

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2020/06/26/festival-gastronomico-movimentamarica-no-inverno/>

Festival gastronômico movimentada Maricá no inverno



1º Festival Gastronômico de Maricá realizado em 2019 - Foto: Elsson Campos

A segunda edição do Festival Gastronômico de Inverno 2020, iniciativa da Prefeitura de Maricá com apoio da Secretaria de Turismo e da Companhia de Desenvolvimento de Maricá (Codemar), será diferente. Por conta das restrições devido à pandemia de Covid-19, restaurantes e bares, mesmo podendo abrir com 50% da capacidade, utilizarão o delivery ou Take-away (retirada no local). O festival acontece de 10 de julho a 9 de agosto, tem a organização da Federação de Convention &

Visitors Bureau, Maricá Convention & Visitors Bureau e Rota Gastronômica.

Os pratos elaborados especialmente para o festival custam R\$ 29, R\$ 49 e R\$ 69, sendo que cada estabelecimento estabelece o valor da taxa de entrega, mas não pode ser feita a cobrança de embalagens.

“Essa segunda edição do festival é especial. O evento não é um concurso, mas uma chance de fortalecermos os estabelecimentos de gastronomia da cidade através do delivery e das entidades de turismo. Em Maricá, temos uma gastronomia de qualidade. O festival vai fomentar o consumo, respeitando todas as normas sanitárias e agregando o trabalho social através do delivery solidário que continuará arrecadando alimentos para famílias mais carentes”, ressaltou José Alexandre de Almeida, secretário de Turismo.

Para o presidente do Maricá Conventions & Visitors Bureau, Paulo Santos, o festival contribui para movimentar a economia e manter empregos. “Eu acho muito importante essa iniciativa do festival gastronômico, mesmo neste momento em ser delivery para manter as pessoas em casa. É de grande valia para própria população que pode desfrutar das novidades gastronômicas oferecidas pela cidade e do ponto de vista do empresário, ter o seu negócio funcionando, manter os empregos e aguardar a flexibilização da bandeira e a vida continuar”, disse.

Um dos participantes do evento, Alexandre Piedrobom, explicou que não trabalhava com delivery mas precisou se reinventar por conta do isolamento social. “Meus clientes estão aderindo bem a novidade, é uma maneira de continuar movimentando a economia e agradando aos consumidores. Todos os participantes estão empenhados e todo mundo caprichou no prato que vai ser apresentado no cardápio do festival. Com certeza será de alto nível”, declarou.

Os consumidores também 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 através do aplicativo Maricá Oficial que pode ser baixado nas plataformas Android e IOS.

Lista dos restaurantes:

100% Artesanal Gourmet: prato – Crepe francês 100% camarão;

Alexandre Bar e Restaurante: prato – Monte Carmo;

Arte do Sabor: prato – Guandu à tia Helaine;

Batata Store: prato – Batata Recheada de Camarão;

Bendito José: prato – Benditoffe;

Bicho Grilo Cervejaria: prato – Califórnia Jam;

Caribe Carioca: prato – Risoto de Camarão Carioca;

Carne de Sol do Robinho: prato – cuscuz da Santa;

Coral Beach Itaipuaçu: prato – Carne Seca na Moranga do Coral;

Di Italia: prato – Risotto Brie Gamberi;

Dom Josenio: prato – Contra Filé a la Soleil;

Empanadas Chilenas: prato – Kit de 5 empanadas chilenas;

Labareda Steak Burger: prato – Vulcão de queijo;

Malaguetta: prato – Filé com molho Madeira;

O Alfacinha: prato – Delícias portuguesas;

Oficina das Pizzas/RJ: prato – Pizza Gauchinha;

Pimenta Vermelha: prato – Filé de peixe;

Quasar Centro: prato – Mil folhas de cappuccino com chantilly;

Rock Burguer: prato – Cordeiro Rock B;

Sushiricá: prato – Salmão grelhado com geleia de maracujá;

Tanakara comida japonesa: prato – Combo Cupido;

The San Burger: prato – Artesanal Burger;

Toca do Espanhol: prato – Rabo de Touro;

Toca do Vovô: prato – Escondidinho de camarão;

Tropical Açaí: prato – Família Tropical

Tsuki Sushi: prato – Konsome Tsuki;

Tubaah Beach: prato – Tubaah Parmegiana;

Wallabies: prato – Vichyssoise (creme de alho poró com camarão).



