



APRESENTADO POR



PATROCINADO POR



APOIADO POR



FARTURA
— GASTRONOMIA DO BRASIL —



Ministério da Cultura,
Governo de Minas Gerais
e Gasmig apresentam

FESTIVAL FARTURA — GASTRONOMIA DO BRASIL — em Inhotim



SET-OUT/23

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 Experiências
Ana Luísa Macedo

Coordenação de Montagem e Operações
Guilherme Milan

Coordenação de Operações Gastronômicas
César Ribeiro

Coordenação de Logística
Livia Gomides

Coordenação Gastronômica
Adriana Benevenuto

Produção Executiva
Giselle Mara
Elaine Salum
Aline Ferreira

Produção Gastronômica
Carol Haddad
Sandra Trópia
Laura Malta
Fernanda Modad
Vanessa Maia

Produção de Operações
Flávio Corradi
Tarcísio Darlan
Giselle Reis
Simone Cardoso
Tonoque Barbosa
Tom Crivellari
Rodrigo Leite

Produção Técnica
André Rios
Ricardo Reis
Felipe Amaral

Produção Gráfica
Flávia Cartacho

Coordenação de Comunicação
Paula Lima

Coordenação de Assessoria de Imprensa e RP
Mayra Lopes

Coordenação de Rede Sociais
Rodrigo Valente

Assessoria de Imprensa Nacional
Documenta Comunicação

Planejamento de Mídia
Mônica Mafra

Social Media
Mariama Lopes

Redação
Anne Moraes
Bárbara Vitoriano

Design
André Ferreira
Luís Fernando Oliveira
Alexandre Pio

Diretor de Vídeo
Leandro Miranda

Fotografia
Victor Schwaner
Gustavo Andrade

BEBE COM MODERAÇÃO

GASTRONOMIA BRASILEIRA DA ORIGEM AO PRATO



FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —

Consolidada como a principal plataforma gastronômica do país, a iniciativa Fartura - Gastronomia do Brasil consiste em pesquisa, compartilhamento de conteúdo e produção de eventos no setor. As Expedições Fartura 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, que pode ser conferido no site (faturabrasil.com.br) e redes sociais (@faturabrasil). Essa pesquisa baseia também a curadoria dos eventos, que já aconteceram em todas as regiões brasileiras e em Portugal. Cerca de um milhão de pessoas já participaram de Festivais Fartura em mais de 10 cidades, desde 2014.

ROTEIRO GASTRONÔMICO

Durante o Festival Fartura em Inhotim, dez restaurantes de Brumadinho integram o Roteiro Gastronômico, com pratos exclusivos criados especialmente para o evento.

Confira os participantes:

A Mi Manera Bistrô
@amimanagerabistro
(31) 99517-8260

A Mi Manera: Tagliatelle na manteiga de ervas acompanhado de filé mignon ao creme de cogumelos
Rua Dois, 51 - Palhano, Brumadinho

Bistrô Mendes
@bistromendes
(31) 98782-1147
Risoto de ragu de linguiça defumada e mexerica grelhada
Rua Coletora, 267 - Progresso, Brumadinho



Curral Carnes e Empório

@curralcasabranca
(31) 99880-4060
Fartura e Curral 2023: Mexido de pulled pork e barriga, com banana da terra e ovo estalado coroadado com ripas de costelinha defumada. Acompanha milho assado na parrilla com manteiga de alho, batata rústica com creme de Canastra e relish de jiló com farofinha de toucinho.
Av. Casa Branca, 128, lojas 12, 13 e 14 - Casa Branca, Brumadinho

Pozzas Restaurante Forneria

@pozzasrestauranteforneria
(31) 98436-4425
Surubim com calda de maracujá, acompanhado de purê de mandioca, farofa de banana da terra e castanha
Rua Chicona, 159 - Santa Cruz, Brumadinho

Restaurante ao Pé do Jatobá

@restaurante_aopedojatoba
(31) 99903-5793
Mineirinha do Jatobá (galinhada)
Rua do Jatobá, 383 - Casa Branca, Brumadinho

Rota VS Rock Bar

@rotav8rockbar
(31) 99621-3838
Pizza Fartura (linguiça artesanal com cebola caramelizada)
Rua Itaguá, 150 - São Sebastião, Brumadinho

Massa Demais Bistrô

@massademaisbistro
(31) 98527-6479
Mironga do céu: Medalhão de filé mignon ao molho de sweet chilli com risoto grana na cestinha de parmesão.
Av. José Afonso da Silva, 76 - Palhano, Serra da Moeda, Brumadinho

Rancho do Peixe Restaurante Fazenda

@ranchodopeixe.br
(31) 3575-6013
Truta defumada à moda do rancho.
Rua Antônio Carlos de Oliveira, 07 - Palhano - Encosta da Serra da Moeda - Brumadinho

Restaurante Ponto Ge Comida Afetiva

@pontoge_comidaafetiva
(31) 99953-6198
Sopa creme de manga
Rua Itaguá, 350 - São Sebastião, Brumadinho

