

FESTIVAL CULTURAL
GASTRÔNOMICO



CACHAÇA
GOURMÊT
& CAFÉ

VALE DO PARAÍBA



PROJETO CACHAÇA GOURMET

A nossa tradicional culinária remonta à época do descobrimento, numa somatória de tradições e culturas inigualáveis. A culinária brasileira é essencialmente uma miscigenação que reproduz com fidelidade a formação do nosso povo e a nossa identidade, com influência profunda das culturas européia, africana e indígena, contendo variações de intensidade regional.

O Brasil é dotado de uma culinária brilhante e riquíssima. Desenvolvemos formas próprias de consumo de alimentos, às vezes pouco comuns. Mesmo os pratos já existentes em seus continentes de origem receberam um toque da nossa cultura típica, transformados em verdadeiros “regalos” para os mais exigentes consumidores e amantes da arte de se comer bem. Aqui utiliza-se, sem pudor, iguarias nativas como o pequi, o baru, o jambu, o jatobá e o ora-pro-nobis, apenas para citar algumas especiarias de nossas terras. Alguns pratos como a rabada de boi, o torresmo, a linguiça temperada, o tutu de feijão, o pastel de angú, o pato no tucupi, as muquecas e todos os seus acompanhamentos, os incontáveis doces de frutas típicas, as pamonhas e mingaus de milho com canela, dentre tantos outros, são exemplos desta variada cozinha de cores e sabores inigualável, reconhecida de grande aceitação e procura pelos consumidores de comidas especiais e de qualidade de todo o mundo.

1. Quais são os principais objetivos do Projeto?



2. Por que implantar o Projeto Cachaça Gourmet em sua Região?





3. Algumas Estratégias, Metodologias e Instrumentos para alcançar os objetivos:



Os eventos previstos neste tópico podem ser ponto de partida para as demais estratégias de abrangência ou momentos de celebração e de visibilidade às metas atingidas, retroalimentando o processo de desenvolvimento, da produção ao consumo, passando pela promoção e visibilidade das marcas e setores envolvidas.

Buscando a conscientização e adequada divulgação desse conceito aos produtores, distribuidores, varejistas e consumidores, foram formatadas 5 plataformas de eventos que podem atuar em conjunto ou de forma independente na conscientização, divulgação e capacitação, relacionando os diversos setores da sociedade na valorização da cachaça na gastronomia e coquetelaria. São elas:

3.5.1. Circuito Gastronômico Cachaça Gourmet (Circuito e Concurso de Coquetéis)

3.5.2. Concurso de Coquetéis com Cachaça e Café

3.5.3. Festa da Cachaça e Café

3.5.4. Festival Cachaça Gourmet (Circuito, Concurso e Festa)

3.5.5. Roteiros da Cachaça

4. Identificação de Parceiros Estratégicos para o desenvolvimento do Projeto com os objetivos de qualificar e financiar as atividades previstas



4.1. Qualificação do setor (formação)

As ações formativas e de qualificação variam de acordo com a etapa em que se encontra o projeto. Possuem como prioridade a capacitação:

4.1.1. Os Pontos de Consumo e seus operadores: Proprietários, Chefs, Sommeliers, Barmen e Garçons;

4.1.2. As Cachaçarias e todo o seu quadro funcional;

4.1.3. Os consumidores com cursos de degustação, história da cachaça etc,

4.1.4. Os demais elos da cadeia produtiva do setor, aí incluída a indústria e os distribuidores

São parceiros estratégicos no processo de capacitação:

4.2.1. O Sistema "S"

4.2.2. Federações e Sindicatos da Indústria e Agricultura

4.2.3. Universidades, faculdades e escolas técnicas.

4.2.4. Instituições privadas de ensino e capacitação técnica

4.2. O Financiamento

São muitas as oportunidades de financiamento das Estratégias e Ações do Projeto, dentre elas destacamos:

