



Estudantes da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo em viagem ao Minas Gerais

De 16 a 26 de fevereiro os estudantes da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo em viagem ao Minas Gerais.

Pela primeira vez descubrem um território de rico patrimônio cultural e com uma gastronomia emergente Entre regiões rurais, cidades coloniais, culinária urbana e comida de rua.

Nos dias 16 ao 26 de fevereiro os estudantes da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo participam de uma viagem pelo interior de Minas Gerais, para descobrir um território rico em biodiversidade, patrimônio cultural e gastronomia.

O itinerário percorrerá regiões rurais, cidades coloniais, produtores e extrativistas do Sertão Mineiro e da região Metropolitana, em busca das produções artesanais de qualidade e manejo dos recursos naturais.

No dia 16 de fevereiro, chegam ao Brasil por Belo Horizonte para iniciar a expedição. O Slow Food Belo Horizonte, representado por Nella Cerino e Marcelo de Podestá, acolherá os estudantes e os guiará pela visita à capital Belo Horizonte e adjacências, com a sua rica zona rural e antigas cidades antigas colonias e mineradoras.

Nella Cerino, italiana, é gastrônoma formada pela UNISG, mora e trabalha em Belo Horizonte onde colabora com instituições da cidade como a FGA - Frente da Gastronomia Mineira e a AmiGa – Associação Mineira de Gastronomia. Marcelo de Podestá é cozinheiro e pesquisador em alimentação, formado pela Universidade de Bolonha, coordenador do Slow Food Brasil pela região Sudeste.

O primeiro dia de visita em Belo Horizonte começa em ritmo de carnaval com um almoço em uma lanchonete tradicional do centro e um passeio para descobrir a cidade. A noite, jantar em um butiquim tradicional do Bairro boêmio Santa Tereza.

O dia seguinte prossegue com uma visita ao Mercado Central e, em seguida, o grupo segue para Sabará onde visitará a cooperativa de mulheres da Jabuticaba Gourmet especializada na transformação da jabuticaba, saboreando os frutos e produtos derivados.

A delegação prossegue então para Montes Claros, aonde será recebida pela chef Bernadete Guimarães e pelo núcleo do CAA (Centro de Agricultura Alternativa) do Norte de Minas, para conhecer a cidade de Itacambira, experimentar a culinária local, e auxiliar na elaboração e degustando um café da manhã nativo, preparado com biscoito de forno de barro, beijú de mandioca, doce de marmelo, requeijão, queijo, rapadura, vinho de uvas, mané na Pedra.

Os estudantes irão depois aproveitar um delicioso almoço a base de frango caipira, e acompanhar o processo de fabricação da geléia de Mocotó. Para fechar o dia, visita aos artesãos que trabalham a flor helichrysum conhecido como "sempreviva", danças tradicionais e jantar convívial.



No dia seguinte, os estudantes UniSG se encaminham para Botumirim, outro pequeno vilarejo rural onde descobrem a produção local e almoçam com os agricultores e artesãos do país.

A próxima parada é a cidade de Salinas, o maior centro de produção de cachaça do mundo. Os estudantes vão visitar o Museu da Cachaça, em seguida, uma fazenda, onde é cultivado e transformado o umbú e a Cachaçaria Havana do Santiago Anísio.

A excursão volta para Montes Claros, importante centro agrícola onde vão visitar o Mercado municipal e partem para Januária e São João das Missões para conhecer e passar o dia com a população indígena dos Xacriabá.

Voltando novamente em Montes Claros, se reúnem no casarão histórico sede do CAA (Centro da Agricultura Alternativas do Norte de Minas) para avaliar a viagem e confraternizar antes de voltar para Belo Horizonte.

De volta a cidade, os estudantes irão visitar o CRESANS (Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável), Mercado da Lagoinha, o CRAS (Centro de Referência de Assistência Social), o projeto do Vila Viva no aglomerado da Serra e o Restaurante popular do Barreiro.

Estudantes visitam também alguns projetos de agricultura familiar e hortas escolares. Haverá também uma oportunidade de conhecer e degustar uma grande novidade na produção vitivinícola brasileira: os vinhos de Minas Gerais. O consultor e sommelier Renato Costa será a frente da palestra seguida do jantar no restaurante Villa Roberti.

A viagem continua em direção de Ouro Preto onde os estudantes irão conhecer a tradição da doceria de São Bartolomeu.

Em Cachoeira do Campo, distrito de Ouro Preto, visitam a cervejaria Oupretana. O último dia da viagem em Belo Horizonte o grupo UNISG encontra o famoso chef Eduardo Avelar para descobrir os segredos da culinária mineira.

Para informações e/ou esclarecimentos adicionais contatar:

Nella Cerino

Tel. (31) 3347.4547

Cel. (31) 9723.1812

e-mail: nella.cerino@yahoo.com

Skypename: nella.cerino

Marcelo de Podestá

Tel. (31) 9365.0880

e-mail: marcelo@podesta.com.br