

Manifesto pela cozinha mineira

Uma identidade viva. Muitas expressões. Um compromisso com quem produz e trabalha.

Minas Gerais, setembro de 2026.

A cozinha de Minas Gerais não pertence a um governo ou a um partido. Pertence às pessoas que a fazem viver. O papel do Estado não é disputar a autoria dessa cultura. É criar condições para que seus protagonistas possam dar continuidade a essa cultura e viver dignamente de seu trabalho.

Não precisamos inventar outra identidade para conquistar reconhecimento. Precisamos reconhecer a diversidade que já existe e ampliar suas oportunidades. Uma cozinha não começa de novo quando muda a apresentação do prato. Sua história continua, inclusive quando alguém encontra uma maneira diferente de contá-la.

Essa reflexão deve muito às conversas com meu amigo Léo Paixão, minha referência na gastronomia e parceiro na criação do Mina Jazz Bar. O que levo desse diálogo é uma convicção: não há uma única maneira de fazer cozinha mineira. Há muitas expressões de uma identidade que merece ser celebrada, sem transformar tradição e criatividade em adversárias.

Recuso a ideia de reduzir nossa cozinha a uma comida antiga e pesada. Um frango com quiabo ou um tutu de feijão não deixa de ter ligação com Minas Gerais porque ganhou uma porção menor, outra técnica ou uma apresentação contemporânea. Também não precisa mudar para merecer respeito. O valor de uma receita não depende do preço cobrado por ela.

Há lugar para a lanchonete, a quitanda e o restaurante de alta gastronomia. Há lugar para o restaurante a quilo e para a casa que oferece um menu de degustação. Excelência não é exclusividade do luxo. Uma refeição cotidiana bem preparada merece o mesmo respeito cultural que uma criação servida numa ocasião especial.

O diálogo com o Japão no Mina Jazz Bar e a proposta latino-mineira do Nicolau, como a define Léo, ilustram essa liberdade. Outras referências não precisam apagar nossa origem. Reconhecer uma criação híbrida é legítimo; impor uma suposta pureza culinária não é função de governo.

Por isso, este manifesto pela cozinha mineira se dirige à gastronomia de Minas Gerais em toda a sua extensão. Ela inclui pratos e também cachaças, cafés, doces, queijos e quitandas. Inclui os conhecimentos e as pessoas que permitem que esses produtos cheguem à mesa. A política pública precisa enxergar essa cadeia inteira.

Um Patrimônio Reconhecido, Uma Responsabilidade Permanente

Não partimos do zero. Belo Horizonte integra, desde 2019, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO na categoria Gastronomia. Esse reconhecimento já existe e precisa ser aproveitado em cooperação com o município, não apresentado como conquista futura de outro governo.

Em 2023, os Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, com foco no milho e na mandioca, foram registrados como patrimônio cultural imaterial estadual. Em 2024, os modos tradicionais de fazer o Queijo Minas Artesanal passaram a integrar a Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO. O reconhecimento alcança conhecimentos e práticas, não apenas produtos expostos numa vitrine.

Essas conquistas nos lembram de uma obrigação: preservar um patrimônio é garantir condições para que ele continue vivo. O reconhecimento precisa chegar à formação de novas gerações e ao cotidiano de quem produz. Não pode terminar numa cerimônia.

O mundo oferece referências úteis. A cozinha tradicional mexicana foi reconhecida pela UNESCO em 2010 como um sistema cultural que reúne práticas agrícolas e conhecimentos culinários comunitários. No Peru, o Maido alcançou o primeiro lugar do The World's 50 Best Restaurants em 2025 com uma cozinha que aproxima referências peruanas e japonesas. São experiências diferentes: uma ajuda a compreender a proteção dos saberes; a outra, a liberdade de criação. Não oferecem uma receita administrativa pronta, e não precisamos copiar seus pratos para aprender com elas.

Também reconheço iniciativas das administrações anteriores. Minas Gerais já anunciou um Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira e realizou ações de promoção. Minha proposta não é apagar esse trabalho. É avaliar o que produziu resultados, corrigir o que precisa melhorar e dar continuidade ao que funciona. Uma política de Estado deve durar mais que sua campanha publicitária.

Do Plano De Governo À Vida De Quem Faz A Gastronomia

Nosso Plano de Governo reúne instrumentos para essa transformação. Prevê apoio à produção e à pesquisa, fortalecimento dos circuitos regionais, profissionalização da gestão turística e proteção dos mestres e dos saberes. Também propõe avaliar o resultado das políticas e distribuir melhor as oportunidades entre os territórios.

Este manifesto explicita como pretendo aplicar essas diretrizes à gastronomia. São sete frentes de trabalho: acesso a mercados, comunicação, formação, infraestrutura, saberes, turismo e verificação de resultados.

1. Acesso A Mercados: O Produtor Precisa Participar Da Prosperidade

Quero aproximar produtores de restaurantes e meios de hospedagem, com apoio das instituições estaduais e cooperação com quem conhece as necessidades locais. A Emater-MG pode contribuir com assistência técnica e acesso a mercados; a Epamig, com pesquisa aplicada; o IMA, com sua capacidade técnica de defesa sanitária. A política deve ajudar o pequeno produtor a compreender e cumprir as exigências, não simplesmente deixá-lo sozinho diante delas.

