

BANQUETE ÓPERA FESTIVAL

Ópera na Floresta Amazônica: festival inédito reúne música clássica, alta gastronomia e paisagens paradisíacas em um dos mais preservados patrimônios ecológicos do planeta, a Ilha de Marajó

Três grandes espetáculos operísticos, banquetes capitaneados por chefs renomados em santuários ecológicos, passeios e palestras farão parte da programação do festival, a partir de 31 de outubro

Nos **dias 31 de outubro, 1º e 2 de novembro de 2015**, o público poderá participar de uma experiência única e nunca antes realizada no país: o **Banquete Ópera Festival**, um evento inédito que reúne música clássica e gastronomia e se propõe a lançar um novo olhar sobre a Floresta Amazônica, um dos mais preciosos patrimônios ecológicos da terra.

Reunindo um público vindo de todas as partes do planeta, os convidados vão deslizar em canoas indígenas pelos rios locais, interagir com a Floresta Amazônica guiados por grandes nomes da ópera, uma orquestra de câmara, um piano e um coro, todos dispostos em instalações montadas em uma floresta de manguezais e nas margens de igarapés. Uma aventura sensorial que só é possível nesse monumental mundo de águas, e que leva as artes nacionais a uma tendência internacional – a de grandes concertos operísticos em locais abertos e inusitados.

Ao final de cada espetáculo, será servido para o público um banquete amazônico, assinado pelos chefs **Thiago Castanho e Jerônima Brito**, como anfitriões, e chefs convidados. O cardápio se propõe a contribuir para que o público continue a viver intensamente esse universo onírico e, assim como as óperas, será apreciado nesse fantástico palco natural. Os três banquetes serão montados pela encenadora e pelo cenógrafo das óperas, como forma de dar continuidade aos concertos, concebidos para se integrar perfeitamente ao espaço.

Três espetáculos de ópera, três banquetes e cinco palestras: o **Banquete Ópera Festival** articula ópera, tecnologia, ecologia, gastronomia, arquitetura e artes plásticas em um evento na Amazônia e, simultaneamente, cria espaços para experiências estéticas únicas. Todas as apresentações terão iluminação natural ou de candieiros e todas as apresentações musicais serão acústicas, sem nenhuma sonorização.

Os convites para o evento estão à venda através da **Food Pass Delírios Gastronômicos** (www.foodpass.com.br). Confira as informações em **SERVIÇO** abaixo.

As Óperas

Celebrada como uma grande manifestação artística da humanidade, a ópera ganha neste evento um cenário até então inédito: a Floresta Amazônica. As três encenações programada para o **Banquete Ópera Festival** acontecem dentro da Floresta e investem em proporcionar ao público uma experiência

estética inédita e inesquecível. *A Floresta Canta – Noite* é o tema do dia 31 de outubro; nesse primeiro dia o público assiste “La Serva Padrona” de Pergolese.

No dia 1º de novembro o público assiste nas canoas em movimento *A Floresta Canta - O Entardecer*; nesse dia, as composições de Villa Lobos e Carlos Gomes serão interpretadas pelos cantores líricos **Juremir Vieira, Edna D'Oliveira, Edneia Oliveira, Gabriela Geluda, Alessandro Santana**, por um coro de 16 vozes e uma orquestra de câmara. Os intérpretes darão voz à floresta e estarão encarnados em pássaros fantásticos, que aparecem em embarcações primitivas cenografadas, nas margens dos igarapés e entre as espetaculares raízes aéreas dos manguezais.

A Floresta Canta – O Amanhecer é o tema do dia 2 de novembro. Nesse dia o público é transportado em carroças puxadas por búfalos até uma trilha suspensa em uma monumental floresta de manguezais com impressionantes raízes aéreas, medindo mais de trinta metros de altura, onde estarão instalados os cantores e a orquestra. Os artistas irão cantar árias famosas e o público vai ver, pela primeira vez, os afetos e a beleza de personagens como Mimi e Carmem, ampliados pelas paisagens insólitas e majestosas da Floresta Amazônica.

A Gastronomia

O **Banquete Ópera Festival** realizará três eventos gastronômicos e cinco palestras com dois chefs anfitriões, dois chefs convidados e uma pesquisadora. Esse elenco tem em comum o fato de exercerem na sua cozinha, simultaneamente, a função de artistas, cientistas, pesquisadores e pensadores, procurando sempre oferecer algo extraordinário a quem senta nas mesas de seus restaurantes.

