

ÓBIDOS
FESTIVAL
INTERNACIONAL

PROGRAMA

Chocolate

2025

21 MARÇO | MARCH 21st
a 6 ABRIL | to APRIL 6th

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



CIÊNCIA
SCIENCE

Obidos

HORÁRIOS

11H00 - 21H00

BILHETES

ATÉ AOS 3 ANOS **GRATUITO**

DOS 4 AOS 11 ANOS **8€**

A PARTIR DOS 12 ANOS **10€**

BILHETE GRUPO (+25PAX) **9€**

A CADA 25PAX OFERTA DE UM BILHETE

À VENDA



bol





EDIÇÃO 2025 . CIÊNCIA

Imagine o mundo sem uma das mais doces e divinas criações do Homem - o chocolate. Difícil imaginar, não é? Nesta edição, celebramos a ciência nas suas diferentes dimensões, homenageando algumas das invenções que revolucionaram a sociedade, transformando o nosso modo de vida. O chocolate, também ele produto da ciência, é apenas o nosso distinto cicerone.

Sob o tema “Ciência”, esta edição do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos convida-nos a descobrir como as grandes invenções científicas e os seus protagonistas influenciaram a forma de nos relacionarmos com o mundo. Desde a complexidade da transformação do cacau em deliciosas criações até às técnicas mais avançadas de confeitaria, a arte de fazer chocolate é pura alquimia, recheada com descobertas científicas e salpicada pelo génio humano.

O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos é uma oportunidade para descobrir o chocolate de forma divertida e inovadora, assim como o seu impacto na gastronomia e no nosso quotidiano. Venha participar nesta experiência, onde o sabor, o conhecimento e a curiosidade se encontram para vos oferecer momentos inesquecíveis.



Filipe Daniel

PRÉSIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ÓBIDOS

Ricardo Duque

PRÉSIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA ÓBIDOS CRIATIVA E.M.

Margarida Reis . Paulo Santos

VOGAIS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA ÓBIDOS CRIATIVA E.M.

