

Governo investe para fortalecer Minas Gerais como destino turístico gastronômico

Sex 09 fevereiro

O sucesso na arte de cozinhar dos mineiros remonta às suas raízes e história. Os pratos simples das primeiras décadas de povoamento da região das minas foram ganhando mais sabor, com ingredientes e temperos com gostinho de casa de Vó – e se tornaram uma das mais ricas e apreciadas comidas típicas de todo o país.

Compreendida como um dos principais valores da cultura mineira, a gastronomia vem sendo alavancada, desde 2015, pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais \(Codemig\)](#), com ações sistemáticas de incentivo e desenvolvimento.

ira reúne sabores milenares da cultura gastronômica do estado / Foto: Divulgação/FIBT

O investimento do Estado no segmento integra o Minas de Todas as Artes – Programa Codemig de Incentivo à Indústria Criativa. A iniciativa inédita e estratégica, com cerca de R\$ 20 milhões investidos, até o momento, em ações diretas e indiretas, busca fomentar o desenvolvimento de novos negócios que gerem empregos, renda e riquezas para Minas Gerais.

Estima-se que haja mais de 250 mil empresas no Brasil na área da Indústria Criativa. Até o fim de 2018, serão investidos mais de R\$ 50 milhões pelo Governo do Estado em editais de fortalecimento

e valorização de setores como gastronomia, audiovisual, design, moda, música e novas mídias.

Entre as ações voltadas à gastronomia já consolidadas estão os editais públicos abertos anualmente. Os três editais de incentivo a festivais gastronômicos realizados pela Codemig até o momento somam investimento da ordem de R\$ 3 milhões. Com isso, já foram beneficiados cerca de 30 projetos em mais de 20 municípios mineiros. O aporte oferecido contemplou 12 dos 17 Territórios de Desenvolvimento mineiros, do Norte ao Sul, passando pelo Alto Jequitinhonha, Vale do Aço, Noroeste e outros.



Festival de Gastronomia Frango Caipira de São Gonçalo / Prato: Frango com pirê de inhame / Crédito: Divulgação FGFCSG
“O público é muito receptivo à culinária que apresentamos. Posso dizer que as pessoas ficam encantadas com a diversidade dos pratos com frango caipira, que incluem jabuticaba com pirê de inhame e queijo curado do Serro, frango com limão rosa e pimentões coloridos e ervas que são bem inusitados na gastronomia”, ilustra a idealizadora e produtora do 13º Festival de Gastronomia Frango Caipira de São Gonçalo, Cleide Greco.

Por lá, os cozinheiros buscaram ingredientes típicos da região e idealizaram pratos como frango com broto de embaúba (árvore comum do cerrado), frango com lobo-lobo (casca de uma árvore com sabor de tanino), frango com hibisco e também frango com açaí.

“A chefe convidada foi Zora Santos, mineira que trabalha com cozinha afro-mineira. E, com o incentivo do Governo do Estado, conseguimos expandir a qualidade – agraciando o público com uma estrutura adequada – e unir sofisticação, tradição e sabor no prato dos mineiros presentes em

São Gonçalo”, conclui.

+Gastronomia

Toda essa estratégia de desenvolvimento econômico foi consolidada no Programa +Gastronomia, lançado em maio de 2017 pelo Governo. A iniciativa envolve diversas instâncias da administração estadual, incluindo a Codemig, em conjunto com a sociedade civil e a iniciativa privada, para valorizar toda a cadeia produtiva da gastronomia, do campo à mesa, reconhecendo-a como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável do Estado de Minas Gerais.

A política tem o objetivo de orientar as ações governamentais voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira e de toda a cadeia produtiva: segmentos da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, de comércio, de indústria e de serviços. O +Gastronomia pauta-se pela preservação das tradições gastronômicas e pelo reforço da identidade local e do senso de comunidade, além de mirar a busca da sustentabilidade socioeconômica e ambiental.

tores se reúnem nos festivais que atraem milhares de pessoas na capital e interior do Estado / Crédito: Divulgação/FIBT

“É muito importante o incentivo do Governo de Minas Gerais porque esses festivais têm muitos desdobramentos para as localidades, como desenvolvimento econômico, além de uma sensação de pertencimento à cultura local. Os saberes locais têm um grande valor cultural para o Estado porque o mineiro tem uma imagem de seu povo vinculado à culinária. E quando governo apoia a gastronomia, vai fortalecer a identidade gastronômica e os vínculos sociais”, aponta a pesquisadora e gestora do Igarapé Bem Temperado, Letícia Cabral, que realiza o festival, anualmente, juntamente com o idealizador Carlos Oliveira Stan.

