



# **INOVAÇÃO EM PRODUTOS E SERVIÇOS GASTRONÔMICOS**



**FÓRUM DE GASTRONOMIA DOS CAMPOS GERAIS**  
**Ponta Grossa, 23 de Novembro de 2022**





## A GASTRONOMIA EM SÃO PAULO

- 6% da população trabalhando com serviços de alimentação
- 13 cursos de universidades voltados à gastronomia
- 20 mil restaurantes e 30 mil bares
- culinária de 52 países



A gastronomia, além de um Patrimônio Histórico e Cultural, é um pilar do desenvolvimento econômico e social para a cidade de São Paulo.



## **A gastronomia paulistana é reconhecida mundialmente não só pelos seus números, mas pela sua qualidade.**

- 2018 título de Capital da Gastronomia pelo Sirha (Salon International de la Restauration, de l'hôtellerie et de l'Alimentation)
- título de Capital Ibero-Americana da Cultura Gastronômica 2018
- Em 2022 São Paulo eleita com o sétimo melhor destino gastronômico do mundo no ranking do prêmio Traveller's Choice, do site de viagens Tripadvisor.



# **RECONHECIMENTO**

**50+50**

**SEBRAE**

*A força do empreendedor brasileiro.*

# FABLAB HUB

 @fablabhub

O FabLab Hub nasceu como um hub de inovação com o propósito de identificar e criar soluções inovadoras para bares e restaurantes por meio de startups aceleradas internamente. Conectando pessoas, potencializando a inovação e capacitando o mercado.









# CHEAP FOOD

 @cheapfoodapp

Startup que tem o propósito de reduzir desperdício de alimentos no Brasil. Através do aplicativo conecta estabelecimentos que possuem produção de excedentes diários e/ou produtos que estão próximos a sua data de validade, com consumidores interessados em comprá-los com até 70% de desconto.





# FÁBRICA DE BARES

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

Um time especializado em gestão e operação de bares, restaurantes e casas de show com DNA arrojado, inovador, musical e eficiente em custos. Conta com 10 empresas parceiras entre eles Bar dos Arcos, Bar da Brahma e Hotel Marabá.

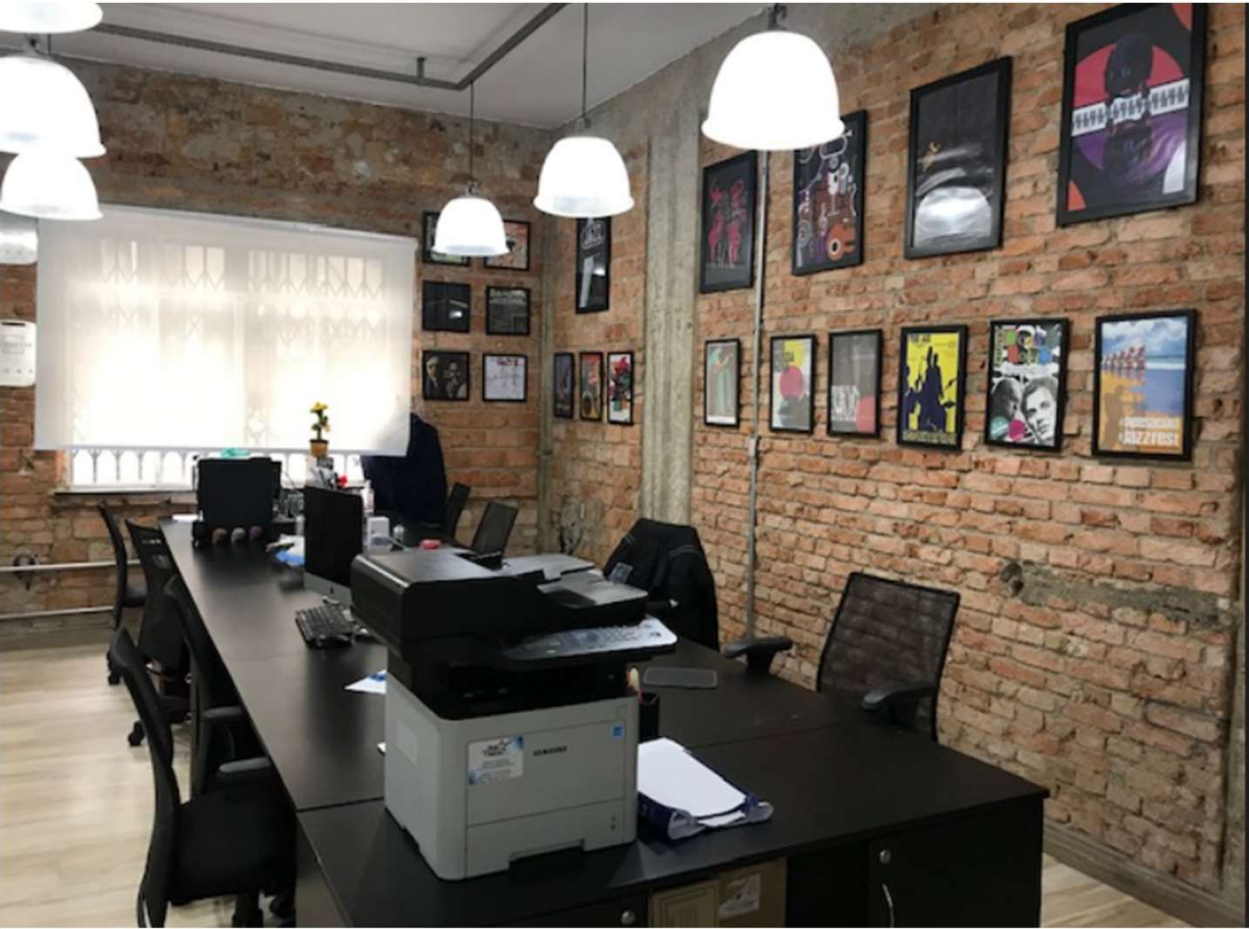


# FÁBRICA DE BARES

*Missão:*

*“Fazer e operar bares, restaurantes e afins, com paixão, pessoas incríveis e inovação, proporcionando experiências memoráveis, conectando clientes pelo prazer de comer, beber e ouvir música.”*

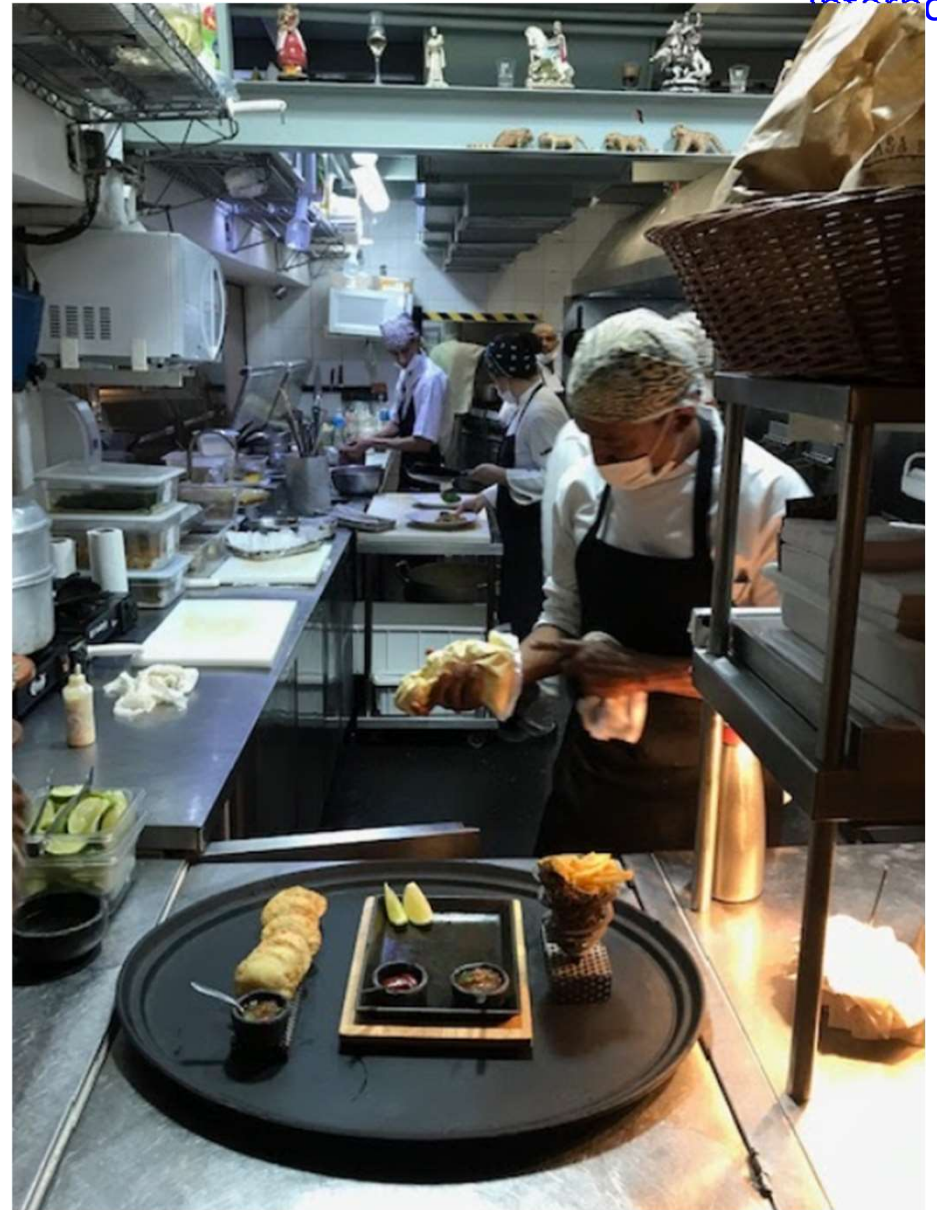




# BAR DA DONA ONÇA

 @bardadonaonca

Aos pés do icônico Edifício Copan, o Bar da Dona Onça é o lugar onde se encontram as clássicas porções de boteco e pratos característicos da cozinha popular brasileira. É a efervescência de sabores e cultura com olhar contemporâneo. Na cozinha, a chef Janaína Rueda mistura histórias e ingredientes de cada canto do Brasil com seus tradicionais cozidos feitos na panela de pressão.



