

## **Aromas e temperos do mundo ganham destaque no Sabores da Terra 2019 que nessa edição virá com menu solidário**

*Número de restaurantes participantes cresceu quase 70% se comparado com a edição anterior do Festival que virá com voto popular, três semanas de evento e semana acadêmica ampliada*

*Fotos: Guillermo White -*

<https://www.dropbox.com/sh/4l1pv7vo80fq9av/AADRKpDfyXEmwt3E-ifu28qa?dl=0>

Pela quarta vez consecutiva o Festival Gastronômico Itinerante “Sabores da Terra” invade Indaiatuba, cidade onde foi lançado. Essa é 10ª edição do evento que já passou por cidades como Águas de Lindóia, Jaguariúna, Holambra, Valinhos e Vinhedo. Para se ter uma ideia, o evento de Indaiatuba registra o crescimento de quase 70% na adesão de restaurantes participantes – 21 contra 13, em 2018. O público poderá se deliciar entre tantas opções e, ao mesmo tempo, contribuir com o Fundo Municipal Cultura através do menu solidário, que destinará R\$1,00 de para cada prato vendido no Festival aos projetos atendidos pela cultura.

Entre os dias 17 de junho a 7 de julho, as casas abrem as portas aos clientes, com opções de almoço ou jantar, com um menu fechado (entrada, prato principal e sobremesa) com valor fixo e acessível por pessoa. Há ainda combos de sanduíches e sobremesas e a novidade dessa edição, que é o *menu Experience*. “Será uma excelente oportunidade para provar e aprovar a qualidade dos pratos oferecidos nos diferentes restaurantes da cidade. Muitas pessoas vão se surpreender com a qualidade e variedade de opções”, afirma Renata Tannuri Meneghetti, idealizadora da marca “Sabores da Terra” e proprietária da Elo Produções, que realiza o evento.

Vale destacar que o “Sabores da Terra” prima pela valorização da gastronomia regional e cumpre à risca a proposta de promover a interação e o intercâmbio entre chefs, cozinheiros e produtores rurais. Para 2019, a temática do evento escolhida é “Aromas e temperos do mundo – da baunilha do Cerrado ao azeite da Toscana”. O restaurante convidado trará em suas receitas um ou mais ingredientes de produtores da cidade.

Todas as atrações desta grandiosa festa podem ser conferidas no site [www.saboresdaterra.com.br](http://www.saboresdaterra.com.br). Um mapa completo do aguardado Festival está disponível para que o público veja todos os detalhes do evento com menus,

fotos dos restaurantes e dos pratos, além de toda o evento no Parque Ecológico.

### **Conheça os restaurantes participantes:**

Os restaurantes Pecorino, Seu Rica, Simetria Restaurante oferecem opções para o almoço e jantar. Já para quem busca opção só de almoço pode encontrar também no Brendan House Café ou no Santo Parque American Burger Bar. No jantar, as opções ficam por conta do Dom Ramon, Margot Casa de Chá & Art, Sal Árabe e Vick Pizza e Cozinha.

Para os fãs de um bom sanduíche as opções ficam por conta do Burger Land, Harvey's Pub, Santo Parque BBQ House e The Cleaver Burger. E quem não abre mão de uma boa sobremesa, a dica é visitar o Brendan House Café, Cor de Café, Let's Coffe, Margot Casa de Chá & Art, Mon Petit Cafeteria, Portugalia Sabores de Portugal e Quero Donuts que vão oferecer combos com doce, bebida quente e água.

Já o *menu Experience* promete agradar aos mais variados paladares e o mesmo menu está disponível no almoço e no jantar. Dentre os participantes que oferecem esta opção estão Toshi Japanese Food, Le Triskell Bistrô e Restaurante Amadeu. Mas vale lembrar que há casas que oferecem apenas almoço ou jantar.

Um toque especial vem da empresa Castelo Alimentos, patrocinadora do Festival desde a sua primeira edição, que fornecerá aos restaurantes sua completa linha de molhos, diversos tipos de vinagres, de patês, de pimentas, também creme de balsâmico, azeite de oliva, entre outros produtos de qualidade para o preparo dessas deliciosas receitas servidas no Festival.

