

1º Concurso Gastronômico de Cachoeira Paulista

Nessa primeira edição devido a limitação imposta pela pandemia de Covid19, o evento ocorrerá apenas nos dias 18 e 19 de setembro nos restaurantes do município. O concurso objetiva contribuir com a construção da identidade culinária local, homenagear e resgatar fatos históricos de nossa cidade, além de incentivar o turismo gastronômico propiciando um maior movimento nos restaurantes, bares, lanchonetes, estabelecimentos de alimentação fora do lar e meios de hospedagem.

O evento fará uma correlação entre a história e a cultura da cidade com a criação ou adaptação dos pratos. Todas as receitas serão arquivadas para posteriormente virar um livro ou e-book sobre a história, cultura e gastronomia de Cachoeira Paulista.

Público-alvo:

Para todos os amantes da boa gastronomia, cozinheiros, chefes de cozinha, proprietários de restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias, estabelecimentos de alimentação fora do lar, munícipes e turistas.

1ª edição:

Desde os primórdios, a região do município de Cachoeira Paulista, aparece citada como um local de alimentação e pouso para os Bandeirantes e suas tropas.

A origem do nome do bairro Pitéu, por exemplo, remonta ao serviço existente na região. Devido uma casa de pasto localizada à beira do rio Palmital, por onde passavam os tropeiros no Caminho do Gado, promovendo propaganda do local, recomendando aos colegas, que em Cachoeira Paulista havia um bem montado "Pitéu" excelente e bem preparado.

Na margem esquerda do município na Comuna, ficavam os famosos ferreiros da cidade. Vale ressaltar, que a Rodovia dos Tropeiros (SP-068) se inicia na cidade rumo ao Vale Histórico.

Por isso, nessa edição do concurso, o homenageado será o sociólogo, pesquisador, defensor e conhecedor do tropeirismo valeparaibano, Ocílio José Azevedo Ferraz, membro vitalício da Academia Cachoeirense de Letras e Artes (ACLA) e da Academia Brasileira de Gastronomia.

A inspiração para a elaboração dos pratos participantes está na comida tropeira, uma refeição de "sustância", prática e fácil de se levar em uma viagem no lombo da tropa. O livro "**São Paulo Caminhos da Colonização Viagens de Tropeiros Entre Serras**" de Ocílio José Azevedo Ferraz, traz uma série de receitas típicas da região que poderão receber uma releitura, adaptação ou modernização.

As receitas citadas no livro poderão ser utilizadas como fonte de inspiração para uma releitura, inspiração ou adaptação. Além de doces, o

livro traz receitas de Carne à Moda da Bocaina, Afogado, Arroz com Urucum, Farofa de Bananas, Frango à Moda da Revolução e Moreiras, Vaca Atolada, Quirerinha com Frango Caipira e Bolinho Caipira. Para conhecer na integra as receitas, basta solicitar via email.

Quem poderá participar:

Proprietários de restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias e estabelecimentos de alimentação fora do lar.

Etapa online:

As inscrições serão feitas pelo email turismo@cachoeirapaulista.sp.gov.br ou diretamente na Secretaria de Cultura e Turismo até o dia 31 de agosto. No ato da inscrição os participantes deverão indicar os ingredientes do prato, composição e justificar a sua criação. Os participantes deverão enviar fotos para prévia divulgação nas mídias digitais da Prefeitura. Lembrando que os gastos com os insumos dos pratos serão de total responsabilidade de seus criadores.

Etapa presencial:

Para a versão presencial do evento, os participantes deverão ter em seu cardápio durante o final de semana dos dias 18 e 19 de setembro de 2021, o prato elaborado especificamente para o Concurso. Neste final de semana uma equipe irá até os estabelecimentos para realizar a degustação e avaliação das receitas criadas, seguindo um cronograma que será divulgado previamente aos participantes.

Avaliação dos Pratos:

Serão avaliados em cada prato, na escala de 01 a 10 pontos, os seguintes requisitos: apresentação, sabor, textura, harmonização, ingredientes utilizados e criatividade. Essa avaliação será realizada por uma equipe técnica de jurados qualificados na área gastronômica incluindo representantes da Faculdade Serra Dourada do polo de Lorena.

Premiação do Festival:

1. Todos os participantes receberão um certificado de participação no Concurso;
2. Todos os pratos e os estabelecimentos serão divulgados nas mídias digitais da Prefeitura e da Secretaria de Cultura e Turismo;
3. O vencedor ganhará um vídeo reportagem exclusiva da TV Cidade e TV Aventura;
4. O vencedor ganhará também uma reportagem exclusiva no site da Prefeitura.