

Estudos para cozinha mineira se tornar patrimônio cultural já começaram

Qua 10 março

A gastronomia de Minas Gerais, por sua história e diversidade, vem sendo trabalhada para se tornar patrimônio cultural imaterial do estado e do país. Alguns passos em andamento, inclusive, serão fundamentais para, mais adiante, ser pleiteado junto à Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco) o posto da Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural da Humanidade.

Para se chegar a esse objetivo, neste momento, já começaram os estudos da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult\)](#) e do [Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#) para o reconhecimento. Outra ação articulada pelos órgãos também já está programada para a sequência, com a solicitação do registro da Cozinha Mineira como patrimônio do Brasil ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

“A cozinha é a alma de Minas Gerais, e vai além da sua crescente representatividade no Turismo e na Cultura do estado: a Cozinha Mineira gera milhares de empregos diretos e é responsável por 30% da vinda de visitantes ao estado, o que faz a economia girar nos diversos territórios mineiros”, destaca o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira.

Segundo o secretário, a culinária mineira não apenas movimenta uma imensa cadeia produtiva, mas também tem base sólida na agricultura familiar, que considera fundamental como instrumento para a valorização dos produtores, para a preservação da tradição e para o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, ele reforça a ação do [Governo de Minas](#) para garantir o reconhecimento. Além disso, complementa Oliveira, o Estado vai "elaborar, de forma participativa e colaborativa, o Atlas da Cultura Alimentar de Minas Gerais, que vai detalhar todos os alimentos e modos de fazer que são a base da nossa cozinha”.

A chegada deste reconhecimento, na avaliação do presidente da Frente da Gastronomia Mineira (FGM), Ricardo Rodrigues, irá projetar o estado mundialmente de forma orgânica, tendo em vista que a cozinha representa um dos principais atrativos turísticos de Minas Gerais.

“A Cozinha Mineira, representada pelo respeito aos alimentos, pelo trabalho muito bem feito do campo à mesa, pelos mais variados ingredientes, modos de fazer e estilos de servir, traz uma identidade muito única e nos coloca no patamar das cozinhas mais bem representativas do país. Por esses e vários outros motivos ela já é e vai ser ainda mais um canal indutor do turismo nos níveis regional, nacional e internacional”, pontua Rodrigues.

Internacional

Atualmente, a Unesco reconhece algumas tradições relacionadas a alimentos e bebidas como parte da Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Entre eles estão a

dieta mediterrânea, da região Mediterrânea, a cozinha tradicional mexicana, do México, a refeição gastronômica dos franceses, da França, a base da culinária japonesa, chamada de Washoku, além de pratos e ingredientes específicos de países como Armênia (Lavash) e Turquia (café).

Com o reconhecimento na lista da ONU, há a possibilidade de se confirmarem algumas tendências de viagens para os próximos anos, motivadas por experiências gastronômicas e maior proximidade com as comunidades locais. Nesta análise, a Secult considera apontamentos de pesquisas de empresas que prestam consultoria para a indústria do turismo em nível internacional.

Com base nos aspectos da diversidade, da história, da identidade e dos modos tradicionais de fazer, a Cozinha Mineira já é um prato cheio para os viajantes que saem em busca de experiências acolhedoras em Minas Gerais, que é o único estado brasileiro presente na lista das dez regiões mais acolhedoras do mundo, segundo a Travellers Review Awards 2021, da empresa Booking.com.

“Em Minas Gerais já temos o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, e está em andamento o registro do Ofício das Quitandeiras de Minas. Estes saberes tradicionais constituem expressões de mineiridade e seus detentores os transmitem a cada geração”, observa a presidente do Iphan, Larissa Peixoto. Para além do ato de se alimentar, acrescenta ela, “a riqueza gastronômica contribui diretamente no processo de valorização do turismo cultural e do desenvolvimento social e econômico”.

Pioneirismo

O olhar para os sabores da Cozinha Mineira já faz parte das ações de reconhecimento dos bens culturais de natureza imaterial de Minas Gerais desde seus primeiros processos. Em 2002, o Iphan-MG registrou o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro, que se tornou o primeiro registro imaterial do país. Desde então, muito se avançou no campo da preservação do patrimônio cultural de natureza imaterial.

Outro bem cultural mineiro que tem referências culinárias em sua identidade é a Festa de Nossa Senhora dos Homens Pretos de Chapada do Norte, registrada como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais em julho de 2013. O inventário das casas de farinhas e moinhos de milho também está em andamento e o cadastro já contabilizou 397 casas e moinhos distribuídos em 204 municípios, sendo que o município do Serro concentra o maior número: 23 casas de moinhos cadastrados.

Para amarrar estes processos, está em desenvolvimento, sob condução do Iphan-MG, o Atlas da Cultura Alimentar de Minas Gerais, que integra o percurso em direção ao reconhecimento da Cozinha Mineira. A proposta é fornecer elementos para permitir compreender o processo econômico e social envolvido no contexto da cadeia produtiva em sua totalidade.

“Essa cultura alimentar está viva em Minas, transcende o nosso espaço físico e passa ao nosso patrimônio imaterial”, afirma a presidente do Iphan-MG, Michelle Arroyo. “Pensar na Cozinha Mineira é pensar nas articulações e na centralidade que ela tem na vivência da cultura de Minas Gerais por cada um dos mineiros, para quem nos visita e para quem é de fora do país”, conclui.

Tradição e contemporaneidade

A pesquisadora em gastronomia e chef de cozinha Vani Pedrosa salienta que a Cozinha Mineira sobrevive ao passar do tempo e se adapta constantemente. “Ela constitui um processo de memória do mineiro e guarda suas origens históricas, culturais e da biodiversidade do estado. Ao mesmo tempo, é inovadora e dinâmica. Ao preservá-la como um patrimônio, são resguardados a tradição, os modos de vida e o afeto de Minas Gerais”, salienta.

Para o chef de cozinha, pesquisador e professor de Gastronomia Edson Puiati, “o reconhecimento vai proteger a cultura alimentar de Minas e nos referendar como mineiros, porque carregamos patrimônio desde o nascimento, seja pelas memórias familiares ou pelas nossas próprias. Chega no momento certo, em que a nossa cozinha completa 300 anos”.

Ele destaca, ainda, a importância de toda essa trajetória ser permeada por rituais, crenças, heranças e influências de tantas etnias. “Costumo dizer que a Cozinha Mineira vai muito além da tradição e das histórias, pois ela se traduz, também, em comportamento, simplicidade e hospitalidade. Tudo o que reflete o jeito mineiro de ser”, finaliza Puiati.