

MINISTÉRIO DO TURISMO, BRADESCO E FARTURA apresentam



FESTIVAL CULTURA E   
**GASTRONOMIA**  
DE **TIRADENTES**

**GUIA DE PROGRAMAÇÃO**

19 A 28 DE AGOSTO/2022

TIRADENTES / MG





## SEJA BEM-VINDO(A)!

Que alegria poder estar de volta ocupando a cidade que nos acolhe há 25 anos! A celebração das bodas tem um gosto para lá de especial: voltamos nessa data tão singular a nos reunir pelas ruas e praças tiradentinas, nos deliciando com sabores e saberes em mais uma edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes!

Entre os dias 19 e 28 de agosto estaremos juntos para celebrar a nossa gastronomia, que se moldou como uma das mais ricas do mundo. Nesse período, convidamos a todos para explorarem uma vasta programação cultural e gastronômica que nos levará à Inconfidência Mineira: liberdade, pioneirismo e criatividade, às vésperas do bicentenário da Independência do Brasil.

Serão mais de 200 atrações gastronômicas e culturais, concentradas em três espaços: o Sesc Praça da Rodoviária, o Santíssimo Resort e o Largo das Forras - Espaço Conhecimento Senac, além de aulas gratuitas com profissionais renomados das cozinhas brasileiras.

Vamos lá?



# PLATAFORMA FARTURA

A plataforma Fartura é a maior produtora de conteúdo gastronômico do Brasil e está presente, por meio de seus eventos e expedições, em todas as regiões do país.

O nosso objetivo é mapear o caminho do ingrediente, da sua origem até o prato, a fim de disponibilizar conhecimento ao público – em forma de conteúdo e experiência – e criar conexões entre os integrantes dessa cadeia.

Expedições Fartura: viagens que já percorreram quase 100 mil km em todo o território nacional levantando as histórias, personagens, ingredientes e receitas.



Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2019

O nosso conteúdo gastronômico é premiado. Todo o conhecimento é disponibilizado em nossa plataforma: site, redes sociais, livros, vídeos e projetos customizados.

Festivais Fartura: a celebração do projeto são os festivais, nos quais há o encontro entre produtores, chefs e estudiosos da gastronomia com o público. Os eventos passam por diversas cidades: Belém, Brasília, Florianópolis, São Paulo, Serro, Tiradentes, Belo Horizonte, Conceição do Mato Dentro, Fortaleza e Lisboa.

Saiba mais em [www.faturabrasil.com.br](http://www.faturabrasil.com.br) e em nossas redes sociais @faturabrasil

**Bradesco.**

Patrocinador do Festival Cultura e  
Gastronomia de Tiradentes.

FESTIVAL CULTURA E  
**GASTRONOMIA**  
DE TIRADENTES



Entre nós, a cultura  
vem primeiro.

 **bradesco**

# SUMÁRIO

MAPA CIDADE/FESTIVAL.....	8
---------------------------	---

## PROGRAMAÇÃO

AULAS.....	12
------------	----

ESPAÇO INTERATIVO SENAC EM MINAS.....	13
---------------------------------------	----

ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC EM MINAS....	14
--	----

GASTRONÔMICA.....	18
-------------------	----

COZINHA AO VIVO.....	19
----------------------	----

BRASA & LENHA.....	24
--------------------	----

RESTAURANTES.....	27
-------------------	----

MERCEARIA FARTURA.....	33
------------------------	----

ARTÍSTICA.....	36
----------------	----

MÚSICA.....	37
-------------	----

ARTES CÊNICAS.....	40
--------------------	----

PELA CIDADE.....	44
------------------	----

JANTARES ESPECIAIS.....	53
-------------------------	----

SERVIÇOS POR TIRADENTES.....	56
------------------------------	----

TAXISTAS, CHARRETES, POUSADAS

# MAPA CIDADE | FESTIVAL

## SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA

FORNO DE MINAS  
ESTAÇÃO DJ SESC EM MINAS  
BRASA E LENHA  
RESTAURANTES  
BAR STELLA ARTOIS  
BARES  
VERDEMAR  
SESC EM MINAS  
SENAC EM MINAS  
COZINHA AO VIVO

## PRAÇA DAS FORRAS ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

SEBRAE ORIGEM MINAS  
ESPAÇO CONHECIMENTO E ESPAÇO  
INTERATIVO SENAC EM MINAS  
ESPAÇO TIRADENTES 25 ANOS POR  
USIMINAS

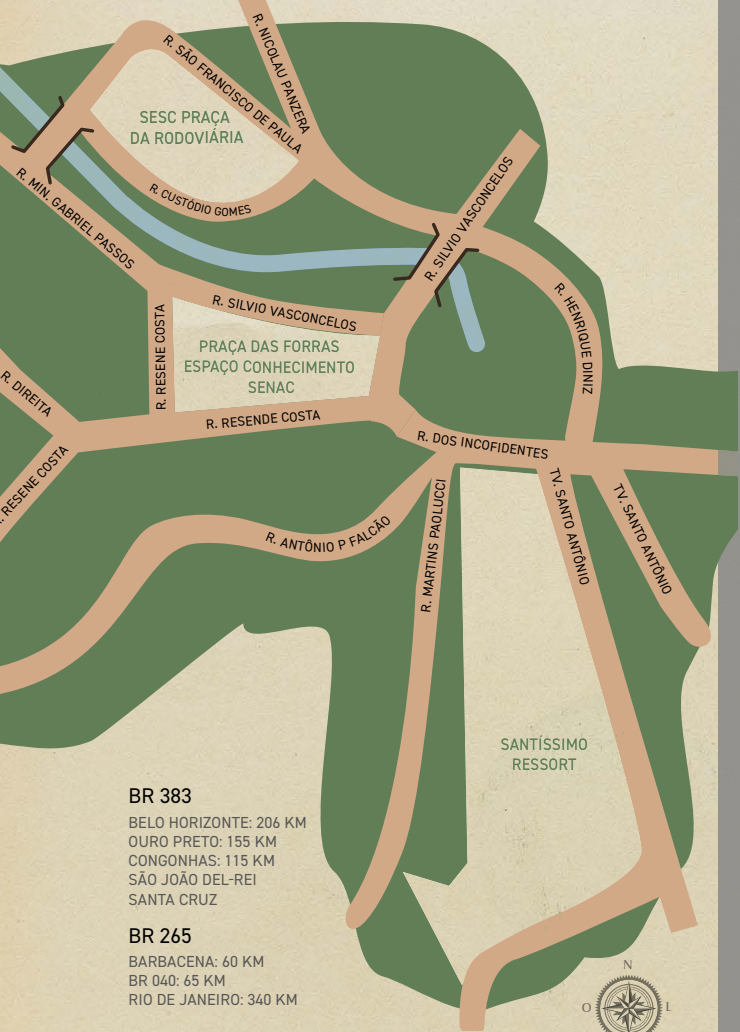
## SANTÍSSIMO RESORT

MERCEARIA FARTURA  
PALCO SESC EM MINAS  
RESTAURANTES  
BARES  
BAR STELLA ARTOIS  
PHOTO OPP DE STELLA ARTOIS

BRADESCO  
MOVIDA  
CLARO  
GASMIG  
FORNO DE MINAS  
3CORAÇÕES  
SESC EM MINAS  
ESPAÇO ELECTROLUX







### BR 383

BELO HORIZONTE: 206 KM

OURO PRETO: 155 KM

CONGONHAS: 115 KM

SÃO JOÃO DEL-REI

SANTA CRUZ

### BR 265

BARBACENA: 60 KM

BR 040: 65 KM

RIO DE JANEIRO: 340 KM



# O QUE ENCONTRAR NAS PRAÇAS?



## **SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA**

- Espaço Brasa e Lenha
- Espaço Sesc em Minas
- Espaço Senac em Minas
- Cozinha ao Vivo
- Verdemar
- Coreto Cultural
- Bar
- Caixas
- Espaço Forno de Minas
- Restaurantes

