



ID: 68696701

17-03-2017 | Eventos

A música e a arte de trabalhar o chocolate de no Festival Internacional de Óbidos

Cerca de 17 mil pessoas passaram pelo Festival Internacional de Chocolate de Óbidos durante o primeiro fim-de-semana. A Óbidos Criativa, que organiza o evento, espera que a afluência, tempo se mantiver.

A música dá o tom à edição deste ano, onde é possível apreciar 11 esculturas de chocolate, ver moldar chocolate numa roda de oleiro, tratar da saúde com massagens ou esfoliações, brincar. Os gulosos podem dar largas à gula e, no final, os visitantes têm oportunidade de levar para casa uma recordação da visita, com a impressão de fotografias em tabletes.

Texto e Fotos: Fátima Ferreira

f.ferreira@gazetacaldas.com

Louis Armstrong com o seu trompete dão as boas vindas aos visitantes do Festival de Chocolate de Óbidos. A escultura de 2,5 metros, que remete para o tema deste ano - a música - é também um apelo aos sentidos, neste caso ao olfacto. Feita em aço e recheada de chocolate, o cheiro que emana não deixa ninguém indiferente. A obra de arte pública que se funde numa tablete de chocolate gigante na parede da cerca do castelo foi conceptualizada pelo chef Paulo Santos, um covilhãense que há uma década se deixou cativar pela região Oeste onde reside e trabalha como empresário e fundador da Escola de Hotelaria do Oeste. Um revestimento em madeira protege a pedra da muralha. Depois foi criada uma cenografia em esferovite, a recriar a própria parede em pedra, que foi pintada com chocolate. A figura icónica do jazz está fixa ao chão e à parede, garantindo uma total segurança de quem por ali passa e não resiste a tirar uma fotografia. A cada fim-de-semana a peça é "alimentada" com chocolate pelos chefs pasteleiros que, durante esta tarefa, são frequentemente interpelados sobre aquela obra e se esta é mesmo feita em chocolate. A resposta está mesmo ao lado, numa pequena tablete: 280 quilos de chocolate negro. Entrada a porta que dá acesso ao mundo dos sabores, encontra-se o espaço dedicado às famílias, onde miúdos e grandes podem partilhar experiências culinárias. No Family Cooking as famílias podem fazer um brownie de chocolate e croissants, recheados, claro, com o mesmo ingrediente. Enquanto estes bolos estão no forno, a espera é amenizada com a degustação de uma espetada de fruta envolta em chocolate líquido. Para quem gosta de cozinha italiana há pizzas (mas doces), onde, sobre uma base de massa quentinha, se espalha um molho de chocolate, decorando-a depois com vários ingredientes, que vão desde os cereais à fruta, passando pelas pipocas e gomas. Mas também há diversão neste festival. A música tem um lugar de destaque no Chocodisco, onde os visitantes podem dançar ao ritmo de grandes éxitos ou apenas beber um chocolate quente ou um batido de fruta.

João Santos, do Cacém, foi um dos jovens que, na tarde de sábado, não resistiu a dar um pezinho de dança na pista. Acompanhado pelos pais, visitou este festival pela segunda vez e destacou que este ano lhe agradou particularmente a cenografia do espaço e as esculturas.

A animação no recinto é garantida por várias figuras, como o cozinheiro, o chef francês, o malabarista das colheres de pau, ou o maestro. O Duo Choco Latas, composto pelos artistas David Cruz e Cláudia Santos, movimentou-se num carrinho de percussões, cheio de latas e outros objectos reciclados, e interpreta canções cómicas, tendo por temática o chocolate.

Diariamente há também concertos com Purple Rain (Paulo Seixas e Rúben Pinto) e Nelson Rodrigues apresenta o seu espectáculo Chocolate e Uma Guitarra.



