



12°

FESTIVAL
DE CULTURA
E GASTRONOMIA
DE GRAMADO

do
produtor
à mesa



01 A 12 DE OUTUBRO



DO PRODUTOR À MESA

Neste ano, os produtores da agroindústria local que fazem parte da história de Gramado se unem aos restaurantes para oferecer receitas de dar água na boca. Os insumos partem das comunidades das linhas Ávila Baixa, Ávila Alta, Caboclos, Carahá, Furna, Horlle, Quilombo, Marcondes, Mato Queimado, Moreira, Morro Agudo, Serra Grande, Tapera e Várzea Grande até chegar à mesa.

Com curadoria dos chefs Endrigo Sedrez (Senac Gramado) e Rodrigo Mylius (UCS), os restaurantes criaram receitas exclusivas para o evento com os sabores da colônia. Entre os ingredientes selecionados estão: linguiça, salame, copa, lombo, queijos coloniais, torresmo, mel, ovos, cogumelos, massas artesanais, radicci, feijão vermelho, hortelã, rúcula, brócolis, couve, abóbora, cenoura, alface, aipim, manjeriço, repolho, manjerona, iogurte, doce de leite, casquinha de laranja, açúcar mascavo, geleias e doces de uva, abóbora e figo, vinho branco e espumante.

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS:

  @festivaldegastromia

ATRAÇÕES CULTURAIS

Somado à programação gastronômica, o festival contará com cerca de 35 apresentações culturais de artistas locais, de diferentes estilos musicais, em formato solo, duo e trio, durante todos os dias do evento. Em clima intimista, os shows ocorrerão dentro dos restaurantes participantes, em horários de almoço e jantar, cumprindo todas as normas de segurança necessárias.

Dentro da programação cultural, o Festival também apresenta a mostra "A Arte da Terra", do fotógrafo Leonid Streliaev, que estará exposta na Rua Coberta durante o período do evento. Cerca de 20 obras retratam a alma de quem produz o alimento consumido pelos moradores da cidade e por turistas do Brasil e do exterior que visitam Gramado. Trata-se de uma viagem pela cultura e raiz de quem colonizou a cidade. São pessoas, que inspiradas e influenciadas por seus pais e avós imigrantes, tem muitas histórias marcadas em suas mentes e mãos calejadas.

COZINHA EXPERIMENTAL

Neste ano, a concorrida e prestigiada Cozinha Experimental acontece no ambiente digital. Gravadas na cozinha do SENAC Gramado, as oficinas gastronômicas explicam o passo a passo para preparar iguarias típicas da região. As aulas já estão sendo disponibilizadas gratuitamente, de forma gradativa, no canal oficial do Festival no Youtube. Os participantes também podem acessar um e-book com todas as receitas no site do evento.

ACESSIBILIDADE

Para ampliar os recursos de inclusão social e realizar ações assertivas, a edição deste ano conta com a consultoria da Semearhis, startup de Impacto Social voltada para o relacionamento humano, especializada na inclusão das PcD (Pessoa com Deficiência). Através da parceria, os restaurantes participantes terão profissionais treinados em LIBRAS para receber e atender pessoas com deficiência e seus familiares. A programação e os cardápios serão disponibilizados com tradução em Braille, além de Audiodescrição e Narração.

CONCURSO MELHOR CHEF

O clássico Concurso Melhor Chef, com participantes da Região das Hortênsias, tem sua grande final marcada para o dia 02 de outubro. A disputa acontece na cozinha do SENAC Gramado, apoiador do festival, com cobertura nas redes sociais do Festival. Entre os finalistas estão os chefs Arika Messa, Bruna Gotardo e Jesley Agostinho.

Na data, os jurados terão a experiência da Caixa Sensorial Olfativa, um projeto-piloto da startup Semearhis para inclusão de cegos, surdocegos e deficientes de baixa visão. Os pratos dos finalistas serão inseridos nessa caixa. Com os jurados vendados, haverá narração sobre o prato, textura, cheiro e ingredientes.

O 12º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado acontecerá com todos os procedimentos de saúde e segurança recomendados pelos órgãos e vigilância sanitária. As medidas de distanciamento e higiene estarão de acordo com as orientações já aplicadas nos restaurantes associados da Abrasel. O coreto, na Praça Major Nicoletti, será o ponto institucional, que oferecerá informações gerais sobre o evento.

