PONTO DE APOIO

É GRATUITO, AS FICHAS SÃO LIBERADAS 1H ANTES DA AULA, CONFIRA NO MAPA ONDE FICA ESSE ESPAÇO.

RETIRE AS FICHAS DE AULAS AQUI

Nossa intenção é que você tenha a melhor experiência possível no festival. Por isso, caso tenha alguma dúvida sobre o funcionamento dos espaços ou programação, estamos à disposição para ajudá-lo em nosso balcão de ponto de apoio.

ESPAÇO
INTERATIVO

Coloque a "mão na massa" em aulas práticas de gastronomia, sob a orientação de profissionais de todas as regiões do Brasil.
*Não haverá inscrições. *As aulas são gratuitas. *Os assentos são por ordem de chegada. *Lotação por Aula: 16 lugares.

SÁBADO

RS **13h às 14h30** Comida de rua na Tailândia
Chef Rafael Jacobi Wok (Porto Alegre, RS)

RS **15h às 16h30** Sabores da estação
Chef Márcio Ávila
Bistrô Pelotense (Pelotas, RS)

RJ **17h às 18h30** Torta cookie com recheio de brigadeiro **Chef Nanda Carneiro**
LeveMe (Rio de Janeiro, RJ)

RS **19h às 20h30** Cuca de doce de leite com banana **Chef Ilse Machry**
Machry Armazém e Bistrô (Porto Alegre, RS)

DOMINGO

CE **13h30 às 15h** Atum com molho de rapadura e pimenta de cheiro acompanhado de farofa de tapioca
Chef Ivan Prado SENAC (Fortaleza, CE)

RS **15h30 às 17h** Taco de atum fresco, com molho agridoce, guacamole e saladinha de repolho
Chef Natália Tussi Roister (Porto Alegre, RS)

RS **17h30 às 19h** Truta Serrana - Truta em crosta crocrante de pinhão e ervas, purê de couve-flor e tomates da horta marinados ao molho de limão
Chef Ana Heidel ALMA|RS do Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS)

ESPAÇO
CONHECIMENTO SENAC

Chefs e profissionais da gastronomia ministram aulas teóricas e falam sobre as riquezas gastronômicas de várias regiões do país.
*Não haverá inscrições. *As Aulas são gratuitas. *Os assentos são por ordem de chegada.
*Lotação por Aula: 30 lugares.

SÁBADO

MG **13h às 13h45** Trem mineiro - Broa de fubá, doce de Laranja da Terra e mousse de café
Nara Andrade e Rafael Pires
Confeitaria Tiradentes (Tiradentes, MG)

RS **14h às 14h45** O Matambre Além do Churrasco **Chef Tiago Both**
SENAC (Porto Alegre, RS)

SP **15h às 15h45** Torta de fubá com goiabada
Chef Confeiteiro Lucas Corazza
Que Seja Doce - GNT (São Paulo, SP)

MG **16h às 16h45** Doce de jiló: quebrando os paradigmas do sabor **Chef Jaime Solares**
Borracharia Gastrobar (Belo Horizonte, MG)

RS **17h às 17h45** Chimarrão - Aspectos teóricos e práticos da bebida símbolo dos gaúchos **Liliane Pappen**
Escola do Chimarrão (Porto Alegre, RS)

MS **18h às 18h45** Filé de cauda de jacaré com minilegumes e vinagrete de morango
Chef Eduardo Reis Caimasul (Corumbá, MS)

DOMINGO

RS **13h às 13h45** As diferenças dos queijos Serrano e Colonial **Orlando J. Kramer**
Emater (Porto Alege, RS)

SP **14h às 14h45** Cafés de um varietal
Michelle Tameirão
Wolff Café (São Paulo, SP)

SE **15h às 15h45** Cacto - O alimento do futuro
Timóteo Domingos Projeto Gastrotinga (Canindé de São Francisco,SE)

RS **16h às 16h45** Costela Além da Churrasqueira
Chef Josi Castro
SENAC (Porto Alegre, RS)

RS **17h às 17h45** Identidade RS
Chef Marcelo Schambeck
Del Barbiere (Porto Alegre, RS)

SP **18h às 18h45** Das Garrafadas aos Coquetéis Apotecários
Néli Pereira Espaço Zebra (São Paulo, SP)

*PROGRAMAÇÃO SUJEITA À ALTERAÇÃO.

