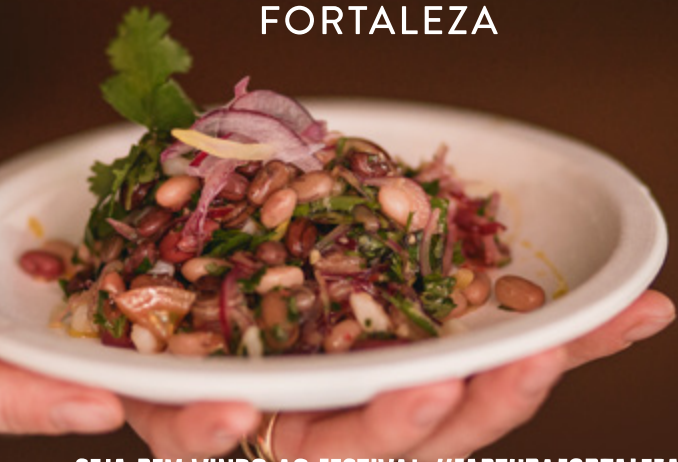


MINISTÉRIO DA CIDADANIA E
GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ APRESENTAM:

FESTIVAL
FARTURA
— COMIDAS DO BRASIL —
FORTALEZA



SEJA BEM-VINDO AO FESTIVAL #FARTURAFORTALEZA
O QUE VAMOS PROVAR?

GUIA DE PROGRAMAÇÃO **2019**

SOBRE NÓS

O QUE SOMOS?

Primeiro, nós catalogamos a gastronomia brasileira com nossas expedições (produtores, chefs e receitas) e geramos conteúdo que transformamos em livros, filmes, webséries e muito mais. Em seguida, vem os festivais: onde reunimos tudo que aprendemos e experimentamos.

Está em nosso DNA entender o caminho dos ingredientes, da origem ao prato, e compartilhar todo esse conhecimento.

Durante o ano a gente se encontra no www.faturabrasil.com.br e em nossas redes sociais.

Nos vemos lá!

FATURA

— COMIDAS DO BRASIL —





Conheça a nova Geladeira Electrolux DF56S com o maior freezer da categoria, com 128L*



Prateleiras reversíveis

Adapte o espaço interno para guardar os mais diversos tipos de embalagens e alimentos



Hortinatura

Preserve frutas e verduras por até 60%* mais tempo que gavetas comuns.

*Teste aferido em folhas verdes

SUMÁRIO

06

PROGRAMAÇÃO AULAS

- ESPAÇO ELECTROLUX
- ESPAÇO INTERATIVO ELECTROLUX
- ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

12

PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA

- CHEFS E RESTAURANTES
- ORIGEM AO PRATO
- BRASA & LENHA

20

MERCEARIA FARTURA

24

PROGRAMAÇÃO MÚSICA & TEATRO

CARTÃO DE CONSUMO

- O cartão é a forma oficial de consumo no evento (exeto: Sebrae Origem/MG - Livraria Senac/CE - Sebrae Loja Navegando/CE)
- Para ativação do cartão não é cobrada nenhuma taxa.
- A devolução do cartão de consumo será feita ao final do evento, na saída, onde há um totem sinalizado.
- Você pode pagar uma compra utilizando até dois cartões de consumo.
- Se o cartão for quebrado ou danificado, será cobrado o valor de R\$ 5 para um novo.
- Faça uso consciente, recarregue o valor necessário para as suas compras.

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

Modelo disponível também na cor branca: DF56

(*) Maior freezer do segmento top freezer combinado frost free até 500 litros conforme tabela de eficiência energética de 19/10/2018 PBE (Programa Brasileiro de Etiquetagem).

PROGRAMAÇÃO AULAS

PROGRAMAÇÃO AULAS

PROGRAMAÇÃO AULAS

PROGRAMAÇÃO AULAS

PROGRAMAÇÃO AULAS

*Não há inscrição prévia. Serão distribuídas fichas uma hora antes do início das aulas, por ordem de chegada, no Ponto de Apoio. A participação está sujeita à lotação do espaço. Capacidade de cada espaço: Conhecimento: 30 pessoas - Interativo: 16 pessoas.

