

Estado e parceiros promovem a cozinha mineira como patrimônio cultural

Qui 02 dezembro

Em celebração aos 301 anos de Minas Gerais, o Governo dá mais um passo importante para o reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural. A [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), por meio do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#), e o Instituto Periférico apresentam, nesta sexta-feira (3/12), ações do “Inventário da Cozinha Mineira”. O evento será no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, às 16h.

O Inventário da Cozinha Mineira será composto pelo dossiê e por ações de salvaguarda e proteção da cozinha mineira. Nesse sentido, serão realizados estudos com a cadeia produtiva e afetiva da cultura alimentar mineira e também com relação ao conhecimento já sistematizado sobre o tema.

Além da entrega do dossiê, o inventário prevê o desdobramento dos resultados da pesquisa em publicações que vão ajudar a promover a história, a diversidade e os protagonistas dos sabores e saberes da comida mineira. Vídeos, livretos, e um repositório digital na internet, incluindo também ações de capacitação como seminários e oficinas virtuais, para agentes culturais e turísticos, e palestras em escolas públicas são algumas ações propostas.

“A Cozinha Mineira e todo o imaginário nela contido representam um diferencial para o posicionamento turístico de Minas Gerais e fortalecem a identidade cultural de todos os territórios do estado. A cozinha é um dos principais exemplos do que a promoção da transversalidade entre turismo e cultura pode fazer: fortalece a autoestima das pessoas envolvidas em sua cadeia produtiva, dá oportunidade para a inclusão econômica e traz à luz dois dos principais traços da mineiridade, que são o bem fazer e o bem receber”, afirma o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira.

A proposta de reconhecimento como patrimônio cultural integra o Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira. A iniciativa é um importante instrumento para a articulação de políticas públicas e parcerias envolvendo gastronomia, cultura, turismo e desenvolvimento econômico, lançada em fevereiro deste ano pelo Governo de Minas.

O caminho a ser trilhado segue exemplos de países como França, México, e o conjunto de sete países europeus banhados pelo Mar Mediterrâneo, que projetaram suas gastronomias no cenário internacional seguindo esta trajetória.

Etapas do dossiê

O dossiê será produzido em três fases simultâneas e complementares. Dois documentos técnicos vão fornecer subsídios para a construção da proposta de reconhecimento. O primeiro apresentará a metodologia de trabalho e a fundamentação teórica sobre o conceito de cozinha mineira, primordial para a inclusão dos bens a serem estudados.

O segundo traz a proposta e os mecanismos de participação e validação da sociedade no processo

de reconhecimento e salvaguarda da cozinha mineira. O projeto prevê a formação de um comitê composto por pesquisadores, especialistas, grupos e instituições setoriais da cultura alimentar, e por comunidades e/ou indivíduos detentores de práticas e saberes ligados à cozinha.

Os estudos conceituais e as recomendações técnicas vão orientar as pesquisas interdisciplinares, empíricas e documentais sobre o conjunto de bens culturais que constituem a cultura alimentar tradicional de Minas Gerais. Nesta etapa, o inventário vai levantar e analisar os registros de bens realizados pelos municípios do estado, promover encontros com os públicos de interesse e produzir o mapeamento territorial e afetivo do universo que compreende as dimensões da culinária regional.

A equipe de pesquisadores, liderada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, será formada por historiadores, antropólogos, sociólogos, comunicadores, produtores, gastrônomos e nutricionistas, entre outros, além de contar com a participação das comunidades nos territórios estudados.

A iniciativa tem o patrocínio da Gerdau, da [Companhia Energética de Minas Gerais \(Cemig\)](#) e da [Companhia de Gás de Minas Gerais \(Gasmig\)](#), por meio da Lei de Incentivo à Cultura, do Governo Federal, e parceria da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult), firmada por meio de acordo de cooperação entre o Iepha-MG e o Instituto Periférico.

Queijo

Na mesma data (3/12) o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) vem a Minas Gerais para comemorar, ao lado do [Governo de Minas](#), a revalidação dos “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, inscrito no Livro dos Saberes do Iphan, como Patrimônio Cultural do Brasil.

O projeto “Queijo Artesanal, saberes e sabores mineiros”, em fase final de tramitação na Lei Federal de Incentivo à Cultura, recebeu patrocínio da Companhia Brasileira de Metalurgia e Mineração (CBMM), de Araxá, uma das seis regiões que serão visitadas para o levantamento de aspectos históricos, culturais, turísticos e técnicos sobre os modos de fazer do queijo.

Instituto Periférico

O Instituto Periférico é uma organização social civil, sem fins lucrativos, que atua no empreendedorismo social criativo por meio da realização de projetos e programas de cultura, educação, turismo e patrimônio. Criado em 1999, possui ampla experiência na gestão de parcerias público-privadas.

Serviço

Lançamento dos projetos inventário da Cozinha Mineira e Queijo Minas Artesanal

Data: 3/12/2021 (sexta-feira)

Horário: das 16h às 17h30

Local: Jardim do Palácio da Liberdade - Avenida Cristóvão Colombo, Funcionários - Belo Horizonte (MG)