

— Guia do —
FOOD TRUCK
 Festival —

Fique por dentro de tudo o que vai rolar nos três dias de festival, na Vila Germânica

11, 12 E 13 DE SETEMBRO
 Blumenau - Santa Catarina

PROGRAMAÇÃO

O 2º Food Truck Festival ocorre de 11 a 13 de setembro no Parque Vila Germânica, em Blumenau. Os portões abrem às 18h na sexta-feira. Sábado e domingo a programação começa às 11h.

11

sexta-feira
 18h à meia-noite

Shows

Setor 1
 18h às 20h30min: Ma Zafanelli feat. Rodrigo Dutra
 21h à meia-noite: The Zorden

Palco externo
 18h às 20h30min: Velho Acústico
 21h à meia-noite: Mazarock

12

sábado
 11h à meia-noite

Shows

Setor 1
 11h às 13h30min: Ma Zafanelli feat. Rodrigo Dutra
 14h às 17h: The Fat & Boy Slim
 17h30min às 20h: John Mueller e Banda
 20h30min às 23h30min: Luiz Tungah

Palco externo
 11h às 13h30min: John Mueller Duo
 14h às 17h: Dois Capos
 17h30min às 20h: Leo Maier Quarteto
 20h30min às 23h30min: Banda Mafia S/A

1º Pepper Jack Master of Grill - Burger Edition

Sábado, das 10h às 21h20min. Domingo, 16h.
 O concurso gastronômico reúne cozinheiros amadores do Sul do Brasil. Os participantes competem ao vivo e concorrem ao prêmio de melhor hambúrguer da região. O vencedor será revelado domingo, às 19h.

13

domingo
 11h às 21h

Shows

Setor 1
 12h30min às 15h: Velho Acústico Duo
 15h30min às 18h30min: Banda Mafia S/A
 19h às 21h: Maru Quintino

Palco externo
 12h30min às 15h: John Mueller Duo
 15h30min às 18h30min: Banda Mafia S/A
 15h30min às 18h30min: Vagabond Hotel
 19h às 21h: The Fat & Boy Slim

INGRESSOS

R\$ 10 inteira
R\$ 5 meia para estudantes e idosos

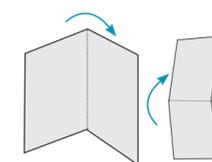
O passaporte para os três dias de evento custa R\$ 18 e R\$ 9 (meia). Crianças com menos de 12 anos não pagam.

A Casa de Apoio de Blumenau será beneficiada com 10% do valor de cada ingresso.

A compra dos pratos será feita diretamente no food truck, não há moeda própria no evento.

PARA LEVAR NO BOLSO

Estas quatro páginas podem ser dobradas e você pode usá-lo como guia para curtir ao máximo o Food Truck Festival



EXPEDIENTE

reportagem
 Pamyle Brugnago
 pamyle.brugnago@santa.com.br

edição
 Cleisi Soares e Mariana Furlan
 cleisi.soares@santa.com.br
 mariana.furlan@santa.com.br

design
 Maiara Santos
 maiara.santos@santa.com.br

LEGENDA



EMPÓRIO

- A** Olho Embutidos
- B** Empório São Jorge
- C** Bonjour Aventaís
- D** Bella Inox
- E** Decanter
- F** Stuttgart

SETOR 1

- 1 - Maria Paleta
- 2 - Garibaldi
- 3 - Coxinha's
- 4 - Sugar To Go
- 5 - Pão de Ló
- 6 - Pollos Petiscaria
- 7 - Jet Pizza
- 8 - Black Box
- 9 - Pão Mané
- 10 - King Açai
- 11 - Sweet Cupcakes
- 12 - Chez Jululi
- 13 - Dagniaux
- 14 - Sunset Gourmet
- 15 - Lá Palé
- 16 - Partiu Temaki
- 17 - Sabores do Sítio
- 18 - Floripa Burgers
- 19 - Hoje Tem Food Truck
- 20 - Kombagel
- 21 - Tapioca
- 22 - Mov'Café

