

GUIA

cumbucca

2024

BELO HORIZONTE ♦ MG



O MELHOR DA GASTRONOMIA MINEIRA

QUER ECONOMIZAR ATÉ
35% NA CONTA DE ENERGIA
DA SUA EMPRESA?

VENHA PARA A CEMIG

LÍDER EM COMERCIALIZAÇÃO
DE ENERGIA NO BRASIL.

Se a rede da sua empresa é média ou alta-tensão e **consome mais de 5 mil reais por mês**, você já pode escolher a Energia Livre Cemig. Vem economizar, vem ser sustentável, vem pra Cemig.

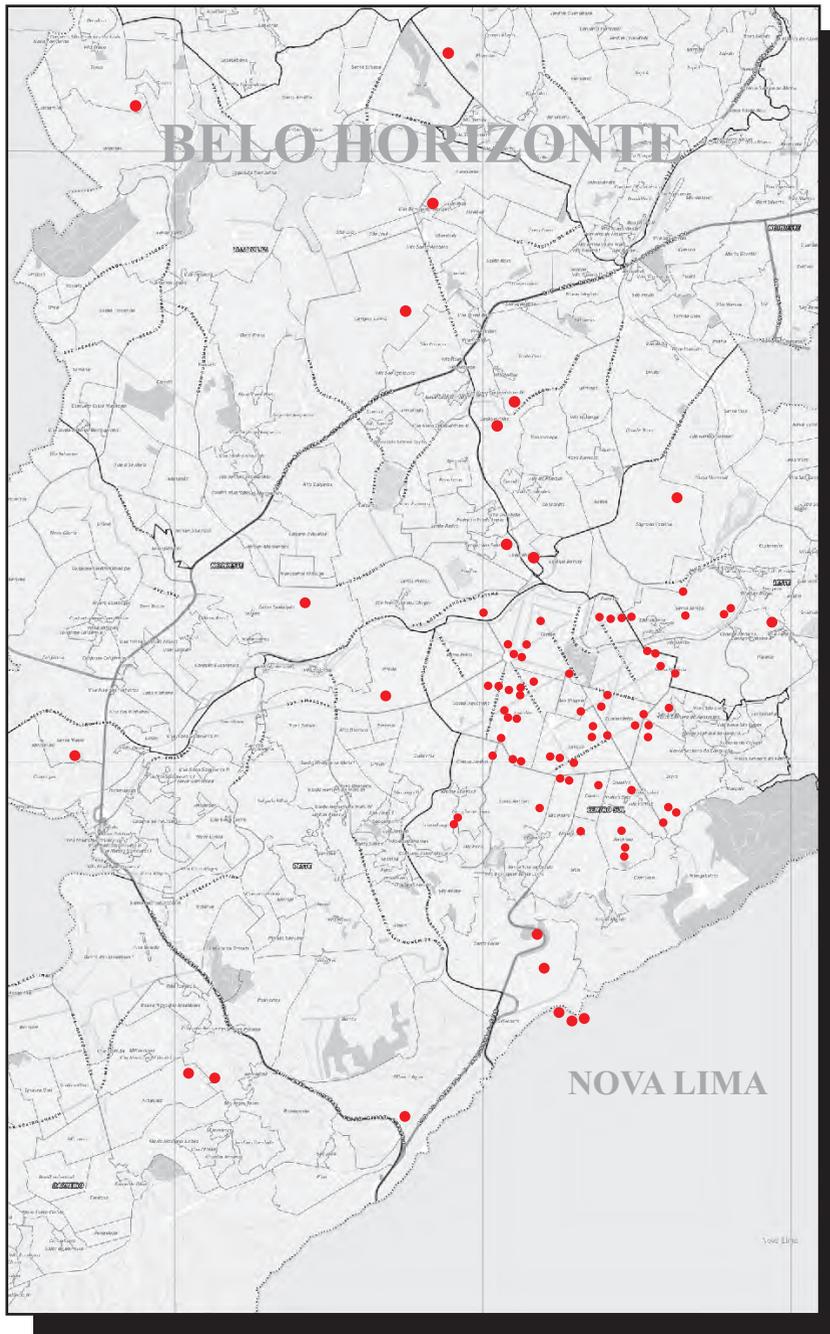
Faça uma simulação
ENERGIALIVRE.CEMIG.COM.BR



CEMIG

MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE
ESTADO
EFICIENTE.

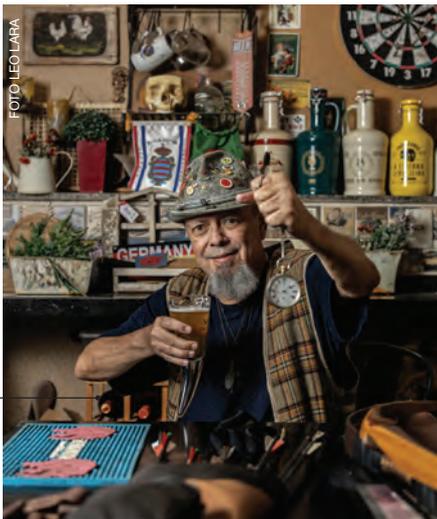


- 08** Editorial
- 10** Pequena gula
- 24** Copo cheio
- 50** Mesa farta
- 78** Guia de hotéis
- 80** A retomada do Hotel-Escola Grogotó, em Barbacena
- 82** Mercarias e vendas que resistem no interior de Minas
- 84** A rota da aguardente
- 86** Os próximos passos do projeto Cozinha Mineira Patrimônio
- 88** Cafés
- 89** Azeites



FOTO RAFAEL MOTTA

- 90 Vinhos
- 91 Queijos
- 92 Quitandas
- 94 Cervejas
- 95 Cachaças
- 96 As surpresas durante a entrega do prêmio
- 98 Entenda as categorias
- 100 Conheça os jurados
- 104 Os vencedores do Prêmio Cumbucca de Gastronomia 2023
- 138 Os preferidos da audiência
- 144 As escolhas da curadoria
- 152 A personalidade gastronômica do ano
- 154 Outras categorias



BELO
HORIZONTE
CIDADE DA
GASTRONOMIA



BELO HORIZONTE, CAPITAL DA GASTRONOMIA

Fazer as pessoas comerem bem é o grande talento de Belo Horizonte. Esta é a capital dos botecos e dos chefs que se destacam no circuito da alta gastronomia e da cozinha tradicional. É a cidade dos famosos mercados e das feiras gastronômicas. É a síntese da gastronomia mineira!

É por tudo isso, e por seu jeito inconfundível de receber, que Belo Horizonte ganhou o título de Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco. Uma forma de mostrar para o mundo os sabores que encantam os visitantes e que enchem os belo-horizontinos de orgulho.

ACESSE E SAIBA
MAIS SOBRE A
GASTRONOMIA DE
BELO HORIZONTE



portalbelohorizonte.com.br

BELO
HORIZONTE
CIDADE DA
GASTRONOMIA



Belotur

PREFEITURA
BELO HORIZONTE
trabalho energia coração

Como nasce um guia de gastronomia

O cenário gastronômico em Belo Horizonte tem se mostrado pulsante nos últimos tempos. Diante desse contexto, a criação de um guia de gastronomia demonstrou-se imperativa.

Para isso, a Cumbucca iniciou uma pesquisa sobre o que de mais interessante e criativo está acontecendo na capital mineira. O jornalista gastronômico Rafael Rocha assumiu a missão de ser o curador-geral do projeto. O time de curadores segue com Marcelo Wanderley, diretor-geral da Cumbucca, e Márcia Martini, uma das fundadoras da Frente da Gastronomia Mineira.

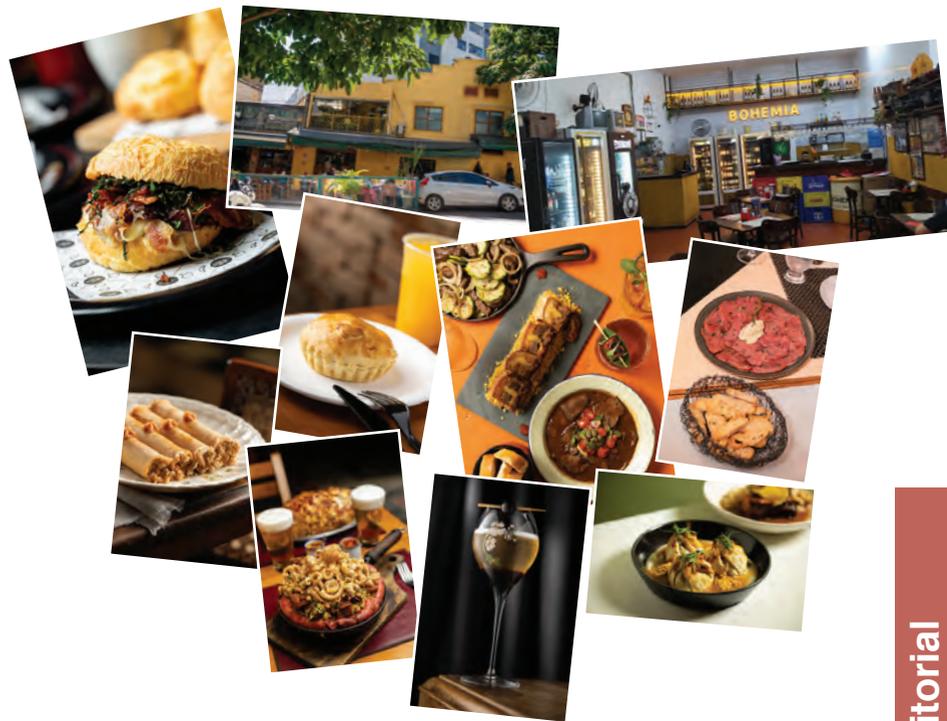
Partindo de um trabalhoso mapeamento gastronômico que envolveu cerca de 700 estabelecimentos ao longo de várias semanas, o grupo se propôs escolher quais seriam as 100 casas gastronômicas imperdíveis na cidade. Assim nasceu o Guia Cumbucca de Gastronomia.

A intenção é organizar essas informações de forma qualificada, criteriosa e democrática, contemplando o maior número possível de segmentos da nossa cultura alimentar que envolve alimentação fora de casa, traduzida em bares, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, empórios, entre outros.

Toda lista é dinâmica e flexível. No entanto, a relação que você tem em mãos levou em consideração critérios técnicos como sabor, apresentação, conteúdo, proposta, serviço, qualidade, inovação e diversidade. Ainda assim, o fator subjetividade não pode ser descartado, por isso este guia não tem a pretensão de ser absoluto nem irretocável. Ao contrário, ele estará em permanente construção e atualização a partir de agora.

Na sequência do guia, você confere a relação completa dos vencedores da 1ª edição do Prêmio Cumbucca de Gastronomia, que também abraça iniciativas do interior de Minas Gerais. Com cinquenta categorias, o certame teve intensa participação do público por meio da votação popular, que democratizou a iniciativa. Listas, reportagens e textos de apoio completam esse vasto material que você tem em mãos.

Divirta-se!



EXPEDIENTE

cumbucca.com.br

Diretor-geral

Marcelo Wanderley

Editor

Rafael Rocha

Curadoria-geral

Rafael Rocha

Curadores

Márcia Martini, Marcelo Wanderley e Rafael Rocha

Repórteres

Ana Pisani, Bossuet Alvim, Nina Rocha, Rafael Rocha

Fotografia

Gustavo Andrade, Leo Lara, Rafael Motta e Victor Schwaner

Editor de Arte

André Clemente

Projeto gráfico

André Clemente

Capa

Simone Couto

Gerência administrativa e logística

Raíssa Santo

Impressão

EGL Editores

Contato

diretoria@cumbucca.com.br

O Guia Cumbucca de Gastronomia é uma publicação da Cumbucca Projetos e Cultura, situada à Rua Gentios, 40, 1101, Coração de Jesus, CEP: 30380-490. CNPJ 17.378.986/0001-30

pequena gula

Broas, doces e cafés sempre povoaram a dieta do belo-horizontino. O segmento PEQUENA GULA tem a missão de resumir esse universo de possibilidades que ajudam a tapear o apetite.