Interno



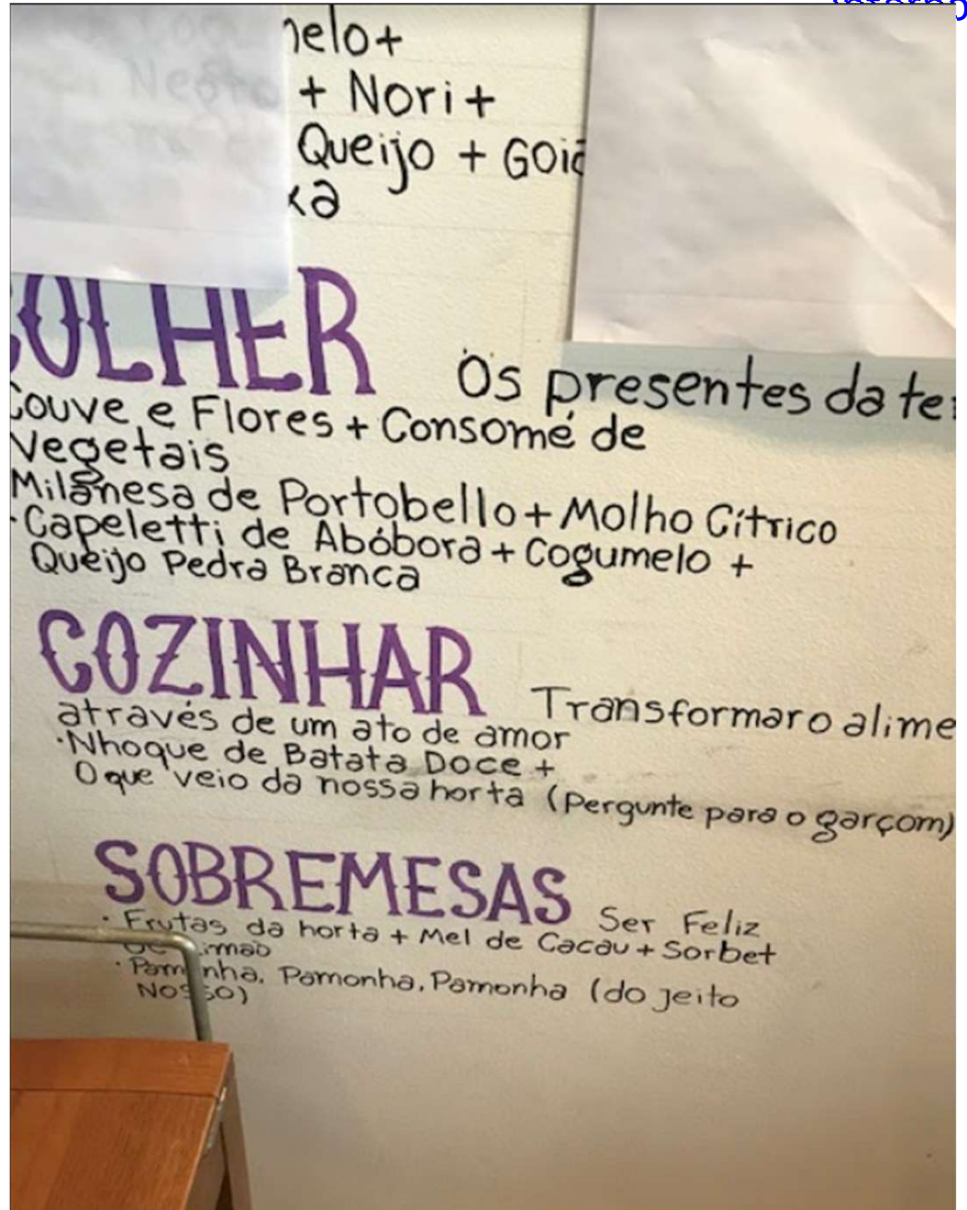
Internp

# LABORATÓRIO

No 3º andar do Edifício Copan, é aqui que são desenvolvidas e testadas as novas receitas dos empreendimentos do casal Rueda.







## O PORCO É?

- HISTORIA
- TRADIÇÃO
- CLASICISMO
- TECNICA
- SUSTENTABILIDADE
- SEASONAL
- VEGETAL (NAO VEGETARIANO)
- VEGANO
- PORCO VEGANO
- SEM PORCO
- COLAGENOS
- COLAGENOS VEGETAIS
- CORTES → RABO
- AGRADECIMENTO
- FELICIDADE
- AMOR ♥
- O PORCO TUDO
- TUDO E PORCO

~~#O PORCO É POP~~

Que ele  
quiser  
Ser

CONCEITO:

Cozinha brasileira  
Por meio de uma  
interpretação da  
**COZINHA POPULAR**

O PORCO É POP  
CONCEITO POP. E PARA VOCÊ

5 @Milanias  
CoDeGuia

# O PORCO É POP

PRA GENTE #OPORCOÉPOP. E PARA VOCÊ?

SERVI:  
(travisco de

**CAFÉ DA MANHA** | O PORCO É HISTÓRIA  
 Consomé de presunto cru + melão + pão de fermentar (da casa) + manteiga de lardo + mortadela com castanha  
 Cuscuz de porco com flores + salada de maionese com p  
 Real Rueda + salada de fruta

**PORCO CRU** | O PORCO É LIVRE  
 porco cru maturado + trigo + hommus de beterraba + v  
 ervas frescas

**SUSHI** | O PORCO É MUNDO  
 papada de porco + tucupi preto + nori

**PARMEGIANA** | O PORCO É CAPIRA  
 berinjela + porco + tomate + Manjericao

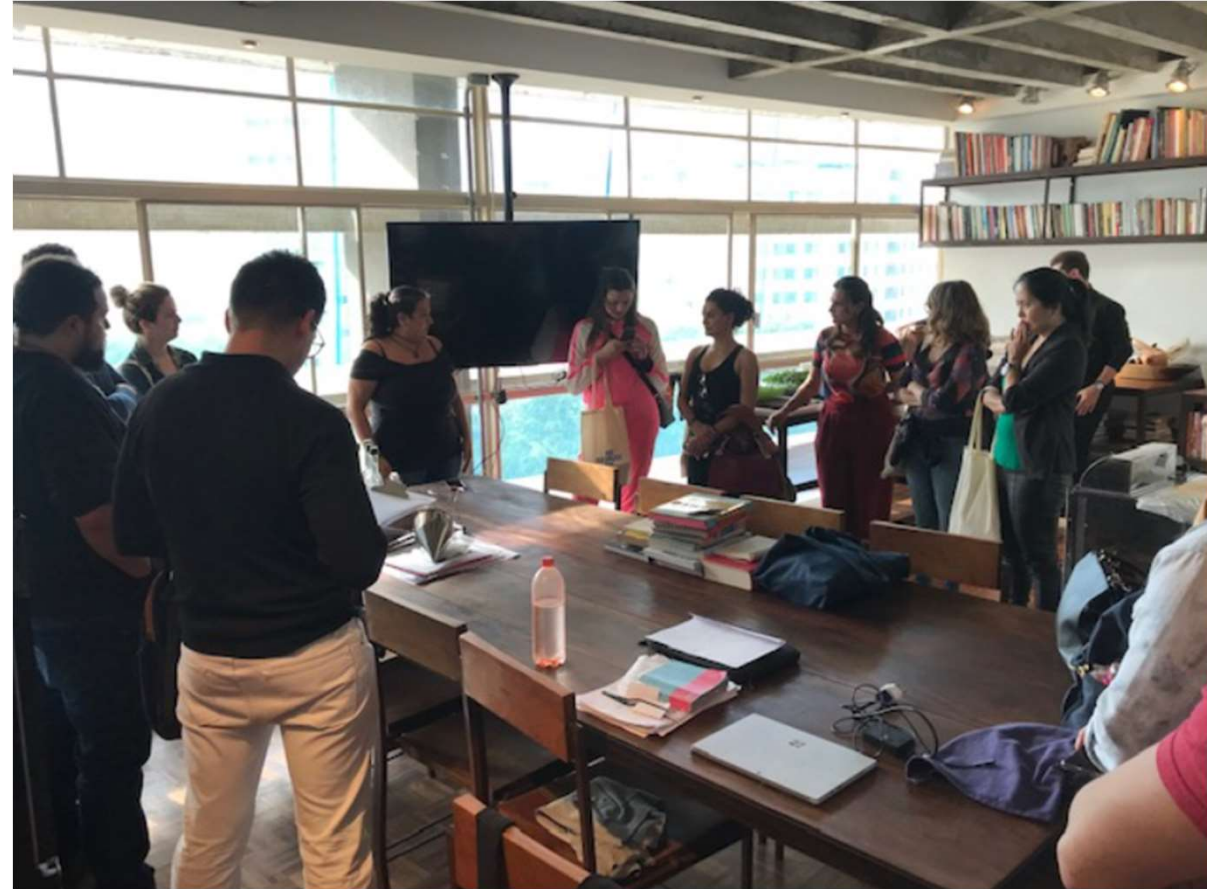
**PANCETA COM GOIABADA** | O PORCO É POP  
 torrestino de panceta + goiabada + pickles de cebola roxa

