O GLOBO 100

RIO GASTRONOMIA

DE 15 DE AGOSTO A 1° DE SETEMBRO

GUIA DA
3ª SEMANA
29 a 01
ago set

PALCO
SESC
Santander
Santander Select
GASTRONOMIA

Oferecimento:
Naturgy

ALEX FERRO

TENDA GÁVEA
GASTRONOMIA
RIO DE JANEIRO

É só até domingo! A 14ª edição do Rio Gastronomia entra em sua terceira e última semana e a fartura de atrações continua. O festival criado pelo GLOBO para incentivar a culinária carioca e nacional chegou a 2024 ampliado, iniciando as comemorações pelo centenário do jornal, a ser completado em julho de 2025. Integrante do calendário oficial da capital fluminense, o Rio Gastronomia acontece até 1º de setembro no Pião do Prado do Jockey Club Brasileiro. 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

PALCO
SESC
RIO GASTRO NOMIA
Santander Select

Voando alto. Na tirolesa, o mergulho sobre a plateia é garantia de adrenalina pura

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

FERNANDO LEMOS

Sugestões
Prato do dia
Promoções de

Arte e sabor. A Adega Flor de Coimbra tem painéis de Nilton Bravo

No túnel de acesso ao evento, a **exposição "À mesa com O GLOBO"** mostra como o jornal acompanhou e incentivou o universo gastronômico ao longo de quase um século. As fotografias, selecionadas no arquivo do GLOBO, que completa 100 anos em 29 de julho de 2025, lembram bares e restaurantes icônicos do Rio, 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

Ainda dá tempo de provar as delícias das dezenas de restaurantes e bares que fazem parte do Rio Gastronomia 2024. 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. **A pannacota da Babbo Osteria, um creme de chocolate branco, compota e sorbet de morango (na foto)** é um deles.

RODRIGO AZEVEDO

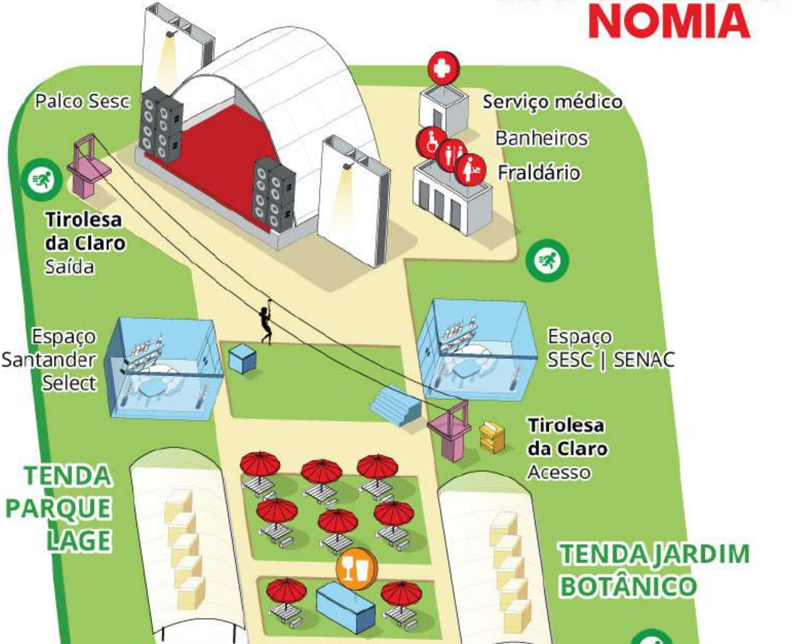
Babbo Osteria.
Panacotta: creme de chocolate branco, compota e sorbet de morango.

