



Chocolat Portugal 2024

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

24 > 27 OUT | WOW | GAIA | PORTO

www.chocolatfestival.pt





24/10 | QUINTA-FEIRA

ATRAÇÕES CULTURAIS

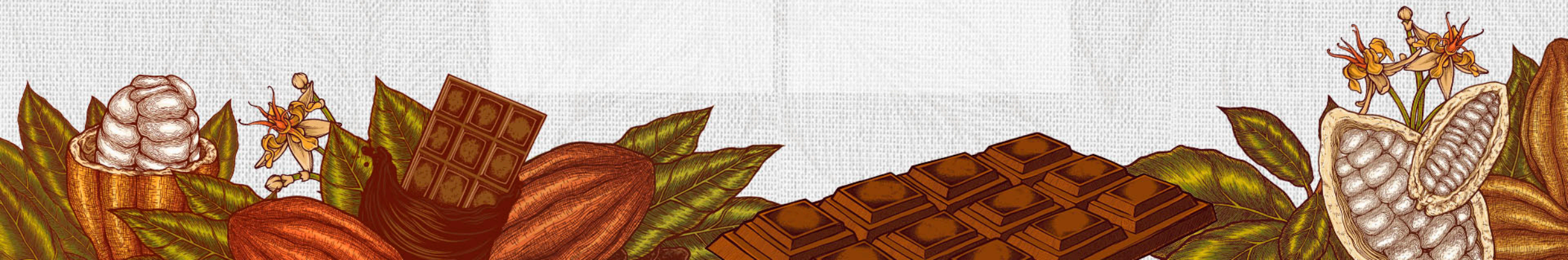
19h | Batucada Radical

SHOWCOOKING

18h30 | Tapioca com Chocolate e Frutos Vermelhos com a **Chef Cidália França**

19h40 | Drink Cachaça com Chocolate com a especialista **Raquel Lopes**

20h50 | Alfajores Argentinos com a **Chef Mariana Corbetta**





25/10 | SEXTA-FEIRA

ATRAÇÕES CULTURAIS

19h | Raiz do Norte (Forró)

SHOWCOOKING

14h30 | Brigadeiros Gourmet com a **Chef Renata Tavares**

15h40 | Bochecha de Porco em Mole Amazônico com Chocolate com a **Chef Natacha Fink**

16h50 | Bombons de Coco e Lavanda com a **Chef Helane Pimenta**

18h | Mousse au Chocolat com a **Chef Hasnaâ Ferreira**

WORKSHOPS

14h | Descoberta do cacau: do fruto a mesa
Rosário Brandão - The Cacau Club

16h | Degustação de diversas Origens de uma percentagem
Fábia Ribeiro

18h | Do Cacau ao Chocolate Das Favas ao Chocolate
Maria Jimenez

FÓRUM ORIGENS

14h30 | Abertura com **Marco Lessa, Bernardo Marques e Pedro Araújo**

15h | Painel: Origens do Pará e a COP 30

16h | Painel: Bahia, Terra das Oportunidades

17h | Projeto Origem Brasil: marcas ganhando o mundo

18h | A Rota do Perfume no bioma Amazônia
Dra. Fátima Chamma - Diretora e Vice-presidente do Sinqufarma

FORMAÇÃO TÉCNICA

10h - 13h | Methods in the Analysis of Cacao
Chloé Doutre Rousset Maria Jiménez





26/10 | SÁBADO

ATRAÇÕES CULTURAIS

19h | Carimbó Brasil

17h | Medicina do Cacau e Dança das Rosas* no Museu "The Chocolate Story" com as guardiãs **Suelên Teixeira e Rosiris Modesto**

SHOWCOOKING

14h30 | Brownie de Chocolate com Doce de Leite e Nozes com a **Chef Carolina Sales**

15h40 | Tarte de Chocolates sem Alergênicos com a **Chef Renata Monteiro (Gobeche)**

16h50 | Sobremesa do Cacau ao Chocolate com a **Chef Natasha Marques**

18h | Bombom de Vinho Malamado com a **Chef Mariana Corbetta**

WORKSHOPS

14h | Chocolate Tasting
Spencer Hyman

16h | Introducción al Arte de Catar
Chloé Doutre Roussel

18h | Degustação de Chocolates da Espanha
Asociación para Fomento del Chocolate Bean-to-Bar de Tueste Artesanato en España
Raquel González Setién

