

## Turismo

Gastronomia, cultura, turismo e estilo de vida são projetados em muitos sotaques na capital paranaense e em outras cidades do estado

POR LIANA SABO

Curitiba é a mais completa cidade brasileira, daí ter-se posicionado entre as 10 melhores do planeta para se visitar em 2025. Já ganhou o título de “a mais inteligente do mundo” pelo Instituto Smart City de Barcelona. Mas o que mais diferencia a capital do Paraná é a sua gente, que faz da cidade um exemplo de mobilidade, sustentabilidade, inovação e diversidade cultural.

Com 35 mil metros quadrados, o maior museu de arte da América Latina, cujo projeto foi desenhado pelo próprio Oscar Niemeyer, tornou-se símbolo de Curitiba, onde é visto popularmente como o “Museu do Olho”. Diversas exposições simultâneas, além de café e loja, povoam o Museu Oscar Niemeyer (MON), que foi o lugar escolhido para sediar, no último fim de semana de setembro, o Festival Tutano Gastronomia — um movimento que conecta chefs, produtores, empresários e apaixonados por comida.



# CIDADE INCLUSIVA

Idealizado pelo chef curitibano Beto Madalosso, descendente de uma família pioneira na gastronomia da cidade, o evento nasceu em 2018 com o propósito de reunir profissionais e amantes da boa mesa, mediante a promoção de debates, troca de experiência e valorização da cadeia alimentar. Com o apoio de uma dupla de especialistas em evento — Daniele Volcov e Alessandra Vianna — evoluiu em 2023 e ganhou formato de festival, consolidando-se como um dos principais encontros gastronômicos do país.

“A ideia é aproximar a cultura e a culinária local do grande público”, afirma o idealizador do evento, que durante três dias promoveu palestras, painéis e aulas show para que os participantes tivessem “uma imersão completa no futuro da gastronomia brasileira”.

Halison Antenor



**Beto Madalosso, Daniele Volcov e Alessandra Vianna são idealizadores do Festival Tutano**

## A origem

Há 140 anos, na região noroeste, instalaram-se as primeiras famílias italianas vindas principalmente de Vêneto e Trento, em uma área conhecida como Taquaral, mais tarde batizada de Santa Felicidade. Entre elas, vieram os Madalosso, que se dedicaram a atividades agrícolas. Em 1963, Antônio Domingos Madalosso comprou um pequeno restaurante de apenas quatro mesas, em Santa Felicidade, onde servia polenta e frango. Dois dos três filhos passaram a trabalhar com o pai: Carlos atuava como garçom e Flora era a cozinheira.

Logo depois, entrou o primogênito, Severino Madalosso, e os três irmãos são sócios até hoje. “O tio Severino já é falecido e seus descendentes representam a parte dele”, conta Beto Madalosso, filho de Carlos. Atualmente o “Velho Madalosso”, que abriu na década de 1960 na Avenida Manoel Ribas 5852, conta com 400 lugares, enquanto o novo Madalosso, aberto