O GLOBO 100

GUIA DA
1ª SEMANA
15 a 18
agosto

RIO GASTRONOMIA

DE 15 DE AGOSTO A 1° DE SETEMBRO

Oferecimento:
Naturgy

MÁRCIA FOLETTO

RIO
GASTRO
NOMIA

Criado pelo GLOBO para celebrar a culinária carioca e nacional, o Rio Gastronomia chega à sua 14ª edição em versão ampliada, que inicia as comemorações pelo centenário do jornal, em 2025. O festival, integrante do calendário oficial da capital fluminense e um dos mais aguardados eventos do ano, acontece no Pião do Prado do Jockey Club Brasileiro, na Gávea, durante três semanas, entre os dias 15 de agosto e 1º de setembro, sempre de quinta a domingo. Veja o serviço completo com mapa, aulas, shows, exposição e aproveite!

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Quintas e sextas: 17h às 24h
(quinta, dia 15, excepcionalmente das 18h às 24h).
Sábados: 12h às 24h.
Domingos: 12h às 23h.

INGRESSOS

Vendas pelo site **Ingresse.**

Crianças até 10 anos não pagam.

O ingresso promocional, pelo mesmo

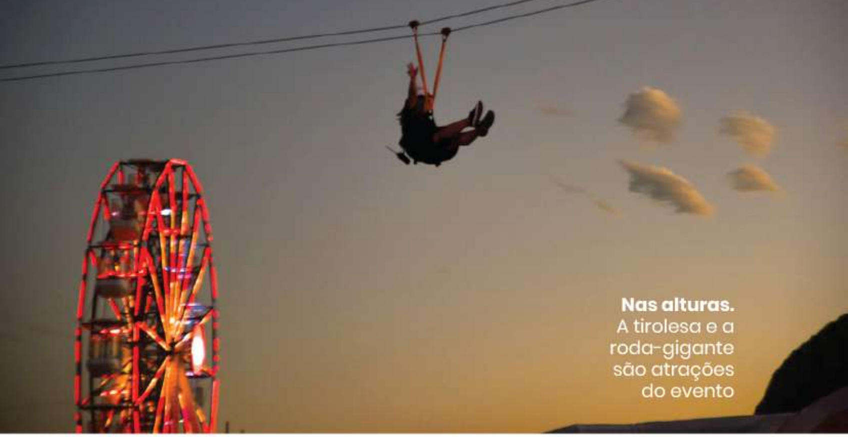
valor, garante assinatura digital do GLOBO por um ano (sem renovação automática) e desconto de 10% nos pratos O GLOBO 100 anos.

DESCONTOS

Assinante O GLOBO tem 50% de desconto na compra de até dois ingressos inteiros, e ainda garante 10% de desconto nos pratos **O GLOBO 100 Anos**. Clientes Santander e Claro (acessando o Claro Clube e resgatando o código) também ganham 30%. Já o ingresso Solidário Ingresso Sesc Mesa Brasil RJ dá 20% de desconto em até dois ingressos, e parte da renda é revertida para o projeto Mesa Brasil Sesc RJ.

ALEX FERRO

DIVERSÃO PARA TODOS



Nas alturas. A tirolesa e a roda-gigante são atrações do evento

Tirolesa da Claro: Sucesso absoluto entre os visitantes do evento, a tirolesa é garantia de emoção e boas selfies. A entrada é gratuita, com agendamento no local. Para subir, é possível escolher entre uma parede de escalada ou a escada. A partir dos 12 anos.

Roda-gigante: A paisagem fica ainda mais bonita vista do alto, e pode ser curtida com a família e amigos. Ingressos a R$ 20 (unitário) ou R$ 15 (para cabine de quatro lugares). A roda-gigante tem oferecimento

Light, Président e Rio Jogos.

Espaço Kids Colégio pH: Tem diversão especial para a garotada! A área, para crianças de até 10 anos, é operada pelo Animasom e oferece diversas atividades. Ingressos têm duas modalidades: por tempo (R$ 50, a primeira meia hora, e R$ 20, cada meia hora adicional) e day use (R$ 120,00, podendo entrar e sair do espaço quantas vezes quiser). Crianças de até 3 anos precisam obrigatoriamente de um acompanhante maior de 16 anos. O espaço funciona todos os dias, no horário integral do evento.