**FEIJOADA MEXIDINHA** | O PORCO É BRASIL  
 quirela de arroz + feijoada + couve + pickles de maxixe + tangerina

**CHURRASQUINHO DE PORCO** | O PORCO É RUA  
 Porco na brasa + linguica + tomate vinagrete + farinha de mandioca

**PORCO SANZE** (PORCO ASSADO POR 6 HORAS NA BRASA) | O PORCO É  
 Sr. Porco + tutu de feijão + tartar de banana + farofa de cebola + couve

**PAMONHA, PAMONHA, PAMONHA!** | O PORCO É  
 Sorvete de pamonha + miho cremoso + pó de palha +  
 Pickles de milho + queijo meia cura





# HOT PORK

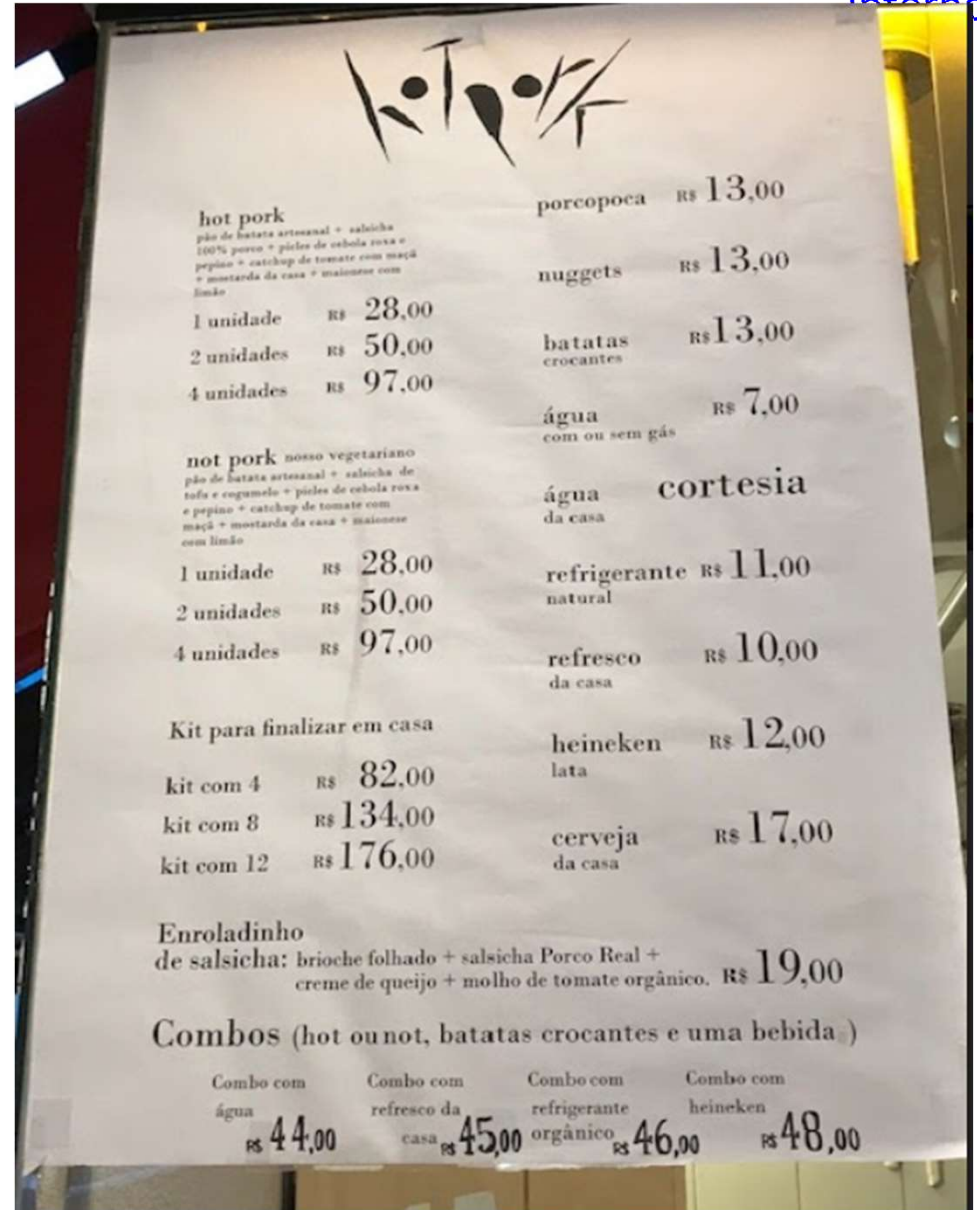
 @hot.pork

Cardápio enxuto, produção artesanal e ingredientes de qualidade são as premissas do Hot Pork.

A ideia do empreendimento surgiu quando os chefs Jefferson e Janaína Rueda tiveram a ideia de servir um hot dog mais saudável para seus filhos, sem conservantes, com salsicha de porco caipira, pães e molhos artesanais.

São apenas duas versões de hotdogs na opção quente: o clássico Hot Pork da casa e a versão vegetariana o Not Pork.





# NOVIDADE

## ENROLADINHO DE SALSICHA:



Brioche folhado + salsicha Porco Real + creme de queijo + molho de tomate orgânico.



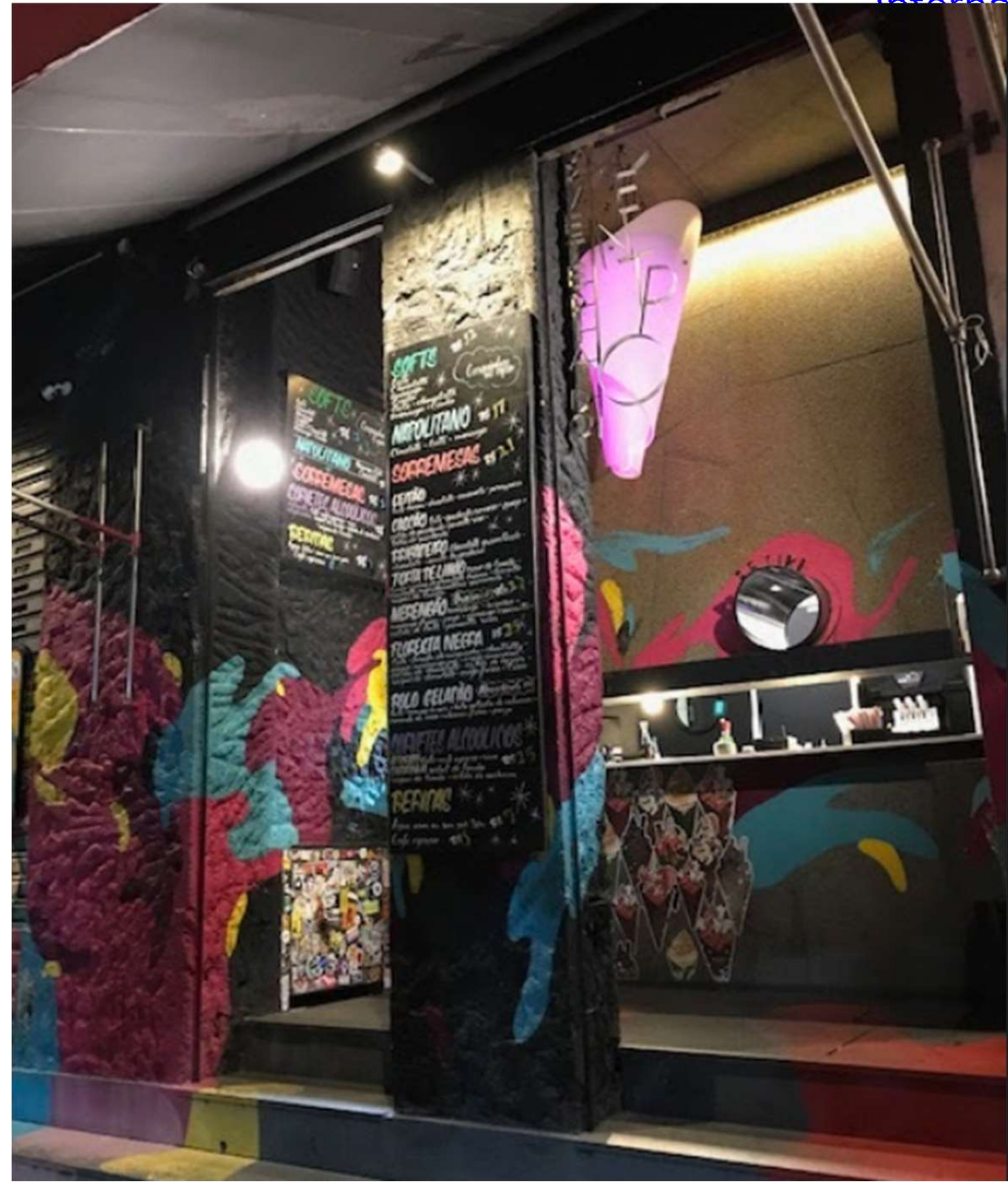




# SORVETERIA DO CENTRO

 @sorveteriadocentrosp

Com o mesmo conceito do Hot Pork, tudo é feito na casa e sem conservantes ou aditivos. Os sorvetes são na versão “soft” a base de leite da fazenda e de frutas (sorbet), servidos no cone. São seis sabores diferentes, rotativos, de acordo com a sazonalidade dos produtos.