ESPAÇO EXTERNO

- 23 - Del Borgo
- 24 - Churrastuck
- 25 - Hot Bizinelli
- 26 - Italian Food Truck
- 27 - Souk
- 28 - Hermanos Street Food
- 29 - Nebraska Burgers
- 30 - La Polenteria
- 31 - Chef Sofia
- 32 - Aero Churros
- 33 - Italiano Al Volante
- 34 - Naturalize
- 35 - Albert's
- 36 - Bravus
- 37 - Parada Árabe
- 38 - O Aviador
- 39 - Señor Taco's
- 40 - Guerrilha
- 41 - Bar BeCool
- 42 - Just Meat
- 43 - Didge
- 44 - Guacamole
- 45 - JPL
- 46 - Me Gusta Churros
- 47 - Portugal
- 48 - Pepper Truck

ESPAÇO GOURMET

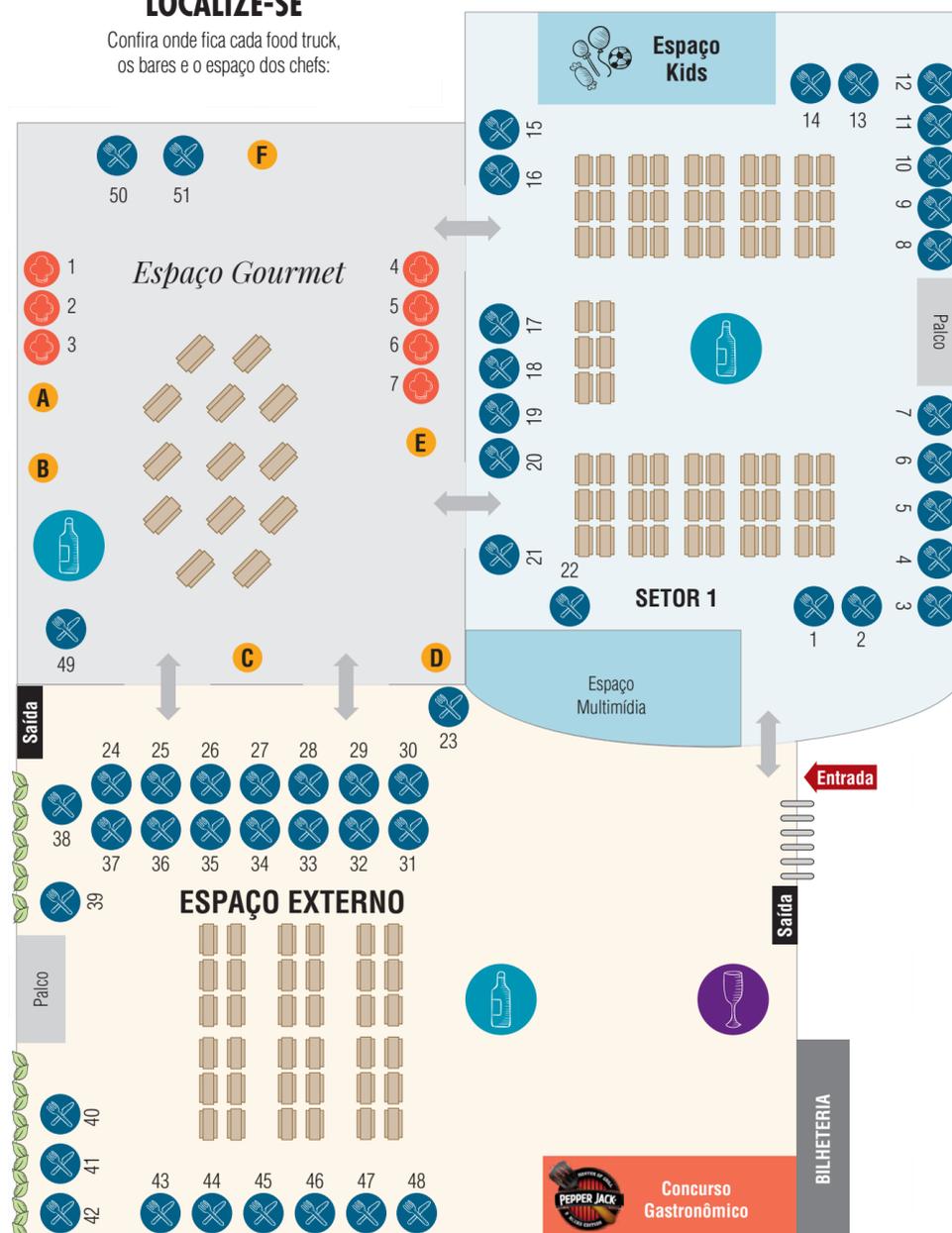
- 49 - Brownie Burger
- 50 - Gelataio
- 51 - Zuc Doceria