FOTO: VICTOR SCHWANER

A Pão de Queijaria

Por que o pessoal de fora não compreende o combo de pão de queijo recheado com... queijo? Para nós faz todo sentido, e para A Pão de Queijaria também. Eles fazem o quitute com bastante queijo, que ocupa cerca de 30% da receita, o que torna os sabores tão intensos. O ícone da culinária mineira pode chegar com recheio de queijo minas, cheddar, gruyère, muçarela de búfala e até com doce de leite. A versão com linguiça leva requeijão de barra, geleia de pimenta e rúcula. Se não cansou, tem pão de queijo simples, sem recheio também, e waffle de pão de queijo do Serro. Ao lado de um café, a combinação deixa qualquer dia mais feliz.

R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi, (31) 2512-6360, @apaodequeijaria



REDES SOCIAIS/ DIVULGAÇÃO

Academia do Café

Idealizada por Bruno e Débora Souza como um espaço dedicado à excelência do café brasileiro, nasceu como um laboratório com tecnologia de ponta para atuar na formação de baristas, degustadores e outros profissionais. O projeto cresceu e deu origem à premiada cafeteria, que atende o público com cafés especiais e exclusivos de várias regiões do país.

R. Grão Pará, 1024,
Funcionários, (31) 3223-8565,
@academiadocafe

Café Magri

Pautado pela sustentabilidade, o café mantém curadoria de produtos adquiridos de pequenos produtores locais. O cardápio assume o caráter orgânico dos insumos sazonais, com sabores regionais impressos em cada criação da casa. As delícias do menu, que inclui pratos quentes e frios, sobremesas e salgados, são servidas no café e brunch. Uma delas é o croque madame acompanhado de iogurte com granola e bebida.



FOTO: CADU PASSOS

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Centro (Mercado Novo); R. Arquiteto Rafaello Berti, 330, Mangabeiras (Parque do Palácio), (31) 98423-8971, @cafemagri



FOTO: LUCAS BARBOSA

Casa Bonomi

A partir de um casarão tombado pelo patrimônio histórico, o cheiro de pães artesanais se espalha e atravessa as janelas amplas, alcançando quem senta-se à sombra das plantas na aconchegante área externa do imóvel. De decoração rústica, a padaria é uma referência, tanto pela beleza da fachada quanto pela tradição na fabricação de suas receitas. Além de baguetes, croissants e ciabattas, o pain au chocolat é uma perdição.

Av. Afonso Pena, 2600,
Funcionários, (31) 3261 8334,
@padariasabonomi

Chocolate Lab

O trabalho executado pela chef confeitadeira Débora Vieira é formidável. Tudo na casa é vegano, ou seja, não há nada de origem animal, e isso não compromete o sabor dos doces ou salgados. Mesmo que você não seja vegano, prove o pão de mel com doce de leite e castanhas, que não leva trigo. A focaccia de alho com tomilho não tem glúten. O brigadeiro é recheado com cereja marrasquino e envolto em granulado de hibisco.

R. Marechal Deodoro, 12, Floresta,
(31) 98794-6283,
@euamochocolatelab

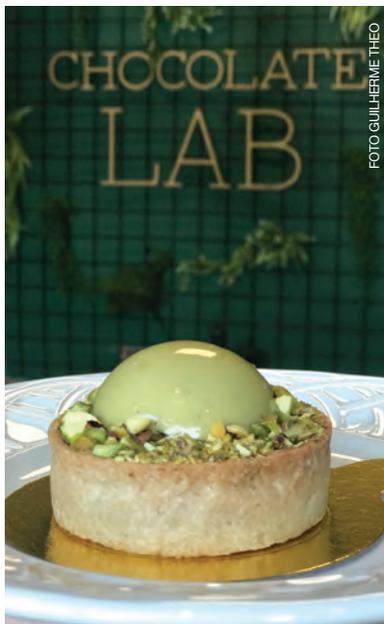


FOTO: GUILHERME THEO



DIVULGAÇÃO

Comercial Sabiá

A broa recheada com queijo é um escândalo. O bolo de mexerica acompanhado de um café é pedida para qualquer hora do dia. O pão de queijo com pemil é obrigatório e ocupa o lugar de uma refeição. Parar no Comercial Sabiá e dar uma leve escorada no balcão faz parte do ritual tradicional do bem comer em Belo Horizonte.

Avenida Augusto de Lima, 744,
Centro, Mercado Central, (31)
3653-8725, @comercial_sabia

Copa Cozinha

A unidade no bairro Floresta oferece melhor conforto, pois fica numa casa ampla e arejada. No amplo café da manhã constam pães sovados, bolos, quitandas, broa de fubá e crocantes. Pãozinho de sal e ovo quente deixam a refeição com aquele gosto afetivo. Também serve almoço e café da tarde.

Av. Olegário Maciel, 742, loja
2171, Centro, Mercado Novo; Av.
Francisco Sales, 199, Floresta,
(31) 99745-4456; @copa_cozinha





FOTO MIGUEL AUN

Cum Panio

O cuidado que essa discreta casa tem com os pães chega a ser comovedo. Batizado a partir de expressão do latim que significa “com quem se compartilha o pão”, o local explora receitas de diversos países que dão vida a um dos alimentos mais antigos da história. Os pães de fermentação natural e produtos de pâtisserie ganham sabores e aromas diferentes, a partir de técnicas e métodos coletados em viagens ao redor do mundo.

R. do Ouro, 292, Serra, (31) 3225-5246; Av. dos Bandeirantes, 1258, Mangabeiras, (31) 2511-5246, @cumpanio

Du Pain

A padaria artesanal trata a fermentação natural com perícia. O resultado são pães de extrema qualidade, com sabor e crostas douradas. Na produção de croissants, eles são um dos melhores da cidade. Unidades no Mercado Central e no Vila da Serra, em Nova Lima, oferecem experiências de degustação que aliam os produtos em destaque da panificadora a outros elementos, como ovos pochê e charcutaria.



FOTO NEREU JR

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 288, Centro (Mercado Central), (31) 3267-9740; Al. do Ingá, 150, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99673-0350, @du.pain



FOTO PATRICIA FALCI

Lalka

Com tradição que data desde 1925, a Lalka é uma fábrica de balas e chocolates artesanais com berço em Belo Horizonte. A história centenária não é por acaso. A marca comercializa cerca de 150 produtos deliciosos capazes de adoçar a vida de qualquer um. Entre as balas de sabores diversos como uva, maçã verde, violeta e anis, difícil escolher qual a melhor.

Av. do Contorno, 1875, Floresta, (31) 3222-5439, @lalka_oficial

Mi Garba!

A Mi Garba! é uma gelateria artigianale, ou no bom e velho português, artesanal. É o lugar ideal para a experiência com o autêntico gelato italiano. Com oito unidades em BH, o que não falta é oportunidade para experimentar os mais de 150 sabores já desenvolvidos pela casa. O destaque vai para o pistache, que dá cor ao símbolo do estabelecimento com seu tom inconfundível de verde.

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056; e mais sete unidades, @migarbagelateria



FOTOS SOCIAIS/DIVULGAÇÃO



NICO SANDUÍCHES/ DIVULGAÇÃO

Nico Sanduíches

Entre as diversas empreitadas gastronômicas do celebrado chef Leo Paixão, o Nico Sanduíches oferece apetitosos lanches com ingredientes frescos e a qualidade típica do cozinheiro. O vira-lata leva linguiça de pernil artesanal apimentada, queijo meia cura, cebola roxa e molho especial no pão de queijo.

R. Antônio de Albuquerque, 814,
Funcionários, (31) 3324-4060,
@nicosandwiches



FOTOS SCARLETT CAROLINE OLIVEIRA RAMOS

O Granulado

O que começou como um pequeno ateliê e um food truck, hoje é um dos estabelecimentos mais charmosos da capital mineira. Não por acaso, vive com filas. Na loja colorida e instagramável, o que sai da cozinha também encanta. O felicítache é um bolo de chocolate intenso com recheio de brigadeiro de pistache e trufa de chocolate meio amargo. Os chás da casa também são incríveis.

Rua Orange, 67, São Pedro, (31)
99661-3396, @ogranulado

Mole Antonelliana

Fundada há mais de 45 anos pelo italiano Claudio Gontero, a doceria mantém foco nas receitas mais célebres da Europa com doces, tortas e petit fours produzidos de maneira artesanal. Décadas mais tarde, a casa passou ao comando da chef confeitadeira Lorena Tammara, que manteve o padrão das criações e adicionou novas receitas ao menu, tornando-o premiado. A torta Saint Honoré ocupa papel de destaque no cardápio, com camadas de massa folhada intercaladas ao recheio de creme de chocolate, cobertas por chantilly, folhas de chocolate e carolinas de baunilha. Também roubam a cena as guloseimas menores como madeleines, bombinhas recheadas e biscoitos.

Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342; Praça da
Liberdade, 10, Funcionários (Casa Fiat), (31) 3654-1032,
@moleantonelliana



FOTO LEO LAPA



FOTO RAFAEL MOTTA

Oop Café

Com nome que significa “aberto” em africâner, a casa foi idealizada como um espaço acolhedor, receptivo e que fizesse as vezes de refúgio em meio à agitação da Savassi. O grão de alta qualidade é a estrela máxima e tratado com respeito. O café chega servido quente em forma de espresso, cappuccino, macchiato, latte ou mocha. O saboroso cold brew extraído na água de coco é uma das versões geladas, que incluem ainda o iced latte. O fototônica é um drinque feito com água tônica, xarope de gengibre e espresso. Para comer, clássicos como croissants, torradas, pão de queijo e bolos, como o de banana com calda.

R. Fernandes Tourinho 143, Funcionários, (31) 98454-5722, @oop.cafe



FOTO RAFAEL MOTTA

Roça Capital

A oferta de queijos servidos no Roça Capital é um deslumbramento e reflete o bom momento que Minas Gerais tem vivenciado no segmento. Canastra de vários produtores, brie, gorgonzola de colher, o famoso Lua Cheia (Serra das Antas), requeijão com raspa, queijo minas artesanal - a lista é imensa. Tâmaras recheadas com brie, doce de leite de ovelha e mel com nozes e açafrão são algumas das guloseimas. Cafés, geleias, azeites, cachaças e vinhos completam a insatibilidade. A cada visita, o cliente é apresentado a um novo produto de qualidade sempre elogiável e sabores surpreendentes. Prepare-se: você vai querer voltar incontáveis vezes.

Av. Augusto de Lima, 744, loja 268, Centro, (31) 98472-1890, @roccapital



Sorveteria São Domingos

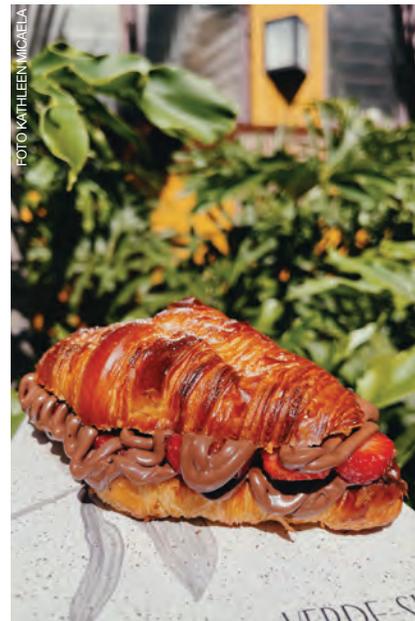
A esquina onde fica a Sorveteria São Domingos já é considerada um ponto clássico da capital. Com quase um século de história, a casa surgiu em 1929 e carrega consigo anos de tradição nas receitas. O mosaico na fachada e a lista de sabores que preenchem um mapa do Brasil são igualmente icônicos. Maracujá, ameixa e limão-siciliano são alguns dos diversos sabores, servidos sem afetação.

Av. Getúlio Vargas, 792, Savassi,
(31) 3261-1720,
@sorveteriasaodomingos

Tradicional Limonada

Lá se vão mais de 85 anos de histórias e muito trabalho de uma família abnegada. Uma trajetória com tantas décadas merece o nosso reconhecimento e a sua visita. Em qualquer ida ao Mercado Central, uma passada pela Tradicional Limonada é roteiro obrigatório. A portinha vende o suco de limão mais famoso da cidade. A versão com groselha e com mate incrementam as opções.

