

São Paulo terá renomado “Guia Michelin”

O secretário de Turismo esteve no anúncio oficial da primeira edição brasileira do guia de restaurantes e hotéis.



O presidente da SPTuris, Wilson Poit (segundo a partir da esquerda), participou do anúncio oficial. Foto: José Cordeiro/ SPTuris.

Foi realizado na manhã de ontem, dia 27 de maio, na Sala São Paulo, evento para anunciar a primeira edição da América Latina do estrelado Guia Michelin, com restaurantes de São Paulo. O material será lançado em março de 2015 e constituirá mais uma importante fonte de informação e pesquisa sobre os melhores estabelecimentos da cidade.

O guia, que existe desde 1900, foi idealizado por André e Édouard Michelin, fundadores da Michelin, que tinham como objetivo ajudar os motoristas a encontrarem bons alojamentos e comerem bem enquanto estavam em suas viagens. Hoje, com cerca de 20 milhões de publicações vendidas anualmente em 90 países, os guias são redigidos em francês, inglês, alemão, espanhol e italiano. O reconhecimento por sua qualidade é mundial – não apenas pelas centenas de milhares de leitores, mas também pela aprovação entre os donos de restaurantes e hotéis.

O material mostra todas as categorias de conforto e preço e oferece ampla seleção de estabelecimentos rigorosamente testados por inspetores profissionais e anônimos.

Para o secretário municipal para Assuntos de Turismo e presidente da São Paulo Turismo (SPTuris), Wilson Poit, a notícia do guia em São Paulo foi uma grata surpresa. “Estamos honrados em saber que a cidade terá esse conceituado guia. Temos uma gastronomia riquíssima e os inspetores terão trabalho para selecionar os melhores, mas acredito também que nosso padrão ficará ainda mais alto”, disse durante o evento de lançamento da publicação.

A gastronomia paulistana

Para o turista que deseja encontrar um cardápio variado, a qualquer hora e apreços para todos os bolsos São Paulo é o lugar. Aqui, segundo a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo) é possível encontrar na capital 15 mil restaurantes de 52 tipos de culinária, além de 20 mil bares.

Famosa por abrigar um bom número de opções de cozinha que funcionam 24 horas, São Paulo vem ganhando cada vez mais destaque no cenário gastronômico mundial. De acordo com a revista britânica Restaurant, que organiza um ranking com os 50 melhores restaurantes do mundo, em 2014 o D.O.M, restaurante comandado pelo chef Alex Atala, figura em sétimo lugar do planeta. A revista britânica ainda destacou a chef Helena Rizzo, do restaurante Maní, como a melhor chef mulher do mundo.

Segundo dados do Observatório do Turismo (núcleo de estudos e pesquisas da SPTuris), entre as atividades realizadas na cidade pelos turistas, gastronomia figura em primeiro lugar com 26,8%, a frente de compras com 17,7% e vida noturna com 13,1%. Esse dado foi indicado tanto por turistas nacionais, quanto internacionais.

Quando o assunto é destino nos gastos, a pesquisa apontou que a alimentação ocupa o segundo lugar com 19,6%, ficando atrás de hospedagem com 56,7%, e a frente de compras com 10,2%.

Outra novidade que deixou os paulistanos com água na boca e que promete elevar a gastronomia paulistana ainda mais é a sanção da nova lei da comida de rua. Graças a ela, multiplicaram-se as feiras gastronômicas, como a da Vila Madalena e a feira “O Mercado”, além dos food trucks. Com eles, as comidas mais apreciadas pelos paulistanos já podem ser facilmente encontradas em trailers nas ruas a um preço acessível e preparadas por jovens chefs.