

Participe da programação do II Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 14 de agosto de 2015

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Nesta última semana a programação vai ser intensa!

Programação de 17 a 23 de agosto

Na segunda-feira (17), às 17h, A Chef Regina Tchelly da Favela Orgânica (RJ) vai palestrar com o tema "Cozinhando com Amor e sem Desperdício". A palestra ocorre no Salão Paroquial da Igreja Santa Teresinha (Rua Duque de Caxias, 548) em Santana do Livramento. Entrada gratuita.

Na terça-feira (18), às 15h30, no SEBRAE (Av. João Belchior Goulart, 413) em Santana do Livramento, ocorre **a Rodada de aproximação de Produtores Locais e Empresas da área de alimentação e bebidas**, com coordenação da Secretaria Municipal da Agricultura, EMATER/RS e SEBRAE Livramento.

Na quarta-feira (19), às 14h30, no Hotel Jandaia (Rua Uruguai, 1452) em Santana do Livramento, ocorre o **I Encontro das Cadeias Produtivas Rurais** com coordenação da Secretaria Municipal de Agricultura.

Ocorre na tarde de quarta-feira (19) e na manhã de quinta-feira (20), na UNIPAMPA (Rua Barão do Triunfo, 1048) em Santana do Livramento, o **I Seminário Binacional de Turismo Regional**. As inscrições são gratuitas. Mais informações neste link.

Na quinta-feira (20), às 19h15, no Espaço Festa do Rivera Casino & Resort (Calle Uruguay, 1010) em Rivera ocorre o **Lançamento do livro "Campos do Sul"**, do prof. Valério Pillar (UFRGS).

A sala de Degustação Orientada de Vinhos do Bioma Pampa estará aberta para visitação nos dias 20 e 21 de agosto, das 14h às 18h, na Sala Business do Rivera Casino & Resort (Av. 33 Orientales, 974) em Rivera.

Exposição e Degustação de Vinhos e Azeites de Oliva e Exposição de Arte estarão abertas para visitação nos dias 20 e 21 de agosto, das 14h às 19h e 22 de agosto, das 9h30 às 12h, no Espaço Festa do Rivera Casino & Resort (Calle Uruguay, 1010) em Rivera.

Na manhã de sexta-feira (21), a partir das 8h30, no Espaço Festa do Rivera Casino & Resort (Calle Uruguay, 1010) em Rivera, ocorre o **Seminário Binacional sobre a produção de Azeite de Oliva no Bioma Pampa**. Inscrições gratuitas. Mais informações <u>neste link</u>.

Na sexta-feira (21), às 20h30, no restaurante Gardel (Paysandu, 1170) em Rivera. **Noite Uruguaia: Parrillada típica**. Valor de R\$30 a parrilla, com bebidas não inclusas. Compra no local. Informações: turismo @rivera.gub.uy

No sábado (22), das 12h30 às 15h30, no Sindicato Rural de Livramento (Av. Saldanha da Gama, 1310) ocorre o **Seminário "Cortes e produção de carnes no Bioma Pampa"** com Marcelo Bolinha, consultor de cortes de carne. Inscrições gratuitas. Mais informações neste link.

Na noite de sábado (22), às 20h30, no Solar Dom Pedro ocorre o jantar **Linha Imaginária - Jantar de Integração Brasil e Uruguay**. Os ingressos custam R\$40 (com bebidas alcoolicas não inclusas) e estão à venda. Mais informações neste link.

Feira da Agricultura Familiar

A Feira da Agricultura Familiar destaca os alimentos produzidos na região, apresentando a produção de agricultores e viticultores dos municípios de Santana do Livramento, Rivera e arredores. A feira ocorre em frente ao Rivera Cassino Resort, nos dias 20, 21 e 22 de agosto, das 10h30 às 17h.

Fórum Enogastronômico

O **Fórum Enogastronômico** é um espaço dedicado à apresentação e discussão da gastronomia e da cultura alimentar regional. Consiste em palestras e aulas show com renomados chefs, que reunirão os interessados pela temática da enogastronomia da Fronteira. Toda a programação ocorre no Espaço Festa do Rivera Casino & Resort, localizado na Calle Uruguay, n.1010, em Rivera. Confira abaixo a programação completa do fórum:

19 de agosto, quarta-feira

18h - Aula Show com a Chef Ana Trajano (São Paulo, BR)

19h - Aula Show com a Chef Laura Rosano (Montevideo, UY)

20 de agosto, quinta-feira

14h - Palestra "A comida tem fronteira?" com o Chef Mario del Bo (Punta del Este, UY)

15h - Palestra "História e Produção Vitivinícola do Bioma Pampa" com representantes de Brasil e Uruguay

16h - Aula Show do Projeto Viver Melhor (Rivera, UY)

16h50 - Aula Show com o Chef Vico Crocco (Porto Alegre, BR)

17h40 - Aula Show com o Chef Mario del Bo (Punta del Este, UY)

18h30 - Aula Show com a Chef Arika Messa (Porto Alegre, BR)

21 de agosto, sexta-feira

14h - Aula Show do Chef Leonardo Magni (Porto Alegre, BR)

14h50 - Aula Show do Chef Jorge Oyenard (Punta del Este, UY)

15h40 - Aula Show do Chef Carlos Kristensen (Porto Alegre, BR)

16h30 - Aula Show dos Chefs Momo Ortiz e Diego Vega (Montevideo, UY)

17h20 - Aula Show do Chef Floriano Spiess (Porto Alegre, BR)

18h10 - Aula Show do Chef Gastón Yelisich (Punta del Este, UY)

22 de agosto, sábado



10h30 - Aula Show do Chef Del Gaucho (Montevideo, UY)

11h20 - Aula Show da Chef Regina Tchelly (Rio de Janeiro, BR)