



**Bem-vindo a Belo Horizonte!
Capital de Minas Gerais.**



Aqui, gastronomia é tradição e paixão.



BELO HORIZONTE

Belotur



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**
GOVERNANDO PARA QUEM PRECISA



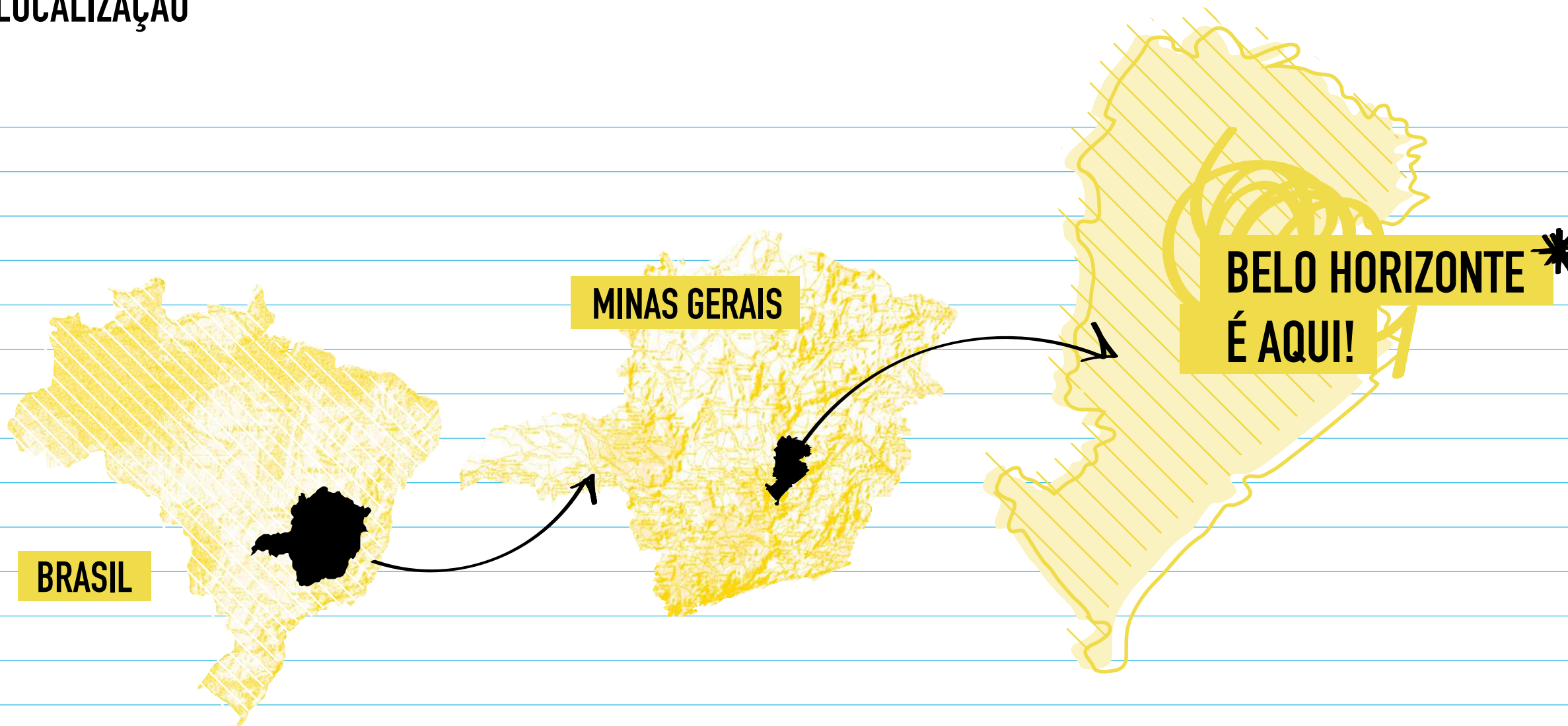
ENTRADA

**Uma história que
permanece viva
nas mesas e nos
corações.**



Victor Schwaner |
Restaurante Paladino

LOCALIZAÇÃO



Minas Gerais possui uma autêntica história de amor com a gastronomia. Para comprovar, basta perguntar a qualquer mineiro¹ qual é o melhor lugar da casa, e a resposta **estará** na ponta da língua: a cozinha. Pois é em volta da mesa e ao lado do fogão que nossa cultura tem sido passada de geração em geração há mais de 300 anos – ou, desde que os primeiros exploradores saíram de São Paulo e da Bahia para transpor nossas montanhas em busca de ouro e pedras preciosas. A descoberta do ouro, em 1665, faz surgir os primeiros povoados. Outros viriam ao longo do tempo e por outros motivos. Um desses lugarejos se chamava Curral Del Rei².

¹ Quem nasce no estado de Minas Gerais.

² Em 1701, um bandeirante de nome João Leite da Silva Ortiz criou a Fazenda do Cercado. Era uma fazenda composta por uma pequena lavoura, fabricação de farinha e criação de gado. Por sua boa localização, também se tornou entreposto comercial de alimentos para abastecer as regiões mineradoras do Estado. Desse movimento surgiu o arraial de Curral Del Rei. Ali seria construída, em 1897, uma das primeiras cidades planejadas do Brasil: Belo Horizonte. A nova Capital de Minas Gerais nascia para substituir Ouro Preto, à época considerada demasiado representativa do período colonial. A República Federativa do Brasil havia sido proclamada oito anos antes e, com a construção da moderna Belo Horizonte, eram dados sinais claros de que novos tempos haviam chegado.

A história da nossa gastronomia tem relação direta com dois importantes ciclos econômicos em nosso estado.

O primeiro ciclo, cujo apogeu se deu no século XVIII, está ligado à exploração do ouro, atividade que atraiu enorme contingente de pessoas. Foi nessa época que os hábitos dos índios³, dos portugueses e de seus escravos africanos influenciaram-se mutuamente, forjando a base do que conhecemos hoje como a típica cozinha mineira. Embora marcado pela exploração de riquezas, nesse período conhecemos a escassez de alimentos: de repente, havia muita boca para pouco feijão, e os gêneros alimentícios ficaram caros e difíceis de serem obtidos.

Vem da necessidade o aprendizado de se apro-

veitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis à época, incluindo a caça e a pesca. Para driblar a fome, nos quintais das moradas se cultivava hortaliças e se criava pequenos animais para o abate, como a galinha, o frango e o porco. Essa era uma tradição portuguesa que chegou com os colonizadores e se incorporou de tal maneira à nossa cultura que até hoje pode ser encontrada no fundo das casas em pequenas cidades do interior do estado.

³ Povos nativos brasileiros.

SECOS E MOLHADOS

Alguém falou em feijão?

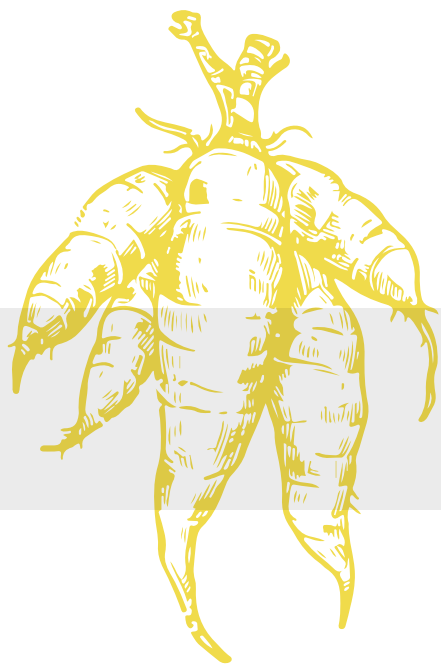
Base de importantes pratos da nossa gastronomia, o feijão foi introduzido aos nossos hábitos pelos tropeiros, homens que viajavam por longas distâncias a cavalo conduzindo tropas de burros carregados de mantimentos e utensílios para abastecer a multidão de trabalhadores das minas de ouro. Os tropeiros carregavam sua própria **cozinha**⁴, tendo o feijão como ingrediente básico sobre o qual era acrescentada a farinha de mandioca, o **torresmo de porco**⁵, a **carne de charque**⁶ e os **brotos**⁷ que encontravam pelo caminho. Dessa mistura nasceu o Feijão Tropeiro, prato que atravessou os séculos e hoje, acompanhado de arroz, linguiça ou lombo de porco e **couve**⁸, é um dos sinônimos de cozinha mineira. O casamento do feijão com a farinha também nos deu o Tutu, outro prato tradicional que ainda hoje está presente em nossas mesas.



Revista Prazeres da Mesa

- ⁴ Constituída de ingredientes secos e duráveis, além do precioso sal e da indispensável cachaça.
- ⁵ Corte em que a pele do porco, a gordura subcutânea e uma parte fina da carne são fritas, resultando num petisco crocante.
- ⁶ Vinda do Sul do país, era seca ao sol e conservada em muito sal para resistir às longas jornadas.
- ⁷ Samambaia, ora-pro-nobis, agrião...
- ⁸ Vegetal introduzido no Brasil pelos portugueses, é hoje uma das hortaliças mais consumidas no país.





No tempo da escassez, o cultivo da mandioca e do milho se revelou fundamental. Versáteis, tanto a raiz quanto o cereal inspiraram as cozinheiras da época a criar receitas salgadas e doces que até hoje fazem parte dos nossos cardápios.

Da farinha de mandioca vem a onipresente farofa e suas incontáveis misturas. Já o milho, esse se desdobrou em receitas variadas, como o fubá, o angu, o mingau, o bolo e o cobu.



O fubá é uma farinha de milho bem fininha que, levada ao fogo e misturada à água, faz o angu; se misturada ao leite, vira mingau; e, se misturada com ovos, leite, açúcar e especiarias, quando levada ao forno vira broa e, se envolta em folha de bananeira, vira o cobu.

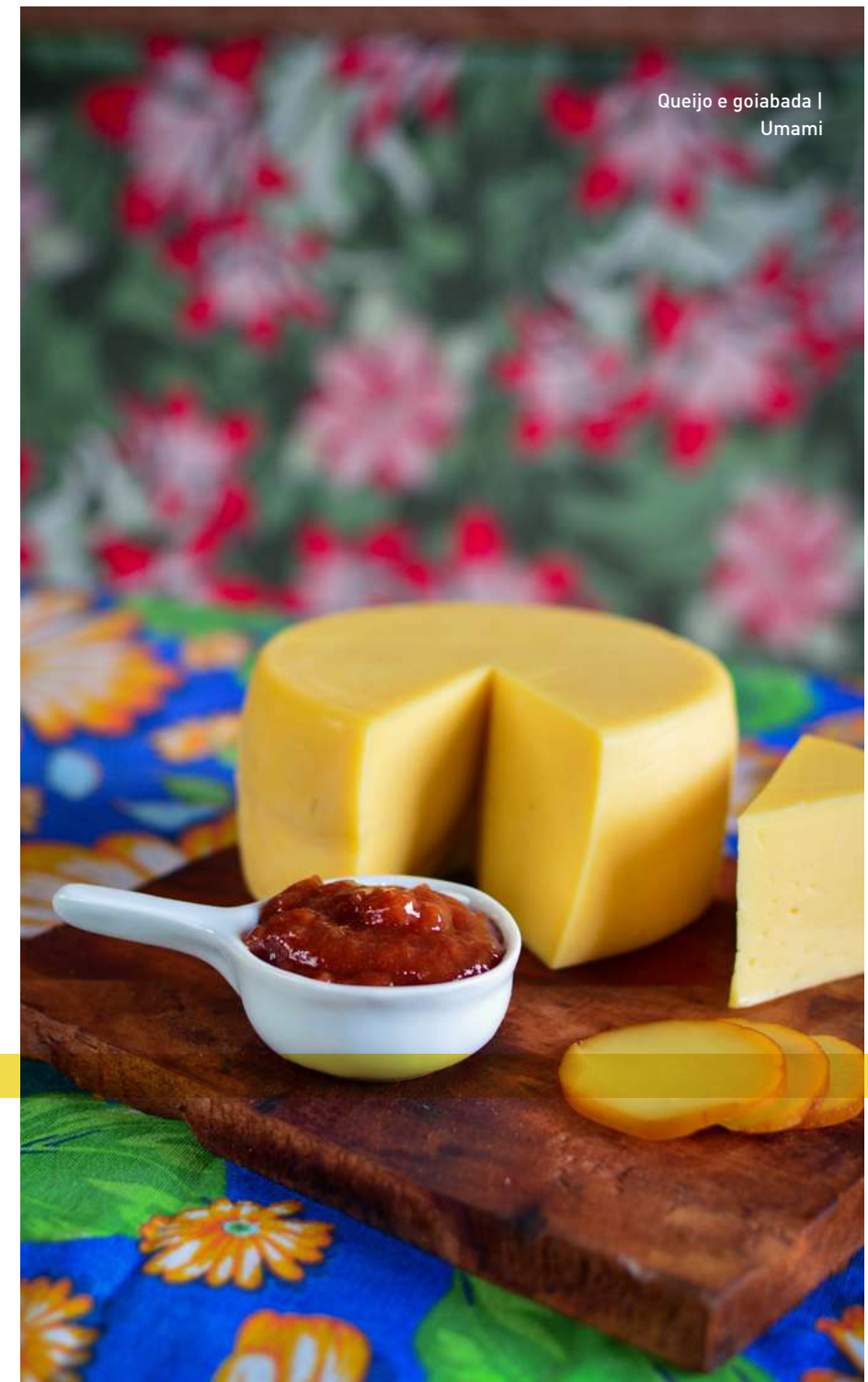
Miguel Aun | Foto integrante da obra
História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha.



O **segundo ciclo** a influenciar nossa gastronomia é conhecido como “a ruralização” da economia regional. A febre do ouro chegava ao fim e tinha início uma época em que a vida econômica e social se concentrou em grandes fazendas, onde se criava gado e se expandia o cultivo de alimentos, principalmente legumes e hortaliças. Aos poucos, a carne vermelha foi sendo apreciada nas mesas onde, antes, a galinha, o frango e o porco reinavam absolutos. Essa foi a época da fartura de alimentos e da introdução dos pratos à base de carnes refogadas e servidas com suculentos caldos, como a Vaca atolada, a Canjiquinha e o **Frango com quiabo**, entre outros. A cozinha da fazenda é molhada e, por isso, acompanhamentos como o angu e os legumes e folhas refogados eram a norma.

O hábito de se manter uma horta perto das cozinhas trouxe para os pratos mineiros o sabor de alimentos colhidos, picados e feitos na hora, garantindo a preservação do suco natural, das cores vibrantes e do aroma rico que encanta os olhos e satisfaz o paladar de locais e estrangeiros há séculos. Também vem da cozinha da fazenda outra delícia do tradicional jeito mineiro de receber: as compotas de doces de fruta e de leite, sempre acompanhados por fatias de **queijo**⁹.

Victor Schwaner |
Circuito Sapucaí





⁹ O **queijo mineiro** merece destaque: reconhecido por sua singularidade de textura e sabor, é mais uma iguaria trazida pelos portugueses que chega aos dias de hoje reconhecido como Patrimônio Cultural Brasileiro pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2008). O processo de produção do nosso queijo também garante sua originalidade: leite de vaca cru, um pouco de sal e o “pingo”, um fermento natural que o diferencia dos demais laticínios. O queijo, associado a uma farinha de mandioca extremamente fina, o polvilho, é responsável pelo quitute mineiro mais vendido no Brasil: o famoso pão de queijo.

As raízes da nossa gastronomia nos contam da nossa formação histórica, da nossa identidade e do nosso jeito de ser.

Por trás de uma aparente simplicidade, escondem-se saberes e sabores marcantes elaborados pela mistura de povos e culturas que foram se adaptando às circunstâncias. Essa miscigenação deu origem a uma linhagem que tem na cozinha o ponto de encontro e o motivo para celebrar a vida, a família e os amigos.

E Belo Horizonte, onde entra nessa história?

Aguarde. Quando a entrada é boa, o prato principal costuma ser ainda melhor.

