



IV Festival Binacional de EnoGastronomia

Produtos do Pampa - Productos del Bioma Pampa

INFO ivfestivalenogastronomia@gmail.com
www.festivaldenogastronomia.com
 Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa



Tienes un encuentro marcado con una frontera de sabores!

Você tem um encontro marcado com uma fronteira de sabores!



IV Festival Binacional de EnoGastronomia

Produtos do Pampa - Productos del Bioma Pampa

Trayectoria del Festival

El Festival Binacional de Enogastronomía y Productos de Bioma Pampa tuvo su primera edición en 2014. Busca valorizar la Integración Cultural de la Frontera Uruguay - Brasil, en especial Rivera y Sant'Ana do Livramento, con acciones de convivencia, cooperación e intercambio que ayudan a potenciar el crecimiento y el desarrollo regional a través del turismo, la vitivinicultura y la gastronomía local, revelando toda la singularidad y diversidad de esta región.

Desde el 26 de julio al 06 de agosto de 2017, te estamos esperando con una extensa y diversificada programación que muestra, recupera y valoriza el patrimonio cultural alimentario de la frontera, preservando memorias y difundiendo técnicas tradicionales de preparación de platos fronterizos, acompañados de una deliciosa carta de Vinos locales.

El Festival trabaja por la construcción de un polo turístico Enogastronómico en la región, en asociación con agentes públicos, privados y demás sectores de la comunidad, busca ser un espacio de reflexión, debates y articulación de proyectos de desarrollo regional en torno al Turismo, la Vitivinicultura, Gastronomía y Producción local.

Trajectoria do Festival

O Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa iniciou no ano de 2014 e busca valorizar a Integração Cultural da Fronteira Brasil - Uruguai, em especial de Sant'Ana do Livramento e Rivera, com ações de convivência, cooperação e intercâmbio que auxiliem a potencializar o desenvolvimento regional através do turismo, da vitivinicultura e da gastronomia local, revelando toda a singularidade e a diversidade desta região.

De 26 de julho a 06 de agosto de 2017, estamos te esperando com uma extensa e diversificada programação que mostra, recupera e valoriza o patrimônio cultural alimentar da fronteira preservando memórias e difundindo técnicas tradicionais de preparo de pratos fronteiriços, acompanhados de uma deliciosa carta de Vinhos locais.

O Festival trabalha pela construção de um polo turístico Enogastronômico na região, em parceria com agentes públicos, privados e demais setores da comunidade, buscando ser um espaço de reflexão, debates e articulação de projetos de desenvolvimento regional em torno do Turismo, da Vitivinicultura, da Gastronomia e da Produção Local.

Programa del Festival

Programação do Festival



ORGANIZA



26/07 Miércoles

Circuito de Platos y Vinos de la Frontera

Desde el 26/07 hasta el 06/08 en los restaurantes de Rivera y Sant'Ana do Livramento.

Restaurantes de Sant'Ana do Livramento:

Costa Café, Don Caggiani, Green Palace, Pampa Grill y Solar Dom Pedro.

Restaurantes de Rivera:

El Borrego, El Galpón, Los Novillos, La Perdiz, La Picaña y Vieja Estación.

+ Informaciones en la web:

www.festivaldenogastronomia.com

17:00h - Apertura de la Exposición Fotográfica: Bellezas e Delicias del Pampa (SENAC Sant'Ana do Livramento) y Show Musical: Años Dorados de la Frontera.

Exposición permanente desde el 26/07 hasta el 03/08, de 13:00 a 20:00 horas.

Lugar: Shopping Melancia.

Dirección: Av. Sarandí 1700, Rivera, Uruguay.

Informaciones: (+598) 4625 3287 y (+55) 3244 4253.

Entrada Libre.

20:00h - Apertura Oficial del IV Festival de Enogastronomía y Productos del Bioma Pampa.

Cena Temática: Ovinos de la Pre-entrada al Pastre.

Chefs Invitados: Artur Dornelles – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS, Brasil), Rodrigo Caggiani – Don Caggiani (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil) e Anna Severo – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS Brasil).

Lugar: Solar Dom Pedro.

Dirección: Calle José Fernandes Mendes 161, Bairro Armour, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 3243 3677, (55) 3242 3200, (+598) 099 820 842 y (+598) 4625 3287.

26/07 Quarta-feira

Circuito de Pratos e Vinhos da Fronteira

Desde o 26/07 até o 06/08 nos restaurantes de Rivera e Sant'Ana do Livramento.

Restaurantes de Sant'Ana do Livramento:

Costa Café, Don Caggiani, Green Palace, Pampa Grill y Solar Dom Pedro.

Restaurantes de Rivera:

El Borrego, El Galpón, Los Novillos, La Perdiz, La Picaña y Vieja Estación.

+ Informações no site:

www.festivaldenogastronomia.com

17:00h - Abertura da Exposição Fotográfica: Belezas e Iguarias do Pampa - SENAC Sant'Ana do Livramento e Show Musical: Anos Dourados da Fronteira.

Exposição permanente de 26/07 a 03/08 das 13:00 às 20:00 horas.

Local: Shopping Melancia.

Endereço: Av. Sarandí 1700, Rivera, Uruguai.

Informações: (+598) 4625 3287 e (+55) 3244 4253.

Entrada Livre.

20:00h - Abertura Oficial do IV Festival de Enogastronomia e Produtos do Pampa.

Jantar Temático: Ovinos da Pré-entrada à Sobremesa.

Chefs Convidados: Artur Dornelles – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS, Brasil), Rodrigo Caggiani – Don Caggiani (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil) e Anna Severo – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS Brasil).

Local: Solar Dom Pedro.

Endereço: Rua José Fernandes Mendes 161, Bairro Armour, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Reservas: (55) 3243 3677, (55) 3242 3200, (+598) 099 820 842 e (+598) 4625 3287.

27/07 Jueves

8:00h – Visita Técnica a Propiedad Rural - Rivera.

Propiedad: Roney Gomez.

Localidad: Curticeira, Rivera, Uruguay.

Informaciones: (+598) 4625 3287.

14:00 - 17:00h - V Seminario de Ovinos de la Campaña - Sindicato Rural de Sant'Ana do Livramento.

Lugar: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.

Dirección: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Informaciones: (55) 3242 1204 y (55) 3242 1058.

18:00h - Apertura de la Exposición: "Receituros".

Exposición permanente del 27/07 hasta el 04/08, de 10:00 a 15:00h.

