

*fronteira*

**FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA**

---

**PROGRAMAÇÃO**  
**PROGRAMACIÓN**

# Festival Delivery

De 15 a 25 de outubro/outubre

---

Restaurantes da Fronteira oferecem pratos tradicionais da região, utilizando ingredientes locais, com destaque para o cordeiro, vinho, mel, azeite de oliva, linguiça e queijo.

Os pratos terão uma sugestão de vinho ou espumante local, para a harmonização.

Los restaurantes de la frontera ofrecen platos tradicionales de la Frontera, priorizando ingredientes locales, con destaque para cordero, miel, aceite de oliva, chorizo y queso.

Cada plato tiene la indicación de un vino local para acompañamiento.

*fronteira*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

**15 de outubro - quinta-feira**

**15 de octubre – jueves**

---

**18h - LIVE** Abertura Oficial e Apresentação do Evento (realizadores e co-realizadores)

- **Apertura oficial y presentación del Evento** (realizadores y co-realizadores)

**19h - LIVE** Cultura Alimentar Fronteiriça e a Integração Brasil-Uruguay

- **Cultura Alimenticia Fronteriza e Integración Uruguay-Brasil**

**20h - Oficina Culinária - Técnicas de Assados da Fronteira - Churrasco e Parrilla**

- **Workshop Culinario: Técnicas de Asados en la Frontera – Asado y Parrilla**

**20:30h - Degustação Virtual de Vinhos da Fronteira**

- **Degustación Virtual de Vinos de la Frontera**

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

**16 de outubro - sexta-feira**

**16 de octubre - viernes**

---

**19h30m - LIVE** A história do Parque Internacional - um lugar único no mundo

- **La Historia del Parque Internacional – un lugar único en el mundo**

**20h - Aula de Cozinha**

Chef convidado: Rodrigo Caggiani - Brasil

- **Clase de Cocina**

Chef invitado: Rodrigo Caggiani - Brasil

**20h30m - Show Musical**

- **Show Musical**

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

## 17 de outubro - sábado

## 17 de octubre - sábado

---

**11h** - Oficina Culinária - Charque de Ovelha

- **Workshop Culinario – Charque de Oveja**

**19h30m** - Oficina de artesanato em lã da Fronteira

- **Workshop de Artesanías en Lana de la Frontera**

**20h** - Aula de Cozinha

Chef convidada: Laura Rosano - Uruguay

- **Clase de Cocina**

Chef invitada: Laura Rosano - Uruguay

**20h30m** - Degustação Virtual de Azeites de Oliva da Fronteira

- **Degustación Virtual de Aceites de Oliva de la Frontera**

*fronteira*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

# 18 de outubro - domingo

## 18 de octubre - domingo

---

**11h** - Oficina Culinária - Pirão Criollo e Pirão com espinhaço de Ovelha

- **Workshop Culinario** – “Pirón Criollo y Pirón con espinazo de oveja”

**19h** - **LIVE** Passeio turístico virtual

“O que fazer na Fronteira Santana do Livramento e Rivera?”

- **Paseo Turístico Virtual**

“Que hacer en la Frontera Santana do Livramento y Rivera?”

**20h** - **LIVE** A Ferro e Fogo Binacional

- **A Ferro e Fogo Binacional**

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

# 19 de outubro - segunda-feira

## 19 de octubre - lunes

---

**11h** - Contação de Antigas Receitas da Fronteira

- Cuentos de Recetas Antiguas de la Frontera

**18h30m** - **LIVE** Apresentação do projeto Rota do Cordeiro

- Presentación del proyecto Rota do Cordeiro - Brasil

**19h30m** - **LIVE** A produção e a qualidade do Mel produzido na Fronteira

- La producción y la calidad de la Miel producida en la Frontera

**20h30m** - **LIVE** Patrimônio Histórico - Cultural da Fronteira, Gastronomia regional, Produtos Locais e Desenvolvimento da Fronteira

- Patrimonio Histórico – Cultural de la Frontera, Gastronomía Regional, Productos Locales y Desarrollo de la Frontera.

