

# Feijão tropeiro entra em ranking internacional e projeta a cozinha mineira no cenário global

Qui 08 janeiro

O feijão tropeiro acaba de ganhar destaque internacional ao integrar o ranking da plataforma TasteAtlas, figurando na 5<sup>a</sup> colocação entre os melhores pratos da categoria “pratos vegetais” do mundo. O reconhecimento coloca a cozinha mineira ao lado de tradições gastronômicas consagradas da Itália, Portugal e Índia, e reforça a projeção global dos sabores de Minas.

Com avaliação de 4,29, o prato é apresentado pela plataforma como uma receita tradicional de Minas Gerais, associada à história dos tropeiros que cruzavam o interior do Brasil transportando mercadorias e saberes.

Preparado com feijão cozido, farinha de mandioca e temperos como alho, cebola, couve e cheiro-verde, o feijão tropeiro reúne simplicidade, sustância e identidade, marcas registradas da cozinha mineira. A TasteAtlas também destaca as diferentes variações regionais da receita, reflexo da diversidade cultural e territorial do estado.

Para a secretária de Estado de [Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult-MG\)](#), Bárbara Botega, o reconhecimento internacional reafirma a força da gastronomia mineira. "Nossa cozinha é feita de história, afeto e saberes transmitidos de geração em geração. Esse reconhecimento valoriza não apenas um prato, mas toda uma cultura alimentar que expressa a identidade do nosso povo e fortalece Minas como destino gastronômico no cenário internacional", destaca a secretária.

A presença do feijão tropeiro nesse ranking internacional não é um fato isolado, mas parte de um movimento mais amplo de valorização da cozinha mineira, reconhecida por sua autenticidade, técnicas tradicionais e profunda relação com o território. Herdeira de influências indígenas, africanas e portuguesas, a cozinha de Minas se construiu a partir do aproveitamento integral dos alimentos, do saber transmitido entre gerações e da criatividade diante das condições do interior do país.

Esse reconhecimento internacional dialoga com o trabalho contínuo do [Governo de Minas](#), por meio da Secult-MG, que vem promovendo a cozinha mineira como patrimônio cultural e ativo estratégico do turismo. A secretaria atua na divulgação da gastronomia do estado em feiras nacionais e internacionais, festivais, eventos, seminários e ações de promoção turística, integrando cultura, turismo e economia criativa.

Recentemente, Minas Gerais também foi citada pela revista Condé Nast Traveler como um dos destinos gastronômicos de 2026, reforçando o interesse internacional pela culinária do estado e pelos seus modos de fazer. A presença em rankings e publicações especializadas amplia a visibilidade dos pratos, dos produtores locais, dos chefs, das cozinheiras tradicionais e dos territórios que dão origem a esses sabores.