

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/06/27/festival-gastronomico-de-inverno-vai-movimentar-marica-de-5-a-28-de-julho/>



**VENHA CONHECER UMA
MARICÁ
DE MUITOS SABORES!**

5 a 28 Julho

**NOS
ESTABELECIMENTOS
PARTICIPANTES**

**1º FESTIVAL
Gastronômico
DE INVERNO - MARICÁ - RJ**

REALIZAÇÃO
SECRETARIA DE TURISMO | PREFEITURA DE MARICÁ #MaisPertoDeVocê | CODEMAR

PROMOÇÃO
FCAVB-RJ | MARICÁ CONVENTIONS & VISITORS BUREAU

MARICÁ TERÁ 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE INVERNO EM JULHO

Cidades Segunda, 17 Junho 2019 18:02 – SITE ERREJOTA _

Maricá terá seu 1º Festival Gastronômico de Inverno em julho. O evento vai reunir sabores de diversos restaurantes da cidade. O credenciamento para participar está aberto. O festival vai acontecer entre 05 e 28 de julho.

O evento é uma promoção da Rota Gastronômica de Maricá, do Maricá Convention & Visitors Bureau e a Federação de Conventions do Estado do Rio. A realização é da Prefeitura de Maricá e da Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar).

A Rota de Gastronomia e Hotelaria de Maricá conta com mais de 20 empresas associadas. O grupo é um dos responsáveis por estruturar a rota de gastronomia e hotelaria do município atraindo investimento e eventos turísticos para a cidade.

Em breve, informações sobre como os restaurantes poderão se credenciar.

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/06/27/festival-gastronomico-de-inverno-vai-movimentar-marica-de-5-a-28-de-julho/>

Quem gosta de boa gastronomia já tem programa certo no mês de julho; vai acontecer em Maricá, entre os dias 05 e 28/07, o 1º Festival Gastronômico de Maricá. Serão 40 estabelecimentos que prepararam pratos para o festival, cada um com valor fixo de R\$ 40. Serão atrações para os mais diversos paladares.

O evento está sendo promovido pela Prefeitura de Maricá, através da Secretaria de Turismo e da Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar), em parceria com a Rota Maricá de Gastronomia e Hotelaria, a Federação de Convention & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro (FC&VB-RJ) e o Maricá Convention & Visitors Bureau (Maricá C&VB).



O Coordenador de Projetos da FC&VB-RJ, José Alexandre Almeida, explicou como surgiu a ideia do festival. "Um dos trabalhos da FC&VB-RJ é fortalecer a geração de fluxo turístico para Maricá. Todos os destinos turísticos consolidados trabalham a gastronomia como um fator de atração de turistas. Maricá não tinha um projeto onde pudesse mostrar o potencial dos envolvidos nesse setor. Idealizamos, dentro do planejamento estratégico, esse evento para que a gente pudesse fazê-lo dentro dos próprios estabelecimentos", contou.

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/06/27/festival-gastronomico-de-inverno-vai-movimentar-marica-de-5-a-28-de-julho/>

A consolidação da cadeia produtiva do setor em Maricá é um dos objetivos da iniciativa. “O 1º Festival Gastronômico de Inverno quer também a promoção de Maricá junto ao mercado emissor de turistas. É mais uma forma de desenvolvimento sustentável para a cidade”, afirma o presidente da Codemar, José Orlando Dias.

Segundo Paulo Santos, presidente do Maricá C&VB, o festival poderá fortalecer a Rota Maricá de Gastronomia e Hotelaria, instituição que surgiu no ano passado e que conta com o apoio do Maricá C&VB. "Vai ser um divisor de águas para a Rota Maricá. O 1º Festival Gastronômico de Maricá liga as turbinas da Rota, pois vai conectar o morador de Maricá com os turistas das cidades vizinhas, que passarão conhecer a culinária da cidade. É um número importante de restaurantes e demonstra a força do setor. Acredito que esse evento abrirá as portas do município para eventos ligados à gastronomia", acredita.



“O evento não tem caráter de concurso. É uma ação de interatividade, com sinergia e lucratividade para todos, não só do ponto de vista econômico, mas social, cultural e turístico”, acrescenta o Secretário de Turismo, Robson Dutra.