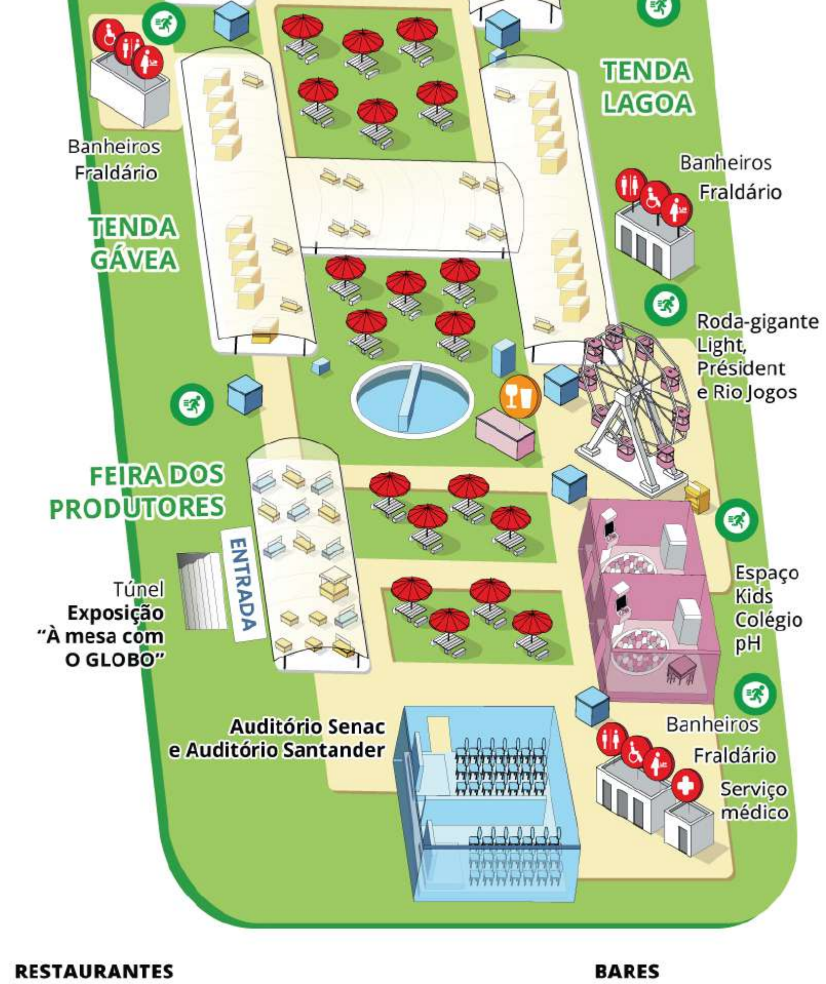
Confira no mapa a localização das tendas de comidas e bebidas, do palco de shows, dos brinquedos e dos auditórios onde acontecem as aulas com chefs renomados. Misture tudo e bom apetite!

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

TENDA LAGOA

Baduk Cozinha do Oriente Médio
Empório Jardim
Giuseppe Grill
Bistrô Sesc
Casa Villarino Senac

BARES

TENDA JARDIM BOTÂNICO

Baixela
Tasquinha do Portuga
Tin Tin Botequim
Vulcano Sandwich
Assunção

- Babbo Osteria
- Heaven Cucina
- Lasai
- Gero
- Nôa
- Gajos d'Ouro
- Rocka Búzios
- Fairmont Rio de Janeiro
- Rancho Português
- Rudä
- San
- Izär
- Lima Cocina Peruana
- Yaya
- Prezunic
- Maturatta

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

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! O último fim de semana do Rio Gastronomia chega embalado por Maria Rita, Xande, Mariana Aydar e Samba Independente dos Bons Costumes (SIBC). 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.**

TERCEIRA SEMANA

Dia 29/8

20h: Maria Rita

MARIA ISABEL OLIVEIRA

Dia 30/8

20h: Xande

LEO MARTINS

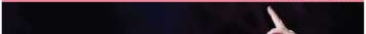
Dia 31/8

13h: Fanfarra – Calcinhas Bélicas

15h30: Forrozinho da Sombaby.

19h:
Mariana Aydar

MARIA ISABEL OLIVEIRA



Dia 1º/9

13h: Fanfarra – Bloco dos Bichos

15h30:
Pedro Peres Trio

20h:
Samba Independente

20h30: Bateria da Grande Rio.

dos Bons Costumes (SIBC)

DIVULGAÇÃO

SHOW DE COMIDA

ALEX FERRO

RIO GASTRO NOMIA

Anote e aproveite: na última semana de aulas com chefs consagrados tem **“RG com ELA”**, uma **ação da revista dominical do GLOBO** no Rio Gastronomia. São quatro aulas no dia 29 reunindo oito mulheres fantásticas, como Kátia e Bianca Barbosa, Tati Lund e Zazá Piereck, que vão mostrar ao público o segredo de suas receitas. No domingo, outra grande chef, Janaína Torres, também brilha na programação.
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.

AUDITÓRIO SENAC

29 de agosto:
“RG COM ELA: 25 anos alive and kicking — com as chefs Zazá Piereck e Preta Moyses”, das 18h às 19h.

“RG COM ELA: Versões rápidas, descomplicadas e saudáveis — com a dupla Paula Prandini e Bella Haber”, das 19h30 às 20h30.

