

O projeto Fartura – Comidas do Brasil viaja o país buscando chefs, produtores e receitas de Norte a Sul. Os festivais são a oportunidade de compartilhar tudo o que descobrimos com o público. Assim, passamos por Belém, Belo Horizonte, Brasília, Tiradentes, São Paulo, Porto Alegre, Fortaleza, Lisboa e agora voltamos para Conceição! Nesses três dias, passarão pela cidade chefs de todas as regiões do Brasil.

BELÉM

PORTUGAL/LISBOA

FORTALEZA

BRASÍLIA

BELO HORIZONTE

CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO

TIRADENTES

SÃO PAULO

PORTO ALEGRE

FICHA TÉCNICA

Direção Geral Rodrigo Ferraz | **Direção Financeira** Salum Promoções e Eventos | **Coordenação de Produção** Guilherme Sânzio | **Produção Executiva** Matheus Duarte - Ananda Fernandes | **Produção Artística** Guilherme Milan | **Produção Técnica** Felipe Amaral - Andre Jorge Rios | **Produção Gastronômica** Ananda Fernandes - Ana Luísa Macedo - Cesar Ribeiro | **Produção Gráfica** Flavia Cartacho | **Produção Local e Logística** Samara Queiroz | **Gerente Comercial** Juliana Braga | **Atendimento** Tatianna Cerqueira | **Comunicação** Leandro Miranda - Letícia Silva - Mauricio Durán | **Criação \ Design Plataforma** André Ferreira | **Assessoria de Imprensa e Redes Sociais** Doizum Comunicações | **Administrativo Financeiro** Elaine Salum - Washington Silva - Karen Silva - Raquel Lopez

Estamos de volta! Chegou a hora da 2ª edição do Festival Cultura e Gastronomia Conceição do Mato Dentro. A cidade histórica se torna, mais uma vez, palco deste evento que celebra a culinária brasileira com uma programação para toda a família.

Aproveite a riqueza dessa experiência e saiba que ela não termina aqui: durante o ano todo a gente se encontra no www.faturabrasil.com.br e nas redes sociais! Divirta-se!

@FATURABRASIL

APRESENTADO POR

FATURA
— COMIDAS DO BRASIL —

PATROCÍNIO



APOIO CULTURAL



POUSADA OFICIAL



REALIZAÇÃO



FESTIVAL CULTURA E

**GASTRO
NOMIA**

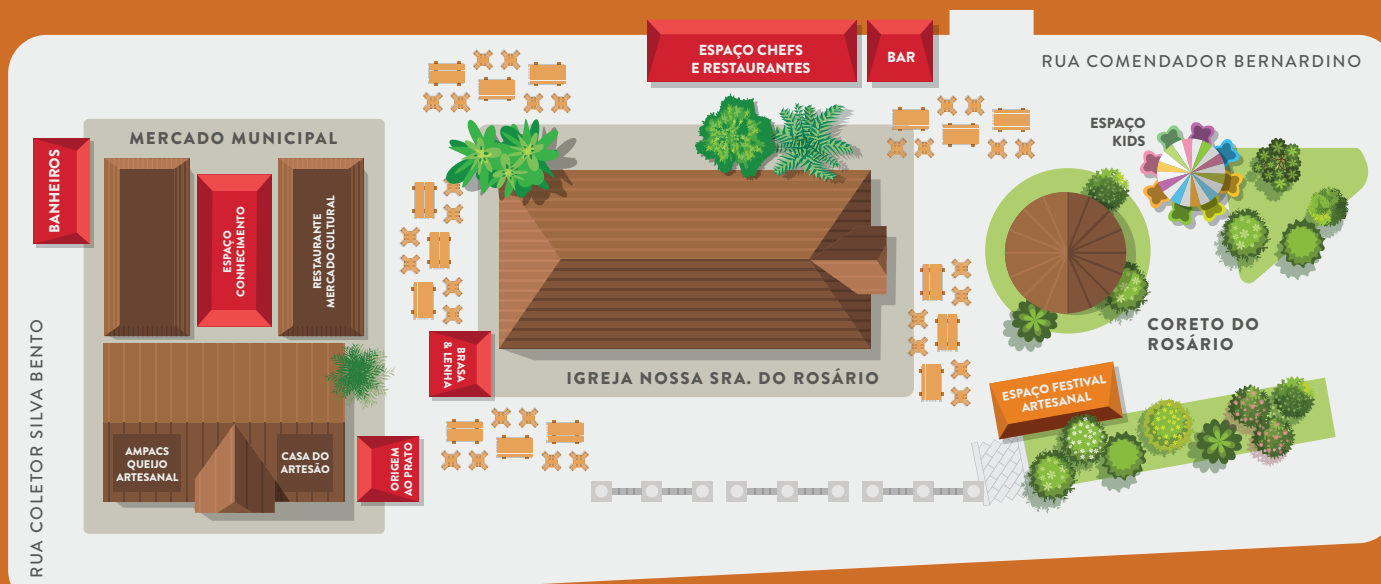
CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO
2ª EDIÇÃO



