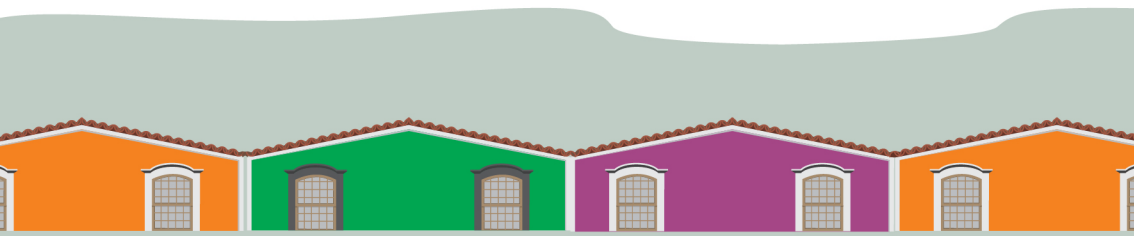




O MELHOR DA CULINÁRIA PALMENSE

• DE 05 A 09 DE SETEMBRO •



Como chegar?

Tem busão pra você ir e voltar feliz da vida.

Deixe o carro no estacionamento do Ginásio Ayrton Senna e siga confortável em ônibus com ar condicionado até o FGT.

Linha exclusiva com saída de 10 em 10 min.

Saindo da estação Javaé até às 23h30

LINHA **450**



Respeite o **limite** de velocidade



Não fale ao **celular** enquanto dirige



Bebida e direção não combinam



FALA DA PREFEITA

O turismo e a gastronomia se constituem em duas atividades complementares e inseparáveis que revelam muito da identidade e da cultura de um povo. Pensando nessas atividades como um patrimônio cultural, chegamos à 12ª edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu, uma ação que integra uma política mais ampla, que é Projeto de Estruturação do Polo Turístico de Taquaruçu, que tem como objetivo fomentar os pequenos negócios da região, promover o desenvolvimento da atividade turística, gerar novos empregos e renda para a comunidade local, melhorando a qualidade de vida e contribuindo para a preservação ambiental. Esse trabalho é fruto de uma exitosa parceria entre a Prefeitura de Palmas, por meio da AGTUR e do Sebrae.

Este ano o FGT buscou enfatizar mais a cozinha tocantinense e dessa forma valorizar nossos chefs regionais. A Cozinha Show terá as ilustres presenças de Ruth Almeida, Milena Barros, Eduardo Zonta, Rosa Nunes e Roberta Ribeiro, que irão demonstrar a elaboração de pratos especiais com ingredientes da nossa terra, para que o público possa conhecer a forma de preparo e degustar deliciosas receitas típicas. Fora as atrações artísticas que complementam esta programação cultural.

Venha compartilhar este momento único! Percorrendo e experimentando todas as delícias disponíveis no circuito gastronômico preparado especialmente para recebê-los e encantá-los, não tenho dúvida que será uma experiência sensorial única.

CINTHIA RIBEIRO
PREFEITA DE PALMAS



FALA DO PRESIDENTE



Bem-vindos ao “Festival Gastronômico de Taquaruçu”. É a nossa 12ª edição, um evento consolidado na Capital. Sua presença é a razão de ser do nosso evento. Agradecemos por estar aqui! Sabemos do potencial que a gastronomia exerce no turismo, e no potencial turístico da região, com inúmeras belezas naturais, como cachoeiras e diversos outros atrativos, com culinária local rica, mas que merece ser consagrada anualmente. O nosso Festival Gastronômico tem como objetivo de fomentar a gastronomia local, para que, assim, possamos atrair cada vez mais turistas para a nossa Capital, como um todo, exaltando o que temos a oferecer.

Sonhamos e trabalhamos para proporcionar retorno financeiro para os empreendedores, geração de renda para a comunidade e benefícios para toda a sociedade. Convidamos a todos a disfrutar de todas as programações, e claro, as delícias dos empreendedores que disputam os melhores pratos deste ano. E por fim, meus sincero muito obrigado, a gestão da prefeita Cinthia Ribeiro, que nos proporcionou estar a frente desta importante missão de realizar este evento, aos empreendedores, parceiros, SEBRAE/TO, Centro Universitário de Maringá (Unicesumar), Supermercado Quarteto e Associação de Bares e Restaurantes – Abrasel/TO e a população de Palmas em geral, que sempre participa e prestigia o nosso evento.

