



BOLETIM DE INTELIGÊNCIA DE
MERCADO NO TURISMO

TURISMO

GASTRONÔMICO

9ª edição - junho / 2022



Leia o QR code
para ver a receita



Moqueca Acreana
RIO BRANCO-AC



RIMT
Rede de Inteligência
de Mercado no Turismo



Foto: Renato Soares-MTur

Vindima
CAXIAS DO SUL-RS



Foto: Embratur

Coleta de castanha-do-pará
RIO BRANCO-AC

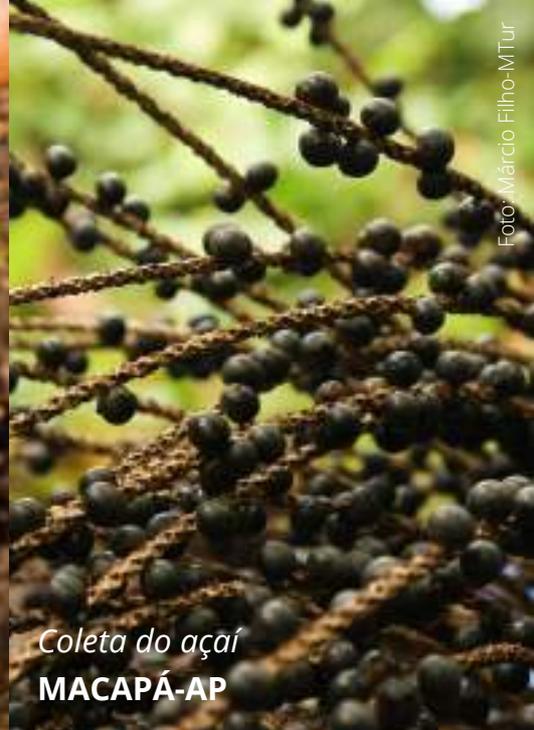


Foto: Márcio Filho-MTur

Coleta do açaí
MACAPÁ-AP



Foto: Bruna Brandão-MTur

Coleta de andiroba
SALVATERRA-PA



Foto: André Berlin

Panha de cafés especiais
ESPERA FELIZ-MG



Foto: Márcio Filho-MTur

Colheita de cacau
ILHÉUS-BA



Foto: Vitor Jubini-MTur

Puxada de rede
VILA VELHA-ES



Foto: MTur

Criação de búfalos
PORTO SEGURO-BA



Foto: Renato Soares-MTur

Vindima
BENTO GONÇALVES-RS



APRESENTAÇÃO

Esta nona edição do Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo (BIMT) foi talvez a mais difícil de ser editada e justamente porque foi a mais deliciosa. Foi desafiador para a equipe da Coordenação-Geral de Produtos Turísticos (CGPRO), do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo (DIMEC), passar semanas editando fotos e informações sobre as maravilhas culinárias, os locais e as tradições gastronômicas que podem ser encontrados em todos os cantos do Brasil. Nossa vontade era poder viajar e experimentar, naquele momento, cada uma das iguarias, conhecer cada espaço, fazer cada um dos roteiros aqui elencados.

O BIMT de Turismo Gastronômico foi construído a muitas mãos. Teve início com o material coletado no mapeamento sobre produtos, eventos e produtos agroalimentares que compõem o turismo gastronômico no Brasil, realizado pelo consultor Richard Alves, contratado por meio de um Acordo de Cooperação Técnica Internacional que o MTur mantém com a UNESCO. Seguiu pelo material desenvolvido pelo Instituto Federal de Brasília (IFB), parceiro do MTur na construção da política pública para o turismo gastronômico. Contou com a colaboração imprescindível dos membros da Rede de Inteligência de Mercado no Turismo (RIMT), formado por representantes dos órgãos oficiais de turismo e do Sebrae em todas as Unidades da Federação, além de colegas de algumas prefeituras. Esse grande grupo foi responsável pela maior parte dos produtos, experiências e rotas aqui apresentados.

Esta edição celebra, também, uma conquista recente da equipe da Coordenação-Geral de Turismo Responsável, deste mesmo Departamento, que lançou em março o Programa Nacional de Turismo Gastronômico. O Programa visa a aumentar a competitividade e melhorar o posicionamento do Brasil como destino gastronômico internacional. Ao longo desta edição, será possível conhecer algumas das políticas implementadas.

Como se pode imaginar, apesar de extenso, este BIMT não exaure toda a diversidade e variedade do turismo gastronômico brasileiro. Mas as experiências e os roteiros aqui retratados, além de dar uma boa ideia da riqueza do Brasil, poderá servir de exemplo para outros produtos e roteiros em estruturação. E, de brinde, foram selecionadas algumas receitas que podem ser reproduzidas pelos leitores em casa.

Esperamos que vocês possam sentir o mesmo que sentimos ao realizar este BIMT: fome de viajar pelo Brasil. Boa leitura!



Mercado Ver-o-Peso
BELÉM-PA

Foto: Embratur



Mercado Público Municipal de
JOINVILLE-SC

Foto: VDaniel Vianna-VTur



Mercado Modelo
SALVADOR-BA

Foto: Márcio Filho-VTur



Mercado Central de
BELO HORIZONTE-MG

Foto: Embratur



Mercado Municipal de
SÃO PAULO-SP

Foto: Rogério Cassimiro-VTur



Mercado Público de
FLORIANÓPOLIS-SC

Foto: Embratur



Mercadão Municipal Antônio
Valente
CAMPO GRANDE-MS

Foto: Emebratur



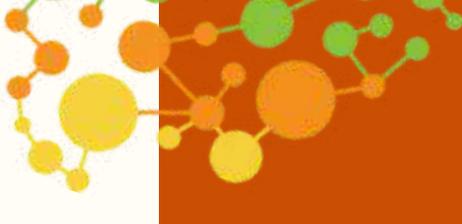
Mercado Público de
PORTO ALEGRE-RS

Foto: Renato Soares-VTur



Mercado Central de
CAMPINA GRANDE-PB

Foto: Cassio Murilo-VTur



SUMÁRIO

1. Apresentação	01
2. Turismo Gastronômico	05
Demanda do Turismo Gastronômico	07
Turismo Gastronômico no Brasil	09
Patrimônios Culturais Relacionados à Gastronomia e ao Turismo	13
Cidades Criativas da Gastronomia	18
Políticas Públicas: Experiências do Brasil Rural	25
3. Tendências & Inovação	38
4. Oferta do Turismo Gastronômico no Brasil: Produtos & Experiências	40
Norte	41
Acre	43
Amapá	46
Amazonas	47
Pará	48
Rondônia	50
Roraima	51
Tocantins	52
Nordeste	54
Alagoas	56
Bahia	57
Ceará	60
Maranhão	61
Paraíba	62
Pernambuco	64
Piauí	65
Rio Grande do Norte	67
Sergipe	69
Centro Oeste	70
Distrito Federal	72
Goiás	73
Mato Grosso	76
Mato Grosso do Sul	78
Sudeste	82
Espírito Santo	84
Minas Gerais	87
Rio de Janeiro	91
São Paulo	95
Sul	96
Paraná	98
Rio Grande do Sul	99
Santa Catarina	103
Pelo Brasil	108
Roteiros	116
5. Referências	130
6. Ficha Técnica	135



Foto: Flávio André-MTur

Erva-mate
CAMPO GRANDE-MS



Foto: Vitor Jubini-MTur

Pimenta Malagueta
VITÓRIA-ES



Foto: Márcia do Carmo-MTur

Açaí
MACAPÁ-AP



Foto: Embratur

Pequi em conserva
CIDADE DE GOIÁS-GO



Foto: Vitor Jubini-MTur

Peroó, Corvina e Garoupa
VITÓRIA-ES



Foto: Embratur

Cajú
FORTALEZA-CE



Foto: Henrique Fotógrafo-MTur

Camarão Seco
PORTO VELHO-RO



Foto: Henrique Fotógrafo-MTur

Pupunha
PORTO VELHO-RO



Foto: Embratur

Maniva
BELÉM-PA

TURISMO GASTRONÔMICO

A gastronomia desde sempre tem sido uma importante aliada para o desenvolvimento do turismo, uma vez que alimentar-se faz parte das necessidades básicas do ser humano. O turista sempre dedica parte da sua viagem para o consumo de alimentos, entretanto, para se compreender o turismo gastronômico é preciso ir além da alimentação somente como possibilidade de satisfação de uma necessidade biológica. O segmento deve ser entendido a partir da articulação da atividade turística com a oferta gastronômica, que deve estabelecer uma conexão com a identidade da cultura local ao compartilhar os valores e costumes de um povo. Torna-se necessário vislumbrar as suas múltiplas possibilidades, principalmente quando observado a partir do viés histórico-cultural.

Considerado uma vertente do turismo cultural, no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade, o turismo gastronômico é reconhecido como oportunidade para posicionar produtos e destinos no mercado turístico, de forma a utilizar a culinária típica e demais elementos da cultura local, a exemplo de vivências e tradições, como fatores que impulsionam e motivam viagens. A oferta turística de serviços e produtos vinculados às práticas gastronômicas de uma localidade pode ser considerada um diferencial de mercado, passível de proporcionar experiências únicas para o turista, e assim tornar-se também uma vantagem competitiva para o desenvolvimento do turismo.

O turismo gastronômico apresenta capacidade de dinamizar não somente um destino específico, mas também toda uma região com localidades com características e ofertas complementares. Isso contribui para que o visitante se desloque até o local tendo como objetivo primordial conhecer a gastronomia, ou então como interesse complementar às atividades desenvolvidas no turismo.

Assim, o Turismo Gastronômico é aquele em que a gastronomia se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão. E os turistas que viajam motivados pela gastronomia anseiam conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes, buscando experiências únicas.



Beco das Garrafas
PRADO - BA



“

o uso turístico (da
gastronomia) faz com que
adquira cada vez maior
importância para promover
um destino e para atrair
correntes turísticas

”

Regina Schlüter
professora e pesquisadora

Demanda do Turismo Gastronômico

Fomentar o turismo gastronômico demanda que os recursos disponíveis em uma região sejam tratados como potenciais para gerar o desenvolvimento de territórios, por meio da valorização das produções rurais, de visitas a essas propriedades ou por meio da degustação de alimentos. Neste sentido, dentre uma amplitude de possibilidades, têm-se a eleição de determinados alimentos que mais se destacam na diversidade de alimentos presentes no ecossistema de cada região, estado ou município. Assim, a expansão desta atividade deve sempre estar pautada na premissa de aliar o possível e esperado crescimento econômico com o uso sustentável dos recursos naturais, sem comprometer o meio ambiente.

Do ponto de vista da demanda, os turistas têm buscado vivenciar os estilos de vida, o cotidiano e os costumes da população local dos destinos visitados. As “indústrias criativas” ou “indústrias culturais” também são identificadas na oferta turística, mantendo a importante relação da economia criativa e das cadeias produtivas associadas com o setor do turismo cultural.



Mercado Municipal
FLORIANÓPOLIS - SC



Vinicola Aurora
BENTO GONÇALVES - RS

Assim, a identidade gastronômica, como elemento de identidade da cultura de um povo, pode ser trabalhada como um atrativo turístico ao proporcionar para o turista uma imersão no estilo de vida e na cultura da comunidade receptora. Essa, por sua vez, torna-se parte indissociável do desenvolvimento do turismo e tem a oportunidade de participar dos benefícios que a atividade traz para a região.

Os locais em que se desenvolvem as atividades turísticas, por sua vez, vislumbram a oportunidade de revitalização da sua identidade cultural por meio da preservação e do fortalecimento de seus bens culturais, além das mais ricas e variadas tradições, ao mesmo tempo em que criam mecanismos para o desenvolvimento sustentável do turismo local.

Dessa forma, o desenvolvimento do setor passa pelo desdobramento de ações conjuntas, que possam permitir que as singularidades sejam evidenciadas e elaboradas de modo a colaborar para o progresso dos territórios de maneira sustentada e cooperada.

“

Comida brasileira
é comida de panela

”

Kátia Barbosa
chef



Turismo Gastronômico no Brasil

Foto: Vitor Jubini - MTur

Arroz de mariscos
VITÓRIA-ES



Cada vez mais, a gastronomia ao redor do mundo tem passado por um processo espontâneo de aperfeiçoamento e de qualificação, dando lugar a destinos cada vez mais profissionalizados, geridos com base em planejamentos e direcionamentos estratégicos e comprometidos com projetos e iniciativas de fomento a esse segmento.

No Brasil, o interesse também é crescente, sobretudo nos últimos anos, em que é possível observar um aumento da oferta de festivais e eventos de cunho gastronômico promovidos nos mais variados destinos. Contudo, de acordo com dados levantados, foi possível notar que muitas iniciativas ainda acontecem de forma incipiente, o que é mais notório quando se fala em rotas e roteiros voltados para o setor. Assim, pode-se afirmar que para fomentar o turismo gastronômico nacional é preciso considerar um processo a ser desenvolvido ao longo do tempo e não como uma realidade pronta.

2º

**quesito mais bem
avaliado pelos
turistas no Brasil
2015-2019**

Apesar de ainda poder ser considerado um processo em desenvolvimento, a gastronomia já tem se destacado no cenário nacional. Exemplo disso foi o fato de o “Anuário Estatístico de Turismo de 2020”, no estudo da demanda turística internacional entre os anos de 2015 e 2019, apontar que esse item foi o segundo mais bem avaliado na categoria “serviços turísticos”, estando atrás somente da hospitalidade. O estudo ainda demonstra que, na categoria “infraestrutura turística”, a avaliação dos restaurantes também é evidenciada, ficando atrás somente do termo "alojamento".

O documento também nos permite observar o crescimento de estabelecimentos de restaurantes, bares e similares cadastrados junto ao Ministério do Turismo, número que se ampliou em todas as regiões brasileiras. No contexto nacional, o número passou de 1.578 em 2017 para 2.340 em 2018 e 5.366 em 2019. Esse aumento pode indicar um crescimento no número de estabelecimentos do setor gastronômico ou mesmo um interesse maior no cadastramento junto à esfera pública na área do turismo.

O setor de restaurantes tem se destacado tanto no cenário nacional quanto internacional, sendo que atualmente o país conta com diversos estabelecimentos que alcançaram estrelas no Guia Michelin, um dos principais e mais conceituados em todo o mundo. Além disso, restaurantes e chefs brasileiros lograram êxito em diversas premiações internacionais, como na premiação internacional “The World’s 50 Best Restaurants 2021”.

1

restaurante entre os 50 Melhores do Mundo 2021

14

restaurantes na lista com Estrelas Michelin 2020 (entre RJ e SP)

4 ★ ★

10 ★

Rooftop
SÃO PAULO-SP

Compreende-se que o potencial nacional para o desenvolvimento do turismo gastronômico é vasto, considerando principalmente as características nacionais como paisagens, história, clima, cultura e geografia. Dentro das especificidades regionais, as particularidades integram um todo, que possibilita que o Brasil possa ser reconhecido também pela gastronomia.

Questão relevante em relação ao potencial brasileiro para a gastronomia são os produtos típicos regionais. Não podemos esquecer que somos um *terroir* de queijos, vinhos, espumantes, cacau, guaraná, erva-mate, linguiça, cachaça, frutas nativas, farinhas de mandioca. Para nos posicionarmos como destino de turismo gastronômico, precisamos aproveitar os diferenciais que esses (e tantos outros) ingredientes nos apresentam.



Foto: MTur

Ferradura dos Vinhedos

SANTANA DO LIVRAMENTO-RS

Dessa forma, o desenvolvimento do setor passa pelo desdobramento de ações conjuntas, que possam permitir que as singularidades sejam evidenciadas e elaboradas de modo a colaborar para o progresso dos territórios de maneira sustentada e cooperada. Assim, torna-se primordial que setores e agentes (produtores, moradores locais, cozinheiros, pescadores, profissionais de alimentos e bebidas, atrativos, dentre outros) participem ativamente na gestão das iniciativas, garantindo que a atividade turística ocorra de modo sustentável. Um país como o Brasil, rico em biodiversidade e em elementos culturais, desenha um cenário privilegiado para o desenvolvimento do turismo gastronômico.

“

A gastronomia define nossa
identidade tanto quanto os
sons do samba, a
arquitetura barroca ou a
modernista

”

Carlos Alberto Dória
sociólogo

Patrimônios Culturais Relacionados à Gastronomia e ao Turismo

A gastronomia constitui um elemento fundamental da oferta turística e estreita os elos entre aqueles que buscam conhecer ou ter contato com outras culturas e territórios, considerando que, mais do que experimentar sabores, ela permite a vivência de ritos, símbolos e até mesmo da história dos lugares. Desta forma, ela tem o potencial de auxiliar o desenvolvimento turístico dos destinos, desde os mais consolidados até os menos estruturados, de forma única e autêntica e abarcando diversos atores locais.

Ao se considerar a cultura e a história de determinado destino, é necessário que se leve em conta os diversos fatores que propiciaram que as práticas locais fossem “moldadas” a partir das mais variadas influências internas e externas, como o clima, geografia, relações com outras comunidades, processos civilizacionais, entre diversos outros aspectos.

A gastronomia brasileira se apresenta como múltipla e diversa, a qual foi e ainda tem sido desenvolvida tendo como base a influência de muitas etnias, o que faz com que os produtos alimentares locais sejam resultado da interação entre culturas. As matrizes indígenas, africanas, portuguesas, alemãs, entre outras, interferem diretamente nos hábitos alimentares e, conseqüentemente, nos pratos típicos, adequados às características e particularidades de cada região, conferindo-lhes atributos únicos.

Para além dos fatores citados, a religião também é capaz de influenciar na gastronomia local, tendo em vista que ela traz influências nos modos de vida humanos, e por tal motivo, o hábito de se alimentar adquire características, revela preceitos e práticas que estão diretamente vinculadas à fé de determinado grupo.



Foto: Vitor Jubini - M.Tur



Foto: Embratur





Bolinho de feijão fradinho



Ofício das Baianas de Acarajé
SALVADOR-BA



O costume de se abster de determinados alimentos durante certos períodos ou mesmo o preparo de outros para o desenvolvimento de rituais trouxeram características alimentares particulares a determinados grupos.

Ademais, o ato de se alimentar, preparar a comida, cultivar os alimentos, apresentá-los e até mesmo partilhá-los manifestam símbolos e valores que são capazes de contar histórias que, desenhadas pelas territorialidades gastronômicas, constituem um patrimônio material e imaterial que merece ser resguardado e valorizado.

Essas questões perpassam por ações que possibilitem o fortalecimento e salvaguarda da cultura alimentar regional e manutenção dos saberes locais, o que encontra forte aliado na perspectiva educacional do patrimônio agroalimentar. Assim, a própria comunidade sentirá pertencimento em relação ao que lhe é próprio, ampliando meios para que todos os aspectos abordados sejam preservados.

É a partir desta perspectiva que se pode vislumbrar a gastronomia como fator identitário, tendo em vista que o ato de comer engloba diversos aspectos como cultivo, seleção, hábitos, significados, tradição, entre outros, que são próprios de determinada sociedade e que variam de acordo com a cultura, história, geografia, situação socioeconômica.

Nesse contexto, a gastronomia de um destino turístico (país ou região) é um ativo sempre presente na cultura local e parte intrínseca da experiência global que um turista obtém desse lugar.

Na busca pela proteção desses saberes, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) atua hoje na salvaguarda de oito bens imateriais de identidades gastronômicas registrados no Livro de Registros dos Saberes:

Ofício das Paneleiras de Goiabeiras-ES

A produção artesanal de panelas de barro no bairro de Goiabeiras, em Vitória, feita predominantemente por mulheres, utiliza técnicas tradicionais e matérias-primas do meio natural. As panelas são vistas como elemento essencial da “moqueca capixaba”, principal prato típico do Estado, aprovado pelos turistas que acabam levando para a casa as tradicionais panelas.



Ofício das Baianas de Acarajé-BA

O ofício reflete uma prática tradicional encontrada em vários pontos do território nacional de produção e venda das chamadas “comidas de baiana”, que têm como carro-chefe o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, temperado e frito no azeite de dendê.



Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas - MG

A produção artesanal do queijo de leite cru representa uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira em Minas Gerais. Em várias regiões do estado, foram desenvolvidos modos de fazer próprios, expressos na manipulação do leite, na prensagem e na cura, que dão sabor especial ao queijo. Além da importância cultural desse alimento para Minas Gerais, a importância para o turismo é notória.

Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro-AM

Bem cultural relacionado a 22 povos indígenas, localizados ao longo do rio Negro, no Amazonas, que detêm conhecimentos sobre o manejo de plantas, incluindo mais de 100 espécies de mandioca, e técnicas de coleta, pesca e caça que garantem a conservação da floresta.

Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína - PI

O modo artesanal de produzir a cajuína, bebida genuinamente piauiense, é de relevante interesse cultural para o estado. Sua degustação envolve a qualidade da garrafa, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade e leveza, qualidades do caju escolhido e das técnicas de cada produtor. É, também, um produto associado ao turismo.



Foto: Iphan



Foto: Iphan

Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu-RS

Pelotas encontra-se no epicentro de uma região doceira que abarca uma multiplicidade de saberes e identidades sob a forma de duas tradições: a de doces finos e a de doces coloniais. O doce desempenha um papel peculiar na composição da sociedade regional, que vai além de sua função de alimento.

Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas-PA

A prática artesanal de fazer cuias, desenvolvida entre comunidades indígenas da região há mais de dois séculos, é um ofício praticado atualmente por mulheres de comunidades ribeirinhas, do Pará, aproveitando-se dos recursos naturais disponíveis. As cuias possuem diversas utilidades, sendo a mais frequente a para servir o Tacacá, prato típico da região.



Foto: Tiago Silveira-MTur



Foto: Iphan

Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira-SP

Saberes e técnicas seculares de produção agrícola e conservação da Mata Atlântica constituem esse patrimônio cultural. A comunidade de Ivaporanduva é a mais antiga da região e recebe visitantes e grupos escolares interessados em sua história, sua cultura alimentar e em saborear um tradicional almoço quilombola.

“

A refeição perfeita, ou as
melhores refeições,
acontecem em contextos
que, frequentemente, tem
muito pouco a ver com a
comida em si

”

Anthony Bourdain
chef, escritor e
apresentador de TV



Cidades Criativas da Gastronomia

A UNESCO defende que no turismo criativo, o viajante tem interação educativa, emocional, social e/ou participativa com o lugar, a sua cultura e os seus residentes. Os turistas sentem o destino como cidadãos. Para tal, as cidades criativas se veem como protagonistas, uma vez que “são espaços urbanos onde a articulação eficiente entre atividades sociais e artísticas, indústrias culturais e governo foi capaz de produzir uma efervescência cultural que desenvolve, atrai e retém talentos, promove diversidade social, aumenta a oferta de empregos, gera maior conhecimento entre cidadãos, aumenta o potencial criativo de empresas e instituições, atrai mais turistas e, assim, contribui significativamente para a economia da cidade e a qualidade de vida de seus cidadãos.” (Marcus Pessoa, 2013)

No Brasil, a nossa identidade está na diversidade cultural presente em diferentes campos: na música, nas danças, na gastronomia, no design, na moda, no artesanato e nos mais diferentes tipos de arte produzidos em todo o país, sem contar com as belezas naturais em abundância, que também contribuem com a produção criativa em todo o território nacional. O povo brasileiro é reconhecido mundo afora como detentor de uma energia vital, presente na alegria de viver, na simplicidade cotidiana, na afetividade das relações e, claro, na criatividade.

