

Festival de Gastronomia Rural 2019 em Itapecerica tem programação divulgada



Danilo Moreira

O Festival de Gastronomia Rural 2019 teve sua programação oficial divulgada e vai ocorrer entre os dias 21 e 23 de junho, com pelo menos 50 atrações culinárias disponíveis ao público. A gastronomia rural vai estar espalhada pelas tradicionais barracas do Festival e também pelos bares e restaurantes próximos ao evento. As estruturas ficam localizadas entre a Rua Vigário Antunes e a Praça Dom José Medeiros Leite, a Praça do Coreto. A realização é da Prefeitura Municipal de Itapecerica, por meio da Secretaria de Cultura, Turismo e Esportes, com patrocínio oficial da Multimarcas Consórcios.

Programação - sexta-feira, 21 de junho

18h - Início das atividades das barracas e tendas

20h - Cerimônia oficial de abertura do evento

21 - Show - "Chicó e Banda"

22h30 - Show - "Tiago Moraes"

00h30 - Show - "Ítalo e Guilherme"

Programação - sábado, 22 de junho

9h - início das atividades das barracas e tendas

10h - apresentação culinária com chef Edson Puari

Receita: paella mineira (25 vagas, inscrição 1h antes)

11h - apresentação de dança, com "Jessica Ballet" e "Studio de Dança Patricia Araújo"

12h30 - Show - "Sérgio Lino"

15h - apresentação culinária com chef Dita

Receita: lombo suíno à pururuca acompanhado de tutu de feijão e couve crocante (25 vagas, inscrição 1h antes)

16h30 - Show - "Sanfonando - Luiz Otaviano do Acordeon e Amigos"

18h - Show - "Festival de Música Sertaneja"

20h - Show - "Fabiano di Paulla e Renato"

22h - Show - "Willian Lucas e Diego"

00h - Show - "Célio Santos"

Programação - domingo, 23 de junho

9h30 - início das atividades das barracas e tendas

10h - apresentação culinária com chef Marcia Almeida

Receita: moranga recheada com carne da roça (25 vagas, inscrição 1h antes)

12h - Show - "Sérgio Lino"

13h - apresentação culinária com chef Fialho

Receita: costelinha defumada na cama de farofa de castanha com banana e purê de abóbora moranga (25 vagas, inscrição 1h antes)

15h - Show - "Xonadinho da Sanfona e banda"

17h - Show - "As Galvão"

19h30 - Show - "Christiano e Rafael"

Bares e restaurantes

1. Armazém Restaurante - "Joelho de Porco com Batata e Pimenta Biquinho"

2. Bar do Zezé - "Espetinho de frango com queijo minas"

3. Léo Pizzaria - "Pizza caipira e pizza de carne seca com requeijão"

4. Coretos Bar - "Bolinho de mandioca recheado e fígado de boi com jiló"

5. Cantina da Dodora - "Canjiquinha com costelinha"

6. Tompa Burguer - "Encontro Mineiro"

7. Mister Hamburgueria Artesanal - "Costelão no pão de sal com farofinha de banana"
8. Bem Bom Espeteria - "Escondidinho de mandioca com carne seca"
9. Bar do Mão - "Torresmo com mandioca"
10. Milk Shake do José - "Chocolate Quente"
11. Frango Assado do Tó - "Ora pro Nobis com costelinha e angu"
12. Vila Verde Delicatessen - "Costelinha de porco e mandioquinha frita"
13. Café Colonial - "Quitandas"
14. Bar e Lanchonete Anhanguera - "Cupim de boi com batata rústica"
15. Espaço La Rustica - "Bifinho de carne moída com farofinha de banana"
17. Doce Sabor - "Costelão cozido de boi com purê de mandioca"
18. Dom Zé - "Feijão tropeiro"

Barracas

1. Suã com arroz
2. Língua de boi ao molho caipira e arroz carreteiro
3. Bola de carne ao molho de tomate com pão de queijo
4. Delícias do fubá
5. Trem de milho - bolinho de milho verde, milho cozido, mingau e pamonha
6. Rabada com batata
7. Dobradinha caipira e mexidão mineiro
8. Pastel de angu
9. Arroz tinto
10. Linguiça do Paulinho
11. Angu mole com couve e molho de carne desfiada
12. Caldos mineiros, torresmo e costelão com mandioca
13. Chouriço e buchinho recheado
14. Tutu tonto, frango e macarronada
15. Piabinha do rio frita

16. Galinhada caipira com molho
17. Porco da barra
18. Pernil atropelado e bolinhos da roça
19. Tutu mole, farofinha com lingüicinha fina e torresmo
20. Vaca atolada
21. Carne na lata com farofinha
22. Moranga recheada com carne da roça
23. Biscoito frito de polvilho com café
24. Pamonha com recheios variados

Tendas e Praça de Alimentação

1. Feira de Artesanato “João Faísca”
2. Feira de Artesanato Indígena tribo Pataxós
3. Cervejaria Magnólia
4. Na fazenda “Quitandas assadas no forno à lenha”
5. Doces e quitandas da roça
6. Cervejaria artesanal de Itapeçerica - “Magnólia”
7. Espaço da agricultura familiar
8. Quitandas no forno à lenha da dona Bragança
9. Cachaçarias Caipira e Mingote
10. Armazém “Coisas da roça”
11. Cervejaria Mantrap
12. Engenho de Cana
13. Fazendinha e Espaço Infância no Campo
14. Empório dos Vinhos
15. Lembranças do Festival

○ Brasil é **mu**ito grande.
A **Multimarcas** também.



Matriz

Multimarcas Administradora de Consórcios Ltda.

Av. Amazonas, 126-PABX: (31) 3036-1666-Fax (31) 3036-1650-Centro-CEP 30180-000-Belo Horizonte-MG

<http://folhadeitapecerica.com.br/noticia/464/festival-de-gastronomia-rural-2019-em-itapecerica-tem-programacao-divulgada> em 19/06/2019 23:54