

## Sabores de São Paulo

*La capital aún conserva diversidad y calidad en su gastronomía: cuenta con la mejor chef y uno de los mejores restaurantes del mundo*

En cada esquina paulistana, un sabor gastronómico diferente. Una encuesta realizada en el fin de 2014, por el Observatorio de Turismo y Eventos (núcleo de estudios y encuestas de São Paulo Turismo – SPTuris, empresa municipal de turismo y eventos), apuntó que la gastronomía es uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad de São Paulo.

Son 15 mil restaurantes y 20 mil bares, además de las panaderías y cafés distribuidos por las cinco regiones de la ciudad. Algunos de estos establecimientos hacen justicia a la fama de que São Paulo es la capital que no duerme, ya que funcionan durante 24h.

Es en São Paulo, también, que el turista encuentra la mejor chef del mundo – Helena Rizzo – y el séptimo mejor restaurante del mundo, el D.O.M de Alex Atalla. Los títulos fueron conquistados en 2014 por nombramiento de la Revista Inglesa The Restaurant.

Además de la diversidad de sabores, la gastronomía paulistana es muy bien evaluada por aquellos que la experimentan. Según el estudio realizado por el Observatorio, el 75% de los turistas atribuyeron valores positivos a la gastronomía de la ciudad y utilizan cerca del 20% del presupuesto del viaje para los gastos con alimentación.

Durante la Copa del Mundo, no quedó ninguna duda: São Paulo se distingue por el potencial gastronómico. La encuesta del núcleo de estudios de SPTuris mostró que cerca del 27% de los turistas nacionales y extranjeros apuntaron que la gastronomía de la ciudad es su principal diferencial y el 87,6% de ellos evaluaron la comida paulistana como óptima o buena. No es para menos que mientras sucedía el campeonato mundial de fútbol, aumentó en un 80% la presencia de extranjero en restaurantes de las regiones de la Vila Madalena, Jardins, Bela Vista y Pinheiros.

Sintonizada a las nuevas tendencias, São Paulo también está innovando. Al incorporar las ferias gastronómicas y los food trucks en la gama de opciones, acabó por conquistar un nuevo público que busca comida rápida, barata y diversa.

Entre muchos sitios gastronómicos que el turista no puede dejar de visitar cuando viene a la ciudad, el Mercado Municipal de São Paulo, el famoso Mercado, algunas de las mejores hamburguerías de la capital y asimismo uno de los restaurantes más sofisticados de São Paulo, tal como la Terraza Italia (en portugués: o Terraço Itália), debe formar parte de la lista.