

Ministério da Cultura, Governo de Minas Gerais,  
Bradesco e Gasmig apresentam

FESTIVAL CULTURA E  
**GASTRONOMIA**  
DE TIRADENTES  
**2024**



**27<sup>a</sup>**  
edição

# Guia de Programação

**23 de agosto a 1 de setembro de 2024**

**TIRADENTES - MG**

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

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



**S**e somos resultado de nossa história, é impossível pensar em Brasil sem falar sobre Portugal. O brasileiro que anda pelo Porto se sente um pouquinho em Tiradentes. E vice-versa. Nossa ligação é secular. Está na arquitetura, nos gostos, nos hábitos ao redor da mesa.

Foi das terras portuguesas que veio uma das receitas que virou símbolo de nossa cultura: o queijo minas artesanal. Herdamos o modo de fazer e nos tornamos produtores de queijos premiados pelo mundo.

Tem muito de Portugal em Minas e, acreditem, há muito de Minas em Portugal!

E é exatamente para celebrar esse encontro, que o **27º Festival Gastronomia e Cultura de Tiradentes** traz o que há de melhor nessas duas terras, onde a comida não alimenta apenas o corpo, mas também a alma.

**Sejam bem-vindos nessas Gerais portuguesas.  
Ou nessa Portugal mineira.**

# FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —

é a principal plataforma gastronômica do país e tem como missão pesquisar, compartilhar conteúdo e produzir eventos que evidenciam a culinária brasileira e internacional da origem ao prato. As Expedições Fartura já visitaram todo o território nacional e outros lugares do mundo em mais de 100 mil km rodados em busca de histórias e receitas transformadas em livros e filmes premiados, além de conteúdo para a web. Essa pesquisa baseia também a curadoria dos eventos, realizados nas cinco regiões do país. Cerca de um milhão de pessoas já participou de Festivais Fartura em mais de 10 cidades, desde 2014.



Bradesco apresenta:

FESTIVAL CULTURA E  
**GASTRONOMIA**  
DE TIRADENTES  
27ª EDIÇÃO

**Prepare  
seu  
apetite.**

De 23 de agosto  
a 1 de setembro.

  
**bradesco**

# Sumário

MAPA DO EVENTO	6
<b>PROGRAMAÇÃO AULAS</b>	<b>9</b>
Espaço Conhecimento	
Sistema Fecomércio MG	10
Espaço Degustação	
Sistema Fecomércio MG	14
<b>PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA</b>	<b>17</b>
Espaço Cozinha ao Vivo	18
Espaço Brasa e Lenha	23
Espaço Produtos e Produtores	27
Espaço Sebrae: Origem Minas	29
Restaurantes	32
<b>PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA</b>	<b>40</b>
<b>PROGRAMAÇÃO FESTINS</b>	<b>48</b>
INDICAÇÕES LOCAIS	52
FICHA TÉCNICA	54

# Mapa do Evento



## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

- Cozinha ao Vivo Gasmig
- Brasa e Lenha
- Bar
- Espaço Dj Fecomércio Mg
- Restaurantes
- Espaço Verdemar
- Espaço Boticário
- Espaço Sebrae: Origem Minas

## SANTÍSSIMO RESORT

- Cozinha ao Vivo Camil
- Brasa e Lenha
- Bar de Drinks
- Bar Stella Artois
- Produtos e Produtores
- Espaço Gasmig
- Espaço Bradesco
- Espaço Claro
- Espaço Bic
- Espaço Bem Brasil
- Espaço Verdemar
- Espaço Café 3 Corações
- Restaurantes
- Porto.
- Vinhos Mineiros

## LARGO DAS FORRAS

- Espaço Conhecimento Fecomércio MG
- Espaço Degustação Fecomércio MG
- CAT
- Espaço Conforto

## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

## LARGO DAS FORRAS

## BR 383

Belo Horizonte: 206 km  
Ouro Preto: 155 km  
Congonhas: 115 km  
São João del Rei: 14 km  
Santa Cruz de Minas: 8 km

## BR 265

Barbacena: 60 Km  
BR 040: 65 Km  
Rio de Janeiro: 340 Km

# GASMIG



# Gás Natural

**cultura & gastronomia**  
para os mineiros.



+seguro  
+prático  
+sustentável

**GASMIG**  
GAS MINEIRO

**MINAS GERAIS**  
GOVERNO  
DESENVOLVIMENTO  
ESTADO  
EFICIENTE.

ligue **117** acesse  
**gasmig.com.br**  
@gasmigoficial

## PROGRAMAÇÃO Aulas

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

**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 minutos 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

## Sistema Fecomércio MG

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

INSCRIÇÕES PELO QR CODE:



## Sábado, 24 de agosto

11h

O ouro que poca das minas para o mar: história e harmonização do queijo Minas artesanal das Serras da Ibitipoca

**AGNES LAILA RODRIGUES SILVA**

**ANA PAULA ESTEVES**

*Senac em Minas*

*Oliva Bistrô*

Fecomércio MG

10

12h  
30

Truta defumada com purê de mandioquinha e gremolata de castanha de caju

**RAFAEL GOMES**

*Itacoa e Tiara (Rio de Janeiro, RJ)*

Fecomércio MG

14h  
30

Caril de camarão

**MARCO GIL**

*Gastrobar Gingado (Fortaleza, CE)*

16h

Desvendando os sabores das Vertentes e a magia da cachaça em dois dedos de prosa

**PEDRO RESENDE**

*Mazuma Mineira Bar (Tiradentes, MG)*

17h  
30

A base do Brasil - PF, Comercial ou Marmitex, só não pode faltar arroz com feijão

**LUCAS CANALIS**

*Camil*

Camil

## Domingo, 25 de agosto

11h

Arroz mentiroso de pequi com galinha caipira e quiabo

**JULIANA FERREIRA**

*Gourmeco (Tiradentes, MG)*

GERMER  
PORCELANAS

11

12h  
30

Tartare de atum com pistaches, abacate, alcaparras e cebolinha ao limão siciliano

**JULIANA MOURA**

*Private Chef (Rio de Janeiro, RJ)*

16h

Lançamento do livro *Annona ou Misto Curioso* (o primeiro periódico em língua portuguesa sobre culinária)

**MARIANA CAVALCANTI**

**PROFª GILDA SANTOS**

*Espaço Plano B (Tiradentes, MG)*

*Gabinete Português de Leitura (Rio de Janeiro, RJ)*

17h  
30

Azeites das montanhas do Sudeste: uma experiência sensorial incrível

**MAICON RODRIGUES OLIVEIRA DE SÁ**

**VANESSA BIANCO**

**MOACIR BATISTA DO NASCIMENTO FILHO**

*Senac Minas*

*Assolive*

11h

Hospitalidade mineira tem gosto de café - Rota dos cafés especiais Campo das Vertentes

**OSNEI GILVAN CESARINO**

**SANDRA RIBEIRO SOUTO**

**CARMEN LUCIA RESENDE**

*Senac Minas*

*Acave*

12h  
30

Empreendedorismo: Um diálogo entre criatividade e gestão

**BRUNA MARTINS**

*Birosca e Florestal (Belo Horizonte, MG)*

14h  
30

Nhoque de mandioca ao molho Alfredo com carne de lata e cebola tostada

**ANDRÉ PAGANINI**

*Chico Dedê (Belo Horizonte, MG)*

## Domingo, 1 de setembro

11h

Qualidade do café: do grão à xícara

**PRISCILA PINHO**

*Sebrae MG*

12h  
30

Massas artesanais italianas saborizadas e coloridas naturalmente

**CATARINA FONSECA**

*Catarina Fonseca Massas Artesanais*

Fecomércio MG

Fecomércio MG

Fecomércio MG

SEBRAE

# Espaço Degustação

## Sistema Fecomércio MG

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

INSCRIÇÕES PELO QR CODE:



## Sábado, 24 de agosto

11h

Café à moda mineira - o ritual familiar que atravessa gerações

**JULIA HENRIQUES**  
*3 Corações*



13h  
30

Filetes de Pescada com arroz de feijão e couve mineira

**ROGÉRIO SÁ**  
*Restaurante Rogério do Redondo (Porto, Portugal)*

**Porto.**

14

16h

Quiabinhos cítricos harmonizados com Stella Artois Pure Gold  
**MARINA LOPES**  
*Grupo Lopes & Lopes (Juiz de Fora, MG)*



## Domingo, 25 de agosto

11h

Caldeirada de Bacalhau  
**ARNALDO AZEVEDO**  
*Restaurante Vila Foz (Porto, Portugal)*

**Porto.**

13h

Do cristal ao chocolate: uma experiência multissensorial em novas descobertas de sabor, harmonizada com chás  
**STELLA CAMPOS**