4.2.1. Parceiros Públicos

4.2.1.1. Prefeituras

4.2.1.2. Consórcios e Circuitos Regionais Entre Municípios

4.2.1.3. Estados

4.2.1.4. Federação

4.2.2. Parceiros Privados (Varejo e Atacado)

4.2.2.1. Produtores de Cachaça

4.2.2.1.1. De Alambique

4.2.2.1.2. Industrial



4.2.2.2. Industria de Bebidas

4.2.2.2.1. Sucos

4.2.2.2.2. Cervejas

4.2.2.2.3. Refrigerantes

4.2.2.2.4. Energéticos

4.2.2.2.5. Água

4.2.2.3. Industria de Alimentos

4.2.2.3.1. Carnes, Aves e Pescados

4.2.2.3.2. Hortifrut (Congelados e Frescos)

4.2.2.3.3. Supermercados

4.2.2.3.4. Temperos

4.2.2.3.5. Massas



4.2.2.4. Industria de Equipamentos

4.2.2.4.1. Alambiques de Cobre

4.2.2.4.2. Toneis de Armazenamento (Inox e Madeira)

4.2.2.4.3. Engarrafadoras e Rotuladoras

4.2.2.4.4. Utensílios de Cozinha (Forno, Fogão, Freezer, Panelas, Balanças)

4.2.2.4.5. Cutelaria (Pratos, Copos, Talheres e Travessas)

4.2.3. Fundos Genéricos e Setoriais

4.2.4. Parceiros do Terceiro Setor

4.2.4.1. Bureaus

4.2.4.2. Sindicatos e Associações

4.2.5. Exportadores e Agencias de Incentivo



5. PORQUE INVESTIR NO PROJETO?



O Projeto irá possibilitar todos os ganhos de longo prazo já descritos aos setores de serviços, cultural e turístico, destacando-se no ambiente urbano o setor de alimentos e bebidas, hotelaria e transporte, e nas áreas rurais, os produtores de cachaça e seu entorno. Destacamos ainda que o Projeto deixa como legados mais específicos:

- Ampliação do mercado de trabalho e valorização dos profissionais do setor de alimentos e bebidas.
- Ganho cultural com a disseminação de conhecimentos e estímulo à criatividade gastronômica, circulação de bens e serviços culturais nos eventos de lançamento, circuito e encerramento.
- Estímulo ao consumo moderado e orientado da cachaça de alambique ante o imaginário de produto de baixo custo e apropriado à embriaguez.
- Produção e divulgação de textos com receitas tradicionais da culinária brasileira e regional, resgatados à luz da utilização da cachaça de alambique como ingrediente básico destes pratos, e a cozinha contemporânea, com o estímulo à criatividade dos chefs e barmen.

-Estímulo à implantação de cartas de cachaças pelos restaurantes nos moldes de cartas de bebidas já tradicionalmente reconhecidas, valorizando o conceito da cachaça e a enobrecendo junto aos consumidores.

- Mais um atrativo turístico duradouro para a cidade, com ganhos significativos para bares, restaurantes, agencias de turismo e produtores rurais.

Projeto cria a oportunidade às empresas publicas e privadas de contribuírem para o propósito de valorização da culinária típica e da cachaça de alambique, bem como o processo criativo de sua reinvenção, o que vem beneficiar produtores, apreciadores, o patrimônio cultural, turístico e toda a economia da região e do estado. A comunicação do projeto garante ampla visibilidade de marca e uma experiência inesquecível de relacionamento para os consumidores, cuja adesão é unânime.

6. Projeto Cachaça Gourmet e Café no Vale do Paraíba – SP



O projeto a ser desenvolvido no Vale do Paraíba engloba todas as ações previstas nos itens 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 e 3.5.5 desta proposta.

O custo estimado é de 420 mil reais em recursos diretos, não incentivados ou 560 mil com o uso de recursos incentivados. Com o objetivo de implantação, as estratégias complementares presentes nos demais itens serão realizadas na medida em que haja o envolvimento de toda a cadeia descrita no item “4” desta proposta.

Seguem o plano de comunicação, compromissos e cotas do projeto. Caso não haja a captação dos recursos necessários, as metas serão reduzidas proporcionalmente.

Edição 2014

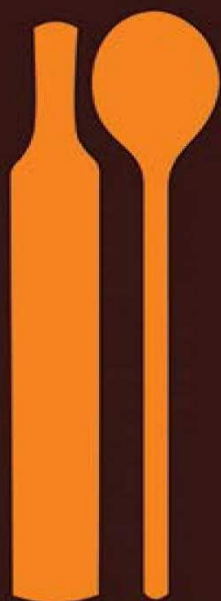
Cachaça Gourmet & Café Vale do Paraíba - SP



Edição 2014
Cachaça Gourmet & Café Vale do Paraíba - SP



2º FESTIVAL CULTURAL
GASTRÔNOMICO



**CACHAÇA
GOURMET
& CAFÉ**

VALE DO PARAÍBA

Data: 07 DE ABRIL A 28 DE MAIO

Cunha	Guararema	Guaratinguetá	Jacareí
Pindamonhangaba	São José dos Campos		
Santa Branca	Santo Antônio do Pinhal		
Taubaté	Tremembé		

FESTA DE ENCERRAMENTO:

30 E 31 DE MAIO DE 2015

CLUBE DE CAMPO SANTA RITA

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS / SP

50 RESTAURANTES E CAFETERIAS

50 CACHAÇAS



COTAS DE PATROCÍNIO

VERBA DIRETA

- **Cidade Sede | 01 Cota**
Investimento: R\$ 100.000,00 (Cem mil reais)
- **Patrocinador Ouro | 01 Cota**
Investimento: R\$100.000,00 (Cem mil reais)
- **Patrocinador Prata | 04 Cotas**
Investimento: R\$50.000,00 (Cinquenta mil reais)
- **Apoiador | 04 Cotas**
Investimento: R\$30.000,00 (Trinta mil reais)

VERBA INCENTIVADA

- **Apresenta | 01 Cota**
Investimento: R\$200.000,00 (Duzentos mil reais)
- **Patrocinador | 02 Cotas**
Investimento: R\$100.000,00 (Cem mil reais)
- **Apoiador | 04 Cotas**
Investimento: R\$40.000,00 (Quarenta mil reais)

*Com o projeto aprovado no PROAC baseado na isenção de ICMS devido mensalmente.