Por essa razão é que o Brasil possui hoje 12 cidades na Rede Mundial da UNESCO de Cidades Criativas (UNESCO Creative Cities Network) e é o terceiro país com maior presença na rede, que está composta por sete áreas criativas: artesanato e artes folclóricas; design; cinema; gastronomia; literatura; artes midiáticas; e música.

Na área de gastronomia, o Brasil está representado por Belém-PA, Belo Horizonte-MG, Florianópolis-SC e Paraty-RJ.



Escaneie o QR Code no seu celular
para conhecer as
Cidades Criativas do Brasil
em uma websérie especial no YouTube.
Ou acesse: <https://bitly.com/qDMcrk>



Chapa mista paraense com tigela de açaí e farinha de mandioca

Belém-PA

Capital do Estado do Pará, tem 65% de seu território distribuído em 39 ilhas. Esse patrimônio geográfico oferece ao município uma diversidade de produtos alimentícios locais, como frutos do mar, açaí, cacau e pupunha. A gastronomia está ancorada na vida da cidade, pois abriga o histórico mercado de alimentos Ver-o-Peso, que deu origem ao maior festival anual da região amazônica dedicado à gastronomia. Hoje, o setor desempenha um papel importante na economia local, empregando mais de 40 mil pessoas.

As iniciativas e programas desenvolvidos pela cidade concentram-se especialmente em tecnologia e inovação de alimentos, como demonstrado pela criação do Instituto de Tecnologia de Alimentos vinculado à Universidade Federal do Pará, bem como por muitos laboratórios de pesquisa dedicados a sistemas agroalimentares sustentáveis. Uma iniciativa de 2015, intitulada Belém Cidade do Gosto, atesta esforços significativos para melhorar os hábitos alimentares da população, notadamente dos jovens.

Belém assume um papel central no reconhecimento do campo da gastronomia dentro das políticas culturais locais e nacionais. Em setembro de 2013, a cidade sediou a primeira Conferência de Gastronomia Amazônica, que resultou em um pedido às autoridades federais para que reconhecessem a gastronomia em todas as políticas públicas relacionadas à cultura.

Conheça mais sobre Belém em: https://youtu.be/i_JTRBw5Dg0



Buffet completo de comida mineira



Belo Horizonte-MG

Fundada em 1897, Belo Horizonte é considerada uma das primeiras cidades modernas planejadas do Brasil. A cidade combina localização geográfica privilegiada, história associada à formação da cultura nacional e vocação colaborativa. Emersa de sua rica história está sua cultura alimentar. Durante a corrida do ouro do século 18, Belo Horizonte tornou-se um centro multicultural, com mineiros de todo o mundo inundando a cidade em busca de ouro e outros metais preciosos. Como resultado da escassez de alimentos, nasceu uma troca de saberes criativa e aberta e pode ser vista na influência dos pratos brasileiros, portugueses e africanos na comida regional. Hoje, o setor de serviços e gastronomia representa 86% do PIB da cidade.

Belo Horizonte possui um amplo calendário de eventos parcial ou totalmente dedicado aos trabalhadores da área criativa. A Feira da Agricultura Familiar – AGRIMINAS, promove produtos regionais da agroindústria artesanal e oferece oportunidades de qualificação para produtores e assentados por meio da reforma agrária. A Semana Internacional do Café também é um evento preponderante, realizado estrategicamente na capital do Estado com a maior produção cafeeira do Brasil. Esta exposição internacional inclui todos os envolvidos na produção e cadeia de abastecimento do café, não apenas valorizando sua contribuição, mas também olhando para a sustentabilidade de longo prazo na cafeicultura.

Considerada internacionalmente como destino gastronômico, a cidade possui um setor gastronômico talentoso e apoiado por iniciativas e políticas locais e privadas com o objetivo de preservar a culinária tradicional e buscar evolução e inovação no setor. Implementado pelo governo, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego oferece uma série de cursos que ensinam sommeliers, técnicas de hospedagem, culinária e técnicas de garçons. Em conjunto com isso, a iniciativa Hackatur incentiva novos modelos de negócios na cadeia do turismo e promove a união de agentes públicos e privados, visando melhorar a competitividade da cidade como destino turístico inteligente.

Conheça mais sobre Belo Horizonte em: <https://youtu.be/FPENyUsXUIY>



Ostras cozidas com legumes e arroz



Florianópolis-SC

Localizada tanto na Ilha de Santa Catarina quanto no continente, Florianópolis é conhecida como a “Capital da Qualidade de Vida do Brasil”, a “Melhor Cidade Brasileira para o Empreendedorismo” e a “Capital das Ostras do Brasil”.

A designação de Florianópolis como Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO, em 2015, foi um extraordinário incentivo para que a cidade promovesse o desenvolvimento sustentável por meio das indústrias culturais.

Florianópolis continua empenhada no desenvolvimento de projetos criativos relacionados à gastronomia, tendo implementado ações inovadoras que levaram à criação do Observatório da Gastronomia (<http://observagastronomia.com.br/>), que visa recolher, analisar e disponibilizar informação e conhecimento do setor da gastronomia, e da Confraria do Programa Florianópolis Cidade Criativa Unesco da Gastronomia.

A cidade também possui um programa que ajuda a construir os distritos criativos da capital. Os distritos criativos são espaços que utilizam a expressão da criatividade como crescimento e desenvolvimento econômico por meio da expansão criativa em diferentes bairros de Florianópolis.

Conheça mais sobre Florianópolis em: <https://youtu.be/uC0mtuK87j8>



Espaguete com vieira e vôngole



Paraty-RJ

Cidade portuária, Paraty está localizada na Costa Verde, um corredor verdejante e exuberante que percorre o estado do Rio de Janeiro. Paraty foi uma importante encruzilhada, que reuniu culturas indígenas, portuguesas e africanas, diversidade refletida em receitas tradicionais como a paçoca-de-banana e a farofa-de-feijão. Paraty também é celebrada por seu know-how na fabricação de cachaça, a famosa aguardente de cana-de-açúcar do Brasil; um talento destacado durante o Festival Cachaça, Cultura e Sabores. Estima-se que 20% da força de trabalho da cidade trabalhe em setores agroalimentares e relacionados à gastronomia.

A visão de gastronomia e agricultura de Paraty concentra-se em grande parte em processos ecologicamente corretos baseados na biodiversidade. Realizado há 15 anos, o festival Folia Gastronômica apresenta a culinária local tradicional e inovadora por meio de palestras, degustações e treinamentos e envolve mais de

50 chefs, entre eles o chef brasileiro Alex Atala e Zé Ferreira, pioneiros no estudo agroecológico da agroecologia. Paraty também sediou o Fórum de Desenvolvimento Local Integrado Sustentável na Agenda 21 do Programa Gastronomia Sustentável, desenvolvendo ainda mais a cooperação entre chefs e agricultores orgânicos e incentivando a agroecologia.

Com 78% de seu território protegido ambientalmente, Paraty adotou diversas regulamentações para tratar de seu ambiente natural, incluindo uma Temporada de Pesca Fechada Municipal implementada durante a época de desova enquanto a compensação financeira é garantida aos pescadores. É importante também citar, dentro da Agenda 21, a criação das certificações Gastronomia Sustentável e Passaporte Verde, que visam desenvolver um turismo mais sustentável, por meio de iniciativas de ecoturismo de base comunitária, e implementar esquemas de redução de resíduos. A certificação também melhora a sustentabilidade da área e aumenta a conscientização sobre questões ambientais.

“

A gastronomia é a mais
poderosa ferramenta de
transformação

”

João Diamante
chef



Políticas Públicas

O Programa Nacional de Turismo Gastronômico do MTur tem como objetivo aumentar a competitividade e melhorar o posicionamento do Brasil como destino gastronômico internacional. O Programa é fruto de parcerias com o Instituto Federal de Brasília (IFB), e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

A parceria com o IFB resultou no Plano de Ação do Programa; no Curso de Extensão em Turismo Gastronômico - que formou mais de 140 gestores; no portfólio de roteiros, experiências, eventos e festivais; e no manual técnico-orientador para a roteirização turística, além do 1º Seminário Internacional de Turismo Gastronômico, que ocorreu em Paraty/RJ, de 27 a 29 de março de 2022. Junto à Unesco foi contratada consultoria para apoiar a construção do Programa por meio de estudos, levantamentos e sistematização de dados para a proposição de estratégias e mecanismos de fomento.

O Programa conversa diretamente com outras ações do MTur, como o Projeto Experiências do Brasil Rural, iniciativa voltada ao fortalecimento do turismo no campo, parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal Fluminense (UFF).



Foto: MTur

Roteiro Terra Mãe do Brasil
PORTO SEGURO-BA

Experiências do Brasil Rural

A primeira edição do projeto fomentou e apoiou o desenvolvimento de oito roteiros de turismo em áreas rurais com base nos produtos associados ao turismo que se encontravam dentro de rotas turísticas e pertencentes às cadeias agroalimentares do queijo, do vinho, da cerveja e dos frutos da Amazônia que contemplassem a diversidade geográfica de produtos e serviços turísticos.

Ressalte-se que as cadeias produtivas foram definidas pelo MTur e MAPA a partir das políticas públicas e prioridades de ambas as pastas, no escopo do Acordo de Cooperação, cujo objetivo é promover o fortalecimento da agricultura familiar no turismo por meio do incentivo à promoção e comercialização de produtos e serviços.

Foram levados em consideração o potencial de desenvolvimento de atividades de turismo relacionadas às cadeias produtivas e distribuição territorial, visando abranger uma maior diversidade de regiões com o projeto, bem como se buscou priorizar as cadeias mais sujeitas à concorrência com produtos internacionais no mercado interno.

Assim, o foco foi para empreendimentos da agricultura familiar que atuassem na produção agrícola e pecuária, na agroindústria, no extrativismo e no turismo. Os demais empreendimentos componentes dos roteiros também foram beneficiados, após comprovada sua relação direta com as cadeias produtivas priorizadas.

Neste sentido, o objetivo geral do projeto é ampliar e diversificar a oferta turística brasileira, por meio da inserção de produtos e serviços da agricultura familiar no mercado turístico brasileiro, além de apoiar a formatação e o posicionamento de produtos e roteiros turísticos de experiência no meio rural.

O MTur selecionou, em maio, mais sete roteiros que serão trabalhados na segunda edição do Projeto.

Abaixo apresentamos o resultado dos **oito roteiros** estruturados na 1ª Edição do projeto Experiências do Brasil Rural. São eles:

1. Rota Amazônia Atlântica (PA);
2. Roteiro Terra Mãe do Brasil, seus caminhos, seus segredos e sabores (BA);
3. Roteiro Agroturismo (ES);
4. Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira (MG) ;
5. Rota do Queijo - Terroir Vertentes (MG) ;
6. Roteiro Caminhos do Campo (SC);
7. Roteiro Farroupilha Colonial (RS);
8. Roteiro Ferradura dos Vinhedos (RS).





Rota Amazônia Atlântica

A Rota Turística Amazônia Atlântica, localizada em **Augusto Correa/PA**, iniciou suas atividades em 2015, com o objetivo de criar uma alternativa socioeconômica e ambiental para a comunidade, e, assim, aperfeiçoar o processo de gestão dos empreendimentos, aumentar sua visibilidade e consolidar a marca Amazônia Atlântica como referência no turismo associado à produção e à biodiversidade.

A rota é constituída por diferentes atividades, como a agricultura agroecológica na produção de mandioca; manejo agroflorestal orgânico implantado a partir do rebrotamento da floresta nativa, criação de ostras de forma sustentável, produção orgânica de frutas, geleias e doces, licores, temperos, entre outras.

Atualmente, é composta por empreendimentos de agricultura familiar e equipamentos turísticos, a saber: Sítio Raiz - Casa do Forno; Hotel Urumajó; Fazenda Bacuri - Bioeconomia da Agrofloresta em Pé; Rancho Amuré; Perimerim em Rota; Ostra da Amazônia; Restaurante Cipó Urbano - A cultura urumajoense no Cipó Urbano; Loja Virtual Ipê Porã - Roteiro Retumbão; Restaurante Casa da Dika - Peixe à Comitiva e Lanchonete Salgateua - Menu Degustação de Salgados da Amazônia Atlântica.

Espera-se que a valorização dos produtos artesanais, a divulgação dos saberes e sabores dos alimentos da floresta e dos ecossistemas da região, entre outras iniciativas, garantam a manutenção das futuras gerações no campo, gerem oportunidades de negócios e favoreçam uma mudança da realidade atual dos jovens da região.



Roteiro Terra Mãe do Brasil, seus caminhos seus segredos e sabores

Porto Seguro (BA), um dos destinos mais procurados do Brasil por suas praias paradisíacas e festas, agora também é oficialmente um excelente destino para os amantes do turismo rural. Além das belas praias, a região possui natureza exuberante, Parques Nacionais, Aldeias indígenas, Fazendas e outras atrações que tornam o lugar perfeito para experiências turísticas inesquecíveis.

Criado no início de 2021, o roteiro "Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores" é perfeito para apreciadores da paisagem rural e dos sabores de sua culinária autêntica. Nele o visitante encontrará opções que variam de conforto e luxo às aventuras proporcionadas por uma *cicloviagem* entre sítios e fazendas. Aqui é possível contemplar e interagir com a terra, os animais, a vegetação e seus frutos.

"Terra Mãe do Brasil" é um roteiro em que a história se encontra com a cultura, se sintoniza com a gastronomia e celebra as ruralidades outrora pouco conhecidas de Porto Seguro. Prepare-se para percorrer os caminhos da Terra Mãe, desvendar seus segredos e explorar novos registros afetivos e sensações em contato com a natureza.

As experiências memoráveis da "Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores" abrangem a visita ao Celeiro Orgânico e Sítio Santiago - Opção pela vida saudável; Trevo dos Búfalos - Entre queijos e búfalos; Hotel Sparvati - Jantar no Sparvati; Bahia Active - Cicloviagem pelo mundo rural da Terra Mãe do Brasil, Muito além das belas praias da Costa do Descobrimento.



Roteiro Agroturismo

Localizado na Região Turística das **Montanhas Capixabas**, o Agroturismo é um dos principais atrativos do Espírito Santo, sendo também comercializado por diversas empresas de turismo do Estado.

Os primeiros empreendimentos do roteiro iniciaram suas atividades em meados da década de 1980, tendo como principais características a ruralidade, as tradições familiares, a gastronomia local, atreladas às belas paisagens, ao clima agradável e a cultura italiana, advinda da colonização da região. Atualmente, o roteiro envolve diversas propriedades, que se destacam pela confecção artesanal e caseira de produtos típicos, principalmente na culinária, com a produção de queijos, cervejas, biscoitos, antepastos, vinhos, geleias, licores e embutidos como o famoso Socol, que recebeu o selo Indicação Geográfica em 2018, elevando ainda mais sua atratividade.

Devido ao sucesso das atividades turísticas, em 2005, o município de Venda Nova do Imigrante foi reconhecido pela Academia Internacional para o Desenvolvimento da Pesquisa em Turismo no Brasil (Abratur), como a Capital Nacional do Agroturismo, modalidade de turismo rural que associa a experiência do cotidiano agrícola ao entretenimento, à visita em propriedades familiares e à valorização do meio ambiente. Para agregar o roteiro, o município dispõe ainda de diversos empreendimentos turísticos, como hotéis, pousadas, restaurantes e cafeterias, além de guias de turismo e receptivos locais que comercializaram no roteiro.

A experiência abrange a visita em 6 pontos: a casa histórica e chegada da família Carnielli ao Brasil; produção do socol, bem como a história do produto e parte da fábrica; o processo da polenta, moinho de pedra de moagem de fubá; a usina, geração de energia limpa através da água; o café, seleção de grãos e despolpa e, por fim, a torrefação de cafés especiais. A segunda parte da experiência é iniciada no meio do terreiro de secagem de café e ao lado da torrefação (com aquele cheiro especial de café torrado), conhecendo mais de perto os grãos de café, métodos de seleção e como eles interferem nas características da bebida. Finalizando a experiência na loja da Fazenda para experimentar os produtos e tomar o exótico café jacu.



Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira

A Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira é essencialmente rural, onde é possível vivenciar um estilo de vida que tem na produção artesanal e na tradição de antigas receitas familiares uma forma de obter os melhores produtos da gastronomia mineira. Além disso, essa vivência acontece num território das mais belas paisagens naturais da imponente Serra da Mantiqueira. O visitante será convidado a conhecer as nuances deste *terroir*, adentrando a cadeia produtiva dos produtos típicos da montanha, experimentando novos sabores e harmonizações sensoriais em um ambiente de rara beleza, onde a natureza foi extremamente generosa com seus moradores, em sua maioria pequenos produtores da agricultura familiar.

Venha conhecer essa rica qualidade e diversidade gastronômica que levaram muitos desses produtos ao destaque em premiações nacionais e internacionais. Temos produtos e experiências diferenciadas, combinados a uma região tradicionalmente hospitaleira, localizada em **Minas Gerais e na divisa com os estados de SP e RJ**, o que fez desse território, há muitos anos, local de interesse de visitantes regionais e nacionais.

As experiências memoráveis da Rota Gourmet das Terras Altas da Mantiqueira abrangem a visita nos seguintes empreendimentos e suas experiências: Sítio Bella Flora - Cerveja no Jardim Bella Flora; Fazenda 2M - Queijo D'Alagoa - Fazenda 2M/Queijo D'Alagoa-MG: experiências da fazenda para a mesa; Sítio Corguinho - Visite nossa fazenda e vivencie nosso dia a dia.



Rota do Queijo - Terroir Vertentes

A Rota do Queijo - *Terroir Vertentes* é composta pelos municípios mineiros de **Barbacena, Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Entre Rios de Minas, Lagoa Dourada, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, São João del-Rei, São Tiago e Tiradentes**. Neste roteiro, os turistas embarcam em uma deliciosa descoberta dos sabores da região e conhecem as raízes da famosa gastronomia mineira, com muito queijo. Patrimônio imaterial de Minas Gerais, o queijo atrai turistas de diversas partes do país e do mundo para as fazendas do interior do Estado.

Quem visitar a região poderá vivenciar a rotina dos produtores locais do famoso Queijo Minas Artesanal (QMA) e de queijos finos, conhecendo suas tradições e técnicas, enquanto se deliciam com as iguarias mineiras. Vale destacar que o roteiro abarca diversos queijos com prêmios nacionais e internacionais, produzidos em fazendas de criação de vacas, cabras e búfalas. Mas nem só de queijo é feita a rota: há fazendas de café, passeios a cavalo, caminhadas diurnas e noturnas, tudo em meio a cenários naturais encantadores.

Uma forma de viver experiências incríveis junto ao modo de vida tradicional rural mineiro. As experiências memoráveis da Rota do Queijo - Terroir Vertentes abrangem a visitação nos seguintes empreendimentos e suas experiências: Sítio Nova Era - Tarde Mineira; Capril Rancho das Vertentes - Vivendo experiências: Capril Rancho das Vertentes; Fazenda Maracujá - De vacas e búfalas: Contando histórias e raspando o tacho; Fazenda da Serra - Passeio para Contemplação Noturna; Fazenda Serrinha - Tratour Gastronômico; Fazenda do Engenho - Café & Galope; Queijos Tarôco - Entardecer Gastronômico dos Tarôcos; Fazenda Luiziana - Por-co-quinho - porcos que comem coquinhos; Fazenda Pimenta - O queijo mineiro: do pasto ao fogão de lenha; Fazenda das Vertentes - Sunset na Fazenda; Fazenda Dujapa - Harmonização do Doce de Leite Dujapa; Sítio Água no Pote - Vem com nós matutar.



Roteiro Caminhos do Campo

O Roteiro está localizado na Região do **Alto Vale do Itajaí**, que abarca os municípios de **Chapadão do Lageado, Ibirama, Petrolândia; Presidente Getúlio e Vitor Meireles**.

Criado em 2018, o Caminhos do Campo tem como objetivo oferecer aos turistas a oportunidade de vivenciar as práticas, costumes, tradições, cultura e gastronomia local, além de oferecer uma alternativa de renda para famílias que vivem no campo, fortalecendo e incentivando sua permanência na área rural, especialmente os jovens. Visa também fomentar a atividade do turismo no espaço rural regional, garantindo a qualidade dos serviços oferecidos e a segurança dos visitantes, bem como a manutenção dos princípios éticos do roteiro, trazendo mais sustentabilidade para o meio.

As atividades que são desenvolvidas neste roteiro encantam aos turistas, pessoas do próprio município e da região, que jamais pensavam em fazer uma atividade turística no interior da região Caminhos do Alto Vale. Todos se encantam com o dia maravilhoso que passam em contato com a natureza, com a cultura, e com as atividades e vida do campo. Crianças podem ter contato com os animais - a exemplo da criação de ovelhas, em que é permitido amamentar as ovelhinhas - e saem encantadas e transformadas deste ambiente. As principais características trabalhadas são a valorização da agricultura, conhecendo a atividade, os produtos e a cultura das famílias rurais.

O Roteiro é um exemplo de turismo responsável e sustentável, que envolve entidades e técnicos que não oneram os participantes, têm abrangência regional e valoriza o "ser" ao invés do "ter". Por todos esses benefícios, a turismóloga que criou o programa Turismo no Meio Rural "Caminhos do Campo" foi reconhecida em nível nacional sendo a primeira colocada no "Prêmio Nacional de Turismo 2019, profissional destaque".

As experiências memoráveis do Roteiro Caminho do Campo abrangem a visita nos seguintes empreendimentos: Rancho Sabores da Roça - Aroma e Sabor - Experiências no campo; Maria Hoepers - Café Cultural da Westfalia; Sítio Rouwstik - Café colonial do Sítio Rouwstik; Sítio AgroBoing - Day use AgroBoing: Dádiva da uva e suas histórias; Chácara Esmeralda - Tradição na família em produção de frutas; Videira Encanto - Um passeio diferenciado - Videira Encanto; Herdt Bier - Uma história de família e paixão pela cerveja; Camping Ilhas Perimbó - Uma janela do paraíso; Sítio Grah Bilk - Vivenciando os Encantos da Natureza: Brinde à Vida!.



Roteiro Farroupilha Colonial

Localizado no município de **Farroupilha-RS** e criado em agosto de 2018, o Roteiro Farroupilha Colonial agrega todos os traços de um bom roteiro de turismo rural. De um modo geral, as propriedades oferecem visitação para conhecer sua produção e estrutura, comercialização de seus produtos, serviç os de alimentação e hospedagem e espaç os culturais de preservação da história. O Roteiro proporciona experiências turísticas voltadas a cultura, gastronomia, enoturismo e aventura, assim como uma imersão na história dos imigrantes italianos e suecos que colonizaram o município de Farroupilha.

