

Data: 05/09/2022

Veículo: Jornal Fato

Título: Cozinha Show da RuralturES vai mostrar experiências com gastronomia típica

Link:

<https://jornalfato.com.br/festas-e-eventos/cozinha-show-da-ruraltures-vai-mostrar-experiencias-com-gastronomia-tipica,418498.jhtml>

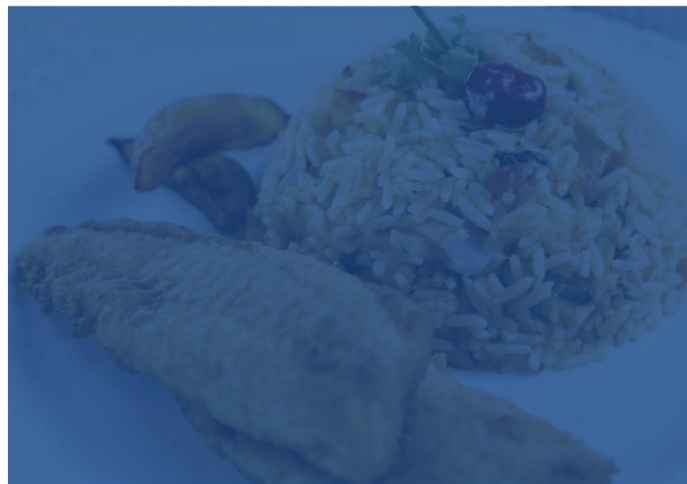
Cozinha Show da RuralturES vai mostrar experiências com gastronomia típica

Serão 30 aulas show gratuitas, de quinta (15) a domingo (18) deste mês, no Centro de Eventos de Venda Nova do Imigrante (ES)

PUBLICIDADE



Redação FATO Segunda-feira, 05 de Setembro de 2022



- Foto Divulgação

Sucesso na RuralturES em 2021, a Cozinha Show retorna na segunda edição da Feira Estadual de Turismo Rural, que acontecerá de 15 a 18 deste mês, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o "Polentão", em Venda Nova do Imigrante (ES). Serão 30 aulas show gratuitas, que vão mostrar ao público diferentes possibilidades de inovar no turismo de experiência por meio da gastronomia típica.

A coordenação da Cozinha Show é do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac/ES), um dos apoiadores do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau na realização da RuralturES 2022. No espaço de aproximadamente 1 hora, chefs regionais, entidades e comunidades indígena e quilombola vão ensinar receitas inspiradas em ícones da gastronomia capixaba, a exemplo do brote, do torresmo prensado e da moqueca.

O público poderá fazer a inscrição gratuitamente até minutos antes dos eventos (*Confira programação abaixo*), com vagas limitadas por ordem de chegada. A RuralturES trará novamente a Aula Kids, voltada para crianças, às 10 horas do domingo (18). Com o tema "*Vamos Fazer Biscoitos?*", os chefs Ana Venturim e Renato Santos e convidados vão comandar o momento.

E durante a programação da Cozinha Show, alguns chefs vão resgatar receitas tradicionais do Festival Gastronômico Receitas de Família de Venda Nova do Imigrante, que virou livro "*Receitas de Família*". É o caso do Arroz de Moqueca de Tilápia, Elisabeth Tesch Moura (Marechal Floriano), tema da aula show no sábado (17), às 17h15, com o chef Ari Cardoso.

Segundo o gestor do Senac Venda Nova, Bruno Emílio Pereira, em 2022 a Cozinha Show da RuralturES aposta na diversificação da gastronomia capixaba, oportunizando também as comunidades tradicionais, a exemplo de indígenas e quilombolas, na programação do domingo (18).

“*postamos muito também na valorização dos produtos locais, caso das cervejas artesanais, que investem em estudos e novas tecnologias. Será ainda o momento de gastronomia afetiva, com temáticas do livro (Receitas de Família) e da importante presença dos alunos do Senac juntamente com os chefs nas aulas show*”, destaca Bruno.

A RuralturES é fruto da Ruraltur, evento nacional que teve sua última edição, em 2019, em Venda Nova do Imigrante, após anos sendo realizada no Nordeste do Brasil. No ano passado, a primeira edição estadual contou com 113 espaços de exposição, 15 caravanas de diversos municípios capixabas e um público estimado em 27 mil pessoas, que ocuparam 100% da rede hoteleira e movimentaram aproximadamente R\$ 1 milhão em vendas diretas no evento.

A realização da RuralturES é do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, com a correalização do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES), Secretaria de Estado de Turismo (Setur-ES), Associação de Agroturismo do Espírito Santo (Agrotures) e Prefeitura de Venda Nova do Imigrante, patrocínio do Sicoob-ES e apoio dos serviços nacionais de Aprendizagem Rural (Senar-ES) e Aprendizagem Comercial (Senac-ES) e Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes).

