

MINISTÉRIO DA CIDADANIA, GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO,
POR MEIO DA SECRETARIA DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA E CIELO APRESENTAM:

FESTIVAL

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

SÃO PAULO



O QUE VAMOS PROVAR?

SOBRE NÓS

MAPA

GASTRONOMIA

AULAS

PRODUTORES

MÚSICA & TEATRO

*Menu interativo habilitado para iOS

GUIA DE PROGRAMAÇÃO

2019



**Onde tem
empreendedorismo
e cultura,
também tem a Cielo.**

A Cielo apoia o “Fartura”,
a maior plataforma de conexão
da gastronomia brasileira, desde 1999.

cielo

cielo.com.br

A man with a full, reddish-brown beard and a grey hat is smiling. He is wearing a dark green quilted jacket over a grey t-shirt. He is holding several ears of yellow corn with their husks partially removed. The background is a blurred outdoor setting with trees and foliage.

SOBRE NÓS O QUE SOMOS?

Primeiro, nós mapeamos a gastronomia brasileira por meio de nossas expedições (produtores, chefs e receitas) e geramos conteúdos transformados em livros, filmes, webséries e muito mais. Em seguida, vêm os festivais, nos quais 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!

Daniel Castelli - Canela/RS - Expedição Fatura Porto Alegre 2018
Aula "O milho crioulo, a hospitalidade e a natureza"
03/08 - Espaço Conhecimento SENAC

MENU

ESPAÇO ORIGEM AO PRATO

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

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

SÁBADO



Bacalhau à Capixaba
VICTOR RAGAZZI ISAAC
Senac (São Paulo, SP)



13H



**Arroz com costela de porco
defumado com tucupi negro,
pimenta-de-cheiro e coentro**
DENISE ROHNELT
Letras Saborosas (Boa Vista, RR)



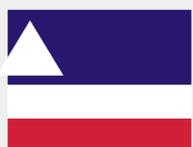
15H



Arroz de Cuxá
ANA LULA
Casa de Juja (São Luís, MA)

17H

DOMINGO



**Munguzá de caramelo com
farofa de tapioca com licuri
e sorvete de coco verde**
LISIANE AROUCA
Origem (Salvador, BA)



13H30



Mojica de Pintado
MARCELO COTRIM
(Cuiabá, MT)



15H



**Cabrito sertanejo mergulhado
nos vinhos do São Francisco**
JOÃO BARRETO

Casa de Cumpade (Campina Grande, PB)

17H



**Arroz pregado de carne de sol
com crocante de mandioca**
DANIEL BARBOSA

Haus Gastronomia (Campo Grande, MS)

18H30

ESPAÇO
BRASA & LENHA

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

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.



ANTÔNIO COSTAGUTA

El Topador (Porto Alegre, RS)

SÁBADO

- 1.** Costela fogo de chão com cebola no rescaldo e farofa
- 2.** Bife de Chorizo com batatas ao murro e salsa criolla
- 3.** Fraldinha com chimichurri e morrones: pimentão vermelho com provolone

DOMINGO

- 1.** Costela fogo de chão com cebola no rescaldo e farofa
- 2.** Tapa de quadril com batatas ao murro e chimichurri
- 3.** Entrecot com chimichurri e morrones: pimentão vermelho com provolone

*O prato pode ser servido em qualquer horário, de acordo com o ponto ideal da carne.
Consulte os horários no espaço.

ESPAÇO CHEFS E RESTAURANTES

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.



Copalombo com gremolata de azeite com castanha de baru e cuscuz de milho de Minas

RODOLFO MAYER

Angatu (Tiradentes, MG)

R\$32



Churrasco com farofa de bacon e cebola e salada de batata

MARCELO CORRÊA BASTOS

Vista (São Paulo, SP)

R\$32



Acarajé

JULIO VALVERDE

Soteropolitano (São Paulo, SP)

R\$16



Caldeirada de paio, linguiça defumada, batata, couve, vôngole e mexilhão

CHECHO GONZALES

Mescla (São Paulo, SP)