CHEFS

- 1 - Jimmy McManis
- 2 - Marcos Nicoletti e Vicente Jairo
- 3 - Santo Silveira
- 4 - Janaina Rickmann
- 5 - Le Canard Bistrô
- 6 - Josiel e Daniel Tessari
- 7 - Rachell Goldfeder Kriek

LOCALIZE-SE

Confira onde fica cada food truck, os bares e o espaço dos chefs:



QUER FAZER UMA COMPRINHA?

No Espaço Gourmet haverá empórios de empresas da região:

EMPÓRIO SÃO JORGE:

produtos gastronômicos coloniais e importados.

DECANTER: distribuidora de vinhos importados.

STUTTGART: bebidas e produtos alimentícios importados.

OLHO EMBUTIDOS: defumados e embutidos artesanais feitos em Pomerode.

BONJOUR AVENTAIS: aventaís artesanais para adultos e crianças.

BELLA INOX: produtos como painéis, talheres e tábuas para carnes, entre outros.

EM BUSCA DE DIVERSÃO?

PARA CRIANÇAS

No Espaço Kids, dentro do Setor 1, o Palhaço Pirulito traz um local dedicado exclusivamente aos pequenos. Brinquedos, pinturas artísticas, touro mecânico, tobogã e carrossel são algumas das atrações. No mesmo pavilhão o brinquedo Crazy Cart, do Two Dogs, oferece uma experiência de minicart para as crianças. Os ingressos custam R\$ 10.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

O Espaço Multimídia, localizado na entrada do Setor 1, oportuniza o visitante a levar uma bela lembrança do festival para casa. Ao tirar uma foto e postar nas redes sociais com a hashtag #foodtruckblumenau a imagem será impressa automaticamente no local. E de graça.

Três dias para DEGUSTAR E CURTIR

Sucesso na primeira edição, quando mais de 50 mil pessoas passaram pelo Parque Vila Germânica em fevereiro, o Food Truck Festival volta a Blumenau a partir de hoje. A organização turbinou o evento, com área ampliada e espaço para 51 trucks, chefs, concurso gastronômico, música e diversão para todas as idades.

QUER COMER COM CALMA?

O Espaço Gourmet oferece uma experiência para quem prefere sentar à mesas com toalhas e em um ambiente menos informal. O público pode acompanhar de perto o trabalho de experientes chefs e um restaurateur no local.

CHEFS VICENTE JAIRO E MARCOS NICOLETTI



Cardápio: Suppli (bolinho de arroz arbório recheado com mussarela, tomates e manjeriça) e Jägerschnitzel mit Spätzle (escalope de lombo suíno à milanesa, champignons de Paris, massa alemã e molho agridoce).



CHEF JANAINA RICKMANN



Cardápio: polenta sangiovese (polenta servida com molho de linguíça toscana e caldo de tartufo e folhas de manjeriça).

BISTRÔ LE CANARD



Cardápio: trio de bombons, parmentier de confit de canard (pato confitado), picanha de pato com farofa uarini, pato ao curry e verrine de cacau.

