

# JUVENTUDE 11 12 ANOS

Data: 27 de junho de 2025 - 19h

Local: Ginásio CFAC

(Centro de Formação de Atletas e Cidadãos)

## 01 PEIXARIA MOBI DICK

José Armando Cosme, Marcus Cosme  
Paulo Carrer e Hugo Sebben.

Salmão Wellington, mini salada  
com gorgonzola e cereais torrados.

## 02 RESTAURANTE ANDREA

Gustavo Luis Toigo, Beto Tolotti, Adriano Ferrigo  
Gilmar Bampi e Taisson Toigo.

Codorna esmeraldina, polenta do  
Andrea e radicci alviverde.

## 03 FOTOGRAVURA ZEYANA

Marcelo Caregnato, Ricardo Caregnato,  
Everton Caregnato e Gesiel Caregnato.

Paçoca de pinhão, porchetta e salada.

## 04 RODOIL

Antenor Tonietto, Adriano Leoncio,  
Daniel Dos Passos, Marcos Telli e Roberto Ruffatto.

Matambre recheado com  
aipim e bacon.

## 05 EFFICIENZA

João Carlos Pizzamiglio, Fabiano Pizetta, Rafael Pinto,  
Fernando Marques, Diego Bertuol e Fernanda Valentini Pinto.

Risoto de camarão, salmão e  
vinagrete de frutos do mar.

## 06 PAPO JACONERO - AFIX ETIQUETAS

Nilso Bortolon, Maicol Reis, Odemir Ferronato  
Gilberto Zago e Leonardo Duarte.

Papo Ribs - Costelinha de porco  
com barbecue e batatas rústicas.

COZINHA

# 07

## AMIGOS JACONEROS

Bruno Sassi Brunelli, Osvaldo Pioner, Raul Segalla,  
Walter H. Dal Zotto Júnior e Marcos Cunha Lima.

Risoto de frutos do mar.

COZINHA

# 08

## COZINHA CONSELHEIRA

Maurício Rugeri Grazziotin, Rogério Bridi,  
Gilberto Pierozan, Eleandro Stumpf e Abramo Mazzochi.

Carne de Panela, arroz Jaconero e  
e radicci com bacon.

COZINHA

# 09

## RÁDIO CAXIAS E TRI LEGAL TCHÊ

Paulo Marchioro, Marcus Vaz, José Piccin  
Luciano Berti (Tatu) e Gilberto Júnior.

Cordeiro, polenta mole com molho de  
carne de panela e parmesão e mix  
de folhas com tomate cereja.

COZINHA

# 10

## COZINHA SÉRIE A

Flávio Zanettini, Robson Ferreira Guimarães,  
Leandro Prux, Tiago Piroli e Anselmo Paganella.

Ragu de carne de panela com  
polenta e gorgonzola.

COZINHA

# 11

## PHD GUINDASTES

Adão Marques, Alzani Pioner, Geraldo Meregali,  
Argelio Shuck e Giordano Meregali.

Costela de porco com polenta.

COZINHA

# 12

## RECREIO DA JUVENTUDE

Aurélio Marques, Fabiano Toigo, Marcelo Ayala,  
Matias Vazquez e Anderson Civardi.

Salmão na cama de legumes.

COZINHA

# 13

## JAHCONEROS

Rafael Erlo, Rodrigo Barcarollo, Anderson Vivan,  
Anderson Zechin e Diego Camati.

Matambrito a lá pizza, farofa de bacon,  
geleia agri-doce e pão JAHconero.

COZINHA

# 14

## VERDE E BRANCO AUTO 78

Paulo T. Machado, Gaspar Balbinot, Paulo R. Machado  
José Carlos Brustolin, Vinicius Machado.

Camarão à moda Papos, arroz  
verde e batatas.

COZINHA

# 15

## FANÁTICOS VERDE E BRANCO

Guila Sebben, Tiago Riva, Matheus Duarte,  
Gabriel Pinos Sturtz e James Onzi.

Javali "à la Riva", arroz na manteiga, aipim  
com bacon e queijo e radicci com bacon.

COZINHA

# 16

## AS ESMERALDAS

Francisco Rech, Raimundo Demore,  
Alex Ferreira, Luciano Brandalise, Renata Armiliato.

Tortei, galetto desossado  
e mix de salada.

COZINHA

# 17

## BICCHIERI - TUDO PARA SUA COZINHA

Rubens Craus, Pedro Demori Lemos, Alison Calgato,  
Cristiano Biasus e Márcia Orsato.

Lasanha de ragu artesanal, polenta  
frita, legumes salteados e tomates  
confitados.

COZINHA

# 18

## JACONERO RAIZ/DO ARCO DA VELHA

Rafael Toigo, Bruno Mesquita, Matheus Antunes  
Guilherme Martinato e Cristina Calcagnotto.

Hambúrguer com batata rústica.

COZINHA

# 19

## PAPOS DA BODEGA

Luciano Vargas, Osmar Junior,  
Rafael Mandelli e Márcio Mazzuco.

Lasanha esmeraldina de cordeiro  
e queijo serrano.

COZINHA

# 20

## PREFEITURA

Adiló Didomenico, Édson Néspolo, Rodrigo Tolves,  
João Uez, Leonardo Nickel e Alfonso Willenbring Jr.

Filé à Jaconera, ravioli às Esmeraldas  
e mix de saladas verdes.



#### CONHEÇA O LOCAL DO EVENTO

##### CFAC | CENTRO DE FORMAÇÃO DE ATLETAS E CIDADÃOS

O Juventude conta com um moderno e amplo centro de treinamentos, o CFAC – Centro de Formação de Atletas e Cidadãos. Inaugurado em 2009, o local possui uma área superior a 25 hectares, que abriga:

- Cinco campos de futebol, incluindo um miniestádio com arquibancada;
- Um ginásio com duas quadras oficiais de futebol society, refeitório, área administrativa das categorias de base e da Escola de Futebol, além de uma sala de espera com cantina para os pais dos alunos;
- Um prédio exclusivo para o elenco profissional, com mais de 2 mil m<sup>2</sup>, que conta com vestiários, academia, salas de fisioterapia, análise de desempenho, fisiologia, consultório médico, refeitório e auditório.

As melhorias no CFAC seguem em ritmo constante. Nos próximos meses, serão entregues dois novos campos oficiais e um campo 100% sintético, com o mesmo material utilizado nos principais gramados do país.

Tudo isso visa oferecer aos atletas e ao staff ainda mais tecnologia, equipamentos modernos e um ambiente altamente profissional, ideal para a otimização das atividades diárias e para que todos os envolvidos no processo alcancem o máximo rendimento.



#### SHOW COM BARBARELLA E TRIADI MÚSICA

Adulto: R\$180,00 | 6 a 11 anos: R\$90,00 | 0 a 5 anos: isento  
Incluso: Refrigerante, água e vinho.

**Incentivamos o uso de carona ou transporte por aplicativo**

NOSSAS ALMAS EM FESTA SAÚDAM

## PAPOSNA COZINHA



**27 JUNHO 2025**

**GINÁSIO CFAC | 19H**

Centro de Formação de Atletas e Cidadãos

Rua Atílio Andreazza, 1211-1543 Sagrada Família - **Portão 1**

Patrocínio



Pioneira  
desde 1902



RANDONCORP



Patrocínio



Pioneira  
desde 1902



RANDONCORP