PARA SABOREAR COM OS OLHOS

CUSTODIO COIMBRA

Tradição. A Confeitaria Colombo, de 1894, é referência gastronômica e visual

A rica história gastronômica do Rio começa a ser degustada pelo público antes mesmo da chegada ao evento. No túnel de acesso ao Rio Gastronomia, a **exposição "À mesa com O GLOBO"**, com imagens selecionadas no arquivo do jornal, que completa 100 anos em 29 de julho de 2025, é uma amostra de reportagens e dicas caprichadas sobre restaurantes e bares, além de grandes chefs que fizeram história nas páginas.

A curadoria dessa viagem saborosa no tempo, **que tem oferecimento Naturgy**, é do jornalista Pedro Tinoco.

Clique aqui e delicie-se!

O MAPA COMPLETO PARA NÃO PERDER NADA

O público já sabe: no Rio Gastronomia o cardápio é farto e merece degustação prolongada. São dezenas de restaurantes e bares premiados, como Haru Sushi, Rancho Português, Giuseppe Grill e Empório Jardim, além de três casas com estrelas Michelin (Lasai, Mee e San). Como parte da celebração do centenário do jornal, que será completado em julho de 2025, cada restaurante também criou um prato **O GLOBO 100**, a preço especial de R$ 30 (como o cupim *braisee*, na foto abaixo, um cupim assado sobre emulsão de batata e farofa de ervas, elaborado pelo chef Frédéric Monnier para o Bistrô Sesc). A farra gastronômica fica ainda mais completa com a Feira dos Produtores, com opções que vão dos docinhos às cachaças.

DIVULGAÇÃO

Especial. Cupim *braisee* é o prato **O GLOBO 100** do Bistrô Sesc

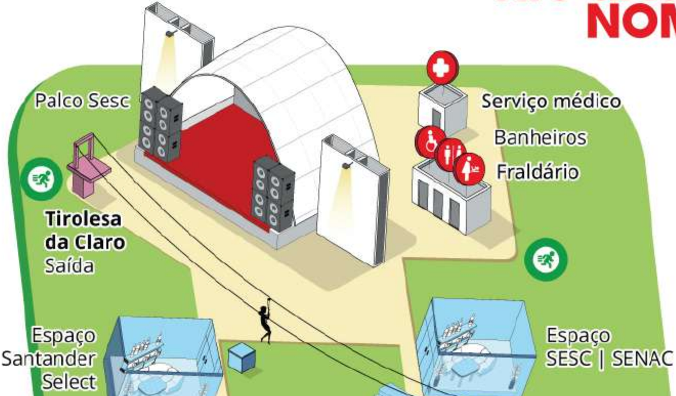
Confira no mapa a localização das tendas de comidas e bebidas, do palco de shows, dos brinquedos e dos auditórios onde acontecem as aulas com chefs renomados. Misture tudo e bom apetite!

