

# Turismo de Minas Gerais é divulgado em feira de Gramado

Sex 04 novembro

Potencializar o Destino Minas Gerais e promover a comida mineira são os eixos principais da participação do governo estadual, por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), na 34ª edição do Festuris – Feira Internacional de Turismo de Gramado. Entre os dias 3 e 6/11, o público do evento, que é considerado o maior do setor na América Latina, vai poder visitar dois estandes desenhados para divulgar os atrativos turísticos mineiros.

A participação da Secult no Festuris visa fortalecer a atividade turística em Minas, que se mantém como a que mais cresce no país, acima da média nacional. Por meio dos encontros e reuniões em Gramado também será feito o convite para que os

participantes e realizadores conheçam as atrações mineiras, como ressalta o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira.

“Nosso estado é o que mais cresceu no turismo no Brasil. Nosso povo hospitaleiro, nossas riquezas naturais, nosso patrimônio, nossa comida, tudo oferece experiência e cultura. O turismo é uma forma de propiciar experiências, fomentar a economia criativa, além de impulsionar investimentos locais. Como resultado, gera emprego, renda e estimula setores importantes da economia”, pontua o secretário.

Um dos estandes da feira tem cerca de 100 metros quadrados e destaca, justamente, a diversidade de opções para o viajante que gosta de liberdade. Do turismo de aventura ao circuito das águas, além do fascínio das cidades barrocas, como Ouro Preto e Diamantina, são muitas as opções que revelam os motivos de Minas Gerais ser um dos estados mais procurado pelos turistas brasileiros.

*Crédito: Secult / Divulgação*

## **Dinâmica**

Durante a feira, equipe da Secult vai receber os visitantes, muitos deles agentes e operadores de turismo, oferecendo atendimento voltado à divulgação de informações sobre os atrativos locais e também sobre oportunidades de negócios. Uma lista com mais de cem pacotes organizados por 71 empresas habilitadas no programa de fortalecimento do turismo receptivo no estado, o Minas Recebe, vai estar disponível aos participantes da feira por meio de um catálogo digital de produtos turísticos.

Uma mesa com queijos, doces e cafés será montada ali para que o público possa apreciar um pouco dos sabores da cozinha mineira. “Nessa mesa, também vamos oferecer quatro apresentações por dia de cafés especiais dos produtores de duas cidades diferentes de Minas Gerais. Uma é Santa Rita do Sapucaí e a outra é Tiradentes. Os produtores convidados vão explicar o que é um café especial, porque ele é considerado assim, e vão ensinar as pessoas o melhor modo de apreciar esse tipo de café”, detalha o superintendente de Marketing Turístico, Antônio Francisco Monteiro Mourão.

O espaço conta, ainda, com dois ambientes descontraídos para quem quiser curtir, fotografar e compartilhar registros nas redes sociais. O primeiro traz como imagem de fundo o teto da Igreja São Francisco de Assis, pintado por Mestre Ataíde, em Ouro Preto. O segundo ressalta a natureza e a paisagem da Serra do Intendente.

Também projeções especiais que reproduzem no chão os tapetes devocionais feitos com serragem em Ouro Preto, os trilhos das estradas de ferro e os caminhos de pedras, entre outras referências icônicas da cidade mineira fazem parte da cenografia do espaço.

## **Culinária**

Já o segundo estande é em formato de ilha gourmet, com seis balcões de atendimento para exposição e degustação de alimentos típicos de Minas Gerais. A ideia é apresentar a riqueza da comida mineira, com produtos emblemáticos de várias regiões do estado, no intuito de expressar a hospitalidade e a originalidade do povo mineiro na arte de bem receber também por meio da cozinha.

Entre as atrações haverá Queijo Minas Artesanal, café e doces, entre outras riquezas da culinária e da cultura de Minas Gerais.

As quitandeiras de Paracatu, Vânia e Glaucia, estão confirmadas e vão demonstrar o preparo do autêntico pão de queijo mineiro. Os convidados, em seguida, vão degustar a receita com dois sabores tradicionais: o doce de leite e a linguiça caipira. Além disso, o barista e mestre de torra Rogério Maffort, de Tiradentes, vai preparar um café especial.

A expectativa dos organizadores da 34<sup>a</sup> Festuris é superar os números registrados em 2021, quando o evento reuniu mais 1,7 mil marcas, além de profissionais, representantes e investidores de cerca de 20 países, atraindo mais de 8 mil participantes.