

Curso de pós-graduação em Cozinha Mineira Contemporânea é lançado em BH

Seg 04 setembro

Belo Horizonte terá um curso de pós-graduação em Cozinha Mineira Contemporânea a partir de 2024. O anúncio foi realizado durante o simpósio Conversas de Cozinha, que integrou a programação do Festival Internacional de Cozinha Mineira Contemporânea – Caipiblu, iniciativa do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e da [Fundação Clóvis Salgado \(FCS\)](#).

Quem realizará a formação será a Faculdade Arnaldo, que deverá oferecê-la em formato híbrido, modular e continuado. O curso tem como objetivo atualizar e aguçar o olhar para a gastronomia mineira para além dos clássicos, reunindo elementos da contemporaneidade e inovação relacionando-os à crescente atividade turística no estado.

“A cozinha mineira traz afeto em sua essência. O grande desafio hoje é manter essa história e tradição, trazendo para essa cozinha técnicas do mundo contemporâneo. O objetivo dessa pós-graduação é preservar essência, valores e afetos, trazendo modernidade e técnicas atuais”, reforçou o diretor executivo da Faculdade Arnaldo, João Guilherme Porto.

O lançamento ocorreu no sábado (2/9), durante a abertura do simpósio que teve a nova cozinha mineira como tema. Aberto ao público e com entrada franca, o evento contou com a participação de especialistas, chefs, estudantes e entusiastas da cozinha mineira.

“O simpósio configurou oportunidade para que todos pudessem conhecer mais sobre este patrimônio cultural de Minas Gerais, que é a cozinha mineira clássica e também a cozinha contemporânea, que estamos denominando de a nova cozinha mineira. A nova e criativa cozinha mineira mantém o legado de tradição e se desdobra em novos saberes e sabores com gosto de futuro”, ressaltou o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira.

Ao longo de dois dias, cinco mesas redondas promoveram discussões e reflexões acerca do movimento local que se ancora na tradição, nos saberes e nos ingredientes da terra, em diálogo com a gastronomia francesa. Tal combinação reflete numa cozinha original e contemporânea, reconhecida pela identidade mineira e motivada pela busca da inovação, corrente que vem ganhando força em todo o país.

Temas

Durante o simpósio, o historiador e curador Roger Vieira fez a mediação de encontro com o tema “Patrimonialização da Cozinha Mineira”, com participação dos docentes José Newton Coelho Meneses (UFMG) e Maria Coeli Simões Pires (UFMG), da diretora de Proteção e Memória do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#), Débora Raiza Carolina Rocha Silva, e da pesquisadora Luciana Amaral Praxedes do Instituto Periférico, que conversaram sobre

os aspectos técnicos de salvaguarda dos modos e saberes que culminaram no título de patrimônio cultural imaterial do estado conferido à cozinha mineira, em julho deste ano pelo Iepha-MG, assim como na candidatura dos Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal a patrimônio da humanidade pela Unesco.

“O processo didático de explicar os modos de fazer é o que de fato importa na perspectiva dos órgãos de patrimônio. Se não houver a materialidade, os modos de fazer não são repassados. Esse é o entendimento da dinâmica do patrimônio imaterial. Entendermos a organização da legislação, é entender a compreensão da humanidade sobre patrimônio”, pontuou Roger Vieira.

Também houve encontro com o tema “Cozinha Mineira Contemporânea: Atualizando as origens”. Os chefs Felipe Rameh de Paula - que assina a curadoria da parte gastronômica do festival -, Caio Soter e Tainá Moura promoveram um bate-papo descontraído sobre os desafios futuros de uma cozinha celebrada e potente em sua tradição. Origens, sociedade, ecologia, gestão humanizada, agricultura familiar e intercâmbio com Curaçao foram temas abordados. A conversa teve mediação de Roger Vieira.

“O festival traz a beleza do intercâmbio de culturas. A importância de entender a tradição para falar de futuro. Tivemos a oportunidade de trazer a Tainá (Moura), uma mulher preta que lidera cinco restaurantes em Belo Horizonte e ocupa um lugar de protagonismo em uma cozinha em que muitas vezes se fala menos do que deveríamos abordar: o legado da cozinha africana. Essa discussão precisa passar sempre para além das nossas montanhas”, enfatizou o chef Felipe Rameh.

Encerrou a programação do primeiro o encontro “Cozinha Mineira: do Clássico ao Contemporâneo”, que reuniu os docentes Carolina Figueira da Costa (Senac), Sinval Espírito Santo (UNA-Liberdade), Larissa Fernandes (Estácio de Sá), Eduardo Roberto Batista (Faculdade Arnaldo) e Jackson Cruz Cabral (Promove).

Com mediação de Edson Puiati, diretor de Hospitalidade e Gastronomia do Senac, o encontro teve como destaque o debate de gênero e as relações com o universo gastronômico.

Mais conteúdo

Pautas direcionadas para ações de fomento da cadeia produtiva e da cultura alimentar mineira no país e no exterior, assim como a relação entre territórios, produtores e produtos como indutores de desenvolvimento econômico e geração de emprego e renda, além do exemplo de BH Cidade Criativa da Unesco, foram discutidas.

A mesa “Perspectivas para Promoção e Fomento da Cozinha Mineira Clássica e Contemporânea” contou com a presença da gerente Unidade Indústria, Comércio e Serviços do Sebrae-MG, Márcia Valéria Cota Machado; o presidente da Abrasel, Rummenigge Zanola; o presidente da Belotur, Gilberto Castro; e a diretora do Centro de Referência do Queijo Artesanal e Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias, Sarah Rocha.

Em debate sobre o tema “Conversas sobre Turismo de Experiência da Cozinha Mineira Contemporânea”, a importância das pessoas que integram e movem a economia da criatividade e sua correlação com a promoção dos destinos turísticos, a exemplo da experiência de Curaçao, país

convidado nessa primeira edição do festival.

Participaram da mesa redonda a diretora de Relações Exteriores do Ministério do Desenvolvimento Econômico, Vanessa Toré; o diretor-adjunto do escritório de Turismo de Curaçao, Hugo Clarinda; o gerente regional para a América Latina do Escritório de Turismo de Curaçao, Andre Rojer; e a representante do governo de Curaçao, Janaina de Araújo. O encontro teve mediação da secretária Milena Pedrosa.

“O crescimento do turismo em Curaçao e o impulsionamento das políticas públicas para o setor são exemplos para nós. Já estamos trabalhando para aprimorar e implementar novas ações em Minas Gerais a partir da experiência obtida nesse intercâmbio”, finalizou a secretária de Estado Adjunta de Cultura e Turismo, Milena Pedrosa.

A Secult homenageou as Mestras de Igarapé, cujos saberes são patrimônio imaterial do município localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH). Também foram reconhecidos pelo apoio à gastronomia e à nova cozinha mineira o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Oswaldo Miranda Júnior; Bruno Bethonico, 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.