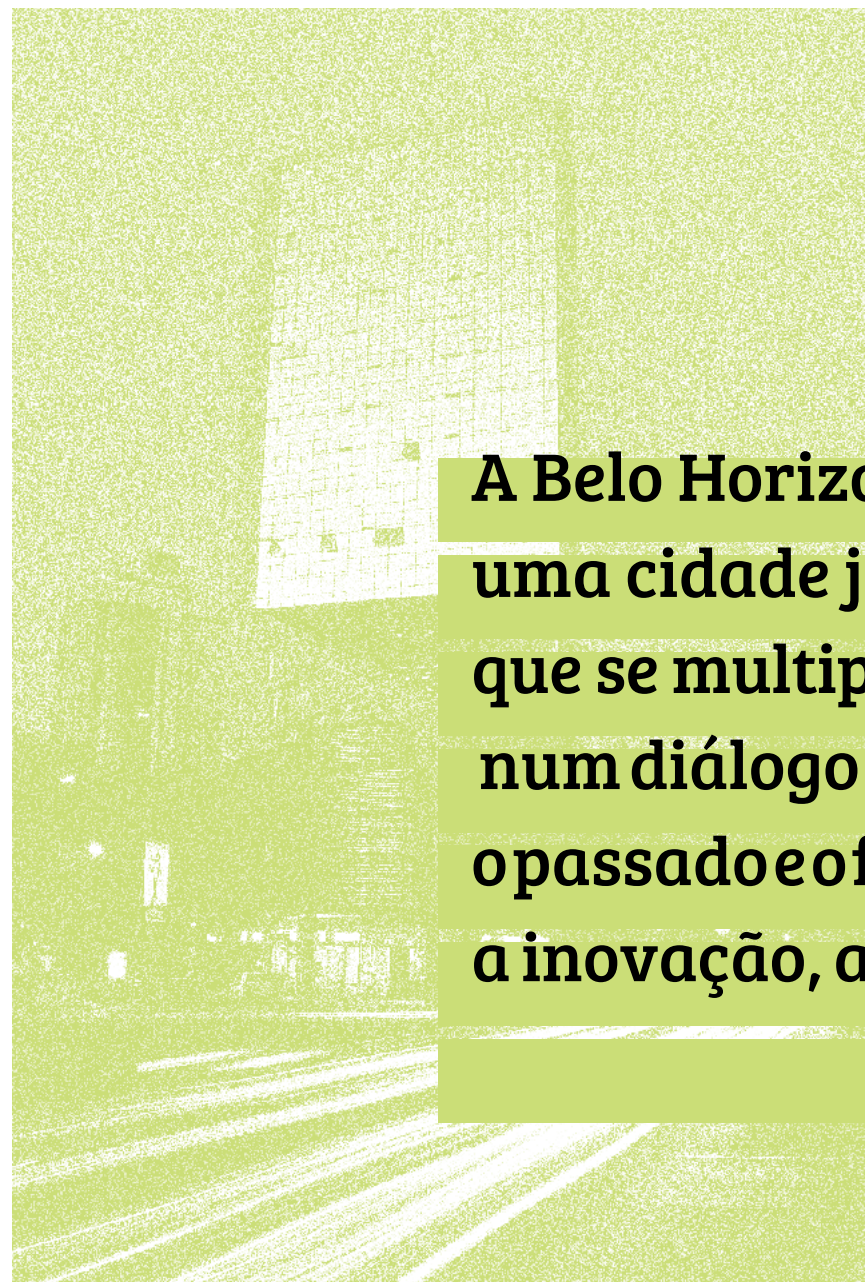
PRATO PRINCIPAL

**Belo Horizonte brilha
na cena gastronômica
nacional.**



Revista Prazeres da Mesa

A população da jovem capital, hoje calculada em mais de 2,5 milhões de pessoas, tem suas raízes plantadas nas cidades do interior de Minas Gerais, de onde vieram os primeiros habitantes. Essa formação faz de **BH**, como é carinhosamente conhecida, **a cidade síntese da cultura mineira e vitrine maior de nossas tradições**. Mas, dizer que ela é só isso seria reduzir o seu papel e não explicaria toda a efervescência cultural que a cidade vive hoje.



A Belo Horizonte de 2019 é uma cidade jovem, pulsante, que se multiplica e se reinventa num diálogo permanente entre o passado e o futuro, a tradição e a inovação, a emoção e a razão.

BH Airport | Aeroporto Internacional de
Belo Horizonte Tancredo Neves



Cercada pela Serra do Curral, que lhe serve de moldura natural e referência histórica, Belo Horizonte ocupa território de 331 km² em localização privilegiada. Sua área de influência conta com os 34 municípios da Região Metropolitana, o que amplia a população para 4,9 milhões de habitantes, e se expande para cerca de 80 cidades num raio de 100 quilômetros, movimentando um mercado de 6,4 milhões de consumidores a mais. A cidade se beneficia da ampla malha rodoviária do estado, a maior do Brasil, e da proximidade geográfica com os principais mercados emissores do turismo brasileiro. O **Aeroporto Internacional de Belo Horizonte**¹⁰, possui voos diretos para Miami, Orlando, Lisboa, Panamá e Buenos Aires e está conectado aos nossos maiores aeroportos.

¹⁰ Considerado recentemente o melhor do país e um dos principais polos da malha aérea brasileira.

A cidade tem o 5º maior PIB entre os municípios brasileiros, com o setor terciário respondendo por 86% do total das nossas riquezas.

BH é uma cidade criativa, um centro onde as artes, a gastronomia, o design, a moda, a arquitetura, a literatura, o conhecimento científico e a tecnologia estimulam sua permanente renovação, movimentando o cotidiano da população. É aqui que se concentram mais de 30% dos trabalhadores do setor criativo de todo o Estado e, em nível nacional, a cidade figura como a **3ª do Brasil com o maior número de profissionais trabalhando em atividades criativas.**

Belo Horizonte já foi indicada pelo Population Crisis Committee, da ONU, como a metrópole com a melhor qualidade de vida na América Latina.

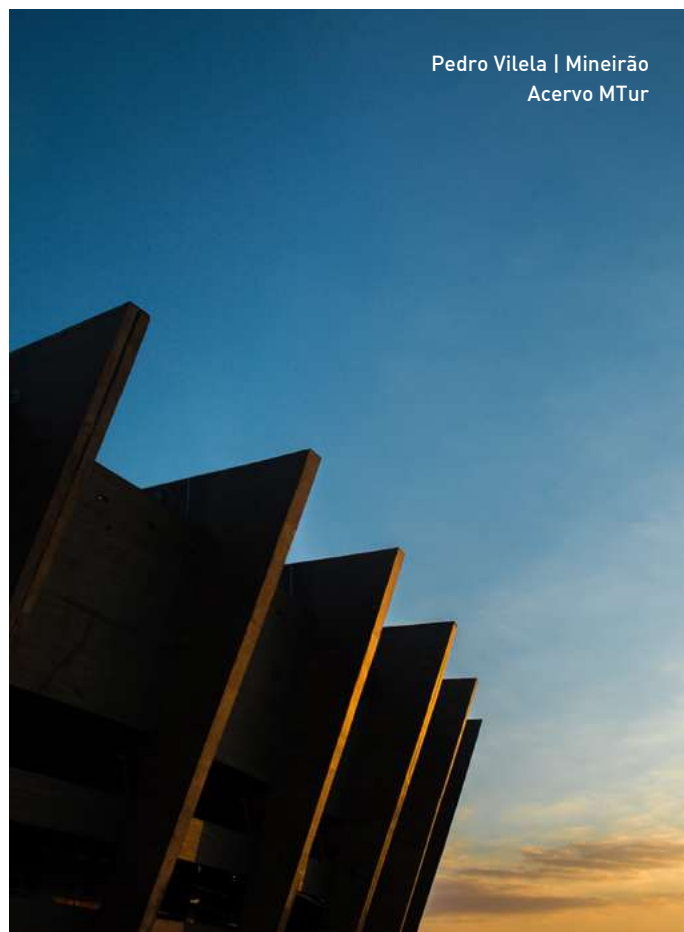
Belo Horizonte dispõe de ampla gama de atrativos turísticos e culturais de qualidade: **é a cidade que mais ampliou¹¹** a oferta de produtos turísticos nos últimos anos, sendo reconhecida pelas boas práticas estabelecidas. A cidade vem qualificando a oferta de serviços e atraindo novos negócios. Isso se reflete, também, na cultura, campo em que se destaca como **a capital brasileira com os melhores índices de consumo cultural e frequência em atividades culturais** (Instituto Datafolha).

¹¹ Ministério do Turismo, 2015

Em 2016, Belo Horizonte conquistou um presente que compartilha com o mundo. A UNESCO reconheceu o **Conjunto Moderno da Pampulha** como Patrimônio Mundial¹², trazendo à tona o valor da arquitetura moderna num estado reconhecido mundialmente pelo barroco. O Conjunto Moderno da Pampulha marca o início da arquitetura genuinamente brasileira e serviu de ensaio para o genial arquiteto Oscar Niemeyer conceber Brasília, capital nacional e também Patrimônio Mundial da Humanidade.



¹²BH é a capital do estado brasileiro com o maior número de patrimônios da humanidade reconhecidos pela entidade.



Pedro Vilela | Mineirão
Acervo MTur



Acervo Belotur |
Casa do Baile

Belo Horizonte também oferece, ao Brasil e ao mundo, o **Circuito Liberdade**. Nesse que é o maior complexo cultural da América Latina em seu gênero, 17 instituições apresentam atrações em diversos campos criativos: música, literatura, artes plásticas, cinema, mineralogia, ciências, astronomia, empreendedorismo e gastronomia. No Circuito, localizado no entorno da centenária Praça da Liberdade, tem destaque o **CCBB | Centro Cultural Banco do Brasil**, um dos 100 museus mais visitados do mundo*.

*Fonte: The Art Newspaper magazine.



Governança participativa: aqui tem.

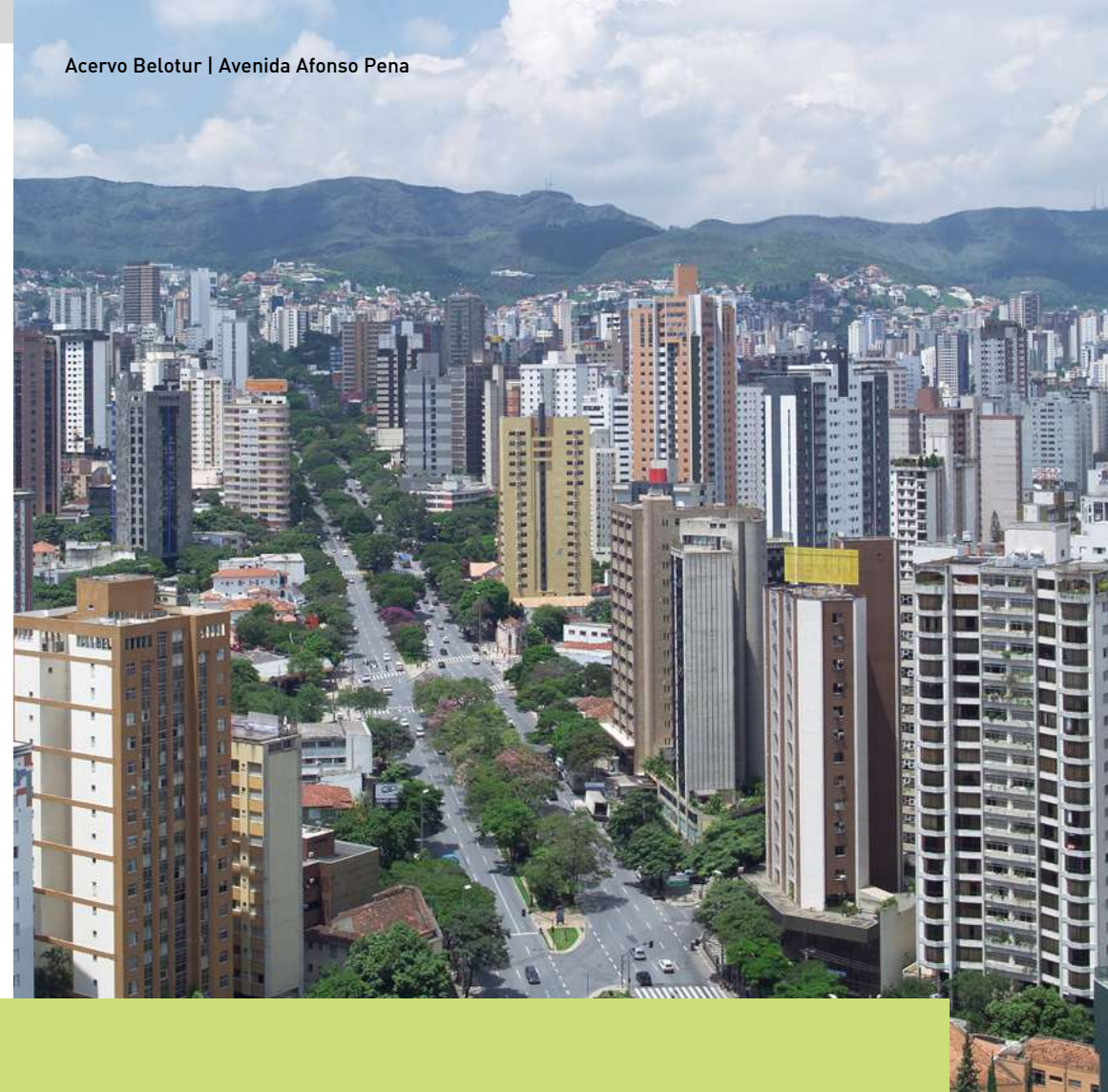
Em BH, é grande a representatividade da sociedade civil na gestão da cidade.

A Administração Municipal se divide em direta, indireta e colegiada, representada por instâncias centrais, como a **Câmara de Coordenação Geral**¹³ e a **Câmara Intersectorial de Articulação em Rede**¹⁴. O município possui 9 unidades regionais de administração e, em todas elas, há ao menos um equipamento destinado à promoção de diálogos, encontros e ações formativas no campo da cultura e da arte, além de espaços de vivência nesses setores.



¹³ Conduz e executa a política orçamentária, financeira, patrimonial, previdenciária e de recursos humanos.

¹⁴ Avalia a implementação das políticas sociais e articula ações relacionadas às políticas de assistência social e segurança alimentar, os mecanismos e instrumentos da gestão democrática e participação social e popular.



O **Plano Diretor**¹⁵ prevê a **Gestão Participativa**, que tem como principais referências o **Conselho Municipal de Política Urbana** e a **Conferência Municipal de Política Urbana**, encontros nos quais são discutidos os rumos do desenvolvimento e definidas as bases das revisões da legislação urbanística municipal. Há, ainda, conselhos de participação popular e elaboração de políticas importantes, como o **Conselho Municipal de Política Cultural (COMUC)** e o **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**, ambos compostos por dezenas de membros das Regionais da prefeitura e de mais de uma dezena de setores da sociedade civil, incluindo a gastronomia e a segurança alimentar.



¹⁵ Instrumento básico da política urbana do município, contém os princípios que norteiam o planejamento e a gestão da cidade

Belo Horizonte é uma cidade aberta. São diversas as iniciativas de cooperação com o mundo, essenciais no processo de inserção, troca e compartilhamento de experiências bem-sucedidas. Atualmente, são **16 compromissos de irmanamento, 8 redes e 4 acordos internacionais, com destaque para o Pacto de Milão.**

A cidade inspira tradição, cultura, criatividade e inovação.

São diversas as oportunidades de negócio e empregabilidade nesse que é um campo altamente inclusivo: **57,3% dos estabelecimentos gastronômicos de Belo Horizonte são formados por microempreendedores.**

Conhecida como a “Capital Mundial dos Botecos”, Belo Horizonte reúne o maior número de bares e restaurantes por habitante do Brasil. Sim, porque, em BH, **a gente não vai ao bar só para beber: vai, principalmente, para comer.**

Vocacionada para a gastronomia, a cidade se empenha, permanentemente, em consolidar um amplo e abrangente programa de ações públicas em parceria com a cadeia produtiva, tendo a gastronomia e a cultura alimentar como eixo central de uma agenda de desenvolvimento urbano sustentável no contexto da economia criativa.

GASTRONOMIA DE BELO HORIZONTE EM NÚMEROS*

A gastronomia em Belo Horizonte é autêntica e representativa da diversidade cultural da cidade. Os números demonstram a pujança que esse campo criativo representa para a econômica local, com impacto no desenvolvimento socioeconômico.

*Fonte: Observatório do Turismo de Belo Horizonte, 2019.

MOVIMENTA **4,5 bilhões** de reais por ano



RESPONDE POR QUASE **40%** dos postos de trabalho da economia criativa



MAIS DE **21 mil** pessoas empregadas no setor



23,3% do total dos empregos no estado nesse campo



POSSUI **45.662** empresas do segmento de alimentação



SÃO **18.600** bares e restaurantes



10 polos gastronômicos



R\$ 1.964.813.716,00 de Valor Adicionado Fiscal (VAF)



CRESCIMENTO DE **90%** em 5 anos (2012-2017)



A inclusão dos vulneráveis é foco de políticas públicas.

Na cadeia produtiva da gastronomia, os produtores locais estão presentes, em especial os que integram o Programa Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional¹⁶, assim como os grupos vulneráveis que encontram na gastronomia seu sustento, emprego e renda. Exemplos são as 3 comunidades quilombolas¹⁷, que sobrevivem da agricultura de subsistência, e também os agricultores familiares, espalhados pelas 9 regionais da cidade e beneficiados pelo programa **Direto da Roça**, que tem por objetivo **criar vínculo entre o produtor e o consumidor**.

¹⁶ Agricultores das hortas urbanas que beneficiam comunidades vulneráveis e produtores do entorno.

¹⁷ Comunidades negras rurais formadas por descendentes de africanos escravizados, reconhecidas como patrimônio cultural da cidade.



Audrey Saenen | Restaurante Popular

Políticas como essas, relacionadas à Segurança Alimentar, começaram a ser implementadas na década de 90 e, posteriormente, serviram de modelo para todo o Brasil. Uma das principais frentes de trabalho na cidade é a consolidação de um sistema que garanta o **acesso ao alimento enquanto fomenta a produção, a comercialização e o consumo de alimentos agroecológicos**. Esse desafio se desdobra em diversas frentes de atuação, como a **assistência alimentar para escolas e para a rede socioassistencial**, além da oferta diária de refeições subsidiadas nos **restaurantes populares** mantidos pela prefeitura.

AQUI, ESSAS DELÍCIAS ESTÃO EM CASA.

Existem pratos e quitutes que você só vai encontrar em Belo Horizonte. Outros, “ganharam pernas” e foram para o mundo. Conheça algumas instituições da gastronomia mineira que fazem até o padre perder a missa.

Queijo

Em Minas Gerais, existem aproximadamente 30 mil produtores de queijos artesanais. Desses, 9 mil são produtores do **Queijo Minas Artesanal de leite cru** produzindo, diariamente, **250 toneladas** do produto. Esse queijo é reconhecido como **Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro** pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional (Iphan), tendo sido premiado com ouro e prata no **Salão Mundial do Queijo**, na França (Mondial du Fromage de Tours). Nas nossas mesas, é consumido cru, acompanhando doces típicos ou nas mais diversas receitas.