O Roteiro possui patrim nios históricos, arquitet nicos, culturais e artísticos como produto da atividade humana em que as propriedades abrem as portas para a visitação do passado apresentando seus acervos, documentos, equipamentos, processos produtivos antigos, suas festividades, seus costumes, suas crenç as, danç as, músicas, comidas, seus conhecimentos e modos de fazer que se estabeleceram historicamente e territorialmente.

As experiências memoráveis do Roteiro Farroupilha Colonial abrangem a visitação nos seguintes empreendimentos e suas experiências: Casa da Cultura Sueca – Fika kaffe; Acervo da Bea - Passeio pela história e cultura italiana; G Parque - Trilha dos Cactos Raros; De Luca Gastronomia Caseira - No Casarão do No ; Casa Canjerana - Vivência Canjerana; Vinícola Colombo - O legado da nossa gente; Merendin - Vinícola De Cezaro; Espaço Biazolli - Fil  na Cesta.





Roteiro Ferradura dos Vinhedos

O Roteiro Ferradura dos Vinhedos, localizado em **Santana do Livramento (RS)**, busca o desenvolvimento da fronteira por meio do turismo rural. O roteiro inclui vitivinícolas onde o turista pode conhecer desde processo industrial do vinho até uma vinícola boutique. No trajeto veem-se olivais, incluindo dois lagares para visitação e degusta o, um armazém de produtos locais (slow food) com hortas estilo colcha e pague, pequenas propriedades produtoras de queijos, frutas e hortaliças e o Complexo Termal e Spa Amsterland. Há ainda uma cooperativa de leite, um café campeiro, duas pousadas e um centro de tradi es gaúchas. Durante o percurso, o visitante pode provar delícias produzidas na região, vivenciar experiências maravilhosas além de admirar lindas paisagens e a forma de viver na fronteira binacional gaúcha.

Lugar de degustar frutas, queijos, azeites, nozes, vinhos e cervejas artesanais locais. Colha direto da horta, delicie-se e aprenda com histórias de famílias, tradi o e inova o. Encante-se com a cultura gaúcha, dance e divirta-se com encilha, cavalgada, oficina de mate e de churrasco, jogo de bocha. Vista uma roupa típica, acompanhe uma tosa de ovelhas ou ordenha de vacas. Passeie pelos parreirais e olivais, desfrute de uma tábua de queijos e vinhos locais e brinde o pôr do sol e a paisagem estonteante. Viva uma experiência bilíngue, cheia de sabores e curiosidades e relaxe em um banho com azeite, águas termais e massagem no spa. Essa é a Ferradura dos Vinhedos, uma experiência de turismo rural memorável, cheia de encantos e novidades.

As experiências inesquecíveis do Roteiro Ferradura dos Vinhedos abrangem a visita o nos seguintes empreendimentos e suas experiências: Agência de Turismo Corticeiras - Dois países, um destino; Passo do Guedes - Café Campeiro; Agrofeira de Produtos Coloniais - Compras com a Mestra queijeira D. Zelda; Agrofeira de Produtos Coloniais - Alimente os terneirinhos; Rancho Canela do Mato - Sarau ecogastron mico noturno; Rancho Canela do Mato - Feira no campo; Complexo Thermal Amsterland - Um banho de juventude; Ouro de Sant'Ana - P r-do-Sol no olival; CTG Presilha do Pago da Vigia - Baile do bolo frito; CTG Presilha do Pago da Vigia - Churrasco e chimarrão no Presilha   tradi o; Casa Albornoz - Piquenique no lagar da Casa Albornoz; Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana - Um brinde ao pôr-do-sol na Cordilheira de Sant'Ana.

*Cozinha Show

O cozinha show itinerante, que compôs uma das etapas do Experiências do Brasil Rural, foi realizado nos oito roteiros turísticos do projeto. A etapa foi conduzida pelos Chefs Léo Coalhada e Zeca Amaral, que fizeram releituras de pratos típicos do campo com produtos oriundos da agricultura familiar de forma conjunta com cozinheiros regionais, os empreendedores e a equipe de cada roteiro.

A iniciativa destaca a importância entre o turismo e a gastronomia, principalmente quando relacionada às áreas rurais, e ressalta o resgate das tradições, a importância concedida aos produtos da agricultura familiar e a cultura de cada roteiro. A ação foi realizada com o intuito de diversificar a oferta turística brasileira, gerando também, inclusão social, trabalho e renda.



Destaca-se ainda, as ações realizadas no período de execução do projeto Experiências do Brasil Rural:

- 1) diagnóstico dos roteiros turísticos selecionados;
- 2) palestrantes sobre Visões de mercado;
- 3) cursos de capacitação e mentorias;
- 4) oficinas para avaliação das experiências turísticas memoráveis; e
- 5) apoio à comercialização e promoção.



Foto: Mácio Filho-MTur

Açaí Puro
PORTO VELHO-RO



Foto: MTur

Queijo mineiro
TERRAS ALTAS DA MANTIQUEIRA



Foto: Flávio André-MTur

Churrasco
CAMPO GRANDE-MS



Foto: Henrique Fotógrafo-MTur

Bolinho de Feijão Branco para Acarajé
SALVADOR-BA



Foto: Embratur

Chef de cozinha
BRASÍLIA-DF



Foto: Embratur

Maniva para Maniçoba
BELÉM-PA



Foto: Emebratur

Fogão à Lenha
CIDADE DE GOIÁS-GO



Foto: Embratur

Cerveja Artesanal
POMERODE-SC



Foto: Mácio Filho-MTur

Farinha de Tapioca
CAMPINA GRANDE-PB

TENDÊNCIAS & INOVAÇÃO

Foto: Maurício Pokemon



Panelada
TERESINA - PI

Algumas tendências levantadas a partir do livro eletrônico Turismo gastronômico para gestores de turismo (CAETANO JACQUES; CARVALHO B. LEITE, 2022):

O turismo gastronômico já está consolidado em muitos destinos, tendo como viés tornar a gastronomia mais simples, acessível e democrática.

Formas novas de cozinha, ou revitalização das antigas formas deverão atrair novos turistas, tal como o ressurgimento da comida descomplicada e a valorização da comida de rua e de periferia.

O prato individual dá lugar ao prato e à mesa compartilhados, evitando desperdícios e favorecendo uma imersão mais completa no cardápio

O clima geral é de criatividade e inovação. A valorização da cozinha transparente nos restaurantes deve crescer, bem como a “mesa do chef”, um lugar especial na cozinha do restaurante para atender à curiosidade dos turistas que se sensibilizam, também, com a arte de cozinhar.

O crescimento do turismo gastronômico será influenciado pela massa de *expertises* que o País já criou com o desenvolvimento da agricultura e produtores familiares, escolas e institutos, revistas e programas de TV, chefs, restaurantes e festivais gastronômicos.

O sentimento de “recuperar o tempo perdido”, que impulsiona o setor na retomada, será acompanhado de outras tendências, como o foco no turismo seguro, aliado à saúde e à sustentabilidade. Para essa vertente, em especial, terão muito valor os sabores tradicionais e o uso de ingredientes de qualidade.

A produção local de ingredientes para a culinária deverá se manter em ascensão, tanto por sua valorização pelos grandes chefs em seus restaurantes quanto por formatos mais simples e inovadores, de acesso mais fácil aos turistas.

Veganos e vegetarianos, que já correspondem a 14% da população brasileira, devem ser considerados nos menus dos diversos estabelecimentos gastronômicos. Por outro lado, surgem novas dietas mais complexas que levantam causas e temas, como as mudanças climáticas, dentre elas, a flexitariana, a reducitariana e a climateriana.



Foto: Mácio Filho-MTur

Rua do Lazer
PIRENÓPOLIS-GO



Foto: VDaniel Vianna-MTur

Bairro da Lapa
RIO DE JANEIRO-RJ



Foto: Elávio André-MTur

Mercado Municipal de
FLORIANÓPOLIS-SC



Foto: Henrique Fotógrafo-MTur

Feira Central de
CAMPO GRANDE-MS



Foto: Renato Soares-MTur

Bairro Vila Madalena
SÃO PAULO-SP



Foto: Embratur

Roteiro Caminhos de Pedras
BENTO GONÇALVES-RS



Foto: Embratur

Estação das Docas
BELÉM-PA



Foto: Embratur

Centro Histórico de
PARATY-RJ



Foto: Mácio Filho-MTur

Bairro Savassi
BELO HORIZONTE-MG

OFERTA DO TURISMO GASTRONÔMICO NO BRASIL

A vivência de experiências acolhedoras e características do mundo gastronômico pode ser bastante diversa. Foram levantados, com o apoio das secretarias de turismo dos governos estaduais e representantes do SEBRAE nos estados, integrantes da RIMT, diversos destinos, atrativos e rotas que apresentam um mosaico de possibilidades de atividades, serviços e equipamentos turísticos variados ligados à gastronomia no Brasil.

No quadro, a seguir, estão sistematizadas diversas atividades e experiências proporcionadas aos visitantes em estabelecimentos de turismo gastronômico no país:

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Festivais e Eventos Gsstronômicos



Produtos Regionais / Produto com Indicação Geográfica



Rotas Gastronômicas



Mercados Municipais / Polo Gastronômico

REGIÃO NORTE

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Tacacá
BELÉM-PA

Foto: Bruna Brandão



DESTINOS

1. Cruzeiro do Sul
2. Rio Branco
3. Tarauacá
4. Macapá
5. Oiapoque
6. Manaus
7. Soure
8. Belém
9. Porto Velho
10. Boa Vista
11. Normandia
12. Paraíso do Tocantins
13. Palmas
14. Arraias
15. Dianópolis
16. Aurora do Tocantins
17. Natividade



Farinha de Cruzeiro do Sul

1 Cruzeiro do Sul

A Farinha é um ingrediente bastante presente na culinária acreana. Tida como “especial”, a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul é conhecida na região como “a melhor do mundo”. Amarela, crocante, com ou sem coco, sua coloração, variações e acidez são apenas algumas das características que a adjetivam. O que qualifica a farinha de Cruzeiro do Sul são seus aspectos culturais e simbólicos, além dos conhecimentos aprofundados dos pequenos agricultores, que são passados de pai para filho.

A farinha de Cruzeiro do Sul possui selo de indicação geográfica, é vendida Brasil afora e exportada para alguns países, além de possuir a salvaguarda cultural do seu modo de preparo.



Castanha-do-Brasil

Todo o estado

A presença da castanha-do-brasil na culinária acreana é fortíssima, sendo vendida in natura ou industrializada. É uma importante fonte de proteínas e destaca-se na produção de bolos, doces, bombons, farinhas e principalmente das barrinhas de cereais.

Atualmente a castanha é o segundo produto mais vendido da balança comercial do Acre, perdendo apenas para a madeira.



Pirarucu à casaca
RIO BRANCO-AC



Mandioca e seus Derivados

📍 Todo o estado

A mandioca está presente em diversos modos de consumo, desde caldos, farináceos, bolos e se destaca pela versatilidade. Além disso, a mandioca e seus derivados, são uma riqueza, patrimônio histórico-cultural e sustentável.



Novo Mercado Velho

📍 Rio Branco

Importante destino indutor do turismo gastronômico, o Novo Mercado Velho é um dos principais cartões postais da cidade de Rio Branco, localizado à margem esquerda do rio Acre. Em 2002, foi totalmente revitalizado, transformando-se em um dos principais pontos turísticos da cidade. O Mercado Velho virou o "Novo Mercado Velho", com os dois prédios reconstruídos, que abrigam restaurantes e lojas de artesanato, e a Praça da Bandeira. Também foi contemplada a principal rua comercial da capital, a Epaminondas Jácome, que é a porta de entrada para o mercado.

Roteiro histórico, gastronômico e sustentável. Muito frequentado e indicado por sua diversidade histórico, gastronômica e cultural.



Baixaria
RIO BRANCO-AC



Mercados de Cruzeiro do Sul

1 Cruzeiro do Sul

É possível conhecer Cruzeiro do Sul pelos aromas e temperos de seus mercados. Além de constituírem ponto de comércio e de encontro, exibem as tradições e a cultura do povo. Por isso, visitar os mercados do município e levar para casa produtos regionais, como a famosa farinha de tapioca, o biscoito de goma, cascas e raízes medicinais, é algo natural para residentes e turistas.

Fazem parte de rotas de Ecoturismo e etnoturismo, fazendo deles pontos de roteiro histórico, gastronômico e sustentável.



Festival do Abacaxi

3 Tarauacá

O Festival do Abacaxi celebra a agricultura da região e conta com culinária típica, exposições, apresentações musicais e o concurso para eleger a rainha e o rei do Festival. O Festival também premia o maior abacaxi produzido na região.

As feiras e festivais acreanos, de modo geral, apresentam como característica principal a valorização da cultura agroextrativista florestal.



Rabada no tucupi
RIO BRANCO-AC



Festival Amapá Sabor

4 Macapá

O Festival Amapá Sabor consiste em uma feira gastronômica em que os visitantes podem conhecer a culinária de cerca de 20 restaurantes e mais de 60 receitas. É uma grande feira de lazer e de compras, em que a cultura sempre está presente, junto do artesanato e da agricultura familiar.

Para se trabalhar em parcerias com agências de turismo receptivo e com guias de turismo, visitam-se os restaurantes que participam para indicá-los aos turistas e poder acrescentá-los dentro de roteiros como *city tours* com almoço regional, por exemplo.



Festival Gastronômico – Sabores da Fronteira

5 Oiapoque

O Festival Gastronômico – Sabores da Fronteira ocorre em duas frentes: Degustação e Atração Cultural. Reúne restaurantes regionais, sorveterias, docerias e pizzarias e busca promover a culinária local e apresentar as tradições e manifestações regionais, por meio da degustação de pratos que utilizam produtos e ingredientes regionais, nacionais e internacionais.

O evento acontece na fronteira do Amapá com a Guiana Francesa, e conta com a participação de chefes do lado brasileiro e do lado francês, com atrativos naturais e sabores exóticos.



Enchefs Amapá

4 Macapá

O Enchefs Amapá incentiva Chefs de Cozinhas/Cozinheiros do estado a concorrerem a duas das três vagas do Prêmio Nacional Dólmã, representando o estado. O concurso busca mobilizar também todos os profissionais a valorizar, pelo uso de insumos típicos regionais, a história, a cultura, o turismo e a economia local, tendo como elo a Gastronomia.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/enchefsap/>



Feira Internacional de Gastronomia Amazônica - FIGA

6 Manaus

A FIGA realiza um intercâmbio entre chefs regionais e internacionais e divulga a Gastronomia Amazônica para diversos países. Além da feira de exposição de produtos e serviços, acontecem Rodadas de Negócios, Mostras Culinárias dos Municípios e Arenas Gastronômicas com cozinhas-show com os chefs da cozinha. A Feira Internacional de Gastronomia Amazônica estimula o incremento da rede de relacionamento entre os envolvidos na cadeia do turismo gastronômico internacional, promove o resgate da gastronomia de raiz, consolidando o conhecimento e a propagação dele a todos os envolvidos.

Site/Redes Sociais: <https://figa2021.com.br/>

Estimula a visita a produtores do interior do estado para conhecer o processo da farinha, coleta das formigas e dos produtores rurais para conhecer a pesca do pirarucu em áreas de manejo.





Queijo do Marajó

7 Soure

O queijo de búfala produzido na região de Marajó vem ganhando cada vez mais espaço e reconhecimento no país. Trata-se de um produto que traz características do território e da sua população. A elaboração a partir do leite de búfala cru com fermentação espontânea, é o principal fator que diferencia o queijo produzido no Norte do país. No paladar, o queijo é mais cremoso, com uma leve acidez e final adocicado.

O Queijo do Marajó possui registro de indicação geográfica. Tal reconhecimento identifica o produto como queijo artesanal tradicional brasileiro e permite que o nome da região paraense seja oficialmente usado na iguaria.



Festival Tempero de Origem

8 Belém

O Festival Tempero de Origem oferece uma ampla programação cultural e gastronômica. Reúne produtos das regiões do Marajó, Bragança, Santarém, Abaetetuba, São João de Pirabas, Ilha do Combu e Tomé-Açu, em exposições e comercializações. Além disso, conta com atrações gastronômicas e a presença de conceituados chefs em aulas de cozinha-show, palestras, e, ainda, artistas e a produção alimentar do empreendedorismo local.



Maniçoba
BELÉM-PA



Ilha do Combu

8 Belém

A Ilha do Combu, banhada pelo rio Guamá e seus igarapés e com acesso de barco partindo de Belém, é conhecida pela produção de açaí e cacau, pelos restaurantes e pelo chocolate. São muitas opções de restaurantes em que se pode conhecer a cozinha paraense, apreciar a vista para a cidade, tomar um banho de rio e até conhecer a galeria de arte a céu aberto Street River. Uma das opções para o turista é adquirir o Passaporte Combu para ter acesso a visita guiada à Casa do Chocolate da Dona Nena e almoço no Saldosa Maloca, um dos restaurantes mais conhecidos da Ilha.



Casa do Chocolate

8 Belém

Um dos passeios imperdíveis da ilha do Combu é conhecer a Casa do Chocolate, de propriedade da dona Nena, também conhecida como Filha do Combu. Há opções para café da manhã, visita à plantação de cacau, ao processo de fabricação do chocolate artesanal e trilha interpretativa na floresta. Lá é possível encontrar barras de chocolate 100% cacau, cacau em pó, brigadeiros, entre outros produtos feitos com o cacau orgânico plantado no local.

Site/Rede Social: <https://www.instagram.com/filhadocombu/>

O processo de fabricação adotado pela Casa do Chocolate é conhecida como *bean to bar*, que significa "do grão até a barra artesanal", ou seja, o produtor domina todas as etapas de produção até o comércio do produto final.



Jambu

8 Belém

Também chamada de agrião-do-pará, essa erva típica da Amazônia é muito utilizada na culinária do Pará, Acre, Rondônia e Amazonas. Faz parte do tacacá, do pato no tucupi e pode se transformar até em cachaça, encontrada nas cachaçarias de Belém e região. Muito conhecida por ter uma propriedade anestésica, o jambu é parte da cultura amazônica e já foi cantado em prosas e versos, como na canção "Jamburana", sucesso na voz da paraense Dona Onete.



Festival de Peixes da Amazônia

9 Porto Velho

O Festival de Peixes da Amazônia, que acontece em Porto Velho, apresenta para a população, o turismo gastronômico de Rondônia, tendo como destaque a piscicultura do Estado. O evento tem o objetivo de valorizar a diversidade e as riquezas regionais.

Por ser o maior produtor de peixes nativos em cativeiro do Brasil, Rondônia é referência em todo o país.



Tambaqui na brasa na folha de bananeira

PORTO VELHO-RO



Paçoca

10 Boa Vista

A paçoca (de carne seca) é uma comida típica, referência gastronômica no estado e símbolo da cultura roraimense. Geralmente ela é acompanhada de banana.

Site/Redes Sociais: <https://pt-br.facebook.com/PacocaDuPilao/>
<https://pt-br.facebook.com/pacocadatianega>

A Paçoca é feita com carne bovina desidratada e farinha de mandioca, processadas em pilão.



Damorida

11 Todo o estado

Comida indígena, preparada com diversos tipos de pimentas (ardilosas e suaves, como por exemplo: malagueta, jiquitaia, etc), e com qualquer tipo de carne de caça ou peixe, sendo esta a mais usada. Em Roraima, a Damorida é oferecida em restaurantes de comida regional e tradicionalmente feita em panelas de barro, que são confeccionadas pelas etnias indígenas do estado.

A Damorida geralmente é servida com beiju e farinha de mandioca.



ANNA KOMANTO' ESERU' - Festival das Panelas de Barro Macuxi

11 Normandia

O festival é uma excelente oportunidade para conhecer um pouco sobre a cultura Macuxi, que une "Arte, Sustentabilidade, Autonomia, Resistência e Protagonismo". Durante o festejo, o visitante poderá fazer passeios a cachoeira, lagos e serras, e praticar o etnoturismo - ao ter contato com a cultura indígena e aprender sobre costumes, tradições, histórias, culinária, música e dança do povo Macuxi. A arte de fazer as panelas de barro Macuxi, patrimônio imaterial indígena, pode ser conhecida durante o evento, o que preserva e valoriza essa prática, de acordo com os padrões tradicionais, e fortalece a identidade cultural do povo Macuxi.



Paçoca

BOA VISTA-RR



Festival do Chambari

12 Paraíso do Tocantins

O chambari é reconhecido desde 2017 como patrimônio cultural do estado, tornando-o símbolo e forma de expressão cultural e gastronômica do estado do Tocantins. Tendo isso em vista, o Festival do Chambari evidencia a cultura tocantinense e valoriza uma iguaria que se tornou referência no país. Esse prato carrega o valor e a essência do sabor que transforma socialmente a vida de muitas famílias, que se sustentam e geram emprego e renda por meio do chambari.



Festival Gastronômico de Arraias

14 15 16 17 Arraias, Dianópolis, Aurora do Tocantins e Natividade (e algumas cidades de Goiás)

Desde 2017, o Festival Gastronômico de Arraias fomenta e valoriza a memória, a história e o saber fazer das comunidades tradicionais do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins. A renda gerada é destinada aos competidores e à cadeia produtiva local. Tudo elaborado de forma especial, desde a extração dos insumos à preparação das delícias com os frutos nativos, tais como: pequi, jatobá, buriti, cajuí, cagaita, gueroba, baru, murici, macaúba, mangaba, baunilha e tantos outros. É a força dos povos do Cerrado materializada no prato.

Site/Redes Sociais: <https://www.gostocerrado.com>
<https://www.instagram.com/gostocerrado/>

No Festival Gastronômico de Arraias, a gastronomia surge para dar visibilidade às práticas já utilizadas de forma comum no cotidiano das comunidades tradicionais.



Chambari
PALMAS-TO



Festival Gastronômico de Taquaruçu

13 Palmas

O Festival Gastronômico de Taquaruçu distrito de Palmas, oferece aos visitantes a possibilidade de degustar pratos produzidos por chefs locais a um baixo custo. O festival é um importante impulsionador na construção da identidade culinária de Palmas. A cada ano, o evento oferece iguarias de alta qualidade e incentiva a utilização de ingredientes regionais, impulsionando o mercado e o turismo gastronômico locais. Referência para outros municípios, o festival gastronômico se consolidou como um dos principais eventos turísticos gastronômicos do Tocantins. Os competidores se preparam durante todo o ano a fim de apresentarem pratos únicos. Para eles, estão em jogo a premiação oferecida pelo Festival e a possibilidade de atrair a atenção ao seu negócio. O público comparece ávido para experimentar as inúmeras opções.

Site/Redes Sociais:

<https://www.facebook.com/festivalgastronomicotaquaruçu/>

A apenas 35 quilômetros de Palmas, Taquaruçu é um dos povoados mais antigos do Estado, antigo ponto de parada de tropeiros que transitavam entre as maiores cidades do Tocantins.