A adesão é voluntária e sem custo, e as regras principais para que qualquer restaurante, bar, pizzaria, quiosque, empório ou rotisseria participem exigem que o estabelecimento esteja legalizado e situado em Maricá, e comercialize pratos de gastronomia de preparo manual e a la carte. "A nossa ideia inicial era ter 20

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/06/27/festival-gastronomico-de-inverno-vai-movimentar-marica-de-5-a-28-de-julho/>

estabelecimentos. Quase dobramos a meta. Foi uma grata surpresa e ficamos muito felizes porque os empresários abraçaram esse projeto. Vamos estar divulgando a cidade não só para a população (que é importante também prestigiar o projeto), mas trazendo pessoas para conhecer Maricá através do apelo gastronômico do município. Acredito muito no potencial do Festival", comentou José Alexandre.

A participação no Festival não implica em qualquer alteração no funcionamento das casas, seja em horários, dias ou no modo de operação. E os clientes receberão um formulário simplificado para avaliar o sabor, a apresentação do prato, o atendimento. A organização apresentará os resultados, destacando os estabelecimentos com a melhor colocação em cada item avaliado.

Quinta, 27 Junho 2019 21:32

Fonte: <http://rotario.com.br/site/marica-realiza-1o-festival-gastronomico-de-inverno-a-partir-desta-sexta/>



Costa do Sol Maricá

Maricá realiza 1º Festival Gastronômico de Inverno a partir desta sexta

[2 de julho de 2019](#) [daniel](#) [0 comentários](#) [1o Festival Gastronômico de Inverno](#), [maricá](#), [Maricá Convention & Visitors Burea](#), [Rota Gourmet](#), [Rota Rio Notícias](#), [Rota Rio Turismo](#), [TurismoMaricá](#)

O Festival Gastronômico de Inverno de Maricá começa nesta sexta-feira (5) e vai até o dia 28 de julho, prometendo aquecer a econômica local. Ao todo, 40 estabelecimentos participam do evento promovido pela Prefeitura, via Secretaria de Turismo e Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar), em parceria a Federação de Conventions & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro, a Rota Gastronômica de Maricá e o Maricá Conventions & Visitors Bureau.

Segundo o presidente da Codemar, José Orlando Dias, a consolidação da cadeia produtiva do setor em Maricá é um dos objetivos do evento. “O 1º Festival Gastronômico de Inverno quer também a promoção de Maricá junto ao mercado emissor de turistas. É mais uma forma de desenvolvimento sustentável para a cidade”, afirmou.

A adesão dos participantes no festival é voluntária e sem custo, e as regras principais para que qualquer restaurante, bar, pizzaria, quiosque, empório ou rotisseria participem é que o estabelecimento esteja legalizado e situado em Maricá, e comercialize pratos de gastronomia de preparo manual e a lá carte.

Segundo o presidente da Codemar, José Orlando Dias, a consolidação da cadeia produtiva do setor em Maricá é um dos objetivos do evento. “O 1º Festival

Fonte: <http://rotario.com.br/site/marica-realiza-1o-festival-gastronomico-de-inverno-a-partir-desta-sexta/>

Gastronômico de Inverno quer também a promoção de Maricá junto ao mercado emissor de turistas. “É mais uma forma de desenvolvimento sustentável para a cidade”, afirmou.

A participação no Festival não implica em qualquer alteração no funcionamento das casas, seja em horários, dias ou no modo de operação. E os clientes receberão um formulário simplificado para avaliar o sabor, a apresentação do prato, o atendimento. A organização apresentará os resultados, destacando os estabelecimentos com a melhor colocação em cada item avaliado.

“O evento não tem caráter de concurso. É uma ação de interatividade, com sinergia e lucratividade para todos, não só do ponto de vista econômico, mas social, cultural e turístico”, acrescentou o secretário de Turismo, Robson Dutra.

O prato oficial do festival oferecido em cada participante terá preço fixo de R\$ 40.

Fonte: <http://rotario.com.br/site/marica-realiza-1o-festival-gastronomico-de-inverno-a-partir-desta-sexta/>







SHOW DA CANTORA ANA COSTA



FONTE: <https://errejotanoticias.com.br/index.php/noticias/item/3985-festival-gastronomico-sorteara-um-jantar-romantico> - Errejota Notícias



FESTIVAL GASTRONÔMICO SORTEARÁ UM JANTAR ROMÂNTICO

A partir desta sexta-feira (5) 41 estabelecimentos comerciais de Maricá passam a fazer parte do 1º Festival Gastronômico. Serão pratos para todos os paladares e mais, o cliente que saborear um dos pratos do festival e preencher uma avaliação estará automaticamente concorrendo a um jantar romântico para duas pessoas.

