

FEST
gastro
Nomia



**Megaevento celebra sabores
do cardápio capixaba com
chefs e artistas nacionais**



GASTRONOMIA DO SEU JEITO é no Plus.

Com o Extraplus sua experiência gastronômica é garantida. Em nossas prateleiras, você encontrará uma seleção cuidadosamente escolhida de ingredientes premium, que irão elevar suas receitas de patamar. Aproveite o festival para se inspirar e conte com o Plus para garantir os melhores produtos.

@supermercadosextraplus
extraplus.com.br

supermercados

EXTRA
plus

SUMÁRIO



- 4** Gastronomia em festa
- 6** Megaevento em Vitória
- 12** Turismo, economia e cultura
- 18** Entrevista com Claude Troisgros
- 22** Segredos do churrasco
- 28** Mapa do evento
- 30** Cardápios dos restaurantes participantes

EXPEDIENTE



GERENTE DO ESTÚDIO GAZETA: Mariana Perini
EDITORA DO ESTÚDIO GAZETA: Flávia Martins
COORDENADORA DE CRIAÇÃO DO ESTÚDIO GAZETA: Rayane Machado
COORDENADOR DE CRIAÇÃO DO ESTÚDIO GAZETA: Philipe Ferreira

EDIÇÃO: Flávia Martins e Lara Rosado
TEXTOS: Evelize Calmon, Flávia Martins, Gustavo Cheluje,
Vinícius Viana e Thiago Almeida.

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO: Geraldo Netto
FOTOS RESTAURANTES: Vitor Jubini e divulgação

DIRETOR-GERAL: Marcello Moraes • DIRETOR DE JORNALISMO: Abdo Chequer
DIRETOR DE MERCADO: Marcio Chagas • EDITORA-CHEFE: Elaine Silva
GERENTE DE EVENTOS E PROJETOS: Bruno Araújo

ENDEREÇO: Rede Gazeta, Rua Chafic Murad, 902,
Monte Belo, Vitória, ES, CEP: 29053-315

Gastronomia em festa

Evelize Calmon

Editora de gastronomia do HZ

Entre a moqueca do litoral e o socol das montanhas, sem deixar de fora o pastel com caldo de cana, o torresmo prensado, o pé-de-moleque de macadâmia e a torta de coco coberta de claras “em nuvem”, o Espírito Santo revela sabores que muitos de nós, capixabas ou não, ainda desconhecemos.

Uma fatia generosa desse cardápio, tão rico quanto apetitoso, está servida no maior evento de comida, bebida, cultura e lazer já realizado em nosso Estado, o Fest Gastronomia.

Criado por A Gazeta para celebrar e valorizar nossas melhores receitas e profissionais de culinária, o festival traz a Vitória um formato inovador, inaugurando a nova área de eventos do Álvares Cabral com uma programação recheada de atrações.

Um dos destaques do Fest Gastronomia é a entrega de troféus aos vencedores do Prêmio HZ Gastrô, que pelo voto popular elegeu os melhores lugares para comer bem na Grande Vitória.

A premiação de restaurantes, cafeterias e confeitarias, que inclui menção honrosa a



uma personalidade da nossa gastronomia, segue uma tradição da Rede Gazeta, que em 2007 lançou o Prêmio Prazer & Cia, realizado até 2014 com o propósito de consagrar estabelecimentos de excelência em suas especialidades.

Nove anos depois, o setor comemora a volta desse reconhecimento, que agora vem inserido em um grande festival. Uma combinação de comida boa e música idem digna da potência cultural e gastronômica espírito-santense.

Aproximar o público de chefs, cervejeiros, baristas, produtores de iguarias e bebidas e pesquisadores de alimentação, trazendo conhecimento e promovendo cultura sobre o que levamos para a mesa, é o que dá sentido a um evento como o Fest Gastronomia.

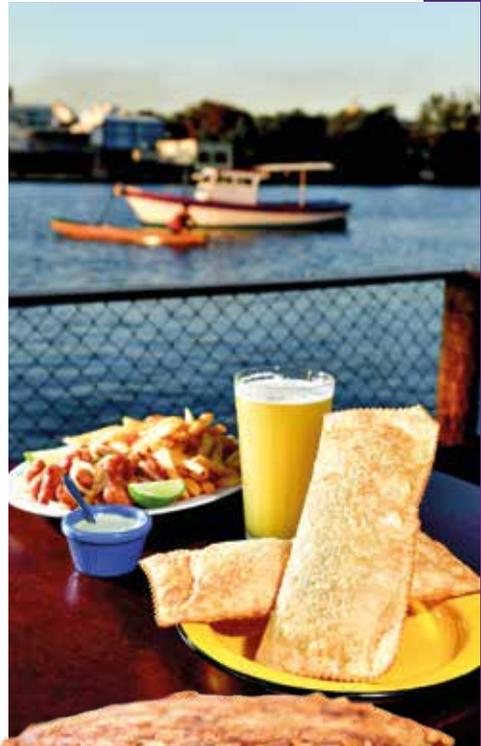
Fernando Madeira

Junte a essa mistura boas pitadas de entretenimento e lazer para a família e está pronta uma receita de sucesso para alavancar o turismo regional. Não à toa, festivais gastronômicos vêm ganhando força e um espaço cada vez maior nos calendários de eventos.

Santa Teresa, Domingos Martins, Venda Nova, Castelo, Aracruz, Itapemirim, Marataízes, Anchieta e Colatina estão entre os municípios do interior que têm um ou mais festivais dedicados aos comes e bebes.

Na região metropolitana, Serra, Vila Velha e Vitória concentram essa agenda, que voltou com tudo no pós-pandemia e só tende a crescer, tanto em variedade como em qualidade. Fazer parte dela, prestigiando essas festas ao longo do ano, não só movimenta a economia como também alimenta o orgulho de ser capixaba. ♪

Moqueca capixaba, pastel com caldo de cana, torresmo prensado e socol são marcas registradas do ES



Guilherme Ferrari

Carlos Alberto Silva



Megaevento

reúne aulas de chefs,

shows nacionais

e muito sabor!

HUM!



Claude Troisgros



Kátia Barbosa



José Almiro



Juarez Campos



Um espaço para celebrar diferentes sabores, com muito conteúdo, entretenimento e, claro, pratos de encher os olhos e conquistar o paladar. De 7 a 9 de julho, Vitória se torna palco do maior evento de gastronomia do Estado, que traz um conceito nunca antes visto pelos capixabas.

Realizado por A Gazeta na nova área de eventos do Álvaro Cabral, o Fest Gastronomia reúne atrações como aulas-show com chefs de renome nacional e internacional, restaurantes com cardápios variados, degustações, *food trucks* e feira de pequenos produtores, palestras e *workshops*, além da entrega do Prêmio HZ Gastrô. O megaevento também traz opções de lazer para toda a família, com shows de artistas nacionais e capixabas para todos os gostos e espaço kids.

No primeiro dia, quem dá show na cozinha é o chef francês Claude Troisgros, estrela da cozinha internacional e também da TV brasileira, com programas de sucesso como o “Que Marra-vilha”, do GNT, e o “Mestre do Sabor”, da TV Globo.

Já no sábado, quem compartilha sua experiência na cozinha é a renomada chef carioca Kátia Barbosa, que é referência em cozinha brasileira e ficou conhecida do grande público como jurada do “Mestre do Sabor”.

O chef capixaba Juarez Campos e o churrasqueiro José Almiro, apresentador do “Churrasqueadas”, da TV Gazeta, também comandam aulas-show para os apaixonados pela culinária.

“A realização do Fest Gastronomia por A Gazeta é de extrema importância para o Estado, pois promove e valoriza a gastronomia, uma área de grande impacto na economia local. Além de incentivar o consumo nesse mercado, o projeto impulsiona a cultura e o turismo na região”, destaca o diretor de Mercado da Rede Gazeta, Marcio Chagas.

O prefeito de Vitória, Lorenzo Pazolini, também ressalta a relevância do evento para o turismo da cidade. “Nossas ações têm contribuído para atrair cada vez mais importantes eventos, de forma a movimentar a cadeia econômica e turística de nossa Capital. Acabamos de receber a boa notícia

de que somos o destino turístico mais procurado no país para as férias de julho”, afirma.