ONZE "DOCES" ESCULTURAS

Na Praça da Tablete, um dos espaços centrais do evento, encontra-se a tenda das esculturas de chocolate. À entrada, damos de caras com Bob Dylan, o músico e Nobel da Literatura em 2016, e James Brown, outra figura marcante na música do século XX. É também possível também apreciar Madonna, Tina Turner, Carmen Miranda, Michael Jackson e Amália Rodrigues. Esta última representou o desafio mais difícil para o chef chocolatier Abner Ivan, que liderou a equipa responsável pela concretização das esculturas. **"Todas elas foram feitas tendo por base fotos e dar-lhes tridimensionalidade foi um desafio"**, disse à **Gazeta das Caldas**, acrescentando que no caso da facista este ainda foi maior porque as fotos eram antigas e a preto e branco. Por isso, a escultura de 1,10 metros e com 75 quilos, ficou cor de chocolate, transmitindo a ideia de retrato antigo.

O chef brasileiro que veio fazer uma residência artística em Óbidos presta também uma homenagem à ligação entre Portugal e o Brasil, com a figura de Carmen Miranda, que vestiu de amarelo e verde.

Durante os dias do festival, o chef e a sua equipa estão a trabalhar ao vivo, possibilitando aos visitantes vê-los com a mão

na massa... ou no chocolate e, a cada semana de evento, irão criar uma nova escultura. Os profissionais estão agora a trabalhar para dar forma a Amy Winehouse, Freddy Mercury, Pavarotti e John Lennon.

Abner Ivan já está acostumado a enfrentar grandes desafios em chocolate e tem até participado em competições internacionais, mas reconhece que fazer **"11 esculturas, com um metro de altura cada, trazendo realismo, apenas em chocolate e sem recurso a nenhum outro tipo de estrutura, foi algo novo e inspirador"**.

Ao todo utilizaram 650 quilos de chocolate amargo e o chef prevê que venham a usar mais uns cem quilos até ao final do evento. A equipa de Abner contempla a sua esposa, Natália Marinho, bem como Wilson Silva, do Bombaral, e Luís Faustino, das Caldas da Rainha. Este último é pasteleiro desde 1984 e trabalha na pastelaria Pingo de Mel. Participa pela primeira vez no festival e considera o chef Abner Ivan **"um grande artista"**.

Luis Faustino está a descobrir novas técnicas de trabalho e considera que esta é uma forma de conhecer por dentro um evento que nos anos anteriores tem visitado.

Perto deste "atelier" de esculturas ao vivo fica uma olaria muito peculiar. A ceramista Rita Frutuoso molda, numa roda,

o chocolate como se de barro se não é fácil, reconhece o artista, chocolate, que depois arefacta **tência certa é muito importante fica com grumos e, ao girar na resíduos"**, explicou.

Rita Frutuoso salienta que o que acaba por se revelar um desafio hora a meia a fazer uma peça e branca, de leite ou negro. O porque tem manteiga de cacau nos plástico, mas, em contrapartida endurecer, exemplificou.

Este projecto de semelhanças e começou com a tese de mestrado responsável pelas oficinas de cerâmica nas duas áreas são utilizadas mo que lhe despertou a atenção. jectos que fazem a fusão desse foi desafiar uma matéria como roda de oleiro, neste caso, o chocolate. Rita Frutuoso está a trabalhar ao vivo e vai tentar fazer algumas peças



17 Março, 2017
Gazeta das Caldas

XV FESTIVAL INTERNACIONAL CHOCOLATE

mãos dadas

até 2 de Abril, possa superar os 150 mil visitantes do ano passado, se o bom
r em família, ou pôr as "mãos na massa" e confeccionar alguns doces.



O pastel de Óbidos e outros doces

Açúcar, ovo, leite, limão, ovos, manteiga, farinha, ginja e chocolate. Estes são os ingredientes necessários para fazer o pastel de Óbidos. A receita foi criada inicialmente para o Festival de Ginja, na Amoreira, (sem chocolate) e agora apresentada no festival pelos alunos do curso profissional de Técnico de Restauração – Cozinha e Pastelaria, da Escola Josefa de Óbidos, orientados pelo chef João Alpalhão.

