

2025

PASSAPORTE



10 DE JANEIRO A 04 DE MARÇO DE 2025

BUENO BRANDÃO VIAJA PELA HISTÓRIA DA CIDADE ATRAVÉS DA SUA GASTRONOMIA

A comida tem o poder de nos trazer recordações que há muito tempo estavam guardadas em nossos corações. Traz a memória momentos felizes de nossas vidas, pessoas que já se foram, ou que ainda estão presentes, mas que ficaram eternizadas em certos sabores.

Baseado na tendência do Comfort Food, este evento pretende fazer um resgate da cultura gastronômica regional, apresentando a população e visitantes um pouco da história da cidade, de seus antigos moradores e das memórias afetivas de todos os chefs participantes do evento, ou faça parte da memória coletiva local.

Em Bueno Brandão a memória gastronômica da cidade será o tema no evento Prosa de Panela, que começa no dia 10 de janeiro de 2025 e vai encantar paladares de cidadãos e turistas até o dia 04 de março de 2025.



BUENO BRANDÃO
ESTADO DE MINAS GERAIS



04º FESTIVAL PROSA DE PANELA – 2025



PASTEL DA TUTU

O pastel é um petisco presente em diversos cantos do Brasil e, para nós, além de nos fazer lembrar das feiras de rua, onde a hora do pastel era sempre aguardada, ele também carrega memórias de momentos especiais em família. Aos domingos, na chácara dos meus avós, era uma festa: sempre que chegávamos, a mesa estava cheia de pastéis e a vó, fritando na sua panelinha pequena, nos chamava: “Tutu, vai comer pastel!”, “Tutu, já comeu pastel?”; “Tutu, come mais pastel!”. E assim o dia passava, com todos se esbaldando no pastel.

Aqui em Bueno Brandão, o pastel também tem seu lugar especial, seja nas feiras, bares ou botecos tradicionais. E no Lamparina não poderia ser diferente, vai ter porção de pastel com o nosso toque especial, recheio de coração de bananeira, acompanhado de um delicioso vinagrete!

LAMPARINA

BOTEQUIM & ARMAZÉM

🇺🇸 R\$ 28,00 (serve até duas pessoas)

📍 Rua da Saudade, 138 - Centro

☎️ (35) 99719-5821

🕒 Quarta, quinta e sexta - 17:00hrs às 21:00hrs
Sábado - 10:00hrs às 21:00hrs
Domingo 10:00hrs às 21:00hrs





À MODA DA CASA

Na época de minha avó e de minha mãe havia mutirões, onde participavam várias pessoas. Elas sempre se reuniam e logo diziam “Vamos fazer carne com batata, porque dá sustância”. Por isso, gostaria de trazer essa memória com sustância para o dia de hoje, juntando ingredientes valiosos como carne, batata, ora-pro-nóbis e tomate. Garanto que com essa refeição você irá ficar como um touro, de tão forte.

Ingredientes: Contrafilé, batatas cozidas com mostarda, açafraão e gratinadas com mussarela. Acompanha tomate e folha de ora-pro-nóbis.

RECANTO DO PESCADOR

- 🇺🇸 R\$98,00 (serve duas pessoas)
- 📍 Rodovia Elzio Barbosa de Alencar, km 4,5
Bairro Boa Vista dos Vicentes
- ☎️ (35) 99720-0466 - (35) 99715-3977
- 🕒 Todos os dias das 12:00hrs às 23:00hrs





CADIQUINDINÓIS

É uma releitura do prato que mais fazíamos em nossos encontros nos anos 80, durante nossa adolescência, e claro, a galinha era roubada no quintal ou terreiro de nossos pais.

O trabalho de preparo era dividido entre o grupo, regado com vinho de garrafão e muitas risadas, ali dividíamos sonhos, projetos e falávamos do amor que acreditamos ser o nosso para sempre.

A galinha levava horas para cozinhar e o dono da galinha quase sempre era convidado a comer...

Eram tantos desejos intensos por uma vida que começava a tomar formas, era tudo muito intenso e transbordava vida e esperanças... até hoje é um prato que conta um Cadiquin de Nós.

EMPORIO CIO DA TERRA

🇺🇸 R\$ 48,00 (serve 2 pessoas)

📍 Praça da Matriz, 46, Centro

📞 (35)99716-3615

🕒 Quarta a sexta das 11h às 14h / Sábado e domingo das 11h às 15h / Segunda e terça sob encomenda





MILANESA DA TOCA

O bife suíno empanado é um prato típico e afetivo do interior de Minas Gerais, que remete à tradição familiar e à hospitalidade da região. Feito com carne de porco, é preparado com carinho e simboliza a simplicidade da culinária mineira. Frequentemente servido em almoços de domingo, ele evoca memórias de infância e momentos de união entre as gerações, reforçando a importância de compartilhar uma refeição com a família e os amigos. É uma comida que vai além do sabor, representando a cultura, aconchego e afetividade.

