

Fonte: <https://g1.globo.com/rj/regiao-dos-lagos/noticia/2020/08/28/primeiro-festival-de-frutos-do-mar-reune-mais-de-20-bares-e-restaurantes-em-marica-no-rj.ghtml>

Primeiro Festival de Frutos do Mar reúne mais de 20 bares e restaurantes em Maricá, no RJ

Evento organizado pelo Maricá Convention & Visitor Bureau e a Rota Gastronômica vai até 13 de setembro.



Primeiro Festival de Frutos do Mar reúne mais de 20 bares e restaurantes em Maricá, no RJ — Foto: Divulgação/Festival de Frutos do Mar de Maricá

O 1º Festival de Frutos do Mar de Maricá, na Região Metropolitana do Rio, promete aquecer a economia do setor de bares e restaurantes, prejudicado pela pandemia da Covid-19.

Ao todo, 24 bares e restaurantes da cidade participam do evento, que começou na última terça-feira (25) e termina no dia 13 de setembro.

“A proposta do evento é promover a cidade de Maricá e mostrar para todos que, além de todas as suas belezas naturais, também tem um grande potencial gastronômico. E aproveitando esse momento de pandemia, fortalecer o setor na cidade para aquecer as vendas”, afirma o presidente da Maricá Convention & Visitor Bureau, Paulo Santos.



Primeiro Festival de Frutos do Mar reúne mais de 20 bares e restaurantes em Maricá, no RJ — Foto: Divulgação/Festival de Frutos do Mar de Maricá

Em Maricá, bares e restaurantes estão autorizados a funcionar de 11h à meia-noite durante a semana. Aos fins de semana, o horário de funcionamento se estende para de 8h à meia-noite.

Apesar disso, o festival também é foco no *delivery* e o *take-away*, quando a pessoa faz o pedido de casa e busca no restaurante.

Os pratos, elaborados exclusivamente para o festival, têm valores diferenciados: R\$ 29, R\$ 49, R\$ 69 e R\$ 89.

Cada bar ou restaurante estabelece o valor da taxa de entrega. Não é permitida a cobrança de embalagens.

Os consumidores podem escolher e votar no melhor prato, avaliando o sabor, apresentação e atendimento.

Os estabelecimentos mais votados receberão um troféu e os consumidores concorrerão a um jantar.

A votação é feita pelo **site oficial do evento**, onde também é possível conhecer os restaurantes participantes.

Fonte: <https://errejotanoticias.com.br/restaurantes-participantes-festival-frutos-do-mar-marica/>

24 restaurantes participam do 1º Festival de Frutos do Mar de Maricá



Batata Recheada 100% Camarão

O 1º Festival de Frutos Mar de Maricá, que acontece entre os dias 25 de agosto e 13 de setembro, contará com 24 restaurantes. Os pratos do Festival, de cada estabelecimento participante, serão ofertados aos clientes com **quatro opções de preços**: R\$ 29 (vinte e nove reais), R\$ 49 (quarenta e nove reais), R\$ 69 (sessenta e nove reais) e R\$ 89 (oitenta e nove reais).

Os clientes poderão se assim desejar, participar de uma avaliação dos pratos com os seguintes itens: Sabor, Apresentação do prato e Atendimento. A **votação** será feita através do **aplicativo Maricá Oficial**, que pode ser baixado nas plataformas virtuais nas versões Android e IOS.

A organização irá tabular os resultados e em data a ser agendada apresentará os resultados, destacando os **estabelecimentos com a melhor colocação** em cada item avaliado.

A **premiação** (jantar) é para o consumidor que participar da avaliação dos pratos. O estabelecimento que tiver maior pontuação, receberá um **troféu**.

A realização do 1º Festival de Frutos do Mar é uma promoção da Federação de Convention & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro, do Maricá Convention e Visitors Bureau e Rota Maricá Gastronomia e Hotelaria.