"A nossa ideia foi a de criar um doce para Óbidos e a ginja é apanágio da região, juntamente com o chocolate", disse o chef, acrescentando que demoraram algum tempo até conseguirem chegar ao resultado final. As receitas foram sempre trabalhadas pelos alunos da escola e agora terão repetição no palco show cooking, às sextas-feiras.

O pastel de Óbidos estará à venda no evento e o dinheiro angariado será investido numa visita de estudo a Madrid, onde os alunos irão fazer uma formação na escola Le Cordon Bleu.

O palco show cooking será utilizado, durante todo o evento, por diversos chefs que irão confeccionar ao vivo as suas receitas mais originais, assim como bloggers, que irão mostrar as novidades na área.

e tratasse. Um processo que que começa por deitear o para moldar. **"Ter a consistência pois se isso não acontecer, a peça fica cheia de**

e é aparentemente simples, complexo. Demora cerca de 10 minutos que pode ser de chocolate branco tem mais plasticidade Já o chocolate negro é mais denso, demora menos tempo

entre a culinária e a cerâmica. O pastel de Óbidos é um produto. A tradição da ESAD revela que os produtos são feitos com ferramentas parecidas. A tese resultou em cinco produtos: dois universos e um deles teve a ser trabalhada numa moldagem.

o vivo durante todo o evento e o pastel de Óbidos também têm receitas com chocolate, que podem ser sobreadas até inícios de Abril.



Expositores

RUA DAS TABLETES

- > Línguas de Gato – Confeitaria com Chocolate
- > Jan Tissoen – Chocolate Belga
- > Love in Glass – Sobremesas em Frascos
- > Chocolate & Companhias – Chocolate
- > Kakos ao Kilo – Tablete Partida
- > Anabela Felix – Frutos Secos e Caramelizados
- > LX Beer – Cerveja com Chocolate
- > Magia Dourada – Pastelaria & Crepes
- > Chupas com Nomes – Pirulito de Chocolate
- > Kiosque da Ginja – Ginja d'Óbidos

PRAÇA DA TABLETE

- > Candy Shop – Chocolates Diversos
- > Bolas de Berlim – Pastelaria Fina
- > Dolce Tripa – Tripas de Aveiro
- > Yellow Yoyo – Frozen Yogurt c/ Chocolate
- > CrepIN – Crepes

LARGO DOS CACAUS

- > Papabubble – Rebuçados Artesanais
- > Road Tripas – Tripas de Aveiro
- > Valdemar Balancho – Torricado Ribatejano
- > Nut Roady – Waffles, Churros e Crepes
- > Beijinhos d'Óbidos – Biscoitos c/ Chocolate
- > Luís Ramos – Pipokas, Algodão e Gelado
- > Kiosque do Chocolate Quente – Chocolate Quente
- > Farturas Prestige – Farturas e Churros Gourmet
- > Crepes O Original – Creperia

JARDIM DOS BOMBONS

- > Quinta das Tílias – Tablete Artesanal
- > Waffling – Waffles de Liege
- > Fondue de Frutas – Espetadas de Fruta c/ Chocolate
- > Bombons do Lis – Bombons de Chocolate
- > Manuelyne – Macarrons
- > Segredos dos Anjos – Brigadeiros Gourmet
- > Loja das Bombokas – Bombokas

ALAMEDA DO CHOCOMIX

- > Maravilhas Rute Sofia – Pastelaria Fina
- > Photo Souvenir – Fotografias em Tabletes
- > Puffs da Rainha – Profiteroles Homemade

