

DÉCIMA SEXTA FESTA DO
ARROZ  [®]

TREMembÉ 2025

“Gosto de ver um homem orgulhar-se do lugar onde vive
Gosto de ver o homem viver de modo que seu lugar se orgulhe dele”.

Abrahan Lincoln

05 A 08 de JUNHO

Praça Geraldo Costa, Centro. Tremembé - SP.
Palco de eventos: Estação Dr. Paulo de Frontin

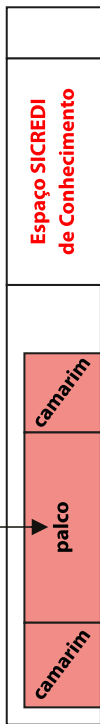


ESTACIONAMENTO
praça Félix Nobre de Campos



Tendas Gastronômicas

- 1 - Santuário Basílica Menor do Senhor Bom Jesus de Tremembé
- 2 - Restaurante Pulo do Gato
- 3 - Balaio do Chicó
- 4 - CEEP
- 5 - Mangiare
- 6 - Maribella & Panela Velha
- 7 - Via Francisco
- 8 - Vila Chã
- 9 - Chef Patrícia Beringhs
- 10 - Família Pombo
- 11 - Dona Tina
- 12 - Paróquia São José
- 13 - Puri Cozinha Criativa
- 14 - Cantinho do Japa
- 15 - SOS Pindamonhangaba
- 16 - Casita y Comida
- 17 - Santo Riso
- 18 - Affetto Cucina/Em Casa com o Chef



18 17

16 15

praça de
alimentação

C
B
A

Estação
Ferroviária
Dr. Paulo
de Frontin

praça de
alimentação

Polícia
Militar

1

2 3

4



sanitários

Centro

Cultural

professora

Maria Amélia

Ribeiro dos

Santos



Editorial

Inserida em 2011 no Calendário Municipal de Eventos da Estância Turística de Tremembé-SP, hoje a Festa do Arroz de Tremembé é reconhecida no Calendário Nacional de Eventos do Ministério do Turismo, o que muito nos orgulha, pois contribuímos para elevar a imagem de nossa querida cidade.

Esse ARROZ NOSSO DE CADA DIA, apresentado em diferentes cores e sabores, remete-nos aos primórdios da nossa história. A FESTA DO ARROZ - TREMEMBÉ, além de resgatar a história dos monges Trapistas que, nos idos de 1904, introduziram a cultura do arroz irrigado no Vale do Paraíba, especificamente em Tremembé, tem o escopo de integrar os municípios da Região Metropolitana do Vale do Paraíba, Serra da Mantiqueira e Litoral Norte em um único evento que gera renda, oportunidades de negócios, empregos e mais: mostra a verdadeira imagem do povo e da aprazível, acolhedora e festeira cidade de Tremembé.

Bem vindo a Tremembé e à Décima Sexta Festa do Arroz !!!

Bon Appetit... Buon Apetito... Gutter Appetit !!!



Lúcia Manfredini

Marisa Amaral



BOM JESUS
do Tremembé

Santuário Basílica do Senhor

Bom Jesus de Tremembé 1



Tenda Gastronômica
(12) 3672-1102 - Tremembé



Arroz de Romeiro

Arroz agulhinha, frango, linguiça calabresa, tomate, bacon, ovos cozidos, azeitonas e farinha de mandioca

R\$ 25,00



Canja
Arroz agulhinha, legumes e frango.
R\$ 15,00



Coxinha de Arroz

Arroz agulhinha, trigo, queijo ralado, manteiga, sal, cheiro verde e peito de frango desfiado

unidade

R\$ 10,00

Panzerotti

Farinha de trigo, arroz agulhinha, óleo, sal, açúcar e fermentobiológico.

Recheio de carne ou queijo

unidade

R\$ 12,00



Nhoque de Arroz

Arroz agulhinha, trigo, cebola, ovos, manteiga, molho vermelho, alho, cheiro-verde e queijo ralado (opcional)

R\$ 20,00



Restaurante Pulo do Gato 2

Tenda Gastronômica
(12) 3833-9845 – Ubatuba



Arroz Carreiroiro

Arroz agulhinha, carne seca, cebola, alho, sal, cheiro verde, bacon e calabresa.

R\$ 38,00



Paella Caipira

Arroz agulhinha, azeite, sal, cebola, alho, açafrão, bacon, cheiro-verde, ovos, calabresa fresca e defumada, lombo, frango e torresmo.



