

MINISTÉRIO DO TURISMO, GOVERNO DE MINAS GERAIS  
E FARTURA GASTRONOMIA APRESENTAM

# Temporada Fartura Festival Fartura Gastronomia - São Paulo



## Guia de Programação

**São Paulo, SP**  
**Jockey Club de São Paulo**  
**19 e 20 de novembro / 2022**

# Seja bem-vindo (a)!

É com grande alegria que nós, da Plataforma Fartura - Gastronomia do Brasil, apresentamos uma nova edição do Festival Fartura Gastronomia São Paulo.

Desta vez, o evento integra a programação da Temporada Fartura, que acontece em todo o país – e também em Portugal – entre os dias 8 e 27 de novembro para celebrar a gastronomia brasileira.

Na capital paulista, realizamos na última sexta-feira um jantar especial a seis mãos, com participação da chef e curadora do Fartura, Morena Leite, Thomas Troisgros e Raphael Rego, do restaurante Oka (Paris).

Agora chegou a vez de estarmos juntos em dois dias repletos de atrações gastronômicas e culturais. O evento é o único no país que reúne chefs de todos os estados brasileiros, mostrando a riqueza e a diversidade da gastronomia do Brasil.

Estamos felizes de ter você conosco!



# Plataforma Fartura

Nós, do projeto Fartura, temos a gastronomia como nossa causa. Nosso propósito é promover a transformação social e o desenvolvimento econômico pelo fomento à cadeia gastronômica, de sua origem até a mesa.

Nosso trabalho começa com as expedições Fartura, viagens de pesquisa que já percorreram todo o Brasil em quase 100 mil km rodados. As histórias, personagens, ingredientes e receitas colhidas na expedição são disponibilizadas ao público em forma de conteúdo, por meio do site, livros, vídeos, redes sociais e projetos customizados.

Atualmente, nossos eventos acontecem em: Belém, Brasília, Florianópolis, São Paulo, Serro, Tiradentes, Belo Horizonte, Conceição do Mato Dentro, Fortaleza e Lisboa.

Saiba mais em [www.faturabrasil.com.br](http://www.faturabrasil.com.br) e em nossas redes sociais [@faturabrasil](https://www.instagram.com/faturabrasil)



# / Sumário

## Festival Fartura Gastronomia - São Paulo

### PROGRAMAÇÃO

#### GASTRONÔMICA

Chefs e Restaurantes	08
Cozinha ao Vivo	12
Brasa e Lenha	14
Mercearia Fartura	15
Espaço Conhecimento	18
Espaço Electrolux	20

#### ARTÍSTICA

Música	24
--------	----

\* Programação sujeita a alterações sem aviso prévio.





# **Programação Gastronômica**

**Confira os chefs e pratos que nossa  
curadoria selecionou especialmente  
para o Festival Fartura São Paulo.  
Vai ser difícil escolher um só.**

# Chefs e Restaurantes

Confira os chefs e pratos que nossa curadoria selecionou especialmente para o Festival Fartura São Paulo. Vai ser difícil escolher um só.



## Santa Chicória (Belém, PA) – chef Paulo Anijar

**Santo Jambu** - filhote grelhado com coulis de taperebá, arroz com pesto de jambu, farofa de urucum e castanha-do-pará

R\$45

## O Guará Cozinha Catarinense (Joinville, SC) – chef Willian Vieira

**Spatzel**: Joelho de porco defumado, porcini Catarinense e nata

R\$40

**Spatzel Vegetariano**: Cogumelos, nata e ervas frescas

R\$40

## Ouriço (Brasília, DF) – chef Thiago Paraíso

**Coxinha de cupim braseado** - 5 unidades

R\$35

**Casquinha de siri com crosta de pão**

R\$40

## Xapuri (Belo Horizonte, MG) – chef Flavio Trombino

**Pastel de angu** - 5 unidades - Sabores: carne com requeijão / queijo

R\$35

**Vira-lata metido a besta**: sanduíche de linguiça artesanal Xapuri com cebola roxa caramelizada com vinagre de jabuticaba e rapadura, rúcula e mostarda

