

Paulínia recebe a 30ª edição do Festival Gastronômico Itinerante Sabores da Terra neste final de semana de Dia Internacional da Mulher

30 operações culinárias entre delícias bem caipiras e comidas variadas, dez atrações culturais gratuitas na pegada “caipira and rock”, Roda de Conversa sobre o papel e a voz da mulher do campo e Momento de Fé: imperdível e para toda a família

Fotos de divulgação disponíveis em:

https://drive.google.com/drive/folders/1OAWKJ_uaedmOh4Z840trFca9p3uL5Xae?usp=sharing

(créditos: acervo Sabores da Terra)

Vídeo institucional:

Assista: <https://www.youtube.com/watch?v=vAHG7S3DrUg>

Saiba mais:

<https://festivalsaboresdaterra.com.br/>

<https://www.instagram.com/saboresdaterrafgi/>

O **Festival Gastronômico Itinerante Sabores da Terra** chega a Paulínia/SP (no Theatro Municipal de Paulínia) “forradinho de orgulho de ser caipira”, entre os dias **8 e 10 de março**. A marca celebra a **30ª edição** e promete entregar ao público os melhores quitutes da roça – **comida caipira de verdade, dos tachos e dos discos de arado e do fogo de chão - e shows de balançar as estribeiras da família todinha**. Das 18h de sexta-feira (**8/3**) às 22h de domingo (**10/03**) a programação **trará dez atrações culturais e 30 operações culinárias**, além de muita **diversão para as crianças e produtos artesanais rurais**. A entrada é gratuita (paga o que consumir) e o espaço é acolhedor aos pets. O evento marca o início do **Circuito 2024 de Sabores da Terra** e revigora o desejo da **Elo Produções** em levar a melhor experiência às pessoas: a **#FoodVibeElo**.

Realizado pela **Elo Produções**, o festival conta com patrocínio da Cervejaria Hebling e da Castelo Alimentos, além do apoio do Sleep In Paulínia, do Paulínia Instagram, da General Clean e da Prefeitura Municipal de Paulínia.

Nesta **30ª edição**, realizada em meio às homenagens do **Dia Internacional da Mulher** (08/03), a programação musical estará **mais conectada às raízes caipiras e ao feminino**. No sábado (09/03), às 20h, o palco principal trará muita festa sob o comando das sertanejas de vozeirão poderoso **Camila & Raquel – As Furiosas**. Nos bastidores, é certa a torcida e a vibração das mulheres que compõem tanto o staff da **Elo Produções** quanto a dinâmica da comedoria: “36 das 46 operações que estão conosco no Circuito Sabores da Terra 2024 são lideradas administrativa ou financeiramente por mulheres. Nosso contexto é muito feminino, quanta energia”, orgulha-se Renata.

E qual é a **#FoodVibeElo**? Nas cidades que acolhem o **Festival Gastronômico Itinerante Sabores da Terra**, ela tem gostinho de torresmo de rolo bem crocante, de pernil à moda caipira, de broa quentinha e de toda a boa comida que faça ritmar os pés com a música que ganha o todo o espaço. É *vibe* de alegria sincera e reconexão. “Não há qualquer possibilidade de seguir com **Sabores da Terra** sem fazer algo que possa melhorar a vida das pessoas. Essa é a nossa missão. Acredito que estimular quem nos visita a pensar sobre o cotidiano das mulheres que vivem no meio rural, e a entender as dificuldades e os sonhos dessas pessoas nos motiva, sobretudo no final de semana em que as mulheres são celebradas”, adianta a relações públicas Renata Tannuri Meneghetti, diretora da **Elo Produções** e idealizadora do festival.

O objetivo da marca, em 2024, é estruturar toda a programação cultural sobre o alicerce do conhecimento compartilhado. “Queremos promover cada vez mais encontros educativos em que a culinária caipira possa nos conectar a valores essenciais como a gentileza e a valorização do ser humano”, decreta Renata.

Para marcar a iniciativa, no domingo (10/03), às 15h, haverá uma **Roda de Conversa** com convidadas muito especiais com o tema “**O Universo Caipira Passa Pelo Feminino**”. No centro dele, a culinária, palavra tão feminina que serve como elo entre os atores da cadeia do alimento e nos coloca para pensar nos papéis que desempenhamos. Já estão confirmadas nesta prosa as participações da jornalista gastronômica **Érika Soares**, do portal Entre Sabores; da agrônoma **Susanna Ulson**, produtora rural e idealizadora da marca Maria Preta (Campinas/SP), que produz iguarias com derivados de jabuticaba; da também engenheira agrônoma **Andreia Collaço**, extensionista rural do estado atuante há 20 anos nas cidades de Campinas, Vinhedo e Valinhos; e da jornalista **Tábata Corso**, que acompanha há cinco anos o movimento enológico e vitivinicultor na região de Jundiaí/SP e atende o setor gastronômico rural. A mediação desta conversa será realizada por **Érica Araium**, jornalista e idealizadora de **Diálogos Comestíveis**, empresa que, desde 2016, cuida da gestão de comunicação de diversas marcas, entre elas, a **Elo Produções**.