R\$ 42,00



Risoto Caprese com Camarão Crocante

Arroz arbóreo, tomate cereja, manjeriçã, camarão crocante, muçarela de búfala, parmesão e molho pesto.

R\$ 44,00

Bolinho de Arroz com Carne Seca

Arroz agulhinha, alho, cebola, cheiro-verde, carne seca, sal e queijo ralado.

5 unidades

R\$ 20,00



Cocada de Arroz Cremoso

Coco ralado, branco ou queimado, arroz agulhinha, leite de coco, leite, leite condensado e açúcar.

R\$ 16,00





Balaio do Chicó 3

Tenda Gastronômica
(12) 98145-9000 – Taubaté



Arroz Caiçara

Arroz agulhinha, marisco, caldo de peixe e açafrão da terra.

R\$ 40,00



Arroz de Cordão

Arroz agulhinha, carne seca, pernil, orelha, rabo de porco e bacon

R\$ 35,00



Arroz Sertanejo

Arroz agulhinha, costela de ripa, mandioca e especiarias

R\$ 35,00



Bolinho da Tila

Bolinho de batata, com farinha de arroz, e tilápia.

R\$ 25,00





Paella Campeira

Arroz, açafreão, trio de pimentões, cebola branca, cebola roxa, peito de frango, sobrecoxa, pernil suíno, bacon, calabresa, linguiça toscana, cebolinha.

R\$ 35,00

Bolinho de arroz com Zaatar e Grão de Bico

Arroz, grão de bico, zaatar, tempero sírio e ervas aromáticas.

6 unidades

R\$ 20,00



Arroz de Rabada

Arroz, salsão, cebola, alho desidratado, tomate, rabo bovino glaceado na cachaça de alambique, páprica defumada e cebolinha.

R\$ 35,00



Mangiare 5

Tenda Gastronômica

(12) 97408-7725 – Guaratinguetá



Arroz Preto com Costelinha

Arroz preto, costelinha suína, hortelã, tomate seco, alho, sal, azeite, vinho branco e óleo.

R\$ 35,00



Arroz Cremoso ao queijo Grana Padano

Arroz agulhinha, azeite de oliva, queijo Grana Padano e cheiro-verde

R\$ 40,00



Arroz Vermelho com Filé Mignon e redução de Vinho Tinto

Arroz vermelho, alho, sal e cardamomo.

R\$ 40,00



Bolinho de Arroz Preto

Arroz preto, sal, manteiga, farinha de trigo, cheiro-verde, recheado com muçarela.

5 unidades

R\$ 15,00



Bolinho de Arroz Branco

Arroz agulhinha, sal, manteiga, farinha de trigo, recheado com camarão

5 unidades

R\$ 18,00



Brownie de Farinha de Arroz Preto com Sorvete

Chocolate meio-amargo, amêndoas, manteiga, farinha de arroz preto, açúcar e ovos acompanhado de sorvete de creme

1 unidade

R\$ 15,00



Pipoca de Arroz (100 g)

Arroz agulhinha, óleo, glucose, açúcar, sal, queijo em pó, amido e soja em pó

R\$ 12,00





Maribella & Restaurante Panela Velha

6

Tenda Gastronômica

(12) 3622-5090 / (12) 98816-7490



Linguíça de Arroz Flambada na Cachaça

Linguíça de arroz, alho, vinagrete, farofa crocante e musse de alho.



R\$ 20,00

Risoto de Limão Siciliano

Arroz arbóreo **Altitude**, caldo de legumes, vinho branco, alho poró, cheiro-verde, azeite, sal, parmesão, raspas e caldo de limão siciliano.



R\$ 30,00



Baião à Moda Mineira

Arroz e feijão fradinho, calabresa, lombo defumado, bacon, cheiro-verde, tomate, alho, parmesão, sal e torresmo.

R\$ 30,00

Bolinho de Arroz Mineiro e Tradicional

Mineiro: farinhas de arroz e milho, costela desfiada, bacon, caldo de costela, sal, pimenta e cheiro-verde. **Tradicional:** arroz, farinha de arroz, leite, parmesão, muçarela, cheiro-verde e ervas finas.

8 unidades

R\$ 15,00



Duelo Caipira

Arroz, ovos mexidos, bacon, batata-palha, sal, cebola, azeite e torresmo.