Acervo Embratur | Mercado Central

Pão de Queijo

A mandioca, alimento bastante utilizado pelos índios, virou farinha de goma e, depois, polvilho. Misturada com gordura de porco, sal, ovos, leite, manteiga e o queijo abundante das regiões leiteiras, gerou um dos salgados mais desejados do Brasil. Sempre copiado, nunca igualado ao feito em Minas Gerais.





Débora Gabrich |
Restaurante Dona Lucinha

Feijão Tropeiro

A história desse prato você já conhece. Da combinação de feijão, farinha de mandioca, torresmo, linguiça, ovos, alho, cebola e temperos surgiu uma refeição completa que saiu das estradas do século 18 e veio ocupar espaços inimagináveis para os tropeiros de então. Nos restaurantes do “Mineirão”, estádio que sediou jogos da Copa do Mundo de Futebol de 2014, o prato mais pedido por lá é ele mesmo. O Feijão Tropeiro do Mineirão é um patrimônio cultural da cidade e uma paixão de todas as torcidas do estado.

Fígado com Jiló

Nos anos 1960 e 1970, o Mercado Central¹⁸ que abastecia a cidade, abria muito cedo. No entorno, não havia opções de alimentação para os trabalhadores, mas sobravam alguns produtos, como os miúdos e o jiló¹⁹. Os bares próximos começaram a preparar os ingredientes na chapa e, hoje, a iguaria tornou-se o tira-gosto mais famoso em Belo Horizonte, servido por praticamente todos os bares do Mercado. E, fora de lá, também.



Acervo Mercado Central



¹⁸ Hoje, o lugar mais visitado por turistas que vêm a Belo Horizonte.

¹⁹ Fruto de sabor amargo originário da África.

Cerveja artesanal

A onda mundial de cervejarias artesanais encontrou na região metropolitana de Belo Horizonte seu terreno mais fértil. Nesse verdadeiro cinturão da cevada diversos estabelecimentos abrem suas portas para que os fãs da bebida possam conhecer o processo de produção, experimentar pratos harmonizados e degustar inúmeros rótulos. O destaque na **produção de cerveja**²⁰ é tão grande, que a cidade já é chamado de “a Bélgica brasileira”. Em 2018, as cervejas mineiras conquistaram **40 medalhas**²¹ num dos mais importantes concursos do mundo. Essa efervescência não passou despercebida pelo poder público: Belo Horizonte foi a primeira cidade brasileira a ter uma lei que trata da desburocratização do mercado cervejeiro, admitindo a produção de cervejas artesanais fora do complexo industrial.

²⁰ O mercado cresce dois dígitos ao ano.

²¹ World Beer Awards, considerado o Oscar da cerveja artesanal.



Rawpixel | Unsplash



Roberto Castro | Acervo Mtur

Cachaça

Minas Gerais é o estado referência na produção da **cachaça**²², o 3º destilado mais consumido no mundo e patrimônio cultural dos mineiros. Seja branca ou envelhecida em barris de madeira, há cerca de **1.200 marcas**²³ de cachaça registradas em Minas. A bebida pode ser consumida pura ou em forma de cocktails, a exemplo da **caipirinha**²⁴ - um dos 10 drinks mais relevantes do mundo.



Isabel Baldoni | Cachaças



²² Minas é responsável por 60% da produção nacional de cachaça de alambique.
²³ Segundo o Instituto Mineiro de Agropecuária/IMA e o Centro Brasileiro de Referência da Cachaça.
²⁴ International Bartenders Association.



Nathan Dumlao | Unsplash

²⁵ Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso, principal iniciativa de valorização do café brasileiro.



Mark Daynes | Unsplash

Café

Se tem uma bebida que não pode faltar nas casas mineiras, essa bebida é o café. Minas Gerais é o **estado que mais produz café no Brasil**, sendo responsável por metade de toda a produção nacional. Também estão por aqui as principais áreas produtoras de cafés especiais no país, que se destacam nos **primeiros lugares de prêmios de qualidade²⁵**.

Doces

Os doces de frutas, como a goiaba, o mamão, a cidra, a laranja, e o doce de leite cremoso, fazem parte de uma remota tradição mineira que chega vivíssima aos dias de hoje. Nossos doces são responsáveis por prêmios e distinções em todo o país e, acompanhados de um bom queijinho, figuram entre as experiências inesquecíveis de quem passa por essas terras.





Coxinha de Catupiry

Esse é um salgado muito popular no Brasil. Feita com massa de farinha de trigo por fora e recheio de frango ou camarão por dentro, em Belo Horizonte a coxinha recebeu a companhia do tradicional requeijão cremoso (exclusividade mineira) e foi alçado à categoria de patrimônio gastronômico, aparecendo, sem cerimônia, em restaurantes sofisticados e bares da esquina.

Débora Gabrich | Restaurante Dona Lucinha



Kaol

Prato icônico da cena gastronômica da cidade, sua história é curiosa: o Kaol é um prato popular montado com arroz, ovo, linguiça e farofa que, nos anos 50, era servido aos empregados que trabalhavam até tarde no Café Palhares. Até que os boêmios que passavam por lá, de madrugada, ao sentir o aroma que vinha da cozinha, começaram a pedi-lo também. Daí para entrar no cardápio foi um pulo. Atualmente, há fila no Palhares na hora do almoço - tudo por causa do Kaol.

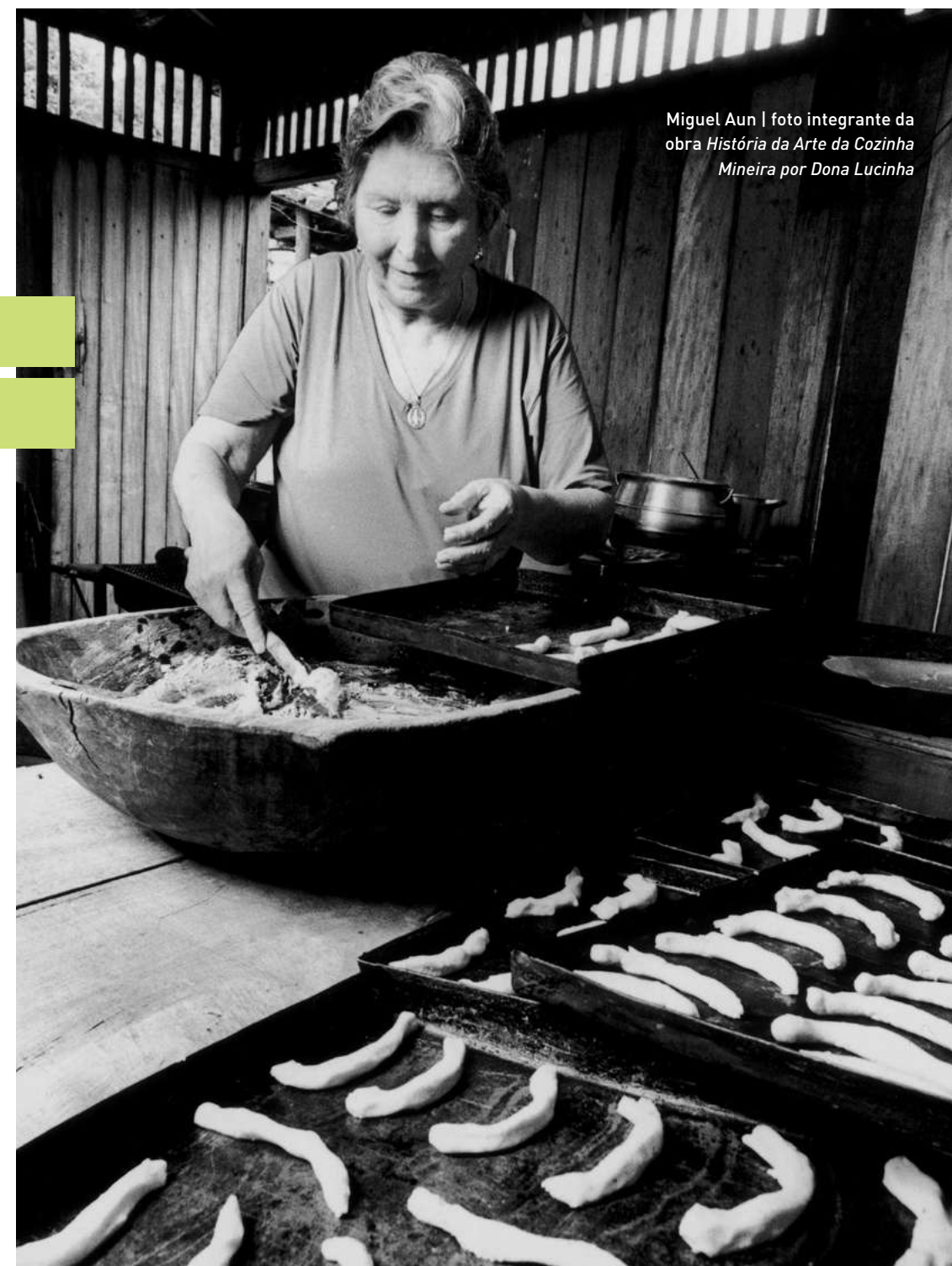
Rochedão

Nas madrugadas, o tradicional bar Bolão, no pacato bairro de Santa Teresa, vira ponto de encontro de quem procura uma autêntica comfort food para finalizar a noite. A atração do lugar é o Rochedão, prato que já virou um clássico da gastronomia boêmia de Belo Horizonte. Bastou unir arroz, feijão, batata frita, filé e ovo para atrair moradores, turistas e amantes da cozinha simples, mas sempre saborosa.

Encontros, sensações e experiências: a gente sabe promover.

Sob a coordenação da **Belotur**²⁶, foi elaborado um Programa que propõe posicionar Belo Horizonte e região como Pólo Turístico Gastronômico de relevância. Através de ações de resgate de produtos e ingredientes, da oferta de roteiros de experiência e da valorização da gastronomia mineira, o objetivo do programa é envolver toda a cadeia produtiva do município e de circuitos limítrofes, além de integrar setores correlatos à gastronomia, criando novas oportunidades de negócios, empregos e renda. Como instrumentos, a promoção da cultura, a valorização dos modos de fazer e dos saberes – o que resulta, também, na **elevação da autoestima da comunidade**.

²⁶ Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte, tem por missão promover a capital mineira como polo de atração turística com visibilidade nacional e internacional.



O Polo Turístico Gastronômico de Belo Horizonte é uma realidade cujos laços são fortalecidos todos os dias. A cidade demonstra capacidade e experiência em promover sinergia entre cultura e criatividade como alavanca de desenvolvimento local.

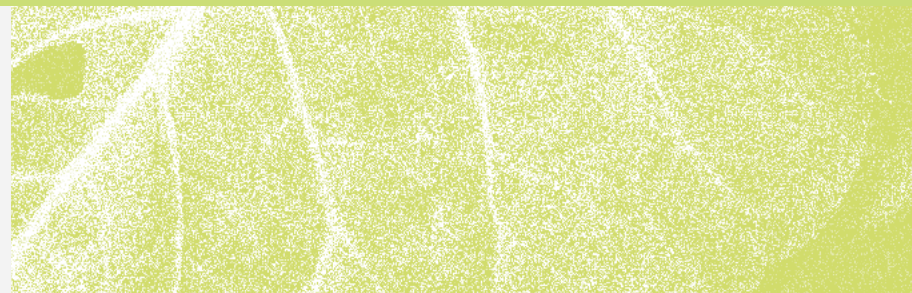
É fato que já somos, por nossa riqueza histórica, diversidade e ampla oferta, uma Cidade Criativa no campo da gastronomia. Com o reconhecimento vindo também da UNESCO, queremos promover e consolidar, ainda mais, a nossa vocação.

Belo horizonte, cidade criativa da gastronomia

Nossa memória afetiva, plantada na infância da casa dos avós no interior, é lembrada, reverenciada e reinventada na capital, com inovação e criatividade, em todos os cantos onde haja um fogão. Se for a lenha, melhor ainda: está garantido o transporte entre o passado, o presente e o futuro.

Nosso calendário de eventos gastronômicos é vasto. Em Belo Horizonte, tem sempre alguma atividade gostosa e diferente acontecendo em alguma esquina da cidade - para o trade, para os locais e para o turista.

**São mais de 70 festivais e eventos
que expressam nossa tradição
e nos diferenciam.**



Para o trade – e para a alegria do grande público.

FESTIVAL FARTURA DO BRASIL

Considerado um dos principais projetos de gastronomia do país, com livros e documentários premiados internacionalmente. Acontece na rua e é ponte entre produtores, mercado, chefs e amantes da gastronomia.

EXPOCACHAÇA | FEIRA E FESTIVAL INTERNACIONAL DA CACHAÇA

Ocorre há 21 anos e é a maior e mais importante vitrine mundial da cadeia produtiva e de valor desse destilado. O evento atrai milhares de visitantes à capital com programação intensa de cursos, rodadas de negócios, entretenimento, lazer, gastronomia e vários shows.



SIC | SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Evento internacional que reúne cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores.

FESTIVAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Festival que reúne produtores estaduais de queijo e de ingredientes, como o azeite, que se harmonizam com o famoso patrimônio mineiro.

SEMANA DA GASTRONOMIA MINEIRA

O evento celebra o dia da gastronomia mineira, resgata e potencializa sua história e seus valores.

FICC - FESTIVAL INTERNACIONAL DE CERVEJA E CULTURA

O FICC é o maior evento de cervejas artesanais de Minas Gerais, reunindo música, mestres cervejeiros e amantes da bebida.

JUNGLEBIER

É um grande festival que tem como pilares a sustentabilidade e a propagação da cultura cervejeira local.

AGRIMINAS | FEIRA DE AGRICULTURA FAMILIAR

Importante iniciativa para a promoção de produtos da agroindústria artesanal, abrindo novos mercados para os produtos da agricultura familiar e seus artesanatos.



Em forma de circuito

O bar é o primeiro lugar que passa pela cabeça de muitos belo-horizontinos²⁷ quando se fala em relaxar e se divertir. Grande ou pequeno, simples ou sofisticado, no centro ou na periferia, o bar é o ponto de encontro de vizinhos e amigos. É como se fosse a extensão da cozinha de casa, de tão familiar e característico dessa cidade. Nossa “cultura de boteco” resgata e apresenta a culinária mais ancestral num ambiente alegre e aconchegante. E, de tão particular, ultrapassou os limites de BH e ganhou o Brasil.

²⁷ Quem nasce em Belo Horizonte.



Henry Yu

ALGUNS EVENTOS CELEBRAM ESSA IDENTIDADE:

COMIDA “DI BUTECO”

No ano 2000, nascia um evento que mudaria, para sempre, a maneira com que os belo-horizontinos veriam seus bares preferidos. Com o objetivo de resgatar os **botecos**²⁸ autênticos, aqueles que todo mundo tem, pelo menos um, no coração, o festival formatou uma “rede do bem” e foi definindo sua razão de ser: “transformar vidas através da cozinha de raiz – buteco extensão de sua casa”. Nesses 20 anos, o evento tem importante papel de fomento aos pequenos negócios familiares e à cultura de cozinha original.

²⁸ Boteco é como os locais se referem ao bar. Quando escrito “buteco”, remete à fonética própria dos mineiros

BOTECAR

Inspirado na cultura de boteco, esse festival gastronômico movimenta em torno de 35 bares de diferentes regiões da capital, oferecendo ao público cerveja gelada e petiscos que utilizam insumos que traduzem a cultura *botequeira* da cidade.

BAR EM BAR

Promovido pela Abrasel - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, o festival vem, desde 2007, divulgando e valorizando a gastronomia dos bares do país.





Pampulha - Embratur/Acervo Belotur

CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA

Utilizando como cenário o complexo arquitetônico que é Patrimônio da Humanidade, o Circuito Gastronômico da Pampulha desafia os restaurantes da região a oferecer pratos inéditos que contemham uma história relacionada ao tema escolhido. Chefs e proprietários são instigados a usar a criatividade na combinação de sabores, aromas e apresentações que cativem um público exigente.

CIRCUITO GASTRONÔMICO DE FAVELAS

Retrata uma iniciativa que vai além de todos os eventos similares, pois coloca como protagonista as cozinheiras e os cozinheiros que vivem em comunidades e vilas de Belo Horizonte.

Ao ar livre

CIRCUITO SAPUCAÍ DE GASTRONOMIA E ARTE

A rua Sapucaí fica num dos mais tradicionais bairros da cidade, a Floresta. O evento oferece aulas-show com renomados chefs, música e performances artísticas para adultos e crianças.

FEIRA APROXIMA

Um evento contemporâneo que tem por missão aproximar todos os pontos da cadeia produtiva da gastronomia mineira com utilização de ingredientes locais, fomentando negócios e realizando sonhos.



Acervo Belotur | Vila Gastronômica - Arraial de Belo Horizonte

ARRAIAL DE BELO HORIZONTE

Junho é mês de comer e dançar em todo o Brasil: são as festas juninas, tradicional festejo popular trazido pelos portugueses no século 16. Originalmente uma festa cristã, foi se popularizando no Nordeste do país e incorporando comidas e danças típicas. O “Arraial de Belo Horizonte” é a junina mais representativa das regiões Sul e Sudeste e um dos 5 maiores festejos juninos do Brasil - única cidade fora do eixo Norte/Nordeste.

FUEGOS FESTIVAL

Um culto à gastronomia feito no puro fogo, na brasa e na chama.