Vila da Lavanda

@viladalavanda
(31) 99110-1551
Costelinha de porco defumada por 6 horas em lenha de pêssego by COAL BBQ finalizada com mel e polenta com ora-pro-nóbis.
Av. Nossa Senhora da Conceição, 563 - Quintiliano, Brumadinho



ESPAÇO CONHECIMENTO

Sábado 30/09

10h: Cátina Martins (Forno de Minas)
Waffles Forno de Minas

11h30: Mesa 1 - A comida originária brasileira: o que vem da floresta e dos rios. Discussão sobre a comida indígena em suas diversas versões étnicas e a comida ribeirinha, com: Débora Shornik (Caxiri, Manaus, AM), Léo Modesto (Sítio Mearim, Curuçá, PA), Kamirrã Waurá (cozinheira indígena, Colíder, MT), Ju Duarte (Cozinha Santo Antônio, Belo Horizonte, MG), Roberto Smeraldi (Amazônia 2030, Belém, PA) e Igor Trabuço (Itamaraty, SP)
Mediação: Bela Gil (Camélia Ödödó e Canal GNT, São Paulo, SP)
Apresentação: Carolina Daher (Curadora Projeto Fartura Gastronomia)

13h: Mariana Gontijo (Roça Grande, Belo Horizonte, MG)
Méis de abelhas nativas

14h30: Mesa 2 - Como fazer com que o Brasil conheça as riquezas da Amazônia. Discussão sobre um novo olhar para os ingredientes e técnicas tradicionais, com: Paulo Anijar (Santa Chicória, Belém, PA), Débora Shornik (Caxiri, Manaus, AM), Mariana Gontijo (Roça Grande, Belo Horizonte, MG), Roberto Smeraldi (Amazônia 2030, Belém, PA) e Igor Trabuço (Itamaraty, SP)
Mediação: Bela Gil (Camélia Ödödó e Canal GNT, São Paulo, SP)
Apresentação: Carolina Daher (Curadora Projeto Fartura Gastronomia)

15h30: Léo Modesto (Sítio Mearim, Curuçá, PA)
Mandioca e seus subprodutos, da subsistência à sustentabilidade

Domingo 01/10

11h: Cristóvão Laruça (Caravela, Belo Horizonte, MG)
Relação das cozinhas mineira e portuguesa - presa de porco com mostarda e escabeche de mel

12h30: Ju Duarte (Cozinha Santo Antônio, Belo Horizonte, MG)
Comer com as mãos: Paçoca e Capitão

14h: Kamirrã Waurá (Cozinheira indígena, Colíder, MT)
Beiju

15h30: Caio Soter (Pacato, Belo Horizonte, MG)
Repara não - a história de um povo invadido

COZINHA AO VIVO

Sábado 30/09

11h: Paulo Anijar (Santa Chicória, Belém, PA)
Peixe à casaca

12h30: Debora Shornik (Caxiri, Manaus, AM)
Nosso chibé, seu cuscuz: farinha de uarini umedecida, cebola roxa, banana da terra, abacaxi tostado, pimenta de cheiro, camarão grelhado e tucupí agridoce

14h: Pedro Barbosa - Stella Artois Pure Gold
Um olhar contemporâneo para comida mineira - Costelinha na cerveja cozida em baixa temperatura com broa de milho e farofa de torresmo

15h30: Ju Duarte (Cozinha Santo Antônio, Belo Horizonte, MG) e Bela Gil (Camélia Ödödó e Canal GNT, São Paulo, SP)
Arroz de primavera: arroz vermelho com legumes e flores

