

Maior evento de gastronomia ao ar livre de Minas Gerais acontece este mês na Praça do Papa

*A 4ª edição do “Gastronomia na Praça” reúne diversos restaurantes e chefs que vão oferecer ao público pratos com sabores variados a preços acessíveis; festival que será realizado nos dias **22 e 23 de outubro**, na Praça do Papa, conta ainda com atrações culturais, musicais e workshops culinários para adultos e crianças*

Fomentar o setor gastronômico, gerar alternativa de renda, incentivar novos talentos e valorizar a diversidade culinária são os pilares da 4ª edição do maior evento gastronômico ao ar livre de Minas Gerais, o **“Gastronomia na Praça”**. O festival acontecerá nos dias **22 e 23 de outubro** na Praça do Papa e tem como tema: “Gastronomia para Todos”, com o objetivo de oferecer aos participantes pratos com grande diversidade de sabores a preços acessíveis. Para a realização do evento será montada uma mega estrutura com três áreas diferentes (Arena Foodie, Espaço Pic Nic e Ouro de Minas), divididas de maneira que o público possa aproveitar todas atrações culturais, gastronômicas e recreativas. Participam do evento 18 empreendedores que foram selecionados através de edital público e 16 chefs convidados que atuarão no stand "cozinha show". Além disso, serão realizados workshops gratuitos de gastronomia para adultos e crianças. Ao todo, estarão envolvidos no evento 50 chefs de cozinha e aproximadamente 120 profissionais entre cozinheiros e ajudantes.

Na **“Arena Foodie”**, espaço voltado para os aficionados da gastronomia serão ofertados cerca de 50 pratos diferentes produzidos por restaurantes, *food bikes*, *food trucks*, *snack points*, sorveteria e pâtisserie em 18 stands. O valor dos pratos varia entre R\$ 10,00 e R\$ 30,00. Os restaurantes participantes são: Germany Meets Italy, que apresenta pratos da cozinha internacional, Chef Vinícius Curtt e Classe A Frutos Do Mar, com o melhor da cozinha brasileira, Keiko Sushi Bar, trazendo pratos da culinária oriental e mediterrânea, Estrada Real Bistrô, com a comida regional mineira, Köbes e Aconchego da Roça, com pratos típicos de botequim, Bartô Gastronomia Prática, com comida vegana e vegetariana e 68 LA PIZZERIA, apresentando deliciosas pizzas gourmet. Também serão servidos pratos, lanches e sobremesas nos stands de *foods bikes*, *food trucks* e nos *Snack Points*. Segundo o organizador e idealizador do evento, Christiano Rocco, a divisão dos chefs e restaurantes em cozinhas temáticas, vai possibilitar ao público conhecer pratos de diversos países, já que todos serão vendidos por valores bem acessíveis. “Queremos oferecer aos participantes uma experiência gastronômica completa focada na diversidade de sabores e cozinhas”, aponta.

Uma das principais atrações culinárias do evento é o **“Cozinha Show”** que conta com a presença de oito renomados chefs com destaque para Ivo Brandão e Samuel Mota, do SineQuaNon Chefs & Hospitality Consulting de Portugal, Ricardo Peninha, considerado uma das autoridades mais respeitadas e admiradas no Brasil e exterior no preparo de carnes nobres e Sandro Massa, chef e professor de culinária, especialista em churrasco de parrillas. Outra novidade dessa edição é a competição **“Você é o Chef”**, que irá selecionar via edital, 20 inscritos entre cozinheiros amadores e estudantes de gastronomia para cozinhareem ao vivo e disputarem o voto do público e da equipe de jurados. O desafio será realizado no estilo reality show, com transmissão simultânea pela internet e premiará o participante que elaborar os melhores pratos com insumos determinados pela comissão organizadora. Segundo Rocco, o grande vencedor recebe 90% de bolsa para o curso de Gastronomia na Faculdade Promove, dolmã oficial do evento, kit de cozinha profissional e um troféu do “Você é o Chef”.

