

Gastronomia baiana ganha destaque na Mesa ao Vivo Minas Gerais

Notícias

Postado em: 08/06/2018 11:06

Renomados chefs de cozinha e consagrados produtos da agricultura familiar representam a Bahia no evento Mesa ao Vivo.

Renomados chefs de cozinha e consagrados produtos da agricultura familiar representam a Bahia no evento Mesa ao Vivo, maior circuito gastronômico itinerante do país, que acontece nesta sexta e sábado (8 e 9), em Belo Horizonte (MG). A programação é realizada no espaço do Sebrae e inclui palestras com os grandes nomes da gastronomia, workshops com degustação dos pratos feitos em aula e sessões de degustação de vinhos.

Antecedendo a abertura do Mesa do Vivo, as secretarias do Turismo da Bahia (Setur) e do Desenvolvimento Rural reuniram lideranças do trade de Minas Gerais, nesta quinta-feira (7), à noite, para discutir ações em parceria na oferta de produtos turísticos complementares.

A Setur reuniu-se com o secretário do Turismo de Minas Gerais, Gustavo Arrais, e dirigentes da Associação Brasileira de Agências de Viagens (Abav-MG), Sindicato das Empresas de Turismo, Federação de Hotéis, Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) e representantes de agências de viagens interessados em intensificar o fluxo turístico entre a Bahia e Minas.

A Bahia oferece atrativos, como o litoral e a gastronomia, que podem se complementar em novos roteiros com os monumentos históricos de Minas. Para o secretário Gustavo Arrais, que preside o Fórum Nacional dos Secretários e Dirigentes Estaduais de Turismo (Fornatur), esta oferta pode ser especialmente direcionada ao turista estrangeiro. As sugestões foram registradas por operadores e agentes de viagens.

Mesa ao Vivo

Quatro baianos participam das aulas do evento Mesa ao Vivo, dando visibilidade a um dos mais importantes atrativos turísticos da Bahia: a gastronomia. Caco Marinho, Tereza Paim, Fabrício Lemos e Lisiane Arouca estão na programação distribuída entre um auditório, uma sala de degustação e duas cozinhas. O público presencia todas as etapas do processo de produção, numa festa de sabores, conhecimento e inovação.

Repórter: Lenilde Pacheco