

Minas Gerais terá curso de gastronomia que unirá técnicas francesas à tradição do estado

Sex 26 abril



Minas Gerais será sede de um novo curso de gastronomia até 2025, resultado da parceria do UniBH com o Le Cordon Bleu, uma das escolas de culinária mais tradicionais e prestigiadas do mundo.

A informação, antecipada pelo UniBH, somou-se a outros destaques anunciados pelo [Governo](#)

Leo Bicalho / Secult [do Estado](#) nesta sexta-feira (26/4),

na primeira edição do MTM – Minas Travel Market, feira de turismo realizada no Minascentro, em Belo Horizonte, e reforça Minas como um dos principais destinos turísticos e de investimentos no Brasil, além de ressaltar as potências culturais e turísticas da Cozinha Mineira.

A novidade coincide com o excelente momento do turismo no estado, que teve a maior atividade turística no país no primeiro bimestre de 2024, com alta de 7,6% em comparação ao mesmo período do ano passado.

O setor em Minas é líder também no desempenho acumulado nos últimos 12 meses, de março de 2023 a fevereiro deste ano, com crescimento (12,6%) superior ao dobro da média nacional (4,9%), segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) analisados pela Fecomércio-MG.

O curso do UniBH terá modelo acadêmico inovador, já seguido por outras instituições do Ecossistema Ânima, com unidades curriculares ministradas em parceria com o Le Cordon Bleu e certificados intermediários, constituindo, assim, uma dupla certificação.

As atividades práticas e presenciais deverão acontecer no campus Buritis. O curso, que deve ser aberto até 2025, unirá as técnicas francesas com a diversidade e a riqueza dos ingredientes brasileiros, especialmente os mineiros.

“É uma honra termos a oportunidade de marcar a chegada em Belo Horizonte do Le Cordon Bleu, em parceria com o UniBH, em um evento tão relevante para a cultura e o turismo mineiros. Celebrar nossa gastronomia a partir de um prisma que une o local ao global é um privilégio para nós”, afirma Pedro Coutinho, diretor do UniBH.

O MTM – Minas Travel Market substitui o antigo Salão do Turismo de Minas Gerais, da Associação Brasileira de Agências de Viagens (Abav), e acontece até sábado (27/4).

Valorização do patrimônio histórico, música, negócios, literatura e a promoção da Cozinha Mineira também envolvem as ações no estande do Governo do Estado no evento.

A participação no MTM é uma iniciativa do Governo de Minas, por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), realizada em parceria com o Centro Universitário UniBH, com patrocínio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#) e apoio do Sebrae Minas.

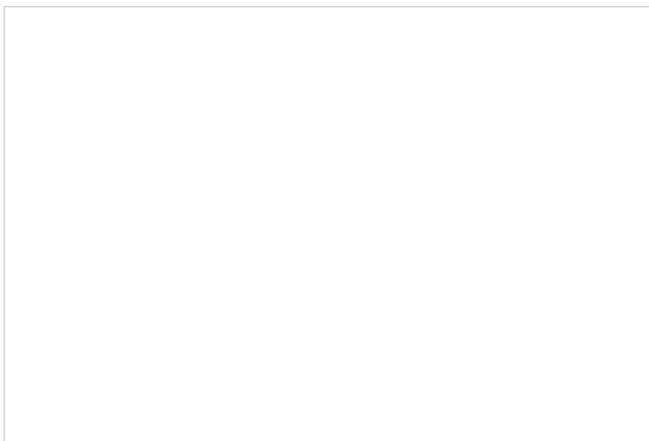
As ações também fazem parte do projeto “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, lançado em março, e do programa Mais Turistas.

Idealizado pelos mesmos criadores do Brazil Travel Market (BTM), uma das maiores feiras de turismo da América Latina, o MTM deve reunir representantes de 19 estados brasileiros e cerca de dois mil profissionais de turismo na capital mineira.

“Feiras de turismo são momentos importantes no cenário local, nacional e internacional para posicionarmos o Destino Minas Gerais como um lugar de receber pessoas, de acolher bem e de turismo como gerador de emprego e renda. É isso que vamos fazer nos dois dias do MTM, além de atrair novos negócios”, ressalta o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas de Oliveira.

Protagonismo da Cozinha Mineira

Como sempre acontece nas feiras nacionais e internacionais de turismo, a Cozinha Mineira também será protagonista no MTM e os sabores, aromas e saberes da culinária do estado darão o tom do projeto “Cozinha Viva”.



Nesta sexta, a chef Bernadete, do Norte de Minas, preparou um arroz caldoso com carne de sol na manteiga de garrafa, pequi e farofa crocante de baru. Outra atração do dia, o chef Highlander apresentou um risoto de pinhão com truta espalmada produzidos na Serra da Mantiqueira.

Leo Bicalho / Secult

Já no sábado, será vez da Cozinha do Jequitinhonha, com o chef Michel Abras e seu prato “Aconchego de Vó Zarinha” (linguiça caipira ao molho de rapadura e capim santo com requeijão moreno, farofinha de andu verde e arroz de quintal).

Também nesta sexta-feira, em parceria com o [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), será apresentado o projeto “Patrimônio para Coleccionar”.

Trata-se de cartões-postais com um breve resumo dos Cadernos do Patrimônio do Iepha e com um QR code que direciona a baixar gratuitamente os conteúdos.

Os cards ficarão expostos no prédio do Iepha, na Praça da Liberdade, e em outros equipamentos do estado.

Ainda dentro da programação deste primeiro dia do MTM, o jornalista e gestor cultural Afonso Borges, diretor-presidente da Associação Cultural Sempre um Papo, a exemplo do que ocorreu na World Travel Market (WTM) Latin America, em meados deste mês, fala sobre o calendário dos festivais literários de Araxá (19 a 23/6), Paracatu (28/8 a 1/9) e Itabira (30/10 a 3/11).

Em outra atividade no estande, o sommelier de água Rodrigo Rezende irá abordar a diferença existente entre os diversos tipos e como ela pode ser harmonizada com as refeições.

Outra importante agenda do Governo de Minas no Minas Travel Market, a plataforma Invest Minas Tur, da Agência de Investimentos e Promoção Invest Minas, vinculada à [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede-MG\)](#), foi divulgada para o mercado nacional.

A Invest Minas Tur será um facilitador para a atração de investimentos no setor, uma vez que possibilitará uma conexão direta dos investidores com potenciais parceiros.

Os músicos Rodrigo Borges e Ian Guedes, que carregam em seus sobrenomes o legado do Clube da Esquina, encerram o dia no estande do Governo de Minas com um show cujo repertório encontra a mineiridade em notas e acordes.