Mais informações no site:

www.festivalgastronomiagramado.com.br



DATA	HORÁRIO	ATRAÇÃO	RESTAURANTE
01/10 Quinta-feira	20:00 - 21:00 19:00 - 21:00	Cinnamon Big Hits	Toro San Tao
02/10 Sexta-feira	12:00 - 13:00 19:00 - 20:00 20:00 - 21:00	Matheus e Joe Dupla de Violões Duo Violão e Acordeon Jazz Mix	Di Pietro Belle Vitrine La Braise
03/10 Sábado	13:00 - 14:00 20:00 - 21:00 21:00 - 22:00 21:00 - 22:00	Pepeu Gonçalves Bruno Quadrado Gabriel Boelter Matheus e Joe	Cantina Pastaciutta Il Piacere San Tao Gran Fondue
04/10 Domingo	12:00 - 13:00 19:00 - 20:00 20:00 - 21:00 21:00 - 22:00	Juliano Bolf Two Peas Maurício Santos Pepeu Gonçalves	Il Piacere Burguetino Imperador dos Camarões Malbec
05/10 Segunda-feira	12:00 - 13:00 19:00 - 20:00	Laerte Hugentobler Show Brasil	Josephina Brulée Bistrô
06/10 Terça-feira	19:00 - 20:00 20:00 - 21:00 21:00 - 22:00	Acoustic Sensation Duo Folks Jerônimo Tomazelli	Bistrot Pastasciutta La Place D'Or Hard Rock Café Gramado
07/10 Quarta-feira	19:00 - 20:00 20:00 - 21:00	Dj Michele Werner Will Romero	Casa da Madre Le Grand Burger
08/10 Quinta-feira	19:00 - 20:00 21:00 - 22:00	Evandro Martins Dj Greg	Colosseo O'Pasta
09/10 Sexta-feira	19:00 - 20:00 20:00 - 21:00 21:00 - 22:00	Dj Michele Wender O Som do Vento Acoustic Sensation	O'Pasta Malbec Belle Vitrine

PROGRAMAÇÃO
SUJEITA A
ALTERAÇÃO

Programação Musical



DATA	HORÁRIO	ATRAÇÃO	RESTAURANTE
10/10 Sábado	12:00 - 13:00 21:00 - 22:00 20:00 - 21:00 21:00 - 22:00 13:00 - 14:00 20:00 - 21:00	Matheus e Joe Gerson Muller Duo de Cima Dj Greg Brauzitto Dj Michelle	O'Pasta Gran Fondue Maison Enchantée Belle Vitrine Dreams Motor Show Josephina
11/10 Domingo	12:00 - 13:00 13:00 - 14:00 20:00 - 21:00	Matheus e Joe Lady Loucura Bow Tie	O'Pasta Dreams Motor Show Di Pietro
12/10 Segunda-feira	20:00 - 21:00	Matheus e Joe	DUO

Atrações confirmadas



Bells Rock

Um projeto musical de Pop Rock, interpretada com muita alegria e qualidade, trazendo ao público muita diversão. A banda Bells Rock foi criada em 2018 e desde então, vem trazendo em seu currículo grandes shows em eventos culturais, casamentos, shows beneficentes e alguns pockets em estabelecimentos de pequeno porte. Componentes: Formado por excelentíssimos músicos de Gramado e região, a Bells Rock conta com o cantor Yuri Manara, guitarrista Renan Pomié, baixista Maurício Oliveira, tecladista Levi Condin e o baterista Miguel Leal



Juliano Bolfe

Cantar e emocionar, com essa missão, o cantor e compositor gramadense Juliano Bolfe, traz o show Canções Gaúchas, apresentando músicas autorais, e os grandes clássicos do nativismo gaúcho



Matheus e Joe

A dupla toca sucessos da MPB e um repertório anos 79/80/90 de rock internacional



Pepeu Gonçalves

Pepeu Gonçalves sempre teve presente em sua vida os costumes do povo gaúcho, começou sua vida musical desde a infância e obteve centenas de premiações nos diversos rodeios e concursos que participou em todo o Rio Grande do Sul. Pepeu se destaca ainda em participações em congressos, feiras, seminários e outros eventos do segmento cultural, atuando como músico e palestrante, abordando temas voltados ao regionalismo e a cultura gaúcha



Two Peas

Um duo que busca em suas versões acústicas de clássicos do rock, pop, folk e jazz, trazer para o palco a estética e a essência das experiências teatrais e criativas da dupla. Propõe através de suas interpretações dos mais variados estilos, um ambiente leve, cheio de expressão e energia