### **Chefs conceituados e preços acessíveis**

A lista seleta de casas participantes proporciona aos visitantes uma experiência de alta gastronomia com chefs conceituados. Muitos deles são parceiros desde a primeira edição, em Indaiatuba. Outros marcam presença pela primeira vez.

Os preços estipulados são de R\$ 22 + R\$ 1 para os combos de sobremesa, em confeitarias e cafés; R\$ 25 + R\$ 1 para os combos de sanduíche, servidos pelos bares e hamburguerias participantes; além dos famosos menus fechados encontrados nos restaurantes (entrada, prato principal e sobremesa), com preços de R\$ 49 + R\$ 1 (almoço) e R\$ 59 + R\$ 1 (jantar). O custo é por pessoa. Uma das grandes novidades é o menu Experience, que traz um cardápio diferenciado por R\$ 79 + R\$ 1.

O R\$ 1 à parte será revertido diretamente para o Fundo Municipal Cultura. O empenho dos chefs no desenvolvimento dos menus pode ser recompensado nessa edição. O público tem a chance votar no site do evento em quatro categorias: melhor Combo de Sobremesa, melhor Combo de Sanduíche, melhor Almoço ou Jantar e melhor Menu Experience.

Os quesitos para o voto popular serão: sabor, conformidade com a temática e apresentação do prato. Os vencedores terão o nome divulgado em destaque no site do evento e receberão um troféu, entregue em cerimônia fechada.

### **Semana Gastronômica tem programação ampliada**

A “Semana Gastronômica” ocorre entre os dias 24 e 28 de junho e traz uma programação ampliada. Serão ao todo 13 aulas-show, palestras e workshops. A atração conta com a participação de chefs e convidados especiais, que apresentam temas e pratos diferentes. A novidade para 2019 é que a programação acontece nos três períodos do dia: manhã, tarde e noite, na sala gourmet da UNIMAX, parceira do evento desde a primeira edição.

Os alunos de gastronomia e parte do grupo docente, sob a batuta do coordenador do curso, Prof. Caio Nunes, participarão ativamente da Semana, não somente auxiliando os chefs convidados, mas também ministrando aulas. O ponto alto será na 5ª. feira dia 27 com o Combate de Chefs, uma disputa entre os alunos, mas a semana está recheada de aulas imperdíveis sobre receitas, preparos, técnicas e segredos da gastronomia.

Quem faz a noite de abertura, marcada para o dia 24 de junho, é o chef e jornalista Manuel Alves Filho, um grande articulador do cenário gastronômico, autor de livro na área, curador dos principais eventos e colunista de gastronomia. A aula contará com a participação de Mário Firmino, o criador do Mini Defumador a frio que ganhou a cozinha de chefs destacados no meio da gastronomia.

Para os amantes de novas receitas, a chef Samantha Nicoli traz o sabor dos Doces Ingleses, Ricardo Brendan e Kat Brandão apresentam o sabor da roça europeia com a gastronomia irlandesa. Uma aula da confeitaria francesa com a Chef Gizelle Mattos do conceituado Le Triskell, trará uma receita de Tarte Bourdaloue com creme anglaise de lavanda. Os aromas da cozinha indiana poderão ser apreciados pelas mãos do Chef Igor Furlan do tradicional Amadeu e "O Risoti e o Arancini" com Ricardo Cleto do Simetria Restaurante, instalado no Royal Palm Tower, um dos patrocinadores do evento.

Para completar a semana, os participantes poderão aprender sobre afiação de facas de cozinha com Roberto Gastronomia Afiada, Montagem e Decoração de

Mesas com Ana Claudia Aguilar, como se preparar sobre “O que pode acontecer em um buffet de casamento?” com Gisele Peres da Equipe Otmize, “Catering: da Cozinha ao seu Evento” com a Chef Maria Fernanda, COLAB - do Prato a Marca! com o Prof. Caio Nunes e Marina Mellão e encerrando a Semana “Charcutaria Artesanal” ministrado por Curato Escola de Charcutaria e APAC - Associação Paulista de Charcutaria.

