

Apresentação



EVOLLUI.COM[®]

Patrocínio



Apoio

Circuito Turístico



Apoio Cultural e Educacional



Co-realização:



Realização:



RECHEADO DE BRASIL



19 a 21/07

Espaço Cultural - Patrocínio/MG

ENTRADA FRANCA

*As imagens deste impresso são meramente ilustrativas

APRESENTAÇÃO

Vem aí a 5ª Edição do Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro em Patrocínio - MG, que se destaca na qualidade durante todas as suas edições como o mais importante festival de arte, cultura e gastronomia.

De 19 a 21 de Julho de 2019, o público que visitar o festival, terá a oportunidade de encontrar em um só lugar:

- Oficinas Gastronômicas, Chef Show, Mini Chef e Cozinha ao Vivo;
- Festa do Churrasco com Chef Heloy;
- Festa do Vinho com Sommelier Flávio Gomes;
- Praça de alimentação com bares e restaurantes locais;
- Exposição de carros antigos;
- Bike tour em fazendas de café;
- Tarde recreativa para crianças;
- Dança de quadrilha julina das escolas locais;
- Apresentação de dança e teatro;
- Shows musicais com artistas renomados;

O objetivo principal é que este evento seja instrutivo cultural para região, abrindo as mentes para um novo olhar para cultura, valorização e pertencimento do nosso lugar.

O Festival será realizado no Espaço Cultural Joaquim Constantino Neto, na Avenida General Astolfo Ferreira Mendes, 2.210, Bairro São Judas em Patrocínio - MG.

DESTAQUES



RODRIGO SANTIAGO



BEJAZZ



ORQUESTRA ALEXA



ROGÉRIO BOSSA VIOLADA



QUADRILHA JULINA



CHURRASCO HELLOY B.B.Q

E MUITO MAIS...

PROGRAMAÇÃO

19.07

Sexta-feira

HORÁRIO

APRESENTAÇÃO

19:00 às 20:00 h

Abertura - Solenidade Oficial

19:00 às 22:00 h

Exposição de Artes Plásticas

19:30 às 21:30 h

Festa do Vinho - Sommelier Flávio Gomes

19:30 às 20:30 h

Bate-papo entre autores seguido de
leitura de poesia - Editora Páginas

21:30 às 23:00 h

The Class

23:00 às 00:30 h

Wilson Sideral



WILSON SIDERAL

BANDA THE CLASS



CAMAROTE EM FRENTE AO PALCO
OPEN BAR E OPEN FOOD DE PETISCOS

SEXTA E SÁBADO
20 ÀS 00:30H



PROGRAMAÇÃO

20.07

Sábado

HORÁRIO

APRESENTAÇÃO

14:00 às 22:00 h	Exposição de Artes Plásticas
14:00 às 16:00 h	Oficina de Culinária <small>Pratos Típicos da Culinária Mineira - Chef Mauro de Paula</small>
14:00 às 18:00 h	Festa do Churrasco com Chef Heloy
16:00 às 18:00 h	Oficina de Culinária <small>Sanduíche Fitness Chef Mauro de Paula</small>
19:00 às 21:00 h	Cozinha ao Vivo - Chef Chef Mauro de Paula
14:00 às 15:00 h	Rodrigo Santiago
15:00 às 15:50 h	Quadrilha Julina
15:50 às 16:00 h	Studio Angélica Fonseca
16:00 às 17:30 h	Trio Façua
17:30 às 18:30 h	Bejazz
18:30 às 19:30 h	Orquestra Alexa
20:00 às 21:30 h	Rockfellas
21:30 às 23:00 h	Kiko Zambianchi
23:00 às 00:30 h	Texas Radio

