

Governador Fernando Pimentel lança programa +Gastronomia e inaugura vitrine do setor com a Casa da Gastronomia

Qui 25 maio

O governador [Fernando Pimentel](#) lançou nesta quinta-feira (25/5) o programa +Gastronomia, que reunirá todas as iniciativas da administração estadual para incentivar, fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia em Minas Gerais, segmento estratégico para o desenvolvimento econômico.

Na mesma solenidade, o governador também lançou a Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria, no bairro Santo Agostinho, em Belo Horizonte, local destinado à promoção do setor. A iniciativa do [Governo de Minas Gerais](#) será realizada de forma conjunta por órgãos do Executivo.

Durante o evento, Fernando Pimentel destacou os esforços da administração estadual para modernizar a indústria mineira por meio de ações como este programa, que dinamizam a cadeia produtiva e envolvem diferentes setores da economia.

“A indústria, tal como a gente conhece hoje, vai desaparecer dentro de pouco tempo, substituída por uma economia muito mais leve, muito mais dinâmica. Certamente, nós não vamos conseguir preparar Minas Gerais para esse futuro se nós desperdiçarmos recursos escassos e preciosos do Estado em obras faraônicas que nada contribuem para o futuro que conhecemos. O que contribuem são ações como essas. São programas como esse aqui”, afirmou, lembrando que a gastronomia, além de ser “um valor, fundamental na sociedade mineira, é geradora de emprego e renda”.

Pimentel destacou que a Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria, lançado no Dia da Indústria e dedicado ao desenvolvimento de novas iniciativas ligadas ao setor, vai contribuir para reforçar a gastronomia mineira.

“Vamos valorizar e mostrar a importância econômica da gastronomia, além da evidente importância cultural e do carinho que, em Minas Gerais, significa a produção da comida, a produção dos nossos quitutes, daquilo que nos dá orgulho da nossa cozinha. É esta importância que vamos trabalhar aqui. Aqui vai ser um showroom da gastronomia mineira para eventos, para mostras, para a troca de experiências, para convidar, quem sabe, chefs de outros estados para virem aqui - enfim, tudo que a cadeia produtiva e os nossos empreendedores do setor vão nos sugerir através do conselho curador”, reforçou.

Participaram também da cerimônia a presidente do Servas, Carolina Oliveira, o deputado estadual e coordenador da Frente Mineira da Gastronomia, Agostinho Patrus, que representou a Assembleia Legislativa de Minas Gerais, o presidente da Codemig, Marco Antônio Castello Branco, os secretários de Estado de Governo, Odair Cunha, Planejamento e Gestão, Helvécio Magalhães, de Turismo, Ricardo Faria, de Cultura, Ângelo Oswald, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Pedro Leitão, e de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Miguel Corrêa, além dos presidentes da Emater, Glênio Martins, e do Iepha, Michele Arroyo, e

representantes da prefeitura de Belo Horizonte e do setor da gastronomia.

Programa

Para fomentar a parceria entre os setores público e privado, será estabelecido um Grupo Gestor da Política e um Conselho Curador para o Espaço Mineiraria, ambos integrados por diferentes órgãos da administração pública, bem como entidades representantes da cadeia produtiva do setor.

O objetivo é que a gastronomia mineira ganhe cada vez mais força e se consolide como um ativo reconhecido nacional e internacionalmente, tendo suas atividades, programas e ações realizados de forma colaborativa e participativa entre os diversos atores do setor.

Para o [secretário de Cultura, Angelo Oswaldo](#), a inauguração do espaço ajudará no processo de troca de experiências entre os agentes envolvidos com a gastronomia em Minas Gerais e demais estados brasileiros.

“Essa casa estará aberta para os grandes chefes da gastronomia e vai ser administrada por licitação que será feita pela Codemig. A ideia é que haja um revezamento de chefs e também os produtos mais característicos, já padronizados, da alta gastronomia mineira, à disposição do público. Haverá uma parte de dimensão cultural, quase um pequeno museu reverenciando os variados quitutes mineiros, inclusive uma cozinha antiga será montada aqui. Teremos ainda uma outra parte da casa que vai oferecer os trabalhos de formação de profissionais do setor”, explicou, anunciando que a gastronomia mineira terá uma cadeira no Conselho de Cultura, cujos conselheiros serão eleitos no segundo semestre deste ano.

Gastronomia mineira em números

A cadeia produtiva da gastronomia movimenta importantes setores da economia mineira. Dados do setor apontam, por exemplo, que o estado é o maior produtor de café do Brasil e abriga o segundo maior rebanho bovino do país, conforme levantamento da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

As indústrias de alimentos e de bebidas respondem por quase 20% do valor bruto da produção industrial mineira e 29% das exportações mineiras são de produtos agropecuários.

Para o deputado estadual Agostinho Patrus, coordenador da Frente da Gastronomia Mineira, o setor tem um simbolismo no estado que vai além da questão econômica. “A mesa tem a característica de agregar as pessoas, tem a característica de solução dos problemas. É ali que as pessoas levam os seus problemas, buscam soluções, tratam de seus projetos e de seus sonhos. E, hoje, aqui essa casa se materializa. É um sonho antigo e nós temos muito que agradecer ao governador Pimentel por levar os anseios do setor”, afirmou.

Para Agostinho Patrus, a atuação do [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#) será fundamental como agente agregador de representantes do setor. “Temos a presidente do Servas como condutora desse fio, da Casa da Gastronomia, que vai unir todas as ações do governo, destacando a importância da gastronomia dentro do viés social. Agradeço em nome do setor e digo que essa mesa que agora partilhamos é uma mesa para ouvir e trazer mais desenvolvimento para o setor da economia”, afirmou.

Minas Gerais conta hoje com 154 eventos gastronômicos e 19 roteiros estruturados nas regiões

turísticas do estado, de acordo com a Secretaria de Estado de Turismo, além de 16 cursos de gastronomia, de nível tecnológico, em funcionamento.

Minas Gerais é uma das regiões que têm mais produtos com certificado de origem e procedência, e conta também com 254 produtores de queijo minas artesanal registrados, em sete regiões: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.