Evandro Martins

Apresentação do Show "Italia con te" O Tenor e Instrumentista Evandro Martins apresenta um Show especial com os maiores clássicos da música Italiana. O Show "Italia con te". Ele resgata as origens do povo Italiano desde 1870, a imigração para o Brasil, passando por uma trajetória de grandes clássicos musicais e de Festivais, algumas canções românticas e outras bem animadas, sempre colocando fatos históricos deste povo. O artista vai acompanhado de um teclado italiano Roland VA 76 de última geração (samplers de instrumentos idem aos originais), um violão japonês Takamine valvulado japonês de sonoridade impecável, e uma guitarra Gibson Les Paul Standardt americana. Além disso utiliza trilhas gravadas previamente com belos arranjos musicais



Carol Soul Rock

O Power trio Rock clássico de Caxias Do Sul, residente em casas como Mississipi Blues bar apresentam o melhor do rock clássico com a presente e marcante voz feminina da Carol de Souza



Brazzito

COVER RAUL SEIXAS

Com o capitão Bira Moura, compositor que alcançou maior premiação nos festivais regionais com composições próprias. Banda que abriu grandes eventos como Expointer, chegada da tocha Olímpica, inauguração de parques municipais, entre outros. Neste projeto apresenta além dos clássicos do rock internacional um especial aos grandes clássicos de Raul Seixas



Acoustic Sensation Live

Formado por Rafael Strey, Lucas Strey e Roger Coicev fundem elementos eletrônicos sax live com sucessos atuais do cenário pop nacional e internacional. Projeto residente na Sunset Olivas de Gramado, apresentam este eclético e atual projeto acoustic live



Duo Violão e Acordeon

Formado por Davi Fritch e Emilio Fogaça interpretam clássicos latino americanos em uma influencia que muito contribuiu para a cultura Gaúcha. Ambos com formação acadêmica e com forte atuação na programação cultural da região apresentam esta sofisticada apresentação



Bruno Quadrado

Interpreta um repertório pop rock com carisma, e muita diversão, residente no cenário da gastronomia Gramadense nas conceituadas marcas centrais como bistrôs, restaurantes e bares atua a mais de uma década no cenário cultural da região



Gerson Muller

Músico, compositor e interprete, com seu repertório eclético, atuando em parques, festas de casamento e casas de espetáculo, apresenta os clássicos de todos os tempos para todas as idades. Pop internacional e nacional assim com temas de raiz que arremetem sempre a boas lembranças



Jhony e Zé do Banjo

A dupla em uma performance de dança e teatro interpretada pelos multi instrumentistas Jhony e Zé do banjo com muita irreverência e surpresas em seus espetáculos, atuando com instrumentos exóticos como banjo, instrumentos celtas, interpretam uma releitura de clássicos de mais de 200 anos até sucessos contemporâneos



Will Romero

Vocalista da banda Alexis apresenta os clássicos do pop rock ao som de voz e violão, performance consolidada no cenário da gastronomia da região



Lady Loucura

Terno de Lutier! O novo projeto derivado da consagrada e premiada banda Lady Loucura traz os clássicos Folk music e composições autorais em uma fusão de instrumentos acústicos e elétricos, uma forma original característica que levou a banda receber diversos prêmios em festivais regionais



Big Hits

Formada em 2015 por Luiz Terra (guitarra e voz), Cirilo Barcellos (violão e vocal), Serginho Severo (baixo) e Mateus Perotto (bateria), músicos conhecidos nas noites canelenses e região, a Big Hits traz os clássicos da música pop e do rock internacional dos anos 50 aos 2000, repertório este que abrilhanta os eventos e casas por onde passa, de Bee Gees a The Police, de Beatles a R.E.M.. Entre os eventos e locais onde a banda tem sido presença marcante, vale destacar o Chefs Gourmet de Canela e Nova Petrópolis, Sonho de Natal de Canela, Petit Sabores de Canela, Estação Campos de Canela e o Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado, além de ter sido banda residente do Hotel Wish Serrano, em Gramado por quatro anos. Qualidade, diversão e bons momentos são a garantia do sucesso nos eventos e locais por onde a Big Hits passa



Bow Tie

O projeto Keep it Classy surge do desejo de resgatar clássicos da música internacional empregando uma nova roupagem a eles, tornando-os ainda mais interessantes e inusitados. As obras ganham a personalidade da dupla que é conhecida pela sua energia singular nos palcos e troca com o público. É com muito entusiasmo que os convidamos para embarcar nesta viagem atemporal repleta de sensações