1º Festival Gastronômico de Maricá em 2019 – Foto: Katito Carvalho



1º Festival Gastronômico de Maricá em 2019 – Foto: Elaine Nunes



1º Festival Gastronômico de Maricá em 2019 – Foto: Elsson Campos

Fonte: <https://www.marica.rj.gov.br/2020/07/09/festival-gastronomico-comeca-nesta-sexta-com-38-bares-e-restaurantes/>

Festival Gastronômico começa nesta sexta com 38 bares e restaurantes



**2º FESTIVAL
Gastronômico
DE INVERNO - MARICÁ - RJ
DELIVERY**

**DE 10/JUL
A 09/AGO**

**ESTABELECEMENTO
PARTICIPANTE**

**APRECIE EM CASA OS
MELHORES SABORES
DE MARICÁ!**

PROMOCÃO

  

O evento acontece respeitando as limitações dos Decretos Municipais que regulam o funcionamento dos estabelecimentos durante o período da pandemia de Covid-19 em sua conformação.

Os estabelecimentos participantes da segunda edição do Festival Gastronômico de Inverno de Maricá já estão com seus pratos e delícias definidos. Ao todo são 38 bares e restaurantes apresentando a mais variada gastronomia da cidade. O evento começa nesta sexta-feira (10/07) e segue até 9 de agosto.

Os cardápios contam com sanduíches artesanais, massas, pizzas, carnes, frutos do mar, crepes e doces incríveis. O 2º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá é uma promoção da Federação de Convention & Visitor Bureau do Estado do Rio, com apoio da Prefeitura de Maricá, através da Secretaria de Turismo, e da Codemar, com organização do Maricá Convention & Visitors Bureau e da Rota Gastronômica de Maricá.

Quem quiser descobrir todos esses sabores e já garantir os pedidos, basta acessar www.conhecamarica.com.br para acessar o guia completo dos bares e restaurantes participantes.

Durante o festival, os estabelecimentos participantes irão trabalhar no formato delivery ou take away. Os bares e restaurantes que decidiram abrir suas casas, dentro dos limites impostos pelos decretos municipais, também vão servir o prato do festival.

Os pratos possuem valores diferenciados, porém tabelados. Os valores praticados durante o festival são de R\$ 29, R\$ 49 e R\$ 69. Fica a cargo dos estabelecimentos a cobrança ou não de taxa de entrega.

Os clientes também poderão participar de uma avaliação e concorrer ao um jantar especial após avaliar o prato que saboreou. Para avaliar, basta também acessar o site conhecamarica.com.br. Toda programação também está disponível no aplicativo Maricá Oficial que pode ser baixado gratuitamente no celular nas plataformas IOS e Android.

“Além de valorizar a gastronomia local e apoiar os negócios gastronômicos da cidade, o 2º Festival Gastronômico de Inverno também é uma forma de minimizar a crise imposta pela pandemia do coronavírus seguindo as normas de biosegurança”, afirma José Alexandre de Almeida, secretário de Turismo de Maricá.

Marcello Perrone, um dos coordenadores do Rota Gastronômica de Maricá, acredita que o festival é uma oportunidade para os chefs inovem em seus cardápios.

“Os Festivais Gastronômicos são sempre uma excelente oportunidade de se conhecer novas cozinhas, novas técnicas e elaborar novos pratos. Para bares e restaurantes, os festivais gastronômicos funcionam como uma ferramenta de marketing, mostrando para os clientes que aquele estabelecimento procura se renovar, oferecendo novidades”, disse.

