

FACA & FOGO



MÍDIA KIT





# MUITO MAIS *que um* CHURRASCO





UMA *experiência*  
**GASTRONOMICA**

O **Faca & Fogo** é um **evento gastronômico** excepcional que oferece uma **experiência inesquecível ao público**.

Com um **cardápio amplo e diversificado**, especialmente desenvolvido para os amantes de boa culinária, o evento é um verdadeiro **banquete para os sentidos**.

Além da variedade de pratos saborosos, o **Faca & Fogo** também apresenta **atrações musicais** e exposições de **produtos gastronômicos e de outros setores** de total interesse do público.





No Faca & Fogo,  
o que vale é se divertir,  
comer bem e carregar consigo  
uma experiência única.



# CONFIRA *NOSSAS* ULTIMAS EDIÇÕES

9ª edição



10ª edição



# A história DESDE O FOGO ATÉ A FACA

No primeiro semestre de 2016, o Faca & Fogo foi criado a partir da iniciativa do chef Luciano Macri juntamente com um grupo de parceiros.



Clique aqui e conheça melhor o idealizador do Faca&Fogo.

## O objetivo?

**Transformar o tradicional churrasco em uma experiência única.**

Desde então, o Faca & Fogo tem sido um grande sucesso, criando uma experiência que vai além da carne na brasa. Graças ao comprometimento e à paixão dos seus fundadores, o Faca & Fogo tem se consolidado como um evento de referência no cenário gastronômico nacional, oferecendo sempre novidades e surpresas aos seus visitantes.

AGOSTO  
2018

DEZEMBRO  
2018

**FF1** 250 pessoas

**FF2** 400 pessoas

## ONDE TUDO COMEÇOU

Surge aqui o **Faca & Fogo**, um **evento embrionário** que contou com uma estrutura inicial limitada, mas que, felizmente, **alcançou um número expressivo** de participantes.

## A CHEGADA DE NOVOS PARCEIROS

A partir da 2ª edição, **nossa ideia começou a ganhar força** e **novos parceiros** acreditaram no potencial do evento. O que começou com apenas 6 apoiadores, rapidamente se transformou em **mais de 18 patrocinadores**, o que foi um grande impulso para o sucesso do evento.

MAIO  
2017

**FF3** 500 pessoas

## A HORA QUE A BRASA PEGOU FOGO

A 3ª edição foi **um marco importante** para o sucesso do Faca & Fogo. Foi quando tivemos a certeza de que o evento estava **destinado a crescer** e que nossa brasa iria esquentar por muitos lugares. **Nosso público aumentou** e trouxemos diversas delícias preparadas na brasa, **além de todas as atrações que preparamos com muito carinho.**

OUTUBRO  
2017

**FF4** 600 pessoas

## O INÍCIO DE UMA NOVA ERA

Após o sucesso da 3ª edição, a família Faca & Fogo ganhou **cada vez mais destaque e reconhecimento.** Superamos todas as expectativas, com um **público ainda maior** e um **cardápio ainda mais variado e delicioso.** A partir desse sucesso, o Faca & Fogo passou a ser **convidado para grandes eventos no Brasil,** como a **Festa do Peão de Barretos** e o terraço do **Copacabana Palace.**

**M A I O  
2018**

**O U T U B R O  
2018**

**FF Origens** *600 pessoas*

**DE VOLTA ONDE  
COMEÇOU**

Este foi o marco inicial de um novo conceito de evento pocket, direcionado para um público seletivo e exigente. O evento foi um verdadeiro sucesso, contando com **mais de 800 kg de carnes e mantimentos**, além de **mais de 20 tipos de bebidas**, incluindo cervejas artesanais e drinks especiais. Para se ter uma ideia, **vendemos 400 ingressos em apenas 90 minutos**, prova de que o público estava ávido por uma experiência gastronômica de qualidade.

**FF6** *1000 pessoas*

**O NOSSO PÚBLICO  
CONTINUA AUMENTANDO**

O Center Shopping foi o local escolhido para sediar esta edição com a temática inspirada nas tradições dos churrascos de rua, criando **uma atmosfera aconchegante e divertida para os visitantes**. O FF6 contou com **70 assadores trabalhando em 14 estações de brasa, preparando 1,5 toneladas de alimentos**. Os visitantes também puderam desfrutar de uma ampla seleção de cervejas artesanais, fornecidas por **10 cervejarias**.

DEZEMBRO  
2018

**FF7** 600 pessoas

## EVENTO B2B

Esta edição marcou o início da **demand corporativa** para o **Faca & Fogo**.