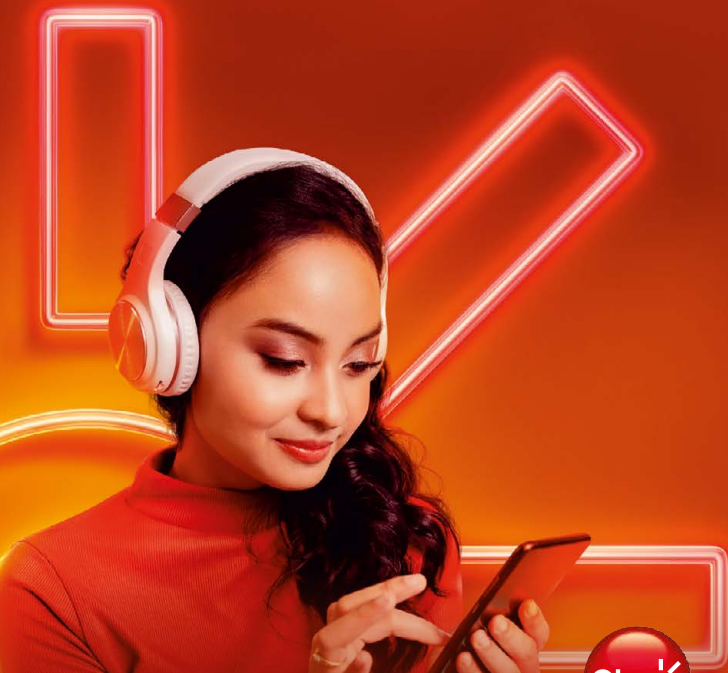
## **PRAÇA DAS FORRAS ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC**

- Interativo e Conhecimento Senac
- Origem Minas Sebrae
- Espaço Tiradentes
- 25 anos por Usiminas

## **SANTÍSSIMO RESORT**

- Palco
- Espaço Kids
- Lounge Claro
- Espaço Bradesco
- Espaço Gasmig
- Bar e bar de drinks
- Caixas
- Restaurantes
- Merceria Fartura
- Espaço Stella
- Espaço 3Corações
- Espaço Sesc em Minas
- Espaço Movida
- Espaço Forno de Minas
- Espaço Electrolux

# **VEM PRA MELHOR** **OPERADORA MÓVEL DO BRASIL.** **VEM PRA CLARO.**



**CLARO.COM.BR/POR-QUE-CLARO**

A melhor operadora móvel do Brasil – fonte: Prêmio Estadão Melhores Serviços 7ª edição (<https://publicacoes.estadao.com.br/melhores-servicos/>) e Prêmio Canaltech 5ª edição (<https://premio.canaltech.com.br/2021/>).



**Você merece o novo.**



## PROGRAMAÇÃO **AULAS**

Assista aulas gratuitas e aprenda um pouco mais sobre a culinária brasileira, da origem ao prato.

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- As inscrições serão liberadas meia hora antes de cada sessão
- A programação pode sofrer alterações sem aviso prévio
- Entrada permitida com tolerância máxima de 10 minutos após o início de cada sessão
- Participação sujeita à lotação do espaço

# ESPAÇO INTERATIVO SENAC

Coloque a mão na massa em aulas práticas, sob orientação de chefs renomados.

INSCRIÇÕES NO SITE: [HTTP://EVENTOS.GOFREE.CO/INTERATIVO](http://eventos.gofree.co/interativo)

DIA	HORA	10H30 - 12H30	13H30 15H30	16H30 - 18H30
20/8 SÁBADO	<p><b>Minas + Bahia: uma fusão de afetividade</b> FABRÍCIO LEMOS Ori e Origem (Salvador, BA)</p>	<p><b>Porquinho mineiro: Costelinha de porco laqueada, mouse-line de mandioca e orapronobis na manteiga</b> LUIZ CÉSAR COSTA Luth Bistrô (Tiradentes, MG)</p>	<p><b>Cuscuz mexicano: alimento que atravessa tempos e espaços</b> ADRIANO VILHENA E CAROLINA FIGUEIRA Senac em Minas</p> 	
21/8 DOMINGO	<p><b>A pastelaria portuguesa de Santa Luzia</b> EDUARDO BATISTA E VANI PEDROSA SENAC EM MINAS</p> 			
27/8 SÁBADO	<p><b>Galinhada</b> CAIO SOTER Pacote (Belo Horizonte, MG)</p>	<p><b>Tomahawk com vinagrete de jiló, maracujá e arroz com umbigo de bananeira</b> IVO FARIA (Belo Horizonte, MG)</p>	<p><b>Charcutaria com Drinks</b> FLÁVIO GOMES E LAUDINEI TADEU DO CARMO SENAC EM MINAS</p> 	
28/8 DOMINGO	<p><b>"Um tipo de amor": torta de queijo artesanal mineiro com goiabada. Uma aula para amadores</b> JULIANA DUARTE Cozinha Santo Antônio (Belo Horizonte, MG)</p>			

# ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

Participe de aulas teóricas gratuitas, ministradas por chefs e profissionais da gastronomia. Assista e faça degustação de pratos.

INSCRIÇÕES NO SITE: [HTTP://EVENTOS.GOFREE.CO/CONHECIMENTO](http://eventos.gofree.co/conhecimento)

<b>HORA</b> <b>DIA</b>	<b>10H30 - 11H30</b>	<b>11H - 12H</b>	<b>12H - 13H</b>
<b>20/8</b> SÁBADO	<b>História do Pão de Queijo e as receitas da Dona Dalva</b> CATINA MARTINS Forno de Minas 	—	<b>Galinha com Canela e arroz de quiabos</b> MONICA RANGEL Gosto com Gosto (Visconde de Mauá, RJ)
<b>21/8</b> DOMINGO	—	<b>Café com afeto de Vó</b> FELIPE RAMEH E DONA DIRCE Globo Minas	—
<b>27/8</b> SÁBADO	<b>Arroz</b> TÁSSIA MAGALHÃES Nelita (São Paulo, SP)	—	<b>E se Tiradentes comesse croissant?</b> RONALDO SOUZA E RAQUEL BRANDÃO Du Pain (Belo Horizonte, MG)
<b>28/8</b> DOMINGO	—	<b>Cozinha de Fermentação (Horta Natural)</b> ROBERTO GONÇALVES Senac em Minas 	—

12H30 13H30	14H - 15H	15H30 16H30	17H - 18H
	<p><b>Harmonização de cafés: conceitos e degustação</b> PLÍNIO GALVÃO 3Corações</p> 	<p><b>Cozinha Mineira Low Carb</b> EDUARDO BAPTISTA E VANILDA SANTOS Senac em Minas</p> 	<p><b>Arrumadinho</b> DONA CARMEN VIRGÍNIA GNT</p>
<p><b>Consumo Consciente e Aproveitamento Integral dos alimentos</b> JACIARA MOTTA BITTENCOURT Sesc em Minas</p> 			
	<p><b>Pão de mel com mel da Usiminas</b> MARIA UBALDA ALVES DE OLIVEIRA Usiminas</p> 	<p><b>Consumo Consciente e Aproveitamento Integral dos alimentos</b> LUCIANA ARAUJO VACARI DORIM Sesc em Minas</p> 	<p><b>A cozinha dos Incofidentes</b> ROBERTO GONÇALVES E JOSE SÉRGIO PORTES Senac em Minas</p> 
<p><b>Ceará no prato</b> JOÃO LIMA (Fortaleza, CE)</p>			

# ESPAÇO TIRADENTES 25 ANOS POR USIMINAS

PRAÇA DAS FORRAS/ESPAÇO  
CONHECIMENTO SENAC

Quer espaço raiz e com comida raiz? Aqui tem! No sábado e domingo, você não pode perder essa programação: Mestras da gastronomia de Igarapé vão ensinar, com muito carinho, os saberes e sabores dos quitutes e quitandas mineiras.