Os banquetes se propõem a dar continuidade à experiência sensorial e estética iniciada na encenação das óperas, e tem como objetivo ser um espetáculo para todos os sentidos. A encenadora e o cenógrafo farão a montagem das mesas em fantásticos palcos naturais.

Os banquetes se iniciam com um menu degustação que apresentará pratos tradicionais da cozinha indígena e continuam com pratos experimentais criados a partir das árias de ópera.

Ao final, sobremesas confeccionadas com queijos de leite de búfala, chocolates da Amazônia, doces e frutas que trazem a diversidade das cores e formas da Floresta Amazônica.

As palestras serão uma conversa de cozinha, onde os chefs falarão sobre seus processos criativos e sobre a utilização dos ingredientes regionais.

O Palco do Evento

A Ilha de Marajó é, na verdade, um arquipélago. O número exato de ilhas ninguém conseguiu ainda contar. Localizada no litoral paraense, é a mais extensa ilha flúvio-marinha do mundo, com uma área de 50 mil quilômetros quadrados. É formada pela acumulação de sedimentos do rio Amazonas ao lançar suas águas no oceano.

O rio Amazonas é o maior e mais largo rio do planeta e o principal responsável pelo desenvolvimento da Floresta Amazônica. O volume de suas águas representa 20% de toda a água presente nos rios do planeta. Apenas a ilha do Marajó, na foz do Amazonas, é maior que a Suíça.

A Fazenda São Jerônimo está localizada na Ilha de Marajó, e é um portal para quem quer acessar o clima, as paisagens, a fauna e a flora da Amazônia. A condição privilegiada da São Jerônimo aproxima as paisagens e os animais espalhados nas distâncias invencíveis da região amazônica. Reconhecida nacional e internacionalmente como um local único para a prática do turismo ecológico, a São Jerônimo recebeu três estrelas no Guia 4 Rodas e o Certificado de Excelência na TripAdvisor.

Desde 2001, quando foi gravado no local o reality show *No Limite*, produzido pela TV Globo, a fazenda é palco de inúmeros programas culturais, de entretenimento, artísticos e educativos, além de ser tema de documentários e matérias jornalísticas em todas as partes do planeta, contribuindo efetivamente para uma visão mais complexa do mangue, considerando suas interações físicas, biológicas, culturais, econômicas e seu valor paisagístico.

Ali, entre outras inúmeras produções, foram realizados programas do Discovery Channel, a novela “Amor Eterno Amor” (TV Globo) e o filme “Encantados” da cineasta Tizuka Yamazaki.

Os Chefs

Jerônima Brito (Anfitriã) - Chef nativa do Marajó. É referência quando se trata de culinária marajoara, tendo representado a culinária da região em diversos festivais e eventos nacionais e internacionais. Sua cozinha de fogão a lenha já recebeu clientes de todas as partes do mundo, que se encantam com as receitas que misturam culinária regional e culinária internacional, produzidas com ingredientes frescos, muitos deles colhidos na própria Fazenda São Jerônimo, onde está localizado seu restaurante.

Thiago Castanho (Anfitrião) - O chef tem se destacado nacional e internacionalmente por implementar técnicas atuais à cozinha amazônica tradicional. Thiago tornou-se um dos mais jovens profissionais de cozinha a ser reconhecido como revelação da América Latina, levando o selo “One to Watch”, da *Latin America's 50 Best Restaurants*, em 2013. Em 2012, ganhou o título de Chef do Ano pela revista *Veja* na edição “Comer & Beber” de Belém. Em 2014, foi eleito “Homem do ano” na categoria Gastronomia, pela revista *GQ*. Este ano aparece na seleção da revista *Forbes* como uma das 30 personalidades mais influentes com menos de 30 anos.

Andoni Aduriz (Convidado) - Chef do Mugaritz, em San Sebastian, Espanha, teve duas estrelas conferidas pelo Guia Michelin e o posto de sexto melhor restaurante do mundo em 2014, atribuído pela revista inglesa *Restaurant* no ranking anual *The World's 50 Best*. O chefe espanhol construiu um repertório culinário baseado na experimentação sem preconceitos, que se combinadas com ferramentas criativas podem gerar detalhes de sabores únicos. Aduriz não para de buscar experiências e se apropria de todo o tipo de arte, como a música, uma de suas paixões alegoricamente representadas em seu cardápio repleto de interdisciplinariedade - mistura de áreas de estudos como neurociência, artes plásticas e linguística, ferramentas criativas que ele usa para a construção de seus pratos.

