

19º  
Piraí  
*Fest*  
2020/2021



**SABER & SABORES**



**PIRAÍ FEST PALADAR**  
De 22 a 24.OUT.21

# Venha sentir as misturas da terra.

O PROJETO PIRAÍ FEST PALADAR - FESTIVAL DE GASTRONOMIA E CULTURA DE PIRAÍ, APRESENTA-SE COMO UM MARCO NA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA GASTRONOMIA, QUE PROMOVE OS SABERES E AS TRADIÇÕES DA LOCALIDADE E INTERCÂMBIO COM OUTRAS REGIÕES, ALÉM DA VALORIZAÇÃO DA MÚSICA POPULAR, INSTRUMENTAL E ARTES CÊNICAS. DESENVOLVER UM MODELO DE ECONOMIA DA CULTURA NO MUNICÍPIO DE PIRAÍ – RJ, PROJETANDO E DIVULGANDO OS PRINCIPAIS PRODUTOS LOCAIS, ATRAVÉS DA ARTE DA GASTRONOMIA E DA VALORIZAÇÃO DOS ARTISTAS DA MÚSICA E DAS ARTES CÊNICAS, ESTE É O NOSSO OBJETIVO GERAL.



**19º**  
**Piraí**  
*Fest*  
**2020/2021**



02	INTRODUÇÃO
04	O EVENTO
06	CURIOSIDADES
10	RECEITAS VENCEDORAS 2019
12	MENU DOS RESTAURANTES CONVIDADOS
14	CHEFS PARTICIPANTES
23	RECEITAS PALCO COZINHA SHOW
31	CULTURA
32	ENVOLVIMENTO
33	PROGRAMAÇÃO MUSICAL



# O EVENTO | FESTIVAL DE GASTRONOMIA E CULTURA

EM SUA 19ª EDIÇÃO, O FESTIVAL DE GASTRONOMIA DE PIRAÍ, O PIRAÍ FEST, JÁ FAZ PARTE DO CALENDÁRIO DA CIDADE. O EVENTO QUE JÁ VIROU TRADIÇÃO REÚNE O BOM GOSTO, DENTRO DE UM CARDÁPIO COM PROGRAMAÇÃO VARIADA E SOFISTICADA, NUMA MISTURA DOS VALORES DA REGIÃO.



DA GASTRONOMIA, QUE EXPLORA O DESENVOLVIMENTO LOCAL ATRAVÉS DA CRIAÇÃO DA TILÁPIA E DO CULTIVO DA NOZ MACADÂMIA, AS ATRAÇÕES CULTURAIS, LOCAIS E NACIONAIS, COM MÚSICA, TEATRO E DANÇA, ATRAINDO UM PÚBLICO DE MAIS DE 100 MIL PESSOAS, NOS 3 DIAS DO EVENTO. TODAS AS ATRAÇÕES SÃO GRATUITAS, ATINGINDO PESSOAS DE TODAS AS FAIXAS ETÁRIAS, DISSEMINANDO ARTE, CULTURA E DIVERSÃO.

ESSE ANO O EVENTO VEIO EM FORMATO DIGITAL, RESPEITANDO TODOS OS PROTOCOLOS DE SEGURANÇA DO COVID-19. DURANTE OS TRÊS DIAS DE EVENTO, ASSIM COMO NA ABERTURA DO CONCURSO, A PROGRAMAÇÃO SERÁ TRANSMITIDA AO VIVO ATRAVÉS DO SITE OFICIAL DO PIRAI FEST.



# CURIOSIDADES



## **SOBRE A MACADÂMIA:**

- DE ORIGEM AUSTRALIANA, A NOZ MACADÂMIA SÓ PASSOU A SER INTRODUZIDA NO BRASIL A PARTIR DE 1984.
- SUA TEXTURA E SABOR REFINADO DÃO UM TOQUE SOFISTICADO A PRATOS DOCES E SALGADOS.



## **SOBRE A TILÁPIA:**

- A TILÁPIA É A ESPÉCIE QUE APARECE NAS REPRESENTAÇÕES DE CRISTO, NA OCASIÃO DO MILAGRE DOS PEIXES.
- PEIXE CULTIVADO NA REGIÃO DE PIRAÍ, A TILÁPIA É ALTAMENTE SAUDÁVEL, DE CARNE CLARA E LEVEMENTE ADOÇICADA, COM BAIXOS TEORES DE GORDURA E COLESTEROL.

# O QUE ACONTECEU EM 19 ANOS DO PIRAÍ FEST:



- CRESCIMENTO DO NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E DE SERVIÇOS, COM MAIS DE 46 BARES/RESTAURANTES E 4 HOTÉIS INAUGURADOS;
- NESTAS EDIÇÕES PASSARAM POR AQUI NOMES IMPORTANTES DA GASTRONOMIA COMO: BADARÓ, CESAR SANTOS, CHRISTOPHE BESSE, CLAUDE TROISGROS E TOMAS TROISGROS, PEDRO DE ARTAGÃO, JOCA PONTES, RICARDO LAPEYRE, FRÉDÉRIC MONNIER, IVO FARIA, LUCIANO BOSEGGIA, MARCOS SODRÉ, MONICA RANGEL, PAOLO NERONI, PIERRE LANDRY, SERGIO ARNO, TEREZA PAIM, THIAGO CASTANHO, VITOR SOBRAL, WILLIAM CHEN YEN, ROLAND VILLAR, DAMIEN MONTECER E KATIA BARBOSA;
- A CADA ANO, MAIS TURISTAS PARTICIPAM DO EVENTO;
- SEGUNDO EMPRESÁRIOS DA REGIÃO, PARA O PERÍODO DO EVENTO, AS RESERVAS DE HOSPEDAGENS SÃO REALIZADAS COM UM ANO DE ANTECEDÊNCIA.