De acordo com José Alexandre Almeida, coordenador de eventos da Federação de Convention & Visitors Bureaux do Estado do Rio de Janeiro, a ideia é fomentar o turismo em um período de baixa.

"Observamos que precisávamos fomentar o turismo fora das grandes épocas (carnaval, réveillon e natal). A gastronomia atrai o turismo. Temos uma rica rede gastronômica e, com a iniciativa do festival percebemos o comprometimento dos empresários da cidade. Temos uma grande oferta de pratos elaborados e de qualidade. Tenho a certeza que este será o primeiro de uma série de festivais.

Alexandre ainda reforça que, além de provar comida de boa qualidade, o cliente terá a chance de concorrer a um jantar romântico para duas pessoas.

"Vai ser muito fácil, basta o cliente preencher um formulário respondendo três perguntas e colocar na urna. Ao final do festival vamos ver as avaliações e fazer o sorteio", disse. Quarta, 03 Julho 2019 13:31

ENTRAR FOTO DO FORMULÁRIO:

Para ajudar na sua escolha, confira a lista dos restaurantes participantes:

Centro – Restaurantes:

Mineiro Delivery

PRATO DO FESTIVAL: Picanha à mineira e Palha Italiana

► Av. Vereador Francisco Sabino da Costa, 35 - Centro

Tel: 2636-9985 / 98489-3722.

Horário: Segunda a Sábado, 11h às 14h (almoço)

Quarta a Sábado, 8h às 22h (jantar)

Posto Mar Azul

PRATO DO FESTIVAL: Costela barbecue e queijo

► Av. Vereador Francisco Sabino da Costa, 301

Tel: 2637-2926 / 97002-1125

Horário: Sexta e Sábado, 19h às 00h (Será servido prato participante do Festival)

Sushiricá

PRATO DO FESTIVAL: Arco íris Sushiricá

► Av. Vereador Francisco Sabino da Costa. Tel: 97018-3486

Horários: Segunda, Sexta e Sábado, 18h15 à 00h

Terça, Quarta, Quinta e Domingo, 18h15 às 23h

Arte do Sabor

PRATO DO FESTIVAL: Escalope ao Molho Madeira da Casa da Tia Helaine

► R. Expedicionário Luiz Manoel Ferreira, 38. Tel: 2637-2331

Horário: Segunda a Sábado das 10h30 às 15h

Delícias da Penha

PRATO DO FESTIVAL: Delix

► Av. Vereador Francisco Sabino da Costa, 306, Loja 3,

Tel: 3731-3037

Horário: Segunda a sexta, 9h às 19h30

Sábado de 9h às 16h

Resenha Carioca

PRATO DO FESTIVAL: Pizza Mix Resenha

► Avenida Nossa Senhora do Amparo, 419. Tel: 96925-2606

Horário: Terça a domingo, 18h às 00h

Tanakara

PRATO DO FESTIVAL: Gunka de Polvo com Camarão

► Avenida Nossa Senhora do Amparo, 352. Tel: 97017-3807

Horário: Segunda a domingo, 18h às 00h

Quasar Sorveteria

PRATO DO FESTIVAL: Fondue de Sorvete Artesanal

► Avenida Nossa Senhora do Amparo, 158, Ed. Avenida.

Tel: 3731-2568/ 99889-4144

Horário: Segunda a Quinta, 12h às 22h

Sexta, Sábado e Domingo, 12h às 22h30

Pousada Maricá

PRATO DO FESTIVAL: Filé do Darwin

► Rua Jerônimo Rodrigues, 01- Centro

Tel: 3731-0089 / 99727-9571

Horário: Sexta, sábado e domingo, 18:00 às 22:00h (Será servido prato participante do Festival)

Maktub

PRATO DO FESTIVAL: Mix Maktub

► Rua Alvares de Castro, 460, loja 2. Tel: 99054-5025.

Horário: Segunda à quinta 11h às 22h

Sexta 11h às 2h

Sábado 17h às 2h

Wallabies

PRATO DO FESTIVAL: Fondue de Queijo

► Rua Alvares de Castro, 490. Tel: 2637-3949.

Horário: Terça a Domingo, 18h às 23h

Araçatiba – Restaurantes:

Cantinas Lagos

PRATO DO FESTIVAL: Filetto Lagos

► Rua Jovino Duarte de Oliveira, 248 (Rua do Forum).

