

# Governo transforma culinária mineira em Plano Estadual de Gastronomia

Qua 31 outubro

O que é ser mineiro? Grandes autores mineiros se debruçaram sobre essa questão em suas obras. Carlos Drummond, em “A palavra Minas”, diz que “as montanhas escondem o que é Minas” e que “ninguém sabe Minas”: “só mineiros sabem”. “Minas – a gente olha, se lembra, sente, pensa”, escreveu Guimarães Rosa.

É uma parte desse “segredo chamado Minas” que o Governo do Estado deseja compartilhar com outros estados e países por meio do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia 2018–2021.

Construído em parceria com chefs de cozinha, produtores, agricultores, donos de restaurante e todos os agentes do setor, o plano prevê investimentos de R\$ 37,9 milhões em 55 iniciativas de valorização da gastronomia em Minas Gerais, criando um eixo estrutural de apoio e cooperação entre as esferas pública e privada do setor.

A grande novidade é que os diversos sabores e modos de fazer que compõem a gastronomia mineira, marca identitária de nossa gente, passam, agora, à condição de Política de Estado.

“É justamente essa marca de origem que o plano quer ver, cada vez mais, ganhar o mundo, por sua autenticidade, singularidade e tradição. Seja o queijo minas artesanal, cujo sabor característico só existe aqui, seja o vinho só possível porque o terroir mineiro lhe conferiu aquele sabor, seja o café do Sul, do Cerrado, da Mantiqueira ou das Matas”, destacou Fernando Pimentel, no lançamento do plano.

cola Mineiraria no Mercado Central em BH - Crédito: Omar Freire/Imprensa MG

A Mineiraria – Casa da Gastronomia Mineira, no bairro Santo Agostinho, região Centro-Sul de Belo Horizonte, inaugurada em julho deste ano, estampará todas as iniciativas ligadas ao plano.

O espaço, que está em processo de licitação pela Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge), para escolher a empresa que vai realizar a estruturação e administração ocupação da Mineiraria, será usado para valorizar e fomentar a culinária do estado.

### **Legitimidade**

Seguindo o exemplo de outros países, como Peru, França, Espanha, Portugal e Japão, que vêm avançando no desenvolvimento de políticas públicas de gastronomia, Minas Gerais vem já há algum tempo trabalhando em prol desse setor.

Para dar legitimidade ao programa, em 2017, foi criado o +Gastronomia, programa coordenado pela [Secretaria de Estado de Turismo \(Setur\)](#). Entre os objetivos de curto prazo está a criação de um instrumento de planejamento das políticas públicas, agora, materializado no plano.

Assim, o +Gastronomia tornou-se estratégico e passou a funcionar como um guarda-chuva para abrigar as diversas iniciativas direcionadas ao setor.

Uma das principais iniciativas do programa é o edital de incentivo à indústria criativa, lançado em agosto de 2015 pela Codemge. Em 2016, o Governo do Estado apoiou 23 eventos gastronômicos em 20 municípios, movimentando a economia de 12 dos 17 territórios de desenvolvimento de Minas Gerais.

Em 2017, o edital de apoio à gastronomia contemplou cinco projetos de organizações da sociedade civil. Outros recursos foram destinados a eventos como a Megaleite, que ocorreu em junho de 2016 e de 2017, e a Semana Internacional do Café, em outubro.

“O objetivo é que a gastronomia mineira ganhe cada vez mais força e se consolide como ativo reconhecido nacional e internacionalmente, e como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável de Minas Gerais”, explica a diretora de Fomento à Indústria Criativa da Codemig, Fernanda Machado.

“São muitos os objetivos do plano, mas seu espírito pode ser resumido em duas ideias principais, a de tornar Minas Gerais um polo gastronômico nacional e internacional, e gerar oportunidade de negócios, incentivando a inclusão produtiva e preservando a nossa mais importante tradição – o ser mineiro”, completou o governador durante o lançamento.

### **Destino turístico gastronômico**

De acordo com dados da Pesquisa de Demanda Turística, realizada pela Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais (Setur-MG), a gastronomia foi eleita pelos visitantes, como a principal imagem do Estado.



Culinária do estado reúne sabores milenares - Crédito: Divulgação/FIBT

“Em Minas Gerais, a gastronomia caminha lado a lado com o turismo. A oferta gastronômica é enorme o que possibilita que o Estado ganhe reconhecimento e até fama no cenário nacional e internacional”, analisa o secretário de Turismo Paulo Almada.

Por meio desse olhar, a gastronomia passa a dialogar com turismo, pesquisa, inovação, tecnologia, desenvolvimento territorial, geração de emprego e renda, preservação e valorização cultural, saúde, bem-estar, qualidade de vida, políticas públicas e desenvolvimento econômico.

### **Gastronomia mineira em números**

A cadeia produtiva da gastronomia mineira movimentava importantes setores da economia mineira e sinaliza a força e as potencialidades do setor, sendo responsável por quase um terço do PIB mineiro, o que o torna um setor estratégico para o desenvolvimento de estado.

Minas Gerais conta hoje com 154 eventos gastronômicos e 19 roteiros estruturados nas regiões turísticas do Estado, de acordo com a Setur, além de 16 cursos de gastronomia.

É também uma das regiões que tem mais produtos com certificado de origem e procedência e conta com 254 produtores de queijo minas artesanal registrados, em sete regiões: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Assim, a gastronomia de Minas Gerais é tratada de forma multidimensional e interdisciplinar, considerando sob o aspecto da oferta, a cadeia produtiva, com todos os elos desde a produção agropecuária, passando pela agregação de valor aos produtos alimentícios, industrialização, distribuição e comercialização.

