

CONHEÇA A NOSSA  
**PROGRAMAÇÃO**



4º  
**FES  
TIVAL  
DO  
DENDÊ**

da Agrovila Pinhão Manso



## **12 Mar - Vivência Ancestral no Culinária de Terreiro Agrovila Pinhão Manso**

**08:30** Saída do Boulevard Shopping Camaçari

**09h** Boas Vindas na Casa de Farinha

**10h** Roda de Conversa no Terreiro Unzo Nganga Kuatelesa Ninza - Mameto Cleide

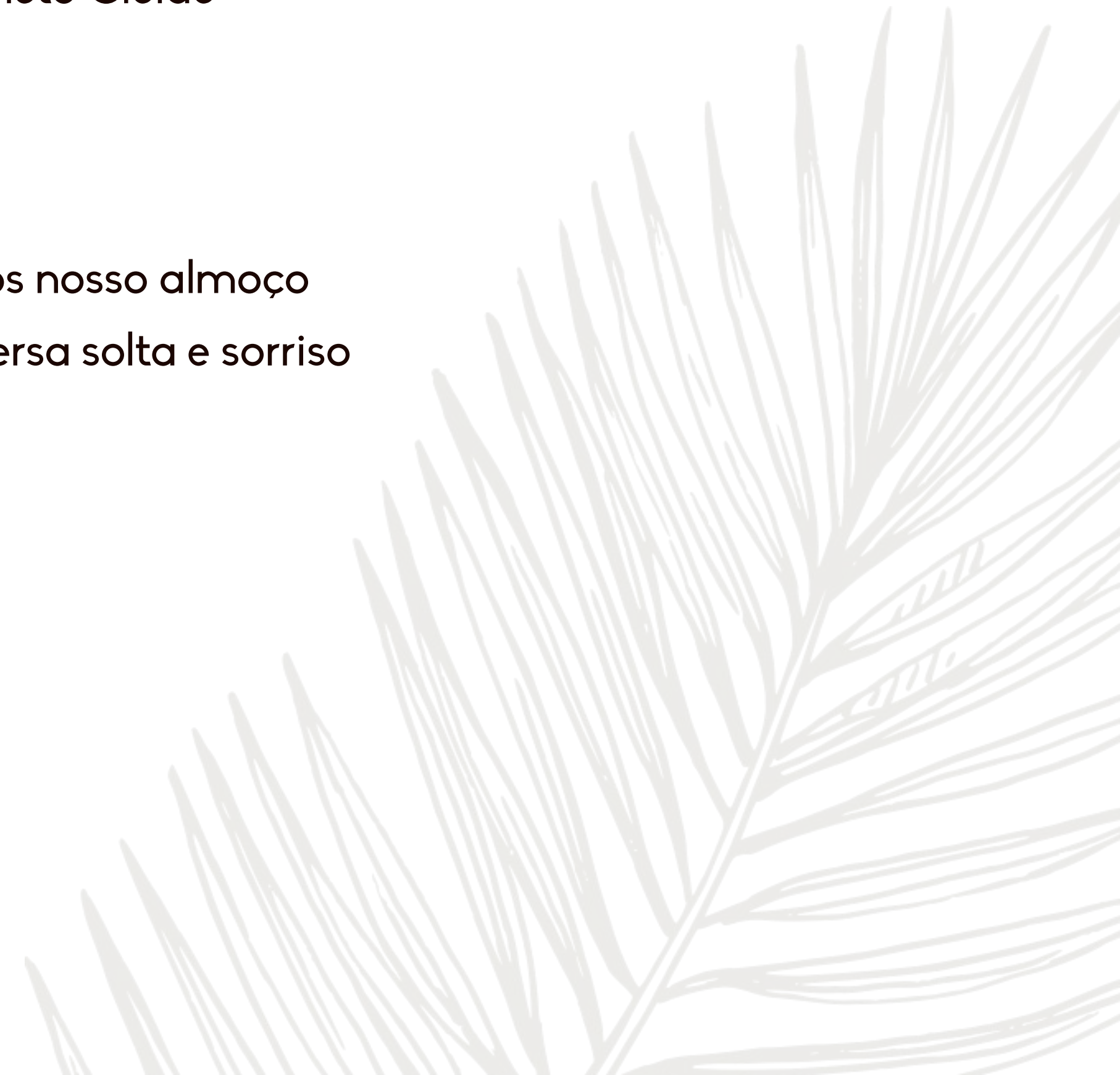
A importância da comida no Terreiro de Candomblé

**11h** Cozinhando com Chef Solange Borges e Chef Leo Modesto faremos nosso almoço coletivo, peixe no moquem, feitura de dendê, acarajé, beiju, muita conversa solta e sorriso largo.

