

**Culinária**  
*Pai D'égua*



Imagine uma viagem pelos sabores e aromas da Amazônia, onde cada prato conta uma história rica em tradição e cultura. A culinária paraense é exatamente isso: uma explosão de sabores que conquista paladares e aquece corações. Combinando influências indígenas, africanas e portuguesas, a gastronomia do Pará é um banquete para os sentidos.

Vamos falar do tacacá, aquele caldinho que é um abraço em forma de comida, feito com goma de tapioca, tucupi, jambu e camarão. Ou do inigualável pato no tucupi, que mergulha no sabor intenso do tucupi, temperado com a exótica jambu. E não podemos esquecer do açaí, que aqui no Pará é servido com farinha d'água e peixe frito, uma combinação que é puro amor.

E para os apaixonados pela culinária paraense, o Quadro **"Culinária Pai D'égua"** é um verdadeiro banquete televisivo, o quadro é um mergulho na tradição e inovação dos sabores do Pará. Desde pratos clássicos até criações contemporâneas, cada episódio é uma celebração da gastronomia local.



**Culinária**  
*Pai D'égua*



**Culinária**  
*Pai D'égua*

Agora, imagina só, todas essas delícias sendo apresentadas no **"Balanço Geral Especial de Sábado"** da **Record Belém!**

O programa que já é sucesso também ganha um toque especial, trazendo receitas de dar água na boca e histórias que aquecem o coração.

O "Balanço Geral de Sábado" se torna o ponto de encontro perfeito para quem ama a boa comida e quer conhecer mais sobre a riqueza culinária do Pará.

Prepare-se para embarcar nessa viagem gastronômica, porque o "Balanço Geral de Sábado" e o "Culinária Pai D'égua" estão prontos para levar você ao melhor da cozinha paraense, direto da telinha para a sua mesa. É só sintonizar e se deliciar com essa explosão de sabores e tradições!



# Culinária Pai D'Égua

O projeto "**Culinária Pai D'Égua**" é uma iniciativa culinária que convida chefs renomados da Grande Belém para uma experiência gastronômica semanal em supermercados locais. A cada semana, um chef diferente visitará um supermercado, adquirirá produtos e preparará uma receita exclusiva no espaço Gourmet da Record Belém. Todo o processo será gravado e apresentado em um VT especial durante o programa "Balanço Geral" de sábado.

## Estrutura do Projeto:

### Seleção dos Chefs:

Parceria com chefs ou restaurantes renomados e influentes da Grande Belém.  
Diversidade de chefs para abranger diferentes estilos e especialidades culinárias.

### Gravação do VT:

Filmagem da experiência de compra e da preparação da receita.  
Destaque para os produtos utilizados e suas qualidades.

### Exibição no Balanço Geral:

Exibição do VT durante o programa de sábado.  
Promoção dos supermercados participantes e dos produtos utilizados nas receitas.  
Participação do apresentador



## Benefícios:

### Visibilidade e Promoção:

- Exposição semanal no programa "Balanço Geral de Sábado" da Record Belém.
- Destaque para os produtos e a marca do supermercado.

### Engajamento com o Público:

- Criação de uma experiência única e interativa para os clientes.
- Atração de clientes interessados em experimentar as receitas apresentadas

### Valorização dos Produtos Locais:

- Incentivo ao consumo de produtos regionais.
- Demonstração de versatilidade e qualidade dos produtos oferecidos

O **Culinária Pai D'Égua** é um projeto que combina a paixão pela gastronomia com a valorização dos produtos locais, proporcionando aos supermercados participantes uma oportunidade única de se conectar com o público e promover seus produtos de forma criativa e envolvente.



## PLANO COMERCIAL :

- PATROCÍNIO DO QUADRO CULINÁRIA PAI DE EGUÁ – ASSINATURA DE 5 SEG (ABERTURA/ ENCERRAMENTO). **4 ASSINATURAS.**
- ASSINATURA NAS CHAMADAS PARA O QUADRO QUINTA E SEXTA FEIRA.
- **TOTAL DE 24 ASSINATURAS.**
- 2 MERCHANS MENSIS NO BALANÇO GERAL ESPECIAL DE SABÁDO 60 SEG.
- 20 COMERCIAIS DE 30 SEG (10 MANHÃ, 5 TARDE E 5 NOITE).
- GRAVAÇÃO DO QUADRO DE PRODUTOS NA COZINHA DA ÁREA GOURMET DA EMISSORA.
- CACHÊ A PARTE DA CÉLIA PARA DO MERCHAN .
- **INVESTIMENTO: R\$ 112.875,25**

### MÍDIA PLUS

Marca nas postagens nas redes sociais da emissora chamando para o quadro e no dia do programa.