Festival gastronômico leva milhares de visitantes à Praia do Forte

Notícias

Postado em: 30/11/2017 16:11

O projeto, com a curadoria da chef Tereza Paim, tem o patrocínio do Governo da Bahia.

Pratos curiosos, combinações cheias de possibilidades e caçarolas saborosas vão imperar na 12ª edição do Festival Tempero no Forte, que tem como tema "Frutas Tropicais". O evento acontece desta quinta-feira (30) a 10 de dezembro, na Praia do Forte (80 quilômetros de Salvador), um dos mais concorridos destinos do Litoral Norte da Bahia. Os organizadores estimam que o festival deve atrair 20 mil pessoas, público ávido por boa comida. O projeto, com a curadoria da chef Tereza Paim, tem o patrocínio do Governo da Bahia.

O festival percorre o entorno da Praia do Forte. Com vocação para a gastronomia, o charmoso vilarejo reserva talentosos cozinheiros que, ao longo de 12 anos, aperfeiçoaram sua arte e vão apresentar suas criações. Turistas, visitantes e comunidade estarão conectados com os temperos e aromas, e podem aguardar pratos autorais à mesa.

O jantar Tempero, no Tivoli Ecoresort, promoverá uma fusão culinária no primeiro final de semana do evento gastronômico. Assinado a seis mãos pelo casal de chefs Bárbara Camargo e Victor Dimitrow, sócios do Peti Restaurante, em São Paulo, e por Fred Miranda, chef confeitoiro do Tivoli Ecoresort, acontece no sábado (2), às 20h, no restaurante À Sombra do Coqueiral, embalado pelo show da cantora americana Michaela Harrison. O valor do jantar é de R\$ 175, por pessoa, com harmonização a cargo da Adega Tio Sam.

A alquimia dos ingredientes dos chefs e cozinheiros é o grande desafio em cada um dos 30 restaurantes participantes. Dentre os confirmados estão Risoteria, Sabor da Vila, Restaurante do Tamar, Tango Café, Taverna Paradiso, Terra Brasil, Made in Bahia, Made in Bahia Pizzaria, Mediterraneus.

Serviço:

O quê: Jantar Tempero no Tivoli Ecoresort

Onde: Restaurante À Sombra do Coqueiral, no Tivoli Ecoresort

Quando: 2 de dezembro, às 20h

Valor: R\$ 175 por pessoa, com harmonização de vinhos incluída

Reservas: (71) 3676-408

Repórter: Larissa Almeida