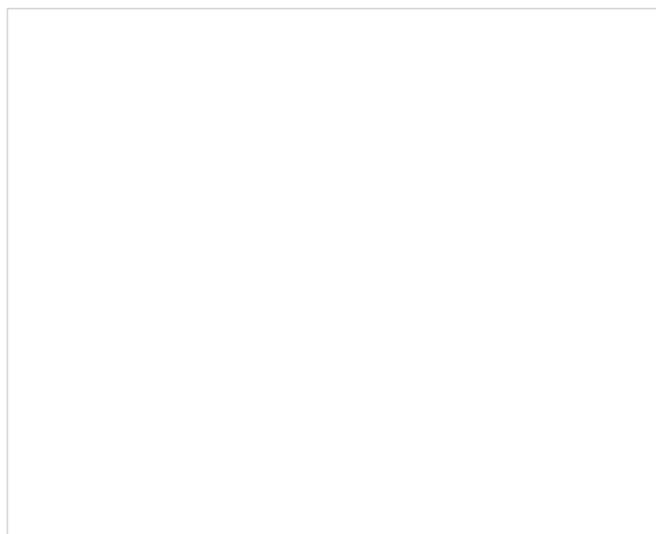


Governo de Minas lança a programação do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea

Seg 21 agosto

Belo Horizonte sediará o 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipiblu, cuja abertura ao público está prevista para o dia 1/9. Com realização do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo](#) e da [Fundação Clóvis Salgado](#), o evento celebrará a criatividade, a história e o legado da cultura alimentar e gastronômica mineira por meio de diversas ações, como simpósio, encontros de negócios, feira com produtos regionais, como café, o queijo e a cachaça, além de experiências gastronômicas, jantares beneficentes e atrações culturais.



Léo Bicalho / Secult

A programação, que celebra o intercâmbio cultural, turístico e gastronômico com Curaçao, país convidado para a estreia desse projeto, foi lançada na manhã desta segunda-feira (21/8), no Palácio da Liberdade. O secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, explicou que o festival marca uma nova etapa do processo de valorização e reconhecimento da cozinha mineira, que foi declarada patrimônio cultural imaterial do estado em julho deste

ano.

“Após esse momento, nós estamos iniciando um processo de talvez dar um nome, um significado, a um fenômeno que acontece no nosso estado, sobretudo, em alguns restaurantes da capital, do Sul de Minas e de Tiradentes. Nós identificamos uma continuidade em relação à cozinha mineira, no que diz respeito à pesquisa, à valorização dos produtos da terra, mas com uma apresentação oriunda da forma francesa”, pontuou Oliveira.

“Eu costumo dizer que todos nós sabemos fazer feijão tropeiro. No entanto, nós precisamos avançar no sentido de que a riqueza da nossa cozinha tenha uma apresentação de forma contemporânea. Daí o nascimento do festival, que propõe uma reflexão sobre a cozinha mineira contemporânea, certamente, baseada na tradição da cozinha agora protegida”, acrescentou o secretário.

A representante de Curaçao no Brasil, Janaína Araújo, comemorou a parceria e reforçou que o Caipiblu já é um dos temas mais comentados na ilha caribenha. “Os empresários estão ávidos

para chegarem aqui e fazerem negócios com o estado de Minas Gerais. Curaçao é uma ilha que precisa de tudo e Minas tem tudo a oferecer. Nós já entendemos que esta será uma parceria muito frutífera”, exaltou Janaína.

Ela também anunciou a inclusão, em dezembro deste ano, de novas frequências do voo direto entre Belo Horizonte-Curaçao, inaugurado pela Azul Linhas Aéreas, em junho deste ano. “Esse é um voo muito significativo. O mineiro ganhou uma praia caribenha. Curaçao será a nossa ‘Ibiza’ no Sul do Caribe, essa conectividade é um presente para os mineiros”, completou.

Experiências Gastronômicas

A curadoria da parte gastronômica do Caipiblu é assinada pelo chef Felipe Rameh. Com 20 anos de trajetória, ele coleciona histórias no comando de restaurantes de destaque no cenário gastronômico da capital mineira. Ele é especialista em tudo que se refere à rica culinária do estado. Ele compôs o evento convidando outros chefs como Caio Soter, com quem dividirá o comando dos banquetes beneficentes promovidos no Palácio da Liberdade.

Esse espaço será o principal ambiente de convivência do evento. Nos Jardins do Palácio, serão concebidos espaços planejados por arquitetos e decoradores, destacando elementos da mineiridade. Chefs e restaurantes convidados prepararão pratos especiais, além de oferecer cozinhas e drinks shows com preparos que prometem encantar pelos olhos e pelo paladar. Móveis, adornos, receptivo. Todos os detalhes foram planejados para garantir uma experiência incomparável.

“No entorno do Palácio, teremos oito estações de cozinha mineira contemporânea. Uma delas será do restaurante Tragaluz de Tiradentes, servindo sobremesas típicas. Outra será do Pacato, do Caio Soter. Eu também vou ter a minha estação. Haverá outras de vinhos, coquetéis, gelatos mineiros com harmonizações inusitadas, como goiabada com flor de sal e alecrim. Vamos fazer umas brincadeiras assim para trazer um pouco desse ar contemporâneo. Vamos receber também bartenders e chefs de cozinha de Curaçao, além de ter uma feirinha de rua de com produtos mineiros”, detalhou Rameh.

Simpósio “Conversas de Cozinha”

A cozinha mineira será o tema central do Simpósio “Conversas de Cozinha”, que acontecerá nos dias 1 e 2/9, no Circuito Liberdade. Os encontros serão abertos ao público e profissionais que a vivenciam compartilharão suas experiências em dois dias de programação.