*Lascaux Chocolates Rústicos | Senac em Minas*  
**Fecomércio MG**

## Sábado, 31 de agosto

11h

Arroz de tamboril  
**CRISTÓVÃO LARUÇA**  
*Caravela (Belo Horizonte, MG)*

13h  
30

Francesinha  
**INÊS DINIZ**  
*Restaurante Casa Inês (Porto, Portugal)*

**Porto.**

15

16h

Dois dedos de prosa com muita  
batata frita Bem Brasil

**THIAGO ÁVILA**  
*Bem Brasil*

**BemBrasil**  
COMUNICANDO COM HONRA

# PROGRAMAÇÃO Gastronômica

**Domingo, 1 de setembro**

11h

Lavagante Azul Costa Norte, Moqueca Mineira,  
Lima Caviar, Alho Fermentado, Citronela

**VITOR MATOS**  
*Restaurante Antiquvm (Porto, Portugal)*

**Porto.**

13h

Fatias douradas

**NARA ANDRADE**  
*Mia Confeitaria (Tiradentes, MG)*



# Espaço Cozinha ao Vivo

PRAÇA DA RODOVIÁRIA **GA(M)IG**  
Grupo Cemig

## Sábado, 24 de agosto

13h

Salada de grão de bico e bacalhau com crocante de queijo Minas e redução de vinho do Porto

**AROLDO CARVALHO CASTANHEIRA**

**ANA CAROLINA DA SILVA MOREIRA**

*Senac Minas*

Fecomércio  MG

## Domingo, 25 de agosto

12h

Arroz de pato à moda de Braga

**HIGOR BRAGA**

*Ateliê Gastronômico (Tiradentes, MG)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*

18

14h

Pintada Tragaluz: arroz caldoso com paio e especiarias, finalizado com galinha d'Angola confit, telha de angu e folhas de ora-pro-nóbis

**JÉSSICA MOTA**

*Tragaluz (Tiradentes, MG)*

## Sexta-feira, 30 de agosto

20h

Cozinha de tradição

**PAULO ROSA**

*Bistrô Mano a Mano (Tiradentes, MG)*

## Sábado, 31 de agosto

13h

Pastel de angu (Carne e Queijo Minas)

**LURDINHA MAJÓ**

*Pastel Mato Dentro (Conceição do Mato Dentro, MG)*

15h

Lombo de bacalhau, sobre purê de taioba e molho de natas

**JOSÉ SÉRGIO PORTES**

*Senac Minas*

Fecomércio  MG

21h  
30

Arroz de tamboril

**CRISTÓVÃO LARUÇA**

*Caravela (Belo Horizonte, MG)*

19

## Domingo, 1 de setembro

12h

Sahten, acompanha tradicional homus, rúcula, mini kaftas e macadâmias tostadas

**LUCAS ABRAHÃO CONVIDA RENAN CONDE**

*Mesquita Restaurante*

*Culinária Árabe (Tiradentes, MG)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*

14h

Paella Mineira  
*Pais do Bem*

## SANTÍSSIMO RESORT

### Sexta-feira, 23 de agosto

19h

Raízes da tradição - Tutu tonto de feijão branco

**CAROL FADEL**

*Matula (Belo Horizonte, MG)*



### Sábado, 24 de agosto

14h

Sabores do Brasil - Mousseline de grão de bico e banana da terra, picles de couve-flor, bacalhau de pirarucu, azeite de capim limão e farofa de castanha do Pará

**HELVÉCIO MACIEL**

*Fogo Cozinha Rústica (Cuiabá, MT)*



20

16h

Galinha caipira com risoto de cevadinha, cogumelos, milho e ora-pro-nóbis

**RAFAEL GOMES**

*Itacoa e Tiara (Rio de Janeiro, RJ)*

*Mesa Brasil - Sesc em Minas*

Fecomércio  MG

### Domingo, 25 de agosto

13h  
30

Reinventando o clássico com feijão fradinho e charque - Croquete de feijão fradinho com charque na nata, picles de maxixe e aioli de coentro

**HELVÉCIO MACIEL**

*Fogo Cozinha Rústica (Cuiabá, MT)*



### Sexta-feira, 30 de agosto

19h

A feijoada portuguesa do encontro de Terra e Mar - Feijoada de choco (lula)

**LUCAS CANALIS**

*Camil*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA ALEXANDRE LALAS*



21

## Sábado, 31 de agosto

12h  
Braseado mediterrâneo com leguminosas e sabores brasileiros - Lentilha e legumes braseados

