

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	<b>Kátia Barbosa e Bianca Barbosa</b> Aconchego Carioca - RJ	<i>Cozinha de afeto: tapioca de açaí</i>	<b>Auditório</b>
12:30	<b>Cláudia Colamarco</b> UNA - MG	<i>Copa de javaporco</i>	<b>Cozinha 1</b>
13:00	<b>Tássia Magalhães</b> Fabbrica Ristorante e riso.e.ria - SP	<i>Arroz biro Bira com farofa de cuscuz</i>	<b>Cozinha 2</b>
13:30	<b>Diego Lozano</b> Escola de Confeitaria Diego Lozano - SP	<i>"Mineirês": massa folhada, chantilly de baunilha e calda de chocolate</i>	<b>Auditório</b>
14:00	<b>Henrique Burd</b> Ateliê da Cozinha - MG	<i>Ravióli das Gerais: ravióli de angu e frango com quiabo</i>	<b>Cozinha 1</b>
14:00	<b>João Carlstron</b> 3corações - SP	<i>Café e charcutaria</i>	<b>Sala de Degustação</b>
14:30	<b>Caio Soter</b> Alma Chef - MG	<i>Homenagem à cozinha tropeira e técnicas de conservação: galinha curada e confitada na banha, versões de milho e jiló defumado</i>	<b>Cozinha 2</b>
15:00	<b>Lui Veronese</b> Chef Consultor - DF	<i>Uma nova aventura gastronômica mineira: barriga de porco com goiabada e gnocchi de fubá, ora-pro-nóbis e maria-gondó</i>	<b>Auditório</b>
15:30	<b>Leo Mendes</b> Mercado Grano - MG	<i>A saga da cordona</i>	<b>Cozinha 1</b>
16:00	<b>Felipe Oliveira</b> Ora - MG	<i>Da tradição à criatividade e à renovação: camarão com mandioca negra, pimenta, ora-pro-nóbis e queijo canastra</i>	<b>Cozinha 2</b>
16:00	<b>Ivan Achcar *</b> Escola de Negócios e Gestão da Gastronomia - SP	<i>Cardápio bom tem de dar lucro: um olhar para os pratos de baixo custo e alto valor percebido</i>	<b>Sala de Degustação</b>
16:30	<b>Ivo Faria e Naiara Faria</b> Vecchio Sogno - MG / Restaurante La Palma - MG	<i>Da cozinha de afeto à modernidade: envelope de costelinha com galete de umbigo de bananeira e laminado de chuchu</i>	<b>Auditório</b>
17:00	<b>Carol Fadel</b> Restaurante SantaFé - MG	<i>A riqueza e a versatilidade dos frutos do Cerrado Mineiro: torta de baru e porco com geleia de cagaita e farofa de baru</i>	<b>Cozinha 1</b>
17:30	<b>Edson Puiati e Pedro Prates</b> UNA - MG / Professor e pesquisador - MG	<i>Macaúba: a versatilidade do fruto na gastronomia</i>	<b>Cozinha 2</b>
17:30	<b>Honório Gonçalves</b> Templo Cervejeiro Backer - MG	<i>Degustação de coquetéis: gim Lebos e uísque Tres Lobos</i>	<b>Sala de Degustação</b>
18:00	<b>Benjamin Nast</b> DeCalle e De Patio - Chile	<i>Torta de alcachofra</i>	<b>Auditório</b>