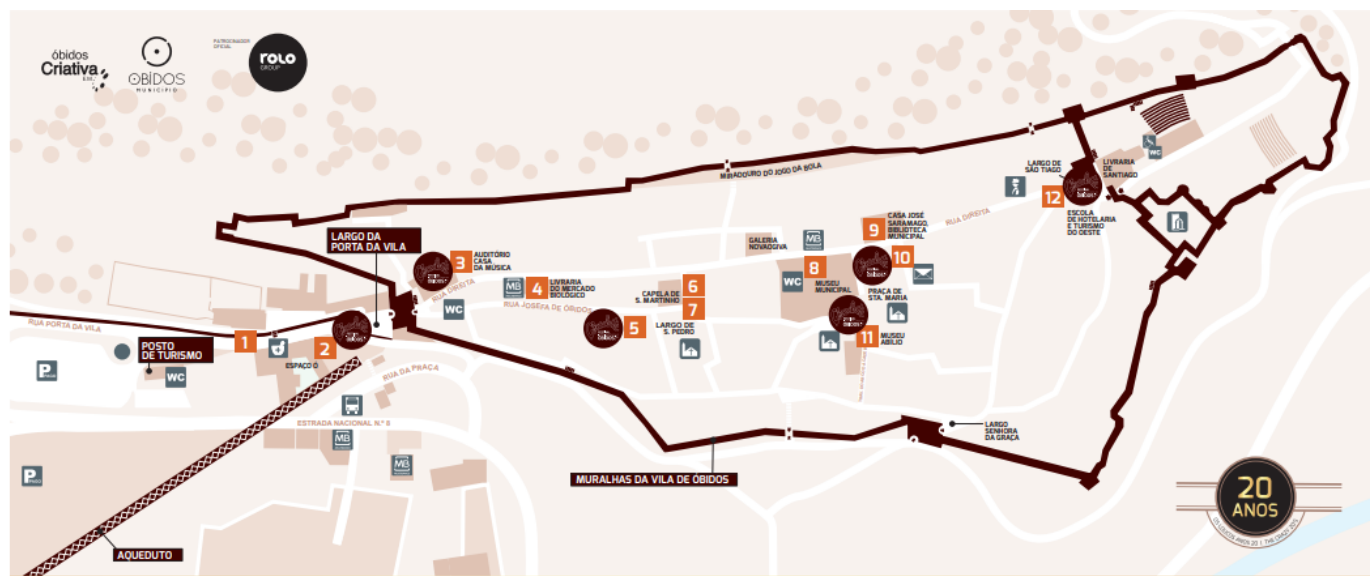
Adiantam que a nova edição estará cheia de originalidade, complementada pela presença dos melhores chefs e marcas deste ramo da culinária. “Uma edição cheia de bom chocolate, para apreciadores. Será um festival vintage, para celebrar estes loucos anos de chocolate.”

Nos showcookings que irão decorrer no Auditório da Casa da Música, será possível aprender novas receitas, doces e salgadas, onde o chocolate é o ingrediente principal.

A Fábrica do Chocolate será o sítio ideal para descobrir melhor este alimento, de forma mais prática. Neste espaço localizado na Praça de Santa Maria, os participantes vão ter a oportunidade de criar a sua própria tablete de chocolate. “Para ver, fazer, comer e lambuzar, sem sentimento de culpa — é tudo fruto do trabalho”, acrescenta a organização do evento.

Artes como a literatura, o cinema e o teatro, e ciências como a física, foram protagonistas da revolução dos loucos anos 20 e unem-se ao festival num conjunto de sessões de aprendizagem pensadas para os mais pequenos (até aos 12 anos) e para famílias, trazendo um novo olhar sobre vários importantes intervenientes que revolucionaram os inícios do século XX. O cinema estará novamente presente através da transmissão de vários filmes mudos daquela época, na capela de São Martinho.

Claro que não faltarão os típicos animadores que percorrerão as ruas da vila. Poderemos interagir com as figuras que irão desfilar nos seus Ford T emprestados, bandidos de fato e gravata e arma em punho à procura do “ouro castanho” e cozinheiros desnorteados com o consumo excessivo de chocolate. Ao longo do evento haverá cortejos de palhaços vindos de Itália, que mostram as artes circenses no seu Choco Car. Serão sinónimo de criatividade e excentricidade.