**LUCAS CANALIS**

*Camil*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*



18h  
Frutos do Mar

**MARINA LOPES**

*Grupo Lopes & Lopes (Juiz de Fora, MG)*

20h  
Arroz de costelinha com camarão, milho tostado e dashi de palha de milho

**ANDRÉ PAGANINI**

*Chico Dedê (Belo Horizonte, MG)  
Mesa Brasil - Sesc em Minas*



## Domingo, 1 de setembro

12h  
Riquezas do Cerrado: arroz cremoso com surubim curado, grão de bico e nata

**CAROL FADEL**

*Matula (Belo Horizonte, MG)*



22

# Espaço Brasa e Lenha

## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

### Sexta-feira, 23 de agosto

20h  
Burguer Pulled Pork (copa lombo suína desfiada defumada por 15 horas com molho barbecue e salada coleslaw)

**MARCELO APARECIDO**

*Chapas Burguer (Serro, MG)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA REVISTA GULA ALEXANDRE LALAS*

### Sábado, 24 de agosto

18h  
Costelinha defumada com farofa crocante e salada balsâmica defumada

**RENNATA ZANOLA**

*Zanola Smoked (Tiradentes, MG)*

21h  
30  
Camarão grelhado e açorda à Alentejana

**MARCO GIL**

*Gastrobar Gingado (Fortaleza, CE)*

23

## Sábado, 31 de agosto

18h

Ancho suíno defumado, regado ao suco de maçã, molho BBQ enriquecido com mel e manteiga pura, acompanhado com salada balsâmica defumada e farofa crocante

**RENNATA ZANOLA**

*Zanola Smoked (Tiradentes, MG)*

## SANTÍSSIMO RESORT

### Sexta-feira, 23 de agosto

20h  
30

Atum na brasa com melancia e pão tostado

**MARCO GIL**

*Gastrobar Gingado (Fortaleza, CE)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*

### Sábado, 24 de agosto

12h

Pirarucu moqueado em redução de guaraná amazônico, arroz vermelho, frutas defumadas e espuma de cupuaçu

**HELVÉCIO MACIEL**

*Fogo Cozinha Rústica (Cuiabá, MT)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*

24

20h

Short Ribs com purê de abóbora cabotiá feito na brasa acompanhado de molho de ervas

**PRISCILA DEUS**

*Chez Deus (São Paulo, SP)*

### Domingo, 25 de agosto

12h

Short Ribs com purê de abóbora cabotiá feito na brasa acompanhado de molho de ervas

**PRISCILA DEUS**

*Chez Deus (São Paulo, SP)*

15h

Pirarucu moqueado em redução de guaraná amazônico, arroz vermelho, frutas defumadas e espuma de cupuaçu

**HELVÉCIO MACIEL**

*Fogo Cozinha Rústica (Cuiabá, MT)*

### Sexta-feira, 30 de agosto

20h  
30

X Serro

**MARCELO APARECIDO**

*Chapas Burguer (Serro, MG)*

*HARMONIZAÇÃO COM O SOMMELIER DA  
REVISTA GULA GUSTAVO GIACCHERO*

25

## Sábado, 31 de agosto

14h

Porco San Zé (assado por 8 horas: porco com pele crocante e carne macia)

**JEFFERSON RUEDA**

*A Casa do Porco (São Paulo, SP)*

## Domingo, 1 de setembro

15h

Churrasco grego de sobrecoxa de frango caipira, pão pita, tzatziki, pepino, cebola roxa e coentro

**MARINA LOPES**

*Grupo Lopes & Lopes (Juiz de Fora, MG)*

# Espaço Produtos e Produtores

*Feira de produtores onde serão comercializados produtos de origem.*

## SANTÍSSIMO RESORT

### Dias 23, 24 e 25 de agosto

**CASAL GASTRÔ**

*(Resende Costa, MG)*

**REAL LIFE - ALIMENTOS FUNCIONAIS**

*(Barbacena, MG)*

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE  
QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS  
DO CAMPO DAS VERTENTES**