Etapas previstas no desenvolvimento do projeto:

- Desenvolvimento dos Alambiques da região através da legalização do produto.
- Criação de cooperativas para facilitar a comercialização da bebida.
- Integração da cultura do turismo e do agronegócio.
- Formação de profissionais capacitados para atender a demanda do trade turístico.
- Implantação e desenvolvimento do projeto, reaproveitamento do resíduo do bagaço cana transformando em artesanato – geração emprego e renda a comunidade carente do entorno dos engenhos produtores

Ao Projeto Cachaça Gourmet caberá:

- I – Realizar 01 (um) Circuito Gastronômico em 50 restaurantes da Região do Vale do Paraíba.
- II – Realizar 01 (um) Concurso Nacional de Coquetéis de Cachaça com Café;
- III – Realizar 01 (um) concurso de pratos elaborados para o evento;
- IV – Implantar o Roteiro Turístico da Cachaça nos engenhos da Região do Vale do Paraíba;
- V – Realizar um evento de abertura e uma Festa de Encerramento que premiará os melhores pratos, os melhores coquetéis e permitirá a degustação das cachaças da Região e do Brasil, além da apreciação das atividades culturais da região;
- VI – Criar e tornar público todo o material de divulgação que envolva a marca Festival Cultural e Gastronômico Cachaça Gourmet;
- VII – Realizar a capacitação do setor (treinamento de equipe de bares e restaurantes para atendimento ao público)
- VIII – Implantar a campanha “Se dirigir não beba” em todas as peças públicas de divulgação do Festival.

COTA Município Sede dá direito a:

Benefícios de imagem e relacionamento:

- **Spot de rádio**
- **Citação em releases oficiais**
- **Merchandising durante o evento**
- **Locução na festa de encerramento**
- **Convite festa encerramento – área Vip**
- **Convite festa encerramento – Pista**
- **Livretos cachaça gourmet**
- **Anúncio no livreto**
- **Outdoor**
- **Camiseta**
- **Blimp**
- **Backdrop**
- **Carta Cachaça**
- **Pórtico Entrada Festa**
- **Panfletos**
- **Pop Card**
- **Cartazes**
- **Newsletter**
- **Site**
- **Facebook**

COTA Patrocinador Ouro dá direito a:

Benefícios de imagem e relacionamento:

- Spot de rádio
- Citações em releases oficiais
- Merchandising durante o evento
- Locução na festa de encerramento
- Convite festa encerramento – área VIP
- Convite festa encerramento – Pista
- Livretos Cachaça Gourmet
- Anúncio no livreto
- Outdoor
- Camiseta
- Sugerir e intervir no plano de mídia
- Sugerir local privilegiado para a logo em toda a folheteria
- Blimp
- Backdrop
- Carta Cachaça
- Pórtico Entrada Festa
- Panfletos
- Pop Card
- Cartazes
- Newsletter
- Site
- Facebook

COTA Patrocinador Prata dá direito a:

Benefícios de imagem e relacionamento:

- **Spot de rádio**
- **Citação em releases oficiais**
- **Merchandising durante o evento**
- **Locução na festa de encerramento**
- **Convite festa encerramento – área Vip**
- **Convite festa encerramento – Pista**
- **Livretos cachaça gourmet**
- **Anúncio no livreto**
- **Outdoor**
- **Camiseta**
- **Blimp**
- **Backdrop**
- **Carta Cachaça**
- **Pórtico Entrada Festa**
- **Panfletos**
- **Pop Card**
- **Cartazes**
- **Newsletter**
- **Site**
- **Facebook**

COMUNICAÇÃO

20.000 unidades
do Livreto



Carta Cachaça



Cartazes



Site | Redes Sociais
Email Marketing



Matéria Globo sobre o evento

g1.globo.com/sp/vale-do-paraiba-regiao/link-vanguarda/videos/t/edicoes/v/pratos-a-base-de-cachaça-são-o-atrativo-de-festival-gastronomico-na-regiao/35160



Pratos à base de cachaça são o atrativo de festival gastronômico na região

MAIS INFORMAÇÕES



PUBLICIDADE



CLIQUE AQUI



CONTATO

MIRIAM CERUTTI

(12) 98169 5609 / (31) 9181 2770 | miriam.cerutti@gmail.com

HAMILTON NÉRI

(12) 99166 0344 | hamilton.neri@hotmail.com

ALFREDO NÉRI

(12) 98177 2056 | neri.adhbrasil@outlook.com

RINALDO MARQUES

(12) 98163 3611 | rinaldo@festivalcachacagourmet.com.br

RITA BAKOS

(12) 98192 6013 | rita@festivalcachacagourmet.com.br