FESTIVAL

RTURA

DAS DO BRASIL —

ESPAÇO



Electrolux

SÁBADO

13H00 FÁBIO FELLE

Rigatoni alla Norma

15H00 LUIZ JACOB

Filé suíno com molho de tomate colada

17H00 BÁRBARA SAUNDERS

Torta de chocolate sem açúcar com calda de caju

DOMINGO

13H00 MICHEL DARQUE

Tartare de pupunha tropical com tempurá de quiabo

15H00 LUIZ JACOB

Focaccia

18H00 ROSANE RADECKI

Pappardelle com alho poró e presunto cru

INTERATIVO ELECTROLUX

Coloque a mão na massa em aulas práticas de gastronomia sob a orientação de profissionais renomados.

SÁBADO

13H - 14H30

Arroz meloso de chouriças com aji amarillo, camarão crocante e salsa crioula

ANDRÉ CASTRO

Authoral (Brasília, DF)

15H - 16H30

A Fortaleza Sertão (purê de jerimum defumado com carne de sol de bode, farofa e crocante de caju)

Patrícia Uchoa

SENAC (Fortaleza, CE)



17H - 18H30

Tropeiro de feijão andu

CAETANO SOBRINHO

Caê Restaurante e Bar (Belo Horizonte, MG)

19H - 20H30

Pasta feita à mão

LUIZ JACOB

Electrolux (São Paulo, SP)

DOMINGO

13H - 14H30

Pão no bafó

ROSANE RADECKI

Restaurante Girassol (Palmeira, PR)

15H - 16H30

Surf and Turf, o desafio de combinar mar e terra - Filé suíno de sol caramelizado, camarão no sal grosso, mousseline de milho, holandaise de capim santo e couve manteiga

BIA LEITÃO

Chef consultora (Fortaleza, CE)

17H - 18H30

Camarão no coco com legumes agridoce

NETO TEIXEIRA

Electrolux (Fortaleza, CE)



CONHECIMENTO SENAC

Participe de aulas teóricas gratuitas, ministradas por chefs e profissionais da gastronomia.

SÁBADO

13H-13H45

Xaxado – Pé de moleque revisitado
Matheus Vieira
SENAC (Fortaleza, CE)

14H15-14H45

Da fazenda à xícara - os segredos do bom café
Celso Vieira
Café Flo (SEBRAE, MG)



15H-15H45

Projeto Comida Ceará - práticas alimentares do estado
Valéria Laena
Museus do Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura (Fortaleza, CE)

16H-16H45

Ingredientes amazônicos na confeitaria
Talita Avelino
Ateliê Talita Avelino (Manaus, AM)

17H-20H

RECEITA DE
NEGÓCIOS

ESPAÇO PARA
RELACIONAMENTO
COMERCIAL DA
GASTRONOMIA.

DOMINGO

13H-13H45

Moqueca de camarão
Vera Elaine
Cozinhando em Libras (São Paulo, SP)

14H-14H45

Fideuá negra, cruado de atum e aioli de abacate
André Castro
Authoral (Brasília, DF)

15H-15H45

Tartare de carne de sol com chips de mandioca
João Diamante
Diamantes na Cozinha (Rio de Janeiro, RJ)

16H-16H45

Mungunzá salgado e mungunzá doce com farofa caramelizada
Didda Carneiro
Mesa Brasil Sesc (Fortaleza, CE)

17H-17H45

Brigadeiro “Valha”
Ribamar
SENAC (Fortaleza, CE)

18H-18H45

Chocolate Awiina
Diogo Sabião
NiÁ (Porto Velho, RO)

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

FESTIVAL

RTURA

DAS DO BRASIL —

CHEFS E RESTAURANTES

MAR DE ROSAS (FORTALEZA, CE)

EDUARDO CAMPELO

- »» **CONCHA MARINHA**
Peixe e camarões empanados com maionese de limão siciliano R\$32
- »» **TEMPURÁ DE AMOR**
Couve-flor empanada com molho à base de shoyu e pimenta de cheiro R\$25
- »» **MARIA BONITA**
Sanduíche no pão chapati de abóbora, carne de sol, queijo coalho e picles de cebola com maionese de coentro R\$28

