

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	Juarez Campos e Júlia Faria Oriundi e Casa do Chef Juarez / Daju Bistrô e Solar da Praia - ES	<i>Arrozos clássicos e contemporâneos</i>	Auditório
12:30	Lilia Meireles Faculdade Novo Milênio - ES	<i>Sabores da Tailândia com inspiração capixaba</i>	Cozinha Extraplus
13:00	Belarmino Valente e José Fernandez Rei da Cutelaria - SP	<i>Oficina: afiação de facas como extensão da mão</i>	Cozinha 1
13:30	Paulo Machado Instituto Paulo Machado - MS	<i>Carreteiro mar-montanha: o tradicional arroz pantaneiro preparado com carne orgânica do Pantanal e os sabores dos mares capixabas</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	Ari Cardoso Casa chef Ari e Gourmet Consult - ES	<i>Da terra ao prato: a vez dos tubérculos</i>	Cozinha Extraplus
15:00	Bárbara Verzola e Pablo Pavon Soeta - ES	<i>Lembranças da Itália</i>	Auditório
15:30	Vinicius Cavalcante Pepe Restaurante - ES	<i>Cozinha franco-brasileira: camarões na manteiga de gengibre, béarnaise de cebolinha, farofa de pão e vinagrete de frutas</i>	Cozinha Extraplus
15:30	Marcia Lopes Sommeliere - ES	<i>Azeite: a riqueza fluida. Aspectos práticos da boa compra</i>	Sala de Degustação
16:00	Andrea Souto La Crème Gourmet / Chef consultora / Universidade de Vila Velha - ES	<i>Bolo ladrão: a receita que roubou o paladar dos capixabas</i>	Cozinha 1
16:30	Isaura Caliarí Consultora Gastronômica / Faculdade Novo Milênio - ES	<i>Grão-de-bico em texturas</i>	Auditório
17:00	Rafa Barbosa Raiz do Canto GastroPub - ES	<i>Peroá: a cozinha sustentável capixaba</i>	Cozinha Extraplus
17:00	Paulo Gaudio La Cave - ES		Sala de Degustação
18:00	Papoula Ribeiro Padeira - SP	<i>As etapas para fazer um pão de fermentação natural e suas saborosas aplicações</i>	Auditório