

CAUSOS E LENHAS - CULTURA CAIPIRA

Projeto LIC nº 188 | Valor solicitado R\$ 90.630,68 **Aprovado**

Marcos Antonio de SantAna

E-mail: mogisantana@gmail.com

Área de enquadramento

[Patrimônio Cultural]

Apresentação

O evento "CAUSOS E LENHAS - Cultura da Roça" será uma mostra da cultura da culinária regional assim como das tradições do sertão do município de Mogi das Cruzes. Através de ferramentas como exposição, oficinas e e-book, o evento fará a aproximação de produtores, chefs de cozinha, produtos e consumidores.

Durante dois dias de evento, 10 e 11 de junho de 2017, das 9h30 às 17h00, teremos oficinas gratuitas de gastronomia caipira utilizando produtos regionais com demonstração de técnicas culinárias antigas e tradicionais. O público se inscreve gratuitamente nas aulas e depois pode ampliar seu conhecimento visitando a área de exposição e participando das rodas de conversa com os antigos moradores do Alto Tietê.

O evento será dividido em 5 estações: Comida de Tacho, Nossa Roça, Venda Caipira, Retratos e Causos, Rocinha Caipira.

Comida de Tacho

Será montada uma cozinha com fogão a lenha rústico onde um total de 10 chefs de cozinha apresentarão receitas e técnicas culinárias para uma plateia de 100 pessoas sentadas (em cada uma das apresentações) resgatando a cultura tradicional da culinária caipira.

Retratos e causos

Exposição fotográfica contada a história e curiosidades da culinária regional e roda de conversa e contação de histórias e mentiras com antigos agricultores e contadores de causos.

Nossa Roça

Exposição da produção regional de hortaliças e frutas da agricultura familiar onde serão demonstradas técnicas de plantio e seus resultados para o público visitante.

Venda Caipira

Exposição e comercialização dos principais produtos manufaturados artesanalmente, resultantes da produção local e regional.

Rocinha Caipira

Local reservado para oficinas com as crianças. Serão desenvolvidos 6 oficinais por dia para 40 crianças. Em cada uma delas haverá 2 atividades: Oficina de Culinária e Oficina de Plantio.

Justificativa

Ao longo de mais de 500 anos de história, a culinária brasileira é resultante de uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos não só pela população nativa indígena como por todas as correntes de imigração que ocorreram no período. Cada região do país tem sua peculiaridade gastronômica e sua culinária adaptada ao clima e à geografia.

Os paulistas são as referências mais antigas da comida consumida pelos tropeiros bandeirantes

que tiveram grande influência na disseminação da culinária caipira por quase todo o Brasil. Além disso nosso município é considerado referência nacional na produção de hortícola. Pólo irradiador de tecnologia na produção de frutas, verduras, legumes, flores e ovos. Sendo assim tanto os tropeiros quanto a tradição da horticultura na região contribuíram no desenvolvimento dos hábitos alimentares atuais com sua culinária adaptada aos recursos disponíveis, transformando-a e enriquecendo-a.

Segundo a UNESCO, "é amplamente reconhecida a importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas, em todo o mundo, por monumentos, sítios históricos e paisagens culturais. Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção imaterial da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial."

Num mundo de crescentes interações globais, a revitalização de culturas tradicionais e populares assegura a sobrevivência da diversidade de culturas dentro de cada comunidade, contribuindo para o alcance de um mundo plural. Cientes desse fato o "CAUSOS E LENHAS - Cultura da Roça", consolida-se como um instrumento e um mecanismo de proteção que contribui para fortalecer as tradições culinárias e da vida no campo, de modo a contemplar toda a herança cultural de nosso município e região.

Objetivos do projeto

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Expor a variedade de pratos típicos, com relevância cultural da culinária caipira derivados da horticultura do município e da região.

Transmitir conhecimento para 1000 participantes nas oficinas de culinária e gastronomia caipira além de disponibilizar gratuitamente as receitas e técnicas através de e-book no site do evento. Reunir acervo fotográfico e registros que contém a história e curiosidades da culinária regional e apresentá-lo aos visitantes.

Apresentar o convívio, a importância e a tradição da vida do campo a 3.000 visitantes.