Mara Salles (Convidada) - Professora, pesquisadora, cozinheira e dona de restaurante, Mara Salles viaja há anos pelo país investigando tradições, ingredientes e pratos. Toda essa gama de informações e sabores ela apresenta ao público no Tordesilhas, um dos mais respeitados endereços da cozinha brasileira em São Paulo. Em seu restaurante, Mara prova que a culinária nacional pode se modernizar sem perder as raízes. A chef lançou, em 2012, o livro *Ambiências - Histórias e Receitas do Brasil* (DBA), agraciado com o Prêmio Jabuti. No Tordesilhas, faz um trabalho de afirmação da cozinha tradicional brasileira. A descoberta dos ingredientes brasileiros e o conhecimento dos pratos tradicionais a levaram a fazer pratos com essa inspiração.

Neide Rigo (Consultora Gastronômica) - Nutricionista e curadora do festival, Neide sempre foi interessada por espécies alimentícias não convencionais, ingredientes pouco conhecidos, esquecidos ou desvalorizados. Pesquisa não só esses produtos, mas também o cultivo e a maneira como podem ser preparados. Suas descobertas são compartilhadas em seu blog, o Come-se (come-se.blogspot.com), e nas colunas quinzenais que escreve para o caderno Paladar, do Estadão.

Os Artistas

Juremir Vieira (Tenor) - Tenor gaúcho com sólida carreira internacional e possuidor de um rico repertório operístico, Juremir já atuou nas principais salas de concerto do Brasil – Brasília, São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba, Belo Horizonte e Manaus – e foi regido, entre outros, por David Machado, Julio Medaglia, John Neschling, Roberto Tibiriçá, Isaac Karabtchevsky, Osvaldo Colarusso, Aylton Escobar, Henrique Morelembaum e Luiz Malheiro. Juremir ganhou o primeiro lugar do Concurso para Jovens Solistas (1992), do 1º Concurso Nacional de Canto Carlos Gomes (RJ) e também do 5º Concurso Internacional de Canto Luciano Pavarotti, na Academia de Música da Philadelphia, Estados Unidos. Na Europa, Juremir cantou nas principais salas do velho continente como, Suíça e Holanda, Bélgica, Áustria, França, Itália, Irlanda, Alemanha, Sérvia, Romênia, Itália.

Edna D'Oliveira (Soprano) - Uma das mais importantes sopranos da América Latina, especializou-se com Joy Mammon, na Royal Academy of London, e Alex Imgram e Lionel Friend, na English National Opera. Atua tanto no universo operístico como de concerto. Premiada em concursos de canto no Brasil, tais como o Prêmio Puccini no “II Concurso Maria Callas” e o primeiro lugar no “Prêmio Jovens Solistas da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo (OSESF)”. Reconhecida pela crítica brasileira por suas refinadas interpretações em “Floresta do Amazonas”, de Villa-Lobos, “Carmina Burana”, de Carl Orff, “Weihnachts Oratorium”, de Bach, “Exultate, Jubilate”, de Mozart e “Vier Letzte Lieder” de Strauss.

Edineia Oliveira (Mezzo Soprano) - A “voz sem fronteiras”. Este é o título do mezzo-soprano Edinéia de Oliveira, cantora que vem se consagrando por atuações memoráveis em papéis como Lola/Santuzza (Cavalleria Rusticana), Sacerdotiza (Aida), M. Larina (Yevgeny Onegin), Laura (La Gioconda) e Dalila (Samson et Dalilah, Saint-Saëns). Edinéia recebeu o Prêmio Carlos Gomes (2005), foi vencedora do concurso de Canto Maria Callas, Jovens Solistas da OSESF, III Concurso Nacional de Canto FUNARTE e o Concurso Nacional de Música Brasileira “Francisco Mignoni”.

Gabriela Geluda (Soprano) - Gabriela graduou-se em canto lírico pela Universidade do Rio de Janeiro (UniRio) e pós graduou-se em música antiga pela Guildhall School of Music and Drama (Londres). Foi solista em concertos com o English Baroque Choir; fez os papéis de Prosepina e Ninfa, na ópera “Orfeo”, de Monteverdi no Barber Institute – Birmingham. Atuou também em “As Malibrans” (Teatro Carlos Gomes /RJ e Hebel Theatre /Berlin - 2000) e “Who Cares if She Cries” (Teatro Municipal do Rio de Janeiro).