Interno

# DELIVERY

Operação de entrega da A Casa do Porco, Bar da Dona Onça e Hot Pork com comida caseira, caixa com prato feito, kits para montar hot dog em casa e petiscos.





Interno

# A CASA DO PORCO

 @acasadoporcobar

Na Casa do Porco, a carne suína é a protagonista. Ela aparece representada de várias formas, combinações e texturas nos pratos, nenhuma parte é desperdiçada, é o animal do focinho ao rabo.

Em parceria com artistas do centro de São Paulo, a Casa do Porco vem transformando o bairro, ajudando a torná-lo um polo de criatividade, turismo, lazer e cultura.

Hoje a casa figura na 7ª posição da lista de Melhores Restaurantes do Mundo, o 4º Melhor Restaurante da América Latina e o 1º Melhor Restaurante do Brasil pelo The World's 50 Best Restaurants.

# OCUPA RUA PROJETO PILOTO



MANTENHA DISTÂNCIA SEGURA DE 1,50m

USE MÁSCARA

HIGIENIZE AS MÃOS

EVITE EMITIR RUÍDOS ALTOS

CONSUMO PERMITIDO SOMENTE SENTADO  
EM SEUS LUGARES

DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO



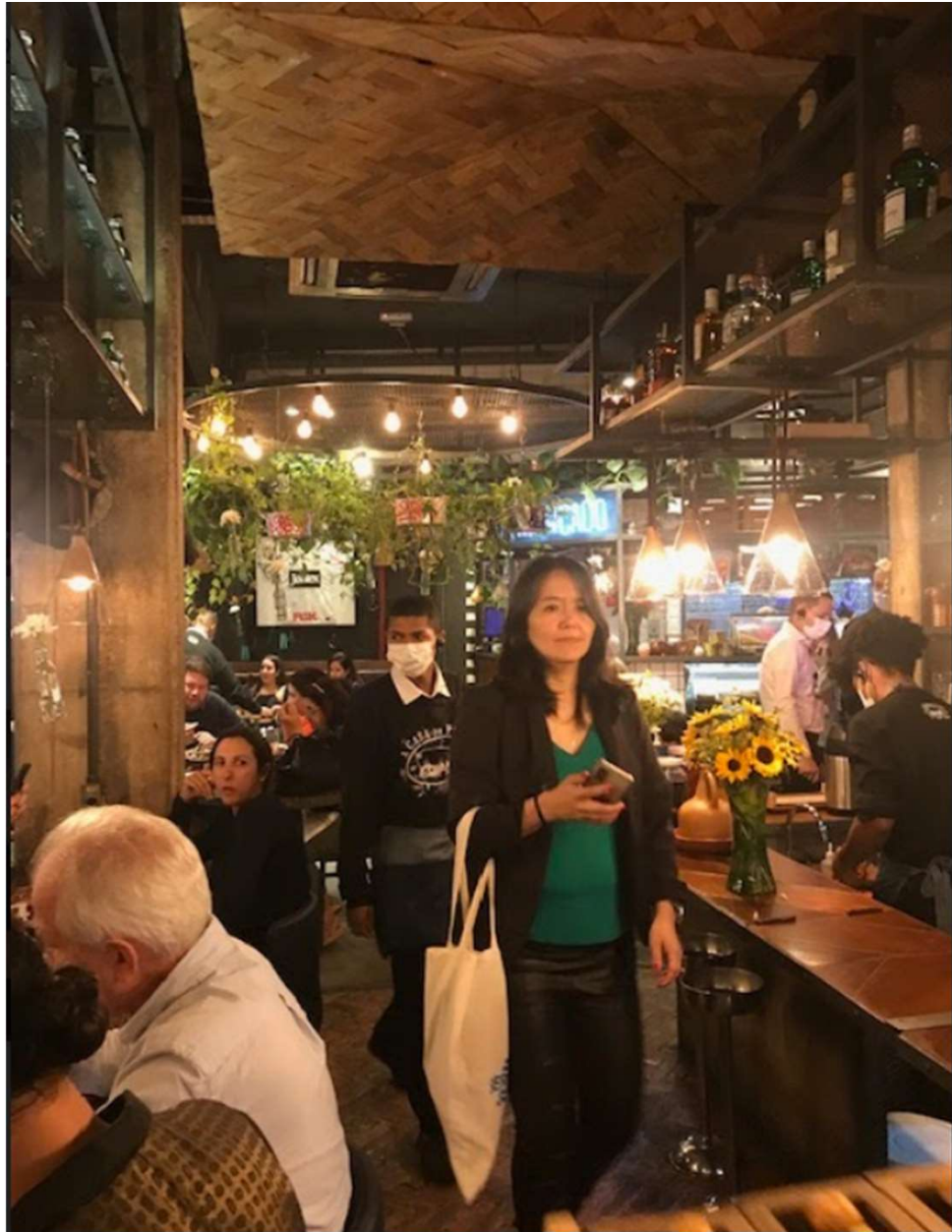
OCUPAÇÃO MÁXIMA DO ESPAÇO













# MOCOTÓ RESTAURANTE

 @mocotorestaurante

O Mocotó é um restaurante de comida sertaneja localizado na Vila Medeiros, zona norte de São Paulo. Foi fundado como uma casa do norte, em 1973, por José de Almeida e hoje é dirigido por seu filho, Rodrigo Oliveira.

Entre os conceitos centrais está a inclusividade. Uma experiência para todos, num restaurante que acolhe os mais diferentes paladares, níveis sociais e culturais. Uma cozinha que, como define Rodrigo Oliveira, é feita com os olhos no mundo e os pés sempre firmados no sertão.

Ocupa o 33º lugar na lista dos melhores restaurantes da América Latina pela revista britânica Restaurant (2020), recebeu o selo de Bib Gourmand pelo Guia Michelin e o prêmio de melhor restaurante do mundo na categoria “no reservation required” pelo World Restaurant Awards em 2019.









# BIOMA FOOD HUB

 @bioma.foodhub

Hub que reúne pessoas e iniciativas em busca de restaurar o bem-social através da alimentação. Oferecem agilidade para o ecossistema empreendedor e facilitam a busca de recursos daqueles que entendem que se alimentar é um ato ambiental, social, político e econômico – e trabalham para mudar a atual realidade.







Nude

100% plant based  
e carbono neutro!

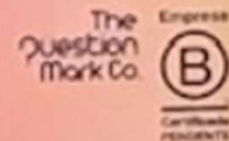
Uma versão barista,  
mais cremosa para  
servir café

5 versões do leite de  
aveia para servir com  
a granola, no shake ou  
Nude mesmo

Alternativa  
sustentável e  
saudável de leite

Poucos ingredientes  
e sabor incomparável





O Mundo mudou e vai seguir mudando.  
Decidir o que mudar é responsabilidade de cada um  
de nós. Questione seus pensamentos, suas atitudes  
e a sua alimentação. Junte-se a nós por um futuro  
mais justo e consciente.

**Prazer, nós somos a The Question Mark Company!**

# Seu novo iogurte e seu novo leite são de origem vegetal

## Coco

---

Antioxidante,  
vitaminas A + E  
Cálcio,  
Manganês,  
Magnésio,  
Cobre, Ferro.

## Inhame

---

Antioxidante,  
Vitamina C,  
Magnésio,  
vitamina B6 e B1,  
Riboflavina,  
Ácido fólico,  
Niacina.

## Caju

---

Fósforo,  
Potássio,  
Zinco.

