

JUVENTUDE 112 ANOS

Data: 27 de junho de 2025 - 19h

Local: Ginásio CFAC

(Centro de Formação de Atletas e Cidadãos)

COZINHA 01 | PEIXARIA MOBI DICK

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

Salmão Wellington, mini salada
com gorgonzola e cereais torrados.

COZINHA 02 | RESTAURANTE ANDREA

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

Codorna esmeraldina, polenta do
Andrea e radicci alviverde.

COZINHA 03 | FOTOGRAVURA ZEYANA

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

Paçoca de pinhão, porchetta e salada.

COZINHA 04 | RODOIL

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

Matambre recheado com
aipim e bacon.

COZINHA 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.

COZINHA 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

Mauricio 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 Meregalí,
Argelio Shuck e Giordano Meregalí.

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, galeto desossado
e mix de salada.

COZINHA 17 | BICCHIERI - TUDO PARA SUA COZINHA

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

Lasanha de ragú 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 m², 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.

NOSSAS ALMAS EM FESTA SAÚDAM

PAPOSNA COZINHA



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

27 JUNHO 2025
GINÁSIO CFAC | 19H

Centro de Formação de Atletas e Cidadãos

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

Patrocínio



Patrocínio

