



Documenta Comunicação



A Casa do Porco | São Paulo
4° posición | LA's 50 Best Restaurants 2023

Brasil tiene el mejor chef y el restaurante más sostenible de América Latina

Desde hace algún tiempo, la escena gastronómica brasileña ha reivindicado las primeras posiciones en los rankings culinarios más prestigiosos de América Latina. Un ejemplo de esto es que, en noviembre de 2023, durante la gala de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina celebrada en vivo en el Copacabana Palace, ocho restaurantes brasileños fueron distinguidos entre los 50 mejores de la región. Brasil también obtuvo dos premios especiales con los talentosos chefs Janaína Rueda y Manu Buffara, como la mejor chef femenina y el restaurante más sostenible de América Latina, respectivamente.

Otras perspectivas de esta edición

- Turismo gastronómico con impacto social.
- Manifiesto de la Gastronomía de Embratur.
- La gastronomía brasileña destaca en las listas de TasteAtlas.
- Campaña de votación de los World Travel Awards 2024.



Crédito: Henrique Schumell

La Chef Manu Buffara, propietaria de Manu, elegido como el restaurante más sostenible de América Latina en 2023.



Manu | Curitiba
35° posición | LA's 50 Best Restaurants 2023



GASTROMOTIVA y EMBRATUR: Turismo Gastronómico con Impacto Social



Conozca el Manifiesto de la Gastronomía de Embratur.

Embratur publica un manifiesto donde se compromete a promover un turismo gastronómico consciente que valore el medio ambiente, las comunidades locales y los ingredientes autóctonos en sus acciones.



[Haz click aquí para descargar el Manifiesto.](#)

En 2023, Embratur estableció una asociación con Gastromotiva para crear conexiones con proyectos de impacto social en Brasil. El objetivo es vincular el turismo gastronómico con las tendencias de viaje clave y la agenda global para combatir el hambre y reducir el desperdicio de alimentos. La asociación busca satisfacer las demandas de los turistas que buscan experiencias transformadoras y una conexión más fuerte con las comunidades locales.

Como resultado de la asociación, Gastromotiva organizará espectáculos culinarios en dos ferias internacionales en el primer semestre (BTL y ITB) y, desde el año pasado, ha estado organizando famtours y presstrips organizados por Embratur. El Refettorio, ubicado en Lapa, Río de Janeiro, ahora está abierto para recibir turistas extranjeros.



Refettorio Gastromotiva | Río de Janeiro



Operadores de turismo extranjeros en visita al Refettorio Gastromotiva en agosto de 2023.



Ciudades gastronómicas brasileñas listadas por la UNESCO



Cuatro ciudades brasileñas forman parte de la Red UNESCO de Ciudades Creativas del Mundo (UCCN) debido a su reputación en gastronomía. La UCCN se estableció en 2004 para promover la cooperación entre ciudades que han identificado la creatividad como un factor estratégico para el desarrollo urbano sostenible. La red ahora comprende 350 ciudades en más de 100 países que invierten en cultura y creatividad, incluidas artesanías y folclore, diseño, cine, gastronomía, literatura, artes mediáticas y música, para promover el desarrollo urbano sostenible.

Florianópolis, Belém, Paraty y Belo Horizonte son las cuatro ciudades brasileñas reconocidas en la categoría de gastronomía por su fuerte compromiso con la cultura y la creatividad como parte de sus estrategias de desarrollo, y por mostrar prácticas innovadoras de planificación urbana centradas en el ser humano. En total, 49 ciudades de todo el mundo están listadas por la UNESCO debido a su extraordinaria gastronomía.

[Haz clic aquí](#) para descargar la Guía Gastronómica de Belo Horizonte.

La gastronomía brasileña se destaca en las guías online de TasteAtlas

Entre las 100 mejores cocinas del mundo, Brasil ocupa el puesto 12 en el ranking de TasteAtlas en 2024. Minas Gerais y Bahía también aparecen en la lista de las 100 regiones gastronómicas principales del mundo, ocupando los puestos 30 y 43, respectivamente. La picanha brasileña encabeza la lista de las 20 mejores comidas para probar en 2024. En la misma lista, el vatapá ocupa la posición 16. El "Pão de queijo y Caipirinha" también se destacan, ocupando el tercer lugar en la lista de los mejores desayunos del mundo y el quinto lugar en la lista de los mejores cócteles. Cinco destinos brasileños están incluidos en la lista de las mejores comidas por ciudad en todo el mundo, a saber: São Paulo (31), Río de Janeiro (43), Recife (55), Salvador (66) y Belo Horizonte (84).

El sitio web de TasteAtlas presenta más de 10 mil platos catalogados en todo el mundo y se asocia con búsquedas en línea de destinos. También proporciona recomendaciones para las comidas más icónicas de cada lugar.

tasteatlas.com

[tasteatlas](https://www.instagram.com/tasteatlas)

Restaurantes brasileños en la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina

Consulta el ranking de los ocho restaurantes brasileños en la lista del año 2023:

4°

A Casa do Porco

Chefs Janaína Torres Rueda y Jefferson Rueda São Paulo (SP)

14°

Lasai

Chef Rafa Costa e Silva Rio de Janeiro (RJ)

18°

Metzi

Chefs Luana Sabino y Eduardo Ortiz São Paulo (SP)

20°

Oteque

Chef Alberto Landgraf Rio de Janeiro (RJ)

21°

Nelita

Chef Tássia Magalhães São Paulo (SP)

22°

Evvai

Chef Luiz Filipe São Paulo (SP)

34°

Maní

Chef Helena Rizzo São Paulo (SP)

35°

Manu

Chef Manu Buffara Curitiba (PR)



Campaña de Votación World Travel Awards 2024

Brasil ha sido nominado por los World Travel Award en la categoría de Destino Gastronómico Líder de Sudamérica 2024 por la excelencia de su gastronomía. Los ganadores son elegidos a través de votación en línea por parte del público y expertos comerciales tanto a nivel regional como global. Considerando esto, Embratur está promoviendo e incentivando a sus socios comerciales nacionales e internacionales a votar por Brasil. El período de votación se extiende hasta el 7 de abril de 2024.



[Haz click aquí](#) para votar por Brasil como el Destino Culinario Líder de Sudamérica 2024.



EDITORIAL

Trade News Embratur

Inspírate en el Turismo Gastronómico en Brasil

Responsable: Ana Paula Jacques

Coordinadora de Cultura y Gastronomía

trade@embratur.com.br

Ficha Técnica

Diretoria de Marketing Internacional, Negocios y Sustentabilidad

División de Experiencias y Competitividad Internacional

Coordinación de Cultura y Gastronomía