

FESTIVAL  
**FARTURA**  
DONA LUCINHA



**Guia de Programação**

**Conceição do Mato Dentro, MG**

Largo do Rosário

**26, 27 e 28 de maio/2023**

## Seja bem-vindo(a)!

É com grande alegria que nós, da Plataforma Fartura - Gastronomia do Brasil, apresentamos mais uma edição do “Festival Fartura Dona Lucinha”.

A gastronomia é um patrimônio em Minas Gerais e a maior riqueza está dentro das casas, na mesa das famílias. Levar as histórias e receitas para o mundo é uma das nossas causas. Por isso, fazemos essa homenagem à Dona Lucinha, uma das grandes cozinheiras e empreendedoras mineiras.

No dia 26 de maio, das 19h às 00h, no dia 27 de maio, das 13h às 00h, e no dia 28 de maio, das 12h às 21h, Conceição do Mato Dentro recebe uma programação gastronômica e cultural. Nesta edição, a madrinha do Festival, Carolina Ferraz, visita produtores locais e compartilha sua experiência ao longo do evento.

A entrada é gratuita.



FESTIVAL  
**FARTURA**  
DONA LUCINHA



**Plataforma Fartura**

Fartura – Gastronomia do Brasil é a principal plataforma gastronômica do país, que consiste em pesquisa, compartilhamento de conteúdo e produção de eventos no setor. As Expedições Fartura, lideradas pela jornalista Carolina Daher e a chef Morena Leite, curadoras, já visitaram todo o território nacional em mais de 100 mil km rodados em busca de histórias e receitas, que dão origem a livros e filmes premiados, além de conteúdo para a web.

Essa pesquisa baseia também a curadoria dos eventos, que já aconteceram em todas as regiões brasileiras. Cerca de um milhão de pessoas já participaram de Festivais Fartura em mais de 10 cidades, desde 2014.

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



## Madrinha

Carolina Ferraz, atriz conhecida nas telinhas, é formada em gastronomia pela escola francesa Le Cordon Bleu. Ela possui três livros publicados sobre o tema e, ao longo de sua carreira, apresentou programas de culinária na TV e produziu vídeos de receitas para seu canal no YouTube. Além da troca com os cozinheiros da região, a madrinha desta edição do Festival Fartura Dona Lucinha em Conceição do Mato Dentro compartilha seus conhecimentos na área em uma aula no Espaço Conhecimento, utilizando ingredientes dos produtores locais.



## Sumário

### CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO

Mapa do Festival ..... 08

### PROGRAMAÇÃO

Grade de Programação ..... 11

### GASTRONÔMICA

Restaurantes ..... 15

Cozinha ao Vivo ..... 17

Brasa e Lenha ..... 19

Mercearia Fartura ..... 20

Espaço Conhecimento ..... 21

Estabelecimentos Parceiros Oficiais ..... 23

### ARTÍSTICA

Música e Artes Cênicas ..... 25

\* Programação sujeita a alterações sem aviso prévio.



RUA COLETOR SILVEBENTO

RUA M. PIRES CANEIRO

RUA PINTO FERNANDES

RUA COMENDADOR BERNADINO

## LARGO DO ROSÁRIO

# Mapa do Festival

- 1** Banheiros
- 2** Palco
- 3** Mercearia Fartura
- 4** Restaurantes
- 5** Coreto
- 6** Cozinha ao Vivo
- 7** Brasa e Lenha
- 8** Bar
- 9** Espaço Kids
- 10** Espaço Conhecimento (Mercado Municipal)
- 11** Estabelecimentos Parceiros Oficiais (Mercado Municipal)
- +** EMERGÊNCIA



## Grade de Programação

## Grade de Programação

Festival Fartura Dona Lucinha

**Sexta (26/05)**

**19h PALCO** Abertura DJ Thiagão

**19h ESPAÇO CONHECIMENTO**

**Workshop:** Técnicas de confeitaria contemporânea com aplicação na cozinha mineira, com a chef Nara Andrade, Mia Confeitaria (Tiradentes/MG)

**19h30 COZINHA AO VIVO**

Sanduíche de copa lombo grelhado, com o chef Flávio Trombino, Xapuri (Belo Horizonte/MG)