Av. Augusto de Lima, 744, loja
355, Mercado Central, Centro, (31)
3274-9431, @tradicionallimonada



Verde-si

Subir até o Belvedere para visitar uma cafeteria? Sim, você não vai se arrepender. Uma das poucas que funcionam todos os dias, das 8h às 19h. Como a cafeteria fica dentro de uma floricultura, a ambientação é outro fator que conquista. Rodeado por plantas, sente-se sem pressa e prove os cafés especiais, coado no V60 ou feito na prensa francesa, como o catauaí vermelho, produzido na Serra do Caparaó.

Rua Modesto Carvalho de
Araújo, 405B, Belvedere, (31)
98338-7408, @verdesi_plantas

Zuzunely

As criações da chef Bruna Haddad tornam o café da manhã a melhor refeição do dia. Do cardápio que muda constantemente, comece pelo croissant, seguido pelos ovos turcos ou burrata. O bagel de salmão acompanha coalhada, tomatinho confit e folhas. Finalize bebendo uma mimosa, que leva espumante e suco de laranja.

R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-
2830; R. Rio de Janeiro, 600, 25°
andar, @zuzunely_



copo cheio

BH tem o privilégio de ser a capital dos bares. Para dar conta desse mar de possibilidades, listamos bares, botecos e gastrobares que atendem a mais variada gama de fregueses da boemia. A intenção foi elaborar uma lista diversa para que seu deleite seja absoluto.



Alaíde Botequim

A estufa repleta de beliscos serve de janela para espiar o que se passa na mente criativa de Alaíde. Há quem diga que as receitas dos bolinhos mais famosos da cidade nascem de sonhos da cozinheira carioca, radicada em BH. Ela serve PFs até o fim da tarde, quando começam a sair bolinhos com recheios bem criativos, como vatapá com caruru, baião de dois e tutu com torresmo.

Av. Doutor Cristiano Guimarães,
1389, Planalto, (31) 97102-1933,
@alaide.botequim



Bar da Lora

Parada indispensável no roteiro de bares do Mercado Central. A carismática chef Eliza Fonseca, ou Lora, responde pela qualidade e capricho na execução de tira-gostos clássicos, como fígado acebolado com jiló e filé de tilápia com fritas. Com mesas em espaço interno, o bar também serve refeições em PFs tradicionais, que incluem feijoada e tropeiro.

Av. Augusto de Lima, 744, loja
115, Mercado Central, Centro,
@bardalora

Baixaria

Uma das melhores novidades do Centro, este bar transformou o Edifício Central no novo point da cidade. As noites ficam movimentadas, a entrada tem preço camarada (por volta de R\$5,00) e DJs com excelente gosto musical comandam as pick-ups. A vista para a rua Sapucaí é privilegiada e a paquera descolada costuma rolar solta.

Av. dos Andradas, 367, loja 334,
Centro, (31) 98837-8118,
@baixariabh



FOTO WILKIE BUZATTI

Bar do Antônio Pé-de-Cana

Beber boas cachaças pode ser o objetivo de quem frequenta este tradicional boteco, que contabiliza 200 rótulos do destilado. Mas come-se muito bem por ali, graças a receitas de acento mineiro como o carnoba, que consiste em um filé em cubos ao molho de carne e taioba, com batata empanada, queijo e bacon.

R. Flórida, 15, Sion, (31)
3221-2099; R. Guaicuí, 615,
Luxemburgo, (31) 3293-7267,
@bardoantonio



FOTO GEOVANA BONTEMPO

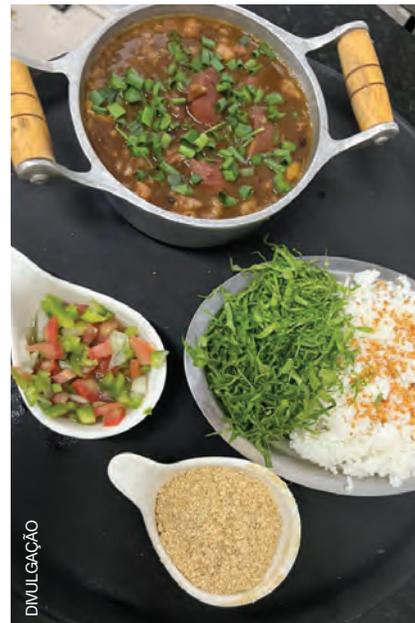


FOTO PAULO VITOR SANTOS GONÇALVES

Bar do Careca

Um boteco tradicional e autêntico, onde o dono está sempre a postos para um papo no balcão e os frequentadores são quase todos conhecidos. O carisma de Orcínio Ferreira, o Careca, é ingrediente extra do menu de tira-gostos icônicos, que traz língua de boi, moela ao molho vermelho e carne bovina com mandioca na manteiga de garrafa, entre outros clássicos.

R. Simão Tamm, 395,
Cachoeirinha, (31) 3421-3655,
@bar_docareca



DIVULGAÇÃO

Bar do Orlando

O bar mais antigo da cidade é também um dos mais diminutos, mas funciona como coração de mãe, onde sempre cabe mais um. Não há regras: peça a cerveja que ela chegará gelada, algum petisco estará disponível, lugar para sentar é um luxo dispensável. O boteco existe desde 1919 em um casarão histórico, hoje tombado pelo patrimônio. Animadas sessões de música ocorrem em frente ao local.

R. Alvinópolis, 460, Santa Tereza,
(31) 99954-6101,
@bardoorlandobh

Bar do Museu Clube da Esquina

Próximo ao encontro das ruas Paraisópolis e Divinópolis, no coração de Santa Tereza, o bar é uma homenagem ao Clube da Esquina e ao legado dos artistas envolvidos no movimento. Tem decoração temática com vários acenos à invasão mineira na MPB, além de prestar tributo às canções e músicos nos itens do menu.

R. Paraisópolis, 738, Santa Tereza,
(31) 2512 5050,
@bardomuseuclubedaesquina



FOTO CAIO PASSARELLI

Bar do Toninho

O icônico boteco foi fundado em 1958 e continua servindo uma comida árabe da melhor qualidade. A coalhada seca é irresistível e vai bem se acompanhada de falafel. O homus tahine chega com lagarto. O salão é simples, pequeno e o ambiente é cortês, como se todo mundo ali se conhecesse há décadas. Esfirras e cervejas geladas completam essa celebração.

R. Níquel, 246, Serra,
(31) 99157-9799,
@bardotoninhoarabe



FOTO ACERVO PESSOAL



FOTO BRUNA ANDRADE

Bar do Zé Luiz

Pegue sua agenda agora e marque uma ida a esse bar. Nada em Belo Horizonte é parecido. O boteco funciona somente de madrugada, abre às 2h30 e vai até de manhã. Toda sorte de gente passa por ali, e animais também - gatinhos, os bichanos, adoram passear no local. Caixas de alface, cebolinha e couve rodeiam o boteco, que funciona enquanto a feira está sendo preparada. Pão de queijo recheado, tropeiro e salpicão saem da cozinha.

Av. Olegário Maciel, 752, térreo,
lojas 41/43, Centro,
(31) 99618-2675, @barzeluiztda

Bar do Zezé

Sempre de sorriso aberto, Zezé recebe a clientela faminta por seus suculentos petiscos. Inicie a refeição provando o saboroso bolinho de carne. Continue com o jiló recheado de bacon ao caldo de carne. O curioso bolinho de milho com bacalhau caiu no gosto geral. Galinhada, dobradinha e tropeiro são opções mais tradicionais.

R. Pinheiro Chagas, 406,
Barreiro, (31) 3384-2444,
@bardozeze



DIVULGAÇÃO



FOTO VICTOR SCHWANER

Bença Bençoi

No quintal arborizado, o freguês come petiscos tradicionais, como fígado com jiló, língua e torresmo de barriga. Os drinques são assinados pelo bartender Conrado Salazar. A constante programação cultural torna o local ainda mais irresistível. Não por acaso, o bar fica no Lagoinha, o bairro marcado pela boêmia de tempos passados e que é fundamental na história da cidade. A região vem se renovando e o Bença Bençoi participa desse movimento com louvor - e música.

R. Diamantina, 492, Lagoinha, (31)
99228-2124, @benca.bençoi

Bola Bar

Visível desde longe através das portas amplas, a parede decorada com uma imensa coleção de cachaças já sinaliza que este é um boteco raiz. De portas abertas desde 1939 no coração do Padre Eustáquio, oferece diariamente e com excelência clássicos boteco-queiros como língua, torresmo e fígado com jiló, além de todos os petiscos tradicionais de sua estufa, uma das mais genuínas da cidade.

R. Padre Eustáquio, 2512, Padre
Eustáquio, (31) 3203-1250,
@bolabar_oficial



FOTO GABRIEL AZEREDO



FOTO LEO LARA

Café Palhares

Espécie de patrimônio não-oficial da cidade, o kaol do Palhares é o prato feito mais célebre de BH. Cachaça, arroz, ovo e linguiça formavam a versão original da refeição, que em edição atual ainda traz farofa de feijão, couve refogada e torresmo. O clássico também é servido em combinações com pernil, carne cozida, língua, dobradinha ou com opção de duas carnes distintas. Criado na década de 50, ganhou o “k” na sigla como um toque de estilo do antigo proprietário, Seu Neném. Aberto em 1938, o café era ponto de encontro da juventude boêmia até o fim dos anos 70 e foi cenário de boas prosas entre políticos, intelectuais e artistas da cena mineira. Naquela época, a cachacinha era costume para abrir o apetite.

Rua dos Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-1841, @cafepalhares

Casa Alvorada

Os coquetéis com cachaça da carta assinada pelo mixologista Beбето Coelho são alguns dos melhores da cidade. Os drinques alcançam uma complexidade rara, como o aguajé, feito com buriti, limão, babaçu e cachaça. O banzeiro adiciona vinho ao destilado, além de limão e gengibre. Os cafés exalam a identidade mineira e harmonizam com os itens de comida, como o bolo de banana.



FOTO NANI RODRIGUES

Av. do Contorno, 3415,
Santa Efigênia, @casaalvoradabh



DMULGAÇÃO

Casa Cheia

Mineiro em cada detalhe, o Casa Cheia é ideal para apresentar a autêntica culinária do estado a quem vem de longe. Da cozinha saem receitas como o porconóbis, que leva milho, costelinha, pernil, linguiça e ora-pro-nóbis. O mineirinho valente é uma saborosa canjiquinha com queijo, lombo, costela suína, linguiça e espinafre.

Av. Augusto de Lima, 744, lj 167,
Centro, (31) 3274-9585,
@casacheiarestaurante

Chico Dedé

O bar trata bem o estômago da clientela. A cozinha do chef André Paganini serve petiscos que saem do óbvio. A couve-flor empanada vem com melado de curry. Não deixe de provar o tempurá de quiabo servido com molho tonkatsu. O torresmo de barriga é bastante carnudo e chega pururucado. Para fomes maiores, tem moqueca de surubim.

R. Francisco Deslandes, 438,
Anchieta, (31) 3643-2016,
@paganiniandre



FOTO PAULO GOLEN

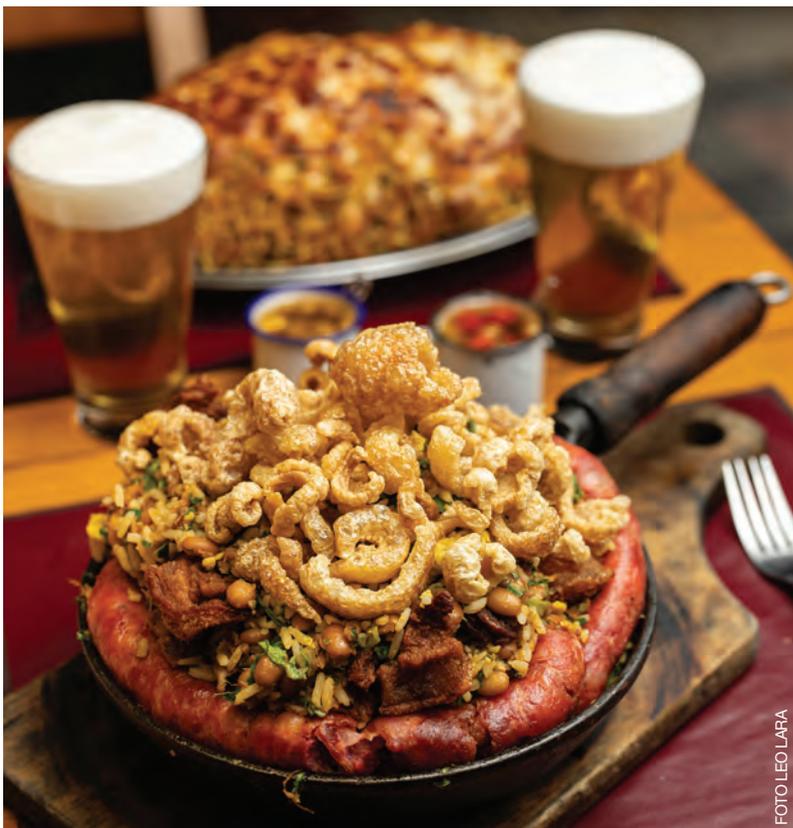


FOTO LEO LARA

Chopp da Fábrica

Encontrar um lugar que serve comida de qualidade durante a madrugada é um tanto difícil. Sorte a nossa que existe o Chopp da Fábrica, destino inquestionável para tomar aquela saideira gelada ou quando a fome dá as caras em noites enluaradas. Depois que tudo fecha, essa ótima casa continua de portas abertas até bem tarde. A generosidade também consta no tamanho das porções servidas. O loricão é uma espécie de mexido e pode alimentar até duas pessoas. O lombo com tropeiro é de salivar. Frequentar o bar é sempre melhor, mas no dia em que a preguiça bater e a vontade do delivery prevalecer, peça sem medo, pois o bar capricha na entrega.

Av. Otacílio Negrão de Lima, 2733, Pampulha; Av. do Contorno, 2736, Santa Efigênia; R. Passa Tempo, 50, Anchieta; (31) 3241-1766, @choppdafabricab



FOTO BRUNO WERNICK

Dorival

Carnes na brasa e música ao vivo são especialidades da casa, que serve cortes nobres na parrilla uruguaia a partir de técnicas importadas do país vizinho. O palco sempre tem espaço para sessões de jazz e rodas de samba, que acontecem semanalmente no amplo salão decorado com plantas ou na calçada, ao ar livre. Steak tartare e torresmo são pedidas do excelente cardápio.

Al. Oscar Niemeyer, 841,
Vila da Serra, Nova Lima,
(31) 3643-4311, @dorivalbar

Fazenda Cervejeira

Instalado em terreno de 5 mil metros quadrados na Pampulha, o estabelecimento se destaca por ter uma inovadora plantação de lúpulo em área urbana. A decoração mescla itens contemporâneos com as tradicionais referências de fazenda. A cozinha serve cortes nobres de carnes preparadas na parrilla e no fogo de chão, além das cervejas artesanais fabricadas com a matéria-prima local.

R. Alcobaça, 1120, São Francisco, (31) 99848-0088,
@fazenda.cervejeira



FOTO CINTIA MAGALHÃES_BS FOTOGRAFIAS



FOTO NINA FERNANDES

Já Tô Inno

O bar coleciona vitórias no concurso Comida di Buteco. É merecido, pois criatividade é um ingrediente sempre presente ali. O bolo de bacon é um assado de batata e queijo canastra recheado com costela de acém desfiada e enrolado em bacon. O ponto x reúne escalopes de alcatra com bacon, regados ao molho especial de cogumelos, ladeado por aligot de mandioca.

Rua Benjamin Dias, 379,
Barreiro, (31) 3384-1198,
@jatoinno

Juramento 202

Em um dia típico, as ruas em volta do Juramento 202 são tomadas por gente que compõem o clima boêmio do bar, carinhosamente apelidado de Jura. Aberto em 2017, em uma esquina no bairro Pompéia, em pouco tempo o boteco conquistou os corações dos belo-horizontinos por investir numa trinca que arrebatou: cerveja bem tirada, embutidos e frios. É calculadamente rústico, descolado e tem chorinho semanalmente. Os rótulos são feitos na Cervejaria Viela, cuja fábrica fica ao lado. A casa tem investido em drinques com aperitivos tradicionais, como Jurubeba, Paratudo e Brasilberg. A criatividade dessa turma anda sempre em alto nível.

R. Juramento, 202, Pompéia, (31)
99803-3696, @juramento202



FOTO LEO LAPA



FOTO VICTOR SCHWANER

Lamparina

Antes de a Lamparina existir, a cena de lugares para beber cachaça em BH andava um tanto apagada. Mas tudo mudou quando o bar abriu no disputado Mercado Novo. A casa demonstrou que existe público interessado na marvada, seja na dose que repousa solitária no copo ou como protagonista de um coquetel bem executado. A curadoria faz um invejável trabalho de letramento sobre o destilado, especialmente com rótulos de pequenos produtores vindos do interior de Minas. A branquinha Vargem Grande, do Vale do Jequitinhonha, engrandece o coquetel marvadeza, que leva ainda maracujá, gengibre, pimenta dedo-de-moça e manjericão.

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, Mercado Novo, 2º piso, @lamparina.cachacaria



FOTO NELSON AVELAR

Madame Geneva

Um pequeno teatro nos fundos do imóvel confere ao Madame Geneva algo único. O bar aproveita o ambiente oportuno e investe em uma boa programação musical semanal. Apresentações de humoristas também ocupam o local. As bebidas se destacam no menu. Um dos coquetéis é o voluptuosa, que mescla gin, xarope de beterraba, vinho rosé, frutas vermelhas e baunilha.

Rua Luiz Soares da Rocha, 21a,
Luxemburgo, (31) 98482-1133,
@madamegeneva_bh



FOTO VICTOR SCHWANER

Margô Drinkeria

A casa ostenta o título de fabricar o melhor rabo de galo do Brasil, de acordo com eleição da revista Prazeres da Mesa. A receita chega ao cliente acompanhada de queijo e goiabada. A decoração elegante do bar combina com a oferta caprichada de coquetéis, que passa por clássicos, autorais e alguns que nunca saem da carta.



FOTO MARGÔ DRINKERIA

Av. Olegário Maciel, 742, 3º
andar, @margodrinkeria

Mercadinho Bicalho

O simpático Nivaldo Bicalho comanda o boteco, fundado em 1985. O ambiente é simples e tradicional. Boa parte de sua fama é alicerçada sobre uma almôndega. Não se trata de uma esfera qualquer de carne. O preparo da cozinha conquista pelo tempero e suculência. A receita secreta leva 150 gramas de carne bovina servida com molho. A bolinha vem coberta por queijo derretido e acompanha batata cozida, farinha de milho e cebolinha. O petisco acabou ficando famoso e conquistou audiência nas redes sociais. Queijo da Serra da Canastra assado feito na chapa é outro tira-gosto do cardápio, assim como o picolé mineiro, um torresmo de costelinha de porco.

Praça Duque de Caxias, 120, Santa Tereza, (31) 99890-4543, @mercadinhobicalho



MERCERIA 130/DIVULGAÇÃO

Mercearia 130

O steak tartare chega cremoso e brilhante, com ovos de codorna sobre a carne crua picada. Petiscos e pratos de ótima execução facilitam a vida do cliente, que tem disponível farta opção de itens, desde pequenas entradas a refeições mais generosas. Ceviche de polvo, coxinha de rabada e croquete de costela são alguns dos tira-gostos. Para beber, a casa prepara refrescantes caipirinhas.

R. Ivaí, 130, Serra; R. Bernardo Guimarães, 2267, Lourdes; e mais dois endereços, @mercearia130

Mina Jazz Bar

No antigo salão de música do imponente Automóvel Clube, o bar tem ambiente vintage e intimista. O cardápio é assinado pelo chef Léo Paixão. A programação refinada de jazz e blues é o destaque principal, assim como os coquetéis. A carta de drinques é cravada de clássicos, como o old fashioned, que reúne uísque, angostura, açúcar e twist de laranja.



MINA JAZZ BAR/DIVULGAÇÃO

Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312, @minajazzbar



FOTO LEO LAPA

Nada Contra

É um bar, um boteco ou gastrobar? A depender do gosto do cliente, pode ser um pouco de cada. A graça do Nada Contra é exatamente essa, ser democrático e não ligar para rótulos. Quem gosta de boteco vai amar os tira-gostos deliciosos que saem das mãos da chef Samira Lyrio, como a moela empanada, o bolovo (servido às quartas), a rabada com vinho e canela e o caldinho de feijão servido no copo. A estufa é de deixar os olhos mesmerizados. Às sextas e sábados a casa serve almoço, e um samba costuma aparecer mensalmente aos domingos. O clima sempre amigável instaura o sentimento de que por ali nada nunca vai dar errado.

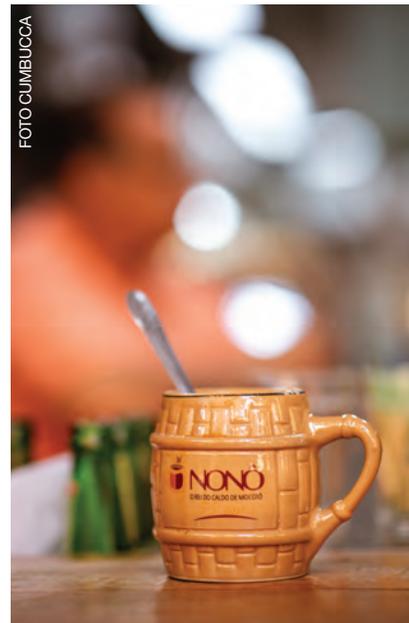
R. dos Aimorés, 629, Funcionários, (31) 98988-6857, @boteconadacontra



Nicolau Bar da Esquina

No encontro entre Santa Tereza, Horto e Floresta, o cardápio do chef Léo Paixão aposta em criações autorais. Prove o torresmo de barriga com caramelo de missô ou a porção com quiabos em tempurá de cerveja. A cozinha tem investido em receitas tex-mex, como os taquitos crocantes de berinjela defumada.

R. Pouso Alegre, 2217, Santa Tereza, (31) 3318-6970, @nicolaubardaesquina



Nonô - O Rei do Caldo de Mocotó

Um dos balcões mais tradicionais e democráticos do Centro de Belo Horizonte. Aberto desde 1964, funciona 24h (de segunda a sábado) e serve cerveja gelada em qualquer turno. Além do famoso caldo de mocotó com ovo de codorna, oferece outros tira-gostos de estufa, como almôndega e língua de boi. A cerveja preta Caracu faz sucesso entre os frequentadores.

Av. Amazonas 840, Centro, (31) 3212-7458, @nonooreidomocoto

Ofélia

A casa passou por uma bem-vinda renovada no cardápio, com receitas saídas da cabeça inquieta do chef Kiki Ferrari. Entraram itens criativos, como o falafel de João, que são bolinhos de feijão fritos com zaatar de paçoquinha, coalhada seca defumada, pimentas de cheiro, cebola roxa e azeite de bala de maçã. Se bater a sede, peça uma das 60 criações da carta de drinques, que também chama atenção pela tentativa de evitar fórmulas convencionais.

R. Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia, (31) 98373-4990, @ofelia.bh





FOTO RAFAEL MOTTA

Palito

Quando bem executados, os clássicos são insuperáveis. Prova dessa máxima é a exuberância nos drinques do Palito, que reúne as criações mais tradicionais da coquetelaria mundial em versões fiéis aos originais, executadas pelo dedicado mixologista Thiago Ceccotti. A proposta é servir de maneira simples e competente coquetéis icônicos. Na lista constam bloody mary, dry martini, rabo de galo, negroni, mojito e daiquiri. De nome que toma emprestadas a elegância e a atemporalidade dos móveis sessentistas com pés palito, o bar oferece, a partir da varanda, uma vista charmosa da Praça Raul Soares e de seus arredores modernistas.