BH abraçou esses eventos

A cidade faz parte dos mais importantes circuitos gastronômicos nacionais, que encontraram aqui um público sensível, presente e acolhedor. Boa mesa é com a gente mesmo.

BELO HORIZONTE RESTAURANT WEEK

Reúne os melhores restaurantes da cidade, oferecendo menus irresistíveis e completos: entrada, prato principal e sobremesa a preços especiais.

MESA AO VIVO

Promovido pela revista Prazeres da Mesa, o evento recebe chefs estrangeiros para palestras, incentiva o intercâmbio gastronômico entre diferentes regiões do país, e também do exterior.



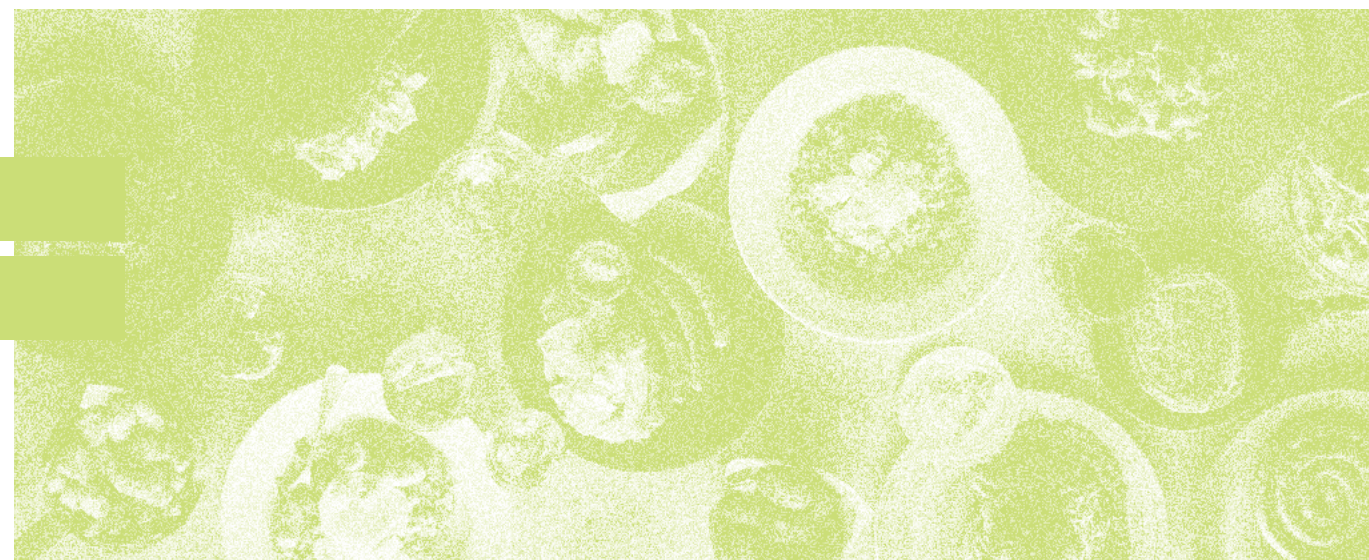
BRASIL SABOR

Destaca a cultura culinária do país, no Brasil inteiro. O foco é a valorização do processo de criação das receitas e as sensações despertadas pela mistura de ingredientes e temperos regionais.

Celebrando culturas que se entrelaçam em BH

FESTA DE PAÍSES

Tudo começou com a Festa Francesa, quando uma importante avenida de Belo Horizonte se vestiu de bleu, blanc et rouge para comemorar o 14 de julho com música, vinho e culinária típica. A moda pegou e, em seguida, vieram a Festa Italiana, a Portuguesa e a Israelense, além do Festival de Comida e Cultura Sírio-Libanesa, a America Fun Fest e a Oktoberfest. Nesses eventos de sabores e entrelaçamento cultural, quem ganha são os moradores da cidade e os imigrantes que escolheram Belo Horizonte para viver.



A profissionalização e a multiplicação de eventos gastronômicos na cidade fez com que, em 2016, a gastronomia mineira ficasse em **2º lugar na avaliação dos turistas estrangeiros que visitaram o país.**

O valor que damos à nossa cozinha também pode ser medido por outro fato: **5 de julho** é, oficialmente, o **Dia da Gastronomia Mineira.**


Aceita uma sobremesa?

SOBREMESA

**Pluralidade e inclusão,
tanto nas políticas
públicas quanto nas
sobremesas.**



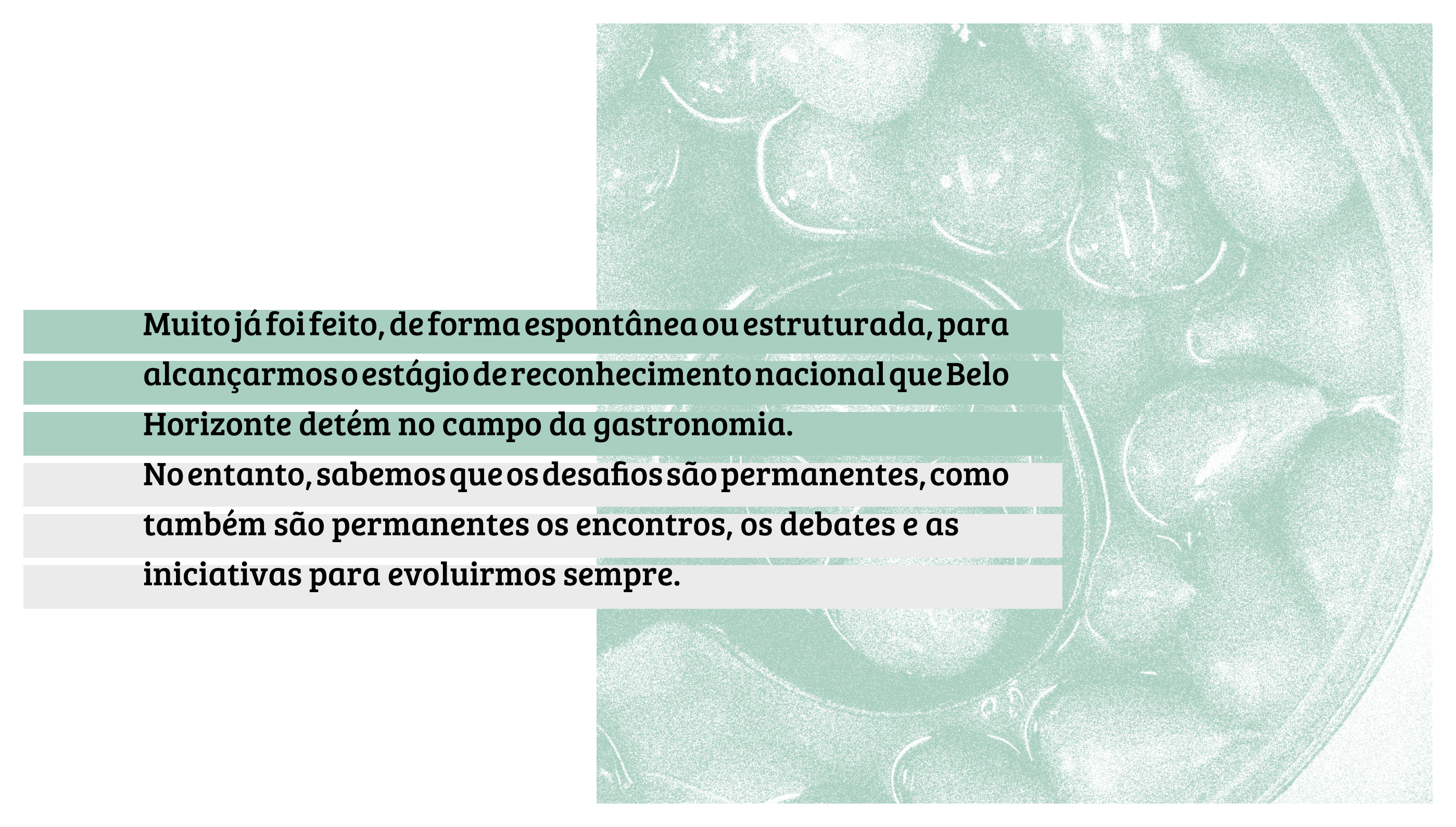
Além de entradas, pratos e sobremesas, a força da gastronomia de um lugar se revela, também, pelo que se passa longe das panelas, como é o caso das diversas políticas públicas e de iniciativas privadas, mostradas nesse capítulo.





Belo Horizonte tem:

- » **Gastronomia autoral**, um DNA com muita história.
- » **Ingredientes e produtos únicos**, com visibilidade nacional e premiações internacionais.
- » **Diversidade e qualidade** de estabelecimentos de gastronomia, em segmentos e especialidades diferentes.
- » **Rede de equipamentos de hospedagem** de boa qualidade.
- » **Localização** geográfica privilegiada.
- » **Dinamismo**: ampla oferta de eventos, feiras e festivais.
- » **Carnaval**: importante canal de promoção da cultura criativa da cidade e de fonte criativa no campo da gastronomia.
- » **Arraial de Belo Horizonte**: grande e tradicional festa folclórica, requalificada pela gastronomia.
- » **Cultura de boteco**: nossa “marca registrada”, característica tradicional que está influenciando iniciativas semelhantes em todo o país. Fator de diferenciação e singularização competitiva da capital no cenário nacional e internacional.
- » **Inclusão**: políticas municipais voltadas à Segurança Alimentar implementadas na década de 90, servindo de exemplo para o Brasil e o mundo.



Muito já foi feito, de forma espontânea ou estruturada, para alcançarmos o estágio de reconhecimento nacional que Belo Horizonte detém no campo da gastronomia.

No entanto, sabemos que os desafios são permanentes, como também são permanentes os encontros, os debates e as iniciativas para evoluirmos sempre.



Estratégias e políticas globais de desenvolvimento

A candidatura de Belo Horizonte ao título de Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO está em sintonia com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (ODS) - a conhecida Agenda 2030. Esse alinhamento está inserido no principal instrumento de planejamento e gestão orçamentária da cidade: o Plano Plurianual de Ação Governamental (PPAG). No PPAG, vinculamos todos os programas governamentais com cada um dos 17 ODS - e todas as ações estabelecidas no Plano estão ligadas a uma das 169 metas globais. Criamos, assim, o Orçamento Temático ODS, que permitiu classificar o Orçamento Público municipal segundo o ODS de referência.

Um dos compromissos mais importantes de Belo Horizonte com a Agenda 2030 é o objetivo de acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável (ODS 2).



Atualmente, o sistema municipal de segurança alimentar em Belo Horizonte baseia-se em três pilares fundamentais:

²⁹ 5 espaços que servem 10.000 refeições prontas diariamente, especialmente para atendimento da população em situação de vulnerabilidade.

- 1) fornecimento direto de refeições subsidiadas nos restaurantes populares²⁹, a alimentação escolar, a assistência alimentar e o banco de alimentos;
- 2) regulação de mercado para fornecimento de alimentos saudáveis a baixo custo em todas as regiões da cidade, por meio de espaços físicos (“Sacolões ABasteCer”), e das feiras de rua;
- 3) promoção da agricultura familiar e urbana em bases agroecológicas, ampliando os espaços produtivos da cidade e do entorno, por meio dos sistemas alimentares agroecológicos comunitários ou institucionais, dos territórios sustentáveis, das áreas públicas da agricultura familiar, do corredor agroecológico e do sistema participativo de garantia. De maneira transversal aos eixos, figura a educação alimentar e nutricional, bem como a formação e capacitação em gastronomia e agroecologia.

OS NÚMEROS
ALCANÇADOS
EM 2017 SÃO
EXPRESSIVOS:

MAIS DE 87 milhões de refeições servidas, gratuitas ou subsidiadas



179 toneladas de alimentos doados pelo Banco de Alimentos



31 mil toneladas de alimentos saudáveis a preços acessíveis



142 toneladas de alimentos adquiridos da agricultura familiar



100 quintais produtivos implantados



10 sistemas alimentares comunitários implantados



MAIS DE 1.000 pessoas capacitadas



Belo Horizonte é signatária do Pacto de Milão.

Em 2018, no encontro anual das cidades signatárias em Tel Aviv, Israel, os **Restaurantes Populares foram premiados** na categoria Equidade Social e Econômica pela oferta de refeições gratuitas e de qualidade à população em situação de rua.



Destacamos, ainda, outras políticas alinhadas aos ODS:

ODS 8

Programas no setor de turismo, de fomento ao desenvolvimento econômico e de qualificação profissional e emprego beneficiam os jovens. Um dos indicadores é a redução de 8,4% do desemprego na faixa de 18 a 24 anos, entre o 1º e o 2º trimestre de 2018 (*Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios*).

ODS 9

Belo Horizonte Cidade Inteligente: Programa estratégico de interação com o ecossistema tecnológico da cidade para promover o desenvolvimento econômico com respeito à sustentabilidade e melhoria da qualidade de vida. Alguns destaques: 112 pontos de acesso gratuito à internet sem fio (*hotspots*), sendo 77 em áreas de vulnerabilidade social; mais de 250 *startups* atuando na região da cidade apelidada de “*San Pedro Valley*” (bairro São Pedro).

ODS 10

Para a redução das desigualdades, Belo Horizonte atua diretamente em programas para atendimento à população idosa, promoção e proteção às crianças e adolescentes e suas famílias.

ODS 11

Vinte programas agrupados em quatro grandes eixos: acesso a moradias em boas condições de habitabilidade; mobilidade urbana; condições ambientais do meio urbano e qualidade de vida urbana.

São iniciativas que promovem a cultura e criatividade dentro do campo criativo e que trabalham diretamente com o público jovem:

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Promove processos permanentes de Educação Alimentar e Nutricional para os alunos da rede municipal de educação e instituições parceiras. Capacita cerca de 10 mil pessoas por ano, entre profissionais e alunos.

ECOESCOLA BH

Programa que incentiva, fortalece e divulga ações de educação ambiental nas escolas da rede pública municipal, onde os estudantes aprendem a cuidar de uma horta, a semear, a fazer irrigação, compostagem e a respeitar a natureza. Além disso, os alunos e professores preparam sucos e saladas com alimentos vindos da horta.

PROGRAMA JOVEM APRENDIZ

Em parceria com instituição privada, promove a inserção social de jovens com idade entre 14 e 24 anos. Contempla um conjunto de ocupações, propiciando aos aprendizes competências voltadas à profissionalização e à cidadania, a partir da compreensão das características do mundo do trabalho e de seus fundamentos técnico-científicos.

APRENDIZAGEM ESPECIALIZADA EM GASTRONOMIA

Belo Horizonte tem instituições públicas e privadas, além de cursos livres, que diversificam a oferta e atendem às especificidades do setor gastronômico.

Capacitação pública

PROGRAMA VALORIZAR A GASTRONOMIA MINEIRA E BELO-HORIZONTINA ARTICULADA ÀS BASES AGROECOLÓGICAS

cursos de qualificação em panificação, confeitaria, gastronomia mineira, empreendedorismo gastronômico e agroecologia voltados a jovens e adultos de baixa escolaridade, além pessoas trans e travestis, população de rua e moradores de comunidades pobres. Em 2018, foram emitidos 1405 certificados de conclusão.



Acervo PBH | Programa Valorizar a
Gastronomia | Trilha Panificação

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ações educativas e de comunicação voltadas para a promoção de uma vida mais saudável. Capacita cerca de 10 mil pessoas por ano, entre profissionais e alunos da educação municipal.

PROGRAMA MUNICIPAL DE QUALIFICAÇÃO, EMPREGO E RENDA (PMQER)

Cursos gratuitos em diversas áreas para quem quer se qualificar e conquistar uma nova profissão.

Capacitação privada

CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA

Faculdade Promove, Centro Universitário Estácio de Sá, Centro Universitário UNA, Faculdade Pitágoras, Faculdade SENAC, com a estimativa de 400 egressos/ano.

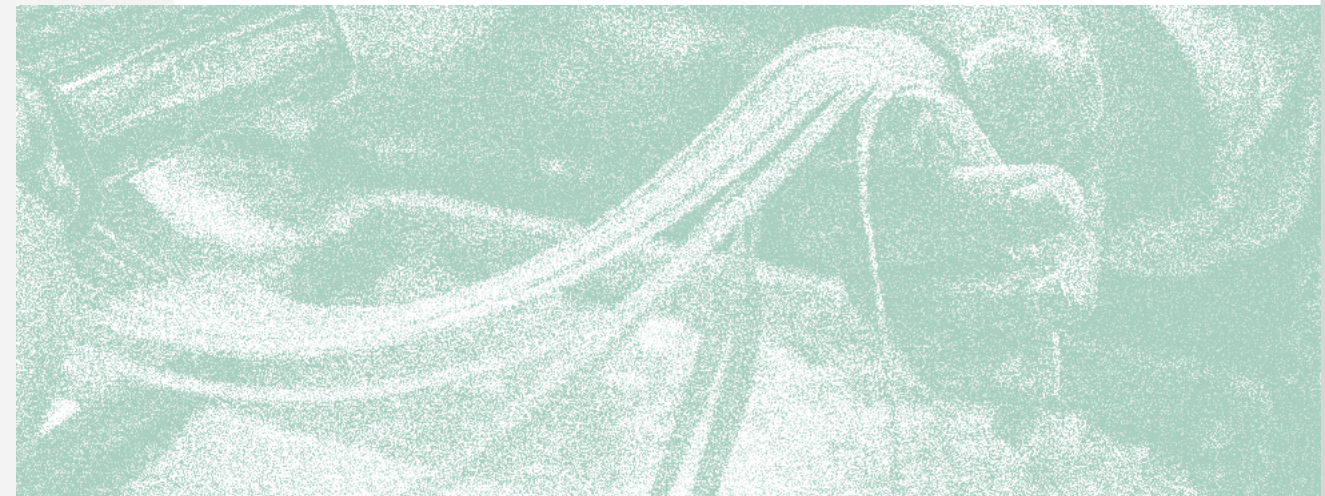
CURSOS LIVRES

Instituto Gastronômico das Américas/IGA; Instituto Gourmet Belo Horizonte; Adore Espaço Gastronômico; Alma Chef; Basílico; Centro Culinário Cida Gomes; Culinarium; Humberto Passeado; Ivo Faria; Julia Martins; Lucca Bahia; Instituto Culinário Eduardo Maya, Associação Brasileira de Sommeliers, Bistrô do Roza, Projeto Fartura, Instituto Eduardo Frieiro, entre outros.