PROGRAMAÇÃO EDUCACIONAL

FICHA TÉCNICA

Direção Geral
Rodrigo Ferraz
Assessoria Executiva
Daniela Pestana
Direção Finanaceira
Salum Promoções e Eventos
Coordenação Executiva
Pedro Carneiro
Produtor Técnico
Lucas Hanke

Curadoria Gastronômica
Luiza Fecarotta
Adriana Benevenuto
Destemperados
Coordenação de Produção
Guilherme Sânzio
Produção Executiva e Operacional
Ananda Fernandes
Assistente de Produção
Matheus Gonçalves

Produtor Estrutural
André Rios
Produção Gastronômica
Wagner Fonseca
Ana Luisa Macedo
Gerente Comercial
Juliana Braga
Atendimento
Tatianna Cerqueira

Produção Local
Rossano Gastaldo
Produção Gráfica
Marina Zauli
Logística
Lívia Gomides
Assessoria de Imprensa
Doizum Comunicação
Coordenação de Marketing
Fabricio Freire

Comunicação
Anne Morais
Leandro Miranda
Mauricio Durán
Criação Responsável
André S. Ferreira
Luísa Monteiro
Direção Artística e Institucional
Patrícia Tavares

Coord. Artística e Cultural
Renata Almeida
Cur. de Artes Cênicas e Produção
Felipe Montesano
Gestão de Projetos
Christina Ribeiro
Lucas Junqueira
Elaine Salum
Washington Silva
Karen Silva

Chegou Cielo LIO
Seu restaurante nunca mais será o mesmo.

A Cielo LIO pode transformar o dia a dia do seu negócio: fechar conta na mesa, emitir nota fiscal, evitar filas nos horários de pico e enviar pedidos dos clientes diretamente para a cozinha. Tudo isso é possível. Você pode integrar a Cielo LIO ao seu sistema de automação*, baixar um app na Cielo Store ou ainda desenvolver um app próprio. Simples, prático e rápido.

- **Wi-Fi + 3G** Multiconexão para não perder nenhuma venda.
- **Comprovantes Impressos e Digitais** O lojista pode oferecer as duas opções e deixar o cliente escolher a que preferir.
- **Câmera integrada com leitor de código de barras** Toda a facilidade para cadastrar produtos e criar um catálogo digital.
- **Calculadora integrada** Os cálculos realizados na máquina são automaticamente enviados para pagamento.
- **Chat On-line** Um canal de atendimento exclusivo direto na Cielo LIO.

Saiba como potencializar seu restaurante em **cielolio.com.br**

* Confira as parcerias com os maiores sistemas de automação do Brasil.

Cielo

O robô Android é reproduzido ou modificado a partir de trabalhos criados e compartilhados pela Google e usado de acordo com os termos descritos na Licença de Atribuição Creative Commons 3.0.

PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA

*PROGRAMAÇÃO SUJEITA À ALTERAÇÃO.

PA PALCO IT ITINERANTE

SÁBADO

- **13h** Trabalhos Espaciais Manuais PA
- **14h** Atrações do Circo IT
- **15h** Marmota Jazz PA
- **15h30** Atrações do Circo IT
- **16h** O Homem Banda PA
- **17h** Atrações do Circo IT
- **18h** Yangos PA
- **20h** Funk Como Le Gusta PA

DOMINGO

- **13h** Instrumental Picumã PA
- **13h** Vovó Glacê - Caixa do Elefante IT
- **14h30** Vovó Glacê - Caixa do Elefante IT
- **15h** Pata de Elefante PA
- **16h** Vovó Glacê - Caixa do Elefante IT
- **17h** Gabriel Romano Gonzalez PA
- **19h** Renato Borghetti & Alunos da Fábrica de Gaiteiros PA