Alessandro Santana (Barítono) - Solista com carreira em ascensão, o barítono atua tanto no repertório operístico quanto no repertório lírico de concerto. Já cantou com diversas orquestras sinfônicas e ao lado dos principais nomes do canto lírico nacional como Edna D'Oliveira, Edineia de Oliveira, Lício Bruno, Eric Herrero, Adalgisa Rosa, Sheila Limão, Natércia Lopes.

Maristela Araujo (Soprano) - O soprano Maristela Araújo é natural de Vila Velha - ES. Atuou como solista em diversas óperas, tais como, Cavalleria Rusticana, Dido e Aenás, La Serva Padrona e A Viúva

Alegre, entre outras. Maristela também atuou em concertos sinfônicos destacando-se o Messias de Haendel, a Fantasia Coral de Beethoven, a Nona Sinfonia de Beethoven, a Missa da Coroação de Mozart e a Bachiannas nº 5 de Villa Lobos, entre outros. Já atuou sob a batuta de grandes maestros como Fernando Malheiros, Marcelo de Jesus, Emílio de Cesar, Sérgio Oliva, André Cardoso.

Guilherme Bernstein (Maestro Regente da orquestra) - Regente carioca, dirigiu orquestras como maestro convidado por todo o Brasil e também na Europa, Rússia e Israel. Foi regente da orquestra do Theatro Municipal do Rio de Janeiro, Diretor Musical da “Ópera no Bolso” e Diretor Musical da Orquestra Sinfônica de Barra Mansa. Depois de uma longa temporada morando na Europa, Guilherme retorna ao Brasil e reassume a cadeira de professor de Regência Orquestral e Regente da Orquestra da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, (UniRio).

Maria Antonia Jimenez (Maestrina regente do coro) - Regente e diretora coral, a cubana está radicada no Brasil há mais de 20 anos, em Belém do Pará, onde fundou e dirige o coro da Fundação Carlos Gomes com excepcional competência. Entre os prêmios internacionais destacam-se: Medalha de Ouro, categoria Coros de Câmara de vozes mistas; Medalha de Prata, categoria Música Coral Sacra no XXVII Concurso Internacional de Coros Franz-Schubert, Áustria, 2010; Medalha de Ouro e Prata, categorias de Coros de Câmara e Música Contemporânea na V Olimpíada Mundial de Coros, Áustria, 2008; Medalha de Ouro no IX Concurso Internacional de Coros Orlando Di Lasso, Itália, 2002; medalha de Bronze no XII Concurso de Música Sacra em Preveza, na Grécia, 2006.

Os Organizadores e Idealizadores

Kátia Brito - Idealizadora do Banquete Ópera Festival, assina a direção artística, encenação e roteiro. Atriz e diretora de teatro formada pela Universidade de São Paulo, especializou-se em dramaturgia espacial. Suas montagens ocupam palcos que são referência quando se fala em história e tradição, como o prestigiado Palácio de Bellas Artes, no México, e o Teatro Nacional Dona Maria II, em Lisboa, com a mesma qualidade estética que ocupam lonas, praças, parques, salões, pátios, palcos Italianos, arenas, praias e campos de futebol. Em seus trabalhos a interação com a história e a arquitetura do local é o ponto de partida para uma experiência inesquecível e única. Integrou três companhias de teatro: Centro de Pesquisas Teatrais, direção de Antunes Filho; Teatro Oficina, direção de José Celso Martinez Correa; Tá Na Rua, direção de Amir Haddad. Criou quatro projetos premiados pelo Minc\Funarte.

Caio Cezar - Idealizador do Banquete Ópera Festival. Assina a direção artística e musical do festival. Foi curador do Centro de Referência da Música Carioca; diretor artístico da Série Pixinguinha, com três CD: *Pixinguinha Sinfônico Popular*, com a Orquestra Petrobrás Sinfônica; *Pixinguinha Sinfônico*, com a Orquestra Sinfônica de Recife; e *Pixinguinha no Cinema*; Vencedor do 22º Prêmio da Música Brasileira com o CD *Saudades de Princesa*. Diretor Artístico do Banquete Ópera Festival (2015, PA); Coordenador do festival MIMO – Mostra Internacional de Música em Olinda (2008-12, PE); Diretor Artístico do festival Cais do Porto Musical (2014, RJ); Revisor e curador da obra orquestral de Pixinguinha junto ao Instituto Moreira Sales (2006-11, RJ); Diretor Musical e compositor do musical “André Rebouças – o engenheiro negro da liberdade” (2014, RJ); Diretor Musical da Orquestra Afro-Brasileira (2015, RJ).

