

Delícias da cozinha mineira nos 81 anos do Mercado Central

Assunto:

FESTIVAL GASTRONÔMICO



Delícias da cozinha mineira nos 81 anos do Mercado Central

Um dos mais tradicionais

pontos de comércio e turismo de Belo Horizonte, o Mercado Central, realiza até o dia 24 de outubro seu segundo Festival Gastronômico. Uma arena foi montada para receber grandes chefs de cozinha mineiros, cursos, palestras, oficinas e até concurso de novos talentos da arte culinária. No centro das atenções, é claro, está o cardápio, que promete deliciosas experiências aos visitantes.

Na abertura do Festival, na manhã do dia 15 de outubro, um café colonial reuniu frequentadores do mercado, jornalistas, empresários, políticos e seis vereadores da capital, entre eles a presidente da Câmara, Luzia Ferreira (PPS), que apontou o espaço como representativo da mineiridade.

“O Mercado Central é um local democrático, aberto a dezenas de manifestações culturais, gastronômicas, de comércio e de lazer. Esse evento reforça sua vocação acolhedora, e a presença de parlamentares demonstra nosso compromisso com a sua valorização”, comentou a vereadora.

A referência do espaço como “ponto de encontro e mistura das tradições mineiras” nos seus 81 anos de história também foi destacada por Edinho Ribeiro (PTdoB) e Pricila Teixeira (PTB). Nas palavras do vereador Leonardo Mattos (PV), “a alma e os cheiros de Minas Gerais estão no Mercado, que fica ainda mais fortalecido e preservado com esse festival”. Já Adriano Ventura (PT) falou sobre o estilo e a qualidade da comida mineira: “O tempero e os bons ingredientes da nossa cozinha são reconhecidos em qualquer canto do Brasil e até do mundo”.

Para o vereador João Oscar (PRP), corregedor da Câmara, o Festival Gastronômico é uma oportunidade para que mais pessoas descubram os segredos dessa culinária. “O grande público que já frequenta o mercado, em média 1 milhão de

visitantes por mês, vai poder despertar para os sabores da nossa comida?, comentou.

O presidente do Mercado Central, Macoud Patrocínio, contou que o festival foi idealizado depois que uma pesquisa revelou que 40% dos visitantes do local procuravam por algum produto relacionado à gastronomia.

Degustação

Uma completa infraestrutura de cozinha e salão foi montada para a realização das oficinas e cursos, ministrados pelos técnicos do Senac e chefs de cozinha renomados. Na arena gastronômica, os visitantes vão encontrar uma diversificada mostra de produtos e serviços, distribuição de brindes e degustação.

Entre as principais atrações estão os tira-gostos especialmente criados pelo Chef Penninha, do restaurante ?A Arte da Carne?, e acompanhados com cervejas especiais. ?O bacana do festival é a aproximação entre quem cria o prato e quem vai saboreá-lo?, comentou Penninha.

Para Chef Túlio, proprietário do restaurante que leva o mesmo nome, faltava em Belo Horizonte um evento que desse visibilidade à gastronomia. ?Essa iniciativa foi maravilhosa, ainda mais tendo o Mercado como tema principal, nosso ?fornecedor-mãe?, onde a gente encontra de tudo para fazer uma boa comida?.

Túlio, que faz questão de dizer que está há 40 anos ?na beira do fogão?, vai dar uma palestra sobre os benefícios da pimenta na alimentação, desfazendo mitos. O chef também vai fazer tira-gostos com misturas apimentadas criadas por ele: pimenta de bode com manga; pimenta de bode vermelha com limão capeta; pimenta malagueta com tomate e ervas; e pimenta coice de mula.

Já confirmaram presença os Chefs Ivo Faria (Vecchio Sogno), Carlos Pita (Personal Cook), Matusalém (Restaurante Matusalém), Ilmar Antônio (Restaurante Casa Cheia), Rubens Beltrão (Restaurante Via Destra), Rosilene Campolina (Portal Gastronômico Chef a Chef), Leonardo Pimenta (Restaurante Chef Túlio), entre outros.

Desafio

No ?Concurso Novos Talentos?, alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Estácio de Sá terão que criar um cardápio com insumos encontrados nas lojas do Mercado com o tema ?De Guimarães Rosa ao Cerrado mineiro: o sertão está à mesa?. Uma banca de jurados, composta por professores, jornalistas, profissionais do setor e também pelo público visitante do mercado vai avaliar os trabalhos apresentados.

Os cursos, palestras e oficinas são gratuitos e as inscrições devem ser feitas no Mercado Central. O Festival Gastronômico acontece nos dias 15, 16, 17, 22, 23 e 24 de outubro, sempre às sextas e sábados, das 11h às 18h, e domingos, das 9h às 14h.

Responsável pela Informação: Superintendência de Comunicação Institucional.

Data publicação:

Quinta-Feira, 14 Outubro, 2010 - 21:00
