



FESTIVAL GASTRO NÔMICO ITABIRITO 2024



PREFEITURA
ITABIRITO



FESTIVAL GASTRO NÔMICO

ITABIRITO



2024
01 A 31
DE MAIO

2024 FESTIVAL GASTRO NÔMICO

Na gastronomia há um movimento antagônico ao *fast food* denominado *slow food*. Seus idealizadores defendem, entre outros temas, que as pessoas sejam motivadas a voltar à suas origens, a pensar no ato de comer, a degustar, saborear a comida preparada de forma artesanal. O movimento *slow food* valoriza o momento da refeição, a cultura e a tradição de preparações e técnicas de preparo, contribuindo para a preservação de tradições culinárias. Ou seja, busca preservar a cultura e a tradição alimentar de um povo ou sociedade.

FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO

2024
ITABIRITO



FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
ITABIRITO
2024



FESTIVAL GASTRO NÔMICO



2024



FESTIVAL GASTRO NÔMICO ITABIRITO 2024



O Festival Gastronômico de Itabirito visa resgatar estes elementos do passado da nossa cultura gastronômica através de receitas tradicionais de famílias itabiritenses ou que aqui aportaram representando nossas raízes nos pratos concorrentes, sendo uma homenagem à nossa história gastronômica.



2024 FESTIVAL
GASTRONÓMICO

ARENA PROSA E LAZER

CHURRASCO

DE FAMÍLIA

R\$ 38,90

Nosso prato tem o visual, o aroma e o sabor do verdadeiro churrasco feito em família, desconstruímos alguns preparos para apresentar a versão do nosso Churrasco de Família. O irmão é quem mais entende de carne e escolheu o nosso corte, temos um espetinho de croquete de costela suína defumada assada na churrasqueira, recheado com provolone e muçarela, as meninas de casa não abrem mão do agridoce, temos a geleia de abacaxi com pimenta biquinho. O pai faz questão de um vinagrete, o nosso tem toque colorido e sabor do kiwi e trio de pimentões, e por fim a melhor receita caseira do pão de alho inspirada na nossa mãe. Aprecie sem moderação o nosso Churrasco de Família.

