



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES – ABRASEL HORTÊNSIAS
18º FESTIVAL DE CULTURA E GASTRONOMIA DE GRAMADO

"SABORES QUE FLORESCEM"

SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

Nome do projeto: 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado

Proponente: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel Hortênsias

CNPJ: 09.621.543/0001-09

Responsável pelo projeto: Marcelo Wazlawick – Presidente da Abrasel Hortênsias

Período de realização: 08 a 18 de outubro de 2026

Local de realização: Lago Joaquina Rita Bier – Gramado/RS

Conceito da edição 2026: "Sabores que Florescem"

Valor estimado do projeto: R\$ 800.000,00

Valor de locação de espaço solicitado à Secretaria de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul: R\$ 150.000,00 (opção Estande Premium — descrita no item 7)

Natureza do projeto: Evento gastronômico, cultural e turístico, com ações de valorização da gastronomia regional, produtores e agroindústrias, cultura, artesanato e promoção turística do Rio Grande do Sul.

2. APRESENTAÇÃO DO FESTIVAL

O Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado chega, em 2026, à sua 18ª edição, consolidado como um dos principais eventos gastronômicos da Serra Gaúcha. Realizado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel Hortênsias, o Festival reúne gastronomia, cultura e turismo em uma programação que valoriza os sabores, os produtos e os talentos do Rio Grande do Sul.

A edição de 2026 será realizada de 08 a 18 de outubro, no Lago Joaquina Rita Bier, em Gramado, tendo como conceito "Sabores que Florescem", em referência à primavera e à diversidade cultural e gastronômica do Estado.

A programação contempla experiências gastronômicas, participação de restaurantes e empreendedores, valorização de produtores e agroindústrias familiares, apresentações culturais e artísticas, artesanato e ações de integração entre os diferentes segmentos que compõem a cadeia do turismo e da gastronomia.

Ao promover a aproximação entre produtores, profissionais da gastronomia, empreendedores e visitantes, o Festival contribui para a valorização da produção regional, a geração de oportunidades para negócios locais e o fortalecimento de Gramado e do Rio Grande do Sul como destinos de referência em gastronomia, cultura, turismo e hospitalidade.

A realização do evento também proporciona ampla exposição do Estado junto a um público turístico diversificado, fortalecendo a promoção do Rio Grande do Sul e ampliando a visibilidade de seus produtos, sua gastronomia e sua identidade cultural.



3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Realizar a 18ª edição do Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado, promovendo a integração entre gastronomia, cultura e turismo, valorizando a produção regional e contribuindo para o fortalecimento de Gramado e do Rio Grande do Sul como destinos de referência em gastronomia e hospitalidade.

3.2 Objetivos Específicos

- Valorizar a gastronomia e os produtos do Rio Grande do Sul, destacando ingredientes, produtores e preparações regionais;
- Promover a participação e a visibilidade de agroindústrias familiares e produtores locais e regionais;
- Estimular a integração entre produtores, restaurantes, profissionais da gastronomia e demais empreendedores da cadeia turística;
- Ampliar a oferta de experiências gastronômicas e culturais aos visitantes de Gramado e da região;
- Promover manifestações culturais e artísticas vinculadas à identidade regional;
- Fortalecer o turismo gastronômico como segmento estratégico para o desenvolvimento econômico e turístico do Estado;
- Contribuir para a movimentação da economia local e regional, estimulando negócios, geração de renda e oportunidades para empreendedores;
- Divulgar Gramado e o Rio Grande do Sul como destinos associados à gastronomia, cultura, turismo e hospitalidade.

4. PROGRAMAÇÃO E AÇÕES PREVISTAS

A 18ª edição do Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado contará com uma programação diversificada, reunindo gastronomia, cultura, entretenimento, valorização da produção regional e atividades de integração entre profissionais e visitantes.

