

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.

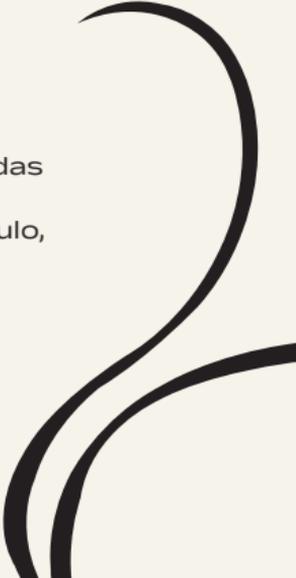
## Conteúdo gastronômico

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](http://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 em Minas
- Espaço Degustação Senac em Minas
- 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](http://claro.com.br/porqueclaro). Consulte localidades com rede 5G, aparelhos compatíveis e mais informações em [www.claro.com.br/5G](http://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**



**[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.

**PATROCÍNIO EDUCACIONAL**



# 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

**CHEFS 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 DESCELIERS E JACQUES COLLET**

França

# Espaço Degustação Senac

**INSCRIÇÕES PELO QR CODE**



**[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.

**PATROCÍNIO EDUCACIONAL**



# 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  
@FarturaBrasil**



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 legumes

**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 Mercearia 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**

## **PÃES SEM GLÚTEN**

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 aiolli (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 açafrão 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 açafrão, 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.**





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

PATROCINADOR CULTURAL



CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais | Senac

# PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA

# 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](http://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 Bruna

**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 SOBRECOPA 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 POLENATA  
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

## 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  
Elizangela Menezes  
Kassia Nascimento  
Vitor Souza  
Simone Cardoso  
Lavínia Rodrigues  
Otavio Silva  
Daniel Moraes  
Flávio Corradi  
Ielda Amaral  
Tarcísio Darlan

## PRODUÇÃO GRÁFICA

Flávia Cartacho

## PRODUÇÃO TÉCNICA

André Rios  
Ricardo Reis  
Felipe Amaral

## ATENDIMENTO

Daniel de Moura  
Luhana Queiroz  
Vanessa Maia

## 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

## ASSESSORIA DE IMPRENSA NACIONAL

Documennta  
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



CNC | Fecomércio MG  
Sindicatos Empresariais

APOIADO POR



APOIO INSTITUCIONAL



REALIZADO POR



ALIBERDADE  
MORA EM  
*Minas*

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

BEBE COM MODERAÇÃO