

Programação 3º Santa Teresa Gourmet

Quarta (20/04)

Local: Rua do Lazer

20h30 - Música com Marcos Bifão

Local: Praça Augusto Ruschi

18 horas - Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e encontro de Food Trucks

Quinta (21/04)

10 horas - Roteiro das Vinícolas - Via Trento (27) 3259 - 2590

Local: Restaurante Bianchi

12h30 - Música instrumental (FAMES)

Local: Rua do Lazer

12h30 - Música com MB Trio (FAMES)

15 horas - Chef Marcela Bourguignon ES (UVV)

16 horas - Teatro de rua (Rizzo Companhia de Teatro)

16 horas - Chef Paulo Gaudio ES (UVV) - Casa dos Espumantes - palestra sobre vinhos

17 horas - Chef Kamila Zamprogno ES - Café Haus

18 horas - Chef Cinthia Paixão ES (UVV)

20 horas - Mesa Redonda - Tema: Sabores do Brasil

Mediadores: Chef Alessandro Eller (ES), Chef Clovis Lima (CE) - Culinária Nordestina, Chef Denise Araújo (RR) - Culinária do Norte, Chef Alcides Gomes (RS) - Culinária do Sul, Chef Vera Chaves (MS) - Culinária Pantaneira.

21 horas - Música com Indiara Rockffeller

Local: PUB - Toca do Rota

21 horas - Two of Us

Local: Praça Augusto Ruschi

11 horas - Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e encontro de Food Trucks

14 horas - Apresentação Musical

Sexta (22/04)

Local: Sítio Canto da Floresta

10 horas - Oficina de cultivo de cogumelos shitake - Palestra com visitação do local do plantio e degusta o com o Chef Alex Casagrande - Valor R\$100,00 - Contato (27) 99608-0716

Local: Rua do Lazer

12h30 - Música com Duo de Trombone e Piano (FAMES)

15 horas - Chef Andrea Souto ES (UVV)

16 horas - Chef Juarez Campos - Restaurante Oriundi ES

17 horas - Chef Fabrício Broseghini ES - Restaurante Fabrício

18 horas - Chef Clovis Lima CE - Culinária Nordestina

19 horas - Chef Denise Araújo RR - Culinária do Norte

21 horas - Música com Z  Olavo e Trio

Local: Restaurante Café Haus

20 horas - Jantar com o tema: Cozinhas do Brasil com: Chef Juarez Campos ES, Chef Pedro Siqueira RJ, Chef Alcides Gomes RS, Chef Vera Chaves MS, Chef Kamila Zamprogno ES

Local: PUB - Toca do Rota

21 horas - Mafia Acústica

Local: Praça Augusto Ruschi

11 horas - Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e encontro de Food Trucks

20 horas - Apresenta o Musical

Sábado (23/04)

Local: Restaurante A Dona da Casa

12h30 – Música Instrumental - FAMES

Local: Rua do Lazer

12h30 – Música com Brasileiríssimo - (FAMES)

14 horas - Chef Pedro Siqueira (RJ) – Culinária Sudeste

15 horas – Chef Fabrício Sthel – Chocolateria Brasil

16 horas – Teatro de Rua (Rizzo Companhia de Teatro)

16 horas – Adwalter Menegatti Cachaça Santa Terezinha – A cachaça e seus segredos

17 horas - Chef Alcides Gomes (RS) - Culinária do Sul

18 horas – Chef Evelize Fraga - Callebaut

19 horas - Chef Vera Chaves (MS) – Culinária Pantaneira

20h30 – Comédia Stand-up com Tonho dos Couros

22 horas – Música com Nano Vianna e Banda

Local: Restaurante Café Haus

21 horas – Yumi Hirose

Local: Praça Augusto Ruschi

12 horas – Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e encontro de Food Trucks

16 horas – Apresentação Musical

Domingo (24/04)