*(AQMAV)*

## CACHAÇA SÉCULO XVIII

*(Coronel Xavier Chaves, MG)*

## H2 LIFE

*(Ibituruna, MG) TRILHA DOS INCONFIDENTES*

## BISCOITOS CASEIROS DA JÔ

*(Resende Costa, MG)*

## Dias 30, 31 de agosto e 1 de setembro

## RANCHO INHAME BRAVO

*(São Gonçalo do Rio das Pedras, MG)*

## CHARCUTARIA SAGRADA FAMÍLIA

*(Belo Horizonte, MG)*

## CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES

*(Barbacena, MG)*

## SABORES E ARTES DE MATO DENTRO

*(Conceição do Mato Dentro, MG)*

## CERAMISTAS DO ELVAS

*(Tiradentes, MG)*

## PÃO DE MARIA - PRODUTOS ARTESANAIS

*(Tiradentes, MG)*

28

# Espaço **SEBRAE** Origem Minas

## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

## Dias 23, 24 e 25 de agosto

APROCAN - ASSOCIAÇÃO DOS  
PRODUTORES DE QUEIJOS CANASTRA

CACHAÇA MAESTRIA MINEIRA

CAFÉ VULCÂNICO

DONA LÁZARA

MANTIQUEIRA BELA

MEL MIELE

PROVENÇAL GOURMET

29



**Dias 30, 31 de agosto  
e 1 de setembro**

| **ALAMBIQUE DO DUIM**

| **APROCAN - ASSOCIAÇÃO DOS  
PRODUTORES DE QUEIJOS CANASTRA**

| **CAFÉ FLÔ**

| **MISTURA MELADA**

| **NÉCTAR DAS FLORES**

| **SABOR DAS VERTENTES**

| **VILLA EMILIA**

**Com a Claro, você se  
conecta + com os sabores  
de Minas e Portugal.**

Venha conhecer o espaço Claro no Santíssimo.

**Eu    
gastromonia**



# Restaurantes

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

## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

### Coal BBQ

Belo Horizonte - MG

ANDRÉ PRATES

#### Brisket Angus

*Peito bovino Angus defumado por 15h, acompanha milho e batatinhas defumados*

#### Beef Ribs Angus

*Costela de boi Angus defumada por 15h, acompanha farofa crocante de bacon e mandioca na manteiga de garrafa*

#### Smash Pulled Pork Sandwich

*Pão de brioche, bolinhas de pulled pork amassadas na chapa, pickles da casa, cebola roxa e barbecue de goiabada*

#### Smoked Mushroom Sandwich (vegetariano)

*Pão de brioche, burger de cogumelos defumados, pickles da casa, cebola roxa e barbecue de goiabada*

## Timbuca Bar

Belo Horizonte - MG

CAETANO SOBRINHO

#### Coxinha de carne de sol

*Com catupiry cremoso (04 unidades)*

#### Dadinho de tapioca

*Com queijo Minas curado e geleia de pimenta vermelha*

#### Pastel de pernil assado

*Com molho de gengibre agridoce (05 unidades)*

#### Isclas de peito de frango grelhadas

*Com molho cremoso de requeijão de raspa e pão de fermentação natural*

#### Moela

*Com tomates italianos, linguiça defumada e pão de fermentação natural*

## Restaurante Padre Toledo

Tiradentes - MG

FERNANDA FONSECA

#### Risoto de taioba e linguiça caseira

#### Trilogia Mineira

*Pipoca de quiabo, torresmo à pururuca e mandioca ao creme de taioba*

#### Polenta de queijo

*Com ragu de frango e crouton de quiabo*

#### Mineirinho **KiDs**

*Arroz, feijão, frango e angu*

## Taberna d'Omar

São João Del Rei - MG

**GUILHERME FERREIRA**

### **Sanduíche de barriga**

*Focaccia de fermentação natural, barriga defumada ao molho barbecue, geleia de abacaxi, picles de pepino, mostarda fermentada e muçarela artesanal*

### **Rocambole de cogumelos frescos**

*Massa artesanal recheada com cogumelos frescos, cream cheese, molho pesto, picles de cebola roxa, molho de tomate, tomate cereja e muçarela*

### **Brownie**

*Com namelaka de caramelo toffee e flor de sal*

## Bar do Zezé

Belo Horizonte - MG

**VITOR MARTINS**

### **Minas Lusitana**

*Bolinho de milho verde com bacalhau e geleia de morango com pimenta (06 unidades)*

