

Jardim do Palácio da Liberdade recebe Feira do Doce Mineiro até este domingo (18/12)

Sex 16 dezembro

O Jardim do Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, recebe até domingo (18/12), com entrada gratuita, a Feira do Doce Mineiro, que conta com produtos de diversas regiões do estado. O evento faz parte da programação do Natal da Mineiridade, ação realizada pelo [Governo do Estado](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e da [Fundação Clóvis Salgado \(FCS\)](#).

Com várias barraquinhas montadas pelos jardins, o público pode adquirir os seguintes doces: bananada de Itabira, pé de moleque de Piranguinho, doces de jabuticaba de Sabará, mangada de Urucânia, doce de leite em barra de Ipatinga. Também doce de pequi de Curvelo, doces do Cerrado Mineiro de Januária, geleias artesanais e brigadeiro gourmet de Belo Horizonte, doce de leite de Cristina, doces do Cerrado Mineiro de São Francisco, quecas e lamparinas de Nova Lima e doce de leite com geleia de maracujá de Cambuí.

“Os portões do Palácio da Liberdade estão abertos para todos e ter uma feira que compartilha a nossa cozinha mineira, os nossos doces, principalmente nessa época do ano, nos jardins, é muito bonito e significativo. Oportunidade para viver a nossa mineiridade com a decoração natalina da praça e de sentir o sabor dos doces de várias regiões do estado”, destaca o secretário de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira.

Um dos coordenadores do evento, João Michel Ferrabiamo lembra a importância da realização da feira nesta época do ano. “Não há como falar em mineiridade sem a mesa farta e saborosa que caracteriza a culinária do estado. E, principalmente no Natal, os doces são uma parte importante da memória afetiva das pessoas”, diz.

Tacho de cobre

Um dos destaques da edição são os doces feitos no tacho de cobre. Desfeita a polêmica sobre o uso desse utensílio famoso, quando, em maio de 2022, a Vigilância Sanitária do Estado (Visa) liberou o material após quase dois anos de proibição, a produção retomou a tradição que confere cor destacada aos produtos.

“Independentemente da região do estado e do tipo de doce, o tacho de cobre é uma tradição da gastronomia mineira e traduz toda a afetividade e a criatividade da cultura da doçaria local e, como tal, seu uso deve ser preservado. Ainda aguardamos o início de reconhecimento e registro da Cozinha Mineira como patrimônio cultural, o que trará maior reconhecimento para o setor”, ressalta Ferrabiamo.

Além dos doces feitos no tacho de cobre, há outras iguarias que reafirmam a variedade e a versatilidade da produção do estado, com ingredientes de alta qualidade e frutas típicas das diversas regiões.

Realização

O evento é incentivado pela Lei Estadual de Incentivo à Cultura de Minas Gerais, com o patrocínio da [Cemig](#), - e contemplado no edital de eventos com potencial turístico Belo Horizonte 4 Estações, com patrocínio da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte por meio da Belotur. Outros parceiros são a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel-MG), a Frente da Gastronomia Mineira (FGM) e a Associação de Criadores e Estilistas de Minas Gerais (A.Criem), por meio das criações de Antonio Diniz na concepção de uma coleção cápsula de ecobags, dólmãs e aventais.

Programação

Os visitantes também poderão conferir atrações artísticas, praça de alimentação e apresentações de cozinha show, ação que oferece a oportunidade para o público aprender mais sobre a doçaria mineira, respectivas histórias e a inter-relação com a cozinha mineira e gastronomia contemporânea.

Serviço

Feira do Doce Mineiro

Data: 17 e 18/12/2022 (sábado e domingo)

Sábado:

10h: Abertura

14h: Conecto

16h: Livia Itaborahy

17h: Cozinha ao vivo: Chefs Fernanda Fonseca e Chef Carol Silva

18h: Caretada de Paracatu

19h: Orquestra Sinfônica da Polícia Militar de Minas Gerais

20h: Chico Lobo

Domingo:

10h: Abertura

14h: Alexandre da Mata & The Black Dogs

16h: Cozinha ao Vivo: Chefs Mariana Gontijo e Mariana Penna

17h: Tino Gomes

19h: Cozinha ao Vivo: Chefs Lino Ramos e Valdelícia Coimbra

20h: Telo Borges