Tel: 99713-8257/99713-6709

Horário: 8:00 às 18:00h de segunda a sábado, com almoço de 11:00 às 16:00h.

Sexta-feira happy-hour de 18:00 às 23:00h.

Lagoa Hamburgueria Artesanal

PRATO DO FESTIVAL: Casadinho Lagoa

► Rua Alvares de Castro 1.221 - Tel: 99753-4365

Horário: Quarta a domingo, 18h30 às 23h30

Bora Bora

PRATO DO FESTIVAL: Namorado ao BoraBora

► Rua Trinta e Seis, 736. Tel: 3731-2102

Horário: Segunda à Domingo, 11h às 22h

Carne de Sol do Robinho

PRATO DO FESTIVAL: Nordeste Bom

► Rua Alvares de Castro, 1697. Em frente à Praça Tiradentes.

Tel: 99725-7780.

Horário: Quinta e Sexta, 18h às 00h

Sábado, 12h às 00h

Domingo, 12h às 18h

Locomotiva Bar

PRATO DO FESTIVAL: Cestinha Araçatiba

Rua Álvares de Castro 1747, Araçatiba- Em frente à Praça Tiradentes

– Telefone (21) 97000-0112

Horário: Quinta a Domingo, 18h às 02h

Estrada do Boqueirão – Araçatiba – Restaurantes:

Restaurante do Alexandre

PRATO DO FESTIVAL: Risoto de Camarão com Castanha do Pará

► Rua 85, Lote 14, Qd.134 - Tel: 2637-8077

Horário: Segunda e Domingo, 11h30 às 16h

Terça a Sábado, 11h30 às 23h (horário especial)

Pousada Solares

PRATO DO FESTIVAL: Frango Citrus com Arroz Negro

► Avenida Prefeito Ivan Mundin, 1534. Qd 148, Lote 22.

Tel: 2634-1862

Horário: Sexta e Sábado, 11h30 às 20h (Prato servido no Festival)

Garota de Maricá

PRATO DO FESTIVAL: Sopa Garota de Maricá

► Rua 84, Ponte do Boqueirão, Garota de Maricá - Tel: 2634-1074

Horário: Segunda à Domingo, 10h30 às 18h

Barra de Maricá – Restaurantes:

Labareda – Barra

PRATO DO FESTIVAL: Bife Wellington ou Wellington Steak

► Avenida João Saldanha, 415. Tel: 99999-3319

Horário: Terça a Domingo, 18h às 23h

Toca da Vovô

PRATO DO FESTIVAL: Moranga da Toca da Vovô

► Avenida Maysa, nº 65. Barra.

Tel: 2648-2117 ou 99694-4757

Horário: Terça a domingo, 10h às 23h

Boulangerie Rua de Ardãos – Divineia

PRATO DO FESTIVAL: Bacalhau de Ardãos

► Rua Theóphilo Gomes da Silva, Lote 08, Quadra 27 – Divineia.

Tel: 2648- 1073

Horário: O prato do festival será servido sexta, sábado e domingo das 18h às 22h

Rua de Ardãos Burguer – RAB – Divineia

PRATO DO FESTIVAL: Ardão Burguer (A.B)

► Rua Theóphilo Gomes da Silva, Lote 08, Quadra 27 – Divineia. Tel: 2648-1073.

Horário: O prato do festival será servido sexta, sábado e domingo, 18h às 22h

Cordeirinho – Restaurantes:

Pousada Caribe Carioca – Cordeirinho

PRATO DO FESTIVAL: Filé à Caribe

► Avenida Maysa Monjardim, lote 20, Quadra 66, 3, Entre a 59 e a 70 cordeirinho.

Tel.: 96713- 9711

Horário: Segunda à domingo, 10h às 20h30

Bicho Grilo Cervejaria

PRATO DO FESTIVAL: Monterey

► Travessa 115, Qd 164, Lt 29, Cordeirinho

Telefone: 99322-2263

Horário: Sexta – 19h às 0h e Sábado 19h às 3h

Toca do Espanhol – Cordeirinho

PRATO DO FESTIVAL: Picanha do Espanhol

► Avenida Maysa, s/nº, esquina com a Rua 80 - Cordeirinho.

Tel: 99393-6610

Horário: Quarta à domingo, 12h às 16h30

Dubairro Café – Cordeirinho

PRATO DO FESTIVAL: Combo Especial

► Avenida Maysa, s/nº. Esquina da Rua 88 - Cordeirinho.

Tel: 96473-9334.

