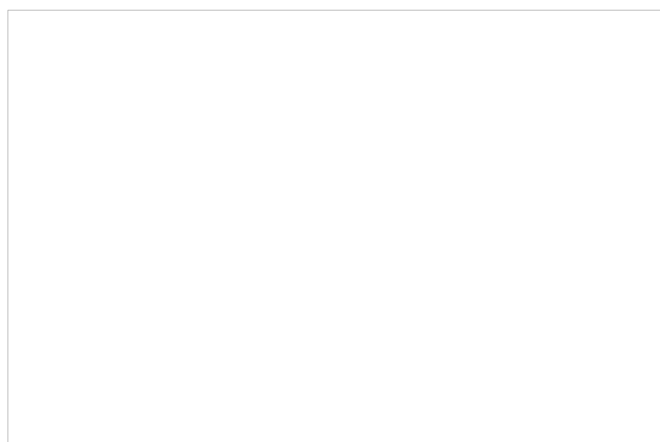


# Almoços e jantares beneficentes arrecadaram R\$ 249 mil durante o Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea

Qua 13 setembro

A realização do Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipiblu, uma iniciativa do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e da [Fundação Clóvis Salgado](#), abrangeu diversas ações em torno da cultura alimentar e gastronômica do estado, potencializando sua vocação cultural, turística e econômica. Além disso, o evento também viabilizou um trabalho de caráter filantrópico, com os almoços e jantares beneficentes que arrecadaram R\$ 249 mil.



*Secult / Asscom*

Organizada pelo Serviço Social Autônomo (Servas), essa programação específica reuniu quatro menus especiais assinados pelos chefs Caio Soter e Felipe Rameh, sendo este também responsável pela curadoria da parte gastronômica do evento. O objetivo era reunir recursos que serão doados para quatro hospitais de Belo Horizonte: Santa Casa de Belo Horizonte, Hospital da Baleia, Mário

Penna e São Francisco.

“Quem tem alguma proximidade com esses hospitais sabe quão grande é o desafio do custeio. As pessoas que trabalham com isso são verdadeiros heróis. E que maneira mais bonita de celebrar a hospitalidade mineira do que relacioná-la à nossa solidariedade e convidar a sociedade civil mineira a colaborar em eventos filantrópicos como este, realizado no Palácio da Liberdade”, declarou a presidente do Serviço Social Autônomo (Servas), Christiana Renault.

Durante os almoços e jantares também foram realizados leilões de obras de arte que também contribuíram para o sucesso da iniciativa.

No dia 2/9, o governador Romeu Zema prestigiou o festival, reunindo-se com influenciadores digitais, além de representantes do governo de Curaçao. Ele visitou a exposição de produtos regionais repleta de iguarias como café, queijo, doces, mel, vinhos e cachaças, e conheceu as estações gastronômicas, que trouxeram o melhor da cozinha mineira contemporânea. Por fim, o chefe do Executivo participou do almoço beneficente no Salão de Banquetes do Palácio, ao lado do secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, e da presidente do Serviço Social Autônomo (Servas), Christiana Renault.

“Se tem algo que nos caracteriza é a cozinha. A comida mineira tem suas particularidades e, com

esse festival, queremos tornar isso muito mais marcante. E isso atrai turistas. Para nós, que temos um estado com essa cozinha riquíssima, precisamos mostrar para o Brasil e para o mundo essa tradição única que caracteriza muito bem o mineiro. Além de termos em Minas as atrações turísticas, os lagos, as cidades históricas, as instâncias hidrominerais, as montanhas e as cachoeiras, temos essa cozinha que é totalmente diferenciada”, disse o governador.

A diretora de Relações Exteriores do Ministério de Desenvolvimento Econômico de Curaçao, Vanessa Tore, fez coro com o governador Romeu Zema, destacando os benefícios desse encontro para Minas e para a ilha caribenha, homenageada na primeira edição do evento. “Curaçao depende muito do turismo, por isso esperamos atrair um grande número de visitantes de Minas Gerais para conhecer Curaçao e, através de Curaçao, o resto do Caribe. Em contrapartida, temos livre entrada de produtos para Europa e Estados Unidos, e uma moderna infraestrutura, que podem beneficiar empresas brasileiras envolvidas em negócios internacionais. Minas Gerais e Curaçao são parceiros para toda a vida”, disse Vanessa Tore.

“Minas Gerais pode, por exemplo, exportar insumos para Curaçao e lá nós industrializamos, colocamos um valor agregado. Daí este produto consegue entrar nos mercados da América do Norte e Europa com muito mais facilidade”, acrescentou.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais também pontuou que o festival tem gerado diversos desdobramentos, inclusive com a continuidade dessa parceria em 2024, em Curaçao, desta vez, tendo Minas Gerais como homenageada. “O Governo de Curaçao já nos convidou para irmos até a ilha no próximo ano participarmos do festival de cozinha do Caribe e da cozinha mineira. Nós vamos novamente juntar a nossa caipirinha com o licor “curaçao blue”, típico de lá, celebrando esse encontro entre as duas culturas com o Caipiblu. Nós sabemos que Curaçao recebe no ano a quantidade de turistas que nós recebemos em um ano no Brasil inteiro, então, este será um momento importantíssimo para mostrarmos de forma potente Minas Gerais, nossa cultura e nossa cozinha mineira”, reforçou Oliveira.

