

# Governo de Minas lança Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira

Sex 19 fevereiro

Cozinha mineira: sinônimo de acolhimento, afeto, hospitalidade e diversidade, mas também de desenvolvimento socioeconômico para Minas Gerais. Com objetivo de fomentar e promover um dos mais importantes atrativos turísticos do estado como vetor de crescimento econômico e desenvolvimento social, o governador Romeu Zema e a [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) lançaram, nesta sexta-feira (19/2), o “Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira”.

O “Plano Cozinha Mineira” integra o Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira (PEGM) e propõe a implantação de políticas públicas e privadas voltadas para a gastronomia mineira. São 72 iniciativas, com o valor total estimado em R\$ 163 milhões, para serem executadas de 2021 a 2024.

## Desenvolvimento

Zema destacou a importância do fomento à gastronomia para o desenvolvimento econômico e social do estado. "Tenho certeza de que empregos serão gerados. Ficamos entre os dez destinos mais hospitaleiros. E muito disso se deve a gastronomia. Com certeza o plano vem pra sacramentar mais ainda esse destino turístico interessante que é o nosso estado. Que este projeto frutifique, em todos os cantos de Minas, trazendo mais turistas, divulgando a nossa cultura. Pra mim é um orgulho termos algo que é da nossa terra e que nos distingue de outros estados", disse.

Entre as iniciativas estão a criação de uma linha de financiamento, via [BDMG](#), para micro e pequenas empresas com condições e recortes específicos para o setor de gastronomia, a criação de um atlas da gastronomia e o reconhecimento de registro da Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural de Minas pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#), entre outras ações.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, também ressaltou que o plano posiciona a cozinha mineira como um setor que pode alavancar o crescimento do estado. "Em 2019, foram gerados R\$ 20 bilhões a partir da cozinha mineira, e não só aqui no estado. Nós temos mais de 4 mil restaurantes fora de Minas dedicados a nossa cozinha. 30% do nosso turismo vem da gastronomia. É interessante porque é possível entrelaçar Minas Gerais por todos os circuitos, a partir da cozinha mineira, mostrando o modo de fazer, o modo de comer, o modo de estar, as festas, enfim, todo o aparato que é a cozinha mineira", afirmou.

Também participaram do lançamento o [secretário-geral](#), Mateus Simões; a secretária de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Maria Valentini; o secretário adjunto de [Desenvolvimento Econômico](#), Fernando Passalio; o chefe da Coordenadoria Estadual de

Defesa do Patrimônio Cultural e Turístico de Minas Gerais, promotor de Justiça Marcelo Azevedo Maffra; parlamentares e outras autoridades.

O “Plano Cozinha Mineira” é resultado de construção coletiva, debate e troca de informações feitos ao longo do ano de 2020 para cumprir a tarefa de revisar a primeira versão do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, cujo prazo compreende os anos de 2018 a 2021. O documento foi elaborado pelo grupo gestor do PEGM.

## **Patrimônio cultural imaterial**

Durante a cerimônia, o presidente da Frente da Gastronomia Mineira, Ricardo Rodrigues, afirmou que o plano reconhece a comida mineira como patrimônio do estado. "Nós somos o estado da gastronomia. A importância desse plano é que foi feito a várias mãos, um trabalho em conjunto com 20 entidades públicas e do poder privado. A gente reconhece, com esse projeto, a cozinha mineira como patrimônio. A gastronomia é um dos principais pontos que Minas", comentou

## **Cultura**

A riqueza da cultura alimentar em Minas Gerais, com seus aromas, produtos, técnicas e sabores, faz parte dos extensos estudos realizados pelo Iepha-MG. Basta lembrar do reconhecimento do modo de fazer do Queijo Minas Artesanal da região do Serro, um dos primeiros registros de patrimônio cultural imaterial realizados no Brasil, em 2002. Outros passos importantes foram o inventário das Farinhas de Mandioca e de Milho e o Atlas da Cultura Alimentar de Minas Gerais.

Um dos objetivos é criar instrumentos técnicos que auxiliem no reconhecimento da Cozinha Mineira como patrimônio cultural do estado de forma ampla e participativa. A elaboração do atlas permitirá o mapeamento, a identificação e valorização de produtos, alimentos, pessoas e modos de fazer de uma infinidade de bens culturais que compõem os sabores e as práticas da cultura alimentar mineira.

Por meio desta iniciativa, a gastronomia dialoga com turismo, pesquisa, inovação, tecnologia, desenvolvimento territorial, geração de emprego e renda, preservação e valorização cultural, saúde, bem-estar, qualidade de vida, políticas públicas e desenvolvimento econômico.

## **Programa Estadual**

Para a condução do PEGM, foram criados cinco grupos de trabalho divididos entre os temas: Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia; Fortalecimento Institucional da Cadeia Produtiva; Inovação e Pesquisa; Gastronomia Social e Cultura Alimentar; Promoção, Divulgação e Internacionalização da Gastronomia Mineira.

Participam destes grupos as secretarias estaduais de Cultura e Turismo, de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa); e de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (Sede); Iepha-MG; [Fundação João Pinheiro \(FJP\)](#); Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG); [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#); [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#); [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#); [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#); o [Serviço Social Autônomo \(Servas\)](#);

[Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#); Frente Mineira da Gastronomia (FMG); Fiemg; Sebrae-MG; Sistema da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Minas Gerais (Sistema Fecomércio-MG); Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Minas Gerais (Abrasel-MG) e Sistema da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg).