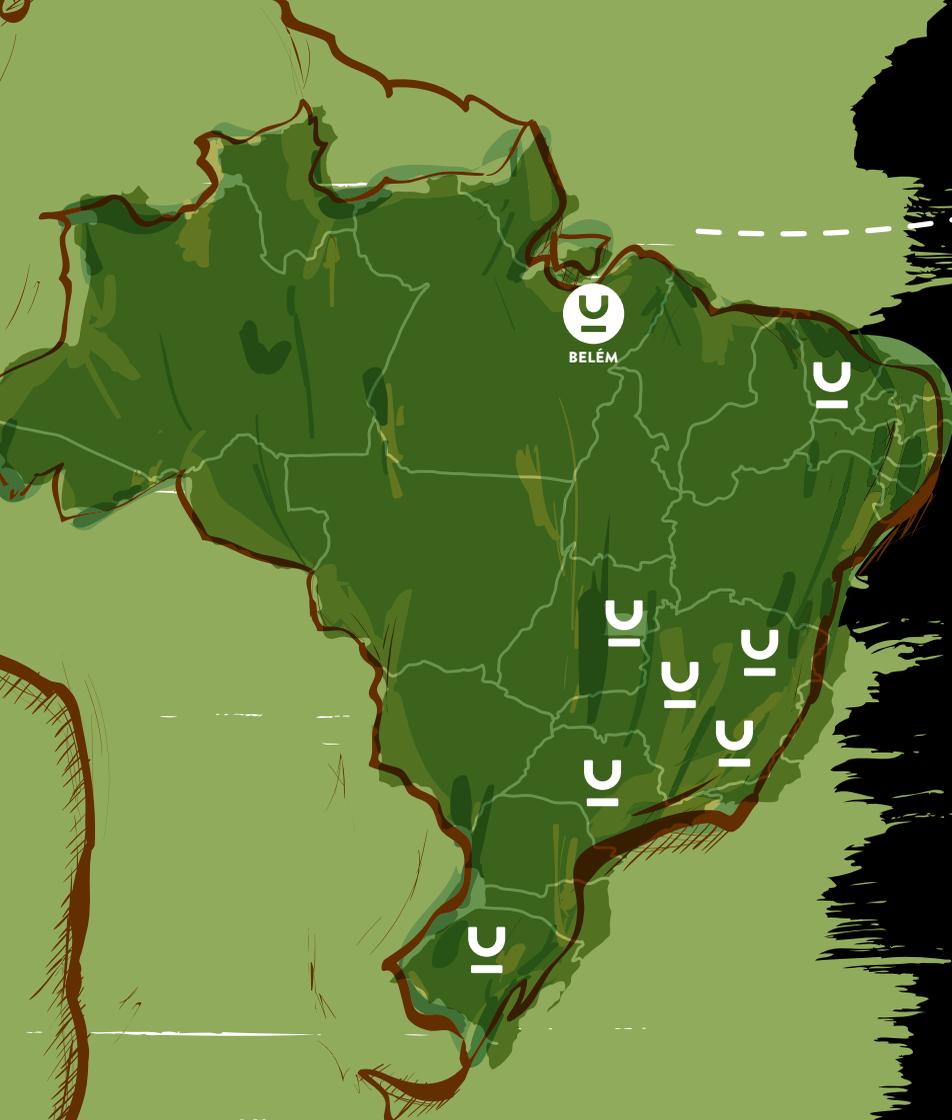


MINISTÉRIO DA CIDADANIA E CIELO APRESENTAM:

FESTIVAL  
**FARTURA**  
— COMIDAS DO BRASIL —  
BELÉM



GUIA DE PROGRAMAÇÃO **2019**



A **Plataforma Fartura – Comidas do Brasil** realiza um relevante trabalho de mapeamento e valorização da gastronomia brasileira, descobrindo receitas, histórias, produtos, produtores e ingredientes, da origem ao prato. Tudo o que é descoberto é compartilhado com você em nosso site, redes sociais, livros, filmes e também como experiência, nos **Festivais Fartura!**

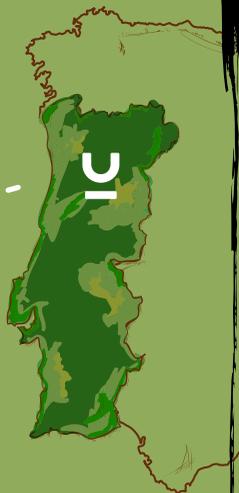
Os festivais acontecem em importantes cidades brasileiras como São Paulo, Brasília, Belém, Fortaleza, Belo Horizonte, Tiradentes e Porto Alegre. Além disso, há dois anos é realizado o Fartura Lisboa, fazendo um intercâmbio entre as duas culturas gastronômicas.