**13:30** Almoço

**14:30** Roda de Conversa

**16h** Retorno ao Boulevard



## **13 Mar - Vivência Ancestral no Culinária de Terreiro Agrovila Pinhão Manso**

**08:30** Saída do Boulevard Shopping Camaçari

**09h** Boas Vindas na Casa de Farinha

**10h** Roda de Conversa no Terreiro Unzo Nganga Kuatelesa Ninza - Mameto Cleide

A importância da comida no Terreiro de Candomblé

**11h** Cozinhando com Chef Solange Borges Chef Idolo Giusti, Chef Eliana Dias e Chef Matuto Fire faremos nosso almoço coletivo, carne de fumeiro, feitura de dendê, acarajé, beiju, muita conversa solta e sorriso largo.

**13:30** Almoço

**14:30** Roda de Conversa

**16h** Retorno ao Boulevard

## **14 Mar - Vivência Ancestral no Quilombo da Cordoaria**

**08:30** Saída do Boulevard Shopping Camaçari

**09:30** Recepção com mesa de degustação no Sítio dos Gomes

**10:30** Mostra do beijú tradicional; Visita a plantação; Contação da história da comunidade feita pelo mestre Dudu.

**13:30** Almoço no Restaurante da Cordoaria

**14:30** Roda de Conversa

**16h** Retorno ao Boulevard



**15 de Mar - Feira de Saberes e Sabores em que o público poderá acompanhar estandes com artesanato local e biojóias, além da exposição e venda de produtos regionais como dendê, mel, licuri, cacau, dentre outros; aulas-show e oficinas, com demonstrativos culinários com chefs e workshops sobre práticas sustentáveis e empreendedorismo feminino; experiências gastronômicas, a partir de degustações exclusivas de receitas tradicionais, releituras criativas, painéis e palestras, com debates sobre gastronomia, cultura alimentar, sustentabilidade e estudos de caso sobre o impacto econômico da cadeia produtiva do dendê; e apresentações culturais de artistas locais, exaltando a ancestralidade baiana e o reconhecimento histórico.**

**09h** Receptivo com orquestra de berimbaus

09h30 Abertura do festival Palco of com instalação Cia dança Sinha Guimaraes]