R\$32



Porção de minicoxinhas de frango com sweet chilli de Cabrón

RÊ CRUZ

Rê Cruz To Go (São Paulo, SP)

R\$20



Bun - Sanduíche de pão chinês

Sanduíche de pão chinês no vapor com barriga de porco frita, maionese de alho e vinagrete de couve
OU

abobrinha escabeche, queijo de cabra e castanha-do-Pará

PAULO YOLLER

The Bao Bao Baby e Meats (São Paulo, SP)

**OPÇÃO
VEGETARIANA
VEGETARIANA**

R\$16



Hambúrguer - The Original

Pão de hambúrguer com dois discos finos de carne bovina, blend de queijos da casa, picles, ketchup, mostada e cebola picada

GREG CAISLEY

Patties (São Paulo, SP)

R\$18



Panzerotti recheado de queijo com ragú de linguiça caipira e pesto

Massa de focaccia frita recheada com queijo da serra das Antas, tipo taleggio, coberto com ragu de linguiça caipira e pesto

MATHEUS ZANCHINI

Borgo (São Paulo, SP)

R\$32



Pizza d'A Queijaria

Pizzas com massa de longa fermentação natural e queijos artesanais brasileiros. Sabores:

**A Queijaria (pizza com 4 queijos, de búfala, vaca, cabra e ovelha)*

**Centrão (molho fresco de tomate com queijo Cremoso de Cássia)*

**Cabra no Pasto (boursin de cabra, beterraba, agrião, castanha-do-Pará e raspas de limão).*

FERNANDO OLIVEIRA

Pizza d'A Queijaria (São Paulo, SP)

**OPÇÃO
VEGETARIANA
VEGETARIANA**

R\$18



Torta de chocolate 70%, de origem do Brasil com pipoca caramelizada e flor de sal

LUCAS CORAZZA

Que Seja Doce - GNT (São Paulo, SP)

R\$18



Torta Banoffee

Torta de massa de bolacha com doce de leite caseiro (ou Nutella), banana nanica e chantilly

LEONARDO MACEDO & TITO BARCELLOS

Nanica (São Paulo, SP)

R\$16



Risoto de arroz integral vermelho no tucupi e jambu com pirarucu

DIOGO SABIÃO

NiÁ (Porto Velho, RO)

R\$30



Taco nordestino

Taco de milho com caponata de legumes e cogumelo

OU

Taco com ragu de frango e creme de milho

JOÃO DIAMANTE

Na Minha Casa (Rio de Janeiro, RJ)

OPÇÃO VEGETARIANA
VEGETARIANA

R\$20



Polenta de milho crioulo branco, fonduta de queijo colonial artesanal, cogumelos selvagens e pinhão paranaenses

GABRIELA CARVALHO

Quintana Gastronomia (Curitiba, PR)

OPÇÃO VEGETARIANA
VEGETARIANA

R\$30



Espeto de bode com temperos nordestinos, farofa de tapioca e creme azedo de nata sertaneja

YURI MACHADO

Cá-já (Recife, PE)

R\$20



Desfiada confiada

Carne de sol acebolada sobre purê de inhame com queijo coalho, abobrinhas frescas e chips de banana-da-terra

VITOR GENEROSO

Divina Gula (Maceió, AL)

R\$30



Sanduíche de linguiça

Pão, linguiça caipira conservada na banha, ragu de linguiças, mostarda com maçã verde, molho chipotle e queijo derretido com maçarico

LEO HAMU

Leo Hamu Produtos Artesanais (Brasília, DF)

R\$30



Broa com requeijão moreno, creme de milho doce e coxa de frango desossada na brasa

HENRIQUE GILBERTO

Cozinha Tupis (Belo Horizonte, MG)

R\$25

OPÇÃO VEGETARIANA
VEGETARIANA

Pastel do Mar

Atum confitado do Ceará,
batata rösti e azeitona azapa
OU



Pastel da Serra

Mix de cogumelos da serra de Guaramiranga
(CE), cenoura e cebola-roxa no shoyu

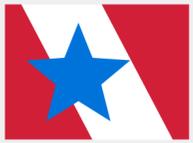
SANDRO GOUVEIA

Quitanda do Pastel (Eusébio, CE)

