

# Estado seleciona produtores de alimentos para eventos gastronômicos

Qui 05 abril

O [Governo do Estado de Minas Gerais](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#) e no âmbito do programa +Gastronomia, está selecionando produtores mineiros do ramo alimentício para participar do Espaço Mineiraria em dois eventos: a Expozebu 2018, que ocorre de 28 de abril a 6 de maio, em Uberaba, e a edição de Porto Alegre do Festival Fartura – Comidas do Brasil, nos dias 5 e 6 de maio.

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

Os interessados em participar do Espaço Mineiraria devem consultar o [edital](#) e preencher o [formulário eletrônico](#), entre os dias 3 e 10 de abril de 2018.

O objetivo do fomento estadual e da presença em eventos 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. 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 de 2017 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 em várias cidades do País. Conheça mais no Portal Fartura:

[faturabrasil.folha.uol.com.br](http://faturabrasil.folha.uol.com.br).

## **Expozebu 2018**

A 84ª edição da Expozebu comemora os 80 anos do registro genealógico das raças zebuínas, além de destacar a importância da carne e do leite de zebu.

A programação inclui dezenas de eventos de negócios, como leilões e shoppings de animais, festival gastronômico e grandes atrações musicais. A expectativa da Associação dos Criadores de Zebu (ABCZ), realizadora da feira, é receber 300 mil pessoas e movimentar cerca de R\$ 170 milhões neste ano.