FIGA2026
Feira Internacional de Gastronomia Amazônica

PROGRAMAÇÃO

Sexta feira 06.11

Horário	Programação
13h00	Abertura da feira
14h às 14h45	**Palestra Unox – Fabio de Medeiros** Tema: Inteligência Artificial nas Cozinhas Profissionais
15h às 15h45	**Palestra – Pedro Leite** Tema: Máquina de Vendas: Do acaso ao previsível
16h às 17h30	**Aula show – Chef. Junior Marinho** Tema: Da Amazônia ao cerrado, de volta pra casa. Receita: Chica doida com pirarucu defumado e tucupi
18h às 18h50	**Palestra – Peu Magalhães** Tema: Transformando negócios através da experiência
19h às 20h30	**Cerimônia oficial de abertura –** *pré-definido em proposta*
21h00	Encerramento

FIGA2026
Feira Internacional de Gastronomia Amazônica

Sábado 07.11

Horário	Programação
13h00	Abertura
14h00 – 14h50	**Painel – Bianca Valerio e Fabricio Santos – Mediador: Gabriel Oliveira** Tema: Fluxo e Layout para uma cozinha de alta performance
15h às 15h45	**Palestra – Leo Corvo** Tema: O básico do marketing para restaurante
16h – 17h	**Aula Show – Paulo Fortunato** Receita: Bolinho de Pirão
17h15 – 18h	**Painel Chefs de Sucesso –** Chef Yanna Freitas – Chef Fabio Barbosa – Mediador Durval Braga
18h10 – 19h10	**Aula Show – Yvens Penna** Tema: A Amazônia e o Renascimento da Coquetelaria. O Despertar de uma Potência Receita: Drink Chicória Ginger Punch.
19h40 – 20h30	**Grande Aula-show - Chef Saulo Simões** Tema: do Tapajós à ONU Receita: Homus de feijão manteiguinha e chips de macaxeira.
21h00	Encerramento

FIGA2026
Feira Internacional de Gastronomia Amazônica

Domingo 08.11

Horário	Programação
13h00	Abertura
14h às 15h	**Aula Show – Chef Hélio Araújo** Tema: Do Moquém à Alta Gastronomia: Saberes e Sabores de Roraima. Receita: Tambaqui moqueado com pimenta Jiquitaia, purê de banana pacovã, cogumelos yanomami, farinha de castanha dos Wai Wai, gel de flor de jambu e brotos de coentro.
15h20 – 16h20	**Palestra – Max Pires e Rogerio Perdiz** Tema: Dentro de cada cliente tem gente!
16h30 – 17h20	**Talk show - Mulheres que se destacam –** Larissa Cestaro, Natasha Massoud e Nelsa Schaedler.
17h30 – 18h30	**Palestra – Chef Otto** Tema: A importância da comunicação
19h– 20h	**Aula show – Chef Jerry** Tema: Pizza de cará roxo
20h15	Encerramento da Arena FIGA
21h00	Encerramento da feira

Atualizado em 22 de outubro 2026 às 8h25