Acompanhe a programação no site e redes sociais:

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

@faturabrasil

Te esperamos lá!

USIMINAS  



# ESPAÇO ELECTROLUX

## SANTÍSSIMO RESORT

No Espaço Electrolux, você poderá aprender a preparar receitas deliciosas em tempo real.

Com o foco na sustentabilidade, chefs renomados, como Caio Soter (Pacato), Juliana Ferreira (Gourmeco), Carol Fadel (Matula), Bruna Martins (Florestal) e muitos outros vão te surpreender na elaboração dos pratos.

Esta programação imperdível você também acompanha em nosso site!



**Electrolux**



PROGRAMAÇÃO  
**GASTRONÔMICA**

Se delicie com o melhor da gastronomia brasileira. Chefs e restaurantes preparam pratos imperdíveis.

# COZINHA AO VIVO

Assista ao vivo a preparação de pratos feitos por chefs renomados em um verdadeiro show da gastronomia.

## SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA

### 19 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

**O Batizado, um banquete da Inconfidência**

**Mineira: Arroz de taioba com costelinha e**

**farofa de torresmo**

20H

FERNANDA FONSECA

Padre Toledo (Tiradentes, MG)

### 20 DE AGOSTO/SÁBADO

**Feijão Tropeiro Vegano**

DANIEL PRADO

14H30

Cultivo Tiradentes (Tiradentes, MG)

**Arroz de Cupim Casqueirado**

SINVAL ESPÍRITO SANTO

17H

Fubá (Belo Horizonte, MG)

**Arroz de rabada com agrião, cebola**

**crocante e coalhada seca**

CAETANO SOBRINHO

19H

Timbuca (Belo Horizonte, MG)

---

## 21 DE AGOSTO/DOMINGO

---

**Arroz caldoso de costela, milho, demi glace,  
ora-pro-nóbis, zimbro** 13H  
GUTO CAVANHA

**Linguíça de Mexirica  
(A carne e a rota do sal em MG)**  
ADRIANO VILHENA E  
CAROLINA FIGUEIRA  
Senac em Minas



15H

---

## 26 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

**Arroz Inconfidente: arroz caldoso com nacos  
e embutidos de porco e legumes da horta** 19H  
HIGOR BRAGA  
Ateliê Gastronômico (Tiradentes, MG)

**Risoto de galinha caipira com ora-pro-nóbis** 21H  
KLEBER NASCIMENTO  
Sabor Rural (Tiradentes, MG)

---

## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

---

**O uso do pirão na culinária brasileira** 14H30  
BRUNA MARTINS  
Birosca e Florestal  
(Belo Horizonte, MG)  
AMBEV



**Costela de porco especial, polenta branca,  
verdura grelhada, farofa crocante de bacon e  
demi glace**

17H

GUSTAVO BACCARINI

Bistrô Casa Direita (Tiradentes, MG)

**Arroz Cremoso com suã**

WELLIGTON COSTA

Senac em Minas



19H30

---

## 28 DE AGOSTO/DOMINGO

---

**Paella de frutos do mar**

MELISSA ANDRADE

Dengo! (Tiradentes, MG)

15H

# GÁS NATURAL

- + ECONÔMICO
- + MODERNO
- + PRÁTICO
- + SEGURO

Solução energética para:

**Residência**   **Indústria**

**Comércio**   **Veículo**

**GA|MIG**



# NOSSA TRADIÇÃO É PROMOVER O BEM-ESTAR E A QUALIDADE DE VIDA!

Algumas tradições fazem do mineiro um povo único, como a culinária, as cidades históricas e a fama de receber bem os visitantes. Todas essas tradições se reúnem em um evento especial, do qual o Sesc tem orgulho de ser parceiro: o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

**Visite o nosso estande  
Sesc Casa Mineira e  
acompanhe a programação.**

**Sesc**

CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais | Senac



## BRASA E LENHA

Espaço onde chefs preparam receitas em fogão a lenha, chapa, braseiro, grelha e tripé com caldeirão. Ao final, o público poderá comprar e experimentar os pratos.

SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA

**19 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA**

**Vatapá mineiro**

GUILHERME MELO

Nuúu Restaurante (Belo Horizonte, MG)

20H



---

## 20 DE AGOSTO/SÁBADO

---

### **Doce de leite**

ANA PAULA DA SILVA ANDRADE 10H - 12H  
Doces do Bichinho (Bichinho, MG)

### **Carne de lata com mandioca cozida e conserva de cagaita**

MARIANA GONTIJO 12H - 14H  
Roça Grande (Belo Horizonte, MG)

### **Assados**

ANDRÉ PRATES 16H  
Coal Bbq, Vila da Lavanda, Eat 1877 e  
Butchery Brasil

### **Assados**

ANDRÉ PRATES 20H30  
Coal Bbq, Vila da Lavanda, Eat 1877 e  
Butchery Brasil

---

## 21 DE AGOSTO/DOMINGO

---

### **Assados**

ANDRÉ PRATES 12H  
Coal Bbq, Vila da Lavanda, Eat 1877 e  
Butchery Brasil

### **Assados**

ANDRÉ PRATES 17H  
Coal Bbq, Vila da Lavanda, Eat 1877 e  
Butchery Brasil

---

## 26 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

### **Doce de laranja**

ROSANA NASCIMENTO

Biscoitos e Doces Caseiros Sítio Serra  
Azul (Tiradentes, MG)

19H - 20H

---

## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

---

### **Porco San Zé**

JEFFERSON RUEDA

A Casa do Porco Bar (São Paulo, SP)

14H

### **Canjica branca de canastra com carne de lata**

AMERICO PIACENZA

Cantina Piacenza (Belo Horizonte, MG)

18H - 20H

---

## 28 DE AGOSTO/DOMINGO

---

### **Ciabatta com pulled pork, cogumelos frescos , creme hollandaise e rucula**

RONALDO SOUZA

Du Pain (Belo Horizonte, MG)

12H

### **Peixada cearense, pirão e arroz branco**

JOÃO LIMA

(Fortaleza, CE)

15H

### **Panceta a pururuca com redução de melado e goiabada**

JOÃO LOMBARDI

Ora Pro Nobis (Tiradentes, MG)

17H

## RESTAURANTES

Escolha quais pratos quer consumir. Aqui fica a vitrine gastronômica do evento, com restaurantes de diversos cantos de Minas.

### SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA

#### ATELIÊ GASTRONÔMICO / HIGOR BRAGA (Tiradentes)

Tagliarinni frito ao molho pomodoro e raspa de queijo R\$45

Tagliarinni frito ao molho de linguiça da roça e raspa de queijo R\$45

Costelinha ao fogo lento com farofa de canela e abacaxi glaceado R\$45

#### TIMBUCA / CAETANO SOBRINHO (BELO HORIZONTE)

Porção de coxinha de carne de sol e requeijão cremoso R\$40

Porção de pastel de queijo canastra com chutney de cebola caramelizada R\$35

Porção de rissole de camarão com aioli de pimenta e limão capeta R\$40

**Moela com farofa de torresmo e pão de fermentação natural** R\$45

**Arroz de galinheiro e cuscus de ovos** R\$45

**Porção de bolinho de arroz com linguiça caipira, queijo do serro e barbecue de goiaba** R\$35

---

## **COMIDARIA FORNO DE MINAS** **VALDELÍCIA COIMBRA**

---

**Pão de queijo Forno de Minas 30 anos**  
com linguiça de pimenta biquinho, purê de tomate caseiro e fatia de canastra tostado R\$25

**Waffle de pão de queijo Forno de Minas**  
com creme de requeijão de raspa, croutons de bacon, rúcula e molho de jabuticaba R\$20

**Waffle de pão de queijo Forno de Minas**  
com abobrinha fatiada, suco de limão siciliano, mini ervilha-torta com castanha e azeite, tomate grape tostado e geleia de morango com limão siciliano R\$20

