

Programação Pirenópolis 2015

Sexta Manhã

09:00 – 10:00	Momento Art café com o Barista Bruno e os melhores acompanhamentos com Camila Caiado
10:20 – 11:20	Intercâmbio entre Instituições e seus talentos Puc – Cambury - UEG
11:40 – 12:40	Inspirações tipo Brunch elegante do Cerrado com Telma Machado da fazenda Babilônia e seus sabores com a chef Cris Souza, o chef Willian Carvalho e o chef Caio Henri.

Tarde

14:00 – 15:00	Ideias e Mimos gastronômicos no clima romance com a chef Carol Labaki
15:15-16:30	Instante Detox enamorados e afrodisíacos – Com a Nutricionista Carol Morais e a chef Letícia Massula
16:45 – 17:45	Trem do cerrado e os segredos de Manuel Aponte o Maneco com seus pães que encantam mundo afora e Luana Linhares e trabalha os melhores e inusitados acompanhamentos com chutneys, geleias e pastas bacanas.
18:00 – 19:00	Proza, petisco e cachaça Chef André Barros e o Mixologista Laércio Zulu.
20:00 – 23:00	Momento Romance – Com as melhores e afrodisíacas inspirações dos chefs Fabrizio Abbate, Humberto Marra e um doce final contemporâneo com os doces do chef Wilian Mateus e o doce e poético final com os doces de lúdicos de Goiás com chef Aloísio Godinho.

Sábado Manhã

09:30 – 10:45	O olhar da chef Paula Labaki sobre os bens falados, desejados e queridos sandubas que reinam mundo afora, sejam eles clássicos ou contemporâneos.
11:00 – 12:20	Chef Don Fabrizio Abbate fala e encanta com toda sua brasiliade adquirida
12.30 almoço	Delícias entre o Rio e o Cerrado com Marcia Pinchemel, Fabrina Cunha e Marco Soares, e muito bem adoçados por Adeyc Borges.

Tarde

14:00 – 15:00	Chef Rodrigo Martins fala de suas experiências, sabores e história adquirido Brasil a fora como chef consultor.
15:15 – 16:15	Guga Rocha fala das suas inspirações sobre Cerrado mundo afora
16:30 – 17:30	Chef Lucas Corazza fala sobre os Doces das antigas com ares moderninhos e cheios de identidade e talento que o chef esbanja
17:45-18:45	Chef Jefferson Rueda fala de sua cozinha ítalo caipira, suas raízes e influências.
Fim de tarde 20:00	Tem Banquete de Butiquim no Circuito, cheio de Petiscos, Linguiças Bagaia e Belisquetes deliciosos cada um com a identidade e talento dos Chefs Marcus Costa, Rodrigo Martins, Fabiano Carvalho, Tiago Miguel e Enzo Pacelli e refrescados pelos embriagados sorvetes Don Gelato

Domingo Manhã

09:00 – 10:00	O cacau predileto do Chef Chocolatier Ricardo Arriel
10:15 – 11:15	MarcoTúlio Abras fala do intercâmbio da gastronomia regional Brasileira
11.30 – 12.30	Manu Buffara e sua Cozinha que encanta a alma e coração.