Chambari com pequi
PALMAS-TO

REGIÃO NORDESTE

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Bolo de Rolo
RECIFE-PE



1. Maceió
2. Uauá
3. Prado
4. Salvador
5. Santa Cruz Cabrália
6. Mata de São João
7. Ilhéus
8. Camamu
9. Cascavel
10. Fortaleza
11. Areia
12. Taperoá
13. Teresina
14. Ilha Grande
15. Cajueiro da Praia
16. Serra de São Bento
17. Natal
18. Tibau do Sul
19. Estância e Itaporanga D'Ajuda
20. Aracaju e Barra dos Coqueiros
21. Indiaroba
22. Japaratuba
23. Teixeira de Freitas



Sururu

📍 Todo o estado

O caldinho de sururu servido em Alagoas é bem diferente dos encontrados em outros estados, tanto por sua consistência como também por conter menos caldo. Em seu preparo vai bastante cebola, alho e pimentão, além do leite de coco, que não pode faltar.

Prato mais popular na maioria dos bares e restaurantes da lagoa ou beira mar de Maceió e sucesso absoluto em todo o território alagoano..



Festival Quilombola

1 Maceió

O Festival Quilombola traz as iguarias tradicionais dos quilombos e conta com uma programação variada com apresentações culturais. Durante o evento são ofertadas oficinas gratuitas por nomes de peso do artesanato alagoano, como Dona Irineia, Patrimônio Vivo de Alagoas, que ministra oficinas de cabeças de barro.



Festival Quilombola
MACEIÓ-AL



Festival do Umbu

2 Uauá

O Festival do Umbu tem como característica principal dar visibilidade aos produtos derivados do umbu e do maracujá da caatinga, além de outros produtos agroecológicos. Também são destaques, os potenciais produtivos da biodiversidade da caatinga no âmbito do extrativismo sustentável e da agricultura familiar. Somado a exposição e promoção dos produtos é evidenciada a troca de experiências e saberes locais. Além disso, também se sobressaem, as diversas manifestações culturais e artísticas da região.



Festival Gastronômico e Cultural de Prado

3 Prado

O Festival Gastronômico e Cultural de Prado acontece de forma simultânea em diversos estabelecimentos do setor gastronômico. Cada estabelecimento participante oferece um prato especialmente criado para o evento, valorizando ingredientes regionais e destacando o tema escolhido pela comissão do evento. Um acontecimento anual de charme e sabor que já se configura como um dos principais atrativos da Costa das Baleias e da Bahia. O evento conta também com passeios, concursos gastronômicos, oficinas gastronômicas, cozinha show em feira livre, treinamento e apresentações culturais de grupos locais, feira de artesanato, entre outras atividades.

Site/Redes Sociais: <http://festivalprado.com.br/>
<https://www.instagram.com/festivalgastronomicodeprado/>

Destaques: Beco das Garrafas em Prado, Balneário Praia de Guaratiba, Vila de Cumuruxatiba, Corumbau, Praça de Alimentação no Prado, Diversos roteiros em aldeias indígenas.



Moqueca baiana de frutos do mar
SALVADOR-BA



Mesa ao Vivo Bahia

4 Salvador

No Mesa ao Vivo Bahia são mostradas as iniciativas que se preocupam com a restauração da diversidade e da alimentação harmônica com o meio ambiente, seja pelas escolhas do alimento, no modo de fazê-lo, na busca de produtores familiares como fornecedores, na pesquisa de culturas ancestrais ou no dia a dia do restaurante. O evento trabalha a gastronomia como alavanca importante para o desenvolvimento do turismo.

Site/Redes Sociais: #mesaaovivobahia

As 13 zonas turísticas do Estado da Bahia possuem identidades gastronômicas diferenciadas.



Festival da Lagosta da Costa do Descobrimento

3 Santa Cruz Cabrália

O Festival da Lagosta da Costa do Descobrimento é um evento repleto de pratos com o crustáceo, preparado em vários restaurantes da região. O festival é uma oportunidade para os apreciadores da lagosta se deliciarem e experimentarem diferentes menus construídos especialmente para o evento. São sabores de alta gastronomia com pitadas baianas a preços acessíveis.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/festivaldalagostacabralia/>
<https://www.facebook.com/festivaldalagostadacostadodescobrimento/>



Festival Sabores de Teixeira

23 Teixeira de Freitas

Festival Sabores de Teixeira de Freitas é um festival gastronômico que, por meio de temáticas diferentes a cada ano, proporciona aos seus participantes a possibilidade de explorar novas técnicas e receitas, em diferentes categorias como sobremesa, prato principal, petiscos, e outras. O público pode se deliciar com os mais diversos pratos e possibilidades, imerso na experiência do tema proposto para cada edição.

Site/Redes Sociais: <http://festivalsaboresdeteixeira.com.br/novo/>
<https://www.instagram.com/saboresdeteixeira/?hl=pt>



Moqueca do Morro

MORRO DE SÃO PAULO-BA



Tempero no Forte - Festival de Cultura e Gastronomia de Salvador

4 6 Salvador e Mata de São João

O Tempero é um Festival Multicultural que acontece em Salvador e na Praia do Forte e envolve Turismo, Gastronomia e Cultura. É composto de um Circuito de Restaurantes, em que Chefs e cozinheiros criam um prato com o tema do Festival, que a cada ano valoriza um ingrediente baiano e brasileiro. Costuma ter também dois dias de evento cultural reunindo música, arte, moda e design, cozinha show e stands de comidinhas com chefs. Muitos dos pratos criados para o Festival são incluídos nos cardápios dos restaurantes participantes.

Site/Redes Sociais: <https://www.temperonoforte.com.br/>
<https://www.instagram.com/temperonoforte/>
<https://www.facebook.com/temperonoforte>

Tem como legado a "Casa de Farinha", em Praia do Forte, montada pelo Festival em 2006, que virou equipamento turístico.



Cacau

7 Ilhéus

Um dos mais emblemáticos produtos do estado e matéria-prima do chocolate. Há décadas, o cacau atrai turistas do mundo inteiro pelo fato de ter servido de ingrediente principal em muitos romances de Jorge Amado, que o divulgou em quase cinquenta idiomas e inspirou novelas, filmes, música etc. Em segundo lugar por traduzir, na gastronomia, toda a importância e pujança da cultura de um estado, com histórias que mexem com o imaginário das pessoas, ávidas por conhecer a cadeia produtiva do cacau, permeada pelas histórias dos "coronéis" nas lutas pela formação das lavouras, a época áurea do "fruto de ouro" e por fim, a superação com a produção do chocolate fino de alta qualidade.



Dendê

8 Camamu

O dendê entra na composição da famosa culinária de matriz africana da Bahia. Estudos indicam que o cultivo do dendezeiro, que pode alcançar até 15 metros de altura, começou com a chegada dos escravizados vindos de África ainda no Século XVI. Colhido de forma artesanal, o ingrediente é de extrema relevância para a gastronomia baiana, sendo utilizado em preparações únicas e muito típicas. O dendê também foi retratado em romances de Jorge Amado, a exemplo de Dona Flor e seus dois Maridos, Gabriela, dentre outros.

O cacau e o dendê dão nome e sabor a duas Zonas Turísticas de grande importância para o estado: Zona Turística Costa do Cacau e Zona Turística Costa do Dendê.

Cacau
ILHÉUS-BA



Festival da Sardinha: Gastronomia e Arte no Litoral Cearense

9 Cascavel

O Festival da Sardinha promete muita alegria para o público com shows, apresentações culturais e delícias gastronômicas na praia da Caponga. A sardinha entra como atração principal e ganha destaque com sabores dos mais simples aos mais requintados numa diversidade de pratos. A praia da Caponga é o maior porto pesqueiro de velas de pano do Ceará e um dos locais preferidos para pesca da sardinha, que é consumida nos restaurantes e barracas de praia. Para sustentabilidade do evento, os pescadores são convidados e fazem parte de um concurso de pesca. O produto pescado é utilizado no preparo dos pratos.

O Festival da Sardinha tem seus pilares sustentados em ações sociais, incentivo às artes, preservação ambiental, capacitações e economia criativa.



Polo Gastronômico da Varjota

10 Fortaleza

Na região central de Fortaleza está localizado o bairro da Varjota, um pequeno reduto do que há de melhor na culinária da cidade. Com mais de 100 estabelecimentos gastronômicos, o Polo Gastronômico da Varjota tem opções para todos os gostos.

Caranguejo cozido
FORTALEZA-CE



Arroz de Cuxá

♥ Predominante nos municípios do litoral maranhense

Carro-chefe da culinária maranhense. O principal ingrediente é a vinagreira, uma folha azedinha, adicionada ao arroz, junto com camarão seco e gergelim.

Site/Redes Sociais: <https://maranhaodeencantos.com.br/segmentos/gastronomia/>



Peixada Maranhense

♥ Predominante nos municípios do litoral maranhense

Posta de peixe temperada e cozida no azeite de oliva com temperos e ovos cozidos. O pirão feito do caldo do peixe é obrigatório para acompanhar.

Site/Redes Sociais: <https://maranhaodeencantos.com.br/segmentos/gastronomia/>



Arroz de cuxá

LITORAL MARANHENSE-MA



Cachaça "Engenhos de Areia"

11 Areia

A Cachaça "Engenhos de Areia" é um projeto especial – um blend coletivo de produtores de cachaça da APCA – Associação dos Produtores de Cachaça de Areia - PB. Tratam-se na verdade de dois produtos, um blend de cachaças brancas e um blend de cachaças armazenadas. Os dois blends têm 40% de volume alcoólico.

Além de ter o título de "Capital Paraibana da Cachaça", a cidade de Areia, no Brejo paraibano, é o quarto município do país com mais estabelecimentos produtores de cachaça, segundo o ranking do Anuário da Cachaça 2021. De 2020 para 2021, a cidade alçou três posições, saindo do sétima para o quarto lugar. Em toda a Paraíba são 40 estabelecimentos produtores de cachaça.



Queijo de cabra

12 Taperoá

Os queijos do Laticínios Grupiara, marca criada para gerenciar a produção dos queijos da Fazenda Carnaúba, em Taperoá (PB), são uma demonstração do potencial das terras secas. São produzidos com leite de cabras nativas e de gado, que são resistentes à seca e simbolizam a agropecuária eficiente e compatível com o clima local e já foram premiados nacional e internacionalmente.

Site/Redes Sociais: <https://fazendacarnauba.com/nossas-atividades/laticinios/>

Além da produção de queijos, a Fazenda Carnaúba realiza todos os anos o evento denominado 'Dia D da Fazenda Carnaúba'. A feira oferece à população de Taperoá, no Cariri paraibano, e a turistas nacionais e internacionais uma série de atividades, como a venda dos queijos do Laticínio Grupiara, palestras sobre produção e manejo, o comércio de animais e venda de equipamentos e insumos.



Festival Gastronômico Terroá



Festival Gastronômico Sabores da Serra

11 Areia

Tem como principal objetivo promover a qualificação dos serviços e divulgar os empreendimentos do ramo de alimentação do Brejo Paraibano, desde os produtores rurais, artesãos, supermercados e outros distribuidores, até os estabelecimentos do tipo bares, lanchonetes e restaurantes, valorizando a gastronomia regional e toda a sua potencialidade, resgatando e divulgando os valores culturais locais.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/saboresdaserra.areia/>



Congresso Brasileiro de Ecogastronomia

11 Areia

Evento de caráter acadêmico, que visa atrair os estudantes das áreas de gastronomia, nutrição, ciência dos alimentos, agroecologia, agronomia, economia, sociologia, antropologia, entre outras, para apresentar trabalhos científicos e discutir temas relativos à ecogastronomia, no que concerne ao bem estar envolvido nos hábitos alimentares, através da sustentabilidade em toda a cadeia produtiva, valor nutricional, valor cultural, respeito pelo alimento e pelo momento da alimentação, visando melhor qualidade de vida.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/ecogastronomiabrasil/>

As atividades realizadas são programadas tanto para o público inscrito quanto para a população em geral, sendo elas:

Apresentação de trabalhos, mesas redondas, oficinas, percurso sensorial, concurso gastronômico e almoço/jantar (Mediante inscrição no evento); aulas show, feira gastronômica, apresentações culturais, degustações e assistir ao concurso (Aberto ao público – gratuito).



Festival Gastronômico Terroá

11 Todo o estado

A proposta do Festival Gastronômico Terroá não é apenas realizar um evento de gastronomia, mas valorizar e celebrar a culinária do Brasil e do mundo, trazendo pratos feitos com ingredientes da nossa terra, proporcionando experiências únicas. A ideia é reunir grandes nomes da gastronomia nacional, com suas técnicas incríveis de culinária, em um ambiente com muita alegria e descontração voltado para o público.

Festival Gastronômico Sabores da Serra
AREIA-PB



Festival Gastronômico Pernambuco Bom de Mesa

📍 Todo o estado

Realizado há duas décadas, o Festival Pernambuco Bom de Mesa foi idealizado para dar maior visibilidade à riqueza cultural e gastronômica de Pernambuco e divulgar o trabalho dos profissionais de gastronomia pernambucana unindo competentes profissionais liderados pelo Chef César Santos, considerado por muitos como o embaixador da culinária pernambucana dentro e fora do Brasil. Contando com Oficinas de Gastronomia, Consultorias, Orientações técnicas e intercâmbio entre profissionais do setor, contribuindo dessa forma com a difusão de conhecimentos entre esses profissionais.

Site/ Redes Sociais:

<https://www.instagram.com/festivalpbm>

<https://www.facebook.com/PernambucoBomDeMesa/>

Face ao estado ser considerado 2º Polo
Gastronômico do País e o 1º do Norte/Nordeste.



Frutos do mar grelhados

RECIFE-PE



Cajuína

13 Teresina

A cajuína é uma bebida preparada a partir do suco de caju clarificado, esterilizado e sem adição de álcool ou açúcar. Ela apresenta uma cor amarela-âmbar resultante da caramelização dos açúcares naturais da própria fruta. Ao mesmo tempo em que é nutritiva e saudável, a cajuína também possui sabor agradável, frescor e riqueza. É um líquido doce e cristalino. Mas essas características podem variar de acordo com a qualidade do caju e as técnicas utilizadas na sua produção. Consumida gelada, ela é muito popular no estado e agrada também o paladar dos visitantes.

"A cajuína cristalina em Teresina": com esse verso da canção "Cajuína", o cantor e compositor Caetano Veloso ajuda a divulgar e a imortalizar uma das bebidas típicas do Piauí. Pela sua importância, é considerada símbolo da cultura e da cidade de Teresina, capital piauiense, tendo sido registrada como Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, um órgão colegiado do Iphan. Também possui Identificação Geográfica.



Maria Isabel

13 Teresina

Iguaria sempre presente nos cardápios piauienses, o prato Maria Isabel consiste em um picadinho de carne de sol misturado com arroz previamente temperado e cozido em panela de barro.



Festival Maria Isabel

13 Teresina

O Maria Isabel, evento já consolidado no calendário de eventos dos teresinenses, é o maior festival gastronômico genuinamente piauiense. É uma iniciativa que oferece ao público da cidade a oportunidade de conhecer e degustar pratos dos melhores restaurantes da gastronomia piauiense a preço popular.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/festivalmariaisabel/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>



Cajuína
TERESINA-PI



Festival do Caranguejo

14 Ilha Grande

O Festival do Caranguejo busca fortalecer e valorizar as riquezas da região e as tradições de seu povo, com ênfase na gastronomia a base de caranguejo e pratos regionais. Além de promover o artesanato e evidenciar a cultura deste município, por meio da realização de passeios turísticos, apresentações de grupos teatrais, danças folclóricas e shows musicais com atrações regionais e locais, o turista tem a oportunidade de viver uma experiência em relação a cultura da extração do caranguejo no Delta do Parnaíba.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/FestivalDoCaranguejoOficial/>



Festival Begê – Sabor e Sol

15 Cajueiro da Praia

Festival Begê – Sabor e Sol acontece em Barra Grande, focando na gastronomia e no turismo. O evento, conta com a curadoria de chefs de destaque nacional, prometendo experiências gastronômicas inesquecíveis para os visitantes. Seu foco é aliar experiências gastronômicas ao forte potencial turístico do litoral do Piauí.



Panelada

TERESINA-PI



Ginga com Tapioca

17 Natal

Nada é mais natalense do que saborear um prato de ginga com tapioca, no mercado da Redinha, apreciando a bela vista da praia. Um dos orgulhos gastronômicos de Natal, a Ginga com Tapioca é consumida diariamente nas praias da capital potiguar. O prato é resultado da combinação de pequenos peixes fritos como recheio para a tapioca. A forma com a qual as pessoas se alimentam, os preparos e o próprio alimento são parte das tradições e memória coletiva de um povo. São marcas culturais da região.

A iguaria é Patrimônio Imaterial do Rio Grande do Norte.



Festival de Inverno de Serra de São Bento

16 Serra de São Bento

Este Festival é considerado o maior evento do gênero no Rio Grande do Norte, e possui em sua programação muita música e gastronomia. O evento busca agregar cultura, gastronomia e artesanato, com uma proposta de valorização turística da Serra de São Bento no período do ano em que as temperaturas ficam mais baixas. Recebeu, na última edição em 2019, um público de 50 mil pessoas.

O Festival apresenta culinária serrana de grande potencial, com produtos naturais e orgânicos, cordeiro, porco, aves e grãos de grande diversidade.



Ginga com tapioca
NATAL-RN



Sabores da Pipa Festival Gastronômico

18 Tibau do Sul

O Sabores da Pipa Festival Gastronômico busca valorizar a gastronomia, a cultura e os negócios locais, convidando turistas e público em geral a conhecer pratos especialmente preparados para a ocasião. Além da gastronomia, o evento conta também com manifestações artístico-culturais, oficinas de capacitação de mão de obra, rodas de conversa, curiosidades sobre culinária regional, entre outras coisas. Cada restaurante ou bar participante elabora pratos específicos que podem ser adquiridos por um preço único definido. Em paralelo, ocorre a feira de produtos agroecológicos, assim como oficinas e workshops gastronômicos em que o público tem a oportunidade de aprender um pouco mais sobre técnicas e preparos com chefs convidados.

Site/Redes Sociais: <https://pipa.com.br/sabores-da-pipa-2022/>

<https://www.instagram.com/saboresdapipaoficial/>

<https://www.facebook.com/saboresdapipafestival/>



Festival da Ginga

17 Natal

Com o objetivo de valorizar uma das principais iguarias da culinária potiguar, fortalecendo ainda mais a gastronomia e o turismo na zona Norte, a Prefeitura de Natal promove o Festival da Ginga. A ginga é um peixe de pequeno porte, frito no azeite de dendê e servido tradicionalmente com tapioca. Os restaurantes da praia participam do concurso gastronômico tendo a ginga como a base dos pratos em suas receitas



Camarão ao molho de tomate e caranguejo cozido

NATAL-RN



Aratu

19 Estância e Itaporanga D'Ajuda

Base da gastronomia sergipana, o aratu é um crustáceo da família do caranguejo, extremamente saboroso e utilizado em vários pratos típicos.



Mangaba

20 21 22 19 Barra dos Coqueiros, Indiaroba, Japaratuba e Estância

Fruta típica da região, de sabor peculiar, utilizada em várias receitas da culinária sergipana. É bastante utilizada na fabricação de sucos, sorvetes, doces e bebidas.

Existem cooperativas que podem ser visitadas para conhecer os frutos no pé de mangaba, comprar produtos confeccionados com a fruta, conhecer outros frutos típicos da região.



Festival do Caranguejo

20 Aracaju

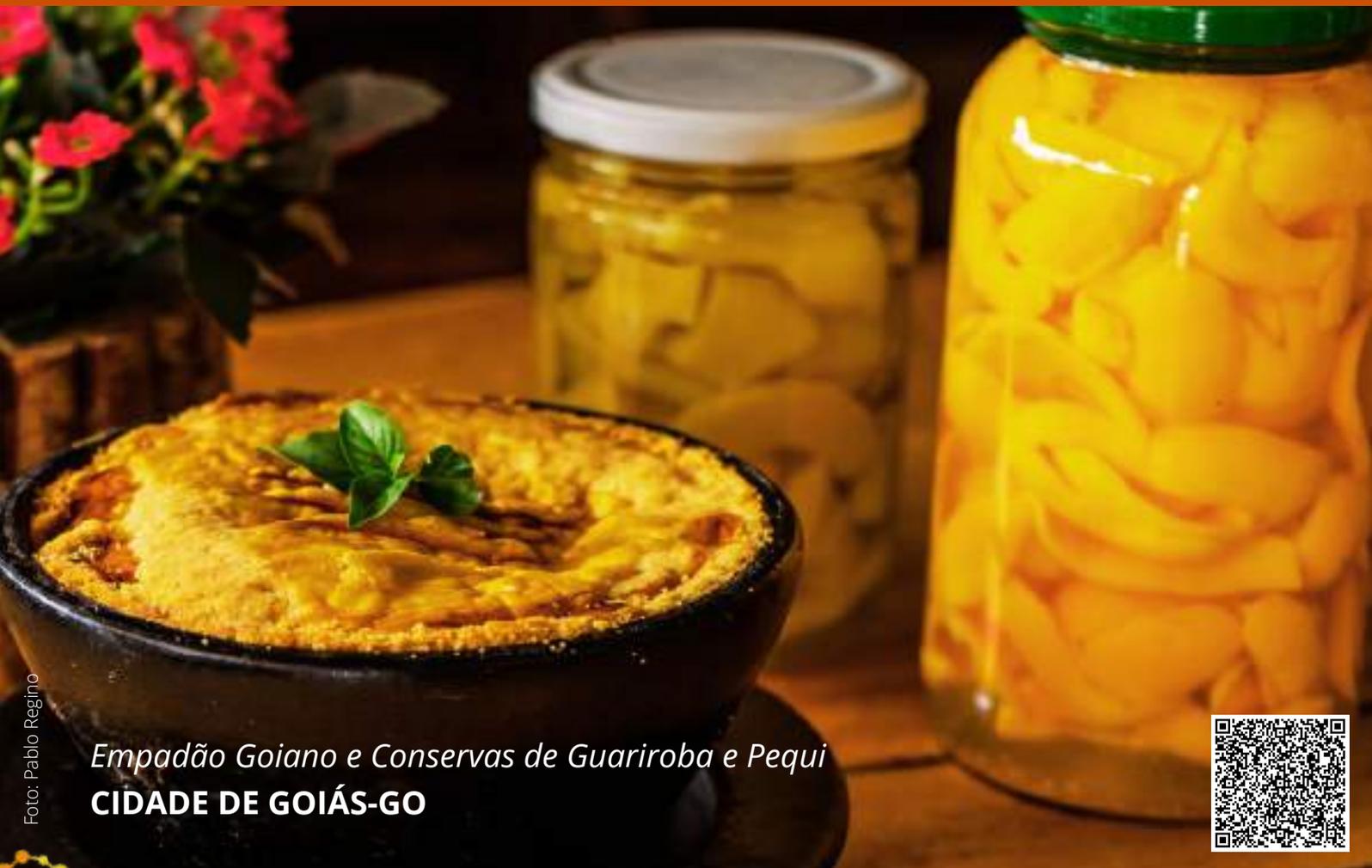
No Festival do Caranguejo, restaurantes de todo o estado criam pratos em que o caranguejo é a base da receita. A apresentação das criações ocorre na orla de Atalaia, principal praia de Aracaju.

