

**Governo de Minas Gerais,
Bradesco e Fartura Gastronomia**
apresentam

FESTIVAL CULTURA E
GASTRONOMIA
DE **TIRADENTES**



26ª EDIÇÃO

GUIA DE PROGRAMAÇÃO
18 A 27 DE AGOSTO/2023

TIRADENTES/MG





Seja bem-vindo (a) ao mais aguardado festival de gastronomia do Brasil!

Há 26 anos Tiradentes nos recebe para essa verdadeira celebração da gastronomia brasileira. O nosso encontro tem uma mistura deliciosa de sabores e saberes e a cada ano conquista mais o público, os chefs e toda a cadeia produtiva que se mobiliza para que ele aconteça.

Entre os dias 18 e 27 de agosto estaremos juntos para uma grande celebração da gastronomia, tendo a cidade como protagonista.

Serão mais de 200 atrações gastronômicas e culturais, concentradas em três espaços: a Praça da Rodoviária, o Santíssimo Resort e o Largo das Forras.

Então, explore essa vasta programação, explore cada cantinho de Tiradentes e aproveite ao máximo toda a potência dos encontros que acontecem por aqui.

**Compartilhe
essa experiência**

**@FATURABRASIL
#FATURATIRADENTES**

**Vamos
começar?**

Plataforma Fartura

A Plataforma Fartura tem a gastronomia como uma causa. O seu propósito é promover a transformação social e o desenvolvimento econômico, por meio de oportunidades para os integrantes dessa cadeia e compartilhamento de conhecimento gastronômico. A iniciativa tem o objetivo de mapear o caminho do ingrediente, da sua origem até o prato, a fim de disponibilizar conhecimento ao público – em forma de conteúdo e experiência/festivais – criando conexões entre os integrantes dessa cadeia.

Na prática, a Plataforma Fartura consiste em:

Expedições Fartura

Viagens de pesquisa que já percorreram mais de 100 mil km em todo o território nacional levantando as histórias, personagens, ingredientes e receitas. Foram mais de 300 cidades visitadas e cerca de 650 fontes entrevistadas.

Conteúdo gastronômico

O conhecimento é disponibilizado no site e redes sociais, premiados vídeos e livros, programas de rádio e em projetos customizados.

Festivais Fartura

A celebração da iniciativa são os festivais, nos quais há o encontro entre produtores, chefs e estudiosos da gastronomia com o público. Os eventos já aconteceram em todas as regiões do Brasil e em Portugal: Belém, Brasília, Florianópolis, Porto Alegre, São Paulo, Belo Horizonte, Fortaleza, Tiradentes, Brumadinho (Inhotim), Conceição do Mato Dentro, Serro e Lisboa.

**Saiba mais em www.faturabrasil.com.br
e em nossas redes sociais @faturabrasil**





bradesco
apresenta:

FESTIVAL CULTURA E
GASTRONOMIA
DE **TIRADENTES**

26ª EDIÇÃO
18 a 27 de agosto Tiradentes - MG

Entre nós,
você vem primeiro.



bradesco

*PROGRAMAÇÃO SUJEITA À ALTERAÇÃO.

08

MAPAS

11

**PROGRAMAÇÃO
AULAS**

19

**PROGRAMAÇÃO
GASTRONÔMICA**

35

**PROGRAMAÇÃO
ARTÍSTICA**

41

**PROGRAMAÇÃO
FESTINS**

43

**PROGRAMAÇÃO
FECOMÉRCIO**

49

**TOUR
GASTRONÔMICO**

57

**SERVIÇOS
POR TIRADENTES**

SUMÁRIO

Mapa

PRAÇA DA RODOVIÁRIA

- Bar
- Cozinha ao Vivo
- Espaço Comidaria Forno de Minas
- Espaço DJ Sesc em Minas
- Espaço Lounge Sesc e Senac (Carreta)
- Espaço Verdemar
- Restaurantes
- Ponto de saída Jardineira Descubra Minas

SANTÍSSIMO RESORT

- Bar
- Bar de Drinks
- Bar Stella Artois
- Brasa & Lenha
- Espaço Claro
- Espaço Gasmig
- Espaço Verdemar
- Espaço Forno de Minas
- Espaço Café 3 Corações
- Mercearia Fartura
- Palco Sesc em Minas
- Restaurantes

LARGO DAS FORRAS

- Espaço Conhecimento Senac
- Espaço Degustação Senac
- Espaço Sebrae: Origem Minas





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

Claro



Claro
5G+

TIRADENTES, A CLARO TEM O 5G MAIS RÁPIDO DO BRASIL.

BUSQUE: CLARO.COM.BR/PORQUECLARO

O 5G mais rápido do Brasil. Fonte: Análise da Ookla® dos dados do Speedtest Intelligence® do primeiro e segundo trimestres de 2023. Saiba mais em: claro.com.br/porqueclaro. Consulte localidades com rede 5G, aparelhos compatíveis e mais informações em www.claro.com.br/5G.



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

PROGRAMAÇÃO AULAS

LOCALIZAÇÃO: LARGO DAS FORRAS

- Participação sujeita à lotação do espaço;
- A garantia de vagas é dada somente mediante inscrição prévia;
- As inscrições serão liberadas 30 min antes de cada sessão;
- Entrada permitida com tolerância máxima de 15 minutos após o início de cada sessão;
- Menores de 12 anos somente acompanhados dos pais ou responsáveis;
- Quando houver degustação de bebidas alcoólicas, permitido apenas para maiores de 18 anos
- A programação pode sofrer alterações sem aviso prévio;

Espaço Conhecimento Senac

INSCRIÇÕES PELO QR CODE



**AS INSCRIÇÕES
ESTARÃO DISPONÍVEIS
APENAS 30 MINUTOS
ANTES DE CADA AULA**

[HTTPS://ABRIR.LINK/TGCOJ](https://abrir.link/tgcoj)

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

Sábado - 19/08

11H - 12H



Menu desafio: Chef Senac Minas Renato Lobato

ISABEL CRISTINA DOS SANTOS (EPAMIG)

CARLOS ALBERTO DA TRINDADE (EMATER)

GABRIEL GAEDE

(RESTAURANTE PROVENÇAL - TIRADENTES, MG)

MEDIAÇÃO: VANI FONSECA (SENAC EM MINAS)

12H30 - 13H30

Mini-canoli salgado de surubim defumado, pistaches tostados, cebolinha francesa e limão capeta

ELIA SCHRAMM

Babbo Osteria (Rio de Janeiro, RJ)

14H30 - 15H30

A tradição é a maior fonte de inspiração

MARA SALLES

Tordesilhas (São Paulo, SP)



16H - 17H Aproveitamento integral e consumo consciente dos alimentos

JACIARA MOTTA BITTENCOURT



17H30 - 18H30

Feijão: a base da gastronomia mineira - Saladinha de maria gondó e feijões

CAROL FADEL

Matula (Belo Horizonte, MG)

Domingo - 20/08

11H - 12H



Mel para além do mel

AFONSO OLIVEIRA

E NATHÁLIA PIRES

Copemapi

12H30 - 13H30

Vinagrete de polvo, pão pita e tzatziki

MARINA LOPES

Milos Restaurante e Lalalá Mini Bar (Juiz de Fora, MG)

