

Minas Gerais destaca inovação, negócios e protagonismo feminino no segundo dia da Abav Expo 2025

Sex 10 outubro

Minas Gerais consolidou sua participação na Abav Expo 2025 como um dos destaques da feira sediada no Rio de Janeiro. A programação no estande do estado reuniu cozinha mineira, novos roteiros turísticos, premiações e parcerias estratégicas, evidenciando o potencial do estado para atração de investimentos a partir da sua diversidade cultural e turística.

Com dezenas de reuniões de negócios e o reconhecimento nacional do destino, Minas Gerais encerrou o segundo dia do evento, na última quinta-feira (9/10) reafirmando sua força como estado plural, acolhedor e inovador, onde tradição e futuro caminham lado a lado.

Na ocasião, Belo Horizonte recebeu o Prêmio Excelência Turística na categoria Destino Digital - Aéreo Internacional. “Esse prêmio é reflexo do trabalho conjunto entre o poder público e o setor privado. Minas e sua capital estão preparadas para competir em um mercado global, unindo tradição, inovação e uma hospitalidade que é nossa marca registrada”, avalia a subsecretária de Turismo de Minas Gerais, Patrícia Moreira.

Produção artesanal

O lançamento da Rota do Queijo em Itamonte reforçou a importância da produção artesanal e das certificações de origem como diferencial competitivo do turismo regional. A chef Fabi Rodrigues, de Unaí, apresentou o prato Canjiquinha da D’Nhanna com costelinha suína e ora-pro-nóbis, representando o projeto Prepara Gastronomia, do Sebrae-MG, que promove o desenvolvimento local e a identidade alimentar mineira.

A tarde seguiu com o lançamento do Seminário de Turismo de São João del-Rei, que acontecerá nos dias 16 e 17/10, no Teatro Municipal da cidade. O evento reunirá gestores, empreendedores e comunidade para debater o papel da fé, da cultura e da história na construção de destinos turísticos integrados.

Na sequência, a chef Mariana Gontijo comandou a degustação Queijos Mineiros, com produtos da Canastra, do Vale do Mucuri, da Serra da Mantiqueira e da Serra do Salitre. A Mesa Mineira, em parceria com o Instituto Mundu, apresentou novas degustações de produtos regionais, e o bartender Leo Gomes encerrou a programação com drinks inspirados em ingredientes típicos do estado.

Profissionais e visitantes reforçaram o impacto positivo da presença mineira na feira. Leandro César Ferraz, técnico de turismo da Prefeitura de Barretos (SP), destacou: “Minas é um estado de fartura e acolhimento. Esse estande mostra a força da gastronomia e abre novas portas para parcerias regionais.” Já Ivair Duarte, gerente comercial do Dayrell Hotel e Centro de Convenções, ressaltou a importância da presença institucional: “A atuação da Secult amplia a visibilidade dos empreendedores e posiciona Minas como referência em turismo diversificado e de qualidade”.

A mestre quitandeira Vânia Lima Macedo Borges, de Paracatu, abriu a programação da Cozinha Viva com as tradicionais empadinhas de frango de Paracatu, ressaltando o papel das mulheres na gastronomia mineira. “Representar Paracatu aqui é carregar as histórias das mulheres e famílias que mantêm vivo o legado das nossas quitandas. É uma experiência mágica, de aprendizado e de orgulho”, contou.

A subsecretária de Turismo de Minas Gerais, Patrícia Moreira, destacou o protagonismo feminino e o modo único de receber que definem a identidade cultural e gastronômica do estado. “A ideia é trazer o que Minas tem de melhor. Não é só a cozinha, mas o nosso jeito de receber, o sotaque e o calor humano. Nossa gastronomia é forjada pela mistura de povos - portugueses, negros, indígenas e comunidades tradicionais - e tem alma feminina. As mulheres são guardiãs das receitas, da hospitalidade e da memória afetiva que fazem da mesa mineira um verdadeiro patrimônio. E é essa a essência que queremos mostrar aqui: o mineiro acolhe de verdade quando convida para a cozinha”, afirmou.