O GLOBO 100

RIO GASTRONOMIA

DE 15 DE AGOSTO A 1° DE SETEMBRO

GUIA DA
2ª SEMANA
22 a 25
agosto

Diogo Nogueira. O sambista, que brilhou na edição de 2023 do RG, volta ao palco do Rio Gastronomia

Oferecimento:
Naturgy

BRUNO KAIUCA

Mais sabores, mais música, mais diversão. A 14ª edição do Rio Gastronomia, festival criado pelo GLOBO para incentivar a culinária carioca e nacional, inicia as comemorações pelo centenário do jornal, a ser completado em julho de 2025, em versão ampliada, com duração de três semanas. Integrante do calendário oficial da capital fluminense, o Rio Gastronomia acontece até 1º de setembro no Pião do Prado do Jockey Club Brasileiro, na Gávea, sempre de quinta a domingo. Em sua segunda semana, segue com atrações imperdíveis nos pratos e nos palcos. Veja o serviço completo com mapa, aulas, shows, exposição e aproveite!

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Quintas e sextas: 17h 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.

DIVERSÃO PARA TODOS

ALEX FERRO

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.

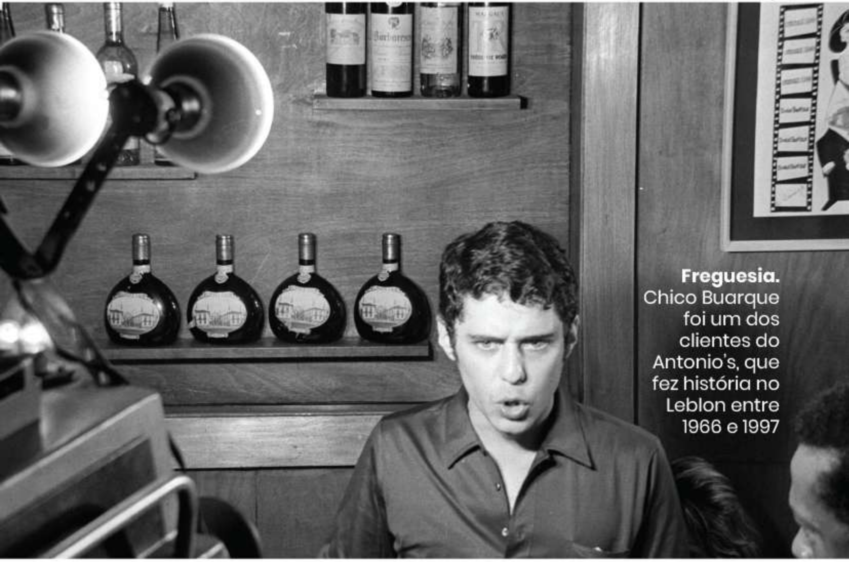
Roda-gigante: A paisagem fica ainda mais bonita vista do alto, e pode ser curtida com a família e amigos. Ingressos a R$ 20 (unitário) ou R$ 15 (para cabine de quatro lugares). A roda-gigante tem oferecimento Light, Président e Rio Jogos.

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

ARQUIVO



Freguesia. Chico Buarque foi um dos clientes do Antonio's, que fez história no Leblon entre 1966 e 1997

Restaurantes e bares icônicos que marcaram época e deixaram saudade, e outros que seguem fazendo a alegria de moradores e turistas no Rio são lembrados na **exposição "À mesa com O GLOBO"**, no túnel de acesso ao Rio Gastronomia. As fotografias foram selecionadas no arquivo do jornal, que completa 100 anos em 29 de julho de 2025. A curadoria da mostra, **que tem oferecimento Naturgy,** é do jornalista Pedro Tinoco.

Clique aqui e delicie-se!

