*Festival começa na próxima segunda*

De 5 de novembro a 9 de dezembro, São Carlos recebe mais uma edição do festival gastronômico Saia Para Jantar. A 9ª edição do evento conta com 29 estabelecimentos participantes, oferecendo mais de 80 pratos durante o festival, sendo está uma edição recorde tanto no número de restaurantes, quanto de opções para jantar.

Com características específicas, o festival já tem fãs que aguardam ansiosamente seu início, seja para ter a oportunidade de conhecer novos estabelecimentos ou experimentar novidades nos cardápios de restaurantes já frequentados.

Durante o Saia Para Jantar, os restaurantes oferecem pratos inéditos em seus cardápios a preços fixos (R$ 19,90; R$ 29,90; R$ 39,90) aproximando o público que já sabe quanto irá gastar antes mesmo de sair de casa.

Por R$ 19,90, o público poderá encontrar desde drinks como o Tanaka Green, feito a partir

de gin importado e manjericão, como as sobremesas de PannaCotta com frutas vermelhas e a Taça Brownie feita com pedaços de brownie, caramelo salgado, morango e chantilly e o exótico Dahl, prato de origem indiana com lentilha vermelha e especiarias.

Com R$ 29,90, pratos como La Nonna em Goiás, com iscas de filé de frango empanados com castanha do Pará acompanhado de risoto de pequi, diferentes lanches como o Fraldinha Mambembe feito com fraldinha feita na brasa com cebola caramelizada na cerveja com chips de batata doce picante, e o Surf'n Turf Sandwich que combina sabores do mar e da terra com camarão e bacon.

Na faixa de preços de R$ 39,90 haverá porções, lanches e pratos como o Fideuá de Gandia, que assim como a paella (mas com macarrão no lugar do arroz) acompanha frutos do mar, o Sucesso da Parada com uma generosa combinação de camarões e queijos finos temperados ao molho "el fuego", e o Filé Mignon com molho de cogumelos.

São mais de 80 pratos e a diversidade é a característica do menu do Saia Para Jantar deste ano. De acordo com as organizadoras do evento a cada ano é vista a evolução na elaboração dos pratos. "Com o passar dos anos os restaurantes vão aprendendo a elaborar seus menus para o Saia Para Jantar. É uma oportunidade de testarem novos pratos nos seus cardápios, atraírem diferentes públicos e potencializar seus ganhos neste período", diz Maithe Bertolini. Já Fernanda Martucci, ressalta a importância da atenção às diversas dietas e restrições alimentares para composição de cardápios que contemplem mais pessoas. "Percebemos que em São Carlos a comunidade vegetariana e vegana é crescente, além do interesse em consumo de pratos sem lactose ou glúten. Estimulamos que os restaurantes estejam atentos a esses pontos no momento de criação".

Neste ano, a Prefeitura é novamente parceira do Festival Saia Para Jantar. “O Festival é um sucesso e está consolidado. Movimenta o setor de alimentação e estimula o entretenimento no município. Aproveitamos a duração do Saia Para Jantar para trabalhar a Campanha “Não Pode” que visa sensibilizar a população para o enfrentamento do abuso e da violência sexual contra crianças e adolescentes. Com isso, mantemos o diálogo com a sociedade”, afirmou Mateus de Aquino, secretário de Comunicação.

O menu completo com os restaurantes participantes e pratos oferecidos poderá ser encontrado nas redes sociais do Saia Para Jantar (facebook e instagram), onde também serão feitos sorteios e promoções semanais valendo cortesias.

***Serviço***

Saia Para Jantar, de 5 de novembro a 9 de dezembro

www.facebook.com/saiaparajantar

instagram.com/saiaparajantar

(01/11/2018)