Av. Amazonas, 1049, loja 52, Centro, @barpalito



FOTO VICTOR SCHWANER

Patorroco

O cardápio tem forte influência da comida tradicional mineira, mas sempre com inovações. Os petiscos ganham nomes criativos, como o koninguiça (cones com ragu de linguiça, mandioca e creme de gorgonzola) e sheik de minas (chancliche de queijo minas com lagarto agridoce e pão sírio). Pé de porco, feijoada e galinhada completam a lista de refeições.

R. Turquesa 875, Prado, (31) 3372-6293, @patorroco



Pirex

No bar do cozinheiro Caio Soter e do empresário Vitor Velloso, a variedade que mora dentro da estufa causa impacto no primeiro instante. É interessante a mistura entre porções frias e quentes. Ao provar as receitas executadas pela chef Isabela Rochinha, a confirmação da categoria do bar, que se sai bem tanto em petiscos tradicionais, como a excelente língua de boi, quanto em receitas contemporâneas. O imperdível bolovo, que aparece somente às quartas, é servido bastante crocante e com a gema escorrendo. Vinagrete de coração de galinha e batida de coco são outras agradáveis presenças no cardápio.

Av. Amazonas 1049, loja 54, Centro, @barpirex



QUERIDA JACINTA/DIVULGAÇÃO

Querida Jacinta

O bar dançante situado na Zona Leste da capital tem produção própria de cervejas. Oferece carta ampla de petiscos, onde constam itens como a coxinha cremosa e o tartare de cogumelos, além de sanduíches e pratos executivos (durante a semana). Pelas noites, vira uma baladinha com DJs e bandas ao vivo.

R. Grão Pará 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900, @queridajacinta

Quintal do Degas

Instalado dentro de uma favela no bairro Lagoinha, o boteco acolhedor tem uma ampla área externa com piscina e mesas feitas de bobinas de fios. O chão é coberto por gramado sintético. A cozinha é formidável e prepara um torresmo de rolo gigante e carnudo. Outras pedidas são os camarões ao molho picante ou a feijoada, servida às sextas.

R. 15 de Abril, 75, Lagoinha, (31) 98889-9681, @quintaldodegas



FOTO GADU/PASSOS



FOTO BRUNO WERNECK

Redentor

O bar tem espírito carioca com clima descontraído. Serve um dos chopes mais bem tirados da cidade, sempre refrescantes e entregues por uma equipe de funcionários atentos. Quando um sino toca no salão, é sinal de que as empaninhas ficaram prontas, nos sabores de frango com catupiry ou camarão. Atenda ao chamado e peça o salgado, que tem uma cremosidade tão rara que dá para comer de colher.

R. Fernandes Tourinho 500,
Savassi, (31) 3569-8469,
@redentorbar

Timbuca

Sob comando do chef Caetano Sobrinho, a casa funciona nos fundos de um posto de gasolina. A carta de cachaça é uma das mais exuberantes da cidade e promete ter cerca de cem rótulos, todos mineiros, como Anísio Santiago, Baluarte e Fabulosa. Os comes são igualmente convidativos. A língua ao molho de vinho com cebola tem textura excelente. A dobradinha com feijão branco é outro petisco que sai da cozinha.

Av. Afonso Pena 4321, Serra,
(31) 3646-4121, @timbucabar



FOTO DOUGLAS CATRO



FOTO JEISON VAZ/DIVULGAÇÃO

Us Motoca

Um tanto escondido no bairro Camargos, o boteco tem ambientação rústica e capricha na comida. Foi o grande campeão do Comida di Buteco de 2023 com o tira-gosto motoca ribs, uma costelinha suína marinada em molho chimichurri, assada, coberta com farofa de torresmo e acompanhada de gratin de batata ao molho marsala cremoso e gratinado com parmesão.

R. Blenda, 91, Camargos,
(31) 98544-4031, @usmotoca

Vila Maloca

Numa ladeira do bairro Cachoeirinha, o boteco consegue sucesso em duas frentes. Na música, realiza uma animada roda de samba aos domingos que atrai turmas de jovens. Enquanto isso, a cozinha acompanha o sincopado e não economiza em receitas menos óbvias, como o saboroso cupim braseado com pirão de milho e farofa crocante.

R. Manicoré 278, Cachoeirinha,
@vila_maloca



DIVULGAÇÃO

mesa farta

A cena de restaurantes em Belo Horizonte segue movimentada. Os tradicionais bairros de Lourdes e Belvedere continuam apresentando boas casas, mas a oferta e a amplitude geográfica são mais abrangentes do que isso. Na lista a seguir, mapeamos as 40 casas gastronômicas que consideramos mais destacadas na cidade.



FOTO EMILIA COELHO

A Casa da Agnes

Ver a chef Agnes Farkasvölgyi performando na cozinha é interessante. Além de uma alegria contagiante, ela tem uma mente inquieta, artística e provocativa. Esse rebuliço rende ótimas criações e contamina positivamente um menu que é renovado sempre. Truta grelhada, manteiga noisette, purê de banana e aspargos frescos é uma dessas receitas. Arroz de pato com mel trufado é um clássico do cardápio.

Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, Belo Horizonte, (31) 98738-7066, @acasadaagnes

A Grande Muralha

Uma viagem para a China sem sair de BH. A Grande Muralha é um restaurante tradicional de culinária chinesa aberto em 1985. Inicie o ritual pedindo o rolinho primavera. O chow mein é um macarrão ao molho de ostra com filé de boi e legumes. Outra opção de refeição é a sopa com dez pastéis chineses recheados com carne de boi e legumes. Para fechar, a tradicional banana caramelada.

R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060, @restaurantegrandedemuralhabh



DMULCAÇÃO



FOTO RAFAEL MOTTIA

Alguidares

Baiana radicada em BH, Deusa Prado alcançou equilíbrio entre o jeito mineiro de comer e a autenticidade que é marca da culinária no estado vizinho. Fazer do Alguidares o restaurante baiano preferido dos belo-horizontinos demandou adaptações em temperos e preparos. Mais alho no arroz, cautela no azeite de dendê e o coentro servido à parte foram mudanças quase sutis e suficientes para tornar os clássicos acessíveis a mais paladares.

R. Pium-í, 1037, Sion, (31) 3221-8877, @alguidares

Beji Sushi Veg

Comida japonesa inclusiva e gostosa é a proposta do Beji Sushi Veg. O restaurante surgiu com um intuito surpreendente: servir sushis veganos, isto é, livres de alimentos de origem animal, e que não deixam a desejar em nada. Peças como hot chutney de manga ou gunkan de cenoura com creme de alho-poró e castanha de caju conquistam mesmo os que não são adeptos à dieta.

Av. Olegário Maciel, 742, loja 3229, Centro, @beji.sushiveg



FOTO LUIZA KENNEDY



FOTO GUSTAVO ANDRADE

Birosca S2

Primeiro empreendimento da chef Bruna Martins, a casa com ares de bistrô trabalha a comida mineira pela perspectiva do afeto. Criações como a rabada servida com feijão andu, purê de banana-da-coalhada apresentam sofisticação e complexidade a partir de ingredientes ligados às raízes da culinária no estado.

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 99957-7267, @biroscas2

Caê

Carnes ocupam um lugar central nesta casa, liderada pelo chef Caetano Sobrinho. Na lista de petiscos, destaque para o que leva ovo caipira, surubim defumado e alho-poró, acompanhado de pão da casa. Vários arrozes são opções de refeições fartas, assim como o frango com catupiry, servido com arroz cheiroso e chips de tubérculos. Ficar no salão, na varanda ou no quintal será uma escolha banal, pois você vai comer bem em qualquer canto do imóvel.

R. Outono, 314, Sion, (31) 2528-2244, @caerestaurantebar



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

Cantina do Sorriso

Trinta e seis versões do prato feito recheiam o cardápio deste simpático estabelecimento. Uma delas é o PF do Maelo, com frango ao molho de milho com arroz, feijão e salada. A decoração usa tecido chita para deixar tudo colorido e alegre. Vários objetos antigos povoam o quintal onde funciona o restaurante, como máquinas fotográficas e capas de discos.

R. Visconde de Taunay, 263, São Lucas, (31) 2515-3559, @cantinadosorriso

Cantina Piacenza

Com ares de cantina em uma esquina charmosa do Santo Agostinho, o restaurante do chef Américo Piacenza oferece opções entre a culinária italiana e a cozinha contemporânea internacional para almoço e jantar. Risotos, massas, panturrilha de porco e parmegiana com nhoque salteado estão entre as receitas disponíveis. Finalize com ambrosia ou sorvete de paçoca com calda de chocolate meio amargo.

R. Rio Grande do Sul 1236, Santo Agostinho, (31) 98426-5440, @cantinapiacenza



FOTO FRANCISCO DUMONT



FOTO NEREU JR

Capitão Leitão

Após uma ótima temporada no bairro Santa Tereza, o restaurante mudou-se para o Museu Histórico Abílio Barreto. Na casa comandada pelo talentoso e discreto chef Cristóvão Laruça, o leitão à baírada é o carro-chefe. O prato exhibe a carne suína assada no forno a lenha, o que lhe dá uma consistência crocante por fora e maciez por dentro. O bacalhau ao forno com legumes é outra opção de refeição.

Av. Prudente de Moraes 202,
Cidade Jardim, (31) 3024-8764,
@capitaoleitaobh

Casa dos Contos

Restaurante tradicional de Belo Horizonte, com mais de 48 anos de história na região Centro-Sul. Ambiente familiar que recebe exposições de arte e oferece cardápio a la carte, com destaque para massas clássicas, cozinha mineira e carnes diversas. O filé surprise tem a carne recheada com presunto e mussarela, arroz à piemontese, batata frita, dois ovos fritos e banana à milanesa.

R. Rio Grande do Norte 1065,
Savassi, (31) 3317-0144,
@casadoscontos



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

Cozinha Santo Antônio

Juliana Duarte é uma historiadora e cozinheira. A dupla vocação rendeu um restaurante dos mais interessantes da cidade. Suas pesquisas alimentam os preparos nas panelas, e quem acaba beneficiado é a clientela, que lota o restaurante. A cozinha mineira tradicional serve de inspiração constante e resulta em pratos como o mineirice, que consiste em um frango feito no modo “frida e pinga cerveja” com angu de milho crioulo, ora-pró-nobis e molho de café.

Rua São Domingos do Prata, 453,
Santo Antônio, (31) 98218-6427,
@cozinha_santoantonio

Cozinha Tupis

O restaurante do habilidoso chef Henrique Gilberto homenageia a cultura alimentar regional e apresenta cardápio sazonal, que varia de acordo com os ingredientes da estação. Almoços executivos são servidos em dias úteis e o menu à la carte toma conta das noites e finais de semana. O milho frito com manteiga e queijo serve de entrada. Mais farto, o chambaril é um músculo cozido em vinho tinto, servido com feijão de corda na nata e vinagrete de abóbora.

Av. Olegário Maciel 742, loja 2161,
Centro, (31) 99803-3696,
@cozinhatupis



FOTO BERNARDO SILVA



FOTO RAFAEL MOTTA

Domenico

Comandado pelo chef Domenico Cardamuro, nascido em Nápoles, o restaurante mantém padrão e regularidade na qualidade do que é servido. A casa funciona como trattoria e pizzaria e tem fartas opções no cardápio, que vão de saladas, entradas, massas, risotos e pizzas. O risoto gamberi leva arroz carnaroli, camarões e aspargos frescos. A panturrilha de cordeiro ao vinho tinto é servida com risoto trufado. A pizza siena tem molho pomodoro, muçarela especial, carne de sol refogada na manteiga de garrafa, queijo canastra e folhas de basílico. Funcionar todos os dias, inclusive às segundas-feiras, é outra boa sacada.

