

Senac
Fecomércio
Sesc
apresenta:



ROTA GASTRO NÔMICA

Rio Verde - GO



Fomento Cultural:

**Programa
Goyazes**

Secretaria de
Estado da
Cultura





Para
viver
bem



Piracanjuba

qualidade que transforma cada
receita em um momento especial



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 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, seguirá por outras cidades como Cavalcante, Alto Paraíso e Trindade, 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.

Em Rio Verde, 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 Sindtur-GO**



Rio Verde é referência no agronegócio, na inovação e agora também quer se consolidar como um destino de experiências gastronômicas. A primeira edição da Rota Gastronômica mostra o potencial da nossa culinária, gera oportunidades para os empreendedores, movimenta o comércio e integra a programação de aniversário da cidade com um evento pensado para toda a família.

Wellington Carrijo **Prefeito de Rio Verde - GO**



Finnegans Gastronomia

Rua Rafael Nascimento
n 219 Centro

 @finnegansgastronomia

R\$89,90



Filé Mignon ao Gorgonzola

Cubos de filé mignon grelhado ao molho de gorgonzola, requeijão e mussarela gratinado, acompanhado de pães.



Manjeriçã Massas Finas

Rua doze n361
Parque dos Buritis

 @massasmanjericao

R\$45,00



Nhoque de Batata

Recheado de queijo, molho à
bolonhesa, molho branco e molho
rosê.



Duartes Cake Confeitaria

Av José Walter q 1 Lt 17
Residencial Interlagos

 @duartescake_oficial

R\$32,90



Bolo matilda Cake

Fatia de bolo cacau black , suave de chocolate , com uma calda extra de chocolate .



Rio Tapioca

Parque Engracia Vaz (Dona Nega)
Morada do Sol

 @riotapioca

R\$30,00



Tapioca de carne seca

Carne seca, queijo, tomate, banana,
bacon e catupiry.



Container Lanches Prensados

Rua Quinca Honório Leão Q 89
Lote 01 A

 @containerlanchesrv

R\$39,90



Cheese Gourmet Filé
Pão, maionese da casa, filé
mignon marinado no vinho,
queijo, alface e tomate.

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.



Massas e Sabores Pizzaria

Rua Dario Alves de Paiva N 1202
Centro

 @massasesabores_rv

R\$74,99


Moda Da Casa
Molho, presunto,
mussarela, calabresa, tomate,
palmito, milho, bacon, orégano.



Chica Doida da Lu

Rua do bálsamo qd 13 lote 125
Bairro Veneza

 @chicadoida_lu

R\$43,00



Chica Doida Moda da Casa 500g
Massa de milho, linguiça suína, calabresa,
queijo mussarela, palmito, pequi, azeitona,
bacon, jilo, pimenta biquinho e cebolinha verde.



Vento Aragano

Gameleira 2 Rua Antônio
Ferreira Mota

 @vento.aragano

R\$59,90



B.Tuchini

Ancho na parrilla. Coberto com barbecue da casa, reduzido no óleo do próprio bacon, finalizado com queijo prato maçaricado.



Mais 1 Café

Rua 3, nº SN, QR 7; LT 125; ,
Parque Solar do Agreste

 @mais1cafe.rioverdeagreste

R\$15,90


Croissant Tradicional + Café Especial



Lá Praça Restaurante Café

Praça Rodrigues de
Mendonça , 470

 @lapraca

R\$29,90 Polenta com Rabada ao Molho



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.



Estância Agrogrill

Rua O Qd 20, Lt 763,
Parque Solar do Agreste

 @estanciaagrogrill

R\$59,90


Coxinha de Cupim

Coxinha crocante com um recheio extremamente cremoso de cupim desfiado. Servida com molho barbecue de goiabada, e finalizada com queijo parmesão.



Kikone Fusion

Rua São Sebastião n.510
Centro

 @kikonefusion

R\$39,90



Futomaki kikone

sushi com recheio de kinch, peixe branco
empanado , cebolinha , salmão , cream
chesse, vargem e tamago



Burger Della's

Rua 2, 246, Qd M Lt 8
Vila Isaura

 @burguerdellas

R\$39,00



SERTÃO

Pão Brioche, Burger 150g, Cheddar, Bacon,
Banana da Terra, Melaço de Cana e Maionese
de Bacon.



Route 64 Burger

Rua Ilidio Leão esq. com Rua João
Vaiano, SN, qd21 lt05, Vitória régia

 @route64burger

R\$39,00



Banana Burger

Pão brioche, hambúrguer 64,
maionese da casa, queijo coalho,
bacon 64, banana da terra frita e mel.



Porks

Praça Gonzaga Jaime n 60,
Centro

 @porksrioverde

R\$35,00



Torresmo com Mandioca
Panceta suína marinada ao leite
com mandioca.





