

# Cozinha mineira é destaque em ranking internacional e reforça estado entre os grandes destinos gastronômicos do mundo

Seg 20 abril

Minas Gerais volta a ganhar projeção internacional a partir das notas divulgadas pelo site TasteAtlas a produtos e referências da cozinha mineira.

Sabores emblemáticos de Minas aparecem com pontuações elevadas, acima de 4, e, em alguns casos, chegando a 5 na plataforma global que reúne grande volume de avaliações de pessoas de diferentes partes do mundo.

O resultado reafirma a força da cozinha mineira no cenário internacional e consolida o estado como um dos grandes territórios gastronômicos do planeta.

Entre os itens mineiros destacados com notas acima de 4 estão o pão de queijo (4,4), o Queijo Minas (4,2), a jabuticaba (4,3), o feijão tropeiro (4,3) e o Queijo Canastra (4,4).

No campo dos produtos e produtores de excelência, Minas alcança resultados ainda mais expressivos, com referências que chegam a 4,9 e 5, como as queijarias Roça da Cidade (5), Serra das Antas (4,9), Laticínios Paiolzinho (4,9), além da Odle Chocolates (4,9), Kochen Azeites Saborizados (4,9) e Azeite de Oliva Orfeu (4,9).

## Minas em destaque

O TasteAtlas vem reconhecendo Minas Gerais de forma recorrente. Na repercussão do TasteAtlas Awards 23/24, a culinária mineira foi apontada como a melhor culinária regional do Brasil e posicionada entre as 30 melhores do mundo, com nota 4,36.

Na edição atual dos rankings da plataforma, Minas Gerais volta a figurar entre os cem melhores destinos gastronômicos regionais do planeta, reafirmando sua presença entre os territórios culinários mais admirados do mundo.

Para o governador de Minas Gerais, Mateus Simões, o reconhecimento internacional confirma a potência da cozinha mineira como expressão maior da identidade do estado.

“Quando nossos produtos e sabores aparecem com avaliações tão altas, acima de 4 e chegando a 5, o que se reconhece é a força de uma tradição viva, profundamente ligada à história, à criatividade e à hospitalidade de Minas Gerais. É um orgulho para o estado e uma demonstração de que Minas se firma, cada vez mais, como um dos grandes destinos gastronômicos do planeta”, diz.

O governador destaca ainda que a gastronomia mineira projeta uma imagem ampla de Minas,

reunindo cultura, turismo, produção e pertencimento.

“Nossa cozinha traduz o que Minas tem de mais valioso: autenticidade, memória, qualidade e capacidade de acolher. O pão de queijo, os queijos artesanais, o feijão tropeiro, os doces, os cafés e tantos outros produtos carregam uma história coletiva e uma sofisticação própria”, enfatiza.

Para o secretário de Estado de [Cultura e Turismo de Minas Gerais](#), Leônidas Oliveira, o destaque das notas confere objetividade internacional a uma excelência que os mineiros sempre souberam cultivar. Isso dá visibilidade internacional, em linguagem objetiva, a uma verdade que nós conhecemos profundamente: “Minas Gerais é um território de excelência gastronômica, de enorme densidade cultural, afetiva e histórica”.

Segundo o secretário, o valor das pontuações está justamente em mostrar que a cozinha mineira não se impõe apenas pela tradição, mas também pela qualidade reconhecida em escala mundial. Ele também ressalta que esse reconhecimento nasce da combinação singular entre território, saber tradicional e sofisticação cultural.

“Essas pontuações revelam mais do que preferência de consumo. Elas traduzem uma civilização culinária viva, feita de montanhas, quintais, cozinhas, mercados, fazendas, queijeiros, doceiras, agricultores e famílias inteiras que transformaram alimento em patrimônio”, conclui.