



Del 6 y el 10 de febrero de 2019 en Ourense

La Prefeitura de Foz de Iguaçu será la entidad encargada de representar al país con un menú basado en la gastronomía paranaense con platos reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial

Brasil participará como país invitado en Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico, que celebrará su vigésima edición en Expourense en Galicia entre el 6 y el 10 de febrero de 2019. Este país, que participa por primera vez, estará representado por la Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu, el segundo destino elegido por los extranjeros que visitan Brasil que alberga las famosas Cataratas de Iguaçu, una de las Siete Maravillas Naturales del Mundo, que comparte con Argentina y Paraguay.

Se trata del centro geográfico del Mercosur y el Destino Iguazú recibe más de 5 millones de turistas al año entre los que se incluyen los que visitan las cataratas, la central hidroeléctrica de Itaipú Binacional y los que participan en los eventos organizados en él, ya que es también un destino MICE (Meetings, Incentives, Conferencing, Exhibitions).

A pesar de ser uno de los principales destinos turísticos del Mundo, Foz do Iguaçu continúa trabajando para captar nuevos visitantes internacionales a través de la puesta en valor de otros atractivos del destino. Un ejemplo de ello fue el haberse convertido en sede de Termatalia, Feria Internacional de Turismo Termal, Salud y Bienestar el pasado mes de septiembre.

En esta misma línea de diversificación de su oferta turística y buscando ahora promocionarse como destino gastronómico de calidad, Foz do Iguaçu participará representando a Brasil como país invitado en Xantar, la única feria internacional de Turismo Gastronómico de España. La participación de Foz representando a Brasil ha sido posible gracias a la implicación en el proyecto del prefeito (alcalde) de la ciudad, Chico Brasileiro, y del representante de la Gestión Integrada de Turismo de Foz, Gilmar Piolla.

La presencia de Brasil como invitado especial en este evento internacional tiene el objetivo de posicionar a su rica, variada y ecléctica gastronomía como un atractivo más a la hora de visitar Foz de Iguaçu. La 20ª edición de Xantar se convierte en una plataforma para promocionar la gastronomía brasileña, así como el turismo y los productos agroalimentarios del país. Brasil se suma así a la red de cooperación iberoamericana de Xantar mantiene con varios de los países que ya han participado como invitados y que continúan vinculados al proyecto estando ya confirmada su presencia de nuevo en la edición de 2019. Este es el caso de México, Panamá y Costa Rica.

### **Gastronomía paranaense**

Foz do Iguaçu contará con un stand promocional del destino y un restaurante propio dentro del salón en el que ofrecerá un menú degustación de algunos de los productos más típicos del Estado de Paraná, en el que se ubica esta ciudad. Se trata de una gastronomía con raíces indígenas (Tupi-guaraníes y Macro-Jés) influencia durante el paso de los siglos por los inmigrantes españoles, portugueses y, a partir del siglo XIX, también por la llegada de alemanes, italianos, polacos, ucranianos y rusos, fundamentalmente. En el siglo XX esta gastronomía recibe también la influencia de japoneses y árabes y de otras corrientes migratorias más próximas como los paulistas y mineros del Norte de Paraná o los gauchos del Suroeste.

Este crisol de culturas ha dado como resultado que el Estado de Paraná cuente con platos reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial como el “Barreado”, á “Quirera com suã”, el “Pão no bafo” y la “Carne de onça”. Estos platos son además los protagonistas de distintas fiestas gastronómicas celebradas por todo el Estado y que atraen cada año a miles de personas por lo que cumple a la perfección los objetivos de Xantar que son promocionar el

turismo a través de la gastronomía y exaltar las fiestas gastronómicas basadas en productos autóctonos. En Paraná existen además dos importantes rutas turísticas relacionadas con la gastronomía, una sobre el café y otra sobre el vino.

Dentro de la gastronomía propiamente típica de Foz de Iguacú destacan dos platos elaborados con pescados de los ríos Iguazu y Paraná: la “Pirá de Foz”, elaborado a base de “surubim” (pez común en esta región) con salsa de jengibre, puré de yuca y arroz con espinacas y el “Dourado Assado”, pescado originario del río Paraná muy valorado por su sabrosa carne. Otros platos como el churrasco o el “Boi no Rolete” son también muy tradicionales en esta ciudad.