**20h30 PALCO** Fernando Viola & Sael

**20h30 ESPAÇO CONHECIMENTO**

**Workshop:** Turismo e gastronomia, com a chef Sônia Kohen, Villa Donna Bistrô (Monte Verde/MG)

**21h BRASA E LENHA**

Costela de porco desossada, pururucada na brasa com angu de milho verde, com o chef Cristóvão Laruça, Restaurante Turi, Caravela e Capitão Leitão (Belo Horizonte/MG)

**22h PALCO** Everton Coroné

**23h30 PALCO** DJ Thiagão

## Grade de Programação

Festival Fartura Dona Lucinha

**Sábado (27/05)**

**13h PALCO** Abertura DJ Thiago

**13h30 COZINHA AO VIVO** Carne de sol, pirão de leite, molho de rapadura e picles de maxixe, com o chef João Diamante, Diamantes na Cozinha (Rio de Janeiro/RJ)

**14h ESPAÇO CONHECIMENTO** Polenta com ragu de linguiça, com a chef Sônia Kohen, Villa Donna Bistrô (Monte Verde/MG)

**14h30 PALCO** Cantim da Dinda

**15h BRASA E LENHA** Ventrecha de Pirarucu com creme de palmito, com o chef Cristóvão Laruça, Restaurante Turi, Caravela e Capitão Leitão (Belo Horizonte/MG)

**15h30 ESPAÇO CONHECIMENTO** Da origem ao prato, com Carolina Ferraz (São Paulo/SP)

**16h30 COZINHA AO VIVO** Arroz com umbigo de banana, com o chef Ivo Faria, Instituto Ivo Faria (Belo Horizonte/MG)

**17h ESPAÇO CONHECIMENTO** Os novos caminhos que a cozinha mineira percorre - Goiabada com carne de porco, com o chef Flávio Trombino, Xapuri (Belo Horizonte/MG)

**17h30 PALCO** - Old Bones Club

**18h30 ESPAÇO CONHECIMENTO** Paella de costelinha suína com canjiquinha cremosa, queijo minas, com o chef João Diamante, Diamantes na Cozinha (Rio de Janeiro/RJ)

**19h COZINHA AO VIVO** Canjiquinha de frutos do mar, com a chef Marina Lopes, Milos Restaurante (Juiz de Fora/MG)

**20h30 PALCO** Fernando Sodré

**21h30 BRASA E LENHA** Costela de porco desossada, pururucada na brasa com angu de milho verde, com o chef Cristóvão Laruça, Restaurante Turi, Caravela e Capitão Leitão (Belo Horizonte/MG)

**22h30 PALCO** Adriana Araújo

**22h30 PALCO** DJ Thiago

## Grade de Programação

Festival Fartura Dona Lucinha

**Domingo (28/05)**

**12h PALCO** Abertura DJ Thiago

**12h ESPAÇO CONHECIMENTO Workshop:** A valorização da gastronomia local - Porco caipira, fava e quiabo, com o chef Ivo Faria, Instituto Ivo Faria (Belo Horizonte/MG)

**12h30 COZINHA AO VIVO** Costelinha com “oroportunobris” acompanhada de angu de milho novo, com a chef Livia Siman, (Conceição do Mato Dentro/MG)

**13h30 PALCO** Ciranda da Alegria

**13h30 ESPAÇO CONHECIMENTO** Rabanada grelhada com creme de queijo fresco e baru, calda de leite queimado, com o chef Rodolfo Mayer, AngaBar (Tiradentes/MG)

**14h BRASA E LENHA** Barriga de porco com salada de batatas com o chef Cristóvão Laruça, Restaurante Turi, Caravela e Capitão Leitão (Belo Horizonte/MG)

**14h30 ESPAÇO CONHECIMENTO** Barriga de porco e suas possibilidades, com a chef Marina Lopes, Milos Restaurante (Juiz de Fora/MG)

**15h30 ESPAÇO CONHECIMENTO** Do Campo ao copo - Entenda como é feita a sua cerveja, com Raoni Guerreiro, Armazém Slod (Conceição do Mato Dentro/MG)