### **Torresmo de rolo**

### **Encontro Mercado**

*Carne de panela, jiló recheado com bacon, angu mole e queijo Canastra*

## Espaço Faemam Gastrobar

Tiradentes - MG

**WESLEY REIS**

### **Tutu à Faemam**

*Tutu de feijão com torresmo e linguiça artesanal mineira*

### **Picadinho à mineira**

*Língua bovina cozida, molho roti, pimentões coloridos e torradas*

### **Ragu com polenta**

*Polentinha cremosa, ragu de carne suína*

### **Arroz doce à Faemam**

*Arroz doce cremoso, com farofa de coco e especiarias*

## SANTÍSSIMO RESORT

## Odoyá e Per Lui

Belo Horizonte - MG

**YVES SALIBA**

### **Croqueta de bobó de camarão**

*(04 unidades)*

### **Pastel de copa lombo defumado**

*Com requeijão de raspa (03 unidades)*

### **Arroz caldoso de costela defumada**

*Com cabotιά, picles de cebola roxa e farofa de alho*

### **Creme brulée de doce de leite**

## Roselanche

Barbacena - MG

**HILDER SANTOS E FÁBIO BARRETO**

### Pastel Roselanche

Massa frita passada no queijo parmesão, recheada com frango, tomate seco, bacon, presunto e queijo (10 unidades)

### Pão de queijo recheado

Com linguiça e queijo

### Coxinha de frango

Com requeijão (10 unidades)

### Espetinho de frango

Com provolone recheado com requeijão (10 unidades)

### Cigarrete

Massa frita passada no queijo parmesão e recheada com presunto e queijo (10 unidades)

## Paladino

Belo Horizonte - MG

**MARCELO HADDAD GUERRA**

### Carne de sol

Acebolada servida com creme de queijo e chips variados

### Sanduíche de costela

Assada no fogo de chão servido na baguete artesanal, conserva de cebola roxa e pasta de queijo

### Porquinho na lata

Carne de lata acompanhada de vinagrete de acepipes (azeitona, cebolinha cristal, champignon e pimenta biquinho)

## La Palma

Belo Horizonte - MG

**NAIARA FARIA**

### Filet mignon ao molho oriental

Com mandioca frita cremosa

### Risoto de açafraão

Com ragu de panturrilha de porco com champignon

### Bolinho de canjiquinha

Com costelinha

## Matula

Belo Horizonte - MG

**CAROL FADEL E MARIA CLARA MAGALHÃES**

### Caipira

Arroz caldoso de galinha caipira com farofa crocante e ovo caipira

### X - Matula

Giabatta artesanal com costelinha cozida à baixa temperatura, chutney de butiri e queijo minas artesanal

### Pirulito de mineiro

Torresmo de rolo e purê de limão

### Tardes mineiras

Broa cremosa de fubá brulée com calda de doce de leite Rocca e farofa de castanha de baru

### Galinhada

Arroz caldoso com galinha caipira e batata palha artesanal

## Cogumelado

Belo Horizonte - MG

**THIAGO DE AZEVEDO**

### Tropeiro Cogumelado

Feijão tropeiro de cogumelo Ostra e linguíça defumados com couve rasgada e vinagrete

### Choripan Cogumelado

Linguíça de shimeji na baguete francesa com molho chimichurri da casa

### O Alemão

Linguíça de shimeji na baguete francesa com um toque de maionese da casa e um banho de mostarda escura

### Espeto Cogumelado

Espeto de linguíça na chapa com molho especial

## Mirante Mineiro

Tiradentes - MG

**ALEXANDRE ALVARENGA**

### Arroz à Portuguesa

Com copa lombo, bacon, calabresa, frango a passarinho, ervilha fresca e repolho

### Coxinhas de camarão com catupiry

Acompanha molho coquetel (06 unidades)

### Coxinhas de rabadá

Acompanha molho Jack Daniel's barbecue (06 unidades)

### Enroladinhos de gorgonzola e alho poró

Acompanha molho de pera (06 unidades)

## João e Maria Restaurante

Tiradentes - MG

**MARCOS LUBE**

### Bobózinho de camarão

Camarões, creme de mandioca, azeite e cheiro verde, servido com torradinhas

### Bobózinho de funghi

Cogumelos funghi feito com creme de mandioca, azeite, cheiro verde e leite de coco, servido com torradinhas

### Pastéis João e Maria (09 unidades)

Recheios: ragu de rabadá de boi, ragu de carne de panela, camarão e pera com gorgonzola com canela e açúcar

### Mexidão do Chef

Arroz, feijão, bacon, ragu de carne de panela com linguíça caseira do JeM, torresminho, couve crispy e ovo de codorna

