

Estudo mostra gastronomia como um dos pontos altos de São Paulo

Levantamento da SPTuris mostra que a maioria dos turistas avaliam a gastronomia paulistana como ótima ou boa e mais de 20% do total de gastos nas viagens dos visitantes são destinados para alimentação.

Às vésperas de grandes eventos que unem turismo e gastronomia – como a **Fistur** (Feira Internacional de Produtos, Serviços e Sustentabilidade para Gastronomia, Hotelaria e Turismo) e o **Cihat** (Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo), que acontecem entre os dias 29 de setembro e 1 de outubro, no Anhembi, um levantamento recente mostrou que a gastronomia é um dos principais atrativos turísticos da cidade de São Paulo.

De acordo com o estudo, realizado pelo Observatório de Turismo e Eventos, núcleo de pesquisas da São Paulo Turismo (SPTuris, empresa municipal de turismo e eventos), o turista que vem a São Paulo gasta até 20% do seu orçamento da viagem para comer bem em um dos mais de 15 mil restaurantes ou 20 mil bares da capital paulista.

Além disso, segundo a pesquisa, 75,7% dos turistas em geral avaliam a gastronomia da cidade como ótima ou boa, sendo um dos itens com melhor pontuação. E para 23,9% dos visitantes, a gastronomia também é apontada com uma das atividades mais realizadas durante a estadia.

O encantamento com a oferta paulistana de sabores também ficou em evidência durante a Copa do Mundo. Cerca de 27% dos turistas nacionais e estrangeiros consideraram a gastronomia como o principal diferencial da cidade e 87,6% deles avaliaram nossa comida como ótima ou boa. Ainda enquanto acontecia o mundial, também foi registrado um aumento de 80% na presença de estrangeiros em restaurantes das regiões da Vila Madalena, Jardins, Bela Vista e Pinheiros.

Para o secretário especial para Assuntos de Turismo e presidente da SPTuris, Wilson Poit, São Paulo vive um excelente momento para divulgar sua gastronomia. “Nossa cidade sempre foi conhecida por oferecer uma variedade imensa de cardápios. São quase 60 tipos de cozinha presentes na cidade, uma diversidade que encanta pessoas de todas as partes do mundo”, diz.

O Datafolha também realizou recentemente uma pesquisa para eleger os melhores restaurantes e bares da capital, além do perfil dos frequentadores. No quesito restaurante, o levantamento mostra que a maioria dos visitantes é mulher (52%), com idade entre 26 e 40 anos (36%), que possui ensino superior completo (80%). De acordo com o estudo, 86% dos frequentadores vão a pizzarias, 77% a churrascarias, 76% a restaurantes de comida brasileira, 74% a italianos, 61% japoneses e 55% a árabes.

No que diz respeito a bares, os homens são maioria (58%), também com idade entre 26 e 40 anos (39%) e ensino superior completo (45%). A pesquisa mostrou também que 26% dos frequentadores vão ao bar que consideram o melhor ao menos uma vez por semana.

“E, no momento, o que parece ser uma tendência também é a comida de rua. Tanto o paulistano como o visitante tem aprovado os food trucks e as feiras gastronômicas, que oferecem pratos de alta qualidade”, conta o presidente da SPTuris. “É um mercado que cativou os consumidores e desde que a nova lei que regulamenta a venda de comida nas ruas foi aprovada pela administração municipal, a demanda nas oficinas que fazem as adaptações nos carros cresceu 150%. A Prefeitura de São Paulo já autorizou mais de 700 pontos para comercialização”, comemora Poit, que vê o segmento com um grande atrativo turístico para a capital paulista.

CIHAT e FISTUR

Diante do cenário positivo em relação a gastronomia na cidade acontece nesta semana, entre os dias 29 de setembro e 1 de outubro, no Palácio das Convenções do Anhembi, a Fistur – Feira Internacional de Produtos, Serviços e Sustentabilidade para Gastronomia, Hotelaria e Turismo 2014, e a 27ª edição do CIHAT – Congresso

Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo.

Organizados pela Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, os eventos têm como objetivo gerar negócios, levar o público a discutir temas como o desenvolvimento da hotelaria no Brasil e a gastronomia integrada ao turismo, além de apresentar novas tecnologias aos visitantes.

A Fistur espera mais de 65 mil pessoas, entre profissionais do setor, proprietários de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e agências de turismo e estudantes de todas essas áreas. A feira apresenta o diferencial de ser a única organizada e realizada pelas próprias entidades do setor, todas sem fins lucrativos.

O CIHAT, que é um dos mais tradicionais eventos do setor no Brasil, traz uma programação que inclui debates com grandes nomes, como doutores e pesquisadores.