



Chocolat[®] Xingu2026

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU
ALTAMIRA - TRANSAMAZÔNICA - PARÁ

FEIRA DE CHOCOLATE | COZINHA SHOW | ESCULTURA DE CHOCOLATE
PALESTRAS | ATRAÇÕES CULTURAIS | ESPAÇO INFANTIL | FÁBRICA DE CHOCOLATE
CURSOS TÉCNICOS | CONCURSO DE CHOCOLATE E MUITO MAIS!

11 > 14 JUN

CENTRO DE EVENTOS
VILMAR SOARES
ALTAMIRA - PA

REALIZAÇÃO:



PREFEITURA DE
ALTAMIRA
RENOVAÇÃO, UNIÃO E TRABALHO

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGROPECUÁRIO
E DA PESCA



GOVERNO DO
PARÁ



FEIRA DE CHOCOLATE



Chocolates, sabores artesanais, derivados e experiências que valorizam cultura, território e tradição.

11/06 - 19h às 22h
12 e 13/06 - 14h às 22h
14/06 - 14h às 20h



ATELIER



Exposição de Escultura de Chocolate com o **Chef Léo Vilela**

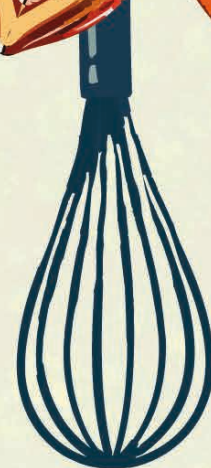




COZINHA SHOW



Aulas show com receitas elaboradas ao vivo por chefs renomados.



13/06 • SÁBADO

16h | **Chef Léo Modesto**
Tema: Cacau na Brasa.

18h | **Chef Léo Vilela**
Tema: Brownie 3 Chocolates.

20h | **Chef Carlos Motta**
Tema: O Cacau Amazônico: Acidez, Textura e Delicadeza na Gastronomia.

11/06 • QUINTA

20h | **Chef André Cabral**
Tema: Chocolate Além da Confeitaria.

12/06 • SEXTA

16h | **Chef Luíza Tabosa**
Tema: Terroir Xingu – Uma Experiência Sensorial pelos Sabores da Região do Xingu.

18h | **Chef Carlos Motta**
Tema: O Cacau na Cozinha.

20h | **Chef Katiana Xipaya**
Tema: Sabores Amazônicos.

14/06 • DOMINGO

15h | **Chef Bárbara Luanny**
Tema: Da Nossa Terra e Nossas Mãos – Sabores que Contam Histórias.

16h45 | **Chef Rita Aguiar**
Tema: Bolo Amor aos Pedacos.

18h30 | **Chef Léo Modesto**
Tema: Tucupi, Jambu & Cacau: A Amazônia no Prato.





FÓRUM DO CACAU

12/06 | Sexta



Painéis técnicos para debater temas relevantes para a cadeia produtiva.

09h | Abertura

Abertura do Fórum do Cacau.

Sr. Loredan Mello - Prefeito Municipal de Altamira

Sr. Alan Pombo - Chefe de gabinete da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Agropecuário e Pesca (SEDAP)

Sr. João Batista - Secretário de Estado da Agricultura Familiar (SEAF)

Sra. Monaliza Lopes da Silva Sales - Coordenadora Nacional de Pesquisa e Inovação da Comissão Executiva da Lavoura Cacaueira (CEPLAC)

09h30 | Palestra de Abertura

A Cadeia Produtiva do Cacau no Pará: Agregação de Valor, Capitalização e Sustentabilidade.

Prof. Dr. Antônio Cordeiro de Santana - UFRA

10h | Painel 1

Sistemas agroflorestais com cacau: fundamentos, prática e impacto no desenvolvimento rural.

Prof. Dr. Miquéias Calvi - UFPA (Moderador)

Jailson Brandão - CEPLAC

Dr. Paulo Lima - Fundação Solidaridad

Francisco Ribamar de Moraes (Chico do Chagas) - Sítio São Francisco, Brasil Novo.

11h30

Lançamento da série "Produção Sustentável do Cacau".

MSc. Lucimar Souza - Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM)

MSc. José Raul dos Santos Guimarães - CEPLAC

14h | Painel 2

Sanidade do cacaueiro na Transamazônica e Xingu.

MSc. Hélia Félix - Cacaaway/COPATRANS (Moderadora)

Dr. Paulo Sergio Bevilaqua de Albuquerque - CEPLAC

Dr. Mauro Antônio Cavaleiro de Macedo Rodrigues - CEPLAC

Prof. Dr. Miguel Alves Júnior - UFPA

15h20 | Painel 3

Inovações tecnológicas para a produção sustentável da cacauicultura.

