

Domingo, 06 de Outubro de 2024

Chefs vão apresentar e ensinar mais de 10 receitas durante a FIT Pantanal

NA FEAFTUR 2024

Redação | Rufando Bombo News

O Cozinha Rural Show, destaque na Feira da Agricultura Familiar e Turismo Rural (FEAFTUR), inicia nesta quinta-feira (30.05) com oficinas que valorizam os sabores do Cerrado e a culinária regional. Os participantes terão a oportunidade de aprender receitas ao vivo com chefs e degustar produtos.

A feira, promovida pela Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf) e pela Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer), ocorrerá até domingo (2 de junho) com entrada gratuita no Centro de Eventos do Pantanal, em Cuiabá, durante a Feira Internacional de Turismo do Pantanal, a FIT Pantanal. O evento é realizado em uma parceria entre Governo de Mato Grosso e Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Mato Grosso (Fecomércio).

Serão realizadas oficinas rápidas e degustações que proporcionarão uma imersão nos sabores regionais com produtos como pequi, baru, babaçu, café, cacau, queijos, mandioca, banana e coquetéis.

As receitas contam com produtos de origem da agricultura familiar de Mato Grosso, como queijos, castanhas, frutas, como banana da terra, café, mel, peixes, chocolate, mandioca, entre outros.

A entrada é gratuita em todos os dias de evento.

Confira a programação completa do Cozinha Rural Show:

30 de maio: Valorizando os Sabores do Cerrado

19h00 - Receita: Suco e Frappé de Pequi

Instrutora: Malvineide Freitas

19h30 - Receita: Pão de Baru e Drink de Baru

Chef: Edson Cunha

20h30 - Receita: Chocolate e Brigadeiro de Babaçu

Instrutores: Maria José e Asao Wakiinaguni

31 de maio: Sabores e Aromas

19h00 - Receita: Macarrão no Queijo Parmesão

Chef: Carol Manhozo

20h20 - Receita: Flapuccino de Café, Café com Laranja e Mel, Bolo de Mel

Chef: Davi Melo

21h15 - Receita: Filé Pintado Empanado em Óleo de Baru e Coxinha de Baru
Chef: Edson Cunha

1º de Junho: Sabores e Aromas

18h30 - Receita: Fondue de Queijo Brie
Chef: Larissa Berté

19h30 - Receita: Risoto de Pacu Seco Perfumado com Azeite de Pequi
Chef: Ademir Gudrin

20h30 - Receita: Brigadeiro de Pequi
Instrutora: Malvineide Freitas

21h40 - Receita: Torta e Chocolate Intenso ao Leite e Cupuaçu
Chef: Thaisse Germano

2 de junho: Brasileiríssimo

18h30 - Receita: Patacone de Banana da Terra com Abacaxi
Chef: Sal

19h30 - Receita: Suco de Mandioca
Instrutora: Malvineide Freitas

20h30 - Receita: Quelele de Mandioca
Instrutora: Malvineide Freitas