---

## **PADRE TOLEDO / FERNANDA FONSECA**

---

**Pastel de angu - recheio de pernil com couve** R\$30

**Pastel de angu - recheio de queijo canastra** R\$30

**Arroz de taioba** R\$40

**Bolinho de feijão tropeiro e geleia de pimenta Expressar, recheado com couve** R\$35

---

## ALBANOS / JULIANO CALDEIRA

---

### **Tilápia Crocante**

Filés de tilápia empanados na farinha panko, R\$45  
servidos com batatas fritas e molho aioli

### **Filé de Frango Gorgonzola**

Filé de peito de frango grelhado, servido R\$35  
com nosso delicioso molho gorgonzola, acom-  
panha pães

### **Apfelstrudel**

Tradicional torta folhada de maçã, R\$25  
acompanhada de sorvete e caramelo

---

## SANTÍSSIMO RESORT

---

## CAPITÃO LEITÃO / CRISTÓVÃO LARUÇA

(Belo Horizonte)

---

**Arroz caldoso de leitoa com azeite** R\$45  
**de pimenta biquinho**

**Pastel de angu de leitão** R\$34  
(6und)

**Bifana de à moda do Porto** R\$34  
Sanduíche de pernil

**Pastel de Belém (unid)** R\$12

---

**PACATO / CAIO SOTER**

(Belo Horizonte)

---

**Tulipinha de frango frito com molho preguento** R\$36

**Pastel de angu com umbigo de banana e canastra** R\$30

**Sanduba de frango à milanesa com maionese de quiabo** R\$38

**Galinhada com espetinho de coração e farofa de biju de milho** R\$45

**Arroz doce de doce de leite** R\$20

---

**BAR DO ZEZÉ / VITOR**

(Belo Horizonte)

---

**Pururuca**  
Porção de torresmo de rolo com geleia cítrica R\$45

**Mineirinho (VEGANO)**  
Porção de bolinhos de milho verde salgado, acompanhado de geleia de morango com pimenta R\$30

**Encontro Mercado**  
Carne de panela acompanhada de angu mole e queijo canastra, servidos com jiló recheado de bacon R\$45

---

**XAPURI / FLÁVIO TROMBINO**  
(Belo Horizonte)

---

**Bolinho de mandioca**  
05 unidades R\$30

**Isca de alcatra com cebola roxa caramelizada  
no mascavo e molho shoyu e queijo canastra  
derretido acompanha torradas** R\$45

---

**BECO D'OURO / JOÃO VICTOR SANTOS**  
DOLABELA (Tiradentes)

---

**Arroz de pato com crispy de couve**  
Carne de pato marinada ao vinho. O arroz  
cozido com o molho de pato dá um toque  
especial e cremoso, juntamente com queijo,  
bacon e couve crispy R\$45

**Linguiça de Cordeiro**  
Eleita a melhor linguiça de Cordeiro do Brasil  
em 2019 servida com mandioca amarela na  
manteiga de garrafa e vinagrete de jabuticaba R\$40

**Pastel de Aipim com carne seca e requeijão**  
06 unidades R\$28

**Mignon suíno ao barbecue de goiabada com  
farofa de bacon e banana da terra**  
Filé mignon suíno servido ao molho de barbe-  
cue de goiabada e farofa de banana da terra  
e bacon R\$35

---

**MIRANTE MINEIRO / JOÃO PAULO NEVES e  
ALÉ HONORATO (Tiradentes)**

---

**Sabor das Gerais**

Arroz com carne seca artesanal da casa, queijo minas, petit pois, cebola e cheiro verde R\$45

**Ragu de costelinha suína com polenta cremosa de fubá branco e queijo parmesão** R\$45

**Bobó de shimeji preto com arroz** R\$45  
CHEF ALÉ HONORATO

**Goiabada frita** - goiabada empanada com sorvete artesanal de queijo R\$40

---

**SABORES DA GRELHA  
WANDERSON MARTINS**

---

**Picanha com mandioca cozida na manteiga de garrafa** R\$45

**Contra filé com batata onda** R\$40

---

**LA PALMA / NAIARA FARIA  
(Belo Horizonte)**

---

**Bolinho de abóbora com camarão** R\$35

**Carne serenada na chapa com farofa de banana** R\$45

**Tilápia crocante com molho oriental** R\$45

**Arroz com frutos do mar** R\$45



# MERCEARIA FARTURA

Feira de produtores onde serão comercializados produtos de origem.

## SANTÍSSIMO RESORT

19, 20 E 21 DE AGOSTO

**PINGO DO MULA** (São Roque de Minas, MG)  
QUEIJO DA CANASTRA

**KALAPA CHOCOLATE**  
(Belo Horizonte, MG)  
CHOCOLATE

**CAFÉ DAS AMORAS** (Belo Horizonte, MG)  
CAFÉS ESPECIAIS

**PROVENÇAL GOURMET**  
(Belo Horizonte, MG)  
TEMPEROS E GELEIAS

**CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES**  
(Barbacena, MG)  
QUEIJO DE CABRA

**LA FOCACCIA** (Prados/Bichinho, MG)  
PÃES E DOÇES

**CHARCUTARIA DO GAÚCHO** (Tiradentes, MG)  
CHARCUTARIA

**OH! MG** (Lagoa Dourada, MG)  
PIMENTARIA ARTESANAL

**APAE TIRADENTES** (Tiradentes)

26, 27 E 28 DE AGOSTO

**COGUMELADO** (Nova Lima, MG)

COGUMELOS

**ARTIGIANALE MASSAS ESPECIAIS**

(Belô Horizonte, MG)

MASSAS

**CASAL GASTRÔ** (Resende Costa, MG)

PRODUTOS MINEIROS

**RIBEIRO FIORENTINI**

(Governador Valadares, MG)

QUEIJOS

**EXPRESSAR GOURMET**

(Belo Horizonte, MG)

GELEIAS, MÔLHOS E ANTEPASTOS

**TABERNA D'OMAR**

(São João Del Rey, MG)

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL E ROSCAS

**BLU** (Barbacena, MG)

DOCE DE LEITE E MUSSARELA DE BÚFALA

**DERIVADOS DE MORANGO**

(Alfredo Vasconcelos, MG)

PRODUTOS DERIVADOS DE MORANGO

**AQMAV** (Campos das Vertentes, MG)

QUEIJOS

# NA VIDA \* ARTOIS

O Fartura Tiradentes começa com Stella.



BEBA COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO  
PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

FESTIVAL CULTURA E  
GASTRONOMIA  
DE TIRADENTES

STELLA \* ARTOIS



PROGRAMAÇÃO  
**ARTÍSTICA**

Shows e apresentações musicais e teatrais em parceria com o Sesc em Minas.

