



# Chocolat Portugal 2024

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

**24 > 27 OUT | WOW | GAIA | PORTO**

[www.chocolatfestival.pt](http://www.chocolatfestival.pt)





## 24/10 | QUINTA-FEIRA

### ATRAÇÕES CULTURAIS

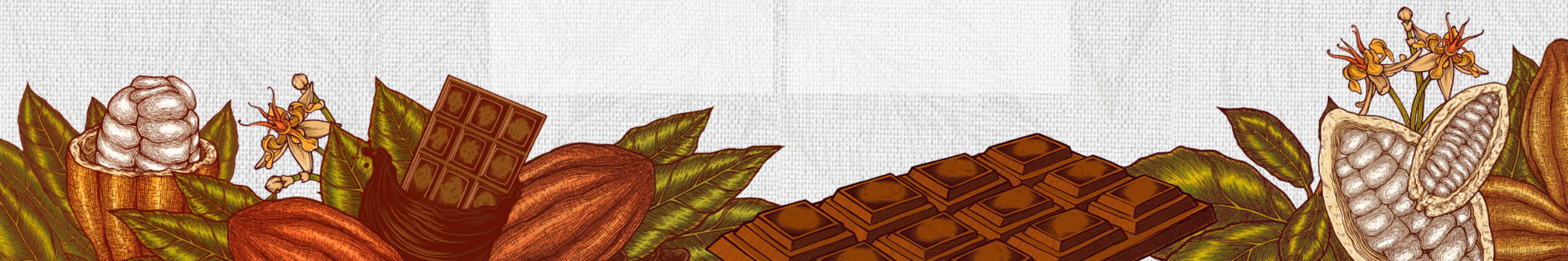
**19h** | Batucada Radical

### SHOWCOOKING

**18h30** | Tapioca com Chocolate e Frutos Vermelhos com **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 grão à mesa  
**Rosario Brandao - TheCacauClub**

**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

### 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**

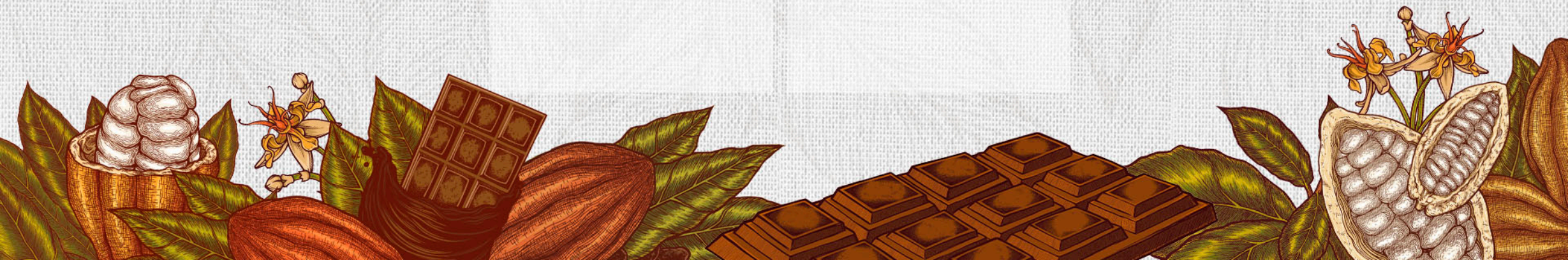
**18h** | Bombocado de Camarão com a **Chef Virgínia Soares**

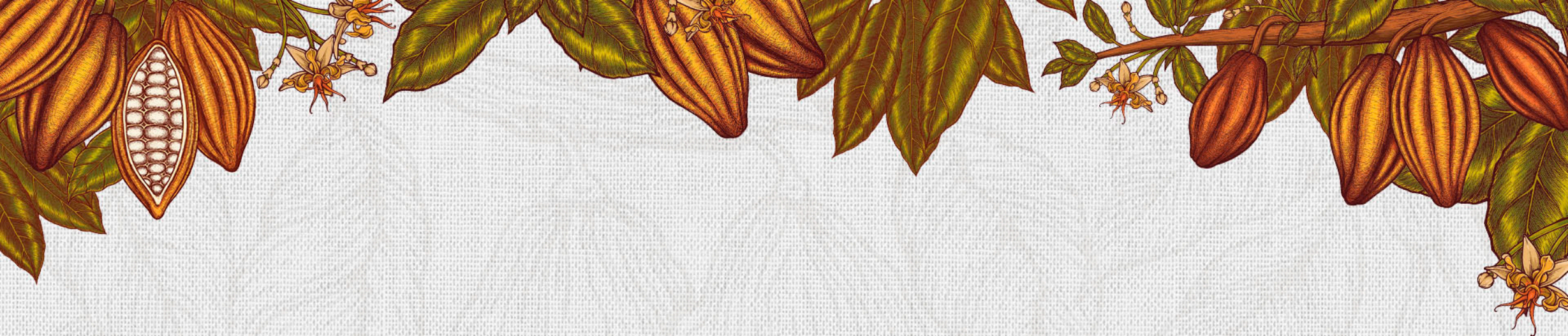
### WORKSHOPS

**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:

