

Prefeitura de São Paulo e Universidade Anhembi Morumbi lançam em parceria Guia Identidade Gastronômica Paulistana - Centro

E-book mapeou cerca de 70 estabelecimentos da Capital, evidenciando e destacando os principais pontos gastronômicos da região central

O Observatório da Gastronomia, colegiado vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho da Prefeitura de São Paulo, em conjunto com a Universidade Anhembi Morumbi, lançou nesta quarta-feira, 16 de outubro, o Guia Identidade Gastronômica Paulistana - Centro - volume 1. O e-book tem o objetivo de mapear e evidenciar a rica diversidade gastronômica da Capital, unindo os principais e mais tradicionais e contemporâneos estabelecimentos do segmento na região central da cidade em um só material, que apresenta aos leitores diferentes alternativas de bares e restaurantes.

O material, que também contou com o apoio das principais entidades do setor em seu desenvolvimento, abrange as regiões da Sé, República, Bela Vista e Liberdade, é o primeiro de uma série de volumes planejados pelo Projeto Identidade Gastronômica Paulistana. Elaborado com base em entrevistas e pesquisas realizadas por alunos de diversos cursos, como gastronomia, turismo, arquitetura e nutrição, o e-book apresenta cerca de 70 estabelecimentos que se destacam pela relevância e autenticidade. A seleção inclui restaurantes, confeitarias, pastelarias, cafeterias, empórios, padarias, sorveterias e bares, cada um deles escolhido por representar um diferencial gastronômico e cultural em suas respectivas áreas.

O objetivo principal do guia é proporcionar uma experiência única para toda a sociedade ressaltando os locais que ajudam a definir a identidade culinária da cidade. “O Guia Identidade Gastronômica Paulistana é uma iniciativa que reconhece e valoriza os atores essenciais não apenas para a economia local, mas também para a memória e história cultural de São Paulo”, afirma a secretária de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, Eunice Prudente. “Além disso, o material serve como um norteador para apresentar aos visitantes tudo que há de melhor para se comer e beber na nossa cidade”, finalizou.

Além de destacar a riqueza e a pluralidade das culturas alimentares presentes na região central, o guia serve como uma importante ferramenta para a preservação da história culinária da cidade. O lançamento também inaugura uma nova etapa para o projeto, que já está expandindo suas pesquisas para os bairros do Bom Retiro e da Mooca, áreas que serão exploradas na segunda edição do e-book.

"Este projeto auxiliará os estabelecimentos de alimentação a ganhar destaque e impulsionará o turismo gastronômico, enriquecendo a economia local", enfatiza Leonardo Ramos, diretor da Abrasel-SP.

"O projeto representa uma oportunidade única para a gastronomia paulistana e para os alunos e entidades participantes. Ao mapear e revelar as múltiplas culturas alimentares que compõem a cidade, estamos contribuindo significativamente para a preservação e celebração das tradições culinárias locais", destaca Rodrigo Alves, diretor da Associação Nacional de Restaurantes (ANR). "Além disso, explorar a identidade cultural única que emerge dos bairros históricos de São Paulo, é uma alavanca que fomenta o turismo gastronômico e cria uma perspectiva muito positiva para o futuro do setor de alimentação".

O e-book é gratuito e pode ser acessado clicando aqui.

Projeto Identidade Gastronômica Paulistana: Mapeando e Celebrando a Diversidade Culinária

O Projeto Identidade Gastronômica Paulistana, iniciado em 2023, é fruto de uma parceria entre o Observatório da Gastronomia da Cidade de São Paulo, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, e a Universidade Anhembi Morumbi, integrante do Ecossistema Ânima. O projeto mapeia, por regiões, os elementos que compõem a identidade gastronômica de São Paulo, com o propósito de reunir informações sobre estabelecimentos que, além de suas contribuições econômicas, são símbolos culturais e históricos para a cidade.

A primeira fase do projeto culminou em novembro de 2023, durante o 1º Simpósio Identidade Gastronômica Paulistana, realizado no Campus Mooca da Universidade Anhembi Morumbi, com a presença de alunos, professores, empresários do setor e membros do Observatório da Gastronomia. No evento, foram debatidos os desafios e oportunidades para a gastronomia e o turismo gastronômico paulistano, com ênfase na preservação das tradições culinárias dos bairros do Centro.

Dando continuidade ao sucesso do primeiro simpósio, o projeto iniciou uma nova fase de pesquisa e desenvolvimento, com foco nos bairros do Bom Retiro, Mooca e Tatuapé, que foi apresentada no II Simpósio Identidade Gastronômica Paulistana, realizado no dia 26 de junho de 2024, no Campus Mooca.

“O projeto é um marco na valorização da diversidade culinária dos bairros históricos de São Paulo, unindo o Observatório da Gastronomia e a Universidade Anhembi Morumbi para mapear e celebrar as diversas culturas alimentares da cidade”, destaca Sênia Bastos, professora na Universidade e responsável acadêmica pelo projeto.

A parceria com entidades representativas, como a Abrasel-SP (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), ANR (Associação Nacional de Restaurantes), ABGJ (Associação Brasileira de Gastronomia Japonesa), ABC (Associação Brasileira dos Coreanos), CCCB (Centro Cultural Coreano no Brasil), Associação de Restauradores Gastronômicos da Américas no Brasil - Aregala e CONSCRE (Conselho Estadual Parlamentar de Comunidades, Raízes e Culturas Estrangeiras), cada uma desempenhando um papel crucial na seleção dos estabelecimentos participantes, reforçando o comprometimento do projeto em criar uma visão abrangente e diversificada da gastronomia paulistana.

O Projeto Identidade Gastronômica Paulistana prevê ainda a criação de roteiros gastronômicos, festivais, um selo e atividades educativas, consolidando-se como uma plataforma essencial para o reconhecimento e a preservação das tradições e inovações culinárias de São Paulo.

Sobre o Observatório da Gastronomia

O Observatório da Gastronomia da Cidade de São Paulo trabalha em estreita colaboração com todos os segmentos da cadeia do alimento, visando fortalecer aspectos como economia, cultura, segurança alimentar, turismo gastronômico e sustentabilidade.

Este colegiado estabelece parcerias em diversos níveis e busca posicionar São Paulo como uma capital global da gastronomia, utilizando comitês temáticos para gerar soluções relevantes e inovadoras. Entre as realizações do Observatório da Gastronomia constam o projeto Identidade Gastronômica Paulistana e o Prêmio de Gastronomia Social, cuja primeira edição aconteceu em 2023.

Sobre a Universidade Anhembi Morumbi

A Universidade Anhembi Morumbi, oferece programas de graduação, graduação tecnológica e pós-graduação lato sensu e stricto sensu, distribuídos nas áreas de Ciências da Saúde; Turismo e Hospitalidade; Negócios; Direito; Artes, Arquitetura, Design e Moda; Comunicação; Engenharia e Tecnologia e Educação. Seus cinco campi estão localizados nas regiões da Avenida Paulista, Vila Olímpia, Mooca, São José dos Campos e Piracicaba.

Possui laboratórios de última geração e diferenciais como a internacionalidade, já tendo enviado, desde 2006, milhares de alunos do Brasil para realização de cursos no exterior, além de receber centenas de estudantes estrangeiros em seus campi, que se tornaram locais multiculturais para o aprendizado. A Anhembi Morumbi também contribui para democratização do Ensino Superior, ao oferecer cursos digitais com diversos polos dentro e fora de São Paulo. Além disso, o aluno aprende na prática desde o primeiro dia de aula.

<https://novojobras.com.br/noticia/40093/prefeitura-de-sao-paulo-e-universidade-anhembi-morumbi-lancam-em-parceria-guia-identidade-gastronomica-paulistana--centro>

Veículo: Online -> Site -> Site Jornal do Brás