# Gastronomia

O CONCURSO GASTRONÔMICO É O GRANDE DESTAQUE DO 19º PIRAÍ FEST, QUE APRESENTA CULINÁRIA PECULIAR COM PRATOS TÍPICOS, PREPARADAS COM INGREDIENTES PRODUZIDOS NA REGIÃO, PELOS RESTAURANTES LOCAIS, POSSIBILITANDO QUE A POPULAÇÃO DEGUSTE E PARTICIPE ATIVAMENTE ATRAVÉS DA VOTAÇÃO DOS PRATOS. CHEFS RENOMADOS IRÃO COMPOR O JÚRI ESPECIALIZADO DO CONCURSO, ALÉM DE DAREM AS AULAS E OFICINAS DA COZINHA SHOW.







**VENCEDORES DO 18°  
CONCURSO GASTRONÔMICO**



# VENCEDORES DO 18º CONCURSO GASTRONÔMICO

## PETISCO

<b>1º</b> LUGAR	Bar do Careca	Posto de Tilápia do Careca	Sidinei Barbosa – Careca
<b>2º</b> LUGAR	Baruteco	Ceviche	Flávio Amaral de Andrade
<b>3º</b> LUGAR	Armazém 145	Coxinha de tilápia	Vitor Goulart Alves

## ENTRADA

<b>1º</b> LUGAR	Restaurante Sabores e talentos	Batata Rosti rechada de tilápia	Roseli Ferreira Gonçalves
<b>2º</b> LUGAR	Hotel Reserva Aroeira	Harumaki de tilápia com alho-poró e chutney de cebola roxa com pimenta biquinho	Ana Catharina
<b>3º</b> LUGAR	Bistrô Casa do Manequinho Hotel e Restaurante	Tilápia Mex	Ana Paula Hack, Guilherme Cirne e Gustavo Jr

## PRATO PRINCIPAL

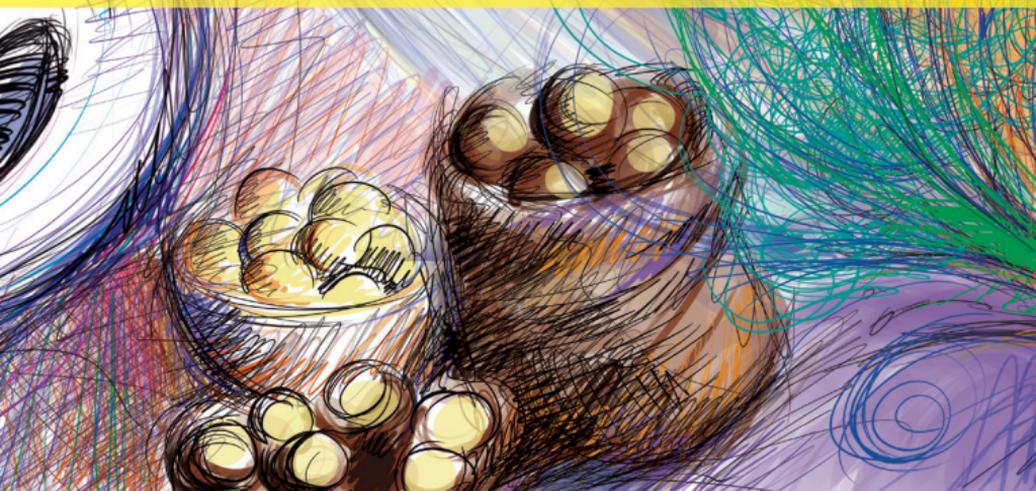
<b>1º</b> LUGAR	Armazém 145	Caldeirada Thai	Vitor Goulart Alves
<b>2º</b> LUGAR	Restaurante Sabores e Talentos	Paella Piraense	Roseli F. Gonçalves e Amilton F. Gonçalves
<b>3º</b> LUGAR	Casa do Bubi	Tilápia na cerveja de macadâmia com perfume de frutas vermelhas	Gilmar Martins

## SOBREMESA

<b>1º</b> LUGAR	Bistrô Casa do Manequinho Hotel e Restaurante	Rainha das Nozes	Ana Paula Hack, Guilherme Cirne e Gustavo Jr
<b>1º</b> LUGAR	Casa do Bubi	Torta Delírio de Macadâmia	Laui Saules Allers
<b>2º</b> LUGAR	Restaurante Verdejo	Banoffee	Camila Arantes
<b>3º</b> LUGAR	Hotel Fazenda São João	Chiquita Bacana	Lúcia Montenegro