O diagnóstico precisa identificar onde está o obstáculo: conservação, entrega, escala, informação ou regularidade do fornecimento. Não adianta celebrar um queijo e não enfrentar a dificuldade de quem tenta comercializá-lo de maneira adequada. Valorizar o artesanal não significa dispensar segurança dos alimentos. Significa tornar possível uma produção segura sem apagar sua identidade.

Também quero aproximar a pesquisa dos problemas de quem produz. A inovação pode acontecer antes de o ingrediente chegar à cozinha, melhorando processos e reduzindo perdas. O apoio da Fapemig à pesquisa aplicada e a cooperação com universidades deverão ajudar a construir essas respostas. O Estado deve facilitar essas conexões, sem determinar compras privadas ou escolher os fornecedores de cada restaurante. A medida de sucesso será a continuidade das relações comerciais, não apenas a presença numa feira.

2. Comunicação: Uma Identidade Compartilhada, Sem Apagar As Diferenças

Defendo a promoção da gastronomia de Minas Gerais como uma identidade que acolhe muitas expressões. Não quero dividir a cozinha entre uma versão supostamente ultrapassada e outra que precisaria negar a primeira para se apresentar ao mundo. Tampouco quero um cardápio oficial ou uma estética escolhida pelo governo.

Vamos articular a promoção com os municípios e as instâncias regionais, em cooperação com a Embratur nas ações pertinentes. Comunicação coordenada não significa repetir a mesma propaganda em todos os lugares. Significa oferecer informações confiáveis para que o visitante compreenda o destino e consiga organizar sua experiência.

É preciso saber como chegar, onde encontrar os serviços e quais atividades estão disponíveis. A informação deve incluir acessibilidade e funcionamento, com diferentes faixas de preço e propostas culinárias. Quero ampliar a presença de visitantes de outros estados e países, sem diminuir a importância dos próprios mineiros. Nossa cultura tem valor antes de receber qualquer aprovação estrangeira.

3. Formação: Hospitalidade Exige Conhecimento E Condições De Trabalho

Em maio de 2025, o Governo de Minas Gerais registrou a formatura de 58 estudantes da primeira turma do curso técnico em gastronomia do INHAC realizada pelo Trilhas de Futuro. É uma experiência concreta de formação que merece ser examinada e fortalecida quando demonstra resultados. O próximo passo não é apenas contar certificados: é acompanhar como a formação contribuiu para a vida profissional dessas pessoas.

Quero construir parcerias com instituições de ensino e organizações de formação profissional para qualificar o atendimento, a cozinha e a gestão. A cooperação com instituições como INHAC, Senac e Sebrae deve respeitar sua autonomia e responder às necessidades das regiões, não impor um modelo único.

A formação precisa trabalhar custos, idiomas, organização do serviço e segurança dos alimentos conforme a realidade de cada destino. Precisa também considerar os obstáculos que impedem o aluno de concluir o curso. Não existe hospitalidade de qualidade sustentada pela desvalorização de quem trabalha. O aprimoramento do serviço exige equipes preparadas e condições dignas de permanência na profissão.

4. Infraestrutura: A Experiência Começa Antes De O Visitante Sentar À Mesa

Não basta anunciar uma experiência extraordinária se o acesso é difícil ou os equipamentos não funcionam como informado. Gastronomia e turismo precisam conversar com as políticas de infraestrutura. As condições de deslocamento afetam tanto quem visita quanto quem abastece os estabelecimentos.

Nosso plano prevê manutenção rodoviária por desempenho e uma carteira permanente de projetos, além da estruturação de corredores ferroviários. Essa agenda pode conectar destinos e cadeias produtivas, com estudos e fontes de financiamento definidos. Não vou tratar uma ferrovia em planejamento como obra pronta nem prometer que sua implantação, sozinha, reduzirá o preço de toda refeição.

O Estado deverá cuidar das suas responsabilidades e apoiar os municípios na preparação de soluções. Acessibilidade, conservação dos equipamentos, informação e serviços de apoio precisam fazer parte do planejamento turístico. Isso exige cooperação, sem substituir a autoridade municipal sobre o trânsito ou o uso do espaço urbano. Uma campanha de promoção precisa encontrar uma experiência que o visitante consiga realizar.

5. Saberes: Quem Guarda A Tradição Precisa Ter Voz E Oportunidade

Nosso plano prevê o Mapa Estadual da Cultura e o apoio aos mestres e aos guardiões dos saberes. Vamos aproveitar os registros existentes e construir as ações com quem mantém essas práticas. Não precisamos recomeçar um inventário a cada mandato para reconhecer o trabalho que já foi feito.

