

 Multi.com C o m u n i c a ç ã o	CLIPPING ACORDO SGPS	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																														
MEIO: Canela & Hortelã Online																																
Página(s): Online																																
Data: 25 de Fevereiro de 2010																																

Festival de Chocolate de Óbidos arranca dia 4 de Março com os melhores Chefes de cozinha

Publicado por [Canela & Hortelã](#) em 25 de Fevereiro de 2010



Bolos artísticos, receitas culinárias com chocolate, peças de joalheria comestíveis e vestidos de alta costura adornados com chocolate são algumas das apostas da Óbidos Patrimonium para a VIII edição do Festival de Chocolate de Óbidos, que decorre entre 4 e 14 de Março na vila medieval do Oeste.

A assumir uma importância cada vez maior em Óbidos o design é também a área em destaque este ano, contando o evento com a presença do especialista de cake design Djalma Reinaldo, que irá mostrar a sua arte criativa e decorativa de bolos nos workshops que irá dar, assim como nas exposições que irão estar patentes durante o Festival.

Também pela primeira vez participarão no festival 11 Chefs portugueses de cozinha tradicional (Nuno Branco, Henrique Sacchetti, Luís Machado, António Lourenço, Augusto Gemelli, João Antunes, Chakall, Hernâni Ermida, Pedro Silveira, Hélio Loureiro e Chef Silva) que irão criar receitas de peixe, carne ou sobremesa com chocolate. Diariamente um desses chefes fará uma demonstração, à tarde, na Cerca do Castelo e, à noite estará num dos restaurantes de Óbidos que aderiu à iniciativa a confeccionar refeições.

A exposição de esculturas, um ex-libris do festival, terá como tema as “Maravilhas do Mundo”, e estarão expostas ao longo do recinto do evento. Criadas pelos formandos do Centro de Formação Profissional da Indústria Alimentar da Pontinha, contam com a supervisão do Director Técnico do Festival, Vítor Nunes, e do seu Adjunto, Manuel Gomes.

As “Maravilhas do Mundo” dão também o mote para os vestidos a apresentar na passagem de modelos com chocolate. O conhecido estilista Augustus marcará este ano presença no evento, assinando quatro dos modelos que manequins profissionais irão vestir.

Durante o evento, os espectáculos (teatro, dança e música) dirigidos às crianças e famílias serão uma constante e irão decorrer diariamente no auditório da Casa da Música, tendo sido todos preparados especialmente para o festival.

Concursos para todos os paladares

Ao nível dos concursos a novidade é o Ourives de Chocolate, em que os participantes deverão apresentar três peças de joalharia (colar, pulseira e anel) feitas, na sua maioria, em chocolate. O restante poderá ser confeccionado em pastilhagem, açúcar escorrido ou soprado ou outra matéria-prima comestível. Irão também decorrer os habituais Concursos Internacional de Receitas de Chocolate, Chocolatier Português do Ano e de Montras de Chocolate.

A Chocoterapia volta a estar presente nesta edição, possibilitando aos visitantes massagens com chocolate no rosto e no corpo, dinamizadas pela clínica Amo-te Corpo, das Caldas da Rainha.

Haverá também uma área dedicada ao bodypainting, com demonstrações ao vivo de pinturas corporais com materiais tradicionais e chocolate.

Este ano o evento conta com o patrocínio oficial da marca francesa Valrhona, que irá oferecer chocolates aos visitantes e terá um espaço de exposição na Igreja de S. Tiago, onde além de mostrar os seus produtos, dinamizará várias actividades.

Animação privilegiada para os mais novos

Pensada para a participação dos mais novos, vai haver uma Casa de Chocolate, que inclui jogos, pinturas, face-painting, um atelier sobre a história do chocolate e, no final, com a ajuda de um chefe profissional, a oportunidade de confeccionar algumas receitas de chocolate numa cozinha montada especialmente para o efeito. Este espaço, devido à grande afluência de crianças, irá abrir antes do início do festival.

O resort Bom Sucesso também vai criar o espaço “ChocoActive”, no qual vai promover actividades em mini-campos de ténis e golfe para jovens dos 6 aos 18 anos. O espaço estará aberto nos dias úteis das 15 às 20 horas, abrindo ao fim-de-semana às 10 horas.

Em comunicado, o resort indica ainda que este ano vai organizar a segunda edição do Torneio de Golfe do Chocolate, com inscrições abertas até 11 de Março, cujos vencedores são premiados com um troféu em chocolate e uma ementa de chocolate ao almoço.

O 5-estrelas também anunciou a oferta de entradas para o Festival do Chocolate aos hóspedes do Holiday Design Villas do Bom Sucesso.

O festival estará aberto de segunda a sexta-feira das 15h00 às 23h00, aos sábados das 10h00 às 23h00 e aos domingos das 10h00 às 20h00.

Para chegar ao recinto do evento, a organização incentiva o uso do transporte público, pelo que os visitantes terão ao seu dispor um serviço especial de transportes da CP e da Rodoviária do Tejo.

Entretanto, os interessados em adquirir bilhetes para o festival já o podem fazer antecipadamente, através da internet, nos sítios www.cm-obidos.pt e www.obidos.pt. O bilhete dos adultos custa 7 euros, enquanto que as crianças com idades compreendidas entre os 6 e os 11 anos pagam 5 euros. Os espectáculos custam 5 euros. De segunda a quinta-feira a entrada é gratuita para os munícipes. Este ano há ainda um novo bilhete família e preços especiais para grupos e empresas.

Por Cristina Alves