# MENU DOS RESTAURANTES CONVIDADOS



# MENU DOS RESTAURANTES CONVIDADOS

**Funcionamento:**

**Dias 22, 23 e 24/10/2021**

## Entrada

**Restaurante Reserva Aroeira**

*Prato: Cestinha dos Deuses*

**Casa do Manequinho Hotel e Restaurante**

*Prato: Locro de Tilápia à Moda Manequinho*

**Baruteco**

*Prato: Bolo Bisa Zizi*

## Prato Principal

**Food Bike Mundo Doce Mundo Crepe**

*Prato: Tilápia à Costa de Qqueijo e Macadâmia com Arroz de Tomate*

**Restaurante Sabores e Talentos**

*Prato: Tilápia Grelhada com Arroz Cremoso*

## Sobremesa

**Verdejo Gastronomia**

*Prato: Petit Gâteau Recheado com Macadâmia*

**Casa do Manequinho Hotel e Restaurante**

*Prato: Gelato Tricolori*

**Restaurante Sabores e Talentos**

*Prato: Torta Mousse de Macadâmia com Chocolate*

## Petisco

**Cervejaria Zodiac**

*Prato: Buraco Quente*

**Verdejo Gastronomia**

*Prato: Coxinha de Pastrami*

**Food Bike Mundo Doce Mundo Crepe**

*Prato: Corneto Tartar*



## CHEFS PARTICIPANTES





### CONCEIÇÃO NERONI

*Um exemplo de sofisticação capixaba à italiana.*

Natural da cidade de Apicá, no Espírito Santo, Conceição Neroni comanda ao lado do marido, o Chef Paolo Neroni, seu restaurante Margutta, em Ipanema, com muita dedicação. O resultado de tudo isso são prêmios de gastronomia e o título de Master Chef e Embaixadora de Cuisine da 1ª Associação de Chefs do litoral do Paraná.

Conseguir impor um estilo gastronômico regional ao lado da sofisticada cozinha italiana é coisa para poucos e bons. E fazer com que esse estilo seja incorporado por formadores de opinião e nomes de pessoa da área da gastronomia é um feito ainda mais louvável. É exatamente esse status, que a capixaba Conceição Ghezzi Neroni alcançou ao introduzir ao lado do marido, o chef italiano Paolo Neroni, com o seu restaurante Margutta, em Ipanema, um dos melhores endereços gastronômicos do Rio de Janeiro.

Com mais de 25 anos de experiência e de suas inúmeras viagens ao exterior, participando em aulas e exposições, em países como Turquia e Peru, a empresária percebeu o potencial da união da culinária brasileira e internacional. Seu objetivo foi sempre a preservação e divulgação da cultura da gastronomia italiana mediterrânea. Hoje, sua habilidade, técnica e prática, fizeram Conceição reunir títulos como 2ª Master Chef de Cuisine, desde junho de 2013. Em 2012 já era Embaixadora de Cuisine. Ambos da 1ª Associação de Chefs do litoral do Paraná, que reúne mais de 500 associados reunidos entre América Latina, Estados Unidos, Europa e Ásia.



### DALTON RANGEL

Formado em gastronomia, Dalton Rangel já atuou em restaurantes renomados do mundo todo.

Em 2008, ingressou no meio televisivo participando do primeiro Reality Show de gastronomia da televisão brasileira, o SuperChef da Ana Maria Braga na TV Globo. Conquistou o 2o lugar entre 14 participantes. De 2014 a 2020, esteve nas telas da RecordTv, no programa Hoje em Dia, apresentando um formato de gastronomia descomplicada para milhões de brasileiros.

Em 2020, comandou o quadro de culinária do Aqui na Band, onde mostrou toda a diversidade do mundo gastronômico. De 2010 a 2014, teve dois restaurantes em São Paulo em locais muito privilegiados. O Emiglia, que tinha uma gastronomia inspirada na Itália, foi aberto ao lado do Clube Pinheiros, no coração de São Paulo. Já o 5meia, era um bar restaurante, super descolado, aberto para o público da Vila Boim, área comercial mais nobre de Higienópolis.

Recentemente, abriu seu novo restaurante Miró, localizado no jardim Paulista, próximo à Av. Paulista além de ministrar seu curso online "Renda Extra", que ensina pessoas a fazerem dinheiro através da gastronomia.



## DAMIEN MONTECER

O chef nasceu e cresceu no Sul da França, iniciou sua carreira com apenas 16 anos, participou de um estágio na cozinha do Louis 15 do Chef Alain Ducasse, no Sul da França, onde foi desafiado na rotina de trabalho de um restaurante.

Formou-se em Nice e Toulon, nas melhores escolas hoteleiras do país como bachelors técnicos em gestão de hospedagem, alimentos e bebidas, e foi lá que deu os seus primeiros passos na cozinha. Fascinado por esse universo a parte, se mudou para Cannes, no estrelado Restaurante Moulin de Mougins (com 3 estrelas Michelin), onde não demorou muito para perceber que era essa a profissão que queria seguir. Com vontade de aprender, seguiu para Londres e Nova York. Sua trajetória profissional tem passagem por restaurantes importantes da Alta Gastronomia, inclusive estrelados pelo guia Michelin.