Lugar: Museu Departamental de Artes Plásticas.

Dirección: Calle Agraciada 542, Rivera, Uruguay.

28/07 Viernes

9:00 - 17:00h - V Seminario de Ovinos de la Campaña - Sindicato Rural de Sant'Ana do Livramento.

Lugar: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.

Dirección: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 3242 1204 y (55) 3242 1058.

9:00 - 15:00h - Paseo Turístico Villa Pampeiro – "Um troço de Alemanha en los Vinhedos".

Lugar: Villa Pampeiro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 9 9919 3209 y (55) 9 9685 6346.

15:00 - 18:30h - Degustación Orientada de Vinos de la Frontera en VIVO Pub.

Local: Rivera Casino & Resort.

Dirección: Calle Uruguay 388, Rivera, Uruguay.

Informaciones y Reservas: (+598) 4625 3287 y (55) 3242 3200.

20:00h – Vinos de la Frontera, Tapas y Arte.

Local: Hotel Frontier.

Dirección: Calle Ituzaingó 337, Rivera, Uruguay.

27/07 Quinta-feira

8:00h - Visita Técnica a Propriedade Rural - Rivera.

Propriedade: Roney Gomez.

Localidade: Curticeira, Rivera, Uruguay.

Informações: (+598) 4625 3287.

14:00 - 17:00h - V Seminário de Ovinos da Campanha - Sindicato Rural de Sant'Ana do Livramento.

Local: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.

Endereço: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Informações: (55) 3242 1204 e (55) 3242 1058.

18:00 h - Abertura da Exposição: "Receituros".

Exposição permanente de 27/07 à 04/08, das 10:00 às 15:00h.

Local: Museu Departamental de Artes Plásticas.

Endereço: Rua Agraciada, Rivera, Uruguay.

28/07 Sexta-feira

9:00 - 17:00h - V Seminário de Ovinos da Campanha - Sindicato Rural de Sant'Ana do Livramento.

Local: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.

Endereço: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Informações e Reservas: (55) 3242 1204 e (55) 3242 1058.

8:30 - 14:00h - Passeio Turístico Pueblo Pampeiro – "Um Pedaco Alemão nos Vinhedos".

Local: Vila Pampeiro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Reservas: (55) 9 9919 3202 e (55) 9 9685 6346.

15:00 - 18:30h - Degustação Orientada de Vinhos da Fronteira no VIVO Pub.

Local: Rivera Casino & Resort.

Endereço: Rua Uruguay 388, Rivera, Uruguay.

Informações e Reservas: (+598) 4625 3287 e (55) 3242-3200.

20:00h – Vinhos da Fronteira, Tapas e Arte.

Local: Hotel Frontier.

Endereço: Rua Ituzaingó 337, Rivera, Uruguay.

18:00h - Apertura de Exposición Fotográfica: Bioma Pampa y Frontera.

Exposición permanente desde el 28/07 hasta el 06/08, de 10:00 a 12:00h y de 15:00 a 18:00h.

Lugar: Casa Cultural Jandaia.

Dirección: Calle Uruguay 1431, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones: (55) 3242 2288.

20:30 - 23:30h - Cena del Chef Invitado.

Chef Invitado: Marco Antônio da Luz (Sant'Ana do Livramento, RS).

Lugar: Restaurante A Bruxa.

Dirección: Calle Brigadeiro Canabarro 800, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 3241 1059 y (55) 9 9603 4614.

20:00h - Show Instrumental "Desde el alma" - Temas latinos: Tango, Milongas y Folklore.

Gastronomía y Vinos Regionales.

Lugar: Villa Serralta.

Dirección: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 9 9988 9134.

29/07 Sábado

8:30h - Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos. Bodegas Saltón e Nova Aliança, Olivo Pampa y Café Campeiro Família Perez.

Informaciones: (55) 9 9919 3202 e (55) 9 9685 6346.

10:00h - Paseo Turístico: La Ciudad Vista desde los Cerros. (City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial y Paisajístico).

Informaciones y Reservas: (+598) 098 571 368 y (55) 9 8446 0088.

10:00h - Dia de Vivência en el Pampa.

Tareas de Campo, Almuerzo Típico y Atracciones Musicales.

Local: Estancia Palomas, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 9 8407 6944.

18:00h - Abertura de Exposição Fotográfica: Bioma Pampa e Fronteira.

Exposição permanente de 28/07 à 06/08 das 10:00 às 12:00 e das 15:00 às 18:00h.

Local: Casa Cultural Jandaia

Endereço: Rua Uruguai 1431, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informações: (55) 3242 2288.

20:30 - 23:30h - Jantar do Chef Convidado.

Chef Convidado: Marco Antônio da Luz (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).

Local: Restaurante A Bruxa.

Endereço: Rua Brigadeiro Canabarro 800, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Reservas: (55) 3241 1059 e (55) 9 9603 4614.

20:00h - Show Instrumental "Desde el alma" - Temas latinos: Tango, Milongas e Folklore.

Gastronomia e Vinhas Regionais.

Local: Villa Serralta.

Endereço: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informações e Reservas: (55) 9 9988 9134.

29/07 Sábado

8:30h - Passeio Turístico: Roteiro Ferradura dos Vinhedos. Vinícolas: Saltón e Nova Aliança, Olivo Pampa e Café Campeiro Família Perez.

Informações: (55) 9 9919 3202 e (55) 9 9685 6346.

10:00h - Passeio Turístico: A Cidade Vista Desde os Cerros (City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial e Paisajístico).

Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 e (55) 9 8446 0088.

10:00h - Dia de Vivência no Pampa.

Lidas Campeiras, Almço Típico e Atracões Musicais.

Local: Fazenda Palomas, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Reservas: (55) 9 8407 6944.

14:00 h - Paseo Turístico: Aromas y Sabores.

City Tour: Degustación, Visita Guiada a la Quesería Le Carroussel y Atardecer en la Terraza de la Bodega Cerro Chapéu.
Informaciones y Reservas: (+598) 098571 368 (55) 984460088

18:00h - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación.

Película: Chef.

Lugar: Estacionamiento de la Panadería Ripan.

Dirección: Calle Ituzaingó (entre las calles Paysandú y Ceballos) Rivera, Uruguay.

Entrada Libre - Lleve su silla.

20:00h - Show Instrumental "Desde el alma" - Temas latinos: Tango, Milongas y Folclore.

Gastronomía y Vinos Regionales.

Lugar: Villa Serralta.

