

# Governo de Minas apresenta culinária e belezas naturais do estado em Paris e acompanha atletas mineiros nos Jogos Olímpicos

Ter 30 julho

No lugar do croissant, pão com manteiga e café com leite queimado. No intervalo entre um jogo e outro, fatias de queijos de diferentes áreas produtoras (Vertentes, Serro, Canastra, Araxá e Norte). O cardápio ainda conta com pão de queijo com pernil, frango a paçoquinha, verduras refogadas com fubá cremoso e ovo caipira, entre outras delícias típicas de Minas Gerais em receitas assinadas pelo chef Henrique Gilberto.

A seleção de dar água na boca é diferencial do Minas Bar, ação realizada pelo [Governo de Minas](#) em parceria com o projeto Fatura Comidas do Brasil e Grupo Viela na Casa Brasil, espaço montado pelo Comitê Olímpico do Brasil (COB) no Parc la Villete, na capital francesa, durante os Jogos Olímpicos e Paralímpicos de Paris.

Desde a abertura dos Jogos, o Minas Bar tem recebido atletas – [uma das mais conhecidas até o momento foi a skatista Rayssa Leal, medalha de bronze nos Jogos](#) -, além de público local e turistas que têm a oportunidade de conhecer e vivenciar sabores da cultura e culinária mineiras em um espaço único.

A iniciativa funciona como vitrine mundial para um dos maiores atrativos de Minas Gerais, a elogiada culinária mineira, rica em produtos típicos e em receitas que atraem visitantes e admiradores de todos os cantos do globo.

"Minas Gerais ainda é um ilustre desconhecido. Quando os turistas estrangeiros pensam no Brasil, a primeira coisa que vem à mente é o Rio de Janeiro, o cartão postal mais conhecido no nosso país", registrou a secretária adjunta de [Comunicação Social \(Secom\)](#), Bárbara Botega, explicando a importância de o governo investir em ações para divulgar e colocar Minas Gerais na rota internacional de turistas e grandes eventos.

A partir do convite do COB para integrar o espaço, o Governo de Minas apostou no Minas Bar, local que oferece experiências autêntica da cozinha mineira. "Somos um povo hospitaleiro, que gosta de receber em volta do fogão, na cozinha, em torno da comida mineira", afirmou secretária.

□

**"É importante investir na promoção do Destino Minas Gerais para as pessoas entenderem que o Brasil é muito mais do**

**que só um litoral maravilhoso. Temos outros tipos de cultura, outros encantos a oferecer - e Minas Gerais é uma mistura que agrada a diferentes perfis", ressaltou Bárbara Botega.**

□

Diariamente, o espaço oferece receitas criadas com ingredientes raiz de Minas Gerais como milho, mandioca, polvilho, pão de queijo, carne de porco, frango. Tudo em versão "petit", pequena, em francês. E com sabor de quero mais.

"O Minas Bar promove essa experiência e promove o turismo, que já cresce mais que o dobro da média nacional no nosso estado. As expressões que temos escutado aqui são de encher os olhos, desde brasileiros que vivem fora e se emocionam de encontrar um cantinho do estado a estrangeiros que ficam encantados. Recebemos, hoje, um senhor de Nova Iorque que falou do torresmo *crispy* (crocante). Um egípcio encantado com a broa de milho. E outros exemplos de o mundo reconhecendo Minas Gerais pela sua cozinha. Esse projeto é exemplo da economia criativa, que gera emprego e renda para todo o estado", frisou a secretária adjunta.

*Gustavo Mendicino / EMC*

## **Alcance**

O Parc la Villete, ponto turístico da capital francesa, funciona como um grande e verdadeiro hub turístico, pensado para a promoção da cultura e da integração entre diversos países.

“Além do Minas Bar, que é a promoção da cozinha mineira, mostrando a forma como recebemos as pessoas em Minas , temos outra ação voltada ao turismo, o espaço Pedale por Minas”, reforçou a secretária adjunta.

Bárbara Botega explica que, nesta iniciativa, as pessoas “pedalam” dentro da atmosfera olímpica, esportiva, e vão conhecendo as paisagens e as cidades de Minas Gerais em telões que projetam uma imersão no Destino Minas Gerais.