R\$12

Sorvetes Artesanais Paraenses

- 1 Açaí (vegano e orgânico)
- 2 Jambo (vegano e orgânico)
- 3 Treme-Treme (vegano e orgânico)
<Maracujá com pimenta e cupuaçu com jambú>
- 4 Pérola do Tapajós
<Musse de taperbá com geleia de jambo>
- 5 Cumaru (Tonka Bean)
- 6 Batidinha de Cupuaçu com jurupinga
- 7 Castanha-do-Pará
- 8 Tapioca
- 9 Cupulate <Cacau da Amazônia com
geleia de cupuaçu e castanha-do-Pará>



TIAGO SILVA

Boto Sorveteria Artesanal (Santarém, PA)

OPÇÃO VEGANA
VEGANA

1 BOLA **R\$11**

1 BOLA NA
CASQUINHA **R\$13**

Casquinha de cumaru **OU**
Casquinha de maracujá

ESPAÇO

FOOD TRUCK & BIKE

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.



CASA DE IEDA >> COMIDA NORDESTINA



PIZZA SUR >> EMPANADAS



BOX DA FRUTA >> SUCOS NATURAIS

MENU

ESPAÇO INTERATIVO ELECTROLUX

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

**COLOQUE A MÃO NA MASSA EM AULAS PRÁTICAS
DE GASTRONOMIA, SOB A ORIENTAÇÃO DE
PROFISSIONAIS DE TODO O BRASIL**

A PARTICIPAÇÃO É GRATUITA E AS SENHAS SÃO DISTRIBUÍDAS
1H ANTES DO INÍCIO DA AULA NO PONTO DE APOIO

SÁBADO



Pasta feita à mão

LUIZ JACOB

Electrolux (São Paulo, SP)

Formado pelo Institute of Culinary Education em Nova York e pelo IFSE na Itália, cozinheiro profissional desde os 15 anos e especialista em gestão de gastronomia. Em 2016 participou da primeira temporada do MasterChef Profissionais, sendo reconhecido pelos jurados, participantes e pelo público como um forte competidor pelo amplo conhecimento técnico, agilidade e experiência. Hoje atua como consultor em gestão de gastronomia para marcas e empresas no ramo.



13H-14H30



**Crepe de Cumaru
com sopa de tangerina**

RENATO VIEIRA

Senac (São Paulo, SP)



15H-16H30



**Espaguete ao pesto de
jambu com tucupi**

DEOCLECIANO BRITO

(Rio Branco, AC)

17H-18H30



Marinada de polvo e mariscos

VERA ELAINE

Cozinhando em Libras (São Paulo, SP)

19H-20H30

DOMINGO



Bolo de roda - bolo de goma de tapioca com coco babaçu, enrolado na folha de bananeira

RUTH DE ALMEIDA

Raízes Gastronômicas (Palmas, TO)

13H-14H



Bem além do chimarrão: matambre com farofa e brigadeiro de erva de mata

LUCAS MEDINA E VANESSA ALVES VIEIRA

Senac (São Paulo, SP)



14H30-15H30



Harmonia brasileira: ingredientes nacionais em pratos e coquetéis.

Sopa de açai com beterraba e cataia + gim tônica caiçara, com cataia; espaguete de pupunha com louro + spritz com louro

ANA LUIZA TRAJANO E NELI PEREIRA

Instituto Brasil a Gosto (São Paulo, SP)

Espaço Zebra (São Paulo, SP)

16H-17H



Filé suíno

LUIZ JACOB

Electrolux (São Paulo, SP)

17H30-18H30



Electrolux

ESPAÇO



Electrolux

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

SÁBADO

12H30

Linguini al Tartufo

RODRIGO EINSFELD

(São Paulo, SP)

14H30

Agnolotti

CARLOS PISSANI

(São Paulo, SP)

17H

**Yorkshire pudding
com salmão defumado**

THIAGO GATTO

(São Paulo, SP)

19H30

**Nhoque de batata
com creme de queijo
e ragu de cogumelo**

IVO LOPES

(São Paulo, SP)