EUDES ASSIS
PRESIDENTE DA AGTUR



PROJETO POLO TURÍSTICO DE TAQUARUÇU



O Projeto de Estruturação do Polo Turístico de Taquaruçu é fruto da parceria Prefeitura/AGTUR e SEBRAE e abrange o território de Taquaruçu e Taquaruçu Grande tem como objetivo trabalhar os pequenos negócios da região através do desenvolvimento da atividade turística, proporcionando a geração de novos empregos e acréscimo de renda para a comunidade local, melhorando a qualidade de vida e contribuindo para a preservação ambiental.

Com base no Diagnóstico Turístico, Socioeconômico e Ambiental realizado por meio do Projeto, foram levantadas as potencialidades e necessidades a serem trabalhadas no destino para alavancar a atividade turística gerando um Plano Estratégico de Desenvolvimento Local.

Dentre as ações do Planejamento Estratégico as consultorias “in company” junto aos pequenos empreendimentos possibilitou a melhoria dos serviços oferecidos juntamente com a participação nas Missões Tecnológicas que tem como objetivo levar os proprietários a vivenciarem novas experiências sem destinos com características semelhantes e que são exemplos de desenvolvimento turístico. Essas e outras demais ações do Projeto têm promovido e ampliado à melhoria dos produtos e serviços ofertados pelas micro e pequenas empresas do setor turístico contribuindo assim, com o desenvolvimento turístico no território.

MÚSICA

5 DIAS DE MUITA MÚSICA COM TEMPERO DA ALEGRIA

COZINHA SHOW



05 SET

VICTOR & LÉO

06 SET

LIBEROU GERAL



05 SET

MILLENA BARROS

06 SET

ANDREA SHIMA



07 SET

ADRIANA ZAGO

07 SET

EDUARDO ZONTA



08 SET

ROSA NUNES

08 SET

ROBERTA RIBEIRO



09 SET

RUTH ALMEIDA



06 SET

DORIVAN

08 SET

TITÃS



07 SET

BIQUÍNI CAVADÃO

09 SET

ROSA DE SARON



**ESTANDE 01****MACARRÃO ARRUDEIA**

Delicioso pene com purê de mandioca, queijo coalho e carne de sol.

**ESTANDE 02****PORÇÃO ARRASANDO NA MODA**

Deliciosa porção de carne de sol com banana da terra, com feijão tropeiro feita com massa de cuscutz servido acompanhado de mandioca e molho especial.

**ESTANDE 03****RISOTO CAIPIRA**

Tradicional prato italiano com uma nova releitura, que ganha ingredientes regionais, como: pequi, mussarela e galinha caipira.

**ESTANDE 04****O REI DO CERRADO**

Leva arroz, agregados com ingredientes tais como, o milho e a banana da terra, que juntos com o bacon e a calabresa dão um sabor todo especial ao nosso prato. Acompanhado de um delicioso purê de mandioca e uma das mais tradicionais especiarias da nossa região: a carne de sol.

**ESTANDE 05****TOMATES COM CARNE DE SOL**

Tomate recheado com requeijão cremoso e uma deliciosa carne de sol refogada e levado ao forno para gratinar.

**ESTANDE 06****TUCUNARÉ NA FOLHA DE BANANA**

Prato de peixe assado com pirão e farofa de banana da terra.

**ESTANDE 07****MORANGA DE TAQUARA**

Mini abóora moranga recheada com escondidinho de lombo de pirarucu seco e desfiado.

**ESTANDE 08****PANELINHA DO CERRADO**

Tradicional prato da região, que irá surpreender seu paladar com a combinação dos seguintes ingredientes: frango, linguiça caseira, pequi, palmito, mussarela, pimenta de cheiro e finalizado com cheiro verde.

**ESTANDE 09****BARQUINHO DE CARNE DE SOL**

Berinjela recheada com carne de sol, acompanhada de arroz com leite de coco e molho branco.

**ESTANDE 10****COSTELA DO CERRADO**

Costela de sol refogada com feijão trepa-pau, mandioca e molho de tomate, servido com arroz branco.



ESTANDE 11

FEJÓ DA SERRA

Creme de feijão branco, com leite de coco babaçu, açafão, carne de sol desfiada com banana da terra frita e creme de abacaxi.



ESTANDE 12

SUBARU DO TAQUARUÇU

Postas de surubim salteado com azeite de buriti, aromatizado com capim santo, acompanha arroz com castanha de baru e hortelã.



