

Dia da Gastronomia Mineira celebra tradição e potencialidades em 5 de julho

Cultura alimentar de Minas Gerais é considerada fator de desenvolvimento social, econômico, cultural e turístico 02 de Julho de 2020 , 11:01

Atualizado em 03 de Julho de 2020 , 11:39

Café coado na hora, queijo fresco na mesa e um tabuleiro de broa de fubá e pão de queijo saindo do forno. Para o almoço, costelinha com ora-pro-nobis, angu, tutu de feijão, couve refogada e canjiquinha no fogão a lenha – estas delícias são apenas alguns dos elementos que representam com propriedade a gastronomia mineira, cujo dia é comemorado no próximo domingo, 5 de julho.

Admirada e reconhecida nacional e internacionalmente, a gastronomia mineira ganhou uma data representativa em 2012, quando o Governo do Estado de Minas Gerais definiu que no dia do nascimento de Eduardo Frieiro, autor do primeiro livro de gastronomia dedicado aos sabores de Minas, seria comemorado como o Dia da Gastronomia Mineira. A publicação “Feijão, angu e couve – Ensaio sobre a comida dos mineiros” foi lançada em 1966.

Dos queijos aos azeites, do café à cachaça e dos menus sofisticados aos pratos simples e cheios de afeto, a gastronomia de Minas Gerais passa por ingredientes, tradições e talentos que são mantidos e considerados riquezas de todos os mineiros. Além de ter um grande valor simbólico, a culinária mineira também é considerada um fator de desenvolvimento econômico, social, turístico e cultural para o Estado.



Para o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, a gastronomia faz parte do patrimônio imaterial de Minas Gerais e deve ser desenvolvida conjuntamente com a economia da

cultura e do turismo. “Isso significa promover as potencialidades do nosso estado para atrair turistas e fortalecer a cadeia produtiva do queijo, do café, da cachaça, do pão de queijo, dos doces, ou seja, da manufatura, e impulsionar a venda desses produtos carregados de ‘mineiridade’ para dentro e fora de Minas Gerais. Com isso, vamos fortalecer a cadeia da gastronomia, gerando emprego e renda e fazendo com que os sabores e saberes da cozinha mineira sejam cada vez mais reconhecidos e se consolidem como uma alavanca para o desenvolvimento sustentável da economia, do turismo e da cultura em Minas”, destacou o secretário.

Com o objetivo de promover e fomentar a gastronomia mineira, a Secult tem trabalhado, por meio do Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, na articulação e constante diálogo com diversos atores, entre eles as Secretarias de Estado de Desenvolvimento Econômico (SEDE) e de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) para desenvolver projetos de escoamento, adequação e certificação de produtos mineiros, além de ter o foco em fortalecer pequenos produtores e ampliar a visibilidade deles para além do território do estado.

Comemorações

Tradicionalmente, desde que foi instituído, o Dia da Gastronomia Mineira é comemorado com a entrega do Prêmio Eduardo Frieiro de Gastronomia, em homenagem ao escritor mineiro, que nasceu em 5 de julho de 1889 e foi o primeiro diretor da Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais, a convite do então governador do Estado, Juscelino Kubitschek.

O chef de cozinha Edson Puiati, idealizador e um dos curadores da premiação, explica que o Troféu Eduardo Frieiro foi pensado como um reconhecimento e agradecimento a pessoas, instituições e organizações que destacam, enaltecem e contribuem para o desenvolvimento, reconhecimento e fortalecimento da cultura alimentar em Minas Gerais. “A história da gastronomia mineira é muito rica, repleta de ingredientes significativos, memórias afetivas, receitas que são hereditárias e cheias de identidade cultural. Na tentativa de incentivar e promover ações, condutas, projetos e programas de relevância sobre tudo que envolve nossa culinária, criamos o prêmio, que também homenageia o Frieiro, considerado um dos patronos dos sabores de Minas”, explicou Puiati.

Neste ano, em função da crise causada pela pandemia, a entrega do Prêmio Eduardo Frieiro ainda está em fase de planejamento.

Aos profissionais de toda a cadeia que a gastronomia mineira envolve, Puiati deixa seu recado: “É um momento de repensar e olhar a nossa volta. Precisamos nos unir para valorizar o turismo regional, local, rural, porque em cada canto que se visita em Minas Gerais, há a gastronomia agregada. Precisamos repensar maneiras de valorizar nosso produto, nosso conhecimento, nosso modo de fazer, fortalecer os pequenos produtores, a agricultura familiar, para que toda a diversidade, sustentabilidade e patrimônio que temos no nosso estado sejam também uma forma de transformar Minas Gerais em um celeiro do turismo gastronômico de grandes potenciais”, finalizou.

Gosto de Minas

Se para comemorar o Dia da Gastronomia Mineira a ideia for preparar uma refeição à altura da história de Minas, encontrar receitas na internet, atualmente, não é mais um desafio. No entanto, aprender com quem está cotidianamente na lida com as panelas, fogão a lenha e ingredientes tipicamente mineiros pode não ser tão fácil assim. Para isso, o [blog](#) do [Portal Minas Gerais](#) mantém a coluna “Gosto de Minas”, que semanalmente publica o passo a passo vindo de quem entende muito bem do tão apreciado sabor mineiro. Entre as mais recentes publicações estão as receitas de [Pé de Moleque](#), [Bebidas Juninas](#), [Rocambole de Lagoa Dourada](#), [Tutu de Feijão](#), [Frango ao Molho Pardo](#), [Broa de Fubá](#), [Fideuá de Galinha Caipira](#) e [Costelinha com Ora-Pro-Nobis](#).



Pioneirismo

A Secult é pioneira no Brasil com a criação do Plano Estadual da Gastronomia Mineira (PEGM), que prevê atividades em diversas frentes como o desenvolvimento de políticas públicas, a revisão das estratégias já traçadas e o acompanhamento das ações previstas. Todo o trabalho é conduzido de forma multidimensional e interdisciplinar, com observação e incentivos a todos os elos da cadeia produtiva e de forma a levar em conta características sociais, culturais e turísticas relacionadas à dinâmica da produção, ao consumo, aos saberes e modos de fazer, e ao caminho que o alimento percorre da origem à mesa.

Com objetivo de revisão e adaptação do plano, são realizadas reuniões regulares entre os grupos de trabalhos do PEGM, compostos pela Secult; Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (SEDE); Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa); Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha); Fundação João Pinheiro (FJP); Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (Fapemig); Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG); Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge); IMA; Epamig; Emater; Serviço Social Autônomo (Servas); Frente da Gastronomia Mineira (FGM); Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Minas Gerais (Abrasel-MG); Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial em Minas Gerais (Senac-MG) e Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Micro Empresas em Minas Gerais (Sebrae-MG).



[Enviar para impressão](#)