Sábado - 26/08

11H - 12H

A beleza da simplicidade e as possibilidades infinitas dos ingredientes

ROBERTA SUDBRACK

Sud, o pássaro verde (Rio de Janeiro, RJ)

12H30 - 13H30

A utilização de ingredientes locais na cozinha contemporânea

PEDRO BARBOSA (Belo Horizonte, MG)

14H30 - 15H30

Comida Afetiva: conexão entre o aroma e o afeto

FERNANDA FONSECA E DENISE SILVA

Padre Toledo (Tiradentes, MG) e

Uau Ingleza (Santa Luzia, MG)



16H - 17H Aproveitamento integral

e consumo consciente dos alimentos

JOSIANE MARCUSSI

17H30 - 18H30

A cozinha é para todos

FLÁVIA QUARESMA (Rio de Janeiro, RJ)

Domingo - 27/08

11H - 12H

Empadinha de pirão de peixe com molho de pimenta de cheiro

BRUNA MARTINS Biroasca S2 e Florestal (Belo Horizonte, MG)

12H30 - 13H30 O Café além da xícara

(Rota de Café de Entre Rios e São Tiago)

OSNEI CESARINO (SENAC MINAS)

EDUARDO BATISTA (SENAC MINAS)

DENIS NADALETI (EPAMIG)

MEDIAÇÃO: VANI FONSECA (SENAC MINAS)



14H30 - 15H30

Auguste Escoffier e sua importância para a gastronomia francesa

THIERRY DESCÉLIERS E JACQUES COLLET

França

Espaço Degustação Senac

INSCRIÇÕES PELO QR CODE



**AS INSCRIÇÕES
ESTARÃO DISPONÍVEIS
APENAS 30 MINUTOS
ANTES DE CADA AULA**

[HTTPS://ABRIR.LINK/77JDX](https://abrir.link/77jdx)

Viva a experiência
de novos sabores
e sensações, com a
orientação de chefs
e profissionais
da gastronomia
renomados.



Sábado - 19/08



11H - 12H30

Waffles Forno de Minas

CÁTINA MARTINS

13H30 - 15H

Cheiros, sabores e sensações do Pará

DANI MARTINS

Épralevar (Belém, PA)



16H - 17H30

Galinha e cenoura, do simples ao sofisticado

ADRIANO VILHENA

18H - 19H30

Não deve ser aqui - Cachaça e a identidade da coquetelaria brasileira

GUILHERME DE MATOS COSTA E

THALES MACIEL CAMPOMIZZI

Lamparina (Belo Horizonte, MG)

Domingo - 20/08



11H - 12H30

Memória Afetiva - Como trazer mais aroma e sabor para seu café

JULIA HENRIQUES DA SILVA

Barista da 3Corações e gastróloga

Sábado - 26/08

13H30 - 15H

Princípios da charcutaria e técnicas de fabricação de produtos artesanais

CHRISTIANA RODARTE

Cochon Charcutaria (Ritópolis, MG)

16H - 17H30

Crudo: peixe, coalhada seca, morangos na brasa e demi glace de porco

GUTO CAVANHA

Xuvva (São Paulo, SP)

18H - 19H30

Vinhos mineiros

GUSTAVO GIACCHERO

Seu Vin (Belo Horizonte, MG)

Domingo - 27/08

10H - 11H

Conhecendo um pouco da cozinha francesa

THIERRY DESCELIERS E JACQUES COLLET

França



11H30 - 12H30

Cozinha de borralho - Burrata crocante ao pesto de mostarda

JOSÉ SERGIO PORTES

13H - 14H

Drinks autorais com cachaça Mazuma Mineira

PEDRO RESENDE

(Tiradentes, MG)



**Acompanhe nossas
deliciosas histórias em
@FaturaBrasil**



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

PROGRAMAÇÃO
GASTRONÔMICA

Espaço Cozinha ao Vivo

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

LOCALIZAÇÃO: PRAÇA DA RODOVIÁRIA

Sexta - 18/08

20H

Tropeiro

CRISTIANO SEABRA

(Conceição do Mato Dentro, MG)

Sábado - 19/08

14H30

Paella de galinha, caldo de porco, quiabo tostado, aioli de limão capeta

ELIA SCHRAMM

Babbo Osteria (Rio de Janeiro, RJ)



17H

Uso de especiarias brasileiras na cozinha vegetal mineira - Lentilhada com cogumelos

CAROLINA DINI

Cebola na Manteiga (Belo Horizonte, MG)

Domingo - 20/08

11H

Cozinha ao vivo com

IEDA DE MATOS Casa de Ieda (São Paulo, SP) e

MORENA LEITE Capim Santo (São Paulo, SP)



13H

Porco, Milho e Cerveja

GUSTAVO MELO DE MORAES



15H

Arroz e Feijão das Gerais - Mexido Mineiro
de Arroz Vermelho com Suã e Feijão Preto

CAROL FADEL

Matula (Belo Horizonte, MG)

Sábado - 26/08



12H

Pão Preto / Frango com Quiabo / Panela de Pedra

ROBERTO GONÇALVES CUNHA

14H30

Lentilha mar e terra com porco e marisco

CLAUDIA KRAUSPENHAR

K.sa Restaurante (Curitiba, PR)

17H

Salteado de feijão branco e lula, vegetais mediterrâneos, verduras mineiras e tzatziki

MARINA LOPES

Milos Restaurante e Lalalá Mini Bar (Juiz de Fora, MG)

Domingo - 27/08

15H

Sonho mineiro: Broa recheada com creme de milho verde e chocolate branco ou com mousse de doce de leite

PEDRO BARBOSA

(Belo Horizonte, MG)

Espaço Brasa & Lenha

O espaço Brasa e Lenha, na Praça Santíssimo, é onde acontece a celebração do fogo. O anfitrião especial, o chef Flávio Trombino, do Xapuri, vai receber outros cozinheiros da programação, influenciadores e jornalistas na preparação de carnes e frutos do mar.

LOCALIZAÇÃO: SANTÍSSIMO RESORT

SEXTA-FEIRA - 18/08

18h às 19h

20h30 às 21h30

SÁBADO - 19/08

12h às 13h

14h às 15h

17h às 18h

19h às 20h

20h30 às 21h30

DOMINGO - 20/08

12h às 13h

13h30 às 14h30

15h30 às 16h30

SEXTA-FEIRA - 25/08

18h às 19h

20h30 às 21h30

SÁBADO - 26/08

12h às 13h

14h às 15h

17h às 18h

19h às 20h

20h30 às 21h30

DOMINGO - 27/08

12h às 13h

13h30 às 14h30

15h30 às 16h30

Espaço Merccearia Fartura

Feira de produtores onde serão comercializados produtos de origem. Que tal levar um pouco do Festival para casa?