FÓRUM ORIGENS

15h | The Future of Chocolate and Role of Bean-to-Bar
Maria Jiménez, Bruno Silvestre, Rosário Brandão, Raquel Setien and Vincent Ferreira

16h30 | Launching of "Bean-to-Bar Europe"
Bruno Silvestre, Rosário Brandão, Raquel Setien and Vincent Ferreira

18h | Lessons from Wine and Coffee
Spencer Hyman

FORMAÇÃO TÉCNICA

10h - 13h | Chocolate Tasting for Makers
Spencer Hyman





27/10 | DOMINGO

SHOWCOOKING

14h30 | Chocolate e Avelã com o **Chef Helder Fernandes**

15h40 | Cenoura Glaceada, Purê de Cenoura Defumado e Jus de Cacau com a **Chef Mirna Gomes**

16h50 | Mousse de Chocolate com Cachaça e Nibs de Cacau com a **Chef Ana Sales**

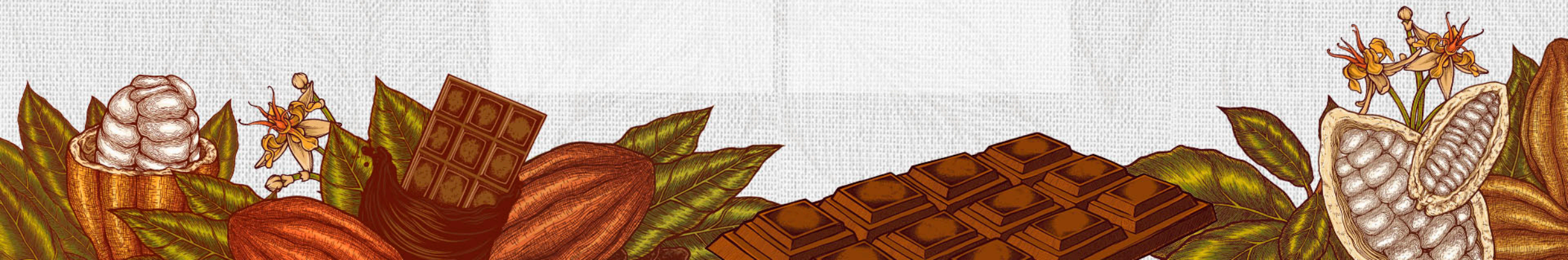
18h | Bombocado de Camarão com a **Chef Virgínia Soares**

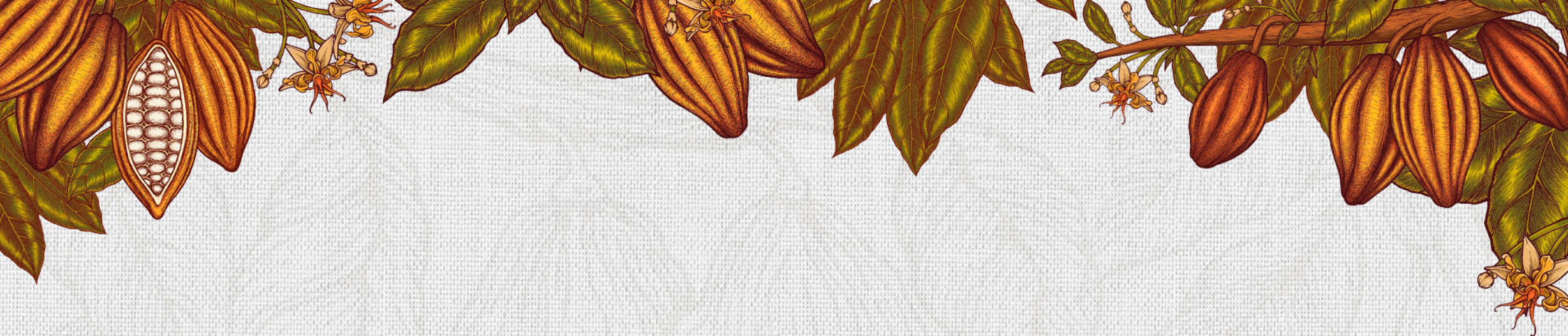
WORKSHOPS

14h | Welcome to the Chocolate Revolution
Spencer Hyman

16h | Vinho de Bordéus e Chocolate by Hasnaâ Chocolats Grands Crus Bordeaux
Vicent Ferreira

18h | Sensory Experience with Chocolate
Cacao Sana





Iniciativa:



CASA
BRASILIANA

Parcerias:



Apoio de Mídia:

