

Festival Internacional de Chocolate de Óbidos homenageia invenções científicas

written by O Cidadão | 28 de Fevereiro, 2025



O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos vai decorrer entre os dias **21 de março e 06 de abril**, numa edição dedicada às grandes **invenções científicas que mudaram o mundo**, divulgou a organização.

Com a **“Ciência”** como tema central, a edição 2025 do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos vai transformar a vila, do distrito de Leiria, num **“laboratório de sabores, no qual a arte da confeitaria se funde com a inovação e o conhecimento”**, informou a Câmara.



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

Com curadoria do chef Francisco Siopa, 'executive pastry chef' no Penha Longa Resort, o festival irá prestar homenagem "às **grandes invenções científicas que mudaram o mundo, destacando a sua influência no quotidiano e, claro, na produção do próprio chocolate**".

O certame dará a conhecer desde a transformação do cacau até às mais avançadas técnicas de confeitaria, incluindo na programação de '**showcookings**', **concursos e demonstrações das diversas formas de saborear o chocolate, quer na doçaria tradicional quer na preparação de 'cocktails' ou em conjunto com vinho ou receitas culinárias.**

Entre as principais atrações do evento estarão as **esculturas em chocolate**, com dinâmicas de esculturas ao vivo em permanência, e um laboratório produzido totalmente em chocolate. Nestes espaços, e durante os três fins de semana do festival, diversos **mestres chocolateiros** de renome internacional irão demonstrar o seu talento e criatividade, criando peças inspiradas no universo da ciência.

Contando com mais de **80 'chefs' de diversas nacionalidades**, o festival assume-se "**não apenas como um espaço de lazer, mas também como uma plataforma de conhecimento e valorização do setor**", pode ler-se no comunicado da organização.

Entre os mestres chocolateiros a participar nesta edição, a organização destaca Jordi Farrés e Enric Monzoines (ambos da Chocolate Academy Barcelona), David Gil Rovira (Imasdesserts /

Autor livro XOK), Lluç Crussellas (World Chocolate Master 2022), Jorge Cardoso –(Cullinary World Champion em 2018 e 2022), Abner Ivan (Chocolate Academy Brasil), além de Fábio Bernardino, Cátia Goarmon, Hélio Loureiro e Sahima Hajat (vencedora Masterchef Portugal 2022).

“A presença de institutos formativos e especialistas na área reforça o compromisso com a inovação e o desenvolvimento técnico, proporcionando ao público a oportunidade de explorar novas abordagens, desde a arte do chocolate até às mais recentes tendências da gastronomia molecular”, afirmou o presidente do conselho de administração da Óbidos Criativa, empresa organizadora do festival, Ricardo Duque.

Nesta edição, o festival terá como novidade uma parceria com o **Dino Parque da Lourinhã**, contando com um espaço lúdico dedicado aos dinossauros e oferecendo aos visitantes a oportunidade de ***“aproveitar experiências divertidas como a descoberta de fósseis em chocolate, reproduzir técnicas de cozinha molecular, criar planetas em chocolate e conhecer o chocolate através dos cinco sentidos”***.

O festival Internacional de Chocolate estará aberto ao público de sexta-feira a domingo, das 11:00 às 21:00, com entradas a oito euros para as crianças entre os 3 e os 11 anos e de 10 euros para os visitantes maiores de 12 anos.

OC/LUSA/MP

Foto: Paulo Cunha/Lusa