LOCALIZAÇÃO: SANTÍSSIMO RESORT

18, 19 e 20/08

CACHAÇARIA LAMPARINA

Belo Horizonte, MG

CACHAÇA

PROVENÇAL GOURMET

Belo Horizonte, MG

GELEIAS E TEMPEROS

REAL LIFE ALIMENTOS INCLUSIVOS E FUNCIONAIS

Barbacena, MG

PÃES

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DAS VERTENTES

QUEIJOS

BAGBEER

Belo Horizonte, MG

BOLSAS TÉRMICAS

CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES

Barbacena, MG

QUEIJOS DE CABRA

H 2 LIFE

Ibituruna, MG

SORVETE

VITORIANO

Prados, MG

DOCE DE LEITE

25, 26 e 27/08

COCHON CHARCUTARIA

Ritápolis, MG

CHARCUTARIA

PROGRAMA CRESCER

Conceição do Mato Dentro, MG

QUEIJOS

CASAL GASTRÔ

Resende Costa, MG

QUEIJOS E PRODUTOS MINEIROS

MASSAS FILÓ

São João Del Rei, MG

MASSAS ARTESANAIS

RIBEIRO FIORENTINI

Governador Valadares, MG

QUEIJOS

TOQUE DE MÃOS

Tiradentes, MG

ARTESANATOS EM ARGILA

OH MG

Lagoa Dourada, MG

GELEIA DE PIMENTA

Espaço Sebrae: Origem Minas

LOCALIZAÇÃO: LARGO DAS FORRAS

18, 19 e 20/08

**KOCHEN AZEITES
SABORIZADOS
AZEITES**

@kochenazeitessaborizados

**DELI CHAT
GELEIAS**

@delichat.oficial

**SABOR DAS VERTENTES
DOCES**

@sabordasvertentes

**CACHAÇA DIVINA D'MINAS
CACHAÇA**

@cachacadivinadminas

**MEL DAS GERAIS
MEL**

@meldasgerais

**ASSOCIAÇÃO DOS
PRODUTORES DE CAFÉ
DA REGIÃO VULCÂNICA
CAFÉ**

@regiaoovulcanica

CERÂMICA ALDEIA
CERÂMICA

ATELIÊ PORÃO DA ARTE
MADEIRA

CENTRAL VEREDAS
TECELAGEM BORDADO
FIBRA BURITI

ARTESANATO TÊXTIL
DE RESENDE COSTA, MG
TECELAGEM

MARI SILVA
CERÂMICA

25, 26 e 27/08

VELHA AROEIRA

CACHAÇA

@velhaaroeira

GAIA PRODUTOS SELECIONADOS

MOLHOS ARTESANAIS

@gaiaselecionados

VILLA EMÍLIA

GELEIAS E ANTEPASTOS

@villaemiliaoficial

CAFÉ FAZENDA ITAOCA

CAFÉ

@café.itaoca

BLU ALIMENTOS

DOCE DE LEITE

@blualimentos

SABOR COM AMOR

MEL

@saborcomamorbh

DONA FLORZINHA

BORDADO

COR CERÂMICA

CERÂMICA UTILITÁRIA

VICENTINA E JULIANA JULIÃO

MADEIRA

ATELIÊ MIGUEL DE SOUZA

CERÂMICA

SIMONE OLIVEIRA ARTE SUSTENTÁVEL

LUMINÁRIA E BIJUTERIAS

Camil

A BASE DO BRASIL



A **Camil** com muito orgulho é parceira da 26ª edição do **Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes**.

Teremos aula ao vivo, cozinha show, explorando o melhor da comida mineira, através dos grãos que são a base da alimentação.



FESTIVAL CULTURA E
GASTRONOMIA
DE TIRADENTES
26ª EDIÇÃO

Acesse nossas redes sociais



CAMILBRASIL



CAMILVIDEOS



CAMILNAMESA

Restaurantes

Escolha quais pratos quer consumir. Aqui fica a vitrine gastronômica do evento, com uma grande variedade de restaurantes.

PRAÇA DA RODÓVIÁRIA

CARRINHO

FERMENTARIA LAMBE LAMBE (Belo Horizonte, MG)

- Drinks naturais, sem adição de colorantes, saborizantes e conservantes artificiais, resultado da técnica de fermentação de frutas, flores, ervas e condimentos.
- > Sabores sob consulta, disponíveis em Lata, Copo, Garrafa (litro)

TIMBUCA (Belo Horizonte, MG)

CHEF CAETANO SOBRINHO

- Torresmo com barbecue de goiaba
- Dadinho de tapioca com queijo canastra com geleia de pimenta vermelha
- Coxinha de carne de sol com catupiry cremoso
- Pastel de pernil acebolado com molho agridoce de gengibre
- Ossobuco de porco, arroz sujo com hortaliças mineiras e farofa crocante

MIA (Tiradentes, MG)

CHEFS RAFAEL PIRES E ANDREZA LUÍSA

- Arroz meloso de costelinha com pickles de maxixe
- Pão baton (pão de tomate) com carne de panela e requeijão de raspa do tacho (unidade)
- Croquete de rabada com aioli (6 unidades)
- Tempurá de legumes com molho oriental (6 unidades)

MANO A MANO (Tiradentes, MG)

CHEF PAULO ROSA

- Lascas de cupim cozidas na cerveja preta com paprica picante e batatinhas salteadas com ervas frescas
- Risoto mineiro: lombo suíno defumado com abacaxi, páprica defumada e queijo Minas meia cura maçaricado
- Tortinha de banana com doce de leite caseiro e chantilly de café

MORADA (Tiradentes, MG)

CHEFS HELENA SCHMIDT E DIDA BORGES

- Cocó de vó: broa de milho verde na manteiga, galinha confitada, quiabo grelhado e picles de cebola baby
- Huummmilhante: sanduíche na broinha de canjica, barriga de porco, requeijão de corte, picles de pepino e banana da terra grelhada
- Galinhada mineira: arroz com legumes, milho verde tostado, coxinha de frango e maionese de pequi

ALBANOS (Belo Horizonte, MG)

CHEF JULIANO CALDEIRA

- Tilápia crocante: palitos de tilápia empanados na farinha panko, servido com aioli
- Filé de frango gorgonzola: filé de peito de frango grelhado, servido com nosso delicioso molho gorgonzola, acompanha pães
- Apfelstrudel: tradicional torta folhada de maçã, acompanhada de sorvete e caramelo

COMIDARIA FORNO DE MINAS (Minas Gerais)

CHEF ANDRÉ PRATES

- Pães de queijo Forno de Minas Receita Caseira recheado com pulled pork, molho barbecue de goiabada e picles de pepino
- Pão de queijo Waffle, brisket desfiado, molho de queijo canastra, cebola caramelizada e pimenta jalapeño
- Waffle com calda de doce de leite quente, sorvete de queijo e farofa de paçoquinha

SANTÍSSIMO RESORT

CHICO DEDÊ (Belo Horizonte, MG)

CHEF ANDRÉ PAGANINI

- Torresmo de barriga
- Pastel flauta de porco com queijo minas e catchup de goiabada picante
- Tempurá de quiabo com tonkatsu de cachaça
- Bife de pernil empanado com geleia de abacaxi defumado e batata canoa frita

MATULA (Belo Horizonte, MG)