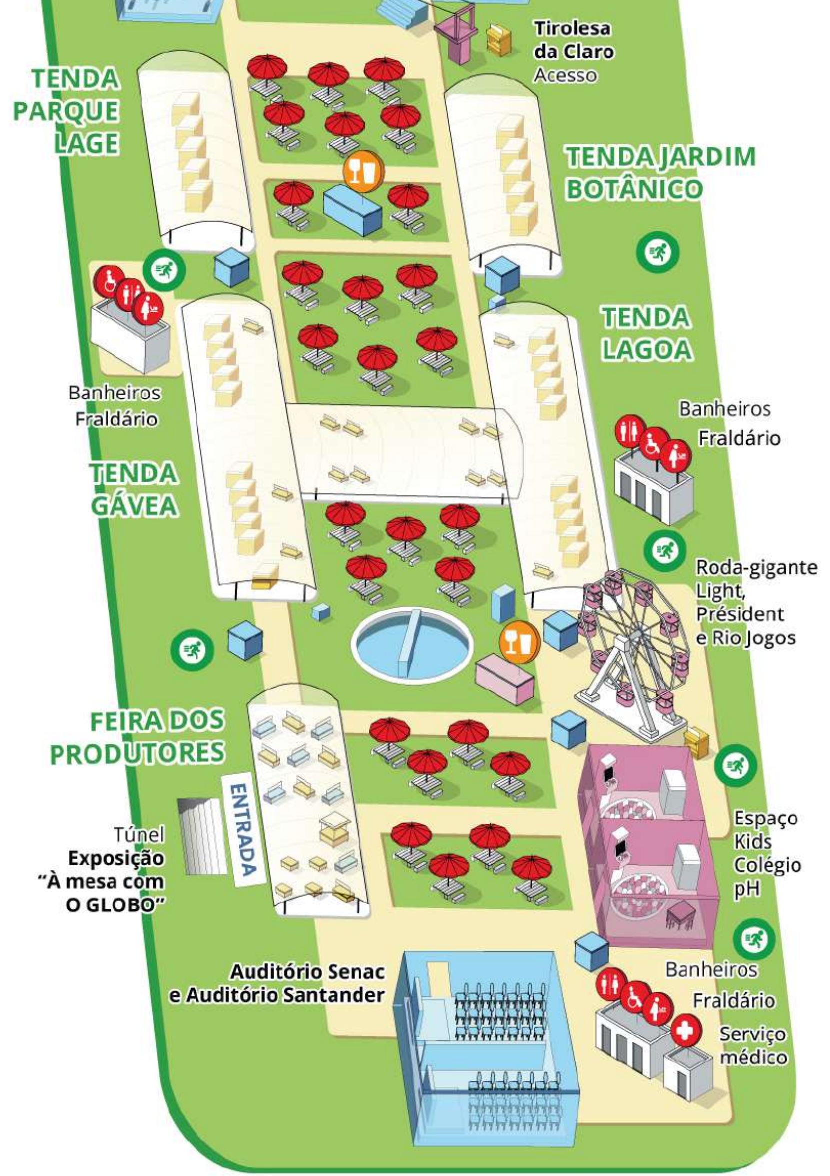
RG

Veja as dicas de **Luciana Fróes**, crítica de gastronomia do Rio Show e curadora do Rio Gastronomia, com os destaques do evento

Conheça os melhores restaurantes e bares **eleitos pelo Prêmio Rio Show de Gastronomia**

RIO GASTRO NOMIA





RESTAURANTES

TENDA GÁVEA

- Absurda Confeitaria
- Haru Sushi
- Officina Local
- Mee
- Pedro de Artagão/Irajá
- Babbo Osteria
- Heaven Cucina
- Lasai
- Gero
- Nôa
- Gajos d'Ouro
- Rocka Búzios

TENDA LAGOA

- Baduk Cozinha do Oriente Médio
- Empório Jardim
- Giuseppe Grill
- Bistrô Sesc
- Casa Villarino Senac
- Fairmont Rio de Janeiro
- Rancho Português
- Rudä
- San
- Izär
- Lima Cocina Peruana
- Yaya
- Prezunic
- Maturatta

BARES

TENDA JARDIM BOTÂNICO

- Baixela
- Tasquinha do Portuga
- Tin Tin Botequim
- Vulcano Sandwich
- Assunção

TENDA PARQUE LAGE

- Pescados na Brasa
- Maguje
- Bar do Momo
- BistrOgro
- Dom Costela

FEIRA DOS PRODUTORES

- Arte em Conservas
- Grão Chocolates
- Cochon Rouge Charcuterie
- Budega
- Queijaria Fazenda Boa Fé
- Teu Doce
- Bom Doce Brasileiríssimo
- Mistura Fina
- Doçuras da Suelly
- Dr. Cogumelo
- Armazém Sustentável
- Biscotteria
- Biroots - Sabor Artesanal
- Zuca Salumeria
- Capril Deville
- Sítio Solidão
- Gastronomia Pra Viagem
- Balas de Coco Recheadas
- Padaria Artesanal Cazulu Cascudo
- Lemô
- Cachaça Fazenda Soledade
- Cachaça Barra Velha
- Cachaça 7 Engenhos
- Cachaça Coqueiro
- Cachaça Destilaria Maxcana
- Cachaça Tellura
- Cachaça Werneck
- Cachaça Magnífica de Faria
- Cachaça Reserva do Nosco

CONFIRA AQUI OS GUIAS DA

2ª SEMANA
22 a 25 agosto

3ª SEMANA
29 ago a 01 set

MÚSICA PARA O PALADAR

BRUNO KAUICA

Subo neste palco. Atrações diversas passarão pelo RG

Comida boa combina com música boa, e o Rio Gastronomia faz a dobradinha funcionar em shows diários com grandes artistas como Nando Reis, Maria Rita, Blitz, Diogo Nogueira e Xande, e trazendo a novidade das domingueiras com rodas de samba.

