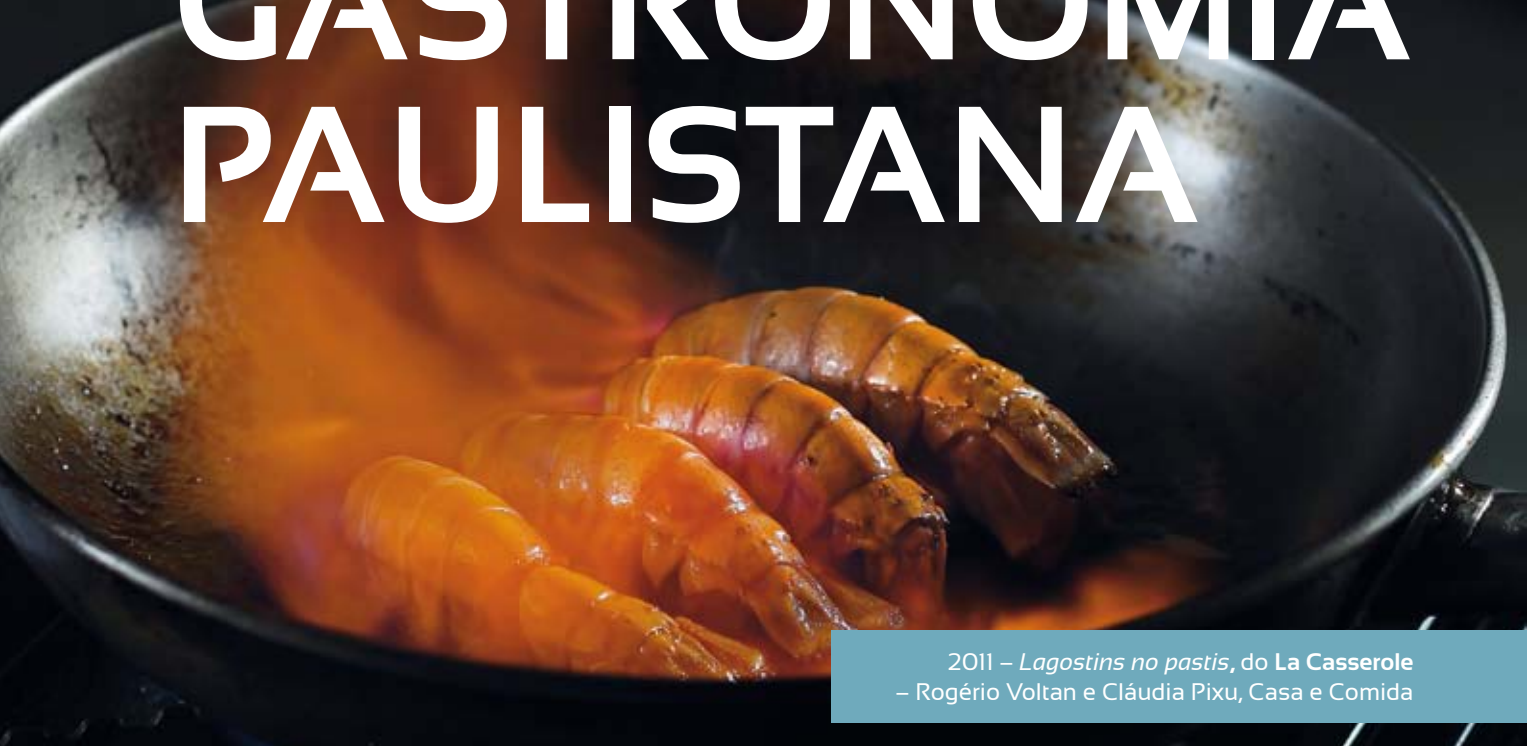


TROFÉU HOMENAGEIA A GASTRONOMIA PAULISTANA



2011 – *Lagostins no pastis*, do La Casserole
– Rogério Voltan e Cláudia Pixu, Casa e Comida



2011 – *Restaurante Tailandês: Namga-Ko phan ngan com arroz de jasmim* – Márcio Palermo, Empratado

Em São Paulo, é possível fazer uma volta ao mundo pelos sabores de 51 países, sem sair da cidade. Basta ir aos estabelecimentos que servem especialidades que vão desde a tradicional cozinha francesa até quitutes menos conhecidos, como os da Bulgária e Finlândia. Para celebrar essa diversidade da cozinha paulistana, a Câmara Municipal de São Paulo (CMSP) criou o troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, que desde 1997 premia os melhores trabalhos jornalísticos produzidos sobre a gastronomia paulistana.