Dirección: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones y Reservas: (55) 9 9988 9134.

14:00h - Passeio Turístico: Aromas e Sabores.

City Tour: Degustações e Visita Guiada a Queijaria Le Carroussel e Por do Sol na Terraço da Bodega Cerro Chapéu.

Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 (55) 9 8446 0088.

18:00h - Mostra de Cinema, Cultura e Alimentação.

Filme: Chef

Local: Estacionamento da Padaria Ripan.

Endereço: Rua Ituzaingó (entre Rua Paysandú y Ceballos), Rivera, Uruguai.

Entrada Livre - leve sua cadeira.

20:00h - Show Instrumental "Desde el alma" - Temas latinos: Tango, Milongas e Folclore.

Gastronomia e Vinhos Regionais.

Local: Villa Serralta.

Endereço: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informações e Reservas: (55) 9 9988 9134.

30/07 Domingo

8:30h - Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos.

Bodegas Almadén, Cordilheira de Sant'Ana y Café Campeiro CTG Rincão Crioulo.

Informaciones y Reservas: (55) 9 9919 3202 y (55) 9 9685 6346.

9:00 h - Paseo Turístico: Aromas y Sabores.

City Tour: Degustación con Visita Guiada a la Quesería Le Carroussel y atardecer en la Bodega Viñas 636.

Informaciones y Reservas: (+598) 098 571 368 y (55) 9 8446 0088.

12:00 - 17:00h - I Feira de Comida Callejera de la Fronteira.

Gastronomía: Pratos Tradicionales de la Fronteira elaborados por Restaurantes Locales.

Vinos: Bodegas Locales.

Lugar: Parque Internacional, entrada por el Centro de Visitantes, Avenida João Pessoa esquina Paul Harris.

Informaciones: (+598) 4625 3287 y (55) 3242 3200.

30/07 Domingo

8:30h - Passeio Turístico: Roteiro Ferradura dos Vinhedos.

Vinícolas Almadén, Cordilheira de Sant'Ana e Café Campeiro CTG Rincão Crioulo.

Informações e Reservas: (55) 9 9919 3202 e (55) 99685 6346.

9:00 h - Passeio Turístico: Aromas e Sabores

City Tour: Degustações e Visita Guiada a Queijaria Le Carroussel e Por do Sol na Bodegas Viñas 636.

Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 e (55) 9 8446 0088.

12:00 - 17:00h - I Feira de Comida de Rua da Fronteira.

Gastronomia: Pratos Tradicionais da Fronteira elaborados por Restaurantes Locais.

Vinhos: Vinícolas Locais.

Local: Parque Internacional, Entrada pelo Centro de Visitantes, Avenida João Pessoa esq. Paul Harris.

Informações: (+598) 4625 3287 e (55) 3242 3200.

31/07 Lunes

9:00h - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación – Escuelas de Rivera.

Película: Vecinos Invasores.

Lugar: Teatro del Salesiano.

Informaciones: Calle Tranqueras (entre las calles Lavalleja y Carlos Reyles), Rivera, Uruguay.

14:30h - Curso Binacional de Actualización en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.

Lugar: Salón de Actos de la Intendencia de Rivera.

Dirección: Agraciada 570, Rivera, Uruguay.

Informaciones: (55) 9 9937 9705 y (+598) 098 714 535.

15:00h – Curso de Drinks y Coctel a base de Vinos y Espumantes.

Lugar: SENAC.

Dirección: Calle Duque de Caxias 2049, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones e inscripciones: (55) 3244 4253 y (55) 9 8438 6053

Web: www.senacrs.com.br/livramento.

1º/08 Martes

8:00h - Cocinando con el Chef en la Escuela.

Chef invitado: Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).

Lugar: EEEM Silvia Ribeiro - CAIC.

Dirección: Avenida Dom Pedro II 2185, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

10:30h - Oficina: Saber con Sabor.

Educación del gusto - alumnos de 8 a 10 años.

Lugar: Espaço de Feira da Agricultura Familiar.

Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

31/07 Segunda-feira

9:00h - Mostra de Cinema, Cultura e Alimentação – Escolas de Rivera.

Filme: Os Sem Floresta.

Local: Teatro do Salesiano.

Endereço: Rua Tranqueras (entre as Ruas Lavalleja y Carlos Reyles), Rivera, Uruguai.

14:30h - Curso Binacional de Atualização de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Local: Salão de Atos da Intendência Departamental de Rivera

Endereço: Agraciada 570, Rivera, Uruguai.

Informações: (55) 9 9937 9705 e (+598) 0 9871 4535.

15:00h – Curso de Drinks e Coquetéis a base de Vinhos e Espumantes.

Local: SENAC.

Endereço: Rua Duque de Caxias 2049, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e inscrições: (55) 3244 4253 e (55) 9 8438 6053.

Site: www.senacrs.com.br/livramento.

1º/08 Terça-feira

8:00h - Cozinhando com o Chef na Escola.

Chef convidado: Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil)

Local: EEEM Silvia Ribeiro - CAIC.

Endereço: Avenida Dom Pedro II 2185, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

10:30h – Oficina: Saber com Sabor.

Educação do gosto - crianças de 8 a 10 anos.

Local: Espaço da Feira da Agricultura Familiar.

Endereço: Rua Prefeito Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

12:00h - Almuerzo: Menú de Feria.
Chef Invitado: Rodrigo Caggiani (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Lugar: Espaço Feria de la Agricultura Familiar.
Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Informaciones y Reservas: (55) 9 9923 6402, (55) 9 9952 5902 y (55) 9 9129 4066.

14:30h - Diálogo entre Restaurantes, Bares y Hoteles con productores de Sant'Ana do Livramento.
Lugar: Espaço Feria de la Agricultura Familiar.
Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

15:00h - Cocina Afectiva en la Tercer Edad.
Presentación y Degustación de Antiguos platos de la Frontera
Lugar: Restaurante Solar Dom Pedro.
Dirección: Av. João Goulart 55, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

16:30h - Cocinando con el Chef en la Escuela - Rivera.
Chef Invitado: Paulo Castro (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Lugar: Escuela Nº 44.
Dirección: Calle Luis Alberto de Herrera 1250, Rivera, Uruguay.

17:00h - Diálogo entre Restaurantes, Bares y Hoteles con productores de Rivera.
Lugar: ACIR.
Dirección: Monseñor Jacinto Vera 1119, Rivera, Uruguay.
Informaciones: (+598) 099 457187 y (+598) 091 239 489.