# PROGRAMAÇÃO Artística

## SANTÍSSIMO RESORT Palco Sistema Fecomércio MG

### Sexta-feira, 23 de agosto

17h às 23h | DJ MCASTRO | 19h30 | QUARTETO DEL REY

17h30 | VANGUARDA PRIMITIVA | 21h30 | BLACK MOSCOW MULE

### Sábado, 24 de agosto

11h às 23h | DJ MCASTRO | 17h30 | PABLO VARES

13h30 | JIMI OLIVER | 19h30 | OUTRO GATO & YAN CAMBIUCCI

15h30 | ORQUESTRA DE CÂMARA SESC | 21h30 | TRIBUTU NICO ASSUMPTÃO "TRÊS"

## Domingo, 25 de agosto

11h às 18h	DJ MCASTRO	14h	PABLO ARAUJO E BILL DAVISON
12h	UMA THURMA	16h	ADRIANO CAMPAGNANI TRIO

## Sexta-feira, 30 de agosto

17h às 23h	DJ AÍDA	21h30	DUDU LIMA TRIO CONVIDA WAGNER TISO
---------------	---------	-------	--

## Sábado, 31 de agosto

11h às 23h	DJ AÍDA	17h30	NO STRESS
13h30	MÁRCIO LUIZ 7 CORDAS	19h30	DUDU LIMA TRIO & VICTOR BIGLIONE
15h30	LAUTARO ECHEGOYEN & GRUPO	21h30	TOCAIA

## Domingo, 1 de setembro

11h às 18h	DJ AÍDA	14h	MARCOS SOUZA E CONVIDADOS
12h	MARCELA NUNES	16h	YBYTU

## PRAÇA DA RODOVIÁRIA

### Sexta-feira, 23 de agosto

17h às 21h	DJ GOSTOSA	21h à 01h	DJ CATEB
---------------	------------	--------------	----------

### Sábado, 24 de agosto

11h às 15h40	DJ GOSTOSA	20h20 à 01h	DJ CATEB
15h40 às 20h20	DJ MAHAGONNY		

## Domingo, 25 de agosto

11h às 14h30 | DJ CATEB  
14h30 às 18h | DJ MAHAGONNY

## Terça-feira, 27 de agosto

17h às 23h | DJ GOSTOSA

## Quarta-feira, 28 de agosto

17h às 23h | DJ MAHAGONNY

## Quinta-feira, 29 de agosto

17h às 23h | DJ GOSTOSA

## Sexta-feira, 30 de agosto

17h às 21h | DJ MAHAGONNY  
21h à 01h | DJ MCASTRO

## Sábado, 31 de agosto

11h às 15h40 | DJ GOSTOSA  
20h20 à 01h | DJ MCASTRO

15h40 às 20h20 | DJ MAHAGONNY

## Domingo, 1 de setembro

11h às 14h30 | DJ MCASTRO  
14h30 às 18h | DJ GOSTOSA

## LARGO DAS FORRAS (itinerante)

## Sábado, 24 de agosto

12h30 | ITINERANTE CIRCENSE  
Fecomércio MG  
16h30 | UM LINDO DIAMANTE - RECONTO  
14h30 | BLUES BOX

## Domingo, 25 de agosto

11h | ITINERANTE  
CÊNICO  
Fecomércio MG

14h30 | PALHACEATA  
- TRAPLIHO  
& PINICO

13h | ITINERANTE  
MUSICAL - SESC  
EM MINAS  
Fecomércio MG



## Sábado, 31 de agosto

12h30 | CHARANGA  
POP  
Fecomércio MG

16h30 | BUMBA  
MEU BOI -  
RECONTO

14h30 | ITINERANTE  
CIRCENSE  
Fecomércio MG

## Domingo, 1 de setembro

11h | CHARRETE  
JAZZ BAND  
Fecomércio MG

14h30 | ITINERANTE  
CÊNICO  
Fecomércio MG

13h | DE PERNAS  
PRO AR - CIA  
CALANGUS  
CIRCUS

## Minas e Porto A tradição nos aproxima, e a parceria se fortalece.

Conheça o espaço do Sistema Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos Empresariais no Largo das Forras e aproveite cada momento dessa viagem.



