



SABORES
— do —
ÚLTIMO BAILE

Ilha Fiscal - Rio de Janeiro - 2026

Em 2026, o Sabores do Último Baile retorna à Ilha Fiscal para uma nova edição, preservando sua essência — a união entre história, gastronomia, cultura e experiências exclusivas — e trazendo uma narrativa inédita para a noite.

Inspirado no histórico Último Baile realizado na Ilha Fiscal em 1889, o evento propõe uma releitura contemporânea desse momento emblemático, transformando memória e patrimônio em uma experiência que atravessa o tempo.



GASTRO NO MIA

Gastronomia, música, ambientação e novas experiências sensoriais e culturais conduzirão os convidados por diferentes momentos da noite, estabelecendo uma conexão entre passado e presente.

E, como parte da essência do Sabores, algumas das novidades permanecerão em segredo até a noite do evento.



UMA EXPERIÊNCIA
EXCLUSIVA
PARA MARCAS



O Sabores do Último Baile oferece às
marcas parceiras uma oportunidade
singular de associação à cultura, ao
patrimônio, à alta gastronomia e à
sofisticação, tendo como cenário a Ilha
Fiscal, um dos espaços históricos mais
emblemáticos do Brasil.





Em sua primeira edição, o evento reuniu o Chef João Diamante, a historiadora Ana Roldão, chefs da Marinha do Brasil e a Banda dos Fuzileiros Navais.

A realização mobilizou mais de 250 profissionais, recebeu 230 convidados e contou com uma operação especialmente concebida para a ocasião, envolvendo três embarcações, mais de 150 profissionais de serviço e apoio e uma estrutura exclusiva de gastronomia, ambientação e experiência.

+250

230

+150



The background is a light beige, textured surface. In the top left, there's a copper pot with a dark red liquid, a plate with a blood orange, and some black peppercorns. In the top right, a silver tray holds lemons, a white flower, and star anise. In the bottom left, there's a peach, red berries, and a copper mold. In the bottom right, a silver fork and knife are on a plate with a white napkin and a white flower. A red floral illustration is in the top center.

Em 2026,

UM NOVO OLHAR PARA ESSA HISTÓRIA

Para a nova edição, o Sabores recebe uma premiada Chef , que assume o desafio de criar uma nova interpretação gastronômica para a experiência.

A chegada dessa Chef traz também um olhar feminino à gastronomia do Sabores 2026, em sintonia com a narrativa escolhida para esta edição e com a proposta de revisitar a história sob novas perspectivas.

A experiência contará novamente com a historiadora Ana Roldão, responsável pela curadoria histórica do projeto, conectando pesquisa, memória e narrativa aos diferentes momentos da noite.

Gastronomia e história se encontram, assim, para construir uma experiência que revisita o passado com novos olhares e o transforma em uma narrativa para o presente.



A chef convidada
do Sabores 2026

MONIQUE GABIATTI

Premiada e reconhecida por sua cozinha dedicada aos produtos do mar, Monique Gabiatti construiu uma trajetória marcada pela técnica, sensibilidade e respeito ao ingrediente.

À frente do Polvo Marisqueria, Polvo Bar e de projetos autorais, a chef valoriza peixes e frutos do mar da costa fluminense, pequenos produtores e a sazonalidade, criando uma gastronomia de identidade própria.

Oportunidade de **PARCERIA**



POR QUE ESTAR NO SABORES

EXCLUSIVIDADE

Um evento de acesso restrito em um patrimônio histórico singular.

POSICIONAMENTO

Associação da marca à cultura, história, gastronomia e experiência.

RELACIONAMENTO

Um ambiente diferenciado para aproximação com convidados e parceiros e s estratégicos.

CONTEÚDO

Fotografia, audiovisual e conteúdo orgânico gerado a partir da experiência — um comportamento que já esteve presente na edição de 2025.

MEMÓRIA

Uma experiência concebida para permanecer na lembrança do convidado.



2 xícaras de farinha
1/2 xícara de açúcar
4 ovos
100 g de manteiga
raspas de limão
uma pitada de sal
levar a ferver



Conserva de Figos

1 kg de figos
800 g de açúcar
1 pau de canela
3 cravos
suco de 1 limão
cozinhe lento
até o ponto



Bolo de Limão

3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
suco e raspa de limão
2 xícaras de farinha
1 colher de fermento
uma pitada de sal
açúcar de confeiteiro



FAÇA PARTE
DESTA

HISTÓRIA

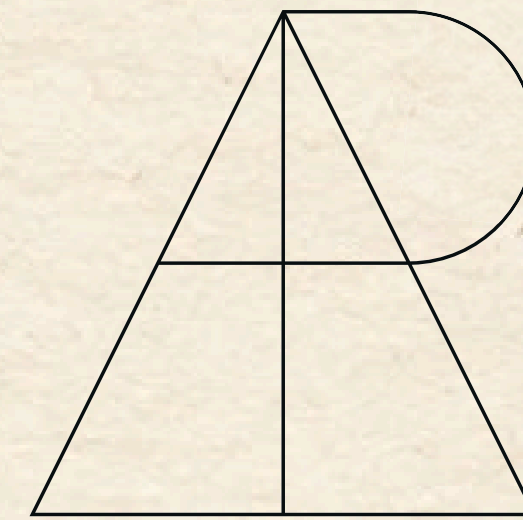
Em 2025, marcas como Granado, Gran Cru, MAPMA, Itaúna, JAMM, AMAZUL, FEMMAR e Fundação Rede Criativa estiveram associadas ao projeto.

EM 2026,
UM NOVO CAPÍTULO SERÁ ESCRITO.

OBRIGADO



**MARINHA
DO BRASIL**



Argento