## Cepas Veganas

---

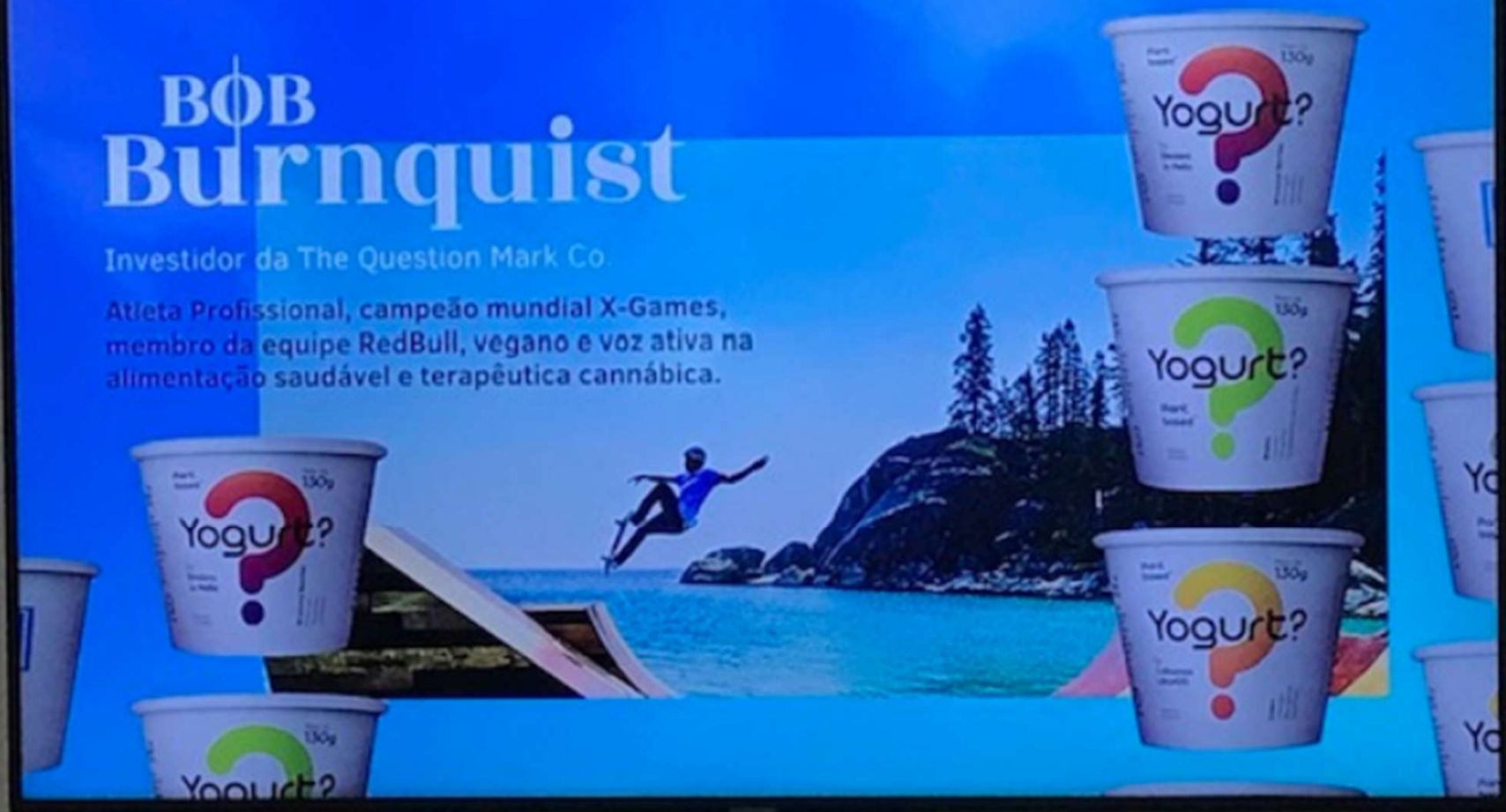
Fermentação natural, estímulo para o bom funcionamento do sistema digestivo, estímulo para o aumento de boas bactérias na flora intestinal.

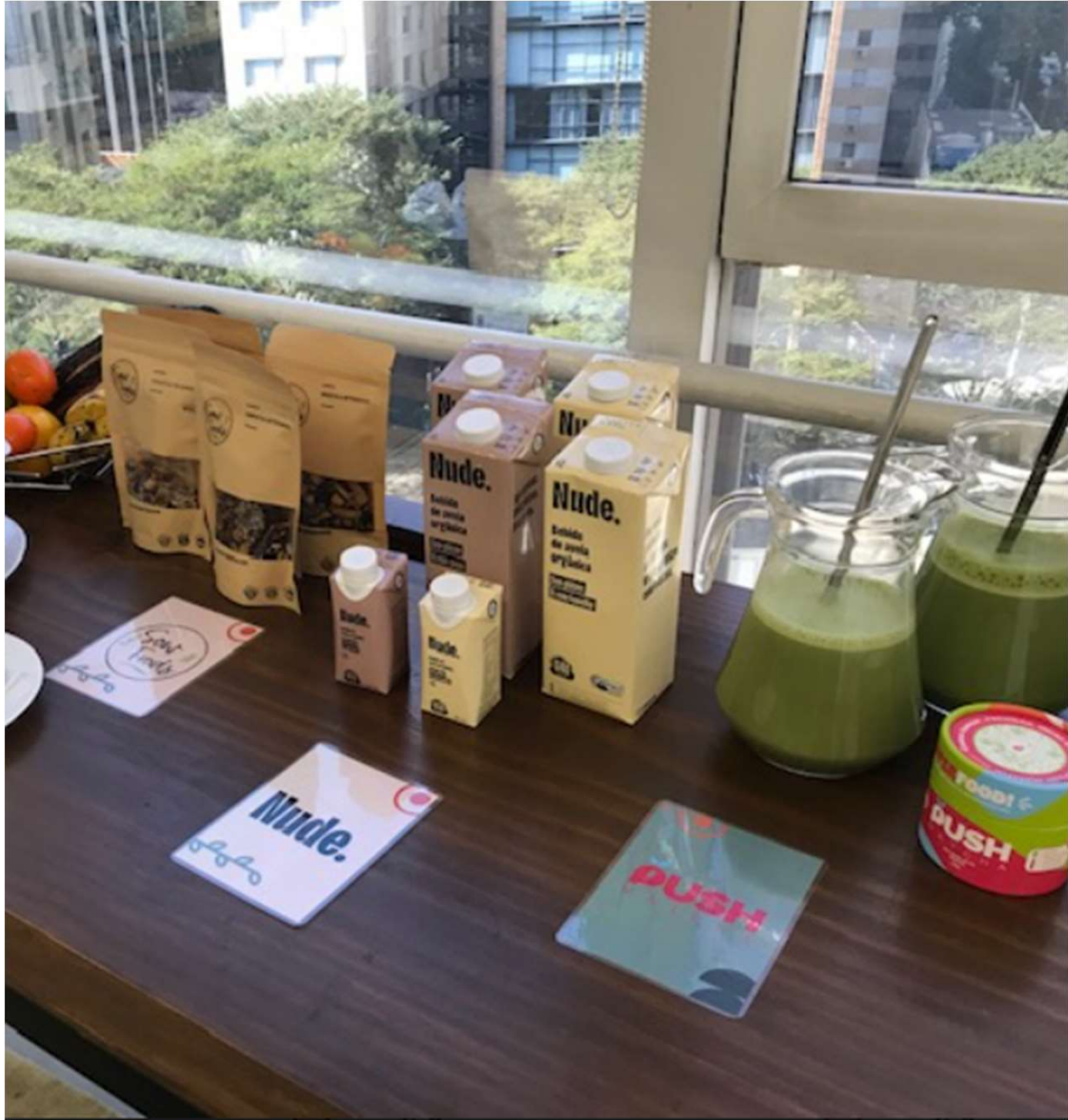
MVP....temos +34 Ingredientes nano-encapsulados para hyper-personalizar o produto para as suas necessidades nutricionais

# BOB Burnquist

Investidor da The Question Mark Co.

Atleta Profissional, campeão mundial X-Games,  
membro da equipe RedBull, vegano e voz ativa na  
alimentação saudável e terapêutica cannábica.













