

A avaliação do Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o Milho e a Mandioca, candidato a patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais, acontecerá nesta quarta-feira (5), a partir das 9h30, durante a reunião do Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep), no Palácio da Liberdade. Com o objetivo de celebrar e promover os ingredientes, saberes e práticas que constituem a cultura alimentar mineira, o Governo de Minas, lançará o projeto Cozinha Mineira Patrimônio - Temporada 2023, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult-MG) e do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG).

O lançamento será realizado no Palácio da Liberdade, às 11h30, no Dia da Gastronomia Mineira. O Cozinha Mineira Patrimônio contemplará uma série de ações que reforçam a importância da cozinha mineira para a cultura, o turismo e o desenvolvimento econômico e social do estado, enaltecendo a proposta de tornar a cozinha mineira patrimônio imaterial.

A deliberação sobre o Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca é de grande relevância para o reconhecimento e a valorização de saberes e práticas desenvolvidos pelos povos originários e tradicionais, como as comunidades indígenas e negras. A contribuição desses povos foi essencial para que a mandioca e o milho constituíssem alguns dos pilares que sustentam a cozinha mineira.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, sublinha como essa herança dos povos originários e tradicionais permeia a cultura alimentar dos mineiros. “O fubá que é produzido a partir do milho deu origem ao nosso angú e a diversos outros preparos, como broas, bolos e biscoitos. Eduardo Frieiro, no livro ‘Feijão, angu e couve’ demonstrou como a origem do angú está atrelada à história dos povos de origem africana que contribuíram para construir os hábitos alimentares em Minas Gerais, desde o período da formação do estado. A mandioca, cultivada pelos indígenas, é outro elemento essencial do qual se extrai o polvilho, que é a base do nosso pão de queijo, dos biscoitos, além da própria farinha que é ingrediente do tropeiro. O registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o Milho e a Mandioca, reverencia, assim, os povos originários e tradicionais, os fazedores de farinha, que desenvolveram os elementos fundantes da nossa cozinha”, reflete o secretário.

Primeiro sistema culinário caracterizado pelo Iepha-MG

Os saberes ligados ao milho e à mandioca constituem o primeiro sistema culinário a ser caracterizado pelo Iepha no âmbito das pesquisas sobre a Cozinha Mineira. Essa decisão é fruto de estudos para a compreensão da cultura alimentar do estado, os quais vêm sendo realizados pelo Iepha e parceiros desde 2019.

Outra etapa desse trabalho foi a identificação de quase 700 moinhos de milho e casas de farinha de mandioca em Minas Gerais. O cadastro foi viabilizado por meio da ação conjunta entre Iepha, prefeituras, instituições de ensino, comunidades e pesquisadores.

O Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca compreende o ato de se alimentar de maneira ampla, ressaltando os valores socioculturais, simbólicos e cosmológicos. Fatores como o plantio, o processamento, a preparação, o consumo são levados em conta junto às características de sociabilidade e ritualística atreladas aos lugares,

paisagens, instrumentos, métodos e técnicas que caracterizam os saberes culinários transmitidos ao longo das gerações.

Cozinha Mineira Patrimônio - Temporada 2023

O projeto Cozinha Mineira Patrimônio visa, assim, à promoção do repertório alimentar e gastronômico mineiro, a partir de ações voltadas ao fomento, à capacitação, à valorização e à divulgação dos sistemas culinários da cozinha mineira enquanto patrimônio cultural imaterial.

Além da entrega do dossiê para o Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca, o Iepha-MG realizará a publicação de uma edição dos Cadernos do Patrimônio Cultural dedicada ao tema. A divulgação de peça audiovisual sobre o assunto e de material educativo a ser compartilhado nas escolas, bibliotecas e museus também estão previstas.

Compõem o trabalho do Iepha-MG as ações de identificação e pesquisa com finalidade de inventário ou registro dos saberes relacionados aos sistemas culinários e agrícolas desenvolvidos pelas comunidades tradicionais mineiras; organização e disponibilização do acervo documental sobre os bens culturais protegidos a nível municipal relacionados aos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira para consulta pública; identificação de feiras e circuitos gastronômicos da Cozinha Mineira; organização e divulgação de um calendário que reúna as festividades gastronômicas relacionadas aos sistemas culinários associados ao milho e à mandioca no estado.

A articulação com os municípios é outro ponto importante, a partir do estímulo às iniciativas de salvaguarda, tendo em vista a pontuação no programa ICMS Patrimônio Cultural das cidades com bens protegidos no âmbito da Cozinha Mineira.

Capacitações, por meio das Rodadas do Patrimônio Cultural, promovidas pelo Iepha-MG, também deverão contribuir para a formação de gestores sobre a temática da salvaguarda, incentivando a participação dos mais diversos agentes de patrimônio, em especial, os detentores do saber.

A realização de um programa voltado à agricultura familiar, contemplando, por exemplo, comunidades ribeirinhas e quilombolas, é outra ação desse eixo. Com o nome Agricultura Familiar e Sustentável, o projeto visa preservar as práticas e conhecimentos transmitidos por gerações enquanto também auxilia essas comunidades na geração de renda de maneira sustentável. Esse trabalho será desenvolvido em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Campanhas

Além disso, a valorização da cozinha mineira baseia em uma nova campanha do Governo do Estado, concebida para promover o destino Minas Gerais, a partir das “cinco estrelas” da atividade turística em território mineiro: a experiência gastronômica, o turismo de natureza, de aventura, os patrimônios históricos e a arte moderna e contemporânea.

Neste sábado (8/7), também haverá a inauguração, no Mercado Central, da estátua em homenagem à Dona Lucinha (1932-2019), responsável por iniciar um movimento de revalorização dos ingredientes tradicionais da cozinha mineira. Reconhecida no país e no exterior, ela foi empresária, professora, escritora e pesquisadora, além de exímia cozinheira, deixando um legado importante e inspirador para gerações de chefs e cozinheiros.

Destaque para o tema nas principais feiras de turismo do país é outro objetivo. A cozinha mineira estará atrelada à promoção da Candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial da Unesco, a qual deverá se intensificar até 2024.

Ampla divulgação do selo da Cozinha Mineira Patrimônio, desenvolvido pelo Instituto Periférico, em todas as ações, concursos e eventos que a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) desenvolver no segundo semestre de 2023 também está no radar.

O Seminário Internacional da Cozinha Mineira, que será sediado em Tiradentes, em novembro, é outra ação voltada à capacitação e promoção da cozinha mineira contemporânea.

A criação do Observatório da Cozinha Mineira é outro destaque. A proposta é estabelecer uma rede de pesquisa, com finalidade de monitorar o desenvolvimento da cozinha mineira através do levantamento de pesquisas, dados, números e elaboração de indicadores.

Press trips, famtours gastronômicos, parceria com influenciadores digitais e chefs da cozinha mineira complementam o conjunto dessas ações. Rodadas de negócios com produtores e agentes para formatação de produtos turísticos deverão acontecer também até o fim de 2023.