

## FESTIVAL GASTRONÔMICO CAIÇARA

### 15 /03 QUINTA-FEIRA

#### 12h COZINHA SHOW

Restaurante Taioba - Cheff Eudes / Receita: Azul Marinho

#### 13h CONFECÇÃO DE REDE ARTESANAL

com Sebastião Salomão

#### 14h30 APRESENTAÇÃO CULTURAL - CONTOS E LENDAS DE SÃO SEBASTIÃO

com Evaldo Caiçara

#### 16h COZINHA SHOW

Café Fama / Receita: Bolo de Tapioca

#### 17h APRESENTAÇÃO CULTURAL

Música e Poesia com Lavínia Matos

#### 18h SHOW CAIÇARÍSSIMO

#### 19h APRESENTAÇÃO – OFICINAS CULTURAIS

#### 20h COZINHA SHOW

Restaurante Cantinho dos Amigos / Receita: Caldo de Peixe

#### 22h SHOW CIVILIZAÇÃO CAIÇARA

### 16/03 SEXTA-FEIRA

#### 12h COZINHA SHOW

Restaurante Família / Receita: Peixe à Caiçara

#### 13h CONFECÇÃO DE REDE ARTESANAL

com Sebastião Salomão

#### 14h30 APRESENTAÇÃO CULTURAL - CONTOS E LENDAS DE SÃO SEBASTIÃO

com Evaldo Caiçara

**16h COZINHA SHOW**

Padaria Artesanal – Elis Regina / Receita: Bolo de Banana

**17h APRESENTAÇÃO CULTURAL**

Grupo de Folia de Reis Costa Sul

**18h SHOW CAIÇARÍSSIMO**

**19h APRESENTAÇÕES CULTURAIS DA COSTA SUL**

Ciranda, Caranguejo e Panela de Arroz

**20h COZINHA SHOW**

Restaurante Canoa / Receita: Risoto de Frutos do Mar

**22h SHOW INIMIGOS DA HP**

**17/03 SÁBADO**

**12h COZINHA SHOW**

Casa Brasileira / Receita: Garoupa ao forno com pirão e chips rústico de mandioca

**13h Oficina: Consumo consciente evite o desperdício!**

com Henrique Barbosa – Projeto Up Cambuci

**14h30 ENTALHE DE REDE ARTESANAL**

com Sebastião Salomão

**15h Oficina: Plantio, Cuidados, e manejo do Cambuci**

Paisagista Rafael Hussta – Projeto Up Cambuci

**16h COZINHA SHOW**

Receita Tradicional de Azul Marinho com Maria Amélia

**17h APRESENTAÇÃO CULTURAL - CONTOS E LENDAS DE SÃO SEBASTIÃO**

com Evaldo Caiçara

**18h SHOW CAIÇARÍSSIMO**

## **19h APRESENTAÇÃO – OFICINAS CULTURAIS**

### **20h COZINHA SHOW**

Restaurante Família / Receita: Risoto de Camarão

### **22h SHOW 14 BIS**

## **18/03 DOMINGO**

### **12h COZINHA SHOW**

Restaurante Taioba – Cheff Eudes / Receita: Arroz Lambe Lambe de Marisco

### **13h CONTAÇÃO DE HISTÓRIAS**

Reinaldo Contrapino e Nhá Maria

### **14h30 ENTALHE DE REDE ARTESANAL**

com Sebastião Salomão

### **15h Aula Gastronômica – Suco de Cambuci**

Culinarista Cleuza Sales, especialista em Frutas Nativas – Projeto Up Cambuci

## **15h30 APRESENTAÇÃO – OFICINAS CULTURAIS**

### **16h COZINHA SHOW**

Restaurante Cantinho dos Amigos / Receita: Espaguethi com Camarão, Tomates Frescos e Ervas Finas

### **17h COZINHA SHOW**

Chef Ivanio Carvalho – Projeto Up Cambuci / Receita: Azul Marinho com Cambuci

### **18h SHOW CAIÇARÍSSIMO**

## **19h APRESENTAÇÃO CULTURAL E FEITURA DE PIRÃO DE PEIXE COM BANANA VERDE**

com Evaldo Caiçara

**20h COZINHA SHOW**

Casa Brasileira / Receita: Risoto de Camarão Finalizado com Alho Negro

**21h APRESENTAÇÃO MUSICAL**

Banda Forrobodó