

MINISTÉRIO DO TURISMO E  
FATURA GASTRONOMIA APRESENTAM

# Festival Dona Lucinha

1ª EDIÇÃO



**Guia de  
Programação**

**Serro, MG**

Praça João Pinheiro

**08 e 09 de outubro/2022**

[WWW.FATURABRASIL.COM.BR](http://WWW.FATURABRASIL.COM.BR)

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



## Seja bem-vindo (a)!

É com grande alegria que nós, da Plataforma Fatura - Gastronomia do Brasil, anunciamos a primeira edição do “Festival Dona Lucinha”.

Nos dias 8 e 9 de outubro, a cidade de Serro recebe uma programação gastronômica e artística. E nos dias 15 e 16 de outubro, é a vez de Conceição do Mato Dentro.

Os eventos são uma homenagem à Dona Lucinha, que nasceu em Serro e é fundadora da rede de restaurantes que leva o seu nome. Considerada uma das maiores representantes da cozinha raiz de Minas Gerais, seu trabalho incansável em levar essa gastronomia para o mundo lhe rendeu inúmeros prêmios.

Dona Lucinha tinha a gastronomia como um propósito. E esta também é a nossa causa. Homenageá-la é também homenagear todas as matriarcas empreendedoras e cozinheiras que existem pelo Brasil.

Será um festival de muito afeto, com diversas atrações gastronômicas e culturais gratuitas.

Estamos felizes de ter você conosco!



## PLATAFORMA FARTURA

Nós, do projeto Fartura, temos a gastronomia como nossa causa. Nosso propósito é promover a transformação social e o desenvolvimento econômico pelo fomento à cadeia gastronômica, de sua origem até a mesa.

Nosso trabalho começa com as expedições Fartura, que são viagens de pesquisa que já percorreram todo o Brasil em quase 100 mil km rodados. As histórias, personagens, ingredientes e receitas colhidas na expedição são disponibilizadas ao público em forma de conteúdo, por meio do site, livros, vídeos, redes sociais e projetos customizados. Atualmente, nossos eventos acontecem em: Belém, Brasília, Florianópolis, São Paulo, Serro, Tiradentes, Belo Horizonte, Brumadinho (Inhotim), 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](https://www.instagram.com/faturabrasil)

# Sumário

## SERRO

Mapa do Festival .....	06
------------------------	----

## PROGRAMAÇÃO

Grade de Programação .....	08
----------------------------	----

## GASTRONÔMICA

Restaurantes .....	13
Cozinha ao Vivo .....	14
Brasa e Lenha .....	15
Mercearia Fartura .....	16
Espaço Conhecimento .....	17

## ARTÍSTICA

Música .....	19
Artes Cênicas .....	20

## CAPACITAÇÃO

.....	21
-------	----

\* Programação sujeita a alterações sem aviso prévio.



# SERRO

## MAPA DO FESTIVAL

- |   |                      |   |                               |   |  |
|---|----------------------|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | BANHEIROS            | 4 | COZINHA AO VIVO BRASA E LENHA | 7 | ESPAÇO FARTURA   |
| 2 | PALCO                | 5 | BAR                           | 8 | ESPAÇO KIDS  |
| 3 | CHEFS E RESTAURANTES | 6 | PRODUTOS E PRODUTORES         | 9 | ESPAÇO CONHECIMENTO (SALÃO DO QUEIJO)<br>RUA LUIZ ADVÍNCULA REIS, 22 |
| + | EMERGÊNCIA           |   |                               |   |  |

# GRADE DE PROGRAMAÇÃO

Festival Dona Lucinha

## SÁBADO (08/10)

**13h** DJ MCastro

**PALCO**

**13h** Circo Verde

**ARTES  
CÊNICAS**

(Infantil)

**13h** Costelinha defumada com molho de rapadura e gengibre, acompanhada de purê de batata com queijo do Serro, com a chef Adriana Fernandes, Santa Matula

**COZINHA  
AO VIVO**

(Ouro Preto, MG)

**14h** Aula com o chef Flavio Trombino, Xapuri

**ESPAÇO  
CONHECIMENTO**

(Belo Horizonte, MG)

**TEMA:**  
Ouro do Serro frio - queijo do Serro com caramelo picante e mistura de castanhas brasileiras  
(SALÃO DO QUEIJO)

**15h** Baião de todos com a chef Mariana Gontijo, Roça Grande

**COZINHA  
AO VIVO**

(Belo Horizonte, MG)

**15h30** Aula com o chef João Lima

**ESPAÇO  
CONHECIMENTO**

(Fortaleza, CE)