Fizemos uma releitura de prato, com carne de porco temperada a moda da Toca, empanada com farinha de rosca e acrescentamos como acompanhamento sunomono, ou pepino japonês, com gergelim preto e tomates confitados no azeite. Esse conjunto de elementos, formam uma combinação perfeita em um lanche na baguete assada na hora.

TOCA DO LOBO GUARÁ

📍 R\$40,00 (serve uma pessoa)

📍 Bairro Rodrigues

☎️ (35)91002-0106

🕒 Sexta, sábado e domingo, a partir das 14:00hrs





BANANA CAIPIRA

Gostinho de tarde chuvosa, Dona Sílvia sempre aparecia com uma banana frita para adoçar nossa tarde, e aqui trazemos uma proposta com ela e mais alguns quitutes que trazem uma harmonia fenomenal e um tchan no final!

Banana caramelizada acompanhada de queijo coalho recheado de melado de cana e grelhado. Com sorvete coberto por farofa de castanha de caju.

RANCHO BELA VISTA

🇺🇸 R\$20,00 (serve duas pessoas)

📍 Estrada Bueno Brandão/Monte Sião, Bairro Lava pés

☎️ (35)99954-1898

🕒 Sexta a domingo das 14:30hrs às 18:30hrs





SAUDA'DELA

Uma adaptação de uma memória boa... Nossa Vó Anésia, em todas as oportunidades que tinha deixava prontinha para nossa chegada uma pizza/torta de sardinhas, que nos fazia perder horas diante da mesa da cozinha... tantas horas felizes, que pediram esta releitura...

Agora em nossa massa de longa fermentação natural, ela vem bem recheada da nossa receita de Sardela e punhadinhos de Parmesão Serra das Antas. Para quem não conhece, a Sardela é um antepasto feito à base de sardinhas, que com a suavidade de seus temperos e ingredientes trazem um sabor mediterrâneo que vai tomar conta do seu paladar.

Nosso prato é uma pizza grande de 8 pedaços, mas que merece ser servida a fingerfood, ou como preferimos dizer, cortadinha para palito, ou melhor, a dedo! Não há petisco melhor para tomar uma cervejinha e ouvir conversa boa!

BELA FORNERIA

🍷 R\$75,00 (ideal para 4 pessoas)

📍 Estrada Bueno Brandão/Monte Sião, Bairro Lava pés

☎️ (35) 99829-0707

🕒 Sexta a domingo das 14:30hrs às 18:30hrs





CUMENZIN DO ZÉ PAIÓ

Ocê qué cumê quem se comia na roça?

“Intão era anssim que Zé Paió levava seu cumenzim feito com tanto carinho pela sua muié...”

Embruiado e amarradinho num pandiprato lá estava:

- Maravilhosa carne de lata;
- Delicioso arroz branquin;
- Feijão di Couve;
- Virado de batata mólin;
- Abrobrinha cabocla;
- Banana fritinha.

Nu!... a boca enche d'água só em pensa... qué insprimentá um cadim?

Cuidado!!!... quem porvá nunca mai vai isquece de Minas Gerais nem dú Galpão Mineiro!

GALPÃO MINEIRO

🇺🇸 R\$69,00 (serve 2 pessoas) - com opção vegana

📍 Rua da Saudade, 303 (Saída para Socorro)

☎️ (35) 99741-8486

🕒 Segunda a quinta das 10:00hrs às 22:00hrs
Sexta, sábado e feriado das 09:00hrs às 22:00hrs
Domingo das 09:00hrs às 18:00hrs





GNOCCHI CULTURAL

As lembranças das minhas memórias trazem uma saudade que pesa no tempo. Contudo, é reconfortante preparar, na minha Cozinha de Estar, o nhoque que Dona Fra, com tanta alegria, nos ensinou a fazer. Aos domingos, reuníamos os primos ao redor da mesa para moldar os nhoques, um a um, para o almoço. Era uma verdadeira festa! Ao final, minha mãe, uma matriarca carinhosa, fazia um nhoque maior que os demais, e quem fosse contemplado com ele ficava encarregado de lavar a louça. Isso também virava uma diversão: um lavava, outro enxaguava, outro secava, e todos ajudavam a guardar.

Ao preparar esse nhoque, consigo matar um pouco da saudade de uma época feliz chamada infância.

Entrada antepasto + pão italiano + gnocchi ao sugo + sobremesa + café expresso "Nossa Roça"

COZINHA DE ESTAR

🇺🇸 R\$140,00 (serve 2 pessoas)

📍 Rua do Cristo, nº125

☎️ (11) 9982445030

🕒 Quarta e quinta 19:00h às 22:00h
Sábado e domingo 11:00h às 15:00h/19:00h às 22:00h
(apenas mediante reserva)



Festival Prosa de Panela 2025



Realização: Administração 2025-2028

2025