

Senac
Fecomércio
Sesc
apresenta:



ROTA GASTRO NÔMICA



DESCUBRA
OS SABORES
DE GOIÁS

Fomento Cultural:

**Programa
Goyazes**

Secretaria de
Estado da
Cultura



Cavalcante - GO



Piracanjuba

qualidade que transforma cada
receita em um momento especial

Para viver bem



Quais os benefícios da credencial Sesc para a sua empresa?

- Parques aquáticos
- Shows e peças de teatro
- Tratamento odontológico
- Academias e esportes em geral
- Hotéis e pacotes de excursão
- Programa social com idosos
- Empréstimo de livros e muito mais

Tudo isso também para os familiares, com atendimentos gratuitos ou valores acessíveis.



 sescgo.com.br 

Descontos e gratuidades em programações diversas

FALE COM A NOSSA EQUIPE E SAIBA COMO LEVAR ESSE BENEFÍCIO PARA O SEU TIME

 62 **3221-0634**

  

Sesc nas Empresas 



O projeto Rota Gastronômica representa um avanço importante na forma como enxergamos o turismo em Goiás. Estamos falando de transformar a gastronomia em um ativo econômico e cultural, capaz de gerar desenvolvimento, movimentar toda a cadeia produtiva e valorizar o que temos de mais autêntico em cada região.

Começar por Rio Verde é uma escolha estratégica. É uma cidade forte, com grande relevância econômica, que agora também se consolida como destino de experiências. A proposta é justamente essa: dar início a um circuito que, ao longo de sua trajetória, percorrerá algumas cidades de Goiás, conectando territórios e ampliando o alcance dessa iniciativa em todo o estado.

Marcelo Baiocchi **Presidente da Fecomércio Goiás**



O Rota Gastronômica é um convite para vivenciar Goiás com todos os sentidos. Cada cidade participante revela sua identidade, seus sabores e suas histórias.

Durante o evento, o público encontrará uma programação dinâmica, com chefs convidados, aulas-show, apresentações culturais e uma ampla diversidade de expositores. E o mais interessante é que essa experiência não se encerra na Arena, ela se estende pelos restaurantes da cidade.

O objetivo é promover capacitação, ampliar a visibilidade dos estabelecimentos e fortalecer a conexão do público com a nossa cultura alimentar. É sobre criar conexões, gerar memórias, valorizar identidades e mostrar que a gastronomia é, ao mesmo tempo, cultura, turismo e desenvolvimento.

Leopoldo Veiga Jardim **Diretor regional do Senac Goiás**



A gastronomia é uma das mais autênticas expressões da identidade de um povo e uma das grandes forças que impulsionam o turismo, a economia e o desenvolvimento regional. Cada sabor carrega histórias, tradições e saberes que valorizam nossos produtores, artesãos, artistas, empreendedores e toda a riqueza cultural de Goiás.

A Rota Gastronômica nasce para conectar pessoas às experiências que revelam a essência do nosso Estado, promovendo os negócios locais e fortalecendo a economia por meio da valorização da nossa cultura. Mais do que um roteiro de sabores, ela é um instrumento de geração de emprego, renda, oportunidades e pertencimento.

Ao incentivar o consumo do que é produzido em nossa terra, preservamos nossas raízes, estimulamos a inovação e transformamos a hospitalidade goiana em um diferencial competitivo. No Sindtur Goiás, acreditamos que investir na gastronomia é investir nas pessoas, na cultura, no turismo e no futuro do nosso Estado. A Rota Gastronômica é um convite para conhecer Goiás por aquilo que temos de mais genuíno: nossa gente, nossa história e nossos sabores.

Ricardo Rodrigues **Presidente do Sindtur-GO**



Quando valorizamos a culinária local, estamos também preservando conhecimentos sobre práticas sustentáveis e promovendo o respeito ao meio ambiente, elementos essenciais para o nosso modo de vida. A promoção de circuitos gastronômicos não apenas fortalece a economia local, mas também cria novas oportunidades para os moradores, estimulando o uso de ingredientes e pratos regionais.

Ao apoiar a nossa culinária tradicional, incentivamos o orgulho da comunidade por sua própria cultura e promovemos um sentimento de pertencimento.

Cavalcante precisa de eventos e projetos que integrem cultura, sustentabilidade e desenvolvimento econômico de forma equilibrada.

Nosso objetivo é ser um exemplo positivo de como é possível unir esses pilares, beneficiando toda a população e mantendo vivos os saberes ancestrais que fazem parte da nossa história e identidade.

Vilmar Kalunga **Prefeito de Cavalcante - Goiás**



Lamirah Cozinha Árabe

Rua Borba Gato com a Rua do
Rosário, Quadra 23, Lote 182

 @lamirahcozinhaarabe

R\$45,00



Tartare Lamirah

Torre de pastas árabes coberta com
cebolas caramelizadas, servida com
biscoitinhos de pão sírio com alecrim.



