

Relação entre turismo e gastronomia é destaque no Mesa ao Vivo Bahia **Notícias**

Postado em: 05/07/2018 16:07

A estimativa dos organizadores é a de atrair 5 mil pessoas durante os quatro dias de evento

Estratégia utilizada por destinos turísticos para ampliar a permanência dos visitantes ou atrair fluxo em períodos de baixa estação, os festivais gastronômicos foram tema de discussões, nesta quinta-feira (5), no Mesa ao Vivo Bahia, realizado pela revista Prazeres da Mesa, no hotel Mercure, em Salvador. Durante a rodada de debates com empresários dos setores do turismo e da gastronomia, a Secretaria Estadual do Turismo (Setur) mostrou como a culinária baiana tem sido utilizada em ações de promoção do destino.

A secretaria listou mais de 10 festivais realizados em destinos turísticos da Bahia, como o Festival Sabores de Itacaré, que tem apoio da secretaria e será realizado a partir da próxima quinta-feira (12). A estimativa dos organizadores é a de atrair 5 mil pessoas durante os quatro dias de evento, ampliando o fluxo turístico do período em 20%, com bons reflexos na ocupação hoteleira.

A culinária baiana também é divulgada em feiras nacionais e internacionais do mercado turístico. Nos últimos anos, a Bahia já apresentou uma variedade de produtos gastronômicos, desde cocada e picolé até acarajé e maniçoba, chamando a atenção de empresários de agências e operadoras de turismo, além do público que deseja comprar pacotes de viagem para o destino Bahia.

Dentre os participantes dos debates do Mesa ao Vivo Bahia estiveram presentes os secretários do Turismo da Bahia e de Salvador, José Alves e Cláudio Tinoco, respectivamente; o presidente do Salvador Destination, Roberto Duran; o vice-presidente da Associação Brasileira de Agências de Viagens (Abav-BA), Jorge Pinto; e a chef Tereza Paim. A relação entre turismo e gastronomia em Cuba e no Uruguai também foi apresentada pelas cônsules Laura Pujol e Lorena Garcia.

Mesa ao Vivo – A edição Bahia do Mesa ao Vivo, maior circuito gastronômico itinerante do país, inclui palestras, aulas de culinária, troca de experiências entre renomados chefs de cozinha e degustação. A edição baiana, realizada desde a última terça-feira (3), reúne profissionais renomados como Bela Gil, Lucas Corazza, Morena Leite e Beto Pimentel.

As secretarias estaduais do Turismo (Setur) e do Desenvolvimento Rural (SDR) apoiam o Mesa ao Vivo Bahia. Como contrapartida, ainda este ano, a revista Prazeres da Mesa trará encartes em três edições para apresentar a experiência de chefs baianos com insumos de produção agrícola familiar. Dentre os destaques estão o cacau e o chocolate da Costa do Cacau. Repórter: Ana Paula Cabral