

PROGRAMAÇÃO FESTIVAL MERCADO DAS TULHAS

24 de Agosto (Sábado)

LOCAL: Grand São Luís Hotel

09h às 10h

Do Sorriso de Hoje, às Sementes do Amanhã

Das Hortas Pedagógicas à Receita e Consumo Consciente

Guilhermina Cayres e Márcia Coelho - Embrapa Cocais

Junior Lisboa e Andrew Costa - SENAC-MA

Atividade com crianças e adolescentes, incentivando de forma lúdica uma nova forma de olhar e pensar o mundo. Do plantio a colheita, do manusear ao pensar, do planejar ao preparar, do servir ao consumir.

26 de Agosto (Segunda Feira)

LOCAL: Mercado das Tulhas

Minha Feira

10h às 11h

Mercado de Encantos

Os Feirantes Conduzem um Delicioso Passeio pelo Mercado das Tulhas

10h30 às 10h45

Claudia e Junior Lisboa

Arroz Mexido Maranhense

Uma saborosa apresentação daquilo que o maranhense adora: o arroz!

Participação especial do pesquisador Carlos Santiago.

17h30 às 18h

Corinthiano

Bate-Papo sobre Cultura Popular

18h às 22h

Mercado das Tulhas, Mercado de Encantos

Uma seleção encantadora do que há de melhor da nossa música.

LOCAL: Grand São Luís Hotel

ESPAÇO: A Cozinha

09h às 09h30

Renata Bonfim - Embrapa Cocais

Cultivo de Plantas Aromáticas e Condimentares em Pequenos Espaços (aula teórica seguida de prática na área livre do hotel)

09h30 às 10h

Junior Soares - Embrapa Cocais

Implantação de Hortas Domésticas em Pequenos Espaços
(aula teórica seguida de prática na área livre do hotel)

10h15 às 11h

Rafael Bruno

Maracajé

Uma leitura surpreendente do tradicional acarajé!

15h30 às 16h15

Chef **Danilo Dias** com os alunos **Anderson Campos, Ana Célia, Lucas Carvalho, Miercio Rodrigues**

Galinha Caipira com Jerimum

Lembranças e recordações preparadas com esmero em Memórias Afetivas

16h15 às 17h

Olívio J. Fonseca

17h15 às 18h

Luciano Rosa

○ Embaixador da Gastronomia Maranhense apresenta suas descobertas em receita inédita.

18h15 às 19h

Beth Beltrão e Rafael Libério

○ Porco Preto: Uma Boa Lembrança

A Grande Pesquisadora e Amante da Culinária Brasileira se une ao Jovem Entusiasta da Culinária Maranhense para revelar uma Iguaria do Maranhão!

ESPAÇO: A Confeitaria

10h às 10h45

Karol Barros e Élide Mota

Semente Empreendedora

Duas empresárias de sucesso apresentam suas histórias, suas empresas e a relação com o empreendedorismo no setor de alimentos.

11h às 12h

Célia Rossetti

Doce Banquete

A mais requisitada banqueteira maranhense revela nesta aula show o que mais faz sucesso nas festas!

15h15 às 16h

Marcones Deus

Cuscuz de Tapioca com Baba de Milho Verde, Chips de Coco e Sorvete de Canela

16h15 às 16h45
Adriana Saulnier
Low Carb. Doce!

17h às 17h15
É Sucesso!

A Confeitaria tem o prazer de receber aqueles que fazem sucesso no nosso estado. Profissionais ou empresas este será o momento deles!
Brownie Club

17h30 às 18h15
Adriana Pergentino - Amicci!
As sementes de amizade colhidas com doçura!

ESPAÇO: Banquete de Palavras

11h às 11h30
Elaine Fernandes
Palestra: Gastronomia Consciente

11h30 às 12h
Linda Rodrigues e Deusilene Gonzaga
Eventos Gastronômicos: Indicadores para a Formulação de Políticas Públicas na Cidade de São Luís /Ma

14h15 às 15h
Sementes da Maré: Memória Afetiva Sorriso Empreendedor
Maria Helena Mendes, Leuzanira Pereira, Ana Melissa Câmara, Bruna Rocha apresentam a possível aplicação da estratégia Da Semente Ao Sorriso através do Sururu!

15h às 15h15
Jaciane Oliveira
Projeto Pitomba

16h as 16h30
Hugo Paiva Veiga
Maranhão Terra de Encantos: Panorama do Turismo no Maranhão

ESPAÇO: No Balcão do Bar

15h15 às 16h
Adriana Pino
Sustentabilidade e Uso Integral dos Elementos

16h15 às 17h
Rafael Coelho
A Revolução da Coquetelaria Marginalizada I

17h15 às 17h45
Família Melo
Mel e Hidromel

18h às 18h45
Sabores de Família
A Reserva do Zito

19h às 19h45
Aurenice Lucena Pereira
Procedimento para Registro de Produtos e Estabelecimentos no Segmento de Alimentos e Bebidas

27 de Agosto (Terça Feira)

LOCAL: Mercado das Tulhas

Minha Feira

10h às 10h30
As Meninas do Mercado
Momento inesquecível! As tradicionais cozinheiras da Casa das Tulhas recebem Chefs para uma conversa a beira do fogão!

18h às 22h00
Mercado das Tulhas, Mercado de Encantos
Uma seleção encantadora do que há de melhor da nossa música.