Espetacular! Produções e Artes (Cenografia e Figurino) - Ney Madeira e Dani Vidal, arquitetos, cenógrafos e figurinistas, formam a Espetacular! Juntos acumulam prêmio de Melhor Figurino na área teatral, como APTR (2009), Mambembe (1997) e Coca-Cola (1992 e 1998); e participações em mostras internacionais como a World Stage Design (Seul, Coréia, 2009) e a Quadrienal de Cenografia de Praga

(Praga, República Tcheca, 2011). Com atuação em algumas dezenas de espetáculos de teatro, ópera e Carnaval, destacamos, recentemente, o figurino da Comissão de Frente da GRES Beija Flor de Nilópolis, 2015, escola de Samba vencedora do Carnaval Carioca.

Ronaldo Guedes - (Artista Plástico) - Artista plástico, natural da cidade de Soure, na Ilha de Marajó (PA), tem se consolidado como um dos grandes nomes das artes plásticas do Pará, tendo se especializado na cerâmica marajoara. Já realizou exposições nos principais centros brasileiros e sua arte já é reconhecida no circuito internacional de cerâmica.

SERVIÇO

EVENTO: Banquete Opera Festival

PREÇO DO PACOTE: R\$ 4.680,00 (www.foodpass.com.br)

PERÍODO: 31/10/15 A 02/11/15

INCLUI: 3 espetáculos de ópera + 3 banquetes + 5 palestras com os chefs (Thiago Castanhos; Jerônima Brito; Andoni Aduriz; Mara Sales e Neide Rigo) + transfer de chegada + saída Belém e ilha do Marajó + lanche da manhã + passagens de navio ida e volta + 02 noites de hospedagem com café da manhã + veículo a disposição na ilha do Marajó para transporte dos participantes durante o evento, assistência de um funcionário Amazon Star turismo no período do evento.

NÃO INCLUI: passagens aéreas, seguro viagem e outros itens não informados acima.

DETALHES: O Banquete Ópera Festival une Ópera e Gastronomia para promover experiências extraordinárias dentro da Floresta Amazônica. Três espetáculos de ópera, três banquetes e cinco palestras realizados pelos chefs **Jerônima Brito, Andoni Aduriz, Mara Salles, Thiago Castanho, pelos cantores, Juremir Vieira, Edna D'Oliveira, Gabriela Geluda, Edneia Oliveira, Alessandro Santana, pelo coro de 16 vozes da Fundação Carlos Gomes e a orquestra de câmara da Fundação Carlos Gomes**. O público é transportado para um igarapé encantado em canoas a remo, caminha por uma trilha ecológica dentro de uma monumental floresta de manguezais, assiste ao espetáculo e depois aprecia um banquete servido em uma praia exclusiva.

INFORMAÇÕES PARA EMISSÃO DE PASSAGENS AÉREAS E ORIENTAÇÕES DO BANQUETE: Amazon Star Turismo: 32126244 / 3241-8624 / 98802-3334 Yani / 99982-7911 Patrick
yani@amazonstar.com.br | patrick@amazonstarturismo.com.br
www.facebook.com/amazonstarturismobelem

ROTEIRO

30.10.2015 – Cidade de origem – Belém

Apresentação no aeroporto da sua cidade de origem e embarque em voo com destino a Belém. Na chegada, em função do horário, transfer e hospedagem por conta própria ou espera no aeroporto.