Em seguida à **Roda de Conversa** do domingo, será tempo de botar as mãos na terra durante um **aulão aberto** a todos os interessados que quiserem montar e manter uma horta bem funcional em casa.

MAIS SOBRE A PROGRAMAÇÃO MUSICAL

A abertura dos shows, na sexta-feira (08/03), às 20h, será da energizante banda **220 Volts – Capital Inicial Cover**, que tem conquistado fãs no Interior de São Paulo.

No sábado, às 15h, **Robson Furiozo**, maestro da Orquestra de Violas Cultura Caipira de Valinhos, conduz uma animada prosa musical com convidados e, em seguida, a **Orquestra de Amigos Violeiros De Paulínia** sobe ao palco. No domingo, a banda **Jeitão Caipira**, de Itatiba/SP, que surpreendeu os paulistanos em 2023, volta ao palco da **Elo Produções** para uma apresentação emocionante, que servirá de abertura ao **Momento de Fé**, um dos pontos altos da programação. Como de costume, ele é marcado pela entrada da imagem de Nossa Senhora Aparecida e a cantoria, tal acontece em romarias, brasis adentro. O “**Cordão Peregrino**”, inaugurado em São Paulo, em 2022, já coleciona mais de 5 mil pedidos: as fitinhas atadas aos seus 30 metros de comprimento serão distribuídas minutos antes da celebração.

E tem mais rock brasileiro no palco na noite de domingo (10/03) do festival, às 20h, com a querida banda **Faroeste Caboclo (Legião Urbana Cover)**. “Como fizemos questão de mostrar em Sampa, na edição anterior de Sabores da Terra, os *riffs* e as cordas da viola caipira se dão, sempre, muito bem”, comemora Renata.

COMIDA CAIPIRA E OPÇÕES PARA TODA A FAMÍLIA

Além dos pratos caipira “raiz” de cinco operações, **o evento conta com opções diversas para atender a outros gostos**, de forma acolhedora.

São exemplos as coxinhas de sabores variados, os espetinhos, as batatas recheadas e os hamburgueres, além dos doces de perder o juízo. Os de tacho, claro, são os altamente recomendáveis pela conexão caipira-moderno que estabelecem, mas há sorvetes para aplacar o calorão, churros e até raspadinha para aplacar a vontade daquele docinho geladinho num intervalo da extensa programação.

Para beber, além de chopos artesanais de vários estilos da Cervejaria Hebling, de Limeira/SP, caipirinhas, sucos naturais de frutas e de milho e bares com água, refrigerantes e água de coco.

A MARCA

Idealizado em 2015 pela relações públicas Renata Tannuri Meneghetti, diretora da **Elo Produções**, o projeto já percorreu 14 cidades paulistas - Indaiatuba, Valinhos, Jaguariúna, Vinhedo, Holambra, Águas de Lindóia, São Bernardo do Campo, Campinas, Sorocaba, Paulínia, Santa Gertrudes, Mogi-Guaçu, São Paulo e Americana - e atraiu um público de cerca de **meio milhão de pessoas** – contagem feita até a 28ª edição, realizada em Americana/SP, em agosto. Em 2021, a marca que sofreu muito com a pandemia,

bem como demais pares do setor, voltou a estrada para honrar as raízes caipiras e decretar o **#OrgulhoDeSerCaipira**. Conquistou o coração de muito mais gente. **A agenda de Sabores da Terra para 2024 está repleta de novidades e todos os detalhes podem ser acompanhados por meio do site oficial (<https://festivalsaboresdaterra.com.br/>) e das redes sociais da marca: @saboresdaterrafigi. De 30 de maio a 02/06, por exemplo, Sabores da Terra retorna a Jaguariúna/SP.**

Cerca de **35 pratos típicos caipiras** já foram resgatados e valorizados ao longo da jornada de Sabores da Terra nesses **oito anos de história**: galinhada, rojão, queima do alho, costela fogo de chão, arroz caldoso, bolinho caipira, arroz de suã, arroz carreteiro, baião de dois, paella caipira, frango caipira com polenta, polenta mole com ragu de calabresa ou ossobuco, frango no varal, pirulito de linguiça, linguiça caipira, lanche de pernil, buraco quente, porco espalmado, frango com quiabo, tachada de abóbora, quebra queixo, pé de moleque, paçoca de pilão, porco no rolete, bolinho de costela desfiada, feijão gordo, feijão tropeiro, café torrado e moído na hora coado no pano, pamonha, cural, arroz doce, cuscuz mole caipira, carne seca com mandioca, bolo de milho, broa de milho assada na palha, pães caseiros, geleias, macarronada com massa fresca, compotas de doce, tachada de mamão, cocada mole, torresmo de rolo e pururuca, Joelho de porco, arroz biro-biro, farofa caipira e mexido caipira.

