

Nova estrutura da Secretaria de Turismo de Porto Belo recebe a abertura da Semana Internacional de Gastronomia da Costa Esmeralda

A ampliação de aproximadamente 140m² possibilita que outros eventos de grande porte sejam realizados no município. A entrega oficial da obra para a comunidade acontecerá em outubro, durante as comemorações do aniversário da cidade.

A 3ª edição da Semana Internacional de Gastronomia da Costa Esmeralda foi aberta oficialmente na noite da última sexta-feira, 23, e marcou a abertura ao público da nova estrutura da Secretaria de Turismo de Porto Belo.

O espaço, ampliado em cerca de 140m², equipado com auditório e pátio externo coberto, recebeu para o coquetel de abertura do evento, cerca de 160 pessoas, entre empresários das cidades de Porto Belo, Itapema e Bombinhas, assim como os prefeitos das três cidades, imprensa e outras autoridades da região. O secretário de Estado do Turismo, Cultura e Esporte, Valdir Walendowsky, também compareceu à cerimônia.

Nos pronunciamentos, o destaque foi o desenvolvimento econômico promovido na região pelo evento, realizado pelo Costa Esmeralda Convention & Visitors Bureau, com apoio do Governo do Estado, das prefeituras das três cidades e do Sebrae. Albert Stadler, prefeito de Porto Belo e anfitrião do lançamento, destacou a ampliação da Secretaria de Turismo, reforçando o compromisso e o interesse do município de realizar a abertura do evento e parabenizou as equipes das secretarias de Turismo e Obras pelo empenho dedicado à reforma do espaço. Destacou também a participação de escolas estrangeiras, da França e Itália. “A Semana Internacional de Gastronomia torna-se cada vez mais importante, já que leva os nomes de nossas cidades para todo o Brasil”, conclui ele.

O evento

A 3ª Semana Internacional de Gastronomia já é sucesso na Costa Esmeralda. A abertura para o público foi no sábado, 24, e ficou por conta do francês Olivier Anquier, o primeiro da lista dos grandes chefs que prestigiarão o evento. Olivier apresentou uma aula show, e serviu à platéia, de aproximadamente 80 pessoas, um delicioso arroz de frutos do mar, preparado por ele mesmo durante a apresentação.

No domingo, 25, o público conferiu aula do chef francês Emmanuel Bassoleil, em Itapema. Nesta segunda-feira, o show fica por conta do italiano, Luigi Tartari, em Bombinhas. Os Workshops também estão sendo bastante procurados, e recebendo um número de público maior do que o esperado. Temas como café, chocolate e até mesmo cerveja agradam os participantes.

Até o dia 31 de julho, a programação inclui ainda apresentações dos chefs Fabrice Lenud, Claude Troisgros e Alex Atala. Além disso, professores de renomadas instituições de ensino são responsáveis por workshops, que abordam os mais variados temas. Para conferir a programação completa da 3ª Semana Internacional de Gastronomia da Costa Esmeralda, é só acessar www.semanadegastronomia.com.br.