

## O Chocolate em Lisboa: quatro dias de chocolate e sedução no Campo Pequeno

**Estrelas Michelin no chococooking e workshops: 4ª edição, entre 9 e 12 de fevereiro, antecipa Dia dos Namorados para cerca de 30 mil visitantes**

Entre os dias 9 e 12 de fevereiro, o Chocolate em Lisboa antecipa o Dia dos Namorados com um grande conjunto de novidades que prometem seduzir os amantes, enamorados e gulosos de Portugal. Uma delas são as criações de mestres pasteleiros de restaurantes com estrelas Michelin.

A quarta edição apresenta cerca de 80 expositores aos 30 mil visitantes esperados com uma oferta repleta de novidades: workshops, sessões de Chococooking e a presença inédita de um conjunto de quatro máquinas de Bean to Bar (entram sementes e sai uma barra de chocolate).

Entre uma seleção de qualidade de produtores e marcas portuguesas, os visitantes poderão também dar uma volta ao Mundo do chocolate, uma vez que, entre os expositores, será possível provar e conhecer as iguarias de várias marcas e produtores de um grande conjunto de países: Peru, Venezuela, França, Bélgica, Áustria, Itália, Espanha, Vietname, Madagáscar, Brasil, Suíça, entre outros.

Como não podia deixar de ser, no já famoso Chococooking, o certame contará com a presença de reconhecidos mestres chocolateiros e chefs executivos de cozinha, destacando-se os que provêm de cozinhas com estrelas Michelin – Américo dos Santos representa o restaurante Belcanto (duas estrelas Michelin) e Daniel Marques o Feitoria (uma estrela). Ao todo, serão 28 sessões, sete por cada um dos quatro dias, em que serão apresentados pratos tanto de pastelaria como de cozinha em que o chocolate é o ingrediente principal. As criações ficarão a cargo de nomes como Eduardo Santini, Fabyan Nguyen, Francisco Siopa, Frederick, Joaquim Sousa e Luca Arguelles, entre outros.

No dia 11, sábado, há seis workshops para todos os gostos e idades, desde os mais inocentes e saudáveis aos mais "picantes" e sedutores. Para quem quiser introduzir o chocolate num estilo de vida saudável, poderá ficar a conhecer os seus benefícios nutricionais, tanto na alimentação como no cuidado do corpo, em dois workshops: "Há fibra e chocolate" e "O Chocolate dá Saúde". Já para aqueles para quem o chocolate é um gosto familiar, o "Chocolate para Pais e Filhos" é o workshop ideal. E porque nem os geeks ficaram esquecidos, o "Bean to Bar" vem demonstrar uma tecnologia inovadora que transforma simples sementes de cacau em tabletes de chocolate.

Com a proximidade do dia mais romântico do ano, O Chocolate em Lisboa preparou dois workshops que prometem fazer furor entre os mais apaixonados. Para um jantar mais doce, o crítico gastronómico Fernando Melo conduzirá o workshop "Harmonização de Vinhos e Bombons". Por fim, o workshop, direcionado ao público feminino, "Neste dia de São Valentim, ofereça um presente... que se despe!" vai apresentar sugestões picantes e danças sensuais para a noite dos Namorados, promovido pelo Movimento Sensual Burlesco e pela Miss Tea Burlesque.

Tal como na edição de 2016, O Chocolate em Lisboa volta a dinamizar um concurso, desta vez voltado para a promoção do que melhor se faz com chocolate

## **Informação à imprensa janeiro de 2017**



em Portugal. O "Criações com chocolate AlemTejo" atribui três prémios e as inscrições estão abertas até ao dia 31 de janeiro através do site do evento – [www.ochocolateemlisboa.com](http://www.ochocolateemlisboa.com) –, local onde pode ser consultado o regulamento. Os concorrentes apresentam as suas criações a 9 de fevereiro no Campo Pequeno. 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.

Os bilhetes de entrada têm o valor de 2€ para crianças dos 6 aos 11 anos e de 4€ para o público a partir dos 12 anos (a entrada é grátis para crianças com idade igual ou inferior a 5 anos).

### **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