Abraçou o Rio de Janeiro como seu novo lar há mais de 15 anos.

Por muito tempo, deliciou os cariocas no comando das panelas do restaurante Tèreze, em Santa Tereza. Aos comandos do Restaurante Emile, no hotel Emiliano, na orla de Copacabana e para várias empresas no segmento de hospitalidade, AeB nacional e internacional, a empresa DMGA conta no seu portfólio como clientes potenciais, grandes marcas do setor de eventos, hospedagem e restaurantes.

Damien Montecer ampliou seus serviços pelo país a fora, ofereceu soluções para projetos novos, recentes, ou antigos de cozinhas e restaurantes, analisando espaços, equipes, equipamentos, e trouxe soluções imediatas para melhores performances.



## ISAÍAS NERIES

O trabalho do chef Isaías Neries tem a capacidade de apresentar sempre o inesperado. Em sua memória, a primeira referência de cozinha que teve foi com sua mãe, Honorata Neres.

Ele veio de longe, de Santo Amaro da Purificação - Bahia. O mais novo de dez irmãos, chegou ainda criança ao Rio, seu primeiro emprego foi no McDonald's. Na cozinha do fast food, Isaías Neries adquiriu a precisão, considerado a antigastonomia mas foi lá que aprendeu a disciplina e a organização que hoje usa em sua cozinha, de onde saem pratos tão requintados quanto elaborados.



## LEO COALHADA

Leo Coalhada, cozinheiro autodidata com formação em cozinha contemporânea, empreendedor na cozinha há 26 anos na serra carioca.

Seus cardápios são baseados na agricultura familiar e ingredientes que possam partilhar conhecimento e cultura.



## VITOR SOBRAL

O Chef Vitor Sobral é a grande referência da gastronomia nacional. Conhecido pela sua forma única de interpretar e modernizar pratos tradicionais portugueses, é mestre a conservar temperos e sabores tipicamente nossos. Nascido em 1967, na margem sul do rio Tejo, enraíza a sua matriz de sabores nos paladares do litoral alentejano. O seu percurso levou-o aos restaurantes mais conhecidos, tendo hoje os seus próprios espaços na Tasca da Esquina, Peixaria da Esquina, Padaria da Esquina em Lisboa. E O recém inaugurado Oficina da Esquina nos Açores, onde os produtos regionais são as estrelas de sua ementa. Espaços de referência onde Portugal se serve à mesa com uma dose generosa de inovação e inspiração.

Pelo reconhecimento dos seus esforços, dom e talento, o Chef Vitor Sobral recebeu, entre muitos outros reconhecimentos, o grau de comendador da Ordem do Infante D. Henrique, em Março de 2006. É Chef consultor gastronómico de várias marcas de renome, como a TAP, Vista Alegre, Silamos, Oliveira da Serra, Norge, Vinhos Paulo Laureano, entre outros, colaborando ainda com alguns restaurantes. Além disso, prevalece a sua vontade de partilhar conhecimento com os portugueses, quer seja a nível da formação ou da edição de livros. Inclusive o livro “As minhas receitas de Bacalhau” no qual se inspirou para traduzir sua participação no Pirai Fest 2021.



## NATHALLIE CASAGRANDE

“Olá Migles...vou falar um pouquinho de mim e como cheguei aqui. Venho de uma família que sempre teve comida como um pilar de união, minha mãe é cozinheira de mão cheia e minha irmã chef de cozinha...por essa razão sempre me senti acanhada de me arriscar na cozinha para deixar para quem sabia melhor...até o dia que fiz meu primeiro bolo e foi amor a primeira vista...lá se foram 7 anos e esse amor só aumenta na descoberta de novos sabores.”

Nathalie Casagrande trabalhou 5 anos com encomendas de bolos até começar com os cursos. A sua paixão e facilidade por comunicação lhe ajudaram a desenvolver o Instagram, e assim, atrair mais pessoas para viver essa paixão por confeitaria. É jornalista por formação e cake designer por paixão. A mesma paixão que fez ela abandonar a carreira de 5 anos na indústria fashion no exterior em busca do sonho de trabalhar com doces. Para conseguir alcançar mais alunas pelo Brasil e até no exterior resolveu produzir suas próprias aulas através de vídeos, com receitas deliciosas tiradas de um LIVRO DE RECEITAS de sua mãe, que já havia sido da sua avó. Sua maior realização é trazer conhecimento, realização pessoal e alegria para as pessoas com aulas didáticas criadas a partir de receitas e ingredientes refinados unindo a tradição e a modernidade. Possui mais de 9 mil alunas online.

“Meu desejo é que as pessoas tenham a oportunidade de se encontrarem na confeitaria da mesma forma que me encontrei. Traz paz e quase um vício de melhorar e aprender novas técnicas a cada bolo. Tudo que se faz com AMOR acaba ficando bem feito.”