LEI DE INCENTIVO À CULTURA

APRESENTADOR
cielo

PATROCINADOR
Brahma Extra · NET · Claro

APOIADOR
Localiza Hertz · alelo · ifood

PROMOÇÃO
destemperados

FOMENTO
GASTRONOMIA · minciraria · CODEMGE · MINAS GERAIS

APOIADOR CULTURAL E EDUCACIONAL
Fecomércio RS Sesc | Senac

PARCEIRO DE MÍDIA
Kallas Mídia OOH

PLATAFORMA OFICIAL
sympla

COLABORADOR
INTERCITY HOTELS

REALIZADOR
ARTE Projeto · SALUM eventos · MINISTÉRIO DA CULTURA · BRASIL GOVERNO FEDERAL

www.FARTURABRASIL.com.br

MINISTÉRIO DA CULTURA E CIELO APRESENTAM:

FESTIVAL FARTURA
COMIDAS DO BRASIL
PORTO ALEGRE

O SABOR DE TODAS AS REGIÕES DO BRASIL EM PORTO ALEGRE

O GUIA MAIS SABOROSO DO BRASIL

PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA

*PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÃO.

ESPAÇO

COZINHA AO VIVO TACHO & BRASA

Chefs convidados demonstram ao vivo o preparo de receitas. No espaço Brasa, os pratos são grelhados ou assados. Já no Tacho, as receitas são feitas em uma única panela.

B BRASA **T** TACHO

SÁBADO

MS — **13h** Arroz carreteiro — **Chef Paulo Machado** — Instituto Paulo Machado (Campo Grande, MS) — T

RS — **14h** Choripán — **Chef Antônio Costaguta** — El Topador (Porto Alegre, RS) — B

SE — **15h** "Camarão à Palmatório" - Camarão cozido na folha de velame com farofa de amendoim e picles de palma — **Timóteo Domingos** Projeto Gastrotinga (Canindé de São Francisco, SE) — T

RS — **16h30** Pernil de cordeiro no varal — **Chef Antônio Costaguta** — El Topador (Porto Alegre, RS) — B

PA — **18h** Paella cabocla — **Chef Eliana Ferreira** — Barraca da Eliana (Belém, PA) — T

RS — **20h** Costela no fogo de chão — **Chef Antônio Costaguta** — El Topador (Porto Alegre, RS) — B

DOMINGO

GO — **13h** Arroz de puta rica — **Chef Márcia Pinchemel** (Goiânia, GO) — T

RS — **15h** Tapa de Cuadril - Tiras de picanha com chimichurri e farofa de erva-mate **Chef Antônio Costaguta** — El Topador (Porto Alegre, RS) — B

PA — **16h** Paella cabocla — **Chef Eliana Ferreira** — Barraca da Eliana (Belém, PA) — T

RS — **17h30** Costela no fogo de chão — **Chef Antônio Costaguta** — El Topador (Porto Alegre, RS) — B

RS — **18h30** Mix de grãos envolto de creme velutè de cabotiá com uma carne de fonte vegetal — **Chef Ana Carolina Carloto** — Grão Real Food (Porto Alegre, RS) — V VEGETARIANO — T

ESPAÇO

COZINHA AO VIVO TACHO MINEIRARIA

Chefs convidados demonstram ao vivo o preparo de receitas.

SÁBADO

MG — **14h30** Arroz com pequi e carne de sol, feijão-andu e quiabo **Chef Rafael Tocchetto** Campagne Restaurante (São Sebastião das Águas Claras, MG)

MG — **17h** Barriga de porco com tropeirinho chic **Chef Pablo Oazen** Garagem Gastrobar (Juiz de Fora, MG)

CE — **19h** Arroz de camarão com leite de coco e pimenta de cheiro **Chef Ivan Prado** SENAC (Fortaleza, CE)

MG — **20h30** Galinhada caipira. Arroz cozido no caldo caipira, talisca de frango, ora-pro-nobis e alho confitado no melado de cana **Chef Rafael Pires** Pacco e Bacco (Tiradentes, MG)

