

# Mestras da Culinária de Igarapé são homenageadas no Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea

Dom 03 setembro

Celebrar a nova cozinha mineira é também reconhecer a história, os saberes e os ingredientes tradicionais da terra de Minas Gerais que forjaram a cozinha mineira clássica. Foi com esse pensamento que as Mestras da Culinária de Igarapé foram homenageadas, no sábado (2/9), no I Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea, realizado pelo [Governo do Estado](#), por meio da [Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult/MG\)](#) e da [Fundação Clóvis Salgado \(FCS\)](#).

No encerramento do simpósio Conversas de Cozinha, a secretária de Estado Adjunta de Estado de Cultura e Turismo, Milena Pedrosa, entregou as honrarias às mestras. Elas criaram a Associação das Mestras da Culinária de Igarapé (Asmeci), em 2012, e fundaram o Festival Igarapé Sabor, que chegou à sua 5ª edição neste ano. A secretária-adjunta ressaltou a importância do trabalho realizado por essas mulheres que são detentoras de saberes e fomentam a cozinha mineira.

“São mãos lindas que produzem um legado incrível, e trazem essa cozinha mineira clássica para um novo conceito contemporâneo. Minas Gerais já faz essa fusão com muita criatividade e hoje estamos celebrando e agradecendo a essas mestras maravilhosas”, reverenciou Milena Pedrosa.

Vice-presidente da Asmeci, Ubalda Alves de Oliveira se disse muito feliz com o reconhecimento. “Receber esta homenagem hoje é muito gratificante. É aí que a gente vê o valor que tem a nossa gastronomia mineira. Este evento aqui é maravilhoso”, contou a mestra, que começou a cozinhar vendo a mãe. “Minha mãe saía para levar comida para o meu pai na roça e eu ficava lá, montava o fogareirozinho no chão, colocava a panelinha ali e fazia um guisadinho. Assim fui tomando gosto pela gastronomia”, lembrou.

A trajetória é parecida com a de Maria Nunes da Silva, a veterana do grupo, nascida e criada em Igarapé. “Cozinho desde os 7 anos de idade. Sempre fui pequena, então meu pai fez um caixotinho para eu alcançar o fogão. Eu amo cozinhar, cozinho por amor”, contou Maria, para quem a arte da gastronomia é uma das mais importantes que existe. “Cozinhar é uma arte, e é uma arte maravilhosa. Pegar a matéria-prima e transformar em coisas saudáveis e gostosas”, relatou Maria.

## Igarapé e o legado da Cozinha Mineira

A vocação de Igarapé para a cozinha mineira vem de longe. O município criou seu primeiro festival gastronômico em 2005, o Igarapé Bem Temperado, que coexiste com o Festival Igarapé Sabor. Ambos são realizados anualmente, durante quatro dias – um em maio, o outro em julho –, e recebem investimentos via Lei Estadual de Incentivo à Cultura.

O sucesso dos festivais é internacional. Em 2019, o Igarapé Sabor recebeu menção honrosa da Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e a Agricultura (FAO) no “Concurso

Saberes e Sabores: as Mulheres Rurais no resgate da alimentação tradicional saudável e na proteção à biodiversidade”.

Maria Nunes da Silva e Ubalda Alves de Oliveira participam desde o primeiro festival, em 2005. Além disso, as mestras compartilham o fato de serem doceiras. “Trabalho com os doces há uns 20 anos. Comecei de brincadeira, só para a gente comer em casa, mas aí foram gostando, pedindo mais. Hoje, graças a Deus, é o meu sustento. Faço vários doces de compota, licor de canela. E faço o melhor pão de mel do Brasil, na minha opinião. Eu amo”, brincou Ubalda.

A mestra Elizabeth das Dores Pinto chegou ao festival um pouco depois, em 2008. Nascida em Belo Horizonte, ela foi morar em São Joaquim de Bicas, perto de Igarapé, pouco antes de se aposentar. Plantou árvores frutíferas de todos os tipos em seu quintal e, quando as frutas apareceram, a dúvida sobre a destinação foi o empurrão que precisava para entrar no evento culinário da cidade.

“Quando aposentei, em 2006, pensei ‘O que eu vou fazer com essas frutas?’ Aí eu tive a iluminação de Deus de fazer licores, doces e geleias. Hoje, eu tenho mais de 40 sabores de licores”, contou Elizabeth, que lança um novo sabor de licor a cada festival e é conhecida como Beth dos Licores.

“As mestras da culinária de Igarapé são importantes por preservarem a tradição da comida mineira no uso de ingredientes cultivados nos quintais de casa, e também por serem guardiãs do saber culinário que foi aprendido com suas mães e avós. Esse costume estimula as famílias a preservarem a memória gastronômica que faz parte do patrimônio imaterial da cultura igarapeense”, explicou Vivian Rocha, assessora da Secretaria de Cultura e Turismo de Igarapé.

### **Tradição que gera o novo**

Para Maria da Silva, uma das grandes alegrias da homenagem recebida pelo Governo de Minas Gerais é ver reconhecida a tarefa de transmitir o legado da cultura alimentar, das festas, dos doces e das comidas mineiras para as gerações atuais e futuras.

“Estamos aqui celebrando a cozinha contemporânea, e é importante lembrar que ela vem lá da raiz. Os chefs de cozinha mesmo dizem que, sem os pratos rústicos, eles não teriam essa base para inovar, fazer os pratos melhores, com essa pegada moderna. Então essa cultura alimentar do passado é a base”, declarou Maria, para quem a bandeira da alimentação saudável tem papel de destaque na cozinha.

“Nós produzimos as nossas verduras, os nossos legumes, sem agrotóxico, tudo com adubo orgânico. A gente trabalha muito defendendo a saúde neste sentido. Eu aprendi a aproveitar as folhas, transformar em farinhas para combater anemia, faço geleias para combater anemia. Esses conhecimentos são fundamentais”, defendeu.

Fazendo coro com a colega de associação, Elizabeth das Dores Pinto enalteceu essa busca em conciliar o novo e o tradicional. “Eu estou muito emocionada com essa homenagem, estou para explodir de tanta felicidade. E ela casa muito bem com o nosso trabalho de reconhecer a origem e o contemporâneo”, finalizou.

### **Homenageados**

Além das Mestras da Culinária de Igarapé, foram homenageados pelo apoio à gastronomia e à

nova cozinha mineira, o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Oswaldo Miranda Júnior; Bruno Bethônico, da Frente da Gastronomia Mineira; o presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas e do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Marcelo Souza e Silva; o prefeito de Tiradentes, Nilzio Barbosa; o secretário de Turismo de Tiradentes, Guilherme Carvalho; e o prefeito de Igarapé, Arnaldo Chaves.