

Festival Internacional de Chocolate regressa às ruas da vila

O Festival Internacional de Chocolate está de regresso à vila de Óbidos, com “uma edição renovada e cheia de novidades”, no ano em que celebra duas décadas de festival. Serão dois fins de semana, de 25 a 27 de março e de 1 a 3 de abril, em que o evento vai celebrar “Os Loucos Anos 20”, com diferentes atividades e atrativas feitas a partir de três toneladas de chocolate, que estarão espalhadas pelas ruas do castelo.

Mariana Martinho

Esta edição, que foi lançada na passada quinta-feira na oficina cenográfica da Óbidos Criativa, vai regressar ao formato original, saindo assim da cerca do castelo, com objetivo de “repensar e renovar identidade gráfica do evento”, anunciou o administrador da Óbidos Criativa, Ricardo Duque. Nesse sentido, o festival será alargado a vários locais da vila, “como surgiu exatamente há 20 anos, com a intenção de criar novas experiências e dar a conhecer aos visitantes diferentes locais da vila”. Ou seja, “queremos que as ruas se assumam como sítios de permanência e não apenas de passagem”, apontou Ricardo Duque, adiantando que “o festival continua a ser uma marca forte daquilo que faz parte de Óbidos”.

Trata-se assim de uma edição que terá como tema “Os Loucos Anos 20 e toda a excentricidade característica desses anos, como a vulgarização do automóvel, o cinema mudo, a emancipação da mulher, e a moda”. Todos esses elementos vão constar da cenografia, da animação e das criações em que a organização prevê que sejam aplicadas “três toneladas de chocolate”.

A par da Fábrica do Chocolate, que estará instalada na Praça de Santa Maria e onde os participantes vão ter a oportunidade de criar a sua própria tablete de chocolate, a maior quantidade

do produto será usado nas sete esculturas de grande dimensão, que “são um dos maiores marcos do festival”. Produzidas ao vivo no largo da Porta da Vila, as esculturas estarão à responsabilidade do chef brasileiro, Abner Ivan e da equipa técnica do evento, que irão criar sete construções “100% em chocolate” de diferentes personagens e objetos, que marcaram os anos 20 do século passado.

Além de um exemplar do Ford T, com quase dois metros de comprimento, que será “o centro das esculturas”, também é possível apreciar um avião Fokker usado pelo exército alemão durante a Segunda Guerra Mundial, e o célebre rato Mickey, que estará representado na sua versão mais antiga.

A música destes tempos também será homenageada através da imagem em chocolate de um músico do género Charleston, acompanhado por uma escultura de dançarinos de tango. Vários utensílios de 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.

Na área da moda, a marca Chanel também estará presente, com uma reprodução em chocolate da célebre carteira da marca e famoso perfume n.º 5. Todas essas esculturas vão estar



1. Apresentação da programação do festival

2. Peças de chocolate do chefe brasileiro Abner Ivan

expostas ao público na Óbidos Chocolate House, “a primeira fábrica de chocolate a abrir portas na vila ao fim de 20 anos, num investimento privado”, que terá programação própria e anual.

Além das esculturas, o evento irá ter um “showcooking” instalado na Casa da Música, um espaço de “cocktails” e bebidas para degustar no antigo mercado, cursos e concursos na Escola de Hotelaria e Turismo em Óbidos, e as oficinas/ateliês, que decorrerão na casa José Saramago.

A moda também vai fazer parte da programação, com uma mostra de figurinos com “o revivalismo dos anos 20” e adereços em chocolate, no Museu Abílio, idealizadas por Rafael Ferreira, vencedor do prémio ModaLisboa X Moche, em 2021.

Do programa constam ainda a



participação de um grupo de teatro italiano, exposições de cinema mudo na Capela de S. Martinho, uma exposição de carros antigos, a III Corrida de Chocolate e a segunda edição da Caminhada do Chocolate.

Esta edição, que será realizada dentro das normas da Direção Geral da Saúde e que conta com a curadoria do chef Francisco Siopa, também aposta “em mostrar que o chocolate tem uma vertente mais alargada”, dando assim a conhecer “a pasteleria

vegan, os melhores artesãos de chocolate e as maiores marcas de chocolate nacionais e internacionais”.

O festival conta com um orçamento de 200 mil euros e tem como estratégia “alavancar todo o desenvolvimento económico do território de Óbidos e dos concelhos vizinhos”, frisou o presidente da autarquia, Filipe Daniel. A par do evento, o autarca garantiu que “Óbidos vai continuar a inovar, a criar e a surpreender todos aqueles que nos visitam”.



CA AGRICULTURA

À sua produção some a inovação

Somos o Banco de CA
Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Caldas da Rainha, Óbidos e Peniche, CRL

Para mais informações:
creditoagricola.pt