**15h30 PALCO** Gafeira Geral

**16h30 COZINHA AO VIVO** Tropeiro com Cristiano Seabra, Mercadinho - Linguiça Gourmet (Conceição do Mato Dentro/MG)

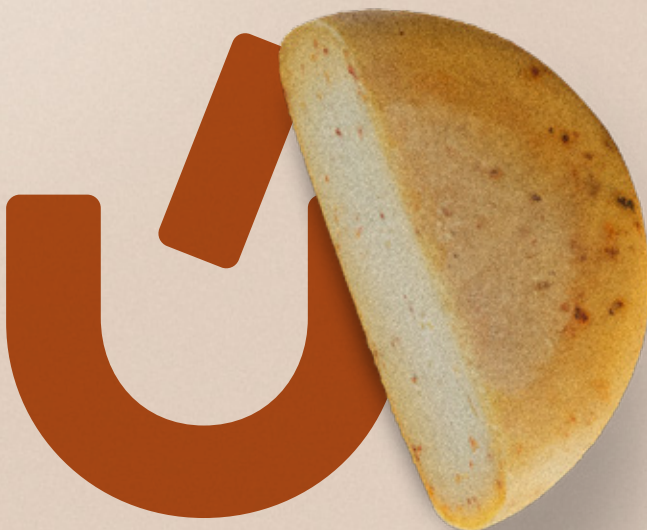
**17h30 PALCO** Bagatelas

**18h30 COZINHA AO VIVO** Bambá de barriga de porco e embutidos e couve rasgada, com o chef Rodolfo Mayer, Angabar (Tiradentes/MG)

**19h30 PALCO** Bauxita

**20h30 PALCO** DJ Thiago

FESTIVAL  
**FARTURA**  
DONA LUCINHA



## Programação Gastronômica

Confira os chefs e pratos que nossa curadoria selecionou especialmente para o Festival Fartura Dona Lucinha em Conceição do Mato Dentro. São pratos para todos os gostos. Aproveite!

## Restaurantes

Ao longo do dia, chefs têm seus estandes montados no Largo do Rosário com pratos e receitas variadas.

### DONA LUCINHA

(SERRO, MG)

*Chef Márcia Nunes*

Linguíça Dona Lucinha com molho de rapadura ..... R\$ 35

Isca de tilápia no fubá ..... R\$ 35

### CHICO DEDÊ

(BELO HORIZONTE, MG)

*Chef André Paganini*

Bife de pernil empanado com batata rústica ..... R\$ 40

Tempurá de quiabo ..... R\$ 32

Torresmo de barriga com chips de jiló ..... R\$ 40

### MIA

(TIRADENTES, MG)

*Chef Rafael Pires*

Pão de queijo recheado com brisket e molho agridoce (2 unidades) . R\$ 30

Escondidinho de batata doce com copa lombo serenado .... R\$ 35

Empanado de cebola e legumes com molho de gengibre ..... R\$ 28

### MATULA

(BELO HORIZONTE, MG)

*Chef Carol Fadel*

Porção de bolinhos (7 unidades)

Sabores: galinhada, feijoada e costelinha defumada com milho ..... R\$ 30



## PADRE TOLEDO

Chef Fernanda Fonseca

(TIRADENTES, MG)

Arroz de taioba com costelinha .....	R\$ 35
Costelinha com molho de café com rapadura .....	R\$ 30

## BAR E RESTAURANTE DO PRECATINHA

Chef Junior Rodrigues dos Anjos

(CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Caldo de mocotó com ovo de codorna, cheiro verde e torrada crocante .	R\$ 25
Joelho de porco ao molho sugo, com polenta cremosa e cheiro verde.	R\$ 40
Caldo de mandioca com torresmo crocante e cheiro verde ...	R\$ 25

## Truck e Carrinho

### TRUCK

## ACARAJÉ DA PATRÍCIA

Patrícia Aparecida Gomes e Edrei Cezar

(BELO HORIZONTE, MG)

Espeto de camarão .....	R\$ 15
Acarajé .....	R\$ 20
Acarajé no prato .....	R\$ 30
Porção de 6 mini acarajés .....	R\$ 40
Porção de 10 mini bolinhos de feijão .....	R\$ 20
Bolinho de feijão grande - unidade .....	R\$ 5

### CARRINHO

## FRUTOS DE GOIÁS

Igor Duarte

(CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Picolé tradicional .....	R\$ 9
Picolé Premium .....	R\$ 11
Picolé Zero Açúcar .....	R\$ 11
Picolé Kids .....	R\$ 7
Paletas .....	R\$ 15

## Cozinha ao Vivo

Chefs e cozinheiros preparam suas receitas ao vivo enquanto contam suas técnicas e truques. Ao final, o público pode comprar e experimentar os pratos.

