

Marketing - Management - Organization

# DESTINATION GASTRONOMIA SÃO FRANCISCO XAVIER

**9, 10 e 11 de setembro**

**Na Praça Cônego Antônio Manzi  
São Francisco Xavier/SP**

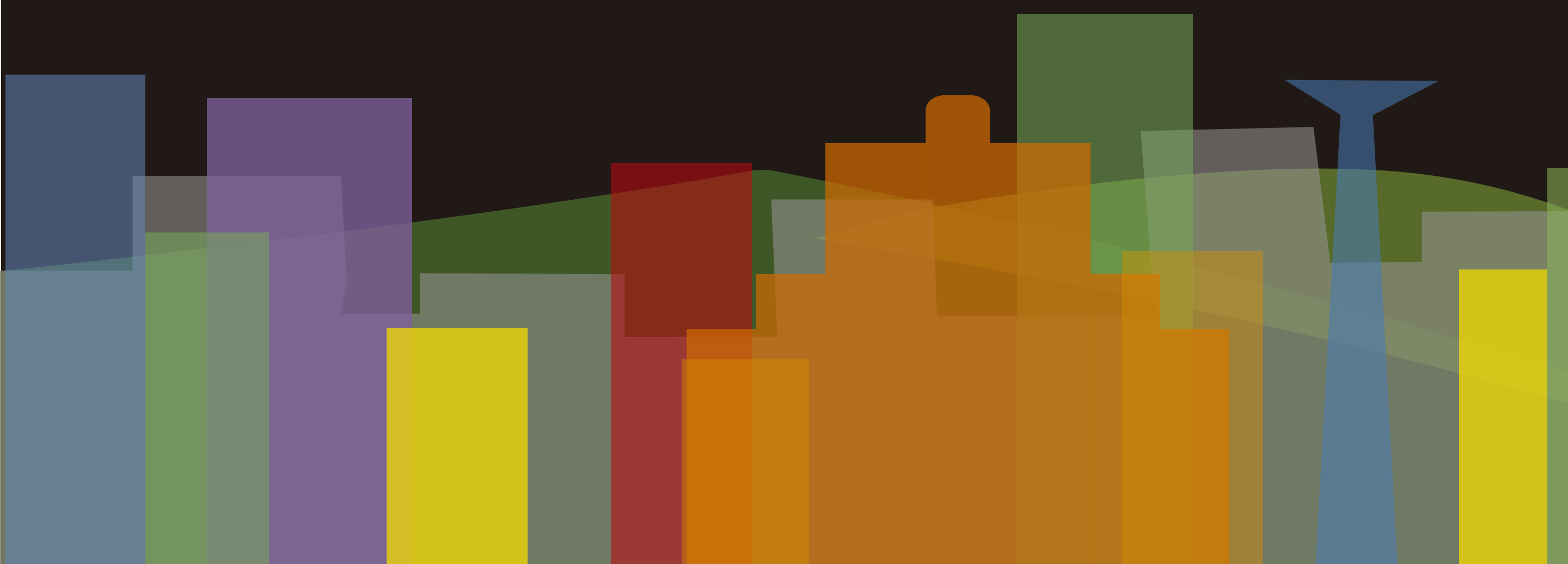
# APRESENTAÇÃO

São Francisco Xavier é um verdadeiro paraíso quando se trata de gastronomia, cultura e exuberância da natureza. Pensando nisso, a **SPRIO+** em parceria com a **Destination SJC**, uma organização que surgiu para elevar estrategicamente o nome do município e suas vocações turísticas, escolheu SFX para abrir a segunda edição do **Festival Destination Gastronomia**.

Nos contrafortes da Serra da Mantiqueira, durante três dias, na praça Cônego Antônio Manzi, 14 operações gastronômicas vão trazer o melhor da culinária com a união perfeita dos sabores e aromas inigualáveis da região.