**FARTURA**  
— COMIDAS DO BRASIL —

Em 2019, realizamos a 2ª edição do Festival Fartura – Comidas do Brasil em Belém. A capital paraense, conhecida internacionalmente por sua gastronomia, terá a oportunidade de apreciar a multiplicidade da cultura gastronômica brasileira, com chefs e produtores de todas as regiões do país.

Nestes dois dias, experimente novas receitas e redescubra a diversidade da nossa cozinha, em mais de 60 atrações gastronômicas. Aproveite os estandes de grandes chefs e restaurantes do Brasil, aulas teóricas e interativas, cozinha ao vivo e produtos e produtores. Além disso, divirta-se com as mais de 15 atrações artísticas.

**Bem-vindo ao Festival Fartura –  
Comidas do Brasil Belém!**



FESTIVAL  
**FARTURA**  
— COMIDAS DO BRASIL —  
BELÉM

**26-27 JANEIRO**

**ESTAÇÃO DAS DOCAS**

**DA ORIGEM**  
**AO PRATO**



# SUMÁRIO

## 10 MAPA

## 13 PROG. GASTRONÔMICA

- 14 - ESPAÇO CHEFS E RESTAURANTES
- 16 - ESPAÇO **COZINHA AO VIVO ALELO**
- 18 - ESPAÇO PRODUTOS E PRODUTORES
- 19 - ESPAÇO DOCES E LANCHES KIDS

## 21 PROG. ARTÍSTICA

## 24 PROG. EDUCACIONAL

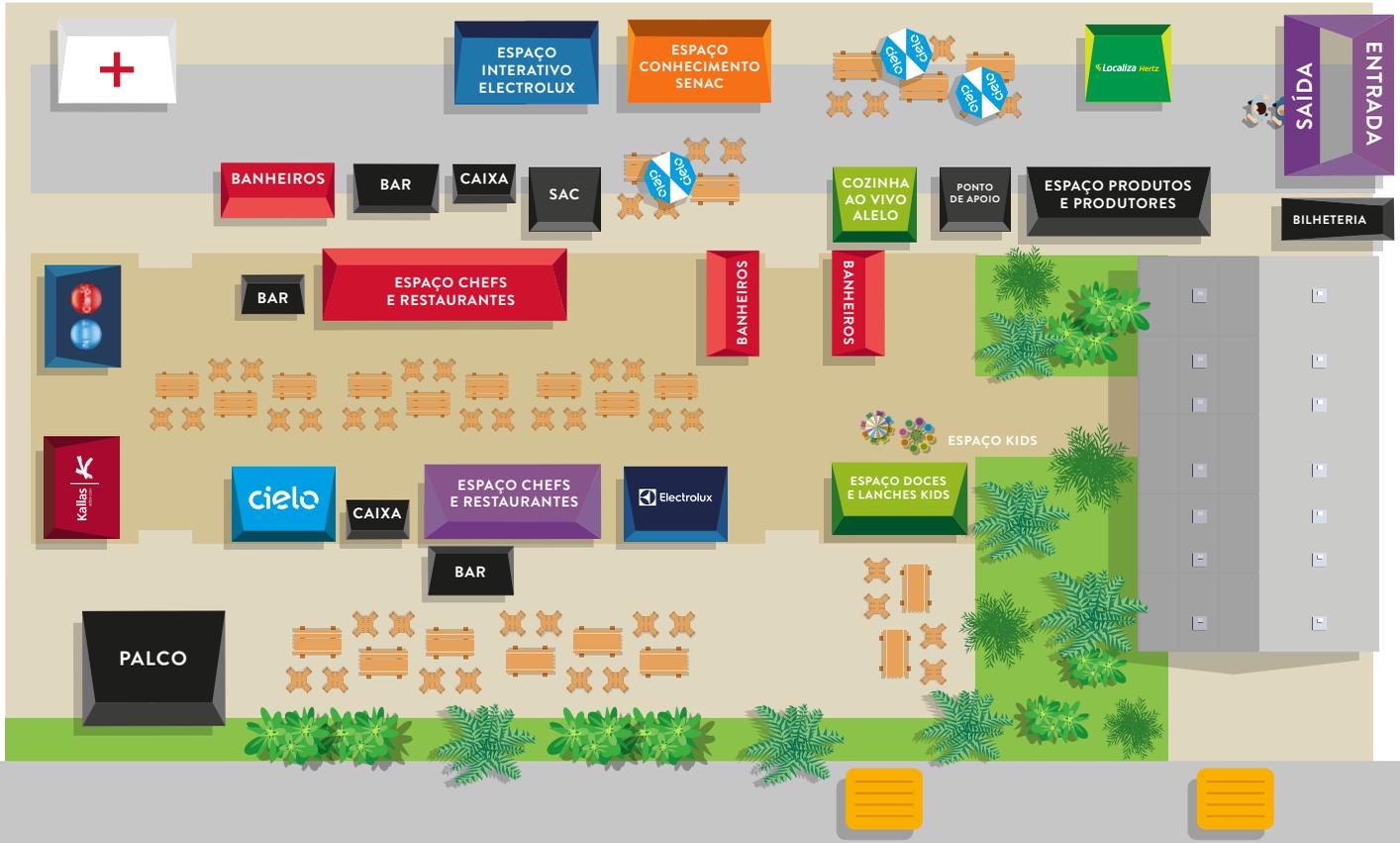
- 25 - PONTO DE APOIO
- 26 - ESPAÇO INTERATIVO ELECTROLUX
- 28 - ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

