

Gastronomia baiana tem destaque na 'Semana Mesa São Paulo' **Notícias**

Postado em: 26/10/2017 08:10

Renomados chefs de cozinha e consagrados produtos da agricultura familiar representam a Bahia no maior evento gastronômico da América Latina, a Semana Mesa São Paulo

Renomados chefs de cozinha e consagrados produtos da agricultura familiar representam a Bahia no maior evento gastronômico da América Latina, a Semana Mesa São Paulo, que começa nesta quinta-feira (26) e prossegue até domingo (29), na capital paulista. Os organizadores estimam que o evento deve atrair cerca de 20 mil pessoas/dia, público ávido por boa comida, produtos gastronômicos, aulas e degustações. Salas de aula móveis e uma área de piquenique anexa a uma feira de produtores de seis estados são algumas das novidades desta edição. O chef Caco Marinho estará na "Mesa Tendência" para revisitar clássicos com sua assinatura e estética casual. Curador do projeto Salvador Boa Praça, Caco vai apresentar algumas das tendências da gastronomia baiana. Formado pela escola de gastronomia francesa Le Cordon Bleu, o chef baiano Fabrício Lemos vai utilizar sua experiência nas culinárias mediterrânea, italiana, francesa e espanhola para demonstrar a sutileza indispensável no preparo de alimentos à base de frutos do mar.

Na programação denominada "Mesa ao Vivo", a Bahia estará representada por Rafael Zacarias, premiado com o título de Melhor Hambúrguer do Brasil (Melhores do Ano Prazeres da Mesa 2017), e também pela chef confeitadeira Lisiane Arouca. Durante a 'Semana Mesa São Paulo', as secretarias de Desenvolvimento Rural (SDR), por meio da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), e do Turismo (Setur) vão atuar conjuntamente num estande do Governo da Bahia. O objetivo é utilizar a vitrine internacional da 'Semana Mesa' para divulgar produtos (azeite de licuri, cortes nobres de ovinos e caprinos, tapioca, palmito, chocolates finos, café, cerveja de umbu e cachaça) oriundos de oito cooperativas da agricultura familiar e demonstrar que a gastronomia é um relevante produto turístico. A diversidade de sabores associada à forte presença dos novos chefs de cozinha aumenta o apelo turístico da Bahia. O governo está atento a essa tendência que favorece os segmentos de lazer e de negócios. A gastronomia baiana é considerada excelente por turistas brasileiros e estrangeiros, como já demonstrado em sucessivas pesquisas de opinião. Ela pode ser importante motivadora ou quando não é o motivo principal, sempre está inserida ou tem papel de destaque em eventos turísticos, como viagens, passeios, feiras e reuniões.

Repórter: Lenilde Pacheco