30ª edição do Festival Gastronômico Itinerante Sabores da Terra OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS

ALAMEDA SALGADA

Comidas bem caipiras

- 1 - Costela fogo de chão – succulentas costelas preparadas em fogo de chão por horas até ficar desmanchando e, claro, aquele torresmo de rolo crocante. Nessa estação, você degusta porções mistas de costela com linguiça artesanal e torresmo e pratos com arroz e farofa.
- 2 - Rancho Caipira – fava tropeira, arroz de costela, galinhada pra lamber os beiços, aquela paella caipira caprichada, linguiça bem artesanal, carne de sol com macaxeira e o tradicional bolinho caipira, o mais querido da festa.
- 3 - Derivados do Milho – milho cozido, pamonha, curau, suco de milho, broas, bolo e um caldo de cana tiradinho na hora.
- 4 - Sanduíches - de pernil à moda caipira, desfiado na baguete com queijo e vinagrete; de linguiça bragantina com queijo e vinagrete.
- 5 - Joelho de porco - em generosas porções ou naquele lanche bem caipira.

Comidas variadas

- 6 - Coxinhas – um cardápio completo com as mais variadas coxinhas feitas na hora com massa de mandioca ou batata. Os sabores vão desde o tradicional frango caipira até a de costela.
- 7 - Espetinhos e lanche de churrasco – uma churrasqueira em brasa de onde partem espetinhos de todos os sabores bem quentinhos e artesanais.
- 8 - Pastel – barraca com o “mió pastel” de feira.
- 9 - Hambúrguer – defumado, artesanal e com sabores e ingredientes especiais da roça.

Alameda de Produtores

- 1 - Cachaças e licores artesanais
- 2 - Queijos artesanais
- 3 - Pedras exóticas
- 4 - Mel

Alameda do Açúcar

- 1- Ilha com cascata de chocolate servindo espetos de frutas com chocolate e fondue
- 2 - Crepe doce recheado
- 3 - Churros com Nutella e muitas outras variações de chocolate
- 4 - Churros espanhol com calda de chocolate
- 5 - Cookies Axolotl, sanduíche de cookie com sorvete
- 6 - Doces artesanais de Guaratinguetá
- 7 - Tabuleiro de paçoca e pé de moleque
- 8 - Maçã do Amor
- 9 - Docinhos variados
- 10 - Cocadas
- 11 - Milk Shake, sorvete e raspadinha
- 12 - Pipoca e algodão doce

Para beber

1. Cerveja artesanal (vários estilos)
2. Caipirinhas
3. Sucos naturais
4. Suco de milho
5. Bares com água e refrigerantes
6. Água de côco

Programação Musical

Sexta, 08/03

- 19h45 - Cia Texas Cowboys
20h - 220 Volts - Capital Inicial

Sábado, 09/03

- 13h - Set List Sabores
14h - Desafio Musical
15h - Robson Furiozo E Convidados
17h - Orquestra De Amigos Violeiros De Paulínia
20h - Camila & Raquel - As Furiosas

Domingo, 10/03

- 13h - Jeitão Caipira
14h - Momento De Fé - Entrada Da Imagem De Nossa Senhora Aparecida
15h - Roda De Conversa - O Universo Caipira Passa Pelo Feminino
17h - Oficina De Horta - Aulão Aberto

20h - Banda Faroeste e Caboclo - Legião Urbana Cover (*encerramento*)

O QUÊ: 30ª edição do Festival Gastronômico Itinerante Sabores da Terra

ONDE: Theatro Municipal de Paulínia. Endereço: Av. José Lozano Araújo, 1551 - Parque Brasil 500, Paulínia/ SP, CEP 13140-000.

Quando: sexta-feira (08/03), das 18h às 22h; sábado e domingo (09 e 10/03), das 12h às 22h.

Entrada: gratuita. Pede-se a doação de livros.

Patrocínio: Cervejaria Hebling e Castelo Alimentos

Apoio: Prefeitura Municipal de Paulínia, General Clean, Paulínia Instagram e Sleep Inn Paulínia

Realização: Elo Produções | @eloproducoes | #FoodVibeElo |

Instagram: @saboresdaterra | #OrgulhoDeSerCaipira

Contato: renata@eloproducoes.com.br | (19) 99733-1398