**Restaurante e Buffet
Tempero da Monaliza**

Feira Coberta

 @tempero_da_monaliza

R\$40,00



Lasanha de Banana-da-terra
Acompanha farofa crocante de baru, e
um refogado de taioba na manteiga de
garrafa com alho.



Padaria Café com Delícias

Rua Direita, Quadra 11, Lote 92

 @padariacafecomdelicias

R\$8,00


Pão de Queijo
recheado com
linguiça.



Le Refuge

Eujacio Souza Fagundes

 @lerefuge

R\$49,00



Bouchee a La Reine
massa folhada recheada de frango a la
printaniere e cogumelos de Cavalcante.



Hamburgueria Empório da Chapada

Rua Direita, Quadra 14, Lote 114, Centro

 @burgueremporiodachapada

R\$32,00



Curriola

Pão de abóbora, hambúrguer 140g, queijo coalho, banana grelhada, alface, tomate e maionese verde.



Imperador

Ingredientes que
transformam
cada receita em
uma experiência.

Há mais de 30 anos, a Imperador Alimentos leva qualidade, segurança e sabor para cozinhas, restaurantes e lares de todo o Brasil.

Com um portfólio de mais de 160 produtos, oferecemos ingredientes que acompanham desde receitas do dia a dia até grandes experiências gastronômicas.



Conservando com amor





Bar da Delícia

Rua B, Quadra 103, Lote 4

R\$60,00


Peixe à Delícia
Costela de tambaqui
empanada no fubá de milho.



**Miraflores
Padaria Artesanal**

Rua Coronel José PAulino,
Quadra 26, Lote 205 - Centro
 @miraflorespadaria

R\$56,00



Sanduiche na Focaccia

focaccia de queijo com recheio de rosbife de filé mignon com crosta de baru, ervas e especiarias, creme de mostarda fermentada da casa com castanha de caju, cebola caramelizada e salada de rúcula orgânica temperada.



Hashi Sushi

Rua Borba Gato

 @hashisushi_go

R\$40,00



Combinado à Moda do Chefe

Bolinhas de arroz japonês, envoltos com alga, recheados com mix de peixes, kani e/ou camarão, salpicados com gergelim regional.



Café Roots

Rua 208, Quadra 3, Lote 2

 @_caferoots_

R\$9,00


Torta Vegana sem glúten
Feita com fécula de mandioca e
batata, creme de castanha de caju
e legumes.



Quitutes da Didi

Rua 3, Quadra 5, Lote 6

 @DioleneQuitutesdaDidi

R\$70,00


Torta Vegetariana e sem glúten
Cenoura, abobrinha, creme de leite,
queijo, alho e cebola.

Por que o empresário precisa participar do sindicato?

Muitas decisões que impactam sua empresa são discutidas antes de chegar até você.

Porque ninguém defende sozinho um setor inteiro.

Um sindicato forte não é feito por uma diretoria. Quem não participa também será impactado por elas.

Quem participa ajuda a construir essas decisões.

Quem não participa também será impactado por elas.



Cuscuz da Baiana

Avenida Elias Jorge, Quadra 6, Lote 689

 @CuscuzdaBaiana

R\$25,00



Comida Nordestina

Cuscuz, vinagrete, carne de sol,
banana-da-terra.



Lumeja Restaurante

Rua do Dendê

 @restaurante_lumeja

R\$65,00



Arroz Lumeja

Arroz, carne de sol, linguiça toscana fina, pequi em lascas, alho-poró, manteiga de garrafa e salsa. Acompanha quiabo grelhado com gergelim nativo e palha de batata-doce.



Produtos Alline Takis

Rodovia GO 241
Fazenda Recanto Primeiro

 @alinetakis

R\$10,00



Empada de Frango com Guariroba

Empada de massa podre com recheio
de frango com requeijão, tomate e
guariroba.



Encanto da Pizza

Rua Borba Gato, Casa, Centro

 @encantodapizza

R\$75,00


Pizza de Pequi com Frango
Molho de tomates frescos, muçarela,
pasta de pequi e frango com requeijão.



Xerebebeu Lanches

Rua do Dendê, Quadra 6, Lote
66, nº 11, Setor Central

 @xerebebeulanches

R\$60,00


Chipa Goiana
Polvilho, ovos, leite, óleo,
sal, queijo e fermento.



ʔakèði] ɹəp]r](
k ʔəj] _ ʔəp]r] *

I]pre_qla)aa fC

ETS TOEFL

Provas do TOEFL
inclusas para
turmas aptas.