Ele acrescenta que, para impulsionar ainda mais o setor, a Prefeitura de Vitória vem investindo em diversas ações para fomentar o turismo. “Exemplos são a nova orla de São Pedro, importante polo gastronômico e turístico da

nossa Capital, e a requalificação da Curva da Jurema, que tornará o espaço mais moderno e convidativo para quem passa por essa bela região. O Fest Gastronomia consolida esse bom momento vivido pela cidade, levando entretenimento e valorizando um dos potenciais de Vitória, a nossa gastronomia”, pontua Pazolini.



CARRETA SENAC E FEIRA DE PRODUTORES

Um dos espaços voltados para conteúdo no evento é a Carreta Senac, um veículo equipado com uma cozinha-escola onde chefs ensinam na prática pratos preparados com produtos capixabas, harmonização com cervejas, drinques e os segredos do chocolate artesanal - inclusive com atividades para crianças.

De acordo com o presidente do Sistema Fecomércio-ES (Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Espírito Santo) - Sesc e Senac, Idalberto Moro, este é um momento muito favorável aos investimentos voltados ao turismo e a eventos desse porte.

“E a Fecomércio-ES abraçou essa pauta, colocando-a como prioridade dessa gestão.

Queremos contribuir para o desenvolvimento do turismo capixaba e colocar o Espírito Santo na rota nacional, valorizando os inúmeros atrativos do nosso Estado. Eventos como o Fest Gastronomia contribuem diretamente para o fortalecimento do setor turístico, impulsionando o desenvolvimento econômico e cultural do Espírito Santo. Temos certeza que será um grande sucesso”, comemora.

Além das aulas-show com receitas tipicamente capixabas, os visitantes do evento também podem provar delícias da terra diretamente da fonte, na Feira de Produtores organizada pela Agência de Desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas e do Empreendedorismo do Espírito Santo (Aderes).

TODO MUNDO É GAROTO PROPAGANDA DA GAROTO

PROPAGANDA DA GAROTO
Garoto



“É muito importante essa parceria de A Gazeta com a Aderes, entre outros parceiros, neste que entendemos ser um evento destaque do ano. É um momento de lazer em que as famílias podem passear e saborear comidas e

bebidas deliciosas, além de assistirem a grandes shows. Então, é um evento importante para os pequenos negócios da Grande Vitória e do Espírito Santo”, afirma o diretor-presidente da Aderes, Alberto Farias Gavini Filho.

ATRAÇÕES NACIONAIS E CAPIXABAS

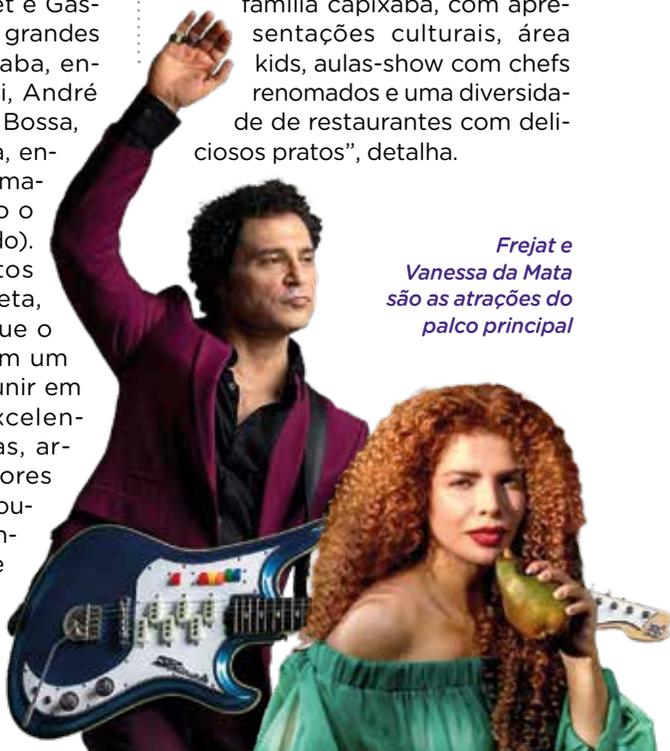
Para garantir a trilha sonora do Fest Gastronomia, a grande atração da primeira noite é o cantor, compositor, produtor e guitarrista **FREJAT**, que promete um show repleto de sucessos do pop rock nacional. Já no sábado sobe ao palco principal a cantora **VANESSA DA MATA**, que encanta e levanta o público com hits como “Não me deixe só” e “Ai, ai, ai”.

Mas a música não para, em ritmos e estilos variados. São três palcos – Fest, Sunset e Gastrô, por onde vão passar grandes nomes da música capixaba, entre eles Saulo Simonassi, André Prando, Dona Fran, Fino Bossa, Na Intimidade do Samba, entre outros (Veja a programação completa acessando o QR Code da página ao lado).

O gerente de Eventos e Projetos da Rede Gazeta, Bruno Araújo, explica que o festival foi concebido em um formato que permite reunir em um único ambiente excelentes restaurantes, artistas, artesanatos, microprodutores locais do agronegócio e outros profissionais do mundo gastronômico, além de conteúdos de qualidade.

“A escolha do local também foi muito importante para que o público possa viver uma verdadeira experiência com um cenário natural que exalta o nosso Estado, com a baía de Vitória ao fundo. Além de reunir o melhor da nossa gastronomia, o Fest chega também como uma excelente oportunidade de geração de renda e de negócios para marcas. Outro ponto importante que priorizamos foi uma programação que pudesse atender à família capixaba, com apresentações culturais, área kids, aulas-show com chefs renomados e uma diversidade de restaurantes com deliciosos pratos”, detalha.

*Frejat e
Vanessa da Mata
são as atrações do
palco principal*



PRÊMIO HZ GASTRÔ RECONHECE OS MELHORES

Um dos destaques da programação é o Prêmio HZ Gastrô, que eleger os melhores endereços da boa mesa na Grande Vitória por meio do voto popular. A entrega dos troféus aos vencedores acontece no palco do Fest Gastronomia, no primeiro dia do evento.

Os finalistas foram indicados por um júri especializado e os ganhadores foram escolhidos por voto popular, divididos em 13 categorias: Cafeteria, Carne, Cozinha Autoral, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional, Delivery, Doce-ria, Hambúrguer, Moqueca e Pizza, além de Brigadeiro, Feijoada e Cozinha, em que o público pôde indicar um estabelecimento.

“O Prêmio HZ Gastrô é uma oportunidade única para valorizar

todos os profissionais envolvidos no setor, desde os chefs de cozinha até os produtores locais e artesãos que fornecem os ingredientes e utensílios para a produção dos pratos. É um momento especial para celebrar a riqueza e diversidade da gastronomia do Espírito Santo e reconhecer o trabalho árduo e dedicado de todos aqueles que fazem deste setor um dos mais importantes para o turismo capixaba”, conclui o diretor de Mercado da Rede Gazeta, Marcio Chagas. ❧

**Confira
todos os
vencedores
da premiação**



FEST **gastRoNomia**

QUANDO: 7, 8 e 9 de julho de 2023

HORÁRIOS: sexta, das 16h à 0h;
sábado, das 12h à 0h; domingo, das 11h às 17h.

ONDE: nova área de eventos do Clube Álvares Cabral.
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2.100, Bento Ferreira, Vitória.

ATRAÇÕES: Prêmio HZ Gastrô, restaurantes, aulas com chefs, palestras, workshops, feira de pequenos produtores, degustações, área kids, atrações culturais e shows com artistas locais e nacionais.

INGRESSOS:

www.superticket.com.br/eventos/fest-gastronomia
ou na bilheteria do evento.

**Acesse o QR Code e confira
a programação completa**



Gastronomia movimentada

turismo, economia e cultura do ES

O Espírito Santo é conhecido por suas lindas praias, atrativos naturais e variações de relevo, mas sem dúvidas uma das características mais apreciadas pelos visitantes e pelos próprios capixabas é a diversidade da culinária.

A tradição pesqueira e a herança da cultura indígena e negra influenciaram profundamente a gastronomia do Estado, tornando-a eclética,

produto de muitas influências dos habitantes locais como portugueses, africanos e povos do Norte da Europa.

Com a vinda de imigrantes europeus, por exemplo, diferentes pratos foram acrescentados à cozinha espírito-santense. Dos italianos, os que exerceram maior influência, destaque para o anho-lini, o tortei, a sopa pavese, o risotto e a polenta.