Trazendo a possibilidade de **executar um evento nos moldes do Faca & Fogo para uma empresa contratante**.

Abrimos assim um novo horizonte já com um **número considerável de participantes e muito rango bom na brasa**.

M A I O  
2019

**FF8** 1200 pessoas

## RECORDE DE CERVEJARIAS

O evento foi um enorme sucesso, com um **número recorde de participantes** e uma estrutura incrível. Com a temática de churrasco na mata, o evento aconteceu na **Chácara Faca & Fogo** e contou com **grandes áreas abertas** e diversas melhorias na estrutura. **Foram 18 cervejarias artesanais** servindo uma ampla variedade de cervejas de alta qualidade, além de **1,8 toneladas de alimentos em 16 estações de brasa**.

JUNHO  
2023

**FF9** 1200 pessoas

## RECORDE DE ESTAÇÕES

Após uma pausa de quatro anos causada pela pandemia, voltamos com a 9ª edição do Faca & Fogo. **Esta edição foi marcada por um recorde de estações, contando com mais de 20**, oferecendo uma grande variedade de proteínas e acompanhamentos. O Faca & Fogo 9 contou também com um **duelo, onde dois grupos tiveram que preparar dois pratos cada com a carne de um boi assado inteiro**, que foi colocado na brasa no dia anterior ao evento.

AGOSTO  
2024

**FF10** 1300 pessoas

## CULINÁRIA MINEIRA

A 10ª edição do Faca & Fogo celebrou a **riqueza da culinária mineira**, reconhecida internacionalmente como uma das melhores do mundo. **Com mais de 20 estações de brasa**, o evento ofereceu um cardápio diversificado, destacando **cortes variados e pratos típicos de Minas Gerais**. Foi uma experiência única, que uniu tradição, sabor e inovação, consolidando o Faca & Fogo como um dos maiores festivais gastronômicos do Brasil.

# FAÇA & FOGO

& NÚMEROS

em 10 edições, desde 2016,  
oferecemos:



+de **10 ton**  
de proteínas



+de **40 mil**  
seguidores



+de **13 ton**  
de acompanhamentos



+de **7 mil**  
pessoas



+de **2,5 mil**  
garrafas de vinho



+de **5 mil**  
drinks



+de **250**  
patrocinadores



# Nossos PRODUTOS

Nós **valorizamos a qualidade e excelência** dos produtos que servimos. Trabalhamos em parceria com **produtores e distribuidores altamente qualificados** para garantir que todos os alimentos que entram em nossas receitas sejam **devidamente inspecionados e armazenados**, mantendo a integridade de seus sabores e texturas.

A experiência de comer um porco assado na brasa ou um salmão pregado na tábua, não foi apenas loucura do chef, mas sim algo **pensado para dar sabor e qualidade para quem consome**, além de proporcionar uma **experiência gustativa única para o paladar**.