LEO MARTINS

Poderosas. Kátia Barbosa (no alto), Tati Lund, Paula Prandini e Bianca Barbosa participam das aulas “RG com ELA”

30 de agosto:

“A união dos sabores de França e Brasil — com os chefs Claude Troisgros e Jessica Trindade”, das 17h30 às 18h30.

“Sabores da noite: coxinha perfeita e drinks inesquecíveis — com o

bartender Fred, do Vian Cocktail Bar, o chef Bernardo Worms e a chef Gisela Abrantes, do Senac", das 19h às 20h. **Apresentação Senac RJ.**

"Truques para um bom steak tartare e batatas fritas perfeitas – com a chef Laura Miranda", das 20h30 às 21h30. **Oferecimento Receitas e GNT.**

31 de agosto:
"Petiscos cariocas: delícias com azeite — com a especialista em azeites Lívia Pirozzi e a chef Patrícia Rosa, Apresentação", das 14h às 15h. **Apresentação Senac RJ.**

"Manifesto orgânico — com o chef Rafa Costa e Silva", das 15h30 às 16h30.

"A Origem — com o chef João Diamante", das 17h às 18h.

“Comida de boteco sem desperdício — com a chef Eliane Souza e a coordenadora do Sesc Mesa Brasil Karime Ribeiro”, das 18h30 às 19h30. **Apresentação Sesc RJ.**

“Baked Alaska: bolo de cacau com sorvete, merengue e fogo — com a doceira Carole Crema”, das 20h às 21h.

1º de setembro:
“A fantástica fábrica de doces do Nolita — com o chef confeiteiro Felipe Appia”, das 14h às 15h.

“Duelo das empanadas — com o boliviano Checho Gonzalez e o argentino Gonzalo Vidal”, das 15h30 às 16h30.

“Gastronomia sustentável na alimentação inclusiva — com a chef Neide Marco e a nutricionista Bruna

Laís, do Sesc Mesa Brasil", das 17h às 18h. **Apresentação Sesc RJ.**

"Comida conforto — com a chef Heaven Delhaye", das 18h30 às 19h30.

AUDITÓRIO SANTANDER

29 de agosto:
"RG COM ELA: Cozinha natural e afetiva – com as chefs Kátia Barbosa e Bianca Barbosa", das 18h30 às 19h30.
Oferecimento Musquée Herbarium

"RG COM ELA: Cozinha natureza – com as chefs Tati Lund e Nathalie Passos", das 20h às 21h.

30 de agosto:
"Descubra um mundo de possibilidades – com o enólogo François Hautekeur", das 18h às 19h.
Oferecimento Chandon.

“Caiçara e caipira: uma prosa sobre estas gastronomias – com a chef Ana Bueno”, das 19h30 às 20h30.

31 de agosto:
“Tartar de vieiras à la katzsu – com o chef Bruno Katz”, das 15h às 16h.
Oferecimento Frescatto.

“Lámen ou ramen? – com as chefs Yasmin Yonashiro e Simone Xirata”, das 16h30 às 17h30.

“Casa Villarino: história, sabores e cultura – com a chef e historiadora Ana Roldão e o chef Alessandro Trindade, do Senac RJ”,das 18h às 19h.
Apresentação Senac RJ.

“Montmartre em Santa Teresa – com a chef Luanna Malheiros e a chef confeiteira Danielle de Lavor,

do Térèze", das 19h30 às 20h30. **Apresentação Président.**

1º de setembro:

"Mesa posta na gastronomia sustentável – com a chef Maristella Sodré e a nutricionista Carla Serafim, do Sesc Mesa Brasil", das 13h30 às 14h30. **Apresentação Sesc RJ.**

"Visitando a culinária fluminense: uma conversa entre ingredientes, fazeres e saberes do nosso estado – com os chefs Paula Salles e Léo Coalhada", das 15h às 16h. **Oferecimento Secretaria de Cultura do Estado do Rio de Janeiro.**

"Aproveitar, cozinhar e alegrar: cozido de milho à brasileira (com tudo o que tem na geladeira) – com a chef Janaína Torres (foto)", das 18h às 19h.

Oferecimento Santander.

MARCUS STEINMEYER/DIVULGAÇÃO

Janaína Torres. Melhor chef mulher pelo 50Best da América Latina

“Os sete lendários da Miolo Safra 2002 – com Adriano Miolo”, das 19h30 às 20h30.

ALEX FERRO

R
G
VEM SEM CULPA!
DELICIOSO MIX DE ATRAÇÕES
SHOWS

SHOWS PARA CURTIR E DANÇAR
R
G
RIO GASTRONOMIA

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) 976457491