## Sexta (26/05)

19H30 | CHEF FLÁVIO TROMBINO

(BELO HORIZONTE, MG)

Xapuri

Sanduíche de copa lombo grelhado



## Sábado (27/05)

13H30 | CHEF JOÃO DIAMANTE

(RIO DE JANEIRO, RJ)

Diamantes na Cozinha

---

Carne de Sol, pirão de leite, molho de rapadura e picles de maxixe

16H30 | CHEF IVO FARIA

(BELO HORIZONTE, MG)

Instituto Ivo Faria

---

Arroz com umbigo de banana

19H | CHEF MARINA LOPES

(UIJIZ DE FORA, MG)

Milos Restaurante

---

Canjiquinha de frutos do mar

## Domingo (28/05)

12H30 | CHEF LÍVIA SIMAN (CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Costelinha com “oproponobris” acompanhada de angu de milho novo

16H30 | CHEF CRISTIANO SEABRA (CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Mercadinho - Linguíça Gourmet

---

Tropeiro

18H30 | CHEF RODOLFO MAYER

(TIRADENTES, MG)

Angabar

---

Bambá de barriga de porco, embutidos e couve rasgada

## Brasa e Lenha

**Chef Cristóvão Laruça**

Espaço onde as receitas são preparadas diretamente no fogo, conferindo um sabor único. Ao final de cada sessão o público poderá comprar e experimentar os pratos, preparados pelo Chef Cristóvão Laruça, dos restaurantes Turi, Caravela e Capitão Leitão (Belo Horizonte/MG).

## Sexta (26/05)

21H

---

Costela de porco desossada, pururucada na brasa com angu de milho verde.

## Sábado (27/05)

15H

---

Ventrecha de Pirarucu com creme de palmito

21H30

---

Costela de porco desossada, pururucada na brasa com angu de milho verde

## Domingo (28/05)

14H

---

Barriga de porco com salada de batatas

## Mercearia Fartura

Feira de produtores, onde são comercializados produtos de origem.

### SABORES DO CÓRREGOS (CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Biscoitos

### PROVENÇAL GOURMET (BELO HORIZONTE, MG)

Geleias

### KOCHEN AZEITES (LAGOA SANTA, MG)

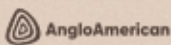
Azeites

### FERMENTARIA LAMBE LAMBE (BELO HORIZONTE, MG)

Drinks

### XILO GOURMET (SERRA, MG)

Tábuas de madeira



**Produtores do Programa Crescer**  
Anglo American:

## QUEIJOS

Queijo Bom Sucesso

Queijo Ouro Fino

Queijo Dona Iaiá

Queijo Giovane de Tomazinho e Nicinha

Queijo Juá

Queijo Retiro Jardim

Queijo Diamante

Queijo Léo Tapera

Queijo da Serra

## MEL E DEFUMADOS

Apiário Sabor da Flor

Embutidos Diamante

## QUITANDAS

Quitandas Tapera Real

## Espaço Conhecimento

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

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Inscrições gratuitas pelo link: [bit.ly/FarturaCMD2023](https://bit.ly/FarturaCMD2023)
- A programação pode sofrer alterações sem aviso prévio.
- Somente Workshop com entrega de certificado de participação.