ESTANDE 13

PIRARUCU AO MOLHO DE MARACUJÁ

Cubo de pirarucu grelhado, com arroz baião de dois, batata soutee e molho de maracujá com mel.



ESTANDE 14

MOQUECA TOCANTINENSE

Deliciosa moqueca de surubim, acompanhada de arroz branco e pirão.



ESTANDE 15

ARRUMADINHO COM VINAGRETE DE BANANA

O tradicional arrumadinho ganha uma releitura nesta receita, com o acréscimo de carne de sol desfiada e finalizada com um toque especial de salada vinagrete de banana da terra.



ESTANDE 16

PANELINHAS PALMAS PRA VOCÊ

Panelinha de frango com lascas de pequi.



ESTANDE 17

CASQUINHA DE SURUBIM

Surubim ao molho, coberto com purê de mandioca e servido na casquinha de pastel.



ESTANDE 18

ARROZ MARIA BONITA

Saborosa combinação do arroz com a carne de sol, incrementados com creme de leite, requeijão cremoso, bananada terra, mussarela e queijo coalho.



ESTANDE 19

SURUBIM À DORÊ

Postas de surubim feitas servidas com um molho a base de caldo de peixe e arroz branco.



ESTANDE 20

LASANHA DE BANANA DA TERRA

Bastante nutritiva, a banana da terra é à base da receita. O prato surgiu para aproveitar a fruta. Para preparar essa receita, diferente do prato italiano, a massa é substituída por fatias de banana da terra frita.



ESTANDE 21

LASANHA CREMOSA DE TAQUARUÇU

Saborosa lasanha de frango feita com camadas de batatas, frango caipira, bacon, presunto e mussarela e finalizada com um delicioso molho branco, que irá surpreender seu paladar.



ESTANDE 22

POLENTA CREMOSA DA SERRA

Polenta Cremosa de milho verde com queijo ralado, com ragu de carne seca ao molho de tomate, finalizado com queijo coalho e cheiro verde.



ESTANDE 23

MACARRÃO AO MOLHO DE GENGIBRE

A mistura do gengibre com o coco babaçu dá um sabor diferenciado, a emblemática "macaronada" ampliou o conceito e abriu espaço para outros cortes e ingredientes regionais.



ESTANDE 24

ESCONDIDINHO SURPRESA DE TAQUARUÇU

Uma receita caseira, preparada para um encontro de família, onde a ideia foi misturar banana da terra, mandioca, carne de sol, ingredientes que estão presentes na cozinha taquaruçuense, juntando tudo isso, o resultado é esta delícia.



ESTANDE 25

LASANHA DE CREPIOCA

Deliciosa lasanha feita com massa de crepioca e recheada com carne de sol, molho vermelho e molho de queijo.

PRATOS DOCES



ESTANDE 26

CAIXINHA SABOR DA TERRA

Doce com sabor marcante de buriti, cajá, babaçu e manga frutas marcantes da região.



ESTANDE 27

ESCONDIDINHO DE CUPUAÇU COM BARU

Uma sobremesa composta por ingredientes regionais marcantes e deliciosamente refrescante, elaborada com camadas de creme de cupuaçu e recheio cremoso de chocolate, finalizado com uma crocante farofinha de barú.



ESTANDE 28

PASTEL NINHO COM AMOR

Pastel de leite ninho com creme de avelã e amor perfeito, vendida em uma embalagem com duas unidades.



ESTANDE 29

O REGIONAL

Uma iguaria sofisticada que agrupa o sabor inigualável do buriti e do queijo, com a crocância da fritura e o frescor do sorvete de creme.



ESTANDE 30

GELATTO PÃO DE MEL

Deliciosa sobremesa que reuniu a geleia de cupuaçu, pão de mel e sorvete, finalizado com castanha de caju.



ESTANDE 31

SONHO DOCE DE TAPIOCA

O prato é uma mistura de sabores distintos, que juntos se formam um produto único com sabor inigualável. Com o cítrico do cupuaçu e suavidade do chocolate feito com identidade totalmente tocantinense, onde buscamos a união do sabor do chocolate de alto padrão com o coco babaçu, experimente esse produto inovador e totalmente tocantinense.



ESTANDE 32

BALA DELÍCIA DE CUPUBARU

Bala de coco gourmet recheada de brigadeiro de cupuaçu com baru.