Bricelets

SÃO CRISTOVÃO-SE

REGIÃO CENTRO OESTE

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Empadão Goiano e Conservas de Guariroba e Pequi
CIDADE DE GOIÁS-GO





1. Brasília
2. Pirenópolis
3. Quirinópolis
4. Nova Veneza
5. São Simão
6. Chapada dos Veadeiros
7. Hidrolândia
8. Cuiabá e Várzea Grande
9. Santo Antônio do Leverger
10. Cáceres
11. Poconé
12. Nossa Senhora do Livramento
13. Barão de Melgaço
14. Alta Floresta
15. Eldorado
16. Campo Grande
17. Aquidauana
18. Corumbá



Polo Gastronômico de Brasília

1 Brasília

Brasília é reconhecida pela sua pluralidade gastronômica, tanto nacional como internacional. O Distrito Federal é o terceiro polo gastronômico do Brasil. A diversidade de restaurantes e de pratos que representam a cultura brasileira e internacional é um grande atrativo para os turistas que a visitam.

Por ser a capital e ficar no coração do Brasil, em Brasília você encontra toda a variedade da gastronomia brasileira em um só lugar.



Feijoada completa e caipirinha

BRASÍLIA-DF



Empadão Goiano

2 Pirenópolis

Empada em tamanho maior com recheios variados, como frango, linguiça, azeitona, queijo, temperos, guariroba (fruto típico do cerrado). Tem grande relevância na procura pelo público, por se tratar de um prato típico e da tradicional culinária goiana, muito solicitado nas cidades históricas.



Pequi

Todo o estado

O pequi tem grande relevância na cultura e identidade do estado. Fruto típico do cerrado e que representa fortemente a cultura e a tradição da culinária goiana, os pratos que o levam na composição são destaque em restaurantes que atendem aos turistas, sobretudo no arroz com pequi e na galinhada com pequi.



Pamonha

Todo o estado

De origem indígena, cujo nome deriva do tupi pamunã, a pamonha ganhou notoriedade na culinária goiana devido à força da cultura rural no estado.



Chica Doida

3 Quirinópolis

A Chica Doida é um prato tradicional que possui uma receita tradicional de Dona Petrolina de Quirinópolis e consiste em uma massa de pamonha com linguiça, queijo, quiabo, pimenta, linguiça suína e temperos. Faz parte da cozinha raiz de Goiás e está presente na cultura alimentar dos cidadãos.

A Chica Doida é reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás.



Galinhada com pequi



Castanha de Baru

📍 **Todo o estado**

Castanha do cerrado de excelente qualidade, a castanha de baru é menos rançosa que o amendoim e mais leve que a castanha de caju. Pode-se comê-la como aperitivo, apenas torrada, ou picada para preparar doces e biscoitos, ou ainda cozida, sem sequer torrâ-la, misturada na sopa com legumes. A castanha torrada e picada misturada ao leite quente e coado é um forte alimento e com a borra faz-se biscoitos.

Pelo seu alto valor energético é ideal para pessoas que se submetem a exercícios, como esportes e caminhadas, sob a forma de barrinhas de cereais e biscoitos.



Arroz de Puta Rica

📍 **Todo o estado**

Tradicional da culinária goiana, o Arroz de Puta Rica é um prato típico que leva arroz e outros dos ingredientes principais desta receita são as carnes defumadas. Sua fama se tornou tão grande que o prato se espalhou por várias partes do Brasil.



Festival Gastronômico de Nova Veneza

4 **Nova Veneza**

O Festival Gastronômico de Nova Veneza tem como objetivo valorizar e resgatar os costumes italianos, trazidos pelos imigrantes que se estabeleceram naquela região. Possui uma programação recheada de gastronomia, música, dança, esporte, artesanato e até jogo de cartas típicos. O Festival Gastronômico de Nova Veneza vai além dos pratos típicos. Celebra a música, os jogos, as vestimentas, os costumes e até os elementos da cidade de Veneza original.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/festivalgastronomiconvgo/>



Acafrão da terra, castanha de baru, polvilho de mandioca e rapadura.

MINEIROS-GO



Festival Gastronômico de Pirenópolis

2 Pirenópolis

O Festival Gastronômico de Pirenópolis reúne na cidade renomados chefs de Goiás e outros estados. Durante o evento, apreciadores da boa mesa degustam as iguarias com os ingredientes típicos do cerrado. Além do festival, uma série de eventos artísticos e musicais anima a cidade.



Festival Gastronômico da Chica Doida

3 Quirinópolis

O Festival Gastronômico da Chica Doida tem como tema um dos pratos emblemáticos da culinária goiana, a Chica Doida. Seu objetivo é disseminar o prato por todo Brasil, além de manter vivas as tradições, o legado cultural e a essência do prato que, além de muito saboroso, ainda simboliza a resiliência do povo goiano frente às adversidades.



PiriBier

2 Pirenópolis

O PiriBier - Festival de Cervejas Especiais de Pirenópolis é um evento voltado para os amantes de cervejas artesanais. O evento conta com mais de 250 rótulos de cervejas de Goiás, do Distrito Federal, do Brasil e de outros países distribuídos em estandes na Arena PiriBier. Além de apreciar boas cervejas, no PiriBier o público ainda pode curtir muita música de qualidade.

Site/Redes Sociais: https://piribier.com.br/?fbclid=IwAR0D-4fH7sXxhpyd8LB4f9SkRaEE0FNj48RP6RD_GFt_fzJunMRMRoRk0uE
<https://www.facebook.com/piribier/>
<https://www.instagram.com/piribier/>



Festival Gastronômico de São Simão

5 São Simão

O Festival busca valorizar os pratos produzidos pelos comerciantes da cidade com elementos da gastronomia típica de Goiás, como a guariroba, o pequi, as pimentas e as castanhas e outros frutos disponíveis no cerrado goiano. Esses ingredientes acompanham o peixe, ingrediente principal do Festival.



Matula com Carne de Lata

6 Chapada dos Veadeiros

A matula, o prato típico da Chapada do Veadeiros, também conhecida como a feijoada do cerrado, surgiu como o alimento principal dos peões no início do século passado. Bastante forte e durável, a matula era o único alimento capaz de suportar os longos dias de viagens pelos campos. A receita é um pouco trabalhosa, mas vale pelo sabor. O prato é servido embrulhado em folhas de bananeira. A matula ainda é acompanhada de arroz branco, galinha caipira, mandioca cozida e carne de lata.

Onde comer: No Rancho do Valdomiro, um restaurante à beira da estrada para São Jorge, a 18 km de Alto Paraíso.



Fazenda Jaboticabal

7 Hidrolândia

A Fazenda Jaboticabal tem atrativos para toda a família, com foco na culinária típica goiana com pratos que levam o fruto, além de sucos, drinks e licores de jaboticaba. Tem milhares de pés de jaboticaba em seu domínio e promove uma disputa para quem conseguir chupar um fruto de cada pé, podendo ganhar a fazenda quem conseguir tal feito.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/fazendajaboticabal/>

Cachaças e licores artesanais

VILA DE SÃO JORGE-GO





Bolo de Arroz

8 9 10 11 12 13 **Cuiabá, Várzea Grande, Santo Antonio de Leverger, Cáceres, Poconé, Nossa Senhora do Livramento, Barão de Melgaço**

Declarado pelo governo como prato típico do estado de Mato Grosso, esse tradicional bolo preparado a partir de fubá de arroz tirado no pilão, leva mandioca ralada, leite, manteiga, coco ralado e açúcar, é um item quase obrigatório na mesa do café da manhã ou chá da tarde dos moradores da baixada cuiabana.



Mojica de Pintado

8 9 10 11 12 13 **Cuiabá, Santo Antonio de Leverger, Cáceres, Poconé, Nossa Senhora do Livramento, Barão de Melgaço**

Prato típico de Mato Grosso feito com filé de pintado cortado em cubos, cozido com mandioca, cebola, tomate e temperos, é tipicamente mato grossense e item obrigatório numa peixada cuiabana.



Festival Gastronômico Sabores da Floresta

14 **Alta Floresta**

O Festival Gastronômico Sabores da Floresta acontece no município de Alta Floresta e reúne restaurantes, bares e empórios que desenvolvem pratos com sabores exóticos da Amazônia. Alguns pratos tradicionais recebem o incremento de pelo menos um ingrediente regional passando por uma releitura gastronômica.

Site/Redes Sociais:

<https://www.facebook.com/Festival-Gastron%C3%B4mico-Sabores-Da-Floresta-908712749164164/>



Bolicho Cuiabano

8 **Cuiabá**

Bolicho é uma venda onde se encontra de tudo e o Bolicho Cuiabano proporciona a mesma experiência, ou quase. O resgate histórico feito para esse bolicho dá uma nova cara e um novo significado pro acontecimento. O Bolicho virou atração indispensável para quem deseja conhecer mais sobre a cultura cuiabana, seja nas artes em geral ou na gastronomia.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/bolichocuiabano/>

<https://www.facebook.com/bolicho.cuiabano.7>



Mojica de pintado



Festa da Melancia

15 Eldorado

Todo ano, a Festa da Melancia acontece dependendo da colheita. Durante evento, além da comercialização de doces, compotas, licores e derivados da melancia, são comercializadas mais de 10 toneladas da fruta.



Brasil Food Safaris

Todo o estado

A Brasil Food Safaris realiza viagens para lugares exclusivos com foco na cultura local. Os destinos escolhidos são os que possuem relevância gastronômica e fazem dos ingredientes e das técnicas de cozinha o principal atrativo. As expedições incluem passeios pela natureza e pelo ambiente da população local, visita a mercados para reconhecimento e compra de ingredientes, visita a atrativos turísticos, aulas práticas com cozinheiros locais e refeições em restaurantes de chefs renomados.

Site/Redes Sociais: <http://brasilfoodsafaris.com/>

<https://www.instagram.com/foodsafaris/>

<https://www.facebook.com/brasilfoodsafaris>

https://www.youtube.com/channel/UCIE_gmMciTVX1NmczFcwqGw

Foco na experiência gastronômica como um todo, para além da comida e do restaurante.



Pratos típicos no fogão à lenha

BONITO-MS



Sobá

16 Campo Grande

Prato de massa alimentícia japonesa feita à base de farinha de trigo sarraceno, podendo-se misturar ou não outros ingredientes à massa. A combinação da massa com tiras de omelete, pedaços de carne suína (com opção de carne bovina), cebolinha e um caldo com temperos típicos, foi levado para o Mato Grosso do Sul na década de 1950. O Sobá é um prato típico originário de Okinawa/Japão e que foi adaptado a culinária local.

Virou patrimônio histórico e cultural de Campo Grande, por meio do decreto municipal nº 9.685, de 18 de julho de 2006 e foi tombado pelo Iphan.



Feira Central de Campo Grande

16 Campo Grande

Conhecida como “Feirona”, tem no setor de gastronomia 25 restaurantes, em que a maioria dos proprietários são japoneses, descendentes da ilha de Okinawa, cuja gastronomia se adaptou à culinária local. Nesse setor, os principais destaques são o tradicional espetinho com a mandioca amarela da terra e o Sobá de Campo Grande.

Site/Redes Sociais: <http://feiracentralcg.com.br/>
<https://www.facebook.com/feiracentralcg>
<https://www.instagram.com/feiracentralcg/>

No dia 17 de outubro de 2017 a Prefeitura Municipal de Campo Grande, homologou a Feira Central de Campo Grande como Patrimônio Cultural e Imaterial da capital sul-matogrossense.



Caldo de Piranha

📍 Predominante em municípios pantaneiros

Caldo de piranha, peixe abundante nos rios do Pantanal, é também bastante apreciado na cozinha e tem fama de ter propriedades afrodisíacas. É feito geralmente com a carne do peixe batida e misturada à cebola e pimentão. Temperado com alho, sal e colorau, o caldinho leva ainda especiarias como folhas de louro, manjericão e pimenta malagueta. Pode ser servido como entrada, acompanhado de torradas. A iguaria transformou-se em alimento pelas famílias que habitam a região pantaneira, que destacam seu sabor forte e exótico. A origem da receita não é conhecida, mas é fácil imaginar que, pela quantidade desse peixe nas baías, a facilidade em sua pesca e a carne abundante, transformou-se nesse ensopado cheio de sabor.



Feira da Estação

17 Aquidauana

A Feira da Estação é um espaço familiar, destinado ao lazer da comunidade local, turistas e visitantes. No local, é possível encontrar bordados, souvenirs e compotas de doces. Também oferece espaço destinado a exposição e comercialização de produtos da agricultura familiar, artesanatos e outros elementos da cultura local, como a culinária pantaneira, japonesa, além de salgados e bebidas.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/feira.estacao>



Caldo de piranha
BONITO-MS



Festival do Sobá

16 Campo Grande

O Festival do Sobá é realizado todos os anos e é animado com espetáculos de danças folclóricas de Okinawa, uma vasta programação de gastronomia da cultura japonesa e pantaneira, apresentações culturais de danças e shows de música sertaneja com grandes estrelas do gênero.

Site/Redes Sociais: <http://feiracentralcg.com.br/festival-nacional-do-soba/>



Festival Gastronômico Sabores das Américas (FEGASA)

16 Corumbá

Festival Gastronômico Sabores das Américas (FEGASA) tem como objetivo valorizar a gastronomia pantaneira, através do turismo gastronômico, que faz parte também da cultura local, bem como a realização de oficinas, concursos e feira gastronômica.



Chipa, sopa paraguaia, arroz carreteiro e escondidinho de mandioca com carne seca

AQUIDUANA-MS

REGIÃO SUDESTE

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Queijo Mineiro
BELO HORIZONTE-MG



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Venda Nova do Imigrante | 9. Rio Espera |
| 2. Vitória | 10. Tiradentes |
| 3. Brumadinho | 11. Belo Horizonte |
| 4. Igarapé | 12. Rio de Janeiro |
| 5. Casa Grande, Conselheiro Lafaiete, Santana dos Montes, Queluzito, Cristiano Ottoni | 13. Petrópolis e Teresópolis |
| 6. Caranaíba | 14. Cabo Frio e Armação de Búzios |
| 7. Catas Altas da Noruega, Itaverava, Lamim | 15. Paraty |
| 8. Piranga e Senhora de Oliveira | 16. Tatuí |
| | 17. São Paulo |
| | 18. Campinas |



Moqueca Capixaba

Principalmente nos municípios litorâneos

A moqueca capixaba, feita na tradicional panela de barro das panelleiras de Goiabeiras (Vitória), é símbolo do Espírito Santo. A Moqueca representa a identidade do capixaba e a experiência do consumo da Moqueca Capixaba é a oportunidade de o turista presenciar a ligação do passado com o presente. Painéis de Barro, produzidas até os dias de hoje com a mesma técnica do período colonial, o pescado, presente na base alimentar do capixaba e, a receita típica, passada de geração em geração e ensinada a todos os visitantes, sendo entregue ainda fumegante e em ebulição aos clientes. Uma experiência sensorial única com aromas, sabores e visual que aguçam o paladar.

Site/Redes Sociais: <https://descubraoespiritosanto.es.gov.br/segmento/gastronomia>
<https://vitoria.es.gov.br/turista/comidas-tipicas>

É reconhecida como Patrimônio Imaterial pelo Iphan.



Associação das Panelleiras de Goiabeiras

2 Vitória

A fabricação artesanal das panelas de barro é ofício das panelleiras de Goiabeiras, constituindo um saber passado por gerações há mais de 400 anos. A técnica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação da tintura de tanino. Esse saber foi apropriado dos índios, por colonos e descendentes. No Galpão das Panelleiras, em Vitória, é possível acompanhar o processo de fabricação das panelas desde a transformação do barro até a queima das panelas com a aplicação do tanino. No local é possível adquirir as panelas de barro, item necessário à confecção da Moqueca Capixaba, prato símbolo da cultura capixaba.

Site/Redes Sociais: <https://descubraoespiritosanto.es.gov.br/segmento/gastronomia>

Considerado um bem cultural do Espírito Santo, é registrado pelo Iphan como Patrimônio Imaterial.



Torta Capixaba
VITÓRIA-ES



Socol

1 Venda Nova do Imigrante

O Socol é um embutido de carne suína feito do lombo do porco e é uma receita de origem italiana, trazida pelos imigrantes da região do Vêneto, nordeste da Itália. Eles preparavam esta iguaria para consumo em datas especiais, tradição que se mantém viva pelas famílias de Venda Nova do Imigrante. A produção artesanal desse aperitivo preserva a essência da receita passada pelos imigrantes de geração em geração, feito com lombo de porco temperado com sal, pimenta, alho. Após o tempero, a carne é envolvida pelo peritônio, membrana que recobre a parede abdominal do porco, e depois é armazenada por cerca de seis meses para a cura e a maturação para chegar ao produto. Ele é servido em fatias finas para realçar o sabor.

Site/Redes Sociais: <https://descubraoespiritosanto.es.gov.br/segmento/gastronomia>

O socol possui certificação de Indicação Geográfica (IG).



Cafés Especiais

Todos os municípios capixabas, exceto na capital Vitória

O Espírito Santo é o segundo maior produtor brasileiro de café, resultado do profissionalismo de produtores e instituições e muito investimento em pesquisa e tecnologia, objetivando a qualificação e os diferenciais que o tornam referência. A produção de cafés especiais atrai para o território capixaba além de compradores, turistas que querem conhecer as técnicas de plantio, colheita, tipos e sabores, levando para casa este produto e, na memória, uma experiência inesquecível. A cafeicultura é a principal atividade agrícola do Espírito Santo, desenvolvida em todos os municípios capixabas, exceto na capital Vitória.

Site/Redes Sociais: https://setur.es.gov.br/Media/Setur/E-book/e-book_caf%C3%A9_especial_2022_B.pdf

Café arábica produzido na Região do Caparaó conquistou o registro inédito de Indicação Geográfica (IG) na categoria de Denominação de Origem (DO) concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Socol

VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES





Festa da Polenta

1 Venda Nova do Imigrante

A Festa da Polenta é uma grande celebração da cultura italiana, promovida anualmente pela AFEPOL (Associação da Festa da Polenta) e atrai pessoas de todo o Brasil para uma comemoração cheia de música, comida e alegria. Um dos maiores eventos gastronômicos e culturais do Espírito Santo. Marcado pela fartura e por diversas versões da iguaria, tem como símbolo o tombo da polenta, em que um caldeirão gigante a despeja de frente para uma multidão.

Site/Redes Sociais: <http://www.festadapolenta.com.br/index.aspx>

<https://www.facebook.com/festadapolenta/>

<https://www.instagram.com/festadapolenta/>



Festa das Paneleiras

2 Vitória

A fim de resgatar a história da panela de barro, uma das maiores expressões da cultura popular de Vitória e do Espírito Santo, a capital sedia a Festa das Paneleiras. A programação conta com shows nacionais e locais, apresentações de bandas de congo, barracas com comidas típicas e venda de panelas de barro. No evento os visitantes também podem conhecer todo o processo de fabricação do utensílio, no Galpão das Paneleiras, desde a retirada dos resíduos do barro até o acabamento final, e degustar os principais pratos típicos - a moqueca e a torta capixaba.



Polenta

VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES



Brumadinho Gourmet

3 Brumadinho

O Brumadinho Gourmet é consolidado em todo o estado pela abrangência e pelo público que alcança, valorizando os produtores e produtos da região, cozinheiros e chefs locais. O evento reúne produtores locais, cervejas artesanais, vinhos, cachaças, mel e azeites mineiros que harmonizam com os queijos artesanais mineiros. O evento conta também com aulas de gastronomia para o público adulto e infantil.

Site/Redes Sociais: <http://brumadinhogourmet.com.br/>
<https://www.instagram.com/brumadinhogourmetoficial/?hl=pt>
<https://www.facebook.com/brumadinhogourmet/>
https://www.youtube.com/channel/UCPmaaQu_0MELx9X1H8gwGiQ



Festival Igarapé Sabor

4 Igarapé

Evento gastronômico buscando resgatar a culinária caipira de raiz, com receitas tradicionais repassadas de geração a geração entre as famílias da cidade. A temática dos pratos é livre, desde que siga os princípios da culinária mineira tradicional do município de Igarapé. O evento é reconhecido como um dos maiores do estado de Minas Gerais.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/igarapesabor>



Chapa de costelinha de porco com batatas e pimenta biquinho

BELO HORIZONTE-MG



Circuito Gastronômico Sabores das Villas

5 6 7 8 9 **Casa Grande, Conselheiro Lafaiete, Santana dos Montes, Queluzito, Cristiano Otoni, Caranaíba, Catas Altas da Noruega, Itaverava, Piranga, Senhora de Oliveira, Rio Espera**

O Circuito Gastronômico “Sabores das Villas” é uma forma de valorizar a culinária regional pelo fomento da atividade gastronômica. Durante o Circuito Gastronômico são ministradas palestras, minicursos, aulas-show, exposição de produtos típicos e artesanatos e realização de shows. O diferencial deste circuito está no número de bares e restaurantes estruturados e prontos para receber os mais diversos gostos, somado a outras atividades relacionadas ao mundo da gastronomia, tais como uma escola de cachaça reconhecida internacionalmente, fábricas de alambique, de cerveja artesanal, de azeites, produção de queijos, vinho e saborosas cachaças.



Queijo Minas Artesanal (QMA)

📍 **Todo o estado**

Reconhecidos e premiados internacionalmente, os queijos mineiros tornaram-se produtos cobiçados e atrativos turísticos para quem procura experiências gastronômicas e rurais em todo o estado.

Site/Redes Sociais:

<https://minasgerais.com.br/pt/blog/artigo/minas-gerais-a-terra-dos-melhores-queijos-do-mundo>



Mexido

BELO HORIZONTE-MG



Mercado Central

11 Belo Horizonte

Temperos, aromas, sabores, crenças, cores: todas as características mais marcantes da cultura mineira dão charme e muita personalidade ao mercado mais querido de BH. Há nove décadas, o Mercado Central é ponto turístico para quem vem de fora e ponto de encontro para quem vive na cidade. Há opções de experiências oferecidas por operadoras locais para desvendar os segredos das cores, aromas e sabores do Mercado Central na companhia de chefs de cozinha, que oferecem aulas-show aos participantes.

Site/Redes Sociais: <https://mercadocentral.com.br/>
<https://www.instagram.com/mercadocentralbh/?hl=pt-br>
<https://www.facebook.com/mercadocentralbh/>



Experiência Gastronômica no Centro

11 Belo Horizonte

Neste roteiro de seis horas, é possível conhecer alguns dos locais mais icônicos do centro de Belo Horizonte, vários da década de 1930, com prédios de época, muitos em estilo Art-Déco. Lanchonetes, restaurantes, cafeterias, uma padaria de pães artesanais, além do famoso Mercado Central. Tour de 4km feito a pé, com trechos de 5 a 10 minutos de caminhada entre um atrativo e outro. Tudo isso conhecendo também a história da fundação da cidade, o início de tudo, no singelo Arraial do Curral del Rei, antigo nome da Capital.