Fernando Madeira



Mas falando de gastronomia brasileira, mineiros e baianos também trouxeram de suas terras pratos típicos, como o péla-égua (canjiquinha com costeleta de porco) e o vatapá.

Toda essa peculiaridade contribui também para o turismo gastronômico, que tem se destacado cada vez mais no cenário do país.

Weverson Meireles, secretário de Estado de Turismo, acredita que esse reconhecimento se dá pela excelência da qualidade de nossos produtos e a rica cultura capixaba.

“Temos cafés e cervejas premiadas mundialmente. Temos também o socol, divulgado recentemente no Globo Rural, notícia que fez acabar com os estoques dos produtores, que venderam para todo o Brasil. Não podemos esquecer também da nossa famosa moqueca capixaba, além dos nossos queijos, carne de sol, beijús, entre outras iguarias. A diversidade faz com que a gastronomia capixaba fique cada vez mais consolidada no cenário nacional”, ressalta.

A pluralidade de sabores e influências no Espírito Santo pode ser conferida também entre seus diversos descendentes de italianos, indígenas, africanos, alemães, poloneses e muitos outros povos.

“Acredito que esta multiplicidade contribua para uma mistura de ingredientes e culturas que possibilitam uma gastronomia única. Vale lembrar que também somos um Estado com diversos climas e características diferenciadas, onde podemos

sair da praia e estar nas montanhas curtindo um friozinho em menos de duas horas. Esta particularidade também facilita a variedade na nossa culinária”, explica o secretário.

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

O Sistema Fecomércio/ES - Sesc e Senac, ciente e atento à importância de se investir cada vez mais para fortalecer o segmento do comércio de bens, serviços e turismo no Espírito Santo, tem atuado em parceria com o governo do Estado e instituições do setor para oferecer formação e qualificação relacionadas às principais atividades de gastronomia, e com isso atender à demanda por profissionais no mercado.

Para se ter ideia, até o final de 2023, cerca de 900 pessoas serão qualificadas em parceria com a Secretaria de Estado do Turismo (Setur). Além disso, vagas são ofertadas pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG) para atender pessoas de forma gratuita.



Outra iniciativa de sucesso é o projeto **Comunidade Gourmet**, que recebe doações de alimentos e ensina pessoas a aproveitarem integralmente, inclusive as cascas, do que foi doado para preparar refeições saudáveis.

Com isso, o diretor regional do Senac Espírito Santo, Richardson Schmittel, entende o turismo como setor estratégico para o desenvolvimento e crescimento do país e do Estado na criação de empregos, geração e redistribuição de renda e na melhoria da qualidade de vida da população.



E as novidades não param por aí. O Senac conta com diversos projetos novos em relação à culinária capixaba, como a Unidade Móvel de Gastronomia.

Atualmente, a instituição atende 61 municípios capixabas, com nove unidades espalhadas pelo Espírito Santo: Vitória (Senac Vitória e Hotel Senac Ilha do Boi), Vila Velha, Cachoeiro de Itapemirim, Colatina, Linhares, Santa Teresa, São Mateus, Venda Nova do Imigrante, e a mais nova no município da Serra. A instituição se prepara também para a construção de uma unidade em Aracruz.

Em 2022, no segmento de gastronomia, o Senac atendeu 2.611 participantes em ações educacionais que vão desde palestras, minicursos, cursos livres e de aperfeiçoamento, até cursos de qualificação profissional. Já em 2023, até o final de maio, já foram 2.326 participantes.

Outra iniciativa de valorização do segmento é o fim de semana gastronômico do Restaurante do Hotel Senac Ilha do Boi, em Vitória, que realiza a Sexta da Moqueca, a Feijoada de Sábado e o Domingo



Ricardo Medeiros

VOCÊ SABIA?

A moqueca capixaba recebeu influências dos indígenas, africanos e europeus em aspectos que vão desde a preparação, ingredientes e utensílios utilizados como a panela de barro, que é considerada “Patrimônio Imaterial” desde 2002. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), responsável pela preservação e valorização de bens culturais do Brasil, reconheceu e revalidou que o ofício das paneleiras não é apenas um bem capixaba, mas de todo o povo brasileiro.



AGUATTO

COM FARINHA
DE TRIGO REGINA O
FESTIVAL DE SABORES

É TODO
DIA!



Conheça nossas
redes sociais.



Com Farinha de Trigo Regina é assim. Tudo fica mais gostoso e o seu dia a dia vira um festival de delícias. Presente nas receitas mais simples ou mais sofisticadas, tudo o que você faz com Regina agrada ao público mais exigente de todos: a sua família.



www.buaizalimentos.com.br



BuaizAlimentos

Italiano, que valorizam as principais tradições culinárias do Espírito Santo. E não é necessário estar hospedado no hotel para ser cliente do estabelecimento.

Uma outra novidade fresquinha é o lançamento do Serviço de Cafés Especiais lançado pelo Hotel Senac Ilha do Boi. São quatro tipos da bebida, cujos grãos foram produzidos nas montanhas capixabas, em que o cliente pode escolher uma carta de cafés exclusiva, com informações de origem, torras, sabores e aromas.

BARES E RESTAURANTES

Outro setor importante e pujante relacionado à gastronomia é o de serviços de alimentação, que inclui bares e restaurantes. Do ano de 2009 a 2019, o segmento cresceu em média 11% ao ano, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), que levanta os dados junto aos fornecedores de *food service*.

Com a pandemia da Covid-19, o faturamento do setor teve forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021. Desde então, os empreendedores seguem se reinventando para garantirem seus espaços no mercado.

Rodrigo Vervloet, presidente do Sindbares e Abrasel no ES, avalia que o perfil do consumidor no pós-pandemia tem apresentado algumas mudanças consideráveis. Segundo ele, as pessoas estão em busca de momentos de prazer e sociabilidade, valorizando o contato humano, a diversidade culinária e a qualidade dos alimentos. Além disso, há uma crescente preocupação

com a segurança e higiene nos estabelecimentos, o que tem impulsionado a adoção de protocolos sanitários rigorosos por parte dos bares e restaurantes.

“O setor de bares e restaurantes tem uma significativa influência na economia capixaba. Estima-se cerca de 10 mil estabelecimentos no Estado, que geram aproximadamente 40 mil empregos diretos. Além disso, o segmento movimenta bilhões de reais anualmente, representando uma fatia importante do PIB estadual. Esses números evidenciam a importância do setor de alimentação fora do lar como gerador de renda e impulsionador da economia local”, afirma.

Ele destaca ainda que, como o Estado tem um rico cenário litorâneo, bares e quiosques têm a capacidade de impulsionar o turismo, aumentando o tempo médio de permanência do visitante na cidade, além de criar oportunidades de visibilidade da imagem turística e cultural, e também fomentar a geração de renda.

Com inúmeros desafios, o setor se organiza para impulsionar cada vez mais a indústria do turismo local e colocar o Estado como um itinerário gastronômico reconhecido. “O segmento se organiza por meio de cursos e capacitações para empresários e funcionários, visando aprimorar a recepção e atendimento aos turistas, além de uma busca constante em inovações para oferecer ao mercado local, a fim de impulsionar a indústria do turismo e posicionar o Estado como um destino gastronômico de destaque”, finaliza Vervloet. ❧

LEVE
TODO
SABOR
tangerina

Água limpa, suco
de tangerina orgânica,
fruta cabuloplumoni

100%
SUÇO

extrafruti

1 litro

verão

100%
VEGETAL

LEVE PARA O SEU LANCHE
O SEU DRINK
A SUA CASA

LEVE O SABOR DO MELHOR DA VIDA

extrafruti

Leve todo dia



**Momentos da vida
me inspiram, tanto do
passado como do
presente**

Claude Troisgros:

carisma e paixão pela

gastronomia

O chef Claude Troisgros é uma estrela da cozinha internacional - e também da TV brasileira quando o assunto é culinária. O francês naturalizado brasileiro inaugura, com seu carisma e inconfundível sotaque, a programação de aulas-show do Fest Gastronomia.

Muito simpático, ele fala sobre sua paixão pela culinária, a influência da família e inspirações. Confira abaixo a entrevista:

Você é neto de Jean-Batiste Troisgros, que propôs mudanças revolucionárias na cozinha francesa no século passado, e vem de uma família de muitos chefes consagrados. Eles são sua inspiração para se dedicar à cozinha?

