

MASTERCLASS

A NOVA ERA DO CONSUMO DE CARNE & A ARTE DO CHURRASCO



ROBERTO BARCELLOS

CONSULTOR INTERNACIONAL & CEO DE EMPRESAS LÍDERES NO MERCADO DA CARNE

**DIA 19 E 20
DE MARÇO
2022**

QUINTA DO GALO

ORGANIZAÇÃO:



COM O APOIO:



COM A COLABORAÇÃO:



PATROCINADORES:



MASTERCLASS

A NOVA ERA DO CONSUMO DE CARNE & A ARTE DO CHURRASCO

DIA 19 DE MARÇO 2022

09:00 - 09:30 SESSÃO DE ABERTURA

09:30 - 10:20 CENÁRIO DA PECUÁRIA NO MUNDO

10:20 - 10:50 CARNE DO DIA-A-DIA VS CARNE DO FIM-DE-SEMANA

10:50 - 11:15 COFFEE-BREAK

11:15 - 12:30 PECUÁRIA NESPRESSO - BEEF DESIGN THINKING

12:30 - 14:30 ALMOÇO - GRELHADOS E AMERICAN BARBECUE (FUMADOS)
COM MESTRES CHURRASQUEIROS

14:30 - 15:00 PERFIL DO NOVO CONSUMIDOR E PERFIL DO RETALHO

15:00 - 16:00 O PROTOCOLO DE UMA MARCA DE CARNE SUPERIOR (CASE STUDY DO BBQ SECRETS)

16:00 - 16:45 MATURAÇÃO - ALCANÇANDO A DIFERENÇA

16:45 - 17:15 COFFEE-BREAK

17:15 - 18:00 COMO PODEMOS PENSAR NOS AÇORES

18:00 - 19:30 APRESENTAÇÃO DE CORTES DE CARNE

19:30 - 22:30 JANTAR - GRELHADOS E AMERICAN BARBECUE (FUMADOS)
COM MESTRES CHURRASQUEIROS

DIA 20 DE MARÇO 2022

10:00 - 12:00 WORKSHOP PRÁTICO

12:00 - 14:00 FOGO NO CHÃO, GRELHADOS, AMERICAN BARBECUE COM MESTRES CHURRASQUEIROS

ORGANIZAÇÃO:



COM O APOIO:



Governo dos Açores

COM A COLABORAÇÃO:



PATROCINADORES:





ROBERTO BARCELLOS

Engenheiro agrônomo com mais de 30 anos de experiência no mundo da carne de qualidade, é hoje referência no Brasil quando o assunto é o desenvolvimento de marcas de qualidade e consultorias, desde a cadeia produtiva da pecuária até ao processamento e corte de carne.

Roberto Barcellos é consultor internacional e CEO de empresas líderes no mercado da carne.

O Roberto é uma referência no mundo das engordas, restauração, pecuária, churrascos e amplamente requisitado para consultorias, palestras, eventos e cursos de carne.

CEO - BBQ Secrets Beef

Director - Beef and veal consultoria

CEO - Confraria da carne

Sócio - Restaurantes BBQ company

CIA Bonsmara Beef - Foi director de produção e presidente

Marfrig Group - Desenvolveu projectos de carne especial

Fisher - Desenvolveu o programa Fisher Beef



FERNANDO RODRIGUES

Começou a sua carreira em 2016, com estações de churrasco em eventos pelo Brasil e como instrutor das principais técnicas de grelha em casas de carne célebres.

Realizou dois estágios em Portugal, nos mais nobres restaurantes de Lisboa: **K.O.B** e **La Paparrucha**.

A qualidade do seu trabalho logo foi reconhecida e hoje é professor titular da **BBQ Secrets Camp**, organizador dos **Bárbaros** e membro da equipa de churrasqueiros da marca **Jim Beam**, além de ser um dos mais reconhecidos mestres churrasqueiros do Brasil.



DIEGO DE SOUZA SALES

Nasceu em 1996 no Brasil, Rondônia, onde aprendeu a respeitar a origem de cada alimento. Aos 16 anos veio para Portugal, e foi onde teve a oportunidade de exercer a sua paixão, que é a gastronomia. A sua missão é conhecer e preservar a qualidade do alimento desde a sua apanha até à sua confeção.

Em 2018, assumiu a liderança de Chef de grelha do inaugurado restaurante **Rare Steakhouse**, na Marina de Vilamoura. Desde 2020, até ao momento, desempenha a função de Chef de grelha do **Bovino Steakhouse**, na Quinta do Lago, e é assessor da empresa **BBQ Meats Portugal**.



ALEXANDRE FERREIRA

Alexandre Ferreira "Colt" da @bbqmeatsportugal empresa que presta serviço de Catering "bbqexperience" em Portugal desde 2019 e da @crownpitsmokers que fabrica e comercializa PitSmokers.

Iniciou a sua carreira em Porto Seguro na Bahia fazendo eventos de Parrilla e Fogo no Chão, morou na região do Pantanal no Brasil e também viveu no Uruguai, lugares onde aprendeu diversas técnicas de churrasco.

Apaixonado pelo Fogo no chão e American BBQ onde faz defumações para restaurantes como Bovino Steak House na Quinta do Lago no Algarve, Oh Sorte em Lisboa, entre outros. Além de fornecer carnes fumadas para diversos restaurantes em Portugal.

Participou do Brazilian BBQ Festival em Paredes 2019 na estação de American BBQ e Parrilla e também do Chefs on Fire 2021 como convidado em Cascais Lisboa.



MÁRIO CHURRAS

Vindo de Uberlândia MG, Mário Resende é especialista em costela fogo de chão e cordeiro Patagônico, proprietário da Steak House @acasadofogo e várias vezes indicado como uma das melhores costelas do Brasil. Participa há mais de 5 anos nos principais eventos de churrasco Premium em todo o país e vai trazer a sua técnica especial para este evento!