

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	Leo Paixão Glouton / Nicolau Bar da Esquina - MG	<i>Embutidos artesanais à moda mineira: linguiça fresca, linguiça defumada e salsicha</i>	Auditório
12:30	Ivan di Cesare La Dolina - ES	<i>O futuro está no passado: cordeiro assado com humita, queijo de cabra e pimentón de cachi</i>	Cozinha Extraplus
13:30	Kátia Barbosa Aconcheço Carioca - RJ	<i>Mignon de sol</i>	Auditório
13:30	Ivan Achcar Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia - SP	<i>Cardápio bom tem de dar lucro: um olhar para os pratos de baixo custo e alto valor percebido</i>	Sala de Degustação
14:00	Maritza Bojovski Chefs.com.official / Guaramare - ES	<i>O legado Guaramare: frutos do mar</i>	Cozinha Extraplus
15:00	Pedro Siqueira Puro / Massa / Ella - RJ	<i>A defumação de ingredientes bases para uma surpreendente receita</i>	Auditório
15:30	Cecilia Cunha Alecrim Cozinha Artesanal - ES	<i>O milho em três versões e a riqueza gastronômica do povo simples de Venda Nova do Imigrante</i>	Cozinha Extraplus
16:00	Flávia Gama Chocolateria Brasil - ES	<i>A nobreza do sal na confeitaria: cheesecake de caramelo salgado com macadâmia</i>	Cozinha 1
16:00	João Carlstron 3 corações - SP	<i>Harmonização de cafés com bebidas</i>	Sala de Degustação
16:30	Alessandro Eller Eller Brasa e Sabor - ES	<i>Bobó de camarão e suas variações</i>	Auditório
17:00	Harum Katharian COSMÔ - ES	<i>Segredos sem segredos: da terra ao mar</i>	Cozinha Extraplus
17:30	Franklin Pinheiro Professor e coordenador do curso de sommelier profissional - ES / Criador da Academie du Vin Franklin Bittencourt / Faculdade Novo Milênio	<i>Retrospectiva e disseminação do vinho no século XXI</i>	Sala de Degustação