Entre as principais ações previstas estão:

- **Espaços gastronômicos:** participação de restaurantes e empreendimentos gastronômicos, oferecendo ao público pratos e experiências desenvolvidos especialmente para o Festival;
- **Valorização das agroindústrias locais e regionais:** cada prato participante deverá utilizar, como parte de sua composição, pelo menos um produto proveniente de uma agroindústria familiar local ou regional, promovendo a aproximação entre produtores e estabelecimentos gastronômicos e dando visibilidade à produção regional;
- **Participação de agroindústrias:** presença de agroindústrias e produtores, com exposição e comercialização de produtos, permitindo ao público conhecer e consumir itens produzidos na região;
- **Concurso Melhor Chef:** competição destinada a profissionais da gastronomia, estimulando criatividade, técnica e valorização dos ingredientes regionais;
- **Concurso Melhor Profissional de Salão:** atividade voltada à valorização dos profissionais responsáveis pelo atendimento e pela experiência do público nos estabelecimentos gastronômicos;
- **Corrida de Garçons:** atividade tradicional e de caráter competitivo e recreativo, promovendo integração entre profissionais do setor e interação com o público;
- **Programação cultural e musical:** apresentações artísticas e musicais ao longo do Festival, ampliando a experiência dos visitantes e promovendo a cultura regional;
- **Artesanato e produtos locais:** espaço para divulgação e comercialização de produtos artesanais e itens vinculados à identidade e à produção local;



- **Ações de integração e relacionamento:** atividades destinadas à aproximação entre produtores, restaurantes, profissionais, empreendedores, parceiros e visitantes, fortalecendo a cadeia produtiva do turismo gastronômico.

A programação será organizada de forma integrada, proporcionando ao visitante uma experiência que ultrapassa o consumo gastronômico e reúne gastronomia, cultura, entretenimento, produtos regionais e valorização dos profissionais e empreendedores que compõem a cadeia turística e gastronômica.

5. ESTRUTURA E COMERCIALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS

A estrutura gastronômica do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado será composta por 15 operações gastronômicas credenciadas, selecionadas por meio de edital de credenciamento e prova técnica, contemplando diferentes categorias da gastronomia.

As operações serão distribuídas nas seguintes categorias:

- Risoto – 01 vaga;
- Massas / Prato Italiano – 01 vaga;
- Carnes – 01 vaga;
- Aves – 01 vaga;
- Suínos / Embutidos Coloniais – 01 vaga;
- Pizzas – 02 vagas;
- Hambúrguer / Sanduíche Artesanal – 01 vaga;
- Comida de Boteco / Petiscos – 01 vaga;
- Healthy Food (Cozinha Saudável) – 01 vaga;
- Cozinha Oriental e Fusion – 01 vaga;
- Prato Gaúcho – 01 vaga;
- Prato Alemão / Colonização Europeia – 01 vaga;
- Doce – 02 vagas.

A seleção dos estabelecimentos será realizada mediante análise documental e avaliação técnica dos pratos, considerando critérios como apresentação, sabor, textura, criatividade e porção. O processo busca garantir diversidade e qualidade na composição da oferta gastronômica do Festival.

5.1 Modelo de comercialização

Cada operação gastronômica selecionada pagará à Abrasel Hortênsias R\$ 6.000,00 pela utilização do espaço gastronômico, podendo 50% desse valor ser subsidiado pelo SEBRAE RS para os restaurantes selecionados que tenham realizado a trilha de capacitação prevista no projeto.

Além do valor de utilização do espaço, será aplicado percentual sobre o faturamento bruto obtido durante o Festival:

- 20% do faturamento bruto para estabelecimentos associados à Abrasel Hortênsias;
- 25% do faturamento bruto para estabelecimentos não associados à Abrasel Hortênsias.

Esses percentuais já contemplam os custos relativos às taxas de administração das vendas realizadas por cartões de crédito, débito e pelo sistema oficial de comercialização de tickets.

5.2 Preços de comercialização ao público

- Prato: R\$ 48,00;
- Prato Premium: R\$ 58,00;



- Pratos da categoria Doce: R\$ 28,00.

Os pratos deverão observar a categoria para a qual a operação foi selecionada e valorizar, preferencialmente, ingredientes locais e o conceito "Sabores que Florescem".

5.3 Valorização das agroindústrias

Como diretriz central da edição 2026, cada prato autoral apresentado pelas operações gastronômicas deverá incorporar obrigatoriamente ao menos um produto de uma agroindústria familiar participante do Festival.

No processo de inscrição, cada estabelecimento deverá indicar a agroindústria e o respectivo produto que será utilizado no prato, acompanhado da respectiva ficha técnica. A regra busca integrar diretamente a produção rural e artesanal do Município à experiência gastronômica oferecida ao público.

