

## CULTURA

- **Dia da Gastronomia Mineira – Lei nº 20.577, de 21/12/2012**

**Ementa:** Institui o Dia da Gastronomia Mineira.

**Origem:** Projeto de Lei nº 3.606/2012, de autoria do Governador do Estado.

O Dia da Gastronomia Mineira, a ser celebrado em 5 de julho, além de ter por finalidade divulgar a culinária do Estado, presta homenagem ao nascimento do escritor Eduardo Frieiro, professor da Universidade Federal de Minas Gerais, fundador da Biblioteca Estadual Luiz de Bessa e autor de “Feijão, Angu e Couve – ensaio sobre a comida dos mineiros”. Publicado em 1966, o livro foi a primeira obra a abordar a culinária mineira sob os aspectos histórico, antropológico e sociológico.

A culinária mineira foi-se consolidando em duas principais fases da ocupação do território do Estado. A precariedade no abastecimento que caracterizou a primeira fase do povoamento, no ciclo do ouro, foi determinante no aproveitamento dos recursos alimentares advindos das culturas de subsistência domésticas, sobretudo o porco e o frango. A segunda fase, após o declínio da atividade aurífera, no período de dispersão da atividade econômica para o meio rural, foi marcada por maior abundância e diversidade de alimentos e pela incorporação dos produtos derivados da pecuária bovina, em especial o leite e o queijo.

Em seu sítio eletrônico, a Secretaria de Estado de Turismo divulga a realização de 13 festivais e festas relacionados à culinária em Minas Gerais, entre os quais se destacam o “Comida di Buteco”, em Belo Horizonte, e o Festival Internacional de Cultura e Gastronomia, em Tiradentes, o que evidencia uma valorização crescente da gastronomia regional.

A criação do Dia da Gastronomia Mineira, além de contribuir para explorar o potencial turístico e de geração de renda do Estado, pretende fortalecer sua identidade, uma vez que a culinária mineira expressa sua rica diversidade cultural, reunindo, de forma sincrética, alimentos e pratos indígenas, africanos e portugueses.

GCT/GEC/ACP