DOMINGO

12H30

**Peito de pato com
purê de cenoura**

AGNALDO FERREIRA

(São Paulo, SP)

14H30

**Iscas de frango
com farofa de
casca de abacaxi**

RUI MORSCHEL

(São Paulo, SP)

17H

**Peixe sous vide com
mandioca assada,
farofa de bacon e pesto**

RENATA BRAUNE

(São Paulo, SP)

MENU

ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

CHEFS E PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA MINISTRAM AULAS TEÓRICAS E FALAM SOBRE AS RIQUEZAS GASTRONÔMICAS DO PAÍS
A PARTICIPAÇÃO É GRATUITA E AS SENHAS SÃO DISTRIBUÍDAS 1H ANTES DO INÍCIO DA AULA NO PONTO DE APOIO

SÁBADO



Lab.Maní e a proposta inovadora de aprendizado na cozinha

DEGUSTAÇÃO: Sorvete de frutas nativas

HELENA RIZZO Maní (São Paulo, SP)

A gaúcha Helena Rizzo matém seu Maní há mais de dez anos, em São Paulo, com viço e frescor. Já eleita como melhor chef da América Latina pela revista inglesa “Restaurant”, apoia seu trabalho na sazonalidade, na busca pelo sabor e por ingredientes nacionais. Estabelece equilíbrio entre inovação e tradição em preparos que partem de produtos simples e escanteados, como taioba, ora-pro-nóbis, milho. Importante representante da moderna cozinha brasileira, agrega à sua cozinha traços da vanguarda espanhola herdados de experiências em casas como a catalã El Cellar de Can Roca.

13H-13H45



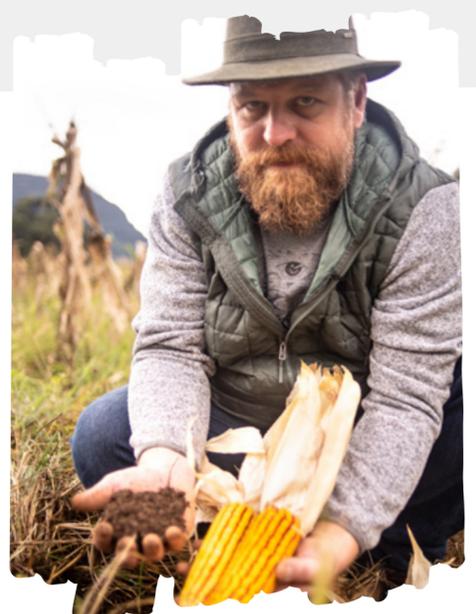
O milho crioulo, a hospitalidade e a natureza

DEGUSTAÇÃO: polenta de milho crioulo com ragu de cordeiro

DANIEL CASTELLI Monã (Canela, RS)

Em uma propriedade agrícola em Canela, de base agroecológica, Daniel Castelli conjuga gastronomia, arte e cultura e promove vivências conectadas à natureza e ao estilo de vida rural. Um dos traços mais relevantes de seu trabalho é o resgate que fez de uma terra improdutiva para plantar milho crioulo, que está desaparecendo. O processo do grão é feito à moda antiga até hoje, em um moinho de pedra restaurado. O milho, na cozinha, vira uma polenta com gosto intenso do ingrediente principal. É sobre essa sinergia que ele vai falar em sua aula.

14H15-15H





Comida e identidade: pertencimento e diferença no prato

PROF. DRA. JOANA PELLERANO

Senac (São Paulo, SP)



15H30-16H15



A cozinha caipira de ingredientes da serra da Mantiqueira

VITOR RABELO DE ARAUJO

Senac (São Paulo, SP)



16H45-17H30



Biodiversidade como tendência na gastronomia brasileira

TALITA PRÓSPERO

Senac (São Paulo, SP)



18H-18H45



O pão dos imigrantes pomeranos do Espírito Santo

DEGUSTAÇÃO: Brote de milho

ANGELINA KOPP SCHMIDT

E ADRIELE SCHMIDT

Sítio Schmidt (Santa Maria de Jetibá, ES)



