A cidade de São Carlos abrirá no dia 2 de outubro, o “Feito em SP”, um dos eventos do SP Gastronomia, o maior programa gastronômico do país, que terá em sua primeira edição etapas regionais em todo o Estado, de 2 a 18 de outubro, com escolha de 4 finalistas cada, e final no Memorial da América Latina, de 24 a 27 de outubro. Serão mais de 200 atividades nas 16 macrorregiões do estado de São Paulo.

Se você representa um restaurante ou é um produtor pode se inscrever para participar da etapa São Carlos até o dia 24 de setembro no site www.feitoemsp.com.br .

“O Feito em SP” é um festival competitivo que valoriza os produtos e pratos emblemáticos da

gastronomia de São Paulo para eleger pratos e produtos típicos e saborosos de São Paulo. A grande disputa entre os 60 finalistas será grandiosa, com stands, exposição e feira de produtos e comidas, atividades gastronômicas, shows e muitas atrações.

Ao final do circuito de seleção, acontecerá uma grande final no evento Feito em São Paulo, de 24 a 27 de outubro, no Memorial da América Latina, onde 2 produtos manufaturados e 2 pratos emblemáticos de cada macrorregião estarão sendo vendidos ao público.

Fazem parte da etapa de São Carlos os municípios de Américo Brasiliense, Araraquara, Boa Esperança do Sul, Borborema, Cândido Rodrigues, Descalvado, Dobrada, Dourado, Fernando Prestes, Gavião Peixoto, Ibaté, Ibitinga, Itápolis, Matão, Motuca, Nova Europa, Porto Ferreira, Ribeirão Bonito, Rincão, Santa Ernestina, Santa Lúcia, Santa Rita do Passa Quatro, São Carlos, Tabatinga, Taquaritinga e Trabiju.

O evento tem como objetivo desenvolver diretamente a economia dos pequenos empreendedores e mostrar suas delícias, além de dar destaques para as prefeituras no turismo, já que cada classificada se transforma em uma atração para cada cidade. Outro atrativo é que cada etapa irá contar com a presença de um chef de cozinha renomado, em São Carlos haverá uma aula master class da Chef Danielle Dahoui, que estará ensinando técnicas e receitas com produtos da região. As etapas terão cobertura online nas mídias digitais da revista Prazeres da Mesa.

SP Gastronomia -Anunciado em agosto deste ano pelo governador João Dória, o principal objetivo do SP Gastronomia é envolver a sociedade em uma grande celebração da identidade e da diversidade culinária de São Paulo, além de promover a integração entre produtores, chefs e restaurantes. A expectativa é de alto impacto na geração de renda e emprego, estímulo ao turismo, desenvolvimento da economia criativa e consolidação da imagem positiva de São Paulo como referência no setor gastronômico.

“Esse programa está diretamente vinculado a geração de empregos, de oportunidades, e apoio ao empreendedorismo que é a atividade da gastronomia na economia criativa”, comentou o governador João Doria, destacando também o grande esforço social do SP Gastronomia. “Todos os restaurantes Bom Prato estarão envolvidos com as opções feitas pelos chefs numa determinada data”, ressaltou.

Potencial econômico - O setor gastronômico gera um impacto econômico anual de R$ 53 bilhões em todo o estado de São Paulo e responde por 780 mil postos de trabalho. São 200 mil restaurantes e bares, 52 tipos diferentes de culinária e centenas de pratos e produtos típicos.

O calendário completo das atividades, com datas e locais, está disponível no site www.spgastronomia.sp.gov.br
.

Serviço: alguns dos destaques

 Feito em SP (a partir de 2/10): festival competitivo voltado a produtos e pratos emblemáticos da gastronomia de São Paulo, com eliminatórias nas 16 regiões do estado e final no Memorial da América Latina. Em todas as etapas, shows musicais complementam a programação.

2/10 – São Carlos, 3/10 – Ribeirão Preto, 4/10 – França, 5/10 – Barretos, 6/10 – São José do Rio Preto, 8/10 – Araçatuba, 9/10 – Presidente Prudente, 10/10 – Marília, 11/10 – Bauru, 12/10 – Sorocaba, 13/10 – Campinas, 15/10 – Taubaté, 16/10 – Santos, 17/10 – Registro, 18/10 – São Bernardo, 24 a 27/10 – São Paulo.

 Mesa SP (24 a 27/10): evento no Memorial da América Latina com centenas de chefs, produtores e profissionais reunidos para celebrar a cozinha brasileira e discutir os caminhos da gastronomia em aulas, degustações, palestras, feira de produtores e o Mesa Tendências – principal congresso de gastronomia da América Latina.

 Bom Prato Convida (16/10) – Dia Mundial da Alimentação: ação nos 57 restaurantes da rede Bom Prato, com cardápios especiais criados por chefs renomados nos restaurantes do programa de alimentação social do Governo do Estado, ao valor de R$ 1,00.

(18/09/2019)

{gallery}setembro_2019/FEITOSP{/gallery}