

# Governo do Estado fortalece Minas Gerais como destino gastronômico

Ter 13 março

No café da manhã, um bom café com pão de queijo e uma fatia de queijo canastra. No almoço, quiabo, angu e frango caipira. Ou, quem sabe, um feijão tropeiro? Para arrematar, não pode faltar a sobremesa: um bom doce de leite, ou queijo com goiabada. Difícil – ou seria quase impossível? – resistir a este cardápio tipicamente mineiro. Afinal, Minas Gerais é conhecida mundialmente por sua rica gastronomia, uma das mais características do país.

Compreendida como um dos principais valores da cultura mineira, a cadeia produtiva gastronômica vem sendo alavancada, desde 2015 pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais \(Codemig\)](#), com ações de incentivo e desenvolvimento. O objetivo é potencializar o setor e movimentar o fluxo turístico regional e nacional, gerando emprego, renda e reforçando o estado como destino turístico gastronômico. Uma das estratégias é fomentar eventos de gastronomia em todas as regiões.

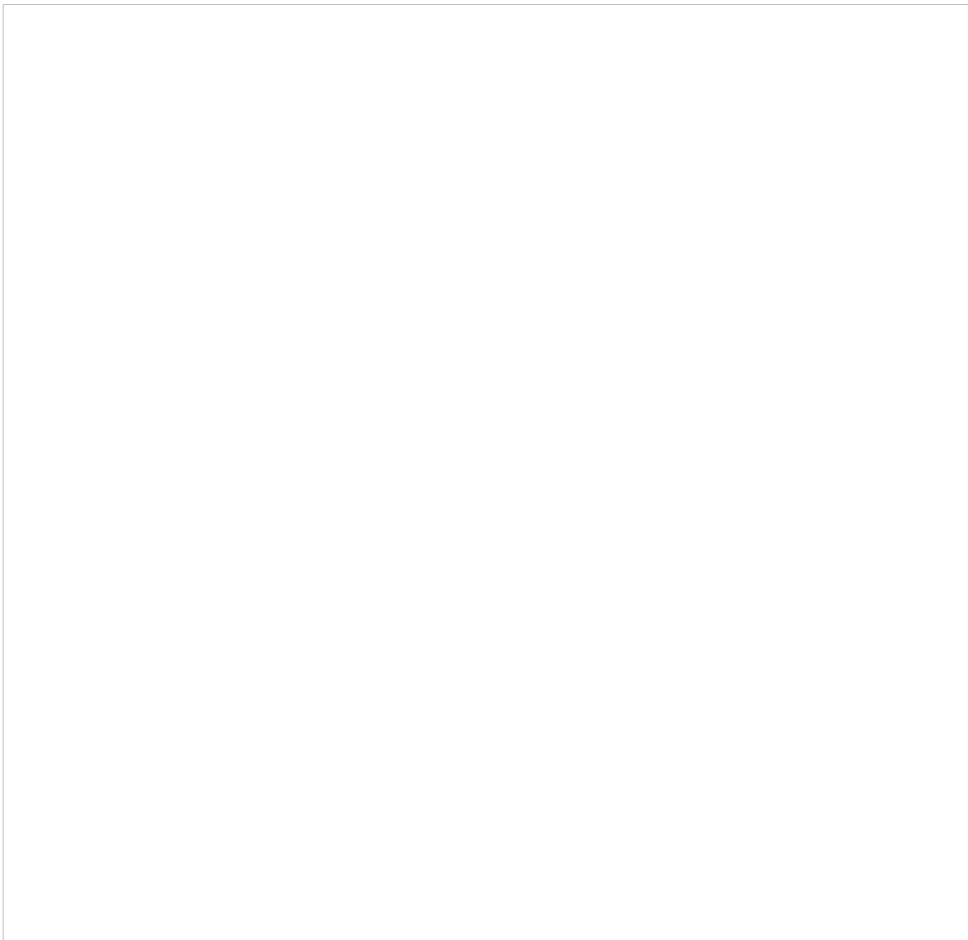
Os três editais de incentivo a festivais gastronômicos realizados pela Codemig até o momento somam mais de R\$ 3 milhões em investimentos. Com isso, já foram beneficiados cerca de 30 projetos em mais de 20 municípios mineiros. O aporte oferecido contemplou 12 dos 17 Territórios de Desenvolvimento, do Norte ao Sul. O quarto edital está com inscrições abertas até a próxima sexta-feira (16/3) - **mais informações abaixo**.