Delivery Solidário

O 2º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá também é um ótima oportunidade para fazer uma doação de alimentos e ajudar as famílias mais carentes da cidade. Ao receber o seu pedido na sua casa, entregue uma doação ao entregador. Todos os donativos serão recolhidos pela Secretaria de Turismo nos estabelecimentos participantes.

Fonte: <https://errejotanoticias.com.br/marica-festival-gastronomico-de-inverno/>

Maricá terá 2ª edição do Festival Gastronômico de Inverno



“Se Maomé não vai à montanha, a montanha vai a Maomé”. Em tempos de quarentena, mesmo com as medidas de restrição em vigência, Maricá não deixará de ter seu Festival Gastronômico. Essa será a 2ª edição do evento, só que desta vez na modalidade Delivery.

O Festival terá início no dia 10 julho e seguirá até 09 de agosto. O evento vai reunir sabores de diversos restaurantes da cidade. De acordo com o regulamento cada estabelecimento escolherá um prato e o custo será de R\$ 29, R\$ 49 ou R\$ 69.

A votação será feita através do aplicativo Maricá Oficial, que pode ser baixado nas plataformas virtuais nas versões Android e IOS. A avaliação dos pratos terá como quesitos: sabor, apresentação do prato e atendimento. O melhor prato e o restaurante serão escolhidos pelos clientes que participarem do festival.

O estabelecimento com a melhor colocação em cada item avaliado receberá um troféu. Já o clientes concorrerá a um sorteio onde o prêmio será um jantar.

De acordo com Paulo Santos, presidente do Maricá Convention & Visitors Bureau e da CDL-Maricá, o festival possibilitará reaquecer o seguimento, ajudar na manutenção de empregos e ao mesmo tempo proporcionar a população permanecer seguindo as orientações de restrição e distanciamento social.

“Essa 2ª edição do Festival Gastronômico de Inverno será muito importante, a começar por manter a chama do setor acesa nessa pandemia, enquanto não

chega a flexibilização. Além disso, irá ajudar a manter os empregos e permitir que a população fique em casa, podendo participar e saborear o melhor de nossa gastronomia através do Delivery”, falou Paulo.

O secretário de Turismo de Maricá, José Alexandre, também falou da importância da realização do festival neste momento de pandemia.

“Estamos apoiando a realização da segunda edição do Festival Gastronômico de Inverno, promovido pelas entidades do Turismo da cidade, por acreditar na força do Turismo gastronômico. Nesse momento difícil precisamos fomentar o setor, seguindo os protocolos de bio segurança e obedecendo os decretos vigentes. Assim que for possível vamos apoiar e criar outras ações que possam promover Maricá e ajudar as empresas a manter suas atividades”.

Marcello Perrone, um dos coordenadores do Rota Gastronômica de Maricá, contou que os festivais são ferramentas para que os bares e restaurantes possam inovar seu cardápio, promover a região e aquecer a economia local.

“Os Festivais Gastronômicos são sempre uma excelente oportunidade de se conhecer novas cozinhas, novas técnicas e elaborar novos pratos. Para bares e restaurantes, os festivais gastronômicos funcionam como uma ferramenta de marketing, mostrando para os clientes que aquele estabelecimento procura se renovar, oferecendo novidades. E além disso, os festivais gastronômicos são grandes mecanismos para o incremento da atividade turística, pois divulgam o próprio destino e aquece a economia local”, contou.

Inscrições

Os estabelecimentos ainda estão sendo cadastrados e o credenciamento para participar está aberto. As inscrições devem ser feitas através do telefone: (21) 99879-3609.

O evento é uma promoção da Rota Gastronômica de Maricá, do Maricá Convention & Visitors Bureau e a Federação de Conventions do Estado do Rio.

Fonte: <https://www.osaogoncalo.com.br/geral/84789/marica-tera-festival-gastronomico-de-inverno-a-partir-desta-sexta-10>

Maricá terá Festival Gastronômico de Inverno a partir desta sexta (10)

Os estabelecimentos participantes da segunda edição do Festival Gastronômico de Inverno de Maricá já estão com seus pratos e delícias definidos. Ao todo são 38 bares e restaurantes apresentando a mais variada gastronomia da cidade. O evento começa nesta sexta-feira (10/07) e segue até 9 de agosto.