R\$ 25,00

Arroz Doce, Banana Caramelizada em Calda de Laranja e Marshmallow

Arroz oriental **Altitude**, leite, açúcar, banana, suco de laranja, clara e *syrop* de banana.

R\$ 17,00



Arroz Doce Tradicional

Arroz oriental **Altitude**, leite, açúcar e canela em pó.

R\$ 17,00

Arroz Doce com Coco

Arroz oriental **Altitude**, leite, leite de coco, leite condensado, coco e açúcar.

R\$ 17,00



Arroz Doce com Paçoca

Arroz oriental **Altitude**, leite, açúcar e canela em pó, xerém de amendoim, amendoim torrado e moído e paçoca de amendoim.

R\$ 17,00

Doce Maribella

Bananada, farinha de arroz, gemas, leite, leite condensado, creme de leite *chantilly*, baunilha e *syroup* de banana.

R\$ 17,00



Limonada Suíça **Premium** (300 ml): R\$ 17,00



Via Francisco 7

Tenda Gastronômica
(12) 98281-0455 – Tremembé



Feijoada Invertida

Arroz preto Altitude, feijão branco, costelinha de porco desossada, carne seca, linguiça calabresa, lombo, pernil, cebola, alho, louro, farofa de farinha demandioca, couve, bacon, cebola, alho e sal.

R\$ 37,00



Paella de Frutos do Mar

Arroz parboilizado, mexilhão, camarão, polvo, pimentão vermelho/amarelo, ervilha fresca, cheiro verde, pimenta dedo de moça, açafrão, sal e azeite

R\$ 45,00



Gonzagão

Arroz agulhinha, carne seca desfiada, banana da terra, pupunha picada, manteigade garrafa, alho, cebola e sal

R\$ 37,00



Arroz com Frango ao Molho Rosé

Arroz agulhinha, alho, manteiga, cebola, sal, tomate, creme de leite, noz-moscada, mostarda e batata palha

R\$ 30,00



Bolinho de Arroz Cremoso Arancine

Arroz arbóreo Altitude, ovos, farinha de trigo, cebola, alho e queijo muçarela

5 unidades

R\$ 20,00



Arroz vermelho com Javaporco desfiado:

Arroz vermelho cateto integral, pinhão, cebola, alho, cenoura, milho e carne suína desfiada



R\$ 38,00



Arroz de Braga:

Arroz agulhinha, linguiça portuguesa, costelinha suína defumada, couve, repolho, azeitonas pretas

R\$ 38,00



Javaporco assado com farofa de arroz vermelho:

Arroz vermelho cateto integral, cebola, alho, cenoura, milho, cheiro verde, farinha de milho e carne suína assada.

R\$ 42,00



Bolinho de bacalhau com arroz:
Arroz agulhinha, bacalhau *Saithe*, batata, manteiga, alho, azeite, ovos, cheiro verde e pimenta

8 unidades

R\$ 25,00



Pastel de Belém:

Doce feito com massa folhada, creme de ovos com creme de leite, farinha de arroz e canela

unidade

R\$ 15,00



Chef Patrícia 9 Beringhs

Tenda Gastronômica

(12) 99184-9508 – Taubaté



Bolinho de Risoto à Moda de Palermo

Bolinho de risoto cremoso de arroz arbóreo com muito parmesão, recheado com ragu à bolonhesa (contém glúten e lactose).

1un - \$12,90
2un - \$ 24,90
3un - \$ 36,90

**Salgado
+ Refri
\$17,90**



Empanada Salteña (Carne)

Massa leve e crocante de farinha de arroz com recheio clássico de carne (contém glúten).



Vaca Atolada de Arroz Jasmim com Fraldinha

Carne ensopada, mandioca e arroz jasmim + pão de fermentação natural, parmesão e cebolinha.

\$29,90

**Vaca Atolada
+ Vinho - \$47,90**

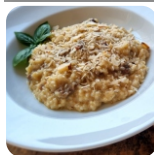


X-Parmegiana de Mignon na Baguete de Arroz

Filé mignon empanado na farinha panco, gratinado com molho de tomate caseiro e mozzarella na baguete artesanal de arroz. Delicioso e inusitado (contém glúten e lactose).

Lanche + Batata + Molho + Refri = \$59,90

**Lanche \$44,90
Batata extra \$14,90**



Risoto de Filé Mignon aos 4 Queijos

Arroz pérola ao vinho com cubinhos de filé mignon, parmesão, provolone, gorgonzola, mozzarella e crocante de castanha do Pará (contém lactose).