Para a diretora de Fomento à Indústria Criativa da Codemig, Fernanda Machado, existia uma demanda represada de festivais no interior do estado. “Hoje, entendemos a gastronomia mineira como uma ação do Estado. É um segmento que identificamos que poderia ser trabalhado, estimulado, e de extrema importância para Minas Gerais. E percebemos e comprovamos, por números, que este recurso investido pela Codemig é multiplicado na região, gerando resultados muito positivos”, afirma.

Em Lagoa da Prata, no Território Oeste, o Festival do Peixe, que já teve cinco edições, foi fomentado por edital da Codemig. “Ao final do evento, fazemos a Saidera. Sempre sonhamos em fazer uma festa com boa estrutura, adequada ao tamanho do festival, e nunca conseguíamos. Na edição 2017, que recebeu a verba do Governo do Estado, fizemos um evento à altura. Tivemos shows, cursos para a população. O nome do Governo envolvido, por si só, fez o evento tomar outra proporção”, conta o responsável pelo Festival do Peixe, Antônio Silva.

A cidade, que tem cerca de 60 mil habitantes, fica movimentada durante os meses de agosto e setembro, quando o evento acontece. O festival é composto por várias ações, como torneio de pesca esportiva, palestras, cursos profissionalizantes e o circuito gastronômico, que dura quatro semanas, começando em agosto.

O objetivo, além de fortalecer o turismo local, é reestabelecer e reforçar a tradição da culinária do peixe em Lagoa da Prata.



*Festival visa reforçar a*

*tradição da culinária do peixe em Lagoa da Prata. (Foto: Divulgação)*

Os restaurantes participantes criam um prato e, durante o circuito, as pessoas provam e votam. Em setembro, acontece o encerramento do festival, com premiação dos vencedores.

“Nesses cinco anos, é notável a evolução da qualidade dos pratos, graças ao festival. Além dos cursos que oferecemos, com *chefs* trazidos de fora, os próprios bares e restaurantes buscam maior qualificação para o concurso”, conta Silva.

Somente no evento de encerramento, o Festival do Peixe recebeu cerca de 3 mil pessoas, em dois dias.

Para o proprietário do bar Tropicália, Lucas Guadalupe, o evento significa renda extra e fidelização de novos clientes. “Participamos todos os anos. O interessante é que, em meio de semana, que normalmente dá pouco movimento, o bar fica cheio nos dias de festival. Muita gente que não conhece o bar vem conhecer, até de cidades vizinhas. E tem uma venda absurda do prato, o movimento aumenta 100%”, diz.

No ano passado, o prato participante foi o Camarão Itacaré, composto por camarões VG ao molho de mel e gengibre, tilápia grelhada e cuscuz marroquino. “Contamos com o festival como se fosse férias ou outro feriado bom para o comércio. É muito positivo para as vendas e para garantir novos clientes”, conclui Guadalupe.

### **Jequitinhonha e Mucuri**

Unir os municípios da região e as áreas de gastronomia, arte e cultura. Com esse objetivo foi criado, no ano passado, o Festival Arte e Sabor, que aconteceu entre setembro e outubro em Capelinha, Nanuque e Teófilo Otoni, nos territórios Alto Jequitinhonha e Mucuri. O evento recebeu investimentos via edital da Codemig.

*Sabor teve sua primeira edição realizada com fomento da Codemig (Foto: Divulgação)*

O turismólogo e gestor do Circuito Turístico das Pedras Preciosas, Wedson Bruno de Sá, relata que houve um estímulo do fluxo turístico na região. “Recebemos pessoas de um raio de até 50 km em cada cidade em que o festival aconteceu. Veio gente de Serra dos Aimorés, de Montanha, que fica no Espírito Santo e está na divisa com Nanuque, de Poté e outros municípios”, comemora.