LOCAL: Grand São Luís Hotel

ESPAÇO: A Cozinha

10h às 10h45
Claudia Araújo
Brandade de Caranguejo

11h às 12h
Izabel Funo e Fabio Espinosa
Sementes Bivalves

15h15 às 16h
Fred Caffarena
A Invasão Turca e as Esfihas

16h15 às 17h
Allan Patrício
Amazônia Maranhense

18h15 às 19h

Thiago Chiericatti

Arquitetando a Nova Cozinha

ESPAÇO: A Confeitaria

10h às 10h45

Graça Coelho

Biscoitos Finos

11h às 12h

Adriana Cook e Delícias Do Babaçu

Babaçu: É Cocada!

Participação especial do pesquisador Jose Frazão, Embrapa Cocais

15h15 às 16h

Beto Bellini

Passagem Franca para os Doces de Frutas

Participação especial do Seu Geraldo da Reserva do Zito

16h15 às 17h

Olivia Cookies da Lili e Fernanda Moreno

Tendências da confeitaria artística.

17h15 às 18h

Nathalia Soares

Babaçu Doce e Vegano

Participação especial das Quebradeiras de Coco e Delícias de Babaçu

ESPAÇO: Banquete de Palavras

09h às 09h45

Carlos Vitoriano e Jose Ribamar Veloso - Embrapa Cocais

Produção de alimentos Biofortificados no Maranhão (palestra seguida por visita à vitrine tecnológica de produtos Biofortificados)

14h15 às 15h

Antônia Macedo

A pesquisadora irá apresentar os resultados dos seus mais recentes trabalhos com o mesocarpo do babaçu.

17h15 às 18h

Flavia Quaresma

Gastronomia e a Arte de Usar Comida para Criar Felicidade

19h15 às 19h30

Wanderley Alves

19h30 às 20h

Renara Leite

A Influência das Plantas na Nossa Saúde

A proposta é realizar um “talk show” sobre nutrição, onde as plantas estarão na berlinda!

ESPAÇO: No Balcão do Bar

10h às 10h45

Thalita Cacho

Cerveja - História, Estilos e Análise Sensorial

11h às 11h45

Rafael Coelho

A Revolução da Coquetelaria Marginalizada II

14h30 às 15h

Cervejaria Dona

Cerveja Artesanal Maranhense: Vinagreira!

15h15 às 16h

Thalita Cacho

Maranhão como Ingrediente

16h15 às 17h

Margot e Paula

Tiquira: A Aliança da Tradição com a Técnica

18h15 às 19h15

Rodada de Negócios

ESPAÇO: Água na Brasa

09h às 11h

Fabia e Eduardo Massari

Panelas na Brasa

11h às 12h

○ Ar

Paulo Machado

Galinhada com Bolitas de Milho

Participação especial de Carlos Santiago, Embrapa Cocais e Sarau Poético.

12h às 13h

○ Fogo

Monica Rangel

Linguiça Flambada

13h às 14h

A Água

Fabio Espinosa, Izabel Funo e Odoriel Gusmão Pereira

Ostras e Gyosas nas Pedras do Rio

14h às 15h

A Água

Cevite Maranhense Defumado e Pão de Buriti

15h30 às 16h30

A Terra

Rescoldo, Técnica Ancestral

16h30 às 17h30

A Terra

João Rocha

Steak na Brasa com Maionese de Batata Doce

17h30 às 18h30

Adelaide Pereira

Final Feliz: Doce e Azedo na Brasa

28 de Agosto [Quarta Feira]

LOCAL: Mercado das Tulhas

Minha Feira

10h

Paulo Machado

Food Safari no Tulhas

10h às 10h30

As Meninas do Mercado e Beto Bellini

17h30

Adriana Pino, Isadora Fornari, Thalita Cacho e Rafael Coelho

Drink de Feira

Participação Especial do Chef André Barros

17h45

Fred Caffarena

Comida de Feira

LOCAL: Rua Portugal

17h

Esquina da Arte

LOCAL: Grand São Luís Hotel

Espaço: A Cozinha

10h às 10h45

Compadre João

Cabrito e Babaçu

Participação Especial: José Antonio Cutrim Júnior (IFMA/Maracanã) e Joaquim Costa

11h às 11h45

Fabrcio Lemos

Baião de Dois com Pato do Campo

14h15 às 15h

Gopa

Farofa Raízes

15h15 às 16h

Monica Rangel

Porco Preto Virou Linguça

ESPAÇO: A Confeitaria

10h às 10h45

Adriana Cook

11h às 11h45

Lisiane Arouca

15h15 às 16h

Thiago Chiericatti

Arquitetando a Nova Cozinha

16h15 às 17h

Adelaide Pereira, Nandara e Pedro

Padarias e Confeitarias do Maranhão

ESPAÇO: No Balcão do Bar

11h às 11h45

Isadora Fornari

Serviço e Sentimentos - Como Lucrar com Empatia

15h15 às 17h

Isadora Fornari e Thalita Cacho

Cervejas e Destilados

ESPAÇO: Água na Brasa

10h às 11h

Eduardo e Fábria Massari

Participação Especial de **Rafael Coelho – Drinks e Brasa**

11h às 12h

Marcio Mello

Pizza a La Parrilla

15h

Paulo Machado

Cabrito Maranhense e Cará à Moda Sul Mato-Grossense

Participação especial do pesquisador Joaquim Bezerra Costa e Jose Antonio Cutrim, Embrapa Cocais.

ESPAÇO: Banquete de Palavras

17h

Danielle Dahoui

Empreendedorismo Feminino

