

Circuito de delícias encorpado

Segunda edição do Favela Gourmet reúne cerca de 40 bares, restaurantes e lanchonetes, aposta em roteiros guiados e põe o público para votar nas criações gastronômicas da Rocinha e Vidigal

AFFONSO NUNES

Existe um Rio de Janeiro que se conhece pelo prato servido, pela conversa com quem o prepara e pelo caminho até a mesa. É esse percurso que o Favela Gourmet propõe em sua segunda edição, com início oficial nesta sexta-feira (4) em duas emblemáticas comunidades cariocas: Rocinha e Vidigal. O festival chega maior: são 40 bares, restaurantes e lanchonetes no circuito - na edição anterior eram 16.

O circuito gastronômico ocorrerá até o dia 10. Durante esse período, o público poderá conhecer pratos, petiscos e bebidas preparados pelas casas participantes, em uma programação que associa o prazer de comer à descoberta de histórias, negócios e paisagens que não cabem nos roteiros convencionais da cidade.

O crescimento do festival não se mede apenas pelo número de estabelecimentos participantes. Na primeira edição, cerca de 300 profissionais participaram da operação e o público registrou 3,2 mil votos, segundo dados divulgados pela organização. Os negócios envolvidos apontaram aumento estimado de 35% no movimento durante os dias do evento, enquanto o engajamento



Em alguns dos estabelecimentos, a vista privilegiada da Cidade Maravilhosa faz toda a diferença

nas redes sociais dos estabelecimentos cresceu cerca de 70%. A nova edição amplia essa circulação e põe em contato direto quem cozinha, atende, guia, produz e visita.

Na Rocinha, o mapa do festival inclui Amarelinho, Via Carioca, Bar do Luquinhas, Boteco Resenha, Katsumaru, La Roma,

Novo Visual Restaurante, Cheirinho Bom – Bolos da Paula, Bar do Russo, Casa Lisboa Artesanal, Arte do Pão, Vista Shoow, Deck Bella Vista, Cozinha Tial Val, Pensão da Maria, RD Lounge, Bar do Eliseu, Delícias da Gi, The Best, Ki Sabor Pizzaria e Ki Sabor. No Vidigal, entram Padaria e Merceria 2 Irmãos, Flor de

Baunilha, Boteco da Nega, Passa e Fica, Botequim da Praça, Cravo & Canela, Alto Reverse, Quiosque do Arvrão, Restaurante Casa Verde, Restaurante 2 Irmãos (Trilha), Espetinho do Chiquinho, Tô no Vidigal, Restaurante Petisco do Vidigal, Visual dos Crias, Nosso Tempero, Padaria Alto Vidigal, Espaço Brisa e Sabor Carioca.

“A favela não precisa que contem sua história por ela. Ela tem voz, talento, sabor e gente disposta a construir o próprio caminho”

RENAN MONTEIRO

A experiência começa antes mesmo da refeição. Haverá pontos de encontro nas duas comunidades, onde os visitantes serão recebidos pela equipe do festival e por guias, inclusive bilíngues. Dali, grupos seguem até os restaurantes escolhidos. A rota é parte da proposta: o deslocamento deixa de ser apenas uma questão logística e passa a aproximar o visitante das ruas, dos comércios, das pessoas e da dinâmica dos territórios.

A competição, por sua vez, convida o público a participar ativamente. Depois de provar o prato inscrito, o visitante vota por QR Code disponível nos estabelecimentos. Os critérios anunciados pelo festival são sabor, apresentação, criatividade e experiência oferecida. Não se trata, portanto, apenas de eleger um vencedor, mas de criar uma vitrine para cozinhas que têm identidade própria e que encontram na gastronomia uma frente concreta de trabalho, visibilidade e renda.

Criador do Na Favela Turismo, que apoia a iniciativa, Renan Monteiro resume a ideia por trás do circuito: “A favela não precisa que contem sua história por ela. Ela tem voz, talento, sabor e gente disposta a construir o próprio caminho.” Ao reunir visitantes, moradores, guias, empreendedores e restaurantes, o Favela Gourmet dá materialidade a essa afirmação. Cada consumo movimenta uma cadeia local; cada visita pode ressignificar o nosso jeito de olhar essas comunidades.

A segunda edição chega, assim, menos como uma agenda gastronômica e mais como uma afirmação de território. Rocinha e Vidigal não entram no roteiro como cenário: entram como autoras da experiência. O festival cresce porque há quem cozinhe, empreenda, receba e conte, à sua maneira, uma cidade que também se revela pelo sabor.

SERVIÇO

II FAVELA GOURMET

De 5 a 10/9

Informações: www.favelagourmet.com.br

www.favelagourmet.com.br
nafavelaturismo.com.br