



Cacau peruano em destaque na edição mais internacional do evento

Campo Pequeno abre as portas ao melhor chocolate do mundo

- Prémio 9.000€ em concurso de chocolate
- Estátua de imperador Inca e painel de Machu Picchu em Chocolate com 280Kg
- Choco cooking - vários mestres chocolateiros por dia
- Workshops de chocolate (cozinha molecular, dieta de chocolate, as origens do chocolate ou massagens com chocolate, entre outros)
- Espaço MEO Kids para descanso dos pais

O **Chocolate Em Lisboa** regressa ao Campo Pequeno de 4 a 7 de Fevereiro, com várias atrações e novidades que vão animar aquele que é unanimemente reconhecido como o melhor evento de chocolate em Portugal.

Com a presença das melhores marcas de chocolate do mundo, o principal destaque vai para a participação da República do Perú, como País Produtor convidado.

A excelência e qualidade do cacau produzido pelo Perú, o grande vencedor dos “Chocolate Awards” de 2015, bem como todo o imaginário cultural da civilização Inca e a sua relação milenar com esta iguaria, vão estar presentes durante os vários momentos que vão marcar “O Chocolate em Lisboa”.

O “Concurso de Chocolate Peruano”, com inscrições abertas a toda a comunidade até 3 de Fevereiro, vai premiar com nove mil euros as melhores criações portuguesas feitas com cacau peruano. Os vencedores são anunciados às 18h30 de dia 4 no Palco Teka.

Segundo a organização do evento, “A edição de 2016 conta com 80 expositores e mais de 200 marcas de chocolate numa iniciativa em que a procura superou a oferta em cinco vezes a disponibilidade de espaço. O número de visitantes estimado para esta edição aponta para os 30 mil, mais cinco mil que comparativamente a 2015. No que se refere ao consumo de chocolate só no ano passado foram consumidas mais de seis toneladas de chocolate.

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Dezembro 2015



No palco INCA vai ser esculpida ao vivo uma estátua de um imperador Inca, produzida pelo mestre chocolateiro Paulo Santos, demonstrando a harmonia entre duas técnicas quase tão ancestrais como a própria humanidade: a produção de cacau e a escultura. A estátua, que deverá ficar terminada no dia 7 de Fevereiro, último dia do evento, pelas 13h, tem aproximadamente 1,7 metros de altura, é composta por 180kg de chocolate Callebaut, com 40kg de chocolate negro, 50kg de chocolate de leite e 90kg de chocolate branco.

Em simultâneo, Rita Frutuoso, mestre de cerâmica, vai produzir réplicas fiéis de artefactos incas em chocolate numa roda de oleiro. Como pano de fundo de um momento certamente mágico, está um painel de azulejos de chocolate alusivo a Machu Picchu. Serão 100 kg de chocolate com três metros de largura e dois metros e meio de altura a transportar os visitantes do espaço para a mítica cidade Inca.

Diretamente do Perú para o Campo Pequeno, vem também a prestigiada Mestre Chocolateira Giovanna Maggiolo, que promete surpreender os lisboetas com deliciosas receitas tipicamente peruanas em que o chocolate é rei. Já pensou numa receita de carne com chocolate?

Além do Perú como principal destaque internacional do certame, não devem ser esquecidas as restantes marcas altamente prestigiadas que também compõem a oferta do evento, provenientes de alguns dos maiores e mais reconhecidos países produtores de chocolate do mundo: Bélgica, França, Suíça, Espanha, Inglaterra, Itália, São Tomé e Príncipe, México, Vietname, Portugal, entre outros.

Choco Cooking e Workshops: quatro dias, vários chefes, muito chocolate

Outro ponto alto é o “Choco Cooking”, a decorrer no Palco Teka, onde todos os dias iremos conhecer as artes de vários mestres chocolateiros diferentes, através das mais reconhecidas marcas, a preparar iguarias em que os principais ingredientes são o chocolate e a inovação.

A oferta de Workshops é variada e marcada por uma aposta irreverente. Desde cozinha molecular a uma dieta de chocolate, passando ainda por uma viagem pelo mundo em busca das origens do chocolate ou as melhores combinações de vinho com chocolate, as opções são variadas e a criatividade é constante.

De forma a completar a animação permanente, esta edição conta ainda com atuações de homens estátua inteiramente cobertos de chocolate, um grupo de música andina e vários momentos preparados para toda a família.

Para pais descansados e filhos felizes, o Campo Pequeno preparou o Espaço MEO Kids, a cargo da IPSS “Casa da Criança” de Tires, ativado pela MEO Kids,

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Dezembro 2015



com apoio dos chocolates Lacasa, onde os mais pequenos podem deliciar-se com o mundo do chocolate enquanto brincam.

Local: Campo Pequeno, em Lisboa

Data: 4 a 7 de Fevereiro de 2016

Horário: 10h30 às 21h30

Bilheteira: 0 aos 5 anos: Entrada Gratuita; 6 aos 11 anos: 1,00 €; ≥ 12 anos: 3,50 €

www.facebook.com/ochocolateemlisboa

Em anexo:

- Calendário e descritivo dos Workshops
- Calendário e descritivo do Choco Cooking

Sobre o Campo Pequeno

Construído em 1892 sob um projecto do arquitecto Dias da Silva, o Campo Pequeno é um ícone da cidade de Lisboa e um dos mais notáveis edifícios de estilo neoárabe de Portugal. Com a reconversão concluída em 2006, o Campo Pequeno transformou-se numa sala polivalente, onde tanto podem ter lugar corridas de toiros como concertos, bailados ou eventos corporativos.

O Campo Pequeno conta com um centro comercial com 60 lojas, 20 restaurantes, 8 salas de cinema e um supermercado. Situado numa artéria principal da cidade de Lisboa, é servido por uma ampla rede de transportes, entre os quais o metropolitano, com saída directa para a área comercial e ainda um amplo parque de estacionamento subterrâneo com capacidade para 1250 automóveis.

Para mais informações, por favor, contactar:

Parceiros de Comunicação

Diogo Archer | Diogo.archer@parceiros.pt | 91 378 79 22

Joana Ramos | joana.ramos@parceiros.pt | 91 37 87 922