

GASTRONOMIA: MINAS PROMOVE SEGUNDO ENCONTRO PARA CONSTRUÇÃO DO INVENTÁRIO DA COZINHA MINEIRA



Feijão tropeiro, galinhada, feijoada, frango com quiabo ou ora-pro-nóbis. Esses são apenas alguns dos pratos que nasceram nas senzalas e nos quilombos e hoje fazem parte do dia a dia da cozinha mineira. Para valorizar essas raízes, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult) se reuniu, nessa quarta-feira (24/11), com representantes da cozinha afromineira, no antigo salão de banquetes do Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte.

O encontro foi o segundo de uma série prevista para o alinhamento do registro da nossa cozinha mineira como Patrimônio Cultural Imaterial do estado, iniciativa inserida no Programa Reviva Turismo.

Cerca de 30 chefs, cozinheiros e demais representantes da cozinha afromineira estiveram presentes no encontro que busca a “*desgourmetização*” da cozinha e a construção conjunta de políticas públicas e ações para o setor.

Segundo o secretário de estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, a cozinha é o elemento mais importante para a autoestima do mineiro e a efetivação do estado como destino internacional. *“A cozinha afromineira está presente na construção do nosso país, na raiz da cultura mineira e brasileira. Vamos contribuir para que a sociedade conheça e compreenda sua importância. Esse país foi construído pelos negros e mais de 50% da população mineira é negra. Isso precisa estar refletido nas nossas manifestações artísticas, seja na cozinha, seja na contribuição da formação da cultura mineira ou nos terreiros, com a afromineiridade como protagonista”*, afirmou.

O secretário também destacou que esse não é o primeiro encontro com representantes do setor e que a Secult se empenhará para ouvir todas as vertentes nesse processo de empoderamento e construção de políticas públicas. Dentre os desdobramentos há uma nova reunião com a Frente Mineira da Cozinha Mineira, pedido para que a academia gastronômica valorize a cozinha afromineira e também a abertura de novos editais.

“Essa reunião será considerada no trabalho de inventário para todo o estado. É a oportunidade para registrarmos a cozinha mineira e a afromineiridade como patrimônio cultural imaterial”, observou o presidente do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), Felipe Pires.

Idealizadora do Circuito Gastronômico de Favelas, Danusa Pimentinha lembrou que essa é a primeira vez que o poder público abre o Palácio da Liberdade às cozinhas afromineiras e periféricas. *“Já é um grande passo para o respeito, a confiança e o empoderamento”*, disse.

Já a cozinheira do restaurante Kitutu, Kelma Zenaide, afirmou como é importante mostrar o povo negro dentro da cozinha tradicional. *“Muitas vezes, o cozinheiro fica escondido lá dentro da cozinha, então essa visibilidade é de muita importância, já que Belo Horizonte conquistou o título de Cidade Criativa da Unesco pela Gastronomia”*, reforçou.

Primeiro encontro

A primeira reunião para tratar sobre a cozinha mineira ocorreu em 14/10, com cerca de 40 chefs, empresários e acadêmicos do setor. Cada um dos presentes teve espaço para tratar de demandas e sugestões sobre o segmento.

Entre as deliberações tratadas na reunião estiveram a busca por projetos no edital Reviva Turismo, já lançado pela Secult, que promoverão a cozinha mineira; a valorização dos povos tradicionais que delineiam nossas tradições gastronômicas; o ensino da cozinha mineira nas Escolas de Gastronomia do estado; a capacitação de profissionais do setor; uma promoção mais vigorosa mundo afora e a sequência dos trabalhos para que a cozinha mineira se torne Patrimônio Cultural da Humanidade.

Reviva Turismo

Criado em maio deste ano, o programa Reviva Turismo possui duas metas principais: garantir 100 mil empregos no ramo de turismo até o fim de 2022 e tornar Minas Gerais um dos três principais destinos do Brasil. Esse segundo objetivo foi alcançado dois meses após a criação da iniciativa, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O Reviva Turismo é baseado em quatro eixos: biossegurança, estruturação, capacitação e marketing do destino Minas Gerais. O programa foi desenhado conforme as múltiplas potencialidades turísticas do estado – paisagens naturais e urbanas exuberantes; a singular cozinha mineira; concentração de patrimônios históricos, culturais e da humanidade; complexo de águas e estâncias hidrominerais e toda a mineiridade representada pelo povo acolhedor.

Foto: Divulgação

<https://jornalpanfletus.com.br/noticia/2496/gastronomia-minas-promove-segundo-encontro-para-construcao-do-inventario-da-cozinha-mineira-em-08/07/2024-05:27>