CHEF RACHELL GOLDFEDER KRIECK



Cardápio: brownie com frutas vermelhas.

BEBIDA PARA ACOMPANHAR?

Há três bares no evento, um no espaço externo, outro no Espaço Gourmet e mais um dentro do Setor 1.

CERVEJAS

Devassa Lata: R\$ 5
Devassa Long Neck: R\$ 6,50
Eisenbahn Long Neck (Pilsen, Pale Ale, Strong Golden Ale, Weizenbier, Dunkel, 5 anos): R\$ 10
Baden Baden (Golden, American Ipa, Weiss, Witbier, Chocolate, Red Ale, Cristal): R\$ 19
Chope Schneider Weisse (400ml): R\$ 19
Refrigerante: R\$ 4
Água mineral: R\$ 3

DRINQUES (KALVELAGE)

Caipiroska (três sabores): R\$ 15
Dose de vodka: R\$ 8
Cuba: R\$ 12

VINHOS (DECANTER)

Brasil: Espumante Bossa Brut e Espumante Bossa Moscatel
Tinto e Luigi Bosca Malbec
Chile: Terranoble Merlot e Terranoble Carmenere
Portugal: Warre's Porto Heritage Ruby e Marques de Montemor
Itália: Baglio di Luna Nero d'Avola
Espanha: Artero Tempranillo
França: Château Ramon Mombazillac

Os preços das garrafas variam de **R\$ 35** (espumantes nacionais e vinhos argentinos) a **R\$ 145** (vinho francês). Em alguns casos é possível comprar uma taça da bebida, por valores entre **R\$ 10 e R\$ 15**

CHEFS JIMMY MCMANIS E ALLAN SALES



Cardápio: prato surpresa.



CHEF SANTO SILVEIRA



Cardápio: bife bourguignon (carne braseada em vinho tinto), Coq au Vin (frango marinado e cozido no vinho) e bolinhos de bacalhau, pato e costela.

CHEFS DANIEL E JOSIEL TESSARI



Cardápio: costelinha ao glacê de mel com mandioca.



Os pratos dos chefs custam de **R\$ 18** a **R\$ 25**



QUER EXPERIMENTAR PRATOS NOVOS?

As 51 opções gastronômicas sobre rodas vêm de Balneário Camboriú, Blumenau, Florianópolis, Jaraguá do Sul, Joinville, Itajaí, São José, cidades do Paraná e de São Paulo. Tem pratos para todos os gostos, como hambúrguer, pizza, hot dog, risoto, sanduíches e sabores internacionais, além das sobremesas. Confira as especialidades:

HAMBÚRGUER

Floripa Burgers (Florianópolis)

Três opções: Top, Classic Salad e Cheese. Todos acompanhados de chips de aipim.

Kombagel (Curitiba)

O carro-chefe é o Kostela Burger Bagel (pão artesanal bagel, pasta de queijo, hambúrguer de costela, queijo gouda, vinagrete e molho barbecue).

Pão Mané (Florianópolis)

Duas opções de sanduba: Burger Mané (pão artesanal com barbecue caseiro, costela, queijo e maionese de rúcula) e o Sanduba Maricota (pão italiano com camarão, cogumelos e queijo).

Albert's (Joinville)

Serve o Pulled Beef: carne de brisket bovino coberto por redução de Jack Daniel's e suco de abacaxi, cheddar melt e relish de pepino).

Bar BeCool (Florianópolis)

Traz um hambúrguer de siri, alface, tomate, cebola roxa, pickles, maionese caseira de limão e um pão artesanal de farinha de milho.

Bravus, de Curitiba

Oferece o Bravus Mignon (pão, cubos de mignon grelhado, cheddar, cebola crocante) e o Prime Burger (pão, hambúrguer, barbecue, cebola crispy, bacon, provolone). Acompanhados de batata frita.