Horário: Quinta a domingo, 8h às 23h

Bambuí – Restaurantes:

Cafofa da Severyna

PRATO DO FESTIVAL: Severyna Bonita

► Avenida A, Lote 01, 460 – Bambuí (Bairro do Limão)

Telefone 2648-5785

Horário: Quinta a sábado, 11h às 00h e Domingo de 11h às 19h

Flamengo – Restaurantes:

Krazo Hamburgueria

PRATO DO FESTIVAL: Costa Azul

► Avenida Roberto Silveira, 2.446. Tel: 96920-5886

Horário: Terça à domingo, 18h30 às 23h30

Espraiado – Restaurantes:

Recanto do Pedregulho

PRATO DO FESTIVAL: Galinha à moda Recanto do Pedregulho

▶ Estrada do Espraiado, 145 – (ao lado do Eco Museu) – Tel: 99635-9997

Horário: Sábado, Domingo e Feriado, 11h30 às 15h

Condado – Restaurantes:

100% Artesanal Gourmet

PRATO DO FESTIVAL: Bacalhau em dobro (Batata Inglesa Recheada)

▶ Rodovia Amaral Peixoto, 31.323, Loja 03. Condado

Tel: 99989-9224 / 99588-1505.

Horário: Quarta à domingo, 18h às 23h

Batata Store

PRATO DO FESTIVAL: Batata Rostie (Suiça) G

▶ Rodovia Amaral Peixoto, 31.323. Condado – Tel.: 99793-0057/99962-4218

Horário: Todos os dias das 18h às 00h

Rodovia Ernani Amaral Peixoto – Restaurantes:

Dom Josenio

PRATO DO FESTIVAL: Nhoque do Dom

▶ Rodovia Amaral Peixoto, km 28,6 nº 28.646. – Tel: 2637-2905

Horário: Segunda a Domingo, 11h às 15h

Oliver's Pizza

PRATO DO FESTIVAL: Paraíso de Inverno

▶ Rodovia Amaral Peixoto, Km 27,5 - Itapeba – Tel: 99042-7059.

Horário: Quarta à Domingo, 18h30 às 00h30

Itaipuaçu – Restaurantes:

Rocks Burguer

PRATO DO FESTIVAL: ROCK BURGUER SPECIAL

▶ Rua Antônio Marques Matias (Antiga 36),Nº 3.653 Jardim Atlântico Leste. Tel: 96424-1786.

Horário: Terça à domingo, 17h à 00h

O Alfacinha

PRATO DO FESTIVAL: Bacalhau Alfacinha

▶ Rua 104, Lote 5, Quadra 477, Jardim Atlântico Leste. Tel.:98093-1010.

Horário: Funcionamento de Inverno. Quinta à domingo, 11h às 20h

Oficina das Pizzas – Jardim Atlântico

PRATO DO FESTIVAL: Pizza Branzani

▶ Rua Paraíso, 7651, Bl C, 01 – Loja D, Antiga Rua 20 (Entre a 34 e 36)

Jardim Atlântico, Itaipuaçu - Telefones: 4106-3600/ 98182-2830

Horário: Quinta à domingo, 19h à 23h45

Boteco do Elefantinho – Recanto de Itaipuaçu

PRATO DO FESTIVAL: Pirá-Pitu

► Rua Dr. Adair Farah da Mota, 1051, QD 1, Lt 9. Recanto de Itaipuaçu.

Tel: 96499-8489 / 97003-0964.

Horário: O prato do festival será servido das 11h30 às 00h.

Terça à Domingo das 9h às 00h (Funcionamento do Estabelecimento)

Bar e Restaurante Navegantes – Recanto de Itaipuaçu

PRATO DO FESTIVAL: Gurjão Navegantes

► Rua Adair Farah da Mota, Recanto de Itaipuaçu. Tel: 99273-8944 / 98657-0045.

Horário: Quarta à segunda, as 9h às 20h

Marombar – Barroco

PRATO DO FESTIVAL: Um, dois, três... Virei freguês!

► Avenida Um, Quadra 1, Loja 101, Barroco. Tel: 99937-3484.

