

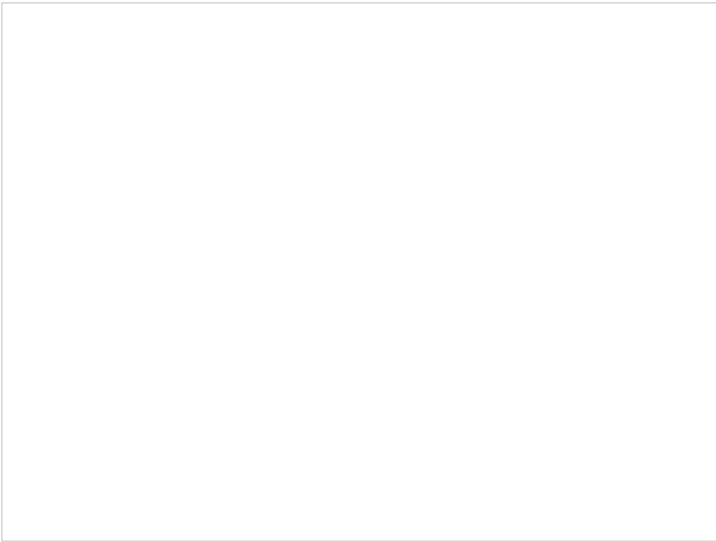
Feira da Agricultura Familiar abre a Semana da Gastronomia Mineira em BH

Sex 30 junho

Uma Feira da Agricultura Familiar irá abrir a programação da Semana da Gastronomia Mineira, em Belo Horizonte, na segunda-feira (3/7). Agricultores de vários municípios vão comercializar seus produtos no Espaço Democrático José Aparecido de Oliveira (EDJAO), que fica na Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), das 9h às 20h.

A feira é uma parceria da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), ALMG, Frente da Gastronomia Mineira, Instituto Eduardo Frieiro e oferecerá opções para todos os gostos.

“Iremos levar produtores atendidos diretamente pela Emater-MG ou aqueles que já participaram de alguma capacitação promovida pela empresa em gestão, cooperativismo e outras áreas”, explica a coordenadora de Bem-Estar Social da Emater-MG, Eugênia Mara Dias Gonçalves.



Quitandas tradicionais de Minas serão ofertadas pelas agricultoras de Congonhas, Itaverava e de Barão de Cocais. Itaguara será representada pelos doces, geleias, polpadas e pela cachaça artesanal.

Uma novidade para muita gente será a Queca, um bolo feito com frutas secas, sementes e mel. “A Queca é feita em Nova Lima. É um bolo que tem em sua receita a influência do bloco inglês, chamado de cake. Aqui em Minas, ele virou Queca”, explica Eugênia Mara.

Os consumidores também poderão levar para casa frutas e hortaliças agroecológicas. “Haverá uma barraca para venda de ervas próprias para temperos e chás, cultivadas sem agrotóxico, no município de Mário Campos. Outro produto que também deve ter muita procura é a farinha temperada de São Gonçalo do Rio Abaixo, que é produzida de maneira artesanal em todo o processo de fabricação”, diz a coordenadora da Emater-MG.

Artesanato tradicional

Na Feira da Agricultura Familiar haverá espaço também para o artesanato. Eugênia Mara conta que um grupo de mulheres de Ritópolis irá trazer toalhas, tapetes, bolsas e outras peças bordadas à mão.

“Este grupo está resgatando os pontos tradicionais usados desde a época em que o Brasil ainda

era uma colônia. É um trabalho feito pela Associação das Gabirobinhas e tem tudo para agradar”, garante a coordenadora da Emater-MG.

No mesmo espaço onde será montada a feira, vai se realizada a solenidade oficial de abertura da Semana da Gastronomia Mineiras, às 10h.

Semana da Gastronomia Mineira

Em 2012, o Governo do Estado instituiu o Dia da Gastronomia Mineira, celebrado em 5 de julho. Para comemorar a data, é realizada a Semana da Gastronomia Mineira.

O Instituto Eduardo Frieiro e a Frente da Gastronomia Mineira organizaram uma intensa programação para celebrar a data. O evento tem o patrocínio do Governo de Minas Gerais, por meio da [Gasmig](#), e parceiros, como a Emater-MG.

A Semana da Gastronomia envolve, entre os dias 3 e 9 de julho, oficinas, palestras, demonstrações culinárias, homenagens, feira de agricultura familiar, entrega de prêmio e certificado de reconhecimento, entre outras atividades.

A programação acontece em diversos espaços de Belo Horizonte, como a Assembleia Legislativa, MM Gerdau – Museu das Minas e do Metal, UNA Campus João Pinheiro 2, Mercado Central e Centro Mineiro de Referência em Resíduos, com temáticas que valorizam a culinária mineira.

