



20
22

FESTIVAL GASTRO NÔMICO DE ITABIRITO

01 A 31/08

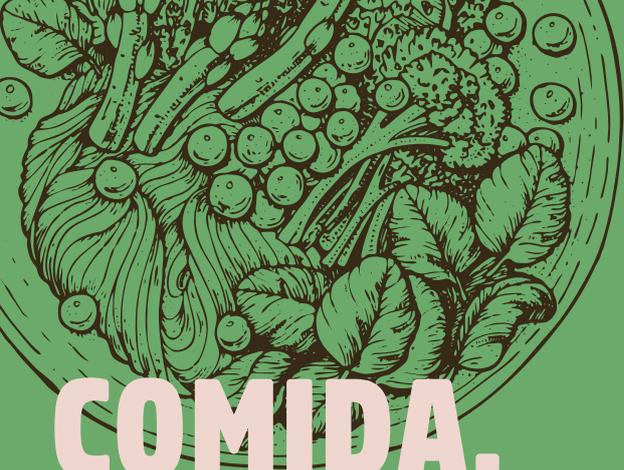


ITABIRITO
Aqui você vive Minas Gerais



PREFEITURA
ITABIRITO

PATRIMÔNIO
CULTURAL E
TURISMO



COMIDA, ARTE, INCLUSÃO E RESISTÊNCIA

FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO

SABERES E SABORES
20
22
SABERES E SABORES

O **Festival Gastronômico de Itabirito**

traz à tona a importância da comida como instrumento de inclusão, fomento econômico e reconhecimento da nossa identidade gastronômica.

Comida remete a afeto, memória, amor! Precisamos resgatar nossa memória e falar sobre a importância de uma consciência coletiva acerca do alimento como direito e da valorização dos nossos pequenos produtores como protetores do conhecimento e do alimento nutritivo, artesanal e orgânico.

Você está convidado a participar deste universo de sabores pelos pratos concorrentes e opinar sobre o futuro do nosso alimento e da nossa saúde e bem estar através dos painéis que discutirão inúmeros temas essenciais para as próximas gerações.

A degustação dos pratos acontece de 01 a 31 de agosto nos estabelecimentos participantes. A grande final acontece no Complexo Turístico da Estação nos dias 10 e 11 de setembro, com atrações musicais, 10 finalistas e Feira dos Produtores Rurais.

BAR E MERCEARIA ACURUÍ

HISTÓRIA REAL DE ACURUÍ

“Este prato remete aos muros de pedra, aos tropeiros e sua culinária característica, trazendo lembranças da nossa comunidade e seus moradores e antepassados.”

\$ R\$30,00



BAR E MERCEARIA ACURUÍ

Rua Principal, 45, Distrito de Acuruí
(31) 99754-3978



Terça a Sábado: 13h às 20h
Domingo: 13h às 16h





BAR E RESTAURANTE ACURUÍ

PAELLA MINEIRA

“Paella Mineira é um prato baseado no preparo da Paella Espanhola, mas utilizando ingredientes tipicamente mineiros, como milho, torresmo, linguiça, cachaca dentre outros.”

\$ R\$30,00

BAR E RESTAURANTE ACURUÍ
Rua Principal 71, Distrito de Acuruí
(31) 98580-1175

🕒 Sábado e Domingo: 09h às 19h



SABERES E SABORES
**FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO**
20
22
SABERES E SABORES



BAR E RESTAURANTE TIA DORA

DITHNORTE

“O prato foi construído pensando na minha infância e de meus netos, onde minha falecida mãezinha Dona Judith fazia o frango com batatas mais delicioso do mundo, usando os temperos da minha região que é o norte de Minas. Assim criamos um prato único com esses sabores.”

\$ R\$40,00

BAR E RESTAURANTE TIA DORA
R. Antúrio, 200 – Gutierrez
(31) 98586-8596

Terça a domingo, das 17h às 23h



FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO

SABERES E SABORES

20
22

SABERES E SABORES

D'MATTA GRILL

NINHO D'MATTA

“Pastel de farinha frito, recheado com costelinha de porco temperada e desfiada e queijo canastra ralado, acompanha molho de geleia de Goiabada.”

\$ R\$40,00

D'MATTA GRILL
R. João Pessoa, 25 - Centro
(31) 98788-2135

🕒 Segunda a Sábado: 17h às 23h



EMPÓRIO 77 BISTRÔ

MEXIDO: SAUDADES DO QUE A GENTE NÃO VIVEU

A Culinária do Ciclo do Ouro é inspiração para a composição do prato feito com carne de lata, arroz, feijão, couve, ovo caipira e torresmo. Um convite para um passeio afetivo pelos sabores de fazenda, cheiro de casa de vó, colo de mãe. Toda família tem um mexido para chamar de seu! A rua Matozinhos foi casa do mexido mais famoso da cidade com o Bar do Kikiu na década de 80 e agora vai ter outra casa para contar essa história!

