



DOURO WONDERFUL EVENTS // II FESTIVAL DO CHOCOLATE

Por: *MM* / Secção: *Empreendedorismo & Inovação* / ontem



Foto: organização
II Festival do Chocolate

Vinho do Porto e Chocolate reencontram-se no próximo fim-de-semana

A doçura do chocolate em harmonia com o néctar do Douro regressa pelo segundo ano consecutivo à cidade do Peso da Régua. Mais uma vez, a Douro Wonderful Events organizará o II Festival de Chocolate e Vinho do Porto que decorrerá de 29 de novembro a 1 de dezembro de 2013 no Solar do Vinho do Porto e no Teatrinho da cidade. Durante um fim de semana a conjugação do chocolate com Vinho do Porto será o centro das atenções num certame que contará com a presença de chocolateiros de todo o país e de vários produtores da região. Para além dos dois espaços de exposição, os visitantes terão a oportunidade de assistir a vários workshops ao longo dos três dias e deliciar-se com as sugestões dos restaurantes da cidade que aderiram à criação de ementas dedicadas a esta temática. Mantendo o objetivo de dinamizar a cidade e a região num período marcado pela quebra do número de visitantes e turistas, a Douro Wonderful Events vai, este ano, mais longe ao querer dar a conhecer um pouco mais da história, da cultura e das personalidades que surgem como verdadeiros alicerces identitários do Douro. Assim, a segunda edição deste evento será assinalada pela temática central "Douro escrito, Douro vivo", que se espera ser o mote para criações originais dos chocolateiros presentes e dos diversos parceiros que aderiram,

mais uma vez, a esta iniciativa. Horários do evento: 29 de novembro – 18h00/24h00 30 de novembro – 12h00/24h00 1 de dezembro – 12h00/20h00

PROGRAMA:

SEXTA-FEIRA – 29 Nov 18h00 – Sessão de abertura - Porto de Honra para convidados 18h30 – Vinho do Porto combina com chocolate – Eng^a Cândida Vale (IVDP) 22h00 – Show-cooking "Bombons em casa" com Chef Daniel Gomes 00h00 – Encerramento

SÁBADO – 30 Nov 12h00 – Abertura 15h00 – Workshop "I Love Chocolate" - Chef Patrícia Duarte, Escola de Hotelaria e Turismo do Douro 18h00 – Workshop de chocolate com Chef Francisco Siopa 22h00 – Show-cooking "Bombons em casa" com Chef Daniel Gomes 00h00 – Encerramento

DOMINGO – 1 Dez 12h00 – Abertura 15h00 – Vinho do Porto fica bem com... - Conjugação vinhos e sobremesas – Workshop para profissionais 17h00 – Momento Nutrição: Chocolate é saúde e vinho também! – Dr^a Maria João Gregório (nutricionista) 18h00 – Workshop Cake Design – Conceição Soares "Formação Doce" 20h00 – Encerramento