17:00h - Los Vascos, el Vino y la Gastronomía.
Video conferencia y degustación orientada de vinos producidos por familias de origen Vasco en el Uruguay y Brasil.
Lugar: Sala Cultural de ANTEL.
Dirección: Calle Agraciada 606, Rivera, Uruguay.
Informaciones y Reservas: (+ 598) 95 298 272.

12:00h - Almoço: Cardápio de Feira.
Chef Convidada: Rodrigo Caggiani (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Local: Espaço da Feira da Agricultura Familiar – Sant'Ana do Livramento/RS.
Endereço: Rua Pref. Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Informações e Reservas: (55) 9 9923 6402, (55) 9 9952 5902 e (55) 9 9129 4066.

14:30h - Diálogo entre Restaurantes, Bares e Hotéis com Produtores Locais.
Local: Espaço da Feira da Agricultura Familiar – Sant'Ana do Livramento/RS.
Endereço: Rua Pref. Hugolino Andrade 349, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

15:00h - Cozinha Afetiva na Terceira Idade.
Apresentação e Degustação de Antigos pratos da Fronteira
Local: Restaurante Solar Dom Pedro.
Endereço: Av. João Goulart 55, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

16:30h - Cozinhandu com o Chef na Escola - Rivera.
Chef Convidado: Paulo Castro (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Local: Escola Nº 44.
Endereço: Rua Luis Alberto Herrera 1250, Rivera, Uruguai.

17:00h - Diálogo entre Restaurantes, Bares e Hotéis com Produtores Locais.
Local: ACIR.
Endereço: Monseñor Jacinto Vera 1119, Rivera, Uruguai
Informações: (+598) 099 457 187 e (+598) 091 239 489.

17:00h - Os Bascos, o Vinho e a Gastronomía.
Video conferência e degustação orientada de vinhos produzidos por famílias de origem Basca no Uruguai e Brasil.
Local: Sala Cultural da ANTEL.
Endereço: Agraciada 606, Rivera, Uruguai.
Informações e Reservas: (+ 598) 95 298 272

20:00h - Taller de degustación de Pizzas Artesanales con Productos Locales.
Chefs Invitados: Raphael Ficher (Rivera, Uruguay) e Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).
Lugar: Pizzería La Playa.
Dirección: Calle Uruguay 450, Rivera, Uruguay.
Informaciones y Reservas: (+598) 4623 2203.

20:00h - Oficina e degustação de Pizzas Artesanais com Produtos Locais.
Chefs Convidados: Raphael Ficher (Rivera, Uruguay) e Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).
Local: Restaurante La Playa.
Endereço: Rua Uruguai 450, Rivera, Uruguay.
Informações e Reservas: (+598) 4623 2203.

02/08 Miércoles

8:00h - Cocinando con el Chef en la Escuela – Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Chef Convidado: Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).
Lugar: EEEM Cirino Luis de Azevedo.
Dirección: Calle Francisco Reverbél de Araújo Goés 4193, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

9:00h – Curso: Deshuese, cortes y buenas prácticas de manipulación de productos de origen Ovina e Bovina.
Local: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.
Dirección: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Informaciones: (55) 3968 1123.
Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

9:00h - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación – Escuelas de Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Película: Vecinos Invasores.
Lugar: Sala de Cultura.
Dirección: Calle Dos Andradras 682, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

16:30h – Cocinando con el Chef en la Escuela – Rivera.
Chef Invitado: Liara Kerber (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Lugar: Escuela Nº 64.
Dirección: Av. Itália 2112, Rivera, Uruguay.

19:00h – Muestra de Cine, Cultura y Alimentación.
Película: El Veneno está en la Mesa II.
Local: UTU Rivera.
Dirección: Pantaleón Quesada 770, Rivera, Uruguay.

02/08 Quarta-feira

8:00h - Cozinhando com o Chef na Escola – Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Chef Convidado: Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).
Local: EEEM Cirino Luis de Azevedo.
Endereço: Rua Francisco Reverbél de Araújo Goés 4193, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

9:00h – Curso: Desossa, cortes e boas práticas de manipulação de produtos de origem Ovina e Bovina.
Local: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento.
Endereço: Av. Saldanha da Gama 1310, Bairro Prado, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Informações: (55) 3968 1123.
Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

9:00h - Mostra de Cinema, Cultura e Alimentação – Escolas de Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Filme: Os Sem Floresta.
Local: Sala Cultural.
Endereço: Rua Dos Andradras 682, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

16:30h – Cozinhando com o Chef na Escola – Rivera.
Chef Convidado: Liara Kerber (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Local: Escola Nº 64.
Endereço: Av. Itália 2112, Rivera, Uruguay.

19:00h – Mostra de Cinema, Cultura e Alimentação.
Filme: O Veneno está na Mesa II.
Local: UTU Rivera.
Endereço: Pantaleón Quesada 770, Rivera, Uruguay.

03/08 Jueves

8:00h - Cocinando con el Chef en la Escuela – Sant’Ana do Livramento.

Chef Invitado: Rodrigo Caggiani (Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil).

Lugar: EMEF Celia Irulegui.

Dirección: Calle David Martins 1101, Vila Carajás, Km 5, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:00h - Muestra de Artesanía de la Frontera

Local: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:30h - Workshop Binacional – “Arroz – Alimento Básico: Calidad, Diversidad y uso Gastronómico”

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones e Inscripciones: (55) 9 9695 2034, (55) 9 9999 0712 y (+598) 95 298 272.

13:00 - 17:00h - Seminario “Os Caminhos del Turismo del Vinho en el Pampa Gaucho”.

Lugar: UNIPAMPA.

Dirección: Calle Barão do Triunfo 1048, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones e Inscripciones: anapb@sebrae-rs.com.br / monica@sebrae-rs.com.br.

FORUM ENOGASTRONOMICO

Local: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones e Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

E-mail: forumenogastronomico@gmail.com o (55) 3242 9050.

13:30h – Taller: Técnicas de preparación de charque de oveja.

14:20h – Taller: Técnicas de preparación de orejones.

03/08 Quinta-feira

8:00h - Cozinhando com o Chef na Escola – Sant’Ana do Livramento.

Chef Convidado: Rodrigo Caggiani (Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil).

Local: EMEF Celia Irulegui.

Endereço: Rua David Martins 1101, Vila Carajás, Km 5, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:00h - Mostra de Artesanato da Fronteira.