\$ R\$30,00

EMPÓRIO 77 BISTRÔ
Rua do Matosinhos, 77 – Matozinhos
(31) 99708-1102

🕒 Quinta a Sábado: 18h30h às 22h
Terça a Domingo: 12h às 14h



JEF SMOKE

ARROZ CALDOSO

“A ideia do prato foi tentar juntar o afetivo da nossa comida ao gostoso e diferenciado gostinho american barbecue. Arroz caldoso é um prato que se originou na Espanha. Consiste em caldo de carne e arroz com diversos aromas e ingredientes extras. Com isso surgiu nosso Arroz Caldoso, junto ao caldo de um delicioso cupim defumado pela Jef Smoke.”

\$ R\$39,90



JEF SMOKE

R. João Pinheiro, 785 - Santa Efigênia
(31) 99720-4537



Terça a Sexta: 18h às 23h
Sábado e Domingo: 12h às 23h



KOKUMI SUSHI

ROLINHO PRIMAVERA MINEIRA

“Buscamos, através da culinária, proporcionar sensações e experiências agradáveis por meio da miscigenação cultural entre ingredientes e produtos locais com pratos típicos da cultura oriental. O nosso “Rolinho Primavera Mineira” é recheado de ora-pro-nóbis com costelinha e molho de alho poró com bacon, acompanhados de geleia de pimenta e molho tarê defumado.”

\$ R\$33,90

KOKUMI SUSHI
R. Belmiro Martins Paranhos, 130 - Loja 1
(31) 99810-8999

🕒 Segunda a Sexta: 12h às 22h
Sábado e Domingo: 18h às 23h



SABERES E SABORES
**FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO**
**20
22**
SABERES E SABORES

MIRANTE DO ESPINHAÇO

MACARRÃO DA TIA LÚCIA

“Massa artesanal com confitado de tomatinho cereja e queijo de búfala acompanhado de polpetine de tutu e couve, legumes rústicos e costelinha com molho de jabuticaba.”

\$ R\$50,00



MIRANTE DO ESPINHAÇO

Estrada para Cachoeira Chica Dona – KM 06
(31) 99637-0029



Quinta a Domingo: 10h às 16h



SABERES E SABORES
**FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO**
20
22
SABERES E SABORES



OGARETE

LUA CHEIA

“A ideia foi manter o estilo árabe, utilizando produtos locais e comida tradicional de Itabirito! O nome do prato foi inspirado no período de sua finalização: numa noite de lua cheia! Assim nasceu o sanduíche de kafta artesanal de frango com pão sírio caseiro, picles, tomate, alface e pasta de alho! Polenta frita com queijo port salut ralado e molho especial defumado da casa.”

\$ R\$29,90



OGARETE

R. Marechal Floriano, 14 - Boa Viagem
(31) 97212-0467



Segunda a Sábado: 11h às 22h



PAUSA GOURMET

PAUSA PRUM ROMEU E JULIETA

“Pão de Hamburguer, carne de costelinha de porco temperada, cozida e desfiada, coberta com queijo mussarela, cebola grelhada na chapa no molho Shoyu, coberto com molho de goiabada cascão e folhas de Rúcula.”

\$ R\$35,00



PAUSA GOURMET

Av. dos Inconfidentes, 25 - Santa Efigênia
(31) 98788-2135



Segunda a Sábado: 17h às 23h



SABERES E SABORES
**FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO**
20
22
SABERES E SABORES



PIZZARIA CAPANONNE

PIZZA BONSUCESSO

“A idéia foi resgatar a cultura culinária da nossa Itabirito e uma relação pessoal com a mesma, que remete à minha infância, na cozinha simples e maravilhosa da minha avó Maria em seu sítio no Bonsucesso. Para a construção do prato foram utilizados produtos da região, como o umbigo de banana, parte integrante do patrimônio culinário da cidade e região. “

\$ R\$46,00

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

🕒 Todos os dias, de 18 às 23h



SABERES E SABORES
**FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO**
20
22
SABERES E SABORES



RANCHO BIKE PARK

FOGUEIRA MINEIRA

“A ideia surgiu a partir da construção de um prato simples, que utilize ingredientes de fornecedores locais e que trouxesse uma memória dos nossos tempos de infância. O prato se resume em: polenta frita (ou angu frito), molho de queijo canastra, geleia de goiaba caseira e alho poró crispy. Ao montar o prato, buscamos colocar um nome bem característico e mineiro (devido a mistura queijo com goiabada) e chegamos em Fogueira Mineira.”