31.10.2015 –Belém – Ilha de Marajó

- 05h00 - Transfer do aeroporto de Belém para o Terminal Hidroviário

- 05h15-Transfer dos hotéis de Belém para o Terminal Hidroviario
- 06h30-Saída do navio de linha regular para Marajó

Travessia das baías de Guajará e de Marajó, chegando 3 horas depois ao Porto de Camará, na cidade de Salvaterra, já na Ilha de Marajó. Os que optaram pelo Hotel Ilha sairão de Salvaterra e seguirão cerca de 38km até a margem do Rio Paracauary, que separa Soure e Salvaterra. Então, pegarão outra balsa que fará a travessia de 10 minutos aproximadamente até o município de Soure, o local privilegiado onde acontecerá o Banquete Ópera Festival. Chegada ao hotel ao redor das 11h15 e ficando com o tempo livre para descansar. Para os que assim desejarem haverá durante a tarde palestra com a chef Mara Salles, a chef Jerônima Brito e o chef Thiago Castanho nos campos da Fazenda. (as informações serão passadas nos ônibus na chegada à Ilha)

E preparem-se para o início dessa incrível experiência multissensorial na Fazenda São Jerônimo, uma reserva particular de 400 hectares que será fechada para os participantes do Festival durante os três dias de evento.

Em horário combinado, por volta das 20 horas, saída em direção à fazenda para assistirem ao primeiro concerto da viagem e desfrutarem de um banquete espetacular, elaborado pelos renomados chefes Thiago Castanho e Jerônima Brito acompanhados de cervejas artesanais. Ao fim do espetáculo, retorno ao hotel.

O Concerto: Na Mata Elizabethana

Repertório: Pergolesi (La Serva Padrona)

O Banquete: Na Mata Elizabethana

Cardápio do banquete: Entrada especialidade da chef Jerônima Brito - Casquinho de caranguejo e tacacá – caldo à base de jambu e camarão.

Entrada, prato principal e sobremesas criadas a partir das árias de ópera pelo chef Thiago Castanho.

01.11.2015 – Ilha de Marajó – Banquete Ópera Festival

Depois do café da manhã, saída com seus guias para visitar o Ateliê Arte no Mangue, onde poderão admirar a cerâmica Marajoara, conversar com artista Ronaldo Guedes e, para quem quiser, haverá peças de cerâmica e esculturas à venda. Tempo livre para almoço em um restaurante da cidade. Depois do almoço, retorno ao hotel para descanso. Para os que se interessarem, haverá uma palestra com o chef Andoni Aduriz e a nutricionista Neide Rigo. Em horário combinado, saída para a Fazenda São Jerônimo para sua segunda experiência gastronômica e musical no impressionante cenário do manguezal. Ao fim do espetáculo, retorno ao hotel.

O Concerto: No manguezal

Repertório: Puccini (La Bohème), Verdi (Il Trovatore, Turandot, Nabuco) e Bizet (Carmem)

O Banquete: Na Praia dos Mangueiros

Cardápio do banquete: Entrada especialidade da chef Jerônima Brito - Frito do vaqueiro (um prato à base de carne de búfalo desfiada e assada na sua própria gordura que os vaqueiros levavam para suas viagens) e bolinho de pirarucu (peixe chamado de bacalhau da Amazônia).

Entrada, prato principal e sobremesas criado pelo chef Thiago Castanho, inspirado nas árias de ópera.

Acompanha cervejas artesanais, água de coco, sucos de frutas regionais

02.11.2015 – Ilha de Marajó – Banquete Ópera Festival

Após o café da manhã, saída para a Fazenda São Jerônimo para o último dia do Festival. Ao fim do espetáculo, retorno de ônibus direto para o Porto de Camará para pegar o barco de retorno a Belém às 15h00 ou 16h00. Chegada em Belém ao redor das 18h30/19h00 e transfer para o aeroporto e embarque em voo de regresso a sua cidade ou transfer para hospedagem (não incluída) em Belem.

O Concerto: No igarapé do mangue

Repertório: Carlos Gomes (O Guarani, Salvator Rosa) Villa-Lobos (Floresta Amazônica; Bachianas e Poemas Indígenas)

O Banquete: Na Floresta dos Guarás

Cardápio do banquete: Entrada especialidade da chef marajoara Jerônima Brito – Mojica de pacamum – Caldo delicioso de peixe temperado à moda indígena e Maniçoba - prato amazônico à base de folhas de mandioca e carnes nobres de porco.

Entrada, prato principal e sobremesa, criados pelo chef Thiago.

Acompanha água de coco, cervejas artesanais e suco de frutas regionais.

Às 15hs encontro com a equipe do Festival no Porto Camará para pegar a balsa de retorno a Belém. Em Belém, embarque em voo de regresso a sua cidade.

