



XEPAI!

QUANDO INGREDIENTES ESTÃO PRESTES A SEREM DESCARTADOS,
O PREMIADO CHEF FÁBIO VIEIRA UTILIZA DE TODA SUA CRIATIVIDADE
E CARISMA PARA CRIAR VERDADEIRAS OBRAS
DE ARTE GASTRONÔMICAS.



ISSO

Aparas de hortaliças
que viram uma super salada
quando bem selecionadas,
higienizadas e recolhidas no
local e momento certo.

COM ISSO

Aparas de pescados, cascas de camarão, espinhas e cabeças. Está formada um bela base para milhares de idéias e pratos.





TRANSFORMAM-SE EM
PIRÃO DE PEIXE ACOMPANHADO DE
SALADA DE CARPACCIO DE TALOS E FOLHAS

Feito a base do caldo de aparas,
ponta de mandioca ralada,
patas dianteiras de camarão grande
empanadas e fritas e
bolinha de mandioca chips.
Tudo sem gastar nada.

Xepa é um programa do gênero gastronomia para a TV fechada com 24 minutos de duração.

O premiado Chef Fábio Vieira possui personalidade e carisma bastante popular e vive a aventura de criar novos pratos utilizando produtos baratos, descartes ou ingredientes que a maioria das pessoas não dá atenção.

Fábio leva a risca o ditado “Fazer mais com menos”. Em cada programa Fábio visita uma cidade brasileira e realiza duas receitas.

ASPECTOS ARTÍSTICOS E ADEQUAÇÃO AO PÚBLICO

PROPOSTA DE OBRA SERIADA COM 13 EPISÓDIOS PARA TV FECHADA

OBRA BRASILEIRA PARA ESPAÇO QUALIFICADO

TEMA: GASTRONOMIA

PÚBLICO ALVO: HOMENS E MULHERES DOS 25 AOS 65 ANOS

PRODUTORA: SAMPA FILMES

APRESENTADOR: FÁBIO VIEIRA

DIRETOR: VINICIUS LIMA

O PERSONAGEM

FÁBIO VIEIRA - O "CARA" NA COZINHA

Ele já foi comunicólogo, técnico audiovisual e guitarrista.

[ainda é guitarrista]

Fábio é o nosso personagem principal.

Paulista da cidade de Avaré, tem 39 anos e só começou a cozinhar aos 30 anos.

Eleito em 2014 chef revelação pela revista Veja Comer e Beber, o chef Fábio Vieira é proprietário do restaurante Micaela nos Jardins, e mais um representante da chamada "cozinha bossa-nova", expressão cunhada pelo crítico gastronômico Josimar Melo.



MÚSICA

FÁBIO VIEIRA GUITARRISTA

Até a trilha sonora do programa XEPA são produzidas em parte por ele e sua guitarra Pignose.

Noa anos 2000, sua banda Jamaiscana lançou dois discos de reggae, um deles pela gravadora Paradoxx Music.

O segundo disco, produzido de maneira Independente, teve um single lançado em vinil 45 rotações, produzido em Kingston, Jamaica.

Atualmente sua pegada passa pelo Rock, Blues e Reggae.



O PORTFÓLIO DO CHEF

Um dos exemplos de como ousar com pouco é este prato que já fez sucesso no restaurante Micaela: Três Mandiocas, creme de mandioca com queijo canastra, bolinha chips de mandioca, paçoca de carne com farinha de mandioca.



Caldo de peixe feito com aparas e talos, nhoque de batatas que seriam descartadas por estarem feias, pedaços retirados das espinhas do peixe viram crocante de peixe para dar um toque no nhoque.



Uma simples baguete amanhecida
pode virar o melhor petisco do seu
churrasco com a o recheio da linguiça
substituindo o miolo da baguete.
Pão com miolo de linguiça.



Tainha, peixe de verão,
grelhada, com tropeiro de feijão manteiguinha
e farinha do Cruzeiro do Sul-AC.
Possibilidades com produtos regionais
bem utilizados.



ENREDO DO PROGRAMA

Fábio se apresenta e conhecemos um pouco de sua história como chef (1). Fábio chega na cidade destino e vai até feiras, mercados e comércios locais.

Ele conversa com pessoas locais, vendedores e feirantes(2).

Está a procura de produtos interessantes, baratos ou até descartes(3), ganha algumas coisas e compra outras.

O saldo no final é uma compra feita com pouco dinheiro(4).

Agora é hora de refletir. No episódio piloto, Fábio decide fazer um pirão de peixe e salada de carpaccio de legumes.

Ele volta para a cozinha, abre seus cases e mãos a obra(5).

Acompanhamos o passo-a-passo da produção aprendendo técnicas através das dicas do chef.