\$ R\$35,00

RANCHO BIKE PARK
R. das Acácias – Matozinhos
(31) 98844-6224

🕒 Quarta a Sexta: 17h às 00h
Sábado e Domingo: 10h às 22h



FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO

SABERES E SABORES

20
22

SABERES E SABORES

RESTAURANTE SÁ CAROLINA

COSTELINHA NO CALDEIRÃO DE MACAXEIRA

“A ideia foi criar um prato com dois dos elementos mais característicos da culinária mineira: macaxeira e costelinha suína. Transformando a macaxeira em um caldeirão recheado de creme de requeijão com creme de leite, alho e cebolinha, com pedacinhos de bacon, acompanhado pela macaxeira em manteiga de garrafa e uma costelinha muito bem temperada.”

\$ R\$38,00



RESTAURANTE SÁ CAROLINA

R. Marechal Floriano, N° 582 - Boa Viagem
(31) 3561-0198



Todos os dias, de 11h às 22h



FESTIVAL
GASTRO
NÔMICO
DE ITABIRITO

SABERES E SABORES

20
22

SABERES E SABORES



TÁ MASSA

MIMO DE VÓ

“Rondelli de massa caseira recheado com Ricota e Pesto de Manjericão, sobreposto a um polpettone de Linguiça recheado com creme de queijo e cebola, sobre lagoa de molho de Tomate e Pimentão vermelho, ornamentado com tomate cereja confitado e manjericão fresco, salpicado com parmesão e gratinado.”

\$ R\$44,00



TÁ MASSA

R. do Areal, 5 – Bação
(31) 99837-0219



Sexta: 18h às 22h

Sábado: 12h às 16h e 18h às 22h



XEXÉU'S BAR

MOELINHA COM PURÊ DA VÓ VIVINA

“Esse prato remete às maravilhosas lembranças dos almoços de domingo em família na casa da vó Vivina que era uma excelente cozinheira.”

\$ R\$25,00



XEXÉU'S BAR

Rua João Pedro Nolasco, 1 - Vila José Lopes
(31) 98966-6065



Terça a Sexta: 16h às 22h
Sábado e Domingo: 10h às 22h

SABERES E SABORES



Painéis, oficinas e seminário

Oficina: Fermentação de Alimentos

com **Carolina Dini • Projeto Cebola na Manteiga**

🕒 13/08, 9h às 12h 📍 Secretaria Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo

Oficina: Carne de Lata

com **SENAR**

🕒 10/09, 9h às 13h 📍 Complexo Turístico da Estação

Oficina: Linguiça

com **SENAR**

🕒 10/09, 14h às 18h 📍 Complexo Turístico da Estação

Oficina: Carne Seca

com **SENAR**

🕒 11/09, 10h às 12h 📍 Complexo Turístico da Estação

Painel: Cozinha Vegetal Mineira

Um bate papo sobre os desdobramentos da comida vegetal em nosso território

com **Carolina Dini • Projeto Cebola na Manteiga**

🕒 15/08, 19h30 📍 Complexo Turístico da Estação

Painel: Produção sustentável de alimentos e conexões com economia local

Produção sustentável de alimentos e formas de agregar valor aos produtos da agricultura familiar, resgatando as nossas origens, criando valor e produtos exclusivos.

com **Lucas Sousa • Projeto Crioulo**

🕒 22/08, 19h30 📍 Complexo Turístico da Estação

Seminário: Patrimônio Cultural

Agroalimentar: Os Saberes com Sabores

🕒 17/08, 13h 📍 Secretaria Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo

com **Rosana Pinheiro e Tatiana Minardi • Sindicato dos Produtores Rurais de Itabirito**

Painel: Sai arroz e feijão, entra a soja: cadê a comida que estava aqui?

Um bate papo sobre a influência do lobby dos ultraprocessados e a relação entre comida, meio ambiente e saúde.

com **Natalia Iwasawa e Mariana Costa • Canal O Joio e o Trigo (Jornalismo Investigativo)**

🕒 29/08, 19h30 📍 Complexo Turístico da Estação

Fotos: Vítor Schwaner
Localção: Fazenda Caco de Cuia

REALIZAÇÃO:



PATRIMÔNIO
CULTURAL E
TURISMO



CURADORIA E APOIO TÉCNICO



Faculdade
Arnaldo

APOIO:



Sindicato Rural
Itabirito e Ouro Preto

FAEMG
SENAR
INAES



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

EMATER
Minas Gerais

ITABIRITO.MG.GOV.BR/FESTIVAL-GASTRONOMICO