

Secult lança projeto “Ano da Cozinha Mineira” para promover e fortalecer a riqueza culinária do estado

Ter 12 março

O [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais](#), irá colocar os sabores e saberes que saem das cozinhas de todo o estado no centro das atenções ao longo deste ano. Uma série de iniciativas abrangentes que visam promover, capacitar e fortalecer esse patrimônio gastronômico único dão forma ao projeto “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, lançado nesta terça-feira (12/3), no primeiro dia do 6º Encontro de Gestores de Cultura e Turismo de Minas Gerais, que acontece até esta quarta (13/3) no Grande Teatro Cemig Palácio das Artes.

Um dos eixos do projeto está na promoção da Cozinha Mineira no Brasil e no exterior. Entre as atividades de 2024 está a participação em 17 feiras nacionais e 15 eventos internacionais, sempre com um chef mineiro convidado, destacando tanto a culinária mineira clássica quanto a contemporânea, em parceria com a [Codemge](#). Recentemente, entre o fim de fevereiro e início de março, Minas Gerais esteve em feiras turísticas em Lisboa e Berlim.

Outra ação é a realização da Semana da Gastronomia Mineira, evento em parceria com a Frente da Gastronomia Mineira (FGM), Sebrae Minas, Fecomércio MG, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Minas Gerais (Abrasel-MG) e faculdades de gastronomia. Com o “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, a Secult também está investindo na capacitação dos profissionais da área, com iniciativas como o 1º Seminário da Cozinha Mineira Contemporânea, previsto para acontecer em agosto, em Tiradentes, fruto da parceria com o Sebrae Minas.

Segundo o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas de Oliveira, o projeto lançado nesta terça-feira envolve um trabalho conjunto entre secretarias de Estado e parceiros com o objetivo de fomentar e estimular a Cozinha Mineira em todo o Brasil e também no mercado estrangeiro.

“A Secult e a [Secom \(Secretaria de Estado de Comunicação Social\)](#) vão mostrar os produtos, o [Invest Minas \(Instituto de Desenvolvimento Integrado de Minas Gerais – Indi\)](#) vai continuar atraindo investimentos e a Codemge vai fazer as políticas públicas de exportações dos nossos produtos, fechando, assim, esse ciclo. É importante que os nossos produtos ganhem os mercados internacionais. Para isso, temos que vencer várias barreiras de leis, que precisam mudar. A cozinha de Minas Gerais é sucesso internacional. Com esse projeto, vamos internacionalizar ainda mais Minas Gerais, vamos dar um salto ainda maior”, destacou Oliveira.

O “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea” inclui ações, também em conjunto com o Sebrae Minas, de capacitação das pequenas empresas de alimentação das Rotas Gastronômicas que serão lançadas ao longo do ano, além de uma parceria com o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) para identificação e capacitação para legalização das cachaças de alambique e

desenvolvimento de experiências gastronômicas e turismo de experiência em diversas regiões do estado.

Política de Estado

Para o Governo de Minas Gerais, a Cozinha Mineira, que garante desenvolvimento econômico e geração de emprego e renda, também é política de Estado. A revisão da política do ICMS Turístico, com intuito de pontuar a realização de Festivais e Eventos da Cozinha Mineira para o índice do ICMS Turístico, a categorização das IGR's (Instâncias de Governança Regionais) e a atualização do Plano Estadual da Cozinha Mineira, em parceria com o [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), estendendo as ações até 2026, também farão parte do projeto “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”.

Além disso, em 2024, a Secult, por meio do Iepha, irá cadastrar os cerca de 400 festivais de Cozinha Mineira existentes no Estado e os chefs renomados e premiados dos municípios mineiros. Com essas iniciativas, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais busca não apenas promover a rica culinária do estado, mas também fortalecer o setor gastronômico e impulsionar o turismo no estado, garantindo que a Cozinha Mineira continue sendo uma referência nacional e internacional.

O 6º Encontro de Gestores de Cultura e Turismo

Realizado no Grande Teatro Cemig Palácio das Artes, o 6º Encontro de Gestores de Cultura e Turismo de Minas Gerais foi aberto na tarde desta terça-feira pelo violinista e compositor Marcus Viana, que interpretou a canção “Pátria Minas”, de sua autoria. Após a performance de Viana, o jornalista, apresentador e escritor Zeca Camargo participou de um bate-papo virtual com Leônidas de Oliveira sobre cultura e turismo cultural, e respondeu perguntas da plateia que lotou o Palácio das Artes. O 6º Encontro de Gestores de Cultura e Turismo de Minas Gerais recebeu cerca de 3.800 inscrições para as atividades dos dois dias de evento.

“Um encontro como esse é extremamente importante para isso e eu sei que a gastronomia, a música, o próprio turismo, que muitas vezes as pessoas se esquecem que é cultura, são portas de entrada de identificação (dessas riquezas). Minas tem um potencial absurdo na gastronomia, na literatura, no turismo, no cinema, na música. Temos que explorar isso cada vez melhor”, disse Zeca Camargo, que é mineiro de Uberaba.

Durante o evento, a subsecretária de Cultura de Minas Gerais, Nathalia Larsen, que assumiu o cargo recentemente, foi apresentada ao público e falou sobre a atuação na Secult: “Com muito entusiasmo e responsabilidade, noção das demandas e dos desafios, aceitei o convite do Leônidas. Pretendo trabalhar muito nas políticas públicas, consolidar as existentes, ampliar. A única forma de atuarmos no estado inteiro é descentralizar as políticas públicas”.

Após o bate-papo com o jornalista e o lançamento do “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, a chef Mariana Gontijo comandou, no foyer do Grande Teatro Cemig Palácio das Artes, o Cozinha Viva, encerrando o primeiro dia de evento. Mariana é reconhecida pela pesquisa e valorização dos ingredientes do cerrado e da cozinha mineira de raiz, os quais são revisitados em seus pratos de forma contemporânea.

A programação continua nesta quarta-feira (13/3), segundo e último dia do encontro, a partir das 9h,

com diversas apresentações sobre Cozinha Mineira, marketing turístico, arquitetura e patrimônio histórico.

O 6º Encontro de Gestores de Cultura e Turismo de Minas Gerais é realizado pelo Governo de Minas, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo (Secult), em parceria com o Sebrae Minas, a Federação dos Circuitos Turísticos de Minas Gerais (Fecitur), a Rede Estadual de Gestores de Cultura e Turismo e Associação Mineira de Municípios (AMM). Participam da programação gestores de todo o estado, reunidos para debater estratégias e trocar experiências bem-sucedidas nos municípios.