Interno



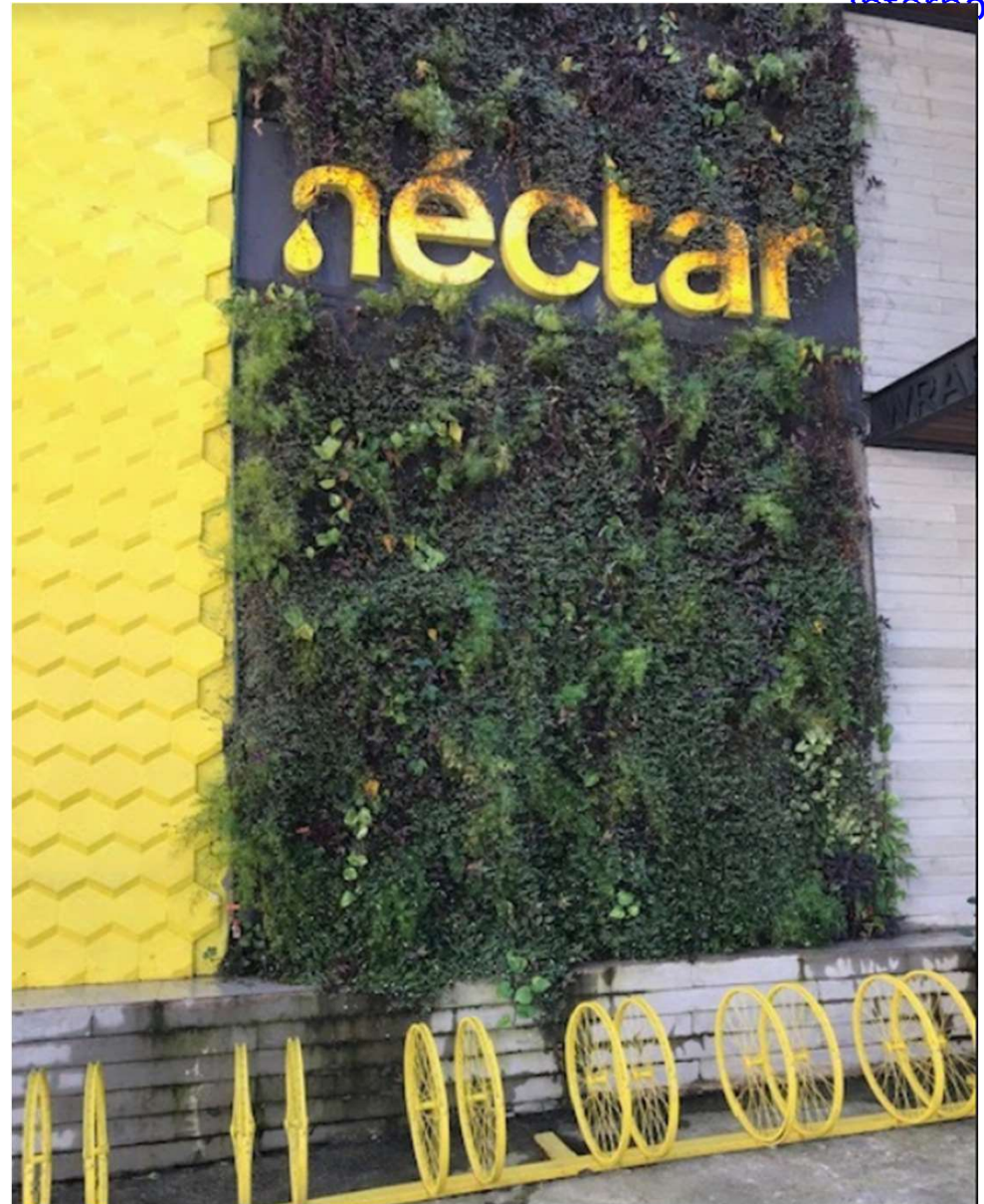
Interno



# NÉCTAR NATURAL FAST FOOD

 @nectar

Restaurante de comida rápida e saudável que tem como lema "Fast but not trash" (Rápido mas não lixo). Fazem uma seleção dos ingredientes, têm um processo de produção sob medida, com a utilização de orgânicos, fornecedores ligados a projetos sociais e embalagens ecológicas. Oferecem diversidade, acessibilidade e são pet friendly.



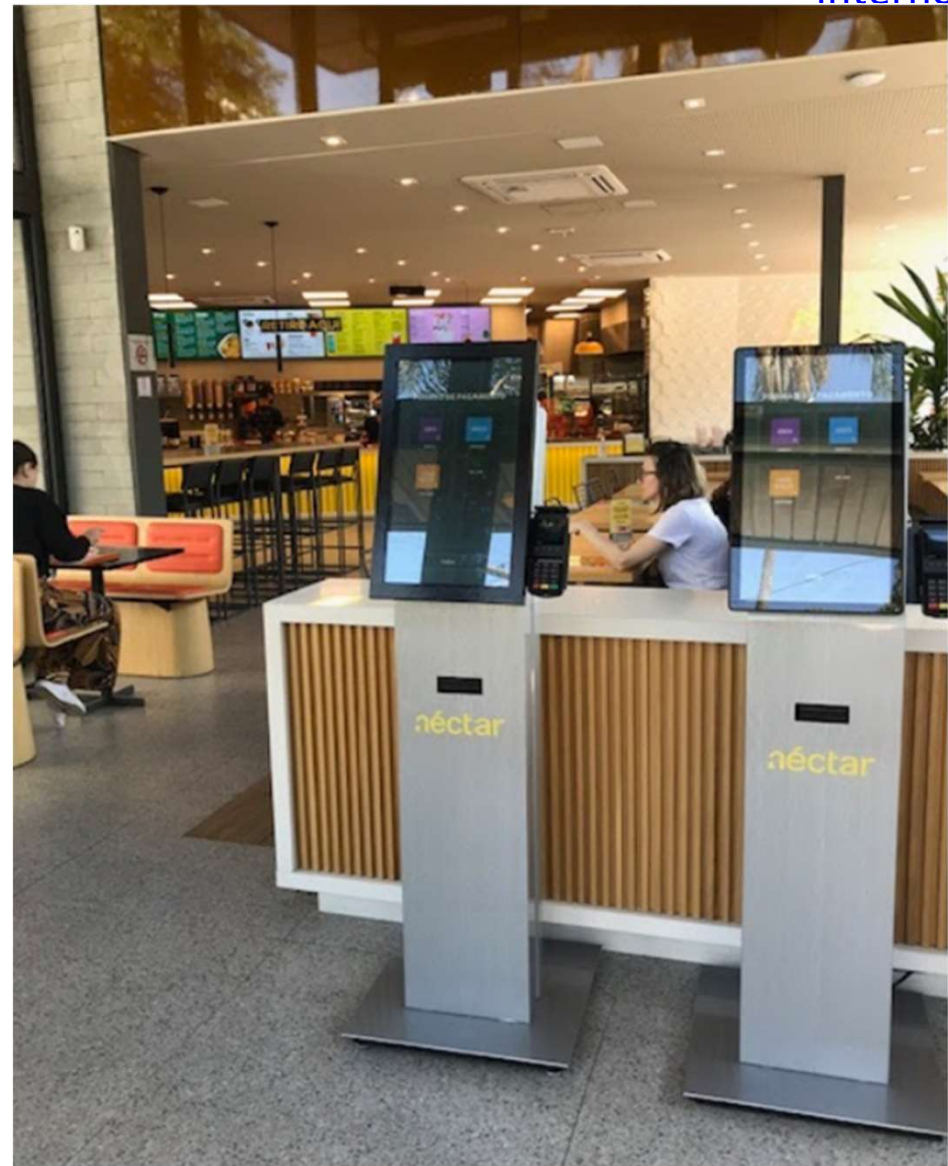














## Wraps

Todos os wraps incluem em seu recheio mix de folhas

**Vegan** R\$ 32,50

Wrap de cúrcuma, falafel, tomate cereja, pepino, azeitona preta, pickles suaves de cenouras coloridas, hommus, molho de tahine e spirulina. **VE SL**

**Crispy Chicken** R\$ 38,00

Wrap de cúrcuma, frango crocante, creme de cheddar light caseiro, bacon de lombo laqueado, pickles suaves de cenouras coloridas e molho ranch com matcha. **SG SL**

**Chicken Bee** R\$ 38,00

Wrap de carvão ativado, filé de frango grelhado, creme de cogumelo, castanha de caju, cream cheese, cebolinha, pickles de repolho roxo, molho de mostarda e mel de jataí.

### Mais fresco impossível!

Enquanto você escolhe seu recheio favorito, sua tortilha que foi preparada no mesmo dia por nossa equipe está passando pela última etapa de fermentação natural e será finalizada em nosso forno especial de alta temperatura.

**Chicken Ranch** R\$ 38,50

Wrap de beterraba, filé de frango grelhado, pasta de feijão preto, milho grelhado, salsa de abacate, creme de cheddar light caseiro, azeitona preta e molho ranch com matcha.

**The Beast** R\$ 39,00

Wrap clássico, cubos de mignon, ovo frito, cebola caramelizada, tomate cereja, creme de cheddar light e molho red chilli mayo

**Black Beef** R\$ 39,00

Wrap de carvão ativado, carne da vovó, uma carne macia, suculenta e desfiada, creme de milho, crispy de bacon artesanal, pickles de repolho roxo e molho de gorgonzola.

**Tex Mex** R\$ 39,00

Wrap de beterraba, carne da vovó, uma carne macia, suculenta e desfiada, pasta de feijão preto, creme de cheddar light caseiro, azeitona preta, salsa de abacate e molho red chilli mayo.

## Saladas

**Falafel Salad** R\$ 37,00

Falafel, tomate cereja, mix de folhas, pepino, cebola roxa, azeitona preta, hommus e mix de quinoa ao molho de tahine com spirulina. **VE SG SL**

**Legumes Brasileiros** R\$ 37,00

Legumes brasileiros na brasa, batata doce, beterraba, abobrinha e abóbora, mix de folhas, grão de bico temperado, crispy de kale, queijo de cabra curado, granola da casa, molho missô e óleo essencial de laranja. **V**

**Caesar Caipira** R\$ 39,90

Sobrecoca grelhada na brasa, alface romana, bacon de lombo laqueado, crouton multigrãos, queijo de cabra curado e molho ranch com matcha.

