



05 de agosto
Parque Internacional | Fronteira Livramento - Rivera

O FRONTE(i)RA

O Festival Binacional de Enogastronomia acontece desde 2014 com o propósito de fortalecer a integração cultural, turística e econômica entre Brasil e Uruguai, através da mostra e valorização dos produtos locais, da cultura fronteiriça, da culinária tradicional e da rica produção de vinhos.

O evento desde 2022 faz parte do Calendário Oficial de eventos do Rio Grande do Sul, através da lei nº 288/2021 promulgada pelo Governador do Estado.



ASSADO FRONTEIRIÇO

Almoço de encerramento do Fronte(i)ra para um público estimado de 2.000 participantes. Terá como propósito mostrar as raízes e a diversidade da culinária tradicional fronteiriça, a cultura pulsante e diversa da Fronteira, os produtos locais, além de ser um momento de integração da gastronomia uruguaia e brasileira e do fortalecimento do turismo nesse território.



CONVIDADO ESPECIAL EL TOPADOR

Neste ano, o convidado especial para o Assado Fronteiriço será o santanense Antônio Costagusta, o EL TOPADOR, que tem mais 10 anos de experiência em assados, com diploma da Escuela Argentina de Parrilleros, de Buenos Aires. Durante o Assado Fronteiriço, ele ocupará a estação central, onde irá apresentar sua técnica particular e modo especial de apresentação do assado.



ESTAÇÃO ASSADO FRONTEIRIÇO

**O convidado especial
preparará, na estação central
do evento, utilizando suas
técnicas particulares e modo
especial de apresentação,
dois diferentes preparos**

Costela 13 ossos

**Corte feito tradicionalmente no
interior do Uruguay e nas
fronteiras do RS.**

**Assaremos lentamente na lenha
por no mínimo 10 horas e
serviremos com cebola no
rescaldo temperados com sal,
azeite y chimichurri de ervas
frescas.**

Cordeiro

**Assaremos pernis inteiros de
cordeiro lentamente no fogo
de chão, temperados com
salmoura clássica das
fronteiras: louro, alecrim,
tomilho, páprica y sal.
Serviremos com purê de
moranga no rescaldo, servido
com salsa criolla.**





CULINÁRIA FRONTEIRIÇA

A culinária da Fronteira reúne as peculiaridades de cada uma das culturas representadas nesta região, formada pela miscigenação de diferentes povos: indígenas, portugueses, espanhóis, africanos e italianos, cada um contribuindo com os seus saberes e fazeres culinários, adaptando suas receitas aos ingredientes disponíveis na região. Surgem daí alguns pratos emblemáticos como: assados e ensopados com o uso das carnes bovina e ovina; o aipim cozido e pirão; a abóbora assada, caramelada e o quibebe; o carreteiro, além das massas caseiras e recheadas. Tem-se ainda, a comida de rua encontrada nas praças das duas cidades: o Chivito, o Choripán, o Pancho e a Carrapinhada.

O ASSADO COMO PRATO EMBLEMÁTICO DA FRONTEIRA

Com uma economia historicamente centrada na pecuária, os assados de carne bovina ou ovina em diferentes preparações fazem parte da culinária fronteiriça. O churrasco é um costume herdado dos primitivos habitantes do continente que se estendeu aos primeiros colonizadores e ao gaúcho “errante”, trabalhador das estâncias e tropeador de gado. Na região da fronteira, têm-se duas maneiras de fazer os assados: a parrilla uruguaia e o churrasco gaúcho. As diferenças entre esses dois tipos de assados estão na utilização do fogo e na diversidade do uso das carnes.



A FRONTEIRA E SEUS PRODUTOS

O Festival Binacional de Enogastronomia busca mostrar e valorizar a produção local relacionada ao setor Enogastronômico, dando destaque aos seguintes produtos:

- Vinhos e espumantes
- Azeite de oliva
- Mel
- Leite e derivados
- Melancia e frutas nativas
- Noz Pecã
- Abóbora
- Moranga
- Mandioca
- Amendoim



COMO ACONTECERÁ O ASSADO FRONTEIRIÇO

Chefs de Cozinha, Cozinheiros(as) e Assadores(as) - uruguaios(as) e brasileiros(as) , prepararão das 12h às 16:30, deliciosos pratos típicos fronteiriços a partir das suas habilidades técnicas e criatividade.

O público que adquirir ingresso para o evento poderá degustar à vontade em 15 estações de pratos salgados e 02 estações de sobremesas, montadas em espaço reservado no Parque Internacional.

Na entrada do evento o público receberá uma sacola com os seguintes itens:

- **Tábua personalizada do evento**
- **Taça personalizada do evento**
- **Jogo de talheres**
- **Guardanapos**
- **Pratos descartáveis**
- **Tickets para retirar duas sobremesas**



ESTAÇÕES FRONTEIRIÇAS

Durante o evento o público poderá degustar de 15 estações de pratos salgados e 2 estações de sobremesas. Cada Estação Fronteiriça terá um nome vinculado às tradições culturais e culinárias da região. Serão identificadas pelo nome e uma breve descrição do prato, dos produtos e seus fornecedores, além da identificação dos Chefs e/ou assadores responsáveis.



CONCURSO DE SOBREMESAS DO FRONTE(I)RA

A UTU e IFSul, através do Curso Técnico Binacional de Gastronomia, organizarão junto com a coordenação do Festival, o I Concurso de Sobremesas do Fronte(i)ra, a ser realizado durante o mês de junho. O edital do concurso abrirá vagas para inscrição de até 05 equipes formadas por 3 estudantes de gastronomia de diferentes instituições de ensino do Brasil e do Uruguai, acompanhados de um professor/coordenador. As sobremesas que forem escolhidas em primeiro e segundo lugar no concurso, serão reproduzidas no Assado Fronteiriço e oferecidas ao público.



BEBIDAS

Haverá espaço reservado onde o público poderá adquirir vinhos e espumantes regionais, além de água, refrigerante e suco.

Em estação própria, com mixologista e barman convidado, também estarão sendo preparados e comercializados Drinks e Coquetéis a base de vinhos, espumantes e demais produtos regionais.



ATIVIDADES CULTURAIS

Durante as cinco horas de evento, haverá apresentações musicais e danças típicas, proporcionando ao público participante, uma inesquecível experiência cultural e gastronômica na fronteira





05 de agosto

Parque Internacional | Fronteira Livramento - Rivera