No caso do 13º Igarapé Bem Temperado, realizado em setembro de 2017, na cidade de Igarapé, o público pôde saborear as receitas e também conhecer mais sobre as tradições gastronômicas centenárias e as plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

“O Festival Igarapé Bem Temperado foi um grande sucesso, pois, nesta edição, conseguimos proporcionar a experiência mais fiel possível da cultura da comida de quintal. Por isso, montamos o

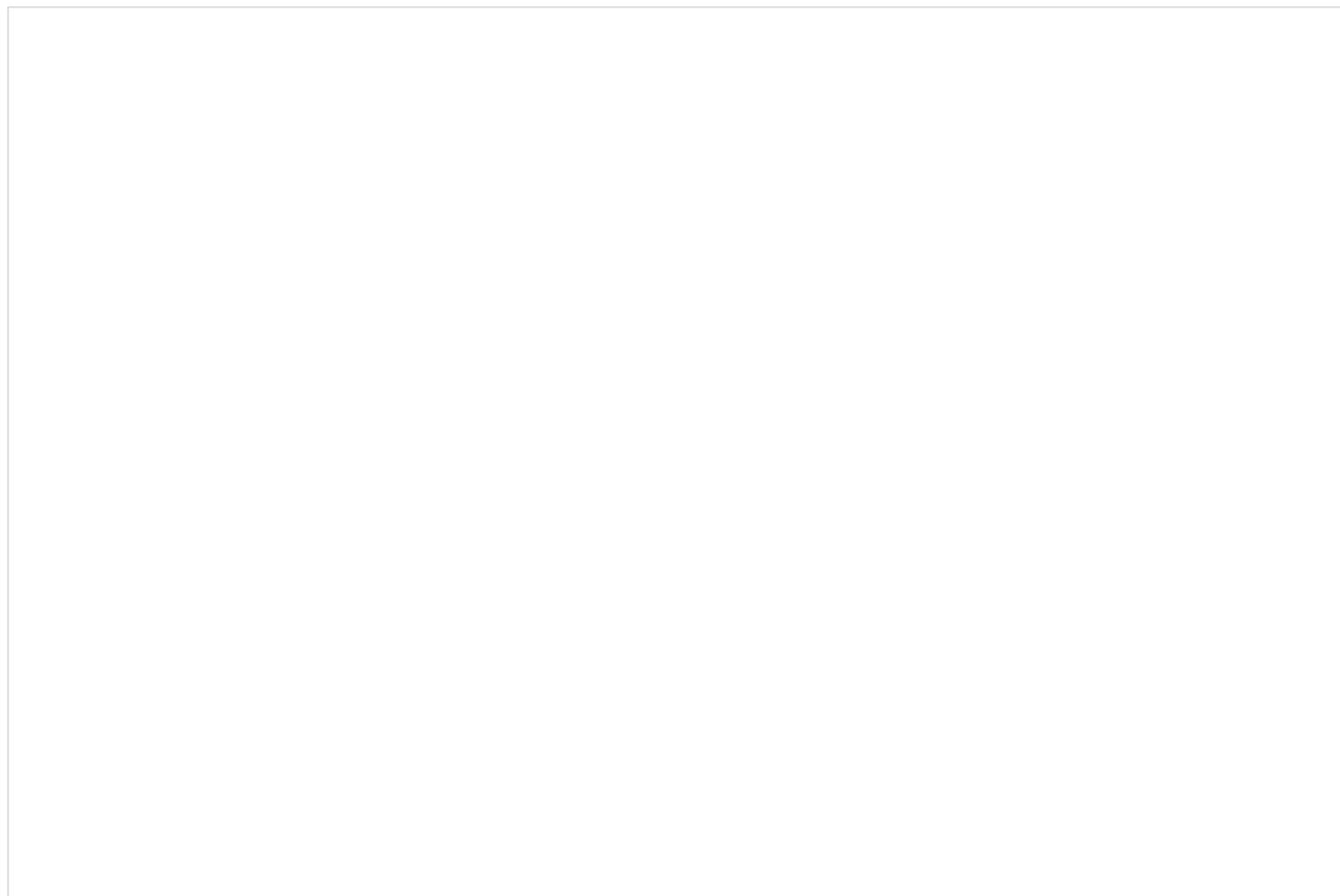
festival em um grande quintal, com árvores, plantinhas de horta e jardim e chão de terra batida, fornos e fogões à lenha, cheiro de alecrim do mato no ar”, observa Letícia.