CHEFS CAROL FADEL E MARIA CLARA MAGALHÃES

- Bolinhos sortidos (7 unidades): milho com queijo, galinhada, arroz com suã, costelinha com barbecue e bacalhau
- Nosso angu à baiana: angu de fubá de moinho d'água com ragu de copa lombo e pernil, e requeijão em barra
- Galinhada da Matula: deliciosa galinhada caldosa da Matula finalizada com milho cozido e ovo caipira frito

XUVVA (São Paulo, SP)

CHEF GUTO CAVANHA

- Croqueta de cebola: bolinhos empanados de cebola servidos com maionese (6 unidades)
- Crudo: peixe, coalhada seca, morangos na brasa e demi glace de porco
- Orecchiette: creme de alheira e migas
- Bolinho de Xuvva: bolinho de chuva servido com doce de leite

PALADINO (Belo Horizonte, MG)

CHEF MARCELO HADDAD GUERRA

- Sanduíche de costela: costela assada no fogo de chão com creme de queijo Canastra e picles de cebola roxa
- Bolinho Sagrada Família: bolinho de carne de porco envolto em redanho, molho de tomate defumado, queijo Canastra e farofinha crocante
- Camarão Maluco: camarão salteado com manteiga de ervas, alho e tomatinhos frescos

LA PALMA (Belo Horizonte, MG)

CHEF NAIARA FARIA

- Risoto de açafraão da terra com ragu de ossobuco
- Filet mignon na chapa ao molho de mostarda com mandioca cremosa
- Bolinho de abóbora com espinafre
- Costelinha da Dona Jô

ESPAÇO FAEMAM RESTAURANTE (Tiradentes, MG)

CHEFS WESLEY REIS E RAYANE BARRETO

- Joelho à Faemam: joelho de porco assado com ervas finas, pururucado, servido com batatas rústicas fritas, regadas ao molho madeira com pimentões coloridos e cebola
- Frango com quiabo: polenta cremosa, queijo parmesão e açafraão, coxa assada e grelhada, quiabo grelhado, finalizado com molho roti

PADRE TOLEDO (Tiradentes, MG)

CHEF FERNANDA FONSECA

- Risoto de canjiquinha com costela, queijo minas artesanal e couve crocante
- Pipoca de mineiro: torresmo a pururuca acompanhado com molho de rapadura
- Moelinha embriagada com pãozin

MIA CONFEITARIA (Tiradentes, MG)

CHEF NARA ANDRADE

- Brownie de doce de leite com sorvete de creme e farofinha crocante
- Profiteroles com creme de amêndoas e calda de chocolate meio amargo
- Tiramisù
- Palha italiana

O REI DO PASTEL DE ANGU

(Conceição do Mato Dentro, MG)

CHEFS VÂNIA E SAMARONY QUEIROZ

- Pastel de angu artesanal (6 unidades)

Sabores:

Carne tradicional

Queijo minas com alho poró

Abobrinha com abacaxi

Frango com ora-pro-nóbis



**FORNO
DE MINAS**

**RECEITAS
CASEIRAS E
MUITA PAIXÃO.**





PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA

O Festival conta ainda com apresentações musicais de diversos artistas brasileiros.

Palco Sesc

LOCALIZAÇÃO: SANTÍSSIMO RESORT

Sexta - 18/08

17H ÀS 20H30

DJ Aída

20H30

Quinto dia Útil

21H30

DJ Aída

22H30

Xoxote Molhado

23H30

DJ Aída

Sábado - 19/08

11H ÀS 16H30

DJ Aída

16H30

Viva o Cavaquinho -
Pablo Araújo convida
Pedro Cantalice

17H30

DJ Aída

18H30

Eloá Gonçalves

19H30

DJ Aída

20H30

Everton Coroné

21H30

DJ Aída

22H30

Carlos Ezequiel

23H30

DJ Aída

Domingo - 20/08

11H ÀS 14H

DJ Aída

14H

Riviera

15H

DJ Aída

16H

Canoa Elétrica

17H

DJ Aída

Sexta - 25/08

17H ÀS 20H30

DJ MCastro

20H30

Marlon Wesley Quarteto

21H30

DJ MCastro

22H30

Bagatelas Quarteto

23H30

DJ MCastro

Sábado - 26/08

11H ÀS 16H30

DJ MCastro

16H30

Pedro Pecher Quarteto

17H30

DJ MCastro

18H30

Samuel Pompeo

19H30

DJ MCastro

20H30

Adriana Araujo

21H30

DJ MCastro

22H30

Tato Mahfuz

23H30

DJ MCastro

Domingo - 27/08

11H ÀS 14H

DJ MCastro

14H

Aduar

15H

DJ MCastro

16H

OraProNóbis Instrumental

17H

DJ MCastro

Espaço DJ Sesc

LOCALIZAÇÃO: PRAÇA DA RODOVIÁRIA

Sexta - 18/08

17H ÀS 00H30

DJ Thiagão

Sábado - 19/08

11H ÀS 15H30

DJ Gostosa

15H30 ÀS 20H

DJ Mahagonny

20H ÀS 00H30

DJ Thiagão

Domingo - 20/08

11H ÀS 14H30

DJ Gostosa

14H30 ÀS 18H

DJ Thiagão

Quarta - 23/08

18H ÀS 23H

DJ MCastro

— Quinta - 24/08

17H ÀS 23H

DJ MCastro

— Sexta - 25/08

17H ÀS 00H30

DJ Thiago

— Sábado - 26/08

11H ÀS 15H30

DJ Gostosa

15H30 ÀS 20H

DJ Mahagonny

20H ÀS 00H30

DJ Thiago

— Domingo - 27/08

11H ÀS 14H30

DJ Mahagonny

14H30 ÀS 18H

DJ Thiago



Festival Cultura e Gastronomia 2023

Venha descobrir a **gastronomia**,
bem-estar, **turismo**, **lazer** e **soluções
empresariais** com o Sistema
Fecomércio MG, Sesc, Senac e
Sindicatos Empresariais.

Confira a programação completa no evento e
participe das ações gratuitas!

18 a 27 de agosto - Tiradentes/MG





PROGRAMAÇÃO FESTINS

Uma das novidades desta edição é o retorno dos grandes Festins oficiais. Após alguns anos acontecendo nos restaurantes, em 2023 eles voltam para um grande salão: o Espaço Raíces. Serão quatro jantares chefiados por duplas de chefs mulheres, trocando técnicas e conhecimento.

Festins oficiais

AS VENDAS FORAM ANTECIPADAS.
CONHEÇA A PROGRAMAÇÃO:

— Sexta - 18/08

MARA SALLES

TORDESILHAS (SÃO PAULO, SP) E

DANI MARTINS

ÉPRALEVAR (BELÉM, PA)

— Sábado - 19/08

MORENA LEITE

CAPIM SANTO (SÃO PAULO, SP) E

IEDA DE MATOS

CASA DE IEDA (SÃO PAULO, SP)

— Sexta - 25/08

FLÁVIA QUARESMA

(RIO DE JANEIRO, RJ) E

CLAUDIA KRAUSPENHAR

K.SA RESTAURANTE (CURITIBA, PR)

— Sábado - 26/08

ROBERTA SUDBRACK

SUD, O PÁSSARO VERDE (RIO DE JANEIRO, RJ) E

BRUNA MARTINS

BIROSCA S2 E FLORESTAL (BELO HORIZONTE, MG)



PROGRAMAÇÃO

FECOMÉRCIO

O Festival conta ainda com apresentações musicais de diversos artistas brasileiros.