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:30 h - Workshop Binacional – “Arroz – Alimento Básico: Qualidade, Diversidade e uso Gastronômico”

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Inscrições: (55) 99695-2034, (55) 9 9999 0712 e (+598) 95 298 272.

13:00 - 17:00h - Seminário “Os Caminhos do Turismo do Vinho no Pampa Gaúcho” – SEBRAE e Associação das Vinhas da Campanha.

Local: UNIPAMPA.

Endereço: Rua Barão do Triunfo 1048, Bairro Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Inscrições: anapb@sebrae-rs.com.br / monica@sebrae-rs.com.br.

FÓRUM ENOGASTRONÔMICO

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com

E-mail: forumenogastronomico@gmail.com ou (55) 3242 9050.

13:30h – Oficina: Técnicas de preparo de charques de ovelha.

14:20h – Oficina: Técnicas de preparo de orejones.

15:10 h – Clase de Cocina y Degustación de Platos Tradicionales a base de Arroz en la Frontera Brasil y Uruguay.

16:30h - Cocinando con Chef en la Escuela – Rivera.
Chef Invitado: Liana Kerber (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Local: Jardim Nº152.
Dirección: Calle Manuel Lavalleja 187, Barrio Rivera Chico, Rivera, Uruguay.

17:30 - 20:30 h - II Seminario Binacional del Aceite de Oliva.
Local: Hotel Jandaia.
Dirección: Calle Uruguai 1452, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Información: (55) 3968 1123.
Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com

18:50 - 22:00h - II Seminario Académico Herradura de los Vinedos: Turismo y desarrollo en la Frontera de Brasil con Uruguay.
Lugar: UNIPAMPA / Sant'Ana do Livramento.
Dirección: Rua Barão do Triunfo 1048, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Inscripciones en la web: <https://seminarioferradura.wixsite.com/2017>

19:00h – Charla: Ecogastronomía – Ética y Placer en la Alimentación.
Expositor: Chef Laura Rosano, Movimento Slow Food, Canelones, Uruguay.
Lugar: UERGS.
Dirección: Calle Rivadavia Corrêa 825, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

20:30h - Cena con el Chef Invitado
Chef Invitado: Ana Cláudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil).
Lugar: Restaurante El Borrego.
Dirección: Av. Sarandi 398, Rivera, Uruguay.
Informaciones y Reservas: (+598) 4623 9338.

15:10h - Aula de Cozinha e Degustação de Pratos Tradicionais a base de Arroz na Fronteira Brasil e Uruguay.

16:30h - Cocinando com Chef na Escola – Rivera.
Chef Convidado: Liana Kerber (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil).
Local: Jardim Nº152.
Endereço: Rua Manuel Lavalleja 187, Bairro Rivera Chico, Rivera, Uruguay.

17:30 - 20:30h - II Seminário Binacional do Azeite de Oliva.
Local: Hotel Jandaia.
Endereço: Rua Uruguai 1452, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Informações: (55) 3968 1123.
Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

18:50 - 22:00h - II Seminário Acadêmico Ferradura dos Vinhedos: Turismo e desenvolvimento na Fronteira do Brasil com o Uruguay.
Local: UNIPAMPA / Sant'Ana do Livramento
Endereço: Rua Barão do Triunfo 1048, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Inscrições no site: <https://seminarioferradura.wixsite.com/2017>

19:00h – Palestra: Ecogastronomia – Ética e Prazer na Alimentação.
Palestrante: Chef Laura Rosano, Movimento Slow Food, Canelones, Uruguay.
Local: UERGS.
Endereço: Rua Rivadavia Corrêa 825, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.
Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

20:30h - Jantar do Chef Convidado.
Chef Convidado: Ana Cláudia Heidel - Porto Alegre, RS, Brasil.
Local: Restaurante El Borrego.
Endereço: Av. Sarandi 398, Rivera, Uruguay.
Informações e Reservas: (+598) 4623 9338.

04/08 Viernes

8:30 - 17:30h - Muestra de Artesanía de la Frontera.

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:30h - Feria Binacional de la Agricultura Familiar

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 12:30h - II Seminario Binacional del Aceite de Oliva

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

8:30 - 16:30h - I Seminario Binacional del Bioma Pampa.

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

13:30 - 17:30h - II Seminario Binacional de la Salud y

Alimentación.

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

14:00h - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación.

Película: A 100 passos de um sonho.

Lugar: Teatro Municipal de Rivera.

Dirección: Av. 33 Orientales 970, Rivera, Uruguay.

04/08 Sexta-feira

8:30 - 17:30h - Mostra de Artesanato da Fronteira.

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 17:30h - Feira Binacional da Agricultura Familiar

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

8:30 - 12:30h - II Seminário Binacional do Azeite de Oliva

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

8:30 - 16:30h - I Seminário Binacional do Bioma Pampa

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

13:30 - 17:30h - II Seminário Binacional de Saúde e Alimentação.

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

14:00h - Mostra de Cinema, Cultura e Alimentação.

Filme: A 100 passos de um sonho.

Local: Teatro Municipal de Rivera.

Endereço: Av. 33 Orientales 970, Rivera, Uruguay.

FORUM ENOGASTRONOMICO

Local: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informaciones e inscripciones en la web:
www.festivaldenogastronomia.com.

E-mail: forumenogastronomico@gmail.com.

Teléfono: (55) 3242 9050.

8:30h - Mesa de Debates: Turismo Enogastronomico en la Frontera.

9:20h - Clase de Cocina: Chef Maria Carvalho - UTU (Nueva Helvecia, Colonia, Uruguay).

10:10h - Clase de Cocina: Chef Alcides Gomes - UFPel (Pelotas, RS, Brasil).

11:00h - Oficina de Embutidos de vinos - EMBRAPA (Bagé, RS, Brasil).

13:30h - Clase de Cocina: Chef Juliana Noal - PUCRS (Porto Alegre, RS, Sant'Ana do Livramento).

14:20h - Clase de Cocina: Chef Victoria Portantier - LITU (Meio, Cerro Largo, Uruguay).

15:10h - Taller: Coproducción de Alimentos "Yo hago, vos compras, nosotras cambiamos el mundo" - Slow Food Binacional (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil/ Rivera, Uruguay).

16:00h - Clase de Cocina: Chef Daniel Bonho - Feevale (Novo Hamburgo, RS, Sant'Ana do Livramento).

17:10h - Clase de Cocina: Chef Carmen Azcoitia - UTU (Montevideo, Uruguay).

18:00h - Presentación de Libros.

Temática: Frontera y Alimentación.