R. Cláudio Manoel, 583, Savassi, (31) 3565 8385, @domicobh



FOTO FERNANDA NEVES

Dona Lucinha

Restaurante tradicional que se dedica desde 1990 à preservação da cozinha e cultura da Minas Gerais colonial. Oferece pratos à la carte com ingredientes clássicos mineiros como milho, couve, porco e feijão para almoço e jantar. Durante os dias úteis também possui pratos executivos. Costelinha com ora-pro-nóbis, frango ao molho pardo e frango com quiabo são algumas das opções.

R. Padre Odorico 38, Savassi,
(31) 2127-0788,
@donalucinhamatriz

El Mai

O El Mai é um ponto de tradição e inovação que reúne culinária oriental e contemporânea em um só lugar. Com uma proposta de cozinha mar e terra, o local é capaz de satisfazer diferentes paladares, dos amantes do sushi ao aficionados por carne. Agrada aos clientes o steak tartar de wagyu sobre alga nori crocante, que chega à mesa com maionese e mostarda de dijon.

R. Prof. Antônio Aleixo, 592,
Lourdes, (31) 3879-9699,
@elmaigastro



DMULCAÇÃO



FOTO KELLEN PAVÃO

Est! Est!! Est!!!

Casa autenticamente italiana, do menu à carta de vinhos, da decoração à trilha sonora. Sem fusões ou adaptações brasileiras, o chef Simone Biondi oferece pratos tradicionais como lasanha, noques, risotos e diversas massas artesanais produzidas no próprio restaurante. Saltimbocca alla romana são iscas de filé salteadas na manteiga com presunto de Parma e sálvia, servidas com batata ao forno.

Av. Getúlio Vargas, 107,
Funcionários, (31) 2526-5852,
@estcucina

Florestal

A chef Bruna Martins se alimenta de influências da cozinha internacional para encabeçar essa casa com frescor. A intenção é dar protagonismo aos vegetais em pratos como as croquetas de cogumelos ou o guioza caldosa de umbigo de banana. Para apetites mais robustos, o prato se oriente rapaz reúne macarronada oriental com cogumelos e gema curada, baos de berinjela à milanesa e kimchi.



DIVULGAÇÃO

Av. Assis Chateaubriand, 176,
Floresta, (31) 98395-3304,
@florestal.bh



FOTO NANI RODRIGUES

Forno da Saudade

Uma turma descolada ama frequentar o imóvel, que tem uma vista privilegiada da cidade. Além da visão, o paladar também é bem atendido. As cervejas são frescas e de qualidade. Para acompanhar, pizzas e talhos. Mais levinha, a burrata de búfala chega com morangos assados no balsâmico, nozes, salada fresca e pão. Pepperoni, marguerita e veganíssima são alguns dos sabores das boas pizzas que saem do forno.

R. Patrocínio, 1, Carlos Prates, @fomodasaudade



Glouton

Ir ao Glouton é deixar-se aberto a (boas) provocações de todo tipo. Os pratos preparados por Leo Paixão e equipe abalam as estruturas do paladar com texturas e sabores que fogem do lugar comum. Com dez anos de existência, a casa começou com um forte acento francês, mas aos poucos o chef foi assimilando a importância de investir em comida mineira com influência em técnicas do país europeu. Entre os pratos clássicos, a incrível papada de porco com mil folhas de mandioca e a exuberante torta de chocolate com sal, pimenta e calda de caramelo. O restaurante prepara peixes e frutos do mar com perícia. A arraia vem com canelone de alcaparras, alho e tomate, enquanto o pirarucu leva crosta de amendoim, trouxinhas de palmito com purê de banana da terra e caldo de tucupi vermelho.

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237, @gloutonbh



FOTO VICTOR SCHWANER

Grace's

Inglês nascido em Londres e filho de uma mineira com um iraquiano, o jovem Yousef Nayla abriu recentemente um restaurante que já está badalado. A ascensão meteórica deve-se ao esmero do rapaz com os ingredientes locais. Ele gosta de apostar em novidades. Nas mãos dele, o chuchu é fermentado na brasa com salsa criolla, creme de caju e croutons. O brócolis recebe redução de missô, creme cítrico e alho frito. O pato é feito no forno a lenha com roti da ave, molho de goiaba e beterraba assada. De sobremesa, o bolo três leches de fubá aparece coberto por creme inglês com chantili e pickles de mexerica.

R. Bernardo Guimarães, 2044, Lourdes, (31) 98391-3888, @graces_cozinha



FOTO VICTOR SCHMAIER

Hacienda 1979

A opulência da decoração, que apresenta uma adega com paredes de vidro no meio do salão, harmoniza com o alto nível das carnes que saem da parrilla. Excelente opção para um almoço de fim de semana, a casa tem uma generosa carta de vinhos com tintos, brancos, rosés e espumantes. Asado de tira (costelas dianteiras), ojo de bife (ancho) e tapa de cuadril (picanha) são alguns dos suculentos cortes em pontos corretos. Saladas, massas, arroz e queijos servem de acompanhamento.

R. Atlas, 464, Vale do Sol (Chevals),
Nova Lima, (31) 99286-0042,
@hacienda1979

La Cucina di Piero

Há quem diga que é o restaurante mais disputado de BH. A casa só irá abrir agenda para reservas em fevereiro de 2024, pois o funcionamento é bastante enxuto. O italiano Pierangelo Zanoncelli, o Piero, prefere trabalhar sozinho na cozinha. Gleice Carvalho, sua companheira, cuida da organização da charmosa casa. Fettuccine, papardelle e ravioli são as massas feitas no próprio restaurante, que também serve diversos risotos.

Rua Cabrobó, 357 A, Sagrada
Família, (31) 99224-6124,
@lacucinadipiero



DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

La Macelleria

Fundado em 2010 como um pioneiro açougue gourmet ao estilo europeu, o empreendimento cresceu e deu origem a três restaurantes com cozinhas dedicadas às carnes nobres. Além dos requisitados cortes bovinos Angus, como o assado de tiras, que é a parte central da costela, opções de cordeiro estão entre as favoritas do público.

R. Francisco Deslandes, 1038,
Cruzeiro, (31) 3223 6255,
@lamacelleria; mais duas
unidades

La Palma

O ambiente arejado e colorido, com decoração em estilo casual, é cenário perfeito para degustar as pizzas e massas caprichadas da chef Naiara Faria. Ela também serve pratos italianos com apego à tradição, mas sem deixar de lado experimentações que partem de influências da comida mineira. O capelletti de banana da terra com palmito ao molho de carne de sol é um bom exemplo dessa junção.

R. Prof. Jerson Martins, 146,
Aeroporto, (31) 3441-4455,
@restaurantelapalma



FOTO JOELMA MOREIRA



FOTO RAFAEL MOTTA

Ninita

O Ninita é um restaurante que não sofre crise de identidade. Ele seria uma casa de culinária mineira ou italiana? A sábia decisão do chef Leo Paixão foi enveredar por ambos os caminhos. A fusão entre o melhor dessas culturas gastronômicas rende pratos de alta performance. O linguini cacio e pepe vem com um ovo, miolo de fraldinha na brasa e cebolas pérola é excelente. A polenta cremosa de queijo meia cura recebe pinga e frita de galinha com quiabo e ora-pró-nobis. Outra proposta criativa é o risoni de caldo de mocotó e jabuticaba escoltado por língua de Angus Carapreta feita na brasa. O cannoli de laranja com creme de mascarpone, sorbet de goiaba e mirtilo finaliza bem a experiência.

R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237, @ninitabh

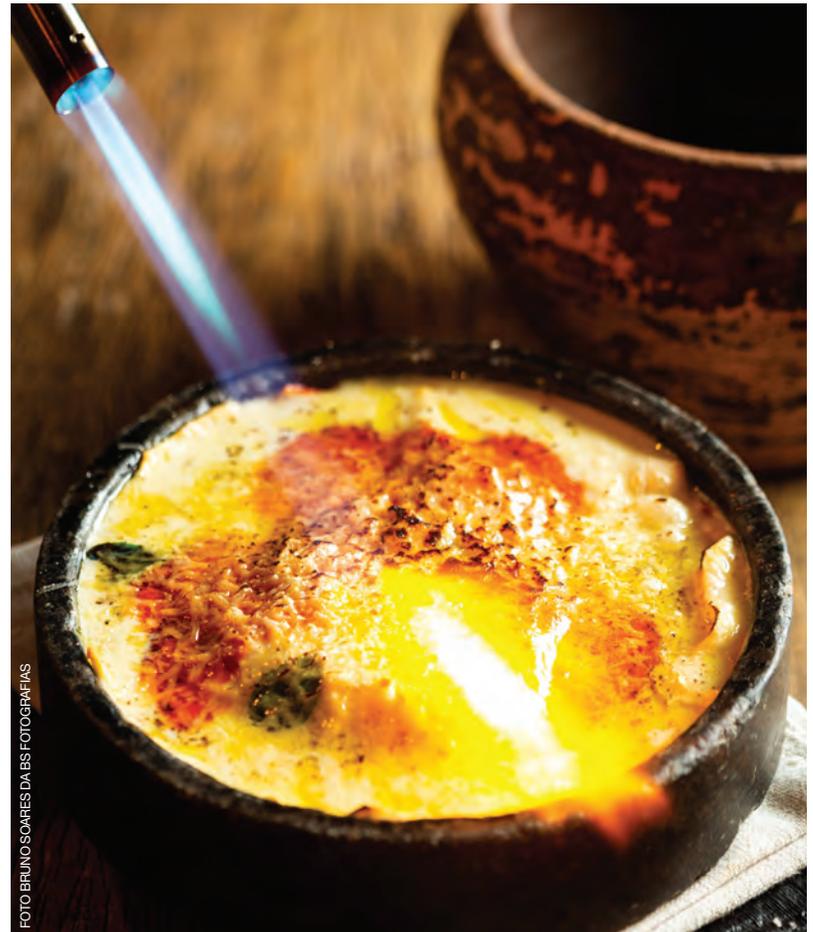


FOTO BRUNO SOARES DA BS FOTOGRAFIAS

O Italiano

Construído em meio a árvores frondosas com decoração entre industrial e rústica, o restaurante se propõe a funcionar como uma experiência de imersão nas tradições culinárias da Itália. “Brace & mare”, ou brasa e frutos do mar, formam o eixo principal da cozinha, que serve pratos leves, com pegada autoral, mas sempre descomplicados. O polvo na brasa chega à mesa com massa fregola artesanal ao pomodoro, tutano e azeite de manjerição.

R. São Vicente, 155, Olhos D’Água, (31) 99767-5190, @italianorestaurant



FOTO RAFAEL MOTTA

Okinaki

Batizada com termo em japonês que significa “grande árvore”, a casa espalha mesas na calçada à sombra de um enorme ficus para servir a comida de rua asiática em suas versões mais descontraídas. O Japão é referência principal para os chefs Gabi Guimarães e Gui Furtado na elaboração de pratos autênticos, com toques pessoais e apresentações caprichadas. Ostras são servidas semanalmente, uma delas com molho de tamarindo e nori. O sanduíche japonês katsu sando fica crocante ao receber lombo de porco marinado e frito, acompanhado de salada de repolho com maionese. Uma das estrelas do menu é o sashimi de atum bluefin, considerado o “rei dos atuns” e um dos peixes mais caros do mundo.

Av. Álvares Cabral, 1303, Lourdes, (31) 98228-8793, @okinakibh



DIVULGAÇÃO

Olivia Mediterrâneo

Restaurante com menu mediterrâneo em Nova Lima, assinado pelo chef Jorge Ferreira. Oferece um cardápio rico em alimentos frescos, azeites, especiarias e ervas aromáticas, com destaque para os pratos com frutos do mar e pescados, como o bacalhau com batatas ao murro e camarões com arroz negro. Quem não come carne pode ir de melancia na brasa com queijo coalho.

Al. Oscar Niemeyer, 1033, loja 18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99556-0952, @oliviamediterraneo

Omilia

Gastronomia de vanguarda que busca valorizar produtos regionais. O cardápio assinado e executado pelo competente chef Gabriel Trillo se propõe a ofertar receitas contemporâneas sem tirar o pé das influências mineiras. A porção de dadinhos de tapioca com canjiquinha recebe molho de compota de jabuticaba, enquanto a barriga suína com arroz de cebola caramelizada acompanha vinagrete de feijões.