Conheci pouco meu avô, pois, quando faleceu, eu deveria ter cerca de 12 anos. Jean-Batiste não era cozinheiro, a cozinheira era minha avó, Marie, mas ele era, sim, um grande criador. Era um cara que tinha um pensamento à frente, muito moderno, pois viveu no período pós-guerra, na década de 1930. Pensou em coisas do tipo comer peixe com vinho tinto e usava uma colher rasa. Jean-Batiste incitou minha avó a “empratar”. Naquela época, tudo se servia em bandeja, um serviço à francesa. Ele realmente foi o cara que fez evoluir a culinária, colocando tudo no prato e valorizando a receita

da cozinha para o cliente. Acredito que na família Troisgros, como meu pai (Pierre) e meu tio (Jean), todos foram criadores do movimento que levou à ‘Nova Cozinha Francesa’. Eu e meus irmãos continuamos essa tradição. No meu caso, aqui no Brasil valorizando o produto brasileiro em uma técnica francesa. A inspiração vem dessa história do meu avô, mas não na cozinha e sim no pensamento.

O Brasil é um país com uma culinária rica e diversificada. Quais pratos nacionais te encantam?

Tem muitos pratos, pois o Brasil é um país grande, que vai do Pará ao Rio Grande do Sul com tradições culinárias diferentes. Algumas especialidades de cada região me encantam. Minha primeira abordagem, há 40 anos, foi à Bahia, onde o leite de coco e o dendê sempre estão presentes.

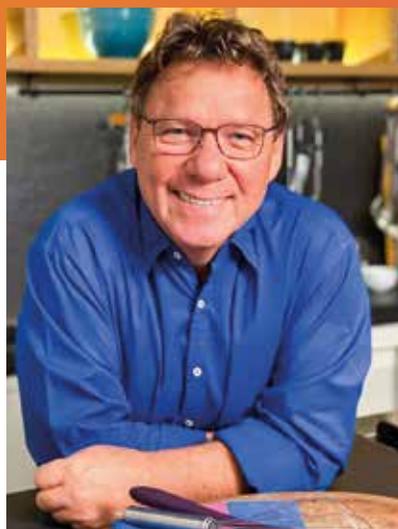
Quando se come pela primeira vez uma moqueca, você se coloca em um lugar tropical, especialmente para um estrangeiro. Aí você começa a conhecer o Brasil. Minas Gerais, por exemplo, com o tutu à mineira, a galinha ao molho pardo e o leitão à pururuca, é uma cozinha que se aproxima da tradicional do interior da França. Depois vem o churrasco, com o Sul do país e as maravilhosas carnes grelhadas e suculentas, que ficam na brasa durante um tempo e são fatiadas bem fininhas. Sensacional para uma pessoa que chega de fora. Viajando um pouco mais, vamos para Amazonas e Pará, com o pato no tucupi e as frutas incríveis, como cupuaçu e açai. Também tem as maravilhas do Nordeste, como a carne seca e a manteiga de garrafa, como no interior do país, com o pequi e as frutas do Cerrado. O Brasil é muito grande e com receitas tão diferenciadas que tudo fica bom quando é bem-feito, obviamente.

E a culinária capixaba? Já teve oportunidade de experimentar?

Acho a culinária capixaba incrível. A torta e a moqueca foram apresentadas por amigos quando estive no Estado em outra ocasião.

Você mudaria alguma coisa na receita da moqueca capixaba?

A primeira moqueca capixaba que experimentei foi feita por meu amigo Juarez Campos, que faz muito bem. Se eu mudaria alguma coisa? Sem dúvida não! Não se muda uma tradição regional e culinária,



principalmente quando ela é bem-feita. Como também não acrescentaria nenhum ingrediente.

O que te inspira a cozinhar?

A inspiração vem de muitos lugares. Vem de viagens, por exemplo, onde conheço novas ideias, novos sabores e produtos. Momentos da vida também me inspiram, tanto do passado como do presente, mas que são emocionais, como uma história. Livros, amigos, outros cozinheiros, mercados, produtos também contam. Obviamente para ser inspirado você precisa ter técnica. Não adianta ter inspiração e não saber colocar em prática. Ψ

**Acesse o
QR Code
e confira a
entrevista
na íntegra**





@cervejariaalquimistas
cervejariaalquimistas.com.br

CERVEJARIA
ALQUIMISTAS



BEBA COM MODERAÇÃO

Conheça o
**Bar da Fábrica em
Jardim Camburi.**

Descubra o sabor
da verdadeira
paixão cervejeira
e mergulhe em
uma experiência
sensorial sem igual.

**Growler
Barril**

Fale Conosco:
27 3337.5978 | 27 99609.5978

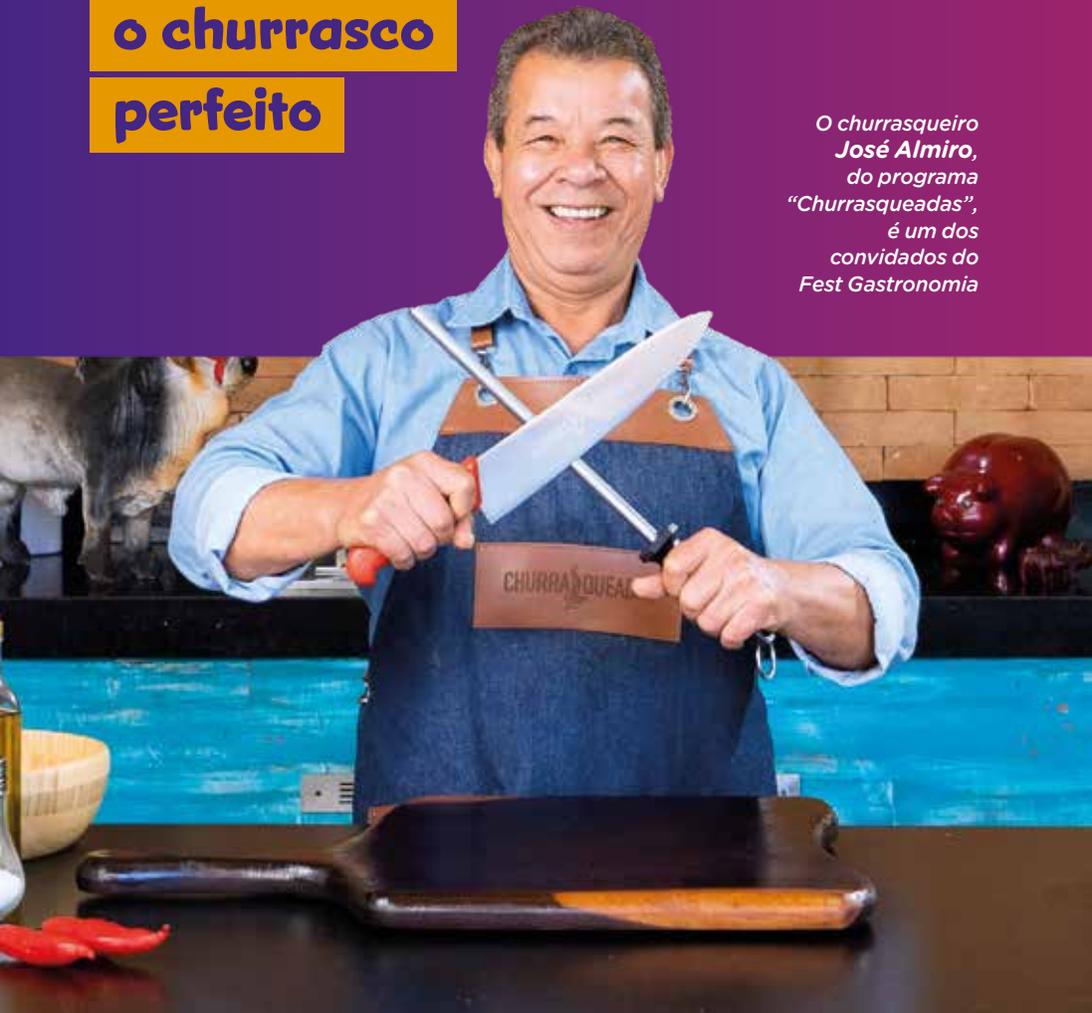


Segredos para preparar

o churrasco

perfeito

O churrasqueiro **José Almiro**, do programa “Churrasqueadas”, é um dos convidados do Fest Gastronomia



É um domingo ensolarado em família, o aroma da carne na brasa sobe e quando ela é colocada na tábua, o corte revela uma peça suculenta, levemente avermelhada e muito macia. Chega a dar água na boca,

..... não é mesmo? Mas se enganar quem pensa que é só jogar a carne na churrasqueira. Muito pelo contrário, para preparar um churrasco perfeito é preciso cuidar desde o preparo dos cortes certos até os acompanhamentos.



