



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Entre os dias 26 de agosto e 4 de setembro, Tiradentes recebe o já tradicional Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes, que está em sua 19ª edição. O evento, que faz parte do projeto Fartura, marca o calendário da cidade e reuniu aproximadamente 40 mil pessoas em 2015.

O clima do festival é muito agradável e a cidade lota! Para quem gosta de curtir o dia inteiro recomendo chegar cedo e garantir uma mesa na praça da rodoviária, o Largo do Chef onde os chefs de BH preparam pratos nos stands do evento. Esse ano teremos o Chef Caetano Sobrinho (A Favorita) servindo quatro opções por R\$ 3 cada: dadinho de tapioca com queijo Canastra; lulas "baby" fritas; linguiça artesanal e cornetto crocante com mascarpone e frutas vermelhas. O Chef Ivo Faria (Vecchio Sogno) vai levar: brochette de linguiça com duas farofas e molho de limão (R\$ 30), braseado de Black Angus com mandioca cremosa (R\$ 40) e nhoque de inhame com pequeno ragu de goulache, ovo perfeito e sal negro (R\$ 45). O Chef Rodrigo Zarife (Ro.ZA Bistrô) vai cozinhar pratos com frutos do mar: lagosta grelhada com manteiga de ervas, purê de banana da terra e beurre blanc de limão galego (R\$ 90); camarão crocante e molho picante (R\$ 50) e lombo de bacalhau Gadus Mohua, tapenade de azeitona preta e farofa crocante de cebola queimada (R\$ 55). O Chef Massimo Battaglini (Salumeria Central) levará bolinho de carne de sol, torteloni de queijo canastra e panturrilha de porco. E o melhor pão de queijo de BH estará presente! O Chef Mário Santiago da A Pão de Queijaria vai preparar Saquinho com pãesinhos de queijo acompanhados de creme de queijo artesanal (R\$ 14) e ainda duas versões de pão de queijo recheado (R\$ 24): com pernil confitado, chutney de manga e lascas de copa lombo defumada e com sobrecoxa de frango frita, empanada em farinha de pão de queijo e molho picante.

No Largo das Forras, seis chefs de Tiradentes também estarão com stands oferecendo pratos. E mais chefs renomados de BH vão preparar ao vivo receitas especiais como o "Bambá de Couve" do Flávio Trombino (Xapuri), no dia 26 de agosto, às 22h, e a "Jambalaya Mineira" com Luca Bahia (Chez Dadette) e Jaime

Solares (Borracharia Gastrobar), no dia 27, sábado, às 17h, que é um arroz com frango, linguiça, feito de peru defumado, ervas e especiarias acrescentado de itens mineiros como quiabo, taioba e ora-pro-nobis.

Ainda no Largo das Forras, no Espaço Aulas SENAC chefs e profissionais envolvidos na área da gastronomia vão ministrar aulas teóricas gratuitas, e também de mostrar preparos e degustações de pratos típicos. Os cursos são gratuitos e os assentos por ordem de chegada com lotação de 40 pessoas. No dia 3 de setembro, às 13h, o chef Leonardo Paixão do Glouton vai dar uma aula sobre peixes, imperdível!

Os jantares são algumas das atrações mais tradicionais do Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes, unem relevantes chefs do país inteiro, com menus requintados e experiência única. Estarão à frente dos jantares realizados pelo festival os chefs Onildo Rocha, do Roccia Cozinha Contemporânea, de João Pessoa (PB), os mineiros

Flávio Trombino do Xapuri (Belo Horizonte, MG) e Fred Trindade, do Trindade, também de Belo Horizonte (MG), e Paulo Machado, do Instituto Paulo Machado (Campo Grande, MS), que se unem ao chef Rodolfo Mayer no restaurante Angatu. No restaurante Pacco & Bacco, o chef Rafael Pires recebe Morena Leite, do restaurante Capim Santo (SP), Carlos Kristensen, que atualmente está à frente do Hashi Art Cousine (RS), Joca Pontes, de Ponte Nova (Recife, PE) e Alberto Landgraf, exEpice, e que se prepara para abrir seu novo restaurante, agora no Rio de Janeiro.

São cerca de 200 atrações gastronômicas entre Jantares, Restaurantes na Praça, Cozinhas ao vivo, Aulas teóricas, interativas e degustações, além de eventos especiais e tour gastronômico que envolve os principais restaurantes de Tiradentes. Programação completa no farturagastronomia.com.br.



Na web
www.faturagastronomia.com.br
[facebook.com/faturagastronomia](https://www.facebook.com/faturagastronomia)
 Instagram: @faturagastronomia

Detalhes

XIX Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes – 2016
 Local: Largo das Forras, Largo do Chef e Pousa da Escola Centro - Tiradentes - MG
 Data: de 26 de Agosto a 4 de Setembro
 Horários: segunda a quinta: das 19h às 24h. Sexta: das 17h às 24h. Sábado: das 10 às 24h. Domingo: das 10 às 18h

Imperdível
 O festival irá contar com cerca de 200 atrações gastronômicas

CURSO DE HOMEBREWER

Que tal fabricar sua própria cerveja, utilizando insumos de qualidade, livre de conservantes ou aditivos químicos? Conheça técnicas e ferramentas sobre o tema, aprofunde o conhecimento sobre cervejas, estilos e tipos no curso de HomeBrewer da Backer com mestre-cervejeiro Sandro Duarte, formado em Engenharia Agrônoma pela UFV e técnico especial em Cervejaria e Maltaria pela Câmara da Indústria e Comércio de Munique e Alta Baviera. O curso de fabricação de cerveja em casa será nos próximos dias 27 e 28 de agosto. Investimento: R\$450. Inscrições: (31)99844-6357.

LITORAL FRUTOS DO MAR

A loja de congelados gourmet acaba de inaugurar mais uma unidade, em Lourdes. Também marca presença no Belvedere, Luxemburgo, Mangabeiras e Cruzeiro. Conta também com mais

de 100 pratos prontos congelados como empadas, lasanhas, pizzas, moquecas, casquinhas e muito mais. Rua Santa Catarina, 1579 - Lourdes. litoralbh.com.br

FEIJOADA DO MARANHÃO COMPLETA 25 ANOS

No próximo dia 27 de agosto, o Belo Horizonte Othon Palace Hotel vai ser o palco da 25ª Feijoada do Maranhão. A grade de shows já está definida com o sertanejo de Luciana Fossi e da dupla Alan & Alex, além do samba do Grupo Copo Lagoinha. Claro, a estrela será o Buffet completo de feijoada, tira-gostos e open bar com cerveja Brahma Extra, caipi-vodka, cachaça, espumante Miolo, água mineral e refrigerantes. As camisetas-ingresso estão sendo vendidas a R\$ 180 no Buteco do Maranhão: Avenida Bias Fortes 541 - Lourdes. Tel 3046-3866.

PROMOÇÃO
2X PARRILLA
 VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.
#COMPARTILHE

parrilla pontena
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.