ARENA PROSA E LAZER

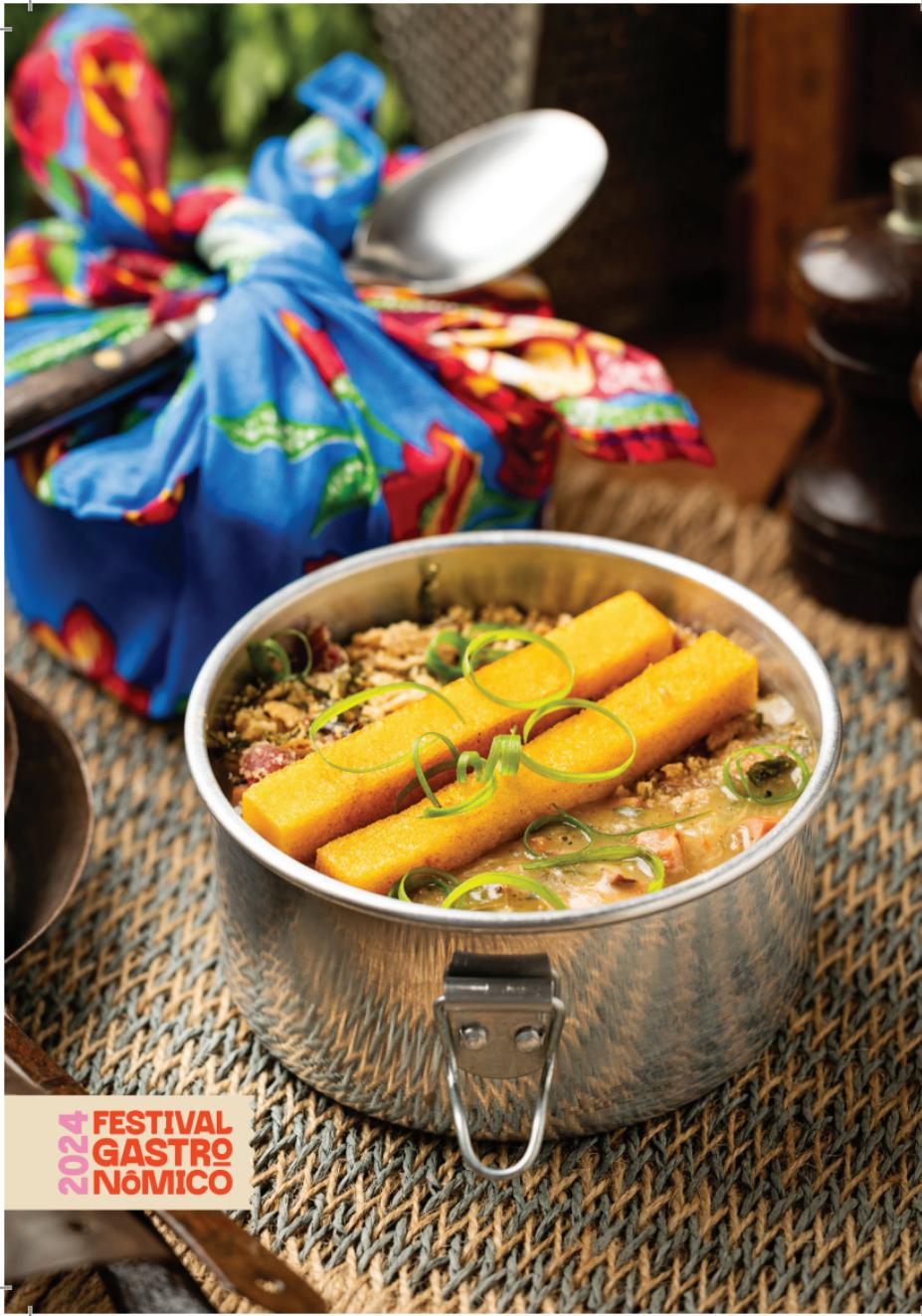


Alameda Alvarenga Peixoto, 564
Quinta dos Inconfidentes
(31) 99615-5632 ou (31) 99929-1598



Quarta e Quinta: 19 às 23h
Sexta: 19 às 00h

**2024 FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO**





ARMAZÉM CAFÉ + BISTRÔ **CADIVÓ**

R\$ 37,00

Cadivó é um prato que leva você de volta ao lar de seus antepassados. Na casa da minha avó, a ‘vaca atolada’ era mais do que apenas um prato, era um símbolo de conforto e tradição. O sabor rico da carne macia, cozida lentamente em um molho espesso e perfumado, era um convite irresistível à mesa, um mergulho nas lembranças afetivas de tempos passados, um elo que conecta gerações através do amor e da comida. O prato tem toda essa inspiração e encanta pelo sabor e apresentação. Saboreie!



ARMAZÉM CAFÉ + BISTRÔ

R. Belmiro Martins Paranhos, 130 - Centro
(31) 98427-2161



Terça à Quinta: 16h30 às 22h
Sexta e Sábado: 16h30 às 0h



2024 FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO



BOROGODÓ DRINKERIA

TREM GOSTOSO

R\$ 32,00

Ah, bolinho de carne, pequeno tesouro culinário que enche o coração de alegria e o estômago de satisfação! Com sua crocância por fora e sua maciez por dentro, cada mordida é um mergulho em memórias reconfortantes e sabores inesquecíveis. É impossível resistir a seu apelo irresistível, um verdadeiro abraço gastronômico que aquece a alma e traz um sorriso aos lábios. Que delícia é a tua presença na mesa, bolinho de carne! Companheiro fiel de tantos momentos felizes... É mesmo um trem gostoso.



BOROGODÓ DRINKERIA

R. Belmiro Martins Paranhos, 130 – Centro
(31) 98427-2161



Quinta e Sexta: 19h às 00h
Sábado e Domingo: 18 às 00h



2024 FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO



CAPANONNE

ABRAÇO

MINEIRO

R\$ 55,00

A pizza Abraço Mineiro é uma experiência imersiva na cultura mineira, uma viagem sensorial por Itabirito e suas raízes. A massa leva fubá de moinho d'água da Rosa, dos antigos moinhos, onde o grão é moído lentamente, liberando todo sabor e nutrição. O recheio celebra a fartura da terra: costelinha de porco suculenta e aromática, molho de tomate artesanal da Capannone, muçarela de textura perfeita e pimenta dedo-de-moça da Roseli, que aquece corações. A couve do Vô Dorcelino vira Crispy, enquanto o ketchup de goiabada artesanal do Israel harmoniza doce e salgado. Para completar a experiência sensorial, a cachaça do Renato, destilada com paixão e maestria, evoca o espírito acolhedor e festivo das reuniões em família e entre amigos.



CAPANONNE

R. Turmalina, 153 – Santa Tereza
(31) 3563-1105



Todos os dias: 18h às 23h

**2024 FESTIVAL
GASTRONÓMICO**





D'MATTA GRILL

HERANÇA

DE JACÓ

R\$ 58,00

OFERECE OPÇÃO VEGETARIANA

Cuidando de meu avô Jacó, que tinha Parkinson, comecei a fazer variações dos seus pratos favoritos. Um dos que ele mais gostava era a costelinha com angu e couve. Porém, por causa da doença, não podia comer do modo convencional. Meu avô era chefe de cozinha e foi o primeiro a me ensinar a cozinhar. Por isso, resolvi solucionar o problema e comecei a cozinhar a costelinha e desfiar. Fiz também variações do angu e da couve. Lembrando dessa época, tive a ideia para o Festival: angu frito, costelinha desfiada, queijo canastra e vinagrete de couve com cebola roxa.



D'MATTA GRILL

R. João Pessoa, 25 – Centro
(31) 99672-2802



Todos os dias: 18h às 23h



2024 FESTIVAL
GASTRONÔMICO



DIVINO CAFÉ

SANDUBÃO DIVINO

R\$ 42,90

O Sandubão Divino chega como novidade para o Festival Gastronômico, prato da nossa nova Chef, cozinhando em solo mineiro. A ideia foi trazer algo bem saboroso e que proporcione uma ótima experiência. A prioridade foi usar a carne de lata como item principal do prato, trazendo à memória a comida afetiva e agregando outros ingredientes regionais como queijo Canastra de Araxá e pimenta Cambuci para requintar o prato sem perder a essência.



