



SENADO FEDERAL

REQUERIMENTO DA COMISSÃO DIRETORA DO SENADO FEDERAL Nº 593, DE 2023

Requer licença para desempenhar missão oficial, a fim de participar do Chocolat Festival Portugal 2023, em Porto, Portugal.

AUTORIA: Senador Marcelo Castro (MDB/PI)



[Página da matéria](#)



SENADO FEDERAL

REQUERIMENTO Nº DE

Senhor Presidente,

Requeiro, nos termos do art. 40 do Regimento Interno do Senado Federal, em face do que dispõe o art. 55, III, da Constituição Federal, licença para desempenhar missão no exterior, com ônus para o Senado Federal, em Porto (Portugal), de 19/10/2023 a 22/10/2023, a fim de participar da segunda edição do Chocolat Festival Portugal 2023, evento da cadeia produtiva do cacau na Europa.

Comunico, nos termos do art. 39, I, do Regimento Interno do Senado Federal, que estarei ausente do País de 17/10/2023 a 23/10/2023, para desempenho desta missão.

Sala das Sessões, 10 de outubro de 2023.

Senador Marcelo Castro
(MDB - PI)



Portugal, 08 de outubro de 2023

Ao Exmo. Sr Senador
Marcelo Castro

M21
GRUPO

Assunto: Convite Chocolat Festival Portugal 2023 e Inauguração Casa Brasileira

É com grande satisfação e honra que convidamos oficialmente Vossa Excelência para participar da segunda edição do maior evento da cadeia produtiva do Cacau na Europa: o Chocolat Festival Portugal 2023 – Festival Internacional do Chocolate e Cacau, a ser realizado entre os dias 19 e 22 de outubro no Porto, e para a inauguração da Casa Brasileira, no WOW, o quarteirão cultural de Vila Nova de Gaia, no Porto.

O Chocolat Festival, que estará na sua 33ª edição, tem como objetivo transformar Portugal num hub de exportação do chocolate e cacau do Brasil para o continente europeu, valorizando a sustentabilidade brasileira.

A Casa Brasileira será o primeiro showroom de produtos brasileiros de origem e bioeconomia em Portugal. Um modelo inovador de promoção desses produtos, do turismo e de atração de investimentos, com planos de expansão para outros países e continentes.

Reforçamos o convite para a participação nas cerimônias:

- Abertura oficial Chocolat Festival, a ser realizada no dia 19 de outubro, quinta-feira, às 19h, no WOW (Rua do Choupelo, 39, VN Gaia).
- Inauguração da Casa Brasileira, a ser realizada no dia 21 de outubro, sábado, às 10h, na Alameda da Fonte que fica no complexo do WOW (Rua do Choupelo, 250, VN Gaia).

Contamos com a presença de Vossa Excelência, que muito nos honrará, e solicitamos, por favor, o envio da confirmação para o seguinte endereço de e-mail: karinefacuri@m21.com.br

Com os nossos melhores cumprimentos,



Marco Lessa
CEO Founder Chocolat Festival

Rua Visconde de Mauá, 175 - 2º andar, Vita Empresarial - Cidade Nova - Ilhéus/Bahia | Av. Liberdade, 615 - 1º andar
Braga - Portugal, 4710 - 251



WOW MU.
PROMOÇÕES & EVENTOS



Chocolat Portugal 2023

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

19 a 22 de Outubro

V.N. GAIA – PORTO



Assinado eletronicamente por Sen. Marcelo Castro

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/2830480048>



QUINTA 19/10

Atrações	Showcooking
FEIRA DO CHOCOLATE 18h às 22h 19h – Abertura oficial CHOCOLAND 18h às 22h ATELIÊ DO CHOCOLATE 18h às 22h – Esculturas de chocolate ao vivo • Chef Léo Vilela 	19h – Chef Laurent Rezette  21h – Chef Francisco Sant’Ana 