Al. do Morro 72, lj 01, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3541-0115, @omiliarestaurante



DIVULGAÇÃO

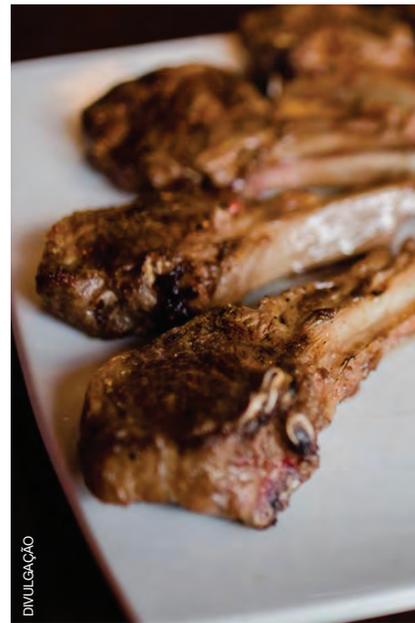


FOTO VICTOR SCHWANER

Pacato

Uma das propostas gastronômicas mais ousadas do estado, o Pacato tem no chef Caio Soter o comandante da cozinha. Sua defesa é pela valorização da comida de quintal, e a forma por ele encontrada de levar a pauta adiante é preparando pratos que mesclam qualidade, ingredientes locais e forte pegada conceitual. Para entrar nesse verdadeiro mergulho na cultura alimentar de Minas Gerais, peça o picolé de queijo com milho fermentado e pó de angu. O scargot mineiro é a moelinha de pato com manteiga de ervas e alho, servida com baguete artesanal. A ostra de frango com molho de laranja, gel de jiló e patê de fígado é outra criação interessante.

R. Rio de Janeiro, 2735, Lourdes, (31) 98324-8736, @pacatobh



DIVULGAÇÃO

Parrila del Mercado

Restaurante localizado na área externa do Mercado Distrital do Cruzeiro, especializado em carnes bovinas grelhadas em fogo de lenha, inspiradas nos cortes uruguaios e argentinos, como paleta de cordeiro, entrecot, ancho, bife de chorizo e assado de tira. O bife parrillero é um dos mais pedidos. Também oferece carta de drinks e chopes. O aperol spritz é uma boa pedida para refrescar.

R. Ouro Fino 452, Cruzeiro,
(31) 99875-6477,
@parriladelmercado

Per Lui

O chef Yves Saliba acertou na mosca ao abrir um restaurante de comida contemporânea no bairro Serra. Ele prepara um menu degustação moderno em dez tempos, que muda a cada trimestre e explora sabores, texturas e cores. A depender da estação, você encontra pratos como bochecha de porco com gelato de cogumelo salgado e pirarucu com mollet negro. Outra pedida que demonstra a versatilidade do cozinheiro é o espaguete de couve-flor defumado com maracujá.

R. Muzambinho 608, Serra,
(31) 98365-9397, @perluihb



FOTO VICTOR SCHWANER



FOTO PAULO MARCO

Província Di Salerno

O Província di Salerno se propõe a ser uma conexão direta com o sul da Itália. A cozinha envia para o salão pratos tradicionais, entre risotos, carnes, lasanhas e outras massas. De entrada, a polentinha com ragu à bolonhesa ou de shi-take. O linguine ao vôngole é feito ao alho e ervas, tem toque de limão e complementa a presença de frutos do mar com mexilhões.

R. Maranhão, 18, Santa Efigênia,
(31) 3241-2205,
@provinciadisalerno

Rex Bibendi

A Rex Bibendi investe no universo dos vinhos com capricho. Trata-se de uma vineria elegante que possui uma extensa cartela de rótulos tintos, brancos, rosés e espumantes. Há também as opções de flight, ou seja, vinhos em taça. A casa também serve um famoso arroz de pato, com linguiça, ervilhas frescas, azeitonas e nozes pecan. Uma carta de queijos serve de opção para harmonizar com os vinhos.

R. Antônio de Albuquerque, 917,
Funcionários, (31) 3227-3009,
@vineriarexbibendi

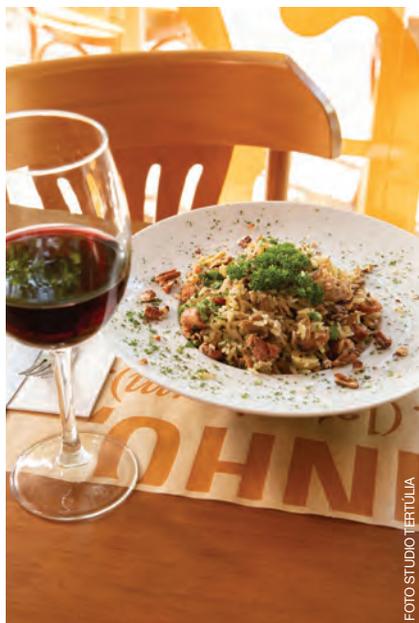


FOTO STUDIO TERTÚLIA



FOTO DANIEL CHICO

Roça Grande

A casa exalta identidade culinária regional e preza por uma essência simples e acessível, mantida a partir de produtos fornecidos pela agricultura familiar. Por isso, o cardápio é sazonal e muda toda semana. O tempero é a isca da chef e pesquisadora Mariana Gontijo, que serve receitas como feijoada com porco caipira, frango caipira com quiabo e angu ou refeições inspiradas na comida de reinado.

Rua dos Timbiras, 1944,
Lourdes, (31) 99119-4739,
@orocagrande

Sakana Bndnsk

Com iluminação indireta, o badalado sushi-bar é bastante frequentado por casais. Solteiros são igualmente bem-vindos, e sentar no balcão seria uma sábia decisão. Obras de arte decoram todo o salão, enquanto a cozinha despacha sushis, como a dupla de atum com foie gras. Sashimis, temakis e combinados completam o banquete. Da coquetelaria, experimente o negroni branco ou beba os bons saquês da carta.

Av. do Contorno, 7000, Lourdes,
(31) 2515-0007, @sakana_bndnsk



FOTO FRANCISCO DUMONT



FOTO RAFAEL MOTTA

Taste-Vin

O Taste-Vin é um caso raro de empreendimento gastronômico com décadas de decisões acertadas. Com mais de 35 anos na ativa, o bistrô francês busca a perfeição incansavelmente. Os suflês, que são carro-chefe desde o primeiro dia de funcionamento, constam em 12 versões, como o de espinafre com passas e maçã, ou o de camarão com queijo gruyère e champignon. A carta de vinhos é uma atração à parte, pois contabiliza inacreditáveis 850 rótulos de excelente procedência. O serviço é refinado e competente. Tanto compromisso acabou rendendo um público fiel ao restaurante, que retorna à casa incontáveis vezes, certo de que a satisfação será alcançada.

R. Curitiba, 2105, Lourdes, (31) 3292-5423, @restaurante_tastevin



FOTO RAFAEL MOTTA

Turi

A cozinha de chamas e brasa do chef português Cristóvão Laruça dispensa gás ou eletricidade. Emprestando da língua tupi o termo que se traduz como “fogo”, o Turi explora a construção de sabores a partir da maneira mais primitiva de cocção, o que resulta em um menu autoral único. Praticamente movida a lenha, a cozinha aberta exalta a qualidade de carnes nobres, que podem ser combinadas com molhos e acompanhamentos. As grelhas elevam o refinamento de frutos do mar e vegetais, caso do polvo, que recebe purê de abóbora cabotiá, cogumelos defumados e lardo, uma gordura especial do porco. O arroz caldoso de lagosta é dos que fazem mais sucesso. Também serve almoço executivo e menu degustação.

BR-356, 2500, Santa Lúcia (Ponteio Lar Shopping), (31) 99339- 9367, @turi.bh



Villeon

O Villeon transporta o visitante para uma charmosa vila italiana, com mesas ao ar livre e plantas que desconectam o ambiente do caos da cidade. O restaurante contemporâneo serve um promissor menu franco-italiano, idealizado pelo chef Felipe Leão. A cozinha sai do convencional ao propor pratos como a galinha do norte de minas: coxa de galinha glaçada, arroz meloso com castanha de Montes Claros e ora-pro-nóbis, acompanhado de vinagrete de feijão-manteiga.

R. Luiz Soares da Rocha, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493, @villeonbh



Xapuri

Fogão a lenha encimado por linguças penduradas, tachos de cobre, frutas coloridas transformadas em doces, hospitalidade que parece abraço: o Xapuri tem a cara da comida de Minas. Longe do Centro, com ares de fazenda, é um refúgio erguido há mais de 36 anos sob o comando da lendária chef Nelsa Trombino e hoje tocado por seu filho, Flávio. Serve com apuro todos os clássicos da cozinha mineira – incluindo o torresmo em versões carnuda e pururucada – e carrega a essência da fartura em porções feitas para compartilhar. Carne de panela, lombo assado, costelinha com tropeiro, o famoso frango preguento do bento... É o lugar das especialidades que mais nos orgulham e por isso desfruta de reputação que ultrapassa em muito os limites da capital.

R. Mandacaru, 260, Trevo, (31) 3496-6198, @xapurirestaurante

Uma rede hoteleira para todos os apetites

Mais perto da Pampulha, do Mercado Central ou da Savassi. Com restaurante ou próximo a pólos gastronômicos. Confira a seguir uma lista de opções para hospedagem em Belo Horizonte

Gastronomia é a principal imagem de Minas para 29% dos turistas que visitam o estado. Os dados foram levantados durante pesquisa da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. Com seu emaranhado de atrativos gastronômicos, Belo Horizonte possui uma rede de bons hotéis para receber o turista ávido pela comida mineira, que vai do pão de queijo, passa pelo torresmo e alcança receitas contemporâneas inovadoras.

Instalações de qualidade, conforto, localização, atendimento e segurança: confira algumas opções da rede hoteleira da capital que agradam a todos os gostos e bolsos.

Allia Gran

Com uma bela vista para a Pampulha, fica próximo aos principais pontos turísticos da região.

R. Intendente Câmara, 540, Liberdade, (31) 3311-0100, @alliagranpampulha_oficial

Caesar Business

As camas são espaçosas e os restaurantes são das redes Santa Fé e Udon.

Rod. Stael Mary Bicalho Motta Magalhães, 421, Belvedere, (31) 2123-9898, @caesarbusinessbh

Fasano

Com padrões de excelência e alta sofisticação, o hotel é um dos mais renomados da cidade.

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8900, @fasano

Hilton Garden

O Hilton Garden Inn Belo Horizonte é o primeiro hotel da bandeira no Brasil.

Av. Prudente de Moraes, 520, Cidade Jardim, (31) 3370-7300, @hiltongardeninnbh

Ibis

Com três unidades em BH, a qualidade dos hotéis Ibis conquista o hóspede, além do bom custo-benefício.

Av. do Contorno, 6180, Savassi, (31) 3888-4300, @ibisbhsavassi
R. Gonçalves Dias, 720, Funcionários, (31) 2108-2950, @ibisafonsopena
Av. João Pinheiro, 602, Centro, (31) 2111-1500

Ibis budget

Tem um dos melhores custos-benefícios e conta com vários endereços.

Av. Bias Fortes, 783, Lourdes, (31) 3343-6400, @ibisbudgetminascentro
R. Rio Grande do Norte, 784, Funcionários, (31) 2108-4750, @ibisbudgetafonsopena
R. Paulo Simoni, 20, Savassi, (31) 3311-9420

Intercity BH Expo

O imóvel tem uma localização estratégica, perfeita para quem deseja ficar perto do centro de eventos Expominas.

Av. Amazonas, 7702, Gameleira, (31) 3307-5802, @intercitybhexpo

Mercure

A rede de hotéis Mercure une acomodações modernas a ótimas localizações.

Av. do Contorno, 7315, Lourdes, (31) 3298-4100, @mercurebhLOURDES
R. Cicero Ferreira, 10, Serra, (31) 3280-3700, @mercurebhsavassi
Alameda Oscar Niemeyer, 405, Vila da Serra, (31) 3079-4100, @mercurebhviladaserra



Novotel BH

Excelente localização, o hotel fica na

Savassi e destaca-se pelo atendimento acolhedor.

