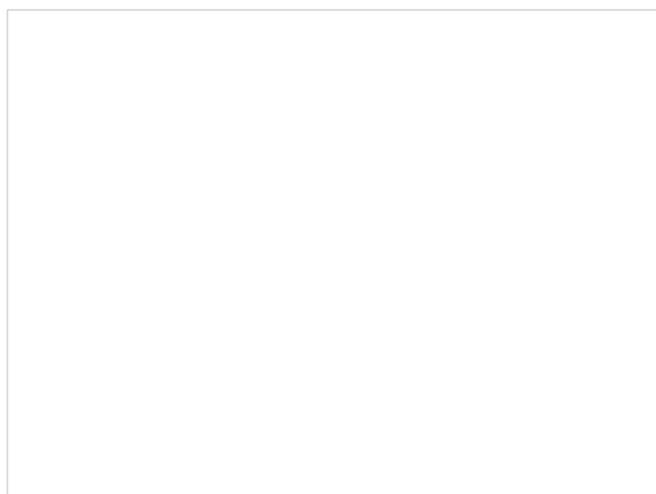


Governo de Minas inicia processo de reconhecimento da Cozinha Mineira como patrimônio cultural

Seg 06 dezembro

Comum entre todos os mineiros é ter um parente na família que se destaca pelo talento na culinária, seja em um doce típico ou utilizando um tempero especial. Para proteger esses sabores da tradicional cozinha mineira, 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, iniciaram na última sexta-feira (3/12), no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, o processo de reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural de Minas Gerais.



Divulgação / Secult

A expectativa é finalizar, até o fim do próximo ano, todo o processo de registro e também o Inventário da Cozinha Mineira, composto por um dossiê e por ações de salvaguarda e proteção da gastronomia de Minas. Serão realizados estudos e levantamentos de toda 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 a entrega de publicações que ajudarão a promover a história, a diversidade e os protagonistas dos sabores e dos saberes da comida mineira. Dentro os materiais estão previstos videodocumentários, livretos, filmetes promocionais, um site 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.

Durante a solenidade, o secretário de estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, adiantou que enviará um ofício ao governo federal para também pedir que a Cozinha Mineira seja registrada como patrimônio cultural nacional. “Aos mineiros e as mineiras, estar na cozinha é o centro da nossa casa, que é onde recebemos as pessoas, as visitas. É um lugar de afeto, de receber, intangível, mas agora com o inventário será possível entendermos com melhor profundidade os biomas, as regiões, os jeitos de ser e de fazer, os sabores, os saberes, desse imenso país chamado pátria Minas”, afirmou.

O presidente do Iepha, Felipe Pires, explicou que a partir do registro da cozinha mineira será possível criar políticas públicas e realizar ações até como a captação de recursos pelo ICMS Cultural. “É um trabalho multidisciplinar, que envolvem antropólogos, sociólogos, geógrafos,

economistas, historiadores e outros especialistas, conforme demanda. Vamos registrar a cozinha mineira ainda em 2022, mas ainda não de tudo o que chamamos de Comida Mineira. Vai criar uma série de recortes, por ingredientes e técnicas, que vão definir o que deve ser protegido”, detalhou.

A proposta de reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural integra o Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira, importante instrumento para a articulação de políticas públicas e parcerias envolvendo gastronomia, cultura, turismo e desenvolvimento econômico, lançado 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.

Dossiê da Cozinha Mineira

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 documento 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 apresentará 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 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 através de acordo de cooperação técnica entre o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG) e o Instituto Periférico.

A diretora-presidente do Instituto Periférico, Gabriela Santoro, diz que serão realizadas duas linhas de pesquisa, a primeira de caracterização histórica e antropológica e a segunda do levantamento imaterial de bens alimentares em Minas. “O inventário reconhece o que já é de conhecimento tácito em Minas, da identidade do povo mineiro, que é a cozinha. Então isso abrirá portas para novas pesquisas, políticas públicas e outras iniciativas relacionadas”, afirmou.

Queijos

Na solenidade, também foi realizada a revalidação pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) dos “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, como Patrimônio Cultural do Brasil, inscrito no Livro dos Saberes do Iphan.

Além da região do Serro, que já era registrado, foram expandidas para as regiões do Triângulo,

Salitre, Cerrado, Vertentes, Araxá e Canastra;

O projeto “Queijo Artesanal, saberes e sabores mineiros”, em fase final de tramitação na Lei Federal de Incentivo à Cultura, recebeu o 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.