Mercado Novo

11 Belo Horizonte

O Mercado Novo é um espaço autêntico. O prédio projetado em 1960 para ser o novo mercado municipal de Belo Horizonte se transformou num espaço multicultural, que une gastronomia, cultura, musicalidade, moda e urbanismo. Com bares e restaurantes que oferecem roupa moderna a comidas fartas e petiscos típicos, o Mercado Novo proporciona experiências sensoriais ressignificando a cultura botequeira boêmia de BH.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/mercadonovobh>

Mercado Municipal de Belo Horizonte

BELO HORIZONTE-MG



Café Especial

Todo o estado

Os cafés mineiros, embora sejam distintos e específicos a depender da região, também são reconhecidos pela qualidade na produção e por se destacarem em premiações nacionais e internacionais, adquirindo importantes prêmios e atraindo a atenção de amantes da bebida. Além disso, há a possibilidade de visitar fazendas produtoras em todas as regiões do estado.



Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes

10 Tiradentes

O tradicional Festival Cultura & Gastronomia de Tiradentes faz parte do Projeto Fatura – Comidas do Brasil, que tem como premissa mapear a cadeia produtiva da gastronomia, da origem ao prato.

Site/Redes Sociais:

<https://www.faturabrasil.com.br/cat-festival/festival-de-gastronomia-de-tiradentes/>

<https://www.instagram.com/faturabrasil/>



Gastronomia Mineira com Mestras de Igarapé

4 Igarapé

As Mestras de Igarapé são responsáveis por fazer arte na cozinha, transformando ingredientes regionais em pratos da gastronomia mineira repletos de sabores, cores, cheiros e texturas. Desfrute dos temperos dessas mulheres incríveis e de uma culinária cheia de tradição e muitas histórias. Por meio de uma experiência única, conheça, aprenda e observe a técnica das protagonistas do prestigiado Festival Gastronômico de Igarapé, enquanto aprecia a tradicional comida mineira.



Mercado Municipal de Belo Horizonte
BELO HORIZONTE-MG



Rio Wine & Food Festival

12 Rio de Janeiro

O Rio Wine & Food Festival é o maior festival de vinhos da América Latina, que reúne pessoas em vários eventos pela cidade, da favela ao Copacabana Palace, visando a celebração do universo dos vinhos.

Site/Redes Sociais: <https://www.riowineandfoodfestival.com.br/>
<https://www.facebook.com/riowineandfoodfestival/>
<https://www.instagram.com/riowineandfoodfestival/?hl=pt>



Deguste - Feira de Cervejas Artesanais

13 Petrópolis

A Deguste - Feira de Cervejas Artesanais celebra a tradicional festa da comunidade irlandesa de Petrópolis conhecida como *Saint Patrick's Day*. A Deguste já é conhecida por apreciadores de cerveja artesanal por reunir diversos produtores locais no mesmo espaço. O evento apresenta diversas cervejarias, quitutes especiais locais, área *kids* e shows de diferentes estilos musicais.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/Feira.Deguste/>
<https://www.instagram.com/feiradeguste/>



Jantar com a Imperatriz - Theresa Cristina

13 Teresópolis

Um jantar temático do século XIX com a Imperatriz Thereza Christina e André Rebouças. Jantar de época na "Cidade de Theresa" - Teresópolis. No jantar a Imperatriz Theresa Cristina recebe os convidados e, enquanto a refeição da época do império é servida, a Imperatriz conta casos curiosos de sua família, interagindo com os convidados como se estivessem no século XIX. Acontece no restaurante Donna Tê Terrazzo.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/donnateterrazzo/>
<https://www.facebook.com/Donnateterrazzo/>



Mureta da Urca
RIO DE JANEIRO-RJ



Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty

15 Paraty

Sempre em diálogo com a cidade, o Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty vem aprimorando as vivências de suas tradições na cultura e na gastronomia. Buscando manter vivas suas raízes, visa a democratização da cultura e a valorização da identidade de Paraty. É um evento pensado, ano após ano, para promover a produção das marcas das cachaças e dos saberes e fazeres locais por meio da exposição e venda de produtos. Já é tradição do Festival a criação de pratos e drinks especiais com o destilado, o que reforça o conceito de que cachaça também é produto gourmet.

Site/Redes Sociais: <http://www.apacap.com.br/festival.php>



Festival Gastronômico de Paraty

15 Paraty

É realizado por empresas e empreendimentos do setor de gastronomia, lazer, bares e afins com o objetivo de fomentar a cultura e a identidade gastronômica de Paraty, proporcionando experiências singulares, com valorização da sustentabilidade social, econômica e ambiental.

Site/Redes Sociais: https://www.facebook.com/paratygastronomia/?ref=page_internal



Cachaça

15 Paraty

Durante todo o século XX a produção tradicional de cachaça em Paraty foi mantida, embora fossem poucos os alambiques em atividade. Nos anos 1990, apenas três alambiques prosseguiram na produção até o final da década. E foi por iniciativa desses poucos produtores que o cenário começou a mudar. Em 1999, a produção de cachaça voltou a atrair os produtores locais e novos engenhos começaram a surgir. Já em seu início, o século XXI anunciava em Paraty a retomada do polo industrial concentrado na produção de cachaça. Em 2004 foi concedido o primeiro Selo de Excelência a uma cachaça de Paraty. Sua Indicação Geográfica foi a 1ª no setor de cachaça.

Site/Redes Sociais: <http://www.apacap.com.br/>

Possui certificação de Indicação Geográfica (IG), concedida pelo INPI, Instituto Nacional de Propriedade Industrial



Casquinha de siri
RIO DE JANEIRO-RJ



Point Gastronômico do Bairro Passagem

14 Cabo Frio

Para quem almeja o turismo gastronômico, a Passagem é uma ótima opção. Você irá encontrar restaurantes tradicionais da culinária local e a cozinha internacional, com opções de restaurantes de comida portuguesa, tailandesa, japonesa, entre outros. Também poderá ir a bares com música ao vivo, degustando drinks, cerveja artesanal e bons vinhos.



Festival Sabores de Cabo Frio

14 Cabo Frio

Festival Sabores de Cabo Frio possui como diferencial sua ocorrência, que acontece dentro do próprio estabelecimento participante, onde ele cria um prato com o tema do festival (o tema varia a cada edição).

Site/Redes Sociais: <https://saboresdecabofrio.com.br/>

<https://www.instagram.com/saboresdecabofrio/>

<https://www.facebook.com/festivalsaborescabofrio>



Polo Gastronômico do Centro de Búzios

14 Armação de Búzios

O centro de Búzios concentra a maior parte dos restaurantes, bares, lanchonetes e ofertas de alimentação para turistas em geral. O centro de Armação dos Búzios possui diversos tipos de ofertas em alimentação associadas à beleza dos atrativos de exuberante paisagem. Há um grande volume de estabelecimentos que oferecem preparações com frutos do mar, típicas buzianas, restaurantes da cozinha internacional e confeitarias.

Camarão refogado
RIO DE JANEIRO - RJ



Festival Degusta Búzios

14 Armação de Búzios

O Degusta Búzios ressalta a riqueza gastronômica de Búzios, ao mesmo tempo que aproxima mais a gastronomia do público ao acesso aos chefs renomados. Dele participam restaurantes, bares, cafés, confeitarias, lanchonetes e *delicatessens* da cidade com stands padronizados e menus exclusivos a cada edição.

Site/Redes Sociais: <https://degustabuzios.buzios.rj.gov.br/>



Centro Histórico de Petrópolis

13 Petrópolis

O Centro Histórico possui uma culinária diversificada, com restaurantes localizados em casarões históricos que aliam gastronomia a locais com características próprias, muitas vezes remetendo a uma viagem ao passado.

Site/Redes Sociais: <https://petropolis.rj.gov.br/turispetro/index>
<https://www.instagram.com/disqueturismodepetropolis/>



Petrópolis Gourmet

13 Petrópolis

O Petrópolis Gourmet nasceu do desejo de compartilhar toda a diversidade gastronômica de Petrópolis, considerado um dos principais polos gastronômicos do país, hoje com mais de 200 bares e restaurantes. Quinto maior festival gastronômico do Brasil e já recebeu, ao longo de todos esses anos, mais de 300 mil pessoas. A cada ano o festival ganha um 'tema' para que os chefs dos restaurantes participantes nos brindem com criatividade e a qualidade de alta gastronomia que é um diferencial da região.

Site/Redes Sociais: <http://www.petropolisgourmet.com.br/>
<https://www.instagram.com/petropolisgourmet/>
<https://www.facebook.com/petropolisgourmetoficial>



Festival de Fondue, Racletes, Caldos e Cremes

13 Petrópolis

O Festival de Fondue, Racletes, Caldos e Cremes aproveita o período de inverno na serra e alta estação, para prestigiar a presença de seus turistas e visitantes com delícias que são as preferidas nessa estação. Vários restaurantes da cidade oferecem o melhor desses pratos em seus cardápios.

Risoto de filé

RIO DE JANEIRO - RJ



Tatuí, Terra dos Doces Caseiros

16 Tatuí

Os doces caseiros se constituem na tradição que mais tem ganhado reconhecimento como patrimônio tatuiano. Nos anos recentes tornaram-se a principal atração turística da cidade. Entre as guloseimas tradicionais, destacam-se os doces ABC, produzidos, desde a década de 1950, com abóbora, batata-doce e cidra. O sucesso dos doces ABC estimulou a fundação de várias docerias, as quais ajudam a projetar o nome de Tatuí nacionalmente como "Terra dos Doces Caseiros". Os doces ABC já são exportados para os Estados Unidos, Japão e Europa.

Site/Redes Sociais: <https://visitetatuí.com.br/ws/sobre-nossa-cidade>



Feira do Doce

16 Tatuí

Maior evento deste segmento do interior paulista, reconhecido por lei. A feira conta com 50 produtores de doce locais, em que são comercializados mais de 250 tipos de doces, divididos em alas temáticas, tais como: doces finos, chocolates, bolos e tortas, churros, crepes e pastéis, doces de festa e sobremesa, doces tradicionais e artesanais, bebidas doces, padaria e confeitaria, produtos de milho e brigadeiros gourmet.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/festadocetatuí/>
https://www.instagram.com/feira_do_doce_tatuí/



Cervejaria Tábuas

18 Campinas

Cervejaria artesanal localizada na cidade de Campinas/SP, explora os diversos estilos de cervejas utilizando como ingredientes frutas nativas e madeiras brasileiras. Além disso conta com cardápio que explora a gastronomia nacional, harmonizando com as cervejas produzidas.

Site/Redes Sociais: www.cervejariatabuas.com.br



Bauru

SÃO PAULO-SP

REGIÃO SUL

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Café Colonial
CANELA-RS



- 1. Campos Gerais
- 2. Toledo
- 3. Ilha do Mel
- 4. Gramado
- 5. Tramandaí
- 6. Teutônia e Bom Retiro do Sul
- 7. Flores da Cunha
- 8. Encantado
- 9. Pelotas
- 10. Novo Hamburgo
- 11. Santa Maria do Herval
- 12. Dois Irmãos
- 13. Itajaí
- 14. Blumenau
- 15. Urubici e Bom Retiro
- 16. Joinville
- 17. Lages
- 18. Nova Veneza
- 19. Florianópolis



Barreado

📍 Litoral do Paraná

De origem açoriana, o icônico prato paranaense vem do litoral. O barreado segue o ritual de cozinhar a carne por muitas horas numa panela de barro lacrada com farinha. Era preparado pelos caboclos e pescadores durante as festividades do carnaval, ou servida aos tropeiros de passagem pela região, ou ainda a quem participava dos mutirões para construção de espaços públicos. É o prato típico paranaense mais conhecido dentro e fora do Estado.

Site/Redes Sociais: <https://www.paranaturismo.pr.gov.br/Turista/Pagina/Barreado>



Pão no Bafo

1 Campos Gerais

O pão é um alimento milenar e culturalmente significativo, fazendo parte também das tradições do estado, desde o pão branco comum, passando pelas broas úmidas de origem alemã, até o prato chamado “pão no bafo” - pão cozido no vapor da carne de porco com repolho. A receita tradicional é da região dos Campos Gerais. Atualmente, o Estado, que já é referência na produção de fermentados, tem se destacado também pela produção de pães artesanais e de fermentação natural.

Site/Redes Sociais: <https://www.paranaturismo.pr.gov.br/Turista/Pagina/Pao-no-Bafo>



Festa Nacional do Porco no Rolete

2 Toledo

A Festa Nacional do Porco no Rolete é um evento gastronômico que reúne os moradores de Toledo para fazer uma competição de qual equipe irá preparar a melhor receita de porco no rolete, prato típico local, que consiste em um porco recheado e assado através de um pedaço de madeira que o transpassa por inteiro durante 20 horas. Após o porco pronto, ele é servido para os vários visitantes que desejam provar desse interessante prato. O porco no rolete é assado inteiro, girando sobre fogo ou brasas. Conta-se que a Festa Nacional do Porco no Rolete foi criada a partir de uma aposta entre amigos, no ano de 1974.



Festa da Tainha

3 Ilha do Mel e Litoral do Paraná

A Festa da Tainha acontece sempre durante o inverno e é uma opção para quem quer combinar a beleza de um lugar paradisíaco com as delícias do peixe mais popular oferecido por ele. Se você gosta de tainha, o evento é uma boa pedida. Os nativos e organizadores apresentam suas especialidades com a tainha, preparando-as de diversas maneiras.

Site/Redes Sociais: <http://ilhadowmel.com.br/2019/01/21/festa-da-tainha/>



Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado

4 Gramado

O Festival de Cultura e Gastronomia contempla a gastronomia local e de diversos países. Em suas primeiras edições o Festival era direcionado à culinária e bebidas locais. Com o passar dos anos surgiu a ideia de diversificar os eventos e passou-se a homenagear determinado país, fazendo com que houvesse uma valorização de pratos típicos por parte dos restaurantes participantes. O evento acontece em uma das principais ruas do centro de Gramado.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/FestivalDeGastronomia/>
<https://www.instagram.com/festivaldegastronomia/>



Festival Nacional de Peixes e Frutos do Mar

5 Tramandaí

O Festival Nacional de Peixes e Frutos do Mar conta com uma ampla praça de alimentação em que diferentes ramos da área gastronômica são explorados, além das feiras que compõem a festa. Hoje, é impossível se falar em Tramandaí sem mencionar a Festa do Peixe e todas as suas encantadoras atrações, especialmente a incomparável “Tainha Assada na Brasa”, prato principal da festa.



TeutoFrangoFest

6 Teutônia e Bom Retiro do Sul

A TeutoFrangoFest é um festival gastronômico que tem por objetivo mostrar a culinária alemã com ênfase na carne de frango. A região também é um grande produtor nacional de frangos e a cada dois anos realiza o festival. Com uma proposta de atender menos pessoas e com mais qualidade, os visitantes adquirem ingressos e podem consumir a noite inteira os produtos disponíveis em todos os espaços. É uma experiência gastronômica e germânica, que remete aos colonizadores da região.

Site/Redes Sociais: <https://teutofrangofest.com.br/>
<https://www.instagram.com/teutofrangofest/>



Galeto

CAXIAS DO SUL - RS



Festa Nacional da Vindima

7 Flores da Cunha

Flores da Cunha festeja novas safras com uma grande celebração que enaltece a gastronomia, as histórias, os costumes e a alegria de seu povo. A FenaVindima visa celebrar a colheita da uva com degustações de vinhos, sucos e espumantes, desfile de carros alegóricos, atrações musicais e gastronomia típica, especialmente o menarosto, o prato oficial do município, feito com carnes de codorna, frango, coelho e leitão. A festa agrega nos seus atrativos jogos de colônia, exposição de uvas, espaço para degustação de vinho e da gastronomia típica, palco para shows, casinhas coloniais e exposição de indústrias de malhas, confecções e móveis.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/FenaVindima/>
<https://www.instagram.com/fenavindima/>



Ônibus Cervejeiro

6 Teutônia e Bom Retiro do Sul

O Ônibus Cervejeiro é um ônibus temático, com ambiente interno preparado para a experiência. São visitadas cervejarias e pubs, é possível tomar chopp direto do barril, conhecer a produção, entender todo o processo. O passeio termina com uma grande confraternização com direito a banda alemã. Trata-se de uma imersão no mundo das cervejas artesanais.

Site/Redes Sociais: <https://onibuscervejeiro.com.br/>
<https://www.instagram.com/onibuscervejeiro/>
<https://www.facebook.com/onibuscervejeiro>



Suinofest

8 Encantado

O Suinofest trata-se de um evento que exalta as tradições culinárias locais. A região é a maior produtora de suínos do Brasil e tem uma ligação muito forte com a comunidade. São vários dias de festa com muita música italiana e muitos pratos à base de suínos. Os adoradores de proteína suína se fartam com as delícias do festival.

Site/Redes Sociais: <https://www.suinofest.com.br/>
<https://www.instagram.com/suinofest/>

Pães recém-assados

BENTO GONÇALVES - RS

Temporada Gastronômica de Pelotas: Sabores do Sal ao Açúcar

Pelotas

A Temporada Gastronômica de Pelotas: Sabores do Sal ao Açúcar, Evento que ocorre na cidade durante 19 dias promovendo a comercialização de pratos nos restaurantes da cidade, nas doçarias e confeitarias. O evento busca promover a história da cidade relacionada a produção de receitas, da produção do Charque, da produção agrícola da região e dos doces com IG de Pelotas.

Site/Redes Sociais: <http://www.pelotaturismo.com.br>

Pelotas é a Capital Nacional do Doce. Além disso, a produção doceira de Pelotas e região são consideradas Patrimônio Imaterial pelo Iphan.

Doces de Pelotas

Pelotas

A tradição doceira de Pelotas, reconhecida como Patrimônio Imaterial Brasileiro, tem doces que resgatam receitas tradicionais e tem indicação de procedência. Muito além de açúcar, ovos e farinha, a arte do preparo – e todo o universo geográfico, étnico e histórico que o rodeia – torna os doces de Pelotas joias a serem apreciadas pelos mais apurados paladares. Conheça Pelotas, sua história e o histórico dos Doces de Pelotas.

Site/Redes Sociais: <http://docesdepelotas.org.br/site/>

Feira Nacional do Doce - FENADOCE

Pelotas

A FENADOCE é um espaço para divulgação e degustação da mais gostosa cultura e tradição de Pelotas: o doce. O evento sempre se reinventa e continua disseminando o potencial de Pelotas, fomentando a cultura doceira, a diversidade gastronômica, o patrimônio e a arte e a cultura da região sul do RS. A FENADOCE busca ressaltar o Patrimônio Cultural material e imaterial de Pelotas, visando contribuir com a sua divulgação, valorização, preservação, conservação e salvaguarda, celebrando a tradição doceira como a sua grande marca, mas também todas as manifestações artísticas e culturais da região.

Site/Redes Sociais: www.fenadoce.com.br

<https://www.facebook.com/fenadoce;limktr.ee/fenadoce>



Café colonial
CANELA - RS



Cerveja Artesanal

10 Novo Hamburgo

A cerveja de Novo Hamburgo é produzida de forma diferenciada e com grande diversidade de rótulos, graças aos imigrantes alemães que chegaram à cidade e trouxeram o costume de produzir suas cervejas de forma artesanal.



Festival de Cervejas Artesanais

10 Novo Hamburgo

O Festival de Cervejas Artesanais conta com vários estilos de cervejas artesanais e boa gastronomia.

Site/Redes Sociais: <https://www.loucuraporsapatos.com.br/festival-de-cervejas-artesanais>



Kartoffelfest - Festa da Batata

11 Santa Maria do Herval

A Kartoffelfest - Festa da Batata é um evento com destaque para a maior produção local: a batata. Dentre os seus usos, está o bolinho de batata que é feito com receita dos imigrantes alemães, em formato crocante e diferenciado. Por se tratar de produto da gastronomia (e produção) local, a batata está diretamente ligada às questões culturais da região. As receitas desenvolvidas pelos imigrantes são até hoje utilizadas pelas famílias do município, descendentes destes imigrantes em sua maioria.

Site/Redes Sociais: https://www.instagram.com/festadabatata_herval/
<https://www.santamariadoherval.rs.gov.br/pagina/kartoffelfest>



Baumschneis Kolonial Kaffe

12 Dois Irmãos

A oferta do Café Colonial tradicional em Dois Irmãos ganha destaque nos destinos gastronômicos da região durante o Baumschneis Kolonial Kaffe. Em julho, mês que é instituído o Mês do Café Colonial por lei municipal, é realizada uma noite cultural dedicada ao evento.



Cerveja Artesanal
NOVO HAMBURGO - RS



Marejada

13 Itajaí

Além de ser a festa mais popular de Itajaí, a Marejada se destaca como maior festa do pescado do Brasil. A culinária açoriana e pesqueira, que vai do legítimo bacalhau até os pastéis, casquinhas de siri, caldeirada, tudo a base de peixe e frutos do mar. Sem falar do prato mais comercializado na festa, que é a famosa sardinha na brasa. Além disso, a festa promete muita música, gastronomia e tradição para toda a família.

Site/Redes Sociais: <https://pt-br.facebook.com/Marejadaoficial/>
<http://marejada.itajai.sc.gov.br/>



SC Gourmet

14 Blumenau

A SC Gourmet Sabores de Santa Catarina é uma grande mostra gastronômico-cultural, com sabores de todo o estado. No espaço gastronômico, você encontrará pratos prontos, servidos em pequenas porções, para consumo no local. As receitas são das diversas etnias que compõem esse mosaico cultural que é Santa Catarina. Nos estandes e quiosques, é possível encontrar produtos artesanais, temperos, utensílios e muito mais. Além disso, a SC Gourmet também é um espaço de aprendizado. Nas aulas-show demonstra-se como pode ser simples preparar um prato elaborado.

Site/Redes Sociais: <http://instagram.com/scgourmet>
<https://www.facebook.com/scgourmet>

A região, além da culinária típica alemã, é adepta de muitas outras culinárias ao redor do país e do mundo. Tem uma ampla variedade de restaurantes que vem crescendo a cada ano que passa, desde casa de carnes, comida funcional, até gastronomia havaiana.



Risoto de Camarão

SÃO FRANCISCO DO SUL - SC



Festival Nacional da Truta - FENATRUTA

15 Urubici e Bom Retiro

O Festival Nacional da Truta - FENATRUTA conta com a participação de restaurantes de Urubici e Bom Retiro, servindo pratos, petiscos e iguarias da gastronomia local baseados na truta, um peixe de água doce e carne nobre, bem adaptado a regiões montanhosas. Possui cardápios especialmente selecionados para agradar o paladar e os bolsos. O festival envolve os principais estabelecimentos de gastronomia e vinícolas de Urubici e Bom Retiro.



Festa do Colono

16 Joinville

A Festa do Colono é uma homenagem do município aos homens e mulheres do campo, em alusão ao Dia do Colono - comemorado em julho. Esse evento tradicional na zona rural mantém vivas muitas das tradições e da culinária alemã da região. Um dos pratos dessa gastronomia - a sopa preta ou Schwarzsauer, mistura de miúdos de marreco cozidos com o sangue da ave - pode ser facilmente encontrado por lá.



Festa Nacional do Pinhão

17 Lages

A Festa Nacional do Pinhão é o maior evento nacional relacionado a este produto típico do sul do país. Diversos pratos são elaborados e comercializados, tendo como ingrediente principal o pinhão.

