



# Brasil, tu próximo destino gastronómico

ANA PAULA JACQUES



**¿qué es la gastronomía  
brasileña?**



megadiversidad

A woman with dark hair tied back, wearing a blue t-shirt with a yellow pattern, is focused on shaping a piece of clay on a pottery wheel. She is in a workshop filled with numerous finished and unfinished clay bowls and plates. The background shows shelves with more pottery and a window letting in natural light. The text "patrimonio cultural" is overlaid in white on the image.

patrimonio cultural

A close-up photograph of three glass bottles, likely containing wine or spirits, arranged on a shelf. The bottles are illuminated from the side, creating a warm, golden glow. The liquid inside the bottles is visible, and the glass reflects the light. The background is dark and out of focus, showing other bottles on the shelf. Overlaid on the image is the text "indicaciones geográficas protegidas" in a clean, white, sans-serif font, centered horizontally and slightly below the middle vertically.

indicaciones geográficas  
protegidas



terroir Brasil



muchos Brasiles

2º

ÍTEM MEJOR VALORADO POR LOS TURISTAS  
EXTRAJEROS



3

+

17

RESTAURANTES ENTRE  
OS  
"100 MEJORES"  
DEL MUNDO

RESTAURANTES  
ENTRE OS  
"100 MEJORES"  
DE LATAM

18

ESTRELLAS MICHELIN

4 RESTAURANTES CON 2 ESTRELLAS

10 RESTAURANTES CON 1 ESTRELLA

4

CIUDADES CREATIVAS DE LA GASTRONOMÍA

85

indicaciones geográficas para productos  
agroalimentarios

**la estrategia de Embratur se dirige tanto a los turistas que planifican sus viajes para visitar restaurantes premiados, como a aquellos que viajan en busca de experiencias gastronómicas accesibles y comunitarias..**



Reconocemos que la gastronomía brasileña es rica en sabores, ingredientes y técnicas que reflejan la diversidad cultural y biológica de Brasil.



Entendemos que la gastronomía es esencial para la conservación de la biodiversidad y la valorización del patrimonio agroalimentario brasileño.



Promocionamos una gastronomía que valora los conocimientos y prácticas tradicionales y genera innovaciones y añade valor a las experiencias turísticas.



Fomentamos las conexiones entre chefs, productores artesanales y agricultores familiares, asegurando que las cadenas de suministro sean éticas y transparentes.



Promovemos un turismo gastronómico consciente, que fomenta el respeto por el medio ambiente y el sentido de pertenencia de los brasileños a sus propias raíces.



Animamos a los turistas a disfrutar los sabores de cada región, conociendo las historias detrás de los platos y apoyando al comercio local.



Nos comprometemos a trabajar junto con otros actores para que el turismo internacional contribuya a un futuro más justo y sostenible.

# caminos que estamos recorriendo

- \_inserción de la gastronomía (patrimonio, cultura alimentaria, mercados, experiencias) en famtours, presstrips, publicidad, etc;
- \_diversificación del número de experiencias de TG junto a los operadores internacionales (DMCs);
- \_alianza con Gastromotiva;
- \_captación de eventos y festivales gastronómicos internacionales;
- \_incremento del número de restaurantes brasileños en listas y rankings;
- \_posicionar a Brasil como un destino de TG sostenible y accesible a todos.

la comida, la cultura, la gente y su  
paisaje son absolutamente  
inseparables.

Antony Bourdain



gracias

Ana Paula Jacques  
Coordinadora de Cultura y Gastronomía  
Embratur  
anapaula.jacques@embratur.com.br