O CURADOR



FRANCISCO SIOPA
PENHA LONGA RESORT

OS NOSSOS CHEFS

ESULTURAS E LABORATÓRIO EM CHOCOLATE



ABNER IVAN
DIR.LABORATÓRIO EM CHOCOLATE



BRUNO SANTOS
ÓBIDOS CHOCOLATE HOUSE



JOÃO SILVA
ANANTARA VILAMOURA



JOEL SIMÕES
SUD LISBOA



JORDI FARRÉS
CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY



JORGE CARDOSO
JC CHOCOLATIER



LÉO VILELA
LEO VILELA CAKES



LLUC CRUSELLAS
EUKARYA XOCOLATA



LUÍS FAUSTINO
PASTELARIA PINGO DE MEL



MÁRCIO NEVES
FLOR DE GRUJO



NATÁLIA MARINHO
DOCE VIAGEM



TIAGO CRAVEIRO
OFICINA COM SABOR

SHOWCOOKING E DEMONSTRAÇÕES



WILSON SILVA
PASTELARIA SONHO DOCE



AMABILE KOLENDA
THE THERAPIST



ANA SOFIA MACEDO
VINHA BOUTIQUE HOTEL



ANA SOFIA SANTOS
MELHOR BOLO CHOCOLATE'24



ANTÓNIO LOURENÇO
J.T. GASTRONOMIA MAKRO 2023



BEATRIZ MATIAS
RESTAURANTE MAPA



CARLA MARQUES
HOTEL JOSEFA D'ÓBIDOS



CAROLINA GONÇALVES
CURA



CÁTIA GOARMON
24 KITCHEN



CLAITON FERREIRA
PLATFORM



CONSTANÇA CORDEIRO
TOCA DA RAPOSA



DAVID ROVIRA
I + DESSERTS



EDWARD HASTINGS
EDWARD HASTINGS GASTRONOMY



ENRIC MONZONIS
BARRY CALLEBAUT IBÉRICA



FÁBIO BERNARDINO
TRAVEL & FLAVOURS E S.GALAXY



FRANCISCO VILELA
AZEITE PORCA DE MURÇA



GABRIELA PINTO
MON SUCRÉ



HÉLIO LOUREIRO
RTP



HUDISSON SANTOS
PALÁCIO CHIADO



INÊS FREITAS
THE CHOCOLATE BY PENHA
LONGA RESORT



JENNIFER CARVALHO
HOTEL ALTIS PORTO



JEREMY DELTEIL
ÉCOLE DUCASSE



JOANA TEIXEIRA
THE THERAPIST



JOÃO ARAÚJO
MYRIAD BY SANA



JOÃO CARLOS SILVA
ROÇA MUNDO



JOÃO PACHECO
GINJA MARIQUINHAS



JORDI ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA



JORGE MIMOSO
VIBOREL



JOSÉ PEDRO MELO
LARGO DO PAÇO



JOSÉ SERRANO
AUCHAN RETAIL PORTUGAL



JULIETTE BAYEN
BOMBOM PÂTISSERIE



LUÍS DE JESUS
FETISH COOL KITCHEN



LUISIANA ZAPPA
CONCORRENTE MASTERCHEF PT'24



MADALENA SANTOS
A BOUTIQUE DO AÇÚCAR



MARIA MELO
VENCEDOR MASTERCHEF PT'24



MAURO AIROSA
MOJJO



MICHAEL ROCHA
HOTEL PALÁCIO ESTORIL



MICHELINE BARBALHO
KABUKI LISBOA



MÓNICA AZEVEDO
TIVOLI AV. LIBERDADE



NATASHA SOMARIVA
SURFERS LODGE PENICHE



NELSON GRILO
CASINO FIGUEIRA FOZ



NUNO RAMALHO
PLAJ



PEDRO MARTINS
ÉCOLE DUCASSE



RAFAEL FERNANDES
LAB BY SERGEI AROLA



RENATO BONFIM
SILENT LIVING E CEIA



RICARDO TIAGO
AHM



RITA SANTOS
HERDADE DO ESPORÃO



RÚBEN FERREIRA
SURFERS LODGE PENICHE



SALOMÉ INÁCIO
MARRIOTT PRAIA D'EL REY



SAMUEL MARQUES
CHEF SUSHI EM SUA CASA



SARA SOARES
CAOS - O FUTURO É VEGETAL



SILVIA TRAINA
LIBERTÁ KITCHEN



TIAGO GASPAR
LOJA DO SAL



TIAGO SILVA
HYATT REGENCY LISBOA

ATIVIDADES

ESCULTURAS EM CHOCOLATE

Esculturas incríveis onde o chocolate ganha forma, surpreendendo pela criatividade e detalhe.

Nesta edição dedicada à Ciência, poderá encontrar no Festival de Chocolate de Óbidos ao todo onze fascinantes esculturas que combinam a arte e o conhecimento, feitas inteiramente de chocolate. Cada detalhe destas criações demonstra o talento dos nossos mestres chocolateiros e convida os visitantes a mergulharem num mundo onde ciência e doçura se fundem. Uma experiência única, educativa e deliciosa para todos os que apreciam arte, conhecimento e, claro, muito chocolate!



A técnica que dá vida à escultura: esculturas criadas com precisão usando moldagem, entalhe e fusão para formas únicas

ESCULTURAS AO VIVO

Acompanhe ao vivo a criação de esculturas em chocolate, onde arte e técnica se unem em perfeição.

No Festival de Chocolate de Óbidos, a arte ganha vida com a produção de esculturas ao vivo, permitindo aos visitantes acompanharem de perto o talento dos mestres chocolateiros. Utilizando diferentes técnicas, os artistas não apenas esculpem blocos sólidos, mas também constroem peças juntando camadas de chocolate moldado, criando estruturas detalhadas e impressionantes. Cada escultura ganha forma através de cortes precisos, modelagem cuidadosa e a fusão de elementos que dão origem a verdadeiras obras de arte. O aroma envolvente do chocolate fresco e a destreza dos escultores tornam esta experiência ainda mais fascinante.



Dois espaços onde a cada fim de semana os chefs encantam pelo espetáculo visual e pelo processo criativo



LABORATÓRIO EM CHOCOLATE

Explore um laboratório inteiramente feito de chocolate, onde a ciência e o sabor se encontram.

No Festival de Chocolate de Óbidos, a ciência e a doçura encontram-se num incrível laboratório inteiramente esculpido em chocolate. Cada detalhe deste espaço recria o ambiente de um verdadeiro laboratório científico, mas com um toque irresistível. Entre as peças expostas, destaca-se uma Tabela Periódica feita de chocolate, onde os elementos químicos ganham um sabor especial. O Telescópio de Galileu Galilei aponta para um universo delicioso, enquanto um microscópio esculpido revela a minúcia deste trabalho artístico.



Conheça a equipa que cria este fascinante laboratório em chocolate, com arte e dedicação, onde a ciência é, literalmente, de comer



PALCO SMEG / CALLEBAUT showcooking

No Palco SMEG/CALLEBAUT - Showcooking, descubra receitas inovadoras no palco de showcooking, com chocolate e ingredientes surpreendentes.

No coração do Festival de Chocolate de Óbidos, encontramos um palco especial que se transforma no centro da criatividade e do sabor. Aqui, mais de cinquenta chefs e mestres chocolateiros realizam showcookings envolventes, revelando técnicas, truques e segredos da cozinha e da pastelaria, sempre com aquele toque do cacau. Equipado com a inovação e o design distinto dos equipamentos de cozinha SMEG, este espaço oferece todas as condições para criações perfeitas. O protagonista, claro, é o chocolate Callebaut, reconhecido pela sua qualidade e versatilidade.



No palco de showcooking as marcas SMEG e CALLEBAUT elevam o chocolate a novos sabores



Aqui vai aprender a inovar com chocolate, utilizando técnicas de cozinha molecular surpreendentes.

Tendo como tema a Ciência, não podia faltar neste Festival a presença da cozinha do futuro. As famílias terão a oportunidade de participar num workshop único, onde irão realizar uma receita inovadora utilizando a cozinha molecular com chocolate. Sob a orientação de chefs especializados, aprenderão a criar texturas surpreendentes através de técnicas como a gelificação, que transforma o chocolate de forma inesperada, criando novas consistências e experiências sensoriais. O workshop proporciona uma experiência divertida e educativa, permitindo que as famílias se envolvam na criação de deliciosas combinações de sabores e texturas.

Uma atividade perfeita para explorar a criatividade, aprender novas técnicas e, claro, saborear o melhor chocolate!



ROLO
GROUP

Assista a emocionantes concursos e demonstrações, com talentosos profissionais do chocolate.

Nesta edição, dedicamos um dos palcos a todas as marcas e profissionais da área da cozinha e pastelaria que tenham produtos inovadores para apresentar. As demonstrações de produtos com chocolate são o centro da criatividade e inovação, onde diferentes marcas e mestres chocolateiros se reúnem para mostrar as suas habilidades e partilhar as suas técnicas. Este espaço não só celebra a arte do chocolate, mas também promove a excelência e o talento emergente na área da cozinha e pastelaria, através de uma série de concursos emocionantes e desafiantes.



