

Turismo

Empresas
& Negócios


FESTIVAL DE GASTRONOMIA E CULTURA DA ROÇA DE GONÇALVES CHEGA À 9ª EDIÇÃO

Edição tem o maior número de empreendimentos participantes, envolvendo restaurantes, cervejarias, cafés, empórios, lojas, pousadas e produtores de alimentos

Uma verdadeira imersão nos saberes, fazeres e sabores tradicionais da região da Serra da Mantiqueira. Esta é a proposta do 9º Festival de Gastronomia e Cultura da Roça de Gonçalves, que acontece de 14 e 24 de novembro e chega ao maior número de empreendimentos participantes, desde sua primeira edição em 2011. Diversas atrações gratuitas, integram o evento: 22 restaurantes, 3 cervejarias artesanais, 8 cafés e empórios, 10 lojas, 10 pousadas parceiras, além de 7 produtores de azeites, cogumelos, charcutaria, queijos e vinhos.

No clima das montanhas de Gonçalves (MG), um dos destinos turísticos mais requisitados de Minas Gerais, a pouco mais de 200 km de São Paulo, o evento propõe uma programação extensa que busca fortalecer e divulgar a identidade local e regional. Restaurantes da cidade e região oferecem pratos criados especialmente para o evento, no Clube Recreativo, no centro da cidade, ou em seus próprios estabelecimentos, diversificando a experiência do público.

“O 9º FGCR tem como objetivo a valorização da cultura local e dos hábitos tradicionais rurais, que hoje se integram às novas técnicas culinárias e compõem a gastronomia das montanhas do município e entorno, permeada pela produção cultural e artística da cidade. É uma oportunidade única para a degustação de pratos ou produtos que de alguma forma representam a especialidade dos empreendimentos participantes”, diz Júlio Sartori, presidente da Gonçalvestur, organizadora do Festival.

Uma característica do festival é evidenciar as tradições da gastronomia e da cultura locais, sem esquecer sua renovação e

novas técnicas que surgiram. “Valorizamos quem já deixou suas marcas, seu modo de fazer na região”, diz Vera Pena, da comissão organizadora do evento. A programação contempla o rural e também o contemporâneo.

O Festival conta ainda com oficinas para adultos e crianças, shows, espetáculos de teatro, entre outras atividades gratuitas na Praça da Prefeitura e no Clube Recreativo. E a beleza natural de Gonçalves não fica de fora. Para quem deseja embarcar em aventuras eco turísticas e experiências gastronômicas encantadoras, o Festival oferece, por meio das agências parceiras, passeios por cachoeiras, mirantes e trilhas, além de visitas guiadas por sítios e casas produtoras de alimentos e bebidas. “O visitante poderá conhecer o cultivo de cogumelos ou visitar um olival”, conta Vera.

Entre os diversos pratos confirmados no circuito do Festival estão: Truta Salmonada com Mousseline de Ervilha; Galinha d'angola cozida no Sous Vide; Tempurá de Quiabo e Maionese de Pequi; Arroz de Pato; Joelho de Porco Defumado com Angu e Molho Rústico; Costela de Lata à Mineira; Moqueca com Mix De Cogumelos; Brisket Mineiro; Poke Mineiro; Baião de Dois Mineiro; Panceta Pururuca ao Melado de Cachaça; Lasanha Bianca Massa All'uovo com Ragu de Carne de Porco, Molho Bechamel, Queijos da Mantiqueira e Gorgonzola Dolce; Parrillada do Chef; Baby Beef Black Angus com Crosta de Gorgonzola; Truta Do Bosque e Carne de Lata no Tacho, além de opções vegetarianas e veganas.

<https://www.gastronomiagoncalves.com.br/>