O MAPA COMPLETO PARA NÃO PERDER NADA

Com mais tempo de duração, o Rio Gastronomia pode ser degustado sem pressa, com todo mundo conseguindo provar um bocadinho (ou um bocadão) de tudo a cada semana. São dezenas de restaurantes e bares, muitos deles vencedores do **Prêmio Rio Show de Gastronomia**, como o Baduk e o Baixela, estreantes no evento. 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. O pirulito de adulto (barriga de porco enrolada, defumada e frita) do BistrOgro (na foto) é um deles. A farra gastronômica fica ainda mais completa com a Feira dos Produtores, onde o público encontra doces, pães, queijos, molhos e cachaças, entre outras iguarias, para levar para casa.

DIVULGAÇÃO

Pirulito de adulto. Barriga de porco

enrolada no palito é
o prato O GLOBO 100
do BistrOgro

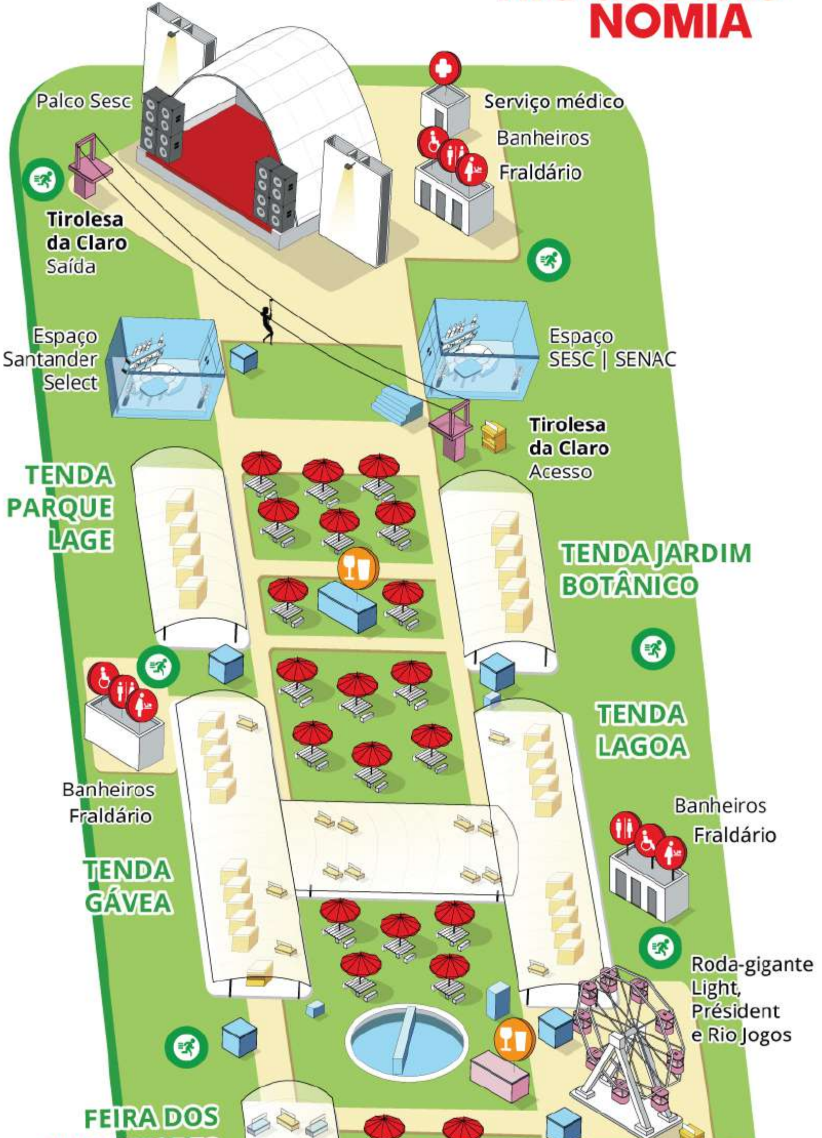
Confira no mapa a localização das tendas de comidas e bebidas, do palco de shows, dos brinquedos e dos auditórios onde acontecem as aulas com chefs renomados. Misture tudo e bom apetite!

