

Data: 14/09/2022

Veículo: A Gazeta – HZ

Título: Venda Nova terá feira com atrações culturais e aulas de culinária

Link: <https://www.agazeta.com.br/hz//gastronomia/venda-nova-tera-feira-com-aulas-de-culinaria-e-atracoes-culturais-0922>

Venda Nova terá feira com atrações culturais e aulas de culinária

A 2ª RuralturES será realizada no Polentão, de 15 a 18 de setembro, com entrada gratuita. Comidas típicas, cerveja artesanal, flores e artesanato são atrativos



Em sua segunda edição, a Feira Estadual de Turismo Rural - RuralturES vai reunir gastronomia, empreendedorismo e turismo, de 15 a 18 de setembro. O evento acontecerá no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o Polentão, em Venda Nova do Imigrante. A entrada é gratuita.

Sob o tema "Turismo de Experiência", a feira terá 157 expositores, mais de 20 atrações culturais, 30 aulas-show de culinária e várias outras atrações para toda a família em quatro dias de programação.



Cozinha Show terá 30 aulas gratuitas. Crédito: Calabria/Divulgação

O espaço dos expositores será 40% maior em relação a 2021, ocupando três galpões e a parte externa do Polentão. Ao todo, garantirão presença 66 empreendimentos da agroindústria e do agroturismo, 20 de artesanato, dez de turismo de aventura; dez do Espaço Café, 15 do Espaço Flores; 15 para a praça de alimentação e 21 cervejarias.

Outra atração são os estandes com dez municípios ligados ao Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau: Afonso Cláudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Laranja da Terra, Marechal Floriano e Vargem Alta. Em cada um deles haverá produtos típicos, roteiros e tradições locais, reunindo um total de 25 novas rotas turísticas.

Estande terá queijaria virtual

Para o público interessado em conhecer o processo de fabricação de queijos, será instalada no estande do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) uma queijaria virtual em 360°. A atração será lançada durante a RuralturES e vai disponibilizar quatro óculos de realidade aumentada para os visitantes conhecerem o funcionamento de uma queijaria, desde a ordenha até a maturação.

Com 30 aulas-show gratuitas, a Cozinha Show vai mostrar ao público diferentes possibilidades de inovar no turismo de experiência por meio da gastronomia típica. O espaço é coordenado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac/ES), um dos apoiadores da feira.

Chefs regionais, entidades e comunidades indígenas e quilombolas farão parte da programação, apresentando receitas inspiradas em ícones da gastronomia capixaba, como brote, torresmo prensado e moqueca.

Para participar das aulas, os interessados poderão se inscrever gratuitamente até minutos antes dos eventos (confira a programação abaixo). As vagas são limitadas por ordem de chegada.

PROGRAMAÇÃO DA COZINHA SHOW

QUINTA-FEIRA - 15/09

- 16h - Chef Carolina Fernandes e alunas do curso Auxiliar de Cozinha do Senac - Polenta de legumes, fonduta de queijo e crocante de socol (Senac).
- 16h45 - Chef Dani Gurgel - Brote com linguiça (Laranja da Terra).
- 18h15 - Chef Rovenia Gomes - Filé de tilápia com purê de mandioquinha e molho de juçara (Rio Novo do Sul)
- 19h - Chef Julia Rossini e alunas do curso Auxiliar de Confeitaria/ Salgadeira do Senac - Torta Sintra (Senac)
- 19h45 - Chef Renato Santos e alunas do Senac de Venda Nova do Imigrante - Cappuccino di Pollo (Venda Nova)

SEXTA-FEIRA - 16/09

- 16h - Chef Renato Santos com Ministério do Turismo (MTur) - Escondidroc Nossa Vida (Venda Nova)
- 17h - Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas. Aula-show com Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo), que vai ensinar a preparar gotas de chocolate com grão de café, panetone trufado e coberto com chocolate e minicakes de chocolate
- 18h - Ifes
- 19h - Acemes (Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo)
- 19h45 - Chef Ana Venturim - Massas artesanais (Venda Nova)
- 20h30 - Chef Gilson Surrage - Paella Maríneira (Anchieta)

SÁBADO (17/09)

- 14h - Ifes
- 15h - Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas. Aula-show com Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo)
- 15h45 - Chef Beto Brunelli - Hambúrguer Conexão Castelo x Venda Nova
- 16h30 - Chef Tico Tosi - História e produção do torresmo prensado (Vale do Caxixe/Castelo)
- 17h15 - Chef Ari Cardoso - Arroz de moqueca de tilápia
- 18h - Chef Renato Santos - Involtino de Melanzane (Venda Nova)
- 18h45 - Chef Enrico Bissoli - Barriguinha em porchetta crocante e risoto de limão siciliano (Venda Nova)
- 19h30 - Chef Ricardo Silva - Prato D' terra (Vargem Alta)
- 20h15 - Chef Carol Areias - Frango caipira com macarrão caseiro (Muniz Freire)

DOMINGO - 18/09

- 10h - Aula Kids - Vamos Fazer Biscoitos? - Chefs Ana Venturim, Renato Santos e convidados
- 11h - Chef Vanussa Pedroni - Polpetas ao vinho e Perfetto di Caffé
- 12h - Comunidade Quilombola do Coxi - Tapioca salgada (Conceição da Barra)
- 13h - Comunidade Indígena Tupiniquim - Moqueca de peixe (Aracruz)
- 13h45 - Acames (Associação de Cervejeiros das Montanhas Capixabas)
- 14h30 - Chef Tais Jubini - Bolo de churros (Venda Nova)
- 15h15 - Rinaldo de Castro - Produção de gelatos artesanais com ingredientes 100% naturais (Venda Nova)
- 16h - Ifes
- 17h - Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas - Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo)
- 18h - Senar: chocolates finos em receitas típicas das montanhas - Catarina Bianchi (Chocolates Espírito Santo)



Feira contará com 157 expositores em quatro dias, no Polentão. Crédito: Gabriel Lordello/Mosaico Imagem