Uma cozinheira tradicional não deve ser lembrada apenas para uma fotografia. Quando participa de uma atividade de formação, seu trabalho precisa ser reconhecido e remunerado pelo instrumento adequado. O apoio deve alcançar quem não dispõe de equipe para preparar projetos ou de acesso aos grandes eventos, com orientação e critérios públicos.

A transmissão às novas gerações deve aproximar cultura e educação, conforme previsto no programa. As comunidades precisam decidir como desejam participar, sem obrigação de transformar sua vida num espetáculo turístico. Preservar não é congelar uma receita. É sustentar as condições para que o conhecimento continue sendo praticado e transmitido.

6. Turismo: O Festival Deve Abrir Uma Porta Que Continue Aberta

Os festivais podem atrair visitantes e apresentar a produção de uma região. Quero valorizá-los pelo encontro que promovem e também pelo que deixam depois. Quem conhece uma cidade durante um evento deve poder voltar e encontrar experiências de qualidade em outros momentos do ano.

Vamos articular calendários e roteiros com os negócios e as comunidades locais, conectando gastronomia e hospedagem às visitas à produção e ao patrimônio. As experiências com cachaça e café, por exemplo, podem permitir conhecer quem produz e continuar comprando depois da viagem. Cada roteiro precisa ter condições reais de funcionamento, não apenas um nome no material de divulgação.

Nas estâncias hidrominerais, nosso plano já relaciona a economia do bem-estar à operação profissional e a um calendário permanente. A gastronomia deve integrar essa experiência. Não proponho que toda cidade copie Tiradentes ou que todo restaurante se pareça com uma casa de Belo Horizonte. Cada território deve desenvolver suas possibilidades. O objetivo é ampliar a permanência e o consumo local, respeitando a população que vive ali o ano inteiro.

7. Verificação: O Resultado Precisa Chegar A Quem Trabalha

Segundo balanço divulgado pelo Sebrae em junho de 2026, o Prepara Gastronomia registrou 508 agendas comerciais e R\$ 14,3 milhões em expectativa de negócios. A aproximação entre compradores e fornecedores merece reconhecimento. A expressão “expectativa”, entretanto, importa: não se trata de faturamento já comprovado. A pergunta seguinte é quantas dessas relações se tornaram vendas e continuaram funcionando.

Esse será o sentido da avaliação que proponho. Quero acompanhar o gasto dos visitantes, a participação dos negócios locais, a permanência e o retorno aos destinos. Na formação, acompanhar conclusão e trajetória profissional. Na produção, verificar continuidade das vendas. Movimento num evento não equivale automaticamente a renda adicional para toda a região.

A Comissão Independente de Avaliação e Resultados prevista em nosso plano poderá examinar essas políticas, preservada sua autonomia. O governo continuará responsável por decidir e executar, e deverá responder às evidências. Uma política proposta por mim também poderá precisar de correção. Não transformarei resultado desfavorável em informação escondida.

Compromisso Público, Não Favor Privado

As sete frentes exigem coordenação dos instrumentos existentes, não a criação de sete novas estruturas. Os Governos Regionais deverão ajudar a identificar necessidades e articular providências. O orçamento de cada medida precisará apresentar custos, fontes, metas, prazos e responsáveis. Novas despesas dependerão de sustentação financeira, e os recursos serão acompanhados publicamente.

Minha experiência no setor ajuda a compreender dificuldades. Não me autoriza a oferecer tratamento especial ao meu negócio ou ao dos meus amigos. O acesso a oportunidades deverá obedecer a critérios gerais, com transparência e prevenção de conflitos de interesse, como estabelece nosso Plano de Governo. O diálogo estará aberto também a quem discorda de mim.

Quero uma política que enxergue a capital e o interior, os estabelecimentos conhecidos e aqueles que ainda precisam de uma primeira oportunidade. A gastronomia não será tratada apenas como cenário para fotografias oficiais. Será considerada pelo conhecimento que preserva e pelas oportunidades que pode ampliar.

Pela Cozinha Que Já Somos E Pelo Futuro Que Podemos Construir

Este manifesto é um convite a quem cultiva, cozinha, ensina, empreende, pesquisa e trabalha com a gastronomia. Também é um compromisso com quem deseja conhecer melhor a cultura que existe à sua volta. Minas Gerais não precisa escolher entre orgulho de sua história e ambição de futuro.

Quero que uma quitandeira consiga transmitir seu ofício. Que um pequeno produtor encontre compradores regulares. Que um jovem transforme sua formação em oportunidade. Que um trabalhador seja respeitado. Que o visitante encontre razões para ficar mais e voltar. E que o morador participe dessa prosperidade, em vez de apenas assistir à passagem dos turistas.

Não quero inventar uma nova cozinha mineira. Quero ampliar as oportunidades de quem faz a cozinha de Minas Gerais.

A criatividade deve ter liberdade. A tradição deve ter seus protagonistas reconhecidos. E o desenvolvimento deve chegar a quem trabalha.

A cozinha mineira não precisa de outro nome. Precisa de um governo que respeite sua história e trabalhe pelo seu futuro.

Gabriel Azevedo

Candidato ao Governo de Minas Gerais

MDB | 15