“Estamos valorizando as nossas belezas naturais e a nossa gastronomia, dando uma experiência mais completa do destino Minas Gerais, porque hoje é experiência que as pessoas buscam quando vão viajar”, enfatizou.

**"Com certeza, parte desse público visitará Minas no futuro, fazendo com que a nossa atividade turística se movimente, gerando emprego e renda para o mineiro", afirmou Romeu Zema, no lançamento do projeto.**

## Cobertura

A participação do Governo de Minas nos Jogos de Paris também envolve as emissoras [Rede Minas](#) e a [Rádio Inconfidência](#).

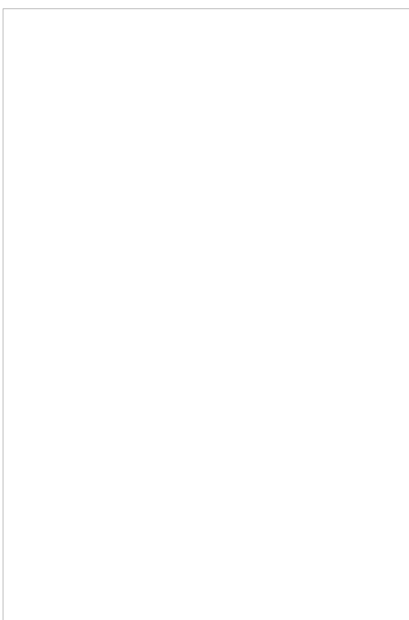
Equipe da [Empresa Mineira de Comunicação \(EMC\)](#) na França acompanha e mostra o desempenho dos atletas do estado na programação das emissoras.

"O mundo está reunido nesse grande evento e muitos mineiros participam dessas competições. Estamos aqui, em Paris, para mostrar para todo o estado essas estrelas do esporte", afirmou o diretor-presidente da EMC, o jornalista Gustavo Mendicino, que está *in loco* para acompanhar competições, ações do Estado na Casa Brasil e trazer conteúdos das disputas por medalhas para as emissoras públicas.

A cobertura especial nas Olimpíadas, em Paris, pode ser conferida até sábado (3/8) pela Rede Minas, Rádio Inconfidência, site [redeminas.tv](#) e plataforma de streaming [Minasplay](#).

## Confira o cardápio servido no Minas Bar – Casa Brasil

- Queijos diferenciados - Vertentes, Serro, Canastra, Araxá e Norte;
- Milho frito com queijo e manteiga;
- Torresmo com purê de limão e coentro (porco);
- Pão de queijo com pernil;
- Frango a paçoquinha;
- Folhas mineiras refogada com fubá



cremoso e ovo caipira;

- Mandioca crocante com molho de manteiga de garrafa;
- Bomba de goiabada com queijo canastra;
- Café com leite queimado e pão com manteiga;



*Dirceu Aurélio / Imprensa MG*

## O chef

Henrique Gilberto, do grupo Viela, começou a carreira no tradicional Xapuri - restaurante referência de comida mineira. O aprendizado prático inclui ingredientes e processos da cultura alimentar do estado.

Mais tarde, amadureceu sua experiência com grandes chefs nacionais como Alex Atala, Alberto Landgraf e Massimo Bottura. Foi na Osteria Francescana, em Módena, na Itália, que Henrique conheceu o seu mentor, Yoji Tokuyoshi, que o inspirou a desenvolver uma identidade baseada nos recursos tradicionais da culinária da sua própria região.

Em Paris, o chef estima que o Minas Bar serve cerca de 1,5 mil pessoas por dia. O objetivo é fazer com que os visitantes se sintam em casa com o atendimento acolhedor dos mineiros durante a degustação gratuita.

□

**"Trabalhamos como em uma mercearia de bairro de BH ou qualquer outra cidade de Minas, mantendo a tradição da simpatia, bom humor e comida saborosa", contou o chef Henrique Gilberto.**

□

“Acredito que essa foi uma das ações mais bem-sucedidas do Governo do Estado. Essa parceria com o Fartura e a Cozinha Tupis foi um golaço. Estamos causando emoção e orgulho a quem nos visita, pois fizemos realmente um boteco em Paris. As pessoas passam e já identificam Minas no olhar e confirmam isso após provarem nossos pratos. Estamos muito felizes e orgulhosos pelo trabalho que estamos fazendo”, concluiu.