CONHEÇA A NOSSA

PROGRAMAÇÃO

4º FESTIVAL 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

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 Abertura da Feira Saberes e Sabores do Festival do Dendê.

10h Palestras do SEBRAE sobre

11h Palestra 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

17:30 Show de Encerramento

16 Mar - Feira de Saberes e Sabores
Horto Florestal (Aberto ao publico)

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

09h Chef Lourence Alves, docente da UFBA
Chef Jônatas Bomfim, pesquisador e mobilizador social

10h Chef Liege Fuentes, Lúcia Firmo

11h 11h João Victor, docente de gastronomia do SENAC, Nauane Joyce, estudante de gastronomia, Chef do Obá Maylá

O dia segue com palestras do SEBRAE
Apresentações culturais

Encerramento da feira às 16h

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 disponiveis no site)

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

SITE DISPONÍVEL NA BIO