



PRINCIPAIS INFORMAÇÕES DA 8ª EDIÇÃO

Presencial e On-line

www.pantanalcozinhabrasil.com.br

@pantanalcozinhabrasil



Pantanal Cozinha Brasil

DIAS: **De 3 a 9 de outubro 2022**

LOCAIS:

- Shopping Estação Cuiabá
- UNIVAG - Campus Várzea Grande
- SENAC – Boa Esperança
- SESC Pantanal
- Restaurantes de Cuiabá

TEMA CENTRAL:

O poder do alimento

INGREDIENTE DO ANO:

Bocaiuva (macaúba)

HOMENAGEADA DO ANO:

Ariani Malouf – Restaurante Mahalo

PROGRAMAÇÃO PRÉVIA *sujeita a alterações

Dia 27/09 – Pré-lançamento aos influencers, jornalistas e formadores de opinião. Day Off no SESC Pantanal com passeios, almoço especial e várias atrações, das 8 as 18 horas.

De 4 a 8/10 – 08 (oito) Jantares magnos nos melhores restaurantes da capital. Confirmados: Mahalo, Brasido, Flor Negra, Salamanco, Village, Seu Mají, Bravi Pizzaria e Galeto Cuiabano.

De 5 a 9/10 – Food & Drink feira gastronômica no estacionamento frontal do Shopping Estação Cuiabá, das 17 às 23 horas.

Dia 5/10 – Abertura oficial do evento no auditório do Bloco C da UNIVAG, com a presença de autoridades, patrocinadores, dirigentes e homenageados, com palestra de degustação de vinhos e espumantes da Casa Perini, das 19 às 22 horas.

Dias 6 e 7/10 – 8 (oito) oficinas de culinária e confeitaria com harmonização de vinhos e cervejas artesanais dentro das cozinhas da UNIVAG e do SENAC, com transmissão ao vivo pelo YouTube e degustação dos participantes., das 10 às 18 horas.

Dias 6 e 7/10 – Espaço para vendas, exposições e degustações de pequenos artesões, patrocinadores e empreendedores regionais com o apoio do SEBRAE, dentro do bloco C da UNIVAG, das 18 as 22 horas.

Dias 6 e 7/10 – 12 palestras, workshops e aulas show no auditório do bloco C da UNIVAG, sobre empreendedorismo, tendências na gastronomia, vinhos e cervejas, carnes especiais entre outros, das 19 às 21:30 horas.

Dia 9/10 – Atendimentos sociais gratuitos sobre nutrição e culinária através do caminhão cozinha escola do SESI, no estacionamento frontal do Shopping Estação Cuiabá.

Principais chefs de cozinha e empreendedores convidados regionais:

- Ariani Malouf – Buffet Leila Malouf e restaurante Mahalo
- Fernando Mack – Restaurante Brasido
- Marcelo Cotrim – Chef regional
- Hugo Rodas – chef e sócio do Seu Majó e Gudus

- Carol Manhozo – chef regional, especialista em pães artesanais

Principais chefs de cozinha e empreendedores convidados nacionais:

- Rodrigo Oliveira – Restaurantes Mocotó e Balaio de SP e Caboclo em LA EUA;
- Rodrigo Bellora – Restaurantes Valle Rustico, Alma, Guairapo e Tubuna 750 padaria artesanal do RS;
- Pablo Perini – Sócio, sommelier e enólogo da Casa Perini do RS;
- Luiz Felipe – chef do premiado Restaurante Evvay de SP;