R\$35



**Restaurante Sur** (Passo de Camaragibe, AL) - chef Sérgio Jucá

Arrumadinho de amendoim + cocada alagoana

R\$35

---

**Capim Santo** (São Paulo, SP) - chef Morena Leite

Fondue de capim santo com cubos de abacaxi

R\$30

Churros de tapioca acompanhado de vatapá de frutos do mar

R\$40

Ceviche com coco e palmito pupunha acompanhado de chips de banana da terra

R\$45

---

**Chez Claude** (São Paulo, SP) - chef Claude Troisgros

Costela com purê de queijo e pickles de jiló

R\$45

---

## Na Fila do Pão (São Paulo, SP) - Diêgo Penido

**Lanche da Vó Tereza:** pão de fermentação natural, carne de panela da Vó Tereza, queijo canastra fundido e picles de cebola artesanal. Acompanha vinagrete de jiló

R\$35

**Na Fila do queijo quente:** lanche com brioche da casa (fermentação natural), queijo da Serra da Canastra (queijaria Roça da Cidade), queijo do Reino (queijaria Palmyra) e mussarela Ronni. Acompanha geleia de cebola caramelizada

R\$30

## Chef Guto Cavanha (São Paulo, SP)

**Croqueta de cebola:** bolinhos empanados de cebola assada, servidos com maionese - 5 unidades

R\$25

**Bun** - Unidade - Sabores:

**Porco** - barriga de porco, hoisin, pepino, sweetchilli de manga, coentro

R\$35

**Língua** - Língua bovina braseada, hoisin, molho de pimenta verde tostada, coentro

R\$35



## Comidaria Forno de Minas

(Minas Gerais, MG) - chef Valdelécia Coimbra



**Pão de queijo recheado:** Pão de queijo Forno de Minas 30 anos, copa lombo assada, creme de laranja com puxuri

R\$28

**Pão de queijo waffle:** Pão de queijo Waffle Forno de Minas, musseline de nata com nozes, tomate confitado

R\$25



## Food Truck

**Casa de Ieda** (São Paulo, SP) – chef Ieda de Matos

**Bolinho de estudante salgado com geleia de cajú** R\$28

**Godó de banana verde:** prato tradicional da Chapada Diamantina: guisado de banana verde com carne de sol artesanal, acompanha arroz vermelho e farofa de chips de banana R\$45

**Cocada de forno com farinha de coco de babaçu e especiarias** R\$18

## Confira também!



**Bar Amázzoni Gin**



**Bar de drinks Angabar**



**Bar de vinhos Adega**

**Bar** - Cerveja, Água e Refrigerante

# Cozinha ao Vivo

Chefs e cozinheiros preparam suas receitas ao vivo enquanto dão dicas de gastronomia. Ao final, o público pode comprar os pratos.

## DIA 19 DE NOVEMBRO / SÁBADO

**Chef Daniel Cavalcanti RN – 12h**

Carne de sol com arroz cremoso de jerimum

**Chef Deocleciano Brito AC, 13h30**

Paella acreana

**Chef Cumpade João PB – 15h**

Arroz de embutidos

50+50  
Sebrae 50 anos

SEBRAE

**Chef Lucas Caslu MS – 17h**

Macarrão de comitiva

**Chef Tereza Paim BA – 19h**

Arroz de moqueca de frutos do mar

**Chef Marcelo Cotrim MT – 21h**

Arroz Maria Isabel com farofa de banana cuiabana e feijão gordo pantaneiro

50+50  
Sebrae 50 anos

SEBRAE



## DIA 20 DE NOVEMBRO / DOMINGO

**Chef Dan Duarte SE – 13h**



Favas e feijões tradicionais de Sergipe: uma viagem do Sertão ao Litoral

**Chef Denise Rohnelt RR – 15h**

Picadinho de tambaqui com pimenta de cheiro, tucupi negro servido com farinha de Iracema

**Yuri Machado PE – 17h**



Arrumadinho de Feijão Verde



# Brasa e Lenha

Espaço onde as receitas são preparadas na brasa.  
Ao final o público poderá comprar e experimentar os pratos.

**DIA 19 E 20 DE NOVEMBRO / SÁBADO E DOMINGO**

**Mestre Parrillero Antônio Costaguta**

Projeto El Topador, Porto Alegre, RS

Assados



# Mercearia Fartura

Feira de produtores, onde são comercializados produtos de origem.

