**Festival Oriente Beer tem segunda edição com gastronomia, chopp artesanal e cultura***Petiscos, iguarias típicas e chopps artesanais serão servidos a partir de R$ 10. O jornalista sírio Amr Houdaifa expõe fotos e bailarinas fazem intervenções com dança do ventre.*

O Oriente Árabe, em parceria com a cervejaria Sunset Brew, promove no próximo dia 06 de agosto (domingo), a 2ª edição do Festival Oriente Beer. Das 11h às 18h o evento reúne boa gastronomia, chopp artesanal e cultura, com petiscos a partir de R$ 10. Alguns exemplos são o falafel no cone e os hambúrgueres de grão de bico que custarão R$10. O Oriente Beer acontece no estacionamento do Oriente Árabe, localizado no coração do Centro Histórico da cidade.

A primeira edição aconteceu no dia 09 de julho e reuniu centenas de pessoas que aproveitaram a gastronomia e apreciaram a exposição de fotos do jornalista Brunno Covello. Dessa vez o artista convidado será o jornalista sírio e voluntário da Adus - Instituto de Reintegração do Refugiado Brasil – Amr Houdaifa. Ele expõe algumas fotos de sua terra natal, além de preparar iguarias típicas como pão folha e uma panqueca de chocolate feita com o pão folha. Ambos serão comercializados a R$10 (cada).

No evento também será servido o lançamento do Oriente: falafel e kibinhos no cone. A Good2Great estará servindo hambúrguer vegano de grão-de-bico, brownie e brigadeiro proteico de leite de amêndoa; e ainda a Sunset Brew, que oferecerá a sua premiada Modern Saison, a IPA, a APA e a Saison Lager, com preços que variam R$ 10 a R$ 14 o copo de 400ml.

Para fechar o trio gastronomia, bebida e cultura; o evento terá música ambiente e bailarinas de dança do ventre que farão intervenções de dança. A entrada é gratuita.

**Sobre o Oriente Árabe:**

O Oriente Árabe tem quase 50 anos de funcionamento e seu cardápio foi construído com base na tradição da culinária do Oriente Médio, vindo dos fundadores da casa Noria Heraki Abdul Hak e Moukhles Jamil Abdul Hak, que nasceram na Síria. Até hoje, as receitas da dona Noria são seguidas à risca e diversas especiarias são trazidas da Síria para manter o tempero da tradicional comida árabe.

Além do rodízio árabe, que é o carro chefe de casa e prestigia 20 pratos típicos da culinária típica incluindo cortes de carneiro; o cardápio conta com petiscos (falafel, sfihas, kibe frito, etc), sanduíches (chawarma, Beirute, etc), especialidades árabes (kafta, fatouch, haname, etc), couscous marroquino e diversos combos. Nas noites de sábado a casa celebra a cultura e apresenta bailarinas de danças do ventre que interagem com os clientes e proporcionam uma noite diferente e agradável sem custo a mais.

**Sobre a Sunset Brew:**

A **Sunset Brew** é a mais nova cervejaria artesanal a entrar para um mercado que movimenta R$ 74 bilhões só no Brasil. Com parque fabril instalado no município de Tijucas/SC e capacidade de produção de 24 mil litros por mês, seu principal objetivo no ano de 2017 é estabilizar sua marca, mostrando para os consumidores uma determinação única em produzir cervejas de qualidade, através de um processo seguro e sustentável.

Com 7 rótulos distintos: India Pale Ale, American Pale Ale, Lager, Light Lager, Saison, Russian Imperial Stout com Cacau e Coco e a Warlord Imperial IPA (primeira cerveja da Darling Brew produzida pela Sunset Brew no Brasil) o diferencial da Sunset Brew está na proposta da qualidade no aprimoramento de paladar e dos sabores e aromas tropicais, além do toque internacional baseado na bebida servida na África do Sul, de onde Eduardo Petry, diretor da empresa e o mestre cervejeiro, James Jimenez Hernandez trabalharam em uma das maiores cervejarias da Cidade do Cabo.

**SERVIÇO**Festival Oriente Beer

Local: Estacionamento do Oriente Árabe  
Rua Kellers, 95– São Francisco  
Data: 06 de Agosto - domingo

Horário: das 11h às 18h