Outros projetos de capacitação

GOROROBA COZINHA PARA TODOS

Curso de gastronomia voltado à participação social de trans, travestis e transgêneros, produzindo novas oportunidades de trabalho, empreendedorismo e geração de renda por meio de atividades que promovam uma atmosfera de segurança, respeito e confiança.



CENTROS DE PESQUISA, INSTITUTOS E PROGRAMAS

OBSERVATÓRIO DO TURISMO DE BELO HORIZONTE

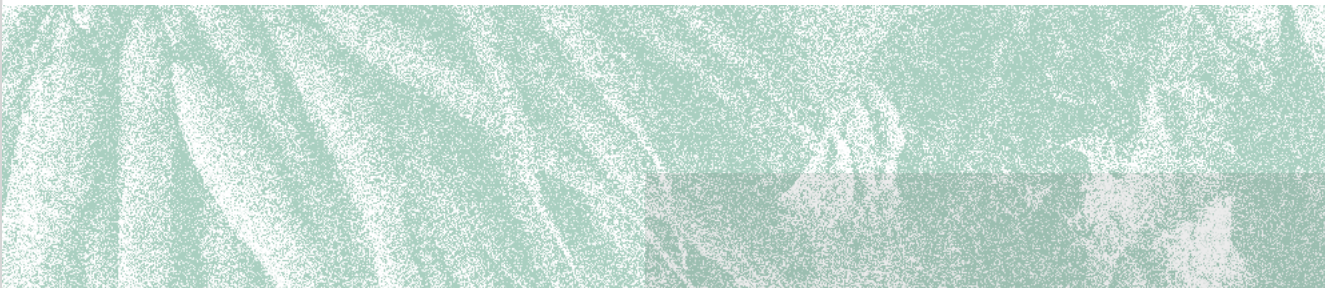
Gerido pela Administração Municipal, atua com inteligência de mercado através da aplicação de pesquisas, coleta e análise de dados estatísticos. Realizou pesquisas para conhecer o **perfil do setor gastronômico da cidade**, provendo subsídios para formulação de diretrizes e políticas públicas. Também coordenou trabalhos acadêmicos e científicos para o projeto *“Dos sabores aos saberes: discussões acerca da gastronomia em Belo Horizonte e Minas Gerais”*, publicação digital que visa disseminar conhecimentos relativos ao tema da gastronomia.

INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ALIMENTOS & BEBIDAS

Provê soluções tecnológicas integradas para agregar valor a alimentos e bebidas, transformando matérias-primas em produtos prontos e semiprontos, com garantia da segurança dos alimentos.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL (EMATER/MG)

Destaque para a agenda de AGROECOLOGIA, que tem como um dos principais desafios aumentar a inserção e permanência de agricultores familiares nos espaços de comercialização e ampliar a oferta de produtos orgânicos certificados para o mercado.



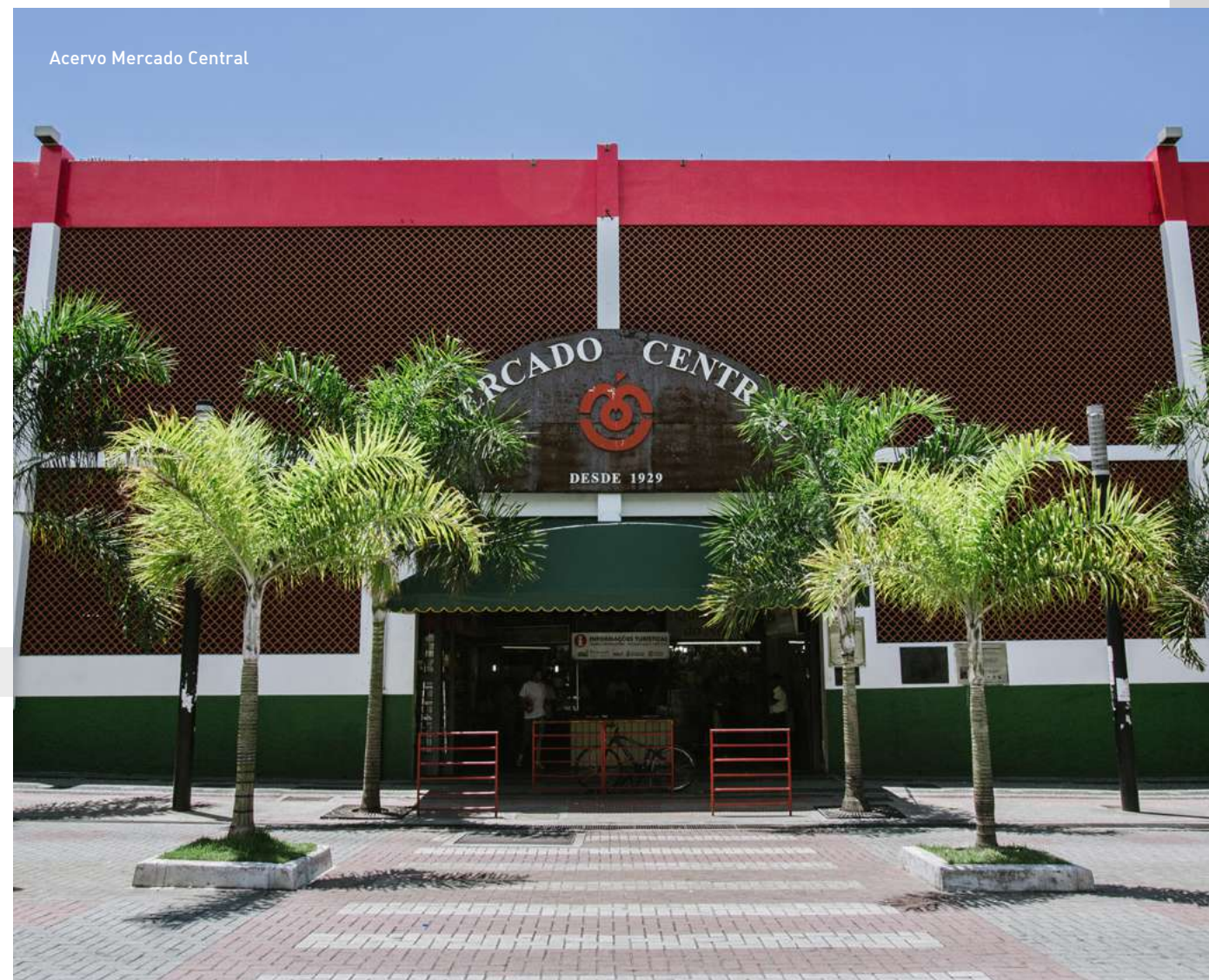
ESPAÇOS E CENTROS PARA CRIAÇÃO, PRODUÇÃO E DISSEMINAÇÃO DE ATIVIDADES E SERVIÇOS

MERCADO POPULAR DA LAGOINHA

Tradicional mercado onde se comercializava legumes, frutas e verduras, agora abriga o Centro de Referência de Segurança Alimentar e Abastecimento, onde são realizados cursos do Programa Valorizar a Gastronomia Mineira e Belo-horizontina.

MERCADO CENTRAL

Com mais de 80 anos de história e 400 lojas, foi considerado o 3º melhor mercado do mundo pela revista da LATAM Airlines. No local, encontra-se temperos, aromas e sabores marcantes da cultura mineira, além do espaço Cozinha Escola, onde acontecem aulas semanais gratuitas de culinária.



HUB FOODSERVICE

Cozinha colaborativa e espaço de coworking para negócios de alimentação, promove integração, informação, redes de negócios e relacionamentos, agregando profissionais afins.

HOUSE OF FOOD

O primeiro coworking gastronômico da América Latina.

SEBRAE

Instituição voltada à capacitação de empreendedores, possui espaço dedicado à Economia Criativa. No local, são oferecidas palestras, cursos e demais serviços de capacitação profissional, além de atendimento personalizado com acesso facilitado a informações do setor. O SEBRAE integra ofícios que utilizam a criatividade como diferencial, como design, moda, gastronomia, audiovisual, música e jogos digitais.

CASA DA GASTRONOMIA (MINEIRARIA)

Realiza atividades de promoção, divulgação e capacitação em gastronomia e culinária das diversas regiões de Minas Gerais, além de eventos, oficinas, cursos, exposições e demonstrações para o público geral.

CENTRO DE REFERÊNCIA DA JUVENTUDE

Espaço voltado para o desenvolvimento e protagonismo juvenil. Conta com um teatro de arena, com capacidade para 240 lugares, sala de aula, salas multiuso para a realização de atividades de artes plásticas, salas aquário, galerias de arte, sala de informática e uma cozinha oficina.

PRINCIPAIS POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ABASTECIMENTO



Acervo PBH

Banco de Alimentos

Com objetivo de combater o desperdício de alimentos e minimizar os efeitos da fome, o Banco recebe, por meio de parcerias com centrais de distribuição, redes varejistas e produtores, doações de gêneros alimentícios que perderam valor para o comércio, mas que ainda estão adequados para o consumo. Os alimentos são triados e doados para instituições sem fins lucrativos, que produzem e distribuem refeições gratuitamente para pessoas em situação de vulnerabilidade social. **Em 2018, foram mais de 210 toneladas de alimentos doados a 38 instituições.**

Programa Territórios Sustentáveis

Desenvolvimento sustentável de 4 territórios vulneráveis, sendo 3 ocupações urbanas e 1 quilombo urbano, com previsão de intervenções produtivas como, hortas comunitárias, quintais produtivos, banco de sementes, viveiro de mudas e agroflorestas. **Atualmente, há 109 quintais produtivos atendidos, 3 sistemas agroecológicos e 1 pomar implantado.**



Sistemas Agroecológicos Comunitários, Institucionais e Escolares

Utilização de terrenos públicos, comunitários e espaços institucionais para a produção agroecológica de alimentos e a possibilidade de geração de renda. Já são **28 Sistemas Agroecológicos Comunitários, 191 escolares e 36 institucionais.**



Acervo PBH | Sistema Agroecológico Institucional | Horta Centro Cultural

Central da Agricultura Familiar

Entrepasto para facilitação do abastecimento do município com alimentos direto dos produtores da agricultura familiar, a fim de promover o acesso ao alimento saudável.



Acervo PBH | Programa Abastecer

Feiras e Mercados

Belo Horizonte possui 59 feiras livres, 2 feiras-modelo, 8 pontos de venda de orgânicos, 41 pontos de venda de produtos da agricultura familiar e 3 mercados públicos em funcionamento, verdadeiras referências em gastronomia e cultura na cidade.

Programa Municipal de Alimentação Escolar

É a garantia de que todos os alunos matriculados na rede municipal e conveniada tenham acesso à alimentação com base em práticas saudáveis.

Alguns números dão a dimensão da atuação pública na alimentação escolar:

82.566.569

refeições servidas no sistema escolar municipal



285.448 kg

de alimentos adquiridos da agricultura familiar pelo PNAE ²¹



11%

do orçamento do PNAE destinado a compra da Agricultura Familiar



²¹ Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Sistema Participativo de Garantia

Celebrado entre Belo Horizonte e diversos municípios da Região Metropolitana, em outubro de 2018, o *“Protocolo de intenções para o estabelecimento de cooperação institucional para fortalecimento da agroecologia na Região Metropolitana, Colar e entorno de Belo Horizonte, com vistas à implantação do sistema participativo de garantia – SPG”* visa estabelecer uma plataforma de cooperação para o fomento à produção de alimentos saudáveis, orgânicos e agroecológicos, certificados de maneira participativa, via Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC).



MELHORIA DA INDÚSTRIA CRIATIVA E DO AMBIENTE DE NEGÓCIOS

O fomento à gastronomia e o aprimoramento do ambiente de negócios são temas relevantes para Belo Horizonte, que implantou e/ou participou ativamente das seguintes políticas públicas:

- » Lei nº 21.936/15: Lei que instituiu a política de Gastronomia Mineira, resultando no Plano de Desenvolvimento da Gastronomia do Estado. Belo Horizonte participou ativamente na pactuação das metas e ações de implementação.
- » Editais e linhas de financiamento das instituições de fomento para as indústrias criativas.
- » Regulamentação da compra de produtos da agricultura familiar para a merenda escolar.
- » Redução de 4 para 3% do ICMS (Imposto de Circulação de Mercadorias e Serviços) de restaurantes e similares.
- » Lei nº 11.128/2018: Atualização da legislação que regulamenta a produção de cervejas artesanais. Pelas novas regras, pequenas fábricas (até 720 m²) passam a cumprir as mesmas exigências de localização e fiscalização sanitárias dos bares, possibilitando a criação de mais cervejarias e dos chamados brewpubs, bares que vendem a própria cerveja. Belo Horizonte e entorno ocupam o terceiro lugar do país na produção de cervejas artesanais, com 240 micro e nano cervejarias registradas - mercado que cresceu, aproximadamente, 19% em 2018.

REDE DE ATORES E EMPREENDEDORES CRIATIVOS

A cadeia produtiva da gastronomia de Belo Horizonte é ampla e se inter-relaciona constantemente visando fortalecer o setor e promover a cidade como polo gastronômico de relevância. Também se mobiliza no acompanhamento de tendências e transformações do setor que tenham impacto na formação e na qualificação de profissionais. É constituída por atores públicos das esferas federal, estadual e municipal e atores privados que atuam via instituições, estabelecimentos comerciais ou de forma autônoma. **Principais participantes:**

ENTIDADES REPRESENTATIVAS*: Frente da Gastronomia Mineira; ABRASEL; SEBRAE; SENAC; SESC; CDL; FECOMÉRCIO; FIEMG; SINDIBEBIDAS; ANPAQ; AMIPÃO.

SETOR PRIVADO: produtores locais, empresários, produtores de eventos, chefs e gastrônomos.

SETOR PÚBLICO: Prefeitura de Belo Horizonte, Governo do Estado de Minas Gerais, Poder Legislativo.

INSTITUIÇÕES DE ENSINO*: UFMG, CEFET/MG, UNA, Promove, Estácio de Sá, Pitágoras.

A capital mineira integra a **FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação**, engajada na missão de erradicar a fome, a insegurança alimentar e a má nutrição no mundo.

* Ver nomes detalhados na Ficha Técnica, ao final desse e-book.

