



Festival Gastronômico de Búzios completa 18 anos em 2019

Muitas novidades comemoram a maioridade

Os 18 anos do Festival Gastronômico de Búzios serão comemorados em grande estilo, entre os dias 5 e 14 de julho. Além de reunir 74 restaurantes participantes, o evento ganhou um aplicativo para celular, novos horários e atrações especiais, incluindo aula degustação e jantar temático. Uma programação encorpada, mas que não é só para gente grande: haverá menu especial para baixinhos; aula de “cultivo afetivo”, onde as crianças plantam e levam para casa seu cultivo; oficinas de culinária para a garotada e desfile de moda infantil.

A festa continua seguindo a receita de sucesso que a consagrou ao longo dos anos como o mais importante evento no segmento gastronômico na cidade: cada restaurante monta sua mesa na calçada em frente à sua porta, e o chef cozinha ao ar livre. Os pratos degustação, pesando 150 gramas, são oferecidos a preços acessíveis: entrada ou sobremesa a R\$ 18 cada, e prato principal a R\$ 22.

São 74 pratos, com entradas como o Ovo Perfeito, do Rocka, na Praia dos Ossos, que consiste num ovo cozido durante 1h40m, a 60 graus, com espuma de inhame, duxell de cogumelo Paris, pipoca de quinoa e azeite de limão confitado. E sobremesas como Madame Juju (sponge cake de chá matcha, macaron, pó de chocolate, sorvete de baunilha Bourbon, coulis de frutos vermelhos e suspiro) do Cigalon, na Rua das Pedras. Entre os pratos principais, há opções curiosas, como o Tudo Azul em Búzios (um risoto azulado de cogumelos e flor de cunhã com crocante de castanhas do Brasil), do Cereall Gourmet, na Lagoa dos Ossos; e o Ihhhh! O Francês Casou de Novo (cubos de carne bovina, cozidos no vinho com legumes, ervas, cebolinhas caramelizadas, champignons e especiarias, ao lado de panquequinhas de peras com molho suave de gorgonzola), do Banaland, na Rua Manoel Turíbio de Farias. E também sanduíches, como o Brisas Burger (hamburguer com duas carnes smash com queijo mozzarella maçaricado, bacon crocante, creme cheddar, ketchup artesanal e pickles da casa. Servido com batatas rústicas e folhas verdes), do Brisas, também na Manoel Turíbio de Farias.

A fórmula é aprovada com louvor pelos participantes. “É o maior evento da cidade e quando Búzios se mobiliza em torno de um projeto de turismo. É fundamental, porque coloca novos restaurantes no circuito gastronômico e estimula que as casas tradicionais continuem se reciclando para estar entre os mais comentados do festival”, comenta Christopher Cabicieri, chef e proprietário do restaurante Zuza, no Porto da Barra, que já participou de dez edições do evento.

O festival é realizado no Centro - Rua das Pedras, Orla Bardot e Rua Manoel Turíbio de Farias - e no Porto da Barra (Manguinhos), além da Praça dos Ossos e da Lagoa dos Ossos.



Os horários diferenciados permitem que o evento seja desfrutado por todos os públicos. Enquanto no Centro e no Porto da Barra as degustações acontecem às sextas e sábados (dias 5, 6, 12 e 13), das 18h à meia-noite; nos Ossos, o festival é realizado aos sábados e domingos (dias 6, 7, 13 e 14), das 16h às 22h, atraindo famílias, crianças e idosos. Por lá, o evento tem formato de feira cultural, com as oficinas para crianças e o desfile de moda infantil, além de exposições de artistas locais.

Novidades saborosas

No ano em que chega à maioridade, o Festival Gastronômico de Búzios se rendeu de vez à tecnologia: Além de ter passado a contar com o blog <https://festgastbuzios.home.blog/> - que já está no ar com notícias e fotos atualizadas sobre a edição deste ano - ganhou o aplicativo Deguste Búzios, que estará disponível nas lojas da Apple e Google a partir da primeira quinzena de junho. Acessando o aplicativo, será possível ver todas as informações sobre o festival, os restaurantes participantes, horários, onde pedir táxi, além de permitir realizar reservas antecipadamente, evitando filas nos dias do evento.

Outra novidade é que o evento também acontecerá dentro dos restaurantes, durante a semana (entre 8 e 11 de julho, segunda a quinta). Os pratos degustação terão o mesmo valor dos cobrados na calçada nos fins de semana.

E ainda tem mais: no dia 11 de julho, será promovida uma aula degustação no restaurante Donna Jô, ao preço de R\$ 200 por pessoa (20 participantes no máximo). Já no dia 12 de julho, chefs convidados promovem um jantar a seis mãos: Sandro Motta, de Santarém (PA), Marcones de Deus, do Grupo PAX, e a chef local Joana Gallo. O jantar “Raízes Brasileiras” acontece a partir das 20h, e custa R\$ 240 por pessoa.

Joana, proprietária do Donna Jô, comemora: “Participo desde a primeira edição do festival! E, este ano, eu e o Gil conversamos muito sobre este projeto, a oportunidade de apresentar a nossa culinária, um pouco da história do que o Brasil tem em cada pedacinho dele, é muito interessante. Temos ingredientes incríveis, muitas vezes totalmente desconhecidos aos nossos olhos e paladar e tão pertinho de nós! Foi então que surgiu essa ideia, de um jantar a seis mãos, com dois chefs incríveis - um da Bahia (Marcones Deus) e outro do Pará (Sandro Mota), unindo ingredientes que cada um irá trazer de sua região. Juntos, faremos essa alquimia de sabores”!

Números e homenagem



Em sua 18ª edição, o Festival Gastronômico de Búzios está consolidado e movimenta toda a economia da Costa do Sol. Em 2018, com 84 participantes, chegou a vender uma média de 1.200 porções por noite, por restaurante.

“Quando começamos, tínhamos 38 restaurantes. Hoje, dos cerca de 200 estabelecimentos cadastrados na cidade, 74 participam do festival. Virou um grande negócio para a cidade e já tem lugar cativo na agenda de quem gosta de unir destinos e gastronomia” comemora Gil Castelo Branco, idealizador e organizador do festival, que este ano terá uma diversidade de pratos é ainda maior.

Para a chef Sonia Persiani, proprietária do Cigalon, na Rua das Pedras, “o festival é o evento mais democrático da cidade, já que todos comem e bebem, os restaurantes participam ativamente e a população tem a oportunidade de comer em algum estabelecimento que, talvez por inibição ou por questão econômica, acaba não frequentando. A festa já foi tema de estudo da Fundação Getulio Vargas”, acrescenta a argentina, que participou de todas as edições do festival. E completa: “para mim, o festival é muito especial porque, de uma só vez, eu mesma sirvo meus clientes, meus amigos e os comensais”.

O festival atrai aproximadamente 30 mil pessoas, destacando-se por ser um laboratório de inovações gastronômicas, com receitas criativas e inovadoras, sempre mantendo e preservando o charme que leva milhares de turistas a Búzios.

Mantendo a tradição de homenagear personalidades que se destacaram na história de Búzios, a edição deste ano será dedicada ao empresário Umberto Modiano, já falecido, que acreditou e investiu todo o seu dinheiro no desenvolvimento da cidade.

O Festival Gastronômico de Búzios é uma realização e produção de Gil Castelo Branco, com correalização do Sebrae e Patrocínio Eisenbahn e Shopping Park Lagos. São apoiadores a Prefeitura de Armação de Búzios, Aceb (Associação Comercial de Búzios), AHB (Associação dos Hotéis de Búzios), Convention Bureau de Búzios, APB (Associação de Pousadas de Búzios) e SindSol (Sindicato de Bares e Restaurantes de Búzios).

Media Partner: JB FM, Intertv

Instagram: @festgastbuzios

Site: www.festbuzios.com.br

App: Deguste Búzios

Assessoria de Imprensa: Arteiras Comunicação