No palco demonstrações e concursos, AEG e PINGO DOCE apoiam o talento dos mestres chocolateiros em ação



AEG

pingo doce
melhor sem açúcar, sem glúten

CONCURSOS

O concurso **Chocolate Rising Star 2025** é destinado a alunos de Escolas Profissionais e Escolas Superiores nas áreas de Cozinha e Pastelaria, bem como a jovens profissionais recém-ingressados no mercado de trabalho. Oferece a oportunidade de mostrar o talento e a criatividade, desafiando-os a criar pratos inovadores.



Já o concurso **Melhor Produto de Chocolate 2025** põe à prova os expositores presentes na edição do festival, incentivando-os a apresentar o melhor produto de chocolate que tenham à venda no festival, com a promessa de destacar o que de melhor se faz na indústria do chocolate.

Para quem se dedica à arte da pastelaria, o **Chocolate Wedding Cake Star 2025** é o concurso ideal. Dirigido a alunos de Escolas Profissionais e Superiores e a profissionais de Cozinha e Pastelaria, o desafio é criar bolos de casamento que combinem a delicadeza do chocolate com a elegância e o requinte dos casamentos.



Os bartenders também têm o seu momento de brilhar com o **Melhor Cocktail de Chocolate 2025**, um concurso que desafia os amantes de cocktails a incorporar chocolate nas suas criações, inovando e apresentando combinações únicas que se destacam no festival.

Para os cozinheiros caseiros, o **Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 2025** oferece a oportunidade de mostrar as suas habilidades na cozinha, criando bolos de chocolate irresistíveis, preparados com amor e dedicação, mas também com criatividade e técnicas de confeitaria.



Já o **Melhor Ementa de Chocolate 2025** é um concurso destinado a restaurantes, desafiando-os a incorporar chocolate nas suas ementas de forma inovadora e deliciosa, criando pratos que surpreendam os paladares dos visitantes do festival.



Este ano a novidade será o concurso **Made In Óbidos 2025**, que é uma oportunidade aberta a chefs, pasteleiros e estudantes de gastronomia, bem como a amadores com paixão pela confeitaria, para criarem produtos que representem a identidade gastronómica do concelho de Óbidos, utilizando ingredientes endógenos da região, promovendo a cultura local e a tradição.



Sete concursos para aprender mais sobre a arte do chocolate e para premiar os melhores da área numa competição onde profissionais, alunos ou amadores mostram as suas valências



VIAGEM SENSORIAL

Desperte todos os seus sentidos numa experiência única, explorando os sabores do chocolate.

No Festival de Chocolate de Óbidos, convidamos todos os visitantes a explorar um espaço onde os sentidos serão completamente despertados para conhecer o chocolate de uma forma singular. Prepare-se para uma viagem sensorial única, onde o aroma, o sabor, a textura e a visão do chocolate se entrelaçam em experiências inovadoras e irresistíveis. Este é o lugar onde o chocolate ganha novas formas e interpretações, despertando a curiosidade e proporcionando momentos de puro prazer. Venha descobrir como o chocolate pode ser apreciado de maneiras inesperadas e deixe-se envolver por esta experiência inesquecível!



FÓSSEIS EM CHOCOLATE

Descubra fósseis de chocolate escondidos na areia de cacau, numa experiência única e divertida.

No Festival de Chocolate de Óbidos, a atividade Fósseis de Chocolate convida miúdos e graúdos a tornarem-se por momentos paleontólogos. Entre a areia de cacau, escondem-se fósseis de chocolate prontos para serem descobertos, proporcionando uma experiência divertida e educativa. Além da escavação, os visitantes poderão conhecer o fascinante processo de criação destes fósseis, desde a impressão dos moldes até à confeção em chocolate. Uma oportunidade única para explorar o passado de forma doce e interativa, onde ciência e criatividade se encontram num ambiente cheio de sabor e descoberta!



UNIVERSO DE CHOCOLATE



Explore um universo de chocolate, onde cada descoberta revela novas formas e sabores irresistíveis.

Entre aromas intensos e a magia do chocolate, um criativo espaço espera por si no Festival de Chocolate de Óbidos. Aqui, os visitantes terão a oportunidade de explorar a magia do chocolate, num espaço que alia a ciência aos sentidos. Um espaço pensado para trabalhar as sensações, despertar a curiosidade e proporcionar uma experiência memorável a todos os amantes de chocolate.



Uma experiência para os sentidos, que só a DOTS pode proporcionar



DINO PARQUE

Mergulhe no mundo dos dinossauros em tamanho real, numa experiência única e inesquecível.

No mundo da Ciência não podíamos esquecer a Paleontologia e esta disciplina tem uma área lúdica dedicada no Festival de Chocolate. Os dinossauros fascinam todas as gerações, despertando curiosidade mesmo entre aqueles que pouco ou nada sabiam sobre estes impressionantes animais. Neste parque, poderá encontrar 15 dinossauros em tamanho real, recriados com detalhe para proporcionar uma verdadeira viagem ao passado. Mas o que torna esta experiência ainda mais especial é a descoberta de que alguns destes gigantes habitaram exclusivamente o que hoje conhecemos como Portugal, em especial a região Oeste e o concelho de Lourinhã.



Entre ciência e aventura, esta é uma oportunidade imperdível para conhecer de perto os gigantes do mundo pré-histórico





INSTITUTOS FORMATIVOS

Descubra o talento dos futuros profissionais do chocolate, com criações surpreendentes!

A presença dos institutos formativos no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos é uma oportunidade única para os futuros profissionais da indústria do chocolate mostrarem o seu talento e criatividade. Este espaço dedicado à formação permite que alunos de instituições nacionais e internacionais, como a École Ducasse, a Chocolate Academy e as Escolas do Turismo de Portugal entre outras, apresentem os seus projetos, colocando em prática as competências adquiridas ao longo do seu percurso educativo. Desde esculturas meticulosamente trabalhadas a criações gastronómicas inovadoras, os visitantes têm a oportunidade de admirar o empenho e a evolução destes jovens talentos.



