**Festival de sabores e atrações culturais animaram o público local e visitante**

*O balanço do 9º Festival Cultural e Gastronômico de Carrancas é positivo mesmo com o país atravessando crise econômica*

Durante os 05 dias de programação, entre 17 e 21 de julho, o 9º Festival Gastronômico e Cultural de Carrancas animou o público pela diversidade da programação. A edição nesse ano destacou a culinária local e ofereceu aos visitantes um cardápio especial, com mais de 30 pratos, produzidos pelos 8 expositores gourmet participantes do evento.

Além disso, como um dos atrativos, os chef’s locais estiveram presentes no Workshop, ministrando oficinas culinárias para o público. Os pratos produzidos puderam ser degustados pelos espectadores, além de terem a oportunidade de aprender as receitas: Feijão Gostoso com a Chef Dulcinéia; Doce de Mamão com abacaxi apresentado pela Chef Marília e Ragu de Rabada com mandioca por D. Verônica.

Já as apresentações culturais mostraram as riquezas de Carrancas durante todos os dias do evento, como: Corporação Musical Nossa Senhora do Carmo, Congada, Folia de Reis, Catira Mirim, Projeto Cordas & Som e os alunos do Prof. Wesley.

Todas as noites, enquanto o público experimentava o festival de sabores nas tendas gourmet, puderam curtir muita música de raízes ao bom e velho rock’n’roll. Na pista de dança a galera espantou o frio com muita animação.

Segundo a Acetur – Associação Carranquense dos Empreendedores do Turismo, a média de público caiu 20% em comparação a edição de 2018. De acordo com os organizadores, isso ocorreu devido ao reflexo da realidade econômica do país que afeta todos os segmentos econômicos.

O presidente da Acetur, Ronaldo César Mira, enfatizou que a edição de 2019 atingiu o objetivo proposto de valorizar a gastronomia de Carrancas, bem como promover a cultural local. Com o mesmo foco, porém com algumas novidades, a entidade já está planejando a 10º edição em 2020.