## 20 de outubro - terça-feira

## 20 de octubre - martes

---

**11h** - Oficina Culinária: Arroz com Orejones - uma tradição da Fronteira

- **Workshop Culinario: Arroz con Orejones - una tradición en la Frontera**

**18h30m** - LIVE A História do Frigorífico Armour e a preservação do seu patrimônio

- **La Historia del Frigorífico Armour y la preservación de su patrimonio**

**19h30m** - Os desafios para preservação do Bioma Pampa

- **Los desafíos para la preservación del Bioma Pampa**

**20h30m** - Aula de Cozinha

Chef Convidado: Raphael Ficher - Uruguay

- **Clase de Cocina**

Chef invitado: Raphael Ficher - Uruguay

*fronteira*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA



## 21 de outubro - quarta-feira

## 21 de octubre - miércoles

---

**18h - LIVE** Ferradura dos Vinhedos: seu jeito de contribuir com o desenvolvimento local

- Ferradura dos Vinhedos: seu jeito de contribuir com o desenvolvimento local

**19h - Oficina de Artesanato em Couro da Fronteira**

- Workshop de Artesanías en Cuero de la Frontera

**19h30m - Exposição Virtual de Fotografias de Paisagens da Fronteira**

- Exposición Virtual de Fotografías de Paisajes de la Frontera

**20h30h - Aula de Cozinha**

Chef convidado: Artur Dornelles - Brasil

- Clase de Cocina

Chef invitado – Artur Dornelles - Brasil

*fronteira*

FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

## 22 de outubro - quinta-feira

## 22 de octubre - jueves

---

**11h** - Contação de Antigas Receitas da Fronteira

- Cuentos de Recetas Antiguas de la Frontera

**18h30m** - **LIVE** As Instituições de ensino e o desenvolvimento da Fronteira

- Instituciones de enseñanza y el desarrollo de la Frontera

**19h30m** - **LIVE** Concurso VinhoSub30 Internacional - Brasil/Uruguay

- Concurso VinoSub30 Internacional - Uruguay/Brasil

**20h30m** - A Comida de Rua Tradicional da Fronteira

- La Comida Callejera Tradicional de la Frontera

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

**23 de outubro - sexta-feira**

**23 de octubre - viernes**

---

**19h - LIVE** Apresentação de Livros de Culinária do Brasil e Uruguai

- **Presentación de Libros de Culinaria de Uruguay y Brasil**

**20h - Aula de Cozinha**

Chef convidado: Hugo Soca - Uruguay

- **Clase de Cocina**

Chef invitado: Hugo Soca - Uruguay

**20h30m - Show Musical**

- **Show Musical**

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

## 24 de outubro - sábado

## 24 de outubro - sábado

---

**11h** - Contaçon de Antigas Receitas da Fronteira

- Cuentos de Antiguas Recetas de la Frontera

**19h30m** - Oficina de Cutelaria Tradicional da Fronteira

- Workshop de Cuchillería Tradicional de la frontera

**20h** - Aula de Cozinha

Chef convidado: Marcos Livi - Brasil

- Clase de Cocina

Chef invitado: Marcos Livi - Brasil

**20h30m** - Degustação Virtual de Queijos Regionais

- Degustación Virtual de Quesos Regionales

*frontera*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

## 25 de outubro - domingo

## 25 de outubro - domingo

---

**19:30h** - Apresentação do documentário "A Linha Imaginária",  
dirigido por Cíntia Langie e Rafael Andreazza

- Presentación del documentario: "La Línea Imaginaria",  
dirigido por Cíntia Langie e Rafael Andreazza

**20h** - Degustação Virtual de Espumantes da Fronteira

- Degustación Virtual de Espumantes de la Frontera

**21h** - Show de encerramento

- Show de cierre

*fronteira*  
FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA

*frontera*

**FESTIVAL BINACIONAL  
DE ENOGASTRONOMIA**

---