Cinnamon

O Trio Cinnamon nasceu na esperança de colocar em prática a "Reciclagem Musical", ou seja, transformar clássicos do Rock'n'roll e do Pop mundiais em Standards de Jazz. Brincar com o tempo, levar sons atuais como Jason Mraz e Lulu Santos para passear no universo musical de outras décadas vividas por Kiss, Elvis Presley, Ray Charles e George Gershwin. Releituras no formato Piano – Levi Gondim, Baixo Acustico – Serginho Severo, Voz – Luciano Soul



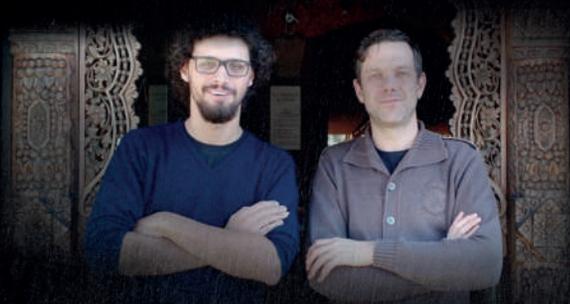
Dj Greg Moraes

Greg Moraes é DJ e produtor de Canela, na Serra Gaúcha. Com mais de uma década de profissão, Greg já participou de grande eventos envolvendo nomes nacionais de destaque, levando junto a isso uma longa estrada de residência pela região. Recentemente lançou uma Track pela grande G-Mafia Records, e agregando a esse pacote fino que traz na bagagem, Greg tem lecionado, somando as técnicas de mixagem e um alto nível de ensino. Conheça a identidade sonora de Greg Moraes



Dj Michele Wender

Com seu estilo único e diferente, Michele Wender iniciou sua carreira em 2009. Sua característica Open Format, passa por uma mistura eclética que irradiam o público, de uma forma que surpreende, o fazendo cantar, dançar e se divertir



Duo de Cima

Formada em 2017 por Cirilo Barcellos (violão e vocal) e Maurício Perotto (voz), o Duo de CiMa é um projeto que apresenta os grandes sucessos dos anos 50 a 2000 em versões acústicas e performances emocionantes por onde passa. Músicos experientes nas noites de Canela e região, a dupla já se apresentou em inúmeros eventos e locais da Serra Gaúcha, trazendo grandes nomes no seu repertório, como Elton John, David Bowie, U2, Aerosmith, Dire Straits, entre tantos outros. Boa música e momentos divertidos são marca registrada da Duo de Cima



Gabriel Boelter

Músico a mais de 20 anos na Serra gaúcha, Gabriel Boelter toca em eventos, restaurantes, hotéis, casamentos e faz apresentações em diversos tipos de homenagens, bem como pedidos de noivados, bodas, aniversários, formaturas, casamentos dentre outros! Tem um repertório bem eclético que pode ser conferido em seu canal do YouTube e na sua página no Facebook



Jazz Mix

Jovens influenciados por grandes nomes do jazz, bossa, funk e soul unem seus talentos para fazer música instrumental. Érique Hanel - Sax, Levi Godin- Teclado, Serginho Severo – Baixo, Daniel Saul - Bateria, formam a Jazz Mix. A banda vem atuando desde 2014, neste período teve um rápido crescimento e repercussão na região da serra gaúcha, se apresentando em grandes eventos corporativos e particulares. Locais como Clube Leopoldina Juvenil (POA), Casa Vetrô (POA), Casa Wilfrido (Gramado), Prodigy Hotel (Gramado) dentre outros bares e eventos. Em 2016 durante o Festival de Gastronomia de Gramado a banda foi convidada a dividir o palco com o cantor e compositor Ed Motta. John Coltrane, Charlie Parker, Charles Mingus, Miles Davis, Airton Moreira, Quarteto novo, Tom Jobim, Jaco Pastorius, Pat Metheny, Wes Montgomery entre outros grandes nomes integram o repertório da Jazz Mix



Duo Folks

Tiago Sartori, músico de Gramado/RS, e tenho um projeto acústico chamado Duo Folks Show, em parceria com o Guilherme Ferrari, também músico e multi-instrumentista de Gramado. Tocamos um repertório cover composto de músicas Folk e Country, com grandes nomes como Bob Dylan, Johnny Cash, John Denver, The Band, e bandas novas, porém, já consagradas como Mumford and Sons, The Avett Brothers, Old Crow Medicine Show, entre outras



Raerte Hugentobler

O projeto "Compositores Brasileiros" visa a difusão da verdadeira música brasileira de raiz, homenageando os grandes compositores de nossa terra, através de suas músicas mais conhecidas com enfoque especial para os gêneros Choro e Valsa.