As aulas são gratuitas e as inscrições podem ser feitas a partir de 17 de junho, segunda-feira, diretamente no site do festival: [www.saboresdaterra.com.br](http://www.saboresdaterra.com.br)

### **Serviço:**

#### **Festival Gastronômico Itinerante “Sabores da Terra”**

Menus Fechados, Combos de Sanduíche e Combos de Sobremesa nas 21 casas participantes.

**Período:** de 17 junho a 7 de julho

#### **Restaurantes presentes no Festival**

Confira a lista dos restaurantes e seus endereços. Consulte os dias e horários de funcionamento dos menus do Festival diretamente em cada casa participante. Verifique se há necessidade de reserva. Para conhecer em detalhes cada menu oferecido acesse o site [www.saboresdaterra.com.br](http://www.saboresdaterra.com.br)

#### **COMBO DE SANDUICHE R\$ 25 + \*R\$ 1 (4 estabelecimentos)**

##### **BURGER LAND** (Ter a Dom das 18h às 24h)

Rua Rêmulô Zoppi, 60 - Vila Georgina, Indaiatuba  
(19) 99219-2088

##### **HARVEY’S PUB** (Seg a Dom das 11h30 às 22h)

Parque Mall, R. das Primaveras, 1050 - Jardim Pompeia, Indaiatuba  
(19) 98609-9068

##### **SANTO PARQUE BBQ HOUSE** (Ter a Dom - 17h às 23h)

Av. Eng. Fábio Roberto Barnabé, 151 - Chácara Areal, Indaiatuba  
(19) 3392-8993

##### **THE CLEAVER BURGER** (Ter a Dom a partir das 18h30)

Av. dos Trabalhadores, 116 - 22 - Vila Castelo Branco, Indaiatuba  
(19) 3834-7070

**COMBO SOBREMESA R\$ 22 + \*R\$ 1 (7 estabelecimentos)**

**BRENDAN HOUSE CAFÉ** (Ter a Dom das 9h às 21h/Sáb das 9h às 18h e Dom das 9h às 15h)

R. Cerqueira César, 655 - Centro, Indaiatuba  
(19) 99976-3971

**COR DE CAFÉ** (Seg a Sex das 7h30 às 18h30 e Sáb das 8h às 13h)

Av. dos Trabalhadores, 116 - loja 7 - Vila Castelo Branco, Indaiatuba  
(19) 3016-8191

**LET`S COFFE** (Ter a Sex das 09h às 19h / Sáb das 09h às 20h e Dom das 14h às 19h)

Av. Maj. Alfredo Camargo Fonseca, 424 - Cidade Nova I, Indaiatuba  
(19) 3816-2241

**MARGOT CASA DE CHÁ & ART** (Seg, Qua e Qui das 10h às 22h/Sex e Sab das 10h às 23h/Dom das 10h às 20h)

Avenida Coronel Estanislau do Amaral, 360 – Indaiatuba  
(19) 98232-2913

**MON PETIT CAFETERIA** (Seg à Sáb das 9h às 18h)

Av. Ipororó, 791 - Cidade Nova I, Indaiatuba  
(19) 99973-2908

**PORTUGALIA Sabores de Portugal** (Seg a Sáb das 09h às 20h)

Av. João Ambiel, 1381 - Jardim Cidade Jardim, Indaiatuba

**QUERO DONUTS** (Seg à Dom das 12h às 22h)

Av. Maj. Alfredo Camargo Fonseca, 450 - Cidade Nova I, Indaiatuba  
(19) 3835-0970