Realizou seu grande sonho de estudar nas melhores escolas de gastronomia da França e da Itália, tudo para trazer o melhor para suas alunas; Le Cordon Bleu, Le Notre em Paris e Italian Chef Academy. Foram meses de muito aprendizado, e agora, deseja lançar todo mês um curso novo com algo que aprendeu mundo afora.



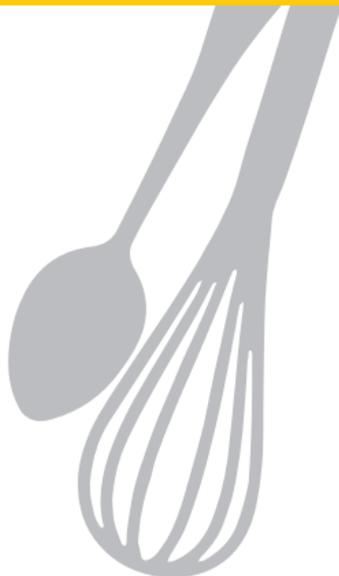


### PAULA SALLES

É Bacharel em Ciências Sociais e MBA em gerenciamento de projetos. Se formou nos cursos de Restaurateur Master e Chef Executivo da Escola de Gestão de Negócios da Gastronomia, atualmente cursa a capacitação de Chef executivo no Senac.

Participou do maior talent show de culinária do mundo, o Masterchef, em sua terceira edição no Brasil em 2016, ficando entre os 7 primeiros colocados, em mais de 25 mil inscritos. Chefiou o Restaurante Uniko em 2019.

Há 5 anos é proprietária da Paula Salles Gastronomia, realizando aulas, eventos, caterings e cardápios personalizados. Desenvolve pesquisas na área de cultura alimentar, além de atuar como produtora de conteúdo para digital na área de gastronomia.



### CIÇA ROXO

É uma chef que tem como um de seus focos de trabalho o envolvimento com a promoção da Cozinha Brasileira e com produtos locais.

É graduada em Hotelaria e Turismo e especialista em Gestão de Restaurantes. Ciça é empresária, consultora e professora de Gastronomia.

Através do projeto “Consultoras na Cozinha” dissemina Gestão, Gastronomia e Cultura pelo Brasil. Ciça apresentou a série de gastronomia familiar da Cine Brasil TV, “À Moda da Casa” e participou de edições como “Culinária Brasileira, Muito Prazer”, de Roberta Malta Saldanha; “Ecochefs: Parceiros do Agricultor”, do Instituto Maniva; e “Isto não é (apenas) um livro de receitas - é um jeito de mudar o mundo”, do Instituto do Amanhã em parceria com a UNIRIO.

# RECEITAS

# PALCO COZINHA SHOW

Chef Paula Salles - Sexta

Dia 22/10, às 14h10

Nosso Sabor

## ROLÊ DE TILÁPIA COM LINGUIÇA DEFUMADA E MASCARPONE DE MACADÂMIA COM QUEIJO CANASTRA

4 porções / tempo de preparo : 1h (mais tempo de molho e tempo de marinada)

### **Rolê de tilápia**

*4 filés de tilápia*

*200g de linguiça suína defumada*

*2 limões sicilianos*

*1 dose de vinho branco*

*Sal e pimenta do reino branca à gosto*

*Endro dill à gosto*

*2 colheres de sopa de manteiga.*

Tempere os filés de peixe com vinho branco, raspas e suco de limão, sal, pimenta e emendei dill picadinho. Deixe marinar por 1 hora. Corte a linguiça em 4 pedaços e abra cada pedaço ao meio, no sentido do comprimento. Dele em frigideira com um fio de azeite. Em um plástico filme, coloque o filé temperado, acomode um pedaço de linguiça no centro, enrole e feche o plástico como se fosse uma bala. Asse em forno pré-aquecido a 150° por 25 min. Desembrulhe, pincele manteiga sobre os rolinhas e asse por mais 10 min para que fique levemente dourado.

Reserve.

### **Mascarpone de macadâmia**

*1 xícara (chá) de macadâmia crua*

*1 limão siciliano em raspas e sumo*

*Sal marinho, pimenta do reino branca a gosto*

*4 colheres (sopa) de azeite extravirgem*

*250g de creme de leite fresco*

*1 colher sopa de manteiga*

*1 colher de chá de cebola em pó*

Coloque a macadâmia de molho por 8 horas. No liquidificador, bata a macadâmia hidratada com um pouco de água, azeite extra virgem, pimenta moída, sal marinho, cebola em pó, raspas e sumo de limão. Acrescente o creme de leite fresco, a manteiga e o queijo, bata mais um pouco.

Reserve.

Para montagem do prato, pegue o rolinho de peixe e faça um corte diagonal para dividir cada filé em 2 pedaços. Aqueça o mascarpone, e guarneça os rolinhos.

Decore com cebolette e flores comestíveis.