A existência do projeto se justifica pela inexistência de uma atração musical que exprima com exatidão para nossos turistas, a verdadeira música brasileira de excelência, cultuada, admirada e respeitada e em todo o mundo é dita por muitos como nosso principal produto cultural de exportação. O resgate da memória musical brasileira através da mostra de nossos principais compositores se traduz desta forma em originalidade, inovação e qualidade, visto que é notório o surgimento de um público cada vez mais exigente e sedento de música de qualidade



Maurício Dantos

Tem um trabalho acústico com repertório bem variado e de muito bom gosto que inclui: U2, Seu Jorge, Zé Ramalho, Djavan, Papas da Língua, Ben Harper, Jack Johnson, REM, e muito mais... A proposta principal é fazer a galera cantar e dançar junto já que seu setlist é carregado de músicas dançantes



O Dom do Vento

Grupo instrumental que traz sua influência argentina, uruguaia e brasileira para uma mesma unidade musical, com tangos, milongas chamamés e chacarereas. O grupo já possui 5 anos de carreira, adquirindo uma boa relevância no cenário. No formato duo, apresenta suas releituras junto de composições próprias que serão lançadas em seu primeiro álbum autoral



Jerônimo Tomazelli

Esse projeto é o resultado da junção do Músico e Cantor Jerônimo Tomazelli com os professores Serginho Severo (baixista) e Mateus Perotto (bateria). Reunindo a experiência desses três músicos com mais de 20 anos de atuação profissional na música, temos um TRIO diferenciado em qualidade, técnica e execução das músicas apresentadas. Desde clássicos revistados a hits do pop nacional e internacional, o TRIO cria suas próprias versões, muitas vezes improvisadas no momento da execução e adaptadas a ocasião, aliando experiência e feeling apurados. Todas essas características somadas a uma habilidade do vocalista, a modulação vocal (onde uma voz em tom mais agudo em músicas específicas surpreende e deixa o público intrigado em saber como e/ou de onde está saindo aquela voz), impactam positivamente o público por onde o trio se apresenta. Os integrantes somam milhares de apresentações, sejam elas com público mais intimista ou públicos de milhares de espectadores dividindo palco com artistas de renome nacional em eventos de amplitude nacional. A experiência musical de um TRIO completo



27 oficinas gratuitas

Liberadas de forma gradativa
sempre às 16h15 no Youtube,
conforme calendário abaixo.

DATA	HORÁRIO	TÍTULO - MINISTRANTE
19/09 Sábado	16:15 - no nosso canal no Youtube	O sabor da massa fresca recheada - Tortei com abóbora, canela e ovo caipira (libras) - Chef Larissa Marques (Senac Gramado)
20/09 Domingo	16:15 - no nosso canal no Youtube	Aligot de aipim com cogumelos defumados e críspido do couve - Chef Rodrigo Mylius (Ucs Hostênsias)
21/09 Segunda-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	A cultura do Mate Chimarrão - Origens e saberes dessa bebida ancestral - Chefs Fernanda Valente e Rodrigo Schlee (Materia Capitão Rodrigo)
22/09 Terça-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	A tradição do pão colonial, recheado com salame e copa lombo (libras) - Chef Endrigo Sedrez (Senac Gramado)
23/09 Quarta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Cozinha de vanguarda com produtos de Gramado - Risoto de cogumelos - Chef Endrigo Sedrez (Senac Gramado)
24/09 Quinta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Risoto de laranja ao pesto - Chef Rodrigo Mylius (UCS Hortênsias)
25/09 Sexta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Truta recheada com presunto de parma ao molho de champignon (libras) - Chef Mamadou Sène (Senac Porto Alegre)
26/09 Sábado	16:15 - no nosso canal no Youtube	Canjiquinha com linguiça colonial e queijo serrano - Chef Rodrigo Mylius (UCS Hortênsias)
27/09 Domingo	16:15 - no nosso canal no Youtube	As raízes da minha terra - Chef Mônica Noel (Patrocinador Oxford)
28/09 Segunda-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Semeando impacto social (libras) - Time Semearhis Descobrimo o sorrentino (libras) - Chef Toríbio Malagodi (Engenho da pasta)