Veja de perto a próxima geração de mestres chocolateiros



VINHO E CHOCOLATE

Descubra a combinação perfeita entre vinhos e chocolate, com tapas deliciosas para degustar.

No Festival de Chocolate de Óbidos, um espaço dedicado aos vinhos de Joaquim Arnaud oferece uma experiência única aos visitantes. Aqui, poderão explorar uma seleção exclusiva de vinhos premiados, ideais para complementar os sabores do chocolate. Os visitantes têm a oportunidade de adquirir provas ou garrafas de vinho e, ao mesmo tempo, desfrutar de uma combinação perfeita com tapas gourmet, criadas para realçar a intensidade e a complexidade dos vinhos. Este espaço proporciona uma verdadeira viagem sensorial, onde o prazer do vinho se encontra com a doçura do chocolate e a delicadeza das tapas, criando uma experiência inesquecível para os apreciadores de boa comida e bebida.



Joaquim Arnaud.



COCKTAILS E CHOCOLATE

Descubra a combinação perfeita entre vinhos e chocolate, com tapas deliciosas para degustar.

No Festival de Chocolate de Óbidos, um espaço exclusivo convida os visitantes a descobrir e degustar cocktails inovadores feitos com chocolate, com a curadoria da prestigiada marca Mariquinhas. Poderão conhecer combinações surpreendentes de chocolate e bebidas, preparadas por bartenders especializados que trazem um toque de sofisticação e criatividade a cada copo. Os visitantes têm a oportunidade de adquirir e provar estas bebidas únicas, perfeitas para quem aprecia a fusão de sabores intensos e a arte da mixologia. Uma experiência refrescante e deliciosa, onde o chocolate se reinventa em cada cocktail, proporcionando uma experiência sensorial única e memorável para os amantes de boa bebida.

MARCAS E CHOCOLATIERS

Explore as criações de Marcas e Chocolatiers, com produtos exclusivos e irresistíveis.

No Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, há um espaço dedicado às marcas e aos criadores de produtos de chocolate, onde o talento e a inovação se encontram num verdadeiro espetáculo ao vivo. Aqui, o público tem a oportunidade única de ver o chocolate ganhar vida através das mãos de mestres chocolateiros, que demonstram técnicas refinadas e processos criativos na confeção das suas especialidades. Mais do que um ponto de exposição, este espaço é uma montra interativa onde os visitantes podem conhecer de perto os segredos da arte do chocolate, apreciar a perícia dos profissionais e, claro, degustar e adquirir produtos exclusivos.



MERCADO DE CHOCOLATE

Mergulhe no Mercado de Chocolate, onde encontra uma vasta seleção de delícias irresistíveis.

Encontre uma seleção irresistível de produtos de chocolate em todas as suas formas. Desde bombons requintados a tabletes artesanais, bolos, crepes, licores e muitas outras delícias, há sempre algo surpreendente para descobrir. Cada espaço do Mercado de Chocolate é uma verdadeira montra de criatividade, onde os produtores apresentam combinações únicas e sabores inovadores. Seja para degustar no momento ou para levar para casa, este é o local ideal para os amantes de chocolate explorarem novas texturas e experiências. Prepare-se para uma viagem de puro prazer, onde cada descoberta promete adoçar ainda mais a visita ao festival!



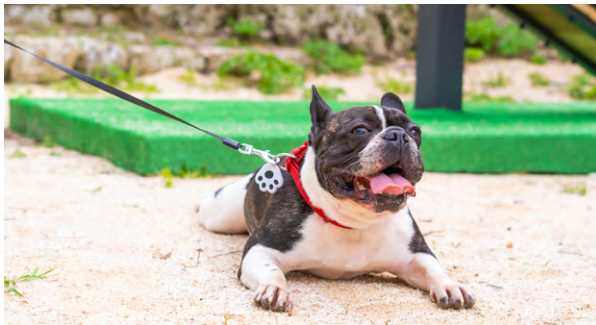
CHILL OUT

No Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, o espaço de Chill Out convida a uma pausa relaxante no meio da doçura e da animação. Entre aromas irresistíveis e sabores requintados, este refúgio oferece um ambiente acolhedor, com boa música e áreas de descanso ideais para saborear uma bebida quente ou um chocolate artesanal. Perfeito para recarregar energias, desfrutar da paisagem encantadora da vila e prolongar a experiência única deste festival.

RADIO
COMERCIAL



PET SPOT



Estes amigos de quatro patas não podem comer chocolate, mas podem sempre brincar no Festival do Chocolate! Woof!

ARMSTRONG NA LUA



PROFESSOR CACAU



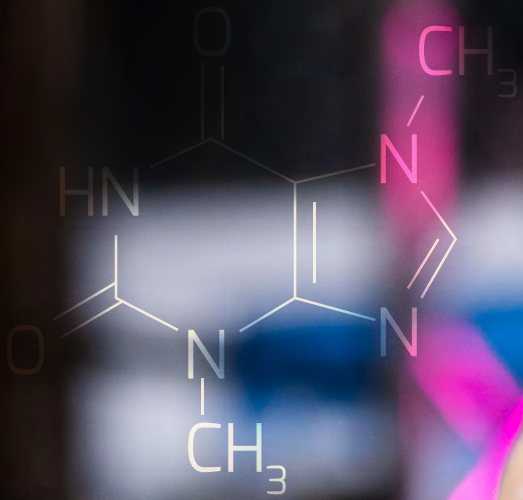
CHOCOLATE = $\frac{\text{LOUCURA} + \text{ARTE}^4}{\sqrt{\text{ANIMAÇÃO} + \text{DIVERSÃO}}} = \text{FELICIDADE}$