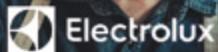
## 30 CARTÃO DE CONSUMO CIELO



**Benedito Batista da Silva**, conhecido por Seu Benê da Farinha, produtor da famosa farinha d'água de Bragança/PA

# MAPA FARTURA BELÉM





A SUA VIDA PODE SER  
MAIS SIMPLES E PRÁTICA



REFRIGERADOR DM90X  
MULTIDOOR 540L

Quando a família inteira se reúne ou quando você recebe visitas em casa, é preciso ter espaço o suficiente para caber a comida e as preferências de todos. Com 540L de capacidade, o refrigerador DM90X Multidoor possui a Tecnologia Inverter e dá conta do recado!



FOGÃO 76WDG COM MESA  
DE VIDRO E CONECTIVIDADE

Prepare e compartilhe novas receitas com o aplicativo I-Kitchen. É só instalar no celular e começar a usar! Conte também com a função Food Sensor, que mede a temperatura interna da carne e, quando a receita fica pronta, desliga o forno automaticamente!

PROGRAMAÇÃO

# GASTRO NÔMICA

#FARTURABELÉM  
@FATURABRASIL

\*PROGRAMAÇÃO, PREÇOS E INFORMAÇÕES EM GERAL  
ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO, SEM AVISO PRÉVIO.

# ESPAÇO CHEFS E RESTAURANTES

Chefs convidados, de vários estados do Brasil, preparam deliciosos pratos especialmente para você!



R\$ 20,00 UN.

## CHEF GUSTAVO BLANCO

Soul Kitchen (São Paulo, SP)

Pizza de fermentação natural:

OPÇÃO VEGANA

• Queijo vegano de castanha do Pará, azeite de chicória e rúcula picante

OPÇÃO VEGETARIANA

• Molho de tomate fresco com mangarataia e pimenta Baniwa, azeite de chicória e queijo do Marajó



R\$ 25,00 UN.

## CHEF FELIPE GEMAQUE

2 + 1 Produções Gastronômicas (Belém, PA)

Camusquim de camarão com creme de pupunha



R\$ 15,00 UN.

## DONA NENA

Filha do Combu (Belém, PA)

Trio de brigadeiros da floresta: Tradicional, recheado de cupuaçu e recheado de castanha do Pará



R\$ 18,00 UN.

## CHEF CAETANO SOBRINHO

Caê Restaurante e Bar (Belo Horizonte, MG)

Porção de coxinha de carne de sol com requeijão de raspa



R\$ 25,00 UN.