Por dia, os restaurantes recebiam uma média de 200 pessoas, fluxo maior do que o normal. “Com a verba recebida do Governo do Estado, o festival já nasceu grande. Contratamos serviços, banheiros químicos, artistas. A população e os restaurantes todos ficaram muito satisfeitos”, afirma Sá.

O Arte e Sabor foi dividido em três etapas, sendo cada uma em uma das cidades. Em todas elas, muita programação cultural e gastronômica. Em Capelinha, por exemplo, os pratos tinham como base o café, produto típico local. Em Nanuque, a base eram os pescados do Rio Mucuri. Já Teófilo Otoni teve como ingrediente principal a carne de sol.

## **Vale do Aço**

*Em Ipatinga, festival teve tamanho dobrado em 2017 com recursos do Governo Estadual (Foto: Divulgação)*

Em Ipatinga, no Território Vale do Aço, o festival *Ipatinga Gourmet*, que aconteceu em julho de 2017, também foi dividido em três etapas. O evento, que está na quarta edição, teve o tamanho dobrado graças ao patrocínio da Codemig. “Deu outra estrutura. Conseguimos garantir uma área *kids* para a família toda participar, envolvemos mais profissionais, músicos locais”, detalha a produtora cultural e uma das organizadoras do evento, Leila Cunha.

Cerca de 5 mil pessoas passaram pelo *Ipatinga Gourmet* em 2017, que envolveu 150 profissionais diretamente. Moradores de pelo menos seis cidades vizinhas estiveram presentes.

No festival, *chefs* de cozinha da cidade são convidados e, em parceria com os cozinheiros dos bares participantes, criam o prato a partir de um ingrediente. No ano passado, foi a mandioca. “Nossa pegada é valorizar a gastronomia local. O chef contribui para a qualificação do cozinheiro, e toda a renda com o prato vai para o bar”, explica Leila.

Ao longo da semana, são oferecidas, ainda, oficinas gastronômicas gratuitas, além de capacitações em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-MG). O encerramento acontece no Parque das Cachoeiras, com entrada gratuita para a população, o que movimentava a cidade.

“O parque é maravilhoso e fomentamos a economia local com estandes de biscoito, cachaça, queijo, bordado, café. Há também apresentações culturais. Tudo da região”, reforça Leila.

### **Edital aberto**

O [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais \(Codemig\)](#), está com inscrições abertas até o dia 16 de março de 2018 para dois editais de

fomento à gastronomia.

O [edital de incentivo a festivais gastronômicos](#), já em sua quarta edição, destina R\$ 1,5 milhão à valorização da gastronomia no estado, por meio do apoio a 12 eventos nos cinco territórios gastronômicos mineiros — Cerrado, Central, Espinhaço, Mantiqueira e Rios.

Serão contemplados projetos em duas categorias: Festivais Gastronômicos, voltada para eventos que já realizaram pelo menos uma edição nos últimos dois anos; e Novos Eventos, que pretende estimular a criação de novos festivais e iniciativas pelo estado.

Critérios como a relação do festival com as tradições regionais, o envolvimento de produtores locais e a acessibilidade, bem como a capacidade técnica dos organizadores, serão levados em conta na avaliação das propostas.

Já o [edital de apoio a food trucks](#) irá distribuir R\$ 450 mil entre 25 desses empreendimentos. Cada um será contemplado com até R\$ 18 mil, a serem repassados ao longo de 12 meses, que poderão ser usados em ações de manutenção dos *trucks*.

Todos os participantes deverão oferecer ao menos uma opção de prato típico ou produto característico de Minas Gerais e detalhar, no projeto, sua relação com a culinária mineira.

### **Programa +Gastronomia**

Lançado em maio de 2017 pelo governador [Fernando Pimentel](#), o +Gastronomia envolve diversas instâncias da administração estadual para, em conjunto com a sociedade civil e a iniciativa privada, fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia, reconhecendo-a como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável do Estado de Minas Gerais.

A política tem por objetivo orientar as ações de governo voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira e de toda a sua cadeia produtiva: segmentos da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, de comércio, de indústria e de serviços.

Além da geração de emprego e renda, o +Gastronomia se pauta pela preservação das tradições gastronômicas, pelo reforço da identidade local e do senso de comunidade e pela busca da sustentabilidade socioeconômica e ambiental.