Programação Cozinha Show RuralturES 2022

Quinta-feira (15/09)

- 16h - Chef Carolina Fernandes e alunas do curso Auxiliar de Cozinha do Senac

Nome do Prato: Polenta de legumes, fonduta de queijo e crocante de socol

Cidade/ instituição que representa: Senac

- 16h45 - Chef Dani Gurgel

Nome do Produto: Brote com Linguíça

Cidade que representa: Laranja da Terra

-18h15 - Chef Rovenia Gomes

Nome do Prato/ Produto: Filé de Tilápia Com Purê de Mandioquinha e Molho de Juçara

Cidade/ instituição que representa: Rio Novo do Sul

- 19h - Chef Julia Rossini e alunas do curso Auxiliar de Confeitaria/ Salgadeiro do Senac

Nome do prato/ produto: Torta Sintra

Cidade/ instituição que representa: Senac

19h45 - Chef Renato Santos e alunas do Senac de Venda Nova do Imigrante

Nome do prato/ Produto: Capuccino di Pollo

Cidade/ instituição que representa: Senac/ Venda Nova do Imigrante

Sexta-feira (16/09)

16h- Chef Renato Santos com MTur

Nome do Prato/ Produto: Escondidroc Nossa Vida

Cidade/ instituição que representa: Nossa Vida (Venda Nova do Imigrante) e Ministério do Turismo (MTur)



7h- Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas

aula show com Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo), que vai ensinar a preparar gotas de chocolate com grão de café, panetone trufado e coberto com chocolate e mini cakes de chocolate.

18h- lfes

19h- Acemes (Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo)

19h45 - Chef Ana Venturim

Nome do prato/ produto: Massas Artesanais: Colocando a Mão na Massa

Cidade/ instituição que representa: Venda Nova do Imigrante

20h30 - Chef Gilson Surrage

Nome do prato/ produto: Paella Marineira

Cidade/ Instituição que representa: Anchieta

Sábado (17/09)

14h- lfes

15h- Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas- Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo)

15h45 - Chef Beto Brunelli

Nome do prato/ produto: Hambúrguer Conexão Castelo x Venda Nova

Cidade/ instituição que representa: Beto's Burg e Instituto Panela de Barro

16h30 - Chef Tico Tosi

Nome do prato/ Produto: História e produção do torresmo prensado

Cidade/ instituição que representa: Vale do Caxixe/Castelo

17h15 - Chef Ari Cardoso

Nome do prato/ Produto: Arroz de Moqueca de Tilápia

Cidade/ instituição que representa: Montanhas Capixabas - Festival Receitas de Família

- 18h - Chef Renato Santos

Nome do prato/ Produto: Involto de Melanzane

Cidade/ instituição que representa: Venda Nova do Imigrante - Restaurante Nossa Vida

- 18h45 - Chef Enrico Bissoli

Nome do prato/ Produto: Barriguinha em Porchetta Crocante acompanhada de Risotto di Limone Siciliano

Cidade/ instituição que representa: Cervejaria Altezza e Espaço Via Olivari - Montanhas Capixabas



19h30 - Chef Ricardo Silva

Prato/ Produto: Prato D'terra

Cidade/ instituição que representa: Vargem Alta

20h15 - Chef Carol Areias

Prato/Produto: Frango caipira com Macarrão Caseiro - prato ítalo-brasileiro

Cidade/ instituição que representa: Muniz Freire

Domingo (18/09)

- 10h - Aula Kids- Vamos Fazer Biscoitos? Com os chefs Ana Venturim e Renato Santos e convidados

- 11h- Chef Vanussa Pedroni

Nome do Prato/ Produto: Polpetas ao Vinho e Perfetto di Caffé

Cidade/ instituição que representa: Senac/ES - Festival Receitas de Família

- 12h - Comunidade Quilombola do Coxi

Nome do prato/ produto: Tapioca Salgada

Cidade/ instituição que representa: Conceição da Barra/ Comunidade Quilombola do Coxi

-13h- Comunidade Indígena

Nome do prato/ produto: Moqueca de Peixe

Cidade/ instituição que representa: Aracruz/ Comunidade Indígena Tupiniquim

-13h45 - Acames (Associação de Cervejeiros das Montanhas Capixabas)

-14h30 - Chef Tais Jubini

Nome do Prato/ Produto: Bolo de Churros

Cidade/ instituição que representa: Venda Nova do Imigrante/ Flor de Maracujá

-15h15 - Rinaldo de Castro

Nome do Prato/ Produto: Produção de gelatos artesanais com ingredientes 100% naturais

Cidade/ instituição que representa: Venda Nova do Imigrante/ Lamaria Gelato

- 16h- Ifes

- 17h- Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas-
Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo)

- 18h- Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas- Catarina
Bianchi (Chocolates Espírito Santo)