Sexta - 18/08

18H ÀS 21H

AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC

Praça da Rodoviária

20H ÀS 00H

**JANTAR COM CHEF DE SANTA CATARINA E
ATRAÇÃO ARTÍSTICA**

*Ação para convidados

Pousada Senac

Sábado - 19/08

10H ÀS 16H30

**AÇÃO GAME NO STAND SESC E SENAC
E AÇÃO DESCUBRA MINAS NA ESTAÇÃO**

Praça da Rodoviária

10H ÀS 21H

AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC

Praça da Rodoviária

10H ÀS 17H

**AÇÕES SAÚDE E BEM-ESTAR (QUICK MASSAGE,
MAQUIAGEM, PENTEADOS, TRANÇAS E AULA
DE YOGA) E AÇÃO MATERIAL PROMOCIONAL**

Pousada Senac

10H ÀS 18H

**OFICINAS GASTRONÔMICAS NO SENAC
MÓVEL: CONFIRA A PROGRAMAÇÃO NO
QR CODE E FAÇA SUA INSCRIÇÃO**

*Ações sujeitas à lotação

Praça da Rodoviária



12H ÀS 15H

ALMOÇO COM ATRAÇÃO ARTÍSTICA

*Ação para convidados

Pousada Calçada

20H ÀS 00H

JANTAR COM CHEF DO BELÉM DO

PARÁ COM ATRAÇÃO ARTÍSTICA

*Ação para convidados

Pousada Senac

Domingo - 20/08

10H ÀS 14H

AÇÃO GAME, AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC E AÇÃO DESCUBRA MINAS NA ESTAÇÃO

Praça da Rodoviária

10H ÀS 12H

"OFICINA GASTRONÔMICA NO SENAC MÓVEL: CONFIRA A PROGRAMAÇÃO NO QR CODE E FAÇA SUA INSCRIÇÃO

*Ações sujeitas à lotação

Praça da Rodoviária



10H ÀS 14H30

AÇÕES DE SAÚDE E BEM-ESTAR (QUICK MASSAGE, MAQUIAGEM, PENTEADOS, TRANÇAS E AULA DE YOGA) E AÇÃO MATERIAL PROMOCIONAL

Pousada Senac

Sexta - 25/08

18H ÀS 21H

AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC

Praça da Rodoviária

20H ÀS 00H

**JANTAR COM CHEFES DIEGO JACOB E NARBAL,
COM ATRAÇÃO ARTÍSTICA**

*Ação para convidados

Pousada Senac

Sábado - 26/08

10H ÀS 16H30

**AÇÃO GAME NO STAND SESC E SENAC
E AÇÃO DESCUBRA MINAS NA ESTAÇÃO**

Praça da Rodoviária

10H ÀS 21H

AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC

Praça da Rodoviária

10H ÀS 17H

**AÇÕES SAÚDE E BEM-ESTAR (QUICK MASSAGE,
MAQUIAGEM, PENTEADOS, TRANÇAS E AULA
DE YOGA) E AÇÃO MATERIAL PROMOCIONAL**

Pousada Senac

12H ÀS 15H

ALMOÇO COM ATRAÇÃO ARTÍSTICA

*Ação para convidados

Pousada Calçada

10H ÀS 18H

**OFICINAS GASTRONÔMICAS NO SENAC
MÓVEL: CONFIRA A PROGRAMAÇÃO NO
QR CODE E FAÇA SUA INSCRIÇÃO**

*Ações sujeitas à lotação

Praça da Rodoviáriaç



20H ÀS 00H

JANTAR COM CHEFES FRANCESES COM ATRAÇÃO ARTÍSTICA

*Ação para convidados
Pousada Senac

Domingo - 27/08

10H ÀS 14H

AÇÃO GAME E AÇÃO DE FOTOS NO STAND SESC E SENAC E AÇÃO DESCUBRA MINAS NA ESTAÇÃO

Praça da Rodoviária

10H ÀS 12H

OFICINA GASTRONÔMICA NO SENAC MÓVEL: CONFIRA A PROGRAMAÇÃO NO QR CODE E FAÇA SUA INSCRIÇÃO

*Ações sujeitas à lotação
Praça da Rodoviária



10H ÀS 14H30

AÇÕES DE SAÚDE E BEM-ESTAR (QUICK MASSAGE, MAQUIAGEM, PENTEADOS, TRANÇAS E AULA DE YOGA) E AÇÃO MATERIAL PROMOCIONAL

Pousada Senac



GÁS

NATURAL

NÃO

TE DEIXA NA

MÃO

O fornecimento é **contínuo**
e **não acaba** durante
o preparo da receita

Escolha cozinhar
sem preocupação.
Escolha o gás natural.

Ligue **117** ou acesse gasmig.com.br

GAS|MIG
Grupo Cemig



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



PROGRAMAÇÃO

TOUR GASTRONÔMICO PELA CIDADE

EMPÓRIO SANTO ANTÔNIO

COSTELA SUÍNA NO BAFO

Chef Alexandre Márcio do Nascimento

CONTATO: 32 3355.2433

RESTAURANTE PADRE TOLEDO

RISOTO DE CANJIQUINHA

Chef Fernanda Fonseca

CONTATO: 32 3355.2132

RESTAURANTE MORADA BRUNCH

COSTELINHA DE PORCO AO PRÓPRIO MOLHO,

ARROZ DE TOMATES E CROCANTE DE ORA-PRO-NÓBIS

Chefs Dida Borges E Helena Schimdt

CONTATO: 32 99119.6303

ESPAÇO FAEMAN

BACALHAU À PORTUGUESA

Chefs Rayane Lorryne Ferreira Barreto e Wesley Henrique dos Reis

CONTATO: 32 3355.1547

BISTRÔ MANO A MANO

RISOTO MINEIRO (LOMBO DEFUMADO COM ABACAXI GRELHADO, MAÇARICADO COM QUEIJO MINAS MEIA CURA)

Chef Paulo

ROCAMBOLE E CIA

O MAGNÍFICO

Chef Gabriel Machad

CONTATO: 32 99922.1808

RESTAURANTE JOÃO E MARIA

O MAR INVADIU A ROÇA: COMBINAMOS OS SABORES DA GALINHA CAIPIRA, O CAMARÃO E O QUIABO.

O RESULTADO?

É UMA EXPLOSÃO DE SABORES TERRA/MAR.

ACOMPANHAM ESTA DELÍCIA O ARROZ,

O ANGU E A BANANA DA TERRA FRITA.

