

MINISTÉRIO DA CIDADANIA E
GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS APRESENTAM:

FESTIVAL

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —
BELO HORIZONTE



SEJA BEM-VINDO AO FESTIVAL #FATURABH

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 —



SEMANA

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

BELO HORIZONTE

30 SET. / 01 OUT.

CONHECIMENTO GASTRONÔMICO NAS ESCOLAS
EVENTO FECHADO

2 OUTUBRO

PORCO NA MONTAGEM / EVENTO DE
LANÇAMENTO PARA CONVIDADOS

3 OUT. / 4 OUT.

SEMINÁRIO CULTIVAR: CONVERSAS SOBRE
GASTRONOMIA DA ORIGEM AO PRATO

5 OUT. / 6 OUT.

6ª EDIÇÃO DO FESTIVAL FARTURA BH

Neste ano, o Fartura - Comidas do Brasil ampliou sua programação na capital mineira e realizou uma semana intensa com eventos voltados para o fomento de discussões sobre a gastronomia e, claro, para celebrar a boa mesa. Foram conversas sobre várias vertentes da alimentação e atividades de empreendedorismo social e conhecimento. Os resultados estão disponíveis nas nossas redes sociais.

Para encerrar com chave de ouro, realizamos esta que é a 6ª edição do tradicional Festival Fartura, reunindo chefs, produtores, aulas interativas, as melhores receitas para o público, além de shows e apresentações cênicas.

Divirta-se!

EVENTO
SOLIDÁRIO

Entrega voluntária de 2kg
de alimentos não-perecíveis
na portaria do festival.



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

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).

SUMÁRIO

08 MAPA DO FESTIVAL

10 PROGRAMAÇÃO AULAS

- ESPAÇO ELECTROLUX
- ESPAÇO INTERATIVO ELECTROLUX
- ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

16 PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA

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

24 MERCEARIA FARTURA

26 PROGRAMAÇÃO MÚSICA & TEATRO

CARTÃO DE CONSUMO

- O cartão é a forma oficial de consumo no evento.
- 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.

#FARTURABH

PONTO DE APOIO:

Achados e perdidos: Caso perca algum item ou encontre algo que não é seu, pedimos a gentileza de se direcionar até o ponto de apoio, que fica no meio do evento.

Fichas de aulas para os espaços Conhecimento e Interativo:

A participação é gratuita e as senhas são distribuídas 1h antes do início da aula.



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

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

BELO HORIZONTE

ESPAÇO



Electrolux

SÁBADO

- 13H** LUIZ JACOB - FOCACCIA POMODORO
- 15H** LUISA FONSECA - BARRIGA DE PORCO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E GELEIA DE JABUTICABA
- 16H30** FLÁVIO TROMBINO - SALADA DE FEIJÃO ANDU VERDE COM CARNE CURADA E CACHAÇA
- 18H30** JAIME SOLARES
- 20H30** RENATA BRAUNE - ALIGOT DE MANDIOQUINHA COM CANASTRA, LEGUMES DA HORTA E CAMARÕES

DOMINGO

- 13H** VICENTE RAMOS - HAMBURGUER DE PICANHA
- 15H** DJALMA VÍCTOR - ARROZ DE LEITÃO NA HORTA
- 16H30** AMÉRICO PIACENZA - PENNE COM LINGUIÇA DEFUMADA E ERVA DOCE

ESPAÇO

INTERATIVO ELECTROLUX

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

SÁBADO

13H - 14H30

Tropeiro de feijão andu verde
Caetano Sobrinho
Caê Restaurante e Bar
(Belo Horizonte, MG)

15H - 16H30

Sanduíche de língua
João Bertoloti
Senac (Belo Horizonte, MG)

17H - 18H30

Massa com PANC's
Américo Piacenza
Cantina Piacenza (Belo Horizonte, MG)

19H - 20H30

Filé mignon suíno com molho de tomate colada
Luiz Jacob
Electrolux (São Paulo, SP)

DOMINGO

13H - 14H30

Angu com rabada e bacon com laranja
João Bertoloti
Senac (Belo Horizonte, MG)

15H - 16H30

Consome de porcini e algas catarinenses com maçã, cogumelos e arraia defumada
Willian Vieira
Terroir Gastronomia (Joinville, SC)