HOTEL SENAC
ILHA DO BOI

FINAL DE SEMANA DE *experiências*

Que tal aproveitar o circuito gastronômico mais charmoso de Vitória em um único lugar?

SEXTA DA **MOQUECA**

Toda sexta-feira | 12h às 15h

FEIJOADA

de sábado

Todo sábado | 12h às 16h

Domingo Italiano

Todo domingo | 12h às 16h

📍 Rua Bráulio Macedo, 417 - Ilha do Boi, Vitória - ES, 29052-640 ☎️ (27) 3345-0111

🌐 www.hotellihadoboi.com.br

📷 [hotelsenacilhadoboi](https://www.instagram.com/hotelsenacilhadoboi)

Quem dá as dicas para não errar na hora de colocar a carne na brasa é o churrasqueiro e apresentador do programa “Churrasqueadas”, da TV Gazeta, José Almiro, que também é um dos convidados do Fest Gastronomia para compartilhar sua vasta experiência em uma aula-show.

Especialista no assunto, ele explica que existem até temperaturas ideais para cada ponto da carne, assim como espessuras diferentes que podem influenciar na suculência da peça. Confira a seguir.

POR ONDE COMEÇAR?

O primeiro passo é acender a churrasqueira, mas é preciso ter planejamento, pois o que parece simples dá canseira em muito churrasqueiro. José Almiro recomenda fazer isso 30 a 40 minutos antes de colocar a carne, deixar o carvão virar brasa e a churrasqueira chegar a uma temperatura alta para começar todo o preparo.

ESCOLHA DOS CORTES

Dentre os cortes mais famosos estão picanha, contrafilé (de onde se retira o ancho e o chorizo), fraldinha, alcatra e maminha.

“A costela, o cupim e o peito são carnes mais rígidas e precisam de um maior tempo de cocção, mas também são ótimas para o churrasco. Hoje, com a melhora do gado e a introdução de novas raças como o angus, temos cortes do dianteiro, que antes eram considerados carne de segunda, que também são muito boas, saborosas e macias, como é o caso do miolo do acém e o miolo da paleta”, recomenda o churrasqueiro.



Bifes mais grossos, de 3 cm a 4 cm, contribuem para uma maior suculência da carne

A melhor *Coca-Cola* de todas?



#PegaEsseSabor

QUAL É O PONTO CORRETO DA CARNE?

Claro que o gosto é pessoal de cada um. Mas, de acordo com José Almiro, para absorver melhor o sabor, a maciez e a textura da carne o ponto para mal passada é o melhor.

“É importante destacar que, para assar a carne, ela não pode estar congelada e sim na temperatura ambiente. Depois de assada, aos 60°C é mal passada, aos 70°C é ao ponto e aos 75°C é bem passada”, indica.

Além disso, bifes mais grossos, de 3 cm a 4 cm, contribuem

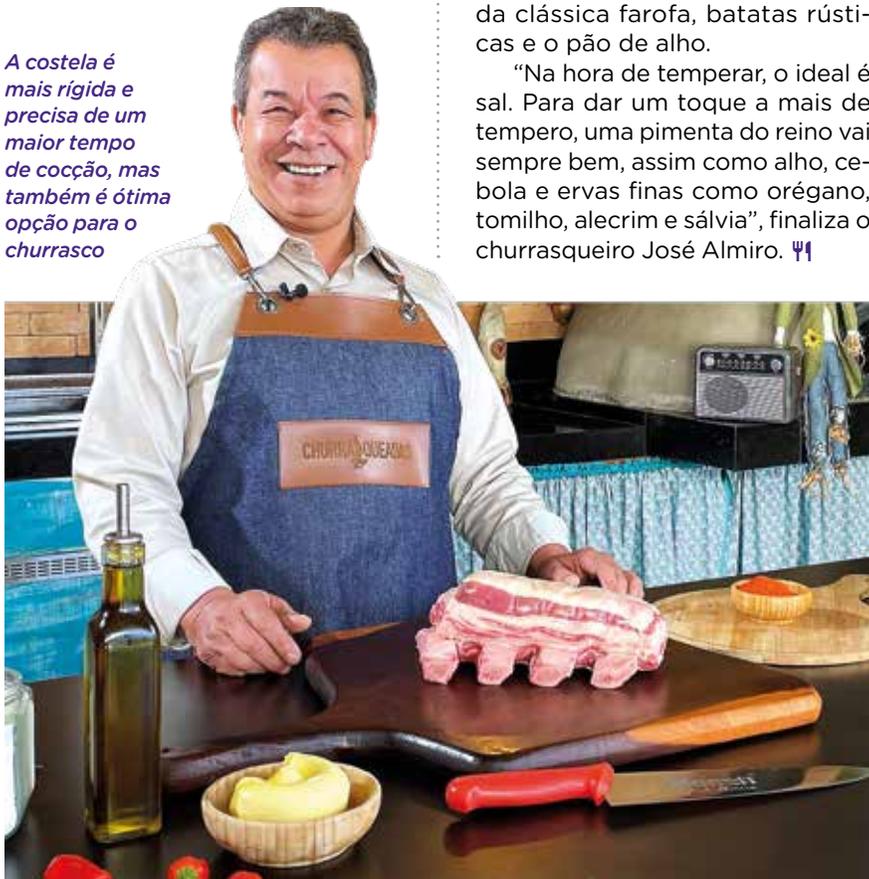
A costela é mais rígida e precisa de um maior tempo de cocção, mas também é ótima opção para o churrasco

para uma maior suculência da carne, assim como cortá-la contra a fibra na hora de servir auxilia na mastigação e na sensação de carne mais macia.

E OS ACOMPANHAMENTOS?

No Brasil, o churrasqueiro José Almiro destaca que o chimichurri tem sido sucesso, um molho feito a partir de uma mistura de ervas com limão e azeite. O tradicional vinagrete e molhos de alho e mostarda também são acompanhamentos certos. Além, é claro, da clássica farofa, batatas rústicas e o pão de alho.

“Na hora de temperar, o ideal é sal. Para dar um toque a mais de tempero, uma pimenta do reino vai sempre bem, assim como alho, cebola e ervas finas como orégano, tomilho, alecrim e sálvia”, finaliza o churrasqueiro José Almiro. ¶



Claro
5G+

Fibra+



**É MULTICAMPEÃ
NO ESPÍRITO SANTO:**

Claro

**A EMPRESA DE TELEFONIA E INTERNET
MAIS BEM AVALIADA PELO PÚBLICO CAPIXABA.**

SAIBA MAIS EM CLARO.COM.BR/PORQUECLARO

A empresa de internet e telefonia mais bem avaliada - fonte: Prêmio Marcas de Valor A Gazeta 2022. Para mais informações, acesse www.claro.com.br/porqueclaro

7a 9
de julho



Legenda

- 1 Espaço Panelleiras
- 2 Mesas com Ombrelones
- 3 Feira dos Produtores
- 4 Bar
- 5 Área de Convivência
- 6 Lounge
- 7 Praça de Alimentação



FEST

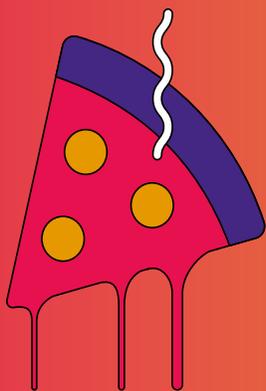
gastRONomia

MAPA DO EVENTO





RESTAURANTES PARTICIPANTES



Descontos irresistíveis, sabores inesquecíveis!

Descubra uma maneira deliciosa de economizar! Faça parte do **Clube A Gazeta** e tenha descontos exclusivos nos **melhores estabelecimentos gastronômicos** da Grande Vitória.



Experimente
2 meses
grátis

Faça a leitura do QR Code com o celular e seja encaminhado para a página que ativará a sua assinatura gratuita.

clube
A Gazeta

 @clubeagazeta
 27 3321.8699



Kaffa Cafeteria

Especializada em cafés de qualidade, desde 2010, a Kaffa Cafeteria trabalha com bebidas de origem e especiais e atua junto da Trentino torra de café, agregando aos clientes também a experiência dos grãos torrados no ambiente.