Chef Marcos Lube

CONTATO: 32 98458.2238

PLATAFORMA DO SABOR

**BARRIGA DE PORCO À PLATAFORMA
(BARRIGA DE PORCO À PURURUCA, NA CAMA DE PURÊ
DE ABOBORA COM QUEIJO MINAS, E CRISPY DE COUVE)**

Chefs Wender Garcia e Taís Lili

CONTATO: 32 98847.7710

LA VILLA TRATTORIA

**RAVIOLI DE QUEIJO DAS VERTENTES, CABECINHA DE LULA
FLAMBADA NA CACHAÇA DE BICHINHO E CREME DE ESPU-
MANTE DAS GERAIS**

Chef Matheus Paratella

CONTATO: 32 99951.1880

RESTAURANTE ORYEM

**PATO AO VINHO E CASONCELLI DE QUEIJO
(COXA E SOBRECOXA DE PATO EM REDUÇÃO DE VINHO AO
MOLHO DA PRÓPRIA COCÇÃO COM MASSA RECHEADA DE
QUEIJO CANASTRA AO MOLHO DE LARANJA E MANTEIGA
NA SALSINHA)**

Chef Gustavo Soares

CONTATO: 32 99840.8157

ATELIÊ GASTRONÔMICO

**LÍNGUA AO MOLHO DE VINHO E SHIMEJI ,ACOMPANHADO
DE PURÊ DE BATATA E QUEIJOS**

Chef Higor Braga

CONTATO: 32 98836.8573

RESTAURANTE HABANERO

PAELLA MEXICANA

Chef Chef Jhon Mantilla

CONTATO: 31 98874.2001

VIA DESTRA

**SALMONE IN SALSA DI AGLIO PORRI ED RISONE AL
FORMAGGIO. (FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO
CREME DE ALHO PORÓ E RISONE AOS QUEIJOS)**

Chef Rubens Beltrão

CONTATO: 32 99999.1220

RESTAURANTE E BAR AGOSTINHO

TROPEIRÃO DOS INCONFIDENTES

Chef Elaine Paixão

CONTATO: 32 99992.2177

CHURROS DA SERRA

CHURROS TRADICIONAL COM DOCE DE LEITE VIÇOSA

RESTAURANTE TEMPLÁRIO

**FILE DOS ANJOS RECHAUD DE FILE MINGNON COM
BATATA NOISSETE MOLHO DE QUEIJO E CATUPIRY**

Chef Luiz Alexandre Dias

CONTATO: 32 3355.1197

RESTAURANTE JARDIM DAS OLIVEIRAS

**BARRIGA DE PORCO COM REDUÇÃO DE MELADO DE CANA
(BARRIGA DE PORCO ASSADA ACOMPANHADA DE POLENTA
CREMOSA DE QUEIJO COM QUIABO CONFITADO E REDUÇÃO
DE MELADO DE CANA)**

Chef Luiz Alexandre Dias

ATRÁS DA MATRIZ PIZZA & BACALHAU

CAMARÃO ATRÁS DA MATTIZ

CONTATO: 32 3355.2150

JANE'S APPLE FACTORY

**MAÇÃ DULCE DE LECHE (A COMBINAÇÃO PERFEITA DO
AZEDINHO DA MAÇÃ VERDE GRANNY SMITH COM NOSSO
CAMELO ARTESANAL BEM MACIO, DOCE DE LEITE COM
PEDAÇOS DE CANUDINHO, NO CHOCOLATE BELGA AO LEITE
OU MEIO AMARGO, FINALIZADO COM O CHOCOLATE BELGA
GOLD)**

Chef Vanessa Carolina Vicente

CONTATO: 32 99938.0229

MIRANTE MINEIRO RESTAURANTE

GOIABADA FRITA COM SORVETE ARTESANAL DE QUEIJO

Chef Erick Delgado

CONTATO: 32 99856.5027

ESTALAGEM DO SABOR

**COSTELAS DE ADÃO (COSTELAS SUÍNAS, COUVE FRITA,
FEIJÃO BRANCO)**

Chef Vicente Teixeira

CONTATO: 32 99981.1780

SABOR RURAL

**BAIÃO DE TRÊS (FILÉ MIGNON SUÍNO, FLAMBADO NA
CACHAÇA AO MOLHO DE REDUÇÃO DE CERVEJA PRETA.
ACOMPANHA QUIABO PUXADO NO AZEITE E COZIDO DE
ARROZ COM CARNES NOBRES DE FEIJOADA, FEIJÃO
FRADINHO E ORA-PRO-NÓBIS)**

Chef Kleber Nascimento

CONTATO: 32 99934.4005

SAPORE D' ITALIA

FILET À PARMEGIANA

BOI & CIA

MANDIOCA COZIDA COM PICANHA

Chef Bruno Henrique

CONTATO: 32 3355.1202

50 TONS DE MALTE

MOELA NO MOLHO DA CERVEJA ESCURA

CONTATO: 31 99833.1316

Fartura de Amor

DATA: 24/08/2023

HORÁRIO: 11H

Local: Praça da rodoviária

Os chefs locais Higor Braga, Helena Schmidt e Fernanda Fonseca se reúnem para preparar um delicioso almoço para os integrantes da APAE Tiradentes.

A ação contará ainda com uma programação especial da Fecomércio.



11H

COZINHA AO VIVO

Risoto mineiro - Arroz Camil Culinária Italiana, linguiça da roça, abóbora moranga, queijo minas artesanal e couve crocante.

Sobremesa: Arroz Doce\

13H ÀS 16H

ESPAÇO LAZER - Sesc em Minas

13H ÀS 16H

Comida Tropeira na Gastronomia Mineira:
Fubá suado com doce de queijo, com
o Chef do Senac Minas Aroldo Castanheira

***Inscrições pelo QR code ao lado**

***Ações sujeitas à lotação**



14H ÀS 16H

Ações de Saúde e Bem-estar (Quick Massage)
e Ação de Fotos no Stand Sesc e Senac

Tropeiro Asset

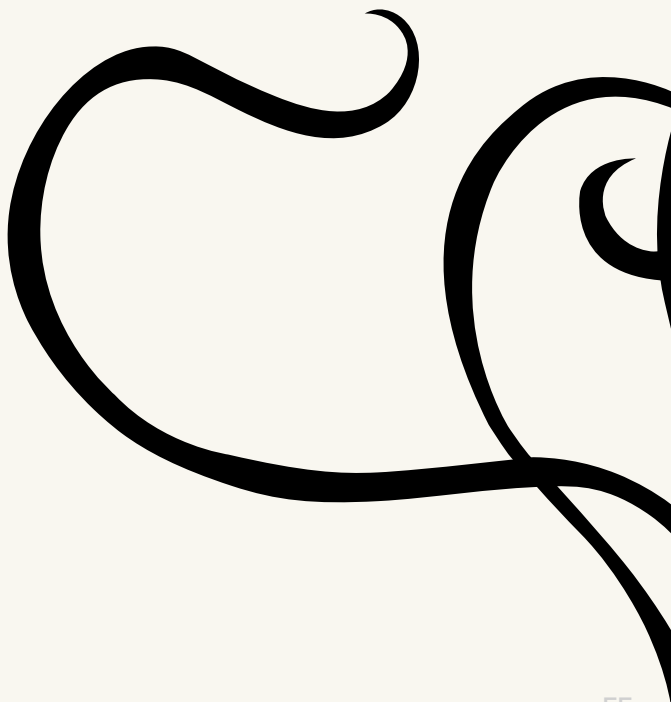
DATA: 23/08/2023

HORÁRIO: 19H

Prato: Tropeiro

Local: Praça da Rodoviária

Chef: Rummenigge Zanola



CHEGOU STELLA PURE GOLD



TODO
O SABOR
DE STELLA,
COM MENOS
CALORIAS:

APRECIE COM MODERAÇÃO

STELLA ARTOIS PURE GOLD É UMA CERVEJA QUE TEM O GLÚTEN RETIRADO NO PROCESSO PRODUTIVO, PODENDO CONTER ATÉ 20PPM (PARTES POR MILHÃO), NOS TERMOS DAS NORMAS VIGENTES. CONSULTE SEU MÉDICO, EM CASO DE RESTRIÇÃO. *~17% CALORIAS QUE A VERSÃO REGULAR.