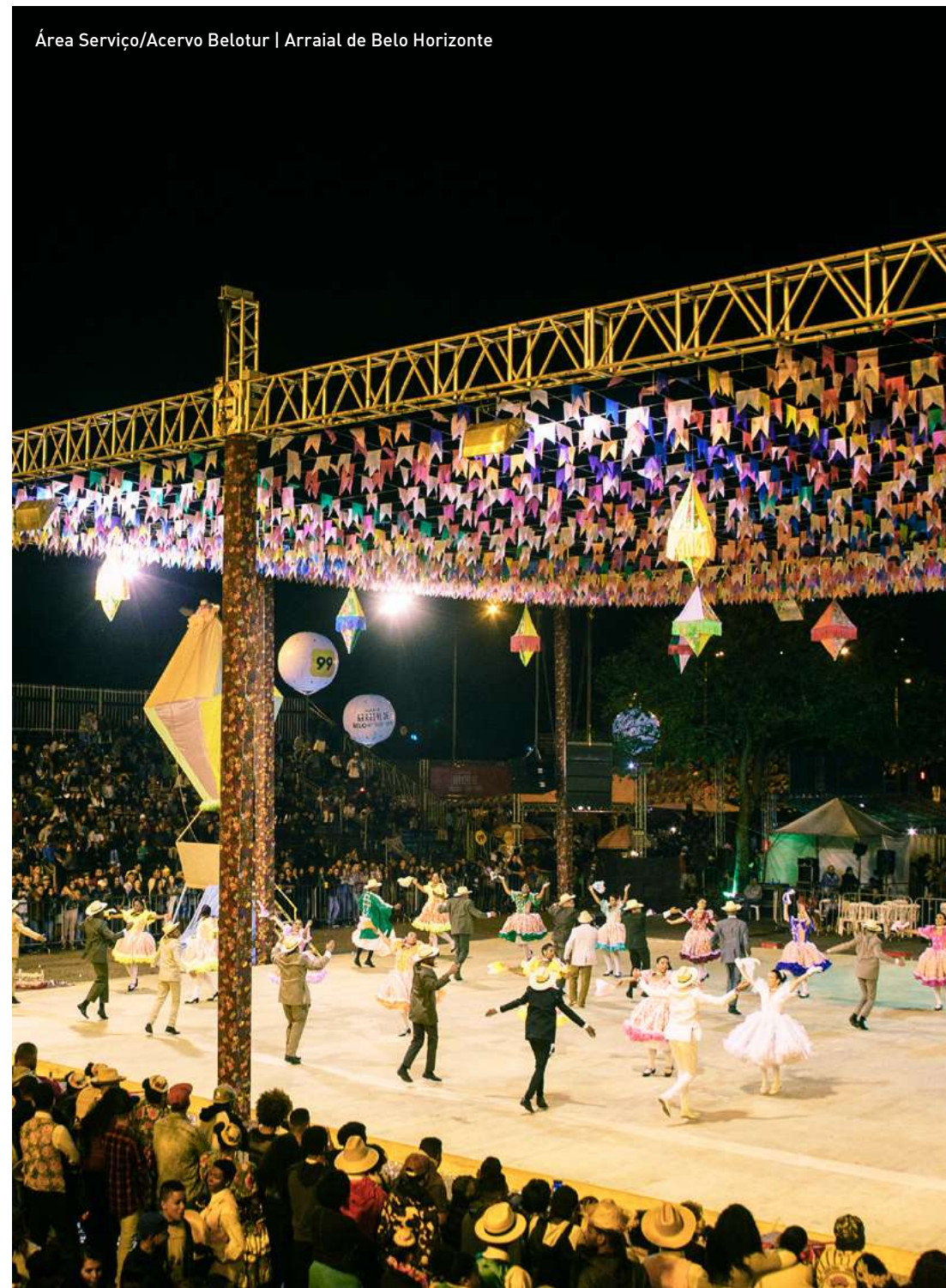
GASTRONOMIA + MÚSICA + DESIGN + CINEMA + LITERATURA

Sendo o povo criativo que é, é quase impossível, em Belo Horizonte, dissociar a gastronomia de outros campos criativos, principalmente a música. Diversos eventos fazem essa associação, como visto anteriormente. Aqui, destacamos alguns de maior impacto:

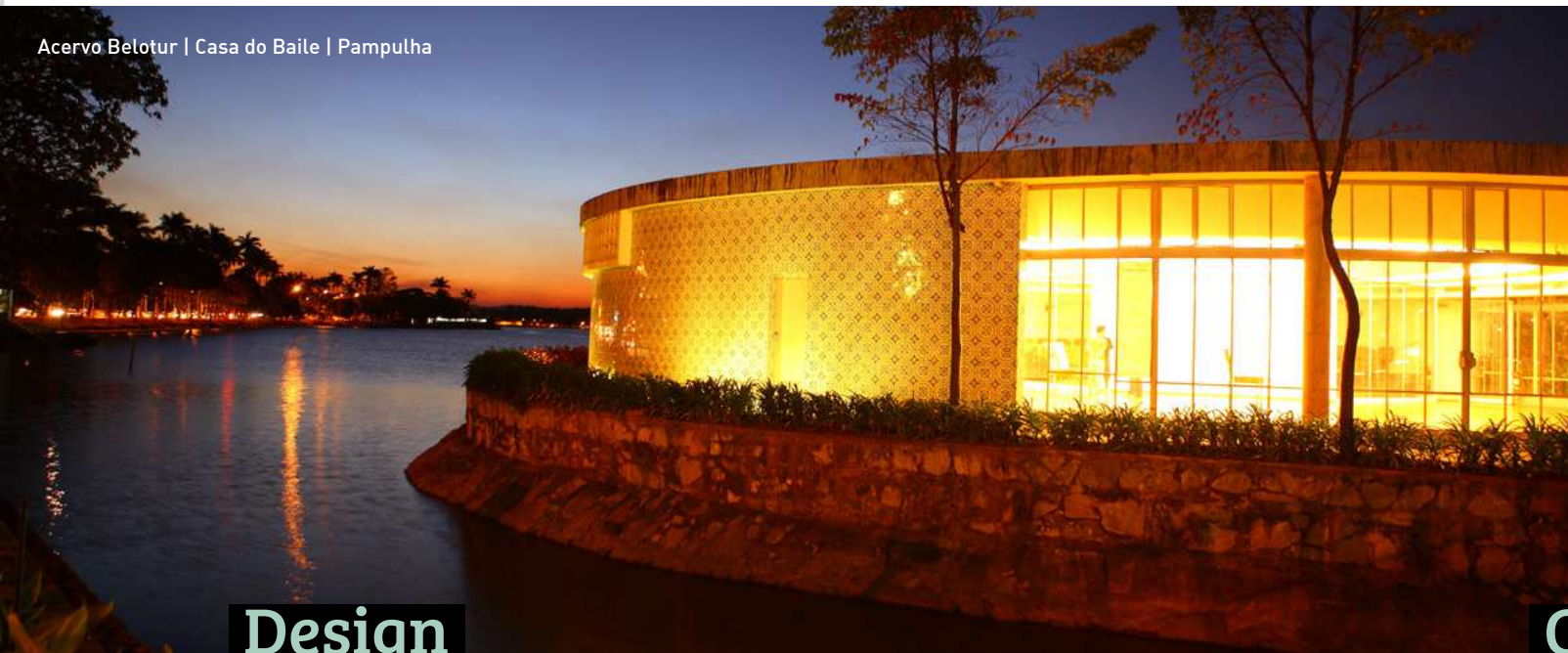
Música

ARRAIAL DE BELO HORIZONTE

Uma tradicional festa folclórica, que movimenta a cidade no mês de junho e tem na música, na dança e na gastronomia, típicas, os seus eixos principais. Em 2018, a gastronomia foi ainda mais valorizada por meio do Circuito Gastronômico do Arraial, um concurso com a participação de 34 bares e restaurantes e de projetos sociais, como os Restaurantes Populares. Com a parceria de 4 faculdades de gastronomia, foi montada a Vila Gastronômica numa praça central da cidade, trazendo restaurantes reconhecidos na cidade e os pratos vencedores do concurso.



Acervo Belotur | Casa do Baile | Pampulha

**Design**

CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA

As edificações no entorno da Lagoa da Pampulha, que representam a arquitetura moderna brasileira com suas linhas puras e curvas, é o cenário de um evento que promove original diálogo entre gastronomia e design. Nesse circuito gastronômico, um prato homenageia o político idealizador da Pampulha, com o filé à Kubitschek, e o arquiteto genial que a concebeu, com o filé à Niemeyer.

Cinema

BH NAS TELAS – PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DO AUDIOVISUAL

O BH nas Telas contempla a publicação de editais para incentivo à produção de curtas, médias e longas-metragens, produtos para TV, produção de Games Mobile baseados em Histórias em Quadrinhos de Belo Horizonte, festivais, cultura gastronômica, pesquisas e audiovisual comunitário.

Artesanato e Artes Folclóricas

FEIRA DA AFONSO PENA

Idealizada por um grupo de artistas e críticos de arte em 1969, é hoje a maior feira de artesanato a céu aberto da América Latina. Dividida em 16 setores, incluindo 3 áreas de alimentação, apresenta mais de 2.000 expositores e cerca de 10 mil trabalhadores diretos e indiretos.





Literatura

SEMPRE UM PAPO

Um dos projetos de maior credibilidade no país, há 33 anos incentiva a leitura ao colocar, frente a frente, autor e público para uma conversa em auditório.

Transversal

P7 CRIATIVO

Agência de Desenvolvimento da Indústria Criativa de Minas Gerais cuja missão é promover negócios que têm a criatividade, a inovação e o conhecimento como ingredientes fundamentais para a geração de valor. O P7 trabalha para criar uma comunidade ativa de empresas, empreendedores e profissionais das seguintes áreas: audiovisual, moda, software e tecnologia da informação, design, comunicação, arquitetura, games, música, pesquisa e desenvolvimento, arte, cultura e gastronomia.

OUTROS ESPAÇOS CRIATIVOS

CENTRO DE ARTE POPULAR

Espaço de divulgação, apreciação e manifestações da arte popular de Minas Gerais, o acervo conta com, aproximadamente, 800 peças, entre criações que remetem a pinturas rupestres e outras que dialogam com os grafites urbanos.

CONJUNTO MODERNO DA PAMPULHA

Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco, é um dos principais espaços públicos da capital dedicados ao lazer, cultura e turismo.

MUSEU DA IMAGEM E DO SOM

Dedicado à 7ª arte, promove ações culturais e educativas relacionadas à cultura cinematográfica independente.

MUMO - MUSEU DA MODA

1º museu público brasileiro dedicado à moda, tem o propósito de ser uma referência em memória e pesquisa de moda, indumentária e comportamento de várias épocas.

ZONA CULTURAL DA PRAÇA DA ESTAÇÃO

Marco Zero da capital, possui museus, cinemas e espaços criativos.

LÁ DA FAVELINHA

Projeto de resistência com o intuito de promover arte e cultura no Aglomerado da Serra, uma das maiores favelas da cidade. Programação semanal com 12 oficinas: Corpo e Movimento, Ballet, Teatro, Capoeira, Jiu-Jitsu, Rap, Comunicação, Violão, Inglês, Percussão, “Passinho” e Break Dance.

FINIT

Evento que fomenta o ecossistema mineiro de inovação, tecnologia e empreendedorismo, conectando startups, empresas, investidores e o público em geral.

DESAFIOS E OPORTUNIDADES: MOBILIZAÇÃO PERMANENTE.

Desafios

Mão de obra técnica e especializada insuficientes, numa ponta, e deficiência na qualificação para o atendimento e no design dos serviços, na outra.

Oferta de roteiros e experiências gastronômicas de forma estruturada, sistemática e profissional.

X

Oportunidades

Quantidade e qualidade de instituições de ensino superior e de formação profissional técnica em condições de ampliar a oferta de vagas, modalidades de formação, de produção e de disseminação do conhecimento no campo da gastronomia.

Aumento do número de festivais, eventos e experiências gastronômicas na cidade, além da exploração turística proporcionada pelos *tours* de experiência. Experiência bem-sucedida em eventos turísticos âncora, como o Carnaval de Belo Horizonte e o Arraial de Belo Horizonte, que aumentaram seu poder de atratividade ao inserir a gastronomia como importante pilar conceitual.

**DESAFIOS E OPORTUNIDADES:
MOBILIZAÇÃO PERMANENTE.**

Desafios

Políticas e parcerias público-privadas deficientes.

X

Oportunidades

Fomento e estímulo à iniciativa privada na realização de eventos gastronômicos, como o Edital de Eventos Belotur: Programa Belo Horizonte 4 Estações. Programa Municipal de Gastronomia: tem por objetivos alavancar o setor gastronômico, além de implementar políticas públicas voltadas à solução de problemas identificados pela iniciativa privada e pelo terceiro setor.

DESAFIOS E OPORTUNIDADES: MOBILIZAÇÃO PERMANENTE.

Desafios

As iniciativas e os eventos existem, e têm grande importância. No entanto, a integração da cadeia produtiva e de empreendedores ainda está aquém do nosso propósito.

X

Oportunidades

A Frente da Gastronomia Mineira (FGM) é um coletivo de pessoas e instituições unidas, sem personalidade jurídica constituída, que atua em rede com o propósito de agir de maneira voluntária e colaborativa em prol do desenvolvimento da gastronomia mineira. Tal movimento, criado em 2014, é constituído por instituições públicas, privadas e do terceiro setor, formadores de opinião, empreendedores, profissionais, pesquisadores e professores que atuam na cadeia de valor da gastronomia. Principais áreas de atuação: gestão, tributação e políticas públicas, formação de capital humano, valorização de produtos e modos de fazer típicos, além da promoção e apresentação de seus produtos, profissionais e destinos turísticos no Brasil e no exterior.

DESAFIOS E OPORTUNIDADES: MOBILIZAÇÃO PERMANENTE.

Desafios

Hipervalorização e “glamourização” de regiões da cidade, acarretando um processo de “gentrificação” dos espaços, degradação urbana e desvalorização social de áreas tradicionais da cidade.

X

Oportunidades

Democratização do acesso à gastronomia e à cultura alimentar. Iniciativas públicas: incentivo à realização de eventos, feiras e festivais em locais descentralizados e que estimulem a universalização do acesso; ações de sustentabilidade e promoção da cidadania, como o já citado Edital de Auxílio Financeiro – Programa Belo Horizonte 4 Estações; valorização da gastronomia de rua, popular e de boteco. Iniciativas privadas: eventos em aglomerados (“favelas”) e outros empreendimentos criativos espalhados pela cidade que integram a gastronomia como vetor de desenvolvimento.

Se os desafios são grandes, as oportunidades são ainda maiores. Nosso patrimônio material e imaterial, aliado a iniciativas que só se ampliam, asseguram que **Belo Horizonte** está consolidada como **Cidade Criativa da Gastronomia**.

O título da UNESCO vai nos honrar com o reconhecimento internacional que os brasileiros já nos deram.



CAFEZINHO

**O passado ensina, o futuro
aponta os caminhos e
o café sempre aproxima.**



Em Belo Horizonte, todos os bons encontros são regados com um saboroso cafezinho. Foi assim nas inúmeras reuniões que promovemos para construir essa candidatura. E, como disse Spinoza, os bons encontros definem a potência com a qual agimos no mundo, nos fazendo mover, pela alegria, rumo à expansão.



O PROCESSO DE CANDIDATURA

Belo Horizonte já havia se candidatado ao título de Cidade Criativa da Gastronomia, em 2017. Essa experiência foi de grande aprendizado e reforçou a consciência coletiva sobre o imperativo de mobilizar e engajar todos os atores criativos da sociedade para a conquista desse importante reconhecimento.

Desde então, a Prefeitura da capital mineira, por intermédio da Empresa Municipal de Turismo | Belotur, liderou o processo e vem trabalhando com órgãos públicos e privados, instituições de ensino e sociedade civil na **elaboração colaborativa de um plano estratégico específico para o setor gastronômico**, em consonância com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e da Agenda 2030.

Além da instauração de uma governança forte, legítima, representativa e atuante, demais ações logo se mostraram incontornáveis:

- » a criação de políticas públicas inovadoras;
- » a realização de estudos e monitoramentos sobre os setores criativos;
- » a integração do município com os circuitos limítrofes para o desenvolvimento e fortalecimento da nossa genuína e singular culinária;
- » a ampliação da oferta de roteiros gastronômicos de experiência.

A seguir, resgatamos alguns marcos fundamentais desse processo:

ABRIL DE 2018

Foram realizadas as primeiras reuniões com os órgãos do setor público para apresentação de uma Minuta do Programa PANELA, que estrutura o Programa Municipal de Turismo Gastronômico, quando foi identificada a necessidade de criação da **Comissão Intersetorial de Gastronomia**.

AGOSTO DE 2018

O Ministério da Cidadania, por intermédio da Secretaria Especial de Cultura, abriu processo de seleção para oferecer 15 Consultorias Especializadas a candidatas ao título de Cidades Criativas. Belo Horizonte, por intermédio da Belotur, concorreu com outras 23 cidades e foi contemplada com o 5º lugar geral no Brasil, tendo recebido a melhor nota em relação ao campo Gastronomia.

OUTUBRO DE 2018

Foi realizado, em Belo Horizonte, o Encontro das Cidades Criativas: Turismo e Gastronomia, que direcionou esforços locais para promover o intercâmbio entre as cidades membro da Rede de Cidades Criativas da Unesco pela gastronomia, contando com a participação de delegação representante de Belém (PA), Florianópolis (SC), Paraty (RJ) e do Peru que, representado pelo Escritório de Turismo do país no Brasil, apresentou seu case de sucesso no setor criativo. No Encontro, foi possível compartilhar experiências de candidatura das cidades membro, bem como as boas práticas associadas à gastronomia.



Acervo PBH



Acervo PBH

Essa aproximação contribuiu imensamente para a compreensão da importância da consolidação das políticas e ações, públicas e privadas, em prol do fortalecimento da identidade gastronômica belo-horizontina e da cadeia produtiva do segmento, bem como para a importância estratégica da inserção na Rede.

O levantamento de dados do setor criativo e o engajamento da sociedade civil no processo demandou articulação dos diversos atores da cadeia produtiva da gastronomia e de outros campos criativos da cidade. Foram diversas frentes de atuação numa perspectiva de integração e transversalidade de toda a cadeia da economia criativa local.

ABRIL DE 2019

Foram realizados, na sede da Prefeitura de Belo Horizonte, 2 encontros públicos com envolvimento de 240 lideranças representativas da sociedade civil organizada, de atores da cadeia criativa da cidade e de representantes dos poderes públicos municipal e estadual (ver relação em Ficha Técnica, ao final desse documento). Também aconteceram 5 oficinas de trabalho para elaboração do Dossiê Técnico, que contou com cerca de 90 pessoas dessa representação.



BELO HORIZONTE CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA

Plano de ações

Com o objetivo de corresponder aos objetivos e áreas de ação especificados na Declaração de Missão da Rede de Cidades Criativas, bem como de realizar e promover o desenvolvimento urbano sustentável, Belo Horizonte apresenta o seguinte Plano de Ações para 2019-2023:



Agenda 2030 | Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU - ODS

Projeto 1:

HORIZONTES CRIATIVOS

Objetivo: reorientar a ocupação de espaços urbanos tradicionais e socialmente relevantes, com foco em ações de design e mobiliário urbano, segurança pública, inclusão socioproductiva e diversificação econômica, dinamização cultural e turística considerando o potencial criativo da população das áreas selecionadas, a saber: bairros da Lagoinha, Savassi e Praça da Liberdade; Praça da Estação e Rua Sapucaí; Praça Raul Soares e Praça Sete de Setembro.

Partes beneficiadas: artistas, atores e empreendedores criativos, associações e lideranças comunitárias.

Parceiros: Prefeitura (PBH) com parceria de SEBRAE, BID, Polícia Militar e ONG Pyxere Global.

Setores envolvidos: os 7 criativos.