**Fazenda Santiago** Presidente Olegário, MG

**1º LUGAR NO COFFEE OF THE YEAR 2021**

Cafés especiais

**Queijo Canastra do Ivair** São Roque de Minas, MG

Queijos

**Azeite Milonga** Triunfo, RS

**MELHOR AZEITE DO HEMISFÉRIO SUL**

Azeites

**Aviador Prata** Viçosa do Ceará, CE

**MELHOR DO MUNDO NO CONCURSO LONDON COMPETITIONS**

Cachaças

**Priscila França Chocolates** São Paulo, SP

**PRÊMIO CNA BRASIL 2021**

Chocolates

**Queen of Peppers** Brasília, DF

Pimentas

**Escola Sorvete** Chef Francisco Sant'Ana

Sobremesas: R\$20 / Picolé: R\$12

# Produtos e produtores selecionados pelo Sebrae Nacional



**Paraty**  
Cachaças



**Carlópolis**  
Goiaba



**Mantiqueira de Minas**  
Cafés



**Planalto Sul Brasileiro**  
Mel de melato da bracinga



**Sul da Bahia**  
Cacau e chocolates



**Cruzeiro do Sul**

Farinha de mandioca



**Venda Nova do Imigrante**

Socol



**Canastra**

Queijo



**Alta Mogiana**

Cafés



**Campanha Gaúcha**

Vinhos e espumantes

**São Roque**

Alcachofra e derivados

# Espaço Conhecimento

Chefs, especialistas e pesquisadores compartilham suas experiências e receitas em aulas gratuitas.

## Informações importantes:

- As inscrições são gratuitas e serão liberadas meia hora antes de cada sessão. Serão distribuídas fichas de participação, por ordem de chegada.
- A programação pode sofrer alterações sem aviso prévio.
- Participação sujeita à lotação do espaço.

## DIA 19 DE NOVEMBRO / SÁBADO

### Dona Clarinda

AM – 12h

Casa de Comida Indígena Biatuwi apresenta: o biatü (peixe com caldo apimentado)

### Marita Moura

RO – 13h30

Gastronomia em eventos e um cuscuiz de tapioca para contar o sabor dessa história

### Hulda Giesbrecht

50+50  
Sebrae 50 anos

SEBRAE

(Sebrae Nacional) – 15h

Produtos únicos com qualidade baseada na origem!

### Geane Gomes

AP – 16h30

Carré de pirapitinga com arroz de caranguejo

## DIA 20 DE NOVEMBRO / DOMINGO

**Barbara Verzola**

ES – 10h30

Homenagem ao mangue capixaba: casquinha de siri com ar de coentro, caldinho de siri e siri mole

**Chef Bel Coelho e Mixologista Alex Mesquita**

**Finazzoni**  
GIN

SP – 12h

Tiradito de buri com ponzu de mexerica, maionese de aroeira, rabanete e mix de sementes

**Igor Rocha**

PI - 13h30

Arroz caldoso de Maria Isabel

**Danilo Dias**

MA – 15h

Sabores do Maranhão

**Milenna Barros**

TO – 16h30

Da roça para o prato: coxinha de mandioca com pato e jambu



# Espaço Electrolux



No Espaço Electrolux, você poderá aprender receitas deliciosas em tempo real. Com o foco na sustentabilidade, chefs renomados vão te surpreender na elaboração dos pratos. E o melhor, você poderá degustá-los.

## DIA 19 DE NOVEMBRO / SÁBADO

**Giovanna Grossi** SP – 12h

Agnolotti de cebola caramelizada, creme de alvorada e cebola brulée

**Rui Morschel** (Electrolux) - 15h

Quirerada

**Claudia Krauspenhar** PR – 18h

Mar e Terra

## DIA 20 DE NOVEMBRO / DOMINGO

**Ian Baiocchi** GO – 12h

O cerrado e sua biodiversidade

**Rui Morschel** (Electrolux) - 15h

Barreado

**Georgia Santiago** CE – 18h

Tataki de atum de Itarema - CE, com ponzu de cajuína e tempurá de cajú

# PATROCINADORA OFICIAL DO FESTIVAL FARTURA GASTRONOMIA DO BRASIL

## Conheça a programação do espaço Electrolux

Data	Hora	Chef
19/11	12/13h	Giovanna Grossi
	15/16h	Rui Morschel
	18/19h	Claudia Krauspenhar
20/11	12/13h	Ian Baiocchi
	15/16h	Rui Morschel
	18/19h	Georgia Santiago

**19 E 20 DE NOVEMBRO**

JOCKEY CLUB DE SÃO PAULO

AV. LINEU DE

PAULA MACHADO, 1263 / SP

**FARTURA**

—GASTRONOMIA DO BRASIL—



# Programação Artística

Apresentações musicais  
complementam a  
programação.