DIVINO CAFÉ

Rua Getúlio Vargas, 180 - Centro
(31) 99631-0872



Terça à Domingo: 14 às 22h

**2024 FESTIVAL
GASTRO
NÓMICO**



JAPAHÔMU

LÂMEN

MINEIRO

R\$ 44,90

OFERECE OPÇÃO VEGETARIANA

O Lâmen Mineiro é uma celebração da rica diversidade cultural que nos une, alimenta o corpo e a alma com memórias afetivas. O caldo é preparado com costelinha de porco, símbolo de abundância no Japão e em Minas Gerais. O ovo caipira dá textura suculenta e autêntica, a cebolinha e o nabo dão toque fresco. Para acompanhar, uma pancetta de panela que derrete na boca, oferecendo uma experiência sensorial incomparável. Vegetais frescos e locais adicionam textura e frescor e o tempero mineiro leva a uma nova dimensão de prazer culinário. O prato é uma história contada em cada ingrediente, um tributo ao amor, à tradição e à paixão pela boa comida.

JAPAHÔMU



Rua Cristal, 219 – Santa Tereza
(31) 3561-2306; (31) 98538-2109



Terça à Sábado (almoço): 11h às 15h
Quarta à Domingo (jantar): 18h30 às 22h30



2024 FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO



OGARETE

PRAZER ÁRABE

R\$ 44,90

OFERECE OPÇÃO VEGETARIANA

Culinária para encantar os sentidos e o espírito: Prazer Árabe traz inesquecíveis sabores e aromas com temperos, texturas e especiarias. Sinta a sensação de sentar-se à mesa para uma inesquecível refeição, usufruindo da harmonia perfeita das nuances do prato, que leva Michuí de Filé Mignon, cebolas, tomatinhos e pimentões grelhados com azeite, melaço de romã, tomilho e zaatar, pão sírio torrado, arroz com açafrão, curry, tempero sírio e lâminas de amêndoas tostadas. Microverdes, coalhada seca e pasta de pimenta com melaço de romã artesanais completam a explosão de sabores.



OGARETE

R. Marechal Floriano, 28 – Boa Viagem
(31) 97212-0467



Segunda e Terça: 17h às 22h
Quarta à Sábado: 11h às 22h30



PIZZERIA



2024 FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO



PIZZERIA PORCO EMBRIAGADO NA HORTA

R\$ 60,00

OFERECE OPÇÃO VEGETARIANA

Nosso prato honra a cultura mineira. Sobre a massa italiana de longa fermentação, há encontro de sabores autênticos: queijo canastra, toicinho de barriga e rúcula. Harmonizados ao toque do molho de redução de abacaxi com cachaça, proporcionam experiência única, levam a uma jornada pelas montanhas itabiritenses, onde a criação de animais e alambiques evocam memórias profundas de sabor e cultura. O prato é uma reverência à riqueza gastronômica das Minas Gerais, onde os hábitos históricos são celebrados.

*Versão vegetariana leva damasco em cubos e castanhas trituradas.

	PIZZERIA R. Belmiro Martins Paranhos, 130 - Lj. 2 - Centro (31) 98264-8834
	Todos os dias: 18h às 23h

**2024 FESTIVAL
GASTRONÔMICO**



TIA DORA

REMADOR

R\$ 60,00

Experimente um prato singular que une sabores, em mais uma combinação inigualável da Tia Dora. O filé de tilápia é empanado na farinha de coco, conferindo uma crocância deliciosa ao exterior, enquanto mantém a suculência interna. Para complementar essa experiência, o prato é acompanhado por mini cebolas recheadas com um vinagrete vibrante, conferindo frescor e acidez à refeição. Além disso, um pirão de peixe apimentado é servido ao lado, trazendo um toque picante e reconfortante que destaca os sabores e oferece um equilíbrio perfeito com o restante dos ingredientes. Saboreie essa harmoniosa fusão de texturas e aromas em cada mordida!

BAR E RESTAURANTE TIA DORA



R. Antúrio, 200 – Gutierrez
(31) 98586-8596



Terça à Sexta: 18h às 23h
Sábados e Domingo: 17h às 22h

FESTIVAL GASTRONÔMICO ITABIRITO 2024

GRANDE FINAL

15 E 16
DE JUNHO NA PRAÇA DA
ESTAÇÃO

FEIRA DA
AGRICULTURA
FAMILIAR



PRATOS
A PREÇO
ÚNICO

2024 FESTIVAL GASTRONÔMICO

2024

ITABIRITO

ITABIRITO.MG.GOV.BR/FESTIVAL-GASTRONOMICO

CURADORIA E APOIO TÉCNICO:



Faculdade
Arnaldo

APOIO:

EMATER
Minas Gerais



FAEMG
SENAF
INAES

REALIZAÇÃO:



PREFEITURA
ITABIRITO