Resultados esperados: criação de ambiente favorável a indústrias criativas, ao empreendedorismo e ao empoderamento social, bem como o incremento do PIB e de índices sociais das áreas.

Desafios identificados: diagnóstico socioeconômico e mobilização do público.

ODS contemplados: 17, 16, 11, 10, 9, 8, 7, 5, 4, 3 e 1.



Projeto 2:

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E NOVOS NEGÓCIOS NAS REGIONAIS

Objetivos: impulsionar a formalização e a adequação às normas de Segurança Alimentar dos empreendedores e comerciantes de alimentos de rua; valorizar a gastronomia dos bairros por meio de eventos gastronômicos regionalizados, a partir das referências identitárias e dos atores criativos de cada regional; promover a organização produtiva e a inserção competitiva desses territórios.

Partes beneficiadas: artistas, atores e empreendedores criativos, associações e lideranças comunitárias, produtores rurais, jovens em situação de vulnerabilidade.

Parceiros: Prefeitura de Belo Horizonte/Belotur em parceria com instituições de ensino e formação profissional, como o SEBRAE, o SENAC e a CDL.

Setores envolvidos: Gastronomia e Desenvolvimento Urbano.

Resultados esperados: publicação de inventários dos ativos culturais dos territórios, inserção de população jovem e talentos locais de forma digna no mercado, melhoria da qualidade de produtos, serviços e negócios, descentralização de eventos.

Desafios identificados: criação de rede de parceiros e captação de recursos; desenvolvimento de metodologia adaptável a demandas locais; quebra de barreiras de resistência à formalização e segregação social.

ODS contemplados: 17, 16, 11, 10, 9, 8, 7, 5, 4, 3 e 1.



Projeto 3:

PROGRAMA PANELA: CONSELHO GASTRONÔMICO, PLANO DE TURISMO GASTRONÔMICO E PROMOÇÃO INTERNACIONAL

Objetivos: posicionar Belo Horizonte e região como Polo Turístico Gastronômico por meio de um programa municipal de valorização da gastronomia; ações de resgate da autoestima da comunidade; oferta de roteiros de experiência; oportunidades de negócio, emprego e renda no município e circuitos limítrofes.

Partes beneficiadas: cadeia produtiva do Turismo, empreendedores criativos, turistas e munícipes. **Parceiros:** Prefeitura de Belo Horizonte/Belotur, Governo Estadual, SEBRAE, FECOMÉRCIO, CDL, ABIH, ABAV/MG.

Setor envolvido: Gastronomia.

Resultados esperados: qualificação da Gastronomia como produto turístico “âncora”; oferecimento de experiência completa ao munícipe e visitante; consolidação da oferta gastronômica; fortalecimento e integração dos setores da cadeia produtiva; geração de emprego e renda.

ODS contemplados: 17, 16, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 5, 4, 3 e 1.



Plano de ações | âmbito internacional

Desenvolvidas pelo Grupo Gestor e pelo Conselho Consultivo da Candidatura, por meio das Oficinas de Trabalho e de encontros com empreendedores criativos, Belo Horizonte propõe as seguintes iniciativas para o período 2019-2023:

Projeto 1:

ROTA MODERNISTA

Objetivos: estabelecer colaboração criativa e institucional entre cidades referência em design e gestão de conjuntos arquitetônicos e culturais para a promoção desses ativos; inserção competitiva do conjunto Moderno da Pampulha; criação de roteiros.

Parceiros: EMBRATUR, Secretaria de Turismo do Distrito Federal e do estado do Rio de Janeiro, Ministério do Turismo; UNESCO; Instituto dos Arquitetos do Brasil/IAB e ICOMOS.

Setores envolvidos: Gastronomia e Design.

Resultados esperados: dinamização cultural e turística do Conjunto Moderno da Pampulha; agregação de valor ao conjunto por meio da gastronomia e do design; compartilhamento e construção colaborativa de políticas e estratégias de gestão e promoção do ativo cultural; conservação e qualificação do conjunto.

ODS contemplados: 17, 9 e 8.



Projeto 2:

REVISTA ELETRÔNICA “ALIMENTA” - MELHORES PRÁTICAS NOS CAMPOS CRIATIVOS DA REDE

Objetivos: promover, organizar e disseminar dados sobre as melhores práticas internacionais que posicionam a criatividade e a cultura como centro das estratégias de desenvolvimento urbano sustentável. Por meio de artigos das IES das cidades integrantes, a publicação apresenta ensaios e cases sobre as soluções implementadas, bem como relatórios de pesquisas e estudos mais relevantes dos observatórios da rede em português, inglês e francês.

Parceiros: Proposição da Rede BH Cidade Criativa da Gastronomia e Belotur em parceria com IES, Observatórios e Centros de Pesquisas, Embaixadas, UNESCO.

Setores envolvidos: os 7 campos criativos.

Resultados esperados: publicação de periódico bianual, trilingue, em plataforma eletrônica.

Desafios identificados: articulação interna à rede e composição de um comitê científico e editorial que reflita sua abrangência e a diversidade.

ODS contemplados: todos os 17.



Projeto 3:

SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE CIDADES E DESTINOS INTELIGENTES

Objetivos: promover intercâmbio, disseminação e construção colaborativa de soluções urbanas; estimular o desenvolvimento do empreendedorismo com impacto social em seminário anual que tratará de inovação, criatividade, sustentabilidade, novas tecnologias e smart cities.

Setores envolvidos: os 7 campos criativos.

Parceiros: proposição da Belotur e empreendedores criativos em parceria com SEBRAE, UFMG, CEFET-MG e patrocinadores privados.

Resultados esperados: implantação de políticas públicas inovadoras e consoantes à agenda 2030; surgimento de soluções e empreendimentos de impacto social nos 7 campos criativos; estabelecimento de agenda de parcerias público e privadas para ampliar ações de cumprimento dos ODS.

Desafios identificados: viabilizar soluções e recursos para a participação do maior número possível de cidades da Rede.

ODS contemplados: os 17.



COMITÊ GESTOR E CONSELHO CONSULTIVO

Governança

Sob a coordenação executiva e orçamentária da Belotur, a estrutura de execução e gestão dos compromissos assumidos com a Rede no Dossiê, definida de forma colaborativa ao longo dos últimos 2 anos, é sustentada e inspira-se fortemente na constituição de uma institucionalidade ampla e representativa, com capacidade executiva e legitimação social, operacionalizada a partir da vasta adesão à rede local formada nesse processo.

Conforme Portaria Nº 054/2018, a Belotur preside o Comitê Gestor, de instância deliberativa, composto pelas principais secretarias da prefeitura, Secretaria Estadual de Turismo e pela sociedade civil organizada, por instituições de ensino e pelo setor privado, por intermédio do Conselho Consultivo de Participação Social, do qual fazem parte os cerca de 90 representantes

dos setores criativos engajados nesse processo. Todos os atores desse arranjo multi-institucional subscreveram a Carta Manifesto de apoio à candidatura e adesão a esta governança, denominada Rede BH Cidade Criativa da Gastronomia.

A viabilização econômica e executiva do Plano se dará a partir do Orçamento Municipal previsto no PPAG, estruturado e categorizado por ODS, nos quais os projetos aqui indicados são alocados, bem como por meio dos orçamentos das entidades e atores integrantes da rede - parceiros institucionais, técnicos e cofinanciadores dos projetos. Cada membro tem atribuição específica definida no Plano, segundo sua especialidade e campo de atuação.

Do ponto de vista da gestão e do monitoramento do cronograma de execução, as ações serão acompanhadas e debatidas em três institucionalidades já constituídas, a saber: Câmaras Temáticas da Gastronomia nos conselhos de Turismo e de Cultura e na Frente da Gastronomia Mineira. Tal monitoramento se dará com base em indicadores de implantação e de avaliação, elaborados em conjunto pelo Observatório Municipal do Turismo e pelo Observatório do Milênio. Os indicadores de implantação serão monitorados quadrimestralmente e os de resultados a cada ciclo de 12 meses, observando a Lei Nº 11.065, de 1º de agosto de 2017, que estabelece a estrutura orgânica da administração pública do Poder Executivo, bem como o conjunto de metas associadas aos ODS 16 e 17, estabelecidos na Agenda 2030 da ONU.

Por fim, nos comprometemos a entregar à UNESCO, anualmente, o Relatório de Monitoramento de Sócio, conjunto dos indicadores qualitativo e quantitativo de resultados apurados pelos observatórios citados.

IMPACTO ESPERADO SOBRE O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA CIDADE

Absorver

A importância do aprendizado

Ao compor esta distinta Rede Internacional, Belo Horizonte busca desenvolver parcerias, promover intercâmbio e transversalidade criativa com os demais membros em prol do desenvolvimento urbano sustentável. A cidade será capaz, ainda, de absorver novas práticas, novos usos, participar de projetos estratégicos em âmbito internacional, além de ampliar as oportunidades para criadores e profissionais do setor. Também é esperada a melhoria ao acesso e à participação de grupos e indivíduos marginalizados ou vulneráveis na vida cultural e no gozo de bens e serviços criativos da cidade.

Compartilhar

O que já aprendemos e fazemos

Belo Horizonte possui um trabalho precursor e exemplar no combate à fome na periferia da cidade, relacionado ao OSD 2.

No início dos anos 90, cerca de 38% dos habitantes de BH viviam na pobreza, e cerca de 20% das crianças com menos de 3 anos sofriam de desnutrição. Esse cenário levou o Governo a desenvolver uma resposta estruturante que transformou em realidade o direito humano a ingestão de alimentos adequados em quantidade e qualidade. Utilizando apenas cerca de 2% do orçamento anual da cidade, a mortalidade infantil foi reduzida em 60% por meio de mais de 20 programas interligados e complementares. Essa experiência influenciou fortemente a criação do renomado Programa Fome Zero, do Governo Federal Brasileiro.

Além disso, as políticas públicas sustentáveis e de inclusão de médio e longo prazo conferem a Belo Horizonte um de seus maiores diferenciais e demonstram seu potencial de compartilhamento de boas práticas e políticas públicas junto à Rede.

O **Sistema de Segurança Alimentar de Belo Horizonte** é modelo de sucesso reconhecido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), que **o recomenda a outras cidades do mundo**.

Reconhecimento esperado

Belo Horizonte já é cidade da gastronomia, como pudemos demonstrar.

A cidade tem evoluído, permanentemente, para se adaptar ao cenário cultural e de consumo em constante mudança, buscando a harmonia perfeita de tradição, história, singularidade, versatilidade, inclusão e sustentabilidade nas artes culinárias.

A designação de Belo Horizonte será um reconhecimento ao talento e à criatividade de empreendedores e às iniciativas e boas práticas de sua cadeia produtiva, grupo forte e atuante que utiliza a gastronomia como alavanca para o desenvolvimento local.

GLOSSÁRIO DE SIGLAS

ENTIDADES REPRESENTATIVAS:

FGM | Frente da Gastronomia Mineira

ABRASEL | Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

SEBRAE | Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAC | Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SESC | Serviço Social do Comércio

CDL | Clube de Diretores Lojistas

FECOMÉRCIO | Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo

FIEMG | Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais

SINDIBEBIDAS | Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais

ANPAQ | Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade

AMIPÃO | Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

ABIH/MG | Associação Brasileira da Indústria de Hotéis

ABAV/MG | Associação Brasileira de Agências de Viagens

INSTITUIÇÕES DE ENSINO:

UFMG | Universidade Federal de Minas Gerais

CEFET/MG | Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

UNA | Centro Universitário Una

Faculdade Promove

Universidade Estácio de Sá

Faculdade Pitágoras

REDE BELO HORIZONTE | CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA

COMITÊ GESTOR

GOVERNO MUNICIPAL

Belotur – Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte S/A (Coordenação)

Gilberto Castro
Marcos Vinícius Boffa
Ana Gabriela Baêta
Flávia Werneck
Raquel Oliveira
José Geraldo Dolabela

Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUSAN
Darklane Rodrigues Dias
Beatriz Leandro de Souza
Cândida Gomide Paixão
Gladys Rodrigues de Andrade

Secretaria Municipal de Cultura

João Pontes

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico

Diretoria de Projetos Estratégicos
Camilla Vieira Fonseca
Diretoria de Relações Internacionais
Hugo Salomão

Secretaria Municipal de Saúde

Vigilância Sanitária
Evaristo Rabello da Matta
Leandro Esteves de Vasconcellos
Maria Andréa Belloni

Secretaria Municipal de Educação

Jussara Quintão
Maria Teresa Martins da Costa

Secretaria Municipal de Meio Ambiente

Francisco Jorge Mello
Reginaldo Mendonça Junqueira

Fundação de Parques Municipais e Zootômica

Gisele Mafra
Débora Nascimento

Secretaria Municipal de Política Urbana

Subsecretaria de Regulação Urbana - SUREG
Alexandra Peixoto Lamêgo
Subsecretaria de Planejamento Urbano - SUPLAN
Cristina Márcia Santos de Sá

Subsecretaria Municipal de Planejamento e Orçamento

Flávia Ferreira Persechini Valle

GOVERNO ESTADUAL

Secretaria de Estado de Turismo

Superintendência de Gastronomia e Marketing Turístico
Marina Pacheco Simião
Núcleo de Gastronomia
Paula Carvalho

CONSELHO CONSULTIVO**INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR****Centro Universitário UNA***Curso de Gastronomia*

Chef Edson Puiati

Chef Rosilene Campolina

Chef Sinval Espírito Santo

Faculdade PROMOVE*Curso de Gastronomia*

Chef Jackson Cruz Cabral

Chef Cidinha Lamounier

Faculdade ESTÁCIO DE SÁ*Curso de Gastronomia*

Chef Igor Izidoro

Chef Danilo Simões Coelho

Faculdade SENAC*Curso de Gastronomia*

Chef Adriano Vilhena

Prof. Cristiana Gomes Ferreira Lopes

Faculdade PITÁGORAS*Curso de Gastronomia*

Nutricionista Isabel Maia

CEFET - Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

Gislene Duarte Garcia

UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

José Newton Coelho Meneses - Professor Doutor

Historiador

SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA**ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e****Restaurantes**

Ricardo Rodrigues

Luciana Domingues

Rafaela Marinho

Gustavo Alves

Lucas Brandão

FGM - Frente da Gastronomia Mineira

Ricardo Rodrigues

Ana Paula Villas Costa

Anderson Rocha

Flávio Eduardo Matias da Silva

Flávia Werneck Pelegrino

Flávio Trombino

Lino Ramos do Nascimento

Luciana Domingues

Marcelo Wanderley Alves

Marina Pacheco Simião

ARBL - Associação Nacional de Restaurantes da Boa Lembrança

Elisabeth Beltrão

Luciano Roberto da Silva

ANPAQ - Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva de Valor da Cachaça de Alambique

José Otávio Lopes

COMTUR - Conselho Municipal de Turismo**CONSEC - Conselho Estadual de Política Cultural**

Flávio Eduardo Matias da Silva - Conselheiro

Lucas Brandão - Suplente

COMUC - Conselho Municipal de Cultura

Lucas Brandão - Conselheiro

Flávio Eduardo Matias da Silva - Suplente

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Antônio Augusto Viana de Freitas

Renato Lana

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Hans Ebehard

FECOMÉRCIO - Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Minas Gerais

Milena Soares

SESC - Serviço Social do Comércio

Amâncio Marcos Costa de Castro

FIEMG - Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais

SindBebidas – Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais

Mário Moraes Marques

Tatiana Santos

Câmara da Indústria da Alimentação

Mário Moraes Marques

Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação - AMIPÃO

José Batista de Oliveira

Winícius Segantine Dantas

Pamela Portugal

CDL - Câmara de Dirigentes Lojistas

Marcelo de Souza e Silva

Leonardo Braga

Emanuelle Roberta Rodrigues Vianna

Convention & Visitors Bureau

Jair Aguiar Neto

Hernani de Castro Júnior

INICIATIVA PRIVADA

Chefs Locais

Léo Paixão - *Glouton, Nicolau e Nico's*

Flávio Trombino - *Xapuri*

Djalma Victor - *Osso*

Marcelo Haddad - *Paladino*

Mariana Corrêa - *La Patisserie*

Eduardo Avelar - *Territórios Gastronômicos*

Fagner Rodrigues - *Culinária de 2*

Valdelícia Coimbra - *Delícias da Val*

Produtores de Eventos

Eduardo Maya - *Feira Aproxima*

Marcelo Wanderley Alves - *Fuegos e Mesa Ao Vivo*

José Lúcio Mendes - *Expocachaça*

Bruno Barros - *Megaleite*

Maria Eulália Araújo - *Comida Di Buteco*

Antonio Lucio Martins - *Botecar*

Carina Bismarck - *Circuito Sapucaí*

Diogo Kfoury Pereira Coutinho - *Festival*

Internacional de Cerveja e Cultura

Guilherme Henrique Ribeiro Colina - *Degusta*

Cultura

Guilherme Rabelo - *Love Wine*

Bruno Orsini - *Junglebier*

Flávia Botelho - *Circuito Gastronômico da*

Pampulha

Jordane Macedo - *Made in Minas Gerais*

Empreendimentos Locais

Mercado Central

Mercado da Boca

Mineiraria - Casa da Gastronomia

Clube Chalezinho

Xapuri

Dona Lucinha

Paladino

Salumeria

Backer

Wälls

Falke

Influenciadores

Isabela Lapa - *Coisas de Mineiro*

Virgínia Sasdelli - *BH Dicas*

Gabriel Prata - *Guaja*

Guilherme Torres - *Gui Torres*

Daniel Neto - *Blog Baixa Gastronomia*

Marcus Paranhos - *Blog Barba, Barriga e Cerveja*

Isadora Boerger - *Já Comi*

Outros Parceiros

Ana Laura Guimarães - *Cachaciê*

Aparecida Barcelos - *Hortelões da Lagoinha*

Bar em Bar

BH Airport

Daniela Martins - *Instituto Mani*

Fernanda Murta - *Trem de Oz*

Filipe Thales - *Viva Lagoinha*

Flávio Santiago - *Tradução (Celo - Tradução, Língua e Cultura)*

Iara Mol - *Design Gráfico*

Katia Becho - *Textos e Pesquisas*

Katia Comini - *Correios*

Mônica Carvalho - *Tradução (Celo - Tradução, Língua e Cultura)*

Mylene Youssef - *Tato Produções*

Nereu Jr. - *Fotógrafo*

Projeto Fartura

Rayssa Monteiro - *Produtora Cultural 3 Palavrinhas*

Revista Prazeres da Mesa

Tom Pires - *Consultor Técnico UNESCO Brasil*

(Gauthama Desenvolvimento)

Toninho Horta (Musician) - *Instituto Maestro João Horta*

UMAMI - *Comunicação em Gastronomia*

Vani Fonseca - *Pesquisadora*

Victor Schwaner - *Fotógrafo*

CARTAS DE APOIO

OUTRAS CIDADES CRIATIVAS BRASILEIRAS

» Florianópolis
(Gastronomia)
Designada em 2014

» Paraty
(Gastronomia)
Designada em 2017



DECLARAÇÃO DE APOIO

Florianópolis, 28 de junho de 2019.