Lugar: Biblioteca Carlos Urbim - Sant'Ana do Livramento.

FÓRUM ENOGASTRONÔMICO

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Informações e inscrições no site:
www.festivaldenogastronomia.com.

E-mail: forumenogastronomico@gmail.com.

Telefone: (55) 3242 9050.

8:30h - Mesa de Debates: Turismo Enogastronomico na Fronteira.

9:20h - Aula de Cozinha: Chef Maria Carvalho - UTU (Nueva Helvecia, Colonia, Uruguay).

10:10h - Aula de Cozinha: Chef Alcides Gomes - UFPel (Pelotas, RS, Brasil).

11:00h - Oficina: Embutidos a base de vinos - EMBRAPA (Bagé, RS, Brasil).

13:30h - Aula de Cozinha: Chef Juliana Noal - PUCRS (Porto Alegre, RS, Brasil).

14:20h - Aula de Cozinha: Chef Victoria Portantier - UTU (Meio, Cerro Largo, Uruguay).

15:10h - Oficina: Coprodução de Alimentos "Eu faço, você compra, nós mudamos o mundo" - Slow Food Binacional (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil/ Rivera, Uruguay).

16:00h - Aula de Cozinha: Chef Daniel Bonho - Feevale (Novo Hamburgo, RS, Brasil).

17:10h - Aula de Cozinha: Chef Carmen Azcoitia - UTU (Montevideo, Uruguay).

18:00h - Lançamento de Livros.

Temática: Bioma Pampa, Fronteira e Alimentação.

Local: Biblioteca Carlos Urbim - Sant'Ana do Livramento.

Dirección: Largo Hugolino Andrade 100, subsolo, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento.

Informaciones: (55) 3242 3200.

18:50 - 22:00h - II Seminario Académico Herradura de los Viñedos: Turismo y desarrollo en la Frontera de Brasil con Uruguay.

Lugar: UNIPAMPA / Sant'Ana do Livramento.

Dirección: Rua Barão do Triunfo 1048, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscripciones en la web:

www.seminarioferradura.wikisite.com/2017

Endereço: Largo Hugolino Andrade 100, subsolo, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento.

Informações: (55) 3242 3200.

18:50 - 22:00h - II Seminário Acadêmico Ferradura dos Vinhedos: Turismo e desenvolvimento na Fronteira do Brasil com o Uruguai.

Local: UNIPAMPA / Sant'Ana do Livramento.

Endereço: Rua Barão do Triunfo 1048, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Inscrições no site:

www.seminarioferradura.wikisite.com/2017

05/08 Sábado

8:30h - Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos. Bodegas Saltón e Nova Aliança, Olivo Pampa y Café Campeiro Família Perez.

Informaciones: (55) 9 9919 3202 y (55) 9 9685 6346.

8:30h - II Seminario Binacional de la Alimentación Escolar

Lugar: IFSul.

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

9:00h - Jornada Fronteiras Culturais.

Lugar: Biblioteca Municipal de Rivera.

Dirección: Calle José Gervasio Artigas s/n esq. Uruguay, Rivera, Uruguay.

Información: (51) 9 8593 2022 y (+598) 91 318 503.

Inscripciones en la web: www.festivaldenogastronomia.com.

10:00h - Paseo Turístico: La Ciudad desde los Cerros.

(City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial e Paisajístico).

Informaciones y Reservas: (+598) 098 571 368 y (55) 9 8446 0088.

05/08 Sábado

8:30h - Passeio Turístico: Roteiro Ferradura dos Vinhedos. Vinícolas Saltón e Nova Aliança, Olivo Pampa e Café Campeiro Família Perez.

Informações: (55) 9 9919 3202 ou (55) 9 9685 6346.

8:30h - II Seminário Binacional de Alimentação Escolar

Local: IFSul.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, Brasil.

Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

9:00h - Jornada Fronteiras Culturais.

Local: Biblioteca Municipal de Rivera.

Endereço: Rua José Gervasio Artigas s/n esq. Uruguay, Rivera, Uruguay.

Informações: (51) 985932022 (+598) 91318503.

Inscrições no site: www.festivaldenogastronomia.com.

10:00h - Passeio Turístico: A Cidade Desde os Cerros

(City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial e Paisajístico).

Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 e (55) 9 8446 0088.

12:00h - Almuerzo de Integración Cultural Uruguay - Brasil.
Lugar: Parque Internacional.
Informaciones y Reservas: (55) 3242 3200 y (+598) 4625 3287.
Web: www.festivaldenogastronomia.com.

15:30h - Paseo Turístico: 1904 - La Ruta de la Carne.
City Tour Binacional Histórico-Cultural y Paisagístico.
Lugar: Frigorífico Armour - Sant'Ana do Livramento.
Informaciones y Reservas: (+598) 09 8571 368 y (55) 9 8446 0088.

06/08 Domingo

9:00h - Paseos Turísticos: La Ruta del Oro.
(Excursión guiada a Minas de Corrales con almuerzo incluido).
Lugar: Minas de Corrales, Rivera, Uruguay.
Informaciones y Reservas: (+598) 098 571 368 y (55) 9 8446 0088.

11:00h - Paseo Turístico: Experiencia en el Cerro Chapéu.
Visita a la Bodega Cerro Chapéu, Almuerzo Regional y Degustación de Vinhos.
Lugar: Bodega Cerro Chapéu, Rivera, Uruguay.
Informaciones y Reservas: (+598) 098 571 368 y (55) 9 8446 0088.
Web: www.festivaldenogastronomia.com.

15:00h - Picnic en la Bodega Almadén.
Lugar: Bodega Almadén - Sant'Ana Livramento, RS, Brasil.
Informaciones y Reservas: (55) 9 8407 6944.
Web: www.festivaldenogastronomia.com.

12:00h - Almoço de Integração Cultural Brasil - Uruguai.
Local: Parque Internacional.
Informações e Reservas: (55) 3242 3200 e (+598) 4625 3287.
Site: www.festivaldenogastronomia.com.

15:30h - Passeio Turístico: 1904 - A Rota da Carne.
City Tour Binacional Histórico-Cultural e Paisagístico.
Local: Frigorífico Armour - Sant'Ana do Livramento.
Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 e (55) 9 8446 0088.

06/08 Domingo

9:00h - Passeios Turísticos: A Rota do Ouro.
(Excursão guiada a Minas de Corrales com almoço incluso).
Local: Minas de Corrales, Rivera, Uruguai.
Informações e Reservas: (+598) 098 571 368 e (55) 9 8446 0088.