Site/Redes Sociais: <https://www.festadopinhao.com/>

<https://www.facebook.com/festapinhao>

<https://www.instagram.com/festapinhao/>



Nova Veneza - Capital Catarinense da Gastronomia Italiana

18 Nova Veneza

O município de Nova Veneza é amplamente reconhecido por sua diversidade alimentar baseada nos hábitos dos imigrantes italianos. Lá encontram-se diversos restaurantes com a tradicional gastronomia italiana.

Site/Redes Sociais: <https://turismo.novaveneza.sc.gov.br/>



Mercado Público de Florianópolis
FLORIANÓPOLIS - SC



Oktoberfest Blumenau

14 Blumenau

Música, alegria, tradição, energia e muita animação, reunidos em um lugar que representa um pedacinho da Alemanha no Brasil. Essa é a Oktoberfest Blumenau, a segunda maior do mundo e a maior das Américas! Proporcionar experiências inesquecíveis pela gastronomia tipicamente alemã, assim é a festa que se destaca pelos pratos que aguçam o paladar. São mais de 150 pratos tradicionais germânicos que você pode encontrar no evento, como o bretzel, o goulash e o spätzle, que fazem bastante sucesso. Além dos salgados, os doces regionais também são atrações sempre confirmadas na festa.

Site/Redes Sociais: <https://oktoberfestblumenau.com.br/>
<https://www.facebook.com/oktoberfestblumenau/>
https://www.instagram.com/oktoberfest_blumenau/?hl=pt
<https://twitter.com/oktoberbnu>
<https://www.youtube.com/c/OktoberfestBlumenau2018>



Feira Brasileira da Cerveja

14 Blumenau

Produzir cerveja vai muito além da paixão: exige técnica, tecnologia e muito conhecimento. É para incentivar a inovação e a troca de experiências que criamos a Feira Brasileira da Cerveja. São dezenas de fornecedores dispostos a fazer o setor crescer expondo produtos e ideias.

Site/Redes Sociais: <https://www.ablutech.com.br/feirabrasileiradacerveja>
<https://www.facebook.com/festivaldacerveja/>
<https://www.instagram.com/feiradacervejablumenau/>



Festival Brasileiro da Cerveja - FBC

14 Blumenau

O Festival Brasileiro da Cerveja é um dos principais fomentadores da cultura cervejeira do Brasil, consolidado como o mais importante do país. A organização aposta na representatividade e conta com a presença de produtores de todas as regiões do Brasil. Além disso, o festival sempre foi marcado por muitas atrações musicais para todos os gostos e estilos entre rock, pop, folk, MPB e samba.

Site/Redes Sociais: <https://fbcblumenau.com.br/>
<https://www.instagram.com/festivaldacerveja/>
<https://www.facebook.com/festivaldacerveja/>



Museu da Cerveja
BLUMENAU - SC



Festa Nacional da Ostra - FENAOSTRA

19 Florianópolis

A Festa promove a ostra, fartamente produzida em Florianópolis, caracterizando-se por servir pratos desse saboroso molusco, seja ao bafo, gratinada, in natura, entre outras tantas maneiras deliciosas de preparar os frutos do mar, sendo oferecidas por restaurantes e associações de maricultores. Além de toda essa programação, há também shows com bandas locais, artesanato, oficinas de arte e gastronomia, contação de histórias e espaço infantil.

Site/Redes Sociais: <http://www.portaldailha.com.br/fenaostra/>
<https://www.instagram.com/fenaostra/>
<https://www.facebook.com/fenaostra/>



Via Gastronômica Ponta Norte

19 Florianópolis

A Via Gastronômica Ponta Norte é um território gastronômico e de singulares belezas naturais. Ótimo lugar para viver momentos memoráveis, com saborosa e variada gastronomia, localizado em um oásis no topo da ilha de Florianópolis. Nos bares, quiosques e restaurantes da Via, o turista encontrará experiências únicas da gastronomia florianopolitana.

Site/Redes Sociais: https://www.instagram.com/viagastromomicapontanorte/?fbclid=IwAR25Pz5EN9tRueURc_A7q3mqzA0HZg-3n8HdB_LHvK-nFirHFVdtKPQ2Y6k
https://www.facebook.com/viagastromomicapontanorte/?ref=page_internal



Ratones Rural

19 Florianópolis

Esta Rota Turística apresenta a gastronomia e os sabores de Floripa sob a perspectiva da comunidade local e rural, em contato com a natureza. Entre as experiências únicas, estão visita guiada com degustação à produção de cogumelos, almoço feito com produtos orgânicos locais, café da tarde, além de atividades rurais como passeios a cavalo. O turista tem a liberdade de montar seu próprio roteiro de acordo com as opções oferecidas pelas propriedades rurais da região.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/ratonesrural/?hl=pt>
<https://www.facebook.com/ratonesrural/>



Pesca da Tainha
FLORIANÓPOLIS - SC



Ostra

19 Florianópolis

A produção das Ostras de Santa Catarina tem características únicas, diferentes de outros estados brasileiros. No estado, são mais de 800 produtores de ostras, mexilhões, berbigões e vieiras, sendo que mais de 100 encontram-se em Florianópolis.



Passeio Experiência das Ostras

19 Florianópolis

Organizado pela Freguesia Oyster Bar, o Passeio Experiência das Ostras é uma visita à fazenda localizada em Santo Antônio de Lisboa, com posterior degustação no restaurante e proporciona ao turista conhecer o processo de triagem, limpeza e instalação no mar das sementes de ostras, vindas do Laboratório de Moluscos Marinhos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Site/Redes Sociais: <https://m.facebook.com/freguesiabar/>
<https://www.instagram.com/freguesiabar/>



Costa da Lagoa

19 Florianópolis

Comunidade que preserva as raízes açorianas, a Costa da Lagoa só é acessível por barcos ou por trilhas e agrega diversos atrativos, entre eles bares e restaurantes. Os especializados em frutos do mar são muito procurados por turistas e moradores de Floripa. No local também é possível aproveitar cachoeiras e as ruínas dos antigos casarões e engenhos de farinha e de cana-de-açúcar, que movimentavam a economia da região até o final do século 19.



Ostra do Mecânico
FLORIANÓPOLIS - SC

PELO BRASIL

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Rabada no tucupi com camarão

PORTO VELHO - RO



Foto: Tiago Silveira - MTur



Açaí SANTARÉM - PA



Comidas di Buteco

- Minas Gerais:** *Belo Horizonte, Juiz de Fora, Montes Claros, Poços de Caldas, Uberlândia, Vale do Aço*
- São Paulo:** *Campinas, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto, São Paulo*
- Paraná:** *Curitiba*
- Santa Catarina:** *Florianópolis*
- Ceará:** *Fortaleza*
- Goiás:** *Goiânia*
- Amazonas:** *Manaus*
- Rio Grande do Sul:** *Porto Alegre*
- Pernambuco:** *Recife*
- Rio de Janeiro:** *Rio de Janeiro*
- Bahia:** *Salvador*
- Pará:** *Belém*
- Distrito Federal:** *Brasília*

O Comida di Buteco nasceu com o objetivo de resgatar os butecos autênticos, aqueles que todo mundo tem no coração. Ao longo desses anos, o evento mostra com legitimidade sua razão de ser: transformar vidas através da cozinha de raiz, o buteco sendo extensão de sua casa.

Site/Redes Sociais: <http://www.comidadibuteco.com.br/>

https://www.instagram.com/_comidadibuteco/

<https://www.facebook.com/comidadibuteco>

<https://www.youtube.com/user/canaldocomida>

https://twitter.com/_comidadibuteco



Pimenta malagueta
VITÓRIA - ES

Foto: Vitor Jubini - MTur



Festival Brasil Sabor

- Alagoas:** Arapiraca, Coqueiro Seco, Maceió, Paripueira
- Amapá:** Macapá, Oiapoque, Santana
- Amazonas:** Manaus, São Gabriel da Cachoeira
- Bahia:** Salvador
- Ceará:** Caucaia, Eusébio, Fortaleza, Tianguá, Viçosa do Ceará
- Distrito Federal:** Brasília
- Goiás:** Goiânia, Aparecida de Goiânia
- Mato Grosso:** Cuiabá
- Mato Grosso do Sul:** Bonito, Campo Grande, Corumbá, Dourados, Três Lagoas
- Minas Gerais:** Belo Horizonte, Capitólio, Divinópolis, Nova Lima, Ouro Preto
- Pará:** Belém
- Paraná:** Carambeí, Curitiba, Foz do Iguaçu, Guarapuava, Londrina, Maringá, Ponta Grossa
- Pernambuco:** Olinda, Recife, Paulista
- Piauí:** Piriipiri, Altos, Parnaíba, Teresina
- Rio de Janeiro:** Macaé, Niterói, Nova Iguaçu, Rio de Janeiro
- Rio Grande do Norte:** Litoral Sul, Mossoró, Natal, São Miguel do Gostoso
- Rio Grande do Sul:** Canoas, Porto Alegre
- Santa Catarina:** Bombinhas, Florianópolis, Garopaba, Itapoá, São José
- São Paulo:** Campinas, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto
- Sergipe:** Aracaju, São Cristóvão
- Tocantins:** Palmas

O maior festival gastronômico do mundo, o evento busca sempre inovar e se reinventar. O festival foi criado a partir do momento em que se notou a existência de eventos culinários municipais em 16 cidades brasileiras. Ali, o foco foi unificar todo isso em uma única celebração. O preço dos pratos participantes é promocional durante todo o festival e a lista de participantes, assim como os horários de funcionamento, são disponibilizados no site do Brasil Sabor.

Site/Redes Sociais: <https://www.brasilsabor.com.br/>
<https://www.instagram.com/festivalbrasilsabor/>





Pães artesanais
CANELA - RS



Festival Bar Em Bar

- Alagoas:** Maceió
- Amapá:** Macapá, Santana
- Amazonas:** Manaus
- Ceará:** Aracati, Barbalha, Caucaia, Crato, Fortaleza, Juazeiro do Norte, Tianguá
- Distrito Federal:** Brasília
- Goiás:** Goiânia
- Maranhão:** São Luís
- Mato Grosso:** Alta Floresta, Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Lucas do Rio Verde, Rondonópolis, Várzea Grande
- Mato Grosso do Sul:** Campo Grande
- Minas Gerais:** Belo Horizonte, Diamantina, Viçosa
- Pará:** Belém
- Paraná:** Curitiba, Guarapuava
- Pernambuco:** Jaboatão dos Guararapes, Recife, Olinda
- Rio de Janeiro:** Rio de Janeiro, Angra dos Reis, Paty do Alferes, Volta Redonda
- Rio Grande do Norte:** Caraúbas, João Câmara, Mossoró, Natal, Tibau do Sul
- Rio Grande do Sul:** Canoas, Novo Hamburgo, Porto Alegre
- São Paulo:** Campinas, Ribeirão Preto, Rifaina, São Paulo, Sertãozinho
- Sergipe:** Aracaju, Frei Paulo, Itabaiana
- Tocantins:** Palmas

De norte a sul do país, a mesa do bar é o lugar onde surgem as melhores ideias. É nela também que acontece um dos festivais mais queridos do país: o Bar em Bar! Ao longo da sua história já foram milhares de pessoas que dividiram momentos, sorrisos e, claro, deliciosos petiscos no Bar em Bar. Prepare-se para participar do festival e se surpreender. Chame os amigos e a família para poder experimentar o que a gastronomia dos botecos tupiniquins tem de melhor!

Site/Redes Sociais: <https://barembar.com.br/>
<https://www.instagram.com/festivalbarembar/>



Ostra do príncipe **FLORIANÓPOLIS - SC**

Foto: Vinicius de Luca



Clube do Arroz Amigo

- Bahia:** *Salvador*
- Ceará:** *Fortaleza*
- Minas Gerais:** *Belo Horizonte*
- Pernambuco:** *Recife*
- Rio de Janeiro:** *Rio de Janeiro*
- Rio Grande do Norte:** *Natal*
- Rio Grande do Sul:** *Porto Alegre*
- Santa Catarina:** *Florianópolis*
- São Paulo:** *São Paulo*

O Clube Nacional do Arroz Amigo promove eventos gastronômicos com a finalidade de proporcionar possibilidades de trocas comerciais, tanto no âmbito nacional como internacional, divulgando o turismo, a cultura, a gastronomia e estimular o agronegócio brasileiro do arroz, através de seus usos, costumes e calendário de eventos. Após ingressar no evento trazem alimentos perecíveis



Pupunha

PORTO VELHO - RO



Chocolat Festival

- Pará:** *Belém, Altamira*
- Bahia:** *Salvador, Ilhéus*
- Espírito Santo:** *Linhares*
- São Paulo:** *São Paulo*
- Santa Catarina:** *Urubici*
- Rio Grande do Sul:** *Gramado*

O Chocolat Festival tem como objetivo fomentar toda a cadeia produtiva do cacau ao chocolate, envolvendo também todos os aspectos culturais e artísticos deste importante produto. Um evento que proporciona experiências do Agro ao Paladar.

Site/Redes Sociais: www.chocolatfestival.com
www.facebook.com/chocolat.festival
https://www.instagram.com/chocolat_festival/

Foto: Henrique Fotógrafo - MTur



Restaurant Week

- São Paulo:** *Guarujá, Santos*
- Paraná:** *Curitiba*
- Bahia:** *Salvador*
- Ceará:** *Fortaleza*
- Minas Gerais:** *Belo Horizonte*
- Rio de Janeiro:** *Rio de Janeiro*
- Pernambuco:** *Jaboatão dos Guararapes, Olinda, Recife, São Lourenço da Mata, Paulista*

Presente em mais de 15 cidades brasileiras, a Brasil Restaurant Week é há 14 anos, um dos maiores e mais esperados festivais gastronômicos do mundo. Com o objetivo de criar oportunidades e acesso à boa gastronomia, movimentando e aquecendo o mercado gastronômico em período de baixa sazonalidade. Assim, durante o evento, os principais restaurantes preparam, um menu especial, temático, com harmonizações diferenciadas e valor fixo para levar aos clientes experiências prazerosas.

"Restaurantes que você sempre sonhou. Preços que você nunca imaginou".

Site/Redes Sociais: www.restaurantweek.com.br
<https://www.facebook.com/RestaurantWeekBrasil/>
<https://www.instagram.com/restaurantweekbrasil/>



Pimentas diversas

BELO HORIZONTE - MG



Taste Festival

Distrito Federal: *Brasília*

São Paulo: *São Paulo*

O Taste Festivals é um grande festival de experiências gastronômicas que está presente em 13 cidades pelo mundo, como Londres, Paris, Dubai, Milão, Grécia, Amsterdã, Dublin, Cape Town, Melbourne, Sydney, São Paulo, onde acontece regularmente, e agora ganha mais uma edição em Brasília, proporcionando vivências gastronômicas e culturais. Um convite para as pessoas degustarem aquele prato clássico do melhor restaurante da cidade, assinado pelo chef mais badalado, além de opções que são criadas exclusivamente para o Taste.

Site/Redes Sociais: <https://brasil.tastefestivals.com/>

<https://www.instagram.com/tastefestivalsbrasil/>

<https://www.facebook.com/tastefestivalsbrasil>

Se trata de um evento de caráter mundial, que possui representatividade brasileira.



Vinho na Vila

São Paulo: *Guarujá, Santos*

Paraná: *Curitiba*

Distrito Federal: *Brasília*

Rio de Janeiro: *Rio de Janeiro*



O Vinho na Vila é um evento enogastronômico sem frescura: voltado para um público de todas as idades, o objetivo da feira é mostrar ao visitante que a diversidade e a qualidade do vinho brasileiro é tão rica quanto a de qualquer outro país, e permite o consumo de diversas formas e contextos. Descontração, ambiente leve e divertido, música, opções gastronômicas, produtos artesanais, muita prosa e os melhores vinhos brasileiros. Assim é o Vinho na Vila, um evento para quem gosta de bons momentos degustando o que se produz de melhor no Brasil.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/vinhonavila/>

<http://vinhonavila.com.br/>

<https://www.facebook.com/vinhonavila>



Espaguete com camarões e manjericão
RIO DE JANEIRO - RJ



Festival Fartura - Comidas do Brasil e Portugal

Pará: *Belém*

Minas Gerais: *Belo Horizonte, Tiradentes, Conceição do Mato Dentro*

Distrito Federal: *Brasília*

Ceará: *Fortaleza*

Rio Grande do Sul: *Porto Alegre*

São Paulo: *São Paulo*

O projeto Fartura – Comidas do Brasil foi criado para pesquisar, fomentar, divulgar e valorizar a cultura e o turismo gastronômico brasileiro. Considerada uma das grandes plataformas do país e hoje já marca presença internacionalmente, com ações em Portugal. Além de seus tradicionais festivais, que rodam o Brasil levando a gastronomia através do conceito “DA ORIGEM AO PRATO”, a plataforma vai além, desenvolvendo produtos, promovendo negócios, gerando empregos e renda.

Site/Redes Sociais: <https://www.faturabrasil.com.br/festivais-fartura-brasil/>
<https://www.facebook.com/faturabrasil/>
<https://www.instagram.com/faturabrasil/>
<https://www.youtube.com/channel/UCpVv7Sc88QVX41-H86SHDtg>

Evento já realizado em território fora do Brasil (Lisboa, Portugal)

ROTEIROS

PRODUTOS & EXPERIÊNCIAS



Mercado Público de Florianópolis
FLORIANÓPOLIS - SC

Foto: Embratur



Açaí
MACAPÁ - AP



Mapa da Cachaça

- 1 **Pará:** *Belém*
- 2 **Espírito Santo:** *Linhares, Marechal Floriano*
- 3 **Minas Gerais:** *Aiuruoca, Alterosa, Betim, Botelhos, Coronel Xavier Chaves, Extrema, Faria Lemos, Itaverava, Januária, Nova União, Ouro Preto, Patos de Minas, Perdões, Salinas, São Vicente de Minas, Turvolândia, Vitoriano Veloso, Caravelas*
- 4 **Ceará:** *Maranguape, São Gonçalo do Amarante*
- 5 **Paraná:** *Morretes*
- 6 **Rio de Janeiro:** *Carmo, Engenheiro Passos, Nova Friburgo, Paraty, Quissamã, Vassouras*
- 7 **Bahia:** *Abaíra, Caravelas, Ilhéus*
- 8 **Pernambuco:** *Chã Grande, Recife*
- 9 **Rio Grande do Sul:** *Bento Gonçalves, Canela, Harmonia, Ivoti*
- 10 **Goiás:** *Alexânia*
- 11 **Paraíba:** *Alagoa Grande, Bananeiras, Duas Estradas*
- 12 **Santa Catarina:** *Florianópolis, Luiz Alves*
- 13 **Alagoas:** *Junqueiro, Maceió, São Sebastião*
- 14 **Maranhão:** *Santo Amaro do Maranhão*

O Mapa da Cachaça é um projeto premiado no Brasil e no exterior que produz e promove informação sobre cachaça, o destilado mais brasileiro do mundo e importante produto da gastronomia brasileira. Há mais de 10 anos, o Mapa da Cachaça identifica e promove a produção de cachaça por todo o Brasil, traçando paralelos com o turismo, a gastronomia, a história a cultura brasileira.

Site/Redes Sociais: <https://www.mapadacachaca.com.br/>
<https://www.facebook.com/mapadacachaca>
<https://www.instagram.com/mapadacachaca/>
<https://www.youtube.com/c/MapadaCacha%C3%A7a1>

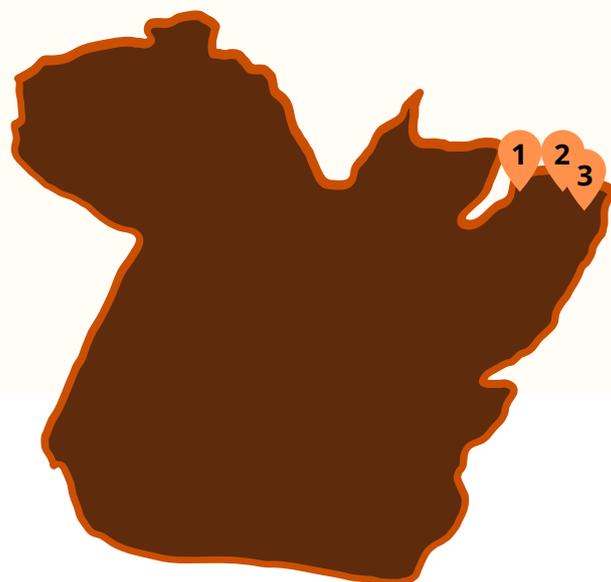


Passaporte Combu

1 **Pará** *Belém*

Experiência gastronômica, onde é mostrado o processo de fabricação de chocolate, através de uma trilha interpretativa na floresta. Mostrando chocolates e doces regionais, o Passaporte Cambu mostra as trilhas na ilha do Combu, o chocolate orgânico, e a Amazônia através do turismo.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/filhadocombu/>



Rota Amazônia Atlântica

- 1 **Pará** *Curuçá*
- 2 *Bragança*
- 3 *Augusto Corrêa*

Mostras de atividades produtivas agroecológicas e orgânicas, da formação da roça e da colheita, agroindústria artesanal, manejo sustentável e verticalização da cadeia produtiva na Amazônia do Pará. Experiência em diversos ecossistemas existentes no estado.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/rotaamazoniaatlantica/>





Safari Gastronômico

- 1 **Roraima** *Normandia*
- 2 *Boa Vista*

Roraima é um estado na região norte do Brasil, sendo o estado mais setentrional da federação brasileira. Roraima abriga uma variedade de culturas e a gastronomia roraimense é de pratos que agradam não somente o paladar, mas enchem os olhos com o colorido das pimentas, criando uma influência indígena e cabocla, uma iguaria que só tem em Roraima, aumentando o desejo de ficar mais tempo. Em Roraima, há umas diversidades de frutas, onde os sabores populares se destacam, cupuaçu, graviola, buriti, neste roteiro, toda essa diversidade e riqueza é explorada e mostrada a visitantes que procuram conhecer um pouco mais do estado.

Site/Redes Sociais: <https://roraimaadventures.com.br/produto/safari-gastronomico/>

Este roteiro tem o acompanhamento de um Chef de cozinha e a degustação de pratos culinários indígenas durante o evento na Comunidade Indígena Raposa 1 (Festival das Panelas de Barro).



Estrada do Chocolate

- 1 **Bahia** *Ilhéus*
- 2 *Uruçuca*

A Estrada do Chocolate inclui passeios por antigas fazendas de cacau oferecendo uma viagem ao passado instigante. No enredo, a história dos coronéis e suas fortunas, desde o plantio do fruto, passando pelos hábitos das famílias, o auge e a crise, com a praga da vassoura de bruxa, até a chegada das fábricas de chocolate na região, que poderão ser visitadas também.



Camarões
MACAPÁ -AP



Rota Verde do Café

- 1 Ceará Baturité
- 2 Mulungu
- 3 Guaramiranga
- 4 Pacoti

Na Rota Verde do Café os turistas terão oportunidade de vivenciar todo processo da cadeia produtiva do café existentes na região. É possível fazer passeios aos sítios, aprender sobre o ciclo do café, acompanhar a colheita e ouvir muitas histórias de tempos atrás. Os sítios e demais estabelecimentos abrem suas portas e os visitantes podem entrar nas suas casas centenárias, observar a cultura e histórias envolvidas na produção do café.