Inglês UNIDADE RIO VERDE E GOIÂNIA

UNIDADE GOIÂNIA



Espanhol



Francês



Alemão



Italiano

ESCOLA de
IDIOMAS

Senac Fecomércio
Sesc



Saboor Kalunga

Rua Borba Gato, Quadra 24, Lote 196

 @saboorkalunga

R\$35,00



Açaí Original Super Premium
Açaí super premium tipo A, morango,
banana, xarope de guaraná com toping
de fruta e paçoca.



Vila Nômade

Rua Cristã, nº 206

 @vilanomadecvc

R\$62,00



Arroz com Cogumelos

Arroz com cogumelos (shitake, paris e shimeji), acompanhado de cenoura, brócolis e tomate.



Doce Chapada

Rua Silvino Ferreira

 @docechapada

R\$20,00



Delírio de pudim
Creme de ninho, mousse de ninho,
morangos frescos e pudim.



Restaurante Kero Mais

Praça Diogo Teles, Quadra 11, Lote 94

 @restaurantekeromais

R\$30,00


Crepe Francês de Ninho
Queijo, leite ninho, chocolate e uma
bola de sorvete.



Maxi Restaurante

Rua 237, Quadra 21, Lote 11
Vila Morro Encantado

 @maxirestauranteveadeiros

R\$79,90 Self Service
kg

Goiás representa o 7º maior produtor de carne suína do país, com aproximadamente 1.5 milhões de cabeças.

Associação Goiana de Suinocultores,
primando pela realização de ações em
todos os elos da cadeia produtiva.



**Savanno Kombucharia
e Garden**

Rua do Rosário
📍 @savannogarden

R\$55,00
👤👤

Croquete de Galinhada
Galinha desfiada, temperos e pequi,
empanado na farinha panko.



Cervejaria Aracê

Estrada de Cavalcante a
Colinas do Sul - KM1

 @cervejaria_arace

Cervejas diversas.



AKOzinha Culinária Afetiva

Rua 6, Quadra 75, Lote 823 - Setor
Cavalcantinho

 @akozinhaculinariaafetiva

R\$13,00


Empanadas Artesanais
Sabores Diversos.



Delícias da Day

Delivery (61) 9889-6532

R\$25,00
👤

Monte seu Macarrão

PROGRAMAÇÃO

13 AGOSTO	HORÁRIO	
	17:00 - 18:00	AULA SHOW SENAC
	18:00 - 19:00	CHEF CARO BORGES
	19:00 - 21:00	CHEF MARA ALCAMIM
	21:00	SHOW ELI E GRACE CARVALHO
14 AGOSTO	HORÁRIO	
	18:00 - 19:00	OFICINA KIDS
	19:00 - 20:00	CHEF RAYSSA LOPES
	20:00 - 21:00	SOMMELIER ISADINHA
	21:00 - 22:30	SHOW HERÓIS DE BOTEQUIM
	22:30 - 23:00	DJ MÚCIO
	23:00	SHOW PÁDUA

PROGRAMAÇÃO

15 AGOSTO	HORÁRIO	
	17:00 - 18:00	OFICINA KIDS
	18:00 - 19:00	CHEF DANILO CAMPOS
	19:00 - 20:00	CHEF DOM FABRIZIO
	20:00 - 21:00	CHEF CONFEITEIRO ALE SOTERO
	21:00 - 22:30	SHOW ZABUMBA BEACH
	22:30 - 23:00	DJ CÁSSIA
16 AGOSTO	23:00	SHOW BELO E MARIANO
	HORÁRIO	
	16:00 - 17:00	OFICINA KIDS
	17:00 - 18:00	CHEF MARCOS LIVI
	18:00 - 19:00	CHEFS EMILIANA AZAMBUJA E HUMBERTO MARRA
	19:00 - 20:00	CHEF JIMMY OGRO
	20:00 - 21:00	SHOW DIEGO MENDES
	21:00	SHOW DIEGO MENDES



Piracanjuba

qualidade que transforma cada
receita em um momento especial

Para viver bem



OBRIGADO POR FAZER PARTE DESTA EXPERIÊNCIA.

CONTINUE EXPLORANDO, EXPERIMENTANDO E VALORIZANDO QUEM
TRANSFORMA INGREDIENTES EM MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

Realizador:



Apoio:



Sindicatos Empresariais



Imperador

Correalizador:



Cavalcante
PREFEITURA MUNICIPAL



DIAS e
MELO
ASSESSORIA
CULTURAL

Produção Executiva/ Organização:



SÃO BENTO
PRODUÇÕES E EVENTOS

Patrocinador:



Piracanjuba

Fomento Cultural:

Programa
Goyazes

Secretaria de
Estado da
Cultura



Esse projeto é realizado com fomento cultural do Programa Goyazes da Secretaria de Estado da Cultura de Goiás

**Programa
Goyazes**

Secretaria de
Estado da
Cultura