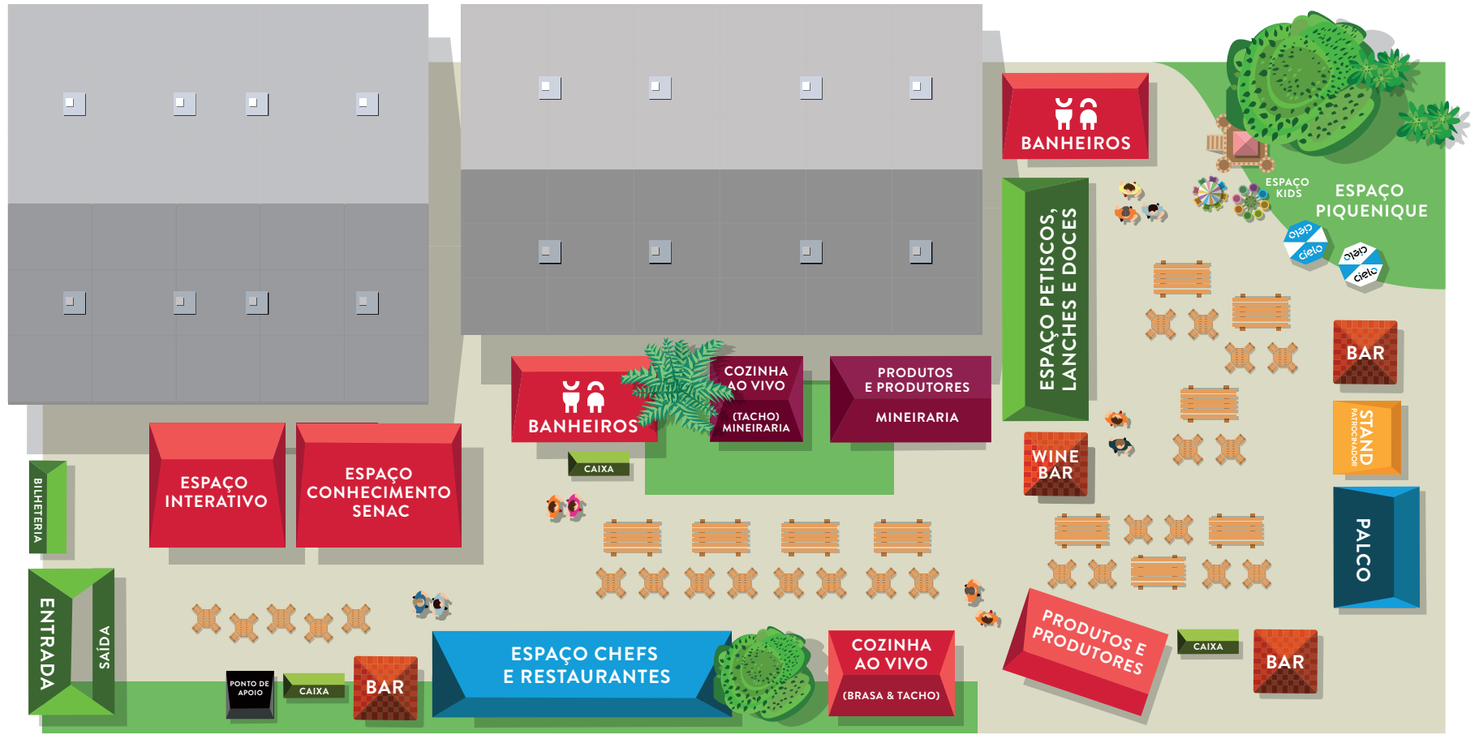
DOMINGO

MG — **14h** Mexidão **Chef Jaime Solares** Borracharia Gastrobar (Belo Horizonte, MG)

MG — **15h30** Paçoca de carne suína de lata com sagu de jabuticaba **Chef Gabriel Trillo** Omilia (Nova Lima, MG)

MG — **17h** Ratatouille, iorgurte grego de cabra ao limão-siciliano com linguicinha de cordeiro **Chef Silvana Watel** Au Bon Vivant (Belo Horizonte, MG)

RS — **18h** Porco prensado com purê de batata-doce e laranja e farofa de alecrim **Chef Leo Magni** Mandarinier Gastronomia (Porto Alegre, RS)



ESPAÇO

PETISCOS, LANCHES E DOCES

Comidas que são referência da cozinha brasileira, deixando sempre um gostinho de quero mais.