\$44,90

**Risoto +
Vinho - \$62,90**



Risoto ao Pesto com Saladinha Caprese

Arroz arbóreo ao vinho, parmesão e pesto com saladinha de rúcula, tomatinhos e mozzarella de búfala (contém lactose).



**Chocolate ao Leite com Caramelo
Salgado e Crocante de Arroz**
(contém lactose).

**Chocolate Meio Amargo com
Arroz Doce Cremoso**
(contém lactose).

Barra P \$8 / Barra G \$15

**Vinho Português
Adega Grande**

Tinto ou branco.

Taça \$20

Refil \$18





FAMÍLIA POMBO

Família Pombo 10

Tenda Gastronômica

(12) 99610-6440 – Pindamonhangaba



Risotinho da Vó Daisy (Risoto de Camarão com Parmesão)

Arroz agulhinha, camarão, molho de tomate caseiro, ervilhas frescas e queijo parmesão
R\$ 35,00

Macarrão do Comendador (Penne de Arroz ao Molho Branco e Brócolis com Medalhões de Contra Filé)

Macarrão *Penne* de arroz, requeijão cremoso, leite, manteiga, farinha de trigo, creme de leite e brócolis

Medalhões: contra filé, bacon, *shoyu* e caldo da carne reduzido

R\$ 35,00



Palmito Especial Américo Pombo (Palmito ao Creme de Queijos acompanhado de Arroz à Grega)

Palmito Especial: palmito, requeijão cremoso, creme de leite, mussarela e presunto

Arroz à Grega: arroz agulhinha, cenoura ralada, pimentão amarelo, pimentão vermelho, pimentão verde e uvas passas

R\$ 35,00

Bolinho de Arroz do Vô Dito Pombo (Bolinho de Arroz com Bacon e Calabresa)

Arroz agulhinha, leite, ovo, farinha de trigo, salsinha, cebolinha, bacon, calabresa e queijo parmesão

6 unidades

R\$ 20,00



Bolinho da Tia Érika (Bolinho de Arroz com Costela e Queijo Coalho)

Arroz agulhinha, leite, ovo, farinha de trigo, salsinha, cebolinha, queijo coalho, pimenta biquinho, caldo de costela e costela desfiada

R\$ 20,00



Dona Tina 11

Tenda Gastronômica
(12) 99637-1915 – Tremembé



Arroz Primavera

Arroz agulhinha, ervilhas frescas, milho, paio, bacon, linguiça fresca, uva passa, alho, azeite, cebola, cheiro-verde, azeitona e cenoura.

R\$ 25,00



Lasanha de Arroz
Farinha de trigo, farinha de arroz, ovos, presunto carne moída, molho, muçarela e queijo ralado
R\$ 25,00



Bolinho de Arroz Com Frango e Legumes

Arroz agulhinha, queijo, purê de batatas, cenoura, frango, cheiro verde, sal, alho, cebola, ovos, leite, fermento e trigo.

6 unidades
R\$ 18,00

Kafta de Carne com Arroz
Arroz basmati, carne moída, cebola, alho, bacon, azeitona e orégano.
unidade
R\$ 12,00



Espetinho de Camarão

empanado na Farinha de Arroz

Camarão empanado com farinha de arroz, farinha de trigo, sazón, limão, sal e coloral.

unidade
R\$ 12,00



Pudim de Arroz
Farinha de arroz, leite moça, leite, açúcar e ovos
R\$ 12,00





Paróquia São José 12

Tenda Gastronômica
(12) 3672-3836 – Tremembé



Pastel de Arroz

- 1 - Arroz, carne moída e bacon
- 2 - Arroz, frango desfiado com requeijão
- 3 - Creme de arroz com palmito e azeitona

unidade
R\$ 15,00

Minestrone de Arroz

Arroz agulhinha, carne em pedaços, bacon, calabresa, mandioca, cenoura, cheiro verde, alho, cebola, especiarias e parmesão ralado.

R\$ 25,00



Bolinho de São José

Massa de arroz agulhinha com calabresa, recheado com carne ou frango. Acompanha molho rosé.