Manoel Júlio Albuquerque Filho - EMATER (Moderador)

Dr. Guilherme Brito - EMBRAPA Amazônia Oriental

Prof. Dr. Rainério Meireles da Silva - UFPA

MSc. Israel Oliveira - IDEFLOR

Robson Brogni e Osny Ramos - Cacau Connect

16h50 | Painel 4

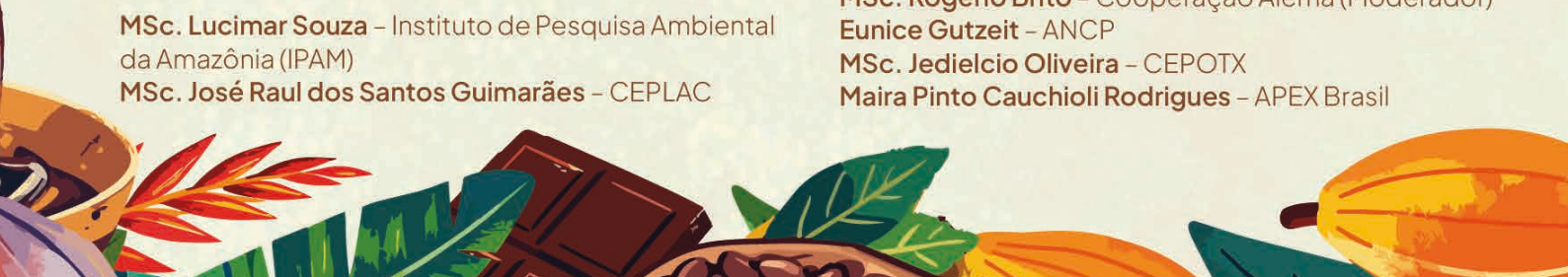
Desafios da organização produtiva e comercialização para consolidação da cacauicultura sustentável.

MSc. Rogério Brito - Cooperação Alemã (Moderador)

Eunice Gutzeit - ANCP

MSc. Jeditelcio Oliveira - CEPOTX

Maira Pinto Cauchioli Rodrigues - APEX Brasil



CHOCODAY

13/06 | Sábado

15h | Export Lab by ApexBrasil

Internacionalização do cacau e do chocolate brasileiro.

Maira Pinto Cauchioli Rodrigues - ApexBrasil
Convidados e especialistas do setor

16h | Do Produtor ao Industrial

Como transformar uma produção artesanal em uma fábrica.

Sarah Brogni - Ascurra Chocolate



Painéis discutindo as principais tendências do mundo do chocolate.

16h40 | Agricultura Familiar

A força por trás do chocolate da Transamazônica.

Guilherme Britto - Coordenador do Polo Transamazônico da Embrapa Amazônia Oriental.

17h20 | Turismo de Origem

Do Cacau ao Chocolate: como a Transamazônica está criando um novo destino turístico da Amazônia.

Jiovana Lunelli - Cacau Xingu
Veronica Preuss - Kakao Blumenn
Tarcízio Venturim - CacauWay

PREMIAÇÃO DO CONCURSO DE CHOCOLATES E DERIVADOS DO XINGU

Execução: Centro de Valorização de Compostos Bioativos da Amazônia (CVACBA)

Palco Principal

13/06 (Sábado) | 18h

CURSO DE DERIVADOS DE CACAU

José Janilson do Socorro
- CEPLAC

12/06 (Sexta) | 9h às 12h

Cozinha Show

CURSO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA PARA AGRICULTORES FAMILIARES

Realização: Secretaria de Estado da Agricultura Familiar (SEAF)

13/06 (Sábado) | 9h às 12h

Auditório

ATIVIDADE ESPECIAL: REINAUGURAÇÃO DA FÁBRICA ASCURRA CHOCOLATE

@ascurrachocolate

14/06 (Domingo) | 9h30

Rodovia Transamazônica, Km 70 Sul, Vicinal 21
Zona Rural de Medicilândia (PA)
(a 4 km da faixa)

Funcionamento Geral do Evento

11/06 • 19h às 22h

12 e 13/06 • 14h às 22h

14/06 • 14h às 20h



Leia o QR Code, participe da nossa pesquisa de satisfação e ganhe um e-book digital exclusivo!



COZINHA KIDS

Oficinas infantis de confeitaria para os pequenos de 4 a 9 anos, com a chef Luíza Tabosa.