Produto final:

Pirão de peixe com mandioca fresca, patinhas de camarão empanadas e chips de mandioca(6).

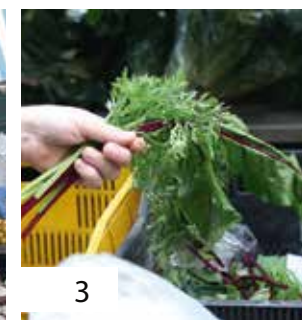
No programa, acompanhamos o Fábio em duas dessas aventuras gastronômicas.



1



2



3



4



5



6

CONTEÚDO DA TEMPORADA

PROGRAMA XEPA

EPISÓDIO 1

FEIRA DE SÃO FRANCISCO- SÃO FRANCISCO-CE

Feira de aspecto interessantíssimo com ingredientes e costumes locais. Neste cenário encontramos de tudo um pouco, como todas as partes dos animais são aproveitadas e expostas para comercialização, tipo variadíssimos de feijões, queijos locais e barraquinhas com mulheres cozinhando ali mesmo as famosas PANELADAS, onde os miúdos são as estrelas.

Trabalhar aqui sofisticar um prato local- Panelada com feijão regional
A panelada é feita por várias mulheres em suas barraquinhas e é servida para os próprios comerciantes do local.

EPISÓDIO 4

MERCADO DO MAFUÁ- TEREZINA –PIAUI

Pluralidade e singularidade, paradoxalmente, são os termos para descrever um pouco do que encontraremos aqui.
Na capital, vivenciamos a cultura e costumes de um país que não conhecemos. Aqui desde vendedor de frango caipira pendurados em suas bicicletas até cabeça de boi em cima da bancada onde o “Velho açogueiro” destrincha suas vísceras, obviamente deveremos filtrar o que mostrar com realidade.

Não esquecendo do biscoito frito de goma que é preparado ali, nem do óleo de babaçu, coco proveniente da região de sabor e utilização maravilhosa!

Numa barraquinha logo a esquerda do Mercado a “moça” prepara um bolo frito, típico de massa de polvilho [goma]. Aqui aprenderemos a técnica única neste próprio ambiente, intervindo em seguida em nossa cozinha com autenticidade nessa receita, transformando –o em “tapas” com recheios diversos de possibilidade colhidas no mercado.

EPISÓDIO 2 E 3

MERCADO VER O PESO- BELÉM

Aqui a diversidade e peculiaridade é indiscutível.
Encontramos neste mercado ribeirinho um misto de como a cultura nacional nos é distante em vários momentos.
Partimos para o viés turismo, mas é nas entranhas que encontramos também a dura realidade nas madrugadas onde de um lado chegam das ilhas o AÇAÍ e de outro os PESCADOS. Para explicar, só mesmo embarcando neste universo.

Na cozinha vamos trabalhar um mix de pescados, ervas nativas, sementes e fazer uma bela interpretação de como esses produtos podem e devem aparecer em qualquer restaurante estrelado.

EPISÓDIO 5

MERCADO DA CARAMURU- PARNAÍBA-PIAUI

Buscando o lado litorâneo do Piauí, o caranguejo é farto, não podemos deixar de conhecer esse mercado. Com peixes nativos, utensílios únicos fabricados ali mesmo e muita diversidade. Nesta parte litorânea do estado, entenderemos como um produto tão apreciado, aqui faz parte do fazer mais com menos, o Caranguejo. No centro da cidade temos um pequeno complexo gastronômico onde a iguaria é servida em tortas e afins.

Faremos a nossa receita do carangueijo e se possível iremos busca-lo no mangue, aproveitando a extensão do Rio Parnaíba para colher um pouco do marisco nativo simplesmente agachando e pegando-o com as mão para fazer um Arroz lambe-lambe.

EPISÓDIO 6 E 7

MERCADO DE PEIXE DE FORTALEZA-CE E MERCADO SANTO ANTÔNIO

Ali mesmo onde os barcos aportam, as barraquinhas na Orla ficam forradas de pescados e frutos do mar brilhosos de tão frescos. Produtos que só encontramos ali, como o Ariacó, da família do Pargo.

Em contrapartida iremos para o Mercado central de Fortaleza, o Santo Antônio, onde buscaremos algo típico que case com a receita feita com o peixe.

Compraremos também um fogareiro utilizado pelos nativos para fazer espetos, queijo coalho e milho em que vendem nas ruas. Fogareiro de preço irrisório feito de latão.