5 unidades
R\$ 15,00



Puri Cozinha Criativa 13

Tenda Gastronômica
(12) 98856-8456 - Tremembé



Bolinho de Arroz

Bolinho de arroz, espinafre, muçarela e grana padano

R\$ 20,00



Arroz de Porco

Arroz, pernil assado e desfiado, páprica, abacaxi, calabresa, cebola, alho, couve finalizado com vinagrete com coentro

R\$ 25,00



Cantinho do Japa 14

Tenda Gastronômica
(12) 99227-7706 – Tremembé



Uramaki Cru ou Grelhado

Arroz oriental, *nory*, salmão cru, *cream cheese* e cebolinha: **8 unidades**

R\$ 35,00

Copo de Temaki Cru ou Grelhado

Arroz oriental, salmão grelhado, *cream cheese* e cebolinha: **unidade de 300 ml**

R\$ 38,00



Hot Roll

Arroz oriental, *nory*, salmão grelhado, *cream cheese*, cebola e farinha panko: **8 unidades**

R\$ 38,00

Temaki de Salmão (Cru ou Grelhado)

Arroz oriental, *nory*, salmão cru ou grelhado, *cream cheese* e cebolinha: **unidade**

R\$ 35,00



Barca do Japa

Arroz oriental, salmão cru, *nory*, *cream cheese* e cebolinha: **10 *sushis*, 4 *sashimis*, 2 *niguiris* e 2 *joys*: 18 unidades.**

R\$ 90,00

Yakissoba & Yakmeshi

Macarrão, cenoura, brócolis, acelga e frango
Acompanha arroz agulhinha, ovos, cenoura, cebolinha e brocólis: **400 gramas**

R\$ 48,00



Porção de Joy

arroz gohan, salmão cru, *cream cheese* e cebolinha: **8 unidades**

R\$ 38,00



Bolinho Ouriço

Massa de frango desfiado, engrossado em próprio caldo com *mix* de farinha de arroz e trigo, recheado com muçarela, empanado em ovo, farinha de arroz e farinha de rosca, envolto no macarrão cabelo de anjo. Acompanha molho de alho.

6 unidades

R\$ 25,00

Risoto de Salame com Pera

Arroz arbóreo, vinho branco, manteiga, caldo de legumes, mini cubos de salame e peras caramelizadas.

R\$ 35,00



Trio de Burguer das Nações

Três hambúrgueres de sabores diferentes: **Mexicano, Italiano e Oriental**. todos com combinações referentes a suas nações: guacamole, parmesiana e orions com molho oriental. Os *blends* são preparados artesanalmente, encorpados em farinha de arroz preto, recheados com muçarela, empanados em ovos e mix de farinha Panko e arroz.

R\$ 35,00

Porção Caiçara (300 g)

Cubos de cação marinados em vinho branco seco e *lemon pepper*, empanados em farinha de arroz.

A porção é acompanhada de maionese de alho defumado.

R\$ 35,00



Fritas, Pullet Pork e Sour Cream de Arroz

Batata fritas e crocantes, cobertas com generosa porção de carne porco desfiada, servida com molho *barbecue* e *sour cream* de arroz.

R\$ 35,00

Sticks de Arroz

Arroz Ruzene cozido e triturado com salame moído modelados em formato de palitos.

Acompanha molho de *ketchup* mostarda e mel.

8 unidades

R\$ 25,00





Taco de Costela com Arroz Madrigal
tortilla de trigo, costela desfiada,
arroz com toque de limão e coentro,
guacamole, *sour cream* e salada.
R\$ 20,00

Taco de Frango com Arroz Alebrije
Tortilla de trigo, frango desfiado,
arroz de tomate e ervas, guacamole,
sour cream e salada.
R\$ 20,00



Arroz com Torresmo
Arroz cremoso com torresmos e linguiça
R\$ 28,00

Lanche de Costela
Costela desfiada com barbecue, parmesão e
cebola caramelizada, na baguete feita
com farinha de arroz e queijo gratinado.
R\$ 35,00



Lanche Carijó e Parmesão
Frango desfiado com parmesão e barbecue,
na baguete feita com farinha de arroz
e queijo gratinado.
R\$ 35,00



Restaurante 17

Santo Riso

Cozinha e Arte



Tenda Gastronômica
(12) 99639-4046 - Taubaté



Salada de Grãos do Santo Riso

Uma deliciosa combinação de Arroz Piaguí Preto, Quinoa, Trigo, Castanha do Pará, Damasco regado ao Azeite Extra Virgem e Balsâmico.

