

# Dia da Gastronomia Mineira celebra tradição e história

Dom 05 julho

Café coado na hora, queijo fresco, um tabuleiro de broa de fubá e pão de queijo saindo do forno. Para o almoço, costelinha com ora-pro-nobis, angu, tutu de feijão, couve refogada e canjiquinha no fogão a lenha. Estes são apenas alguns dos elementos que representam a gastronomia mineira, que conta com uma data especial para ser homenageada: 5 de julho.

Admirada e reconhecida nacional e internacionalmente, a culinária de Minas ganhou uma referência no calendário em 2012. O dia 5/7 - Dia da Gastronomia Mineira - foi escolhido pelo [Governo do Estado](#) em alusão ao nascimento de Eduardo Frieiro, autor do primeiro livro dedicado aos sabores de Minas, intitulado “Feijão, angu e couve – Ensaio sobre a comida dos mineiros”, lançado em 1966. Frieiro também foi o primeiro diretor da [Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais](#).

## Abrangente

Dos queijos aos azeites, do café à cachaça e dos menus sofisticados aos pratos simples, a gastronomia de Minas Gerais passa por ingredientes, tradições e talentos que são considerados riquezas culturais. Além de valor simbólico, a culinária mineira também representa fator de desenvolvimento econômico, social, turístico e cultural para o estado.

Para o secretário de Estado de [Cultura e Turismo \(Secult\)](#), Leônidas Oliveira, a gastronomia faz parte do patrimônio imaterial de Minas Gerais e deve ser desenvolvida conjuntamente com a economia da cultura e do turismo.

“Isso significa promover as potencialidades do nosso estado para atrair turistas e fortalecer a cadeia produtiva do queijo, do café, da cachaça, do pão de queijo, dos doces e impulsionar a venda desses produtos carregados de ‘mineiridade’ para dentro e fora de Minas Gerais. Com isso, vamos fortalecer a cadeia da gastronomia, gerando emprego e renda e fazendo com que os sabores e saberes da cozinha mineira sejam cada vez mais reconhecidos e se consolidem como alavanca para o desenvolvimento sustentável da economia, do turismo e da cultura em Minas”, destaca o secretário.

Com objetivo de promover e fomentar a gastronomia mineira, a Secult tem trabalhado, por meio do Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, na articulação e constante diálogo com diversos atores, entre eles as Secretarias de Estado de [Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#) e de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) para desenvolver projetos de escoamento, adequação e certificação de produtos mineiros, fortalecendo pequenos produtores e ampliando a visibilidade deles para fora estado.



*Ricardo Cozo / Acervo Secult*

## **Pioneirismo**

A Secult é pioneira no Brasil com a criação do Plano Estadual da Gastronomia Mineira (PEGM), que prevê atividades em diversas frentes como o desenvolvimento de políticas públicas, a revisão das estratégias já traçadas e o acompanhamento das ações previstas. Todo o trabalho é 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 à dinâmica da produção, ao consumo, aos saberes e modos de fazer, e ao caminho que o alimento percorre da origem à mesa.

Com objetivo de revisão e adaptação do plano, são realizadas reuniões regulares entre os grupos de trabalhos do PEGM, compostos pela Secult, Sede, Seapa (e suas vinculadas [IMA](#), [Emater-MG](#) e [Epamig](#)), [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), [Fundação João Pinheiro \(FJP\)](#), [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), [Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais \(BDMG\)](#), [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), [Serviço Social Autônomo \(Servas\)](#), Frente da Gastronomia Mineira (FGM), Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Minas Gerais (Abrasel-MG), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial em Minas Gerais (Senac-MG) e Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Micro Empresas em Minas Gerais (Sebrae-MG).

## **Comemorações**

Desde que foi instituído, o Dia da Gastronomia Mineira é comemorado com a entrega do Prêmio Eduardo Frieiro de Gastronomia, em homenagem ao escritor mineiro. Neste ano, em função da pandemia de covid-19, a entrega ainda está em fase de planejamento. O chef de cozinha Edson

Puiati, idealizador e um dos curadores da premiação, explica que o troféu foi pensado como um reconhecimento e agradecimento a pessoas, instituições e organizações que destacam, enaltecem e contribuem para o desenvolvimento, reconhecimento e fortalecimento da cultura alimentar em Minas Gerais.

## **Gosto de Minas**

Aprender com quem está cotidianamente na lida com as panelas, fogão a lenha e ingredientes tipicamente mineiros pode não ser tão fácil. Para isso, o blog do [Portal Minas Gerais](#) mantém a coluna “Gosto de Minas” que, semanalmente publica receitas. Entre as mais recentes publicações estão Pé de Moleque, Bebidas Juninas, Rocambole de Lagoa Dourada, Tutu de Feijão, Frango ao Molho Pardo, Broa de Fubá, Fideuá de Galinha Caipira e Costelinha com Ora-Pro-Nobis.