

Participantes – Degusta Cajamar 2026

PRATO SALGADO

ÁGUA DOCE CACHAÇARIA
ESCONDIDINHO CARNE DE SOL



Endereço: Rua Jean Anastace Kovelis, nº123 loja 150 (Anhanguera Parque Shopping) – Portal dos Ipês, Polvilho
[@aguadocecajamar](#)

NOSTRA CASA

MEZALUNA VERDE RECHEIO DE MUSSARELA DE BUFALA NA FONDUTA DE GRANA PADANO



Endereço: Rua Flox, nº 1.262 – Portal dos Ipês, Polvilho
[@nostracasatrattoria](#)

FEIJÃO GORDO
DOBRADINHA



Endereço: Praça Benedito Martins da Cruz, nº 195 – Cajamar Centro
[@feijao.gordo](#)

JAPIAPÉ
RABADA



Endereço: Estr. Francisco Misse, 6000 - Ponunduva, Cajamar - SP, 06550-990
[@fazenda_japiape](#)

PADARIA BELLA LUNA

COSTELA DEFUMADA SERVIDA COM SALADA COLESLOW



Endereço: Av. Domingos Alonso Lopes, 65 - Jardim Penteado, Cajamar - SP,
07750-000

[@padariabellaluna](#)

LE GASTRÔ

PARMEGIANA DO LÊ



Endereço: R. das Lavandas, Nº 2 - Portal dos Ipes III, Cajamar - SP, 07791-015

[@legastrole](#)

ISLAMABAD SHAWARMA
SHAWARMA DE FALAFEL



Feira Noturna de Jordanésia: terças-feiras das 17h às 21h
Feira Noturna Portal dos Ipês: quartas-feiras das 17h às 21h
Feira Noturna do Polvilho: sextas-feiras das 17h às 21h
[@islamabad_shawarma](#)

PORÇÃO

JAPIAPESCA TURISMO E LAZER
CUPIM ASSADO COM BOLINHO DE MANDIOCA



Endereço: Estrada Francisco Missé, nº5.999 – Ponunduva
[@japiapesca_turismoelazer](#)

BEIT AL'SFIHA
BATATA COM BACON E CHEDDAR



Endereço: R. das Calêndulas - Guaturinho, Cajamar - SP, 07790-825
[@beitalsfihacajamar](#)

PONTO DA ESFIHA
PORÇÃO DE ESFIHA ABERTA



Endereço: Av. Tenente Marques, 1827 – São Luiz, Polvilho

AL NOFEL COMIDA ÁRABE
PORÇÃO CRISPY



Endereço: Av. dos Ipês, 417 - Guaturinho, Cajamar - SP, 07790-840
[@alnofelcomidaarabe](#)

MIL GRAU
PICANHA MIL GRAU



Endereço: Av. Ten. Marques, 4654 - Polvilho, Cajamar - SP, 07790-500
[@burguer.milgrau](#)

QUIOSQUE DO GALVÃO
PICANHA COM QUEIJO ALIGOT



Endereço: : Av. Tenente Marques, em frente ao Ginásio do Polvilho – Polvilho
@quiosque_dogalvao

RANCHO COSTANEIRA
BOLINHO DE CARNE



Endereço: Rua José Marques Ribeiro, 464 - Guaturinho, Cajamar - SP, 07756-640
@ranchocostaneira

LANCHE

CAFFÈ EXPRESS

PANINO AMALFI



Endereço: Rua das Orquídeas, nº702 – Portal dos Ipês, Polvilho
[@caffè_express](#)

NINÃO CREPERIA

CREPE FRANCÊS DE CAMARÃO



Endereço: R. dos Antúrios, 491 - Portais (Polvilho), Cajamar - SP, 07790-800
[@ninaocreperia](#)

PORTAL BURGER GRILL
DON CHERRY



Endereço: R. Chuva de Prata, 11 - portal dos ipes, Cajamar - SP, 07791-250
[@portal_burger](#)

BAZUKA BURGUER
CAPITÃO PIG



Endereço: R. dos Flox, 584 - PORTAL DOS IPES, Cajamar - SP, 07791-030
[@bazukabuquer](#)

RAINHA DO DOGÃO
HOT DOG DUPLO ESPECIAL



Feira Noturna Portal dos Ipês: quartas-feiras das 17h às 21h
Feira Noturna do Polvilho: sextas-feiras das 17h às 21h
[@rainhadodogao](https://www.instagram.com/rainhadodogao)

COLISEUM
CALÍGULA



Endereço: Rua Vereador José Rangel de Mesquita, 511 - Polvilho, Cajamar -
SP, 07793-835
[@coliseumburger](https://www.instagram.com/coliseumburger)

DOCE

BRAGA DOCERIA GOURMET

FATIA DE BOLO – LIMÃO SICILIANO COM FRUTAS VERMELHAS



Endereço: Av. das Palmeiras, 227 - Portal dos Ipês, Cajamar - SP, 07790-890
[@ bragagourmet](#)

BY VANESSA BOLOS E DOCES

BOLO GELADO SABOR DE CAJAMAR – AIMPIM COM GELÉIA DE ARAÇÁ



Endereço: R. Ver. Francisco Lopes da Silva, 98 - Parque Sao Roberto II,
Cajamar - SP, 07750-000
[@byvanessabolos](#)

NATÁLIA PAIÃO CONFEITARIA
COOKIE TRÊS CHOCOLATES



Endereço: Av. das Palmeiras, 17 - Portal dos Ipês II, Cajamar - SP, 07790-890
[@nataliapaiaoconfeitaria](#)

CRIANDO E CONFEITANDO
BROWNIE



Endereço: R. das Orquídeas, 742 - Portal dos Ypes 2, Cajamar - SP, 07790-815
[@criandoeconfeitando](#)

CAFÉ E CASA DE BOLOS SCAVONE
MERENGUE DE MORANGO



Endereço: Avenida Vereador Joaquim Pereira Barbosa 174, Cajamar 07776450
[@scavone_cafe_e_restaurante](#)

JUCOLATTE
PAVÊ DE DOCE DE LEITE



Endereço: R. dos Gerânios, 188 - Portais (Polvilho), Cajamar - SP, 07790-820
[@jucolatte](#)

PORTAL CHURROS

CHURROS GOURMET DE DOCE DE LEITE



Feira Noturna de Jordanésia: terças-feiras das 16h às 21h

Feira Noturna Portal dos Ipês: quartas-feiras das 16h às 21h

Feira Noturna do Polvilho: sextas-feiras das 16h às 21h

[@portalchurros1247](#)

MAJU CONFEITARIA

BOLO CHOCO CROCANTE



Endereço: R. Eucaliptos, 126 - Portais (Polvilho), Cajamar - SP, 07791-025

[@majuconfeitaria1](#)

JURADOS 2026

Barbara Melciades



Formada há mais de dez anos em Gastronomia, com chancela francesa de Alain Ducasse. Chef, consultora e professora de gastronomia.

Sua trajetória passa por restaurantes estrelados dos chefs Claude Troisgros e Joachim Koerper.

Atuou na reformulação de cardápios e na realização de treinamentos em redes hoteleiras como Bourbon e Blue Tree, em São Paulo. Foi subchef dos atletas na Vila Olímpica Rio 2016, onde eram servidas mais de 60 mil refeições diariamente para mais de 18 mil atletas.

Chef do ex-jogador Ronaldo Fenômeno no Rio de Janeiro, São Paulo e Espanha. Personal chef do bispo Bruno Leonardo em São Paulo e na Bahia.

Atualmente mora no México, onde realiza especialização em culinária mexicana.



Felipe Grecco

Felipe é o cozinheiro à frente do Grecco Cozinha Rústica. Natural de Bragança Paulista e criado em Atibaia, iniciou sua carreira aos 16 anos na cozinha de um restaurante italiano.

Estudou gastronomia na Espanha, viveu na Galícia e aprimorou sua formação com experiências na Itália, especializando-se em cozinha mediterrânea e massas frescas artesanais. No Brasil, chefiou restaurantes em São Paulo antes de fundar o Grecco em 2015.

Hoje, com três unidades no interior paulista, Felipe é reconhecido por sua cozinha italiana rústica, baseada em ingredientes frescos, técnicas clássicas e respeito ao alimento — sem afetação e sem frescura.

Milene Massaro



Nutricionista formada pelo Centro Universitário São Camilo e mestre em Nutrição Humana Aplicada pela Faculdade de Saúde Pública da USP. É responsável pela Assessoria de Segurança Alimentar da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

É uma das idealizadoras dos programas Bom Prato e Vivaleite Nutrição. Atualmente, coordena a implantação do Projeto Cozinhamento nos municípios paulistas, que já conta com mais de 260 unidades inauguradas.

Atua também na Cozinha Experimental do departamento, onde são desenvolvidas e testadas receitas que integram mais de 30 livros publicados e disponibilizados à população, abordando temas relacionados à alimentação, nutrição e segurança alimentar.



Miriam Petrone

Jornalista formada pela Fundação Cásper Líbero, com formação em Marketing, Gastronomia e Turismo. Atua há décadas na comunicação, com forte atuação na promoção do turismo, da gastronomia e do desenvolvimento de destinos turísticos no Brasil.

Foi presidente nacional da ABRAJET – Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo e atualmente preside a ABRAJET-SP, além de integrar conselhos de turismo em nível estadual e municipal. Também presidiu o Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo, que reúne

jornalistas de diversos países.

É editora da revista São Paulo Turismo para Todos e presidente da Rede Boas Novas de Comunicação, responsável por programas radiofônicos voltados à informação, turismo, cultura e fé, transmitidos em rádio web e emissoras FM.

Reconhecida por sua atuação na comunicação turística, Miriam Petrone desenvolve projetos, conteúdos editoriais e iniciativas que conectam mídia, poder público e iniciativa privada para fortalecer e promover o turismo brasileiro.

Vencedores do Degusta Cajamar 2026: Celebrando a Culinária Local

O festival, promovido pela Secretaria de Turismo e Cultura, tem como objetivo valorizar os empreendedores do setor gastronômico, incentivar a economia criativa e fortalecer Cajamar como destino gastronômico.

Ao longo da competição, os estabelecimentos participantes concorreram com pratos inscritos em quatro categorias: salgado, lanche, porção e doce. Na primeira fase, o público participou ativamente por meio de votação popular realizada nos próprios estabelecimentos inscritos, definindo os finalistas de cada categoria.

A etapa decisiva contou com a avaliação de um júri especializado, que analisou os pratos finalistas considerando critérios como sabor, apresentação, criatividade e originalidade. Os participantes apresentaram receitas que evidenciaram a diversidade e a qualidade da gastronomia local.

Após a avaliação final, os vencedores do Degusta Cajamar 2026 foram definidos da seguinte forma:

MELHOR PRATO SALGADO

- 1º lugar: Nostra Casa Trattoria
- 2º lugar: Padaria Bella Luna
- 3º lugar: Japiapé Restaurante e Turismo

MELHOR PORÇÃO

- 1º lugar: Mil Grau Burguer
- 2º lugar: Japiapesca Turismo e Lazer
- 3º lugar: Rancho Costaneira

MELHOR LANCHE

- 1º lugar: Ninão Creperia
- 2º lugar: Coliseum Burger
- 3º lugar: Bazuka Burger

MELHOR DOCE

- 1º lugar: By Vanessa Bolos e Doces
- 2º lugar: Maju Confeitaria
- 3º lugar: Jucolatte

Os vencedores receberam o troféu Degusta Cajamar 2026, certificados de participação e premiações em dinheiro. O primeiro colocado de cada categoria foi premiado com R\$ 15 mil, o segundo com R\$ 10 mil e o terceiro com R\$ 5 mil.

O Degusta Cajamar já se consolida como um importante evento para o município, incentivando a valorização da gastronomia local e fortalecendo o turismo e o empreendedorismo no setor.

A Prefeitura de Cajamar parabeniza todos os estabelecimentos participantes e, em especial, os vencedores desta edição, que demonstraram talento, criatividade e dedicação ao representar o melhor da culinária cajamarense.