O curador Roger Vieira ressaltou que o objetivo é difundir conhecimento e experiências não só entre especialistas, mas com o público em geral. “Esse festival marca a primeira experiência internacional após o registro da cozinha mineira como patrimônio e teremos a grata oportunidade de trazer alguma das pessoas que atuaram de forma importante nesse processo de patrimonialização, desde 2002, quando o Modo de Fazer O Queijo Artesanal da Região do Serro foi registrado patrimônio cultural imaterial do estado de Minas Gerais. Teremos também convidados que atuam nesse processo em nível federal, como a produção do dossiê pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). São, portanto, professores, pesquisadores e profissionais que fazem parte desse momento de patrimonialização da cozinha mineira. Teremos a oportunidade de discutir também estes conceitos: cozinha mineira, gastronomia mineira, culinária mineira. Seriam eles sinônimos? De onde eles surgem?”, comentou Vieira.

Diálogos sobre proteção e salvaguarda dos saberes em torno da cozinha mineira, as suas diversas vertentes, do clássico ao contemporâneo, ao lado das perspectivas de fomento e promoção e das relações com o turismo de experiência serão alguns dos principais temas. Haverá também o lançamento da primeira pós-graduação em cozinha mineira contemporânea, que será oferecida pela Faculdade Arnaldo, em Belo Horizonte.

Feira de Minas

Na Alameda da Educação, na Praça da Liberdade, produtores mineiros participarão da Feira de Minas, que reunirá uma seleção de cafés, doces, queijos, dentre outras iguarias. A curadoria desse espaço foi realizada junto com o Sebrae.

Encontros de negócios

Esses encontros vão acontecer entre os dias 31/8 e 1/9, no Museu Memorial Minas Gerais Vale, no dia 1, das 9h às 13h. O objetivo é possibilitar que produtores de Minas Gerais possam estreitar laços com os representantes de Curaçao, apresentando os produtos mineiros, o potencial de exportação e compartilhando experiências de sucesso. Esses encontros serão mediados pelo Sebrae.

O presidente do conselho deliberativo do Sebrae Minas e presidente da CDL/BH, Marcelo de Souza e Silva, sublinhou, inclusive, que essa iniciativa estimulou a decisão de tornar a exportação dos produtos mineiros mote dos próximos trabalhos a serem desenvolvidos junto com os empresários do estado.

"Aproveito para anunciar que estamos criando o Sebrae Exporta, que se dedicará a entender qual o melhor caminho para que os microempreendedores e os empresários da economia criativa possam buscar nesse mercado", frisou. "Curaçao precisa de muitos produtos que nós aqui em Minas temos abundantemente. Então, nosso objetivo é facilitar esses processos, fomentar o turismo, receber as pessoas de Curaçao de braços abertos e também que a ilha possa receber os mineiros. Parabênzito a Azul que aceitou esse desafio de fazer com que esse voo seja capaz de gerar negócios e transformar vidas", acrescentou Silva.

Banquetes beneficentes no Palácio da Liberdade

A experiência se completará com banquetes no Palácio da Liberdade, apresentando a cozinha mineira com charme e sofisticação. Serão quatro almoços e jantares que poderão ser apreciados mediante a compra de ingressos na plataforma Sympla. Toda a renda será doada para os hospitais: Santa Casa BH, Hospital da Baleia, Mário Penna e São Francisco.

Essas instituições foram indicadas pelo Serviço Social Autônomo (Servas). A presidente do Servas, Christiana Renault, salienta a importância de contemplar esses espaços. "Só quem está próximo de alguém que administra esses hospitais filantrópicos sabe a luta que é fechar a contabilidade, o custeio desses hospitais, que atendem pessoas não apenas de Belo Horizonte, mas pacientes de todo o estado", relatou.

Ela, em seguida, detalhou que serão quatro refeições completas, que serão produzidas pelos chefs Felipe Rameh e Caio Soter. Enquanto Rameh assinará os menus do jantar do dia 1/9 e do almoço do dia 3/9, Soter ficará responsável pelos banquetes servidos no almoço e no jantar do dia 2/9.

“Nós receberemos cerca de 40 convidados em cada uma das refeições, e já estamos emitindo alguns convites no Sympla. Toda a renda será revertida em conjunto. Vamos somar todo o valor arrecadado e dividir pelos quatro hospitais”, completou a presidente do Servas.

Os banquetes incluem um receptivo com entradas, uma visita guiada pelo Palácio da Liberdade, até o momento do menu completo, proporcionando uma experiência gastronômica que será contextualizada com alguns destaques da história de Minas Gerais.

Conexão com Curaçao

Desde junho deste ano, quando foi inaugurado pela Azul Linas Aéreas, no Aeroporto Internacional de Belo Horizonte, um novo voo direto para a ilha caribenha, esta tem se tornado mais uma importante porta de entrada para a promoção internacional do destino Minas Gerais no Caribe.

Durante o evento, a ilha estará representada por sua coquetelaria e pela música. Bartenders renomados de Curaçao virão a Belo Horizonte propor receitas combinando ingredientes mineiros, dentre eles a cachaça e o café, com um toque especial do seu país de origem, criando, assim, novos drinks, como o Caipiblu.

Lançado no dia 8/8 em Curaçao, o Caipiblu, sintetiza o encontro entre as culturas de Minas Gerais e da ilha, a partir da combinação da cachaça com o licor de laranja típico da coquetelaria curaçauense. Essa conexão também será ampliada no simpósio Conversas de Cozinha, no Circuito Liberdade. A importância dos patrimônios históricos em Curaçao e em Minas Gerais como indutores da atividade turística será um dos temas abordados.