## CHEF SAULO JENNINGS

Casa do Saulo (Santarém, PA)

PF Tapajônico - Pirarucu na chapa com melaço de tucupi preto acompanhado com vinagrete de feijão Santarém, arroz de chicória e farinha puba



R\$ 25,00 UN.

## CHEF ILCA DO CARMO

Santa Chicória (Belém, PA)

Costela bovina assada lentamente no forno a lenha, com arroz caldoso e banana frita



R\$ 25,00 UN.

## CHEF MARI SCIOTTI

Quincho (São Paulo, SP)

BB Burguer - Pão australiano, hambúrguer de cogumelos, cheddar, cebola caramelizada e maionese de ervas

OPÇÃO VEGETARIANA



R\$ 15,00 UN.

## CHEF LILIANA ANDRIOLA

Mandariner Gastronomia (Porto Alegre, RS)

Fatia de torta de chocolate com chimia de abóbora e butiá

# ESPAÇO COZINHA AO VIVO ALELO

Chefs convidados demonstram  
ao vivo o preparo de receitas, contando  
seus segredos e temperos especiais!

alelo

## SÁBADO



### 13H CHEF HILDELY PORPINO

Tieta do Ver o Peso (Belém, PA)

Arroz de coco com patas de caranguejo e jambu



### 14H30 CHEF IVAN PRADO

Senac (Fortaleza, CE)

Arroz de camarão com farofa de aviú  
e molho de pimenta de cheiro com tucupi



### 16H CHEF VAN RÉGIA

Culinária da Van (Fortaleza, CE)

Sertanejo do Norte (arroz cremoso de pirarucu  
salgado acompanhado de farofa de coco e dendê)



### 17H30 CHEF JOÃO BARRETO

Campina Grande, PB

Baião Baião, do litoral ao Sertão



### 19H CHEF ADRIANA LUCENA

Quinta da Aroeira (Jandaíra, RN)

Arroz da terra com linguíça do  
sertão e camarão sossego

## DOMINGO



### 13H30 CHEF JOÃO LOMBARDI

Ora Pro Nobis (Tiradentes, MG)

Risoto de Galinha Caipira com ora-pro-nóbis



### 15H30 CHEF RUTH DE ALMEIDA

Raízes Gastronômicas (Palmas, TO)

Paella do Sol



### 17H30 CHEF DANIELA MARTINS

Lá em Casa (Belém, PA)

Picadinho de peixe

SÁBADO  
DOMINGO

PARRILLA COM CHEF RICARDO DA COSTA  
THE PREMIUM STEAKS (BELÉM, PA)

## ESPAÇO

# PRODUTOS E PRODUTORES

Aqui você encontra alguns dos produtos mais saborosos do Pará.  
Leve um pouco do Fartura para sua casa!

**Manioca** (Belém, PA)

**Geleias, molho de tucupí, licor de jambu e farinhas**

**Palmito Palma** (Belém, PA)

**Palmito**

**Blaus** (Belém, PA)

**Picolés sabores variados**

**Meu Garoto** (Belém, PA)

**Cachaça de jambu**

**Farofafa** (Belém, PA)

**Farofas sabores variados**

**Fazenda Bacuri** (Augusto Correa, PA)

**Licores, geleias e biscoito de mandioca**

**QJO Queijos Artesanais** (Belém, PA)

**Queijos artesanais**

**Jambu Sinimbu** (Belém, PA)

**Jambu em conserva**



## ESPAÇO

# DOCES E LANCHES KIDS

Guloseimas que a criançada ama, mas que muitos adultos também vão adorar!



R\$ 8,00 UN.

### CHEF ANA CRISTINA BARBOSA

Cris Doces & Salgados (Santarém, PA)

Empadas:

- Camarão
- Caranguejo
- Frango
- Palmito com queijo
- Pato com jambu



R\$ 10,00

(UMA BOIA)

### CHEF TIAGO SILVA

Boto Sorveteria Artesanal (Santarém, PA)

Sorvetes regionais:

- Batidinha de cupuaçu
- Boto rosa
- Boto tucuxi
- Cumarú
- Cupulate
- Treme treme



**BELÉM É NET.  
E NET É BANDA LARGA LÍDER  
EM ULTRAVELOCIDADE.**

TALENT MARCEL

**4004-8844 | NET.COM.BR  
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO**

Banda Larga líder em ultravelocidade — Fonte: Anatel Ago/2018. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.



