

## **Festival gastronômico incrementa turismo em Itacaré**

### **Notícias**

Postado em: 24/05/2019 14:05

A cultura do cacau e a produção de chocolate serão destaques durante o festival gastronômico Sabores de Itacaré, entre 25 e 28 de julho.

A cultura do cacau e a produção de chocolate serão destaques durante o festival gastronômico Sabores de Itacaré, entre 25 e 28 de julho. Sediado em uma das principais localidades turísticas da Bahia, o evento deve atrair cerca de 5 mil visitantes ao município, distante 250 quilômetros de Salvador. Com o tema "Agricultura familiar, gastronomia de raiz e turismo", o festival traz entre as novidades o Armazém do Cacau, com chocolates produzidos na região. Os organizadores estimam a participação de 40 restaurantes que irão apresentar pratos com ingredientes da agricultura familiar de Itacaré e entorno. As ações de fomento à produção associada ao turismo terão espaço na feira de artesanato. "O festival gastronômico se consolida como produto turístico, realizado em julho para atrair baianos, turistas do sul do Brasil e do exterior, em período de férias escolares", afirma o secretário municipal de Turismo e organizador do evento, Júlio Oliveira. O secretário estadual do Turismo, Fausto Franco, destaca o fato de Itacaré ter se transformado em referência nas ações de combate à sazonalidade. "O festival gastronômico é um dos eventos do calendário que movimentam a rede hoteleira, agências e outros segmentos do turismo", acrescentou. Itacaré sedia o Mundial de Surf QS 1000, disputado de 23 a 27 de outubro, por 160 atletas brasileiros e estrangeiros, com destaque para surfistas do Havaí, Austrália e Japão. Em 2018, a competição proporcionou 80% de ocupação da rede hoteleira, composta por 160 meios de hospedagem. De 19 a 21 de setembro, Itacaré promove o workshop de Turismo de Observação de Aves. Para a alta estação, a cidade desbancou Jericoacoara, no litoral cearense, e vai sediar o Réveillon Nº 1, promovido pelo empresário José Victor Oliva.

Repórter: Ana Paula Cabral