

Casa Minas leva cozinha mineira e debates sobre liderança ao palco global do South by Southwest

Seg 16 março

Em meio ao ambiente dinâmico do South by Southwest, onde tecnologia, criatividade e inovação se encontram, a Casa Minas mostrou que cultura também se constrói em torno da mesa e das conversas. Ao longo de três dias, o espaço reuniu gastronomia, painéis, apresentações artísticas e encontros que promoveram trocas de experiências entre brasileiros e participantes de diferentes partes do mundo.

A cozinha mineira foi um dos principais pontos de atração. Para garantir autenticidade aos sabores apresentados em Austin, foram levados mais de 80 quilos de produtos, entre doces, cafés e geleias. Entre eles, doce de leite, goiabada, pé de moleque e bala de leite ajudaram a recriar no Texas o sabor tradicional das cozinhas mineiras.

A procura do público foi intensa. Apenas entre sábado e domingo foram servidas mais de 2.500 porções de pratos como torresmo, pastéis de angu, rosca de rapadura e cafés especiais. Ao longo dos três dias, outro símbolo da culinária do estado também se destacou: cerca de 3 mil pães de queijo foram preparados e servidos aos visitantes.

A curadoria gastronômica foi assinada pelos chefs Carol Fadel, responsável pelo café da manhã; Yves Saliba, que apresentou releituras de pratos clássicos; e Caetano Sobrinho, que levou ao happy hour a tradição da comida de boteco, com mandioca frita, pastéis variados e petiscos que despertaram a curiosidade de visitantes estrangeiros.

Segundo Carol Fadel, a proposta foi levar não apenas receitas, mas o espírito de hospitalidade característico da culinária mineira. “A gente trouxe essa alma mineira para cá. Além dos sabores, levamos acolhimento. Muitas pessoas vieram dizer que estavam com saudade de casa e outras vieram conhecer a riqueza da cozinha mineira”.

Diretamente do Canadá, a universitária Datise Biasi, da Universidade de Toronto, celebrou o reencontro com sabores brasileiros. “Não sei há quanto tempo eu não comia um pão de queijo. E esse ainda é especial, com esse recheio maravilhoso. O tempero mineiro é único. Obrigada, Casa Minas”, disse.

A carioca Nanda Coimbra, que mora no Tennessee, também se surpreendeu. “Esse pão de queijo está uma delícia. Eu nunca tinha comido pão de queijo com linguiça, está perfeito. E a caipirinha também está maravilhosa”.

Além da gastronomia, a Casa Minas também foi palco de painéis e conversas que estimularam a troca de experiências entre profissionais de diferentes áreas, conectando cultura, tecnologia, economia criativa e inovação. Um dos destaques foi o painel “Protagonistas na Casa Minas: Liderança Feminina na Era da IA”, mediado pela secretária de Estado de [Cultura e Turismo de](#)

[Minas Gerais](#), Bárbara Botega.

O encontro reuniu lideranças femininas para discutir comunicação, marketing, propósito, trajetória profissional e os desafios das novas gerações em um cenário cada vez mais impactado pela inteligência artificial.

O debate também apontou uma transformação na forma de exercer liderança. “Hoje a liderança é mais horizontal do que vertical. E muitos atributos associados às mulheres, como a capacidade de conectar pessoas e construir redes, contribuem para ampliar a presença feminina nesses espaços”, destacou.

Ela também ressaltou que esse protagonismo já é realidade no estado. “No Governo de Minas, quase 70% dos cargos de liderança são ocupados por mulheres, o que mostra que essa transformação já está acontecendo”.

A programação da Casa Minas também incluiu apresentações artísticas, DJ sets, muralismo ao vivo com o artista Sergio Iron, lançamento de livro, exibição de documentário sobre cultura popular e um encontro com o futurista Neil Redding.