PROGRAMAÇÃO

# ARTÍSTICA

#FATURABELÉM  
@FATURABRASIL

\*PROGRAMAÇÃO E INFORMAÇÕES EM GERAL  
ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO, SEM AVISO PRÉVIO.

# PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA

PALCO PA

ITINERANTE ITI.

## SÁBADO

14h Palhaço Sonho - Cleber Cajun ITI.

14h Trio Chamote PA

15h Palhaço Sonho - Cleber Cajun ITI.

16h MG Calibre PA

16h Contação de Histórias com Ester Sá ITI.

18h Loxodonta Groove PA

17h Grupo Sustentável Percussão da Terra ITI.

20h Yami Music convida Castello PA

## DOMINGO

13h Palhaço Sonho - Cleber Cajun ITI.

13h Mercado do Choro PA

14h Contação de Histórias com Ester Sá ITI.

15h Guitarrada das Manas PA

15h Contação de Histórias com Ester Sá ITI.

17h Grupo de Tradições Marajoara Cruzeiroirinho PA

19h Pio Lobato PA

PROGRAMAÇÃO

# EDUCA CIONAL

#FARTURABELÉM  
@FATURABRASIL

\*PROGRAMAÇÃO E INFORMAÇÕES EM GERAL  
ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO, SEM AVISO PRÉVIO.

## PONTO DE APOIO

RETIRE AS FICHAS  
DE AULAS AQUI

A PARTICIPAÇÃO É GRATUITA E AS  
SENHAS SÃO DISTRIBUÍDAS 1H ANTES  
DO INÍCIO DA AULA. CONFIRA NO MAPA  
ONDE FICA ESSE ESPAÇO.

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 ELECTROLUX



Coloque a “mão na massa” em aulas práticas de gastronomia, sob a orientação de profissionais de todo o Brasil.

## SÁBADO



13H - 14H30 **CHEF JOÃO LOMBARDI**

Ora Pro Nobis (Tiradentes, MG)  
**Bobó mineiro - Bobó de frango com crispy de couve e milho**



15H - 16H30 **CHEF ANGELA SICILIA**

Famiglia Sicília (Belém, PA)  
**Macacá - uma versão estilizada do tacacá**



17H - 18H30 **CHEF YURI MACHADO**

Cá-já (Recife, PE)  
**Os desafios de um jovem cozinheiro - Favada com carne de sol desfiada**



19H - 20H30 **CHEF PAULO ANIJAR**

Santa Chicória (Belém, PA)  
**Pitu com molho de manteiga e espaguete com pesto de jambu**

## DOMINGO



13H - 14H30 **CHEF MARI SCIOTTI**

Quincho (São Paulo, SP)  
**Stroganoff de cogumelos**



15H - 16H30 **CHEF ANA CRISTINA BARBOSA**

Cris Doces & Salgados (Santarém, PA)  
**Trio paraense - Creme de cupuaçu com farinha de tapioca e doce de cupuaçu com castanha**



17H - 18H30 **CHEF FERNANDO VON NOBLE**

Noblyaki Oriental Bistrô & Bar (Cacoal, RO)  
**Fusion Cuisine - A influência gastronômica do Pacífico na Amazônia Oriental**

# ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

Chefs e profissionais da gastronomia ministram aulas teóricas e falam sobre as riquezas gastronômicas do país.



Sistema Fecomércio PA, Sesc e Senac

## SÁBADO



### 13H - 13H45 CHEF RICARDO BRANCHES

Senac (Belém, PA)

**Eco Gastronomia - Influência indígena na culinária amazônica**



### 14H15 - 15H JOANNA MARTINS E PAULA MOREIRA

Manioca (Belém, PA) - Xibé (Belém, PA)

**Bate-papo sobre indústria, comunidade e mercado**



### 15H30 - 16H15 NELI PEREIRA

Espaço Zebra (São Paulo, SP)

**As garrafadas e a coquetelaria brasileira - Da terra ao copo**



### 16H45 - 17H30 PRISCILA ÁVILA

Queen of Peppers (Brasília, DF)

**As pimentas mais ardidas do mundo**



### 18H - 18H45 CHEF RUTH DE ALMEIDA

Raízes Gastronômicas (Palmas, TO)