# MÚSICA

ESTAÇÃO DJ SESC / SESC PRAÇA DA RODOVIÁRIA

---

## 19 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

DJ ZUBREU 17H

DJ CATEB 20H

---

## 20 DE AGOSTO/SÁBADO

---

DJ CATEB 12H

DJ ZUBREU 17H

---

## 21 DE AGOSTO/DOMINGO

---

DJ ZUBREU 12H

DJ CATEB 15H30

---

## 25 DE AGOSTO/QUINTA-FEIRA

---

CHARRETE JAZZ BAND 18H30

DUO MITRE 20H

---

## 26 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

DWURTO DJ 17H

DJ AÍDA 20H

---

## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

---

DWURTO DJ 12H

DJ AÍDA 17H

---

## 28 DE AGOSTO/DOMINGO

---

DJ AÍDA 12H

DWURTO DJ 15H30

---

### PALCO SESC SANTÍSSIMO

---

---

## 19 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

LAUTARO ECHEGOYEN TRIO 17H

GUILHERME VINCENS 18H30

REGIONAL ITINERANTE 20H

TULIO MOURÃO 21H30

---

## 20 DE AGOSTO/SÁBADO

---

MARCIO LUIZ 7 CORDAS TRIO 12H

CHORO MESANCINE 14H

JAZZEANDO 15H30

LETÍCIA LEAL 17H

QUARTETO BOSSA NOVA	18H30
VENTOS VERTENTES	20H
TONINHO HORTA	21H30

---

## 21 DE AGOSTO/DOMINGO

---

PALMEIRA D'AGUA	12H
QUARTETO MALAGUETA	14H
IPURAPU	15H30
QUINTO DIA ÚTIL	17H

---

## 26 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

---

SEXTETO RIVIERA	17H
TALES BÀRBOSA GRUPO	18H30
ADRIANO CAMPAGNANI	20H
NIVALDO ORNELAS	21H30

---

## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

---

JAZZ É PAN	12H
MAX SALES E CÁSSIO RESENDE	14H
LEANDRO DRUMMOND TRIO	15H30
MARCELA NUNES	17H

OUTRO GATO	18H30
DUDU VIANA TRIO	20H
AMARO FREITAS	21H30

---

## 28 DE AGOSTO/DOMINGO

---

FELIPE JOSÉ TRIO	12H
QUARTETO DEL REY	14H
PABLO ARAÚJO - ENTARDECENDO	15H30
AMANDA MARTINS E BIA NASCIMENTO QUARTETO	17H

# ARTES CÊNICAS

FORRAS / ESPAÇO CONHECIMENTO SENAC

---

## 20 DE AGOSTO/SÁBADO

---

DINDA EM - O SEGREDO DO BALAI	11H
CIA FOFOCAS DE TEATRO EM MALAZARTES	13H
TIO PINICO EM O PEQUENO GRANDE CIRCO DO PINICO!	16H

---



---

## 21 DE AGOSTO/DOMINGO

---

DINDA EM - UM TIQUIM DE HISTÓRIAS E UM  
BOCADO DE MÚSICA 10H

A ATRIZ BENVINDA DANGELO EM DONA  
CHICÓRIA 13H

CIA INVENTOS EM MARIONETES A FIO 16H

---

## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

---

ESTOPA CIA. ABRUPTA DE TEATRO EM DONA  
BARATINHA 11H

PERNALTAS EM UM ENCONTRO  
DE GIGANTES 13H

-OS ATORES LUCAS CAMPOS E VALENTINA  
HEUSI EM CIRCULADO CIRCO ESPACIAL 16H

---

## 28 DE AGOSTO/DOMINGO

---

SPASSO ESCOLA DE CIRCO APRESENTA  
PRIPRIOCA E PULIN EM "UMA RECEITA  
ESPECIAL" 10H

DOROTEA EM A PEIXINHA AUTISTA 13H

**Senac**  
Fecomércio  
Sesc

**INOVAÇÃO:  
V(O)AMOS  
JUNTOS  
PARA  
DESCOBRIR  
NOVOS  
CAMINHOS**



**UM LUGAR  
PARA SE  
CONEC-  
TAR  
E CRIAR  
JUNTO UM  
FUTURO  
QUE  
COMEÇA  
AGORA.**



**JO GASTI  
MIASENAC  
ADENTESE  
CAÇÃO TUR  
GASTRO  
IACTI**



Escaneie o código  
e saiba mais.

Conheça o **hub.S**, um espaço,  
localizado em **Tiradentes**, que conecta,  
apoia, inspira, forma e capacita para  
a gastronomia mineira e o turismo  
por meio de ações de educação,  
empreendedorismo, inovação e  
tecnologia. **Conecte-se!**

(32) 3355-2900

**hub.S**

**Senac** Fecomércio  
Sesc

Siga o Senac em Minas



# Aulas Senac

## 25 anos de Festival e Inconfidência Mineira

Local: Hub. S - Escola Senac de Inovação em Gastronomia e Turismo Rua São Francisco de Paula, 164 – Cascalho (próximo da Rodoviária)

DATA	HORÁRIO	TEMA	DOCENTES
<b>21/08</b> DOMINGO	11H às 14H	Primórdios da Cozinha Mineira	Vani Pedrosa Maicon Rodrigues Rômulo Tanure Ephamig
<b>24/08</b> QUARTA	14h às 17h	O ouro líquido de Minas Gerais	Vani Pedrosa Jose Sérgio Portes
<b>25/08</b> QUINTA	14h às 17h	Aromas e sabores	Carolina Figueira Marcus Monteiro Luiz César
<b>26/08</b> SEXTA	19h às 22h	S às Cegas	Juliana Gaudêncio
<b>27/08</b> SÁBADO	14h às 17h	Degustação	Carolina Alckimin
<b>28/08</b> DOMINGO	10h às 13h	Trilogia da Inconfidência: doce de figo recheado, doce de abóbora no tacho de cobre e queijo minas frito	Vani Pedrosa Gilmar Reis Gláucio Peron Arthur Campos

Vagas limitadas!

Inscrições pelo Sympla: <https://bit.ly/HubSTiradentes>



PROGRAMAÇÃO  
PELA  
CIDADE

## 50 TONS DE MALTE

### BOMBOM DE FEIJOADA

Recheado com bacon e couve. Acompanha molho de pimenta biquinho/pimenta com maracujá ou pimenta com goiabada

Prato servido de quarta a sábado.

Chef: Adalberto Carvalho

Telefone para reservas: (11) 99143-5373

Endereço: Rua Ministro Gabriel Passos, 280A

## ALMA - CASA PORTUGUESA

### ARROZ DO MAR

Telefone para reserva: (32) 98835-6022

Endereço: Rua Ministro Gabriel Passos, 280A

## AMERICAN BURGUER

### CHEESE BACON

150g de blend bovino, pão brioche, molho especial da casa, alface, tomate e bacon

Telefone para reserva: (32) 99979-9320

Endereço: Rua dos Inconfidentes, 140

## ATELIÊ GASTRONÔMICO

### MENU EXCLUSIVO

Entrada: bruschettas pra lembrar de Minas

Intermediário: capeletti de queijo minas meia cura, da caixa d'água na sopa de amendoim com salsa.

Principal: costelinha de porco na lata, creme de taioba e acompanhamentos

Sobremesa: requieijão de corte do Vale do Jequitinhonha prensado no caju Xerém, frito na manteiga de leite, servido com melado de cana e sorvete de goiaba.

Telefone para reserva: (32) 98836-8573

Endereço: R. Henrique Diniz, 133, Centro

## ATRÁS DA MATRIZ

### BACALHAU CAIPIRA

Posta de bacalhau com purê de banana da terra e castanha do Pará, pimenta biquinho e couve rasgada

Dias 20, 21, 26 e 27 /08: almoço a partir das 12h

Dias 19, 20, 21, 25, 26, 27/08 : Jantar a partir das 19h

Chef: Gustavo Dias e Arlete Santos

Telefone para reserva: (32) 3355-2150

Endereço: Rua Santíssima Trindade, 201

## BAR DO AGOSTINHO (SÃO JOÃO DEL REI)

### BROCHETE

500g de filé mignon grelhado, arroz, fritas, farofa e vinagrete

Servido de terça a domingo

Chef: Inácio Rodrigues

Telefone para reserva: (32) 3372-3907

Endereço: Rua Alexandre Sbampato, 27

## BETA DO ROSÁRIO

### CAMARÃO UAIBETA

Arroz cremoso finalizado com bacon, camarão, abacaxi, azeitonas, ceboleti, tomatinhos sweetgrape e cheiro verde, servido com crispy de batata doce em meio abacaxi com trouxinha de camarão.