D^{RA}. CHOCOUCÁ

ANIMAÇÃO DE RUA







OBIDOS
PORTA DA VILA

CORRIDA DO
CHOCOLATE

22 MARÇO
2025

- 1** **DINO PARQUE**
dino park
- 2** **FÓSSEIS EM CHOCOLATE**
fossils in chocolate . fósiles en chocolate
- 3** **VINHO E CHOCOLATE**
wine and chocolate . vino y chocolate
- 4** **COCKTAILS E CHOCOLATE**
cocktails and chocolate . cócteles y chocolate
- 5** **LABORATÓRIO MOLECULAR**
molecular laboratory
- 6** **TREINO DE CIENTISTAS**
*scientist training
. entrenamiento de científicos*
- 7** **PALCO AEG/PINGO DOCE**
*AEG/PINGO DOCE stage . área
concursos e demonstrações . competitions and demonstrations*
- 8** **CHILL OUT**
- 9** **BROMATOLOGIA** **zona alimentar**
food zone . zona de alimentación
- 10** **MARCAS E CHOCOLATIERS**
brands and chocolatiers . marcas y chocolateros
- 11** **ESCUPTURAS EM CHOCOLATE**
chocolate sculptures
- 12** **ESCUPTURAS AO VIVO**
live sculpting
- 13** **LABORATÓRIO EM CHOCOLATE**
*chocolate-made laboratory
. espacio de laboratorio en chocolate*
- 14** **MERCADO DE CHOCOLATE**
chocolate market
- 15** **PALCO SMEG/CALLEBAUT** **showcooking**
SMEG/CALLEBAUT stage . área
- 16** **VIAGEM SENSORIAL**
*chocolate sensory journey
. viaje sensorial del chocolate*
- 17** **UNIVERSO DE CHOCOLATE**
chocolate universe . universo del chocolate
- 18** **PROFESSOR CACAU**
teacher cocoa . profesor cacao
- 19** **LOJA OFICIAL**
official shop . tienda oficial

B

BILHETEIRA

ticket office . taquilla

+

POSTO DE SOCORRO

first aid post . puesto de socorro

+

FRALDÁRIO

baby changing room . cambiador para bebés

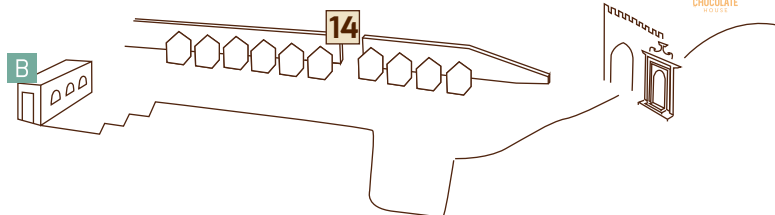
+

PET SPOT

+

CAFÉ

coffee



PROGRAMAÇÃO

21, 22 E 23
MARÇO



21

PALCO SMEG/CALLEBAUT

14H30

KIDCHEN

KIDSCOOKING

Mousse de Tofu e Chocolate

16H00

LUÍS FAUSTINO E TIAGO CRAVEIRO

EQUIPA LABORATÓRIO EM CHOCOLATE

Sabores do Oeste

17H30

ANA SOFIA SANTOS

VENCEDOR MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO 2024

Bolo de chocolate

18H30

JORDI ROCA

EL CELLER DE CAN ROCA

PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30 . 15H00

**CONCURSOS: 1ª SEMI FINAL
CHOCOLATE RISING STAR**

PROVA . AVALIAÇÃO. DECISÃO

15H00

**ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO
DO OESTE**

CURSO GESTÃO RESTAURAÇÃO E BEBIDAS /
PRODUÇÃO COZINHA / PASTELARIA

BRUNO MARQUES

*Bombom de Maracujá, Caramelo
e Flor de Sal*

16H30

**AGRUPAMENTO ESCOLAS JOSEFA
DE ÓBIDOS**

CURSO TÉCNICO COZINHA E PASTELARIA
JOÃO ALPALHÃO

Cannolis de Queijo Cabra c/Chocolate

17H30

**ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO
DO OESTE**

CURSO GESTÃO RESTAURAÇÃO E BEBIDAS /
PRODUÇÃO COZINHA / PASTELARIA

LUÍS TARENTE E TIAGO COSTA

*Trilogia de Chocolate: Cozinha,
Pastelaria e Cocktail*

19H30 . 20H30

**CONCURSOS: 1ª SEMI FINAL
MELHOR COCKTAIL**

PROVA . AVALIAÇÃO. DECISÃO

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

JULIETTE BAYEN

BOMBOM PÂTISSERIE

Flor de Chocolate

13H00

JOÃO SILVA

ANANTARA VILAMOURA

Brisa do Sul

14H30

RICARDO TIAGO

AHM-ACE HOSPITALITY MANAGEMENT

Tiramisú Caviar

16H00

LLUC CRUSELLAS

EUKARYA XOCOLATA

Figuras de Chocolate

17H30

JOÃO ARAÚJO

MYRIAD BY SANA

*Cremoso de Chocolate
de Caramelo e Yuzu*

19H00

RENATO BONFIM

SILENT LIVING E CEIA

Chocolate e Koji

PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30 . 15H00

**CONCURSOS: 2ª SEMI FINAL
CHOCOLATE RIŠING STAR***PROVA . AVALIAÇÃO . DECISÃO*

15H00

TIAGO GASPAR

LOJA DO SAL

*Cavala Braseada, Escabeche de
Ginja de Óbidos, Pickles de Pêra
Rocha c/Jus de Vaca e Chocolate*