Envolver 480 crianças na importância de valorizar e conhecer a origem e procedência dos alimentos.

OBJETIVO GERAL

Fortalecer as tradições culinárias e da vida no campo, de modo a contemplar toda a herança cultural de nosso município e região.

Abrangência territorial

Serão escolhidas 3 escolas por dia, da rede de Ensino Municipal de Mogi das Cruzes para participar das oficinas para crianças no período da manhã. No período da tarde as inscrições serão livres e abertas ao público visitante por ordem de chegada.

Serão convidados os principais chefs de cozinha de Mogi das Cruzes e Alto do Tietê para demonstrarem sua culinária.

A divulgação do Projeto abrangerá todo o Alto Tietê.

Público alvo

Quantidade esperada: 3000

Alunos de escolas públicas da rede de ensino de Mogi das Cruzes e região e população do Alto Tietê.

Oficinas de Gastronomia - 10 aulas para 100 pessoas totalizando 1000 pessoas.

Oficinas para crianças - 12 aulas para 40 crianças totalizando 480 crianças.

Área de visitação e exposição - público máximo de 1.500 pessoas ao dia incluindo o público das oficinas.

Resultados esperados

Fazer com que 3000 pessoas diretamente conheçam a riqueza da culinária caipira do Alto Tietê. Ser o evento que reúne, resgata e divulga a cultura gastronômica caipira da região de Mogi das Cruzes a fim de perpetuar o conhecimento culinário nativo.

Produtos culturais

Os produtos culturais gerados serão:

? Oficina de gastronomia gratuita para os visitantes.

? Visitação gratuita a exposição dos produtos e da produção artesanal da culinária regional.

? Acervo fotográfico da memória cultural culinária da região do Alto Tietê.

? E-book com as receitas resgatadas pelos chefs de cozinha, disponibilizadas no site do evento.

? Geração de conhecimento e interação do público com a memória cultural culinária e a vida do campo da região de Mogi das Cruzes através da visitação da exposição e da participação nas oficinas de gastronomia.

Cronograma de atividades

Pré-produção | início: 24/04/2017 - fim: 18/05/2017

Produção | início: 08/05/2017 - fim: 12/06/2017

Pós-produção | início: 12/06/2017 - fim: 12/07/2017

Ficha técnica dos principais integrantes

Nome	Função	Currículo
Marcos Antonio de SantAna	PROPONENTE	Experiência Profissional RIO 2016 - Licenciamento da Arena Corinthians para os jogos da RIO 2016 em São Paulo - 2016 DIVERTIEVENTOS - Gerente de Operações - 2016 - Evento: Camarote do Bar Brahma no Carnaval de 2016 - São