**10h** Palestras do SEBRAE sobre

**11h** Palestra Cozinha show

**No espaço MEU NEGOCIO É UMA POTENCIA**

13:30 - 15h | Expandindo as Vendas com Marketplaces

16:00 às 17:30 | Protocolos de Segurança para Serviços de Alimentação

**Cozinha Show**

**14h** Mariana Silva SENAC

Léo Modesto, Projeto MANIUA Cozinha

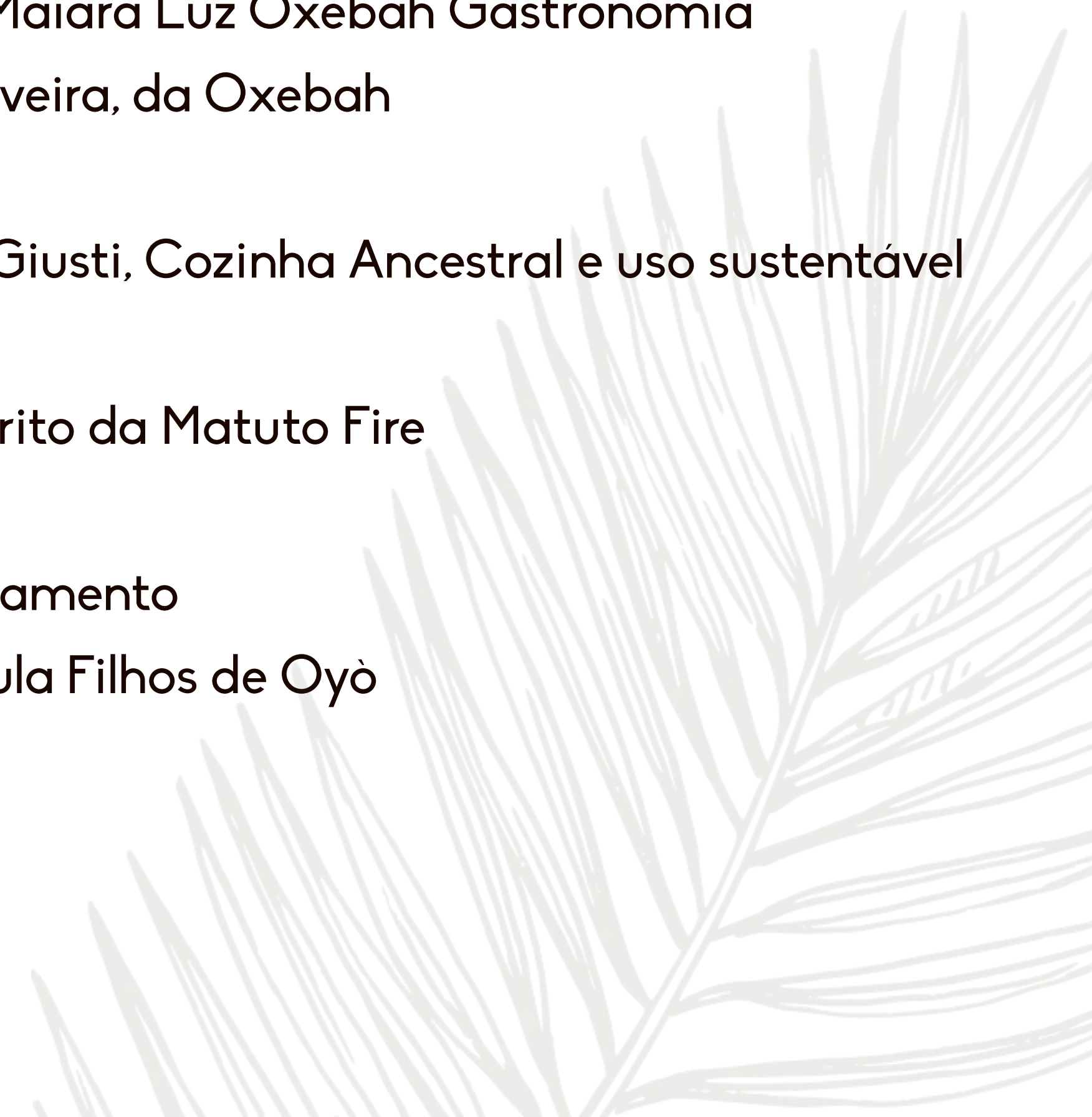
**15h** 15h Chef's Maiara Luz Oxebah Gastronomia  
Chef Rafael Oliveira, da Oxebah

**16h** Chef Idolo Giusti, Cozinha Ancestral e uso sustentável da natureza;

Chef Rodrigo Brito da Matuto Fire

Show de Encerramento

18h Samba Chula Filhos de Oyò





**16 Mar - Feira de Saberes e Sabores  
Horto Florestal (Gratuito, aberto ao  
público)**

Feira de Saberes e Sabores em que o público poderá acompanhar estandes com artesanato local e biojóias, além da exposição e venda de produtos regionais como dendê, mel, licuri, cacau, dentre outros; aulas-show e oficinas, com demonstrativos culinários com chefs e workshops sobre práticas sustentáveis e empreendedorismo feminino; experiências gastronômicas, a partir de degustações exclusivas de receitas tradicionais, releituras criativas, painéis e palestras, com debates sobre gastronomia, cultura alimentar, sustentabilidade e estudos de caso sobre o impacto econômico da cadeia produtiva do dendê; e apresentações culturais de artistas locais, exaltando a ancestralidade baiana e o reconhecimento histórico.