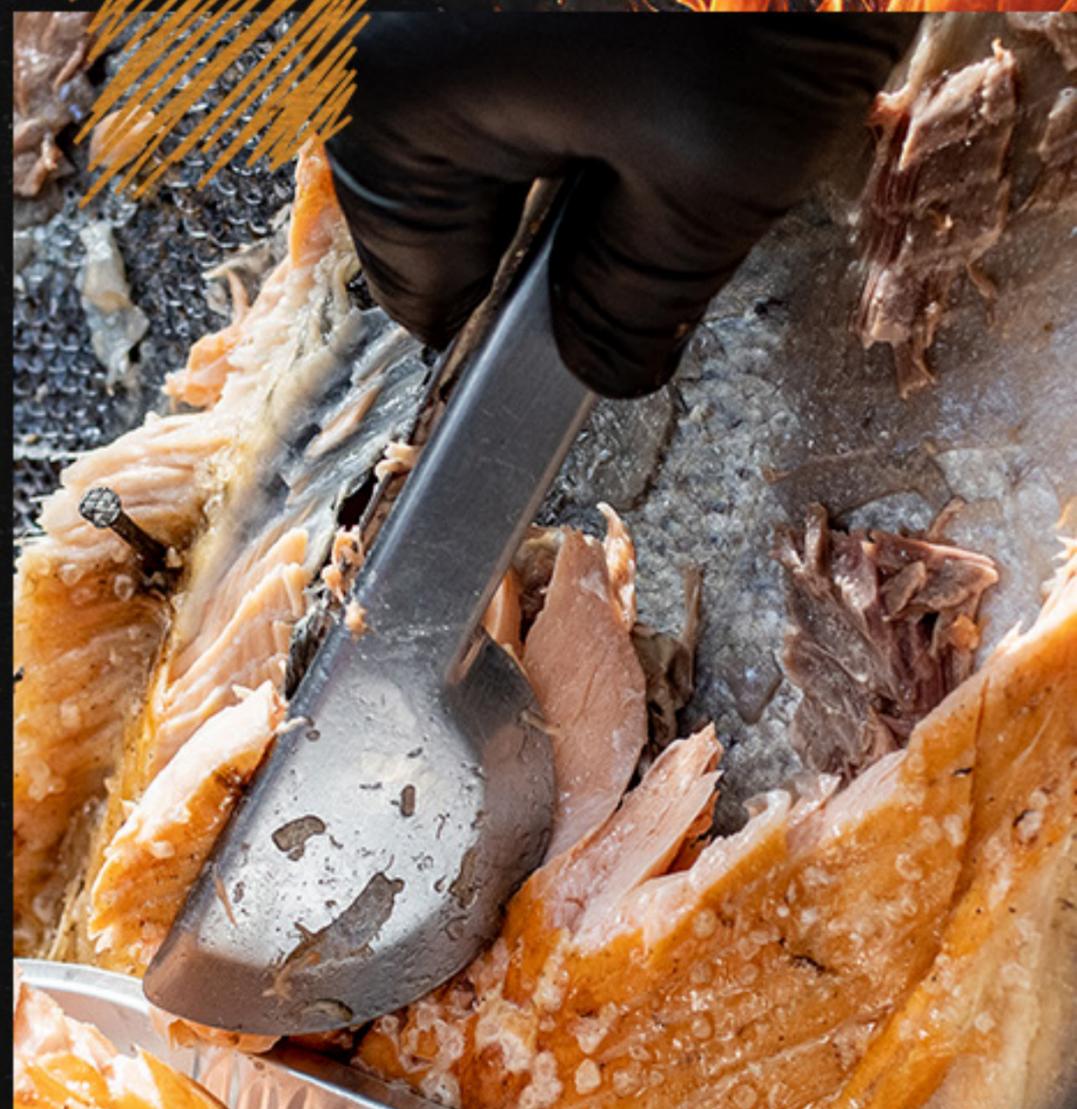


# ESCOLHIDO *a dedo*

Todas as carnes são selecionadas e armazenadas de forma adequada para manter sua frescura e qualidade.

## Grande **VARIEDADE**

Além das carnes vermelhas, também oferecemos uma **variedade de carnes brancas**, incluindo frango e salmão. **O que for possível, nosso time mete na brasa!**



# O TIME

**Não existiria brasa sem essa galera!**  
São eles que não deixam a brasa apagar, a carne salgar e, muito menos, a cerveja esquentar.  
**Garantem que cada carne seja preparada com perfeição.**  
Eles são presença constante nos melhores festivais do país, sendo reconhecidos pelo profissionalismo e simpatia. **Com certeza, formam o melhor time de assadores do Brasil.**

**ISSO É O TIME  
FACA & FOGO**

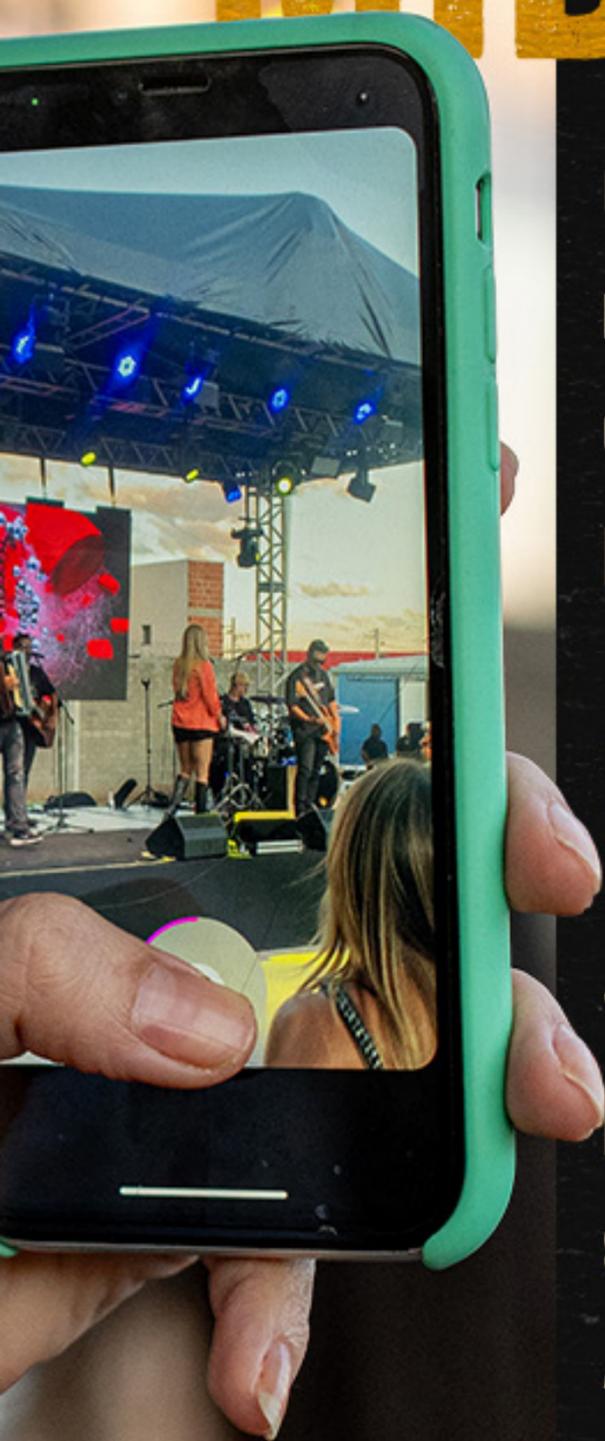




Nossa estrutura conta com **uma equipe de mais de 150 colaboradores**, entre funcionários e voluntários, que formam nossa brigada. Eles são **distribuídos em mais de 20 corners** de carnes bovinas, suínas, aves, peixes e frutos do mar, além de bebidas e acompanhamentos.



# Nossa brasa na **MÍDIA**



Com o crescimento da marca Faca & Fogo, **nossa presença nas mídias tem se expandido**. Estamos **criando novos eventos e produtos**, além de explorar outras maneiras de promover a marca.

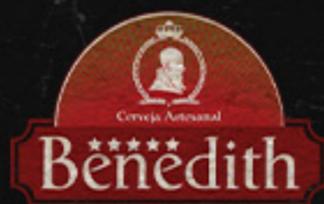
Participamos de **grandes eventos no Brasil**, como a Festa do Peão de Barretos, e levamos nossa brasa para uma das varandas mais famosas do mundo, o **Copacabana Palace**.

**Nossas redes sociais têm um número expressivo de seguidores**, que continuam a crescer com nossos projetos. Além disso, nossos eventos são **frequentemente cobertos pela mídia local e regional**.

# OPEN DE VERDADE

NÓS TEMOS!

Nas últimas edições contamos com várias  
cervas, drinks exclusivos, vinhos de  
diversas uvas, destilados, energéticos e  
outras bebidas que fazem do nosso evento  
o melhor custo-benefício para quem busca  
uma experiência única.



BLACK  
PRINCESS

ITAIPAVA

PETRA  
ORIGEM

ÜBERBRÄU  
Beba como você quiser.



FACASTOGO

# NOSSOS PARCEIROS



BLACK  
PRINCESS



Mapex



ATTRA  
VEÍCULOS

bonafruta 

Coca-Cola

CT  
CONCHA Y TORO  
DESDE 1883

DIVINO

 GWM

Euroville

ITAIPAVA

  
Contemore a vida

KERF  
laser color, design



  
MOURA

PERSA  
INCORPORAÇÕES

PRATA  
DESDE 1876

  
Red Bull

  
STANLEY  
SINCE 1913



# Levando **A FACA E O FOGO** longe

A marca **Faca & Fogo** vem ganhando força em outros **territórios**, com diversos convites para percorrer o Brasil. Assim surgiu o **#FFTour**, o **tour da carne por cidades e estados brasileiros**, explorando diferentes culturas e regiões do nosso país.

Sempre com uma proposta inovadora, o **Faca & Fogo** vem **conquistando adeptos em todo o Brasil** e chamando a atenção de patrocinadores e colaboradores. **Associar sua marca a um evento com expansão nacional é unir forças para conquistar o mundo.**

***Afinal, a brasa é assim, depois que pegou é fácil de espalhar.***



# CONTINUANDO

A NOSSA história

A próxima edição do Faca & Fogo será  
**uma verdadeira viagem gastronômica**  
**pelo Brasil**, celebrando a riqueza e a  
diversidade **do nosso país**.





Com o tema "**Culinária Brasileira**", o evento vai destacar os sabores típicos de cada região do país, divididos em **5 praças temáticas**, cada uma representando uma das cinco regiões: **Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul**. Cada praça terá 4 estações de churrasco, oferecendo **uma experiência gastronômica única e autêntica**.