Nesse contexto, a seleção de projetos de fortalecimento e fomento dos festivais gastronômicos potencializa a cadeia produtiva gastronômica em Minas Gerais e contribui para a movimentação do fluxo turístico regional e nacional. A iniciativa busca beneficiar todos os territórios gastronômicos do Estado: Cerrado, Espinhaço, Rios, Central e Mantiqueira.

O processo de seleção avalia critérios como viabilidade da execução, abrangência, inovação, envolvimento de profissionais e produtos da região, participação de chefs, público estimado, estrutura física, estratégias de comunicação e comercialização, tradição do evento e acessibilidade. São valorizadas categorias distintas, como Festivais Gastronômicos Tradicionais, Novos Eventos, Food Trucks para as cidades da Estrada Real e Food Trucks para os circuitos turísticos, entre outras.

Mineiraria: vitrine para a gastronomia mineira

A Mineiraria – Casa da Gastronomia e seus estandes e ações são uma vitrine do setor gastronômico em Minas Gerais. Seu carro-chefe um edifício histórico inteiramente restaurado, localizado na Rua Uberaba 865, no Barro Preto, região Centro-Sul de Belo Horizonte, que integra o complexo do Centro de Cultura Presidente Itamar Franco.



Paella Mineira, prato de estreia dos alunos do Servas na inauguração da Cozinha Escola Mineiraria / Crédito: Omar Freire/Imprensa MG
A itinerância é um dos conceitos fundamentais dessa iniciativa do Governo do Estado. Além da casa matriz, Mineiraria – Casa da Gastronomia, a ação se desdobra em estandes, espaços de aprendizado e uma série de eventos, oficinas, cursos, exposições e demonstrações.

Nos estandes Espaço Mineiraria, pequenos produtores mineiros participam de grandes eventos estaduais e nacionais, colocando cada vez mais em evidência a gastronomia mineira e gerando parcerias para atingir uma maior participação no mercado nacional.

O Mercado Central, cartão-postal de Belo Horizonte, referência para apreciadores da boa mesa, por exemplo, recebeu, em agosto de 2017, a Cozinha Escola Mineiraria, espaço inovador desenvolvido pelo Governo de Minas Gerais, por meio da Codemig.

O local inclui área de exposição de produtos e uma cozinha, onde são realizadas capacitações e demonstrações, atendendo a profissionais e amantes da culinária mineira.

Indústria Criativa

O Governo do Estado, via Codemig, incluiu a gastronomia no escopo de promoção do desenvolvimento econômico, viabilizando o Minas de Todas as Artes – Programa Codemig de Incentivo à Indústria Criativa. O segmento é compreendido como estratégico e com ampla capacidade de alavancar outros setores da sua cadeia de valor, como o agronegócio e o turismo de eventos, tornando-os mais inovadores, dinâmicos e competitivos.

Os empreendedores desse segmento, ao receberem recursos públicos alinhados ao seu potencial e à sua criatividade, podem ampliar a produtividade e a competitividade de Minas Gerais no mercado brasileiro, principalmente como um destino turístico-gastronômico de referência.

Novos editais

O Governo do Estado de Minas Gerais, por meio da Codemig, no Programa +Gastronomia, lançou, em dezembro de 2017, dois novos editais para o setor da gastronomia.

O Edital de Incentivo a Festivais Gastronômicos, já em sua quarta edição, destina R\$ 1,5 milhão à valorização da gastronomia no Estado, por meio do apoio a 12 eventos nos cinco territórios gastronômicos mineiros — Cerrado, Central, Espinhaço, Mantiqueira e Rios. [Clique aqui](#) para acessar o edital na íntegra. Confira alguns detalhes do edital [clikando aqui](#).