PRAÇA DOS CACAUEIROS

- > Loja do Chocolate Artesanal – Céu Chocolatier, Gramas com Sabor e Ló d' Óbidos
- > Loja do Chocolate Gourmet & 3D – Bombons ao Vivo, Eclairs & 3D

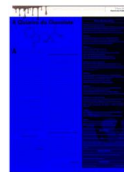
ESPLANADA DOS SALGADOS

- > Merenda Portuguesa – Menus Street Food
- > El Perrito Bravo – Cachorros Quentes
- > Sabores Bairrada – Leitão à Bairrada
- > A Camionete – Slow-Food Pulled Pork
- > Mister Pig – Hamburger Mertalengo
- > Olha a Bifanál – Bifanas à moda do Porto
- > Transilvânia Food Truck – Kurtos Kalacs

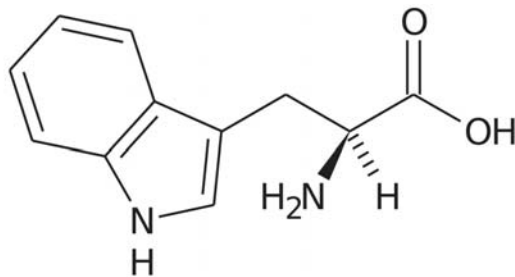


VILA DE ÓBIDOS

CERCA DO CASTELO



A Química do Chocolate



A química do chocolate começa nos grãos de cacau, continua com as reacções produzidas pela sua fermentação e torrefacção, e só acaba na cristalização. Não há dúvida, só a química nos poderia proporcionar o prazer sublime do chocolate!

O chocolate actual é o resultado de um longo processo de descobertas, experiências e inovação. De seguida, vamos conhecer alguns passos importantes que o tornam tão delicioso.

A semente de cacau que é colhida do fruto está muito longe de ter o aroma e o sabor que associamos ao chocolate. O primeiro processo indispensável para formação das substâncias responsáveis pelo sabor do cacau é a fermentação destas sementes, a qual envolve várias reacções químicas. Mas o que é importante reter é que é durante este processo que a proteína de reserva das sementes começa a ser decomposta nos seus aminoácidos constituintes.

O passo seguinte é a torrefacção, que permite a evaporação da água e de alguns compostos de cheiro e sabor desagradáveis dos grãos de cacau. Mas a verdadeira maravilha química da torrefacção é a cascata de reacções que ocorrem entre os aminoácidos formados na fermentação e os açúcares presentes no grão. Estas reacções dão origem aos compostos responsáveis pelo aroma e sabor do chocolate: aldeídos, ésteres, cetonas, piróis, e formam também os compostos que dão a cor castanha ao grão. O...castanho chocolate!

O último passo em direcção às delícias do chocolate é a cristalização. O principal responsável pela textura do chocolate, a manteiga de cacau, pode cristalizar de seis formas diferentes - uma propriedade designada por polimorfismo.

O polimorfismo é um arranjo diferente das moléculas para formar o estado sólido, mas desse arranjo resultam diferentes propriedades físicas, como a cor, o brilho e a temperatura de fusão.

E das seis formas de polimorfismo possíveis para o chocolate, só uma tem as características que os consumidores apreciam: apresenta uma superfície sedosa, tem uma textura suave, e derrete-se à temperatura da língua... hummm!

Infelizmente, esta forma mais saborosa, não é a forma mais estável, e o último desafio dos fabricantes de chocolate é garantir que o todo o chocolate cristaliza na forma correcta. Isto só é conseguido através de um ciclo de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas muito controladas. Conserve o seu chocolate à temperatura adequada para não desperdiçar os prazeres da química!