**Italianinha** R\$ 39,90

Fusilli 100% integral, mix de folhas, filé de frango grelhado, abobrinha na brasa, tomate cereja, mussarela de búfala, azeitona preta, granola da casa, parmesão e molho pesto.

**Frango Crocante** R\$ 39,90

Guacamole, milho grelhado, brócolis, mix de folhas, pickles suaves de cenouras coloridas, granola da casa, molho mostarda e mel de jataí.

**Beef Salad** R\$ 42,50

Steak levemente apimentado, mix de folhas, tomate cereja, mix de quinoa, brócolis, pickles de manga, granola da casa e molho de gorgonzola.













aqui servimos igualdade



@nectar

fast but  
not trash

# FÁBRICA DE DENGO CHOCOLATE

 @fabricadedengo

Loja conceito da marca de Chocolates Dengo com cafeteria, restaurante, estação Monte seu Dengo, tour fábrica de chocolate e sorveteria.











# RESPEITAMOS QUEM PRODUZ



Viver do cultivo não é tarefa fácil!  
Exige muito cuidado e carinho.  
Acompanhamos de perto o cultivo e  
fornecemos gratuitamente consultoria  
técnica para mais de 120 famílias.  
Quanto mais qualidade o cacau tem,  
mais o produtor recebe.  
Após a comercialização, também  
compartilhamos parte do lucro com  
os produtores e suas famílias.

# INSPIRAMOS QUEM CONSOME



Criamos produtos com  
prazer e propósito.  
Nossos especialistas desenvolvem  
misturas que combinam sabor e saúde.  
São produtos 100% originais,  
com frutas da floresta e gostinho  
de Brasil. Só provando para saber.



# CUIDAMOS DA NATUREZA



Para nós, só existe um jeito de se cultivar: com a consciência. Dependemos da floresta e dos denegos que ela nos dá. Nosso cacau vem da Cabruca: uma forma de cultivo, símbolo da Bahia, que proporciona um ambiente rico em nutriente, sabores e aromas respeitando assim os ciclos da natureza.



INCRIVELMENTE  
GOSTOSO



MAIS CACAU,  
MENOS AÇÚCAR



MAIS SABOR,  
MENOS EMBALAGEM



NATURALMENTE  
SAUDÁVEL

## Vaso de Cacau

---

Cacau além do chocolate, combinamos resíduos de cacau (casca da amêndoa de cacau) com resina vegetal e criamos uma linha de acessórios para casa com design exclusivo, descubra nossas escolhas sustentáveis através do consumo consciente para compor aquele cantinho especial.

R\$ 175



Mergulhe no universo do cacau ao chocolate com as Experiências Dengo. Cursos com degustações e harmonizações ministrados na Fábrica de Dengo.

**EXPERIÊNCIAS**  
COM MIRIAN ROCHA

Link para informações e compra:



# DEVORO DARK KITCHEN

 @devoro

Cozinha que centraliza a produção e o serviço de entrega de uma plataforma de experiências gastronômicas formada por 9 bares e restaurantes.











**LIXO COM  
FUTURO**

musa



Veja aqui o que  
acontece com o  
lixo que geramos.

musa.co **m**

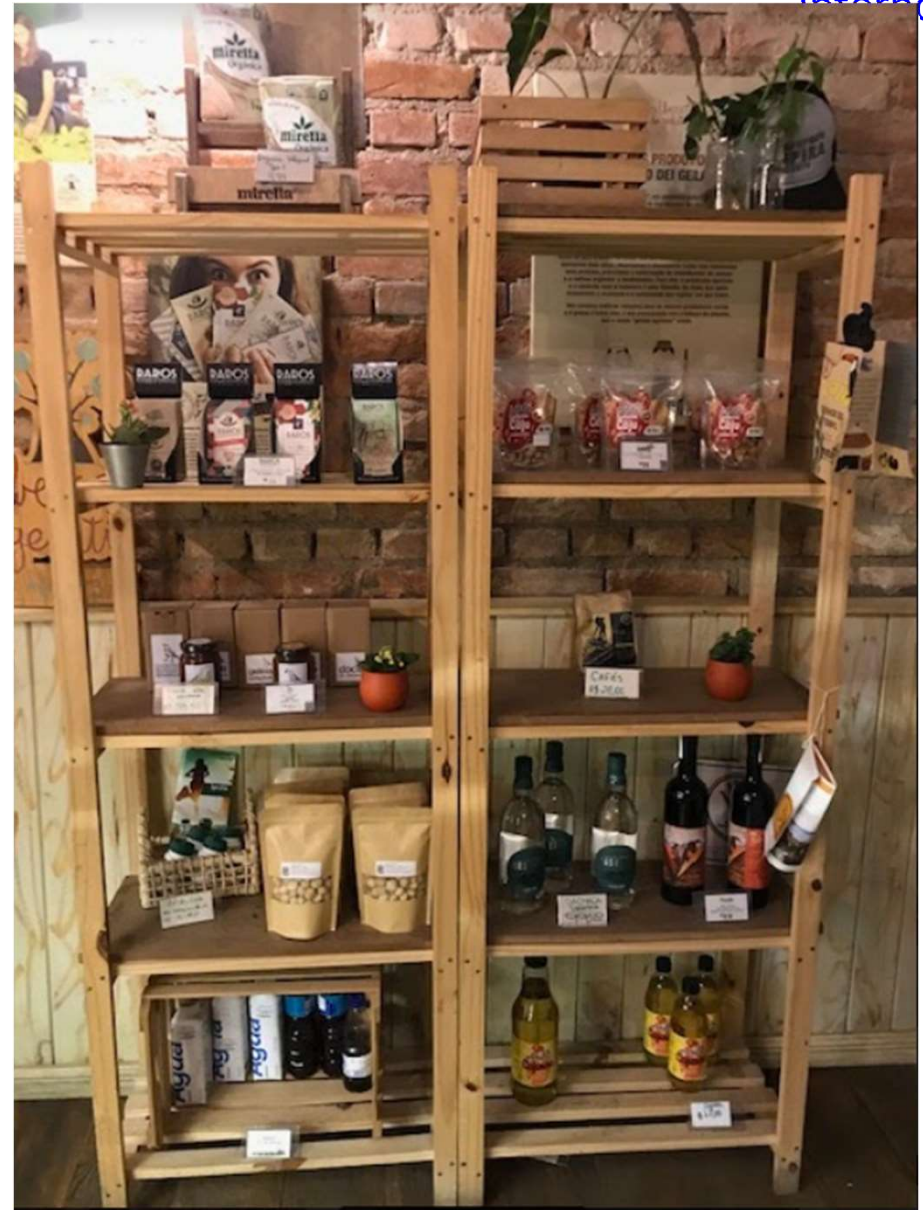


# ALBERO DEI GELATI

 @albero\_br

A Albero produz o que chama de "Gelato Agrícola", pois seu processo envolve a valorização dos pequenos produtores e o uso de ingredientes de qualidade, em sua maioria locais e sazonais, priorizando sempre os produtos de base agroecológica, orgânicos e biodinâmicos. O gelato da Albero é típico italiano – cremoso, fresco, com pouco açúcar e pouca gordura – , mas os ingredientes são nacionais. Além de brasileiros, com exceção do pistache, os insumos são naturais e não levam nenhum tipo de corante artificial, aromatizante ou aditivo químico.



