

# Com apoio do Estado, Festival Tutano terá rica gastronomia e jornalistas especializados

24/09/2025

Turismo

Com foco em fortalecer a gastronomia paranaense e ressaltar a culinária como importante indutor do turismo, o Governo do Estado apoia mais uma edição do Festival Tutano, que acontece neste sábado e domingo (27 e 28) em Curitiba. O palco será o Museu Oscar Niemeyer, cartão-postal e um dos principais pontos turísticos da Capital, com presença de empresários, chefs, cozinheiros, estudantes, produtores e profissionais do setor.

O evento terá, também, o acompanhamento de jornalistas de veículos nacionais, especializados no setor, através de uma Press Trip apoiada pelo Viaje Paraná – órgão de promoção turística estadual. A iniciativa é uma forma de inserir a gastronomia paranaense também nos holofotes nacionais. Virão quatro jornalistas especializados, oriundos de Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro. Eles produzem conteúdos para plataformas de grande alcance, como o O Globo, Correio Brasiliense e UOL.

“Turismo e gastronomia andam de mãos dadas. Quem visita os nossos territórios, não sai daqui sem a lembrança de uma boa refeição e de um bom atendimento, fatores que nos destacamos”, afirma o secretário do Turismo, Leonaldo Paranhos. “O Festival Tutano é uma consagração disso, reunindo profissionais, empresas e sabores feitos com qualidade no Paraná”.

- [Restaurante paranaense fica entre os melhores do mundo em ranking da TripAdvisor](#)

A programação do Festival Tutano inclui uma feira gastronômica com expositores locais e marcas nacionais, aulas-show com mais de 25 chefs renomados, degustações, experiências sensoriais, ativações culturais, espaços temáticos, apresentações musicais e atividades para todas as idades. Ingressos e expositores confirmados [AQUI](#).

Além do festival propriamente dito, na segunda-feira (29) será realizado o Fórum Tutano, que faz parte da programação.

“A nossa gastronomia tem obtido cada vez mais destaque. Apenas neste ano tivemos reconhecimentos dessa natureza em rankings da Revista Exame, no Prêmio Bom Gourmet e até mesmo em premiações da plataforma mundial TripAdvisor”, diz Irapuan Cortes, diretor-presidente do Viaje Paraná. “Os restaurantes paranaenses estão focados em proporcionar uma experiência aos clientes. Isso alavanca o setor e coloca o Estado dentro dos roteiros de grandes operadoras turísticas”.

**REFERÊNCIA** – Consolidado como referência gastronômica no Sul do Brasil, o Festival Tutano tem como objetivos fortalecer e impulsionar o setor da gastronomia e do turismo; valorizar a identidade alimentar brasileira e paranaense e promover experiências culturais marcantes. O encontro é um espaço vivo de networking, aprendizado e celebração das boas comidas e bebidas.

O Estado participou e apoiou a última edição do evento, em 2024, que reuniu grandes nomes do mercado da gastronomia, turismo e alimentos. Com expositores do setor estadual convidados pelos órgãos do turismo, mais de 3,2 mil pessoas passaram pelo festival – quase o dobro do público registrado na edição de 2023, que registrou 1,7 mil visitantes.

- [\*\*Turismo verde: Paraná é único estado com dois Patrimônios Naturais da Humanidade\*\*](#)

**PRESS TRIP** – Trata-se de uma viagem ou roteiro onde produtores de conteúdo (jornalistas, influenciadores digitais e afins) são convidados a conhecer um destino ou programação de maneira presencial. Essa é uma forma de promover vivências únicas e diferentes aos participantes, o que ajuda na produção de conteúdos com foco na divulgação dos atrativos.

No Festival Tutano, o roteiro prioriza a participação dos profissionais na programação e atividades do evento, mas conta também com visitas a importantes atrativos turísticos paranaenses. Eles irão viver a experiência em restaurantes da alta gastronomia curitibana, passear por vinícolas, cervejarias e cafeterias especiais, além de visitar o Mercado Municipal.

Um destaque do roteiro será a oportunidade de conhecer Morretes, no Litoral, e degustar o Barreado. O prato típico da região e da cultura caiçara é, também, um dos 21 produtos paranaenses com selo de Indicação Geográfica, o que comprova sua qualidade e originalidade na produção.