Didge (Balneário Camboriú)

Três opções de sanduíches australianos: Sandwich Pork Ribs (com costela desfiada), Ozzy Burger (Angus burger e cream cheese) e Bacon Burger (Angus Burger, cheddar, pepperoni).

Guerrilha (Balneário Camboriú)

O Guerrilha Burger leva costela defumada, bacon caramelizado picante, queijo brie, alface e tomate no pão cervejinha com gergelim preto.

JPL (Curitiba)

Duas opções: Rocketeer (hambúrguer grelhado, mussarela e barbecue) e Park Avenue (hambúrguer grelhado, mussarela, bacon, cebola caramelizada e tomate).

Nebraska Burgers (Curitiba)

O curitibano oferece o Nebraska Burger Bacon, com molho especial (tomate e especiarias) e batata frita com corte especial.

Naturalize (Florianópolis)

Hambúrguer de grão de bico, hambúrguer de lentilha, hambúrguer de batata suíça, crepe francês, docinho e suco de melancia.

O Aviador (Curitiba)

O Aviador B52 leva maionese secreta, hambúrguer burger, tomate, queijo com bacon fatiado. O Barão Vermelho investe em cebola caramelizada com shimeji.

Pepper Truck (Blumenau)

Quatro opções: Burger Cheddar e Bacon, Burger Philadelphia e Chipotle, Burger Linguíça Blumenau e Philly Ribs.

PIZZAS

Jet Pizza (Itajaí)

Sabores de calabresa, tomate seco, marguerita, salame italiano e quatro queijos.

Del Borgo (Curitiba)

São quatro sabores de pizza: Napoli (queijo, maionese, tomate, azeite), Asti (alho-poró, alcaparras, queijo e azeite), Parma (queijo, prosciutto cru e azeite) e Cesena (queijos e azeite), além de lasanha de carne.

HOT DOG

Black Box (São José)

O Hot Dog Satisfactio vem com linguíça Blumenau defumada feita na chapa, queijo parmesão, cebola crispy, mostarda amarela e molho vermelho especial.

Garibaldi (Curitiba)

Três opções: Barão Americano e Barão Argentino, com salsicha bovina, e Barão Infantil.

Hot Bizinelli (Curitiba)

Bizi Burger (pão de limão e hambúrguer de linguíça) e Hot Cheese Bacon (pão baguette, linguíça especial Bizinelli e bacon crispy).

SABOR INTERNACIONAL

PartiuTemaki (Curitiba)

Vegetariano (com shiitake e tofu), Filadélfia Fit (com salmão e cream cheese light) e Califórnia Light (com kani, manga e pepino).

Sunset Gourmet (Florianópolis)

Inspirado na paella espanhola, mas com influência francesa e africana, são três opções de Jambalaya: camarão, linguíça Blumenau e frango.

Parada Árabe (Balneário Camboriú)

Shawarma à Moda do Chef: pão sírio, creme de alho, carne, bacon ao molho tarê, redução de gorgonzola, rúcula, provolone e batata frita).

Guacamole (Balneário Camboriú)

Saboreie nachos, burritos, chilli, frango à moda mexicana e mignon em cubos com guacamole.

Italian Food Truck (Curitiba)

O truck oferece piadinas (pão típico italiano) recheadas e hambúrguer Italiano com pepperoni.

Italiano Al Volante (Itajaí)

Massas artesanais com Molho do Chef (creme de leite, champignon, bacon, linguíça toscana e cerveja) e Puttanesca (molho de tomate, azeitonas, alcaparras, bacon e alho).

La Polenteria (Curitiba)

Polenta de fubá branco, com receita exclusiva, em cinco sabores.

Portugalo (Curitiba)

Empadinhas, pastel de belém, pastel de bacalhau, bolinho de bacalhau, camarão empanado e escondidinhos.

Señor Tacos (Balneário Camboriú)

Opções de nachos, burritos, Señor Taco's (carne em cubos, pimentão, cebola, guacamole, sour cream e salada verde) e tacos chilli.