Horário: Terça e quarta, 10h às 20h

Quinta a Domingo, 10h às 22h

Makimanos – Barroco

PRATO DO FESTIVAL: Tempurá Mix

► Avenida Zumbi dos Palmares, Quadra 1, Lote 1, Loja 104 – Barroco

Tel: 2638-6547

Horário: Quarta à Domingo, 17h às 22h

Quiosque Sobre as Ondas – Praia de Itaipuaçu

PRATO DO FESTIVAL: Risoto de camarão para duas pessoas

► Avenida Beira Mar s/n – Praia de Itaipuaçu (altura da Rua 1)

Tel: 96466-3266

Horário: Segunda à Segunda, 9h às 17h

Empanada Chilena

PRATO DO FESTIVAL: Empanadas Chilenas

► Avenida Itaocaia Valley, Quadra 32, Lote 06

Em frente a Rua Itatiaia, Itaipuaçu

Tel: 2636-6202

Horário: Todos os dias das 9h às 18h

NOITE DE PREMIAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES

20/08/2019 – RESTAURANTE BORA BORA















FONTE: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/07/19/1o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-termina-no-dia-28-07/>



Entrando em sua última semana o 1º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá – que segue até 28/07 – já é um sucesso para clientes e proprietários dos mais de 40 restaurantes, bares, pizzarias, quiosques, empórios e até sorveterias do Centro, Araçatiba, Itaipuaçu, Barra, Espriado, Condado, entre outros bairros, a iniciativa tem ajudado a fomentar o turismo no município e o movimento desses locais.

Com opções variadas, cada estabelecimento oferece um prato principal no valor fixo de R\$ 40, dentro do horário de funcionamento habitual. Todos os clientes que participam recebem um questionário para avaliação de três quesitos: sabor, apresentação do prato e atendimento. Após o preenchimento, o papel é depositado em urna lacrada e ao final do festival será realizado um sorteio. O cliente contemplado ganhará um jantar com direito a acompanhante no restaurante melhor avaliado.

FONTE: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/07/19/1o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-termina-no-dia-28-07/>

“Nosso prato é o arroz de açafraão com alho poró, escalope de filé mignon ao molho madeira e abobrinha grelhada com tomates concassé e ervas finas. É um prato pouco calórico”, explicou Helaine Pinho Barra, proprietária do restaurante Arte do sabor – Casa da Tia Helaine, no Centro. “Só nos três primeiros dias de festival vendemos 16. E, a percepção é que a cada dia o festival está crescendo. É um sonho para nossa categoria. Isso tudo só vai nos fortalecer fazendo da gastronomia maricaense algo bem construtivo. As pessoas estão gostando da elaboração e da quantidade servida”, garantiu Helaine.

Tamires Sousa, atendente da Quasar Sorveteria, no Centro, garantiu que a procura pelo fondue de sorvete artesanal com calda de chocolate, frutas, waffle e brownie foi maior no fim de semana. “Vendemos 10 em apenas dois dias. Teve gente que veio só para participar do festival”, contou Tamires.

“As pessoas estão falando para os garçons que estão gostando do prato, da apresentação e do atendimento”, afirmou Cristiani Garcia, gerente do Maktub, também no Centro.

“Somos de Nilópolis e ficamos sabendo do festival em Maricá através dos outdoors nas ruas”, contou Cristiano Ranalro, acompanhado da esposa Claudia Teixeira e das sobrinhas Daniela e Manuela Orbieta. “Venho a Maricá há 17 anos e achei essa ideia muito legal. Além de ser um ótimo atrativo para os visitantes também é um excelente incentivo para os proprietários dos estabelecimentos investirem no cardápio, no atendimento e na qualidade do estabelecimento de forma geral”, avaliou o cliente enquanto degustava o prato Tempura Mix, oferecido pelo restaurante Makimanos.

“Estamos recebendo clientes novos que vieram conhecer o nosso restaurante por causa do Festival. O nosso retorno está sendo bem maior do que teríamos nesta mesma época sem o festival”, destacou Nilson Pessoa, gerente e proprietário do Makimanos, em Itaipuaçu.

FONTE: <https://www.marica.rj.gov.br/2019/07/19/1o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-termina-no-dia-28-07/>

“Nosso restaurante é recém-inaugurado, não temos nem dois meses de existência, mas somos corajosos e quando soubemos do Festival achamos uma oportunidade única de divulgarmos nosso restaurante”, disse Priscila Sabbatini, proprietária do Marombar, também em Itaipuaçu. “O nosso prato se chama Um, Dois, Três já virei freguês. É um trio de petiscos que conta com bolinho de feijoada, dadinhos de tapioca e aipim frito, acompanhado de geleia de pimenta”, descreveu Priscila.