# Programação Artística

Apresentações musicais complementam a programação.

## DIA 19 DE NOVEMBRO / SÁBADO

10h DWORTO DJ

13h30 Gabriel Gaiardo

15h João Taubkin

16h30 Vitor Alcantara

18h Rodrigo Digão Braz Sexteto

19h30 Ricardo Herz e Nelson Ayres

21h Paulo Braga e Toninho Ferragutti



## DIA 20 DE NOVEMBRO / DOMINGO

10h DWORTO DJ

13h Josué dos Santos apresenta Moacir Santos

14h30 Mario Gaiotto Trio

16h Daniel Grajew

17h30 Fabiano Castro Quarteto

19h Projeto Coisa Fina



# Ficha Técnica

## DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

## REALIZAÇÃO

Arte Projeto Promoções

## CURADORIA GASTRONÔMICA

Carolina Daher  
Morena Leite

## DIRETOR COMERCIAL

Bruno Pimenta

## ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatianna Cerqueira  
Samara Santos

## CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Angra Marcas e  
Merchandising

## DIREÇÃO DE COMUNICAÇÃO E MARKETING

Doizum Comunicações

## COORDENAÇÃO DE ASSESSORIA DE IMPRENSA E PR

Mayra Lopes

## COORDENAÇÃO DE REDE SOCIAL E DESIGN

Rodrigo Valente

## COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Paula Lima

## PLANEJAMENTO DE MÍDIA

Érika Costa

## REDAÇÃO

Anne Moraes  
Bárbara Vitoriano  
João Motta  
Luciene Arakaki  
Vanessa Perroni

## DESIGN

Alexandre Pio  
André Ferreira  
Breno Ribeiro  
Luiza Cosso  
Luísa Monteiro

## FOTOGRAFIA

Pridia

## REGISTRO DE VÍDEO

Leandro Miranda

## DIREÇÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Felipe Amado

## COORDENAÇÃO FINANCEIRA

Karen Silva

## COORDENAÇÃO PROJETOS

Washington Silva

## GESTÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Através - Gestão Cultural  
Estela Martins  
Rafaela Alves  
Salum Promoções e  
Eventos

## CURADORIA MUSICAL E DIREÇÃO TÉCNICA

Pedro Crivellari

## DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Guilherme Sânzio

## COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Ananda Fernandes

## COORDENAÇÃO DAS AÇÕES DE EXPERIÊNCIA

Ana Luísa Macedo

## COORDENAÇÃO DE MONTAGEM E OPERAÇÃO

Guilherme Milan

## PRODUÇÃO DE OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

César Ribeiro

## COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA

Lívia Gomides

## COORDENAÇÃO EXPEDIÇÃO FARTURA

Adriana Benevenuto

## PRODUÇÃO GASTRONÔMICA

Aline Ferreira  
Valdelícia Coimbra  
Giselle Reis

## PRODUÇÃO GRÁFICA

Giselle Mara

## PRODUÇÃO EXECUTIVA

Sandra Trópia  
Elaine Salum  
Jeanne Moreira  
Tarcício Darlan

## ASSESSORA EXECUTIVA

Vanessa Maia

## PRODUÇÃO ESTRUTURAL

Ricardo Reis

# Festival Fartura Gastronomia - São Paulo

19 e 20 de novembro de 2022  
Jockey Club

APRESENTADO POR



FARTURA  
— GASTRONOMIA DO BRASIL —

PATROCÍNIO



APOIO



APOIO INSTITUCIONAL

PARCERIA DE MÍDIA

ADEGA

REALIZADO POR



CULTURA E  
TURISMO



SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO

