

Festival gastronômico sugere tour pela capital baiana

Notícias

Postado em: 15/09/2017 13:09

Turistas que vierem a Salvador até o dia 24 de setembro, além de conhecer as belezas da cidade, poderão experimentar pratos criados para a primeira edição do Festival Gastronômico Tempero Bahia.

Turistas que vierem a Salvador até o dia 24 de setembro, além de conhecer as belezas da cidade, poderão experimentar pratos criados para a primeira edição do Festival Gastronômico Tempero Bahia. Com o tema "Baía de Todos-os-Santos da carne de fumeiro aos frutos do mar", mais de 50 chefs participam do acontecimento, que tem apoio do Governo da Bahia.

O evento permitirá que os visitantes desfrutem de um roteiro turístico e gastronômico na capital, que contempla a Baía de Todos-os-Santos - tema do festival, com a participação de 25 restaurantes que valorizam ingredientes regionais da Bahia e também contemplam a orla de Salvador e outras áreas da cidade, a exemplo do Centro Histórico.

Roteiro - À beira-mar, na praia de Stella Maris, o Lôro Stella Maris receberá o chef gaúcho Alexandre Sharin, que assina o Polvo Crocante. Após um passeio pela orla marítima da cidade, a opção pode ser o Ravioli de Fumeir, servido no restaurante italiano Bella Napoli (Pituba/Caminho das Árvores), conduzido pela chef Anna Angelino.

No Rio Vermelho, um dos bairros mais boêmios de Salvador, o restaurante Casa de Tereza recebe a chef Ana Bueno, que criou o prato De Aninha para Tereza. Já o restaurante Veleiro, do Yacht Clube da Bahia, na Ladeira da Barra, está próximo a importantes pontos turísticos da cidade: Porto e Farol da Barra. Lá, o chef Fernando Cerqueira propõe o prato Sabores da Bahia (garoupa no biribiri).

Na Av. Contorno, com a bela vista para a Baía de Todos-os-Santos, o Mistura Contorno apresentará o Arroz São Francisco do Conde, com camarão, peixe carapeba e aratu, feito a quatro mãos pelos chefs Andréa Ribeiro e seu convidado, Elismar Anselmo.

Entre o Campo Grande e o Centro Histórico, uma boa pedida é o restaurante Passeio da Vitória, do Sheraton da Bahia Hotel, que terá como convidado o chef carioca, Marcos Sodré, com o exótico Xinxin do Oriente com efó de taioba. O tour pode seguir até o Terreiro de Jesus, onde o Cuco Bistrô apresenta o prato Vaquejada do Sertão, à base de carne do sol de alcatra.

SERVIÇOO quê: 1º Festival Tempero BahiaQuando: 14 a 24 de setembroOnde: Restaurantes de SalvadorMais informações: <http://www.temperobahia.com.br/>Repórteres: Larissa Almeida e Helô Sampaio