Site/Redes Sociais: <https://www.facebook.com/rotaverdedocafe/>



Rota Gastronômica Vale dos Sertões

- 1 Paraíba Água Branca
- 2 Catolé do Rocha
- 3 Jericó
- 4 Princesa Isabel
- 5 Pombal
- 6 São Mamede
- 7 São Bento
- 8 Santana dos Garrotes
- 9 Teixeira

A Rota Gastronômica Vale dos Sertões foi criada com a proposta de valorizar, organizar e divulgar os potenciais gastronômicos e turísticos do Sertão paraibano.

Identidade visual única, com placa de sinalização exclusiva nos restaurantes componentes da rota, com a logomarca da Rota Gastronômica Vale dos Sertões.



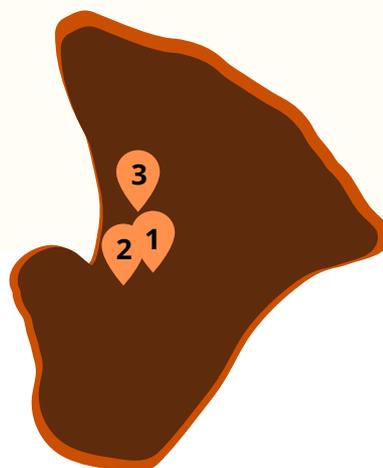


Rota Gastronômica do Brejo Paraibano

- 1 **Paraíba** *Areia*
- 2 *Bananeiras*
- 3 *Guarabira*

A Rota Gastronômica do Brejo conta com experiências degustativas inesquecíveis da Paraíba. Nessa rota é possível experimentar os sabores do brejo que consegue unir em uma única região, pratos típicos da zona rural com pratos mais elaborados e sofisticados, construídos com ingredientes peculiares. Alguns restaurantes proporcionam mais do que sabores mas também saberes, com resgate do passado, que marca o nascedouro das famílias do brejo.

Site/Redes Sociais: <https://brejoparaibano.com.br/rota-gastronomica/>



Rota da Farinha

- 1 **Sergipe** *Campo do Brito*
- 2 *São Domingos*
- 3 *Macambira*

A Rota da Farinha visita as casas de farinha e cooperativas de produtos provenientes da mandioca, visita as reservas naturais da região.

Roteiro com foco em Turismo de Base Comunitária e de Experiência.



Rota dos Pirineus - Queijos e Vinhos de Goiás

- 1 **Goiás** *Pirenópolis*
- 2 *Corumbá de Goiás*
- 3 *Cocalzinho*

A região dos Pirineus tem se apresentado como um novo polo de produção de vinhos e queijos, mostrando-se um destino novo para os apreciadores do turismo gastronômico. A área apresenta surpresas e experiências curiosas, como os fermentados de Jaboticaba. O Cerrado também produz vinhos com toques europeus em paisagens que valem a visita. No caso da bebida, a Rota das Uvas, Queijos e Vinhos é uma das maiores produtoras do Estado de Goiás, e tem em seu portfólio diversificados tipos da bebida que passeiam pelos leves e refrescantes espumantes, os adoçados e finos vinhos brancos até os mais intensos e marcantes vinhos tintos.



Rota do Peixe

- 1 **Mato Grosso** *Cuiabá*
- 2 *Várzea Grande*

A Rota do Peixe é um agrupamento de várias peixarias ao longo da margem do rio Cuiabá muito procurado por moradores locais, visitantes e turistas que podem apreciar o peixe em suas diversas versões, feito da maneira tradicional.





Circuito Primórdios da Cozinha Mineira

1 Minas Gerais *Santa Bárbara*

O projeto Primórdios da Cozinha Mineira tem como objetivo mapear, resgatar e preservar os hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais diretamente à mesa e ao seu conhecimento. Nele você terá a oportunidade de conhecer o processo de fabricação de vinhos, queijos e ainda poderá degustar estes e outros deliciosos produtos típicos mineiros.

Site/Redes Sociais: <https://minasgerais.com.br/pt/roteiros/circuito-primordios-da-cozinha-mineira-serra-do-caraca>



Queijos Frescos

BELO HORIZONTE - MG



Rota da Cachaça: Oficina os 5 sentidos da Cachaça e sua História

1 Minas Gerais *Belo Horizonte*

2 *Brumadinho*

Na Rota da Cachaça é possível conhecer um alambique de cachaça artesanal com todas as suas etapas, desde a colheita da cana, a moenda, a alambicagem e a degustação. Além disso, a oficina, um produto da Rota da Cachaça, é uma iniciação progressiva à descoberta da cachaça, bebida que acolhe de forma única sabores, aromas e características peculiares – acidez, álcool, amargor, açúcar, tipo de cana, dentre outras. Unidas de forma harmoniosa, essas características garantem a explosão de sabor ao paladar. A oficina conta com um profissional capacitado que compartilha informações sobre a iguaria, como curiosidades e modos de apreciação.

Site/Redes Sociais: <https://www.minasgerais.com.br/pt/roteiros/rota-da-cachaca-cachaca-nao-e-pinga-assim-se-fabrica-uma-cachaca-artesanal>
<https://minasgerais.com.br/pt/roteiros/oficina-os-cinco-sentidos-da-cachaca-e-sua-historia>





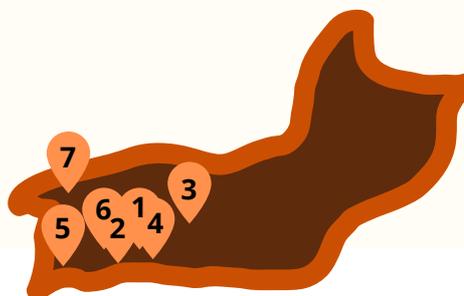
Rota Gourmet Alagoa

1 Minas Gerais *Alagoa*

Na Rota Gourmet Alagoa é possível sentir as nuances do terroir da Serra da Mantiqueira ao conhecer os produtos típicos do município de Alagoa. O passeio inclui visita a uma propriedade que produz o famoso queijo tipo parmesão, com explicação sobre o processo de fabricação dessa iguaria. A atração seguinte é a propriedade de produção de azeites com visita aos olivais, degustação e parada para fotos. Além disso, no fim, acontece uma visita à pequena e pacata cidade de Alagoa com parada na loja com os mais variados tipos de queijos e produtos locais.

Site/Redes Sociais: <https://www.minasgerais.com.br/pt/roteiros/rota-gourmet-alagoa>

Foto: Pedro Vieira - Mitur



Tour da Experiência Caminhos do Brasil Imperial

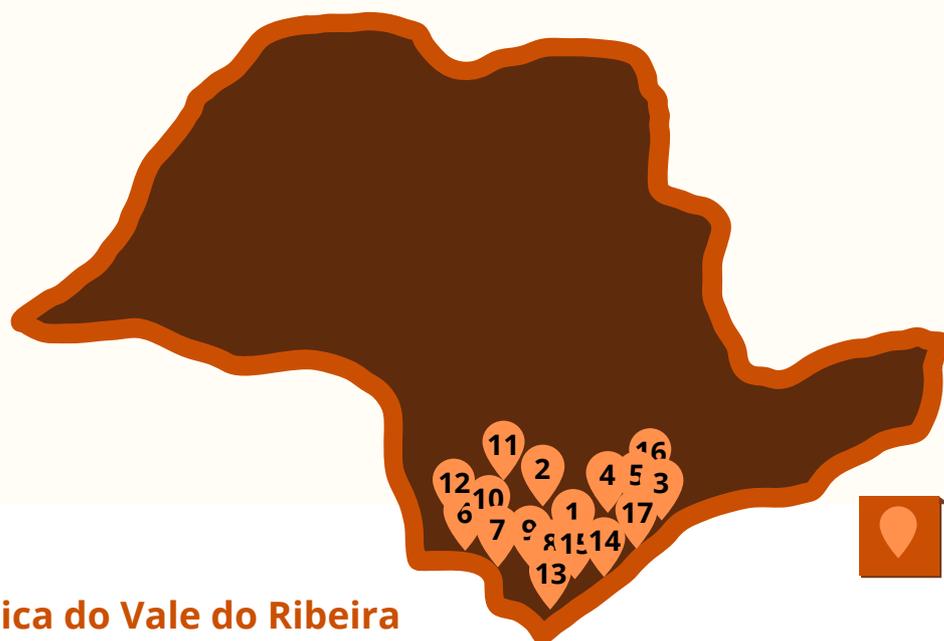
- 1 Rio de Janeiro *Teresópolis, Petrópolis*
- 2 Rio de Janeiro
- 3 Nova Friburgo
- 4 Guapimirim
- 5 Paraty
- 6 Vale do Café
- 7 Visconde de Mauá

Mostras de atividades produtivas agroecológicas e orgânicas, da formação da roça e da colheita, agroindústria artesanal, manejo sustentável e verticalização da cadeia produtiva na Amazônia do Pará. Experiência em diversos ecossistemas existentes no estado.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/rotaamazoniaatlantica/>

Azeitonas e olivas

BELO HORIZONTE - MG



Rota Gastronômica do Vale do Ribeira

- 1 **São Paulo** *Registro*
- 2 *Sete Barras*
- 3 *Itariri*
- 4 *Juquiá*
- 5 *Miracatu*
- 6 *Itaoca*
- 7 *Barra do Turvo*
- 8 *Jacupiranga*
- 9 *Eldorado*
- 10 *Iporanga*
- 11 *Ribeirão Grande*
- 12 *Apiáí*
- 13 *Cananéia*
- 14 *Iguape*
- 15 *Pariquera Açu*
- 16 *Pedro de Toledo*
- 17 *Ilha Comprida*

A Rota Gastronômica do Vale do Ribeira tem por objetivo celebrar a riqueza dos produtos regionais, fortalecer a cadeia produtiva da alimentação e valorizar a cultura do Vale do Ribeira. Os sabores locais proporcionam um contato genuíno com a história dos destinos turísticos e a rota visa mostrar isso com a região do Vale do Ribeira.

Conserva
SÃO PAULO - SP

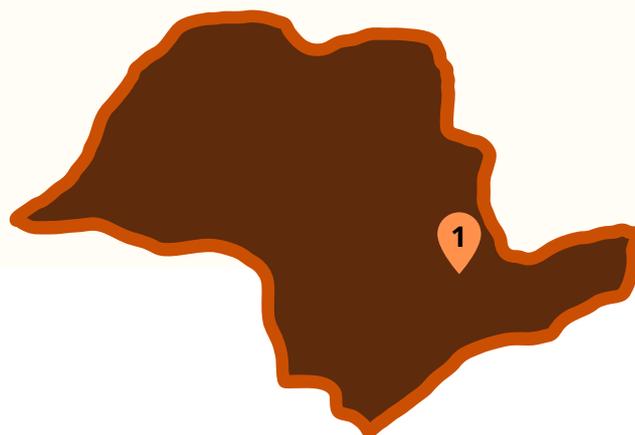


Roteiro do Vinho

1 São Paulo *São Roque*

O Roteiro do Vinho é uma oportunidade de vivenciar a história do fundador da cidade de São Roque, que ficou entusiasmado com as terras da região e, juntamente com os moradores, decidiu investir na plantação da uva e na produção de vinhos. Além disso, ver toda a tradição de perto, através das adegas, vinícolas, restaurantes. O Roteiro do Vinho é formado pela Estrada do Vinho, Estrada dos Venâncios e Rodovia Quintino de Lima.

Site/Redes Sociais: www.roteirodovinho.com.br
<https://www.facebook.com/RoteiroDoVinho.SP>
<https://www.instagram.com/roteirodovinho/>



Rota Cervejeira de Sorocaba e Região

1 São Paulo *Sorocaba*

A Rota Cervejeira de Sorocaba e Região abrange diversas cervejarias, não apenas com visitação às suas fábricas, mas também aos estabelecimentos onde a cerveja é feita e consumida no mesmo local (brewpubs). Também participam da rota cervejarias do estilo tap room/bar, tap house/bar e empório, que trabalham exclusivamente com cervejas especiais e artesanais. As tap houses são os bares com várias torneiras de chope artesanal e o tap room, comum em algumas cervejarias, é um ambiente onde estão engatadas as cervejas da casa para consumo.

A região de Sorocaba se destaca no setor, principalmente após ser reconhecida pelo Governo do Estado como Polo Cervejeiro.



Mercado Municipal
SÃO PAULO - SP

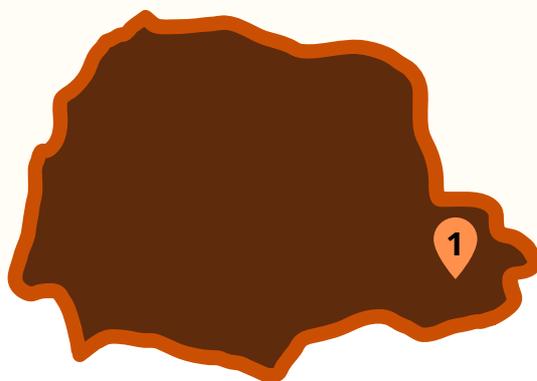
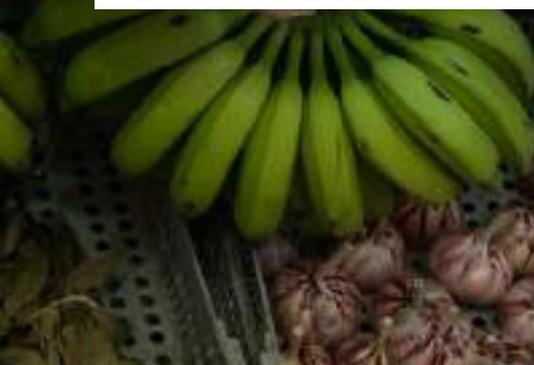


Bierweg – Rota da Cerveja de Guarapuava

1 Paraná *Guarapuava*

A Rota da Cerveja de Guarapuava busca propagar a cultura cervejeira de Guarapuava através de uma experiência inesquecível através de um tour cervejeiro, apresentando o grande potencial na produção de cevada e malte na região. Enaltecendo assim seu setor de cervejas artesanais, os produtores artesanais e comerciais mostram a potencialidade da produção de cervejas artesanais e a qualidade de suas cervejas.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/bierweg/>



Caminho do Vinho

1 Paraná *São José dos Pinhais*

O Caminho do Vinho divulga o folclore local, artesanato, comidas típicas, a valorização do patrimônio histórico-cultural, por meio do estímulo à preservação e conservação das casas históricas, além de mostrar a qualidade de sua gastronomia, que engloba o vinho, suco, graspas e licores, salames, queijos, compotas, bolachas, conservas, entre outros. Além disso, a rota possui propriedades rurais envolvidas nas mais diversas atividades gastronômicas como vinhos, restaurantes e cafés coloniais.

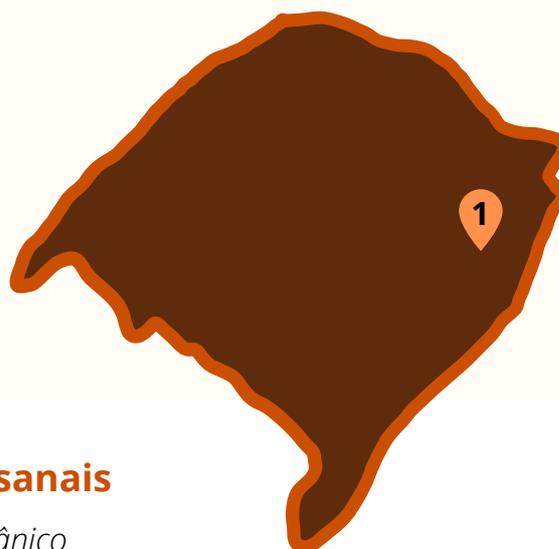
Site/Redes Sociais: <http://www.caminhodovinho.tur.br/>
https://twitter.com/CaminhodoVinho_
<https://www.facebook.com/caminhodovinho/>
<https://www.youtube.com/channel/UCKDVnBtBJEFFEbEAFgMiZ9w>
<https://www.instagram.com/caminhodovinhooficial/>



Mercado Municipal
CURITIBA - PR



Foto: Renato Soares - MTur



Rota das Cervejarias Artesanais

1 Rio Grande do Sul *Vale Germânico*

A Rota das Cervejarias Artesanais é composta por 19 cervejarias, onde cada uma oferece os seus produtos de forma única. Através de degustações e harmonizações, é possível conhecer o processo de produção das cervejas artesanais. O processo de fermentação, a cor, o sabor, a gradação alcoólica, textura e outras características chamam a atenção dessa bebida tão valorizada e produzida na Rota das Cervejarias Artesanais.

Site/Redes Sociais: <https://valegermanicors.com.br/caminho/caminhos-das-cervejarias>



Vales da Uva Goethe

- 1 **Paraná** *Urussanga*
- 2 *Pedras Grandes*
- 3 *Morro da Fumaça*
- 4 *Cocal do Sul*
- 5 *Treze de Maio*
- 6 *Orleans*
- 7 *Nova Veneza*
- 8 *Içara*

Vales da Uva Goethe é um roteiro enoturístico, que leva o visitante ao encontro da cultura italiana. A área de produção localiza-se entre as encostas da Serra Geral e o litoral Sul Catarinense. Os vinhos são elaborados com uvas da variedade Goethe, tradicionalmente cultivada na região desde o início do século XX. Único cultivo do gênero no Brasil.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/valesdauvagoethe/>
<https://www.facebook.com/valesdauvagoethesc>

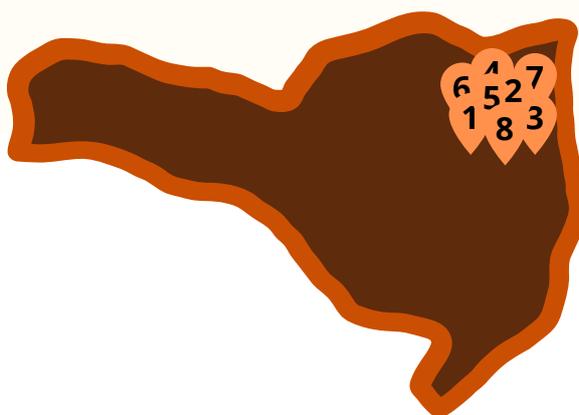
Mercado Municipal
PORTO ALEGRE - RS



Rota Vale da Cerveja

- 1 **Santa Catarina** Ibirama
- 2 Blumenau
- 3 Brusque
- 4 Pomerode
- 5 Indaial
- 6 Timbó
- 7 Gaspar
- 8 Guabiruba

A Rota Vale da Cerveja é um roteiro que inclui visitas a cervejarias, museus e outros locais relacionados à bebida. Nas visitas, é possível degustar boas bebidas preparadas artesanalmente conhecer bares, museus e até passar pela única Escola Superior de Cerveja e Malte latino-americana, onde os visitantes podem fazer um pequeno curso de degustação.

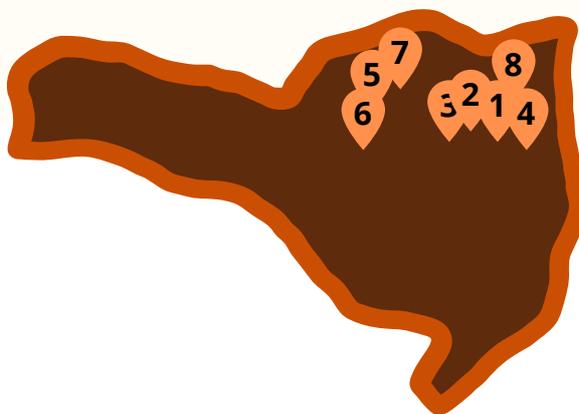


Rota da Linguíça

- 1 **Paraná** Blumenau
- 2 Pomerode
- 3 Indaial
- 4 Gaspar
- 5 Benedito Novo
- 6 Rodeio
- 7 Rio dos Cedros
- 8 Timbó
- 9 Luís Alves

Vales da Uva Goethe é um roteiro enoturístico, que leva o visitante ao encontro da cultura italiana. A área de produção localiza-se entre as encostas da Serra Geral e o litoral Sul Catarinense. Os vinhos são elaborados com uvas da variedade Goethe, tradicionalmente cultivada na região desde o início do século XX. Único cultivo do gênero no Brasil.

Site/Redes Sociais: <https://www.instagram.com/valesdauvagoethe/>
<https://www.facebook.com/valesdauvagoethesc>



REFERÊNCIAS

CAETANO JACQUES, Ana Paula; CARVALHO B. LEITE, Daniela (org.). Turismo gastronômico para gestores de turismo [livro eletrônico] Brasília: Instituto Federal de Brasília, 2022.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Editora Fósforo, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. A Culinária Caipira da Paulistânia – A História e as Receitas de um Modo Antigo de Comer. São Paulo: Editora Fósforo, 2021.

IPHAN. Bens Imateriais Registrados e Área de Abrangência. Brasília: Ministério do Turismo, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ListasBensRegistrados2021_25-08.xlsx. Acesso em: 11/03/2022.

_____. Fototeca Registro dos Saberes. Brasília: Ministério do Turismo, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/fototeca/detalhes/11/fototeca-registro-dos-saberes>. Acesso em: 11/03/2022.

_____. Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais. Brasília: Ministério do Turismo, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em: 11/03/2022.

_____. Reconhecimento de Bens Culturais. Brasília: Ministério do Turismo, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>. Acesso em: 11/03/2022.

NACCACHE, Andréa. Criatividade Brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: Gastronomia, design, moda. São Paulo: Editora Manole, 2013.

RAMALHO E OLIVEIRA, Sandra. Sentidos à mesa: saberes além dos sabores. São Paulo: Espaço Rosari, 2010.

SAMPAIO, Eliane Avelina de Azevedo. A Gastronomia como Patrimônio Cultural e seu Potencial para Competitividade dos Destinos Turísticos. Málaga: TURYDES, 2018. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/25/patrimonio-gastronomico.html>. Acesso em 26/04/2022.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SENAC, Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Museu da Gastronomia Baiana. Salvador: SENAC, 2022. Disponível em: <https://www.ba.senac.br/museu>. Acesso em 26/04/2022.



FICHA TÉCNICA

Presidente da República Federativa do Brasil

Jair Bolsonaro

Ministro de Estado do Turismo

Carlos Brito

Secretário Executivo

Marcos Pereira

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo

Fábio Pinheiro

Diretora de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo

Nicole Facuri

Coordenadora-Geral de Produtos Turísticos

Tatiana Petra

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável

Rafaela Lehmann

Coordenação Técnica

Andrea Guimarães

Elaboração e Formatação

Andrea Guimarães, Greyce Kelly Oliveira, Bárbara Blaudt, Fabiana Oliveira e Ludmila Magro

Diagramação

Ludmila Magro e Greyce Kelly Oliveira

Revisão

Andrea Guimarães, Ludmila Magro e Greyce Kelly Oliveira

Equipe Técnica

Andrea Guimarães, Bárbara Blaudt, Regina Motta, Fabiana Oliveira, Greyce Kelly Oliveira, Julio Cesar Viana, Ludmila Magro, Ana Marcia Valadão, Anna Modesto





“

A cozinha é a guardiã
das memórias,
dos segredos

”

Conceição Oliveira
pesquisadora e gastróloga

MINISTÉRIO DO
TURISMO