O cardápio vai além dos cafés e seus diversos métodos de preparo. A cozinha serve desde o brunch, passando pelo almoço, sobremesas e lanches, com preparos que enchem os olhos e conquistam o paladar.

 Av. Anísio Fernandes Coelho, 1.850, lojas 1, 2 e 3, Jardim da Penha, Vitória



Cardápio no Fest Gastronomia

* Brownie de Nutella com biscoito Negresco

R\$ **20**

* Bolo gelado de coco

R\$ **14**

Café espresso 70 ml

R\$ **8**

Café filtrado 200 ml

R\$ **10**

Cappuccino italiano 200 ml

R\$ **15**

Chocolate quente 150 ml

R\$ **15**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

Todo dia é um evento para quem mora no Taj.

www

Descer do seu apartamento e tomar um café da manhã em família. Saborear uma harmonização especial em um jantar a dois. Tudo isso sem sair do seu condomínio. O Taj foi criado para você viver um resort todos os dias.



3 e 4 suítes
de frente para o mar

21 mil m²
de área de lazer

+ 60 itens
de lazer

- Restaurante ■ Padaria
 - Saladeria ■ Choperia
 - Espaço beer ■ 4 churrasqueiras
- E muito mais



tajhomeressort.com.br

(27) 3300.1600

Taj. O mais luxuoso dos tempos.

 Taj

Grand
CONSTRUTORA

Foodies

O Foodies nasceu em 2015 com o conceito *fast food* casual, ou seja, trabalha com a proposta de ingredientes de alta qualidade, atendimento simples, porém de excelência, e preços justos.

Aposta em fornecedores selecionados de maneira criteriosa e só usa carne angus certificada em seus *blends*. Para acompanhar, uma batata frita especial que promete crocância sem igual.

O mais pedido da casa é o tradicional *American*, que leva burger de angus, queijo, bacon, alface, tomate, cebola roxa e a maionese especial do Foodies.

 **Unidade Jardim da Penha** Av. Anísio Fernandes Coelho, 1.630, loja 1
Unidade Jardim Camburi Rua Carlos Gomes Lucas, 147



Cardápio no Fest Gastronomia

American

Burger de angus 150g, queijo, bacon crocante, cebola roxa, tomate, alface americana e maionese temperada no pão brioche

R\$ **36**

Classic Cheese

Burger de angus 150g, queijo, pickles, cebola e ketchup Heinz no pão brioche

R\$ **32**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.



Classic Cheese

American

Hummm... venha sentir o cheirinho de carro novo.



EQUINOX

O SUV com tudo o que você
imagina e muito mais.



NO TRÂNSITO, ESCOLHA A VIDA.



A Via Capital Chevrolet oferece um menu completo!

Aproveite as melhores opções em vendas, para comprar seu carro Chevrolet zero km ou seminovo e escolha à vontade, pois temos uma ampla gama de serviços de manutenção e reparo de veículos. Tudo com peças genuínas GM e acessórios automotivos originais da marca.

- Novos e Usados
- Peças e Serviços
- Financiamento
- Consórcio
- Seguro



OMELHORNEGÓCIO!

☎ 2122-0055 📞 (27) 99229-5433



VIA CAPITAL

A sua Chevrolet na Reta da Penha.



Ancho ao chimichurri

O Quintal Parrilla Bar

A estrela do restaurante é a parrilla, onde são preparados carnes, frutos do mar, salmão e diversas entradinhas. O diferencial desse sistema criado pelos uruguaios e argentinos é que apenas as brasas incandescentes são utilizadas para assar os alimentos. Um carro-chefe são as tábuas com os melhores cortes de carnes acompanhados da batata rústica do Quintal.

O local conquista pela simplicidade dos pratos com ingredientes de qualidade, além de seu ambiente aconchegante com sombrinhas coloridas no teto e muito verde. O bar se integra com a rua, deixando a esquina da Aleixo Netto com a Celso Calmon muito charmosa nos seus tradicionais *Happy Hour*.



Costela bovina

Rua Aleixo Netto, 1.158,
Praia do Canto, Vitória



Cardápio no Fest Gastronomia

Ancho ao chimichurri

Acompanhado de batatas rústicas, farofa e vinagrete

R\$ **35**

Costela bovina com aipim na manteiga de ervas

R\$ **45**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

SABE O QUE VOCÊ
vê na parís?

MODA E TECNOLOGIA COM FOCO EM VOCÊ.

As Óticas Paris são referência em moda, tecnologia e inovação. Com 43 anos de mercado, desenvolvemos um olhar experiente e moderno. Sempre buscando **tendências** e os melhores produtos sem perder nosso principal foco, você.



É BOM TE VER AQUI

Elijah Restaurante

Um pedacinho da Grécia, em uma cozinha com influência mediterrânea, em um ambiente descontraído e aconchegante. Assim é o Elijah, que surgiu em 2021 com o intuito de atender quem gosta de uma culinária leve com base em frutos do mar, trazendo pratos de todo o mediterrâneo com um toque de modernidade.

O carro-chefe da casa é o *tuna tartare*, uma entrada leve feita de atum fresco, que mistura texturas e sabores contrastantes.

Oferece ainda drinques autorais criativos e uma carta de vinhos que harmoniza com o cardápio.

 Rua Afonso Cláudio, 60,
Praia do Canto, Vitória



Cardápio no Fest Gastronomia

**Polvo com
batatas crocantes,
gremolata e aioli
de páprica picante**

R\$ **45**

**Croquete de cupim
com chutney de
manga e maionese
de alho assado**

R\$ **35**

**Cardápio e valores sujeitos a alteração.*

Croquete de cupim

Polvo com batatas



A Refrigerantes Coroa está prestes a completar 90 anos, contribuindo ativamente para o desenvolvimento socioeconômico do Espírito Santo e participando dos melhores momentos das famílias. Para celebrar, apresentamos as latas comemorativas com os ícones mais famosos do estado. São oito modelos colecionáveis com o selo de 90 anos da empresa. O melhor momento é agora!



LIBERTE SEUS INSTINTOS



DESCUBRA OS NOVOS SABORES DO ENERGÉTICO 100% CAPIXABA DO GRUPO COROA: BAD WOLF TROPICAL, MAÇA E MELÂNCIA!





Preferito Restaurante e Pizzaria

Fundado em 2011, o Preferito traz o sabor original da Itália para Vila Velha, em um cardápio diversificado com massas frescas e recheadas de grão duro de produção própria, além de nhoques e pizzas. Um segredo é o molho de tomate tipicamente italiano, que reúne um *blend* com tomate *pellati* para proporcionar um molho bem fresco, com sabor marcante.

Uma experiência à parte é o tradicional Espaguete Alfredo, uma massa da casa que é finalizada dentro do queijo grana padano.

 Av. Hugo Musso, 1.309,
Praia da Costa, Vila Velha



Cardápio no Fest Gastronomia

Espaguete Alfredo
finalizado no queijo
grana padano

RS **39,90**

Polpetina Preferito

Almôndegas da casa, com
molho pomodoro, grana
padano e mollica crocante

RS **34,90**

**Cardápio e valores sujeitos a alteração.*

Polpetina Preferito



INOVANDO E IMPORTANDO EXPERIÊNCIAS

Em Busca do
Vinho

A Em Busca do Vinho é uma forma inovadora de ter acesso a vinhos exclusivos, nacionais e de vários lugares do mundo.

São rótulos selecionados por especialistas, com quantidades reduzidas e por um preço justo.

Imagine aquele vinho de viagem, raro, premiado e cheio de história que não vende aqui no Brasil a um clique da sua casa. É assim que eu, você e mais pessoas juntas podemos acessar essas raridades através da Em Busca do Vinho.

QUER UM VINHO ESPECIAL PARA UM MOMENTO ESPECIAL?
O LUGAR É AQUI.



Traga o mundo até a sua taça, acesse agora nosso site ou baixe nosso APP e conheça nossa seleção exclusiva de vinhos.



WWW.EMBUSCADOVINHO.COM.BR

Em Busca do
Vinho
Uma plataforma com
corpo, aroma e acidez

APRECIAR COM MODERAÇÃO

Nóz Comida Afetiva

Como o nome já diz, o Nóz foi criado em 2019 por um casal formado em Gastronomia com a proposta de dividir as melhores receitas de família num cantinho com cara de casa.