19H15-20H

DOMINGO



A biodiversidade brasileira e as plantas alimentícias não convencionais

*DEGUSTAÇÃO:
caule de vitória-régia e tempurá de urtiga*

HIROYA TAKANO

Shin Suzuran (Manaus, AM)

Tatsuya Takano chegou ao Brasil em 1960 e, como boa parte da colônia japonesa radicada no país, começou a vida na lavoura. Quase duas décadas depois, em 1978, inaugurou um restaurante dedicado à culinária de sua terra natal, até então desconhecida na região, o Shin Suzuran. Seu filho, Hiroya Takano, aprendeu o ofício e se tornou o chef responsável pelo sucesso da casa. Reconhecida como uma das mais renomadas em Manaus, é ali que ele explora, também, seu trabalho com plantas alimentícias não convencionais.



13H-13H45

Os saberes populares e tradições culinárias da comunidade quilombola



Filhos de Obá

DEGUSTAÇÃO: bolinho de inhame e feijão-fradinho, com recheio de quiabo, servido com vinagrete de caju e biri-biri

FRANÇOIS OZANNE

Alma Bistrot (Aracaju, SE)

14H-14H45

Tucuju - a história do povo à margem direita do rio Amazonas



DEGUSTAÇÃO: croquete de pato e jambu com molho de tucupi

REGINA BARBOSA

Regine's Buffet (Macapá, AP)

15H-15H45

A cozinha brasileira bem acompanhada



GERSON BONILHA

E ZENIR DALLA COSTA

(Senac, SP)



16H-16H45

Sobre o tempo:

coisas velhas e boas

DEGUSTAÇÃO: bombom de queijo da serra do Bálsamo e marmelada de Santa Luzia; e doce de chuchu, sorvete de baunilha do cerrado, cogumelo-de-paris, espuma de leite, pó de ervas queimadas

IAN BAIOCCHI

Íz Restaurante (Goiânia, GO)



17H-17H45

Feijões:

um alimento do futuro

DEGUSTAÇÃO: salada de feijões com porco mouro, canjica branca, caule do espinafre e mel do quintal

GABRIELA CARVALHO

Quintana Gastronomia (Curitiba, PR)



18H-18H45

ESPAÇO

PRODUTOS E PRODUTORES

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

ChOr

CHOCOLATES

(Ilhéus, BA)



A Queijaria

QUEIJOS

(São Paulo, SP)



De Cabrón Chillis

PIMENTAS

(Santa Cruz do Rio Pardo, SP)



Laticínios

Monte Santo

QUEIJO COALHO

(Teresina, PI)



Bottarga Gold

**BOTTARGA (OVA DE
TAINHA SECA E SALGADA)**

(Itajaí, SC)



Ana Mantegari

**DOCE DE LEITE DE MEL
E GANACHE DE CHOCOLATE
COM MEL**

(São Paulo, SP)



Fazenda Yaguara

CAFÉ, MEL E EMBUTIDOS

(Taquaritinga do Norte, PE)



Porcadeiros

EMBUTIDOS, CERVEJA

IPA E PICLES

(Palmeira, PR)



Sabores

da Vivenda

DOCES E GELEIAS DE FRUTAS

NATIVAS DO NORDESTE

(MANGABA, UMBU CAJÁ,

CAJU AMEIXA, PITANGA E

CAJU E PIMENTA)

(Ceará-Mirim, RN)



Sinimbu

CACHAÇA COM

JAMBU, VODCA COM

JAMBU, CONCENTRADO

DE JAMBU E TREMIDÃO

(Belém, PA)



ESPAÇO PRODUTORES
ORIGEM MINAS

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

**ORIGEM[®]
MINAS**
Inspirado por Minas



**FAEMG
SENAR
INAES
SINDICATOS**

SEBRAE

Goiabada Zélia
**GOIABADA, MANGADA
E BANANADA**

Villa Café
**CAFÉ GOURMET, RESERVA
(CAFÉS PREMIADOS),
CAPPUCCINO**

In Villa
**CONSERVA DE CEBOLA, MINI
MILHO, CONSERVA DE PEPINO,
PEPINO AGRIDOCE, PIMENTA
BIQUINHO, GENGIBRE, GELEIA DE
MORANGO COM CHIA, GEELIA
DE MARACUJÁ COM PIMENTA,
CAPONATA DE COGUMELO,
CAPONATA DE BERINJELA**