16H30 . 17H30

**CONCURSOS: 1ª SEMI FINAL
MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO***PROVA*

18H00

CONSTAÇA CORDEIRO

TOCA DA RAPOSA

Cocktails

19H30 . 20H30

**CONCURSOS: 1ª SEMI FINAL
MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO***FINALIZAÇÃO . AVALIAÇÃO . DECISÃO*

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

JOEL SIMÕES

SUD LISBOA

Duo Chocolate Crocante

13H00

BRUNO SANTOS

ÓBIDOS CHOCOLATE HOUSE

Bombom Tellus

14H30

HÉLIO LOUREIRO E LUÍS JESUS

FETISH COOL KITCHEN

Crocante de Chocolate e Caramelo

16H00

MICHAEL ROCHA

HOTEL PALÁCIO ESTORIL

Chocolate e Framboesa

17H30

ANA SOFIA MACEDO

VINHA BOUTIQUE HOTEL

Chocolate e Ginja

19H00

MÓNICA AZEVEDO

TIVOLI AVENIDA LIBERDADE LISBOA

Choco³

PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30 . 15H00

**CONCURSOS: 3ª SEMI FINAL
CHOCOLATE RISING STAR***PROVA . AVALIAÇÃO . DECISÃO*

15H00

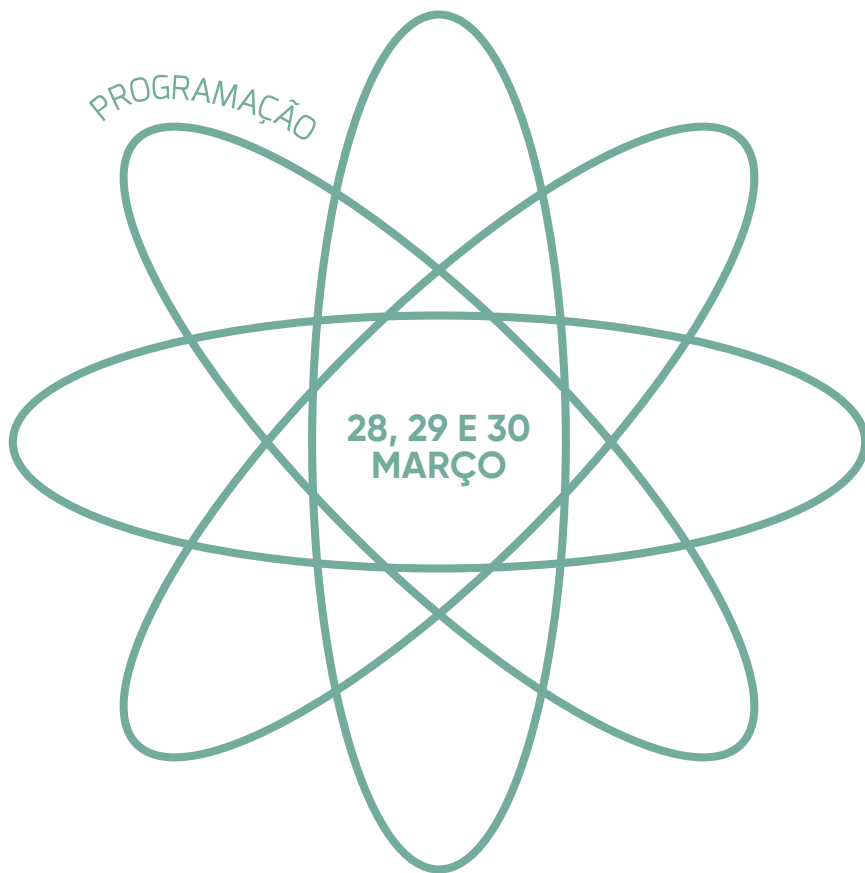
FRANCISCO VILELA

AZEITE PORCA DE MURÇA

*Harmonização com o Azeite Porca
de Murça com Cacau*

16H30 . 20H30

**CONCURSOS: FINAL
MELHOR EMENTA DE CHOCOLATE***PROVA . FINALIZAÇÃO . AVALIAÇÃO .
DECISÃO*



28

SEXTA-FEIRA

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

MAURO AIROSA

MOJJO

*Mil-folhas de Pato e Cogumelos
com Chocolate*

13H00

NUNO RAMALHO

PLAJ

Fusão de Yuzu e Chocolate

14H30

KIDCHEN

KIDSCOOKING

Brownie de Beterraba

16H00

CARLA MARQUES

HOTEL JOSEFA D'ÓBIDOS

*. Nigiri de Salmão Braseado com
Azeite de Cacau e Pó de Cacau
em Calda de Ginja e Chocolate*

*. Peito de Frango com Molho Mole
de Chocolate e Legumes Sallteados*

17H30

RITA SANTOS

HERDADE DO ESPORÃO

Café, Yuzu e Chocolate Branco

PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30

**AGRUPAMENTO ESCOLAS
JOSEFA DE ÓBIDOS**

CURSO TÉCNICO COZINHA E PASTELARIA
JOÃO ALPALHÃO

Delícia de Laranja com Chocolate

13H30

**ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO
DO ESTORIL**

CURSO TÉCNICO RESTAURANTE/
BAR/PASTELARIA/PADARIA/GESTÃO E
PRODUÇÃO DE COZINHA

Bebidas com Café e Chocolate

15H00

**AGRUPAMENTO ESCOLAS
FERNÃO DO PÓ**

TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA, DE
TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

Metamorfose de Chocolate:

