

# Governo do Estado participa do Mesa ao Vivo Minas Gerais

Qua 26 julho

O [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Secretaria de Estado de Turismo \(Setur-MG\)](#), participa, nos dias 11 e 12 de agosto, de um dos maiores circuitos de gastronomia do país - o Mesa ao Vivo Minas Gerais, em Belo Horizonte. O evento, promovido pela revista Prazeres da Mesa, terá a parceria do Governo do Estado, a partir do Programa +Gastronomia (Setur, [Codemig](#), [Servas](#) e outras instituições), além da Belotur e da universidade Una, e será realizado no Espaço Sicepot, na capital mineira.

O evento chega com a missão de mostrar a cozinha de Minas Gerais para o Brasil, valorizando sua nova safra de profissionais e as técnicas e interpretações que vão muito além dos pratos típicos que eternizaram a culinária mineira. “A ideia é manter as raízes e os produtos mais emblemáticos do estado, exaltando-os por diferentes execuções e visões”, afirma Marcelo Wanderley, co-realizador do Mesa ao Vivo Minas Gerais.

De acordo com o secretário de Estado de Turismo, Ricardo Faria, “por meio da gastronomia, é possível projetar o Estado nacional e internacionalmente. Nossa oferta gastronômica é enorme, criativa e única, e, por isso, estamos trabalhando para que ela continue sendo reconhecida. O projeto Mesa Ao Vivo vai contribuir para nosso objetivo, que é projetar a gastronomia mineira como fator desenvolvimento econômico”, reforça.

Durante a programação, serão ofertadas aulas com grandes nomes da gastronomia do país, palestras e sessões de degustação de vinhos em espaços montados especialmente para ocasião em torno do tema “Gastronomia além das fronteiras”.

Ícone dos chefs nacionais, Alex Atala (D.O.M, Dalva e Dito, Açougue Central e BIO - São Paulo), marca presença junto com Ana Luiza Trajano ( Brasil a Gosto – São Paulo), Carlos Bertolazzi (Zena Café – São Paulo), Paulo Shin (Komah – São Paulo) e Lígia Karazawa (Brace - Eataly São Paulo), além de expoentes cozinha local, como Leo Paixão (Glouton), Rodrigo Zarife (Ro.ZA Bistrô), Ivo Faria (Vecchio Sogno), Américo Piacenza (Cantina Piacenza), Flávio Trombino (Xapuri), Fred Trindade (Restaurante Trindade), entre outros.

O evento terá, ainda, uma área aberta ao público, com entrada gratuita, chamada Empório Mesa, espaço exclusivo que celebra a enocultura com apresentações de vinhos, cervejas, cafés e queijos mineiros. “Será um espaço de convivência bem descontraído com lanchonetes, restaurantes, cafeterias, cervejarias”, explica Marcelo Wanderley.

## **Programa +Gastronomia**

Lançado em maio de 2017, o programa +Gastronomia propõe ações, diretrizes e projetos que priorizam a cadeia produtiva da gastronomia como um dos setores estratégicos para o

desenvolvimento econômico e sustentável de Minas Gerais. Tem como objetivo fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia reconhecendo-a como setor estratégico para o desenvolvimento econômico e social sustentável do Estado de Minas Gerais.

Para isso conta com o Grupo Gestor da política formado por entidades públicas, privadas e do terceiro setor como Secretaria de Estado de Turismo, Codemig, Servas, Frente da Gastronomia Mineira, entre outros.