Nome	Função	Currículo
		<p>Paulo PLAYCORP - Gerente de Operações – 2015 - Evento: Brahma Valley Jockey Club de São Paulo – São Paulo ECLÉTICA - Direção Geral – 2012 A 2015 - Evento: Festa do Imigrante no Museu da Imigração do Governo do Estado de São Paulo – São Paulo DREAM FACTORY - Coordenador de montagem 2015 a 2016 - Evento: Carnaval de Rua de São Paulo – São Paulo GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - Membro do CÔMITE EXECUTIVO DE SÃO PAULO PARA COPA DO MUNDO FIFA 2014 – De 2010 a 2014. - Assessor da Secretaria Executiva do Comitê Paulista. - Membro Nato da COESGE/SP - Comissão Estadual de Segurança Pública e Defesa Civil para Grandes Eventos do Estado de São Paulo. - Coordenador do Plano de Mobilidade da Cidade de São Paulo pelo Comitê Paulista e da Gestão do Perímetro de Segurança no entorno do estádio. - Condecorado com a medalha do “Cinquentenário na Escola de Sargentos da Polícia Militar” pelos serviços prestados a cidade de São Paulo no evento Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014. - Coordenador Técnico do “GOL – Guia de Orientação Local”, desenvolvido pelo Comitê Paulista, como objetivo de organizar as oportunidades geradas pela Copa do Mundo aos municípios paulistas. - Representante do Comitê Paulista da Copa do Mundo nos Jogos Olímpicos de Londres. - Representante do Comitê Paulista da Copa do Mundo na 1º Edição Goal to Brazil – Santiago, Chile. - Organizador do evento e representante do Comitê Paulista da Copa do Mundo na 5º Edição do Goal to Brazil – Lisboa, Portugal. UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - Docente das disciplinas: “Elementos e Recursos Técnicos Aplicados a Produção de Eventos” e “Eventos Artísticos Culturais e Esportivos”, no curso de pós graduação de gestão de eventos - Universidade Anhembi Morumbi - De 2006 a 2014. - Autor do curso de EAD de Logística e Produção de Eventos da Universidade Anhembi Morumbi. - Orientador no curso de MBA de Esporte tema Acessibilidade em Eventos Esportivos – Xtrail de Regularidade Inclusiva - 2014 CEPETUR -SP - Gerente de Produção na EMPRESA PAULISTA DE EVENTOS E TURISMO do GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO – TURSP de 2010 a 2014. - Representante do Governo do Estado no evento SWU - Representante no FCC Draw da FIFA 2013 - Representante no FCC Brasil FIFA 2013 SÃO PAULO TURISMO - Coordenador de Projetos Estratégicos da SÃO PAULO TURISMO. - Gestor do contrato do Carnaval Paulistano e Coordenador Geral do Carnaval na cidade de São Paulo (2009/10); - Coordenador de Eventos Estratégicos da SÃO PAULO TURISMO, onde realizou vários eventos destacando-se os citados abaixo. - Coordenador Geral e Gestor do contrato do Carnaval Paulistano (2006/07/08/09); - Coordenador Geral do Encontro com Jovens no Pacaembu na Visita do Papa Bento XVI; - Co-produção pela SPTURIS do Centenário da Migração Japonesa (2008) - Coordenador Geral da Virada Cultural (2005/06/07/08/09); - Coordenador Geral da Virada Esportiva (2006/07/08); - Coordenador do Desfile Cívico de 7 de setembro (2006/07/08/09). FUN PRIME - Coordenador de produção da empresa FUN PRIME, onde realizou vários eventos como: - Gerente de produção do “Lançamento do selo Município Aprovado” – UNICEF- Petrolina/PE e Juazeiro/BA – 2005; - Coordenador de produção do “1º de Maio da CUT” – Av. Paulista/SP – 2004 e 2005; - Coordenador Geral da feira de agricultura familiar “AGRIFAM BAHIA” – Irecê/BA – 2004/05; - Coordenador Geral da Feira de agricultura familiar – AGRIFAM – Agudos/SP – 2003/04/05; - Produtor de eventos do “1º de Maio da Força Sindical” – Av. Santos Dumont/SP - 2002 e 2003; PALESTRANTE: - “Orientações para as cidades paulistas sobre a Copa do Mundo da FIFA 2014” – nos municípios de Mogi das Cruzes, Ribeirão Preto, Ilha Bela, Santos, São Carlos, São Sebastião/SP -2013 - “Seminário Geral de Segurança em Estádios para a Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014” – Porto Alegre/RS - 2012 - “4º Forum Nacional Brasil – O País do Esporte” – Sesc Consolação – São Paulo/SP - 2011; - “Acessibilidade em Eventos” no Congresso Brasileiro de Turismo Acessível – Socorro/SP -2011; - Banca examinadora do Curso de MBA em Gestão e Marketing de Entidades Esportivas pela Universidade Anhembi Morumbi – 2010; - “Workshop Copa 2014 - Experiências em Tecnologias Aplicadas em Grandes Eventos e suas Lições Aprendidas - Cases Nacionais e Internacionais” no IE - Instituto de Engenharia de São Paulo- 2010. - “Planejamento em Segurança para grandes eventos” na Universidade de Araras – 2009; - “Elaboração de Orçamento Físico Financeiro para Eventos Culturais” no SENAC de Taubaté – 2009; - “Carnaval: Organização e Planejamento” na II Semana de Turismo e Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – 2008; - “Eventos e Órgãos Públicos – Case Carnaval e Virada Cultural” na Escola Superior de</p>