**TEMA:**  
A doçaria cearense harmonizada com o queijo do Serro  
(SALÃO DO QUEIJO)

**17h** Aula com as chefs Adriana e Ana Maria Fernandes, Santa Matula

**ESPAÇO  
CONHECIMENTO**

(Ouro Preto, MG)

**TEMA:**  
A carne de lata  
(SALÃO DO QUEIJO)

**17h30** **SHOW**  
Warley Henrique

**PALCO**

**19h** Canjiquinha com costelinha à moda das antigas fazendas, com a chef Elzinha Nunes, Dona Lucinha

**COZINHA  
AO VIVO**

(Serro, MG)

**19h** **SHOW**  
Ateliê do Choro

**PALCO**

**20h30** **SHOW**  
Marcela Nunes

**PALCO**

**22h** **SHOW**  
Juarez Moreira

**PALCO**

**Ao longo do dia** Assados com o chef André Prates, Coal BBQ

**BRASA E  
LENHA**

(Belo Horizonte, MG)

# GRADE DE PROGRAMAÇÃO

Festival Dona Lucinha

## DOMINGO (09/10)

**10h** DJ MCastro

PALCO

**10h** Dinda Conta  
(Infantil)

ARTES  
CÊNICAS

**11h** Aula com a chef Mara Salles,  
Tordesilhas  
(São Paulo, SP)

ESPAÇO  
CONHECIMENTO

**TEMA:**  
A tradição é a maior fonte de  
inspiração  
(SALÃO DE QUEIJO)

**13h** Fideuá de frutos do mar, com  
o chef João Lima  
(Fortaleza, CE)

COZINHA  
AO VIVO

**13h** **SHOW**  
Gabriel Goulart Trio

PALCO

**14h** Aula com a chef Marcinha  
Nunes, Dona Lucinha  
(Serro, MG)

ESPAÇO  
CONHECIMENTO

**TEMA:**  
Dona Lucinha: sua vida e  
obra de fartura  
(SALÃO DO QUEIJO)

**14h** DJ MCastro

PALCO

**15h** Escondidinho de inhame  
e batata doce, com o chef  
Flavio Trombino, Xapuri  
(Belo Horizonte, MG)

COZINHA  
AO VIVO

**16h30** **SHOW**  
Mateus Bahiense

PALCO

**18h** **SHOW**  
Matheus Ribeiro

PALCO

**20h** **SHOW**  
Letícia Leal

PALCO

**Ao longo  
do dia** Assados com o chef André  
Prates, Coal BBQ  
(Belo Horizonte, MG)

BRASA E  
LENHA

# GRADE DE PROGRAMAÇÃO

Festival Dona Lucinha

## SEGUNDA (10/10)

18h  
às 21h

Qualidade no Atendimento

CAPACITAÇÃO

## TERÇA (11/10)

20h

Teatro da Pedra

ARTES  
CÊNICAS

**ESPETÁCULO:**  
Partidas

## QUARTA (12/10)

15h

Teatro da Pedra

ARTES  
CÊNICAS

**ESPETÁCULO:**  
A Fada, a Flor e a Princesa  
(Infantil)

\* MAIS INFORMAÇÕES  
SOBRE AS CAPACITAÇÕES EM  
[WWW.FATURABRASIL.COM.BR](http://WWW.FATURABRASIL.COM.BR)





## PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA

Confira os chefs e pratos que nossa curadoria selecionou especialmente para o Festival Dona Lucinha em Serro. Vai ser difícil escolher um só.

# RESTAURANTES

Ao longo do festival, chefs e cozinheiros têm seus estandes montados na Praça João Pinheiro, com pratos para todos os gostos.

## DELÍCIAS DE CÓRREGO DA PRATA

(SERRO, MG)

*Dona Mariinha e Seu Pedro*

---

Feijão Tropeiro ..... R\$ 20

Feijão Ferrado ..... R\$ 20

## DONA LUCINHA

(SERRO, MG)

*Chefs Marcinha e Elzinha Nunes*

---

Porção de pastel de angu ..... R\$ 35  
(queijo do Serro, banana da terra flambada na cachaça e carne de sol)

Porção de linguiça com molho da casa ..... R\$ 30

## MIA

(TIRADENTES, MG)

*Chef Rafael Pires*

---

Porção de pão de queijo recheado com copa lombo empanado, queijo do Serro e salada de cebola roxa e quiabo ..... R\$ 35

Tulipa de frango caramelizada, farofa de banana da terra e vinagrete de feijão fradinho ..... R\$ 30

## BAR DO ZEZÉ

(BELO HORIZONTE, MG)

*Chef Vitor Martins*

---

Pururuca: torresmo de rolo com geleia cítrica ..... R\$ 35

Encontro marcado: carne de panela, angu mole com queijo minas acompanhado de jiló recheado com bacon ..... R\$ 30

# COZINHA AO VIVO

Chefs e cozinheiros preparam suas receitas ao vivo enquanto dão dicas de gastronomia. Ao final, o público pode comprar os pratos.