Tem balanço e hits para todos os gostos, contando ainda com fanfarras para os pequenos e outras atrações musicais, oferecimento do Sesc RJ, em horários que antecedem os shows principais. Todas as apresentações acontecem no **Palco Sesc.**

PRIMEIRA SEMANA

Dia 15/8

20h: Nando Reis

CAROL SIQUEIRA/DIVULGAÇÃO

Dia 16/8

20h: Frejat

LEO AVERSA

Dia 17/8

13h: Fanfarra – Bloco dos Bichos

15h30: Taís Feijão

17h45. Catha

20h: Festa Ploc

ALEX FERRO

Dia 18/8

13h: Fanfarra – Fanfarrinha

15h30:

Jazz do Tunico

20h: Samba que Elas Querem

GUITO MORETO

SHOW DE COMIDA

ALEX FERRO

Que visual.
No Jockey
Club, o Rio

RIO GASTRONOMIA
Apresentação
Sesc
Senac
RIO GASTRONOMIA
Realização
O GLOBO
Patrocinador Master
Cidade Anfitriã

Gastronomia
brinda o
participante
com diversão
garantida e
um cenário de
tirar o fôlego

Não basta apenas saborear, é muito bom também aprender a fazer, e ainda mais quando os mestres são nomes como Claude e Thomas Troisgros, Janaína Torres, Rafa Costa e Silva, Carole Crema, João Diamante, Paula Prandini... No Rio Gastronomia, **mais de 80 grandes chefs** de todas as especialidades vão mostrar ao público, **em aulas práticas**, os segredos de suas cozinhas celebradas. E com direito a provinhas! As aulas acontecem no Auditório Sesc (100 lugares) e no Auditório Santander (50 lugares), com inscrições feitas uma hora antes do início de cada atividade. Escolha a sua (ou as suas!) e impressione a família e os amigos no próximo encontro ao redor da mesa.

AUDITÓRIO SENAC

15 de agosto:
"Sons e sabores — com a chef Morena Leite e Moreno Veloso", das 18h30 às 19h30.

"O processo criativo de uma cozinha 100% feminina — com a chef Tássia Magalhães", das 20h às 21h.

16 de agosto:
"A transformação social na gastronomia sustentável — com as chefs Neide Marco e a gerente do Sesc Mesa Brasil Cida Pessoa", das 18h às 19h. **Apresentação Sesc RJ.**

“A magia da afetividade: da roça para o contemporâneo — com o chef Eloi Leite”, das 19h30 às 20h30. **Oferecimento Governo do Estado do Rio de Janeiro.**

17 de agosto:
“Mineirices pela chef Bruna Martins”, das 14h às 15h.

“Agnolotti de javali, cacio e pepe — com o chef Nello Garaventa, do Grado e do Padella”, das 15h30 às 16h30.

“Cozinha japonesa: cultura e mercado — com os chefs Martin Vidal e André Kawai, do San Omakase”, das 17h às 18h. **Apresentação Senac RJ.**

“Viralizou! Gastronomia e o universo dos influenciadores digitais — com a confeiteira Carola Troisgros, o influenciador Caio Muniz e a jornalista

Renata Monti", das 18h30 às 19h30.

"Bacalhau suflê — com os chefs Alexandre Henriques e Dona Henriqueta", das 20h às 21h.

18 de agosto:
"5 cores em 1 prato: como incluir vegetais na rotina das crianças — com Gabriela Kapim (aula para crianças a partir dos 6 anos)", das 14h às 15h.

"Molho pomodoro do papai: cozinhando em família — com o chef Elia Schramm (foto) e os filhos Olivia e Benjamin", das 15h30 às 16h30.

BRUNO KAIUCA

RIO GASTRO NOMIA

“Descobrindo os segredos dos temperos tailandeses: uma experiência culinária autêntica — com a chef Ana Carolina Garcia”, das 17h às 18h. **Oferecimento Stella Pure Gold.**

“40 anos do Gula Gula — com a chef Ciça Roxo”, das 18h30 às 19h30.