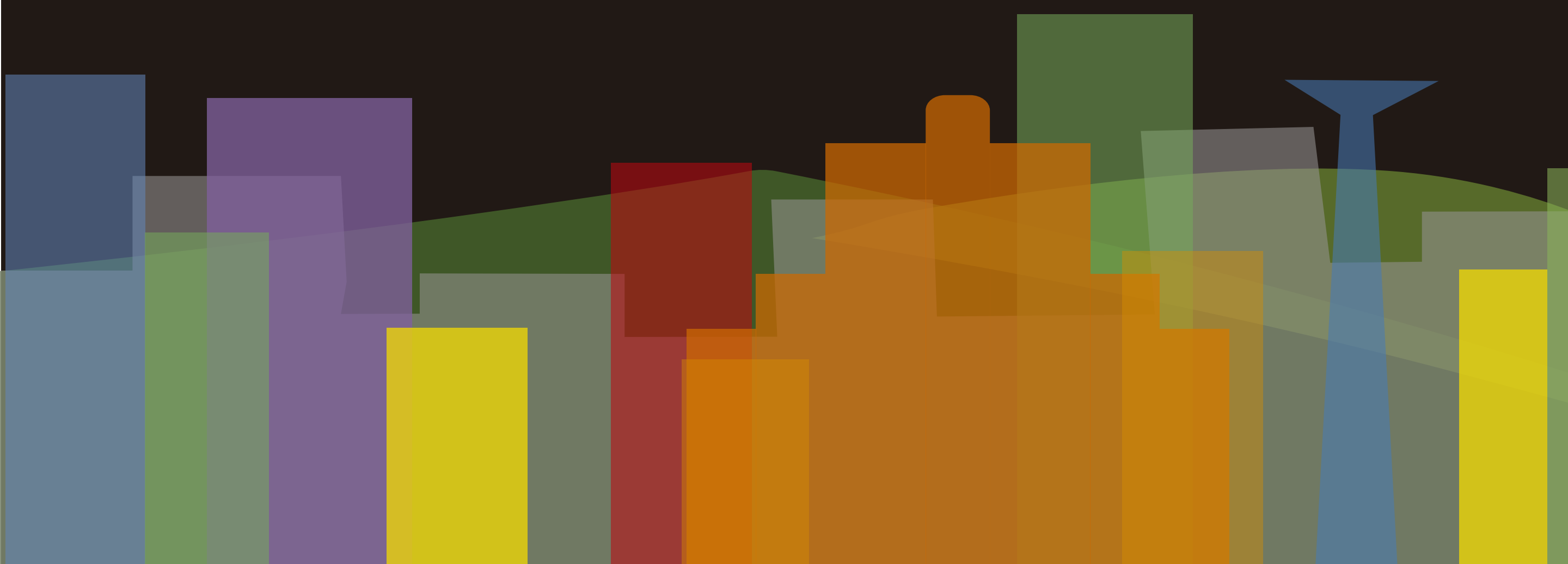
Ao todo serão 14 operações gastronômicas, sendo 11 de São Francisco Xavier e 3 de São José dos Campos que vão trazer o melhor da culinária Mantiqueira. A união perfeita dos sabores e aromas inigualáveis da região.

**Bom festival!**



# ÍNDICE

• Programação.....	04
• Amicci.....	05
• Artesão.....	06
• Bamberg.....	07
• Bar dos Alquimistas.....	08
• Brasa.....	09
• Belém.....	10
• Bier SP-50.....	11
• Bruno Pães Artesanais.....	12
• Bullguer.....	13
• Casa Mozi.....	14
• Cassiano.....	15
• Deck Restobar.....	16
• Dona Xica.....	17
• Egustto.....	18
• Il Baresi.....	19
• João de Barro.....	20
• Pangea Bar.....	21
• Pesqueiro Pantanal.....	22
• Serra das Águas.....	23
• Realizadores / Apoiadores / Patrocinadores.....	24
• Ficha Técnica.....	25



# PROGRAMAÇÃO

## 09. SETEMBRO SEXTA

das 16h as 23h

**16h00** | Abertura Oficial do Evento

**19h00** | Show de Abertura com **Benoit Decharneux Jazz Quartet**



## 10. SETEMBRO SÁBADO

das 11h as 23h

**11h00** | Roda de Conversa: “A valorização da terra, do rural, a gastronomia e a atividade turística. Quais os desafios e oportunidades?” com Chef **Anouk Migotto, Chef Lucas Gonçalves, Aline Arantes e Rose Dantas**