# RECEITAS

# PALCO COZINHA SHOW

Chef Ciça Roxo - Sexta

Dia 22/10, às 15h10

Cozinha SEBRAE

## CASQUINHO DE TILÁPIA AO CAPIM SANTO

Rendimento: 5 porções | Tempo de preparo: 30 min

### INGREDIENTES

*Tilápia 200g*

*Sal 10g*

*Pão sem casca 80g*

*Cebola roxa em cubinhos 20g*

*Alho picado 5g*

*Tomate em cubinhos 80g*

*Pimenta dedo de moça picada 3g*

*Leite de coco 200ml*

*Azeite 20ml*

*Tempero de capim santo 30g*

*Coentro, manjerição, salsinha e farofa de macadâmia para finalizar*

### PREPARO:

1 - Seque a tilápia com papel toalha e polvilhe dos dois lados com metade do sal.

Reserve na geladeira por 20 minutos e depois corte em cubos;

2 - Rasgue o pão e umedeça com metade do leite de coco;

3 - Aqueça o azeite em uma panela sobre fogo médio baixo;

4 - Refogue a cebola e o alho com o sal;

5 - Junte o tomate e refogue por alguns minutos;

6 - Adicione os cubos de peixe;

7 - Junte o pão umedecido, a dedo de moça, o restante do leite de coco e o tempero de capim limão e cozinhe por mais 2 minutos.

8 - Transfira para as combustas e finalize com a farofinha de macadâmia e as ervas

## TEMPERO DE CAPIM SANTO

### Ingredientes:

*Pimentão verde em cubos 50g*

*Pimenta dedo de moça em cubinhos 20g*

*Cúrcuma picada 2g*

*Gengibre ralado 5g*

*Cebola em cubos 20g*

*Coentro 20g*

*Salsinha 20g*

*Manjerição 20g*

*Capim limão 20g*

*Alho sem casca 10g*

*Semente de cominho 1g*

*Semente de coentro 1g*

*Limão taiti casca ralada de 1 unid.*

*Gelo 10 pedras*

### Preparo:

1 - Aqueça as sementes de cominho em uma frigideira seca até sentir seu aroma;

2 - Bata no liquidificador a cebola, alho gengibre, pimentão e cúrcuma;

3 - Adicione o gelo e as ervas mal picadas e bata até ficar homogêneo.



# RECEITAS

# PALCO COZINHA SHOW

Chef Leo Coalhada - Sexta

Dia 22/10, às 16h

Comida de Família

## ARANCINI DE TILÁPIA E MACADÂMIA COM PASSATA DE TOMATE

### INGREDIENTES

500g Arroz branco cozido e temperado em modo básico, morno ou de preferência dormido

300g Tilápia - pode ser as bandas finas ou aparas de outras preparações

300g Macadâmia

300g Farinha de rosca ou de pão dormido

100g Açafrão em pó

Azeite - o quanto baste

Sal e pimenta do reino para moer na hora - a gosto

500g Tomates maduros

50g Orégano

2 unidades de Cebola branca

200g Creme de leite

4 unidades de Ovos

Óleo para fritura - o quanto baste

### MODO DE PREPARO

Tempere com sal, pimenta e parte do açafrão os pedaços de tilápia e frite no azeite até dourar, reserve em uma bacia (bowl) e amasse com um garfo, misture a macadâmia triturada na faca e reserve para esfriar.

Em uma panela coloque os tomates e as cebolas em brunoise, para refogar em azeite, junte o orégano e, em fogo baixo, deixe cozinhar acrescentando água aos poucos até formar um molho; se necessário use um liquidificador para ajudar no processo.

Para o preparo dos arancinis, utilize o arroz em temperatura morna, se estiver dormido, reaqueça aos poucos, acrescente o creme de leite para manter ele úmido e ligeiramente aquecido, para formar as bolinhas com a mão, recheando com a mistura de tilápia e macadâmia temperada ou misturando ao próprio arroz; feche as bolinhas, aperte-as com as duas mãos e passe na mistura de farinha de rosca ou de pão dormido nos ovos batidos, novamente na farinha temperada com sal e pimenta e um pouco de açafrão.

Frite em óleo quente até dourar e sirva sobre a passata de tomates ainda quente



# RECEITAS

## PALCO COZINHA SHOW

Chef Nathalie Casagrande - Sábado  
Dia 23/10, às 14h10

Aula infantil

### CASINHA DE BISCOITO

#### Massa Baunilha

*240g de manteiga sem sal - gelada*

*180g de açúcar refinado*

*1 ovo grande*

*1 colher de extrato de baunilha*

*1 colher (chá) de canela em pó*

*480g farinha de trigo peneirada*

*1 pitada de sal*



#### Modo de preparo

Na batedeira com a pá (raquete) adicione (manteiga, açúcar).

Adicione o ovo e a baunilha (bata mais um pouco).

Adicione a farinha com a canela.

\*Não bata demais, a massa tem que ser firme e não fofa!

O ponto certo é quando ela está homogênea e não gruda mais nos dedos. Faça uma bola, envolva no plástico filme e leve para gelar por 30 min antes de abrir a massa!

