

Data	Horário	Tema	Descritivo aula show	Chef
07/abr	11h00	Picles de Tudo: Técnicas, Sabores e Criatividade com produtos Paganini	Explore técnicas práticas de conservação e descubra como transformar diferentes ingredientes em picles cheios de sabor e personalidade.	Chef Fernanda Oliveira - Embaixadora Paganini @fernandaoliveira.chef Chef Fernanda Oliveira é mineira, cozinheira por escolha e engenheira por formação. Ganhou projeção no MasterChef Brasil 2022 e construiu uma trajetória que une técnica, criatividade e sensibilidade, com formação em pâtisserie pelo Le Cordon Bleu. Hoje, é embaixadora das marcas Paganini e Casa Flora e atua à frente da Pepita Gastronomia & Comunicações, desenvolvendo projetos, cardápios e experiências que conectam sabor, cultura e identidade.
	14h00	A Arte do Confit: Sabor, Tempo e Transformação com produtos Paganini	Aprenda a técnica do confit para realçar sabores e texturas, utilizando o cozimento lento para transformar ingredientes simples em preparações sofisticadas.	
	16h00	Massas Perfeitas: Textura, Molho e Técnica com produtos Paganini	Domine os princípios para preparar massas perfeitas, explorando textura, cocção e a harmonização ideal com diferentes molhos.	
Data	Horário	Tema	Descritivo aula show	Chef
08/abr	11h00	Tartare Perfeito: Técnica e Sofisticação com Reine de Dijon	Aprenda as técnicas essenciais para preparar um tartare equilibrado, explorando cortes, temperos e o uso de mostardas para realçar sabor e textura.	Chefe Bibi Aquino @abdiasaquino Bibi Aquino é cozinheiro e consultor gastronômico, com mais de 10 anos de experiência na área. Já atuou como chef de cozinha e como chefe de produção. Seu trabalho une técnica e criatividade na construção de uma cozinha contemporânea com identidade brasileira. Atualmente, dedica-se à consultoria, desenvolvendo cardápios e soluções práticas para restaurantes, com foco em sabor, conceito e viabilidade.
	14h00	Granola Funcional: Sabor e Nutrição no Dia a Dia com produtos Casa Flora	Descubra como criar uma granola equilibrada e versátil, combinando ingredientes selecionados para unir sabor, textura e valor nutricional.	
	16h00	Uma jornada pelos estilos da Espanha com Pata Negra	Explore tintos encorpados, brancos refrescantes e espumantes elegantes enquanto aprende na prática como degustar, identificar aromas e harmonizar vinhos para cada ocasião.	Sommelier Renato Cesar

Data	Horário	Tema	Descritivo aula show	Chef
09/abr	11h00	Azeites Premium: Degustação e Harmonização com azeites Deleyda	Descubra como degustar azeites corretamente, identificando aromas e sabores, além de aprender combinações ideais para valorizar diferentes preparações.	Aula por Serio Pina Representante da Deleyda no Brasil
	14h00	Sabores da Trufa: Uma Experiência Sensorial by Tartuferia San Paolo	Uma imersão no universo das trufas, com conhecimento, técnica e uma harmonização especial.	<p>Aula sobre trufas com Monica Maia Claro @tartuferiaoficial Mônica Maia Claro é engenheira química com carreira consolidada em grandes empresas e fundadora da Tartuferia San Paolo. Desde 2013, tornou-se referência na difusão das trufas italianas no Brasil, unindo técnica, inovação e relacionamento direto com produtores, e ampliando o acesso a esse ingrediente na gastronomia nacional.</p> <p>Chefe Zenir Dalla Costa @zenirdallacosta Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira é mestre em Hospitalidade, com especializações em Gestão de Pessoas, Gastronomia e Cultura. Coordenadora dos cursos de Gastronomia no Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro, atua como consultora gastronômica e é autora do livro Cozinhando com Economia. Seus trabalhos têm foco em sustentabilidade, hospitalidade e cozinha brasileira.</p>
	1600	Uma jornada pelos estilos da Espanha com Pata Negra	Explore tintos encorpados, brancos refrescantes e espumantes elegantes enquanto aprende na prática como degustar, identificar aromas e harmonizar vinhos para cada ocasião.	Sommelier Viviane Tavares