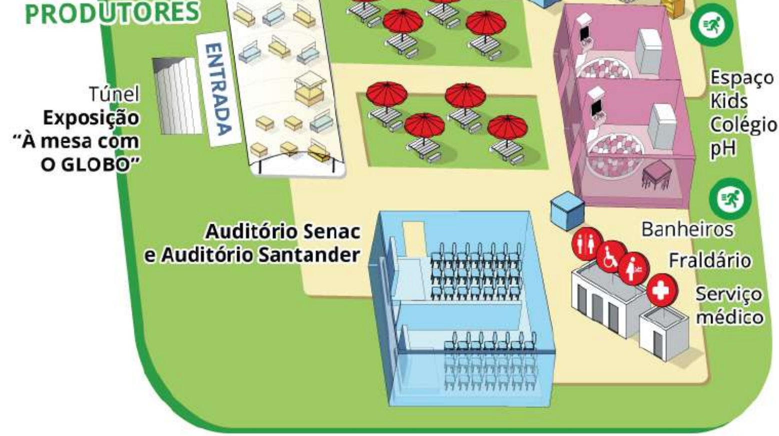
RG

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 GASTRONOMIA





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
- Armazém Sustentável
- Biscotteria
- Biroots - Sabor Artesanal
- Zuca Salumeria
- Cachaça Fazenda Soledade
- Cachaça Barra Velha
- Cachaça 7 Engenhos
- Cachaça Coqueiro

Queijaria Fazenda Boa Fé
Teu Doce
Bom Doce Brasileiríssimo
Mistura Fina
Doçuras da Suelly
Dr. Cogumelo

Capril Deville
Sítio Solidão
Gastronomia Pra Viagem
Balas de Coco Recheadas
Padaria Artesanal Cazulu Cascudo
Lemô

Cachaça Destilaria Maxcana
Cachaça Tellura
Cachaça Werneck
Cachaça Magnífica de Faria
Cachaça Reserva do Nosco

CONFIRA AQUI O GUIA DA

3ª SEMANA
29 a 01
ago set

MÚSICA PARA O PALADAR

ALEX FERRO

Subo neste palco. Atrações diversas passarão pelo RG

E continua a rolar a festa dos sabores e dos sons! Artistas que fizeram a alegria do público na edição de 2023, Toni Garrido, Blitz e Diogo Nogueira sacodem a plateia nessa segunda semana do evento. 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.**

SEGUNDA SEMANA

Dia 22/8	Dia 23/8

20h: Toni Garrido

ALEX FERRO

20h: Blitz

ALEX FERRO

Dia 24/8

13h: Fanfarra – Calcinhas Bélicas

15h30: Liz Rosa

20h: Diogo Nogueira

ALEX FERRO

Dia 25/8

13h: Fanfarra – Fanfarrinha

15h30: Marcos Sacramento

17h45: Café Bourbon

20h: Cozinha Arrumada

DIVULGAÇÃO

SHOW DE COMIDA

ALEX FERRO

GRANADO
SESC

Não basta apenas saborear, é muito bom também aprender a fazer, e ainda mais quando os mestres são nomes como Jimmy Ogro, Thomas Troisgros, Manu Zappa, Flávia Quaresma... 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

22 de agosto:
"Dando um caldo: duas sopas da chef Juliana Gueiros", das 18h às 19h.

"Do Atlântico à Amazônia — com os chefs Thiago Castanho e Gustavo Rodrigues, do Sororoca Bar", das 19h30 às 20h30.

23 de agosto:
“Pirarucu, tambaqui e tacacá: o poder da cozinha amazonense — com o chef Felipe Schaedler”, das 17h30 às 18h30.

“Porc au vin — com o chef Jimmy Ogro”, das 19h às 20h.

