Gastronomia paulistana é destaque também como atrativo turístico

Números de estabelecimentos e diversidade de cozinhas em São Paulo fazem da capital paulista um polo gastronômico do país

A capital paulista é referência em gastronomia na América Latina, com seus 12,5 mil restaurantes de 52 tipos diferentes de cozinha. Para se ter uma ideia, a estimativa é que sejam consumidos mais de 10 milhões de pãezinhos, 1 milhão de pizzas e 400 mil sushis por dia na cidade.

De acordo com o presidente da empresa municipal de turismo e eventos de São Paulo – São Paulo Turismo (SPTuris), Marcelo Rehder, a diversidade de tipos de culinária é uma expressão da própria multiculturalidade da cidade e também um de seus maiores atrativos. “Recebemos mais de 12 milhões de turistas ao ano. E, segundo nossas pesquisas, a apreciação da vasta e rica cozinha paulistana é um dos itens mais procurados pelos visitantes”, afirma.

Segundo levantamento de 2012 do Observatório do Turismo, núcleo de pesquisas da SPTuris, realizado junto aos hóspedes de hotéis da capital paulista, a gastronomia é o segundo item em que os visitantes mais gastam na cidade depois de hospedagem: cerca de 22% dos entrevistados informaram que os valores despendidos durante a viagem são destinados para este fim. E entre os turistas que vêm exclusivamente a lazer para a metrópole, atividades ligadas à boa mesa são as mais procuradas tanto por turistas brasileiros quanto estrangeiros, à frente, inclusive, de compras, baladas, shows, visitas a museus, teatros e outros.

Números, eventos e atrativos gastronômicos

São 3,2 mil padarias, 500 churrascarias e 6 mil pizzarias, além dos 12,5 mil restaurantes e 15 mil bares em São Paulo. Mas a cidade tem uma série de outras atrações ligadas à boa comida. É o caso de festivais, festas populares de colônias – como a Achiropita e São Vito -, feiras como a da Liberdade e até da nova Feirinha Gastronômica, que acontece aos domingos na Vila Madalena.

Este segmento de mercado é tão grande na cidade que há até grandes feiras de negócios ligadas ao setor, a exemplo da Fispal Tecnologia – Feira Internacional de Embalagens, Processos e Logística para as Indústrias de Alimentos e Bebidas e a Expo Pizzaria, ambas no Anhembi Parque, além da Fispal Food Service – Feira Internacional de Produtos e Serviços para a Alimentação Fora do Lar, no Expo Center Norte.

E São Paulo ainda tem a Ceagesp (Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado), referência nacional no abastecimento de alimentos. Trata-se do maior centro atacadista e varejista de legumes, frutas e hortaliças da América Latina, que movimenta mais de R$ 5,7 milhões anualmente na capital paulista e por onde circulam mais de 50 mil pessoas todos os dias.

Porém, o atrativo ligado à gastronomia mais visado na cidade é, sem dúvida, o Mercado Municipal. Segundo pesquisas do Observatório, entre todos os pontos turísticos de São Paulo, o Mercadão é o quarto mais procurado pelos estrangeiros e o segundo mais procurado pelos turistas brasileiros nas Centrais de Informação Turística espalhadas pela cidade e administradas pela SPTuris.

Por esse motivo, no ano passado foi realizada pelo Observatório do Turismo uma pesquisa no Mercado Municipal. O estudo apontou, entre outras coisas, o perfil do frequentador do espaço, além do tempo de permanência dos visitantes no local, que é de 1h38, e o gasto médio, que chega a quase R$ 90 nesse período. Além disso, bares e restaurantes são o setor preferido no Mercado por 63,7% dos entrevistados. Para ver a pesquisa na íntegra, acesse: www.observatoriodoturismo.com.br.

E não é possível falar em gastronomia no país sem citar que São Paulo detém o restaurante considerado o melhor da América do Sul e quarto lugar mundial, de acordo com a lista dos “50 Melhores Restaurantes do Mundo”, divulgada pela revista britânica Restaurant. É o D.O.M., do chef paulistano Alex Atala, localizado nos

Jardins.

Oportunidades paulistanas

São Paulo também permite que pessoas interessadas possam se aprofundar na área de gastronomia. A cidade é referência na América do Sul em cursos livres, profissionalizantes e universitários nesse segmento. São centenas de escolas, institutos e faculdades ligadas à área. Há, inclusive, locais que dão aulas bem específicas, seja para quem quer aprender a fazer sushi, preparar drinques ou apenas degustar vinhos, por exemplo.

“Aqui em São Paulo não faltam oportunidades para o público experimentar, para o estudante se aprimorar, para o profissional ou empresário que trabalham no ramo se atualizar, fazer negócios e movimentar ainda mais o mercado da gastronomia paulistana”, conclui Rehder.