Lançada recentemente em Portugal, a exposição **Ouro de Minas** será mais uma grande novidade do “Gastronomia na Praça”. A estrutura será montada no platô superior da Praça do Papa, próximo ao monumento da paz, com painéis e decoração temática, piso e stands com acabamento em madeira rústica. Nesse local será possível degustar e levar para casa produtos expoentes da gastronomia mineira como o café, pão de queijo, cachaças artesanais, doces regionais, temperos, especiarias e defumados. “Queremos dar uma maior visibilidade a culinária de Minas Gerais e contribuir para a geração de renda dos empreendedores”, afirma Rocco. Nesse mesmo platô estará também um **Tasting Room** para venda exclusiva de vinhos internacionais, espumantes Chandon e cervejas artesanais da Wäls – Cerveja Arte. No local o público poderá

conhecer um pouco mais sobre essas bebidas, degustar e conversar com sommeliers e especialistas que irão apresentar características específicas de cada rótulo disponível, além de indicar harmonizações para todos os pratos do evento.

Alquimia de sabores e cultura

Para unir duas paixões dos mineiros, a gastronomia e a música, o “Gastronomia na Praça” preparou diversas atrações para abrilhantar ainda mais o festival. No sábado, 22 de outubro, a partir de 11h, a trilha sonora fica por conta dos DJs Alisson Aziz e Daniel Seabra, em seguida, shows do grupo Jazz a Zero e da banda mineira Tianastacia e fechando a programação do dia, haverá apresentação da Orquestra Sinfônica Sesiminas e um super show do cantor e compositor Jorge Vercillo. No domingo, 23 de outubro, a programação inicia no mesmo horário com as pickups sendo comandadas pelo DJ Júlio Guedes, seguido por uma apresentação de jazz da cantora Tânia Azze e de dois dos maiores ícones do Clube da Esquina, Claudio Venturini & Telo Borges. Na parte final, apresentação especial da Orquestra Sinfônica SESC MG e encerrando a edição desse ano, o show da grande vencedora do Prêmio da Música Brasileira em 2016, a cantora Zélia Duncan.

No **Espaço PicNic**, que é dedicado às famílias, serão distribuídas gratuitamente toalhas personalizadas do evento para estimular e incentivar a interação entre pais e filhos e o convívio harmônico com a natureza. Também vão acontecer nesse local, oficinas educativas e intervenções cênicas das 15h às 19h.

Workshops para adultos e crianças

Durante o evento acontecem workshops culinários gratuitos para adultos e crianças que são ministrados por chefs e professores de gastronomia. Para o “**Chef Mirim**” as aulas serão dadas pela conceituada culinária Silvana Ribeiro e sua equipe. As inscrições são realizadas na hora, por ordem de chegada e os insumos são fornecidos pela organização do Gastronomia na Praça.

Ações sociais e sustentáveis

Com o selo de Sustentabilidade, a organização do evento vai realizar a coleta de óleo de cozinha para produção de sabão. O gás natural fornecido pela GASMIG, que será utilizado pelos cozinheiros, vai gerar a economia de energia e poluirá menos. “Vamos utilizar um software que mede a quantidade de gás carbônico (CO2) produzido pelo evento. Para realizar a compensação, haverá distribuição de mudas para pessoas que assinarem um termo se comprometendo a realizar o plantio”, enfatiza Rocco.

Como participar

Os interessados em participar do Gastronomia na Praça podem retirar gratuitamente os ingressos através do site: www.sympla.com.br/conecteinovacao com os seguintes critérios:

- Cada participante poderá retirar apenas um ingresso por CPF para cada dia do evento.
- É indispensável a doação de 2kg de alimento não perecível (exceto sal e fubá) na portaria do evento.
- Os mantimentos recebidos serão entregues a entidades atendidas pelo projeto “Chefs do Bem”, coordenado pelo culinária Sérgio Figueiredo.

SERVIÇO

4ª Edição Gastronomia na Praça em Belo Horizonte

Data: **22 e 23 de outubro**

Horário: **12h às 22h**

Local: **Praça do Papa, bairro Mangabeiras**

Valor dos pratos: **R\$10, R\$ 20 e R\$30**

Ingressos: Os ingressos podem ser retirados gratuitamente através do site sympla.com.br/conecteinovacao, e no dia do evento é necessário levar **2kg de alimentos não perecíveis para garantir a entrada.**

Mais informações: gastronomianapraça.com.br/ e www.fb.com/gastronomianapraça