Segundo eles, cada prato é criado pensando na experiência do abraço, do afeto e do aconchego, como um carinho na alma, a partir de produtos feitos artesanalmente no local, como massas, molhos com ingredientes frescos e até mesmo o sorvete.

No cardápio, tem ainda acompanhamentos com opções sazonais, carnes em diferentes preparos, como picadinho e o famoso parmegiana, assim como versões vegetarianas.

 Rua Amélia Tartuce Nasser, 865, Jardim da Penha, Vitória



Cardápio no Fest Gastronomia

Bolinha de queijo da roça com molho picante de goiabada
(5 unidades)

R\$ 20

Pastel de polvo e alho poró com maionese de coentro
(unidade)

R\$ 20

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

Bolinha de queijo



Pastel de polvo



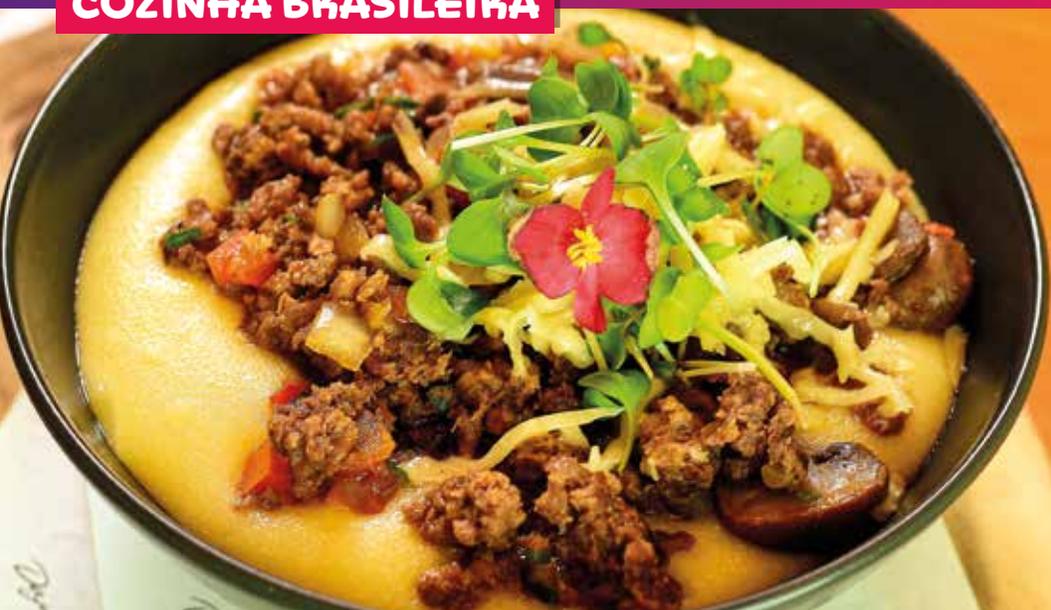
Praia, Moqueca, Convento, Danúbio.

Há 50 anos curtindo
um tempero capixaba.

50 ANOS
DESDE 1973
DANÚBIO
Com Você!

Siga o nosso
Instagram
[@danubiomoveis](https://www.instagram.com/danubiomoveis)





Daju Bistrô

A casa, aberta em 2012, traz um conceito de comida simples, com qualidade nos produtos e no sabor, imprimindo nos pratos memórias afetivas resgatadas e conectadas com os clientes. Assim é o Daju Bistrô, uma cozinha brasileira cheia de influências e temperos com gostinho do lar.

No cardápio, pratos do dia a dia com sabores regionais, como o baião, o arroz caipira, o “mineirisse do avesso” (picanha suína com tutu de feijão, farofa de ovo e couve refogada) e até um mexidão de encher os olhos. Na sexta-feira, não pode faltar a tradicional feijoada. Na sobremesa, os doces com gostinho de receita da avó são uma atração à parte.

 Rua Des. Dermeval Lyrio, 121
lojas 14/15, Mata da Praia,
Vitória



Cardápio no Fest Gastronomia

Angu à baiana com queijo e molhos variados

Porco caipira, cogumelos
das montanhas e outros

R\$ **35 a 40**

**Cardápio e valores sujeitos a alteração.*





Antes de fechar
a conta, feche com
a Le Card e tenha
muitos benefícios.

- | Alimentação
- | Refeição
- | Flex
- | Combustível
- | Presente
- | Compras
- | Farmácia
- | Premium
- | Natal

LeCard

Benefício é ter Le Card.

☎ 2233-2000
f lecardsa
🌐 lecardbrasil
🌐 lecard.com.br

ou acesse
nosso site
através do
QR code



Restaurante Atlântica

Tradição é uma marca do Restaurante Atlântica, que abriu as portas em 1967, na orla da Praia da Costa, em Vila Velha, onde até hoje mantém sua primeira unidade. Desde então, já são três gerações trabalhando juntas no comando da casa, que é especializada em frutos do mar e tem duas outras unidades, a mais recente em Vitória.

O restaurante é conhecido por seu espaço aconchegante, com paredes cobertas por obras de arte, e pelas porções fartas, ideais para compartilhar em família ou entre amigos. No cardápio não podem faltar a tradicional moqueca capixaba e o camarão no coco.

Unidades em Vila Velha
Av. Antônio Gil Veloso, 80, Praia da Costa;
e Av. Est. José Júlio de Souza, 1.556,
Praia de Itaparica

Unidade em Vitória
Av. Anísio Fernandes Coelho, 21,
loja 01, Jardim da Penha



Cardápio no Fest Gastronomia

**Casquinha de
siri com farofinha
e vinagrete**

R\$ **35**

**Pastel de
camarão**
(unidade)

R\$ **10**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.



Pastel de camarão



Casquinha de siri

Haval H6

2024

Conheça o **SUV híbrido** que chegou
para revolucionar a categoria



0-100 km/h em 4,8s
Autonomia: 170 km no motor elétrico
Potência: 393 cv

*Informações referentes aos veículos híbridos plug-in.

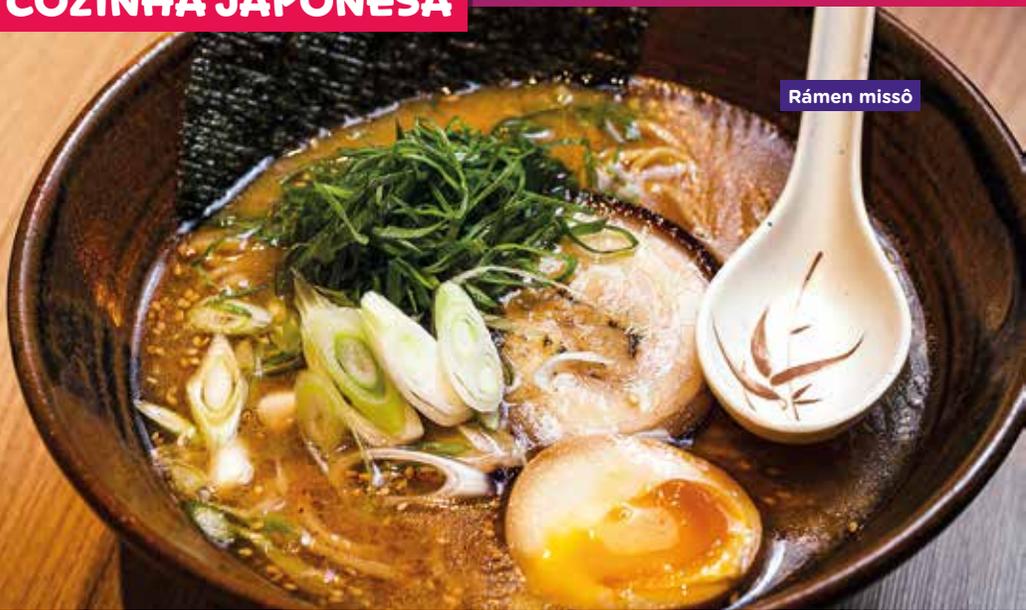


@gwlider
www.gwlider.com.br
Av. Vitória, 1047, Romão, Vitória/ES

🗨️ Saiba mais



GW LIDER



Rámen missô

Restaurante Suzushi

Criado em 2020, o restaurante segue o estilo Izakaya (sakê bar japonês), com um ambiente convidativo a degustar os pratos de produção própria, artesanal, harmonizando com a tradicional bebida. No cardápio, petiscos, sushi e pratos quentes, como rámen, gyoza, karaage e teishoku, que fazem parte da culinária do dia a dia no Japão.