A ORIGEM DO CHOCOLATE

Os primeiros vestígios da utilização do cacau datam de 600 a.C. e foram encontrados em recipientes de cerâmica Maia. Na verdade, civilizações pré-colombianas, como as dos maias e astecas, já trabalhavam as sementes de cacau, torrando-as e transformando-as numa pasta à qual adicionavam água e especiarias, obtendo uma bebida chamada **chocolatl**. Esta era apenas para consumo da nobreza, sendo oferecida aos deuses em cerimónias religiosas. Quando, no século XVI, os navegadores espanhóis chegam à América central, trazem a bebida para a corte, juntamente com todo o misticismo que envolvia o chocolate - ao qual os nobres espanhóis atribuíam poderes afrodisíacos, enquanto as chefias militares acreditavam que aumentava a resistência dos combatentes. As origens do chocolate confundem-se, desta forma, com a sua aura de sabor pecaminoso associado ao bem-estar e a

uma energia revitalizadora. O bilhete de identidade químico do chocolate pode explicar estas e outras virtudes.

AS EMOÇÕES DO CHOCOLATE: DE NOVO A QUÍMICA

Já sabemos que é a cristalização da manteiga de cacau, numa forma a derreter à temperatura da língua, que confere ao chocolate a sua textura característica. Mas no cacau podem ser identificados mais de 400 compostos químicos diferentes, pelo que, nesta miríade de substâncias químicas, é fácil encontrar candidatos para explicar o prazer do chocolate. Desde logo, porque grande parte destes compostos possuem a destreza de interagir com a química cerebral, isto é, atuam como neurotransmissores. Uma dessas substâncias é a fenil-etilamina, provavelmente a molécula mais famosa do chocolate por estar associada à química do amor, uma vez que faz acelerar o ritmo cardíaco, tal e qual como quando estamos apaixonados.

O consumo de chocolate estimula também a produção de endorfinas no cérebro. As endorfinas são opióides naturais, produzidos pelo organismo, responsáveis por sensações de bem-estar e euforia. O chocolate possui ainda canabinóides - substâncias assim designadas por induzirem no cérebro efeitos semelhantes ao da canábida - como por exemplo a anandamida. Este composto degrada-se facilmente no nosso organismo, mas o chocolate tem ainda o condão de possuir substâncias que retardam a sua degradação.

No chocolate encontram-se também substâncias como o triptofano e a teobromina. O primeiro é um aminoácido responsável pela produção de serotonina, um neurotransmissor que induz sensações de prazer e que interfere no estado de humor e sonolência. A teobromina, por sua vez, é um estimulante fraco, da mesma família da cafeína e, por esta razão, é apontada como responsável pelo vício do chocolate.

Poderíamos continuar a enumerar substâncias que concorrem para o título de responsáveis pelo prazer e vício em comer chocolate. No entanto, a existência de "chocolatas" (viciados em chocolate) é muito discutida na comunidade científica, uma vez que a quantidade destes compostos numa barra de chocolate é quase sempre insuficiente para provocar dependência e sensações de prazer.

Mas, apesar do prazer em comer chocolate poder ser tão efémero como um quadrado de chocolate na nossa boca, já todos (com)provamos a sua boa química!

NÃO DÊ CHOCOLATE AO SEU ANIMAL DE ESTIMAÇÃO

A química que ajuda a compreender o prazer que sentimos ao comer chocolate, explica também a razão pelo qual o mesmo não deve fazer parte da alimentação dos animais de estimação. Cães e gatos não devem comer chocolate e a razão para esta incompatibilidade química está na teobromina. Este composto, que no organismo humano é facilmente metabolizado, acumula-se no organismo de alguns animais - em especial nos cães, onde pode atingir rapidamente concentrações tóxicas. Assim, o que para o ser humano é um estimulante fraco, no caso de cães e gatos é um estimulante forte que pode originar arritmias cardíacas, entre outros sintomas. Conclusão, o melhor mesmo é guardar a caixa de chocolates toda só para si!