FACA & FOGO

BR

11<sup>ed</sup>

DO OIAPOQUE AO CHUI.



Do  
**OIAPOQUE**  
ao **CHUÍ**

Nosso objetivo é celebrar a **diversidade gastronômica e cultural do Brasil**, de norte a sul, evocando com isso o sentimento de união e orgulho da **riqueza culinária de nosso país**.

8 hrs  
de evento  
open

DIA 9 DE  
AGOSTO

2025

Uberlândia

Aprox  
1.400  
pessoas



## open FOOD

1,6 toneladas de alimentos preparados em mais de 20 estações de brasa, com cortes especiais e o melhor da culinária brasileira de norte a sul para surpreender o seu paladar.

## Muita SONZEIRA

3 bandas com DJ nos intervalos e encerramento.

## open BAR

Cervejas, chopes artesanais, vinhos, espumantes, destilados, drinks, soft drinks, refrigerantes e água.

## Ótima LOCALIZAÇÃO

Área de 4 mil m<sup>2</sup> com acesso rápido e com embarque facilitado para transportes de aplicativos e espaços instagramáveis





**VENHA** *fazer parte*  
**DA**  
**NOSSA BRASA**



# cota PRODUTOS

- Divulgação do logotipo da empresa nas **peças digitais** do evento;
- Espaço de **9m<sup>2</sup>** com cobertura e iluminação;
- **Comercialização do produto** durante e pós-evento;
- **Utilização dos produtos** nos preparos do evento caso solicitado;
- Divulgação da marca no **painel do palco** durante o evento;
- A distribuição de **cortesia e staff** dependerá do valor correspondido em produtos bonificados e igualmente do produto ofertado. Utilizamos o princípio da proporcionalidade com as demais cotas de patrocínio. Como exemplo:  
15 mil reais em produtos = 6 cortesias  
10 mil reais em produtos = X  
X = 4

**REVERSÃO DE PRODUTOS A  
SEREM CONSUMIDOS NO LOCAL**

**A COMBINAR**



# cota **INICIAL**

- Divulgação do logotipo da empresa nas **peças digitais e impressas** do evento;
- Espaço de **9m<sup>2</sup>** com cobertura e iluminação;
- **Comercialização do produto** durante e pós-evento;
- **Utilização dos produtos nos preparos** do evento caso solicitado;
- Divulgação da marca no **painel do palco** durante o evento;
- **Ações e brindes** a critério de cada expositor;
- **6 (seis) ingressos** cortesia do evento.
- Staff Limite de **3 (três) colaboradores**.

**R\$15mil**



# cota MASTER

- Divulgação do logotipo da empresa nas peças digitais e impressas do evento;
- Espaço de 20m<sup>2</sup> com cobertura e iluminação;
- Comercialização do produto durante e pós-evento;
- Utilização dos produtos nos preparos do evento caso solicitado;
- Divulgação da marca no painel do palco durante o evento;
- Ações e brindes a critério de cada expositor;
- 10 (dez) ingressos cortesia do evento.
- Staff Limite de 4 (quatro) colaboradores.

**R\$22mil**



# cota VIP

- Divulgação do logotipo da empresa nas **peças digitais e impressas** do evento;
- Espaço de **50m<sup>2</sup>** com cobertura e iluminação;
- **Comercialização do produto** durante e pós-evento;
- **Utilização dos produtos nos preparos** do evento caso solicitado;
- Divulgação da marca no **painel do palco** durante o evento com **destaque na dimensão e tempo**;
- **Ações e brindes** a critério de cada expositor;
- **20 (vinte) ingressos** cortesia do evento.
- Staff Limite de **8 (oito) colaboradores**.

**R\$30mil**



# cota **ULTRA**

- **Divulgação do logotipo da empresa nas peças digitais e impressas do evento;**
- **Espaço de 100m<sup>2</sup> com cobertura e iluminação;**
- **Comercialização do produto durante e pós-evento;**
- **Utilização dos produtos nos preparos do evento caso solicitado;**
- **Divulgação da marca no painel do palco durante o evento com destaque na dimensão e tempo;**
- **Prioridade na escolha da posição no mapa do evento;**
- **Ações e brindes a critério de cada expositor;**
- **40 (quarenta) ingressos cortesia do evento.**
- **Staff Limite de 12 (doze) colaboradores.**

**R\$45mil**





**OBRIGADO!**

A GENTE SE  
VÊ NA BRASA

FACA & FOGO