DATA	HORÁRIO	TÍTULO - MINISTRANTE
29/09 Terça-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	A tradição reinventada, bolinho de batata recheado com costelinha de porco defumada - Chef Endrigo Sedrez (Senac Gramado)
30/09 Quarta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Panna Cotta com mel e farofa de cookies - Chef Iraci Brohem (UCS Hortênsias)
01/10 Quinta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Sabor do Sul - Carreteiro defumado (libras) - Chef Larissa Marques (Senac Gramado)
02/10 Sexta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Culinária ancestral ayurveda - Vanessa Santetti - Terapeuta ayurveda (Jornal Bem-Estar)
03/10 Sábado	16:15 - no nosso canal no Youtube	Compotas de figo e doce de abóbora com creme de açafraão e cream cheese - Chef Mamadou Sène (Senac Porto Alegre)
04/10 Domingo	16:15 - no nosso canal no Youtube	Tiramisú, café chocolate e casquinhas de laranja - Chef Iraci Brohem (UCS Hortênsias)
05/10 Segunda-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Feijão à moda portuguesa, explosão de sabores (libras) - Chef Endrigo Sedrez (Senac Gramado)
06/10 Terça-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	A clássica torta de maçã - Tarte Tatin - Chef Larissa Marques (Senac Gramado)
07/10 Quarta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Benefícios da pimenta: Polenta com molho suave da Mama - Mario Bellio Jr. (Temperos Bellio)
08/10 Quinta-feira	16:15 - no nosso canal no Youtube	Canapé de pão de milho com geléia - Chef Larissa Marques (Senac Gramado)

Assista a todas as atrações no canal:



Restaurantes

PRIMROSE
- PRIME RESTAURANT -

Armazém
in Bill
Café & RESTAURANTE

Belle Vitrine
RESTAURANTE

Pastasciutta
Bistro
GASTROBAR & BAR

Brûlée
Bistro

BUR
GUER
TINO

Cantina
1981
Pastasciutta
CASA DE MASSAS

casa da
MADRE
GOURMET

COLOSSEO
RESTAURANTE

CASA
DI PIETRO
RESTAURANTE

DIVINO
RESTAURANTE, BARRA & BAR

DUO
CASA
CONTEMPORANEA
DE COZINHA

Hard Rock
CAFE
GRAMADO

Restaurante
MILITARIANO DOS CRISTALIS
ESTAB. 1988

Josephina

La Place D'Or
Restaurante

Le Chantilly
CRêPES & WAFFLES

LE GRAND
MURGET

MAISON
ENCHANTÉE
FONDUE & À LA CARTE

MALBEC
RESTAURANTE

O'pasta
GASTROBAR

OLIVAS
GASTROBAR

CERVEJA | DRINK | VINHO | BOA MÚSICA
WPIacere
STEAK BAR - PIZZA ARTESANAL À LENHA
Desde 1993

SanTao

TIRO

LA
BRAISE

DREAMS
MOTOR SHOW

Gran Fondue
Restaurante

Vinícolas

VINHOS E VINHEDOS
DUNAMIS
Expressões de Vinho

BOSCATO
Vinhos Finos



Participantes

O CIRCUITO GASTRONÔMICO DA 12ª EDIÇÃO CONTARÁ COM 28 RESTAURANTES CONFIRMADOS. ALGUNS ESTABELECIMENTOS OFERECEM A OPÇÃO DE DELIVERY.

Para comer



R. Me. Verônica, 31 - Centro, Gramado
— Ter. a Dom. 10h às 23h —

Creme de aipim com ossobuco desfiado servido no pão italiano, crocante de torresmo e pesto de radicchi.

R\$40,00



Belle Vitrine
RESTAURANTE

R. João Petry, 200 - Centro, Gramado
— Sex. a Dom. 11h30 às 15h - Seg. a Dom. 18h às 23h —
Delivery - 54 3286.5938

Risoto de linguiça fresca - Arroz arbório pré-cozido na grapa com azeite oliva e especiarias. Acompanha buquê de folhas verdes com molho de mel. Vegetariano: Risoto de funghi.

R\$40,00



Pastasciutta
Bistrot
GASTRONOMIA & MASSAS

R. Me. Verônica, 30 - Centro, Gramado
— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Gnocchi de mandioca ao molho de ragu de linguiça flambado com graspa envelhecida e finalizado com brotos de salsa orgânico.

