

Governador participa do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipiblu

Dom 03 setembro

Em uma celebração do intercâmbio gastronômico e turístico de Minas com a ilha de Curaçao, o 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipiblu, promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), tem movimentado Belo Horizonte no fim de semana. Nesse sábado (2/9), o governador Romeu Zema participou do segundo dia de programação no Palácio da Liberdade, junto a um grupo de influenciadores digitais, além de autoridades de Curaçao e do governo do Estado.

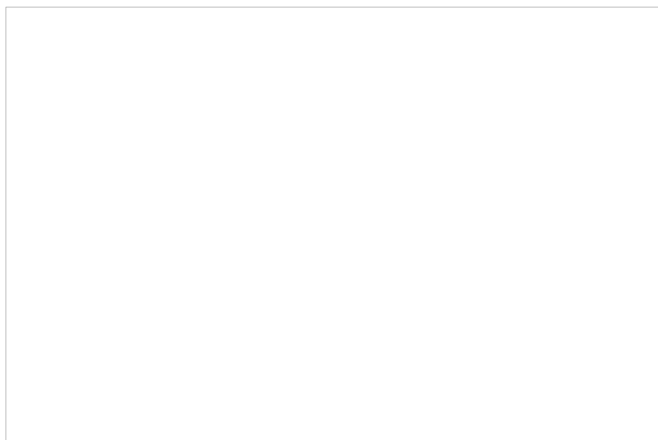
O governador aproveitou a manhã para visitar a feira de produtos regionais, montada nos Jardins do Palácio, com fatura de café, queijo, doces, mel, vinhos e cachaças produzidas em Minas, além dos estandes que apresentam o melhor da cozinha mineira com influências da ilha caribenha, a partir de técnicas contemporâneas de apresentação da cozinha francesa. Depois, o governador participou de um almoço beneficente no Palácio da Liberdade, ao lado do secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, e da presidente do [Serviço Social Autônomo \(Servas\)](#), Christiana Renault. Toda a renda arrecadada com os almoços e jantares será doada para os hospitais Santa Casa BH, Hospital da Baleia, Mário Penna e São Francisco, instituições indicadas pelo Servas.

Para o governador, o intercâmbio com Curaçao é uma oportunidade de potencializar a cozinha mineira, revelando também as invenções da gastronomia contemporânea dos chefs locais, junto com a potencialização da atividade turística. “Se tem algo que nos caracteriza é a cozinha. A comida mineira tem suas particularidades e, com esse festival, queremos tornar isso muito mais marcante. E isso atrai turistas. Para nós, que temos um estado com essa cozinha riquíssima, precisamos mostrar para o Brasil e para o mundo essa tradição única que caracteriza muito bem o mineiro. Além de termos em Minas as atrações turísticas, os lagos, as cidades históricas, as instâncias hidrominerais, as montanhas e as cachoeiras, temos essa cozinha que é totalmente diferenciada”, disse o governador.

O secretário de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, ressaltou a importância das ações de investimento no turismo, atreladas à divulgação da culinária mineira, como a inauguração pela Azul Linhas Aéreas do primeiro voo direto de Minas para Curaçao, novidade que está alinhada ao histórico crescimento do turismo em Minas Gerais, chegando a uma marca de 720% acima da média nacional, segundo dados do IBGE deste ano.

“A essência de Minas Gerais está no bem acolher, nas nossas cozinhas, sejam as cozinhas tradicionais ou a cozinha contemporânea, um fenômeno que acontece em Tiradentes ou nos botecos e bares de BH. Temos uma conexão aérea direta com o Caribe agora, inaugurada há pouco. No próximo ano, o governo de Curaçao nos convidou para que a gente vá até lá fazer o festival de comida caribenha com a comida mineira. É um momento importante de mostrarmos de

forma potente nossa cultura e nossa cozinha mineira, que é Patrimônio Histórico de Minas”, justificou o secretário.



Dirceu Aurélio / Imprensa MG

Cozinha mineira contemporânea

Para incrementar o festival, os Jardins do Palácio receberam dezenas de produtores mineiros na Feira de Minas, reunindo uma série de iguarias típicas produzidas no estado. A curadoria realizada pelo Sebrae prezou por

produtores que têm investido em modos de fazer criativos e inovadores, mas sem perder a cultura tradicional.

