



1ª Edição 2025



COZINHA, HISTÓRIAS E  
PESSOAS EM CONEXÃO

13 e 14  
Setembro 2025

Ermida Nossa Senhora do Carmo

Betim • Minas Gerais





# PRINCIPAIS PRATOS

**Chef Reinaldo Mendes**

**Risoto Minciro**

Risoto de canjiquinha com carne de lata e ora-pro-nóbis.



@casadoreibistro

**Chef Izabela Rocha**

**Costelinha com guisadinho de umbigo de banana e anгу**



@bodega\_restaurante

**Chef Thales Costa**

**Macarrão com mocla de frango e chimichurri de ora-pro-nóbis.**



@trupicobotequim

**Chef Digão**

**Arroz de Costela**

Arroz, costela bovina desfiada e banana frita



@espetododigaoficial

**Chef Fernando Duarte**

**Lombo Conexão Caipira** Lombo de porco maturado, tutu da família Duarte, farofa de milho com maria-gondó e conserva de cebola roxa



@duartecomedoria

**Chef Ramon Faria**

**Bouff Bourguinon**

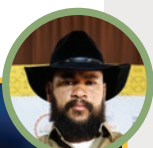
Língua ao vinho adocicada com cenoura



@saboresdocheframon

**Assador Santiago Baia**

**Torresmo de Rolo**



@casa\_gastrong



**Danilo Mata**  
**Jairo's Cervejaria**  
Chopp Artesanal

@jairoscervejaria

# 1º FESTIVAL CONEXÃO BETIM GASTRONOMIA E CULTURA - 2025

**Chef Leonardo Simim**

Sanduíche de cupim defumado com cebola caramelizada na rapadura



@chef\_leonardosimim

**Mestra Pretinha**

Galinha com guisadinho de cansaço e angu de milho verde



@cozinhadapretinhaoficial

**Chef Luana Ramos**

Arroz cremoso com frango desfiado, crispe de ora-pro-nóbis e pesto de azedinha



@gastropastelaria

**Chef Aline Silva**

Filé no Pão de Alho tiras de filé marinada na cachaça, salteadas no disco de arado, finalizada no pão de alho e queijo gratinado



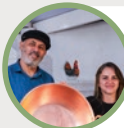
@saboresdalora

## PRODUTOS CULINÁRIOS



**Alessandra Araújo**  
Quitandas caseiras

@casadi\_ale



**Dilson e Quésia Randespiel**  
Artesanal Sabores

Doce de leite tradicional e sabores especiais - @artesanalsabores



**Christiane Reis e Daniel Ferreira**  
Moinhos Aromata

Temperos Artesanais  
@moinhos.aromata



**Filipe Júnio**  
Cidade do Mel

@apiarioscidadeedomel



**Janaína Nunes**  
Bicicleta dos Doces

@bicicletadosdoces



**Luana Gil**  
Confeiteira

@luanagildoceria



**Mestra Beth dos Licores**

@bethdoslicores



**Regina Ruas**  
Confeiteira

@regina.ruas



**Vinhos e Queijos**

@uaine.vinhos  
@armazem513igarape



**Vitória Camargos e Kauan Correia**  
Correia Empórios

Produtos da agricultura familiar  
@correiaemporios



**Wesley e Hosana**  
Cia do Milho

@ciadomilhoetim

# PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA E CULTURAL



Uma seleção de receitas da cozinha de Betim  
Workshops degustação com chefs convidados,  
quitandas, doces, licores, geleias, bebidas especiais,  
shows musicais, artesanato, tradição, arte e cultura.