R\$40,00





Av. Borges de Medeiros, 2602 - Centro

— Seg. a Dom. 14h às 22h —

Delivery - 54 99178.9633

Hambúrguer elaborado com blend de carnes selecionadas e linguiça colonial no pão branco, maionese de rúcula, tomate seco produzido pela casa, queijo provolone, rúcula e cebola roxa preparada com mel e pimenta.



R\$40,00



R. Me. Verônica, 87 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Risoto Italianíssimo - salame e queijo colonial, rúcula, tomate seco, geléia de morango com pimenta.



R\$40,00

Brûlée

Bistrô

Av. Borges de Medeiros, 2932, - Centro, Gramado

— Qua. a Seg. 11h30 às 23h —

Linguine ao velouté (molho) de vinho branco com queijo colonial grelhado com diferentes texturas de copa (crisp de copa, vinagrete de copa e copa assada).



R\$40,00



Rua Pedro Benetti, 05 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 15h - Qui. a Dom. 18h30 às 23h —

Matambre suíno a milanesa, purê de batata doce e mix verde com mousseline de iogurte.



R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 2083 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Polpetone recheado e gratinado com queijo colonial sobre polenta mole e pomodoro rústico finalizado com radicci orgânico crocante e um fio de mel.



R\$40,00



Av. das Hortênsias, 804 - Planalto, Gramado

— Sex. a Dom. 12h às 19h - Seg a Dom. 19h às 23h —

Delivery - 54 99959.1995

Pão brioche, burger de carne bovina selecionada, maionese de manjerona, queijo colonial e shitake caramelizado com Jack Daniels.



R\$40,00

COLOSSEO RESTAURANTE

Av. das Hortênsias, 1560 - Planalto, Gramado
— Sab. e Dom. 12h às 14h30h - Seg. a Dom. 18h às 23h —

Lombo grelhado defumado com molho agridoce de uva, acompanhado de farofa de abacaxi e salada de alface.



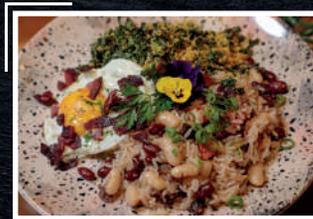
R\$40,00



R. Garibaldi, 152 - Centro, Gramado

— Qua. a Dom. 11h30 às 15h - Qua. a Sáb e Seg. 19h às 23h —

Baião de dois “sulista”:
Baião de dois com charque desfiado, farofa de couve com ovos, e crisp de salaminho.

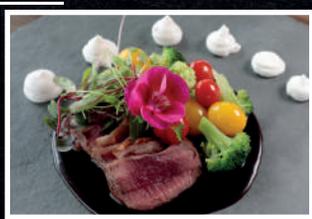


R\$40,00

DIVINO

Av. Borges de Medeiros, 2659, - Centro, Gramado
— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Lombo de cordeiro grelhado, com chantilly de iogurte natural e favo de mel, acompanhado de brócolis e tomates orgânicos salteados.



R\$40,00

Gran Fondue Restaurante

Av. das Hortênsias, 1301 - Centro, Gramado
— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Pene ao molho mel e mostarda, acompanha escalope de filé grelhado na banha colonial, ovo pochê, buquê de brócolis.



R\$40,00

DREAMS MOTOR SHOW

Av. das Hortênsias, 5507 - Centro, Gramado
— Seg. a Dom. 9h às 18h —
Delivery - 54 98419.7147

Massa Risoni na manteiga e creme de parmesão com nozes coberta por costela ao molho de cerveja e torresminhos crocantes.



R\$40,00

Hard Rock CAFE

GRAMADO

R. Wilma Dinnebier, 180 - Centro, Gramado
— Seg. a Dom. 12h às 23h —
Delivery - 54 98438.1234

Massa tipo talharim ao molho de três queijos, levemente picante, com pimentões vermelhos, polvilhada com queijo parmesão e salsa, coberta de fatias de frango grelhado, garlic bread e side de rúcula com torresmo.



R\$40,00



R. Caribaldi, 300 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Delivery - 54 98103.4135

Risoto de queijo brie com lascas de figo em compota camarões flambado no vinho branco com azeite trufado de manjericao.



