

# Feira do Doce Mineiro traz a BH guloseimas consagradas do interior de Minas Gerais

Sex 15 dezembro

A manhã deste sábado (16/12) será de dar água na boca. Amantes dos quitutes não podem perder a Feira do Doce Mineiro, que irá exibir doces típicos e tradicionais de nove cidades do interior. O evento tem o apoio do [Governo de Minas Gerais](#), com recursos viabilizados pela Lei Estadual de Incentivo à Cultura, [da Secretaria de Estado de Cultura](#), patrocínio exclusivo da Cemig e parceria do Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

A ameixa de queijo de Araxá, a bananada de Antônio Dias, o doce de abóbora de Poços de Caldas, os doces cristalizados de Carmópolis de Minas, os doces de jabuticaba de Sabará, a goiabada de São Bartolomeu, o pé-de-moleque de Piranguinho, o doce de leite de Viçosa e o rocambole de Lagoa Dourada são algumas das receitas irresistíveis estarão disponíveis para degustação e venda.

A Feira tem entrada franca e acontece na Rua Tenente Brito de Melo 1.090, Barro Preto, em Belo Horizonte, em frente à Sede da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais. A Feira do Doce Mineiro chega a Belo Horizonte após ter passado por Ipatinga, no Vale do Aço, em novembro.

Esse ajuntamento de doces em um mesmo evento é fruto do trabalho de um grupo de pesquisadores que visitaram as cidades e foram reunindo as receitas. Apresentações de jazz e música instrumental enriquecem o encontro, que conta ainda com chopes artesanais e mostra de queijos que harmonizam com os doces mineiros.

A ação mais inovadora do evento é a Cozinha ao Vivo, uma homenagem aos programas culinários de maior sucesso na TV brasileira. A partir das 15 horas, o público poderá observar dois chefs preparando pratos especiais ao vivo.

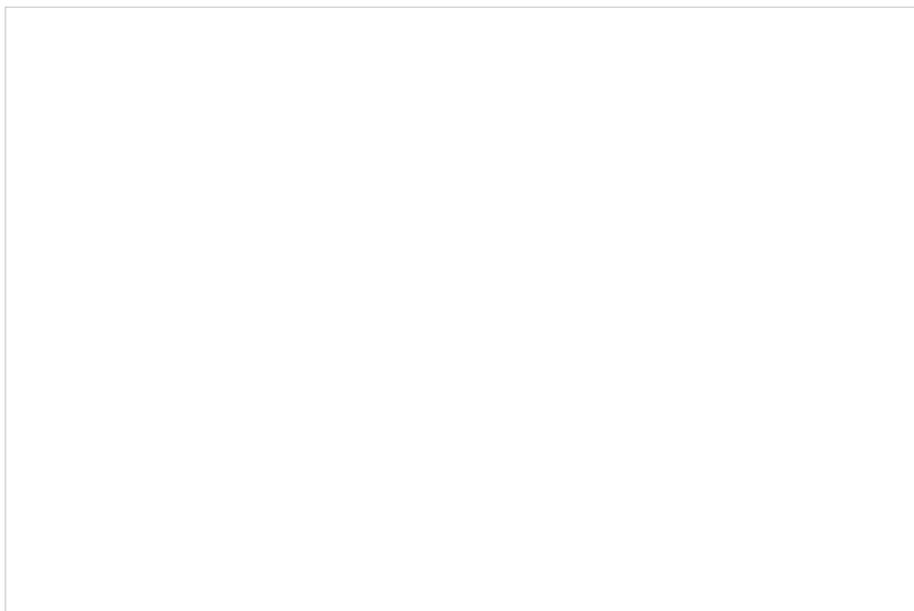
A abertura será com o chef Loraidan dos Anjos, de Ipatinga, com o preparo do Lombinho de Moleque, um lombo de cordeiro com crosta de pé-de-moleque e acompanhado de purê de inhame. Às 17h o chef João Salles, de Belo Horizonte, faz um miolo de acém ao molho de jabuticaba com angu molinho e carambola caramelizada com vinagre de jabuticaba, prato batizado de Boi na Jabuticaba.

## As guloseimas

A **bananada de Antônio Dias** combina o sabor da fruta com o contraste do amendoim. A doçura é na medida. Os doces de jabuticaba de Sabará são muitos e versáteis; incluindo casquinhas cristalizadas, a famosa geleia e vinhos e cachaça artesanais feitos a partir da fruta.

O **doce de leite produzido pela Universidade Federal de Viçosa** acrescentou a essa tradicional receita mineira a pesquisa e a tecnologia que garantem alto controle de qualidade e de padrões sanitários, sem perder as características do doce caseiro, doçura e textura delicadas.

O **rocambole de Lagoa Dourada** atrai multidões curiosas e ávidas por experimentar um doce que remonta aos costumes das mais tradicionais famílias locais.



O tradicional rocambole está no

cardápio - Crédito: Divulgação/SEC

A **goiabada de São Bartolomeu** (distrito de Ouro Preto) é feita exatamente como há séculos atrás, utilizando tacho de cobre em forno a lenha aberto no chão, e embalado em folha de bananeira, com pedaços da casca que enriquecem ainda mais a textura quase cremosa dessa delícia mineira.

O **pé-de-moleque de Piranguinho** é o orgulho da cidade de 8 mil habitantes no Sul de Minas, que possui um doce que é registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais, uma “pura joia mineira”, conforme escreveu o poeta Carlos Drummond de Andrade elogiando a famosa iguaria feita de amendoim.

Os **doces cristalizados de Carmópolis de Minas** têm tamanhos e cores variadas mas preservam os modos de fazer tradicionais, combinando os sabores naturais das frutas ou legumes, como o figo com nozes ou os quadradinhos de abóbora com uma fina crosta açucarada protegendo um doce cremoso dos mais refinados.

A **ambrosia e a ameixa de queijo de Araxá** são apenas dois exemplos de doces que fazem daquela cidade o paraíso dos doces, alguns deles com mais de 200 anos de tradição familiar. A ameixa de queijo é doce raro feito a partir de uma massa de queijo que pode ser consumido em calda ou cristalizado. A ambrosia tem um toque cítrico especial, contrastando com a doçura da iguaria. As raspas de frutas utilizadas para dar acidez à ambrosia também são consumidas e têm um sabor único.

Por fim, o **doce de abóbora com coco de Poços de Caldas** já foi premiado em festivais gastronômicos como um dos melhores do Brasil. Todo ano, os produtores realizam ainda um grande festival em que é confeccionado o maior doce de abóbora do país. O próximo passo é conquistar uma vaga no Livro Guinness dos Recordes como o maior do mundo, preservando os processos artesanais da tradicional cultura rural mineira.

**Serviço**

***Feira do Doce Mineiro***

***Data:*** 16 de dezembro – sábado

***Horário:*** Das 14h às 20h

***Local:*** Em frente a Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, Rua Tenente Brito de Melo 1.090, Barro Preto, Belo Horizonte

***Entrada Franca***