

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)”*.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/1442/gastronomia-mineira-em-alta> em 29/06/2026 07:46