HEY JOE FOOD 'N' BAR (FORTALEZA, CE)

FABIANO PEDON

- »» **FALAFEL**
Bolinho de grão de bico, molho tahine com iogurte e vinagrete picante R\$20
- »» **PORK CROISSANT**
Picanha suína curada e defumada artesanalmente, queijo mussarela, molho thai, sour cream e rúcula no croissant da casa R\$23
- »» **CAJU BURGER**
Burger de carne de caju, alface, tomate, maionese vegana e crispy de batata-doce no pão ciabatta R\$20

TAPIOQUEIRA DA XUXA (FORTALEZA, CE)
CLAUDIO RIBEIRO

- »» **TAPIOCA DE CARNE DO SOL**
com queijo e catupiry
- »» **TAPIOCA DE COCO**
com leite condensado
- »» **TAPIOCA VEGANA**
Brócolis, cenoura, batata, cebola, tomate, ervilha e molho rosé

R\$16

R\$15

R\$17

ROSA CELESTE (FORTALEZA, CE)
MARCO GIL

- »» **BERINJELA CURADA** *com ragu de cogumelos, castanhas e pão*
- »» **SHOARMA DE CARNEIRO**
Pão pita recheado com carneiro assado, molho de coalhada, ervas e alho, homus de fava e vinagrete
- »» **BOWL DE GALINHADA**
Coxa de frango assada, ovo caipira, arroz de miúdos, milho verde, caldo e molho de pimenta

R\$24

R\$28

R\$30

VERDELIMA RESTAURANTE (FORTALEZA, CE)
NETO TEIXEIRA

- »» **CAMARÃO ACOCADO**
Camarões empanados no coco, macarrão de abobrinha e cenoura, puxado no agridoce de goiabada e purê de abóbora assada
- »» **PAELLA VEGANA COM COGUMELOS**
Arroz integral cateto com legumes refogados no azeite e açafraão-da-terra, cogumelos salteados no azeite e limão
- »» **CHOCOLATE, MORANGO E CAFÉ**
Torta de chocolate com café de Guaramiranga, sorvete 100% fruta de morango com banana, com geleia de morango e castanha caramelizada

R\$25

R\$22

R\$18

SUCRÉ PATISSERIE (FORTALEZA, CE)
LIA QUINDERÉ

- »» **SANDUÍCHE DE SUCROC**
com sorvete de caramelo e flor de sal
- »» **PORÇÃO DE MINI COXINHAS**
de carne do sol com queijo coalho
- »» **SUCROC**
casquinha fina e crocante de brownie com gotas de chocolate, para levar

R\$18

R\$15

R\$10

CULINÁRIA DA VAN (FORTALEZA, CE)
VAN RÉGIA

- » **TRIO DE FEIJÕES DO CEARÁ**
Bolinho de fava com recheio de pernil + bolinho de feijão de corda recheado com charque na manteiga da terra e cebola roxa + bolinho de feijão verde recheado com queijo coalho R\$15
- » **BAIÃO DO MAR**
Molhadinho no coco com mariscos, coberto de piabinhas fritas, camarões no alho e óleo e palha de batata-doce R\$35
- » **TRIO GOSTINHO DO SERTÃO**
Brigadeiro de capim-santo + brigadeiro de rapadura com coco + brigadeiro de queijo coalho R\$12

QUITANDA DO PASTEL (EUSÉBIO, CE)
SANDRO GOUVEIA

- » **DUPLA DE PASTEL 01**
*// Pernil
// Abóbora com quiabo*
Acompanhados com chutney de tamarindo R\$12
- » **DUPLA DE PASTEL 02**
*// Frango caipira com milho
// Cebola com queijo coalho*
Acompanhados com chutney de tomate R\$12

O BANQUETE (FORTALEZA, CE)
LILIANE PEREIRA

- » **CUBOS DE ABÓBORA, QUIABO E ABOBRINHA**
servidos com notas de limão e capim-santo, servidos em cesta crocante de queijo parmesão R\$18
- » **CAMARÃO**
com massa tropical de penne na manteiga da terra, manga, pimenta dedo-de-moça e alecrim, servida em cesta crocante de queijo parmesão R\$25
- » **COSTELINHA DE SUÍNO DEFUMADA**
com purê de feijão verde e notas de leite de coco, servida em cesta crocante de queijo parmesão R\$22