Já o Edital de apoio a Food Trucks irá distribuir R\$ 450 mil entre 25 desses empreendimentos. Ao todo, 37 propostas serão contempladas e quase R\$ 2 milhões serão direcionados ao setor. Os interessados devem ler os editais acessíveis [clikando aqui](#) e enviar suas propostas até o dia 28 de fevereiro de 2018. Veja alguns detalhes do edital [neste link](#).

Sabores mineiros

Feijão, podendo ser tutu de feijão com torresmo, com linguiça ou lombo de porco e, às vezes, com couve ou virado com farinha de mandioca ou de milho. Angu, simples, ou com quiabo e arroz branco soltinho e carne de vento ou de porco, fresca ou salga, e serralha e taioba. Estes são alguns dos sabores que já mereceram investimentos e conquistaram o público nos quatro cantos de Minas Gerais, a partir dos editais gastronômicos.

Marmelada ou goiaba, melado, ou outro doce, com queijo ou requeijão fresco e bananas, laranjas ou mamão, também se destacaram e circularam os territórios mineiros.

ita na 1ª Mostra dos Quintais e Quitandas de Paracatu / Crédito: Divulgação/ MQQP

Entre os projetos contemplados nos últimos dois anos estão: Prato da Casa - Sabores do Cerrado (Divinópolis), Aproxima (Belo Horizonte), Igarapé Bem Temperado (Igarapé), Experimente - Feira de Cervejas Artesanais (Nova Lima), Brumadinho Gourmet (Brumadinho), Festival de Gastronomia & Artes (Lambari), Festival de Cultura e Gastronomia Happy Hour (São João del-Rei), Circuito do Sabor (Itabira), Festival de Gastronomia Frango Caipira (Serro), Diamantina Gourmet (Diamantina), Food Truck Beer (Juiz de Fora), Festival do Peixe (Lagoa da Prata).

Outros agraciados são também: o Festival de Gastronomia Italiana (São João del-Rei), Ipatinga Gourmet (Ipatinga), Mostra dos Quintais e Quitandas (Paracatu), Festival Encontro Gastrô (Belo Horizonte), Festival da Cultura e Gastronomia (Viçosa), Minas de Cabo a Rabo (Salinas), Encontro de Food Trucks (Sete Lagoas, Nova Lima, Betim, Itabira), Festival Comboio Cult (Uberlândia), Festival da Jabuticaba (Sabará), Prato da Casa: Roças de Minas (Divinópolis), Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos, Arte & Sabor - Festival Gastronômico e Cultural do Jequitinhonha e Mucuri (Capelinha, Nanuque e Teófilo Otoni). Nota-se que o aporte oferecido contemplou distintos Territórios de Desenvolvimento mineiros, do Norte ao Sul, passando pelo Alto Jequitinhonha, Vale do Aço, Noroeste e outros.

De acordo com o chefe e pesquisador de culinária e idealizador da 1ª Mostra dos Quintais e Quitandas de Paracatu, Eduardo Avelar, Minas Gerais está num crescente em termos da valorização da cadeia produtiva gastronômica do estado.

“Eu acho que o olhar do Governo de Minas Gerais para a gastronomia está alavancando o setor para se fazer compreender a gastronomia como um patrimônio cultural do estado, colocando Minas Gerais na trilha do turismo gastronômico por vocação”, enfatiza.

Segundo ele, "Paracatu tem perfume de quitanda, no ar vê-se quitanda em cada esquina". As principais delicias, continua, "são o pão de queijo, bolo de domingo, empadinha de pele fina e cada uma guarda um segredo", conta.

A produção principal para a cidade e região, que hoje chega a cerca de 8 mil ao dia só de pães de queijo, vem dos quintais das casas dos moradores, com senhoras ou família inteiras sobrevivendo da produção e transformando o cenário local e criando novos nichos de mercado e negócios. “O público vem para experimentar de tudo e tem uma sensação de orgulho de estarmos mostrando isso para todo o Estado”, finaliza Avelar.

A posição de destaque já conquistada pela gastronomia mineira, segundo o presidente da Codemig, Marco Antônio Castello Branco, "mais do que justifica os investimentos em organização, estrutura e em boas estratégias de promoção e comercialização. Além dos editais, o projeto da Mineiraria — que inclui a Casa da Gastronomia, a Cozinha Escola Mineiraria no Mercado Central e os espaços itinerantes — demonstram o comprometimento da Codemig em fomentar o setor”, afirma.