Um exemplo de sucesso são os doces do mineiro Tiago Leiva Felix, de Poços de Caldas, que produz compotas em versões light, diet e vegana de iguarias como goiabada cascão, abóbora com lascas de coco, pingo de leite com amendoim e nata com calda de café. “É um prazer muito grande poder mostrar nosso trabalho em um festival que valoriza os produtos feitos artesanalmente em Minas, com muito carinho e cuidado. Na nossa empresa, temos a preocupação de atender a todos os gostos, por isso, também fazemos doces nas versões mais naturais possíveis, apenas com os açúcares das próprias frutas”, explica Tiago.

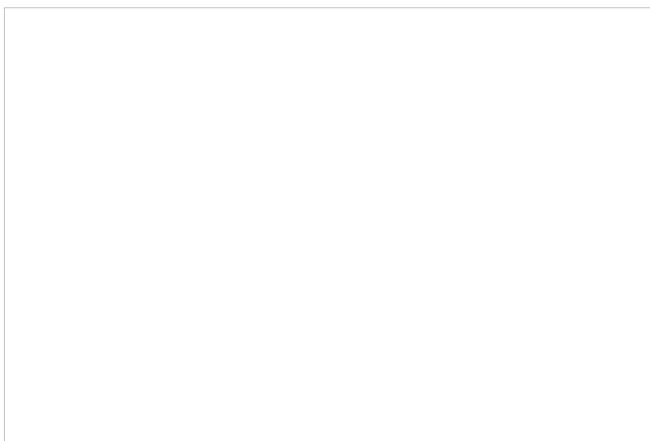
Banquetes beneficentes

A programação gastronômica do Caipiblue tem curadoria assinada pelo chef Felipe Rameh. Com 20 anos de trajetória na gastronomia, Rameh coleciona prêmios no comando de restaurantes de destaque da capital mineira e do interior, como o Tragaluz, em Tiradentes, referência em comida mineira contemporânea.

O chef mineiro foi responsável por pensar os encontros entre os sabores de Minas e da ilha caribenha, e organizou o evento convidando outros chefs, como o talentoso Caio Soter, à frente das refeições beneficentes no Palácio da Liberdade no sábado. Soter comanda o restaurante Pacato, em Belo Horizonte, e foi premiado Chef Revelação do “Encontro Gastrô — O Melhor de BH 2019”.

Drink Caipiblue

Além dos pratos especiais e dos stands montados por produtores locais, o festival conta com a participação de bartenders de Curaçao, responsáveis por proporcionar receitas que misturam iguarias mineiras, como a cachaça e o café,



Dirceu Aurélio / Imprensa MG

com o toque de seu país de origem. A partir dessa proposta nasceu o drink “Caipiblu”, que dá nome ao evento, e sustenta a mistura da cachaça mineira com o licor de laranja típico da coquetelaria curaçauense.

“Conversas de Cozinha”

O Caipiblu também apresenta uma série de encontros para debater a nova cozinha mineira, sob curadoria do historiador Roger Vieira. No sábado, duas discussões pautaram o público. A primeira mesa, “Perspectivas para Promoção e Fomento da Cozinha Mineira Clássica e Contemporânea”, teve participação de Márcia Valéria Cota Machado, gerente da Unidade de Indústria, Comércio e Serviços do Sebrae-MG; Rummenigge Zanola, presidente da Abrasel em Campos das Vertentes; Gilberto Castro, presidente da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte - Belotur; e Sarah Rocha, co-fundadora e diretora executiva do Centro de Referência do Queijo Artesanal de Minas Gerais.

Já a segunda mesa de discussão, “Turismo de Experiência da Cozinha Mineira Contemporânea”, contou com a participação da comitiva de Curaçao, incluindo Vanessa Toré, diretora de Relações Exteriores do Ministério do Desenvolvimento de Curaçao; Hugo Clarinda, diretor adjunto da Curaçao Turist Board; André Rojer, gerente regional para a América Latina da Curaçao Turist Board; e Janaína Araújo, representante da Curaçao Turist Board no Brasil.

Além dos debates, o Caipiblu também proporciona trocas empresariais na série “Encontros de Negócios”, mediada pelo Sebrae, e realizada durante todos os dias do evento, no Museu Memorial Minas Gerais Vale. 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.