# RECEITAS

# PALCO COZINHA SHOW

Chef Vitor Sobral - Sábado

Dia 23/10, às 15h10

Receitas Além do Mar

## BACALHAU COM MACADÂMIA

*Postas altas de bacalhau demolhado - 2kg*

*Cebola em gomos - 200g*

*Alho laminado - 5 dentes*

*Batatas novas descascadas - 1,2kg*

*Cenoura descascada em metades - 500g*

*Nabo em gomos - 300g*

*Macadâmia - 100g*

*Cravinho - 4 unidades*

*Alecrim - 2 hastes*

*Azeite virgens extra - 2dl*

*Sal marinho tradicional - q.b.*

### **Guarnição**

*Grelos - 500 g*

*Salsa picada - 4 colheres de sopa*

*Vinagre de vinho branco - q.b.*



Coloque o azeite, as amêndoas, o cravinho, o alecrim a cebola e o alho e as batatas num tacho largo, de preferência de ferro, no meio da cozedura das batatas, adicione as cenouras, pouco depois, coloque os nabos e, passado 5 min, o bacalhau.

Deixe cozinhar em lume brando, por fim, adicione os Grelos, a salsa picada e perfume com o vinagre de vinho branco e macadâmia picada.

Notas: Todos os legumes vão cozinhar com a sua própria água no azeite; assim como o bacalhau, este prato tem de ser feito em lume brando e, no caso de ter dificuldade em saber a cozedura certa dos legumes, utilize um palito.

# RECEITAS

# PALCO COZINHA SHOW

Chef Isaías Neries - Sábado

Dia 23/10, às 16h10

Nossa Herança:  
Temperos e Ervas

## TILÁPIA GRATINADA COM MACADÂMIA E FIOS DE LEGUMES

### Ingredientes: 4 porções

4 filés de Tilápia de 200g cada  
120ml de vinho branco  
120 ml de caldo de legumes  
Sal e pimenta à gosto  
Manteiga para untar o tabuleiro

### FIOS DE LEGUMES

40g de abobrinha cortada em formato de espaguete  
40g de chuchu  
10ml de azeite de oliva  
5 gr picados  
40g de cenoura cortada em formato de espaguete  
3g de tomilho fresco  
3g de orégano fresco  
3g de manjericão  
40g de repolho roxo  
30g de manteiga clarificada  
Pimenta do reino a gosto  
Sal a gosto

### Cobertura

100gr de miolo de pão de forma sem a casca  
60gr de manteiga sem sal  
60gr de queijo gruyère ralado  
50gr de cebola picada  
50gr de macadâmia picada

### Decoração

Mix de Broto

### PREPARO

1 - Legumes

Cozinhe o espaguete de legumes em água fervente por 2 minutos. Em seguida passe em água gelada e reserve. Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure o alho. Junte a manteiga e as ervas, tempere com sal e pimenta. Na panela, refogue os legumes cortados em formato de espaguete, por 1 minuto. Envolve delicadamente.

2 - Cobertura

Passes os cubos de pão no liquidificador. Refogue a cebola picada com a manteiga sem dourar, adicione a macadâmia e o pão e misture bem. Resfrie a massa na geladeira por 10 minutos, retire e acrescente o queijo ralado e leve novamente a geladeira por 10 minutos. Em uma bancada, abra um saco plástico, ponha 50gr cubra com outro saco plástico e abra a massa com o rolo e com cortador redondo corte e reserve. Tempere a tilápia com sal e pimenta e cubra com a massa já aberta e cortada formando uma escama e disponha em uma assadeira untada com manteiga. Acrescente o vinho branco ao lado dos filés. Asse em forno quente a 180°C por 12 minutos ou até que ficar levemente dourado.

### MONTAGEM DO PRATO

Coloque a tilápia no centro do prato, os fios de legumes no outro e decore com os brotos.



# RECEITAS

## PALCO COZINHA SHOW

Chef Damien Montecer - Domingo

Dia 24/10, às 13h

Técnicas que dominam  
o mundo

### GRAVALAX TILÁPIA

#### INGREDIENTES

*1kg de file de tilápia*

*500g de açúcar mascavo*

*250g de sal*

*Maço de endro (dill) picado*

*10g de pimenta-do-reino branca em grãos*

*1 colher sopa de cachaça*

*1 limão taiti*

*Pão de fermentação natural*

*Picles e alcaparras a gosto*

*Cream cheese a gosto*



#### MODO DE PREPARO

Lavar bem e secar os filés de peixe, em uma vasilha colocar sal, açúcar, endro dill picado, raspas de limão, pimenta quebrada e a cachaça . Misturar bem e cobrir os peixes durante dez horas. Depois lavar e secar os filés de novo, fatiar finalmente o peixe e colocar numa torada de pão com cream cheese misturado com limão chamado de creme azeido, salpicar essa torada de peixe com picles e alcaparras para dar um contraste, servir com limão fatiado.

# RECEITAS

## PALCO COZINHA SHOW

Chef Conceição Neroni - Domingo

Dia 24/10, às 13h50

Itália, suas massas,  
nossas massas

### TILÁPIA CAIÇARA

**4 porções**

#### INGREDIENTES

*4 filés de tilápia*  
*500 ml de creme de leite fresco*  
*200g uva verde sem caroço*  
*50g de urucum*  
*300g de manteiga*  
*400ml de azeite*  
*Sal*  
*40g açafião da terra*  
*200g macadâmia granulada*  
*400g camarão limpo*  
*2 maços de rúcula*  
*500g spaghetti*  
*50g pimenta biquinho*  
*Salsa*  
*Sal*



#### MODO DE PREPARO:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Cultura

O CARDÁPIO VARIADO DE ATRAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS SEDUZ O TURISMO, O DESENVOLVIMENTO E O ORGULHO POPULAR, ATRAVÉS DO ARTESANATO, DANÇA E MÚSICA.