R\$ 20,00

Arroz Passeio Pela Baviera

Arroz vermelho com linguiça defumada e um toque de creme balsâmico. Acompanha cubos de filé mignon suíno e molho de mostarda Dijon.

R\$ 45,00



Pavê de Pé de Moleque com Chuva de Paçoca

Camadas generosas de creme pâtissière feito com farinha de arroz intercaladas com pedaços de pé de moleque e finalizadas com uma delicada chuva de paçoca.

R\$ 15,00

Vinho Tinto Esteban Martin Garnacha / Shiraz:

Vinho Branco Esteban Martin Chardonay:

Taça: R\$ 20,00

Refil: R\$ 18,00



Affetto Cucina

Em Casa com o Chef

18



Tenda Gastronômica
(12) 99783-0041
(12) 98124-0800 - Quirim



Arroz Pantaneiro

Arroz, alho, cebola, sal, pimenta, caldo de galinha, copa lombo, bacon, calabresa, pururuca, costela, couve e cheiro-verde.
R\$ 30,00



Galinhada

Arroz, frango, milho verde, ervilhas, sal, pimenta-do-reino, cheiro-verde, açafrão, alho, cebola, pimenta biquinho e ovo de codorna.



R\$ 28,00



Frango Crocante

Frango temperado e marinado na coalhada, empanado na farinha de arroz.
R\$ 28,00



Batatas Rústicas com Creme de Queijo

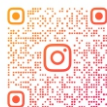


Batatas rústicas, muçarela, leite, farinha de arroz, parmesão, manteiga, noz-moscada e *lemon pepper*
R\$ 25,00



**Inauguraremos ainda este mês.
Venha se surpreender!**

Parque Pôr do Sol - Quirim



@AFFETTOCUCINAOFICIAL

Tendas Informais



Butequim & Cafezim

Karina Cupcake

Casa dos Churros

Doces do Gaúcho

Panquecone

Marcão Cocadas

A Vida é um Morango

Engesa Calçados

Fazolim Louças

Carollices Doces

Crepe da Simone

Moranguitos

Cachaça Pé de Truco

Parque Infantil

Feira de Artesanato Tremembeense



PROGRAMAÇÃO CULTURAL

05 de Junho (quinta-feira)

18:00 - Música ambiente

19:30 - Abertura oficial com a execução dos hinos Nacional e do Município, pela Bamutre e hasteamento das bandeiras pelo “Grupo de Escoteiros Trapistas de Tremembé”

21:00 - Confraria Musical

23:30 - Encerramento e convite para o dia seguinte

06 de Junho (sexta-feira)

18:00 - Música ambiente

19:00 - Banda Regimental de Música da Polícia Militar do Estado de São Paulo

21:30 - Orquestra de Violas e Violões Itaboaté

23:30 - encerramento e convite para o dia seguinte

PROGRAMAÇÃO CULTURAL

07 de Junho (sábado)

12:00 - Música ambiente

13:00 - Edival Voz e Violão

15:00 - Lia de Oliveira

17:00 - Grupo Chorando na Feira

19:00 - Banda Middie

21:00 - Renato Velloso e Banda

23:30 - encerramento e convite para o dia seguinte

08 de Junho (domingo)

12:00 - Música ambiente

13:00 - *Madds* Voz e Violão

15:30 - Juan Carlos e Guadalupe

18:30 - Flávia Lima

21:15 - Luana Camarah e Banda

23:30 - encerramento e convite para a Décima Sétima

Festa do Arroz - Tremembé 2026

WORKSHOPS “ENTRE CHEFS AMIGOS”

06/06 (sexta-feira) no Espaço SICREDI de Conhecimento

20:30 às 21:30 - Chef Rafael Ferro (Rio de Janeiro)

Khao Pod Mali (o autêntico arroz tailandês)

07/06 (sábado) no Espaço SICREDI de Conhecimento

14:00 às 15:00 - Chef Tânia Alves (Pindamonhangaba)

Risoto Azul com Calda de Coco

15:30 às 16:30 - Chef Pimenta (S. J. dos Campos)

Arroz com Suã

17:00 às 18:00 - Chef Neto Mariano (Taubaté)

Supremo com Risoto de Pinhão

18:30 às 19:30 - Chef Fábio Augusto (Taubaté)

Risoto de Mini Arroz Arbório Altitude de Parmesão com

Limão Siciliano

20:00 às 21:00 - Chef Flávia Santos (Taubaté)

