

Cozinha mineira: sinônimo de acolhimento, afeto, hospitalidade e diversidade, mas também de desenvolvimento socioeconômico para Minas Gerais. Com o objetivo de fomentar e promover um dos mais importantes atrativos turísticos do Estado como vetor de crescimento econômico e desenvolvimento social, o Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult) lançou, nesta sexta-feira (19/2), em Belo Horizonte, o “Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira”.

O “Plano Cozinha Mineira” integra o Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira (PEGM) e propõe a implantação de políticas públicas e privadas voltadas à gastronomia mineira. O plano estabelece 72 iniciativas, com o valor total estimado em R\$ 163 milhões, para serem executadas de 2021 a 2024.

Entre as iniciativas está a criação de uma linha de financiamento via BDMG para micro e pequenas empresas com condições e recortes específicos para o setor de gastronomia, a criação de um Atlas da gastronomia e o reconhecimento de registro da Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural de Minas via Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha-MG), entre outras ações.

O governador Romeu Zema ressaltou que o plano estadual confirma Minas Gerais como estado pioneiro em desenvolver políticas públicas para o setor de gastronomia, o que reforça o setor como uma das alavancas do desenvolvimento socioeconômico do estado.

“Lançar o Plano Cozinha Mineira é extremamente importante. A nossa cozinha é reconhecida, atrai turistas, gera empregos, e vamos valorizá-la ainda mais com o reconhecimento da Cozinha Mineira como patrimônio cultural de Minas Gerais. Por todas as suas particularidades, a cozinha mineira se torna única, e estamos muito satisfeitos com esse projeto, que terá um impacto socioeconômico muito positivo. O desenvolvimento não é uma tarefa fácil – é uma máquina complexa que precisa do ajuste de vários parafusos. Um deles é a Cozinha Mineira, relevante atrativo que torna Minas Gerais um dos destinos mais acolhedores do mundo”, disse o governador.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, celebra o lançamento do Plano que posiciona a Cozinha Mineira como segmento para alavancar o crescimento do estado.

“Além de valorizar o extenso trabalho realizado de forma conjunta e colaborativa, o lançamento do Plano reforça a Cozinha Mineira como um diferencial para o posicionamento turístico de Minas Gerais e fortalece a identidade cultural de todos os territórios do estado. A cozinha é um dos principais exemplos do que a promoção da

transversalidade entre turismo e cultura pode fazer: fortalece a autoestima dos profissionais e cidadãos envolvidos em sua cadeia produtiva, oportuniza a inclusão econômica e traz à luz dois dos principais traços da mineiridade, que são o bem fazer e o bem receber. Colocar em prática esse Plano, por meio do conjunto de ações e estratégias em prol do setor, é dar continuidade ao pioneirismo de Minas Gerais como um estado que é referência nacional para políticas públicas de gastronomia”, afirmou Oliveira.

O secretário destacou que, em breve, será lançado o selo “Cozinha Mineira – Patrimônio Cultural”, voltado a estabelecimentos do setor para promoção e marketing da Cozinha Mineira. “Temos outras ações importantes que dialogam com as estratégias do Plano, como a parceria com o Grupo Itapemirim, que vai integrar novos ônibus à sua frota, ligando o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte a municípios mineiros, facilitando a conectividade no estado para acesso aos vários destinos turísticos; a parceria com a CVC para colocar Minas Gerais nas vitrines de agências de turismo; e a perspectiva de fazer convênios com escolas de gastronomia para promover a Cozinha Mineira”, apontou.

O “Plano Cozinha Mineira” é resultado de construção coletiva, debate e troca de informações ao longo do ano de 2020 para cumprir a tarefa de revisar a primeira versão do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, cujo prazo compreende os anos de 2018 a 2021. O documento foi elaborado pelo grupo gestor do PEGM.