O casal, Heike Elizabeth Rist, de Niterói e Igor Jaber, de Itaipuaçu, aprovou o trio de petiscos e o festival. “Estou começando a vir para Maricá agora e confesso que eu nem tinha ideia de que a cidade tinha tantas opções de bares, restaurantes entre outros estabelecimentos e estou positivamente surpresa”, afirmou Heike Elizabeth.

“Essa iniciativa é excelente e beneficia muito Itaipuaçu. Hoje mesmo acessei o site da prefeitura e pude conferir cada estabelecimento participante, com o endereço, o que achei muito bacana. Minha única crítica é que para a segunda edição do festival coloquem também as fotos ou a descrição dos pratos no site”, sugeriu Igor.

“Sou do Recife e vim para a cidade a trabalho. Estava passando aqui pela porta, vi a plaquinha do festival e tive a curiosidade de experimentar. O prato é bem apresentável, a propaganda chama a atenção, posso dizer que vale à pena”, pontuou o advogado Luís Henrique Melo, enquanto apreciava o Mix Maktub.

“Namorado ao BoraBora é o nosso prato e a procura tem sido grande. Só na primeira semana mais de quarenta pessoas experimentaram. Os fins de semana estão bombando”, comemorou Ademir Venturi, proprietário do Restaurante Bora Bora, em Araçatiba.

“Todas as pessoas que chegam aqui para almoçar, nós oferecemos o prato do festival e muitos resolvem experimentar o nosso risoto de camarão com castanha

do Pará. Servimos uma média de 45 pratos, isso só no começo e já percebemos que houve aumento em nosso movimento. Nós comerciantes somos todos unidos, então num festival, é cada um com seu gosto e cozinha, mas todos unidos, de braços dados”, explicou Alexandre Pietrobon, proprietário do Restaurante do Alexandre, na Estrada do Boqueirão, em Araçatiba. Já confirmado no calendário oficial de eventos do município para 2020 o Festival Gastronômico de Inverno de Maricá é uma realização da Prefeitura através da Secretaria de Turismo e da Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar), em parceria com a Federação de Conventions & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro, a Rota Gastronômica de Maricá e o Maricá Conventions & Visitors Bureau.

FONTE: https://www.google.com/search?q=+https://www.marica.rj.gov.br/2019/07/19/1o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-termina-no-dia-28-07/&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKewjv6teW05TkAhVS66QKHR6sA_wQ7Al6BAgE-ECQ&biw=1920&bih=969#imgrc=



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá

FONTE: https://www.google.com/search?q=+https://www.marica.rj.gov.br/2019/07/19/1o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-termina-no-dia-28-07/&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKewjv6teW05TkAhVS66QKHR6sA_wQ7AI6BAgE-ECQ&biw=1920&bih=969#imgrc=



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá



1º Festival Gastronômico de Maricá

FONTE: <https://folhadaterradigital.com.br/cultura-e-esporte/2019/07/02/festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-comeca-nesta-sexta-feira/>

folhadaterradigital.com.br/cultura-e-esporte/2019/07/02/festival-gastronomico-de-inverno-de-marica-comeca-nesta-sexta-feira/



Pesquisar ...



Festival Gastronômico de Inverno de Maricá começa nesta sexta-feira

O Festival Gastronômico de Inverno de Maricá (RJ) começa nesta sexta-feira (5) e vai até o dia 28 de julho. De acordo com a Prefeitura, serão 36 estabelecimentos participantes. O prato oficial do festival oferecido em cada participante terá preço fixo de R\$ 40.

A Prefeitura informou que o evento não tem caráter de concurso e é uma ação de interatividade e lucratividade não só do ponto de vista econômico mas também social, cultural e turístico.

As regras principais para que qualquer restaurante, bar, pizzaria, quiosque, empório ou rotisseria participem é que o estabelecimento esteja legalizado e situado em Maricá, e comercialize pratos de gastronomia de preparo manual e a la carte.

A participação no Festival não implica em qualquer alteração no funcionamento das casas, seja em horários, dias ou no modo de operação. E os clientes receberão um formulário simplificado para avaliar o sabor, a apresentação do prato, o atendimento.

A organização apresentará os resultados, destacando os estabelecimentos com a melhor colocação em cada item avaliado.

A lista com os estabelecimentos participantes pode ser consultada no site da Prefeitura.