10 horas – Roteiro de visita às Vinícolas - Via Trento (27) 3259-2590

Local: Rua do Lazer

12h30 – Música com Coral de Trombones – (FAMES)

14 horas – Cozinha Kids – Chef Cynthia Amorim

15 horas – Chef Arlete Nunes

16 horas – Chef Neném do Rosário e Chef Chico (Café Zanoni)

Local: Praça Augusto Ruschi

12 horas - Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e encontro de Food Trucks

Restaurantes participantes

- 1 - Casa dos Espumantes – Espumante de Jabuticaba R\$ 20
- 2 - Ristorante Romanha – Nhoque de abóbora com carne seca R\$ 49
- 3 - Cantina Mattiello – Degustação de frios e vinho artesanal R\$ 10
- 4 - Casa de Chá Vovó Dulce – Pão de mel recheado com doce de leite e chá preto com maçã e canela R\$ 9
- 5 - Bianchi Duo – Ravioli de banana com escalope de mignon ao molho de alho poró e gorgonzola R\$ 55
- 6 - PUB Toca do Rota – Bruschetta de alcatra com drink rave R\$ 30
- 7 - Espetinhos Gourmet – Tortino di polenta, ricota e espinafre R\$25
- 8 - Bros Burger & Grill – Burger a carretela R\$ 19
- 9 - Hosteria Alla Botte – Carne de sol na pedra R\$ 70
- 10 - Kyoto Restaurante & Sushi Bar – Combinado de colibri (30 pç - Serve 02 pessoas) R\$ 80
- 11 - Escaldaria La Sofia – Feijoada de frutos do mar R\$ 52
- 12 - Bar Elite – Porchetta - porção R\$ 25

- 13 - Vila Gourmet – Spaghetti ao molho de camarão R\$ 40,00
- 14 - Lanchonete Transpadini – Pastel de vento com caldo de cana R\$ 6,00
- 15 - Restaurante Lamare – Self Service R\$ 34,90 kg
- 16 - Restaurante Bianchi – Ravioli de banana com escalope de mignon ao molho de alho poró e gorgonzola R\$ 55,00
- 17 - Ferrari Casa Nostra – Self service com massas italianas R\$ 35,00
- 18 - A Dona da Casa – Costela suína com angu de milho verde e taioba R\$ 39,00

- 19 - Botequim Parolas – Kieber R\$ 40
- 20 - Fabrício Bar e Restaurante – Talharim de pupunha na manteiga acompanhado de ragu de costela bovina e farofinha de bacon R\$ 38
- 21 - Café Zanoni – Quindim e brigadeiro R\$ 10
- 22 - Restaurante Manzo Grill – Self service com churrasco 41,90kg - a noite pizza na pedra
- 23 - Cappi Restaurante – Self service – Costelinha ao barbecue
- 24 - LF Restaurante – Self service
- 25 – Giardino – Conchiglione de bacalhau com abóbora R\$ 44,90
- 26 - Restaurante Café Haus – Coxa e sobrecoxa de pato, nhoque de batata doce e dulcele de cogumelo R\$ 54
- 27 - Paneteria di Trento – Sanduíche gourmet de mortadela com provolone R\$ 12,00
- 28 - Restaurante Stuk – Bobó de camarão com salada R\$ 17,90
- 29 - Cantina Italiana – Raviolli de abóbora ao molho de ragu de filet mignon R\$ 36,80
- 30 - Restaurante e Lanchonete Point do Açaí – Galinha ao molho pardo com polenta, macarrão caseiro e salada de radite R\$ 35
- 31 - Fazenda Gourmet – Self Service – Galinha caipira ao molho pardo com vinho de jabuticaba, polenta de milho artesanal e quiabo R\$ 39,90kg
- 32 - Galeria APROAAST – Produtos caseiros e artesanais
- 33 - Via Trento - Roteiro das Vinícolas - Bebidas e Petiscos