Fonte: <https://odia.ig.com.br/rio-de-janeiro/o-dia-niteroi/2020/08/5976650-marica-realiza-1--festival-de-frutos-do-mar-de-hoje-a-setembro.html>

Maricá realiza 1º Festival de Frutos do Mar de hoje a setembro

Potencial gastronômico da cidade é a aposta do evento que estreia reunindo 24 estabelecimentos



Com a proposta de estimular a economia e o paladar, Maricá recebe a partir de hoje seu 1º Festival de Frutos do Mar. Até o dia 13 de setembro, moradores e visitantes vão saborear e escolher os melhores pratos da cidade. O evento pretende mostrar o potencial gastronômico do município e fortalecer o setor.

No último mês, Maricá já tinha recebido o Festival Gastronômico de Inverno. Agora, 24 bares e restaurantes de todas as regiões da cidade vão participar. As modalidades Delivery e Take Away devem ser priorizadas, para evitar a disseminação da covid-19, mas os restaurantes também podem oferecer atendimento no local, seguindo as normas dos decretos municipais, bem como de sanitização e higiene.

Os pratos elaborados para o Festival custam R\$29, R\$49, R\$69 e R\$89, e cada estabelecimento vai determinar o valor da taxa de entrega, não podendo cobrar por embalagens. O dono do restaurante "O Alfacinha", que fica na Praia do Francês, em Itaipuaçu, Antonio Rebelo Pereira, de 51 anos, reconhece a importância da realização de um festival dedicado a frutos do mar.

"Acho importante a criação de um festival desta natureza, num município com mais de 40 quilômetros de praias e com um complexo lagunar onde existe a tradição da pesca de peixe e frutos do mar. Desde que a Prefeitura lançou essas iniciativas, o Alfacinha está presente, tentando ajudar a criar credibilidade para a gastronomia da região", afirma Antonio.

O estabelecimento oferece comida Portuguesa e Mediterrânea, e investe na mistura de ingredientes brasileiros com tempero português para o prato "Vieiras à Pessoa", que consiste em vieiras grelhadas, com molho champanhe e manjerição. O prato homenageia o escritor português Fernando Pessoa e custa R\$69.

"Participamos com um prato inovador, com vieiras frescas e orgânicas, o que nos orgulha muito, por promover um produto local de altíssima qualidade e de forma sustentável. Nos pareceu adequado homenagear um dos mais importantes nomes da Língua Portuguesa, que é traço comum entre estes dois países".

Os interessados podem consultar os estabelecimentos participantes no site www.festivaldefrutosdomar.contato.site. Além de provarem os pratos elaborados pelo evento, os clientes ainda podem ganhar um jantar totalmente gratuito. Para concorrer, os consumidores precisam votar no melhor prato do Festival, avaliando sabor, apresentação e atendimento, através do site www.conhecamarica.com.br. Os mais votados levam um troféu.

"Esse festival foi desenhado ano passado, dentro do nosso calendário turístico. Identificamos a procura pelo turismo gastronômico na cidade, que já possui 100% dos seus restaurantes abertos. Tudo foi coordenado pelas organizações do setor turístico da cidade", explica o secretário de Turismo, José Alexandre Almeida.

Maricá Recebe, Maricá Protege

Para retomar as atividades turísticas de Maricá e evitar a propagação do novo coronavírus, as secretarias municipais de Turismo, Saúde (Vigilância Sanitária) e o Maricá Convention & Visitor Bureau elaboraram o programa "Maricá Recebe, Maricá Protege."

O projeto auxilia o setor de turismo a se adaptar às normas de biossegurança e ao "novo normal", para receber bem e com segurança os turistas. Em dois manuais, o programa compilou uma série de normas e protocolos de proteção sanitária para bares, restaurantes, pousadas e hotéis. As instruções podem ser acessadas e baixas gratuitamente pelo site www.conhecamarica.com.br.

O Maricá Recebe, Maricá Protege está associado ao programa do Governo do Estado, "Turismo Consciente", que tem como objetivo evitar ou reduzir a transmissão da doença, durante o uso dos equipamentos turísticos.