19H - 20H30

Massa fresca feita à mão
Luiz Jacob
Electrolux (São Paulo, SP)

ELECTROLUX

ESPAÇO

CONHECIMENTO SENAC

SÁBADO

13H - 13H45

Os Caminhos do milho - da origem ao prato
Adriano Vilhena e Carolina Figueira
Senac (Belo Horizonte, MG)

14H15 - 15H

Aproveitamento integral dos alimentos:
como garantir mais saúde, sabor e
sustentabilidade à mesa
Luciana Araujo Vacari Dorim
Mesa Brasil SESC - Sesc em Minas
(Belo Horizonte, MG)

15H30 - 16H15

Charcutaria artesanal
Claudia Colamarco
Doutora em Ciência e Tecnologia de
Alimentos (Belo Horizonte, MG)

16H45 - 17H30

Pra não dizer que não falei das flores -
Leitão crocante, purê de alho com baunilha
da Bahia, emulsão de laranja com begônia,
pó de crisântemo e rosas cristalizadas
Ian Baiocchi
Íz Restaurante (Goiânia, GO)

18H - 18H45

Panorama dos destilados brasileiros
Cesar Adames
(São Paulo, SP)

DOMINGO

12H30 - 13H15

Degustação de queijos e chocolates
brasileiros
Eduardo Girão e Juliana Ustra
(Belo Horizonte, MG)
Ustra Consultoria (Porto Alegre, RS)

13H45 - 14H30

Sabores e descobertas
Adriano Vilhena e Carolina Figueira
Senac (Belo Horizonte, MG)

15H - 15H45

Comida, mulheres e a retomada da vida em
Brumadinho - Pastel, tropeiro e quitandas
Carolina Antunes, Valéria Morena, Soraia
Campos e Maria Conceição Antunes
Instituto Naação (Belo Horizonte, MG)
Coletivo de Mulheres (Brumadinho, MG)

16H15 - 17H

A versatilidade do doce de leite na
gastronomia
Rosi Barbosa e Raphael Figueiredo
Rocca (Pouso Alegre, MG)

17H30 - 18H15

Pirarucu de casaca
Paulo Anijar
Santa Chicória (Belém, PA)

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

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

FESTIVAL

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

BELO HORIZONTE

ESPAÇO

CHEFS E RESTAURANTES

BOLOS E TORTAS SERVIDAS NO POTE

*Cheesecake de frutas vermelhas /// Cheesecake de goiabada**Torta de limão siciliano /// Torta de maracujá**Bolo Red Velvet /// Bolo nuteludo***O GRANULADO (BELO HORIZONTE, MG)**

R\$14

RISOTO DE CAMARÃO DE MAR E RIO

*com leite de coco e telha de tucupi preto***SANTA CHICÓRIA (BELÉM, PA)**

Paulo Anijar

R\$25

TORRESMO DE BARRIGA EM ROLO
A PURURUCA *com geleia de limão capeta*

R\$18

BOLINHO DE MILHO VERDE *com geleia
de morango com pimenta***BAR DO ZEZÉ (BELO HORIZONTE, MG)**

R\$20

MOQUECA DE CAMARÃO *com banana-da-terra
e gengibre, farofa crocante de tapioca com dendê***AQUABA (MACEIÓ, AL)**

Jonatas Moreira

R\$25

FAROFA DE BANANA *com ovos caipira e
manteiga da roça servida com panceta à pururuca***ORA PRO NOBIS (TIRADENTES, MG)**

João Lombardi

R\$22



EMPADA

Queijo /// Frango com requeijão /// Palmito

CAFÉ COM PROSA (ENTRE RIOS DE MINAS, MG)

R\$7



ARROZ DE LINGUIÇA DE JAVALI DEFUMADA

com brie e gel de pitanga
com pimenta dedo-de-moça

OURIÇO (BRASÍLIA, DF)

Thiago Paraíso

R\$25



CROC PORC:

sanduíche de croissant
com porco, mostarda l'ancienne e maça

DU PAIN (BELO HORIZONTE, MG)

Ronaldo Souza e Raquel Brandão

R\$22



TORTA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

com compota de nêspera e crumble
com raspas de bergamota

MANDARINIER GASTRONOMIA (PORTO ALEGRE, RS)