Sábado | 13 de setembro | 10h às 23h

- **10h - Educare em Cena: Música e Emoção** - Abrindo o evento com apresentação que reuni alunos e professores em um encontro que conecta talento, emoção e a força da escola.
- **11h** - Solenidade de abertura do Festival com presença de organizadores, autoridades locais e patrocinadores.
- **11h30** - Workshop degustação com **Chef Carol Haddad**, professora do curso de gastronomia da Le Cordon Bleu e UNI-BH. O ano de 2025 marca a chegada da Le Cordon Bleu em Minas, com 35 institutos, em mais de 25 países, a número 1 no ensino em arte culinária, no mundo, está presente no 1º Festival Conexão Betim. Com o tema gastronomia mineira e turismo, a Chef Carol, acompanhada de alunos da graduação em gastronomia, apresentará a releitura de um clássico da culinária mineira **Local: espaço Cozinha Show.**
- **12h30** - Workshop degustação com **Chef Rodrigo Costa** – Betim/MG. Personal Chef com participações em festivais como o Fartura, Madi in Minas e Igarapé Bem Temperado, Rodrigo é um cozinheiro criativo e dedicado a valorização de ingredientes da nossa culinária regional. **Receita: Cacio e Pepe a mineira** (espaguete ao molho de queijo canastra, pimenta do reino, lombinho suíno ao roti de rapadura e farofinha de torresmo) **Local: espaço Cozinha Show.**
- **13h30 - Show com Dama-Triz.** Uma dupla de músicos que vale por uma banda inteira! O casal de músicos Aila Rennó e Vagner Ferreira traz para o Conexão Betim versões especiais de grandes sucessos nacionais, internacionais e canções autorais pra lá de divertidas. **Local: Palco Principal.**
- **15h** - Workshop degustação - **Chef Reinaldo Mendes.** A frente dos restaurantes @casadoreibistro e Guisado Gastronomia, em São Joaquim de Bicas e Igarapé, Reinaldo vem se destacando na cozinha com muito talento. Seus pratos refletem a nova gastronomia de Minas sem perder a essência da mineiridade. **Receita: Risotin Mineiro. Local: espaço Cozinha Show.**
- **16h** - Workshop degustação - **Guisadinho com Angu “despertar de um arranjo culinário antigo”**: O produtor cultural e pesquisador de cultura culinária de origem caipira, Carlos Oliveira Stan convida **Mestra Pretinha**, uma autêntica guardiã da tradição da antiga Cozinha Mineira, para cozinhar para o público e contar um pouco de sua história. **Receita: guisadinho de cansanção com galinha caipira e angu de milho verde. Local: espaço Cozinha Show.**
- **16h40 - Educare Conecta:** Conversa sobre Cultura e História em um bate-papo com os professores de História do Educare, trazendo reflexões sobre cultura, tradição e identidade, conectando passado e presente. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **17h - Show musical com o grupo Terça do Rock.** O grupo é formado por amigos apaixonados por música e tem no repertório sucessos do pop rock nacional e internacional. Completando 12 anos, neste ano de 2025, os músicos que tocam por amor à arte, destinarão o cachê do show para apoiar o custo de aulas para crianças que não tem condições de pagar para aprender música. **Local: Palco principal.**
- **18h30** - Palestra Cachaça e Gastronomia com o **Doutor José Baffa Junior.** Professor associado da Universidade Federal de Viçosa, campos de Florestal, membro da Associação Brasileira de Sommelier, Coordenador do Centro de Referência em Cachaça do Estado de Minas Gerais e revisor da Food Chemistry e Journal of The Institute of Brewing. Baffa Junior irá falar da tradição das cachaças mineiras e o panorama de sua projeção, nas últimas décadas, no âmbito da cultura gastronômica. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **19h40** - Workshop degustação com o **Chef Leonardo Simim** – Betim/MG. Graduado em gastronomia pela UNA, Simim está concluindo especialização em gastronomia e práticas alimentares no SENAC. Atuando como consultor e chef, já participou de importantes festivais, cozinhando ao lado de renomados chefs como Edson Puiati e Flávio Trombino. Reinterpretando a antiga receita de fubá suado, enriquecido com linguiça caipira, queijo e ora-pro-nóbis, Simim irá falar um pouco sobre a nossa cozinha antiga, trazendo ao público suas observações sobre a riqueza da culinária tradicional ainda viva, nas zonas rurais de Betim. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **20h40 - Show com o Grupo Regional Papo de Anjo.** Músicos dedicados a difusão do choro e samba, mesclando a tradição destes gêneros com aspectos da música contemporânea realizam um verdadeiro espetáculo para o público. No palco, instrumentos como o violão de 6 cordas, cavaquinho, clarinete e pandeiro são virtuosamente executados, encantando e animando o público onde se apresentam. **Local: Palco Principal.**
- **23h** - Encerramento do primeiro dia do Festival.



# PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA E CULTURAL



**Domingo | 14 de setembro | 10h às 18h**

- **10h** - Abertura dos estandes. Café com quitandas e outras iguarias para iniciar o domingo com sabores e aromas de pura mineiridade.
- **10h - Educare em Cena: Música e Emoção.** Abrindo o segundo dia do Festival, alunos e professores se encontram para promover a conexão de talento, emoção e a força da escola, em uma apresentação que promete emocionar o público. **Local: Palco principal**
- **11h** - Workshop degustação com o renomado **Chef Edson Puiati**, Diretor de Gastronomia e Hospitalidade do SENAC. Há mais de 30 anos promovendo a gastronomia mineira, no Brasil e em outros países, chef Puiati irá dividir a cozinha com o talentoso chef betinense, **Leonardo Simim**. **Receita: porpeta** de porco com fondue de fubá branco e mostarda refogada na banha de porco. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **12h30** - Oficina de Culinária Infantil com a **Chef Cidinha Lamounier**. Com sólida formação acadêmica e experiência no Brasil e exterior; incluindo título no The Culinary Institute of América e passagem pelo Madri Fusion, Cidinha é professora de gastronomia da Faculdade Promove/BH e tem presença constante nos mais importantes festivais de gastronomia de Minas Gerais. **Receita: biscoitinho e pão de queijo.** Local: **espaço Cozinha Show.**
- **13h30** - Workshop degustação com a **Chef Merlin Frederico** – Betim/MG. Estudante de gastronomia da Faculdade Católica Paulista, Merlin já trabalha, há alguns anos com eventos gastronômicos na região e, no Conexão Betim, apresentará uma deliciosa bisteca de porco com purê de abóbora, ora-pro-nóbis e crocante de torresmo. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **14h - Show musical com o grupo Dr 50** - A banda Doutor 50 é composta por 4 médicos que tocam por amor a arte e um músico convidado. No repertório o bom pop rock nacional dos anos 80 e sucessos internacionais. Dr 50 já tem 9 anos de estrada e estão sempre presente nos eventos da cidade. **Local: Palco Principal.**
- **15h** - Palestra e degustação de cachaças com o **Master Blender Daniel Fornari**. Especialista a frente do Alambique Vale Verde, Daniel tem vasta formação e experiência nacional e internacional, na cadeia produtiva de cachaça e vinhos. Com mais de 40 premiações pelo desenvolvimento de destilados e vinhos, em concursos Nacionais e Internacionais, Daniel estará no Festival para falar do incrível universo da cultura da cachaça. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **15h40** - Workshop degustação com a **Chef Izabela Rocha** do @bodega\_restaurante – Bonfim/MG. Apaixonada pela gastronomia, retornou a Bonfim, para cozinhar e encantar sua gente e turistas que passam pela cidade. Em seu restaurante, instalado em um belo casarão do século XVIII ela desenvolve uma cozinha atual sem perder de vista a identidade da tradição mineira. Além de sua aula show, a equipe da Chef Izabela estará em um dos estandes do festival com seu esplêndido guisadinho de umbigo de banana servido com costelinha e angu. **Local: espaço Cozinha Show.**
- **16h - Show musical Carla Lima & Convidados - Conversa de Butiquim** - Carla Lima chega acompanhada por Rafael Madanelo (violão), Ricardo Martins (percussão) e Rafael Bennen em um encontro musical cheio de brasilidade, boas histórias e clima de roda de bar.
- **18h** - Encerramento da 1ª edição do Festival Conexão Betim – 2025.





13 e 14 de Setembro de 2025

**Ermida Nossa Senhora do Carmo**  
R. Cônego Domingos Martins, 26 • Centro • Betim • MG

**Concepção e Curadoria:** Carlos Oliveira Stan

**Gestão Cultural e Produção Executiva:** Fernando Correia e Kauan Correia

**Acompanhamento Técnico:** Merlin Frederico

**Fotografia:** Elvis de Paula @@elvisdpfoto

**Arte:** @@MonoarteDesignGráfico



@FestivalConexãoBetim

 [www.cidadaniaemmovimento.com.br](http://www.cidadaniaemmovimento.com.br)

Patrocínio



Co-Patrocínio



Apoio



Realização