Os cardápios contam com sanduíches artesanais, massas, pizzas, carnes, frutos do mar, crepes e doces incríveis. O 2º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá é uma promoção da Federação de Convention & Visitor Bureau do Estado do Rio, com apoio da Prefeitura de Maricá, através da Secretaria de Turismo, e da Codemar, com organização do Maricá Convention & Visitors Bureau e da Rota Gastronômica de Maricá.

Quem quiser descobrir todos esses sabores e já garantir os pedidos, basta acessar www.conhecamarica.com.br para acessar o guia completo dos bares e restaurantes participantes.

Durante o festival, os estabelecimentos participantes irão trabalhar no formato delivery ou take away. Os bares e restaurantes que decidiram abrir suas casas, dentro dos limites impostos pelos decretos municipais, também vão servir o prato do festival.

Os pratos possuem valores diferenciados, porém tabelados. Os valores praticados durante o festival são de R\$ 29, R\$ 49 e R\$ 69. Fica a cargo dos estabelecimentos a cobrança ou não de taxa de entrega.

Os clientes também poderão participar de uma avaliação e concorrer ao um jantar especial após avaliar o prato que saboreou. Para avaliar, basta também

acessar o site conhecamarica.com.br. Toda programação também está disponível no aplicativo Maricá Oficial que pode ser baixado gratuitamente no celular nas plataformas IOS e Android.

“Além de valorizar a gastronomia local e apoiar os negócios gastronômicos da cidade, o 2º Festival Gastronômico de Inverno também é uma forma de minimizar a crise imposta pela pandemia do coronavírus seguindo as normas de biosegurança”, afirma José Alexandre de Almeida, secretário de Turismo de Maricá.

Marcello Perrone, um dos coordenadores do Rota Gastronômica de Maricá, acredita que o festival é uma oportunidade para os chefs inovem em seus cardápios.

“Os Festivais Gastronômicos são sempre uma excelente oportunidade de se conhecer novas cozinhas, novas técnicas e elaborar novos pratos. Para bares e restaurantes, os festivais gastronômicos funcionam como uma ferramenta de marketing, mostrando para os clientes que aquele estabelecimento procura se renovar, oferecendo novidades.”, disse.

Delivery Solidário

O 2º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá também é um ótima oportunidade para fazer uma doação de alimentos e ajudar as famílias mais carentes da cidade. Ao receber o seu pedido na sua casa, entregue uma doação ao entregador. Todos os donativos serão recolhidos pela Secretaria de Turismo nos estabelecimentos participantes.

Fonte: <https://m1newstv.com/alexandre-restaurante-presente-no-2o-festival-gastronomico-de-inverno-de-marica/>

Alexandre Restaurante presente no 2º Festival Gastronômico de Inverno de Maricá



O Alexandre Restaurante mais uma vez participa do Festival Gastronômico de Inverno. Dessa vez, por conta das restrições devido à pandemia de Covid-19, abrindo com 50% de sua capacidade. E, além disso, utilizando o delivery ou Take-away (retirada no local). O prato escolhido foi o Monte Carlo, no valor de R\$ 69,00. A M1NewsTv foi matar as saudades do amigo e apreciar o prato preparado para dar brilho na 2ª Edição do Festival Gastronômico de Inverno. Clique aqui e veja álbum de fotos preparado pela M1NewsTv. A saber, o festival acontece de 10 de julho a 9 de agosto.

Alexandre Piedrobom não trabalhava com delivery mas precisou se reinventar por conta do isolamento social. Certo que, cada estabelecimento (participante do Festival) estabelece o valor da taxa de entrega, mas não pode ser feita a cobrança de embalagens.

“Meus clientes estão aderindo a novidade; uma maneira de movimentar a economia e agradar aos consumidores. Todos os participantes (do Festival Gastronômico) estão empenhados e capricharam no prato apresentado no cardápio do festival. Com certeza, de alto nível”, declarou.