## SÁBADO (08/10)

### CHEF ADRIANA FERNANDES | 13H

(OURO PRETO, MG)

*Santa Matula*

---

Costelinha defumada com molho de rapadura e gengibre, acompanhada de purê de batata com queijo do Serro

### CHEF MARIANA GONTIJO | 15H

(BELO HORIZONTE, MG)

*Roça Grande*

---

Baião de Todos - Inspiração no baião de dois com frutos do Cerrado

### CHEF ELZINHA NUNES | 19H

(SERRO, MG)

*Dona Lucinha*

---

Canjiquinha com costelinha a moda das antigas fazendas

## DOMINGO (09/10)

### CHEF JOÃO LIMA | 13H

(FORTALEZA, CE)

Fideuá de frutos do mar

### CHEF FLAVIO TROMBINO | 15H

(BELO HORIZONTE, MG)

*Xapuri*

---

Escondidinho de inhame e batata doce

# BRASA E LENHA

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

**+ SÁBADO** (08/10)  
**+ DOMINGO** (09/10)

**CHEF ANDRÉ PRATES**

*Coal BBQ*

**(BELO HORIZONTE, MG)**

Assados



# MERCEARIA FARTURA

Feira de pequenos produtores locais, onde são comercializados produtos de origem, com seleção especial de queijos minas artesanais do Serro ou Microrregião do Serro.

**CACHAÇA BENTO VELHO**

(CACHAÇA)

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES  
ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO - APAQS**

(QUEIJOS)

**EMPÓRIO LESSA**

(MOLHOS E ANTEPASTOS)

## Produtores do Programa Crescer

Anglo American:



**TAPERA REAL**

(QUITANDAS)

**GEOVANI TOMAZINHO E NICINHA**

(QUEIJOS)

**JUÁ**

(QUEIJOS)

**DONA IAIÁ**

(QUEIJOS)

**RECANTO DOS PIMENTAS**

(QUEIJOS)

**PAIXÃO**

(QUEIJOS)

**BOM SUCESSO**

(QUEIJOS)

**COMARCA OURO FINO**

(QUEIJOS)

**MEL E DEFUMADOS**

(MEL E DEFUMADOS)

# ESPAÇO CONHECIMENTO

Chefs, especialistas e pesquisadores compartilham suas experiências e receitas em aulas gratuitas.

## SALÃO DO QUEIJO

(Rua Luiz Advíncula Reis, 22 - Centro, Serro/MG)

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

As inscrições são gratuitas e serão liberadas meia hora antes de cada sessão. Serão distribuídas fichas de participação, por ordem de chegada. A programação pode sofrer alterações sem aviso prévio. Participação sujeita à lotação do espaço.

## SÁBADO (08/10)

### CHEF FLAVIO TROMBINO | 14H

(BELO HORIZONTE, MG)

*Xapuri*

Ouro do Serro frio - Queijo do Serro com caramelo picante com mistura de castanhas brasileiras

### CHEF JOÃO LIMA | 15H30

(FORTALEZA, CE)

A doçaria cearense harmonizada com o queijo do Serro

### CHEFS ADRIANA E ANA MARIA FERNANDES | 17h

(OURO PRETO, MG)

*Santa Matula*

A carne de lata

## DOMINGO (09/10)

### CHEF MARA SALLES | 11H

(SÃO PAULO, SP)

*Tordesilhas*

A tradição é a maior fonte de inspiração

### CHEF MARCINHA NUNES | 14H

(SERRO, MG)

Dona Lucinha: sua vida e sua obra de fartura



# PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA

Shows de música e apresentações de artes cênicas complementam a programação do Festival Dona Lucinha.