EPISÓDIO 10

FEIRAS NA GRANDE SÃO PAULO

Aqui o apresentador conta com aparas de legumes e peixes , entre outros encontrados nas feiras da grande São Paulo, pensando no contraponto feira em bairros mais nobres e menos nobres. Para produzir receitas em sua cozinha, o chef terá o desafio de conseguir fazê-la quase que sem gastar nada, enaltecendo ao final em pratos com técnica e beleza.

A ideia Da Xepa é justamente essa, o que inicialmente não parece “tão assim, um super produto” vira “isso” no final.

Aqui as relações entre as pessoas da feira e o chef é ponto de partida para o resultado, pois as ideias e informações serão conseguidas nessas relações.

EPISÓDIO 12

SERRA DA MANTIQUEIRA

Este local nos traz possibilidades inúmeras de trabalhar produtos regionais de alta qualidade no estado de São Paulo. Não poderíamos deixá-lo de fora.

Aqui uniremos o sabor com a arte local. A chamada comida da Roça tem destino certo quando falamos dessa região.

Vamos nos aventurar e encontrar um fogão a lenha e produtos locais.

Não precisamos de muito mais pra nos divertir e aprender um pouco mais sobre nossa cozinha, aqui no estado de São paulo com influências mineiras e bastante próxima a divisa com o Rio de Janeiro.

O que vem por aí?

EPISÓDIO 8 E 9

FEIRA DO SENHOR DO BONFIM- BAHIA

Esta é a maior feira livre do estado, onde temos 6000 m2 para explorar um pouco mais e interagir com a realidade e curiosidades desse povo.

Aqui literalmente, até jegue vc encontra.

Podemos aqui explorar produtos locais e vivenciar um pouco dessa realidade.

O dendê com certeza estará presente e podemos preparar um banquete a céu aberto utilizando os mais baratos e típicos.

Quiabo, gengibre, coco, dendê, castanha de caju para fazer uma moqueca de falso Maturi (castanha do caju ainda verde em desenvolvimento), vatapá e tudo mais.

Em nossa cozinha falaremos um pouco da forma baiana espiritualizada de cozinhar e sempre aproveitando produtos de menor custo e melhor ainda se conquistado com a simpatia do apresentador.

EPISÓDIO 11

LITORAL NORTE DO ESTADO DE SÃO PAULO

Como fazer mais com menos nesse ambiente tão repleto de natureza e belezas?

Local onde nem sempre lembramos da vida que acontece fora das épocas de férias e casas de veraneios.

Iremos explorar locais onde existe ainda a pesca como função de subsistência e entender o que a floresta, Mata Atlântica, pode nos fornecer para incrementar nossa criação.

Adaptar pratos típicos caiçara como o Azul marinho, feito com banana verde em panela de ferro.

EPISÓDIO 13

POÇOS DE CALDAS - MG

Mais com menos em Minas é uma tarefa deliciosa, pois a cidade que escolhemos, no sul do Estado é Poços de Caldas, onde a influência impera na cozinha de Fábio Vieira, pois é cidade natal de sua esposa.

Ingredientes como a farinha de milho com gostinho de forno, muito crocante, o biscoitão mineiro, típico da região feito com polvilho, da asas a imaginação e possibilidades, ainda quando unidas aos queijos típicos encontrados somente no mercado municipal da cidade, linguças curadas etc.

Continuamos a busca por tratar esses produtos de forma a torná-los SUPER no prato final, sempre relacionando as histórias e relações entre as pessoas que os tratam.

EPISÓDIO 9

SERRA DA MANTIQUEIRA

Este local nos traz possibilidades inúmeras de trabalhar produtos regionais de alta qualidade no estado de São Paulo. Não poderíamos deixá-lo de fora. Aqui uniremos o sabor com a arte local. A chamada comida da Roça tem destino certo quando falamos dessa região.

Vamos nos aventurar e encontrar um fogão a lenha e produtos locais.

Não precisamos de muito mais pra nos divertir e aprender um pouco mais sobre nossa cozinha, aqui no estado de São paulo com influências mineiras e bastante próxima a divisa com o Rio de Janeiro.

O que vem por aí?

EPISÓDIO 10

POÇOS DE CALDAS - MG

Mais com menos em Minas é uma tarefa deliciosa, pois a cidade que escolhemos, no sul do Estado é Poços de Caldas, onde a influência impera na cozinha de Fábio Vieira, pois é cidade natal de sua esposa.

Ingredientes como a farinha de milho com gostinho de forno, muito crocante, o biscoitão mineiro, típico da região feito com polvilho, da asas a imaginação e possibilidades, ainda quando unidas aos queijos típicos encontrados somente no mercado municipal da cidade, linguiças curadas etc.

Continuamos a busca por tratar esses produtos de forma a torná-los SUPER no prato final, sempre relacionando as histórias e relações entre as pessoas que os tratam.



MUITO OBRIGADO