À

Rede das Cidades Criativas da UNESCO

REF.: Carta de Apoio - Candidatura de Belo Horizonte à Rede das Cidades Criativas da UNESCO

É com imensa satisfação que a cidade de Florianópolis, designada em 2014 como Cidade Criativa da Gastronomia, vem pelo presente **manifestar o seu apoio** à candidatura de Belo Horizonte, junto à Rede das Cidades Criativas da UNESCO.

Belo Horizonte possui uma gastronomia de DNA, autoral, que reflete a cultura e os saberes de seu povo e rica em elementos e ingredientes próprios. Com tamanha diversidade, essa cultura gastronômica vai muito além dos estereótipos que a ela são associados. As políticas públicas sustentáveis e de inclusão de médio e longo prazo conferem a Belo Horizonte um de seus maiores diferenciais e demonstram seu potencial de compartilhamento de boas práticas e políticas públicas junto à Rede.

Consideramos que o trabalho desenvolvido neste campo, por atores públicos e privados, tem sido de grande relevância e qualidade para os empreendedores da cadeia produtiva da gastronomia da cidade, além do impacto que exerce no desenvolvimento, na cultura, nos costumes e na história local.

Sendo assim, a cidade de Florianópolis entende que a candidatura de Belo Horizonte demonstra, de forma clara e prática, a disposição, o compromisso e a capacidade da cidade em contribuir com os compromissos da Rede. Por fim, reiteramos nossa disposição em estabelecer parcerias, intercâmbios de boas práticas e **projetos de desenvolvimento e inovação** com Belo Horizonte visando a consolidação do campo criativo das duas cidades. Atenciosamente,

Marcus José Rocha
Superintendente de Ciência, Tecnologia e Inovação
Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico

Rua Padre Roma nº 482, 3º andar, sala 306 – Centro
Florianópolis/SC – CEP 88010-090
CNPJ: 82.892.282/0011-15
superintendente.cti@pmf.sc.gov.br



SECRETARIA DE CULTURA

Ofício SEMUC Nº 035/2019

Letter of Recommendation

To Whom This May Concern,

The city of Paraty is proud to offer its recommendation to the city of Belo Horizonte, known for its unique notoriety in the field of gastronomy and all the efforts being made towards the achievement of plain sustainable development.

As unique as Belo Horizonte is, the capital of Minas Gerais state fuses tradition and modern cuisines in a very particular way, embracing its population while using creativity as a key to bring further access to public policies in multiple areas.

We strongly believe the "UNESCO Cities of Gastronomy Network" would benefit as much as the population of Belo Horizonte, due to all the tradition, and possibilities of partnerships this iconic city has to offer, as a hub of integration at the core of Brazil.

Best regards,

Cristina Souza Santos Maseda
Secretary of Culture
Paraty | Creative City of Gastronomy

Cristina Souza Santos Maseda
Secretária de
Cultura de Paraty
Mat.: 302.037

crismaseda@gmail.com
paratycreativecity@gmail.com

Paraty, June 28, 2019

CARTAS DE APOIO

» Governo do Estado de Minas Gerais (Secretaria de Estado de Turismo)



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Turismo
Gabinete

Ofício SETUR/GAB nº. 24/2019

Belo Horizonte, 27 de maio de 2019.

Exmo. Senhor

Gilberto César Carvalho de Castro

Presidente

Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte – BELOTUR

Rua da Bahia, nº. 888 – Centro

Belo Horizonte – MG – CEP: 30.160-011

Assunto: Apoio Institucional - Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia

Referência: [Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 1410.01.0000133/2019-26].

Senhor,

Cumprimentando-o cordialmente, a Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais manifesta seu apoio à candidatura do município de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia, junto a Rede de Cidades Criativas da UNESCO. Compreende-se que o trabalho desenvolvido pelos atores público e privado, ressalta a criatividade em tal área, sendo de grande relevância e qualidade, no tocante da cadeia produtiva gastronômica existente em Belo Horizonte, exercendo influência sobre a cultura, costumes e história local.

Belo Horizonte traz em sua culinária a simplicidade, carregada de sabor e história. Simplicidade essa, da utilização de ingredientes regionais, e da criatividade de maneira diversa na concepção de pratos distintos, evidenciando um DNA autoral, capaz de refletir a cultura e o saber local, que vem sendo repassado de geração em geração.

Essa diversidade culinária pode ser experimentada em seus múltiplos e tradicionais "butecos", em segmentos e especialidades diferentes, sendo 28 estabelecimentos do setor por Km², consolidando Belo Horizonte como a cidade com mais bares per capita do país. Além destes, a capital possui em sua cadeia, restaurantes e o mercado central (eleito um dos melhores do mundo) e um quantitativo significativo de festivais e eventos gastronômicos, que demonstram uma dinâmica da capital mineira frente à gastronomia.

No que tange o turismo, segundo pesquisa realizada por esta casa, a gastronomia é um dos

pontos mais fortes na visão do turista, que busca experimentar a culinária mineira, e acaba por promover a geração de emprego e renda local, impactando no PIB.

A sustentabilidade do segmento é trabalhada pela cidade através de programas que garantem o acesso ao alimento, fomentam a produção, comercialização e consumo de produtos agroecológicos, além do atendimento dos objetivos do desenvolvimento sustentável presentes na Agenda 2030 da ONU, indo de encontro com o papel da cultura enquanto facilitadora na construção de cidades sustentáveis.

Belo Horizonte já se consolidou como cidade da gastronomia e, é sem sombra de dúvidas, um local de síntese de sabores e saberes mineiros, de muito talento e criatividade, que envolve toda cadeia alimentar, integrando pessoas em torno da culinária e o resgate da memória afetiva interiorana, sendo inclusiva através de políticas ligadas às questões gastronômicas. Desta forma, reforçamos nosso apoio à candidatura de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia.

Atenciosamente,

Marcelo Matte
Secretário de Estado de Turismo



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Landi Matte, Secretário de Estado**, em 27/05/2019, às 18:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5170722** e o código CRC **3FE243DE**.

Referência: Processo nº 1410.01.0000133/2019-26


SEI nº 5170722

Rodovia Papa João Paulo II, 4001 - Edifício Gerais, 11º Andar - Bairro Serra Verde - Belo Horizonte - CEP 31630-901

CARTAS DE APOIO

» Câmara Municipal de Belo Horizonte

» CDL | Clube de Diretores Lojistas

 **CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE**

Ofício 035/2019 – Presidência

Belo Horizonte, 21 de maio de 2019.

Exmo Sr.
Gilberto César Carvalho de Castro

Juliano Lopes PTC

Ver. Carlos Henrique
Secretário Geral
Câmara Municipal de Belo Horizonte

RECEBIMENTO
NOME: *Marlene Hoed*
DATA: *04.06.2019*

A Câmara Municipal de Belo Horizonte – CMBH vem pelo presente manifestar o seu apoio à candidatura de Belo Horizonte junto ao Rede das Cidades Criativas da UNESCO pela Gastronomia, por considerar que o trabalho desenvolvido neste âmbito tem sido de grande relevância para o nosso desenvolvimento e pela importância que esta tem na sua cultura, tradição e história locais.

Das quitandas mais tradicionais à alta gastronomia, dos petiscos de boteco à fartura dos almoços em fogão a lenha, possuímos uma gastronomia de DNA autoral e que reflete a cultura e os saberes do nosso povo, rica em elementos e ingredientes singulares. Tradição que se mantém viva através do tempo, sendo repassada por gerações, e presente em vários estabelecimentos “tipicamente mineiros” no Brasil e no mundo.

Fruto desta vocação e identidade, é empenho permanente da cidade consolidar um amplo e abrangente programa de ações públicas, em parceria com a cadeia produtiva, que abarca a gastronomia e a cultura alimentar como eixo central de uma agenda de desenvolvimento urbano sustentável, promovendo o fortalecimento deste segmento no contexto da economia criativa.

Portanto, reiteramos nossa disposição em contribuir através de programas, políticas públicas eficientes e elaboração de leis que incentivam e promovam o crescimento do setor gastronômico de Belo Horizonte.

Atenciosamente,

Wagner Messias Silva
WAGNER MESSIAS SILVA
VEREADOR PRETO

Ver. Irlan Melo
Vereador Irlan Melo
Líder do PR

Ver. Nely Aquino
Vereadora Nely Aquino
Presidente

Ver. Pedro Patrus
Vereador Pedro Patrus
Câmara Municipal de Belo Horizonte

Ver. Edmar Branco
Edmar Branco
Vereador - Avante

Ver. Alvaro Damiano
Alvaro Damiano
Vereador (DEM)

Ver. Fernando Luiz
Vereador Fernando Luiz

Ver. Di Gregório
Di Gregório
Vereador (P.S.)

Ver. Juninho dos Hermandos
JUNINHO DOS HERMANDOS
Vereador

Senhor Gilberto César Carvalho de Castro
Diretor-Presidente da BELOTUR
Rua da Bahia, 888 - 7º andar Centro
CEP30160-011 Belo Horizonte - MG



Belo Horizonte, 13 de maio de 2019.
PRE/138/19

Ilmo. Sr.
Gilberto Castro
MD. Presidente da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte - Belotur

Senhor Presidente,

A Câmara de Dirigentes Lojistas de Belo Horizonte, entidade de classe que representa os interesses de mais de 12 mil empresas do comércio e serviços da capital mineira, vem manifestar seu apoio à candidatura de Belo Horizonte para receber o título de Cidade Criativa da Gastronomia, conferido pela UNESCO.

Nossa cidade já possui hoje força expressiva quando o assunto é gastronomia e criatividade e o título vem para reforçar tais características no país e no mundo.

Entendemos que esse reconhecimento contribuirá não só para o fortalecimento do potencial turístico da cidade, uma vez que seremos vistos no contexto mundial, mas também para o ecossistema de inovação belo-horizontino ao valorizar a cultura da criatividade.

O título ainda trará grande movimentação para os setores de comércio e serviços da Capital, principalmente do segmento gastronômico.

Diante disso, reafirmamos nosso propósito de apoio a esta importante iniciativa.

Atenciosamente,

Marcelo de Souza e Silva
Presidente



Av. João Pinheiro, 495 • Belo Horizonte • MG • 30130-180
Fone: (31) 3249-1666 • Fax (31) 3249-1749 • www.cdlbh.com.br

CARTAS DE APOIO

- » AMIPÃO | Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação
- » ANPAQ | Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade



Belo Horizonte, 15 de maio de 2019
Ofício 10/2019

Exmo Sr.
Gilberto César Carvalho de Castro
MD Presidente da Belotur

É com imensa satisfação que A AMIPÃO – Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação vem pelo presente manifestar o seu apoio à candidatura de Belo Horizonte, como cidade Criativa da Gastronomia junto à Rede das Cidades Criativas da UNESCO, por considerar que o trabalho desenvolvido, por atores públicos e privados, neste campo tem sido de grande relevância e qualidade para os empreendedores da cadeia produtiva da gastronomia da cidade e pela importância que este segmento exerce na cultura, nos costumes e na história local.

A AMIPÃO tem por missão promover, contribuir e induzir a contínua evolução e a excelência da Indústria Mineira de Panificação, fortalecendo sua permanente competitividade, institucionalizando a continuidade empresarial, buscando alcançar ambiências regional, estadual, nacional e internacional.

Entendemos que valorizar a gastronomia e a culinária para a política de segurança alimentar significa construir estratégias onde essa cultura, com suas tradições e valores, esteja alinhada à produção de alimentos saudáveis, assim como à inclusão social, por meio do empreendedorismo e da geração de trabalho e renda.

Acreditamos no potencial que Belo Horizonte já possui diante de toda sua riqueza, aliada à história, diversidade e ampla oferta gastronômica e objetivando consolidar este segmento é que a cidade busca seu reconhecimento junto à UNESCO como Cidade Criativa da Gastronomia.

Atenciosamente,


José Batista de Oliveira
Presidente do Sindicato das Indústrias de Panificação de Minas Gerais


Winiclus Segantine Dantas
Presidente da Associação Mineira da Indústria de Panificação

Av. do Contorno, 4.610 | 2º andar
Fones: (31) 4401-0281 | 4401-0282



ANPAQ
Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique

Belo Horizonte, 16 de maio de 2019

Exmo Sr. Gilberto César Carvalho de Castro
MD Presidente da Belotur

É com imensa satisfação que a ANPAQ - Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique, vem pelo presente manifestar o seu apoio à candidatura de Belo Horizonte, como cidade Criativa da Gastronomia, junto à Rede das Cidades Criativas da UNESCO.

Cachaça é gastronomia, e a cultura da cachaça está fortemente presente como símbolo e representação da culinária belo-horizontina.

A ANPAQ tem como proposta básica e missão defender, valorizar e promover a cachaça artesanal de alambique de qualidade, no mercado nacional e internacional. A Cachaça é o nosso patrimônio líquido, é parte da cultura de Minas Gerais e consequentemente de Belo Horizonte, como cidade que sintetiza as muitas Minas Gerais, com seus sabores e saberes.

Acreditamos no potencial de Belo Horizonte. O trabalho desenvolvido por atores públicos e privados em prol da gastronomia da capital mineira tem sido de elevada qualidade e de grande relevância, a ponto de exercer importante influência na cultura local. Suas riquezas, diversidades e amplitudes são explícitas e lastreiam a candidatura da cidade, em busca de um reconhecimento junto à UNESCO, como Cidade Criativa da Gastronomia.

Atenciosamente,


José Otávio Lopes
Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique

R. Levindo Lopes, 333, Lj. 08, Funcionários, Belo Horizonte/MG - CEP 30.140-170 (31) 3442-9181

CARTAS DE APOIO

- » SINDIBEBIDAS | Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais
- » Câmara da Indústria de Alimentos



DECLARAÇÃO DE APOIO

Declaramos para os devidos fins que o SindBebidas – Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais apoia a candidatura na UNESCO de Belo Horizonte a Cidade Criativa da Gastronomia. Essa ação visa a candidatura de Belo Horizonte junto à UNESCO, em reconhecimento da gastronomia como destaque que passa a constituir não apenas um atrativo, mas também um importante segmento da oferta turística da cidade, além de ser fator de integração entre turistas e comunidade local. Ao conquistar o título, a cidade tem a oportunidade de se integrar a uma rede internacional de cooperação que envolve outros setores criativos, participar de projetos estratégicos em âmbito internacional, fomentar a indústria criativa local, oportunizar negócios, compartilhar as melhores práticas e políticas públicas sustentáveis e de inclusão social, além de ratificar Belo Horizonte como capital da gastronomia.

Por ser verdade firmamos a presente.

Belo Horizonte, 10 de maio de 2019

MÁRIO MORAIS MARQUES
PRESIDENTE DO SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CERVEJA E BEBIDAS
EM GERAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais
Av. do Contorno, 4.456 – 6º andar – Funcionários – Belo Horizonte – MG – 30110-028
Telefax: (31) 3281-7234 – e-mail: sindbebidas@fiemg.com.br

**CÂMARA DA INDÚSTRIA
DE ALIMENTOS**

DECLARAÇÃO DE APOIO

Declaramos para os devidos fins que a Câmara da Indústria de Alimentos da Fiemg, apoia a candidatura na UNESCO de Belo Horizonte a Cidade Criativa da Gastronomia. Essa ação visa a candidatura de Belo Horizonte junto à UNESCO, em reconhecimento da gastronomia como destaque que passa a constituir não apenas um atrativo, mas também um importante segmento da oferta turística da cidade, além de ser fator de integração entre turistas e comunidade local. Ao conquistar o título, a cidade tem a oportunidade de se integrar a uma rede internacional de cooperação que envolve outros setores criativos, participar de projetos estratégicos em âmbito internacional, fomentar a indústria criativa local, oportunizar negócios, compartilhar as melhores práticas e políticas públicas sustentáveis e de inclusão social, além de ratificar Belo Horizonte como capital da gastronomia.

Por ser verdade firmamos a presente.

Belo Horizonte, 10 de maio de 2019

MÁRIO MORAIS MARQUES
PRESIDENTE DA CÂMARA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DA FIEMG