“A iniciativa premia os esforços dos profissionais que divulgam a gastronomia da cidade”, afirma Teresa Cristina Borges, consultora em Relações Públicas da equipe de Eventos da CMSP, responsável pela organização do prêmio.



2012 – *Salmão Tataki*
– Márcio Palermo, Empratado

OS GANHADORES DO TROFÉU DE 2012

Conheça os primeiros colocados em cada categoria

Reportagem de jornal

“Confeiteiras de uma nota só”, de Marcela Rodrigues Silva (Jornal da Tarde)

Reportagem de revista

“A febre peruana”, de Beatriz Marques (Menu)

Reportagem de rádio

“A diversidade gastronômica em São Paulo: gastronomia arretada”, de Pedro Serico Vaz Filho, Carlo Herminio Sobral, Leticia Valente, Mariana Moreto e Bruna Garbuglio (Gazeta AM)

Melhor reportagem de TV

“Aniversário de 79 anos do Mercado”, de Renata Maron e Flávio Dias (Canal Rural – Grupo ABS)

Melhor reportagem de internet

“Oryza Restaurante incorpora conceito bistrômique e oferece menu especial a preço tentador”, de Gláucia Balbachan (Empratado)

Melhor foto sobre a gastronomia paulistana

“Salmão Tataki”, de Márcio Palermo (Site Empratado)

Melhor guia da cidade de São Paulo

“Em Dia Guia Delivery Edição 23”, de Paulo César Cardoso

Melhor programa especializado de TV

“Programa Giro da Gastronomia”, de Raquel Auzier Ferreira (Giro da Gastronomia)

Melhor revista de gastronomia

“Revista Menu – Páscoa à brasileira”

Melhor trabalho estudantil

“Mercado Municipal de São Paulo”, de Thais Helena Franceschini, com orientação de José Roberto Yasoshima (Escola de Artes, Ciências e Humanidades – USP)




2010 – *Picadinho Chique*
– Eduardo Delfim, Revista Menu

A premiação surgiu após uma ação da Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo (Abresi), que, em parceria com a Câmara, criou para a cidade de São Paulo o título de Capital Mundial da Gastronomia. Em 1995, a Associação e a CMSP criaram um grupo de trabalho para decidir as estratégias para dar o título ao Município.

A partir daí, a Abresi montou uma comissão formada por representantes oficiais de 40 países e 10 entidades internacionais, que estudaram as cozinhas representadas em suas respectivas capitais. O trabalho da comissão apontou que as cozinhas de 43 países estavam representadas na cidade de São Paulo – hoje são 51. Durante um congresso da Abresi, em 1997, a comissão outorgou o título a São Paulo e também às cidades de Nova York, Tóquio, Roma, Madri, Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires, além de Paris, como *hors-concours*. De todas as homenageadas, segundo a entidade, São Paulo é a cidade que possui o maior número de cozinhas internacionais representadas.

O Troféu Gastronomia da CMSP foi criado em 1997, pelo Decreto Legislativo 81, atualizado cinco anos depois pelo 16/2002. O prêmio é concedido em dez categorias: reportagens veiculadas em jornal, revista, rádio, TV e internet, foto publicada em jornal, revista ou internet, guia da cidade de São Paulo, programa televisivo especializado, revista especializada (incluindo publicações de sindicatos e associações do setor) e trabalhos de universitários dos cursos de Turismo, Gastronomia, Hotelaria e Jornalismo.

Para concorrer, os trabalhos devem ser enviados a uma comissão julgadora, formada por representantes da Câmara, da Prefeitura e de entidades, sindicatos e associações das áreas de gastronomia e turismo. A premiação ocorre em sessão solene no Palácio Anchieta, e os primeiros colocados em cada categoria recebem uma Salva de Prata.

A responsável pelo prêmio já aprendeu alguns truques de cozinha com a premiação. “Uma vez fiz uma receita de risoto com molho de frango caseiro que vi numa das matérias premiadas”, conta Teresa. “Passei a tarde inteira cozinhando, mas valeu a pena.” 

* As fotos que ilustram esta matéria foram as premiadas de seus respectivos anos.



ESCOLA DO
PARLAMENTO

- ✓ **Cursos**
- ✓ **Palestras**
- ✓ **Oficinas**

Para os
funcionários
e todos os
cidadãos

Mais informações no site da Câmara:
www.camara.sp.gov.br