SERVIÇOS POR

TIRADENTES

Taxistas

**GERALDO TAXI
EXECUTIVO TIRADENTES
(32) 99801-8149**

**TAXI ISAAC EXECUTIVO
(32) 99976-4913**

**LADISLAU TAXI
EXECUTIVO TIRADENTES
(32) 99981-0282**

**TAXI EXECUTIVO
DOIS AMIGOS
(32) 99937-9426**

**MATHEUS
CARVALHO TÁXI
(32) 99838-5749**

**PONTO DE TÁXI
(32) 3355-1196**

**VANDER TAXISTA
(32) 99806-6814**

Charretes

**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

CASA T.COM

(32) 3355-2080

RUA VEREADOR ANTÔNIO COIMBRA, 48, CASCALHO

FLAT DOS BANDEIRANTES

(32) 99910-1990

RUA MANOEL DE BORBA GATO, 470, PARQUE DOS BANDEIRANTES

VILA BELA TIRADENTES

(31) 99991-4000

RUA SANTÍSSIMA TRINDADE, 77, CENTRO

ALMASERRA VILA HOSPEDAGEM

(32) 3355-1521

RUA SANTÍSSIMA TRINDADE, 420, SANTÍSSIMO

CHALÉS POR DO SOL

(32) 3355-2610

R. BERNARDO DE SOUZA, 205

DON QUIXOTE POUSADA LTDA.

(32) 3355-1933

R. FRANCISCO PEREIRA DE MORAIS, 69, CANJICA

HOSPEDARIA CASA REAL

(32) 3372-4017

RUA JUVENAL CHAVES, 74, CENTRO (STA. CRUZ DE MINAS)

HOSPEDARIA DA VILLA

(32) 3355-2403

RUA FREI VELOSO, 671, PACU

HOSTEL TIRADENTES

(31) 98467-7287

R. CUSTÓDIO GOMES, 302, CENTRO/PRAINHA

HOTEL SERRA VISTA

(32) 3355-1404

AV. GOV. ISRAEL PINHEIRO, 196, ESTAÇÃO

LAGOS DE MINAS

(32) 3372-7080

RUA PRADOS, 1500, CENTRO (STA. CRUZ DE MINAS)

PARLATORIUM

(32) 3355-2022

PC LARGO DAS MERCES, 13C.

BY JULAR

(32) 9833-1974

R JOAO BATISTA RAMALHO, SANTÍSSIMO

POUSADA SANTO ANTÔNIO

(32) 9970-1778

10 AV GOVERNADOR ISRAEL,72, VARZEA DE BAIXO

PONTA DO MORRO

(32)3355-1342

Largo das Forras, 88, Centro

POUSADA RICHARD ROTHE

(32) 3355-1227

RUA PADRE TOLEDO ,124, CENTRO

POUSADA ARAÚJO BAZILIO

(32) 3355-1809

RUA DOS JACARANDÁS, 106, CUIABÁ

POUSADA ARMAZÉM 26

(32) 3355-1207

AV. GOVERNADOR ISRAEL PINHEIRO, 26, VÁRZEA DE BAIXO

POUSADA ARRAIAL VELHO

(32) 3355-1362

RUA BÁRBARA HELIODORA, 10, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA BÁRBARA BELA

(32) 3355-2345

RUA HERCULANO JOSÉ DOS SANTOS,67, ALTO DA TORRE

POUSADA CAMINHO DOS SINOS

(32) 3371-7792

BR 265, 1936, RODOVIA MIGUEL BATISTA

POUSADA CAMPESTRE VILA TIRADENTES

(32) 3355-1454

RUA VEREADOR JOSÉ INÁCIO VELOSO, 1115, CUIABÁ

POUSADA CASA DAS FONTES

(32) 984062920

RUA FRANCISCO VICTOR VELOSO, 803, CASCALHO

POUSADA DESPERTAR DE MINAS

(32) 999154952

RUA VEREADOR JOAQUIM BARBOSA FILHO, 80, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA ÓLEO DE GUIGNARD

(32) 3355-2027

RUA SANTA CATARINA, 511, PAU DE ÓLEO

POUSADA DO Ó

(32) 3355-1699

RUA DO CHAFARIZ, 25, CENTRO

POUSADA DA NENEZA

(32) 99959-5304

AVENIDA MINISTRO GABRIEL PASSOS, 1947, CENTRO

POUSADA DA SIRLEI

(32) 3355-1440

RUA ANTÔNIO TEIXEIRA CARVALHO, 113, CENTRO

POUSADA MÃE D'ÁGUA

(32) 3355-1206

LARGO DAS FORRAS, 50, CENTRO HISTÓRICO

POUSADA MARIA BARBOSA

(32) 3355-1603

RUA JOAQUIM RAMALHO, 900, CUIABÁ

POUSADA MARÍLIA DE DIRCEU

(32) 3355-1962

RUA AGOSTINHO JOSÉ CABRAL, 195, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA MINAS GOIÁS

(32) 3355-1227

RUA ANTÔNIO TEIXEIRA DE CARVALHO, 134, CENTRO

POUSADA NEUSA BARBOSA LTDA.

(32) 3355 1374

RUA ALVARENGA PEIXOTO, 69, CUIABÁ

POUSADA OURO DE MINAS

(32) 3355-2762

RUA JOÃO ANDRADE GOMES, 17, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA PAPYRUS