. Gelado de Chocolate Martini Cocktail

*. Cocktail Grasshopper & Infusão de
Menta e Chocolate*

16H30

**AGRUPAMENTO ESCOLAS JÚLIO
DANTAS**

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE
RESTAURAÇÃO/COZINHA/PASTELARIA

Fondant de Chocolate e Ginja

18H00

JOÃO PACHECO

GINJA MARIQUINHAS

Cocktails

19H00 . 20H30

**CONCURSOS: 2ª SEMI FINAL
MELHOR COCKTAIL**

PROVA . AVALIAÇÃO. DECISÃO

*programa sujeito a alterações

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

**JOSÉ SERRANO
E JOANA ALVES PEREIRA**

AUCHAN RETAIL PORTUGAL

*. Codorniz do Landal em Chocolate
Negro e Ginja de Óbidos
. Bolo de Chocolate Merengado*

13H00

FRANCISCO SIOPA

PENHA LONGA RESORT

14H30

NELSON GRILO

CASINO FIGUEIRA DA FOZ

A Ginja no topo do Bolo

16H00

GABRIELA PINTO

MON SUCRÉ

Tanka Fudge

17H30

ABNER IVAN

EQUIPA LABORATÓRIO EM CHOCOLATE

Trufa de Banana com Canela

19H00

JORDI FARRÉS

CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY

*Las Posibilidades del 5 Sabor
aplicada a la Bombonería*

PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30 . 15H00

**CONCURSOS: FINAL
CHOCOLATE WEDDING CAKE STAR***PROVA . AVALIAÇÃO . DECISÃO*

15H00

PEDRO MARTINS E JULIETTE BAYEN

ÉCOLE DUCASSE

16H30 . 17H30

**CONCURSOS: 2ª SEMI FINAL
MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO***PROVA*

18H00

HUDISSON SANTOS

PALÁCIO CHIADO

Cocktails

19H30 . 20H30

**CONCURSOS: 2ª SEMI FINAL
MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO***FINALIZAÇÃO . AVALIAÇÃO . DECISÃO*

30 DOMINGO

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

MADALENA SANTOS

A BOUTIQUE DO AÇÚCAR
Chocolate e Soja

13H00

CLAITON FERREIRA

PLATEFORM

*Avelã de Píamonte, Cacau
e Bergamota*

14H30

BEATRIZ MATIAS

MAPA

*Chocolate, Bolota do Montado
Alentejano e Shiitake*

16H00

NATÁLIA MARINHO

EQUIPA LABORATÓRIO EM CHOCOLATE
*Bombom Energia Química com
Sabor de Cappucino Crocante*

17H30

JENNIFER CARVALHO

HOTEL ALTIS PORTO

19H00

RAFAEL FERNANDES

LAB BY SERGEI AROLA
Furnas

PALCO AEG/PINGO DOCE

12H00

EDWARD HASTINGS

EDWARD HASTINGS GASTRONOMY
Três Chocolates

13H30

SAMUEL MARQUES

CHEF SUSHI EM SUA CASA
Sushi com Notas de Cacau

15H00

**ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO
DE LISBOA**

CURSO GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E
BEBIDAS / PRODUÇÃO DE PASTELARIA /
COZINHA

. *Servir Chocolate...em chamas!*

. *One Bite de Cenoura e Chocolate e
Bombom de Chocolate de Leite com
Praliné de Amêndoa*

. *Pão de Chocolate com Pato, Molho
de Frutos Vermelhos e Vinho do Porto*

16H30 . 17H30

**CONCURSOS: FINAL
MADE IN ÓBIDOS**

PROVA

18H00

JORGE MIMOSO

VIBOREL

. *Ginja Choco Delight*

. *Ginja Choco Fusion*

19H30 . 20H00

**CONCURSOS: FINAL
MADE IN ÓBIDOS**

AVLIAÇÃO . DECISÃO

*programa sujeito a alterações

PROGRAMAÇÃO

**4, 5 E 6
ABRIL**

4

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

**JOANA TEIXEIRA
E AMABILE KOLENDA**

THE THERAPIST

Mousse de Chocolate Funcional

13H00

**RÚBEN FERREIRA
E NATASHA SOMARIVA**

SURFERS LODGE PENICHE

Coxinha de Frango com Mole Poblano

14H30

KIDCHEN

KIDSCOOKING

Cookies de Chocolate

16H00

MARIA MELO

VENCEDOR MASTERCHEF PORTUGAL 2024

*Brownie de Chocolate e Pistácios e
Caramelo Salgado de Vinho do Porto*

17H30

ANTÓNIO LOURENÇO

JTGASTRONOMIA MAKRO 2023

Cogumelos, Cacau e Limão

PALCO AEG/PINGO DOCE

13H30

**ESCOLA DE HOTELARIA
E TURISMO DE COIMBRA**

*Três receitas que contam a História
do Chocolate em Portugal*

15H00

JOÃO PACHECO

GINJA MARIQUINHAS

Cocktails

16H30

**AGRUPAMENTO ESCOLAS
FERNÃO DO PÓ**

CURSO TÉCNICO DE COZINHA/
PASTELARIA/RESTAURANTE/BAR

Metamorfose de Chocolate:

- . *Gelado de Chocolate Martini Cocktail*
- . *Cocktail Grasshopper & Infusão de
Menta e Chocolate*

