

Restaurant Week propõe turismo gastronômico pelos bairros de Salvador **Notícias**

Postado em: 06/11/2017 16:11

Com mais de 60 estabelecimentos catalogados, a 11ª edição da Salvador Restaurant Week é uma forma prática de conhecer o sabor da Bahia.

Até o dia 12 de novembro, os turistas que estiverem em Salvador podem percorrer um roteiro turístico-gastronômico que permite saborear pratos de temperos diversos nos mais aprazíveis pontos da cidade. Com mais de 60 estabelecimentos catalogados, a 11ª edição da Salvador Restaurant Week é uma forma prática de conhecer o sabor da Bahia circulando, ao mesmo tempo, pelos principais bairros e cartões-postais da capital.

Nesta edição, o projeto tem como tema Temperos do Quintal e procura valorizar os ingredientes, especialmente ervas, especiarias e sementes, e a produção familiar. A proposta da Restaurant Week é oferecer refeições a preços fixos e considerados acessíveis (R\$ 43,90, o almoço, e R\$ 54,90, o jantar), divididas em entrada, prato principal e sobremesa.

“A primeira edição da Restaurant Week no Brasil aconteceu em 2007. Não por acaso, continua deslançando no país, a exemplo de Salvador, prestigiando principalmente as áreas de gastronomia e turismo”, diz o responsável pelo festival no Brasil, Fernando Reis. “Os resultados ligados ao consumo, rentabilidade do comércio e movimento da cidade se mantiveram com sucesso, sem deixar a desejar”.

O Rio Vermelho, bairro mais boêmio de Salvador, abriga boa parte dos estabelecimentos do projeto. Há restaurantes para todos os gostos na região, mas os que fazem parte da promoção são, principalmente, os especializados em comida contemporânea, como a Confraria das Ostras, o Salvador Dali e o Solar, além dos pratos mediterrâneos do Blue Praia e do Sagaz. A área é bem servida também de italianos – Bottino, Cantina Du Vini, Isola dei Sapori e a pizzaria Le Pettine, esta situada diante do mirante do Rio Vermelho –, enquanto os apreciadores de um prato japonês podem escolher o Kophai. Na Barra, um dos principais pontos turísticos da cidade, o cardápio da SRW é mais variado. Na orla do Farol, com bela vista para a praia, o tradicional Barravento oferece comida mediterrânea, enquanto o Veleiro, do Yacht Club, também à beira-mar, prima pela culinária internacional. Há ainda contemporâneos (Du Chef, Marmitaria Light e Gourmet, Pereira), italianos (Alfredo di Roma) e o brasileiro Pitaia Casual Food. O Santa Verde aposta em pratos criativos. Já quem prefere o bom churrasco pode optar pelo Carvão.

O roteiro gastronômico passa também pela Avenida Contorno, às margens da Baía de Todos-os-Santos, onde se pode apreciar a vista do mar, degustando um menu japonês no Soho da Marina ou uma comida contemporânea no Café do Forte. Subindo o Elevador Lacerda, se chega ao Adamastor do Fera Palace, na Rua Chile, com cardápio também contemporâneo.

Às margens do Dique do Tororó e nas proximidades da Arena Fonte Nova, o turista pode desfrutar de uma bela vista enquanto consome um prato italiano na Cantina do Cheiro. Quem for visitar a Igreja do Bonfim, na Cidade Baixa, pode aproveitar para conferir o sabor contemporâneo do Restaurante Casa do Chef, situado nas redondezas.

Itapuã, o bairro mais famoso da Bahia, é contemplado no tour gastronômico da Restaurant Week com os pratos brasileiros típicos do Pedra Puã e com a carne argentina da Parrita do Farol, este, como o nome indica, perto do Farol de Itapuã. Para fechar o roteiro, seguindo na direção de Stella Maris, se chega ao imponente Cathedrall, verdadeiro templo da comida contemporânea. O detalhe é que, quem consome o menu completo da Salvador Restaurant Week, colabora também com o Hospital Martagão Gesteira. Repórter: Eduardo Bastos