

A close-up photograph of a hand holding a woven basket filled with fresh corn cobs. The corn is still in their husks, and the basket is made of natural fibers. The background is blurred, showing more corn plants.

FARTURA

— GASTRONOMIA DO BRASIL —

DA ORIGEM AO PRATO.

A gastronomia do Brasil para o mundo.



Fartura

Uma plataforma que movimenta a gastronomia em 360°.

Conectamos **produtores, chefs, restaurantes, parceiros e patrocinadores**, fortalecendo toda a cadeia produtiva do setor.

Há **15 anos**, o Fartura percorre o Brasil pesquisando e celebrando a riqueza da nossa cultura gastronômica. Transformamos esse conhecimento em **livros, filmes, festivais e experiências** que valorizam o sabor e o território brasileiro.

Acreditamos na gastronomia como **força de desenvolvimento econômico, social e cultural**. E é junto dos nossos patrocinadores e parceiros que damos **visibilidade, pertencimento e propósito a esse movimento**.

O Fartura move o Brasil pelo prato.
Esse é o nosso propósito.

Propósito



+5.300

profissionais da
gastronomia envolvidos



+150 MI.

em mídia espontânea

+12 MIL

refeições doadas
(Fartura do Amor)

+2MI.

de pratos vendidos



+5.500

empregos gerados

+30 MI.

de pessoas alcançadas
por influenciadores

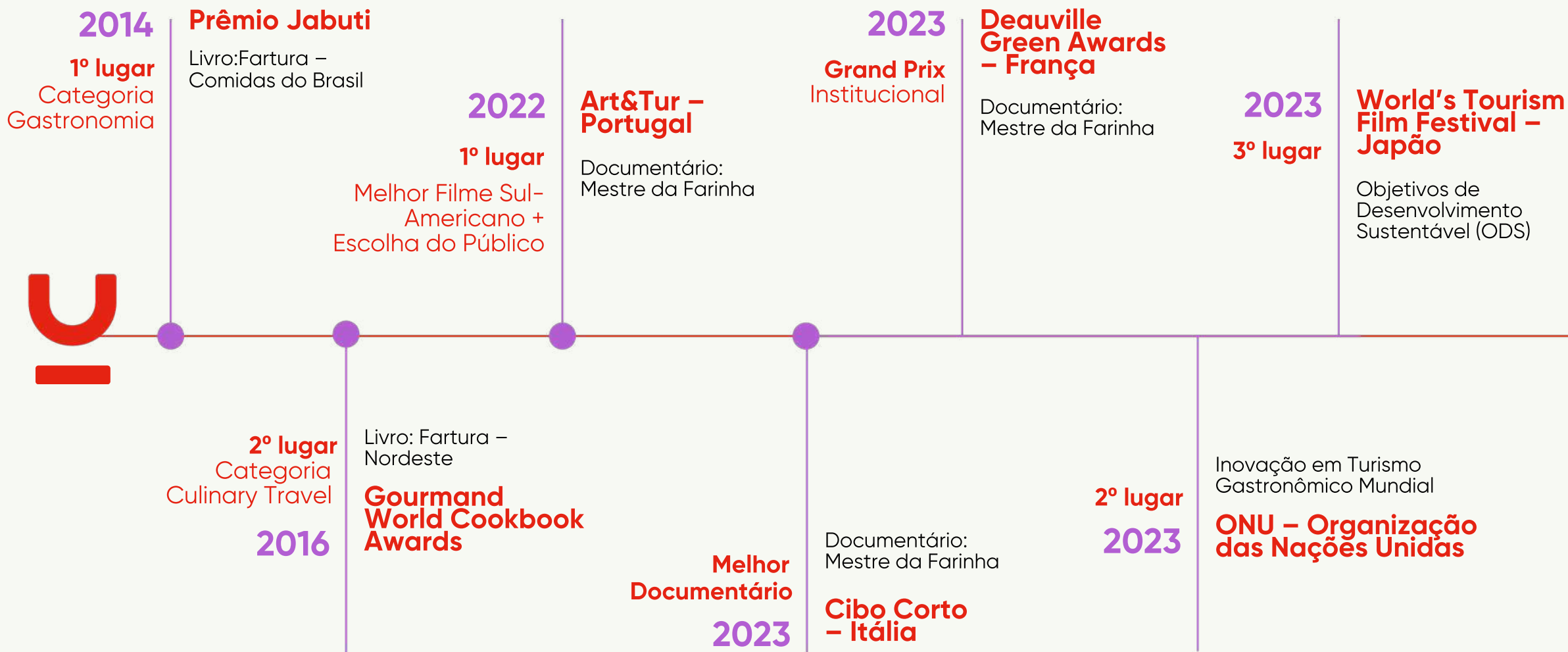


+1.800

apresentações
culturais



Um legado **que alimenta o Brasil**



Premiações e reconhecimento global

ESG Fartura

Da origem ao prato: impacto que transforma

No Fartura, responsabilidade também é ingrediente. Do planejamento ao pós-evento, buscamos impacto positivo e duradouro, em parceria com marcas que compartilham esse propósito.

