



## **PROGRAMAÇÃO**

### **DIA 22/06**

**20:00hs - Renata Cruz**

**Local - Sebrae**

**Tema: Gestão e processos operacionais para negócios de alimentação**

 **@festivaldendeaocacau**

**\*Programação sujeita a alteração**



## **PROGRAMAÇÃO** **DIA 25/06**

**8:30hs** - Chef Dani Façanha -  
Chef Marco Tullio Abras -  
Chef Carlos Ribeiro

**Local: Feira do Malhado**

**Tema: Um passeio pela feira -  
entrada/prato principal/sobremesa.**

**10:00hs** - Chef Marly Katarina

**Local: Feira do Malhado**

**Tema: Com Dendê E Cacau - Bobó De  
Camarão E Brigadeiro De Nibis**

**14:00hs** - Chef Jorge Saci

**Local: Arena Gastronômica**

**Tema: Lambreta La Creme**

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO** **DIA 25/06**

**15:15hs** - Tereza Paim

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Do Dendê Ao Cacau - Onde Começa E Qual Futuro

**16:30hs** - Chef Raul Godoy

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Camarão Em Crosta De Tapioca E Nibis Com Salada De Mandioca A Brás Com Dendê

**17:45hs** - Chef Don Fabrizio

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Pasta - Um Amor Italo Brasileiro

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO**

### **DIA 26/06**

**9:00hs** - Eduardo Cacau

Local: Arena Gastronômica

Tema: Uma Viagem Do Cacau  
Ao Chocolate

**10:00hs** - Chef Luci Ikeda

Local: Arena Gastronômica

Tema: Pão De Queijo De Aipim E  
Brigadeiro Delicia Saudavel

**14:00hs** - Chef Dill Guimarães

Local: Arena Gastronômica

Tema: Robalo em crosta de baroa e  
castanha do Pará sob palmito  
grelhado e vinagrete de maxixe,  
regado à molho de moqueca e  
Nibs de cacau com ervas.

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO** **DIA 26/06**

**15:15hs** - Chef Luci Ikeda

Local: Arena Gastronômica

Tema: Pratos Orientais Com  
Produtos Regionais

**16:30hs** - Chef Carlos Ribeiro

Local: Arena Gastronômica

Tema: Arroz E Feijão Do  
Mar Ao Sertão

**17:45hs** - Mixologista Laercio Zulu  
E Eduardo Cacau

Local: Arena Gastronômica

Tema: Arquitetando Drinks Com Cacau  
Da Semente Ao Fruto

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO** **DIA 27/06**

**09:00hs** - Botânico Jorge Ferreira  
Local: Fazenda Capela Velha  
Tema: Caminhada- Valorização Da Biodiversidade Na Mata Atlântica - Do Mato Para Mesa

**09:00hs** - Anselmo (Cdl) Luiz Amaral (Abrasel) Rildo Barros - Jornalista  
Local: Sebrae  
Tema: Papel Das Entidades Junto Ao Poder Público

**10:30hs** - Alê Guerra  
Local: Sebrae  
Tema: Dez Passos Para Melhorar Suas Redes Sociais

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO**

### **DIA 27/06**

**14:00hs** - Vilson Caetano

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Cozinha Africana No Brasil -  
Preparações Afó - Assarô - Ekuru

**15:15hs** - Chef Cidinha Santiago

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Cacau - Da Semente Ao Fruto

**16:30hs** - Chef Moa

**Local:** Arena Gastronômica

**Tema:** Muffin De Chocolate Com  
Merengue De Mel Com Cacau

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração



## **PROGRAMAÇÃO** **DIA 28/06**

**10:00hs** - Chef Junior França  
Local: Arena Gastronômica  
Tema: Cozinhando Com Simplicidade

**14:00hs** - Chef Marco Tullio Abras  
Local: Arena Gastronômica  
Tema: O Ouro Do Mar

**15:15hs** - Aula Faculdade De Ilhéus  
Local: Arena Gastronômica  
Tema: Sabores regionais na  
Cozinha contemporânea

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração





## PROGRAMAÇÃO DIA 28/06

**16:30hs - MESA REDONDA COM:**  
Professor Vilson Caetano / Chef Carlos  
Ribeiro / Paloma Amado / Jornalista  
Patrícia Ferraz.

**Local:** Arena Gastronômica  
**Tema Geral:** A Bahia tem Dendê,  
conversando sobre a cozinha.

**Chef Carlos Ribeiro - A comida na  
literatura de Jorge Amado**  
**Paloma Amado - Jorge Amado e comidas**  
**Professor Vilson Caetano - O Dendê A  
Bahia E Os Caetanos**  
**Patrícia Ferraz - MEDIADORA**

 @festivaldendeaocacau

\*Programação sujeita a alteração