"Devido à flexibilização, criamos o 'Maricá recebe, Maricá protege', para realização de um turismo consciente na cidade. Realizamos visitas junto com uma consultora e o Convention Bureau em hotéis e restaurantes para saber se as medidas de biossegurança estão sendo cumpridas, para sensação de segurança dos munícipes e dos turistas", relatou o secretário de turismo, José Alexandre Almeida.

Fonte: <https://m1newstv.com/1o-festival-de-frutos-do-mar-de-marica/>

1º Festival de Frutos do Mar em Maricá

Antes de mais nada, começou na última terça-feira (25/08) o 1º Festival de Frutos do Mar de Maricá. O evento é organizado pelo Maricá Convention & Visitor Bureau e a Rota Gastronômica e reúne 24 bares e restaurantes de todas as regiões da cidade com pratos incríveis e saborosos. O [Festival](#) acontece até o dia 13 de setembro.

Por conta da pandemia, serão priorizados os formatos de Delivery ou Take-Away, onde o produto é encomendado e a pessoa o retira no estabelecimento. Todavia, os restaurantes que estão abertos ao público atendendo às normas dos decretos municipais e observando as regras de sanitização e higienização também poderão disponibilizar os pratos do festival.

“O 1º Festival de Frutos do Mar foi pensado com os empresários do ramo gastronômico e o Maricá Convention e Visitors Bureau. Esse festival foi desenhado ano passado, dentro do calendário turístico da cidade. Identificamos que existe uma procura pelo turismo gastronômico na cidade, que já possui 100% dos seus restaurantes abertos. Tudo foi organizado pelas organizações do setor turístico da cidade”, afirma José Alexandre Almeida, secretário de Turismo.

Valores

Os pratos elaborados especialmente para o festival têm valores diferenciados: R\$ 29, R\$ 49, R\$ 69 e R\$ 89, sendo que cada bar ou restaurante estabelece o valor da taxa de entrega. Não é permitida a cobrança de embalagens.

“A proposta do evento é promover a cidade de Maricá e mostrar para todos que, além de todas as suas belezas naturais, também tem um grande potencial gastronômico. E aproveitando esse momento de pandemia, fortalecer o setor na cidade para aquecer as vendas”, afirma Paulo Santos, presidente do Maricá CVB.

Os consumidores poderão escolher e votar no melhor prato, avaliando o sabor, apresentação e atendimento. Os estabelecimentos mais votados receberão um troféu e os consumidores concorrerão a um jantar.

A votação será feita online e pode ser acessada através do site www.conhecamarica.com.br ou pelo QR Code disponível no material de divulgação.

Fonte: <https://ladodeca.com.br/marica-tera-o-1o-festival-de-frutos-do-mar-confira-a-programacao/>

Maricá terá o 1º Festival de Frutos do Mar. Confira a programação:



Mais um evento promete movimentar a cidade de Maricá: o **1º Festival de Frutos do Mar**.

O evento gastronômico ocorrerá nos dias 25 de agosto e 13 de setembro, e tem como objetivo adequar os estabelecimentos com o 'novo normal', além de aquecer a economia da cidade promovendo a gastronomia e estimulando o turismo.

Ao todo serão 23 estabelecimentos que prometem fazer bonito com pratos inesquecíveis.



De acordo com o secretário de Turismo de Maricá, José Alexandre, o festival terá três opções para degustação – a forma tradicional (presencial) obedecendo os critérios estabelecidos pelo município em relação ao combate do Covid-19, a forma Delivery (cliente pede em casa) e o Take Away (retirada no local para consumo em casa).

“Estamos estruturando ainda mais o turismo gastronômico da cidade. Com o novo momento estamos desenhando todas as ações até o fim do ano”, diz.

Além das propostas principais do festival, o secretário diz que a ideia é incluir o setor hoteleiro e demais formas de turismo na cidade.

“JÁ ESTAMOS ESTRUTURANDO O TURISMO RURAL, ECOLÓGICO E DE AVENTURA.