Leo Magni e Liliana Andriola

R\$16



PORÇÃO DE BOLINHO DE FEIJOADA

BITACA DA LESTE (BELO HORIZONTE, MG)

Luiz Paulo Mairink

R\$20



BURGERS E FRITAS

// **OPÇÃO VEGETARIANA**
SEU BURGER (BELO HORIZONTE, MG)

André Melo e Paulo Vasconcelos

R\$7-R\$35



BOLA DE SORVETE:

/// Chocolate mineiro 85%

/// Coco queimado

/// Doce de leite (Rocca)

/// Amora (sem lactose / vegano / Amoras da Juranda)

/// Goiabada (Ponte Nova - Doces da Chrysti)

/// Queijo

/// Castanha de caju

/// Palha italiana

Servida com casquinha em leque de queijo ou tradicional

ALENTO SORVETES ARTESANAIS (BELO HORIZONTE, MG)

Talita Viza

R\$12



FALAFEL DE FEIJÃO BRANCO

acompanhado de molho de hortelã

POLENTA CREMOSA, caponata de
legumes, granola salgada e crispy de couve

HOMA (SÃO PAULO, SP)

Gilson de Almeida e José Barattino

R\$12

R\$18



QUIRERA DE ARROZ COM SUÃ

PORÇÃO DE COXINHAS CAIPIRAS:

Coxinha de frango caipira com requeijão de barra
e coxinha de carne de panela com requeijão moreno
do Norte de Minas (6 unidades)

ROÇA GRANDE (BELO HORIZONTE, MG)

Mariana Gontijo

R\$22

R\$20

ESPAÇO

ORIGEM AO PRATO

SÁBADO

DUPLA DE CHARUTOS MINEIROS

sobre cama de ragu de costela

IVO FARIA E FLÁVIO TROMBINO

Vecchio Sogno (Belo Horizonte, MG) e

Xapuri (Belo Horizonte, MG)

12H30

PESCOÇO DE AVESTRUZ COZIDO NA

CERVEJA, *acompanhado de farofa de bagaço de cervejas*

JULIANO CALDEIRA

Consultor Gastronômico do Albanos

(Belo Horizonte, MG)

15H

TROPEIRO

ELIZA FONSECA

Bar da Lora (Belo Horizonte, MG)

17H

DOMINGO

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

COMER, CANTAR E GARGALHAR

BETH COUTINHO

(Belo Horizonte, MG)

12H30

RISOTO PARMIGIANO

com ragu de rabada

FÁBIO JOBIM

Fasano (Belo Horizonte, MG)

15H

SPÄTZLE DA ROÇA

Macarrão artesanal típico alemão

LUCIANO AVELLAR

SENAC (Belo Horizonte, MG)

17H

BRASA&LENHA

BRASA&LENHA

BRASA&LENHA

BRASA&LENHA

BRASA&LENHA

**UM CHEF ESPECIALISTA EM CHURRASCO
PREPARA DIVERSAS CARNES EM UM
TRADICIONAL FOGO DE CHÃO E COMPARTILHA
TÉCNICAS E SEGREDOS COM O PÚBLICO.**

FESTIVAL

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

BELO HORIZONTE

Ticket Cultura®
uma marca Edenred



Ticket Cultura®, o benefício que conecta empresas e trabalhadores a universos culturais de todos os tipos, pessoas incríveis e emoções surpreendentes.

É por isso que, além de levar você a espetáculos, cinemas e livrarias, incentivamos a produção de projetos culturais por todo o país, apostando que diversidade e criatividade são fundamentais.



**Incentivo à cultura
há mais de 10 anos**



**Mais de 100
projetos apoiados**



**Mais de 1 milhão de
pessoas impactadas**

Edenred

Ticket® uma marca
Edenred

Edenred e a Ticket®: multiplicando a cultura ontem, hoje e sempre.

