

# Natal com gostinho de Minas: chef propõe cardápio de ceia com delícias produzidas no estado

Ter 23 dezembro

Imagine uma ceia com pão de queijo e lombo recheados com jabuticaba, salada com hortaliças e frutas da agricultura familiar, azeites da Serra da Mantiqueira mineira e, de sobremesa, cheesecake de café ou doce de leite e queijo artesanal. E mais: brinde com vinhos de inverno finos do Sul ou Norte do estado. Produtos do campo mineiro rendem, sim, pratos deliciosos para compor uma ceia original, longe do tradicional cardápio com peru, chester e panetone. É o que prova a chef Maria José Avelino Victoria.

Professora e consultora especializada em culinária mineira e italiana e em confeitaria, ela sugere valorizar o que vem da agricultura do estado. A proposta inclui entradas com pães de queijo recheados com jabuticaba em compota e salada em formato de guirlanda com morango, mangas, tomate-cereja, alface e flores comestíveis. Como prato principal, lombo recheado com bacon e jabuticaba e farofa preparada com bacon flambado na cachaça, farinhas de mandioca e milho e jabuticabas em compota, em vez de passas.

Para a sobremesa, a chef oferece uma opção com dois ingredientes que representam a agricultura do estado, o leite e o café: um tradicional doce de leite e um cheesecake de café. “O doce de leite pode ser servido puro ou acompanhando um bom Queijo Minas Artesanal, com doces de figo, mamão ou cidra em calda ou, ainda, um delicioso sorvete de queijo!”, sugere.

As receitas de todas os pratos podem ser conferidas [neste link](#).

A diretora de Agroindústria e Cooperativismo da Seapa, Isabella Gruppioni, ressalta a importância de incluir produtos da agricultura e agroindústria de Minas no Natal.

“São produtos que carregam história, tradição, cultura e também segurança para os consumidores. O [Governo de Minas](#), por meio da [Seapa](#), [Emater](#), [Epamig](#) e [IMA](#), trabalham de forma integrada para que os alimentos cheguem com segurança e qualidade à mesa. Escolher produtos mineiros para a ceia de Natal é valorizar o homem do campo, a economia local e regional”, diz.

Vale lembrar que, antes de os produtos chegarem à mesa, existe o trabalho do Governo de Minas, por meio do Sistema Agricultura, formado pela Secretaria de Estado da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Seapa), Emater-MG, Epamig e IMA.

A Emater-MG tem um papel fundamental no apoio técnico e de gestão aos produtores da agricultura familiar. A equipe orienta desde a viabilização de agroindústrias de pequeno porte — tanto de produtos de origem animal quanto vegetal.

A pesquisa científica também é decisiva. A produção de vinhos e azeites, por exemplo, só se tornou possível em Minas graças à Epamig. A instituição foi responsável, há 15 anos, pela primeira extração de azeite extravirgem do Brasil e, duas décadas atrás, introduziu no país a técnica da dupla poda da videira que permite a colheita das uvas no inverno.

Hoje, cerca de 200 propriedades da região da Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas, produzem azeites, e 130 vinícolas estão em atividade em 50 municípios.

Ao IMA cabe inspecionar e fiscalizar produtos de origem animal e seus derivados. Quanto aos produtos de origem vegetal, o Governo de Minas publicou, neste ano, decreto possibilitando que bebidas e alimentos processados a partir de vegetais passem a ser fiscalizados pelo órgão. Entre as cadeias produtivas beneficiadas pelo decreto estão a da cachaça.