



Gastronomia e cultura reúnem maiores chefs internacionais e nacionais em Pirenópolis

Provar delícias preparadas pelos maiores do exterior, do Brasil e da Região Centro-Oeste do País, e conhecer um pouco mais da rica cultura goiana. Essas são algumas das atrações que o 6º Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis e a 1ª Festa da Cultura Imaterial de Pirenópolis (Festim) vão proporcionar ao público que comparecer aos eventos, realizados de 24 a 27 de junho. Na oportunidade, será possível provar desde pratos típicos da gastronomia goiana oferecidos a preços populares, até receitas exóticas e sofisticadas preparadas por alguns dos mais premiados chefs do País, como Alex Atala, e do exterior, como o dinamarquês Simon Lau Cederholm.

Incrustada aos pés da Serra dos Pirineus, no interior do Estado de Goiás, Pirenópolis fica a 117 Km de Goiânia e a 150 Km de Brasília. Tombada como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, a cidade possui um conjunto arquitetônico, paisagístico, urbanístico que impressiona os visitantes por sua beleza e diversidade. Mesmo com uma bem estruturada rede estruturada de hotéis, pousadas e restaurantes, o município não perde o ar bucólico, marcado pelas cachoeiras, serras e matas que o cercam. Entre os eventos que são destaques do calendário cultural local, e que atraem turistas de várias partes do Brasil, estão as Cavalhadas e a Festa do Divino Espírito Santo.

Este ano, o Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis e o Festim têm como tema “Uma homenagem ao Império”. Trata-se de uma referência não apenas aos tempos do Brasil Imperial, com uma releitura dos pratos típicos daquela época, mas também ao “Império do Divino Espírito Santo”, divulgando os vários aspectos da festa que se constitui na mais rica expressão da religiosidade popular cristã da cidade, e que mobiliza os moradores durante todo o ano para participar da histórica celebração. O Festival é promovido pela Prefeitura Municipal de Pirenópolis e pelo Governo do Estado de Goiás, enquanto o Festim é uma promoção do Ministério do Turismo.

Festival

O objetivo dos dois eventos é dinamizar a produção associada ao turismo no município, valorizando e promovendo a gastronomia, os produtos orgânicos, os produtos alimentícios manufaturados, os produtos do Cerrado e a identidade do patrimônio imaterial da região. No caso do Festival Gastronômico, o evento reúne deve reunir cerca de 20 restaurantes. Os estabelecimentos estão divididos entre aqueles que contarão com chefs convidados (já estão confirmados, além de Alex Atala e Simon Lau Cederholm, nomes como Fernando Barroso, Humberto Marra e André Barros), aqueles que terão os chefs da casa e os restaurantes típicos.

Nos restaurantes com chefs convidados, os profissionais vão preparar pratos finos, utilizando pelo menos um dos ingredientes típicos do Cerrado (vegetação dominante no Estado de Goiás), como baru, pequi, cagaita, guariroba, entre outros. Os estabelecimentos que trabalharão com chefs da casa vão preparar, cada um ao seu modo, um prato novo da culinária goiana, com apresentação diferenciada, para ser



C O M U N I C A Ç Ã O

Rua 18, 326, Via Millena, Sala 01, Setor Oeste
Goiânia, Goiás - Cep: 74.120-080
62 3086-3474

comunica.duo@gmail.com

lançado durante o festival. Já os restaurantes de comidas típicas vão caprichar no cardápio do almoço, para encantar quem vier experimentar todas as possibilidades de sabores da região dos Pirineus. Para alegrar a programação do festival, palcos montados nos principais pontos gastronômicos da cidade trarão artistas para interpretar o melhor da MPB, do samba e do choro.

Festim

No caso da 1ª Festa da Cultura Imaterial (Festim), cinco ações compõem a base da programação. A primeira é a valorização do patrimônio arquitetônico de Pirenópolis, com a iluminação da fachada das principais edificações históricas da cidade e a implementação nesses locais de uma sinalização, contendo explicações sobre as origens dos imóveis. A segunda é a realização de uma ampla feira de cultura e gastronomia, a **Praça Arte e Gula**, na qual estandes serão destinados aos moradores de Pirenópolis. Nos estandes, os comerciantes poderão vender quitutes e quitandas produzidos artesanalmente, interagindo com o público numa área de convivência apropriada para a recepção dos turistas.

Outra atração é o **Colóquio Gastronômico**, uma espécie de fórum de debates no qual chefs nacionais, regionais e locais vão discutir o tema “Um negócio chamado gastronomia”, observando a interface sócio-cultural e ambiental do assunto. A **Aula Show** é outro ponto alto do Festim, pois será o momento em que chefs e cozinheiros locais apresentarão receitas e técnicas de produção gastronômica. A quinta ação de destaque do evento é o **Almoço Conceito**. Na ocasião, o chef Alex Atala apresentará um cardápio que valoriza e respeita o patrimônio natural e cultural de uma região. A região escolhida foi a Amazônia, pois Atala desenvolve trabalhos nessa localidade há vários anos.

SERVIÇO

Eventos: 6º Festival Gastronômico de Pirenópolis e 1ª Festim (Festa do Patrimônio Imaterial de Pirenópolis)

Data: de 24 a 27 de junho

Local: Pirenópolis - Goiás

Mais informações: <http://www.gastronomicopirenopolis.com.br/>

Informações para imprensa:

Duo Comunicação

Jornalistas: Carol Magalhães (62) 8434-7474/ Fabrícia Hamu (62) 9645-1860