Paulo Ribeiro-Claro

(projecto "A Química das Coisas"/Universidade de Aveiro)
Ciência na Imprensa Regional - Ciência Viva

Palco ShowCooking

17 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE Chef Paula Domingues
14h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE Chef Fernando Correia
16h00 | ESCOLA JOSEFA D' ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
18h00 | ESCOLA PROFISSIONAL DA NAZARÉ Chef Formador Frederico Neto

18 Março

12h00 | MADE BY CHOICES_Vânia Ribeiro [HEALTHY CHOCOLATE]
14h00 | PETISCOS & MIMINHOS_Ana Novais [YAMMI BLOGGERS]
16h00 | CHEF VITOR ESTEVES [CHEF EXPRESS_PINGO DOCE][CHEF AO PALCO]
18h00 | CHOCOKIDS_Céu Chocolatier [KIDSCOOKING]

19 Março

12h00 | NA CADEIRA DA PAPA_Leonor Cício
Apresentação do Livro: "Mãe, quero mais!"
Lanches e Snacks Saudáveis com Chocolate [HEALTHY CHOCOLATE]
15h00 | CHEF JOE BEST [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF CRISTINA MANSO PRETO [CHEF AO PALCO]
18h00 | CHEF ABNER IVAN [CACAU BRASIL][CHEF AO PALCO]

24 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA JOSEFA D' ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
14h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Ramiro Ferreira
16h00 | ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR Chef Ricardo Raimundo e alunos 1º ano

25 Março

12h00 | BOCADINHOS DE AÇÚCAR_Silvia Martins [YAMMI BLOGGERS]
13h00 | FRUTOS 2017 - Câmara Municipal Caldas da Rainha [CHEF AO PALCO]
15h00 | MINI-CHEF PEDRO JORGE [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF CÉU CHOCOLATIER [CHEF AO PALCO]
19h00 | CHEZ SÓNIA_Sónia Melo [YAMMI BLOGGERS]

26 Março

12h00 | A AVENTURA CULINÁRIA_Eva Gonçalves [YAMMI BLOGGERS]
14h00 | CHEF HÉLIO LOUREIRO [CHEF AO PALCO]
17h00 | CHEF PEDRO NINY [Academia Vaqueiro][CHEF AO PALCO]
19h00 | GRAMAS COM SABOR_Tiago Ferreira e Isa Nobre [YAMMI BLOGGERS]

31 Março [CHOCOLATE NA ESCOLA]

12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Bruno Marques
14h00 | ESCOLA JOSEFA D' ÓBIDOS Prof. Chef João Alpalhão e alunos
12h00 | ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE_Chef Luis Tarenta e Chef Tiago Costa
18h00 | ESCOLA PROFISSIONAL DA NAZARÉ - CURSO DE COZINHA - PASTELARIA

1 Abril

12h00 | ALQUIMIA DOS TACHOS_Olivia Rocha [YAMMI BLOGGERS]
14h00 | CHEF TELMO MOUTINHO [CHEF AO PALCO]
16h00 | CHEF FÁBIO BERNARDINO [AEG | ELECTROLUX][CHEF AO PALCO]

2 Abril

12h00 | CLAVEL'S COOK_Maria João Clavel[YAMMI BLOGGERS]
15h00 | CHEF EXPRESS_PINGO DOCE [CHEF AO PALCO]
17h00 | ALHO FRANCÊS_Nuno Mota [HEALTHY CHOCOLATE]

BILHETES

Bilhete Geral Adulto (maiores de 12 anos inclusive)6,00 euros

Bilhete Criança (entre os 6 e os 11 anos)3,00 euros

Bilhete para grupos (+15 pessoas)5,00 euros/pax
Inclui entrada no evento, mediante marcação e pagamento antecipado para posto.turismo@cm-obidos.pt ou para o T. 262 959 231 (2ª a 6ª feira das 10h00 às 17h00)

BILHETEIRAS

Junto ao Posto de Turismo e junto à Livraria de Santiago

Bilheteira online: obidos.bol.pt

HORÁRIO

6.ª feira a domingo11H00 ÀS 20H00