



ESPAÇO **AMPLIAR**  
Assessoria, Projetos e Eventos

*Edson Puiati*  
C H E F

## **PROPOSTA DE PROGRAMAÇÃO DO EVENTO MUSEU DAS MINAS E METAIS GERDAU APRESENTA:**

### **GASTRONOMIA TEMÁTICA**

**Data: de 18 de junho a 12 de julho de 2015**

Ação que visa envolver os restaurantes da cidade que terá por objetivo valorizar e promover a gastronomia mineira. Esta atividade será fundamentada na história, geografia, tradições e na diversidade da gastronomia mineira, período em que os restaurantes participantes deverão elaborar e divulgar pratos de acordo com os territórios mineiros.

### **Temática/Restaurantes convidados**

#### **Cozinha do Cerrado – Restaurante Xapuri**

#### **Cozinha do Espinhaço – Restaurante Trindade**

Carnes bovinas, leite, mandioca, frutos do cerrado, pescados, pimentas, frutas e taioba, cachaças, farinhas, carnes serenadas, requeijões, quitandas (pão de queijo, biscoitos de polvilho, beiju de lenço, tapioca, pastéis de angu, empadinhas, biscoitos, broas, bolos e roscas) e doces de rapadura (tijolo).

#### **Cozinha dos Rios – Restaurante Expresso 500**

Carnes, leite, peixes, mandioca, Carnes serenadas, requeijões escuros, tapiocas e manteigas, Biscoitos e quitandas, Carne de sol com macaxeira e moquecas de cascudo e de pitu.

#### **Cozinha Central – Bar Patorroco**

Hortaliças, legumes e frutas (jaboticabas, laranjas, frutos do cerrado, frutos da mata atlântica), Cachaças, quitandas (roscas, bolos, broas de fubá, pão de queijo, biscoitos de polvilho, amanteigados e de araruta, pastéis de angu e empadinhas de galinha), doces em pasta, em barras e em calda, geleias, cachaças e licores, queijos crus e cozidos, requeijões, muçarelas, queijo de cabra, linguiças e defumados. Galinha caipira com ora-pro-nóbis, frango com quiabo e angu, lombo com feijão tropeiro, canjiquinha com costelinha e couve rasgada, frango ao molho pardo e angu, bambá de couve, tutu com linguiça, traíra sem espinha, leitão à pururuca com farofa e caças.

#### **Cozinha da Mantiqueira – Restaurante Cine Brasil**



**ESPAÇO AMPLIAR**  
Assessoria, Projetos e Eventos

*Edson Puiati*  
C H E F

## CRONOGRAMA SINTÉTICO DO PROJETO

DATA	DIA DA SEMANA	HORÁRIO	LOCAL	AÇÃO	CONVIDADOS
18/jun a 12/jul	mês	Funcionamento do restaurante	Restaurantes	Gastronomia Temática	Xapuri, Trindade, Expresso 500, Bar Patorroco e Cine Brasil
30/jun	terça-feira	14h00 às 15h30	MM Gerdau	Workshop: A Nova Cozinha Mineira	Fred Trindade
30/jun	terça-feira	16h30 às 17h30	MM Gerdau	Fórum: Territórios Gastronômicos	Eduardo Avelar
01/jul	quarta-feira	14h00 às 15h30	MM Gerdau	Workshop: Cozinhando com Ingredientes Mineiros	Leonardo Paixão
01/jul	quarta-feira	16h30 às 17h30	MM Gerdau	Fórum: Organização de Festivais Gastronômicos	Alexandre Minardi
01/jul	quarta-feira	19h30 às 22h00	Auditório Aimorés	Entrega Prêmio Eduardo Frieiro	
02/jul	quinta-feira	14h00 às 15h30	MM Gerdau	Workshop: Cozinha Contemporânea de Quintal	Leandro Pimenta
02/jul	quinta-feira	16h30 às 17h30	MM Gerdau	Fórum: Ingredientes do Cerrado, Antropologia Cultural Mineira e A Evolução da Cozinha Mineira	Danilo Simões, Leandro Catão e Jackson
02/jul	quinta-feira	19h30 às 21h00	MM Gerdau	Da Fazenda à Mesa	Eduardo Maia
03/jul	sexta-feira	14h00 às 15h30	MM Gerdau	Workshop: Minas de Cabo a Rabo	Flávio Xapuri
03/jul	sexta-feira	16h30 às 17h30	MM Gerdau	Fórum: O Ouro Negro das Minas Gerais	Bruno Souza
04/jul	sábado	09h00 às 11h00	Mercado do Cruzeiro	Workshop com alunos de Gastronomia (Promove e Una)	Promove e Una
04/jul	sábado	15h00 às 17h00	Feira dos Produtores	Workshop com alunos de Gastronomia (Estácio de Sá e Senac)	Estácio de Sá e Senac
05/jul	domingo	10h00 às 12h00	Mercado Central	Workshop com alunos de Gastronomia	Promove, Una, Estácio e Senac
05/jul	domingo	13h00	Mercado Central até Praça da Liberdade	Manifesto em Favor da Gastronomia como Cultura no Brasil	Chefs, gourmets, estudantes, artistas e transeuntes



ESPAÇO **AMPLIAR**  
Assessoria, Projetos e Eventos

*Edson Puiati*  
C H E F

05/jul	domingo	10h às 17h	Praça da Liberdade	Atividades Culturais e Gastronômicas Variadas	Público em geral, chefs, gourmets, estudantes, artistas
--------	---------	------------	-----------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

**PROPOSTA DE AÇÕES EM PARCERIA COM A UNA  
PARALELAS AO PROJETO – SEGUNDO SEMESTRE DE 2015**

TEMA	MODALIDADE	CH	PROFESSOR	DATA
Utilização de Ervas e Especiarias na gastronomia	Oficina	4h	Prof. Gastronomia	
Cenários e evolução da gastronomia mineira	Palestra	2h	Prof. Gastronomia	
Farmácia verde – chás medicinais	Oficina	4h	Prof. Nutrição	
Cinema gastronômico. Filme Chef	Sessão comentada	3h	Prof. Gastronomia	
Cinema gastronômico. Filme 100 passos de um sonho	Sessão comentada	3h	Prof. Gastronomia	
Segurança alimentar e nutricional	Palestra	2h	Prof. Nutrição	
Avaliação Nutricional	Atendimento ao público	4h	Prof. Nutrição	
Orientações primeiros socorros	Atendimento ao público	4h	Prof. Enfermagem	
Medição de glicemia e pressão	Atendimento ao público	4h	Prof. Enfermagem	
Celíacos: mitos e verdades	Palestra	2h	Prof. Nutrição	
Sandwiches frios	Oficina	2h	Prof Gastronomia	
Risotos mineiros	Oficina	2h	Prof Gastronomia	

**OBS:** Ainda podemos fazer apresentações de projetos aplicados e TIDIR dos cursos de Nutrição, Gastronomia e Ciências Biológicas.