11/06 • 20h às 21h
12 e 13/06 • 15h às 20h
14/06 • 15h às 19h



FÁBRICA DE CHOCOLATE E DERIVADOS

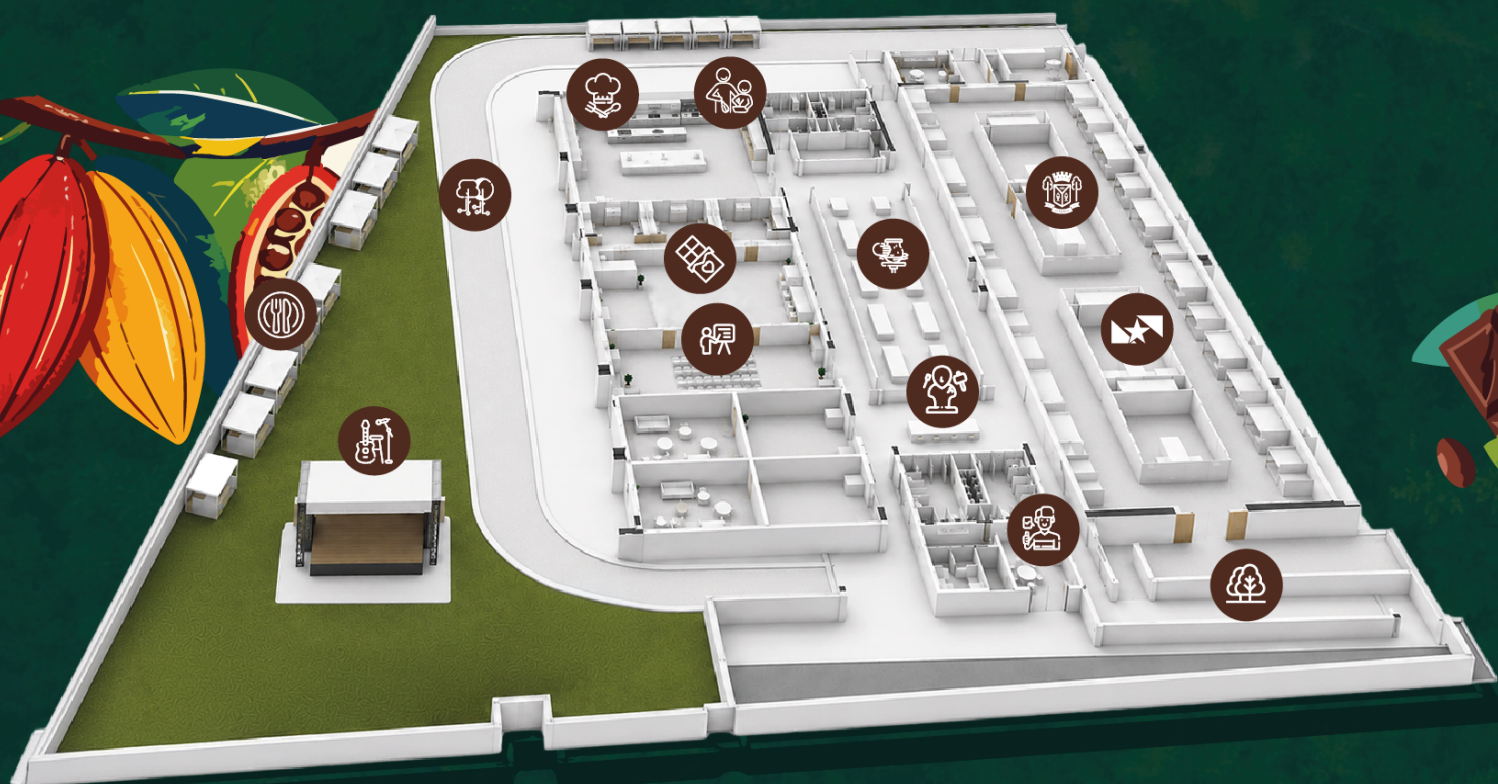
Uma imersão no universo da fabricação do chocolate.

Apoio: Assurini Cacau

11/06 • 19h às 21h
12 e 13/06 • 14h às 21h
14/06 • 14h às 20h



MAPA DO FESTIVAL



CRENCIAMENTO
PRODUTORES E EXPOSITORES



FEIRA DE CHOCOLATE



TÚNEL SENSORIAL



FEIRA DE ARTESANATO



FLORESTA TECNOLÓGICA
SEMAGRI



ATELIER DO CHOCOLATE



STAND GOVERNO DO PARÁ



COZINHA SHOW



STAND PREFEITURA DE ALTAMIRA



COZINHA KIDS



AUDITÓRIO



PRAÇA GOURMET



**FÁBRICA DE CHOCOLATE
E DERIVADOS**



PALCO



Chocolat[®] Xingu2026

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU
ALTAMIRA - TRANSAMAZÔNICA - PARÁ

PARA MAIS INFORMAÇÕES,
APONTE A CÂMERA AQUI!



Esta programação
pode sofrer alterações
sem aviso prévio.



 chocolatfestival.com |  [@chocolatfestival](https://www.instagram.com/chocolatfestival)

REALIZAÇÃO:



PREFEITURA DE
ALTAMIRA
RENOVAÇÃO, UNIÃO E TRABALHO



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGROPECUÁRIO
E DA PESCA



GOVERNO DO
PARÁ

ORGANIZAÇÃO:



PARCERIA:



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA



PATROCÍNIO:



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS



APOIO:

