

São Paulo: reduto gastronômico do Brasil

A maior metrópole do Hemisfério Sul é destaque quando o assunto é gastronomia. Reúne variedade de restaurantes e bares, qualidade e reconhecimento internacional. Segundo dados do Observatório de Turismo e Eventos (núcleo de estudos e pesquisas da São Paulo Turismo – SPTuris, empresa municipal de turismo e eventos), a cidade paulista possui mais de 15 mil opções de restaurantes e 20 mil bares à disposição de moradores e visitantes. Deste total, são quase 60 tipos de cozinhas diferentes, incluindo comidas típicas de outros países.

Além da imensa quantidade e variedade gastronômica da cidade, o setor possui qualidade e reconhecimento mundial. A revista inglesa The Restaurant elegeu, em 2014, o restaurante D.O.M como o sétimo melhor restaurante do mundo, além de Helena Rizzo, do Maní, como a melhor chef mulher do mundo.

Segundo o último levantamento do Observatório, 75,7% dos turistas em geral avaliam a gastronomia da cidade como ótima ou boa e para 23,9% dos visitantes, a gastronomia também é apontada com uma das atividades mais realizadas durante a estadia.

Durante a Copa do Mundo, a gastronomia ainda foi destaque e confirmou a força que tem. Quase 30% dos turistas nacionais e estrangeiros consideraram o setor como o principal diferencial da cidade e 87,6% deles avaliaram a comida paulistana como ótima ou boa. Ainda enquanto acontecia o mundial, também foi registrado um aumento de 80% na presença de estrangeiros em restaurantes das regiões da Vila Madalena, Jardins, Bela Vista e Pinheiros.

Variedades de cozinhas

A rede gastronômica paulistana é formada por restaurantes dos mais variados. Há italianos como Fasano e Piselli, franceses como Freddy e La Casserole, espanhóis como Don Curro e Fuentes, portugueses como A Bela Sintra e Antiquarius, japoneses como Kibô Sushi e Kosaka, os suíços como o Florina, alemães como Windhuk e Weinstube e gregos como Acrópoles, entre vários outros. Até a culinária escandinava está presente, como é o caso do restaurante Svanen Scandinavian Food.

São Paulo possui ainda cozinha vegetarianana, orgânica e uma rede completa de fast food, sem contar os inúmeros pontos de cafés e padarias com funcionamento 24 horas. Antenada, a cidade expandiu os sabores paulistanos para os food trucks e as feirinhas gastronômicas, onde as pessoas podem encontrar variedade a um preço popular.

Refeições rápidas

Além da rica oferta de restaurantes, quem deseja realizar uma refeição rápida ou só fazer uma pausa para tomar um café ou sorvete, também não encontra problemas na capital. A Veja Comer & Beber São Paulo 2014 visitou e avaliou 300 endereços e listou os campeões das respectivas categorias. Bom e Barato: Na Garagem; Cachorro-quente: The Dog Haus; Café: Coffee Lab; Chocolate: Opera Ganache; Doceria: Confeitaria Marília Zylbersztajn; Food truck: Buzina Food Truck; Hambúrguer: Z Deli Sandwich Shop; Padaria: Mr. Baker; Pastel: A Pastella; Rotisseria: Red Boutique Gourmet; Sanduíche: Via Emilia Piadineria e Sorvete: Me Gusta.

Ponto turístico de destaque

Quando se fala em gastronomia, o Mercado Municipal da Cidade de São Paulo não pode ficar fora. Ponto de lazer e de turismo, o famoso Mercadão reflete a riqueza dos sabores paulistanos: são frutas, grãos, queijos, doces, temperos, especiarias, pastéis, sanduíches, carnes, pescados, aves, chocolates, entre outros. Quem vai ao local, não pode deixar de experimentar o tradicional sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau.

Eventos Gastronômicos e diferenciais em São Paulo

São Paulo também recebe eventos gastronômicos de destaque. Há festas populares como a Achiropita e a São Vito, e feirinhas gastronômicas diversas, como O Mercado. Há também feiras de negócios voltadas ao assunto, como a Fistur (Feira Internacional de Produtos, Serviços e Sustentabilidade para Gastronomia, Hotelaria e Turismo) e a CIHAT (Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo). Organizados pela Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, os eventos discutem, entre outras coisas, a integração da gastronomia com o turismo.

Recentemente outra modalidade ganhou força no comer e beber bem em São Paulo: os food trucks. A possibilidade de estar ao ar livre e a mudança de endereço constante ganharam os olhos dos paulistanos que formam imensas filas para saborear hambúrgueres, massas, bebidas, sorvetes e etc. Para saber mais sobre os trucks e os endereços que eles estarão acesse: www.foodtrucknasruas.com.br

[MICHEL TELLES \(20/03/2015\)](#)