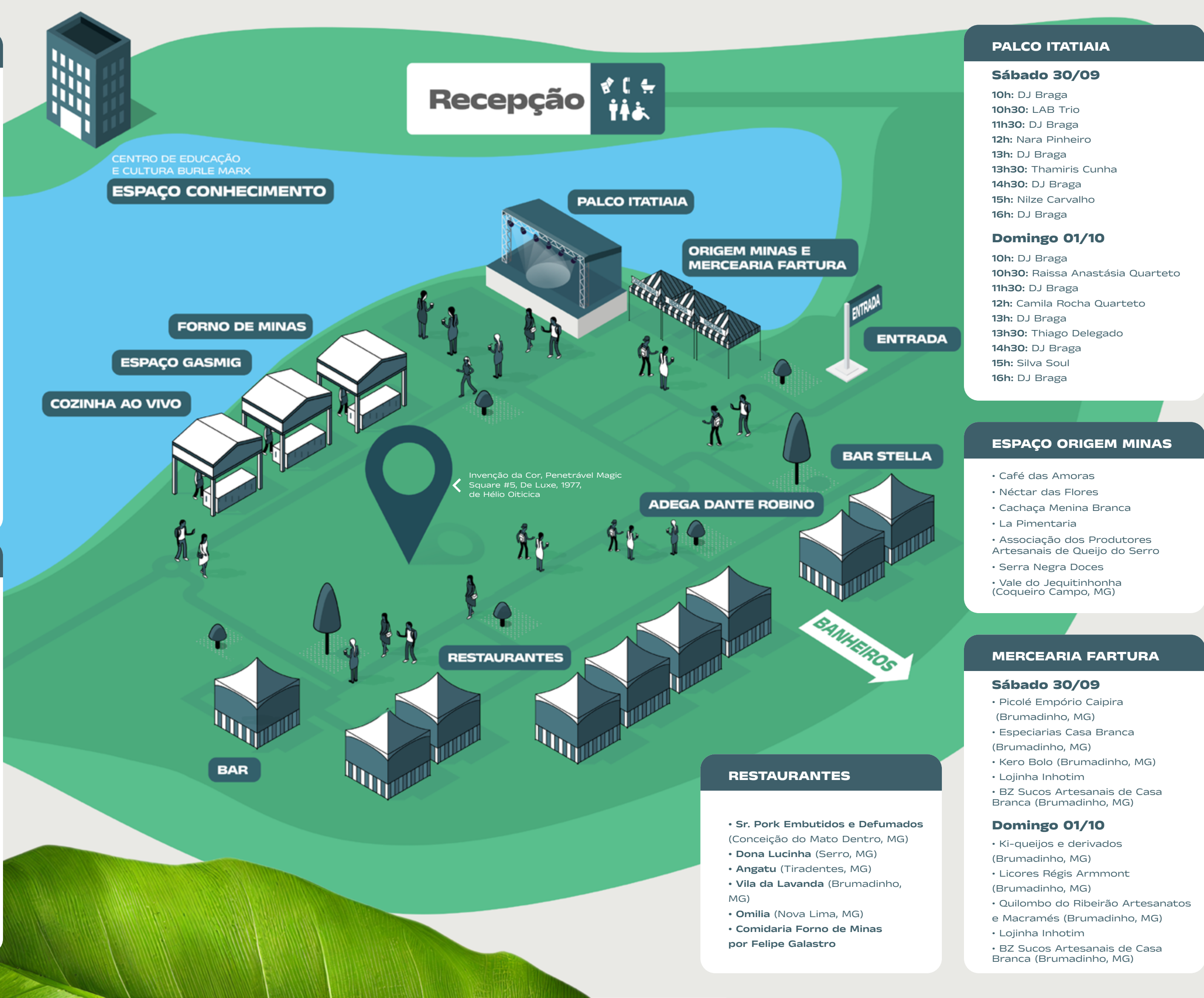
Domingo 01/10

11h: Léo Modesto (Sítio Mearim, Curuçá, PA) e Kamirrã Waurá (Cozinheira indígena, Colíder, MT)
Frutos do mangue, tucupí preto e jambu com beiju

12h30: Mariana Gontijo (Roça Grande, Belo Horizonte, MG)
O sertão vai virar mar: Moqueca de camarão com cajuí

14h: Caio Soter (Pacato, Belo Horizonte, MG) - Sebrae
"Isso não é um risoto": Milho verde puxado na manteiga de garrafa com carne de sol, abóbora, pequi e taioba

15h30: Cristóvão Laruça (Caravela Restaurante, Belo Horizonte, MG) e Antônio Galapito (Prado Restaurante, Lisboa, Portugal)
Arroz de cabidela



PALCO ITATIAIA

Sábado 30/09

10h: DJ Braga
10h30: LAB Trio
11h30: DJ Braga
12h: Nara Pinheiro
13h: DJ Braga
13h30: Thamiris Cunha
14h30: DJ Braga
15h: Nilze Carvalho
16h: DJ Braga

Domingo 01/10

10h: DJ Braga
10h30: Raissa Anastásia Quarteto
11h30: DJ Braga
12h: Camila Rocha Quarteto
13h: DJ Braga
13h30: Thiago Delegado
14h30: DJ Braga
15h: Silva Soul
16h: DJ Braga

ESPAÇO ORIGEM MINAS

- Café das Amoras
- Néctar das Flores
- Cachaça Menina Branca
- La Pimentaria
- Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro
- Serra Negra Doces
- Vale do Jequitinhonha (Coqueiro Campo, MG)

MERCERIA FARTURA

Sábado 30/09

- Picolé Empório Caipira (Brumadinho, MG)
- Especiarias Casa Branca (Brumadinho, MG)
- Kero Bolo (Brumadinho, MG)
- Lojinha Inhotim
- BZ Sucos Artesanais de Casa Branca (Brumadinho, MG)

Domingo 01/10

- Ki-queijos e derivados (Brumadinho, MG)
- Licores Régis Armmont (Brumadinho, MG)
- Quilombo do Ribeirão Artesanatos e Macramés (Brumadinho, MG)
- Lojinha Inhotim
- BZ Sucos Artesanais de Casa Branca (Brumadinho, MG)

RESTAURANTES

- Sr. Pork Embutidos e Defumados (Conceição do Mato Dentro, MG)
- Dona Lucinha (Serro, MG)
- Angatu (Tiradentes, MG)
- Vila da Lavanda (Brumadinho, MG)
- Omilia (Nova Lima, MG)
- Comidaria Forno de Minas por Felipe Galastro