



Chocolat Xingu 2023

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU
ALTAMIRA - TRANSAMAZÔNICA - PARÁ

PROGRAMAÇÃO TÉCNICA

15 > 18 JUN
CENTRO DE EVENTOS DE ALTAMIRA

15/06 - Quinta-feira | 19h - 22h
16 e 17/06 - Sexta-feira e sábado | 14h - 22h
18/06 - Domingo | 14h - 20h



PROGRAMAÇÃO | 15/06

Feira do Chocolate

19h00 | Abertura oficial

Show Cooking

19h30 - Chef Lucas Corazza

Atelier (19h30)*

- Chef Léo Vilela
- Chef Tati Benazzi

Kids Cooking - Karla Leal*

19h30 - Aula 1

PROGRAMAÇÃO | 16/06

Curso

08h00 às 12h00 | 14h00 às 18h00

Curso de Derivados de Cacau

Feira do Chocolate

14h00 | Abertura

Show Cooking

16h00 - Chef Bárbara Luanny

17h30 - Chef Luiza Tabosa

19h00 - Chef Fábio Sicília

20h30 - Chef Laurent Rezette

Atelier*

Kids Cooking - Karla Leal*

15h00 - Aula 1

16h00 - Aula 2

17h00 - Aula 3

18h00 - Aula 4

19h00 - Aula 5

Auditório - Fórum do Cacau

09h00 - Parcerias Estratégicas para o Desenvolvimento Regional da Cacaucultura Norte Energia + Cacaaway

09h45 - Cultivares locais, híbridos e clonais de Cacau no Pará: Desafios e Oportunidades – Profº Dr. Dário Anherth

10h30 - Avaliação da Qualidade de Cacau e seus Derivados: Qual Impacto para o Produtor UFPA - Profº Jesus de Nazareno

11h15 - Perguntas

12h00 - Intervalo de Almoço

14h30 - Painel: A importância da assistência técnica no desenvolvimento rural.

- Assistência técnica e sua importância
Paulo Lobato

- Formas de assistência técnica e seus limites.
Raul Guimarães

- Alternativa privada como proposta para a Cacaucultura da Amazônia.
Ademir Venturine / Jedielson Oliveira

16h00 - Palestra internacional | São Tomé e Príncipe | África:

O ecossistema do Cacau em São Tomé e Príncipe: produção, cooperativismo e relação com o mercado Europeu

- Adalberto Ferreira - Diretor executivo da cooperativa CECAQ 11

16h40 - Visão Privada da Comercialização do cacau - GENCAU

17h00 - Juventude rural: Sucessão familiar na propriedade agrícola – Prof. Anderson Borges

17h20 - Debates

Eventos marcados por (*) repetem a mesma programação todos os dias.

PROGRAMAÇÃO | 17/06

Curso

08h00 às 12h00 | 14h00 às 18h00
Curso de Derivados de Cacau

10h00 às 18h00 | Curso Bean to Bar

Feira do Chocolate

14h00 | Abertura

Show Cooking

16h00 - Chef Dany Passareli

17h30 - Chef Rita Aguiar

19h00 - Chef Ricardo Campos

20h30 - Chef Laurent Rezette

Atelier*

Kids Cooking - Karla Leal*

Auditório - Chocoday

14h00 - O premiado Chocolate Gaudens e suas inovações – Chef Fábio Sicília

15h00 - Cacaaway. Uma história de sucesso.

15h30 - Painel: Cacau & Chocolate, muito além do tablete.

- Amazônia Cacau
- Ascurra Chocolate
- Dona Nena do Combú
- Abelha Cacau

16h30 - Palestra internacional | França | Europa: Porque a Europa ama tanto Chocolate, que ama tanto um maravilhoso cacau.

Christophe Bertrand - Secretário Geral da Confederação Francesa de Chocolate

17h15 - Portugal e França, as portas de entrada do Pará na Europa.

- SEDAP
- MVU | Chocolat Portugal Festival
- + Salon du Chocolat de Paris

17h45 - Perguntas

PROGRAMAÇÃO | 18/06

Feira do Chocolate

14h00 | Abertura

Atelier*

Kids Cooking - Karla Leal*

Show Cooking

16h00 - Chef Josenilton Santos

17h30 - Chef Karla Leal

19h00 - Chef Ricardo Campos

20h30 - Chef Léo Vilela

Eventos marcados por (*) repetem a mesma programação todos os dias.

Realização:



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGROPECUÁRIO
E DA PESCA



Correalização:




Apoio:



Organização:



 xingu.chocolatfestival.com

 [chocolat_festival](https://www.instagram.com/chocolat_festival)

Programação sujeita a alteração sem aviso prévio.

***As vagas para cada atração são limitadas.**



Chocolat Club

participe do nosso grupo
**E FIQUE POR DENTRO DAS
informações e NOVIDADES
do evento!**