

CULTURA: COZINHA MINEIRA É DESTAQUE NA MAIOR FEIRA DE GASTRONOMIA DO MUNDO, A MADRID FUSIÓN



O queijo minas artesanal, a cachaça, o café e o tradicional frango com quiabo servido com angu ganharam destaque na manhã desta segunda-feira (23/01), durante a abertura da 21ª Madrid Fusión, em Madri, capital da Espanha. A ação, realizada pelo Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult/MG), em parceria com o Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA) e a Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), marca uma iniciativa histórica para a cozinha mineira.

"Participamos da Madrid Fusión, que é a maior feira de gastronomia do mundo, juntamente com o Centro de Referência do Queijo Artesanal e a Embratur. Esse é um momento importantíssimo para mostrarmos o que temos de mais essencial no nosso estado, que é a cozinha mineira", pontuou o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira. *"Foi uma manhã de muitos sabores, alegre, festiva, com degustação de cachaça e também café. É uma alegria imensa para o Governo de Minas e para os nossos parceiros estarmos aqui mostrando o destino Minas Gerais como um destino de gastronomia",* comemorou o secretário.

No estande da Embratur, onde Minas Gerais divide o espaço com São Paulo, quem comandou a cozinha-show desta segunda-feira foi o chef mineiro Gabriel Sodré, que atualmente comanda a cozinha do Chispa Bistró, em Madri. Ele começou como cozinheiro autodidata em um restaurante na cidade de Tauranga, na Nova Zelândia, onde chegou a chef de cozinha. Depois trabalhou com o renomado chef neozelandês Stephen Barry.

Em 2018 decidiu viajar para a Espanha para estudar culinária na escola de cozinha Bellart. Trabalhou no restaurante Enigma, juntamente com o chef Albert Adrià, onde foi chef de partida. Na sequência, Gabriel integrou a equipe do El Celler de Can Roca, junto ao chef Joan Roca. Em 2019 venceu o concurso de gastronomia promovido pela BioCultura, como chef jovem promessa de Barcelona. Voltou ao Brasil, onde teve a oportunidade de trabalhar com o chef Leonardo Paixão, no Glouton, em Belo Horizonte.

O Madrid Fusión acontece até o dia (25/01), se consagrando, assim, como uma grande vitrine da cultura gastronômica internacional, o que abre muitas possibilidades de negócios. A participação da Secult no evento busca promover o potencial turístico de Minas Gerais diretamente ao público europeu, a partir do foco na cozinha mineira, que é hoje um dos principais atrativos para os turistas visitarem o estado.

Atrair investimentos para Minas Gerais no turismo, fomentando a ocupação hoteleira, a reativação de todo o trade mineiro para gerar mais atividade econômica, emprego e renda é, portanto, objetivo dessa presença no evento, tendo em vista sua importância. Na Madrid Fusión são apresentadas as propostas e as tendências mais autênticas e interessantes da alta gastronomia do

mundo. É um evento ambicioso onde se espera a presença de grandes chefs nacionais e internacionais, acompanhando as tendências em alta para a publicidade no mercado de todo o mundo.

Foto: Divulgação

<http://www.jornalpanfletus.com.br/noticia/3923/cultura-cozinha-mineira-e-destaque-na-maior-feira-de-gastronomia-do-mundo-a-madrid-fusion-em-03/06/2026> 04:04