

# Festival

GOSTO DA AMAZÔNIA

SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA

De 24 de março a 09 de abril

Poços de Caldas - Atibaia - Campinas - Jaguariúna - Holambra

SOBRE O FESTIVAL

## Sabor e sustentabilidade unidos em um festival imperdível bem perto de você

O pirarucu selvagem é um dos principais símbolos da Amazônia e o seu manejo, realizado por comunidades indígenas e ribeirinhas, contribui para a preservação da espécie, conservação da floresta e para o desenvolvimento econômico e social da região.

Ao participar do Festival Gosto da Amazônia, você está ajudando na proteção de mais de 11 milhões de hectares de floresta, vigiados ao longo de todo o ano para que não haja pesca predatória nem devastação do ambiente. Nas áreas onde o manejo é praticado, a quantidade de pirarucus aumentou em torno de 400% nos últimos dez anos.

O arranjo produtivo e comercial do Gosto da Amazônia é realizado sem intermediários, desde o contrato estabelecido com os pescadores até o transporte nas áreas de manejo e o processamento nos frigoríficos. Além do conhecimento total da origem do peixe, a prática do comércio justo garante os melhores preços para os manejadores.

Escolha as suas opções de pratos e petiscos, aproveite e faça a sua parte na conservação da Amazônia!



## RESTAURANTES PARTICIPANTES

TODOS | Poços de Caldas | Atibaia | Campinas | Jaguariúna | Holambra



### Restaurantes de Poços de Caldas

- Ziel Palma da Cogumelo - Pirarucu**, Ziel (Posta de lombo de pirarucu com crosta de alho e creme de palmito e queijo, acompanhado de farofa cítrica)
- Recantos da Tilápia** - Lombo de Pirarucu à Belle Meunière (Lombo de pirarucu com molho de alcaparras, camarões e vinho branco, acompanhado de batatas douradas e arroz branco)
- Gonçalves Cervejaria Artesanal** - Isca de Pirarucu (Isca de barriga de pirarucu empanada na farinha panko, saborosa e sequinhas do lombo do pirarucu, empanadas na farinha panko, trazem o gosto da Amazônia para a culinária local. Acompanha farofa de banana-da-terra e molho especial feito com malte da cerveja da casa)
- Restaurante e Pesqueiro Lambari** - Pirarucu à mineira (Lombo de pirarucu com crosta de bacon e farinha panko, acompanhado de batata ao murro com alecrim e tomate holandês - Serve 2 pessoas)
- Becco Gastronomia** - Sabores do Brasil (Pirarucu grelhado na manteiga de garrafa acompanhado de mousseline de ervilha e hortelã, vinagrete de caju e pickles de cebola roxa com canela)
- Scavo Wine** - Pirarucu na brasa ao tucupi (Barriga de pirarucu na brasa, acompanhada de cuzcuz de farinha d'água, chips de banana-da-terra rúcula ao molho cítrico, finalizada com redução de tucupi)
- Pizza na Roça** - Moqueca de Pirarucu (Moqueca de pirarucu com camarões, levemente apimentado, com camarões rosa e banana-da-terra, acompanhado de arroz branco)
- Casa Minerva** - Isca de Pirarucu (Isca de barriga de pirarucu empanada na farinha panko acompanhada de batata chips) e Pirarucu com texturas de couve-flor (Lombo de pirarucu na Brasa, com molho de peixe, mousseline de couve-flor, couve-flor grelhada, couve-flor empanada, pickles de rabanete e farofa de alho)
- Capitão PUB** - Pirarucu Canto da Sereia (Medalhões de pirarucu recheados com catupiry temperado, crocante de quinoa e flor de sal, com molho de açaí)
- Pesto Cozinha Bar** - Pirarucu defumado (Lombo de pirarucu cozido no sous-vide, servido com mil folhas de banana-da-terra, creme de moqueca, farofa de castanhas, espuma de açaí e defumado com casca de laranjeiras)
- Pega Leve** - Pirarucu (Posta de pirarucu grelhada no azeite com molho de açaí, castanhas e passas, acompanhada de purê de batata)
- Ollivia Gastronomia** - Entrada: Casquinha de siri com bobó de Pirarucu (Carne de siri temperada com pimentão); Entrada: Pãozinho de queijo com bobó de Pirarucu (Pãozinho de queijo com bobó de pirarucu) e Involtini de Pirarucu (Involtini de pirarucu recheado de cogumelo e espargos frescos, servido com purê de batata roxa, farofa de Uarini com banana-da-terra e molho de limão)
- Bar Lei Seca** - Pirarucu na Tábua (Pirarucu grelhado com molho de manteiga e ervas finas, acompanhado de arroz à grega, vinagrete, farofa, banana frita, pão de alho e salada - serve 3 pessoas)
- O Armazém da Vila** - Barriga de Pirarucu com Missô e Bottarga (Barriga de pirarucu grelhada, em cama de pepinos frescos banhados em missô com gengibre, finalizados com Tobiko (ovas de peixe-voador e Bottarga)
- Chico Biella** - Espetinho de Alcaparras (Barriga de pirarucu grelhada com pimentão e cebola. Acompanha farofa de alcaparras)
- Bigodera** - Isca de Pirarucu (Isca de pirarucu com maionese de limão siciliano)
- Merlot Wines Experience** - Moqueca de Pirarucu (Moqueca de pirarucu com camarões, acompanhada de arroz de açafrão e delicioso pirão)
- Café Concerto** - Pirarucu selado (Pirarucu selado, purê de banana-da-terra, farofa de castanha de caju, molho de pimenta com leite de coco e azeite cítrico)
- Bardo Dé** - Vem Pirá Nú Dé Uai (500 gramas de pirarucu selvagem em posta com alho frito. Acompanha arroz à grega, vinagrete de camarão e farofa da casa - serve 2/3 pessoas)
- Touro Grill** - Isca de Pirarucu (Isca de pirarucu empanado, acompanhada de molho tártaro); Pirarucu da Casa (Pirarucu ao molho de moqueca, com camarão e castanha. Acompanha arroz) e Pirarucu Touro Grill (Posta de pirarucu cozida à vapor e grelhada na manteiga, acompanhada de purê de banana-da-terra e farofa à Califórnia)
- Lion BBQ** - Lion Pirarucu (Pirarucu empanado na farinha panko, maionese de abacate, queijo mineiro, amêndoas e bacon de banana-da-terra no pão artesanal selado na manteiga)
- Casa Caipira Restaurante** - Bacalhau de Pirarucu (Deliciosas postas de pirarucu selvagem da Amazônia com pimentões, batatas, cebolas e azeitonas, acompanhada de farofa de caju com amêndoas e arroz branco)