“Carnes, pescados e legumes: a versatilidade da brasa na gastronomia — com os chefs Pedro Coronha, Pepo Figueiredo e Newton Rique, das 20h30 às 21h30.

24 de agosto:
“Paella carioca – com o chef Gilmário João dos Santos”, das 14h às 15h.
Oferecimento Governo do Estado do Rio de Janeiro.

“A nova cozinha baiana — com os chefs Fabrício Lemos e Lisiane

Arouca", das 15h30 às 16h30.

"Burger de livro: um passeio pelo T.T. — com Thomas Troisgros (foto) e Rafael Cavalieri", das 17h às 18h.

BARBARA LOPES

"Fusão de sabores: ocidente e oriente no prato — com a chef Daiti Ieda, do Gurumê, e o chef Cadu Januário, do Senac", das 18h30 às 19h30. **Apresentação Senac RJ.**

"Maré pra peixe: sustentabilidade, sazonalidade — com as chefs

Joana Carvalho e Marina Hirsch", das 20h às 21h.

25 de agosto:

"Super foods saudáveis para crianças — com os chefs Manu Zappa, do Prosinha, Gabriel de Carvalho, do Tatim Comidinhas, e a nutricionista infantil Julia Masset, do Oficina do Comer (aula infantil)", das 14h às 15h.

"Estimulando os sentidos na gastronomia infantil — com a chef Deise Rosa e a nutricionista Carla Coratini, do Sesc Mesa Brasil", das 15h30 às 16h30. **Apresentação Sesc RJ.**

"Andressa Cabral ensina a fazer os Ovos Recheados do Oti", das 17h às 18h. **Oferecimento Stella Pure Gold.**

"Menu completo à francesa:

selecionado pelo patrimônio cultural da Unesco — com os chefs franceses Roland Villard, Frédéric Monnier, David Mansaud, Damien Montecer, Didier Labbé e Frédéric De Maeyer”, das 18h30 às 19h30.
Apresentação Président.

“Brunch: o novo café da manhã dos cariocas — com o chef Edu Araújo”, das 20h às 21h.

AUDITÓRIO SANTANDER

22 de agosto:
O delicioso mundo do chocolate brasileiro – com Samantha Aquim”, das 18h30 às 19h30.

“Cozinha quilombola, patrimônio cultural brasileiro – com a chef Vanessa Rocha”, das 20h às 21h.

23 de agosto:
"Vinagrete de frutos do mar com aspargos do mar – com o chef executivo cluster RJ luxe Jerôme Dardillac", das 18h às 19h.
Oferecimento Fairmont.

"Clássico Jambalaya – com a chef Paula Labaki", das 19h30 às 20h30.

24 de agosto:
"Comida de festa – com as chefs Flávia Quaresma e Andréa Tinoco", das 15h às 16h.
Apresentação Président.

"Entremet de chocolate e pistache – com Pedro Frade", das 16h30 às 17h30.

"Tostadas com o chef Rafa Costa e Silva", das 18h às 19h.
Oferecimento Frescatto.

“O uso de ingredientes de origem na panificação – com Rafa Britto”, das 19h30 às 20h30.

25 de agosto:

“Como fazer massa filo à mão e o corneto de crudo e Mujol – com o chef João Paulo Frankenfeld, da Casa 201”, das 15h às 16h.

“Caldeirada de frutos do mar e suas declinações – com o chef Roland Villard”, das 16h30 às 17h30.
Apresentação Rede D’Or.

“Bombom de queijo – com o chef Danilo Parah (foto), do Rudä”, das 18h às 19h.

VANTUIL COSTA

“Harmonizando com vinhos livres – com a sommelière Maíra Freire e a chef Victoria Ellis”, das 19h30 às 20h30.

ALEX FERRO

RIO GASTRONOMIA
RIO GASTRONOMIA
RIO GASTRONOMIA

CONFIRA AQUI O GUIA DA

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 9040 | (21) 976457401