# MÚSICA



## SÁBADO (08/10)

<b>DJ MCASTRO</b>	<b>13H</b>
<b>WARLEY HENRIQUE</b> (SAMBA)	<b>17H30</b>
<b>ATELIÊ DO CHORO</b> (CHORO)	<b>19H</b>
<b>MARCELA NUNES</b> (INSTRUMENTAL BRASILEIRO)	<b>20H30</b>
<b>JUAREZ MOREIRA</b> (INSTRUMENTAL BRASILEIRO)	<b>22H</b>

## DOMINGO (09/10)

<b>DJ MCASTRO</b>	<b>10H</b>
<b>GABRIEL GOULART TRIO</b> (GAFIEIRA)	<b>13h</b>
<b>DJ MCASTRO</b>	<b>14H</b>
<b>MATEUS BAHIANSE</b> (INSTRUMENTAL BRASILEIRO)	<b>16H30</b>
<b>MATHEUS RIBEIRO</b> (CHORO E MÚSICA REGIONAL)	<b>18H</b>
<b>LETÍCIA LEAL</b> (VIOLA BRASILEIRA)	<b>20H</b>

# ARTES CÊNICAS



**SÁBADO** (08/10)

**CIRCO VERDE** (INFANTIL)

13H

**DOMINGO** (09/10)

**DINDA CONTA** (INFANTIL)

10H

**TERÇA** (11/10)

**TEATRO DA PEDRA**  
**ESPETÁCULO: PARTIDAS**

20H

**QUARTA** (12/10)

**TEATRO DA PEDRA**  
**ESPETÁCULO: A FADA, A FLOR E A PRINCESA** (INFANTIL)

15H

# CAPACITAÇÃO

## SEGUNDA (10/10)

**CAPACITAÇÃO:**  
BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

19h às 21h

## TERÇA (11/10)

**CAPACITAÇÃO:**  
Boas práticas em manipulação de alimentos

18h às 20h



\* MAIS INFORMAÇÕES  
SOBRE AS CAPACITAÇÕES EM  
[WWW.FATURABRASIL.COM.BR](http://WWW.FATURABRASIL.COM.BR)

# FICHA TÉCNICA

## DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

## REALIZADORES

Arte Projeto Promoções  
Abrasel

## CURADORIA GASTRONÔMICA

Carolina Daher  
Morena Leite

## DIRETOR COMERCIAL

Bruno Pimenta

## ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatianna Cerqueira  
Samara Santos

## CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Angra Marcas e  
Merchandising

## DIREÇÃO DE COMUNICAÇÃO E MARKETING

Doizum Comunicações

## COORDENAÇÃO DE ASSESSORIA DE IMPRENSA E PR

Mayra Lopes

## COORDENAÇÃO DE REDE SOCIAL E DESIGN

Rodrigo Valente

## COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Paula Lima

## PLANEJAMENTO DE MÍDIA

Érika Costa

## REDAÇÃO

Anne Morais  
Bárbara Vitoriano  
João Motta  
Letícia Silva  
Luciene Arakaki  
Vanessa Perroni

## DESIGN

Alexandre Pio  
André Ferreira  
Luísa Monteiro

## REGISTRO DE VÍDEO

Leandro Miranda

## DIREÇÃO DE PROJETOS

Felipe Amado

## GESTÃO DE PROJETOS

Karen Silva  
Washington Silva  
Salum Promoções e  
Eventos

## CURADORIA MUSICAL E DIREÇÃO TÉCNICA

Pedro Crivellari

## DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Guilherme Sânzio

## COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Ananda Fernandes

## COORDENAÇÃO DAS AÇÕES DE EXPERIÊNCIA

Ana Luisa Macedo

## COORDENAÇÃO DE MONTAGEM E OPERAÇÃO

Guilherme Milan

## PRODUÇÃO DE OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

César Ribeiro

## COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA

Lívia Gomides

## COORDENAÇÃO EXPEDIÇÃO FATURA

Adriana Benevenuto

## PRODUÇÃO GASTRONÔMICA

Aline Ferreira  
Valdelícia Coimbra  
Giselle Reis

## PRODUÇÃO GRÁFICA

Giselle Mara

## PRODUÇÃO EXECUTIVA

Sandra Tropia  
Elaine Salum  
Edvan Igor

## PRODUÇÃO ESTRUTURAL

Ricardo Reis

# Festival Dona Lucinha

1ª EDIÇÃO



Projeto executado por meio da  
Lei Estadual de Incentivo à Cultura.  
CA: 2019.13607.0902

APRESENTADO POR

**FARTURA**  
—GASTRONOMIA DO BRASIL—

PATROCINADO POR



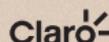
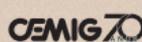
PREFEITURA DE  
SERRO - MG  
- BESTAO 2021 / 2024 -



Conceição  
DO MATO DENTRO  
MUNICÍPIO CONSTITUÍDO EM 1962



AngloAmerican



PARCERIA CULTURAL



ONE | Foco em você MG  
Soluções Empresariais | Sesc



abrasel

REALIZADO POR

SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO

[WWW.FATURABRASIL.COM.BR](http://WWW.FATURABRASIL.COM.BR)

@FATURABRASIL