Arroz à Piamontese

08/06 (domingo) no Espaço SICREDI de Conhecimento

13:00 às 14:00 - Chef Rodrigo Cardoso (S. J. dos Campos)

Arroz de Toscana com Quiabo Grelhado

14:30 às 15:30 - Chef Sophia Peloggia (Taubaté)

Arroz Caldoso da Mantiqueira

16:00 às 17:00 - Chef Gustavo Ferreira (Tremembé)

Arancini de Bacon e Picanha Suína com Harmonização:

Cerveja Catarina Sauer de manga e cajá da Cervejaria Fauno

17:30 às 18:30 - Chef Giovanni B. Campiollo (Guaratinguetá)

Brownie de Farinha de Arroz Preto (sem glúten)

COLABORADORES

Prefeito Clemente Antonio de Lima Neto, Reitor Padre José Vicente, Maria Helena Rocha, Odair Ribeiro das Neves Filho, Débora Pedroso, Eng^o Márcio Frederico Santos, Fernando Leite, Ricardo Montenegro, Vagner Vargas, Isabel Cristina M. de Oliveira, Adamo A. dos Santos, Marcos Ivan de Carvalho, Edna M.J. Maischberger, Grupo de Escoteiros Trapistas de Tremembé, 5^o BPMI Taubaté, Destacamento da Polícia Militar de Tremembé, Banda Regimental de Música da Polícia Militar de São Paulo, Chácara Maria da Graça, Theodoro Quartim Barbosa, Dr.^a Lygia M. Frazão, Joaquim Prudente, Nicolas Louzada Crispin, Mostarda.

AS ORGANIZADORAS, LÚCIA E MARISA, AGRADECEM A PARTICIPAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE GASTRONOMIA DO projeto "Workshops entre Chefs Amigos"



Chef Gustavo Ferreira
Tremembé



Chef Rafael Ferro
Rio de Janeiro



Chef Fábio Augusto
Taubaté



Chef Pimenta
São José dos Campos



Chef Giovani B. Campiolo
Guaratinguetá



Chef Sophia Peloggia
Taubaté



Chef Rodrigo Cardoso
São José dos Campos



Chef Flávia Santos
Taubaté



Chef Tânia Mara
Pindamonhangaba



Chef Neto Mariano
Taubaté

Agradecimentos especiais ao Chef Gustavo Ferreira, curador do projeto

Realização:

Marisa Aparecida Monteiro do Amaral

Lúcia Maria Manfredini Santos

COFAT (Comissão Organizadora Festa do Arroz - Tremembé 2025):

Reitor Padre José Vicente, Chef Ronaldo Antônio Correa Cintra, Maria Helena Rocha e João Marcos Tourinho

Apoios:



Prefeitura de

TREMEMBÉ



BOM JESUS
do Tremembé



Patrocinadores:

WKM
Soluções em Serralheria

ARROZ DE
ALTITUDE®

ECOBIER®
Premium Bier

vinhos
*Granja
Tonatto*

GURIGÁS
SUPERGASBRAS

Sicredi

SUPERMERCADO
LEAL DO VALE



CORAZZA
CONSTRUTORA

FGT
construtora
contato@fgtconstrutora.com.br

GALERIA
TREMEMBÉ

Pousada
**FAZENDA
MARISTELA**

RACK 95
eventos

Nia
Francisco

MSF
GESTÃO E CONSULTORIA
EMPRESARIAL

Pousada e Eventos
Chácara Maria da Graça

VITÓRIASOM
AUDIO PROFISSIONAL
HOLAMBRA

DESKTOP
A INTERNET QUE JOGA JUNTO

Laticínios
Comevap

TIBONE
Cafés e Pastelarias

ALFATEC
SOLUÇÕES EM VÍDEO E FERRAMENTAS



pa
&

Comunicação Visual
Monitoramento 24h



ACITRE
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE TREMEMBÉ

OKAY
confiança e segurança

UNIDAS
IMÓVEIS

LATICÍNIOS COMEVAP
90
DE HISTÓRIA
100% produzido com leite de produtores locais

COUTO COFFEE
Muito mais que Café Espresso

**PAPELARIA
DO NONO**

Hortifruti
IRMÃOS COSTA
RUA ISMAEL DIAS DA SILVA, 311 - CENTRO - TREMEMBÉ-SP
TEL. 3672.4188 \ 3672.3588 \ 8147.3206



VALE ZELAR

CANAL 39

PRUDENTE
EQUIPAMENTOS