A INTENÇÃO É QUE O TURISTA SE HOSPEDE NA CIDADE, TENHA SUAS OPÇÕES

DURANTE O DIA E CURTA A GASTRONOMIA À NOITE”, CONTOU.

Para o Paulo Santos, Presidente do Maricá Convention & Visitor Bureau, o 1º Festival Gastronômico de Frutos do Mar da cidade tem vários significados.

“É mais uma oportunidade para a Setor se apresentar e se preparar, para quando isso tudo passar estejamos prontos para atrair cada vez mais turista para nossa cidade. A Gastronomia é um fator importante na decisão de um visitante para conhecer um destino, precisamos olhar e trabalhar o ponto de vista do Turista” conta.



A realização do 1º Festival de Frutos do Mar é uma promoção da Federação de Convention & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro, do Maricá Convention e Visitors Bureau e Rota Maricá Gastronomia e Hotelaria.

Ainda segundo o secretário José Alexandre, em outubro a cidade receberá dois novos festivais, o Comida de Boteco e o Circuito Maricá Bier Fest.

“O planejamento já está concluído e em breve serão divulgados detalhes destes eventos”, enfatizou.

Pratos, valores e avaliação

O prato oficial do Festival, de cada estabelecimento participante, ofertado aos clientes deverá seguir preços fixos: R\$ 29 (vinte e nove reais), R\$ 49 (quarenta e nove reais), R\$ 69 (sessenta e nove reais) e R\$ 89 (oitenta e nove reais).

Os clientes poderão se assim desejar, participar de uma avaliação dos pratos com os seguintes itens: Sabor, Apresentação do prato e Atendimento.



A votação será feita através do aplicativo Maricá Oficial, que pode ser baixado nas plataformas virtuais nas versões Android e IOS.

A organização irá tabular os resultados e em data a ser agendada apresentará os resultados, destacando os estabelecimentos com a melhor colocação em cada item avaliado.

A premiação (jantar) é para o consumidor que participar da avaliação dos pratos.

O estabelecimento que tiver maior pontuação, receberá um troféu.

Fonte: <https://marica.portaldacidade.com/noticias/cidade/vem-ai-o-primeiro-festival-de-frutos-do-mar-de-marica-1341>

Vem aí o primeiro festival de frutos do mar de Maricá

Serão mais de 20 estabelecimentos participantes oferecendo pratos especialmente elaborados e o melhor da culinária da cidade

O primeiro festival de frutos do mar de Maricá começa no dia 25 de agosto e finaliza no dia 13 de setembro.

São mais de vinte estabelecimentos participantes que irão ofertar diversos pratos típicos, entre eles, o Linguine Gamberi Shiitake e o Yakissoba de Frutos do Mar.

Será possível realizar o pedido através de Delivery, Take Away e da forma tradicional, consumindo no próprio restaurante, mas este tipo de consumo só será permitido se a atual fase de controle do coronavírus estabelecido pela Prefeitura permitir.

Dentre vários festivais gastronômicos que já ocorreram desde o ano passado em Maricá, o André Souza, proprietário da Pizzaria Di Itália, em Itaipuaçu, já participou de dois eventos (Fest & Gourmet e o Festival Gastronômico de Inverno), e também já confirmou presença no festival de frutos do mar.

"Esses festivais só tem a acrescentar. É bom sair da rotina e fazer novos pratos", disse André Souza. O proprietário da Di Itália ainda ressaltou que os eventos ajudaram a aumentar as vendas durante a pandemia, principalmente pela propaganda atribuída ao festival. "Não tenho o que reclamar. Dando para participar, eu sempre participo", complementou.

Os pratos ofertados pelos estabelecimentos através do festival possuem preços fixos que podem ser acessados em um menu virtual, que será disponibilizado em breve.

Após consumir o pedido, o cliente pode avaliar o sabor, a apresentação do prato e o atendimento através do aplicativo Maricá Oficial, disponível para Android e IOS.

Ao final da avaliação, o cliente passa a concorrer a um jantar. O estabelecimento melhor avaliado ganha um troféu.