EXPOSITORES DE CHOCOLATE LOCALIZAÇÃO

PONTO DE ATRAÇÃO FESTIVAL DE CHOCOLATE



- 1 Rua da Porta da Vila Expositores com Chocolate
- 2 Largo da Porta da Vila Esculturas ao Vivo e Expositores de Chocolate
Exposição de Carros Antigos
- 3 Auditório da Casa da Música Marca e Expositores de Chocolate
Showcooking
- 4 Livraria do Mercado Biológico Marca e Expositores de Chocolate
- 5 Óbidos Chocolate House Esculturas de Chocolate
- 6 Capela de São Martinho Cinema Mudo
- 7 Largo de São Pedro Expositores com Chocolate
- 8 Loja do Museu Municipal Marca e Expositores de Chocolate
- 9 Casa José Saramago Oficinas e Ateliers
Marca e Expositores de Chocolate
- 10 Praça de Santa Maria Fábrica de Chocolate e Expositores de Chocolate
- 11 Museu Abílio Moda com Chocolate e Expositores de Chocolate
- 12 Largo de São Tiago Marca e Expositores de Chocolate
Espaço Grupo ROLD
Cursos e Concursos

25 A 27 MARÇO MARCH | 01 A 03 ABRIL APRIL | 2022

O recinto é grande, não se perca.

As esculturas de chocolate representarão os maiores ícones dos anos 20

Um dos maiores marcos do Festival do Chocolate são as deliciosas esculturas — que infelizmente não podem ser comidas. Em 2022, as mesmas ficarão à responsabilidade do chef Abner Ivan (campeão do mundo em diversos concursos de chocolate) e da equipa técnica do evento, que irão criar sete construções diferentes de personagens e objetos que marcaram os anos 20 do século passado e que estarão em mostra na Óbidos Chocolate

House.

A lembrar a revolução nas linhas de produção da indústria automóvel, poderemos observar um exemplar do Ford T, um modelo que vingou durante aquela década, graças à sua acessibilidade.

Claro que não poderia faltar o célebre rato Mickey, criado no final dos loucos anos 20. Estará representado na sua versão mais antiga, no filme animado sonoro “SteamBoat Willie” que será exibido.

A música destes tempos também será homenageada através da imagem em chocolate de um músico do género Charleston, dança nascida no Sul dos Estados Unidos e que vingou pela sua audácia e novidade, acompanhada das saias mais curtas e dos cabelos garçonette; e também por uma escultura de dançarinos de Tango, dança sensual nascida em Buenos Aires, que se celebra nos anos 20 pela Europa.

Vários utensílios da casa e objetos de entretenimento também serão recriados em chocolate, como o ferro de engomar, a máquina de lavar roupa, a rádio e a grafonola.

Infelizmente, os anos 20 não foram apenas marcados pela folia, mas também pelas consequências da Primeira Guerra mundial que ainda se faziam sentir. Durante este período, a aviação militar foi amplamente desenvolvida, tendo surgido na Alemanha o modelo Fokker Dr.I. A sua representação no Festival do Chocolate terá quase dois metros de comprimento.

Na área da moda, a Chanel é o nome que se eternizou no famoso N.º 5, — um dos perfumes mais vendidos do mundo —, nas malas e nos figurinos revolucionários para a época, pelo que a célebre carteira da marca foi uma das peças escolhidas para ser produzida em chocolate. Este não será, porém, a única obra dedicada à indústria da moda. No Museu Abílio estarão representadas várias peças de roupa inspiradas na cultura dos anos 20, idealizadas por Rafael Ferreira, vencedor do prémio ModaLisboa X Moche, em 2021.

Além disso, no Largo da Porta da Vila, poderá assistir a uma escultura a ganhar vida em tempo real, durante os seis dias do festival.

Não faltará comida e bebida

Claro que não irá faltar comida e bebida em todos os recantos do festival. O elemento principal, como não poderia deixar de ser, é o chocolate, que estará presente em quase todos os pratos. Seja ele doce ou amargo, vai fazê-lo passar por, pelo menos, uma das bancas.

Para o acompanhar, o ideal é pedir uma bebida, também com este ingrediente em destaque. No Antigo Mercado da Vila serão preparados cocktails complementados com chocolate derretido, em pepita, raspas ou mesmo em licor.

O Festival de Chocolate de Óbidos estará aberto de sexta-feira a sábado das 11 horas às 23 horas, e no domingo das 11 horas às 20 horas.