Ambiental

- Gestão circular de resíduos: coleta seletiva com catadores parceiros, reciclagem de vidro e reaproveitamento de óleo e lonas em novos usos comunitários.
- Sustentabilidade em materiais e energia: uso de insumos biodegradáveis e energia com compensação certificada.

Social

- Fartura de Amor: doação de refeições e ações solidárias em creches, lares e instituições.
- Acessibilidade garantida em todos os espaços e atividades do festival.
- Cursos gratuitos de boas práticas alimentares e ações com chefs em instituições locais.

Governança e Oportunidades para Marcas

- Projetos de impacto com coassinatura de marcas e visibilidade ESG.
- Parcerias transparentes, viabilizadas por leis de incentivo.

A plataforma **em ação**



Confira

Expedições

Mapeamento do **afetivo do Brasil** invisível.

+ 100 mil km rodados pesquisando e documentando técnicas, saberes e histórias da gastronomia do Brasil.

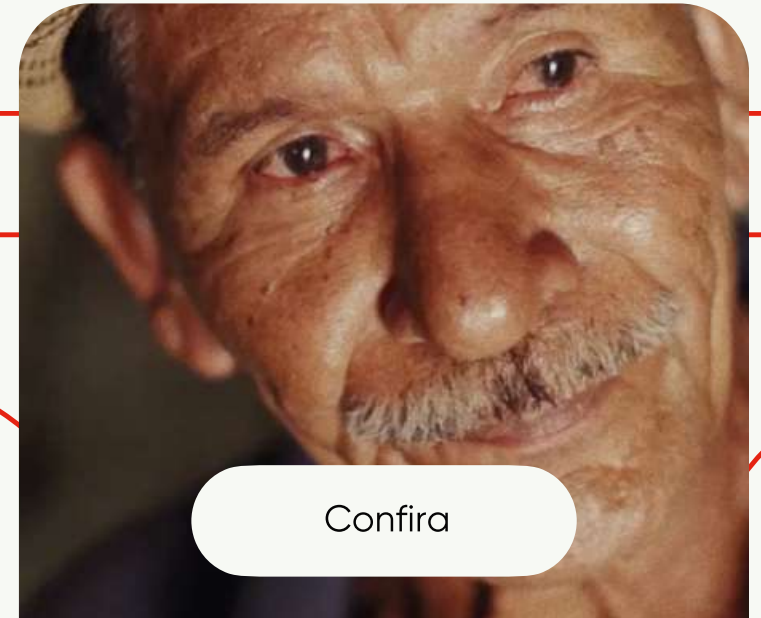


Confira

Festivais

Ativação de **microeconomias** com identidade local.

+ 1,2 milhões de pessoas impactadas em festivais que reúnem cozinhas regionais, chefs consagrados e novos talentos.



Confira

Livros e Filmes

Arquivos da **cultura gastronômica** brasileira.

Cinco publicações premiadas, incluindo o Prêmio Jabuti. Reconhecido como o melhor curta documentário em 4 países (Itália, França, Portugal e Japão).

A plataforma **em ação**



Confira

Conteúdo Digital

Memória em tempo real.

Receitas, personagens, séries originais e bastidores que conectam o Brasil pela tela.



Confira

Fartura Sob Medida

Co-criação com marcas que buscam construir legado.

De branded content a jantares exclusivos com estética, propósito e verdade.

A plataforma **em ação**



Confira

Fartura de Amor

Experiências, encontros e impacto

Mais de 12 mil refeições doadas com apoio de marcas e chefs parceiros.



Confira

Experiências gastronômicas nos Festivais

- Visita a Vinícola
- Visita a produtores e fazendas
- Visita a apiário

Temporada Fartura 2027

De norte a sul, do interior à capital, de **Minas ao mundo.**

Cada cidade recebe o Fartura com sua alma, seu tempo, sua mesa.

Tiradentes



Conceição do Mato Dentro



Serro



Nova Lima



Belo Horizonte



Mercado da Lagoinha



Nosso **calendário**

Acreditamos que a gastronomia é uma grande ferramenta de transformação econômica e social.

- O Fartura gera negócios para os patrocinadores.
- Investir no Fartura é impulsionar o agronegócio, indústria alimentícia, restaurantes e turismo no Brasil.
- Transformar a gastronomia em desenvolvimento econômico e social é a nossa causa.



Confiança construída com quem transforma o Brasil pela cultura
Com quem caminhamos.



BEBA COM MODERAÇÃO





Apareça onde a gastronomia
tem sabor e propósito.



O Fartura está te esperando.

Vamos temperar o futuro junto?

Veja como participar dessa rede
que move o Brasil pelo prato.

BRUNO PIMENTA | DIRETOR COMERCIAL EXPONSOR

+55 31 99218.2357 | bruno@exponsor.com.br