

Infográfico Gastronomia

Talvez você já saiba mas não custa lembrar que:

Comida, cultura, pessoas e paisagens são absolutamente inseparáveis.

- Anthony Bourdain

RANKING

#1 Cultura

#2 Natureza

#3 Gastronomia

A comida do lugar faz parte do imaginário e do consumo turístico, sendo que a gastronomia é apontada pela UNWTO, como a terceira motivadora de viagem em todo mundo.

O Brasil já tem na sua cultura e natureza seus principais diferenciais competitivos enquanto destino turístico, de acordo com o Índice de Desenvolvimento de Viagens e Turismo (IDVT) do Fórum Econômico Mundial (2021).

A gastronomia brasileira é diversa e repleta de **aromas, sabores e saberes** que só podem ser vivenciadas no Brasil.

A gastronomia brasileira já se destaca no cenário internacional, sendo o **segundo item mais bem avaliado na categoria “serviços turísticos”**, atrás somente da hospitalidade.

O mesmo estudo também demonstra que, na categoria “infraestrutura turística”, a **avaliação dos restaurantes brasileiros** fica atrás somente do termo “alojamento”.

O Brasil é o único país da América Latina a ter uma edição do prestigiado Guia Michelin.

14

Os restaurantes brasileiros somam **14 estrelas no guia**, sendo quatro restaurantes com 2 estrelas e dez restaurantes com 1 estrela.

2

O Brasil também tem dois restaurantes entre os **melhores do mundo no ranking The World 50th Best Restaurants**, sendo um entre os 10 melhores.

#7 Casa do Porco

São Paulo

#47 Oteque

Rio de Janeiro

No ranking latino-americano, o Brasil reúne 10 restaurantes entre os 50 melhores

#4 Casa do Porco

São Paulo

#12 Oteque

Rio de Janeiro

#14 Evvai

São Paulo

#20 Lasai

Rio de Janeiro

#21 Maní

São Paulo

#27 Metzi

São Paulo

#33 Dom

São Paulo

#35 Charco

São Paulo

#39 Nelita

São Paulo

#45 Manu

Paraná



Existem diversos **eventos e festivais gastronômicos em todas as regiões do Brasil**, muitos deles reconhecidos nacional e internacionalmente como:

Brasil Sabor

Semana MESA SP

Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes;

O Brasil tem **mais de 100 indicações geográficas** que relacionam a qualidade de um produto ou ingrediente ao seu local de origem.

Para nos posicionarmos como destino de turismo gastronômico, precisamos aproveitar os diferenciais que esses (e tantos outros) ingredientes apresentam seja para vinhos, espumantes, cacau, guaraná, erva-mate, linguiça, cachaça, frutas nativas, farinhas de mandioca, queijos.

O Brasil é um “terroir” de queijos, tanto que no último mundial do “fromage” realizado em Tours, na França, **os queijos brasileiros conquistaram 57 medalhas**, ficando em segundo lugar em número de premiações, atrás apenas da França.

O Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Canastra está concorrendo ao título de **salvaguarda do patrimônio imaterial pela Unesco**.



Oito bens imateriais relacionados ao patrimônio alimentar são registrados no Livro de Registros dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan):

ES Ofício das Paneleiras de Goiabeiras

BA Ofício das Baianas de Acarajé

MG Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas nas regiões da Canastra, Serro e Salitre

AM Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro

PI Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína

PA Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína

RS Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turucu

SP Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira



O Brasil é o **principal produtor e exportador mundial de café**, com embarques para 145 países, sendo os Estados Unidos e Alemanha, Itália, Bélgica e Japão os cinco principais importadores do café brasileiro.

O Brasil dispõe de **12 indicações geográficas para o café**, tais como Cerrado Mineiro, Alta Mogiana, Caparaó, Campo das Vertentes, Matas de Rondônia, Oeste da Bahia, entre outras.

O Brasil é o **segundo maior consumidor de café no mundo** e a bebida está integrada à cultura brasileira desde o período colonial até os dias atuais.

Nos últimos anos, o café brasileiro passou a se **destacar ainda mais pela qualidade do grão no mercado nacional e internacional**, com programas e certificados que asseguram a rastreabilidade do café brasileiro da fazenda à xícara.

Baristas brasileiros estão entre os **melhores do mundo**.

A gastronomia de um destino turístico (país ou região) é um ativo sempre presente na cultura local e parte intrínseca da experiência que um turista obtém desse lugar.