COM GRANDE ENVOLVIMENTO DO PÚBLICO LOCAL, AS ATRAÇÕES SÃO UM VERDADEIRO HINO DE LOUVOR AOS BONS FRUTOS, ÀS COISAS TELÚRICAS DA REGIÃO E, ORGULHOSAMENTE, RECONHECIDAS COMO SENDO SUAS RIQUEZAS NATURAIS.

OS DIVERSOS SHOWS MUSICAIS, BANDAS E ARTISTAS DE RENOME NACIONAL COMPLEMENTAM O ROTEIRO DA PROGRAMAÇÃO.



# Envolvimento

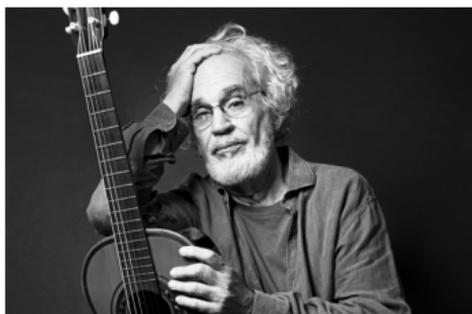
O VALE DO PARÁIBA É UMA REGIÃO QUE FICA EXATAMENTE ENTRE SÃO PAULO E RIO DE JANEIRO, DENTRO DA MEGALÓPOLE FORMADA PELAS DUAS CAPITALS, COM 700 MIL HABITANTES EM NOVE CIDADES NO LADO FLUMINENSE - FORTEMENTE IMPACTADOS PELA COMUNICAÇÃO DO EVENTO.

A PRINCIPAL CONTRIBUIÇÃO DO PATROCÍNIO DO 19º PIRAÍ FEST É O LEGADO SOCIAL DO PROJETO PARA A REGIÃO. O EVENTO GERA IMPACTOS ECONÔMICOS POSITIVOS, ESTIMULA A PRODUÇÃO DA CULTURA REGIONAL, INCLUI AS CIDADES DO INTERIOR NA AGENDA DE DESENVOLVIMENTO DO ESTADO E CRIA UM ESTIMULANTE AMBIENTE SOCIOEDUCATIVO, ALÉM DE POSSUIR UM ALTO VALOR MERCADOLÓGICO.



ESTA É A NOSSA IDEIA PARA A PROMOÇÃO DO 19º PIRAÍFEST – EDIÇÃO 2019\*2020, QUE TEM, ACRESCIDO A SUA TÃO BEM-SUCEDIDA TRAJETÓRIA, NOVIDADES QUE VÃO DESDE O REDESENHO DE SUA MARCA ATÉ UMA NOVA LINHA CONCEITUAL, QUE ENALTEÇA NÃO APENAS O EVENTO, BEM COMO TUDO QUE ADVÉM DO VALE DO PARÁIBA FLUMINENSE.

# Programação Musical



## PALCO CULTURAL

EM FRENTE A PREFEITURA

**22**  
**OUT**  
(SEXTA)

18h30 às 23h

Nana Barcelos (18h40)

---

T4Pop (19h40)

---

Capital Elétrico (20h40)

---

Sound Road (22h30)

\* Os horários das programações individuais são previsões sujeitas a pequenos ajustes

**23**  
**OUT**  
**(SÁBADO)**

18h30 às 23h

**Instrumental Café Brasil** (18h40)

---

**Maria Clara Valle e Diego Zangado**  
convidam **Paulo Maurício** (19h40)

---

**Premiação do 19º Concurso**  
**Gastronômico Piraí Fest Paladar** (20h40)

---

**Renato Teixeira** (21h30)

**24**  
**OUT**  
**(DOMINGO)**

16h às 21h

**Gersinho e Bruno**  
**Voz, violão e percussão** (16h)

---

**Nilze Carvalho** (17h)

---

**Só Por Acaso** (19h50)

19º  
Piraí  
Fest  
2020/2021



Patrocínio:



Secretaria de  
Cultura e Economia  
Criativa



GOVERNO DO ESTADO  
RIO DE JANEIRO

Realização e Produção:

**ssvalle**  
produção de eventos

Apoio:

**SEBRAE**

**tapi**  
FIBRA

[WWW.PIRAI FEST.COM.BR](http://WWW.PIRAI FEST.COM.BR)

**CENSURA 16 ANOS.**

É CRIME VENDER, FORNECER, AINDA QUE GRATUITAMENTE OU ENTREGAR CIGARROS OU BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENOR DE 18 ANOS;  
PENA: DETENÇÃO DE 02 (DOIS) A 04 (QUATRO) ANOS E MULTA, ART. 243 DO ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE.

**BEBA COM MODERAÇÃO**