O prato será servido todos os dias do evento

Chef: Guilherme Valle

Telefone para reserva: (35) 99195-1799

Endereço: Rua direita 62 A

## BOI & CIA

### PICANHA COM MANDIOCA COZIDA NA MANTEIGA

Acompanha farofa e vinagrete

Chef: Guilherme Valle

Telefone para reserva: (32) 99969-4472

Endereço: Rua dos Inconfidentes, 100

## CAIPIRÃO

### **BUFFET DE COMIDA MINEIRA COM CHURRASCO**

Endereço: Rua dos Inconfidentes, 477

Telefone para reserva: (32) 3355-2112

## CHÉRIE

### **CREPE DE COSTELINHA DE PORCO MARINADA NA CACHAÇA E ERVAS FRESCAS ASSADA E DESFIADA NO MOLHO DE ORA-PRO-NÓBIS E QUEIJO MUSSARELA DA ROÇA**

Todos os dias das 19h as 0:00h

Telefone para reserva: (32) 9855-0236

Endereço: R. dos Inconfidentes, 218

## COMIDA E ARTE (BICHINHO)

### **BUFFET DE COMIDA MINEIRA NO FORNO A LENHA**

Aberto durante o período do festival, exceto dias 22 e 25

Telefone para reserva: (32) 98417-2036

Endereço: Rua Moisés Pinto de Souza, 25

## DELÍCIAS DE TIRADENTES

### **BUFFET DE COMIDA MINEIRA**

Todos os dias, das 11h30 às 16h

Telefone para reserva: (32) 98812-1197

Endereço: Rua São Francisco de Paula, 46

## EMPÓRIO SANTO ANTÔNIO

### **FILÉ DE TRUTA DEFUMADO; COSTELA SUÍNA NO BAFO; ARROZ DE PATO COM COXAS E SOBRECOXA CONFITADA**

Pratos à la carte: de quarta-feira a sexta-feira

Buffet: sábados, domingos e feriados

Telefone para reserva: (32) 3355-2433  
Endereço: Rua Belica, 133A

## ESPAÇO FAEMAM

**TOICINHO DE BARRIGA TEMPERADO COM ESPECIARIAS DA CASA, ASSADO, FRITO E PURURUCADO, ACOMPANHADO DE MANDIOCA COZIDA E FINALIZADA NA MANTEIGA DE GARRAFA**

Será servido em todos os dias do evento  
Chef: Helenice Beatriz Damaceno  
Telefone para reserva: (32) 99902-2666  
Endereço: Rua Direita, 119

## ESPAÇO LIBERTASTES (SÃO JOÃO DEL REI)

### **COSTELA LIBERTASTES**

450 g de costela bovina assada, marinada na cerveja e temperada com malte. acompanha mandioca cozida com manteiga aromatizada, farofa especial de grão de malte e bacon, vinagrete de banana da terra e arroz branco

### **HARMONIZAÇÃO**

Cerveja Libertastes Oncotô – *Wheat Wine* – 1ª cerveja san joanense premiada em 1º lugar na categoria, no concurso de cervejas (CBC) 2022 – premiada em 3º lugar na categoria no Brasil Beer Cup (Florianópolis) 2021

Dias que o prato será servido: 19 a 28 de agosto de 2022  
Chef: Mariana Provinciali  
Telefone para reserva: (32) 99805-5585  
Endereço: Av. Oito de Dezembro, 561

## HABANERO

### **MENU DEGUSTAÇÃO TEX-MEX**

01 Taco shell crocante com recheio de pulled pork;  
01 Burrito com tortilha de trigo tostada com nosso frango papri; 01 fatia de quesadilha de brisket de carne bovina. Acompanham nachos crocantes, pico de galo,



guacamole, sour cream, salsa picante.

Teremos opções veganas do nosso menu.

Telefone para reserva: (32) 3355-1385

Endereço: R. dos Inconfidentes, 109

## JANE'S APPLE

### MAÇÃ CRUNCH DE GRIGNOTINES

Nossa maçã verde Granny Smith é envolvida por uma camada de caramelo artesanal bem macia, coberta por chocolate belga ao leite com nossos exclusivos grignotines de amêndoas laminadas, castanhas de caju, cranberries e crisppearls crocantes no chocolate belga ao leite e meio amargo com um toque de flor de sal.

Chef: Vanessa Carolina Vicente

Telefone para reserva: (32) 99938-0229

Endereço: Rua São Francisco de Paula, 48

## JARDINS S.A.

### COSTELA DE PORCO COM CARNE DE SERENO, MANDIOCA FRITA E MANTEIGA DE GARRAFA

800g costela de porco cozida no soudenado e grelhada. 400g de miolo de alcatra cozida no soudenado e grelhada. Farofa de ovos, molho à campanha, manteiga de garrafa, arroz branco e mandioca frita. Serve 2 pessoas.

Telefone para reserva: (32) 99107-7423

Endereço: Ministro Gabriel Passos, 308

## MANDALUN

### MINEIRISSE

Torresmo de rolo, linguiça, carne de lata, angu branco e amarelo e couve

Chef: Willian Prezoti

Telefone para reserva: (32) 33552176

Endereço: Largo das Forras, 88

## MIRANTE MINEIRO

### LOMBO ESTRADA REAL

Composto por um lombo com molho de rapadura, arroz com alho e farofa com ovos.

Chef: João Paulo Neves Pereira

Telefone para reserva: (32) 99856-5027

Endereço: R. Alvarenga Peixoto, 1120

## PACCO & BACCO

### COSTELA DE PORCO COM OSSO

Assada lentamente, coberta por glacê de goiabada, cama de taioba, purê de queijo e farofa de pipoca

Prato servido de segunda a sexta, no jantar, e sábado, no almoço e jantar

Chef: Gustavo Baccarini

Telefone para reserva: (32) 3355-1136

Reservas pelo site: [paccobacco.com.br](http://paccobacco.com.br)

Endereço: Rua Direita, 166

## PADRE TOLEDO

### RISOTO DE ORA-PRO-NOBIS ACOMPANHADO DE FILET MIGNON SUÍNO

Será servido no restaurante em todos os dias do evento

Chef: Fernanda Fonseca

Telefone para reserva: (32) 3355-2132

Endereço: Rua Direita, 202

## PLATAFORMA DO SABOR

### TORRESMÃO PLATAFORMA

Torresmo à pururuca, linguiça da casa, angu e couve.

Servido todos os dias durante o festival

Chef: Wender Garcia e Thaís Lili

Telefone para reserva: (32) 98847-7710

Endereço: Rua Capitão Chaves de Miranda, 182

## TÁVOLA

### **TOUCINHO DE BARRIGA CONFITADO COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS DADINHO DE POLENTA FRITA COM MOLHO GORGONZOLA**

Chef: Jhonata Weiner

Telefone para reserva: (32) 9 9849-1227

Endereço: Rua Ministro Gabriel Passos, 46

## TEMPLÁRIO

### **BARRIGA DE PORCO ASSADA EM ÁGUA E SAL ACOMPANHADA DE MINI MORANGA RECHEADA COM MUSSELINE DE ABÓBORA E CREME DE GORGONZOLA E MOLHO DE BARBECUE DE DAMASCO**

Telefone para reserva: (32) 3355-1197

Endereço: Largo das Forras, 60

## VIA DESTRA

### **PENNE PRIMAVERA**

Mezzo Penne Tricolore, com camarões, tomates italianos, ervilhas frescas, salteados em azeite extra virgem e especiarias

Chef: Rubens Beltrão

Telefone para reserva: (32) 99999-1220

Endereço: Rua Direita, 156

## VOVÓ E CIA

### **PRATO VOVÓ (BACALHAU À LAGAREIRO)**

300g bacalhau Gadus Mohua, 300/400g batatas portuguesas, cebolas portuguesas e alho regados no azeite português. Acompanha arroz branco

Telefone para reserva: (32) 3355-1535

Endereço: Largo das Forras, 78



Marcela Magalhães Silva é  
colaboradora da Usina de  
Ipatinga da Usiminas

┌ A Usiminas transforma o **AÇO** em  
soluções para o dia a dia das pessoas.  
Assim como a **GASTRONOMIA** transforma  
ingredientes em sabores e experiências. ┐



Conheça mais  
sobre a Usiminas

**FARTURA**  
— COMIDAS DO BRASIL —

**USIMINAS** **U** **60**  
anos



PROGRAMAÇÃO

# JANTARES

ESPECIAIS

Oito restaurantes locais serão os anfitriões dos aguardados e concorridos jantares especiais, com chefs de diferentes estados. Os menus exclusivos são elaborados a quatro mãos por um chef de Tiradentes e seu convidado. Um momento para compartilhar experiências e inovar na criação dos pratos.