CAMAROTE EM FRENTE AO PALCO
OPEN BAR E OPEN FOOD DE PETISCOS

SEXTA E SÁBADO
20 ÀS 00:30H



TRIO FAÇUÁ

BEJAZZ

ORQUESTRA ALEXA

THE FELLAS

TEXAS RÁDIO

KIKO ZAMBIANCHI

PROGRAMAÇÃO

21.07

Domingo

HORÁRIO	APRESENTAÇÃO	
08:30 às 12:00 h	Encontro Bike Tour nas Fazendas de Café	
14:00 às 18:00 h	Exposição de Artes Plásticas	
14:00 às 18:00 h	Exposição de Carros Antigos	
14:00 às 14:30 h	Contação de histórias	Público Infantil Editora Páginas
14:00 às 16:00 h	Mini Chef	Mini Chef Pão de Queijo Chef Mauro de Paula
16:00 às 18:00 h	Oficina de Culinária	A arte na Elaboração de Doces - Chef Mauro de Paula
18:00 às 20:00 h	Oficina de Culinária	Alimentação na Melhor Idade Chef Mauro de Paula
12:30 às 14:00 h	Monkira	
14:00 às 15:00 h	Bossa Violada - Rogério Mota	
15:00 às 16:00 h	Borboletas no Aquário	
16:00 às 16:30 h	Studio Angélica Fonseca	
16:30 às 18:00 h	Júlio Franco e Banda	
18:30 às 20:00 h	Renato Quase Russo	



**RENATO QUASE
RUSSO**



MONKIRA



BOSSA VIOLADA



**JÚLIO FRANCO
E BANDA**

PRATOS FESTIVAL

BAR DO MARRUCO

COSTELEAO GAÚCHO DO MARRUCO

Costeleao de boi com mandioca na manteiga de garrafa ao alho



CEARÁ LANCHES

X BAHÊAAA

Pão de broche, maionese de dendê, hamburguer de boi, queijo prado, vinagrete, alface e camarão



PEIXE NA TELHA

GALINHADA GOIANA

Arroz, açafrão, coxa sobre coxa, cebolinha para decorar e molho à base de pequi do cerrado a parte



EBIMAKI TEMAKERIA

HOT ROLL PHILADELFA DO CHEFF

Roll de arroz, salmão e cream cheese com tok de pinhão



GÁLATAS RESTAURANTE

PETISCO BLUMENAUAI

Polenta catarinense cortada em cubos crocantes finalizada com tempero verde, linguiça de pernil suíno picada e molho para carne especial Gálatas.



MÁXIMUS SORVETES

TRIOLOGIA PARAENSE

Açaí c/cupuacu, chantilly, castanha do Pará e creme de açaí



PRATOS FESTIVAL

NHAC RESTAURANTE

AIPIM COM CARNE DE SERTÃO NA MANTEIGA

Mandioca com carne seca na manteiga



PIZZARIA BELLA PIZZA

MIX PAULISTA

Mix de fatias: Calabresa e Frango com Catupiry



JAMAICA RESTAURANTE

COSTELINHA PATROCINENSE

Costelinha suína ao molho de café levemente cítrica, acompanhada de feijão tropeiro, linguiça suína picante e torresmo



PANELA DE BARRO

BOLINHO DE FEIJOADA

Bolinho de feijoada recheado com couve e calabresa



RESTAURANTE TRAIÁRS

DELÍCIA DA AMAZÔNIA

Bolinho de piracururu com chutney de manga e jambu



TROPICUS HAMBURGUERIA

PANHOCA COM VIRADO CUIABANO

Pão de sal redondo recheado com ovo confit, queijo e virado cuiabano, a base de carne bovina, farinha de mandioca, aromatizado com mirepoix, pimentão, alho, pimenta dedo de moça, e ervas finas.





TARDE RECREATIVA



Lei de Incentivo à

CULTURA

20.07

Sábado | 14 às 18h

- **QUADRILHA;**
- **GINCANAS;**
- **PINTURAS DE ROSTOS;**
- **E MUITO MAIS...**

Teremos playground para crianças!

Parceria:



Produção Executiva e Artística:
Vânia Cristina Borges

Direção Geral:
Camila Nayara Gonçalves



Mais informações:



34 3831.5500

Rua Joaquim Carlos dos Santos, 141

RECHEADO DE BRASIL

