

[Clique para Português](#)

Rio to receive largest gastronomy event in Brazil this Friday (aug 17th)



Pier Mauá, Rio de Janeiro | <https://www.facebook.com/RioGastronomia/>

A mouthwatering event for both locals and tourists will bring more entertainment to Rio's revitalized port zone, starting this Friday (17th). It's the 8th edition of Rio Gastronomia, that will take place in Pier Mauá in the next two weekends. In addition to having a taste of the menus offered by restaurants, food trucks and food bikes, the public - that should be over 50,000 people in this six-day event - will literally get to work in many activities.

Under the theme "Momentos À La Carte", Brazil's largest event of this genre proposes different gastronomic experiences: love, travel, kitchen, fair and street. In the kitchen space, visitors will learn from chefs themselves; in the street, they will tour around the delicious options the city has to offer without leaving the pier; in the fair, they will discover and buy products from the state's countryside, including cachaças; in the love, they will be able share special moments in kiosks of trendy restaurants with their loved ones; and, in the travel, they will live sensory experiences that will make anyone travel through different places.

Rio Gastronomia will offer classes, talks and tastings with great stars of gastronomy, and prominent chefs and professionals, in addition to pocket shows top it off. Registration for classes - the high point of the last editions - will open one hour before each activity and will be done in person. Subject to room capacity.

Two of the big names of gastronomy are foreigners: Colombian Leonor Espinoza, from Leo (in Bogotá), elected best chef in Latin America in the 2018 "50 Best" ranking, and Chilean Rodolfo Guzmán, from Boragó (in Lima), chef responsible for the restaurant ranked 42nd in this list. Straight from Salvador, Fabricio Lemos, from Origens, will come here to teach the secrets of contemporary Northeastern cuisine. Based in Rio, the Uruguayan chef Esteban Mateu, from Tèreze, will be speaking about contemporary Latin cuisine and the foods that bring the countries of this continent together.

Program and tickets available at www.riogastronomia.com.



The text above may be reproduced in whole or in part at no cost. Pictures are merely illustrative, and their use must be authorized by their respective rights holder. You are receiving this email because your opinion matters to us. The RioCVB Press Office is a department dedicated to generating content on the city of Rio de Janeiro to be distributed free of charge in Brazil and abroad. As part of our methodology, we will periodically produce and send the proprietary contents. We are at your disposal and we count on your support for a relationship of cooperation.

Rio recebe maior evento de gastronomia do país a partir de sexta (17/08)

Um evento de dar água na boca de cariocas e turistas vai movimentar a revitalizada zona portuária do Rio de Janeiro a partir desta sexta-feira (17). É a 8ª edição do Rio Gastronomia, que ocupará o Pier Mauá nos próximos dois finais de semana. Além de degustar pratos de restaurantes, food trucks e food bikes, o público - que deve ultrapassar a marca de 50 mil pessoas em seis dias - vai literalmente colocar a mão na massa em diversas atividades.

Com o tema “Momentos À La Carte”, o maior evento do gênero no Brasil propõe ao público viver diferentes experiências gastronômicas: amor, viagem, cozinha, feira e rua. No espaço cozinha, será possível aprender com os chefs; no rua, fazer um tour pelas delícias da cidade sem sair do píer; no feira, descobrir e comprar produtos do interior do estado, inclusive cachaças; no amor, dividir instantes especiais em quiosques de restaurantes badalados com a cara-metade; e no viagem, ter experiências sensoriais que vão fazer qualquer um viajar por lugares diferentes.

O Rio Gastronomia contará com aulas, bate-papos e degustações com grandes estrelas da gastronomia, chefs e profissionais de destaque do setor, além de pockets shows para completar a programação. As inscrições para as aulas - sucesso das últimas edições - serão realizadas presencialmente nos dias de evento, uma hora antes do início de cada atividade. Sujeito a lotação.

Entre os grandes nomes da gastronomia, dois são de fora do país: a colombiana Leonor Espinoza, do Leo (em Bogotá), eleita melhor chef da América Latina 2018 no ranking do “50 Best,” e o chileno Rodolfo Guzmán, do Boragó (em Lima), cozinheiro responsável pelo 42º restaurante da lista. Diretamente de Salvador, Fabricio Lemos, do Origens, virá para ensinar os segredos da cozinha contemporânea do Nordeste. Radicado no Rio, o chef uruguaio Esteban Mateu, do Tèreze, vai falar sobre a cozinha latina contemporânea e os alimentos que unem os países do continente.

Informações sobre a programação e ingressos em www.riogastronomia.com.



O conteúdo textual acima pode ser reproduzido total ou parcialmente sem custos. As imagens são meramente ilustrativas e seu uso deve ser autorizado pelo respectivo detentor dos direitos. Você está recebendo este e-mail porque sua opinião importa para nós. O Press Office do RioCVB é um departamento dedicado a gerar conteúdo sobre a cidade do Rio de Janeiro para ser distribuído gratuitamente no Brasil e exterior. Como parte da nossa metodologia nós produziremos e enviaremos periodicamente o conteúdo proprietário. Estamos à disposição e contamos com seu apoio para uma relação de mútua colaboração.