**13h00** | Aula Show com **Chef Anouk Migotto**

**15h00** | Show musical com **Rafael Gonzá**

**17h00** | Workshop Destilação de Gin com **Mauro Orlando (Alquimistas da Serra)**

**19h00** | Show musical com **Peleco**



| ANOUK MIGOTTO



| LUCAS GONÇALVES



| ALINE ARANTES



| ROSE DANTAS



| RAFAEL GONZÁ



| MAURO ORLANDO



| PELECO & BANDA

## 11. SETEMBRO DOMINGO

das 11h as 22h

**11h00** | Aula Show com **Chef Boccato**

**12h00** | Aula Show com **Chef Jeferson da Matta**

**13h00** | Aula Show com **Chef Vitor Pompeu**

**15h00** | Show musical com **Jazz Standards Show**



| ANDRÉ BOCCATO



| JEFERSON DA MATTÁ



| VITOR POMPEU



| JAZZ STANDARDS SHOW

 [emporioamicci](https://www.instagram.com/emporioamicci)

## VINHOS SERVIDOS NA FEIRA

- Viu Manent Reserva Malbec
- Zapa Estate Cabernet Sauvignon
- Zapa Sauvignon Blanc
- Ravanal Rosé



**Av. Anchieta, 225 - Jd. Nova América - SJC/SP**  
**12 98891 6404**

2ª feira a 6ª feira das 11h45 às 15h - Das 18h às 23h  
Sábado das 11h45h às 23h | Domingo das 11h45 às 16h

 **oartesaosfx**

## **PRATOS DO FESTIVAL**

- Porco na lata com feijão tropeiro e arroz**
- Ragu de frango caipira com polenta e paçoca de verduras**
- Cupim assado com risoto de shitake**
- Arroz doce com calda de frutas vermelhas e farofa de castanhas brasileiras**



**Rua Ezequiel Alves Graciano, 121, Centro - S. F. Xavier-SP**  
**12 99716 1112**

5ª feira a domingo das 12h às 16h | 18h30 às 23h  
2ª feira das 12h às 15h | 18h30 às 22h



 **bambergexpresssjc**

## **CHOPES DO FESTIVAL**

**-Cerveja em barril no copo (chope)**  
Pilsen / Estilos / Sazonal e Sepultura

**-Kit de cervejas**



**Av. Dr. Adhemar de Barros, 1566 - S.J.Campos/SP**  
**12 99123 8119**

6ª feira e Sábado das 12h às 22h  
Domingo das 12h às 18h



 **alquimistasdaserra**

## **DRINQUES DO FESTIVAL**

- Gin Tônica High -Mountain com frutas**
- Gin Tônica Butterfly com frutas**
- Moscow Mule**
- Porn Star**
- Alquiberry**
- Bramble de Amora**
- Amora Citrus**



**Rua Ezequiel Alves Graciano, 208 - S.F. Xavier/SP**  
**12 99767 1661**

6ª feira, Sábados, Domingos e Feriados sob reserva



 **brasa.sfx**

## **PRATOS DO FESTIVAL**

**-Espetinho de Angus Beef VPJ**

**-Espetinho de Linguiça Suína Duroc VPJ**



**Rua Ezequiel Alves Graciano, 480 - S. F. Xavier - SP**  
**12 99707 0994**

3ª feira a domingo das 10h às 22h30 | 18h30 às 23h



Belém | Fermento + Fogo

 [belem.sfx](https://www.instagram.com/belem.sfx)