Ainda para homenagear a gastronomia do estado, no período de 3 a 30 de julho cinco restaurantes – Casa Cheia, Paladino, MMM Café, Omilía e Templo Cervejeiro Backer – terão em seu cardápio um prato inédito com os ingredientes baseados nos terroirs mineiros: Espinhaço, Central, do Cerrado, dos Rios e da Mantiqueira.

De acordo com o representante do instituto Eduardo Frieiro e curador do evento, chef Edson Puiati, “o objetivo com este projeto é envolver Minas Gerais, mostrar esta diversidade cultural esculpida na gastronomia”.

Segundo Puiati, as pessoas se reúnem em volta da mesa e fazem questão de se deliciar com os pratos, junto da família e amigos. O mineiro é conhecido por sua hospitalidade, que traduz em sua gastronomia, tornando a culinária um atrativo tradicional.

Para o presidente da Frente da Gastronomia Mineira, Agostinho Patrus Filho, “as atividades da Semana da Gastronomia proporcionam a valorização desta importante manifestação da nossa cultura: a culinária mineira”. Além disso, completa Patrus Filho, “o evento também renova o compromisso do setor gastronômico de unir esforços para projetar Minas - nacional e internacionalmente - como o estado da gastronomia”.

O objetivo do evento é resgatar e prestigiar a história e os valores da gastronomia mineira, contribuindo para explorar o potencial turístico e a geração de renda, fortalecendo também sua identidade.

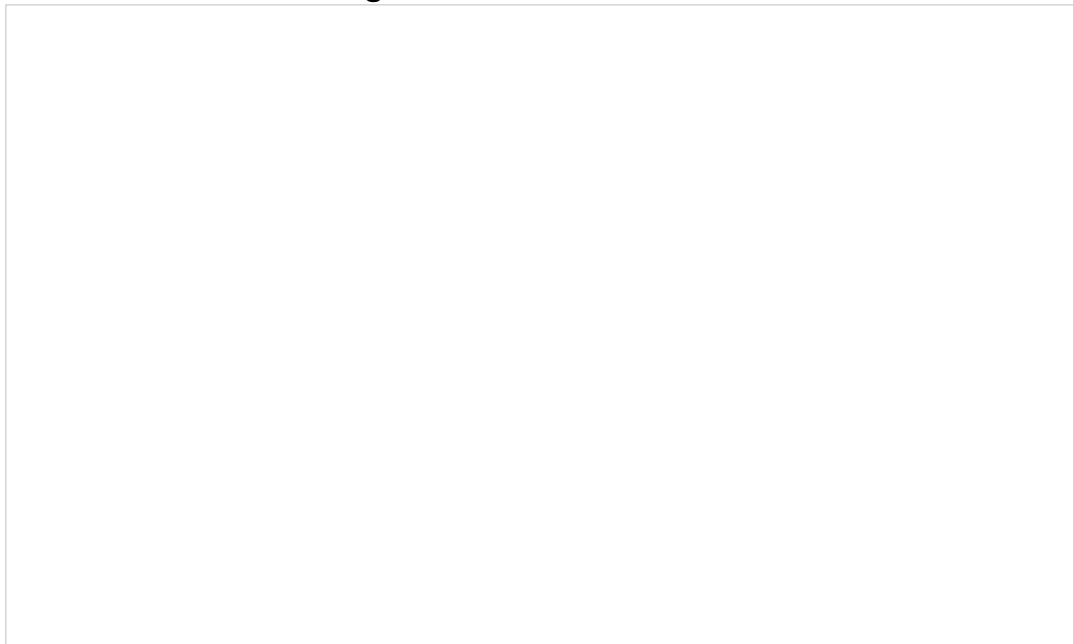
O dia 5 foi escolhido em homenagem ao escritor mineiro Eduardo Frieiro, que lançou, na década de

60, o primeiro livro de gastronomia, chamado “Feijão, Angu e Couve”, que trata, entre outros temas, sobre a forma de comer do mineiro.

Friero também foi membro da Academia Mineira de Letras e fundador da então Biblioteca Luiz de Bessa, hoje [Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais](#).

Todas as ações são gratuitas com inscrições no local uma hora antes de cada atividade. A programação completa pode ser conferida no site www.institutoeduardofriero.com.br.

Produtos da Feira da Agricultura Familiar



Serviço:

Feira da Agricultura Familiar

Data: 3 de julho de 2017 (segunda-feira)

Horário: 9h às 20h

Local: Espaço Democrático José Aparecido de Oliveira (EDJAO) - Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais

Endereço: Rua Rodrigues Caldas 30 - bairro Santo Agostinho – Belo Horizonte (MG)