Sem dúvida que o evento vai fomentar o consumo. Além disso, os estabelecimentos participantes estão respeitando todas as normas sanitárias. Veja um pouco do esplendor do Alexandre Restaurante no 1º Festival Gastronômico.

Do mesmo modo como ocorreu no ano anterior, os consumidores também escolhem e votam no melhor prato, avaliando o sabor, apresentação e atendimento. Entretanto, neste ano, a votação é feita através do aplicativo Maricá Oficial que pode ser baixado nas plataformas [Android](#) e [IOS](#). Além disso, os estabelecimentos mais votados receberão um troféu e os consumidores concorrerão a um jantar.



Avaliação do Festival Gastronômico – Alexandre Restaurante foi destaque da edição de 2019. Foto: Clarildo Menezes

Enfim, o Alexandre Restaurante fica na Rua 85, Lote 14, Qd.134 Estrada do Boqueirão/Araçatiba– Tel: 2637-8077

Fonte: <https://folhadaterradigital.com.br/marica-tera-2a-edicao-do-festival-gastronomico-de-inverno/>

Maricá terá 2ª edição do Festival Gastronômico de inverno



“Se Maomé não vai à montanha, a montanha vai a Maomé”. Em tempos de quarentena, mesmo com as medidas de restrição em vigência, Maricá não deixará de ter seu Festival Gastronômico. Essa será a 2ª edição do evento, só que desta vez na modalidade Delivery.

O Festival terá início no dia 10 julho e seguirá até 09 de agosto. O evento vai reunir sabores de diversos restaurantes da cidade. De acordo com o regulamento cada estabelecimento escolherá um prato e o custo será de R\$ 29, R\$ 49 ou R\$ 69.

A votação será feita através do aplicativo Maricá Oficial, que pode ser baixado nas plataformas virtuais nas versões Android e IOS. A avaliação dos pratos terá como quesitos: sabor, apresentação do prato e atendimento. O melhor prato e o restaurante serão escolhidos pelos clientes que participarem do festival.

O estabelecimento com a melhor colocação em cada item avaliado receberá um troféu. Já o clientes concorrerá a um sorteio onde o prêmio será um jantar.

De acordo com Paulo Santos, presidente do Maricá Convention & Visitors Bureau e da CDL-Maricá, o festival possibilitará reaquecer o seguimento, ajudar na manutenção de empregos e ao mesmo tempo proporcionar a população permanecer seguindo as orientações de restrição e distanciamento social.

“Essa 2º edição do Festival Gastronômico de Inverno será muito importante, a começar por manter a chama do setor acesa nessa pandemia, enquanto não chega a flexibilização. Além disso, irá ajudar a manter os empregos e ajudar a população a ficar em casa, podendo participar e saborear o melhor de nossa gastronomia através do Delivery”, falou Paulo.

O secretário de Turismo de Maricá, José Alexandre, também falou da importância da realização do festival neste momento de pandemia.

“Estamos apoiando a realização da segunda edição do Festival Gastronômico de Inverno, promovido pelas entidades do Turismo da cidade, por acreditar na força do Turismo gastronômico. Nesse momento difícil precisamos fomentar o setor, seguindo os protocolos de bio segurança e obedecendo os decretos vigentes. Assim que for possível vamos apoiar e criar outras ações que possam promover Maricá e ajudar as empresas a manter suas atividades”.

Marcello Perrone, um dos coordenadores do Rota Gastronômica de Maricá, contou que os festivais são ferramentas para que os bares e restaurantes possam inovar seu cardápio, promover a região e aquecer a economia local.

“Os Festivais Gastronômicos são sempre uma excelente oportunidade de se conhecer novas cozinhas, novas técnicas e elaborar novos pratos. Para bares e restaurantes, os festivais gastronômicos funcionam como uma ferramenta de marketing, mostrando para os clientes que aquele estabelecimento procura se renovar, oferecendo novidades. E além disso, os festivais gastronômicos são grandes mecanismos para o incremento da atividade turística, pois divulgam o próprio destino e aquece a economia local”, contou.