

Governador visita Festival de Gastronomia Rural de Itapecerica

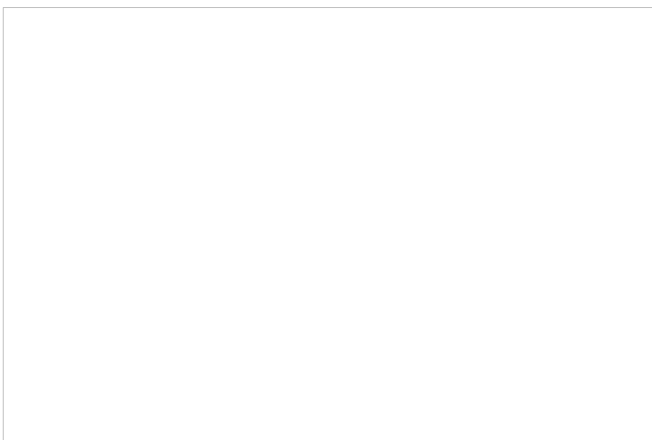
Qui 16 junho

O governador Romeu Zema conferiu os pratos típicos da cozinha mineira preparados durante a abertura do XIV Festival de Gastronomia Rural de Itapecerica, que começou nesta quinta-feira (16/6) e vai até domingo (19/6), nas ruas e praças do Centro Cultural da cidade, na região Centro-Oeste de Minas Gerais.

Mais de 40 barracas oferecem comidas típicas da roça, e o festival também conta com tendas, espaços gourmet, praças de alimentação e os famosos fornos à lenha, montados a céu aberto. Outro destaque da programação é a realização de oficinas gastronômicas, a cargo de chefs e cozinheiros de Itapecerica e convidados.

As atrações incluem ainda uma feira com artesanato local, shows musicais e apresentações de folias de reis e de academias de dança do município.

Ao participar da cerimônia de abertura do festival, Romeu Zema salientou o peso da gastronomia para o potencial de Minas Gerais e de eventos desse porte para impulsionar o turismo. "Fico muito satisfeito de fazer



Crédito: Dirceu Aurélio / Imprensa MG

essa visita em um momento tão bom, festivo, com eventos sendo retomados e em que se geram empregos e, principalmente durante um evento que está valorizando aquilo que nós, mineiros, sabemos fazer de melhor, nossa gastronomia diferenciada, nosso carro-chefe de um setor em franca retomada, do turismo, e nesse caso específico, a comida de roça", pontuou o governador.

O secretário de Estado de [Cultura e Turismo](#), Leônidas Oliveira, também enalteceu esse traço cultural do estado. "A cozinha mineira é comum para nós, mas não para o turista, é uma cozinha muito especializada, com produtos muito saborosos e típicos de cada região", disse o secretário. Ele também trouxe uma perspectiva econômica do que a culinária representa para o desenvolvimento econômico e cultural de Minas. "A cozinha mineira é candidata a patrimônio histórico do Brasil este ano, é responsável por 30% do nosso turismo, que hoje cresce o dobro da média nacional. No ano passado, injetou R\$ 4,5 bilhões no mercado de Minas Gerais, e este ano foram R\$ 6,3 bilhões somente nesses primeiros seis meses", afirmou.

Retomada

Não realizado nos anos de 2020 e 2021 em função da pandemia de covid-19, o Festival de

Gastronomia Rural de Itapecerica volta com cerca de 140 expositores. Realizado pela Prefeitura de Itapecerica, que pretende, assim, voltar os holofotes para a culinária dos produtores locais e demais profissionais do setor.

Itapecerica é uma das cidades contempladas com o edital BDMG Municípios 2021, na linha de crédito Cidades Sustentáveis, que já garantiu R\$ 2 milhões para financiamento de projetos como o do Mercado Municipal “Mineirinho”, já aprovado e com licitação realizada.

Durante a abertura do festival, o Complexo Cultural de Itapecerica teve sua ordem de serviço assinada pelo prefeito Wirley Reis, popularmente conhecido como Têko, com recursos oriundos da parceria com o [Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais \(BDMG\)](#). “Parte do complexo será composta pelo Centro Gastronômico, que vai congrega todas as comidas aqui do festival, vai alavancar a cultura e o turismo de Itapecerica, fortalecer a gastronomia mineira, tendo Itapecerica como referência”, comemorou Têko.

Nos últimos dois anos, Itapecerica recebeu mais de R\$ 700 mil do ICMS Patrimônio Cultural, programa de repasse de recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais por meio de políticas públicas relevantes. Em 2022, foram repassados R\$ 108,8 mil.

Expectativa de expositores e público

Produtora local, Maria Aparecida Menezes montou seu forno, junto com as irmãs, para oferecer diversos tipos de delícias, como linguiça defumada caipira, pastel, biscoito de sal, pão de queijo e cafezinho, como ela não deixa de mencionar. Além disso, ela mesmo produz a manteiga e a banha utilizadas. “Nossa atração principal é a alegria, fazer ao vivo, receber bem o pessoal. Assim como tem a rainha do Carnaval, eu vou ser a rainha do festival de gastronomia”, prometeu.

Para os moradores que vão curtir o festival, o momento representa um marco. “Ficamos dois anos dentro de casa, com a cidade morta, e agora estamos com a expectativa de um movimento grande de gente de fora. Os hotéis estão lotados, muitas casas alugadas, vai ser muito bom”, contou Sílvio Souza, que esperava pelo início das festividades ao lado da esposa, Maria das Mercedes Palhares de Souza, apelidada Cesinha, com quem é casado há 43 anos. Para ela, a expectativa é pelos pratos que poderá experimentar. “Espero comer arroz no suan, porco no bafo, costelão. Comida a gente experimenta de tudo, que tudo aqui é bom demais. O povo que vem aqui uma vez não fica sem vir de novo”.

Participando pela primeira vez do festival, a Associação Circuito Turístico do Campo das Vertentes montou um estande para trazer alguns elementos dos nove municípios que compõem o consórcio (Carmo da Mata, Carmo do Cajuru, Carmópolis de Minas, Divinópolis, Itapecerica, São Francisco de Paula, Santo Antônio do Amparo, Santo Antônio do Monte e Candeias), criado em consonância com a iniciativa privada para potencializar o turismo sustentável da região. “Trouxemos um pouco da história, da gastronomia, do artesanato e da arte de cada município, cada qual com sua peculiaridade, a convite da Prefeitura de Itapecerica, é uma hábito nosso participar de festivais que promovam a cultura da região”, conta o secretário executivo da associação, João Paulo Martins.

Também estiveram na abertura do festival o presidente do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG), Marcelo Bomfim, prefeitos de cidades próximas e deputados da região.