R\$40,00

Josephina

R. Pedro Benetti, 22 - Centro, Gramado

— Seg. a Qui. 11h30 às 15h - Sex. e Sab. 11h30 às 22h - Dom. 11h30 às 16h —

Delivery - 54 3286.9778

Polenta cremosa com queijo colonial ao ragu de shitake, gema curada, brócolis no alho.



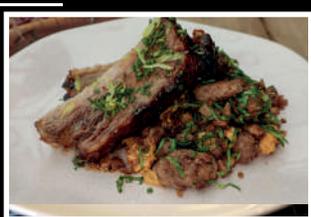
R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 4840 - Centro, Gramado

— Sab. e Dom. 11h30 às 15h - Qui. a Sab. 19h às 22h30 —

Costela suína levemente defumada, braseada em molho agridoce, gremolata de cebolinha verde e tropeirinho de feijão vermelho.



R\$40,00

★★★★★
La Place D'Or
Restaurante

Av. Borges de Medeiros, 2434 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Salmão grelhado ao molho de espumante, acompanha risoto de casquinha de laranja e parmesão colonial.



R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 2727, loja 15 - Centro, Gramado

— Qui., Sex. e Seg. 12h às 18h30 - Sáb. e Dom. 12h às 19h30 —

Delivery - 54 99138.7066

Crepe francês com doce de leite, morangos frescos e farofinha crocante de casquinha de laranja.



R\$20,00

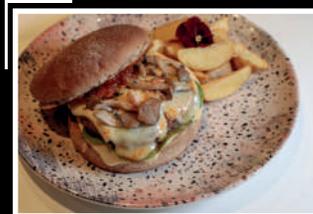


Av. Borges de Medeiros, 2659, loja 14 - Centro, Gramado

— Seg. a Sex. 18h30 às 22h30 - Sáb. e Dom. 12h às 22h30 —

Delivery - 54 99116.2380

Pão australiano, hamburger de carnes nobres de 150g, abóbora caramelizada com açúcar mascavo levemente apimentado, shimeji refogados na manteiga, rúcula, molho LGB, queijo camembert, cebola roxa e tomate cereja.



R\$40,00



Av. das Hortênsias, 1763 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Delivery - 54 99915.8382

Lombo de porco
grelhado ao molho shoyu,
mostarda, calda de geleia
de figo, purê de batata e
crispis de couve.



R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 2101 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Prime rib durok grelhado,
com legumes assados,
farofa de feijão e lombo.



R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 2760 - Centro, Gramado

— Qua. a Seg. 11h30 às 23h —

Delivery - 54 99959.1995

Costelinha bbq com
vinagrete de feijão e
cenoura caramelada
com especiarias.



R\$40,00

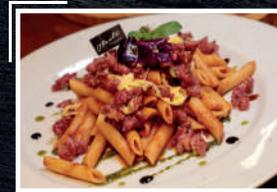


Av. Borges de Medeiros, 2724 - Centro, Gramado

— Seg. a Dom. 11h30 às 23h —

Delivery - 54 3286.3043

Penne Grano Duro,
molho de tomate com
especiarias, linguiça fresca
salteada, lascas de queijo
colonial e cheiros verdes.



R\$40,00



R. das Flores, 171 - Bairro Belvedere, Gramado

— Seg. a Qui. 12h30 às 14h30 - 19h30 às 21h —

Costela em sous vide
com demi glacê, farofa
de baru com espuma
de iogurte e hortelã.



R\$40,00



Rua Antônio Accorsi, 867 - Planalto, Gramado

— Seg. a Sáb. 18h às 23h - Dom. 18h às 22h —

Guiouza de linguiça
com repolho
refogado e hortelã.



R\$40,00



Av. Borges de Medeiros, 1991 - Centro, Gramado

— Qua. a Seg. 11h30 às 15h - Qua. a Seg. 19h às 23h —

Linguiça Parrillera -
Linguiça colonial grelhada,
pão italiano de cenoura,
creme de mostarda,
vinagrete e farofa.



R\$40,00

PATROCINADOR



APOIO ESPECIAL



APOIO



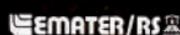
AGÊNCIA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



APOIO INSTITUCIONAL



COLABORADORES



AGENTE CULTURAL



PROMOÇÃO



CORREALIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



@festivaldegastromomia @FestivalDeGastronomia

Mais informações na Gramadotur: (54) 3286.2002
Av. Borges de Medeiros, 4111 - Centro - Gramado/RS
www.gramadotur@gramadotur.net.br