ESTANDE 33

TAÇA SABOR DO CERRADO

Delicioso creme suave de cajá, acompanhado de chocolate e chantilly, com toque de castanha de caju.



ESTANDE 34

FLAN DE COCO DE BABAÇU COM CUPUAÇU

É um prato bem regional e diferente, onde o sabor do coco babaçu e o cupuaçu dá um contraste de sabor, tornando um prato delicioso.



ESTANDE 35

TAPIQUEIXO

Um delicioso pudim de tapioca com um surpreendente quebra queixo cremoso.

COMIDINHAS SALGADOS



ESTANDE 36

SUBINDO A SERRA

Delicioso sanduíche no pão de mandioca, recheado com frango empanado, chutney de manga, bacon crocante, mussarela e salada, acompanhado de mandioca palito.



ESTANDE 37

QUICHE DE SOL

Deliciosa massa amanteigada e recheio à base de ovos, iogurte, parmesão, abobrinha verde e carne de sol.



ESTANDE 38

ACARASSERRA

Bolinho de milho recheado com carne de sol acebolada e queijo, servido com molho arretado de bom.



ESTANDE 39

PANQUECA NOTA 1000

Panqueca recheada de carne de sol, queijo cheddar, requeijão cremoso, molho especial, mussarela e finalizado com batata palha.



ESTANDE 40

SEGREDINHOS DO CERRADO

Um delicioso pastel feito com uma maravilhosa massa crocante e com recheio de carne de sol, requeijão cremoso, um delicioso purê de abóbora com leite de coco, tomate, azeitona e ovo.



ESTANDE 41

BOTELLUS DE CARNE DE SOL

De origem controversa a palavra “Botellus” originou-se do latim e hoje é habitualmente conhecida como pudim. Botellus de Carne de Sol é um pudim salgado de consistência macia, feita da deliciosa carne de sol, recheada com requeijão, servido com creme de mandioca e acompanhado de molho de tamarindo.



ESTANDE 42

ARRETADO DE SOL

Um delicioso bolinho de banana da terra, recheado com carne de sol e queijo mussarela e um suculento molho.



ESTANDE 43

BÓ BUGUER

Pão de abóbora com hambúrguer de costela, fusão de abóbora com cheddar e bacon crispy e pickles.



ESTANDE 44

ACARAJÉ TOCANTINENSE

Do encontro da Bahia com o Cerrado surgiu um apetitoso acarajé de feijão fradinho frito com azeite de dendê, recheado com vatapá de banana, carne seca e vinagrete.



ESTANDE 45

ISCA DE FRANGO COM PATÊ DE PEQUI

Suculentas iscas de frango empanadas e servidas com um irresistível patê de pequi.



ESTANDE 46

CEVICHE DA SERRA

Peixe cozido no suco de limão, acompanhado de lascas de caranha defumada, com chips de banana da terra, finalizado com folhinhas de coentro fresco.



ESTANDE 47

SHAWARMA MATUTO

Sanduíche de pão sírio, creme de abóbora, carne, banana da terra frita, alface e cebola.



ESTANDE 48

NHOQUE SANTA IDEIA

Nhoque aberto, com massa de mandioca e recheio de carne de sol, com molho de tomate, queijo, banana da terra e castanha do Pará.



ESTANDE 49

PASTEL BANANA SERTANEJA

Pastel frito recheado recheado com carne de sol e banana da terra



ESTANDE 50

DAWNTOWN

Um delicioso e suculento hambúrguer de 120g, acompanhado com cebola caramelizada, carne de sol crocante, queijo prato derretido. Servido no pão de mandioca e maionese feita com ovo pasteurizado.



ESTANDE 51

FULÔ DE MANDACARU

Canudinho crocante feito com massa artesanal, recheado com carne de sol, cubinhos de banana da terra, creme de coco babaçu e borda de castanha de caju.



ESTANDE 52

PASTEL NEGÃO DO CERRADO

É um legítimo escondidinho de carne de sol ao creme de mandioca, com babaçu, uma verdadeira iguaria típica de nossa região, um lanche delicioso e peculiar, perfeito para seu paladar.



ESTANDE 53

PALITO DE PASTEL SENSACIONAL

Pastel de carne de sol, banana da terra frita e creme de mandioca, servido com um delicioso ketchup de abacaxi.



