

Programação Atualizada

17/09/2026	QUI	16hs	Oficina	Economia Criativa na Prática com Ana Carla Fonseca.
		18hs	Degustação	Bolo de milho fresquinho, feito à moda antiga com milho verde, uma receita que atravessa gerações nas mesas caipiras e traz o aroma inconfundível das festas de roça. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.
			Música	Artista selecionado pelo edital.
			Exposição	Artesanato em tecido com as artesãs da CorArte.
				Cachaças artesanais e premiadas e a Serra do Itaqueri com a Casa Ferruccio. Fósseis, rochas e patrimônio geológico da região com Alexandre Perinotto, do Geoparque Corumbataí.
18/09/2026	SEX	16hs	Oficina	Empreendendo com Criatividade - como unir mente, coração e bolso com Ana Carla Fonseca
		18hs	Degustação	Cuscuz mole, prato tradicional da cozinha caipira, preparado com fubá de milho e leite, uma receita simples que carrega a memória afetiva do café da manhã no interior paulista. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.
			Música	Artista selecionado pelo edital.
			Exposição	Artesanato em tecido com as artesãs da CorArte.
				Artesanato em argila com Geisa Chierice Panaggio, da CorArte. Cachaças artesanais e premiadas e a Serra do Itaqueri com a Casa Ferruccio.
19/09/2026	SAB	16hs	Oficina	Todo negócio é uma história, o poder do storytelling com Arnaldo Grizzo Filho
		18hs	Degustação	Rapadura artesanal, feita a partir do caldo de cana cozido lentamente, um doce genuíno da tradição rural que resiste ao tempo como símbolo da cultura caipira. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.
			Música	Artista selecionado pelo edital.
			Exposição	Artesanato em tecido com as artesãs da CorArte.
				Artesanato em argila com Geisa Chierice Panaggio, da CorArte.
24/09/2026	QUI	16hs	Oficina	Cultura e desenvolvimento territorial de pequenas potentes com Alejandro Castañé
		18hs	Degustação	Bolo de fubá com goiabada, combinação clássica da culinária do interior, une a textura rústica do milho ao doce da fruta em uma receita passada de família em família. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.
			Música	Artista selecionado pelo edital.
			Exposição	Desenhos e pinturas com Higino e Haniel, da Escola de Arte SIRIUS.
				Fósseis, rochas e patrimônio geológico da região com Alexandre Perinotto, do Geoparque Corumbataí.
		16hs	Oficina	Leis de Incentivo e Editais Culturais com Rose Meusburger
			Degustação	Doce de abóbora, preparado em calda lenta como manda a tradição caipira, um resgate dos sabores das cozinhas de fazenda e dos quintais do interior paulista.

25/09/2026	SEX	18hs	Música	Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria. Artista selecionado pelo edital.		
			Exposição	Desenhos e pinturas com Higino e Haniel, da Escola de Arte SIRIUS. Cachaças artesanais e premiadas e a Serra do Itaqueri com a Casa Ferruccio. Fósseis, rochas e patrimônio geológico da região com Alexandre Perinotto, do Geoparque Corumbataí.		
		26/09/2026		SAB	16hs	Oficina
			18hs		Degustação	Queijo de minas tradicional da cidade, servido com favo de mel, uma dupla que celebra o saber artesanal dos produtores locais e a doçura natural da região. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.
Música	Artista selecionado pelo edital.					
Exposição	Artesanato em argila com Geisa Chierice Panaggio, da CorArte. Desenhos e pinturas com Higino e Haniel, da Escola de Arte SIRIUS.					
01/10/2026	QUI		16hs		Oficina	Princípios da Direção Cinematográfica com Miguel Forlin
		18hs	Degustação	Bolinho de carne, receita caseira e despretensiosa, típica das mesas caipiras, feita para ser compartilhada em roda, com o tempero de quem aprendeu na prática. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.		
			Música	Artista selecionado pelo edital.		
			Exposição	Artesanato em tecido com as artesãs da CorArte. Artesanato em argila com Geisa Chierice Panaggio, da CorArte.		
		02/10/2026	SEX	16hs	Oficina	Preparação de Atores para Cinema e Conteúdo Digital com Tatiane dos Santos Silva
18hs	Degustação			Coxinha de frango, clássico do salgado brasileiro reinventado com o carinho da cozinha caseira, encerrando o festival com um sabor que todo mundo reconhece e ama. Apreciação de café com a CáEstou Mais um Dia – Cafeteria e Doceria.		
	Música			Artista selecionado pelo edital.		
	Exposição			Artesanato em tecido com as artesãs da CorArte. Artesanato em argila com Geisa Chierice Panaggio, da CorArte.		