Preserva o conceito oriental Washoku, que valoriza produtos da estação e de fornecedores mais próximos, ampliando seu vínculo com a natureza. Por isso, para a produção do sushi, por exemplo, usa peixes da região, valorizando o pescador local e aproveitando a grande variedade de espécies disponíveis no Espírito Santo..

 Rua Inácio Higino, 108,
Praia da Costa, Vila Velha.



Cardápio no Fest Gastronomia

Rámen missô

Massa fresca, caldos de porco e de frango, pasta de soja, óleo aromatizado, copa lombo cozido no sakê, ovo cozido, cebolinha e gergelim torrado

R\$ **39**

Gyoza suíno

Pastel japonês cozido, acompanha molho à base de vinagre, sakê e shoyu

R\$ **28**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

Gyoza suíno





COMA
DALLA
DÁ!

DO PROJETO AO TOQUE FINAL.

**A DALLA ESTÁ COM VOCÊ EM TODOS
OS MOMENTOS DA SUA OBRA.**

Vai construir, reformar ou decorar?
Na Dalla você tem consultoria
com especialistas e os melhores produtos
para deixar a sua casa como sempre sonhou.
Vem, que com a Dalla dá.

dalla
HOME CENTER

 @dallahomecenter

 dallahomecenter.com.br

PIZZA

Marguerita Especiali



Forneria Don Camaleone

Desde que foi inaugurada, em 2008, a Forneria Don Camaleone se propôs a ser muito mais que uma pizzeria, mas sim proporcionar uma experiência diferenciada aos clientes, reunindo um ambiente com decoração descolada, pizzas preparadas ao estilo italiano, com sabores marcantes, a preocupação com a qualidade no atendimento e uma carta de drinks criativos.

Embora as pizzas sejam protagonistas no cardápio, com uma variedade de sabores que trazem ingredientes de primeira linha, o local também serve carnes, massa e risotos.

 Rua Desembargador Sampaio, 263,
Praia do Canto, Vitória



Calabresa



Buongiorno



Cardápio no Fest Gastronomia

Pizzas 25 cm

Calabresa R\$ 35

Marguerita Especiali R\$ 35

4 Formaggio R\$ 35

Frango com Catupiry R\$ 35

Buongiorno R\$ 42

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

**DE PORTA EM PORTA
À REFERÊNCIA EM
DOCERIA NO ESTADO**

Os melhores bolos de pote do Brasil



*conheça
nossa instagram*

@paolacakesconfeitaria



Restaurante Mahai

Criado há 14 anos com o objetivo de encantar os paladares mais exigentes, o Mahai começou em um pequeno espaço e, ao longo dos anos, expandiu-se para três casas, em Vitória e Vila Velha. Todas trazem uma decoração envolvente, sofisticada e, ao mesmo tempo, acolhedora, tornando-se uma opção para o almoço, *happy hour* ou jantar.

O restaurante se destaca pela diversidade do cardápio, proporcionando uma experiência gastronômica completa. Oferece uma variedade de opções para todos os gostos, desde risotos, saladas, massas, hambúrgueres e sanduíches, além de entradas, sobremesas e uma ampla cartela de bebidas, com drinques autorais e clássicos.

Unidade Praia do Canto
Rua Aleixo Netto, 577

Unidade Mata da Praia
Av. Des. Dermeval Lyrio, 121, loja 04

Unidade Praia da Costa
Rua Henrique Moscoso, 90



Cardápio no Fest Gastronomia

Risoto de camarão com parmesão, tomate pelatti e ervas frescas

R\$ **45**

Risoto de filé com gorgonzola, banana grelhada, bacon e melado de cana

R\$ **42**

*Cardápio e valores sujeitos a alteração.

Risoto de camarão



Risoto de filé

Produtos zero gordura trans - Zero lactose

40
Sabores

DESDE 1988
FAZENDO
A NOSSA VIDA
+feliz

www.40sabores.com.br | @40saboresofc



A Gazeta[®]

HZ

**O MAIOR SITE DE
ENTRETENIMENTO
DO ESPÍRITO SANTO**

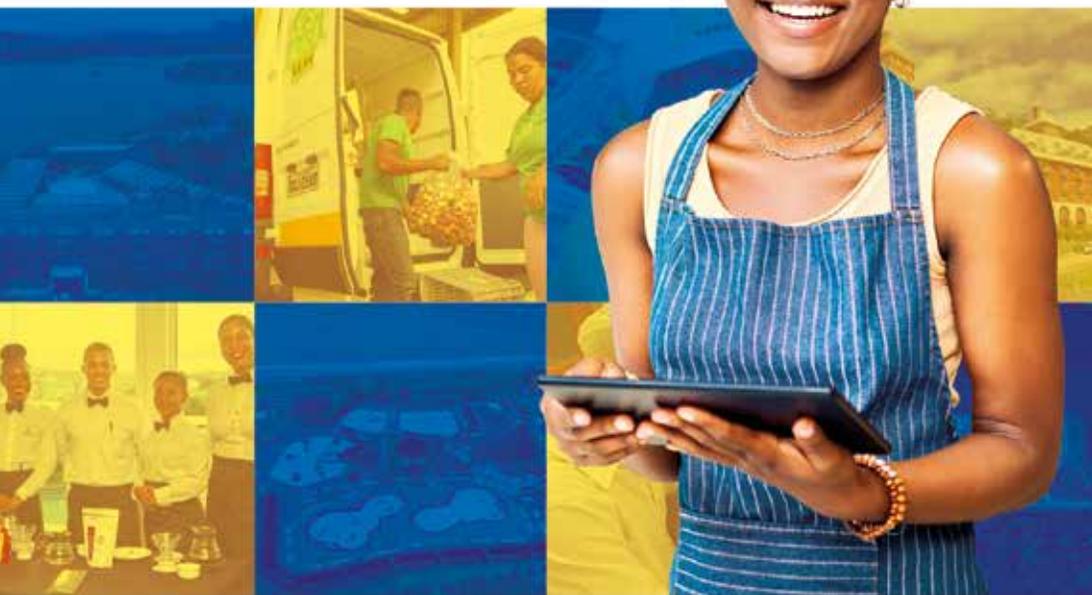
Fique por dentro das novidades e melhores dicas gastronômicas da Grande Vitória e demais regiões do estado.



 @hz.entrete

 agazeta.com.br/hz

Onde tem comércio, tem nossa marca.



O Sistema Fecomércio-ES - Sesc e Senac - está sempre ao lado dos capixabas!

Nossa missão é promover o crescimento sustentável das empresas do comércio de bens, serviços e turismo, contribuindo para a criação de empregos, o fomento da economia local e a melhoria da qualidade de vida dos capixabas.

Por meio do Sesc e do Senac, promovemos cultura, esportes e educação, oferecemos formação profissional aos trabalhadores e capacitação para os empresários. E nossos 22 sindicatos filiados recebem consultorias, serviços e benefícios exclusivos.

Porque onde tem **comércio**, tem nossa **marca**.

Saiba mais



Fecomércio ES · Sesc · Senac

Sistema Comércio

FEST gastro Nomia

O melhor da gastronomia
em um só lugar

CIDADE ANFITRIÃ



PREFEITURA DE
VITÓRIA

REALIZAÇÃO

A Gazeta®

PARCERIA INSTITUCIONAL

Descubra
O ESPÍRITO SANTO

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Turismo



Senac
Fecomércio
Sesc

Fecomércio ES
CNC Sesc Senac
Linha Verde

ADERES
Agência de Desenvolvimento
dos Micro e Pequenos Empreendedores e de Empreendedorismo

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Desenvolvimento



PATROCÍNIO

dalla

50
ANOS DE
DANUBIO
Com Unif

ESD
Educação
Superior
Distrital

ecofrut
Frutas e Legumes
Orgânicos

EXTRA
plus
Bebidas sem
açúcar

Grand

GWM

GW LIDER

LeCard

VIA CAPITAL

nater
coop

PARIS

REGINA
LUBRIL DE TIGRO

ALIMENTOS

PARTICIPAÇÃO

Gazeta

Coca-Cola

Claro

COROA

Do Brasil de
Vinho

IPÊ

PROTEUS

THERMALIN