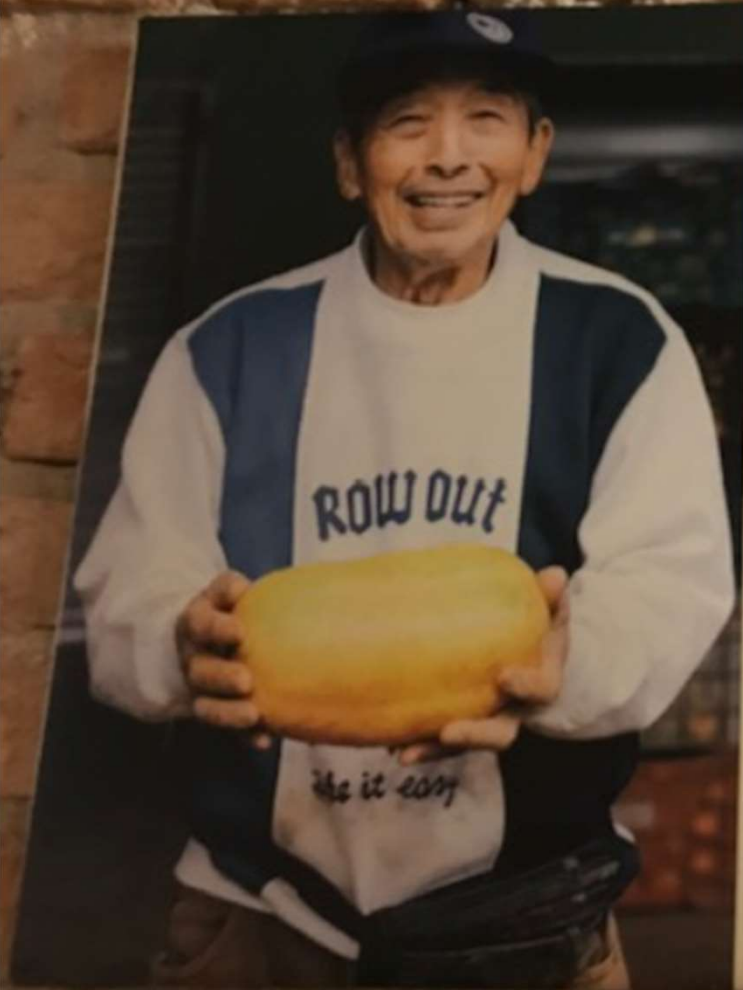












alberto  
da gela



**Zundi Murakami, DO SÍTIO PINHAL, Parelheiros (São Paulo)**

Até quase 30 anos, o Zundi Murakami é referência na produção de orgânicos em São Paulo e um dos fundadores da cooperativa de Parelheiros. No Sítio Pinhal, ele produz hortaliças, legumes e frutas, mas ficou mesmo conhecido pelo produto com o qual começou sua vida agrícola, a banana. Segundo sua filha Yuri, as pessoas não acreditaram que ele conseguiria plantar bananas orgânicas em Parelheiros, já que ninguém havia conseguido até então. Para alimentar as bananeiras orgânicas, **O ZUNDI PRODUZ OS PRÓPRIOS ADUBOS ORGÂNICOS E NATURAIS.** Dessa forma, a árvore cresce mais devagar e a banana também amadurece mais lentamente, o que faz com que as frutas fiquem bem mais doces do que as convencionais. É uma honra conhecer esse pioneiro na produção orgânica em São Paulo.









albero  
dei gelati  
Gelato Agricola



**Érika Cezarini, DA OKA EMBALAGENS, Botucatu (São Paulo)**

A história da Oka Embalagens já tem quase 30 anos, e teve início quando a designer Érika começou a questionar a falta de sustentabilidade da indústria de embalagens já existentes e descobriu que a mandioca poderia ser uma alternativa para tanto desperdício. Foi por meio da pesquisa da Marney Cordeiro, do Centro de Raízes e Amidos Tropicais da Unesp de Botucatu, que os objetos começaram a tomar forma e, seja para comer ou para levar à composteira, os utensílios feitos com a raiz brasileira estão chegando cada vez mais aos espaços gastronômicos. Para Érika, uma das coisas mais importantes do projeto é pensar no ciclo inteiro das coisas, e isso inclui de onde veio e para onde vai a embalagem dos produtos consumidos - seja em um momento rotineiro ou de descontração, como é o caso da hora do gelato. Para a Albero, **RESPEITAR O PLANETA É UMA IMPORTANTE MISSÃO** que tentamos melhorar todos os dias. Embalagens biodegradáveis têm um valor mais alto para nós, mas o custo para o planeta seria ainda maior.



**GELATO AGRICOLA**

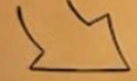
**albero dei gelati**  
Gelato Agrícola S.A.

Para trazer até você o melhor do "gelato agricola" é que nós, da Albero dei Gelati, visitamos constantemente as feiras livres, mercados e diversos espaços onde é possível adquirir produtos in natura, frescos e da época, principalmente orgânicos, de base agroecológica e biodinâmicos. Esse contato direto com os produtos e seus produtores casa diretamente com os valores da Albero, e nos permite melhorar ainda mais o processo de criação do "gelato agricola". De acordo com a sazonalidade, elegemos os sabores que preencherão nossa vitrine, trazendo sempre para nossos clientes um **GELATO MAIS FRESCO, LOCAL E, CLARO, DELICIOSO.** É nessas visitas diárias que reforçamos nossa conexão com a terra e podemos conhecer novos parceiros para essa jornada de respeito à produção artesanal.

USE ESTA COMPOSTEIRA PARA DEPOSITAR SEU COPINHO QUE LOGO SE TRANSFORMARÁ EM ADUBO.

N  
se  
big

L'Albero ajuda o ambiente





*albero dei gelati*

em  
parceria  
com

**Vivianne  
Wakuda**  
pâtissière



Apresentam a novidade refrescante do  
verão...

Sorvete na casquinha de Choux

Todas por R\$ 21 (cada)

Canastra Pistache Manga Caramelo

The menu features four ice cream sandwich options. Each option is illustrated with its ingredients and the final sandwich. The ingredients include mango, pistachios, and caramel. The sandwiches are labeled Canastra, Pistache, Manga, and Caramelo. A price tag indicates that all are for R\$ 21 each. A cartoon chicken is also present in the illustration.



ayu  
base d'agua

**Cambuci**  
da sossa, aniga, Canila, Amussea  
albergo de gelati







# FUTURO REFEITÓRIO

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

Inusitada mistura de restaurante, padaria e cafeteria instalada em um antigo estacionamento.







Interno





Interno

Interno



# JACARÉ VILA MADA

 @jacarevilamada

Fundado em 1990, por uma família de açougueiros da Vila Madalena, o Bar Jacaré se tornou referência na região. Após um tempo fechado por conta da pandemia, foi repaginado em 2021 e sem perder a tradição que alia comidas e bebidas de qualidade, atmosfera de alto astral e grandes amizades, a casa tem o objetivo de se conectar aos novos tempos e às novas tendências mundiais da gastronomia e da arquitetura.



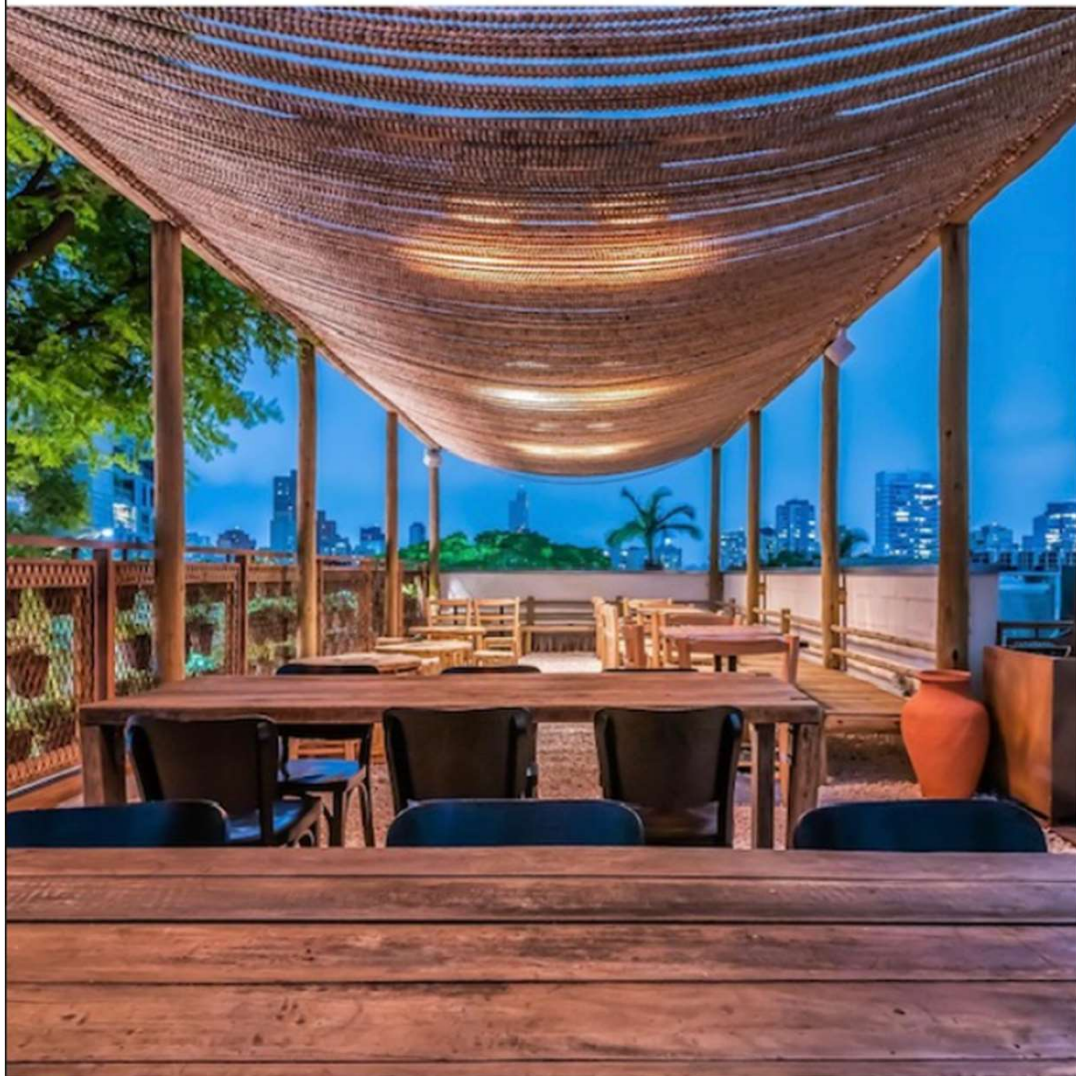






Interno







**jacarevilamada**  
Vila Madalena



**jacarevilamada**  
Vila Madalena

Interno

...





**Obrigada!**



**Tricia Sander**  
**[tricia@8vias.com.br](mailto:tricia@8vias.com.br)**  
**(41) 99112-3008**