Java Chocolates
CHOCOLATES

La da Serra da Canastra
**DOCES E GELEIAS DE FRUTOS
DA ESTAÇÃO E QUEIJO MINAS
ARTESANAL DA SERRA DA
CANASTRA**

Cachaça Menina Branca
**CACHAÇA MENINA BRANCA
ORIGINAL E DOURADA -
CACHAÇA DONA LUCINHA
PRATA E OURO EM GARRAFAS DE
500ML, 160ML E 50ML**

MENU

PROGRAMAÇÃO MÚSICA & TEATRO

*Programação, preços e informações em geral estão sujeitas a alteração, sem aviso prévio.

PALCO

PA

ITINERANTE

ITI.

SÁBADO

13H	SINHÁ MÚSICA	PA
15H	GINGO	PA
16H/17H	TRANS POESIA - COLETIVO T	PA
17H	UNIDOS DO SWING	ITI
19H	GENTE DO CENTRO	PA
21H	BIXIGA 70	PA

*DJ FÁBIO LAFA TOCARÁ ENTRE OS SHOWS DO SÁBADO

DOMINGO

13H	ARI BORGER	PA
15H	ORQUESTRA SAMBA & CHORO DE SÃO MATEUS	PA
16H	FANFARRA MANADA	ITI
17H	YAMI MUSIC	PA
18H	NIMBA - TRUPE BENKADY	PA
19H	RUBINHO ANTUNES QUARTETO	PA

*DJ THIAGÃO TOCARÁ ENTRE OS SHOWS DO DOMINGO

MENU



APRESENTADO POR



PATROCINADOR



COPATROCINADOR



APOIO



GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Turismo

APOIO EDUCACIONAL



ÁGUA OFICIAL



VENDA OFICIAL



COLABORADOR



PARCEIRO DE MÍDIA NACIONAL



PARCEIRO



REALIZAÇÃO



Secretaria de
Cultura e Economia Criativa



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DA
CIDADANIA



#FARTURASÃO PAULO @FATURABRASIL

FICHA TÉCNICA

03 e 04 de agosto de 2019

FESTIVAL
FARTURA
— COMIDAS DO BRASIL —
SÃO PAULO

Direção Geral

Rodrigo Ferraz

Assessoria Executiva

Daniela Pestana

Direção Financeira

Salum Promoções e Eventos

Curadoria Gastronômica

Luiza Fecarotta

Adriana Benevenuto

Coordenação de Produção

Guilherme Sânzio

Produção Executiva

Matheus Duarte

Guilherme Milan

Ananda Fernandes

Direção Técnica

Felipe Amaral

Projeto Elétrico

Elétrica Puri

Produção de Operação

Yuri Mendonça

Produção Logística

Lívia Gomides

Produção Gastronômica

Amanda Porto

Ananda Fernandes

Ana Luisa Macedo

César Ribeiro

Thiago Hila

Gerente Comercial

Juliana Braga

Atendimento

Tatianna Cerqueira

Daniel de Moura

Executiva de Contas

Samantha Vasconcelos

Simone Fantini

Assessoria de Imprensa

Agência Dots

Doizum Comunicações

Comunicação

Leandro Miranda

Letícia Silva

Mauricio Durán

Ricardo Xavier

Criação \ Design Plataforma

André Ferreira

Luíza Cosso

Produção Gráfica

Flávia Cartacho

Direção Artística e Institucional

Patrícia Tavares

Coordenação Artística e Cultural

Renata Almeida

Curadoria Musical

Tomás Gonzaga

Curadoria e Produção

de Artes Cênicas

Pipe Montesano

Gestão de Projetos

Carol Serdeira

Elaine Salum

Karen Silva

Samir Caetano

Washington Silva

Co-produção

Cingulado

Parceiro

Folha de S.Paulo

[MENU](#)