## PRATOS DO FESTIVAL

**-Margherita** - mozzarella regional, molho fresco, tomate e manjericão

**-Calabresa** - mozzarella regional, molho fresco, calabresa e cebola roxa

**-Abobrinha** - mozzarella regional, molho fresco, abobrinha e parmesão



**Est. Ezequiel Alves Graciano, 480 - S. F. Xavier - SP**  
**12 99177-7165**

4ª feira a domingo das 18h às 22h30



 **sp50bier**

## CHOPES DO FESTIVAL

### -Chopp Artesanal

CREAM ALE / IPA / HOP LAGER /  
RAUCHBIER / TRIPPEL

**300ml**  
**500ml**



**Rua XV de Novembro, 427 - Centro - S. F. Xavier - SP**  
**12 99608 0408**

6ª feira e Sábado das 12h às 22h  
Domingo das 12h às 18h



 **brunopaesartesanaissfx**

## **PRATOS DO FESTIVAL**

- Porco no rolete no croissant**
- Costela no pão ciabata**



**Rua Ezequiel Alves Graciano, 183 - Centro -  
S. F. Xavier - SP  
12 99707 0994**

2ª feira a Sábado e Feriados das 8h às 19h | Domingo das 8h às 18h

# BULLGUER

EST. 2014

SP - BR



## PRATOS DO FESTIVAL

- Standard** - Pão brioche, carne e queijo
- Standard duplo** - Pão brioche, carne e queijo
- Bullguer** - Pão brioche, carne, queijo, picles e molho Bullguer
- Bullguer Duplo** - Pão brioche, carne, queijo, picles e molho Bullguer
- Lumberjack** - Pão brioche, carne, queijo, bacon, picles e molho Bullguer
- Lumberjack Duplo** - Pão brioche, carne, queijo, bacon, picles e molho Bullguer
- Queijo quente** - Pão brioche com queijo derretido
- Pão, salsicha e mostarda**
- Crinkles** - Batata frita crocante preparada com o tempero da casa



**Av. Cassiano Ricardo, 401**  
**Jd. Aquarius - SJC/SP**

2ª feira a domingo das 11h30 às 00h



## PRATOS DO FESTIVAL

**-Arroz da montanha** - Arroz salteado no óleo de gergelim com pernil defumado, peixe empanado, vegetais, gema curada e vinagrete de picles.

**-Arroz da montanha | Versão vegana** - Arroz salteado no óleo de gergelim com cogumelos - eringui defumado, shimeji crocante, vegetais e vinagrete de picles.



**Rua XV de Novembro, 242 - Centro - S. F. Xavier-SP**  
**12 99117 6955**

6ª feira, Sábado e Domingo das 12h às 16h

# Cassiano

 **cassianoestaurante**

## PRATOS DO FESTIVAL

**-Arroz de Pato** - pato cozido desossado, arroz cozido no caldo do pato, paio português e molho de azeitonas verde

**-Bacalhau à Cassiano** - bacalhau desfiado com batata palha e ovos batidos temperados com pimenta branca, sal, açafrão e cebola

**-Doces Portugueses** - Siricaia / Estrogonofe de Nozes / Mousse de Chocolate



**Colinas Shopping - Hotel Golden Tulip**  
**Av. São João, 2200 - Jd. Colinas - SJC/SP**  
**12 3131-4141**

Aberto todos os dias, das 12h às 15h e das 18h às 23h



 **restobardeck**

## **PRATOS DO FESTIVAL**

- Paella Caipira com porco no rolete**
- Porção de Torresmo**



**Rua XV de Novembro, 114 – Centro - S. F. Xavier/SP**  
**12 99635 5995**

2ª feira a 6ª feira das 18h às 23h  
Sábado das 12h às 16h e das 18h às 23h  
Domingo das 12h às 22h30



 **donaxicacafe**

## PRATOS DO FESTIVAL

- Bolo coco
- Torta alemã
- Brigadeiro
- Café expresso
- Empanadas



**Rua XV de Novembro, 104 - Centro - S.F. Xavier/SP**  
**12 99766 3890**

De 4ª feira a Domingo das 9h às 18h



## PRATOS DO FESTIVAL

-**Gnocchi de Batata** - com Parmesão e Especiarias ao Ragú de Linguiças Frescas Artesanais de Pernil e Costela