(32) 3355-1739

RUA FREI VELOSO, 452, PACU

POUSADA PÉ DA SERRA

(32) 3355-1107

RUA NICOLAU PANZERA, 51, CENTRO

POUSADA QUINTA DO CONDE

(32) 3355-1523

RUA PADROEIRO SANTO ANTÔNIO, 80, CASCALHO

POUSADA RANCHO DA SERRA

(32) 98449-3000

RUA ALVARENGA PEIXOTO, Nº433, CUIABÁ

POUSADA RECANTO DA SERRA

(32) 99127-9868

RUA DOS INCONFIDENTES 218, CENTRO

POUSADA RECANTO DAS ARARAS

(32) 3355-1848

ESTRADA REAL, 4.000, CANDONGA

POUSADA RECANTO DE MINAS

(32) 3355-1383

RUA MARTINS PAOLUCCI, 40, CENTRO

POUSADA RUSTICA

(32) 3355-2686

RUA FREDERICO OZANAN, 348, PACU

POUSADA SINHÁ VILAÇA

(32) 3355-1737

RUA MARTIM PAOLUCCI, 36, CENTRO

POUSADA SOBRADINHO

(32) 99859-3157

R. JOSÉ DO NASCIMENTO SILVEIRA, 3 - CENTRO

POUSADA SOLAR DA IMPERATRIZ**(32) 3355-2663**

RUA ANTÔNIO TEIXEIRA CARVALHO, 74, CENTRO

POUSADA SANTO ANTÔNIO**(32) 999701778**

AV GOVERNADOR ISRAEL PINHEIRO 72, ESTAÇÃO

POUSADA SOLAR DA SERRA**(32) 3355-1769**

RUA ALVARENGA PEIXOTO, 1553, CAPOTE

POUSADA SOLAR DAS GERAIS**(32) 3355-1560**

RUA PADROEIRO SANTO ANTÔNIO, 194, CASCALHO

POUSADA TESOIRO DE MINAS**(32) 3355-1479**

RUA DOS INCONFIDENTES, 429, CENTRO

POUSADA TIRADENTES**(32) 98866-1732**

RUA FRANCISCO DE PAULA, 41, CENTRO

POUSADA TRAVESSIAS**(32) 98454-6150**

RUA JOÃO BATISTA RAMALHO, 53, SANTÍSSIMA TRINDADE

POUSADA TREM DO IMPERADOR**(32) 3355-2161**

AV. CONDE DE ASSUMAR, 116, PARQUE DOS BANDEIRANTES

POUSADA TORO REAL**(32) 3355-2824**

RUA MANOEL MORAES BATISTA JUNIOR, 204, CENTRO

POUSADA VILLA ALLEGRA**(32) 3355-1597**

RUA SERRA DE SÃO JOSÉ, 31, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA VIVENDA**(32) 3355-1982**

RUA JOSÉ BATISTA DE CARVALHO, 39, PARQUE DAS ABELHAS

POUSADA VOVÔ CHIQUINHO**(32) 3355-2240**

RUA RESENDE COSTA, 47, CENTRO

POUSO ACONCHEGO DE MINAS

(35) 98807-9170

RUA FRANCISCO PEREIRA DE MORAIS, 47, CANJICA

POUSO CANTO DE MINAS

(32) 3086-9073

RUA SANTA CATARINA, 600, PAU DE ÓLEO

POUSO COPO DE LEITE

(32) 99951-9111

RUA PADROEIRO SANTO ANTÔNIO, 367, CASCALHO

POUSO DAS GERAIS

(32) 3355-1234

RUA DOS INCONFIDENTES, 109, CENTRO

POUSO DOS QUERUBINS

(32) 3355-1147

RUA PEDRO LOURENÇO DA COSTA, 80, PARQUE DAS ABELHAS

POUSO LAR DOCE LAR

(32) 3355-1657

RUA MARTINS PAOLUCCI, 160, CENTRO

RSC HOSPEDAGEM E EVENTOS LTDA

(32) 3355 - 1483

ESTRADA REAL, 4.000, CANDONGA

POUSO DA RITA

(32) 8855-1169

RUA MARIA AUGUSTA DO NASCIMENTO, 123, CUIABÁ

SANTÍSSIMO RESORT

(32) 3355-2198

RUA DOS INCONFIDENTES, 140, CENTRO

SOLAR IMPERIAL TIRADENTES

(32) 98854-2118

RUA MANOEL MORAES BATISTA JUNIOR, 87, PARQUE DAS ABELHAS

SOLARA HOTEL

(32) 3371-8880

AV. OITO DE DEZEMBRO, 161, CENTRO

VILLA CHAFARIZ LTDA

(31) 8454-6671

RUA CHAFARIZ, 6, CENTRO



Lista de
**pousadas e
restaurantes**
de Tiradentes

Sesc **Senac**
CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais

Ficha técnica

DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Guilherme Sânzio

DIREÇÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Felipe Amado

CURADORIA GASTRONÔMICA

Morena Leite
Carolina Daher

DIREÇÃO E CURADORIA ARTÍSTICA

Pedro Crivellari

DIREÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Alexandre Mutran

GERÊNCIA COMERCIAL

Bruno Pimenta

ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatianna Cerqueira
Samara Santos

RECURSOS HUMANOS

Karina Sampaio

GERÊNCIA ADMINISTRATIVO FINANCEIRO

Karen Silva

GESTÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Washington Silva
Salum Promoções e Eventos

COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Ananda Fernandes

COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE EXPERIÊNCIA

Ana Luisa Macedo

COORDENAÇÃO DE MONTAGEM E OPERAÇÃO

Guilherme Milan

COORDENAÇÃO DE OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

César Ribeiro

COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA

Lívia Gomides

COORDENAÇÃO GASTRONÔMICA

Adriana
Benevenuto

PRODUÇÃO EXECUTIVA

Giselle Mara
Junio Leite
Elaine Salum
Nina Capel

**PRODUÇÃO
GASTRONÔMICA**

Aline Ferreira
Carol Haddad
Henrique Resende
Sandra Trópia
Giselle Reis

**PRODUÇÃO DE
OPERAÇÕES**

Alexandre Freitas
Camila Madureira
Carla Gomides
Camilo Batista
Elizângela Menezes
Kassia Nascimento
Mariana Caputo
Vitor Souza
Simone Cardoso
Lavínia Rodrigues
Otavio Silva
Daniel Moraes
Flávio Corradi
Ielda Amaral
Tarcísio Darlan
Tonoque Barbosa
Ícaro Vieira

PRODUÇÃO TÉCNICA

André Rios
Ricardo Reis
Felipe Amaral

ATENDIMENTO

Daniel de Moura
Luhana Queiroz
Vanessa Maia

**COMUNICAÇÃO
E MARKETING**

Doizum
Comunicações

PRODUÇÃO GRÁFICA

Flávia Cartacho

**COORDENAÇÃO DE
ASSESSORIA DE
IMPRENSA E PR**

Mayra Lopes

**COORDENAÇÃO DE REDE
SOCIAL
E DESIGN**

Rodrigo Valente

**COORDENAÇÃO DE
COMUNICAÇÃO**

Paula Lima

**ASSESSORIA DE IMPRENSA
NACIONAL**

Documenta Comunicação

**PLANEJAMENTO
DE MÍDIA**

Mônica Mafra

REDAÇÃO

Letícia Silva

SOCIAL MEDIA

Mariama Lopes

DESIGN

André Ferreira
Luís Fernando Oliveira
Alexandre Pio

DIRETOR DE VÍDEO

Leandro Miranda

FOTOGRAFIA

Victor Schwaner
Gustavo Andrade Duarte



LEI ESTADUAL
DE INCENTIVO
À CULTURA

CA: 2018.13608.0323
2018.13607.0700

APRESENTADO POR



FARTURA
— GASTRONOMIA DO BRASIL —

PATROCINADO POR



Electrolux



**FORNO
DE MINAS**



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



PATROCÍNIO CULTURAL E EDUCACIONAL



APOIADO POR



APOIO INSTITUCIONAL



REALIZADO POR



ALIBERDADE
MORA EM
Minas

CULTURA E
TURISMO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

BEBE COM MODERAÇÃO