

Em Paris, Rayssa Leal se encanta com os sabores de Minas: "Vou morar lá", afirma

Seg 29 julho

A experiência gastronômica promovida por Minas Gerais nos Jogos Olímpicos de Paris já é um sucesso na estrutura Casa Brasil, montada pelo Comitê Olímpico do Brasil (COB) no Parc la Villette, na capital francesa.

Nesta segunda-feira (29/7), foi a vez da medalhista olímpica Rayssa Leal vivenciar a experiência afetiva e memorável no Minas Bar, provando broinha de milho, pão de queijo, empadinha, entre outros sabores marcantes da culinária mineira.

"Nossa, eu vou para lá. Vou morar lá. Vamos voltar para Minas?", enfatizou a skatista, depois de dar nota dez para uma porção de pão de queijo com pernil e outras iguarias típicas na estrutura do Minas Bar.

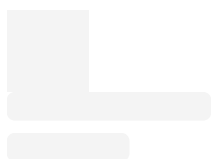
Rayssa Leal é a atleta mais jovem a subir ao pódio em edições diferentes dos Jogos Olímpicos. Ela conquistou o bronze no último fim de semana, em Paris, e, em Tóquio, já havia faturado a medalha de prata, em 2021.

Minas Bar

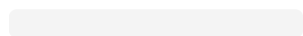
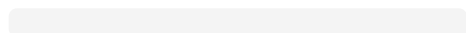
O Minas Bar é o espaço oficial de Minas Gerais nas Olimpíadas de Paris. Por lá, estão passando torcedores, atletas, autoridades, imprensa e outros visitantes, em um projeto que celebra as tradições do estado.

A iniciativa é realizada pelo [Governo de Minas](#) em parceria com a Plataforma Fatura, com patrocínio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#). Até 11/8, o Minas Bar vai disponibilizar ingredientes e produtos típicos – como queijos de diferentes regiões mineiras, milho, porco, frango, mandioca, café, torresmo, pão de queijo, fubá cremoso, bomba de goiabada, entre outros pratos.

Para apresentar a gastronomia mineira a visitantes de todo o mundo, a Fatura convidou o Grupo Viela, por meio do chef Henrique Gilberto, que idealizou o cardápio e levará sua assinatura ao menu representativo da mineiridade.



[Ver essa foto no Instagram](#)



Uma publicação compartilhada por Governo de Minas Gerais (@governomg)