-**Agnolotti de Quatro Queijos Suaves ao Pomodoro**

-**Lasanhas Especiais** - Bolognese | Spinaci alla Fiorentina | Lasagne Filetto Funghi e Formaggio Emmental

-**Quiche** - Alho Poró com Queijo Brie | Peito de Frango com Caldo de Legumes ao Vinho Branco e Requeijão

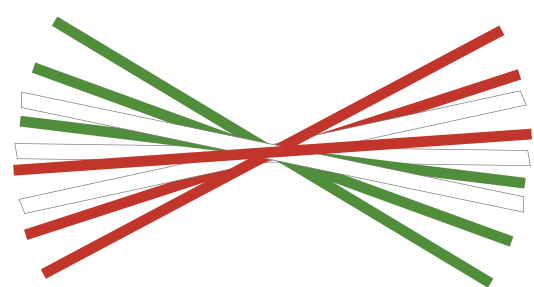
-**Pudim** - Pote de Vidro e Tradicional  
\*Receita Especial, Segredo Egustto.



**Rua Winston Churchill, 500 – Jd. das Indústrias- SJC/SP**  
**12 97410 3009**

2ªfeira a 6ª feiras das 9h às 18h | Sábado das 10h às 14h

# IL BARESE



FATTO A MANO

LEGGERO

 [ilbarese.br](https://www.instagram.com/ilbarese.br)

## PRATOS DO FESTIVAL

**-Burrata do Chef** - (acompanha pão) Cama de tomatinhos confitados com azeite e manjericão, burrata fresquinha, regradada com uma redução de aceto balsâmico e molho pesto do chef

**-Calzone Napolitano** - Muzarela, calabresa artesanal defumada, muzarela de búfala, parmesão, tomatinhos confitados em azeite e manjericão e molho de tomate

**-Calzone A Moda** - Muzarela, presunto magro, ovo, cebola e molho de tomate

**-Calzone Especial** - Muzarela, Brie, fundos de alcachofra, azeite aromatizado e molho de tomate

**-Mousses:** Chocolate / Limão cravo / Trem bão (chocolate + limão cravo)



**R. Ezequiel Alves Graciano, 77 - Centro - S. F. Xavier/SP**  
**12 99793 4407**

6ª feira das 19h30 às 23h

Sábado e Domingo das 12h30 às 15h e das 19h30 às 23h



joao de barro  
restaurante

 **hjoaodebarrorest**

## PRATOS DO FESTIVAL

-**Risotto de arroz preto** com cogumelos frescos, queijo de cabra, funghi e azeite de trufas brancas

-**Vaca do Brejo** - versão mais leve da tradicional vaca atolada, com arroz, mandioca e farofa com presunto tipo Parma

-**Amor Perfeito:** Mousse de cream cheese com calda de goiabada cascão quente.



**Largo São Sebastião, 105 - S. F. Xavier/SP**  
**12 99767 1661**

6ª feira das 12h30 às 22h

Sábados e Feriados das 12h30 às 23h

Domingo das 12h às 17h



# Pangea Bar SFX

 [pangea\\_sfx](https://www.instagram.com/pangea_sfx)

## PRATOS DO FESTIVAL

**-Ceviche** - filet de saint peter com leite de tigre, cebola roxa, tomatinho cereja, pimenta, coentro e especiarias. Servido com crostoli

**-Pastel** - 2 sabores:  
Bacalhau ou Carne Seca com Catupiry



**Rua XV de Novembro, 97 - Centro - S.F. Xavier/SP**  
**12 3926 1502**

5ª feira e 6ª feira das 19h às 00h

Sábado das 12h às 00h | Domingo das 12h às 22h

 **pesqueiropantanal**sfx

## **PRATOS DO FESTIVAL**

**-Porção de filé de tilápia**

**-Porção de patê de truta defumada**



**Estrada Vereador Pedro David, km 15100 - S.F. Xavier/SP**  
**12 99729-5292**

Pesqueiro e Restaurante – 3ª feira a sábado das 8h às 17h  
Restaurante - Domingos e feriados das 8h às 16h