Nome	Função	Currículo
		Propaganda e Marketing – 2008; - “Viradas: Esportiva e Cultural – eventos públicos de sucesso” no 24º Congresso Nacional de Empresas e Profissionais de Eventos – Eventos Brasil 2007; - “Turismo e Mercado de Eventos” no Ciclo de Estudos Turísticos – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais – 2007; - “Virada Esportiva x Virada Cultural” no evento “Pintando o Sete” do Curso Tecnólogo de Gestão de Eventos da Universidade Anhembi Morumbi – 2007. FORMAÇÃO: - Especialização em Gestão de Projetos – FIA - Pós graduação – Marketing – UBC - Graduação - Medicina Veterinária – USP
CAMILA CASTANHO SANTANA	ELABORAÇÃO DE CONTEUDO E CAPACITAÇÃO DE MONITORES	Camila Castanho Sant’Ana Bióloga, pós graduada em Educação Ambiental na USP e Gestão Ambiental na CETESB Atuou nos últimos anos (de 2004 a 2016) na JSL Logística, Suzano Papel e Celulose e Câmara Municipal de Mogi das Cruzes ? Idealização e coordenação de projetos socioambientais nos Estados da BA, ES, MG, SP, RJ e MA; ? Coordenação de equipes e programas de relacionamento e de desenvolvimento socioeconômico em comunidades, empresas, ONGs e escolas ? Capacitação e treinamento de equipe multidisciplinar; ? Comunicação e relacionamento multistakeholder: ONGs, empresas, parceiros institucionais, comunidades locais, profissionais de agências governamentais e pesquisadores; ? Gestão de processos, elaboração de relatórios técnicos; ? Planejamento, acompanhamento e avaliação de resultados; ? Experiência de trabalho com leis de incentivo fiscal; ? Porta voz em entrevistas na imprensa e representação institucional em prêmios e eventos; ? Organização e planejamento de eventos, seminários, feiras de exposição e campanhas de conscientização.
PEDRO ABIB	ELABORAÇÃO DE CONTEUDO E CURADORIA DA EXPOSIÇÃO FOTOGRAFICA	Pedrao, é paulista de Mogi das Cruzes, radicado em Salvador-BA desde 1993, onde atua como professor universitário na Universidade Federal da Bahia e pesquisador da cultura popular – coordenador do Grupo Griô da UFBA. Atua também como cineasta realizador de vários documentários e curta-metragens premiados em festivais nacionais e internacionais. É músico profissional e produtor cultural, fundador integrante do Grupo Botequim, que realiza um trabalho de pesquisa sobre o samba tradicional brasileiro, atuando com destaque na cena cultural da cidade de Salvador através das Rodas de Samba. Premiado no I EXPOSAMBA – Festival Nacional do Samba 2012 na cidade de São Paulo, com a música “Meu Lugar”, gravada no CD “Samba de Botequim”, que obteve a 2ª colocação entre mais de 1.000 músicas inscritas de todo o Brasil Premiado na MOSTRA SESC DE MÚSICA, realizada em Salvador-Ba no ano de 2012, com a música “Amor Digital” gravada no 2º CD. Premiado no FESTIVAL DA CANÇÃO, em 2014 na cidade de Mogi das Cruzes, novamente com a música “Amor Digital”. Lançou em 2009 o CD “SAMBA DE BOTEQUIM” (independente) com composições próprias. Lançou em 2013 o CD “SAMBA DE BOTEQUIM VOLUME 2” (independente) como continuidade do registro de suas composições autorais. Produziu no ano de 2003 o CD “A FESTA DO DIVINO DE MOGI DAS CRUZES” (Velas/Caravelas) sobre a música tradicional: congadas, moçambiques, marujadas e folias, da região de Mogi das Cruzes, estado de São Paulo. Realizou 3 turnês pela Europa em 2009/2010 divulgando o CD e realizando o show “Samba de Botequim” em Portugal (Lisboa e Coimbra), França (Paris e Tolouse) e Alemanha (Berlim). Em 2011, participando na Alemanha do Festival Internacional de Música no Gasteig – Munique, e na França e em 2012 realizou novamente com o Grupo Botequim, a 3ª turnê pela Europa, se apresentando nas cidades de Paris e Bordeaux, na França Realizou os seguintes filmes: “Samba Lumière” (Documentário – 2014 – 52’). A mais recente produção cinematográfica do autor, resultado de sua pesquisa de pós-doutorado realizada na França entre 2013 e 2014. “Premonição” (Ficção – 2011 – 35mm), vencedor do Edital da Petrobrás de Cinema para Curta-Metragens. Prêmio de Melhor Direção de Arte no Festival de Brasília 2011 e Melhor Filme e Fotografia do Festival de Pelotas 2012. Selecionado para participar em festivais na França, Canadá, Portugal, China e Peru, além de inúmeros festivais pelo Brasil. “Memórias do Recôncavo: Besouro e outros Capoeiras” (Documentário -2008 – 54’) Vencedor do Edital Capoeira Viva – Ministério da Cultura. Selecionado para o Cinesul 2009, Etnodoc 2010. “Batatinha e o Samba Oculto da Bahia”(Doc. – 2007 - 48’)– roteiro vencedor do Concurso para Obras Visuais da Fundação Cultural do Estado da Bahia -2004/2005. Prêmio “Tatu de Ouro” – Melhor Documentário da Jornada Internacional de Cinema da Bahia (2007), Menção Honrosa no Festival Internacional de Documentários de Montevideo (2007). Selecionado para o Festival de Documentários de Santiago de Cuba (2009)