GUIA DE PROGRAMAÇÃO
18 A 20 DE JANEIRO

2020

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



PROGRAMAÇÃO MUSICAL

/// SÁBADO

19h Choro Amoroso
22h Everton Coroné Trio

/// DOMINGO

10h Dj Cateb
+ Augusto Silva e Fernando
12h De luca
13h30 Dj Cateb
14h De luca
15h30 Dj Cateb
17h Madruga's sound
18h Dj Cateb
19h Rock Machine
21h Dj Cateb

ESPAÇO ORIGEM AO PRATO

>PREÇOS DE R\$15 A R\$30<

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

/// SÁBADO

19h Chefs Naiara e Ivo Faria
Costelinha de porco com arroz Juquinha da Serra
La Palma e Vecchio Sogno (Belo Horizonte, MG)

/// DOMINGO

12h Chef Diego Badra
Arroz de cupim
Conca Cozinha Original (Brasília, DF)

14h30 Chef Saulo Jennings
A cozinha tapajônica
Casa do Saulo (Santarém, PA)

16h Chef João Lima
Serra, mar e sertão
Bodega Ceará (Fortaleza, CE)

18h Chef Mari Sciotti
Paella de Alcachofra
Quincho (São Paulo, SP)

ESPAÇO CHEFS E RESTAURANTES

Bar do Zezé (Belo Horizonte, MG)

> Porção de torresmo de rolo com geleia de laranja R\$ 20
> Bolinho de milho verde com bacalhau acompanha geleia de morango com pimenta R\$ 18

Pizza Sur (Belo Horizonte, MG)

> Empanadas - sabores R\$ 10
> Burrata acompanhada de casquinha de pizza R\$ 35
> Pizza - sabores R\$ 25

Maria das Tranças (Belo Horizonte, MG)

> Pele tradicional, exclusividade do Maria das Tranças, preparada sem gordura para ficar altamente crocante R\$ 15
> Sobrecoxa de frango ao molho pardo, acompanhada de arroz, quiabo e angu R\$ 30

La Palma (Belo Horizonte, MG)

> Filet de costela grelhado com farofa de abobrinha e bacon R\$ 32
> Porção de bolinho de abóbora recheado com costelão de boi R\$ 28

Omilía (Nova Lima, MG)

> Paella mineira gratinada R\$ 22
> Porção de tilápia empanada no pão de queijo R\$ 24



Descubra Conceição do Mato Dentro, a capital mineira do ecoturismo, no coração de Minas Gerais.



Conceição DO MATO DENTRO

PREFEITURA MUNICIPAL • 2017-2020
JUNTOS POR UM NOVO TEMPO

ESPAÇO CONHECIMENTO

*CURSOS COM ENTRADA GRATUITA

Participe de aulas com foco na degustação de pratos e insumos, ministradas por chefs conceituados.

/// DOMINGO

11h Chef João Lima
Cozinha de origem cearense
Bodega Ceará (Fortaleza, CE)

12h30 Chef Americo Piacenza
Massa com PANC's
Cantina Piacenza (Belo Horizonte, MG)

14h Chef Diego Brada
O Repollo - o renegado que virou protagonista
Conca Cozinha Original (Brasília, DF)

15h30 Chef Mari Sciotti
As castanhas e suas possibilidades
Quincho (São Paulo, SP)

17h Chef Saulo Jennings
Desvendando a culinária tapajônica
Casa do Saulo (Santarém, PA)

*A participação está sujeita à lotação do espaço. Serão distribuídas senhas de acesso 30min antes do início de cada atividade.

ESPAÇO BRASA & LENHA

>PREÇOS DE R\$15 A R\$30<

/// SÁBADO & DOMINGO
Chef Antônio Costaguta
El Topador (Porto Alegre, RS)

Assador gaúcho prepara diversas carnes em um tradicional fogo de chão.