

# Governo de Minas Gerais seleciona produtores do ramo de alimentos para festival em Belém

Sex 12 janeiro

O [Governo do Estado de Minas Gerais](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais \(Codemig\)](#) e no âmbito do Programa +Gastronomia, está selecionando três produtores mineiros do ramo alimentício para participar do Espaço Mineiraria na edição de Belém do Festival Fatura – Comidas do Brasil.

Além da estrutura para participação no evento, a Codemig irá arcar com passagens aéreas e hospedagem para os produtores selecionados.

O Festival Fatura ocorre em 27 e 28 de janeiro de 2018, na Estação das Docas, importante ponto turístico da capital paraense, e reunirá atrações gastronômicas, chefs e produtores de 10 estados brasileiros. Os interessados em participar do Espaço Mineiraria durante o Festival devem consultar o [edital](#) e preencher o [formulário eletrônico](#), disponíveis no site da Codemig, entre os dias 12 e 15 de janeiro de 2018.

O objetivo do fomento estadual e da presença no evento é dinamizar a cadeia produtiva da gastronomia. A itinerância é parte fundamental do conceito da Mineiraria, projetando as ações do Estado e colocando cada vez mais em evidência a gastronomia mineira.

Eventos como o Festival Fatura proporcionam visibilidade para os produtos mineiros e são um passo importante para construir parcerias e atingir uma maior participação desses itens no mercado nacional.

Todos os participantes deverão oferecer opções de produtos típicos ou com ingredientes característicos de Minas Gerais, fabricados no Estado.

## **Mineiraria e +Gastronomia**

Lançado em maio deste ano pelo governador [Fernando Pimentel](#), o +Gastronomia envolve diversas instâncias da administração estadual para, em conjunto com a sociedade civil e a iniciativa privada, fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia, reconhecendo-a como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável do Estado de Minas Gerais.

A política tem por objetivo orientar as ações de governo voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira e de toda a sua cadeia produtiva: segmentos da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, de comércio, de indústria e de serviços.

Além da geração de emprego e renda, o +Gastronomia se pauta pela preservação das tradições

gastronômicas e reforço da identidade local e do senso de comunidade e pela busca da sustentabilidade socioeconômica e ambiental.

Nesse contexto, a Mineiraria e seus estandes e ações são uma vitrine do setor. Nos estandes Espaço Mineiraria, pequenos produtores mineiros participam de grandes eventos estaduais e nacionais, projetando a gastronomia mineira.

Ao mesmo tempo, a Cozinha Escola Mineiraria no Mercado Central de Belo Horizonte desenvolve capacitações para profissionais e amadores da culinária mineira, e a Mineiraria – Casa da Gastronomia se prepara para ser um equipamento cultural e turístico único, agregador de experiências e troca de saberes gastronômicos, localizado em um edifício histórico inteiramente restaurado na Rua Uberaba, 865, no Barro Preto, região Centro-Sul de Belo Horizonte, integrando o complexo do Centro de Cultura Presidente Itamar Franco.

### **Fartura – Comidas do Brasil**

O Fartura – Comidas do Brasil, um dos principais projetos de gastronomia do País, tem raízes mineiras: a partir do Festival Gastronômico de Tiradentes, que em 2018 completa 21 anos, a iniciativa se transformou em uma grande plataforma de valorização da gastronomia nacional. A base do projeto é o conteúdo garimpado durante a Expedição Fartura, viagem que mapeia diversas cadeias produtivas.

A equipe do Fartura está na estrada desde 2012, conhecendo as receitas, histórias e cozinhas mais acolhedoras do Brasil. Ao longo desse tempo, a plataforma percorreu todos os estados brasileiros, passando por 208 municípios e rodando mais de 71 mil quilômetros. Posteriormente, todo o material produzido é divulgado em livros, documentários e programas de rádio, além dos eventos realizados ao longo do ano. Conheça mais no Portal Fartura: [faturabrasil.folha.uol.com.br](http://faturabrasil.folha.uol.com.br).