11:00h - Passeio Turístico: Experiência no Cerro Chapéu.
Visita a Bodega Cerro Chapéu, Almoço Regional e Degustação de Vinhos.
Local: Bodega Cerro Chapéu, Rivera, Uruguai.
Informações e Reservas: (+598) 098571368 e (55) 984460088.
Site: www.festivaldenogastronomia.com.

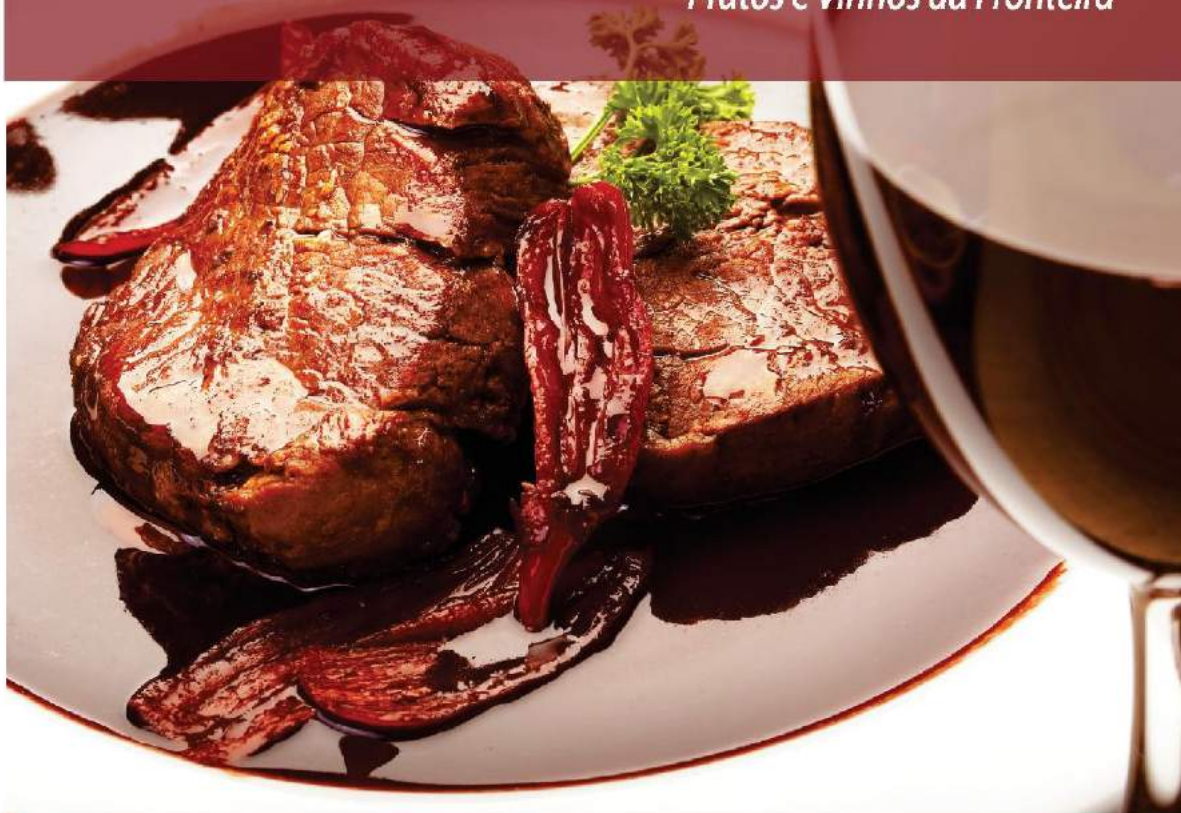
15:00h - Piquenique na Vinícola Almadén.
Local: Vinícola Almadén - Sant'Ana Livramento, RS, Brasil.
Informações e Reservas: (55) 9 8407 6944.
Site: www.festivaldenogastronomia.com.



**IV Festival
Binacional de
EnoGastronomia**
Produtos do Pampa • Productos del Boma Pampa

*Programa del Circuito de
Platos y Vinos de La Frontera*

*Programação do Circuito de
Pratos e Vinhos da Fronteira*





RESTAURANTE Costa Café
PRATO Mandioca com bacon / Tourmeões ao orgonzola e champignon, salada de legumes, e purê de batata doce, Torta Suíça de café / taça de vinha.
VALOR R\$ 55,00.
HORÁRIO A partir das 20:00hs.
ENDEREÇO Av. Tamarandê 1759 - Livramento - RS.
RESERVAS +55 3244 1372.
FACEBOOK Costa Café & bistrô.



RESTAURANTE El Borrego
PLATO Focaccia de Cordero (pan bato, cordero, rúcula, roquefort y cebollas agriduice con reducción de vino) y copa de vino.
VALOR Valor: \$ 490,00.
HORARIO A partir de 11:30 de lunes a sábado y domingos a partir das 19h.
DIRECCIÓN Sarandi 398 - Rivera.
RESERVAS +598 4623 9338.
WEB www.elborregoivera.com
FACEBOOK El Borrego.



RESTAURANTE Don Caggiani
PRATO Cordero tanina com batata rosti / Sobremesa: doce de abobora, menina com sorvete de baunilha e cardamomo, vinho Almadén de 250ml.
VALOR R\$ 45,00.
HORARIO Segunda a Sábado de 18:30 às 23:00hs.
ENDEREÇO Largo Dr Huggalino Andrade, 126 - Livramento - RS.
RESERVAS +55 3241 1000.
FACEBOOK Don Caggiani.



RESTAURANTE Galpón Parrillada
PLATO Entrecot al queso parrillero acompañado de arroz y papas con salsa de manteca, cebolla, leche y crema / copa de vino.
VALOR \$ 550,00.
HORARIO De martes a sábado de 11:30 a 14:00 hs / Viernes y sábado de 19:00 a 23:00hs / Domingos al mediodía de 12:00 a 14:30 hs.
DIRECCIÓN Ituzatingó 351 - Rivera.
RESERVAS +598 4622 0486.
FACEBOOK Galpón Parrillada.




**GREEN
PALACE**
RESTAURANTE

RESTAURANTE Green Palace
PLATO Entrecot grelhado ao molho de tomate cereja, com arroz de brócolis e bacon, paimito gratinado / umbrosia / taça de vinho.
VALOR R\$ 38,00.
HORARIO De 19:30 às 22:30hs.
ENDEREÇO Rua Manduca Rodrigues, 747 - Livramento - RS.
RESERVAS +55 3242 9302.
SITE www.verdeplaza.com.br/greenpalace.html
FACEBOOK Green Palace Restaurante.