Cozinha mineira: patrimônio cultural imaterial

A riqueza da cultura alimentar em Minas Gerais, com seus aromas, produtos, técnicas e sabores, faz parte dos extensos estudos realizados pelo Iepha-MG. Basta lembrar do reconhecimento do modo de fazer do Queijo Minas Artesanal da região do Serro, um dos primeiros registros de patrimônio cultural imaterial realizados no Brasil, em 2002. Agora o Instituto dá outros passos importantes nesse sentido, como o inventário das Farinhas de Mandioca e de Milho e o Atlas da Cultura Alimentar de Minas Gerais.

Um dos objetivos é criar instrumentos técnicos que auxiliem no reconhecimento da Cozinha Mineira como patrimônio cultural do estado de forma ampla e participativa, a partir de pesquisas e da anuência dos envolvidos. Por sua vez, a elaboração do atlas permitirá o mapeamento, a identificação e valorização de produtos, alimentos, pessoas e modos de fazer de uma infinidade de bens culturais que compõem os sabores e as práticas da cultura alimentar mineira.

“Quando se fala em Cozinha Mineira, não se trata apenas dos alimentos,

mas sobre todo o processo econômico e social envolvido: é nosso reconhecimento como mineiros. A ideia do Iepha-MG é desenvolver um dossiê para identificar os principais produtos que constituem a Cozinha Mineira e, a partir disso, permitir a construção do Atlas da Cozinha Mineira, um Instrumento dinâmico que vai mostrar toda a cadeia produtiva do setor, fomentar o turismo de base comunitária e de experiência. Esperamos que, até o final do ano, façamos o reconhecimento estadual, para encaminhar o pedido para reconhecimento no âmbito nacional, junto ao Iphan, e posteriormente em nível internacional, junto à Unesco”, explicou a presidente do Iepha-MG, Michele Arroyo.

O que se espera, com essas ações, é que cada vez mais o patrimônio cultural de Minas Gerais seja reconhecido, valorizado e apropriado, não somente pelos mineiros, mas por todos que veem na cozinha mineira elementos de sua identidade.

A expressiva cozinha de Minas

Minas Gerais desponta no cenário nacional na medida em que se articula para trazer à luz uma de suas expressões culturais mais reconhecidas com uma abordagem que avança na perspectiva do desenvolvimento sustentável, podendo também ser uma ferramenta para contribuição do alcance dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pela Agenda 2030 da ONU. Por meio desta iniciativa, a gastronomia dialoga com turismo, pesquisa, inovação, tecnologia, desenvolvimento territorial, geração de emprego e renda, preservação e valorização cultural, saúde, bem-estar, qualidade de vida, políticas públicas e desenvolvimento econômico.

Programa Estadual

Hoje coordenado pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult), o Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira (PEGM) foi criado por meio do Decreto 47.192, de 25 de maio de 2017, e teve, nessa época, como uma de suas grandes entregas, a criação de um instrumento de planejamento das políticas públicas voltadas para o setor. Além de articulação e integração com instituições parceiras do Programa, outra entrega relevante foi a implantação da Mineiraria – Casa da Gastronomia Mineira, instituída por decreto como espaço de referência destinado à valorização da diversidade gastronômica do estado e à promoção de sua cadeia produtiva.

Para a condução do PEGM, foram criados cinco grupos de trabalho divididos entre os temas: Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia; Fortalecimento Institucional da Cadeia Produtiva;

Inovação e Pesquisa; Gastronomia Social e Cultura Alimentar; Promoção, Divulgação e Internacionalização da Gastronomia Mineira.

Participam destes grupos a Secult; Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa); Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (SEDE); Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG); Fundação João Pinheiro (FJP); Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG); Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge); Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig); Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig); o Serviço Social Autônomo, Servas; Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG); Frente Mineira da Gastronomia (FMG); Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg); Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Micro Empresas de Minas Gerais (Sebrae-MG); Sistema da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Minas Gerais (Sistema Fecomércio-MG); Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Minas Gerais (Abrasel-MG) e Sistema da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg).

Fonte: Secult-MG