

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

## 20º Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes

Está chegando o maior festival de gastronomia de Minas Gerais! Entre os dias 18 e 27 de agosto, Tiradentes vai ferver com inúmeras atrações, chefs cozinhando ao vivo, cursos, degustações e muita cultura. Nesses 20 anos, mais de três mil profissionais da gastronomia foram envolvidos em quase duas mil atrações gastronômicas e cerca de 900 artísticas. Mais de meio milhão de pessoas já prestigiaram o evento.

Na praça da rodoviária, batizada de “Largo do Chef” estarão presentes, como de costume, grandes nomes da cozinha mineira. Por lá, os chefs de BH servem petiscos e pratos de seus restaurantes e ainda ensinam os segredos na cozinha ao vivo. Estarão lá os chefs: Flávio Trombino – Xapuri, Caetano Sobrinho – A Favorita, Djalma Victor – Osso, Rodrigo Zarife – Ro.Za, Ilmar de Jesus – Casa Cheia, Márcio Santoro – Albanos, Frederico Trindade – Trindade, Ivo Faria – Vecchio Sogno, Américo Piacenza – Cantina Piacenza, Rafael Tocchetto – Campagne, Gabriel Trillo – Omilia e André de Melo – Bravo Catering, dentre outros.

Já o Largo das Forras, chamado de Praça do Conhecimento, será o núcleo em que se concentram aulas teóricas e interativas. Os cursos são gratuitos e os 40 assentos serão ocupados por ordem de chegada. Entre os profissionais que estarão lá estão: Bruna Martins, chef do Bisrosca S2; Eduardo Girão, especialista em harmonizações de queijos; Mislaïne de Paula com a língua de jabuticaba de Sabará e Jaime Solares.

Mais aulas demonstrativas acontecem na Pousada Escola Senac. Flávio Trombino vai ensinar sobre o bolinho de marreco com ora-pro-nóbis, Mário Portela vai te explicar sobre quanto vale uma carne e Ana Beloto te ensina tudo sobre azeites. A azeitóloga ainda vai estar na Pousada Aromas da Montanha em duas tardes de harmonizações, nos dias 25 e 26/08, para o evento “Sabores do Mediterrâneo - entre vinhos e azeites” junto com o enólogo português Álvaro Van Zeller. Carlos Bertolazzi (Zena Caffè, SP) e Mar-

cos Proença (Patorroco, BH) também vão falar sobre azeites no Espaço Interativo, localizado na Praça Senac do Conhecimento.

Este ano, um novo espaço agrega a programação, a Praça das Vertentes, com mais chefs e atrações musicais. Os chefs mais famosos de Tiradentes estarão lá – dentre eles, Rodolfo Mayer do Angatu e Beth Beltrão do Viradas do Largo – em determinados horários para demonstração ao vivo da produção, preparo e venda de pratos especiais.

Além das atrações que compõem a programação do Festival de Gastronomia, os restaurantes nas praças, as apresentações artísticas, os cursos, as degustações e os restaurantes do Tour Gastronômico, vários estabelecimentos de Tiradentes oferecem opções de entretenimento, arte, cultura e gastronomia para os visitantes. A pousada Pequena Tiradentes recebe o renomado chef Leonardo Paixão em dois jantares nos dias 19/08 e 26/08 com um menu de cinco tempos harmonizados com vinhos no valor de R\$ 360 por pessoa. No dia 26/08, das 13h às 19h, a 3ª edição do festival de lagosta do chef Rodrigo Zarife completa o requinte que transborda nessa pousada boutique. O menu também será ali inclusive com espumante Di Valdobbiadene Foss Marai e seleção de cervejas Wäls acompanhando os frutos do mar, tudo à vontade pelo valor de R\$ 450. O tradicional Leitão à Pururuca do Luis Ney acontece na pousada Villa Paolucci nos dias 19 e 26 de agosto, das 14h às 18h e tem o preço de R\$ 270 por pessoa, com cervejas especiais e drinks com vodka Absolut e cachaça. Na pousada Solar da Ponte, a entrada de R\$ 360 no Oyster Bar dá direito a ostras selecionadas especialmente para este evento que serão harmonizadas com vinho. O restaurante Angatu, do chef Rodrigo Mayer, irá trabalhar com um menu de 5 tempos a R\$ 170 por pessoa especialmente elaborado para o evento. Já o Tragaluz irá funcionar com o cardápio tradicional da casa. A programação está intensa e o evento promete!



**Onde**  
 Tiradentes – MG  
 Data: de 18 a 27 de agosto  
 Programação completa:  
<http://faturabrasil.folha.uol.com.br/blog-festivais/fatura-tiradentes>



Porconóbis de Sabugosa, do restaurante Casa Cheia



Fish and Tips, do Albanos



Panturrilha de porco assada, do A Favorita



Arroz de rabada, do Osso

PROMOÇÃO **50%** DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - ☎ 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.