Nome	Função	Currículo
FABIO RODRIGUES	PRODUÇÃO DE MONTAGEM E INFRAESTRUTUR A	<p>“Divino Espírito Popular” (Doc. – 2006 – 74’), Selecionado para o Festival de Cinema da Diáspora Africana de Tarifa Espanha(2007) e Jornada Internacional de Cinema da Bahia(2006) “O Velho Capoeirista: Mestre João Pequeno de Pastinha” (Doc. – 1999 – 18’) – Co-produzido pela Fundação Cultural do Estado da Bahia, exibido no programa ZOOM (TV Cultura) em fevereiro de 2001. Autor dos seguintes livros: “Capoeira Angola: Cultura Popular e o Jogo dos Saberes na Roda” Editora CMU-Unicamp / EDUFBA, 2005. “Mestres e Capoeiras famosos Da Bahia” Edufba, 2009. “Apreensão” – premiado no IV Festival Nacional de Literatura Xerox do Brasil e posteriormente publicado pela Editora Livro Aberto - São Paulo, 2001 Autor da peça teatral “Bacamarte: o vendedor de ilusões” – premiada no Concurso “Oficina do autor” da FUNARTE – Brasília, 1998</p> <p>Produtor Executivo de Eventos, trabalhou com Produção de Bandas (Road Manager) e direção e gerenciamento de equipes. Realizou shows de (pequenos, médios e grandes portes) e eventos corporativos, feiras, palestras e convenções. Sócio Proprietário da empresa Tempus Live, especializada em Análise, Planejamento e Desenvolvimento de Projetos Culturais, Desenvolvimento de Marketing, Marketing Promocional e Endomarketing. Breve resumo da atividade 2006 - 2010 Ícone Eventos - Produtor Executivo 2003 - 2006 Adidas Eyewear Brasil - Gerente de Marketing, Gestão de Marketing, Patrocínios Esportivos, Promocional e de Incentivo. 2000 - 2003 Global Mídia Comunicação - Gerente de Projetos Especiais e Promocional, Gestão de equipes de Marketing promocional e de degustação, planejamento, desenvolvimento e execução de projetos especiais nas áreas de cultura, esportes, e corporativos em geral. 1994 - 2000 Deja & Deja Eventos - Produtor Executivo, Produção geral de bandas e eventos, gestão de equipes de promoção, assessoria de marketing das bandas e eventos. Eventos realizados: Fórmula 3 Sulamericana – Direção de Produção (Cliente: 63 MKT); Virada Cultural Paulista 2009 e 2010 – Direção Técnica (Cliente: APAA); Virada Cultural 2010 – Coordenação Geral de Produção (Cliente: SPTuris); Formula Indy – Coordenação de Operacional, Órgãos Públicos e Controle de Acesso (Cliente: B/Ferraz); Carnaval Paulistano 2010 – Coordenação de Produção e Gestão do Credenciamento e Controle de Acesso (Cliente: SPTuris); Virada Cultural 2009 – Assistente de Coordenação Geral (Cliente: SPTuris); Carnaval Paulistano 2009 - Gestão e Produção do Credenciamento e Controle de Acesso (Cliente: SPTuris); Virada Esportiva 2008 - Gestão e Produção de Logística (Cliente: SPTuris); Tribo de Jah - Produtor Executivo - Turnês Nacional e Internacional (Europa, EUA, Canadá e Argentina) de 2006 à 2008; Virada Cultural 2008 - Assessoria Técnica e Produção do Palco Principal (Cliente: SPTuris); Virada Cultural 2007 - Produtor do Palco Rock (Cliente SPTuris); Desenvolvimento e gestão de eventos para a Inpar Incorporadora 2007 e 2008; Produtor (Road Manager) das turnês brasileiras do artista jamaicano Clinton Fearon - 2007 e 2008; Produtor (Road Manager) da turnê brasileira do banda jamaicana The Gladiators – 2006; Desenvolvimento, produção e gestão dos stands da adidas Eyewear nas principais Feiras de Ótica e de Artigos Esportivos; Campanha de lançamento do produto Tabasco para a Importadora Aurora - 2003; Campanha de lançamento do produto sopas Campbell para a Importadora Aurora - 2003; Dread Lion 1999 e 2000 - Produtor Executivo da banda; Tribo de Jah 1996 à 1998 - Produtor Técnico da banda Produtor Técnico dos eventos da rádio 89 FM – 1998 a 2000 Produtor Técnico e Direção de Palco do evento “Dia Mundial do Rock” da rádio Brasil 2000 na Praça Charles Miller - 1999</p>
Felipe Luis Salgueiro Lima Martins	SELEÇÃO DE CONTEUDO E CURADORIA GASTRONOMICA	<p>Cheff executivo do restaurante O BERRO, em Mogi das Cruzes, tradição de mais de 30 anos e referência na culinária tradicionalista e caseira. Bacharel em comunicação social com ênfase em Marketing - ESPM (Escola superior de propaganda e marketing) – 2011 e em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi – 2015. Formado pelo Instituto Brasil a Gosto no curso de “Mandioca a Raiz do Brasil”. Criador e desenvolvedor de menus e gerenciamento de alimentos e bebidas e pesquisador de produtos, receitas e tradições da culinária brasileira. Atuou profissionalmente como Consultor de marketing - ESPM junior Criação e desenvolvimento de campanhas de marketing junto a agências de publicidade Assistente de marketing - Groove Marketing Analista de negócios - ClickIsobar Desenvolvimento de aplicação de pesquisa publicitária Gerenciamento de projetos em campanhas publicitárias Consultoria de marketing para pequenos negócios Desenvolvimento e implementação de ferramentas "lean manufacturing"</p>