17H30

**ESCOLA PROFISSIONAL
DA NAZARÉ**

TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA
FREDERICO NETO

. *Carpaccio de Polvo*

. *Peito de Codorniz*

. *Pão de Ló de Chocolate*

Branco e Ginjas

19H30 . 20H30

**CONCURSOS: FINAL
MELHOR COCKTAIL**

PROVA . AVALIAÇÃO . DECISÃO



5

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

CAROLINA GONÇALVES

CURA

*Floresta Negra Chocolate 70%
e Beterraba*

13H00

INÊS FREITAS

THE CHOCOLATE BY PENHA LONGA

*Sakura - Flores de Cerejeira, Cerejas
e Amêndoas*

14H30

JOÃO CARLOS SILVA

ROÇA MUNDO

16H00

ENRIC MONZONIS

BARRY CALLEBAUT IBÉRICA

17H30

DAVID ROVIRA

I + DESSERTS

19H00

TIAGO SILVA

HYATT REGENCY LISBOA

*Mole Negro com Sabores
de Portugal*

PALCO AEG/PINGO DOCE

12H00

LUISIANA ZAPPA

MASTERCHEF PORTUGAL 2023

*Pasta de Chocolate com Ragú de
Coelho e Molho de Parmesão*

13H30

**ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO
E HOTELARIA DO ESTORIL**

MESTRADO EM INOVAÇÃO, ARTES
E CIÊNCIAS CULINÁRIAS

FÁBIO ABREU

. Welcome Drink

*. Gelado de Chocolate do Brasil
60% Cacau com Banana*

15H00

JEREMY DELTEIL

ÉCOLE DUCASSE

*Red Fruit Tea and Praline Chocolate
Bonbon*

16H30 . 17H30

CONCURSOS: FINAL

**MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO**

PROVA

18H00

CÁTIA GOARMON

24 KITCHEN

. Salame de Chocolate com Avelãs

. Brownie com Figs

. Cookies com 3 Chocolates

19H30 . 20H30

CONCURSOS: FINAL

**MELHOR BOLO
DE CHOCOLATE CASEIRO**

FINALIZAÇÃO . AVALIAÇÃO . DECISÃO

6

PALCO SMEG/CALLEBAUT

11H30

JOSÉ PEDRO MELO

LARGO DO PAÇO - CASA DA CALÇADA

Aneto Maracujá e Sakura

13H00

MICHELINE BARBALHO

KABUKY

Ramen doce de Chocolate

Branco, Côco e Morangos

14H30

SILVIA TRAINA

LIBERTÁ KITCHEN

Mousse de Chocolate Preto com

Azeite e Crumble de Trigo Sarraceno

16H00

SALOMÉ INÁCIO

MARRIOT PRAIA D'EL REY

Chocolate, Citrinos, Avelã e Fava Tonka

17H30

SARA SOARES

O CAOS

Chocolate & Beterraba

19H00

JOÃO CARLOS SILVA

ROÇA MUNDO

20H00

ENTREGA DE PRÉMIOS



PALCO AEG/PINGO DOCE

11H30 . 15H00

**CONCURSOS: FINAL
CHOCOLATE RISING STAR**

PROVA . AVALIAÇÃO . DECISÃO

15H00

JOÃO PACHECO

GINJA MARIQUINHAS

Cocktails

16H30

FÁBIO BERNARDINO

TRAVEL & FLAVOURS E SARDINE GALAXY

. Cabrito Estufado com Chocolate e Hortelã

. Crocante de Chocolate e Maçã com Crumble de Cacau

17H30

**ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO
E HOTELARIA DO ESTORIL**

MESTRADO EM INOVAÇÃO, ARTES E
CIÊNCIAS CULINÁRIAS

FÁBIO ABREU

. Sobremesa Vegan Hormonal

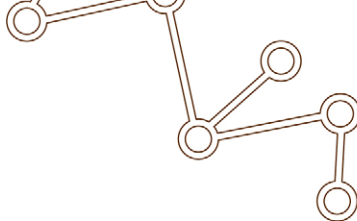
. Bolo Húmido de Abacate e

*Urtigas com Chocolate Preto 70%
Vegan*

ORGANIZAÇÃO ORGANIZATION

Obidos Criativa

Obidos
MUNICÍPIO



PARCEIROS E PATROCINADORES PARTNERS AND SPONSORS

CHOCOLATE



PRODUTO / PRODUCT



EQUIPAMENTO / EQUIPMENT



EDUCACIONAIS E CIENTÍFICOS / SCIENTIFIC AND EDUCATIONAL



INSTITUTOS FORMATIVOS / TRAINING INSTITUTES



HOTELEIROS / HOTELIERS



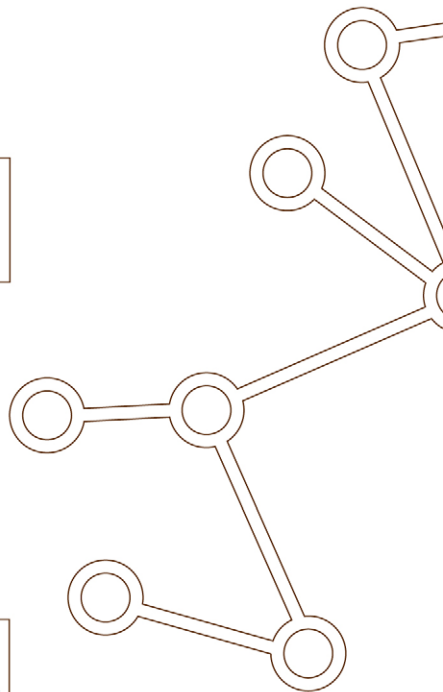
MEDIA



MOBILIDADE / MOBILITY



INSTITUCIONAIS / INSTITUTIONALS





7 A 11 MAIO

ÓBIDOS
Mercado
Medieval
Medieval Fair

17 A 27 JULHO

F(O)LIO

FESTIVAL LITERÁRIO
INTERNACIONAL
DE ÓBIDOS

9 A 19 OUTUBRO

ÓBIDOS
VILA NATAL

28 NOV A 4 JAN

EM 2025 AINDA HÁ TANTO PARA APROVEITAR!

obidos.pt