Incluídos na Programação:

- Transfers em van ou micro-ônibus aeroporto de Belém/Salvaterra e Soure/aeroporto de Belém.
- Café da manhã (lunch-box) durante a viagem de navio Belém/Marajó
- Duas noites de hospedagem em Marajo com café da manhã (31/10 a 01/11).
- Passeios diários descritos no roteiro acima após o café da manhã.
- Passeio na Fazenda São Jerônimo com guia para conhecer plantas nativas frutíferas como o açaí, bacuri, cupuaçu, jambu, medicinais como a copaíba, a andiroba e a verônica e assistir à tiragem de caranguejo no mangue, sucos no redário.
- Três opulentos banquetes dos chefes Jerônima Brito e Thiago Cavalcante;
- Três inesquecíveis concertos de ópera em diferentes lugares da Ilha de Marajó.

Porque ir:

- Desfrutar de três espetáculos de Ópera, que com seus inúmeros recursos ganhou o status de grande manifestação artística da humanidade, tendo como palco as deslumbrantes paisagens da Floresta Amazônica.
- Oportunidade única de imersão em três biomas por meio de três exuberantes banquetes amazônicos servidos dentro de cenários paradisíacos e exóticos do mangue, praia e floresta.
- No cardápio os pratos criados pelo chef Thiago Castanho, um dos grandes nomes da gastronomia brasileira e internacional, foram inspirados nas árias de ópera e dialogam com pratos tradicionais de origem indígena feitos por uma autêntica chefe marajoara, Jerônima Brito.

- Viagem multissensorial de imersão na junção da arte, da gastronomia e da natureza.

Informações Importantes:

- Passagens aéreas para o Banquete Ópera Festival podem ser adquiridas com o Amazon Star Turismo.
- Essa é uma viagem em grupo e prevê uma série de atividades e deslocamentos. Por isso, é importante observar a pontualidade.
- Bagagem: está incluso o transporte de 1 mala por pessoa. Caso sua bagagem exceda, entre em contato com a equipe do Festival (Amazon Star Turismo).
- Não estão inclusos no roteiro: seguro viagem; despesas com documentação; extras de caráter pessoal como lavanderia, telefonemas, bebidas e tudo que não estiver mencionado como incluído no roteiro.
- Política de Cancelamento: O pedido de cancelamento da viagem e/ou solicitação de reembolso, por parte do contratante, acarretará em cobrança dos gastos efetuados, sem possibilidade de retorno.
- Dúvidas/Informações: entre em contato com:

Amazon Star Turismo (91) 32126-6244 / 3241-8624

(91) 98802-3347 / 98802-3334 / 99982-7911

yani@amazonstar.com.br | patrick@amazonstarturismo.com.br

<https://www.facebook.com/amazonstarturismobelem>

Ficha técnica

Direção Artística e Geral: Kátia Brito e Caio Cezar

Encenação e Roteiro: Kátia Brito

Direção Musical: Caio Cezar

Solistas: Edna D'Oliveira (soprano) / Juremir Vieira (tenor) / Gabriela Geluda (soprano) / Edneia Oliveira (mezzo soprano) / Alessandro Santana (barítono)

Regente: Guilherme Bernstein

Chefs anfitriões: Thiago Castanho e Jerônima Brito

Chefs convidados: Andoni Aduriz e Mara Sales

Consultora gastronômica: Neide Rigo

Projeto de engenharia ambiental: Raimundo Brito

Cenografia e Figurino: Espetacular! Produções e Artes

Produção: Danielle Filgueiras e Tati Brito

Fotografia: Paulo Furtado

Design: Luiz Ludwig e Barbara Castro

Assessoria de Comunicação: Midiorama Comunicação & Imagem

Mídia Social: Peterson Farias

Apoio: Associação de Apoio à Arte e à Cultura de Marajó / Secretaria de Turismo do Estado do Pará / Secretaria de Cultura do Estado do Pará / Infraero / Prefeitura Municipal de Soure

Parcerias: AMAM – Associação dos Municípios do Arquipélago do Marajó / Associação dos Caranguejeiros de Soure / Cooperativa dos Coletores de Material Reciclável do Marajó

Vendas: Food Pass Delírios Gastronômicos (www.foodpass.com.br)

Operadora: Amazon Star Turismo (<http://amazonstar.com.br/>)

Co-realização: Fazenda São Jerônimo

Realização: Espaço Ópera