ESTANDE 54

MEGA SABOR TOCANTINENSE

Suculento lanche artesanal, recheado com um hambúrguer gourmet, carne de sol com banana da terra, mussarela, salada e um delicioso molho de burriti.



ESTANDE 55

EMPADINHA SABOR DO TOCANTINS

Empadinha de carne seca com o aroma do coco babaçu.



ESTANDE 56

MAR MOÇO

Sanduíche com hambúrguer de carne de sol e molho de castanha de caju.



ESTANDE 57

TORTA CREMOSA DE CARNE DE SOL

Uma deliciosa torta cremosa de carne de sol, requeijão cremoso, mussarela, creme de leite e demais ingredientes.



ESTANDE 58

CANOINHA DA TERRA

A tradicional combinação de carne de sol e banana da terra em uma nova releitura. Um purê de banana da terra com carne de sol, finalizado com um creme de banana, e com o toque especial de páprica, servidas em uma canoinha de casca de banana.



ESTANDE 59

PASTEL TAMBAQUEA DO CERRADO

Pastel recheado com tambaqui e coco babaçu, ingredientes estes que são típicos da região que são um show de sabor.



ESTANDE 60

PASTEL VEGANO

Pastel recheado com carne de soja, grão de bico e palmito de babaçu.



ESTANDE 61

TRIÂNGULO DO CERRADO

Três deliciosas coxinhas recheadas com frango com creme de milho, abóbora com carne seca e mandioca com carne seca.



ESTANDE 62

BOLINHO DE CUXÁ

Elaborado a partir da desconstrução do tradicional "arroz de cuxá", transformado em um bolinho crocante por fora, e macio por dentro, que mantém o sabor original do prato, que tem como principal ingrediente a vinagreira ou azedinha, que acrescenta sabor cítrico ao arroz, e é harmonizado perfeitamente com o sabor marcante do camarão seco.

FOOD TRUCKS



FOOD TRUCK 63

PIZZA ESCONDIDINHA

Pizza de escondidinho de carne seca com banana da terra.



FOOD TRUCK 64

JALAPÃO

Sanduíche de carne de sol na manteiga de garrafa com creme de abóbora, queijo e salada especial.



FOOD TRUCK 65

CREPE DO FERVEDOURO

Crepe Fervedouro é uma massa fina artesanal com recheio de carne seca e molhos especiais e mussarela.



FOOD TRUCK 66

SMOOTHE DE COCO

Nosso prato é um creme de coco verde, onde é utilizado todos os ingredientes do coco, água e massa. Processamos com leite, creme de leite e leite condensado, e para dar o toque final adicionamos o biscoito amor perfeito em pedaços, proporcionando uma sensação maravilhosa de creme crocante.



FOOD TRUCK 67

FAROESTE CABOCLO

Foi um prato desenvolvido para enaltecer nossas comidas típicas. O sabor forte da carne de sol em contraste glamoroso do brioche francês, acrescentando muito mais sabor com a geleia de abacaxi apimentada e mandioca crispy.