PARRILEIRO (FORTALEZA, CE)
RALFO IFANGER

- » **CROQUETE DE OSSOBUCO**
com molho de tutano R\$20
- » **BRUSCHETTA**
Pão italiano (fermentação natural), tomate, manjericao e catupiry R\$20
- » **COTOLETA DE PORCO**
empanada com catchup de banana R\$30

ORIGEM AO PRATO

CHEFS CONVIDADOS DEMONSTRAM AO VIVO O PREPARO DE RECEITAS E REVELAM SEUS SEGREDOS E TEMPEROS ESPECIAIS!

SÁBADO

PANELADA COM FAROFA DE CAJU

PEDRO EMILIO

SENAC (Fortaleza, CE)

13H

QUIRERA CAIPIRA

ROSANE RADECKI

Restaurante Girassol (Palmeira, PR)

15H

BRUSCHETTA COM PÃO SOURDOUGH

da Boulangerua, carne de sol, pesto de coentro e queijo curado, castanha-do-Pará, picles de quiabo e melado

JOÃO DIAMANTE

Diamantes na Cozinha (Rio de Janeiro, RJ)

17H

MAXI OREO

FELIPE CICONATO

Sablé Diamant (Fortaleza, CE)

19H

DOMINGO

BOLO DE CASTANHA COM TRUFA DE CUPUAÇU

TALITA AVELINO

Ateliê Talita Avelino (Manaus, AM)

12H30

ARROZ DE POLVO

CAETANO SOBRINHO

Caê Restaurante e Bar (Belo Horizonte, MG)

14H30

FRITO DO VAQUEIRO

CLAUDOMIRO MAUÉS

Solar do Bola (Soure, Ilha de Marajó, PA)

16H

Arroz de carneiro

IVAN PRADO

SENAC (Fortaleza, CE)

17H30

BRASA&LENHA

RICARDO COSTA

THE PREMIUM STEAKS (BELÉM, PA)

UM CHEF ESPECIALISTA EM CHURRASCO
PREPARA DIVERSAS CARNES EM UM
TRADICIONAL FOGO DE CHÃO.

PRODUTOS E PRODUTORES

PRODUTOS E PRODUTORES

PRODUTOS E PRODUTORES

PRODUTOS E PRODUTORES

PRODUTOS E PRODUTORES

FESTIVAL

RTURA

DAS DO BRASIL —



CASA DOS LICORES (VIÇOSA DO CEARÁ, CE)

Licores

URITU CAFÉS (FORTALEZA, CE)

Cafés

NATVITA (EUSÉBIO, CE)

Sucos e cajuína tradicional orgânica

FRUTÃ (JAGUARIBE, CE)

Natchup e polpas de fruta

CHOCOLATES AWIINA (PORTO VELHO, RO)

Chocolates

PORCADEIROS (PALMEIRA, PR)

Embutidos

QUEEN OF PEPPERS (BRASÍLIA, DF)

Pimentas

FAZENDA BACURI (BRAGANÇA, PA)

Geleias, licores e biscoitos

ORIGEM MINAS

CAFÉ FLO (HELIODORA, MG)

Café torrado, em grãos, moído e em cápsulas

SABARABUÇU (SABARÁ, MG)

Geleias e molhos

CACHAÇA BANDARRA (SALINAS, MG)

Cachaça artesanal

REGIÃO DO SERRO - APAQS (SERRO, MG)

Queijo Minas artesanal

DELI CHAT (BELO HORIZONTE, MG)

Geleias

DANI GOURMET (BELO HORIZONTE, MG)

