

Cozinha Mineira Contemporânea é apresentada em missão internacional para fomentar o turismo

Ter 03 outubro



De Minas para o Mundo: a Cozinha Mineira Contemporânea é protagonista de uma ação, comandada pelo chef Felipe Rameh, com o objetivo de promover o destino Minas Gerais na Argentina e no Chile. A iniciativa é do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), em parceria com a Embratur e a BH Airport.

A primeira parte dessa missão aconteceu durante a Feira Internacional de Turismo (FIT) de Buenos Aires, nessa segunda-feira (2/10), dentro do estande da Embratur. Na ocasião, foi celebrado o lançamento oficial do voo direto da Gol de Belo

BH Airport / Divulgação Horizonte à capital argentina.

Rameh realizou um cooking show com canapés de ovinho de codorna e queijo Minas; de melancia, queijo de cabra, broto de coentro e pimenta; de suflado de tapioca, creme azedo, peixe defumado e dill; e a famosa goiabada frita do restaurante Tragaluz, de Tiradentes.

Nesta quarta-feira (4/10), será a vez dos chilenos provarem essas delícias, em evento que celebrará a inauguração do voo BH-Santiago, a ser operado pela Latam, a partir de 1/11. “Estou muito feliz de participar de mais uma iniciativa de promoção da cozinha mineira, da cultura de Minas Gerais e da nossa biodiversidade. Temos ingredientes incríveis e receitas que emocionam pela maneira de fazer. Há muita profundidade, muita história. No próximo ano, teremos uma série de ações nas feiras turísticas para levar a cozinha, os produtos e os produtores mineiros Brasil afora”, declarou Rameh.

Em seus 20 anos de carreira, o chef mineiro já passou por cozinhas como a do D.O.M, de Alex Atala, Mugaritz (Espanha), Le Chalet de La Forêt (Bélgica) e Canteen (Londres), e, recentemente, assinou a curadoria da primeira edição do Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea – Caipiblu, realizado no início de setembro no Palácio da Liberdade, em Belo

Horizonte.

Na capital chilena, a ação de promoção de Minas Gerais será realizada no hotel The Ritz-Carlton Santiago, onde Rameh vai preparar quase o mesmo cardápio, mas com um toque especial. “Em Santiago também farei uma broa, café coado e doce de leite”, antecipou.

Presente na FIT, o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, destacou atrativos mineiros, especialmente a cozinha, cuja versão clássica foi declarada patrimônio cultural imaterial do estado em julho. “Minas Gerais venceu a 2ª Edição do Prêmio Excelência Turística Destino Digital neste ano, na categoria gastronomia. E isso se alia à centralidade da cozinha mineira nas nossas famílias, nas nossas casas e nas nossas cidades, seja a cozinha mineira clássica ou a contemporânea, que é marcada pela inventividade. Além disso, o nosso estado abrange três diferentes biomas, encanta os visitantes com as cachoeiras, parques e rios. E cerca de 62% do patrimônio histórico do Brasil também está em Minas Gerais”, sublinhou Oliveira.