

Gastronomia mineira se firma como produto de exportação

Qua 16 maio

Em qualquer cidade que alguém visite em Minas Gerais uma característica comum e marcante – porque agrada paladares de todo tipo – é a mesa farta de comidas típicas.

As famosas combinações do pão de queijo com café, da goiabada com queijo, os doces de frutas e de leite, as geleias e as receitas “de quintal” - frango caipira com quiabo, taioba, ora-pro-nóbis, couve com angu, torresmo, entre outras - são infalíveis: água na boca na certa.

Com o objetivo de projetar para além das nossas fronteiras nacionais, de forma consistente, esse traço indissociável da identidade cultural de Minas, a [Agência de Promoção de Investimento e Comércio Exterior de Minas Gerais \(Indi\)](#) vem realizando missões no exterior, que têm o intuito de exportar a gastronomia mineira. Hoje é uma ação de Governo, dentro do programa +Gastronomia, criado na gestão atual.

Foram nessas expedições internacionais que Davi Charbel levou o nome do Café Salomão, da cidade de Manhuaçu, no Território Caparaó, para a Ásia e Europa, no ano passado (2017).

O sócio proprietário da empresa cafeicultora participou das missões internacionais organizadas pelo Indi, que levaram empresários da gastronomia, produtores de bebidas e alimentos, além de chefs de cozinha, para duas das maiores feiras do ramo no mundo: Sial, na China, e Anuga, na Alemanha.

al, do Café Salomão, na Feira em Sial (China) - Crédito: Arquivo pessoal

“Levei os cafés especiais no intuito de promover a exportação desse produto com valor agregado. Foram viagens muito frutíferas, pois nos colocaram em contato com os grandes importadores de alimentos e bebidas do mundo. A função do Indi, como ponte, é extremamente facilitadora para negociações, uma vez que a instância do poder público é como uma chancela da qualidade dos nossos produtos”, ressalta Davi Charbel.

As missões são divididas em duas etapas: uma com foco profissional, nas feiras e rodadas de negócios; outra nos jantares, onde os chefs é que estão em evidência. Nestes encontros, para valorizar os produtos levados pela comitiva, são eles os ingredientes dos pratos servidos.

Davi Charbel destaca também outro destino importante da expedição, em Amsterdã, Holanda. Lá, a viagem serviu para conhecer a infraestrutura logística da Holanda no tocante à importação de alimentos e bebidas. O país europeu é como se fosse a porta de entrada do continente, e apresenta, ao mesmo tempo, pouca burocracia e segurança.

A comitiva visitou as universidades holandesas que se dedicam fortemente à pesquisa e desenvolvimento no setor de alimentos e bebidas. Há um investimento amplo do país em segurança alimentar, tecnologia, saúde e nutrição.

“O processo de internacionalização das empresas é difícil. Especialmente para as pequenas e

médias. Esse tipo de missão, organizada pelo Governo de Minas Gerais, é um facilitador muito grande para quem pretende exportar, porque queima etapas, além de um momento de preparação. Nós, empresários, tínhamos muita dificuldade de participar desses eventos sozinhos”, diz Charbel.

A diretora-presidente do Indi, Cristiane Amaral Serpa, explica o mecanismo de atuação da Agência nesse sentido. “A gastronomia de Minas Gerais dispensa introdução. Mas a cadeia produtiva por trás dos nossos sabores é uma fonte de emprego, renda e orgulho para todos os mineiros. E, por isso, seguindo sua missão de promover negócios, o Indi vem atuando na divulgação da gastronomia de Minas Gerais e do seu potencial exportador”, diz.

Segundo Cristiane, tudo é articulado sempre em contato com o grupo coordenador do +Gastronomia e com a Frente da Gastronomia Mineira. “Compõem um coletivo de empresários, chefs e apoiadores da gastronomia mineira que trabalham de forma voluntária e organizada em prol de uma das nossas maiores preciosidades”, arremata.

Minas prepara seus territórios para expandir fronteiras

Um estado que exporta gastronomia precisa também valorizar a cena local, até mesmo como função preparatória. Por isso, a Codemge dispõe de editais que valorizam a gastronomia mineira.

Um deles concede incentivo a festivais gastronômicos, que 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.

Já o edital de apoio a food trucks irá distribuir R\$ 450 mil entre 25 desses empreendimentos. Ao todo, 37 propostas serão contempladas, e quase R\$ 2 milhões serão direcionados ao setor.

O edital irá apoiar 12 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.

A importância dos festivais gastronômicos como potencializadores do turismo em Minas Gerais é evidente. Segundo levantamento da Secretaria de Estado de Turismo, a gastronomia é o principal elemento associado ao estado por 29% dos visitantes que passam por Minas Gerais.

Assim, investir em gastronomia é capitalizar esse forte elemento cultural e transformá-lo em experiências inigualáveis. Além de atrair turistas, os festivais catalisam um movimento de profissionalização da gestão cultural e dos setores ligados à gastronomia nas cidades participantes.

O Governo de Minas Gerais já realizou três edições da iniciativa, totalizando mais de R\$ 3 milhões destinados à gastronomia mineira. Foram beneficiados 25 municípios, em 12 dos 17 territórios de desenvolvimento. Os eventos contemplados na quarta edição serão realizados ao longo de 2018.

Já no edital para proprietários de food trucks, 25 empreendimentos da Região Metropolitana de

Belo Horizonte serão contemplados com R\$ 18 mil cada, 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.

A nova modalidade apoia diretamente pequenos empreendedores da gastronomia e um formato de experiência gastronômica inovador, que tem ganhado cada vez mais espaço entre os consumidores.

+Gastronomia

Lançado em maio deste ano 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 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.