Frutas cristalizadas e comotas



COCA-COLA
SEM AÇÚCAR
E HAMBÚRGUER

#melhorjuntos

**ORIGEM
MINAS**TM
Inspirado por Minas



FAEMG
SENAR
INAEs
SINDICATOS

SEBRAE



SINTA O SABOR™

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

PA PALCO ITI ITINERANTE

FESTIVAL

RTURA

DAS DO BRASIL —

SÁBADO

DJ JP AIRES / DJ SERGINHO GOUVEIA / DJ LEVI LENZ
NOS INTERVALOS ENTRE OS SHOWS DE SÁBADO

- 13H CIRCO DO SR. JUAREZ (CIRCULAR) ITI
- 14H ORQUESTRA TRANSVERSAL PA
- 14H CIRCO DO KO'S ITI
- 15H30 BEATLES IN JAZZ PA
- 16H FUOCCO DI STRADA - MÉXICO ITI
- 17H10 THIAGO ALMEIDA & CARLINHOS PATRIOLINO PA
- 18H30 CIRCO TEATRO ARTETUDE/IRMÃOS SAÚDE -
BRASÍLIA COM VALERY SHOW - ARGENTINA ITI
- 18H50 MESTRINHO + CAINÃ CAVALCANTE (SP) PA
- 20H30 ROBERTINHO MARÇAL PA

DOMINGO

DJ JP AIRES / DJ RODRIGO LEAL
NOS INTERVALOS ENTRE OS SHOWS DE DOMINGO

- 14H CIRCO DO SR. JUAREZ (CIRCULAR) ITI
- 14H REGJAZZ PA
- 15H CIA. CIRCÊNICOS - BRASÍLIA ITI
- 15H30 JORGE DOUDEMANT PA
- 16H PIRADA URBANA - FORTALEZA ITI
- 17H SERGIO GROOVE + JUBILEU FILHO (RN) PA
- 17H CLAP CLAP CIRCO - ARGENTINA/URUGUAI ITI
- 18H30 NONATO LIMA PA
- 19H LAGUZ CIRCO - CEARÁ/ARGENTINA PA



Lei de Incentivo à
CULTURA

PATROCINADOR



COPATROCINADOR



APOIO



SECRETARIA DE
TURISMO



APOIADOR CULTURAL
E EDUCACIONAL



PARCEIRO DE MÍDIA

COLABORADOR



APOIADOR INSTITUCIONAL



"ESTE PROJETO É APOIADO PELA
SECRETARIA ESTADUAL DA CULTURA
LEI Nº 13.811, DE 16 DE AGOSTO DE 2006"



REALIZAÇÃO



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DA
CIDADANIA



FESTIVAL
FARTURA
— COMIDAS DO BRASIL —
FORTALEZA

23 E 24
NOVEMBRO/19

FICHA TÉCNICA

Direção Geral

Rodrigo Ferraz

Direção Financeira

Salum Promoções e Eventos

Curadoria Gastronômica

Luiza Fecarotta

João Lima

Adriana Benevenuto

Coordenação de Produção

Guilherme Sânzio

Produção Executiva

Matheus Duarte

Ananda Fernandes

Coordenação Gastronômica

Ananda Fernandes

Ana Luiza Macedo

César Ribeiro

Projeto Elétrico

Elétrica Puri

Produção Local

Fernanda Wilsa

Produção Gráfica

Flavia Cartacho

Produção Logística

Livia Gomides

Gerente Comercial

Juliana Braga

Atendimento

Tatianna Cerqueira

Daniel de Moura

Produtora de Ativação

Luísa Sader

Comunicação

Leandro Miranda

Letícia Silva

Maurício Durán

Ricardo Xavier

Criação \ Design Plataforma

André Ferreira

Luíza Cosso

Assessoria de Imprensa e Redes Sociais

Doizum Comunicações

Direção Artística e Internacional

Patrícia Tavares

Coordenação Artística e Cultural

Guilherme Milan

Direção Técnica

Fernando Trindade

Gestão de Projetos

Elaine Salum

Washington Silva

Karen Silva

Samir Caetano

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

WWW.FARTURABRASIL.COM.BR

   /FARTURABRASIL

COMPARTILHE ESTA EXPERIÊNCIA:

#EUNOFARTURA

POSTE SUA FOTO E APAREÇA EM NOSSO INSTAGRAM!

[@FATURABRASIL](https://www.instagram.com/faturabrasil)