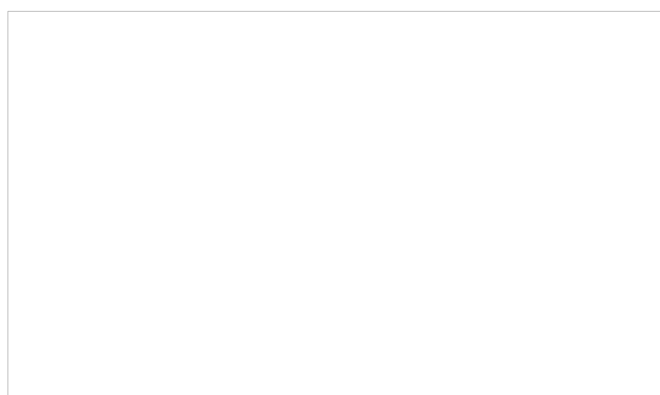


Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea movimentando o Circuito Liberdade a partir desta sexta-feira

Sex 01 setembro

Uma grande celebração da nova cozinha mineira com programação gratuita e diversa no Circuito Liberdade, em Belo Horizonte, acontecerá a partir desta sexta-feira (1/9), com o início do Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipiblu, uma iniciativa do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo](#) e da [Fundação Clóvis Salgado](#).



Victor Schawner

Em sua primeira edição, o evento homenageará Curaçao, ilha caribenha que desde a inauguração do voo direto BH-Curaçao, em junho deste ano, pela Azul Linhas Aéreas, tem intensificado as relações com Minas Gerais. A síntese desse intercâmbio cultural, turístico e gastronômico é o drink Caipiblu, que mistura a cachaça mineira e o licor de laranja, o curaçao

blue, típico de Curaçao.

A bebida além de homenagear esse encontro também lança luz para a contemporaneidade da cozinha mineira que dialoga com diversas vertentes, mantendo a inspiração em suas tradições, que vêm sendo atualizadas. É a partir dessa perspectiva que uma programação diversa irá convidar o público a conhecer mais sobre a originalidade da cozinha mineira, seja por meio de bate-papos, como o simpósio Conversas de Cozinha, ou apreciando pratos diversos e drinks, que serão feitos na hora, e também produtos e iguarias que completam uma rica experiência gastronômica.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, ressalta que o festival marca a oportunidade de valorizar esse movimento que impulsiona a economia da criatividade. “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”, pontua 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 como patrimônio cultural imaterial do estado pelo [Iphan-MG](#)”, acrescenta.

A programação desta sexta-feira (1º) teve início às 9h, com os Encontros de Negócios, no Memorial Minas Gerais Vale, quando os produtores mineiros puderam dialogar com representantes do

governo de Curaçao, a fim de estabelecer acordos voltados à comercialização de itens mineiros para a ilha caribenha. A pauta é de grande relevância para dinamizar a economia mineira e criar oportunidades de geração de emprego e renda.

A partir das 14h, terá início o simpósio Conversas de Cozinha, no Palácio da Liberdade. Serão cinco encontros abertos ao público que vão discutir a atualidade e o percurso da nova cozinha mineira, um movimento local que se ancora na tradição, nos ingredientes mineiros, mas em diálogo com a gastronomia francesa. Tal combinação se reflete numa cozinha peculiar e contemporânea, ancorada no reconhecimento da mineiridade e motivada pela busca da inovação.

Nesta sexta, estão previstas três mesas: Patrimonialização da Cozinha Mineira, Cozinha Mineira Contemporânea: Atualizando as origens e Cozinha Mineira: do Clássico ao Contemporâneo. No sábado (2/9), haverá mais dois encontros, a partir das 9h: Perspectivas para Promoção e Fomento da Cozinha Mineira Clássica e Contemporânea e Conversas sobre Turismo de Experiência da Cozinha Mineira Contemporânea.

A partir das 18h, começará nos jardins do Palácio da Liberdade, e ao lado, na praça José Mendes Júnior, o momento mais sensorial, em que o público poderá apreciar alguns preparos feitos na hora e também experimentar queijos, doces, cachaças, que representam as diversas facetas da cozinha mineira.

Nos jardins do Palácio da Liberdade estarão as estações que representam a vertente contemporânea, com a produção de vinhos mineiros, cafés, sorvetes e pratos a partir de receitas dos chefs Caio Soter e Felipe Rameh. O segundo é quem assina a curadoria da parte gastronômica do festival. Já na praça José Mendes Júnior estará contemplada a cozinha clássica mineira com uma seleção especial de produtos regionais.

O horário de funcionamento desses serviços nesta sexta-feira será das 18h às 22h. No sábado e no domingo será das 11h às 22h.

Almoços e jantares beneficentes

Nos dias 1, 2 e 3/9 também serão realizados no Salão de Banquetes do Palácio da Liberdade quatro refeições especiais, sendo dois almoços e dois jantares, assinados pelos chefes Caio Soter e Felipe Rameh. A iniciativa é do Serviço Social Autônomo (Servas), que realizará a doação da renda adquirida a partir da venda dos ingressos para quatro hospitais filantrópicos de Belo Horizonte: Santa Casa BH, Hospital da Baleia, Mário Penna e São Francisco.

Os banquetes incluem um receptivo com entradas, uma visita guiada pelo Palácio da Liberdade, até o momento de apreciar o menu completo, que será contextualizado com alguns destaques da história de Minas Gerais. Em razão desses eventos, nesses três dias, não haverá visitação aberta ao público do Palácio da Liberdade.

Atrações culturais

Haverá entre os dias 1, 2, e 3, a apresentação, respectivamente, dos DJs Cubanito, Sandra Leão e Palomita, nos jardins do Palácio da Liberdade. O público presente também poderá curtir drink shows que serão promovidos pelo mixologista Vitor Puiati. Ele apresentará uma receita que combina licor de Curaçao Blue com Jenipapo e outra que equilibra as notas do mesmo licor com os

sabores e os aromas do café.

Intervenções artísticas e culturais dos grupos Calcinha de Palhaço e Circo do Sufoco que trabalham a linguagem da palhaçaria são outras atrações que vão temperar a programação cultural.

Para todas as idades

Nos três dias, estará montada uma área kids na quadra do Palácio da Liberdade. Nesta sexta (1/9), o espaço funcionará das 18h às 22h. No sábado (2/9) e no domingo (3/9), das 11h às 22h.

Confira a programação completa do simpósio Conversas de Cozinha [neste site](#).