



MUNICÍPIO DE IÚNA-ES

SECRETARIA DE CULTURA ESPORTE E TURISMO

FESTIVAL DOS SABORES DO CAPARAÓ TERMINA NO DOMINGO

EVENTO GASTRONÔMICO DESTACA NOVAS CRIAÇÕES, RECEITAS E AGROSABORES DE BARES, RESTAURANTES E PROPRIEDADES RURAIS DE IÚNA E REGIÃO



Publicado em 20/05/2014 às 18:19 (Atualizado em 04/04/2020 às 07:56), postado por Assessoria de Comunicação, Fonte: Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo

Até o próximo domingo (25-05) acontece o Festival dos Sabores do Espírito Santo na Região do Caparaó. Bares, restaurantes, propriedades rurais e estabelecimentos de Iúna participam do evento com pratos, petiscos e delícias rurais criados especialmente para o festival gastronômico, com desconto de 20%.

Além de ser uma rota turística conhecida por suas belezas naturais com muitas montanhas e cachoeiras, Iúna também se revelou um lugar de sabores especiais. Participam do evento a Adegas & Gourmet 3 Taninos, o Restaurante Passione, o Espaço Café Lorena e o Sítio Toinzé.

Além de Iúna, participam do Festival Sabores do Caparaó os municípios de Alegre, Guaçuí, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Ibatiba, Ibitirama, Jerônimo Monteiro, Muniz Freire e São José do Calçado.

O público poderá votar e eleger os destaques da região nos quesitos Ambiente, Atendimento, Petisco, Prato e Agrosabor. Entre os consumidores que votarem será realizado um sorteio de 3 prêmios, que darão direito a um final de semana de hospedagem com acompanhante e alimentação no Caparaó.

Sobre o Festival



MUNICÍPIO DE IÚNA-ES

O Festival dos Sabores do Espírito Santo tem como objetivo reconhecer e destacar a culinária regional. Além de incentivar a produção local e aquecer diferentes segmentos da economia, as belezas naturais e os pontos turísticos de cada região do Estado são destacadas.

O evento é realizado pela produtora Caxola, com patrocínio de empresas locais, da Secretaria de Turismo do Estado do Espírito Santo e apoios institucionais do Consórcio Caparaó, Circuito Caparaó Capixaba, Sindbares e Abrasel.

Visite o site e saiba mais: www.festivaldossabores.com.br.

Confira em Iúna - Festival dos Sabores do Caparaó

Adega & Gourmet 3 Taninos

Prato: Trio Taninos. Descrição: Três brusquetas feitas com pão da casa artesanal e cobertas de três sabores diferentes: alcachofra com grana padano e tomate seco; tomate com manjerão fresco e queijo; e carne seca acebolada com requeijão. Preço: R\$ 21,00

Endereço: Rua Desembargador Epaminondas do Amaral, Centro. Horário de funcionamento: Segunda a sábado de 14h às 21h e após esse horário com agendamento. Telefone: 28 3545-1671

Restaurante Passione

Petisco: Calabresa à Cachamel. Descrição: Lingüiça calabresa flambada na cachaça e mel, acompanha polenta crocante, coberta com parmesão especial

Preço: R\$ 22,40

Endereço: Rodovia Michael Chequer, Km 16 ? zona rural. Horário de funcionamento: quinta a sábado a partir 19h. Telefone: 28 99999-1834

Espaço Café Lorena

Prato: Combinado de Filé mignon ao molho de gorgonzola com Waffle de Capuccino com



MUNICÍPIO DE IÚNA-ES

sorvete. Descrição: Lascas de filé mignon ao molho de gorgonzola, acompanha arroz branco e cebola agridoce. Para sobremesa, massa tradicional de waffle com brigadeiro de cappuccino e sorvete de creme.

Preço: R\$ 39,00

Endereço: Avenida Amintas Osório de Matos, 761. Horário de funcionamento: Quarta e quinta de 19h às 23h, sexta e sábado de 19h à 0h. Telefone: 28 99986-9759

Sítio Toinzé

Prato: Cordeiro à moda Toinzé. Descrição: Cordeiro marinado em vinho branco com ervas finas com arroz branco, tomates secos e molho de geléia de hortelã pimenta. Preço: R\$ 20,00.

Agrosabor: Paçoquinha do Toinzé. Descrição: Amendoim pilado na madeira artesanalmente à moda antiga. Preço: R\$ 8,00

Endereço: Córrego Figueira, Zona rural. Horário de funcionamento: Sexta e sábado de 18h à 0h e domingo de 11h às 15h. Outros dias com agendamento. Telefone: 28 99966-1823



AUTENTICAÇÃO

84914ad01f55d0d76bd6fd1d546509fa

<https://iuna.es.gov.br/noticia/2014/05/festival-dos-sabores-do-caparao-termina-no-domingo.html>