“Rio de Janeiro e Paris!”, com os chefs Frédéric Monnier e Daniel Pires, das 20h às 21h. **Oferecimento do Governo do Estado do Rio de Janeiro.**

AUDITÓRIO SANTANDER

15 de agosto:
“Arte à mesa: dicas de etiqueta e organização com Lucia Aché”, das 19h às 20h. **Apresentação Sesc Senac.**

16 de agosto:
“Sustentabilidade no prato – com a gastrônoma Francine Xavier, do Comida do Amanhã, e a idealizadora do Favela Orgânica Regina Tchelly”, das 18h30 às 19h30.**Apresentação Senac RJ.**

“Vinhos de Lisboa – com a sommelier Elaine Oliveira”, das 20h às 21h.

17 de agosto:
“Criatividade em bolos – com a chef Mari Stampa”, das 13h30 às 14h30. **Oferecimento Governo do Estado do Rio de Janeiro.**

“Delícias artesanais na sua cozinha –

com o chef João Marcelo", das 15h às 16h. **Oferecimento Prezunic.**

"Catalunha mar e montanha – com os chefs Márcio Dantas e Rita David, do Boutique do Mar", das 16h30 às 17h30.

"O encontro da cozinha japonesa com ingredientes brasileiros – com o chef Nao Hara (foto)", das 18h às 19h.

FABIO ROSSI

“Charcutaria do mar – com o chef Gerônimo Athuel”, das 19h30 às 20h30.

18 de agosto:
“Universo de cafés especiais – com o barista João Calstron”, das 13h30 às 14h30. **Oferecimento 3 Corações.**

“Lanches descolados são possíveis na gastronomia sustentável – com a chef Neide Marco e a nutricionista Carla Coratini, do Sesc Mesa Brasil”, das 15h às 16h. **Apresentação Sesc RJ.**

“Jaca e sua versatilidade em receitas veganas – com o chef Daniel Biron, do Teva”, das 16h30 às 17h30.

“Confissões de um mixologista – com Lelo Forti”, das 18h às 19h. **Oferecimento Arpo.**

“Um químico na cozinha – com o chef

Michele Petenzi", das 19h30 às 20h30.

ALEX FERRO

CONFIRA AQUI OS GUIAS DA

2ª SEMANA
22 a 25
agosto

3ª SEMANA
29 a 01
ago set

Edição: Mànya Millen
Diagramação: Pablo Amaral
Arte: Rata Amoedo
Foto de capa: Alex Ferro

RIO GASTRONOMIA

Realizado pelo jornal O GLOBO, o Rio Gastronomia 2024 tem apresentação do Governo do Estado do Rio de Janeiro, Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa, da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, Secretaria Municipal de Cultura, Sesc RJ e Senac RJ; tem o Governo do Estado do Rio de Janeiro como estado anfitrião e Cidade do Rio de Janeiro como cidade anfitriã; Patrocínio Master do Santander, Naturgy, Claro e Light, Patrocínio de Stella Pure Gold, Maturatta, Refit 70 anos, BYD, Rio Jogos, Secretaria Municipal de Cultura e Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa (Sececrj) através de Lei Estadual de Incentivo à Cultura; apoio da Secretaria de Estado de Turismo, Rede D'Or, Garrafaria, Chandon, Água Pouso Alto, Andorinha, Colégio pH, Prezunic, Coca-Cola, Matte Leão, Tron, Président e Planos de Saúde SulAmérica; participação de Getnet, Arpo Gin, Granado, Musquée, Granfino, Frescatto, Três Corações, Quero Chuva, Aperol e Combrasil; Produção RKF; Shopping Oficial Rio Sul; Hotel Oficial Fairmont Rio; parceria do SindRio; Radio Oficial CBN e Rádio Globo.

Com a Naturgy, a Renata deixa uma marca de tradição no seu restaurante.

Gás natural é mais praticidade,
segurança e facilidade para o seu negócio.

Assim, é possível manter o padrão dos pratos
e se tornar referência para os seus clientes.

Descubra como

**Naturgy, 170 anos de histórias
que transformam o Rio.**

Naturgy

Agenersa ouvidoria@agenersa.rj.gov.br | ouvidoria.agenersa@gmail.com | 0800 024 0040 | (21) 97645 7401