O edital contempla agroindústrias e produtores de diferentes segmentos, incluindo mel, vinhos e sucos de uva, chás, embutidos, produtos coloniais, queijos, doces, geleias, biscoitos, ovos e cerveja, entre outros.

5.4 Critérios de participação e distribuição

Do total de espaços gastronômicos, 80% serão destinados a empresas associadas à Abrasel Hortênsias, desde que estejam associadas há pelo menos três meses e adimplentes com suas obrigações perante a entidade, enquanto 20% serão destinados a empresas não associadas.

A comercialização dos tickets de alimentação e bebidas será realizada por meio do caixa central da Abrasel Hortênsias, com fechamento e conferência diária das vendas.

Dessa forma, o modelo adotado combina seleção técnica dos participantes, comercialização organizada dos espaços, controle centralizado das vendas e integração obrigatória com a produção das agroindústrias familiares, fortalecendo a cadeia gastronômica e turística envolvida no Festival.

6. PLANO DE TRABALHO

A execução do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado será organizada em etapas, contemplando planejamento, credenciamento e seleção das operações gastronômicas, preparação da estrutura, realização do evento e posterior prestação de contas e comprovação das ações realizadas.

6.1 Etapas de execução

Pré-produção e planejamento

- Planejamento geral e organização operacional do Festival;
- Definição e contratação dos serviços necessários à realização do evento;
- Organização da estrutura física e dos espaços gastronômicos e de convivência;
- Desenvolvimento das ações de comunicação e divulgação.

Credenciamento e seleção gastronômica

- Credenciamento dos estabelecimentos interessados;
- Análise da documentação de habilitação;
- Realização de prova técnica para avaliação dos pratos;
- Seleção e homologação das operações gastronômicas;



- Definição dos produtos das agroindústrias familiares que serão utilizados nas preparações. O edital estabelece a utilização obrigatória de pelo menos um produto de agroindústria participante em cada prato autoral.

Montagem e preparação

- Montagem dos espaços gastronômicos;
- Instalação da infraestrutura necessária ao funcionamento do evento;
- Organização dos espaços destinados às agroindústrias, artesanato e demais participantes;
- Preparação da programação cultural, gastronômica e de entretenimento.

Realização do Festival

- Realização do evento de 08 a 18 de outubro de 2026;
- Funcionamento dos espaços gastronômicos;
- Comercialização dos pratos e produtos;
- Realização de concursos gastronômicos, roteiro gastronômico, corrida de garçons e demais atividades previstas;
- Apresentações culturais e musicais;
- Ações de valorização das agroindústrias familiares e da produção local.

Pós-evento

- Fechamento e conferência das operações de comercialização;
- Organização dos registros e documentos referentes à execução;
- Avaliação das ações realizadas;
- Elaboração de relatório final e comprovação das contrapartidas.

7. OPÇÕES DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO NO FESTIVAL

Como forma de apoio ao 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado, a Secretaria de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul poderá optar pela locação do espaço institucional a seguir, dentro da estrutura do evento, com contrapartidas de estrutura e ativação vinculadas ao próprio espaço.

ESTANDE PREMIUM	R\$ 150.000,00	Disponibilidade: 1 espaço
Contrapartidas: • Estande exclusivo para exposição institucional, com estrutura completa (piso, testeira, iluminação e mobiliário), montado em local de destaque e alta circulação do Festival; • Ambientação e decoração personalizada do espaço, alinhada à identidade visual do Governo do Estado; • Sinalização e identidade visual do Estado aplicada em toda a estrutura do estande; • Presença de equipe e material informativo de turismo do Estado no espaço durante toda a realização do Festival; • Espaço reservado para ações de ativação, degustação ou distribuição de material institucional, conforme planejamento da Secretaria; • Uso do espaço durante todos os dias de realização do Festival (08 a 18 de outubro de 2026).		

8. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

03/08/2026 Abertura do edital de credenciamento dos



26230100009502

	restaurantes
17/08/2026	Encerramento do edital de credenciamento dos restaurantes
21/08/2026	Divulgação dos restaurantes habilitados
24/08/2026	Abertura das inscrições para os concursos de Melhor Chef e Melhor Profissional de Salão
25/08/2026	Avaliação técnica dos pratos dos restaurantes e captação de fotografias
26/08/2026	Envio dos convites para o lançamento oficial
27/08/2026	Divulgação dos restaurantes e pratos selecionados
28/08/2026	Abertura das inscrições para o Roteiro Gastronômico
31/08/2026	Definição dos lojistas participantes, em parceria com o Sindilojas, e dos artesãos participantes da Feira Feito em Gramado
07/09/2026	Encerramento das inscrições do Roteiro Gastronômico
09/09/2026	Lançamento oficial do Festival para imprensa e convidados
25/09/2026	Início da montagem da estrutura no Lago Joaquina Rita Bier
27/09/2026	Encerramento das inscrições para os concursos de Melhor Chef e Melhor Profissional de Salão
28/09/2026	Início da decoração do Festival
30/09/2026	Finalização do pavilhão e início da montagem dos estandes
30/09/2026	Comunicação dos selecionados para os concursos de Melhor Chef e Melhor Profissional de Salão
06/10/2026	Término da montagem da estrutura
08/10/2026	Abertura do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado
14/10/2026	Realização do Concurso Melhor Chef
15/10/2026	Banca final do Concurso Melhor Profissional de Salão
18/10/2026	Realização da Corrida de Garçons e Garçonetes
18/10/2026	Divulgação do resultado do Concurso Melhor Profissional de Salão
18/10/2026	Encerramento do Festival



9. PRESTAÇÃO DE CONTAS E COMPROVAÇÃO DA LOCAÇÃO DE ESPAÇO

A Abrasel Hortênsias realizará o acompanhamento e o registro das ações desenvolvidas durante o 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado, de forma a possibilitar a comprovação da execução do projeto e da estrutura vinculada ao espaço locado pela Secretaria de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul.

Após a realização do evento, será elaborado relatório de execução, contemplando, entre outros elementos:

- Descrição das ações efetivamente realizadas;
- Registro fotográfico da programação, estrutura e atividades do Festival, incluindo o espaço locado pela Secretaria;
- Comprovação da montagem e utilização do espaço conforme a opção contratada;
- Informações sobre a realização da programação gastronômica, cultural e turística;
- Registros da participação das agroindústrias familiares e da utilização de seus produtos nas preparações gastronômicas;
- Documentação e demais elementos comprobatórios pertinentes à execução.

A documentação será organizada pela Abrasel Hortênsias e disponibilizada à Secretaria de Turismo para fins de acompanhamento e comprovação da execução das ações previstas.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado representa uma importante iniciativa de promoção da gastronomia, da cultura e do turismo do Rio Grande do Sul, reunindo estabelecimentos gastronômicos, produtores, agroindústrias familiares, profissionais do setor, artesãos, artistas e visitantes em uma programação integrada.

A edição de 2026 amplia a conexão entre a gastronomia e a produção regional, especialmente por meio da participação das agroindústrias familiares e da utilização obrigatória de seus produtos nos pratos desenvolvidos pelas operações gastronômicas credenciadas.

A realização do Festival contribui para a movimentação da economia, a valorização dos empreendedores e profissionais do setor, a geração de experiências turísticas e a promoção de Gramado e do Rio Grande do Sul como destinos de referência em gastronomia, cultura e hospitalidade.

Nesse contexto, a Abrasel Hortênsias propõe à Secretaria de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul a locação do espaço Estande Premium, no valor de R\$ 150.000,00, reafirmando seu compromisso com a execução do projeto, com a estrutura oferecida e com a adequada comprovação das ações realizadas.

A parceria entre a Abrasel Hortênsias e o Governo do Estado fortalece uma iniciativa de relevância turística e econômica para a região e amplia a capacidade de divulgação da identidade, da produção e da gastronomia do Rio Grande do Sul junto aos visitantes e participantes do Festival.

Gramado, 24 de agosto de 2026.



26230100009502

MARCELO Assinado de forma
WAZLAWICK digital por MARCELO
:028102900 WAZLAWICK:028102
83 90063
Dados: 2026.09.24
11:46:34 -03'00'

Marcelo Wazlawick

Presidente Abrasel Hortênsias