

O Chocolate em Lisboa regressa com concurso para a melhor criação de chocolate nacional

Quarta edição realiza-se de 9 a 12 de fevereiro no Campo Pequeno e promove concurso que dinamiza a utilização do chocolate português

O Chocolate em Lisboa vai apresentar cerca de 80 expositores e muitas novidades, entre os dias 9 e 12 de fevereiro. Workshops, sessões de Chococooking e a presença inédita de um conjunto de máquinas de Bean to Bar (entra semente e sai uma barra de chocolate) vão dinamizar esta quarta edição. E, tal como na edição de 2016, volta a promover um concurso, desta vez voltado para a promoção do que melhor se faz com chocolate em Portugal.

O concurso está aberto a todas as organizações, empresas, profissionais e independentes, sendo que o foco é promover a matéria-prima nacional. Todas as criações terão de incluir o chocolate português AlemTejo bem como outras matérias-primas nacionais. Há cinco categorias em competição: tabletes; bombons, trufas e pralinês; bebidas de chocolates; bolachas e biscoitos; e bolos e entremeios. Cada concorrente poderá participar com um produto por categoria a concurso, num máximo de cinco criações. Na atribuição dos prémios, no entanto, todas as confeções a concurso concorrem diretamente entre si, independentemente da categoria em que estão inscritas.

Este concurso conta com três prémios: uma máquina (Electra 11 Chocolate Mélangeur) e formação na técnica Bean to Bar (da semente à barra) - primeiro prémio; um curso chocolateiro em Barcelona (segundo prémio); e um curso chocolateiro a realizar em Portugal (terceiro prémio). Todos os premiados recebem um diploma. As inscrições estão abertas até ao dia 31 de janeiro através do site do evento - www.ochocolateemlisboa.com -, local onde pode ser consultado o regulamento.

Depois de inscritos, os concorrentes apresentam no dia 9 de fevereiro, n'Ó Chocolate em Lisboa, as suas criações. Os três premiados verão as suas deliciosas obras exibidas no expositor do promotor do concurso - MELGÃO Chocolates - entre os dias 9 e 12 de fevereiro, dias em que decorre O Chocolate em Lisboa.

Sobre o Campo Pequeno

Construído em 1892 sob um projeto do arquiteto 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 direta para a área comercial e ainda um amplo parque de estacionamento subterrâneo com capacidade para 1250 automóveis.

Para mais informações, por favor, contacte:

Parceiros de Comunicação

Joana Ramos | joana.ramos@parceiros.pt | 91 378 79 22

António Pereira | antonio.pereira@parceiros.pt | 91 043 00 43