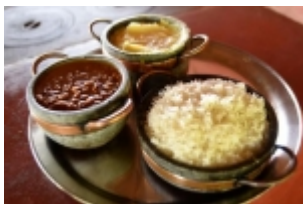


# GASTRONOMIA MINEIRA EM ALTA



*Lançados como parte do projeto Nossa Comida Tem História, conteúdos trazem curiosidades dos 300 anos da culinária mineira.*

Inspirados no projeto Nossa Comida Tem História, iniciativa realizada neste mês para celebrar o Dia da Gastronomia, em 5 de julho, os episódios 20 e 21 foram ao ar simultaneamente. Eles podem ser ouvidos pela página da Rádio e ou por plataformas de streaming como Spotify, TuneIn, Deezer, iTunes e Google Podcasts.

O primeiro, intitulado *“Pitada de História - sabores e saberes da gastronomia mineira”*, traz entrevistas com três estudiosos na área, além do presidente da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), Agostinho Patrus (PV).

Eles exploram questões como: por que a nossa imagem passou a ser tão associada à comida? Existe uma cozinha típica mineira? O que sabemos sobre a origem de alguns dos maiores símbolos de Minas nessa área, como o pão de queijo, a mesa farta e a famosa hospitalidade? Como articulações políticas têm conseguido fortalecer o setor no Estado?

A jornalista Grazielle Mendes ouviu os especialistas:

Mônica Abdala, doutora em sociologia pela Universidade de São Paulo (USP) e autora do livro *“Receita de mineiridade - a construção da imagem do mineiro”*;

José Newton Coelho Meneses, doutor em História pela Universidade Federal Fluminense (UFF) e quem escreveu o dossiê que embasou o reconhecimento do queijo Minas artesanal como patrimônio cultural imaterial do Brasil;

Edson Puiati, coordenador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário UNA.

O episódio 21, *“Territórios gastronômicos - um novo mapa de Minas Gerais”*, revela um pouco sobre o mapa gastronômico mineiro que divide cidades e regiões a partir de suas singularidades e similaridades na culinária.

Essa proposta de mapa é contada pelo seu criador, o chef Eduardo Avelar, que durante 11 anos visitou mais de 600 dos 853 municípios mineiros e cerca de 1.500 localidades, provou receitas e conheceu os modos de preparo de diferentes comunidades do Estado.

Ele registrou suas experiências no livro, de 2020, *“Cozinha Mineira - dos quintais aos territórios gastronômicos (uma narrativa autoral sobre a história da gastronomia contemporânea mineira)”*.

