

# Chef chocolateiro premiado ensina arte dos bombons em Óbidos

O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, em parceria com o Laboratório de Gastronomia da Escola Josefa D' Óbidos, promove workshops de bombons com o Chef Chocolateiro Jorge Cardoso sábado, dia 25, e domingo, dia 26.

Natural de Ovar, Jorge Cardoso, especialista em chocolate, foi premiado em janeiro com uma medalha de bronze no prestigiado concurso "Coupe du Monde de la Pâtisserie", em França.

Os workshops têm como principal objetivo ensinar os participantes a arte de fazer bombons de chocolate, com diferentes sabores, texturas, decorações modernas e estilizadas, para além de cuidados a ter com o chocolate em receitas que se possam executar em casa.

Os encontros serão realizados das 10 às 13 horas e, durante a parte da tarde, das 15 às 18 horas, sábado e domingo. A participação custa 40 euros, valor que já inclui a entrada para o Festival. As inscrições podem ser feitas através do e-mail [posto.turismo@cm-obidos.pt](mailto:posto.turismo@cm-obidos.pt).

## Destaques

### Sexta-feira, dia 24

**Camarões** com piri-piri e chocolate pelo Chef João Alpalhão e alunos ao meio-dia (Escola Josefa D' Óbidos)

**Arroz de** cabidela doce de franboesa, ginja e chocolate tiramissú de maçãs e crumble de chocolate branco com o Chef Ricardo Raimundo e alunos às 16 horas (Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar)

### Sábado, dia 25

**Bocadinhos** de açúcar, com Sílvia Martins da Yamm! Bloggers, ao meio-dia

### Domingo, dia 26

**Pasta fresca** de cacau e açafraão com molho de manjerição e cacau, com o chef Hélio Loureiro, às 14 horas

**Snacks** crocantes de chocolate negro, amendoim e flor de sal, com o chef Pedro Niny da Academia Vaqueiro, às 17 horas