FOOD TRUCK 68

ARTESANAL

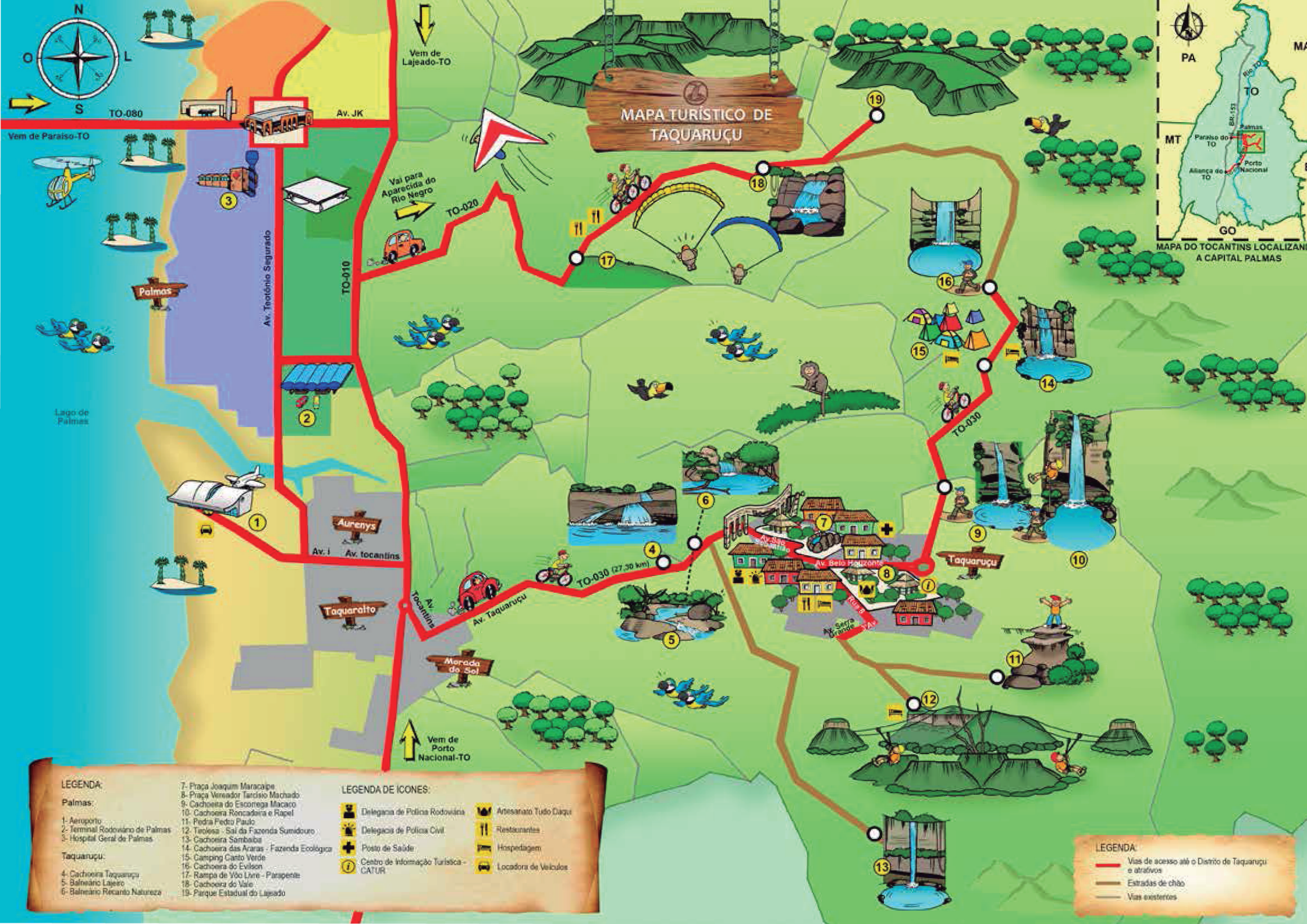
Sanduíche de hambúrguer artesanal com carne de sol e molho de mandioca.



FOOD TRUCK 69

PANCAKES DO CERRADO

Panqueca de carne de sol com catupiry, com sabor marcante da banana da terra e um molho branco delicioso.



MAPA TURÍSTICO DE TAQUARUÇU



- LEGENDA:**
- Palmas:**
- 1- Aeroporto
 - 2- Terminal Rodoviário de Palmas
 - 3- Hospital Geral de Palmas
- Taquaruçu:**
- 4- Cachoeira Taquaruçu
 - 5- Balneário Lajeiro
 - 6- Balneário Recanto Natureza
 - 7- Praça Joaquim Maracajé
 - 8- Praça Vereador Tarcísio Machado
 - 9- Cachoeira do Escorrega Machado
 - 10- Cachoeira Roncadora e Rapel
 - 11- Pedra Pedro Paulo
 - 12- Tançesa - Sai da Fazenda Sumidouro
 - 13- Cachoeira Sambaíba
 - 14- Cachoeira das Araras - Fazenda Ecológica
 - 15- Camping Casto Verde
 - 16- Cachoeira do Evilson
 - 17- Rampa de Voo Livre - Parapente
 - 18- Cachoeira do Vale
 - 19- Parque Estadual do Lajeado
- LEGENDA DE ICONES:**
- Delegacia de Polícia Rodoviária
 - Delegacia de Polícia Civil
 - Posto de Saúde
 - Centro de Informação Turística - CATUR
 - Artesanato Tudo Daqui
 - Restaurantes
 - Hospedagem
 - Locadora de Veículos

- LEGENDA:**
- Vias de acesso até o Distrito de Taquaruçu e atrativos
 - Estradas de chão
 - Vias existentes



Realização



Apoio:



PROJETO DE ESTRUTURAÇÃO
TURÍSTICA
Taquaruçu, Palmas - TO