## 19 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

**RODOLFO MAYER** (Angatu - Tiradentes/MG)

RECEBE **ONILDO ROCHA** (Notiê, Bar Abaru - São Paulo/SP - e Cozinha Roccia - João Pessoa/PB)

RESTAURANTE: ANGATU

**RAFAEL PIRES** (Mia) RECEBE

**FABRÍCIO LEMOS** (Ori e Origem - Salvador/BA)

RESTAURANTE: MIA

## 20 DE AGOSTO/SÁBADO

**BETH BELTRÃO** (Virada's do Largo - Tiradentes/MG) RECEBE **CAIO SOTER** (Pacato - Belo Horizonte/MG)

RESTAURANTE: VIRADA'S DO LARGO

**ALISSON FERNANDES** (Bistrô Casa Direita)

RECEBE **MÔNICA RANGEL** (Gosto com Gosto - Visconde de Mauá/RJ)

RESTAURANTE: BISTRÔ CASA DIREITA

## 26 DE AGOSTO/SEXTA-FEIRA

**MATHEUS PARATELLA** (Tragaluz - Tiradentes/MG)  
RECEBE **JEFFERSON RUEDA** (A Casa do Porco Bar -  
São Paulo/SP)

RESTAURANTE: TRAGALUZ

**RICARDO MARTINS** (Uai Thai - Tiradentes/MG)  
RECEBE **TÁSSIA MAGALHÃES** (Nelita - São Paulo/  
SP)

RESTAURANTE: UAITHAI

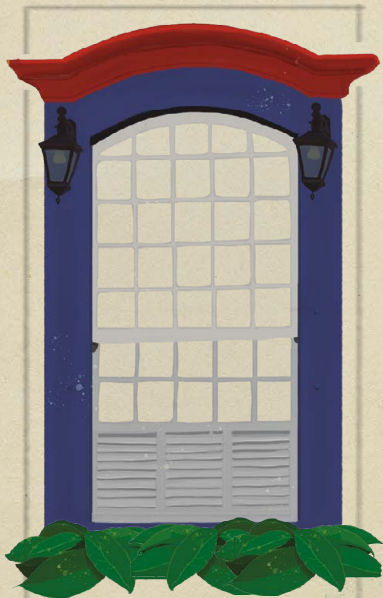
## 27 DE AGOSTO/SÁBADO

**MELISSA ANDRADE** (Dengo! - Tiradentes/MG)  
RECEBE **JULIANA DUARTE**  
(Cozinha Santo Antônio - Belo Horizonte/MG)

RESTAURANTE: DENGGO!