GÁS NATURAL GASMIG

- + moderno
- + econômico
- + prático
- + seguro



gasmig.com.br



BARRACA VERMELHA (PIRANGUINHO, MG)

Pé de moleque

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEJO DO SERRO (SERRO, MG)

Queijos

CASAL GASTRÔ (RESENDE COSTA, MG)

Queijos, pães e embutidos

NEGRONI 45 (SÃO PAULO, SP)

Coquetel Negroni
Ricetta 45

BICO FINO (ITABIRITO, MG)

Produtos defumados:
bacon, pernil, costela
de porco e picanha suína

MAZÉ DOCES

(CARMÓPOLIS DE MINAS, MG)

Doces cristalizados

CAFÉ CAMPOS ALTOS COFFEE EXPORT (CAMPOS ALTOS, MG)

Café

ROCCA (POUSO ALEGRE, MG)

Doce de leite

I AMINEIRO (BELO HORIZONTE, MG)

Camisas

TUPYGUÁ (BELO HORIZONTE, MG)

Queijos, cachaça
e goiabada

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

MÚSICA&TEATRO

FESTIVAL

FARTURA

— COMIDAS DO BRASIL —

BELO HORIZONTE

PALCO PA

ITINERANTE ITI

SÁBADO

12H	ORQUESTRA DE CÂMARA SESC	PA
12H30	BLOCO UNIDOS DO SAMBA QUEIXINHO	ITI
13H	O TRAJETO DO AFETO	ITI
13H45	DOIS MUNDOS - FUSION CIA DE DANÇAS URBANAS	ITI
14H	ABRE A RODA - MULHERES NO CHORO	PA
15H45	DOIS MUNDOS - FUSION CIA DE DANÇAS URBANAS	ITI
16H	TOCA DE TATU	PA
18H	THE FCKN'BRTHRS	PA
20H	REFINARIA	PA

*DJ CATEB TOCARÁ ENTRE OS SHOWS DO SÁBADO

DOMINGO

12H30	CHORO POR ELAS	PA
13H	O TRAJETO DO AFETO	ITI
14H	MARI & CELI ESTÃO NA CIDADE!	PA
15H	BLOCO MAGNÓLIA	ITI
16H	FERNANDO MERLINO TRIO	PA
17H30	THIAGO DELEGADO E O BAILE DA DELEGAS CIA	PA
19H	NIE MYER	PA

*DJ NAROCA TOCARÁ ENTRE OS SHOWS DO DOMINGO



LEI ESTADUAL
DE INCENTIVO
À CULTURA

CA2018.13605.0019
CA2018.13608.0076

APRESENTADO POR



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

PATROCINADOR



Electrolux

COPATROCINADOR



PARCEIRO CULTURAL E EDUCACIONAL



Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac

APOIO



STELLA ARTOIS

Sadia



COLABORADOR



YVY



PARCEIRO DE MÍDIA

Sabor
CLUB



Aeroporto
Internacional de
Belo Horizonte
PRONTO PARA O MUNDO



CIA AÉREA OFICIAL

Azul

RÁDIO OFICIAL

CDL FM
102.9

REALIZAÇÃO

ARTE
Projeto

SALUM
eventos



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DA
CIDADANIA



FESTIVAL
FARTURA
— COMIDAS DO BRASIL —
BELO HORIZONTE

5 & 6 OUTUBRO

FICHA TÉCNICA

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
Ananda Fernandes
Guilherme Milan
Jeane Moreira

Assistente Executiva
Mariana Caputo

Direção Técnica
Felipe Amaral

Projeto Elétrico
Elétrica Puri

Coordenação Gastronômica
Ananda Fernandes
Ana Luisa Macedo
César Ribeiro

Produção Gastronômica
Sandra Trópia
Henrique Rezende
Carol Haddad
Nina Capel
Maíra Castro
Gabriel Flores
João Victor Sousa
Alice Guimarães

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
Clarisse Salles

Produção Artística
Eduardo Magalhães

Gestão de Projetos
Samir Caetano
Elaine Salum
Washington Silva
Karen Silva

Produção Operacional
Camilo Batista
Tonoque Barbosa
Pedro Leonel
André Rios
Luísa Teixeira
Ana Paula Campos
Bianca Lages



Tempere sua carreira com novas possibilidades.

Conheça os cursos Livres, de Graduação e
MBA do Senac na área de Gastronomia.

Escolha o seu e inscreva-se:
mg.senac.br | 0800 724 4440




Senac

COMPARTILHE ESTA EXPERIÊNCIA:

#EUNOFARTURA

POSTE SUA FOTO E APAREÇA EM NOSSO INSTAGRAM!

@FATURABRASIL