*Serra das Águas*  
Restaurante & Trutaria

 **restauranteserradasaguas**

## PRATOS DO FESTIVAL

**-Isca de Filé de Truta**

**-Casquinha de Truta** - Barquinha feita de massa de pastel, recheada com saboroso recheio de trutas (2 unidades)

**-Bolinho de Truta** - Massa de batata com recheio de trutas e temperos

**-Tostados com patê de truta** - acompanhado com queijo de cabra da região

**-Filé de Truta in Natura/Kg**



**Estrada Santa Cruz, s/nº - Bairro Santa Cruz - S.F.Xavier/SP**  
**12 99183 6301**

Sábado, Domingo e Feriados das 11h30 às 17h

## Realização

**SPRIO+**  
CONTEÚDO DE VERDADE

## Apoio e Promoção



## Gestão e Produção



## Apoio



Fundo Social de Solidariedade  
São José dos Campos



FUNDAÇÃO CULTURAL  
**CASSIANO RICARDO**



PREFEITURA  
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

## Patrocínio



**SUPERGASBRAS**

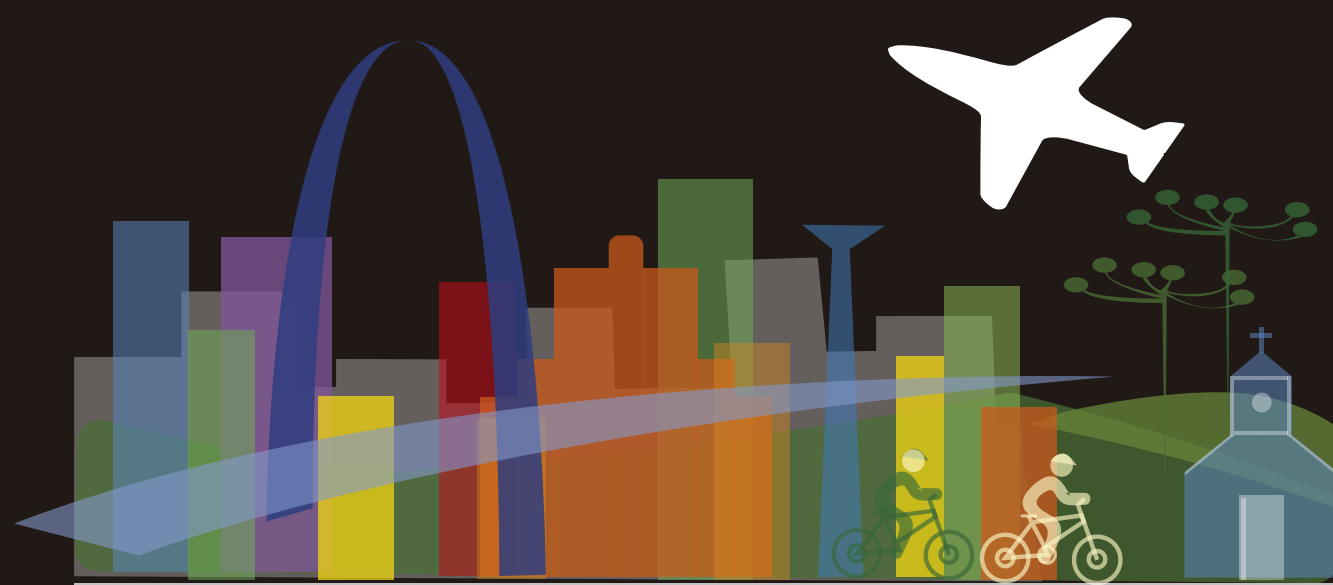


CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

**Unimed**   
São José  
dos Campos



**RIOLAX**  
VALE DO PARAIBA  
**10 ANOS**



Marketing - Management - Organization

# DESTINATION GASTRONOMIA SÃO FRANCISCO XAVIER

## FICHA TÉCNICA

**Direção e Comercial:** Maurício Guisard

**Gestão e Produção:** Roselaine Dantas

**Estrutura, Som e Iluminação:** AR2 Eventos

**Direção de Arte e Criação:** Marcio Cique / SemComTexto Arte & Criação