**Coco babaçu**

## DOMINGO



### 13H - 13H45 CHEF ATHÍRIA CORRÊA

### E ANA REGINA GONÇALVES

Senac (Belém, PA)

**Culinária paraense contemporânea - Novas perspectivas para ingredientes tradicionais.**



### 14H15 - 15H CHEF SAULO JENNINGS

Casa do Saulo (Santarém, PA)

**Cozinha Tapajônica**



### 15H30 - 16H15 CHEF ALBERTO LANDGRAF

Oteque (Rio de Janeiro, RJ)

**Beleza e sustentabilidade**



### 16H45 - 17H30 CHEF OFIR OLIVEIRA

Sabor Selvagem (Belém, PA)

**Porco assado na brasa à mineira ao molho de arubé**



### 18H - 18H45 CHEF CÉSAR COSTA

Corrutela (São Paulo, SP)

**Como se tornar sustentável?**

# CARTÃO DE CONSUMO CIELO

A CIELO, EM PARCEIRA COM O FARTURA,  
QUER PROPORCIONAR A VOCÊ A  
MELHOR EXPERIÊNCIA NO FESTIVAL  
UTILIZANDO O CARTÃO DE CONSUMO.

Para isso, seguem algumas informações importantes:

- O cartão é a forma oficial de consumo no evento.
- Para ativação do cartão é cobrado o valor de R\$ 5,00 de caução.  
Após o seu consumo, ao devolver o seu cartão, reembolsaremos os R\$ 5,00.
- Você pode pagar uma compra utilizando até dois cartões de consumo.
- Faça uso consciente, recarregue o valor de acordo com seu consumo.
- Se o cartão for quebrado ou danificado, será cobrado um novo valor de R\$ 5,00 para um novo cartão.



FESTIVAL  
**FARTURA**  
— COMIDAS DO BRASIL —  
BELÉM

**26-27**  
**JANEIRO**  
**2019**

**ESTAÇÃO DAS DOCAS**

**DA ORIGEM AO PRATO**

# FICHA TÉCNICA

**Direção Geral**  
Rodrigo Ferraz

**Assessoria Executiva**  
Daniela Pestana

**Direção Financeira**  
Salum Promoções e Eventos

**Curadoria Gastronômica**  
Luiza Fecarotta  
Adriana Benevenuto  
Paulo Anjjar

**Projeto Cenográfico**  
Objeto Design

**Coordenação de Produção**  
Guilherme Sânzio

**Produção Executiva**  
Ananda Fernandes  
Matheus Duarte  
Yuri Lifschitz

**Produção Técnica**  
André Jorge Rios  
Sebastião Derci

**Produção Gastronômica**  
Ananda Fernandes  
Ana Luísa Macedo  
Cesar Ribeiro  
Emanuel Murrieta

**Produção Gráfica**  
Daniel de Moura

**Produção Logística**  
Livia Gomides  
Jeane Moreira

**Gerente Comercial**  
Juliana Braga

**Executivo Comercial**  
Samantha Vasconcelos

**Atendimento**  
Tatianna Cerqueira

**Coordenação de Marketing**  
Fabrício Freire

**Comunicação**  
Anne Morais  
Leandro Miranda  
Maurício Durán

**Criação \ Design Plataforma**  
André Ferreira  
Luísa Monteiro

**Assessoria de Imprensa  
e Redes Sociais**  
Doizum Comunicações

**Assessoria de Imprensa  
Local**  
Agência Eko

**Direção Artística  
e Institucional**  
Patrícia Tavares

**Coordenação  
Artística e Cultural**  
Marcelo Damaso

**Curadoria de Artes  
Cênicas e Produção**  
Felipe Montesano  
Renata Almeida

**Coordenação  
Executiva**  
Pedro Carneiro

**Gestão de Projetos**  
Samir Caetano  
Elaine Salum  
Washington Silva  
Karen Silva  
Carol Serdeira  
Lara Kellermann



APRESENTADO POR



PATROCINADOR



COPATROCINADOR



APOIADOR



PARCEIRO DE MÍDIA NACIONAL



APOIADOR EDUCACIONAL



COLABORADOR



VENDA OFICIAL



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA  
CIDADANIA

GOVERNO  
FEDERAL

**#FATURABELÉM**  
**@FATURABRASIL**

[www.faturabrasil.com.br](http://www.faturabrasil.com.br)