

Promoção da Cozinha Mineira é destaque na Feira Nacional de Artesanato

Sex 06 dezembro

Os sabores e saberes da Cozinha Mineira, declarada Patrimônio Cultural Imaterial do estado em junho de 2023, são destaques da participação do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult-MG\)](#), com patrocínio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), na Feira Nacional de Artesanato, que, neste ano, homenageia os Vales de Minas – Vales do Mucuri, Jequitinhonha e Rio Doce e cidades que circundam o Rio São Francisco. Estarão presentes 82 municípios dessas regiões.

Considerado o maior do segmento na América Latina, o evento teve início na última quarta-feira (4/12), no Expominas, em Belo Horizonte, e a programação vai até este domingo (8/12) com oficinas, apresentações musicais e espaços dedicados à cultura indígena.

O espaço do Governo de Minas foi especialmente pensado em cada detalhe e cor para enaltecer os produtores de artesanato em barro, os apanhadores de flores sempre-vivas, cujo Sistema Agrícola Tradicional foi declarado Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais, e os artesãos e artesãs do estado.

As ações da Secult-MG, que fazem parte do calendário do “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, promovem a cultura e a culinária do estado no espaço batizado como Cozinha dos Vales, organizado com um balcão central para realização das Cozinhas Vivas e mesas distribuídas para os visitantes se deliciarem com os pratos preparados com ingredientes típicos de Minas Gerais.

Todos os chefs participantes das Cozinhas Vivas – Michel Abras, Alana Sena, Igor Anaxagoras e Sinval Espírito Santo – têm profunda ligação com o Vale do Jequitinhonha por residirem ou terem raízes em cidades da região. O Queijo Minas Artesanal, que teve seus Modos de Fazer reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco na última quarta-feira (4/12), estará na composição de muitos dos pratos preparados.

Do Cozinha dos Vales sairão receitas diversas, entre elas a fonduta de queijos mineiros com carne de porco e linguiça artesanal, a empadinha de milho com creme de pipoca e queijo do Serro e a terrine de requeijão de barra com geleia de jabuticaba e crispy de taioba.

Estímulo à economia da criatividade

A previsão é que, até domingo (8/12), 100 mil pessoas passem pela Feira Nacional de Artesanato, que conta com a participação de cerca de 3 mil expositores de todo o país. A expectativa da organização é que o evento gere um volume de negócios de aproximadamente R\$ 55 milhões. A Feira Nacional de Artesanato também estimula o turismo e a economia da criatividade. Em 2023, na semana do evento, os hotéis de Belo Horizonte registraram uma taxa de ocupação hoteleira de 100%.

Oficinas com os mestres do artesanato

Quem visitar a Feira Nacional de Artesanato terá a oportunidade de aprender com os mestres dessa arte pré-histórica. Serão realizadas oficinas de cerâmica, tecelagem, tramas, instrumentos musicais e técnicas de pintura com as tipologias do Vale do Jequitinhonha, Mucuri, Rio Doce e cidades que circundam o Rio São Francisco. As inscrições devem ser feitas no local.