Fonte: G1

Regiões dos Lagos e do Norte Fluminense são prejudicadas com cobrança de tarifa de transporte de água

Baleia jubarte de cinco metros é encontrada morta em Ararijal do Cabo

FONTE: <https://www.facebook.com/maricainfo/posts/2448933005127925/>



facebook.com/maricainfo/posts/2448933005127925/

facebook Cadastrar-se

Email ou telefone Senha Entrar

Esqueceu a conta?

Maricá Info
28 de junho · 🌐

Diversos restaurantes estarão participando do Festival Gastronômico que ocorre de 5 a 28 de julho #Maricá #Gastronomia

Confira: <https://maricainfo.com/.../marica-recebera-festival-1o-festiv...>



MARICAINFO.COM

Maricá receberá 'Festival 1º Festival Gastronômico' de 5 a 28 de julho

👍 🥰 🍻 160 19 comentários 81 compartilhamentos

Compartilhar

Páginas relacionadas

-  Prefeitura Municipal de Maricá
Organização governamental
-  LSM - Central de Notícias de Maricá
Site de notícias e mídia
-  Maricá RJ - Site
Agência de turismo ecológico
-  Maricá Total
Canal de TV
-  Info Maricá RJ
Site de notícias e mídia
-  Jornal O Maricá
Empresa de mídia/notícias
-  Itaipuaçu
Organização comunitária
-  Plantão Enfoco
Empresa de mídia/notícias

FONTE: <https://g1.globo.com/rj/regiao-dos-lagos/noticia/2019/07/01/marica-rj-recebe-festival-gastronomico-de-inverno-a-partir-desta-sexta.ghtml>



globo.com g1 globoesporte gshow videos ASSINE JÁ MINHA CONTA E-MAIL ENTRAR

MENU **G1** REGIÃO DOS LAGOS  BUSCAR

Maricá, RJ, recebe festival gastronômico de inverno a partir desta sexta

Evento será realizado de 5 a 28 de julho e terá 36 restaurantes participantes.

Por G1 — Maricá
01/07/2019 13h03 - Atualizado há um mês



O Festival Gastronômico de Inverno de Maricá (RJ) começa nesta sexta-feira (5) e vai até o dia 28 de julho. De acordo com a Prefeitura, serão 36 estabelecimentos participantes.

Ad closed by Google
Stop seeing this ad
Why this ad? @

FONTE: <https://www.gbnews.com.br/single-post/2019/06/29/Turismo-vem-a%C3%AD-o-1%C2%BA-Festival-Gastron%C3%B4mico-de-Inverno-em-Maric%C3%A1>

[gbnews.com.br/single-post/2019/06/29/Turismo-vem-aí-o-1º-Festival-Gastronômico-de-Inverno-em-Maricá](https://www.gbnews.com.br/single-post/2019/06/29/Turismo-vem-aí-o-1º-Festival-Gastronômico-de-Inverno-em-Maricá)



Maricá
Turismo: vem aí o 1º Festival Gastronômico de Inverno em Maricá
 29.06.2019 | Redação GBNEWS



O mês de julho terá uma atração adicional para quem gosta de gastronomia. Trata-se do 1º Festival Gastronômico de Maricá promovido Secretaria de Turismo e Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar), em parceria a Federação de Conventions & Visitors Bureau do Estado do Rio de Janeiro, a Rota Gastronômica de Maricá e o Maricá Conventions & Visitors Bureau. O festival acontecerá na cidade de 5 a 28 de julho e terá atrações para todos os gostos nos locais participantes.

Fonte: https://www.google.com/search?tbm=isch&sxsr=ACYBGNTThQ3kvrBejZufZ2cJTFmABEHNz-3A1569603880829&sa=1&ei=KEGOXfijMsPsAfc67iDg&q=noticias+festival+gastronomico+de+inverno+em+Maric%C3%A1&og=noticias+festival+gastronomico+de+inverno+em+Maric%C3%A1&gs_l=img.3...15158.32886..34060...2.0..4.708.15695.2-53j2j1j0j1.....0....1..gws-wiz-img.....10..35i39j0j35i362i39j0i67j0i30j0i5i30j0i8i30j0i24.hW9bRPhvqPc&ved=0ahUKEwj414SOvVHkAhVDKewKHcl1DukQ4dUDCAc&uact=5#imgrc=fuCuG_kVSh9i8M:

Google | noticias festival gastronomico de inverno em Maricá

Q Todas | Notícias | **Imagens** | Vídeos | Shopping | Mais | Configurações | Ferramentas

Itapuaçu | participante | Inoá | restaurante | prefeitura | estabelecimento | pratos | evento | 2019