**COMBO ALMOÇO R\$ 49 + \*R\$ 1 /JANTAR R\$ 59 + \*R\$ 1 (9 estabelecimentos)**

**BRENDAN HOUSE CAFÉ** (Ter a Dom das 9h às 21h/Sáb das 9h às 18h e Dom das 9h às 15h)

**ALMOÇO**

R. Cerqueira César, 655 - Centro, Indaiatuba  
(19) 99976-3971

**DON RAMON** (Ter a Dom das 18h às 23h)

**JANTAR**

Av. Pres. Kennedy, 1576 - Cidade Nova, Indaiatuba

(19) 3392-2269

**MARGOT CASA DE CHÁ & ART** (Seg, Qua e Qui das 10h às 22h/Sex e Sab das 10h às 23h/Dom das 10h às 20h)

**JANTAR**

Avenida Coronel Estanislau do Amaral, 360, Indaiatuba

(19) 98232-2913

**PECORINO** (Seg a Qui das 11h30 às 15h e das 18h30 às 22h / Sex e Sáb das 11h30 às 23h /Dom das 11h30 às 20h)

**ALMOÇO E JANTAR**

Alameda Filtros Mann, 670 - 79 - Jardim Tropical, Indaiatuba

(19) 3936-2087

**SAL ARABE** (Sex, Sáb e Dom das 11h30 às 15h / Ter a Dom das 18h às 23h)

**JANTAR**

R. Pedro Gonçalves, 883 - Centro, Indaiatuba

(19) 3801-5024

**SANTO PARQUE AMERICAN BURGER BAR** (Seg a Sex das 12h às 15h)

**ALMOÇO**

Av. Eng. Fábio Roberto Barnabé, 151 - Chácara Areal, Indaiatuba

(19) 3392-8993

**SEU RICA** (Ter a Sex das 12h às 14h30 e das 17h às 22h/Sáb das 12h às 22h / Dom das 12h às 16h)

**ALMOÇO E JANTAR**

Vila Bergamo, Indaiatuba

(19) 3115-3433

**SIMETRIA RESTAURANTE** (Seg a Sex - Almoço das 12h às 14h30 / Jantar das 19h às 23h / Sáb, Dom e feriados – Jantar das 19h30 às 23h)

**ALMOÇO E JANTAR**

Royal Palm Tower Indaiatuba - Av. Francisco de Paula Leite, 3027 - Recreio Campestre Jóia, Indaiatuba

(19) 2117-6600

**VICK PIZZA E COZINHA** (Seg a Dom das 19h às 23h)

**JANTAR**

Av. Presidente Vargas, 3041 - Vila Vitória II - Indaiatuba

(19) 3801-8000

**MENU EXPERIENCE R\$ 79 + R\$1 (3 estabelecimentos)**

**TOSHI JAPANESE FOOD** (Ter das 18h30 às 22h30 / Qua das 18h30 às 22h30/ Qui das 18h30 às 22h30)

**JANTAR**

Av. Coronel Antônio Estanislau do Amaral, 691 - Itaici, Indaiatuba  
(19) 3894-7448

**LE TRISKELL BISTRÔ** (Ter a Dom das 19h às 23h) (Sáb das 12h às 15h30 / Dom das 12h às 16h)

**ALMOÇO E JANTAR**

Av. Eng Fábio Roberto Barnabé, 723 – Vila Ruz Peres, Indaiatuba  
(19) 3934-6408

**AMADEU** (Qua e Qui das 18h30 às 23:30/Sex das 12h às 14h30/ Sáb das 12h às 15h)

**ALMOÇO E JANTAR**

R. Pedro Virillo, 467 - Jardim Santiago, Indaiatuba  
(19) 3875-6061

Informações: (19) 99733.1398 ou e-mail: [renata@eloproducoes.com.br](mailto:renata@eloproducoes.com.br)

Site: [www.festivalsaboresdaterra.com.br](http://www.festivalsaboresdaterra.com.br)

Redes Sociais: @saboresdaterrafgi

Patrocínio: Castelo Alimentos Vida Leve, Unimax, Colégio Objetivo Indaiatuba, Nespresso, Royal Palm Tower, Higiclear e Lindoia Premium

Patrocinador oficial da Festa de encerramento: Coca-Cola

Apoio: Prefeitura Municipal de Indaiatuba, Secretaria de Cultura do Município, Arroz Prato Fino, Caluns Farms, Muru Pimentas, Cine Topázio, Imóvel Panorâmico, Lógica Digital, MMídia, Jornal Mais Expressão e CBN Campinas.