**09h** A Feira Saberes e Sabores continua

**Cozinha-Shows**

**09h** Chef Lourence Alves, docente da UFBA

Chef Jônatas Bomfim, pesquisador e mobilizador social

**10h** Chef Liege Fuentes, Lúcia Firmo

**11h** João Victor, docente de gastronomia do SENAC, Nauane

Joyce, estudante de gastronomia, Chef do Obá Maylá

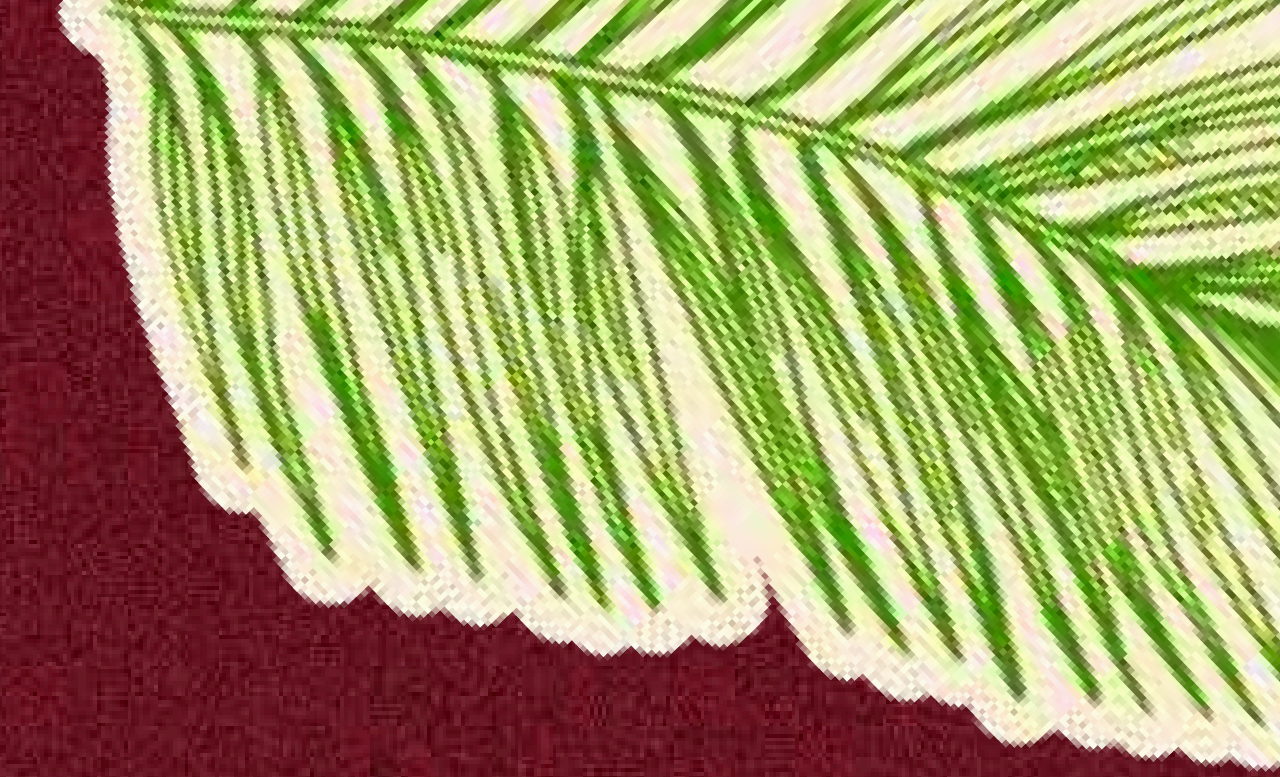
**No espaço MEU NEGOCIO É UMA POTENCIA**

**09:30 às 11h** Palestra: Experiência Gastronômica: O diferencial de futuro para seu negócio

**14:00 às 16h** Palestra: Inteligência Artificial no Marketing Digital







16 Mar - 18:30 Jantar de Encerramento com Chef Solange Borges, Chef Alex Atala, Chef Lisiane Arouca, Chef Fabrício Lemos, Chef Kafe Bassi, Chef Dante Bassi, Chef Thereza Cristina, Chef Luís Barreto, Chef Mariana Silva, Chef Peu Mesquita  
(ingressos disponíveis no site)

**NÃO FIQUE DE FORA DESSA  
EXPERIENCIA E GARANTA O  
SEU INGRESSO NO SITE**

[www.festivaldodende.com.br](http://www.festivaldodende.com.br)

**[CLIQUE PARA FAZER SUA INSCRIÇÃO!](#)**