La Picaña
Parrillada & Restaurante

RESTAURANTE La picaña
PLATO Cordero a la pizza con guarnición de ensalada / Flan casero, copa de vino.
VALOR \$ 590,00.
HORARIO Al medio día y de noche.
DIRECCIÓN Av. Sarandí 822 - Rivera.
RESERVAS +598 4623 0717.
FACEBOOK La Picaña Rivera.




LA PERDIZ
Restaurant - Parrillada

RESTAURANTE La Perdiz
PLATO Pata de cordero estofada, con puré de papas / copa de vino Tannat.
VALOR \$ 520,00.
HORARIO A partir de las 12:00hs todos los días del festival.
DIRECCIÓN Shopping Siheriz - Sepe 51 - Rivera.
RESERVAS +598 4622 6018.
WEB www.restaurantelaperdiz.com
FACEBOOK La Perdiz - Siheriz Shopping.




Los novillos
PARRILLA & GOURMET

RESTAURANTE Los Novillos
PLATO Entrecot a la parrilla acompañado de petit de verduras cocidas al vapor y bastoncitos de polenta / mousse de marocuyd en su salsa / copa de vino.
VALOR Valor: \$ 590,00.
HORARIO De Lunes a Viernes de 12:00 a 15:00hs y 19:00 a 22:00hs. Sábados, Domingos y feriados de 11:00 a 23:00hs.
DIRECCIÓN Shopping Melancia, Av. Sarandí 1700 - Rivera.
RESERVAS +598 4624 3140.
FACEBOOK Los Novillos1.



Pampa Grill

RESTAURANTE

RESTAURANTE Pampa Grill
PIRATO Cordeiro Fronteirico (cordeiro grelhado, regado com redução de cabernet e alecrim, acompanha guisado e couve crocante), Sobremesa: ambrosia com raspas de laranja / taça de vinho. R\$ 45,00.
VALOR De 19:30 às 23:00hs.
HORÁRIO Rua Uruguai, 1452 - Livramento - RS.
ENDEREÇO +55 3242 2288.
RESERVAS www.jandaturismohotel.com.br/restaurante.html
SITE Pampa Grill.
FACEBOOK



RESTAURANT Vieja Estación
PLATO Vacío a la pizza con panaché de verduras y papas criollas, copa de vino. Valor: \$ 480,00.
VALOR Diariamente de 19:00hs a 24:00hs.
HORARIO Av. Brasil 884 - Rivera.
DIRECCIÓN +598 4623 3000.
RESERVAS www.petritrivenahotel.com.uy/restaurante.html
WEB Vieja Estación Pizza & Bar.
FACEBOOK



RESTAURANTE Solar Dom Pedro
PIRATO Degustação de provolone, Língua a "La Portuguesa", Sobremesa da sogra e taça de vinho. R\$ 48,00.
VALOR Ao meio dia (agendamento para grupos).
HORÁRIO Av. João Goulart 55 - Livramento - RS.
ENDEREÇO +55 3243 3677 / +55 9 9126 7702 / UY +598 099 820 842.
RESERVAS www.solardompedro.com.br
SITE Solar Dom Pedro.
FACEBOOK



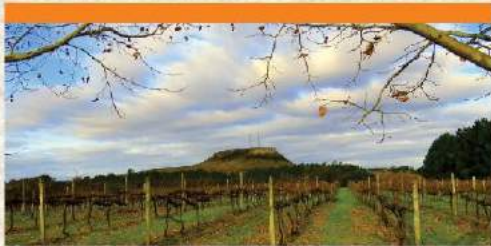
ALMADÉN

VINÍCOLA Almadén / MILO Wine Group.
ENDEREÇO Estrada Municipal Livramento, Passo da Cruz, S/N
TELEFONE Cerro Palomas, Santana do Livramento, RS - Brasil.
EMAIL +55 3241 8200 / 9 9607 2790.
SITE www.milolo.com.br/empresa/milolo_wine_group/almaden/
FACEBOOK Vinhos Almadén.



BODEGA CERRO CHAPEU

VINÍCOLA Bodega Cerro Chapéu
DIRECCIÓN Caminho Linha divisória Internacional S/N, Rivera.
TELÉFONO +598 2403 0741.
EMAIL info@cerrochapeu.com
WEB www.cerrochapeu.com




CORDILHEIRA DE SANT'ANA

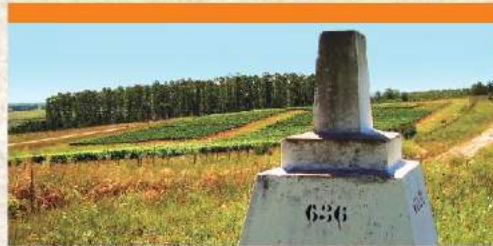
VINÍCOLA Cordilheira de Sant'Ana
ENDEREÇO Vila Palomas, s/n - Santana do Livramento - RS - Brasil
TELÉFONO +55 9 9973 2620.
EMAIL adm@cordilheiradesantana.com.br
SITE www.cordilheiradesantana.com.br
FACEBOOK Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana



NOVA ALIANÇA

Da terra com o amor da nossa gente

VINÍCOLA Cooperativa Vinícola Nova Aliança
ENDEREÇO Rod. Estrada Passo do Guedes, S/N, Livramento, RS - Brasil
TELÉFONO +55 9 9725 2679.
EMAIL pablo.martins@novaalianca.coop.br
SITE www.novaalianca.coop.br
FACEBOOK Vinícola Nova Aliança - Santana Do Livramento.




Viñas del 636

Cerro Chapéu - Rivera - Uruguay

VINÍCOLA Bodega y Viñedos 636
DIRECCIÓN Carretera Hector Gutierrez Ruiz, Km 7, Cerro Chapéu, Rivera.
TELÉFONO +598 91 723 636.
EMAIL 636@adinet.com.uy
FACEBOOK Bodega636.



**IV Festival
Binacional de
EnoGastronomia**
Produtos do Pampa - Productos del Bioma Pampa

**IV Festival
Binacional de
EnoGastronomia**
Produtos do Pampa - Productos del Bioma Pampa

REALIZA



PETROCINADORES



APOIO INSTITUCIONAL
APOYO INSTITUCIONAL



APOIO / APOYO