ʔæ kʰɛ ði] ɹə p]r] (
 k ʔə j] _ ʔə p]r] *

I] pɹɛ ɟɪ ʔə ʔɛ

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



Lá Casa de Pastel

Rua Juca Baylao qd 58 It 11 ,
Morada do Sol

 @lacasadepastel.rv

R\$16,00



Pastéis
Carne e queijo



Donana Bakery

Rua São Sebastião, 396
Centro

 @donanabakery

R\$30,00



Croissant Caipira
Croissant tradicional francês
recheado com requeijão moreno
e frango cremoso



Nelore Steak House

Buriti Shopping

 @neloreburitishopping

R\$119,00



Arroz Nordestino

Came serenada desfiada refogada na manteiga de garrafa com cebola, pimenta de cheiro, com arroz cremoso, molho branco, coberta com muçarela, queijo coalho e banana da terra frita.



Delícia do Dia

Avenida 1 Qd2 Lt8A
Parque dos Buritis

 @deliciadodiarv

R\$20,00 Torta de Carne Seca





Butiquim Do Geraldo

Rua José Fonseca esq. com
Quinto Honório leão q 87 It 17

 @butiquimdogeraldo

R\$54,90


Fígado com jilo
Fígado acebolado com jilo e
tempero da casa.



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





Galo Rei Gastrobar

Rua12 qd04 It 74

 @galoreigastrobar

R\$32,90



Arroz do Cerrado

Arroz cremoso, cupim desfiado, queijo meia cura, farofa de pão, lascas de queijo meia cura, banana da terra maçaricada.



Crostê Padaria Boutique

Rua 35 fundo para rua 25 qd 13
Lt 01 Vila Baylão

 @croste_padaria_boutique

R\$30,00 Croissant





Sampa Pizza

Rua o, 1044
Parque Jardim Campestre

 @sampapizza

R\$153,45


Pizza Picanha na Mostarda

Massa de pizza napolitana, molho de tomate caseiro, mussarela, picanha grelhada, rúcula e queijo Grana Padano. Molho de mostarda & mel artesanal e molho barbecue.



Arte Pão

Av Eurico Veloso do Carmo,
qd 48, It 6/7, Jardim Adriana

 @artepao

R\$8,00



Pastel de Belém



Fazendinha da Vandir

Av Eurico Veloso do Carmo,
qd 48, It 6/7, Jardim Adriana

 @artepao

R\$17,00



Salgadinhos

Porção de coxinha ou quibe ou
pastel (6 und cada porção)



Fazendinha da Vandir

Av Eurico Veloso do Carmo,
qd 48, It 6/7, Jardim Adriana

 @artepao

R\$17,00



Salgadinhos

Porção de coxinha ou quibe ou
pastel (6 und cada porção)

PROGRAMAÇÃO

06 AGOSTO	HORÁRIO	
	18:00 - 19:00	OFICINA KIDS
	19:00 - 20:00	CHEF DANILO CAMPOS
	20:00 - 21:00	CHEF RAYSSA LOPES
	21:00	SHOW NÓYS É NÓYS
07 AGOSTO	HORÁRIO	
	17:00 - 18:00	OFICINA KIDS
	18:00 - 19:00	CHEF DON FABRIZIO
	19:00 - 20:00	CHEF JIMMY OGRO
	20:00 - 21:00	CHEF ALE SOTERO
	21:00 - 23:00	SHOW ZABUMBA BEACH
	23:00	SHOW BELO E MARIANO

PROGRAMAÇÃO

08 AGOSTO	HORÁRIO	
	13:00 - 15:00	SHOW DIEGO MENDES
	16:00 - 17:00	OFICINA KIDS
	17:00 - 18:00	CHEFS EMILIANA AZAMBUJA E HUMBERTO MARRA
	18:00 - 19:00	CHEF MARCOS LIVI
	19:00 - 20:00	CHEF JUNIOR MARINHO
	20:00 - 21:00	SOMMELIER HONORATO
	21:00 - 23:00	SHOW PADUA
08 AGOSTO	HORÁRIO	
	16:00 - 17:00	OFICINA KIDS
	17:00 - 18:00	CHEF PAULA LABAKI
	18:00 - 19:00	CHEF ADÍLIO GOMES
	19:00 - 20:00	CHEF CARÔ BORGES
	20:00 - 21:00	SHOW ELI E GRACE CARVALHO

OBRIGADO POR FAZER PARTE DESTA EXPERIÊNCIA.

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

Realizador:



Sindicatos Empresariais



SEBRAE



Co-realizador:



Produção Executiva/ Organização:



Patrocinador:



Fomento Cultural:



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