Contrapartida

Tipo	Descrição
ECONÔMICA	Será doado à Associação do Casarão do Chá uma cozinha rústica que será montada para o evento no valor de R\$5.300,00 (cinco mil e trezentos reais). Também será realizada uma benfeitoria de regularização do piso externo do estacionamento da Associação do Casarão do Chá, onde será implementada a exposição de produtos artesanais no valor de R\$12.000,00 (doze mil reais).
SOCIAL	o evento é gratuito para 1500 participantes ao dia e terá a realização de oficinas de gastronomia gratuitas para os visitantes além de horários reservados para a rede de ensino pública municipal. O acervo fotográfico exibido ficará disponível no site para visualização durante e após o evento, bem como as receitas e dicas farão parte de um e-book com download gratuito.

Divulgação

Descrição	Forma de distribuição
3000 Cartaz tamanho A3 em quadricromia	Serão distribuído no comercio, órgãos públicos e instituições de ensino das cidades do Alto Tietê no dia 20/05/2017.
Redes sociais	Serão utilizadas as ferramentas de divulgação pela internet em sites, facebook e instagram a partir do dia 20/05/2017 com 4 postagens diárias
Imprensa local	Envio de release do evento pela assessoria de imprensa contratada no dia 20/05/2017 para os principais jornais e revistas, bem como o envio de convites para blogueiros e jornalistas especializados.

Links

Descrição	URL
-----------	-----