## **Nova Cozinha Mineira**

O festival atraiu entre os dias 1 e 3/9 mais de 5 mil visitantes ao Palácio da Liberdade. Um dos frequentadores foi o influenciador Jordani Macedo, que marcou presença nos jardins do Palácio da Liberdade no sábado (2/9). “O que mais encanta em Minas Gerais é o seu povo, esse acolhimento do mineiro”, opinou. Já a psicóloga Inês Barroso parabenizou a escolha do local. “Esse movimento de abrir o Palácio da Liberdade para a população é maravilhoso”, elogiou a mineira.

Nas estações gastronômicas, o carro-chefe foi a nova cozinha mineira. Oito espaços espalhados pelos jardins do Palácio conquistaram o paladar dos presentes com uma variedade de saborosas opções, como os vinhos da Vinícola Luiz Porto, as sobremesas do Tragaluz, os petiscos e sanduíches do Pirex, os queijos da Roça Capital, e dos pastéis de angu e sanduíches dos chefs Sofia Marinho e Thiago Thibau, além dos pratos do chef Felipe Rameh.

Inaugurada há 9 anos, a gelateria Mi Garba! Também levou quatro sabores ao evento. Além do pistache, um dos mais representativos da marca, a estação contou com três *gelatos* feitos de ingredientes tipicamente mineiros: o de doce de leite, o de chocolate mineiro Kalapa e o de café expresso, desenvolvido em parceria com a Minas Estate Coffee com um *blend* de grãos das regiões da Zona da Mata, Sul de Minas e Cerrado mineiro.

“Achamos incrível a iniciativa de um festival internacional, em que grandes chefes e marcas renomadas podem mostrar um pouco do nosso maravilhoso patrimônio gastronômico. Tenho certeza de que será um sucesso e que será somente o primeiro de muitos festivais que teremos futuramente. Como bons mineiros, estamos muito animados e ansiosos para receber e atender com excelência um grande público”, relatou o italiano Luca Lenzi, fundador da empresa juntamente com sua esposa, Marina Arantes, que se disse honrado por ter sido convidado a fazer parte do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea.

A estação da chef Sofia Marinho, que comanda “A cozinha de Sofia”, e Thiago Thibau, especialista em carnes e charcutaria e fundador da “Oriz Defumados” foi outro hit entre os visitantes. Com uma amizade forjada na cozinha há quase seis anos, os dois dividiram a estação, cada um levando sua contribuição unindo tradição e contemporaneidade em seus pratos. Thiago Thibau preparou sanduíche de porco defumado com salada de repolho cremosa.

Já Sofia Marinho serviu pastel de angu, iguaria tipicamente mineira, com duas opções de recheio: uma de frango caipira com creme de milho e outra de queijo canastra com molho de goiabada picante. “Gastronomia é cultura. Esse festival é uma oportunidade tanto para aprendermos com quem está vindo de fora quanto para conseguirmos divulgar e fomentar a cozinha mineira para outros países”, defende Sofia Marinho, acompanhada pelo parceiro de profissão.

“Achei a ideia do evento super legal. Primeiro para valorizarmos cada vez mais a gastronomia mineira, que tem que ser conhecida mundialmente mesmo. Todo mundo que vem aqui, experimenta e se apaixona. Temos que mostrar a força não só dos nossos insumos, mas das nossas técnicas e, principalmente, das pessoas. O carisma da cozinha mineira é importante”, declarou Thiago Thibau, aprovando a escolha de Curaçao como estreado do Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea.

“Curaçao tem uma cultura muito diferente e isso é muito legal. Acredito que vai ser muito enriquecedor para a gente conhecer, em cada edição, uma cultura nova de cada país convidado. Estou bem ansioso como chef de BH e feliz demais de poder participar. Fico muito feliz de ter um evento como este, de aprendizado cultural e que nos dá a chance de apresentar Minas para o mundo”, alegra-se Thiago Thibau.

Famosa pelos queijos artesanais de excelente qualidade, a Roça Capital também marcou presença no Caipiblu com dois queijos do produtor mineiro Ribeiro Fiorentini, um Canastra de São Roque e um queijo de Alagoa, além de uma tábua de petisco. O fundador da empresa, aberta em 2014 no Mercado Central de Belo Horizonte, Guilherme Vieira, demonstrou entusiasmo com o festival. “O evento é uma excelente iniciativa para a divulgação da nossa cultura, que é um dos maiores patrimônios que temos”, disse.

## **Drink Caipiblu**

Além dos pratos especiais e dos stands montados por produtores locais, o festival contou uma estação especial de drinks. O espaço reuniu bartenders brasileiros e de Curaçao, responsáveis por proporcionar receitas que misturaram iguarias mineiras, como a cachaça e o café, com o toque de seu país de origem. Foi assim que surgiu o Caipiblu, que mistura a cachaça mineira com o licor de laranja típico da coquetelaria curaçauense.

O bartender Leonardo Gomes alegrou-se em participar do evento. “Fazer o Caipiblu, que é esse

coquetel que mistura a nossa cachaça com Curaçao Blue, é um grande prazer. Acho que a capacidade de Minas em entregar carinho, comida e bebida boa é o que a gente tem de melhor”, declarou.

### **Atrações culturais**

Todos os dias do evento contaram com atrações culturais. Os DJs Cubanito, Sandra Leão e Palomita se encarregaram da música, que envolveu os jardins do Palácio da Liberdade.

Os grupos Calcinha de Palhaço e Circo do Sufoco encantaram o público de todas as idades com suas intervenções artísticas, englobando malabarismo, palhaçaria e muita diversão. Especialmente para os pequenos, foi montada uma área kids na quadra do Palácio da Liberdade.