**JULIANA FERREIRA** (Gourmecco - Tiradentes/MG)  
RECEBE **IVO FARIA** (Belo Horizonte/MG)

RESTAURANTE: GOURMECCO



# SERVIÇOS EM TIRADENTES



## TAXISTAS

DISK-TÁXI RODOVIÁRIA - (32) 3355-1100

DISK-TÁXI LARGO DAS FORRAS - (32) 3355-1588

ANSELMO - 9 9808-3232

CLAUDIO - 9 9994-1817

EDSON - 9 9961-9837

ELIAS - 9 9919-1299

FAUSTINO - 9 9953-3077

FLAVIANO - 9 9936-1293

GENOVEVA - 9 9949-6870

GIOVANNI - 9 9961-4817

HÉLIO - 9 9936-4921

IVAN - 9 9985-8015

JOÃO - 9 9962-6601

JOHNNY - 9 9915-0794

JOSÉ - 9 9969-2964

LADISLAU - 9 9981-0282

LANUSSE - 9 9956-5720

LEO - 9 9967-1066

LIU - 9 9951-5816

LUCAS - 9 8496-3387

OTONIEL - 9 9982-8250

PAULINHO - 9 9909-8752

RAFAEL - 9 9931-6632

RAQUEL - 9 9958-6812

RICARDO - 9 9944-3309

SIDNEY - 9 9911-8757

SILVANO - 9 9811-0999

VANDER - 9 9918-8340

WANDO - 9 9937-9426

## CHARRETEIROS

ADRIANO - 9 9904-4155

ADRIANO BATISTA -  
9 9914-2821

ALEXANDER - 9 9954-3637

BRUNO - 9 9991-8220

CARLINHOS - 9 9912-5520

CESAR - 9 9985-6991

CLEITON - 9 9900-4454

CRISTIANE - 9 9834-5051

DANIEL - 9 9989-7445

DHIONE - 9 9930-5837

FABIANO - 9 9922-2885

FABIO - 9 9936-8406

GEANDERSON - 9 9935-2084

GERONIMO - 9 9816-5036

GILBERTO - 9 9981-9942

GUILHERME - 9 9952-7203

JOÃO NETO - 9 9904-2232

JOSÉ AFONSO - 9 9107-1481

LOPES - 9 9958-7104

LUCIANO - 9 9958-7104

LUCIANO WAGNER -  
9 9957-7504

REGINÉIA - 9 8819-7512

REGINILSON - 9 9943-2166

WILLIAN - 9 9928-2143

# POUSADAS

**ALMASERRA VILA** | Telefone: (32)3355 1521

Rua Santíssima Trindade, 420

**CASA T.COM** | Telefone: 3355-2080

Rua Vereador Antônio Coimbra, 48

**CHALÉS POR DO SOL** | Telefone: (32) 99117-3371

R. Bernardo de Souza, 205

**DON QUIXOTE POUSADA** | Telefone: 3355-1933/98815-5929

R. Francisco Pereira de Moraes, 69

**FLAT DOS BANDEIRANTES** | Telefone: (32) 99910-1990

Rua Manoel de Borba Gato, 470

**HOSPEDARIA CASA REAL** | Telefone: (32) 3372-4017

Rua Juvenal Chaves, 74

**HOSPEDARIA DA VILLA** | Telefone: 3355-2403

Rua Frei Veloso, 671

**HOSTEL TIRADENTES** | Telefone: (31) 98467-7287

R. Custódio Gomes, 302

**HOTEL SERRA VISTA** | Telefone: 3355-1404

Av. Gov. Israel Pinheiro, 196

**PONTA DO MORRO** | Telefone: 3355-1342

Largo das Forras, 88

**POUSADA ARAÚJO BAZILIO** | Telefone: 3355-1809

Rua dos Jacarandás, 106

**POUSADA ARMAZÉM 26** | Telefone: 3355-1207

Av. Governador Israel Pinheiro, 26

**POUSADA ARRAIAL VELHO** | Telefone: 3355-1362

Rua Bárbara Heliadora, 10

**POUSADA BÁRBARA BELA** | Telefone: 3355-2345

Rua Herculano José dos Santos, 67

**POUSADA CAMPRESTE VILA TIRADENTES** | Telefone: 3355-1454

Rua Vereador José Inácio Veloso, 1115

**POUSADA CASA DAS FONTES** | Telefone: (32) 984062920

Rua Francisco Victor Veloso, 803

- POUSADA CASA DIREITA** | Telefone: (32) 98818-0656  
Rua Direita 187
- POUSADA DA NENEZA** | Telefone: (32) 3372-4465  
Avenida Ministro Gabriel Passos, 1947
- POUSADA DA SIRLEI** | Telefone: 3355-1440  
Rua Antônio Teixeira Carvalho, 113
- POUSADA DESPERTAR DE MINAS** | Telefone: (32) 999154952  
Rua Vereador Joaquim Barbosa Filho, 80
- POUSADA DO Ó** | Telefone: 3355-1699  
Rua do Chafariz, 25
- POUSADA EM CANTOS DE MINAS** | Telefone: 3355-2280  
Rua Custodio Gomes, 232
- POUSADA LAGOS DE MINAS** | Telefone: (32) 3372-7080  
Av. Min. Gabriel Passos, 1500
- POUSADA LIS BLEU** | Telefone: 3355-1434  
Rua Ovídeo de Abreu, 152
- POUSADA MÃE D'ÁGUA** | Telefone: 3355-1206  
Largo das Forras, 50
- POUSADA MARIA BARBOSA** | Telefone: 3355-1603  
Rua Joaquim Ramalho, 900
- POUSADA MARÍLIA DE DIRCEU** | Telefone: 3355-1962  
Rua Agostinho José Cabral, 195
- POUSADA MINAS GOIÁS** | Telefone: 3355-1227  
Rua Antônio Teixeira de Carvalho, 134
- POUSADA NEUSA BARBOSA LTDA.** | Telefone: 3355 1374  
Rua Alvarenga Peixoto, 69
- POUSADA ÓLEO DE GUIGNARD** | Telefone: 3355-2027  
Rua Santa Catarina, 511
- POUSADA OURO DE MINAS** | Telefone: 3355-2762  
Rua João Andrade Gomes, 17
- POUSADA PAPYRUS** | Telefone: 3355-1739  
Rua Frei Veloso, 452
- POUSADA PÉ DA SERRA** | Telefone: 3355-1107  
Rua Nicolau Panzera, 51
- POUSADA QUINTA DO CONDE** | Telefone: 3355-1523

Rua Padroeiro Santo Antônio, 80

**POUSADA RANCHO DA SERRA** | Telefone: (32) 98449-3000

Rua Alvarenga Peixoto, Nº433

**POUSADA RECANTO DA SERRA** | Telefone: (32) 99127-9868

Rua dos Inconfidentes 218

**POUSADA RECANTO DAS ARARAS** | Telefone: 3355-1848

Estrada Real, 4.000

**POUSADA RECANTO DE MINAS** | Telefone: 3355-1383

Rua Martins Paolucci, 40

**POUSADA RICHARD ROTHE** | Telefone: 3355-1227

Rua Padre Toledo ,124

**POUSADA RUSTICA** | Telefone: 3355-2686

Rua Frederico Ozanan, 348

**POUSADA SANTA MARIA** | Telefone: (32) 99804-3595

Rua Padre João da Fonseca 62

**POUSADA SANTO ANTÔNIO** | Telefone: (32) 999701778

Av Governador Israel Pinheiro 72

**POUSADA SINHÁ VILAÇA** | Telefone: 3355-1737

Rua Martim Paolucci, 36

**POUSADA SOLAR DA IMPERATRIZ** | Telefone: 3355-2663

Rua Antônio Teixeira Carvalho, 74

**POUSADA SOLAR DA SERRA** | Telefone: 3355-1769

Rua Alvarenga Peixoto, 1553

**POUSADA SOLAR DAS GERAIS** | Telefone: 3355-1560

Rua Padroeiro Santo Antônio, 194

**POUSADA TESOURO DE MINAS** | Telefone: 3355-1479

Rua dos Inconfidentes, 429

**POUSADA TIRADENTES** | Telefone: 98866-1732

Rua São Francisco de paula n 41 centro

**POUSADA TORO REAL** | Telefone: 3355-2824

Rua Manoel Moraes Batista Junior, 204

**POUSADA TRAVESSIAS** | Telefone: 98454-6150

Rua João Batista Ramalho, 53

**POUSADA TREM DO IMPERADOR** | Telefone: 3355-2161

Av. Conde de Assumar, 116

- POUSADA VILLA ALLEGRA** | Telefone: 3355-1597  
Rua Serra de São José, 31
- POUSADA VIVENDA** | Telefone: 3355-1982  
Rua José Batista de Carvalho, 39
- POUSADA VOVÔ CHIQUINHO** | Telefone: 3355-2240  
Rua Resende Costa, 47
- POUSO ACONCHEGO DE MINAS** | Telefone: (35) 98807-9170  
Rua Francisco Pereira de Moraes, 47
- POUSO COPO DE LEITE** | Telefone: (32) 99951-9111  
Rua Padroeiro Santo Antonio, 367
- POUSO DAS GERAIS** | Telefone: 3355-1234  
Rua dos Inconfidentes, 109
- POUSO DOS QUERUBINS** | Telefone: 3355-1147  
Rua Pedro Lourenço da Costa, 80
- POUSO LAR DOCE LAR** | Telefone: 3355-1657  
Rua Martins Paolucci, 160
- SANTÍSSIMO RESORT** | Telefone: 3355-2198 / 3355-2193  
Rua dos Inconfidentes, 140
- SOLAR IMPERIAL TIRADENTES** | Telefone: (32) 98854-2118  
Rua Manoel Moraes Batista Junior, 87
- SOLARA HOTEL** | Telefone: 3371-8880  
Av. Oito de Dezembro, 161
- VILA BELA TIRADENTES** | Telefone: (31) 99991-4000  
Rua Santissima Trindade, 77
- VILA DA MATRIZ** | Telefone: (32) 98488-7305  
Santissima Trindade, 92

# FICHA TÉCNICA

## DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

## REALIZADORES

Arte Projeto Promoções  
Salum Promoções e Eventos

## CURADORIA GASTRONÔMICA

Carolina Daher  
Morena Leite

## COORDENAÇÃO COMERCIAL

Bruno Pimenta

## ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatianna Cerqueira

## CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Angra Marcas e  
Merchandising  
Bruno Pimenta

## COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Caroline Lopes

## CRIAÇÃO

Ronaldo Paiva

## CONTEÚDO, REDES SOCIAIS, SITE E DESIGN

Luciene Arakaki  
Bárbara Vitoriano  
Luiza Azambuja  
Samanta Coan  
Leticia Silva  
Agência Fala

## ASSESSORIA DE IMPRENSA

Doizum Comunicações  
Documennta Comunicação

## REGISTRO

Leandro Miranda  
Nereu Jr.

## COORDENAÇÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Felipe Amado

## GESTÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Através – Gestão Cultural  
Elaine Salum  
Estela Martins  
Karen Silva  
Washington Silva

## CURADORIA MUSICAL SESC em Minas

## DIREÇÃO ARTÍSTICA

Pedro Crivellari

## CURADORIA ARTES CÊNICAS

Aline Garcia

## COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Guilherme Sânzio

## PRODUÇÃO EXECUTIVA / GASTRONOMIA

Ananda Fernandes  
Ana Luisa Macedo  
César Ribeiro  
Guilherme Milan  
Adriana Benevenuto  
Aline Ferreira  
PRODUÇÃO LOGÍSTICA  
Livia Gomides  
Jeane Moreira

## PRODUÇÃO GRÁFICA

Pedro Carneiro

## PRODUÇÃO

Alexandre Freitas  
André Rios  
Camila Madureira  
Camilo Batista  
Carol Haddad  
Daniel Moraes  
Elaine Salum  
Felipe Amaral  
Flávio Corradi  
Giselle Mara  
Giselle Reis  
Henrique Resende  
Ielda Amaral  
Jessica Bento  
Júlio Cesar Tainha  
Junio Leite  
Leo Good God  
Livia Rodrigues  
Melina Almeida  
Nina Capel  
Otávio Silva  
Rafael Francisco  
Ricardo Antônio Reis  
Sandra Trópia  
Tales Barbosa  
Tarcísio Darlan  
Tonoque Barbosa



Apresentado por



Patrocinador



Apoio



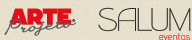
Parceiros Cultural  
e Educacional



Apoio Institucional



Realização



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA | MINISTÉRIO DO TURISMO