

# Festival Mundial da Cachaça de Salinas destaca uso da bebida na alta gastronomia

Sex 14 julho

Com objetivo de fomentar negócios e divulgar o Circuito Turístico da Cachaça, o 16º Festival Mundial da Cachaça acontece entre esta sexta-feira e domingo (14 a 16/7), na Passarela da Alegria, em Salinas, no Território Norte.

O evento conta com apoio e participação do Governo Estadual, por meio da [Secretaria de Estado de Turismo \(Setur\)](#) e do [Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais \(Idene-MG\)](#).

Realizado todos os anos, desde 2002, pela Associação de Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (Apacs) e pela prefeitura local, o festival promove a valorização da cachaça mineira no âmbito da gestão de negócios e das dimensões turísticas do roteiro da cachaça.

Produtores, compradores e consumidores poderão acompanhar palestras que envolvem a cadeia produtiva da cachaça, roteiros turísticos e encontros de negócios, além das áreas de alimentação e degustação e shows com artistas conhecidos.

“É notória a qualidade das cachaças mineiras, seu modo de fazer, sua origem e o percentual de produção no estado. Hoje, além de ser uma bebida valorizada, a cachaça é usada de forma harmonizada por chefs em vários dos seus pratos”, enfatiza o secretário de Estado de Turismo, Ricardo Faria.

Essa característica é a novidade da edição 2017 do festival. Chefs renomados, Flávio Trombino, Guilherme Melo, Edson Puiati, Jaime Solares e Rodolfo Mayer irão elaborar pratos da alta gastronomia usando como ingrediente a bebida tipicamente mineira. O público poderá apreciar os sabores na praça de alimentação do evento.

A Setur-MG estará presente na abertura do festival, representada pelo secretário Ricardo Faria e pela coordenadora do Núcleo de Gastronomia, Nathália Farah.

“O evento permite ao Estado estreitar relações com a região produtora e mostrar a importância da Política de Regionalização do Turismo, que se dá, na região, também pelo Circuito Turístico da Cachaça, recebendo visitantes de todo o Brasil e até mesmo do exterior para conhecer e degustar a bebida”, afirma Ricardo Faria, ressaltando a importância da atividade não só para a região.

## Cachaça em números

Minas Gerais é hoje o maior estado produtor nacional de cachaça artesanal ou de alambique, que é a forma original de se produzir a bebida. Neste processo artesanal, 20% da bebida são perdidos para manter a qualidade e o gosto.

De acordo com o Centro Brasileiro de Referência da Cachaça (CBRC), são produzidos cerca de

1,4 bilhão de litros por ano no Brasil, dos quais apenas 30% são cachaça de alambique.

Em balanço apresentado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Minas Gerais conta com 529 produtores e 1.020 marcas registradas. A cadeia produtiva da cachaça responde por 86 mil empregos no estado.

As exportações mineiras cresceram 11% em 2016, na comparação com 2015, passando de U\$S 1,7 milhão (450 mil litros) para U\$S 1,9 milhão (468 mil litros) neste período, ganhado mais espaço no mercado internacional.

Com a produção em torno de 5 milhões de litros/safra e, devido à qualidade de sua bebida, Salinas constituiu-se como principal referência na produção de cachaça artesanal do país, sendo rotulada como capital mundial da cachaça.

### **Circuito da Cachaça**

Constituído inicialmente por cinco cidades mineiras - Fruta de Leite, Indaiabira, Rubelita, Salinas e Taiobeiras - o Circuito Turístico da Cachaça funciona ainda como uma ferramenta da regionalização das políticas públicas do turismo e para o desenvolvimento da região.

O objetivo do circuito é realizar ações para divulgar amplamente a cachaça mineira e, conseqüentemente, os municípios produtores, além de proporcionar uma demanda de exportação, ou seja, da venda da cachaça para mercados internacionais.

### **Serviço:**

Abertura Oficial do XVI Festival Mundial da Cachaça de Salinas

Data: 14/7, às 19h

Local: Palco Passarela da Alegria

Rua Dez, 156 – Salinas (MG)

Entrada Gratuita