

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO REÚNE CULINÁRIA LOCAL E MOVIMENTA A ECONOMIA DO MUNICÍPIO



Edição de 2023 registrou cerca de 90% de aumento em vendas dos pratos em comparação a edição de 2022.

Aumento em vendas de pratos, promoção do consumo de produtos fornecidos por produtores rurais locais, retorno à memórias afetivas, movimentação do turismo gastronômico. Pelo segundo ano consecutivo, os resultados obtidos com a realização do Festival Gastronômico, realizado pela Prefeitura de Itabirito, por meio da Secretaria de Patrimônio Cultural e Turismo, estão acima da média.

De acordo com levantamento realizado pela Secretaria, a edição 2023 gerou R\$ 622 mil em receita com a comercialização dos pratos concorrentes durante o mês de maio e dos pratos e bebidas comercializados durante a grande final. O valor representa aumento de cerca de 90% quando comparado à edição de 2022.

Outro dado relevante refere-se ao movimento nos restaurantes concorrentes durante o Festival. O levantamento da Secretaria aponta aumento de 35% quando comparado ao movimento diário dos estabelecimentos.

Ingredientes locais

A aquisição de ingredientes de produtores locais para elaboração dos pratos era um dos requisitos do Festival, como fomento à cadeia produtiva local. O levantamento aponta também um aumento na aquisição desses produtos. Em 2023 o valor obtido com a aquisição dos ingredientes representa cerca de 60% a mais que em 2022, com receita apurada de R\$ 161 mil.

Grande final, premiação e intercâmbio culinário

A final do Festival, realizada nos dias 17 e 18 de junho, movimentou a cena gastronômica e turística de Itabirito. O Complexo Turístico da Estação foi o palco do evento. Entre as atrações, shows musicais, oficinas e aulas show com cozinha ao vivo.

Os 12 bares e restaurantes locais selecionados concorreram a R\$ 29 mil. Na edição de 2023, de forma inédita, os pratos concorrentes foram submetidos a votos populares e o vencedor ganhou o prêmio Toninho Didalva e recebeu R\$ 5 mil.

O grande campeão foi o restaurante Ogarete, com o prato Sabor da Despedida. O proprietário de origem Síria misturou os traços da culinária síria com a mineira e ressaltou no prato, por meio do ingrediente local, uma explosão de sabores, promovendo um verdadeiro intercâmbio culinário. O estabelecimento recebeu R\$ 10 mil e, também, foi contemplado com bolsa integral no curso de gastronomia da Faculdade Arnaldo, em Belo Horizonte.

“A capacidade de diversificação econômica do município fica claramente visível com a realização do Festival Gastronômico. Um evento que valoriza nossa memória afetiva, nossas tradições culinárias e nossos produtores rurais. Além do incremento de renda aos participantes percebemos a cada ano a ampliação do alcance do festival gerando atratividade turística. Os resultados alcançados com a realização do evento demonstram o quanto a economia criativa impacta na preservação dos nossos sabores e saberes, com fomento aos valores de nossa rica gastronomia”, destacou a secretária de Patrimônio Cultural e Turismo, Junia Melillo.

Foto: Divulgação

<https://jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/4677/festival-gastronomico-de-itabirito-reune-culinaria-local-e-movimenta-a-economia-do-municipio-em-30/06/2026-00:09>