Souk (Curitiba)

Mejandra, arroz com lentilhas e salada fatouche; Kafta Burger, com carne Angus; e Sanduiche de Falafel, bolinhos de grão-de-bico com hortelã fresca.

PETISCOS

Coxinha's (Jaraguá do Sul)

Porções de minicoxinhas nos sabores costela, linguíça Blumenau, frango e catupiry, brócolis e catupiry, massa de churros com doce de leite.

Pollos (Blumenau)

Batata-frita tradicional ou Cheese Fritas, com cheddar, bacon e parmesão. Além de Buffalo Wings e coxinha de frango empanada.

RISOTO

Hoje Tem Food Truck (Florianópolis)

Clássico risoto de linguíça Blumenau na cachaça, com damasco e farofa de bacon.

Chef Sofia (São José)

Além do risoto de chocolate, há de camarão, gorgonzola e palmito e batata frita belga.

SANDUÍCHE

Chez Jululi (Florianópolis)

Baguete francesa com iscas de alcatra douradas na manteiga, cebola caramelizada, queijo derretido e molho especial da casa.

Churrastruck (Florianópolis)

Churrasco servido em baguete especial, com manteiga de alho e salsa crioula.

Hermanos Street Food (Joinville)

Sanduíche de costela assada por 30 horas em um pão baguete, acompanhado de alface, maionese artesanal e fondue de queijo.

Just Meats (Florianópolis)

Porchetta servida no pão ciabatta com molho salsa e o lagarto de férias – bovino marinado, servido com rúcula e vinagrete.

DOCES

Dagniaux (Colombo/PR)

Sorvete francês artesanal produzido desde 1923.

Os pratos dos trucks custam de **R\$ 8** a **R\$ 27**

Boutique do Pão de Ló (Itajaí)

O ateliê de doces artesanais traz bolos, cupcakes e brigadeiros gourmet.

King Açai (Curitiba)

Tigela de açai batido servido com frutas variadas e cereais.

Lá Palé (Florianópolis)

Picolés com sabores criativos fabricados artesanalmente.

Maria Paleta (Blumenau)

Sorvetes artesanais no estilo paleta mexicana.

Mov' Café (Balneário Camboriú)

O truck do litoral tem gofres belgas (waffles) com coberturas de banana, morango, nutella, chantilly, mel e doce de leite. Além de drinks de café e cafezinhos.

Sabores do Sítio (Rancho Queimado/SC)

Opções do clássico Strudel. Tem de maçã, maçã com mirtilo, maçã com framboesa, maçã com morango, banana, chocolate belga, queijinho com limão siciliano e doce de leite.

Sugar To Go (Curitiba)

Cookies, cheesecake, mini naked cake, brownie e brigadeiro gourmet.

Sweet Cupcakes (Blumenau)

Os sabores são de Kit Kat, red velvet, floresta negra, caipirinha, paçoca, Oreo, frutas vermelhas, laranja (sem lactose) e cake pop.

Tapioca Brasileira (Osasco/SP)

Que tal um doce com sabor da Bahia? Há tapioca gourmet com sabores salgados e doces.

Aero Churros (Florianópolis)

Opções de churros de doce de leite, Nutella, chocolate, leite condensado cremoso, com acompanhamentos variados.

Me Gusta Churros (Curitiba)

Cinco varetas de churros com três molhos (chocolate belga, doce de leite artesanal e blueberry).

Brownie Burger (Joinville)

Duas opções de doce: Brownie Burger (brownie nozes e macadâmia, creme de avelã e chocolate belga e um disco de macaron parisiense) e Brownie Shake (milk shake de baunilha com Ovomaltine e pedaços de brownie).

Gelataio (Curitiba)

Além dos gelatos cremosos, o truck oferece os sorbets, sobremesa com sucos e polpas de frutas.

Zuc Doceria (Joinville)

Trufados artesanais para acompanhar uma boa xícara de café.