

Quarta-Feira, 25 de Dezembro de 2024

Evento de gastronomia reúne chefs nacionais e regionais para valorizar a cultura mato-grossense

COM APOIO DA SECEL

Da Redação

A 10ª edição do Pantanal Cozinha Brasil oferece uma programação que valoriza a cultura gastronômica mato-grossense, de terça (01.10) a sexta-feira (05.10), em Cuiabá e Várzea Grande. O evento, considerado o maior de gastronomia no Centro-Oeste, conta com o apoio da Secretaria de Estado de Cultura, Esporte e Lazer (Secel).

“A gastronomia é um segmento da economia criativa que tem possibilidades de conexões com os mais diversos setores relacionados à cultura. É um conhecimento que evidencia aspectos culturais mato-grossenses, sobretudo dos povos tradicionais”, expressa a secretária adjunta de Cultura da Secel, Keiko Okamura

Com o peixe Pintado definido como ingrediente do ano, a programação começa nesta terça (01.10), às 19h, com palestra e degustação para convidados. De terça (02.10) a sábado (05.10), acontecem os almoços e jantares com chefs nacionais nos restaurantes participantes do evento.

Na quinta (03.10) e na sexta-feira (04.10), às 10h e às 15h, o público pode participar das oficinas de culinária com degustação e harmonização de vinhos, que serão realizadas na unidade do Senac no bairro Boa Esperança, em Cuiabá, e na Univag, em Várzea Grande. As inscrições são feitas pelo link [AQUI](#)

Fazem ainda parte da programação bate papo gratuito aberto ao público com o chef confeitiro Rodrigo Ribeiro do Ara, e ainda churrasco para convidados em homenagem ao empresário Marco Túlio, escolhido como personalidade do ano no evento. A programação completa pode ser conferida no site www.pantanalcozinhabrasil.com.br/.

De acordo com o professor de gastronomia e curador do evento, João Carlos Caldeira, o evento tem como missão fortalecer a cultura gastronômica de Mato Grosso e do Brasil, fomentar intercâmbio entre chefs de cozinha, trazer tendências da culinária e buscar a valorização da cultura e produtos regionais.

“É preciso olhar para o mundo, sem esquecer nosso quintal. Na 10ª edição, o objetivo é valorizar nossos produtos, nossos restaurantes e a nossa culinária”, destaca.