

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	Pedro Benoliel Ateliê Benoliel - RJ	<i>Minhas raízes - família e lembranças à mesa: cordeiro sefaradi</i>	Auditório
12:30	Fred Trindade Tragaluz Restaurante - MG	<i>Um novo olhar para a despensa mineira: carne de sereno, farofa de andu, glacê de pequi, tutano e alho assado</i>	Cozinha 1
12:30	Belarmino Valente Rei da Cutelaria - SP	<i>As melhores facas de chef do mundo</i>	Sala de Degustação
13:00	Américo Piacenza Cantina Piacenza - MG	<i>Roça ítalo-mineira: tortellini de guisado da roça com bechamel de feijão e crocante de bacon</i>	Cozinha 2
13:30	Flávio Trombino Xapuri - MG	<i>A tradição versus a criatividade na cozinha mineira: frango ao molho pardo de açai</i>	Auditório
14:00	Jaime Solares Borracharia Gastrobar - MG	<i>Dobradinha com feijão branco</i>	Cozinha 1
14:00	Ana Beloto "Azeite-se" e colunista de Prazeres da Mesa - MG	<i>Azeite porco: uma fusão de tradições</i>	Sala de Degustação
14:30	Renata Penido Renata Penido Chocolatier - MG	<i>Bombom de café e azeite mineiro</i>	Cozinha 2
15:00	Danielle Dahoui Bistrô Ruella - SP	<i>Mexidão mineiro</i>	Auditório
15:30	Fábio Jobim Gero - MG	<i>Barriga de porco com redução de jabuticaba e purê de ervilha defumado</i>	Cozinha 1
16:00	Rafa Bocaina Curiango - SP	<i>Bolinho de redanho</i>	Cozinha 2
16:00	Guilherme Vieira Roça Capital - MG	<i>Roça capital: as maturações produzidas a partir do queijo minas artesanal</i>	Sala de Degustação
16:30	Djalma Victor OssO - MG	<i>Porquinho na horta</i>	Auditório
17:00	Elzinha Nunes Dona Lucinha - MG	<i>Quitanda da roça: rosquinha e palito</i>	Cozinha 1
17:30	Cristina Chiodi Madre Pães Artesanais - MG	<i>Brioche com alma mineira: abóbora, manteiga de garrafa e mel</i>	Cozinha 2
17:30	Ricardo Castilho Diretor editorial de Prazeres da Mesa - SP	<i>Frisantes, espumantes, brancos e tintos: a versatilidade do estilo Salton</i>	Sala de Degustação
18:00	Leo Paixão Glouton - MG	<i>De onde tudo começou: a famigerada papada de porco</i>	Auditório