Grandes eventos de turismo gastronômico movimentam o Paraná em setembro

13/09/2024
Notícias

O turismo gastronômico do Paraná fica movimentado em setembro, com programações e atrativos em diferentes regiões do Estado. Até o fim do mês, cinco eventos que integram o calendário da Secretaria do Turismo e do Viaje Paraná, órgão voltado à promoção do setor, exaltam a culinária paranaense, conquistando os turistas pelo paladar, olfato e, claro, pelo estômago.

Um dos destaques acontece na região Centro-Oeste, no município de Campo Mourão, que no próximo dia 15 sedia a 34ª edição da Festa do Costelão de São José. Além do prato tradicional da cidade, acontecem outras atividades para tornar a festa mais atrativa, como a Pedalada de São José, programações para as crianças, exposição de artesanato, incluindo o retorno do leilão de gado e os shows.

Para o secretário do Turismo do Paraná, Márcio Nunes, os eventos conseguem atrair milhares de viajantes e movimentar a economia – fator importante para municípios de pequeno porte.

> “Programações com gastronomia estão entre as que mais atraem turistas, se configurando como importantes geradores de renda e emprego. Esses eventos também servem para divulgar a culinária paranaense em outros mercados, mostrando a riqueza cultural que temos no Estado”, destacou.

Também no dia 15, cerca de 30 mil pessoas são esperadas em Toledo, na região Oeste, por conta da 51ª Festa Nacional do Porco no Rolete. Focada em valorizar as tradições do município e de cidades vizinhas, o evento é considerado uma das maiores festas gastronômicas do País.

Prato típico de Toledo, o suíno passa por diversas etapas de preparo antes de servido. O porco inteiro é temperado com especiarias e ervas frescas, recheado, e então assado lentamente em espeto rotativo por mais de oito horas, garantindo a maciez da carne.

No evento serão assados mais de 200 suínos com aproximadamente 30 kg cada, para atendera os milhares de participantes num único dia, em seus mais de 130 estandes espalhados pela feira. A festa também conta com shows musicais, apresentações folclóricas e diversas atividades culturais.

Em Luiziana, no Centro-Oeste, acontece de 20 a 22 deste mês a 17ª Festa do Prato Típico Boi na Brasa. Com expectativa de atrair mais de 7 mil visitantes, a programação inclui shows artísticos, barracas de alimentação, cavalgada ecológica e outras atividades. Simultâneo ao evento, também ocorre a Expoluz, uma celebração à emancipação política do município.

CURITIBA E REGIÃO

A Capital e a Região Metropolitana recebem de 17 a 27 deste mês o Concurso “ **O Quilo é Nosso**”, que vai selecionar os melhores estabelecimentos com venda de pratos “por quilo”.

Alguns dos critérios para seleção dos melhores restaurantes são limpeza, atendimento, ambiente e qualidade no buffet.

A primeira etapa do concurso é a avaliação inicial dos restaurantes por meio do voto popular e de um júri técnico.

Na sequência, o júri local avalia os pratos eleitos e escolhe o melhor representante de cada estado do Brasil.

Por fim, outro júri técnico, desta vez de nível nacional, seleciona o vencedor de cada estado e elege o campeão brasileiro do concurso.

Já de 21 a 23 de setembro acontece o **Festival Tutano**, evento gastronômico que vai ocupar o Museu Oscar Niemeyer, em Curitiba.

Em sua 5ª edição, a iniciativa se posiciona como uma exaltação à culinária paranaense, reunindo chefs, produtores locais e amantes da culinária

paranaense.

Neste ano, são esperadas mais de 1,7 mil pessoas, público registrado na última edição.

Ao longo dos dias 21 e 22 (sábado e domingo), acontecem atividades como aulas-show de preparo de pratos, bebidas e degustações com especialistas, além de uma feira de produtos, apresentações musicais e outras atrações.

O dia 23 (segunda-feira) será exclusivo para o Fórum Tutano, parte do festival que conta com palestras e painéis guiados por grandes nomes do mercado de alimentos, bebidas e turismo.

Além das capacitações, os participantes terão a oportunidade de criar um networking com outros profissionais e gestores do ramo.

TURISMO GASTRONÔMICO – O Viaje Paraná conta com departamentos de segmentação especializados em diferentes recortes turísticos, tais como náutico, sobre rodas, religioso e, inclusive, gastronômico.

Para o diretor-presidente do órgão, Irapuan Cortes, o segmento é um dos pilares do setor dentro do Estado.

> “Observamos que existe uma grande proximidade entre o turismo e a gastronomia. Basta olhar os principais destinos turísticos do mundo, que contam justamente com atrativos focados nesse setor. Trazer esse recorte é importante, uma vez que o nosso trabalho é focado na promoção comercial do turismo estadual, e a gastronomia é uma área em que o Paraná tem ótimas referências para serem divulgadas”, disse.

Cortes também comenta que o órgão tem levado o turismo do Estado para grandes festivais do segmento, convidando expositores ao Festival Tutano e patrocinando um prêmio no Festival Bom Gourmet, que selecionou os melhores restaurantes paranaenses.

Para a chefe de Departamento de Turismo Gastronômico do Viaje Paraná, Luana Ponciano, é importante elucidar o que o segmento de fato representa.

“A gastronomia em si não é turismo, mas a experiência gastronômica se torna um turismo. Isso não se limita apenas a grandes restaurantes renomados, uma festa culinária de um município, por exemplo, já que traduz muito a cultura daquele local, a classificando também como uma experiência turística gastronômica”, explicou.