Local: Mercado Municipal



## Sexta (26/05)

### 19H | CHEF NARA ANDRADE

(TIRADENTES, MG)

Mia Confeitaria

**Workshop:** Técnicas de confeitaria contemporânea com aplicação na cozinha mineira

### 20H30 | CHEF SÔNIA KOHEN

(MONTE VERDE, MG)

Villa Donna Bistrô

**Workshop:** Turismo e gastronomia

## Sábado (27/05)

### 14H | CHEF SÔNIA KOHEN

(MONTE VERDE, MG)

Villa Donna Bistrô

Polenta com ragu de linguiça

### 15H30 | CAROLINA FERRAZ

(SÃO PAULO, SP)

Da origem ao prato

## Sábado (27/05)

17H | CHEF FLÁVIO TROMBINO (BELO HORIZONTE, MG)

Xapuri

Os novos caminhos que a cozinha mineira percorre - Goiabada com carne de porco

18H30 | CHEF JOÃO DIAMANTE (RIO DE JANEIRO, RJ)

Diamantes na Cozinha

Paela de costelinha suína com canjiquinha cremosa e queijo minas

## Domingo (28/05)

12H | CHEF IVO FARIA (BELO HORIZONTE, MG)

Instituto Ivo Faria

**Workshop:** A valorização da gastronomia local - Porco caipira, fava e quiabo

13H30 | CHEF RODOLFO MAYER (TIRADENTES, MG)

AngaBar

Rabanada grelhada com creme de queijo fresco e baru, calda de leite queimado

14H30 | CHEF MARINA LOPES (JUIZ DE FORA, MG)

Milos Restaurante

Barriga de porco e suas possibilidades

15H30 | CHEF RAONI GUERREIRO (CONCEIÇÃO DO MATO DENTRO, MG)

Armazém Slod

Do Campo ao copo - Entenda como é feita a sua cerveja

## Estabelecimentos Parceiros Oficiais

Convidamos estabelecimentos da cidade para integrar nossa programação com pratos especialmente criados para o fim de semana. Confira!

### RESTAURANTE DO MERCADO CULTURAL

Bambá de ora-pro-nóbis com costelinha

@restaurantedomercadocmd

### PASTEL MATO DENTRO

Pastéis caseiros



FESTIVAL  
**FARTURA**  
DONA LUCINHA



**Programação  
Artística**

Atrações musicais e de artes cênicas complementam a programação do Festival Fartura Dona Lucinha.

**Sexta (26/05)**

DJ Thiago	19h
Fernando Viola & Sael	20h30
Everton Coroné	22h
DJ Thiago	23h30

**Sábado (27/05)**

DJ Thiago	13h
Cantim da Dinda	14h30
Old Bones Club	17h30
Fernando Sodré	20h30
Adriana Araújo	22h30
DJ Thiago	22h30

**Domingo (28/05)**

DJ Thiago	12h
Ciranda da Alegria	13h30
Gafeira Geral	15h30
Bagatelas	17h30
Bauxita	19h30
DJ Thiago	20h30

## Ficha Técnica

### DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

### CURADORIA

#### GASTRONÔMICA

Carolina Daher  
Morena Leite

### DIRETOR NOVOS NEGÓCIOS

Alexandre Mutran

### GERÊNCIA COMERCIAL

Bruno Pimenta

### ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatiana Cerqueira  
Samara Santos

### 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 E PLANEJAMENTO DE MÍDIA

Paula Lima

### REDAÇÃO

Naiara Rodrigues  
Vanessa Perroni

### SOCIAL MEDIA

João Motta  
Mariama Lopes

### DESIGN

Alexandre Pio  
André Ferreira

### REGISTRO DE VÍDEO

Leandro Miranda

### DIREÇÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Felipe Amado

### GERÊNCIA ADMINISTRATIVO FINANCEIRO

Karen Silva

### GESTÃO FINANCEIRA E PROJETOS

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 Luísa Macedo

### COORDENAÇÃO DE MONTAGEM E OPERAÇÃO

Guilherme Milan

### PRODUÇÃO DE OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

César Ribeiro

### COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA

Lívia Gomides

### COORDENAÇÃO GASTRONÔMICA

Adriana Benevenuto

### PRODUÇÃO EXECUTIVA

Edvan Igor  
Giselle Mara  
Giselle Reis  
Laíz Simões de Queiroz  
Tarcísio Darlan  
Elaine Salum

### PRODUÇÃO GRÁFICA

Flávia Cartacho

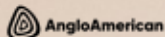
### PRODUÇÃO ESTRUTURAL

Ricardo Reis

FESTIVAL  
**FARTURA**  
DONA LUCINHA



PATROCINADO POR



REALIZADO POR