RS — Sanduíche de pastrami — **Chef Natália Tussi** — Roister (Porto Alegre, RS)

MG — Tilápia na farinha de pão de queijo e creme de limão-galego **Chef Gabriel Trillo** — Omilia (Nova Lima , MG)

RS — Capeletti ao funghi — **Chefs Altemir Pessali e Clege Dalmaz** — Primo Camilo (Garibaldi, RS)

SP — Bolo de chocolate de origem do Brasil com jabuticaba & Pipoca caramelizada perfeita **Chef Confeiteiro Lucas Corazza** — Que Seja Doce - GNT (São Paulo, SP)

RS — Pizza frita napoletana — **Chef Gabriel Rossi** Ciao Pizzeria Napoletana (Porto Alegre, RS)

ESPAÇO

CHEFS E RESTAURANTES

Chefs convidados, de vários estados do Brasil, preparam deliciosos pratos.

DF — Bolinho de arroz de moqueca com camarão rosa e vinagrete de pimentas **Chef Thiago Paraíso** Ouriço (Brasília, DF)

RS — Xiss salada com ovo **Chef Carla Tellini** — Grupo Press (Porto Alegre, RS)

SP — Massa tipo fregola com fonduta de queijo, tomatinhos grelhados e pinoli — V VEGETARIANO — **Chef José Barattino** Eataly (São Paulo, SP)

RS — Raviolone de costela 12h ao molho de nata fresca com farofinha de linguiça e azeite defumado **Chef Carlos Kristensen** — Um Bar & Cozinha (Porto Alegre, RS)

RS — Camarões flambados **Chef Xavier Gamez** — Xavier (Porto Alegre, RS)

ESPAÇO PRODUTOS E PRODUTORES

MINEIRARIA

> **Café itaoca** Cafés especiais
> **Mazé doces** Doces cristalizados, compotas e geleias
> **Xavante** Carne suína na lata
> **Cachaça Bem Me Quer** Cachaças
> **Sabarabuçu** Geleias, molhos, cobertura, licores e cachaças

ESPAÇO

PRODUTOS E PRODUTORES

> **Café do Mercado** (Porto Alegre, RS) Cafés
> **Babel Cervejaria** (Porto Alegre, RS) Cervejas
> **Cimsal** (Mossoró, RN) Flor de sal
> **de Bakker** (Ponta Grossa, PR) Bolachas holandesas
> **Majestic** (Alfenas, MG) Doce de leite

FESTIVAL FARTURA
COMIDAS DO BRASIL
PORTO ALEGRE

Seja bem-vindo à segunda edição do Festival Fartura – Comidas do Brasil Porto Alegre! O evento gastronômico que traz para a cidade o melhor da culinária de todo o país!

Das nossas viagens pelo Brasil, trouxemos na mala histórias repletas de afeto, personagens e, principalmente, muitas receitas que vamos compartilhar com você aqui no festival.

Foi buscando conhecer essas receitas regionais que a plataforma Fartura – Comidas do Brasil se transformou em um acervo completo de conteúdo gastronômico, onde você tem acesso a vídeos, fotos, receitas, livros, relatos de personagens marcantes da culinária e festivais gastronômicos por todo o país.

Nestes dois dias, experimente novas receitas e redescubra a diversidade da nossa cozinha, em mais de 60 atrações gastronômicas com representantes de todas as regiões brasileiras.

Aproveite os estandes de grandes chefs e restaurantes do Brasil, aulas, cozinha ao vivo e produtos e produtores. Além disso, divirta-se com as mais de 15 atrações artísticas.

5 & 6 DE MAIO
SHOPPING BOULEVARD LAÇADOR