# PROGRAMAÇÃO

## Festins

*Este ano o tema do evento é  
"Tiradentes recebe Cidade do Porto",  
durante os festins teremos chefs brasileiros  
cozinhando com chefs portugueses.  
Serão 4 jantares em cada dupla, para  
mostrar como os sabores podem se  
misturar e criar experiências únicas.*



**23 de agosto**

**Rogério Sá**

RESTAURANTE ROGÉRIO DO REDONDO

*(Porto, Portugal)*



**Rafael Pires**

MIA

*(Tiradentes, MG)*

**24 de agosto**

**Arnaldo Azevedo**

RESTAURANTE VILA FOZ

*(Porto, Portugal)*



**Matheus Paratella**

LA VILLA TRATTORIA

*(Tiradentes, MG)*

50

**30 de agosto**

**Flavio Trombino**

XAPURI

*(Belo Horizonte, MG)*



**Inês Diniz**

RESTAURANTE CASA INÊS

*(Porto, Portugal)*

**31 de agosto**

**Bruna Martins**

BIROSCA

*(Belo Horizonte, MG)*



**Vitor Matos**

RESTAURANTE ANTIQVVM

*(Porto, Portugal)*

51

# Indicações Locais

**TOUR GASTRONÔMICO  
POUSADAS OFICIAIS  
TAXISTAS**

*Escaneie o QR Code:*



# Ficha Técnica

## DIREÇÃO GERAL

Rodrigo Ferraz

## DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Guilherme Sânzio

## DIREÇÃO FINANCEIRA E PROJETOS

Felipe Amado

## CURADORIA GASTRONÔMICA

Carolina Daher

## DIREÇÃO E CURADORIA ARTÍSTICA

Pedro Crivellari

## DIREÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Alexandre Mutran

## GERÊNCIA COMERCIAL

Henrique Carsalade

## ATENDIMENTO COMERCIAL

Tatianna Cerqueira

Denise Ponttes

Vanessa Maia

## RECURSOS HUMANOS

Karina Sampaio

## GESTÃO FINANCEIRA

Salum Promoções e Eventos

## COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Ananda Fernandes

## COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE EXPERIÊNCIA

Ana Luísa Macedo

## COORDENAÇÃO DE GASTRONOMIA

Adriana Benevenuto

## COORDENAÇÃO DE MONTAGEM E OPERAÇÃO

Guilherme Milan

## COORDENAÇÃO DE OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

César Ribeiro

## COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA

Lívia Gomides

Carla Gomides

## PRODUÇÃO EXECUTIVA E LICENCIAMENTO

Giselle Mara

## PRODUÇÃO DE GASTRONOMIA

Laura Malta

Glauca Salem

Marcelo Aparecido

Simone Cardoso

Giselle Reis

Sandra Tropia

Otávio Silva

Camila Madureira

Elizângela Menezes

## PRODUÇÃO GERAL

Leonardo Augusto

Junio Leite

Alexandre Freitas

Tarcisio Darlan

Mariana Caputo

Ricardo Ribeiro

Jessica Bento

Tom Crivellari

Flavia Pestana

Danilo Reis

Tonoque Barbosa

Sebastião Darci

## PRODUÇÃO TÉCNICA

Elétrica Rios

RR Soluções

ZBM Som e Luz

## COORDENAÇÃO DE BARES

Elaine Salum

## PRODUÇÃO GRÁFICA

Flávia Cartacho

## COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Vinicius Nunes

## ASSESSORIA DE IMPRENSA

Doizum Comunicações

Mayra Lopes

Documentta

## COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO DIGITAL

Yo Yo Marketing

Juliana Novochadlo

## SOCIAL MEDIA

João Motta

## DIREÇÃO DE VÍDEO

FLOW Production

## FOTOGRAFIA

Victor Schwaner

Gustavo Andrade

Fabricao Guedes

## CRIAÇÃO E DESIGN

Copacabana, Brasil

Marcelinho Vieira

André Tavares

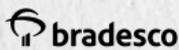


Lei de Incentivo à Cultura  
Lei Rouanet



LEI ESTADUAL DE INCENTIVO À CULTURA  
CA: 2018.136208.0323  
2018.136207.2969

APRESENTAÇÃO

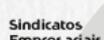


GOVERNO  
DECENTE, ESTADO  
EFICIENTE.

PATROCÍNIO



BEBA COM MODERAÇÃO



Sistema Comércio

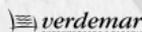
CIDADE CONVIDADA

Porto.

APOIO



LEI Nº 10.000 DE 2010  
LUSO-BRASILEIRA



APOIO DE MÍDIA



REALIZAÇÃO



ALIBERDADE  
CULTURAL  
Minas  
CULTURAL

CULTURA E  
TURISMO



GOVERNO  
DECENTE, ESTADO  
EFICIENTE.

GOVERNO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA  
CULTURA