Assinado eletronicamente por Sen. Marcelo Castro

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/2830480048>



FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU



SEXTA 20/10

Atrações	Showcooking	Workshop	Forum
FEIRA DO CHOCOLATE 14h às 22h CHOCOLAND 14h às 22h ATELIÊ DO CHOCOLATE 14h às 22h – Esculturas de chocolate ao vivo • Chef Léo Vilela 	14h30 – Chef Hélder Fernandes  16h30 – Chef Ricardo Campos  18h30 – Chef Tiago Ramos  20h30 – Helen López 	13h – Desmistificar o vinho: harmonização vinho & chocolate 20 20. • Fábria Ribeiro  • José Sá  14h30 – Prova de chocolates em harmonização com vinho C.V.R. Dão. • Juan Ángel  • José Sá  16h – Entre castas & chocolate: Castas Portuguesas & Chocolate 20 20. • Pedro Guerreiro  • Fábria Ribeiro  17h30 – Introducción al arte de Catar Chocolate. • Chloé Doutre 	14h30 – Abertura • Pedro Araújo  • Marco Lessa  14h45 – A história do chocolate. • Spencer Hyman  15h30 – Craft ou bean to bar? O nome é um problema? • Spencer Hyman  • Mikkel Friis Holm  • Chloé Doutre  • Christopher Curtin  • Moderador: Valentina Bosia  16h45 – Preço: A barreira final? Porquê pagar mais? • Associação Bean to Bar Espanha – Jaume Martorell  • Associação Bean to Bar França – Vincent Ferreira  • Associação Bean to Bar Brasil – Tuta Aquino  • Associação Bean to Bar Japão – Yukari  • Associação Bean to Bar Portugal – Rosário Brandão  • Christopher Curtin  • Moderador: Spencer Hyman  18h – O cacau como símbolo da sustentabilidade • Elizangela Trziack  • Raul Guimarães  • Rogério Kamei  • Moderadora: Helen López 



Assinado eletronicamente por Sen. Marcelo Castro

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/2830480048>

FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

SÁBADO 21/10

Atrações	Showcooking	Workshop	Forum
FEIRA DO CHOCOLATE 14h às 22h	14h30 – Chef Francisco Sant’Ana  16h30 – Chef Juan Ángel  18h30 – Chef Ricardo Costa  20h30 – Chef Ricardo Campos 	13h – Chocolate 101. • Peter McCombie  • Spencer Hyman 14h15 – Pairing coffee and chocolate. • Fábía Ribeiro  • Maxwell Colonna-Dashwood  16h – Harmonização de Chocolate & Aguardente Adega Velha. • Fábía Ribeiro  • Maria Manuel Ferreira 	14h30 – A definição de terroir e o sentimento de pertença • Tiago Bellegarde Machado  • Paulo Pinto  • Moderador: Pedro Araújo 15h45 – Aromas e Sabores: O vinho e o café como exemplo. • Maxwell Colonna-Dashwood  • Peter McCombie  • Spencer Hyman  • Moderador: Pedro Araújo  17h – O valor do terroir para o cacau e chocolate. • Maria Fernanda di Giacobbe  • María Jiménez  • Raul Guimarães  • Moderador: Rogério Kamei  18h15 – A seleção do cacau e o seu impacto no chocolate. • Chloé Doutre  • María Jiménez  • Mikkel Friis Holm  • Christopher Curtin  • Moderador: Spencer Hyman 19h30 – O tripé para o chocolate perfeito: genética, fermentação e torra. • Chloé Doutre  • Mikkel Friis Holm  • Moderadora: María Jiménez 



FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU

Assinado eletronicamente por Sen. Marcelo Castro

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/2830480048>

DOMINGO 22/10

Atrações	Showcooking	Workshop
FEIRA DO CHOCOLATE 14h às 20h CHOCOLAND 14h às 20h ATELIÊ DO CHOCOLATE 14h às 20h – Esculturas de chocolate ao vivo • Chef Léo Vilela 	14h30 – José Mendes  16h30 – Chef Juan Ángel  18h30 – Chef Ivan Pascual 	13h – Paring Coffee and Chocolate • Maxwell Colonna–Dashwood  14h30 – Welcome to the Chocolate Revolution. • Spencer Hyman  15h30 – Sensory Tasting. • Mika Hyman  • Valentina Bosia  17h – Terroirs nuevos y desconocidos de Venezuela. • Maria Fernanda Di Giacobbe 



PARCEIROS:

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGROPECUÁRIO
E DA PESCA



GOVERNO DO
PARÁ



FUNCACAÚ

GOVERNO DO ESTADO



CIN

Centro Internacional de Negócios
da Bahia



PELO FUTURO DA INDÚSTRIA



Instituto dos Vinhos do
Douro e do Porto, I. P.



TAYLOR'S®



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA



Assinado eletronicamente por Sen. Marcelo Castro

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/2830480048>