

Governo retoma Programa Estadual da Gastronomia Mineira

Ter 17 março

O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), anuncia a retomada do Programa Estadual de Gastronomia, que objetiva reconhecer a culinária como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável do Estado.

Na última semana, grupo formado por integrantes de órgãos das administrações públicas direta e indireta e representantes de entidades convidadas se reuniu para alinhar as diretrizes de resgate dos trabalhos já desenvolvidos e planejar novas ações.

O programa prevê atividades em diversas frentes como o desenvolvimento de políticas públicas, a revisão das estratégias já traçadas e o acompanhamento das ações previstas.

A subsecretária de Turismo, Marina Simião, apresentou a Marca Minas e demonstrou como ela pode ser aplicada no mercado. Na sequência, explicou o histórico de ações já realizadas, em andamento e as que aguardam execução.

Os participantes do grupo se comprometeram a fazer a revisão das ações pactuadas junto às suas respectivas instituições. O próximo passo, em encontro em abril, será a sugestão de planos de ação.

Expressão cultural

A gastronomia mineira é uma expressão cultural e revela elementos da identidade de Minas Gerais e de seu povo. As tradições em torno do alimento, a diversidade de produtos, a presença de produtores e profissionais reconhecidos em todo o país e no exterior são aspectos que demonstram essa relevância.

Referência em sabores e em história, a culinária mineira é um setor gerador de oportunidades e de desenvolvimento econômico para o estado, inclusive como atrativo turístico.

A retomada do programa confirma ainda o papel de Minas como estado pioneiro em desenvolver políticas públicas para o setor de gastronomia, tanto na criação de lei que trata o tema quanto na inclusão do segmento na Lei Estadual de Incentivo à Cultura.

No estado, o assunto é trabalhado de forma multidimensional e interdisciplinar, com observação e incentivos a todos os elos da cadeia produtiva e de forma a levar em conta características sociais, culturais e turísticas relacionadas a dinâmica da produção, consumo, saberes e modos de fazer, da origem do alimento à mesa.