Av. do Contorno, 6583, Savassi, (31) 3311-9400, @novotelbhsavassi

Ouro Minas

Um dos hotéis mais tradicionais de BH, o imóvel conta com 25 andares, 301 apartamentos e 45 suítes, sendo 3 presidenciais.

Av. Cristiano Machado, 4001, Ipiranga, (31) 3429-4001, @hotelourominas

Radisson Blu

O café da manhã caprichado é um dos destaques.

R. Lavras, 150, São Pedro, (31) 3048-4250, @radissonblubh

Royal Center

Fica próximo ao Mercado Central, portanto é uma boa opção para o turista gastronômico com agenda corrida.

R. Rio Grande do Sul, 856, Lourdes, (31) 2102-0000, @royalcenterhotel

Transamerica Executive

Com 200 apartamentos, o hotel fica ao lado do Shopping Del Rey.

Av. Del Rey, 233, Caiçaras, (31) 3360-3020, @transamericabh

Tryp by Wyndham

Boa opção para quem quer conferir as ofertas gastronômicas da Savassi e região.

R. Gonçalves Dias, 30, Funcionários, (31) 3615-1300, @trypsavassi

A volta de um ícone

Senac em Minas reassume o Hotel-Escola Senac Grogotó, local onde vários profissionais da gastronomia e hotelaria foram formados

Primeiro hotel-escola da América Latina, o Hotel-Escola Senac Grogotó voltou a ser gerenciado pelo Senac em Minas. Localizado em Barbacena, a 170 km de BH, o espaço conta com 88 quartos e diversos espaços de lazer e descanso. Além das experiências de hospitalidade, para a gastronomia é uma novidade e tanto.

Desde 1968, quando iniciou suas atividades em Barbacena, o Hotel Grogotó é responsável por formar e capacitar profissionais da gastronomia e administração hoteleira que hoje estão espalhados pelo Brasil e pelo mundo. Os chefs Felipe Oliveira (Ora, em Tiradentes) e Henrique Gilberto (Cozinha Tupis) são apenas alguns deles. “O primeiro curso de pós-graduação em Administração Hoteleira no Brasil foi do Hotel Grogotó. Formamos muita gente da América Latina inteira. Na gastronomia, também formamos grandes profissionais que têm relevância não só na cozinha mineira, mas brasileira e latinoamericana, por termos sido pioneiros na formação nesse segmento”, conta Edson Puiati, que é diretor de hospitalidade e gastronomia do Senac e também já atuou como gerente-geral do Grogotó no passado.



A expectativa é que o hotel volte a ser uma referência e aproveite o bom momento de crescimento do setor. “É muito propício voltarmos a formar mão-de-obra para o segmento”, comenta Puiati.

Depois de assumir a administração novamente em outubro deste ano, o Senac pretende começar a trabalhar com reservas regulares a partir de janeiro. “Estamos revendo questões de infraestrutura e modernizando algumas coisas internas. Não queremos perder o glamour do hotel antigo, mas sim trazer o conforto de um hotel novo e mais moderno. Vamos trabalhar para manter a história, mas com mais qualidade, afinal, como escola, precisamos ensinar o correto para os alunos e estar dentro dos padrões que o segmento exige”, finaliza.

NOVOTEL

Sua melhor opção de
hospedagem
em Belo Horizonte!



Avenida do Contorno, 6583 - Savassi
Tel.: 31 3311-9400
www.all.accor.com

As vendas que resistem ao tempo

Mesmo com a modernização do comércio, mercearias tradicionais seguem de portas abertas em Minas Gerais; conheça dez dessas pérolas

Competição acirrada e mudanças nos padrões de consumo transformaram o cenário do comércio local. As tradicionais vendas – sejam chamadas de mercearias, armazéns ou secos e molhados – representam parte da cultura das comunidades mineiras, mas têm diminuído gradativamente nas últimas décadas.

Apesar dos obstáculos, diversos estabelecimentos do tipo continuam a resistir. Pensando nessa valorização, resgatamos dez vendas e mercearias antigas de Minas Gerais que seguem de portas abertas.

1 - Armazém do Zé Totó, em Belo Horizonte

Fundado em 1943 pelo pai de José Alves dos Santos, o Zé Totó, hoje o local é tocado pelo filho dele, Juliano Lacerda. Seja para produtos alimentícios, como ovos e biscoitos, ou utilidades aleatórias, como palito de fósforo a granel e tiras avulsas de chinelo, a clientela fiel sabe que pode contar com ele.

2 - Coisas da Roça Nossa, em Sabará

Situada na região central da cidade histórica, a mercearia afirma que “tem de tudo um pouco e tudo de bom”. Aberto em 1997, o empório funciona ainda como sacolão e exibe acessórios para casa e cozinha.

3 - Merceria e Bar Guedes, em Ipatinga

Panela, pinga, forma de bolo, balas e cola são alguns dos produtos encontrados no local. A chegada de grandes supermercados prejudicou o movimento, mas Seu Guedes segue firme há quase 50 anos.



4 - Merceria Paraopeba, em Itabirito

É a mercearia mais famosa em Minas e acumula a história de cinco gerações. Os familiares lutam para manter a essência do comércio original, respeitando o pequeno produtor e as tradições mineiras.

5 - Merceria Pérola do Atlântico, em Belo Horizonte

Leva o nome de um arquipélago da Ilha da Madeira, em Portugal, onde nasceram os pais de José Quintino. A homenagem foi feita pelo dono da mercearia, que existe desde 1956 e sobrevive até hoje no bairro Pompéia, em Belo Horizonte. Também funciona como bar.

6 - Venda do Bininho, em Brumadinho

O local se orgulha de estar há mais de 70 anos prestando serviços em Palhano. A venda transmite a simplicidade do interior ao vender feijão a granel, rapadura e pinga no balcão. Funciona também como restaurante e pesca e pague.

7 - Venda do Jorginho, em Guaranésia

A venda do Jorginho carrega 103 anos de tradição. Fundado por Jorge Miguel Gibrim, o comércio vence a passagem do tempo e despacha queijos, vinhos e cafés da região.

8 - Venda Do Nonô, entre Catas Altas e Santa Bárbara

A figura do Seu Nonô já é conhecida na região entre Catas Altas e Santa Bárbara. O ponto foi aberto há 48 anos pelo próprio Nonô, que continua ativo. A venda é tão tradicional que recebeu o apelido de “Shopping de Bateias”, devido à variedade de itens disponíveis.

9 - Venda do Seu Lidirico, em Araçuaí

Seu Lidirico criou a venda no Vale do Jequitinhonha em 1948. O comerciante morreu em junho deste ano, aos 96 anos de idade. O negócio segue tocado por seu filho. A história da venda está imortalizada também na música de Milton Edilberto, que lançou uma canção em homenagem ao empório.

10 - Venda do Zeca, em Jaboticatubas

Fundada há mais de um século, a venda é parada obrigatória para quem visita a Serra do Cipó, em Jaboticatubas. Comercializa utensílios típicos de armazém, bebidas e petiscos para serem apreciados nas mesas de madeira ou na calçada.

A rota da aguardente

Com a chegada de novas casas, Belo Horizonte amplia sua cena de lugares onde se pode bebericar cachaças de qualidade

Foram décadas até que a cachaça perdesse o estigma mofado e conquistasse o lugar de destaque que o destilado merece. Belo Horizonte aprendeu a lição e vem construindo um cenário interessante de estabelecimentos onde bebericar boas doses da aguardente. Confira a lista a seguir.

Agosto Butiquim

O bartender Lucas Brandão desenvolve carta autoral a partir de cachaças que ele mesmo aromatiza com frutas, especiarias e ervas. O tropicália leva cachaça com alecrim e pimenta rosa, compota de jabuticaba, limão e abacaxi. R. Esmeralda, 162, Prado, (31) 3337-6825, @agostobutiquim

Bananeiras

Serve rótulos famosos como a Claudionor, de Januária. Noites quentes pedem uma caipiua com porções da fruta que é colhida em parreiras no quintal do bar. R. Rubi, 525, Prado, (31) 3372-2571, @bananeirasbar

Bar do Antônio - Pé de Cana

Com mais de 175 rótulos, oferece cachaças para todos os bolsos, como a sofisticada Anísio Santiago, de Salinas, e a igualmente boa Áurea Custódio, que sai mais em conta. R. Flórida, 15, Sion e R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3221-2099, @baroantonio



Cachaçaria Lamparina

Serve cachaças difíceis de encontrar e drinques autorais que nem sempre estão no cardápio – caso do Péricles, criação de Rob Ernesto que leva aguardente envelhecida em carvalho, Guaramão, licor de capim-cidreira e bitter de sementes. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, @lamparina.cachacaria

Casa Alvorada

Serve rótulos de pequenos alambiques mineiros sob curadoria da Cachaçaria Lamparina. Os drinques são surpreendentes, como o Cura-Tudo, que leva gengibre, limão, melado de cana e duas cachaças: a Mineiriana, de Itabira, e a Melicana, de Bom Despacho. Av. do Contorno, 3415, Santa Efigênia, @casaalvoradabh

Casa Cheia

O restaurante de comida mineira com 45 anos de tradição não poderia deixar de servir os melhores rótulos do estado, que combinam perfeitamente com clássicos como o fígado com jiló. Av. Augusto de Lima, 744, lj 167, (31) 3274-9585, @casacheiarestaurante

Köbes

Oferece vasta carta de cachaças, que ficam expostas em uma mesa – a visão impressiona pela quantidade e qualidade das opções. Também serve coquetéis como o Mistura Tropical, que leva cachaça envelhecida em amburana, morango e cupuaçu. R. Prof. Raimundo Nonato, 31A, Santa Tereza, (31) 3467-6661, @kobesemporiumbar

Paladino

Restaurante com jeitão de fazenda, tem carta com 14 rótulos vindos de Pitangui, Salinas, Papagaios e outras regiões. A cachaça que leva o nome da casa é feita em Ponte Nova e envelhecida no carvalho. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 3447-6604, @restaurante_paladino

Temático

A casa de comida nordestina e mineira investe em uma carta compacta, mas eficaz, com rótulos importantes como a Canarinha, de Salinas, e a Coluninha, de Coluna. R. Pirité, 187, Santa Tereza, (31) 3481-4646, @bar_tematicobh

Timbuca

Uma das melhores cartas de cachaças da cidade, com mais de 100 rótulos mineiros. Av. Afonso Pena, 4321, Serra, (31) 3646-4321, @timbucabar

Xapuri

Restaurante da tradicionalíssima comida mineira, oferece 24 rótulos individualmente e sete variações da “sequência de cachaças”, um menu degustação que serve 3 ou 6 meias-doses de aguardentes selecionadas. R. Mandacaru, 260, Trevo, (31) 3496-6198, @xapuriestaurante

Xico da Kafua

Com cachaças de alta qualidade expostas em todo o salão e servidas no menu, o restaurante mantém uma espécie de museu dedicado à bebida, onde o proprietário Murai Caetano expõe sua impressionante coleção com mais de 2 mil rótulos. Visita imperdível para amantes da branquinha. Av. Itaú, 1195, João Pinheiro, (31) 3375-2640, @xicodakafua



Cozinha mineira em novo patamar

Governo de Minas investe em projeto que cria mecanismos de mapeamento, pesquisa e até financiamento para projetos sobre cultura alimentar

De fogo brando, as chamas que alimentam a preservação dos hábitos e costumes da cozinha mineira foram recentemente encorçadas. A virada de perspectiva começou há dois anos, quando um trabalho de mapeamento da cultura alimentar do estado foi iniciado pelos técnicos do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha) e da Secretaria de Cultura e Turismo (Secult). Era o embrião do projeto Cozinha Mineira Patrimônio.

Os frutos estão em fase de colheita. Um passo importante ocorreu em julho deste ano, quando a cozinha mineira foi reconhecida como patrimônio imaterial, a partir do registro dos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Os levantamentos prosseguem e servem para organizar as informações, algumas de cunho oral, a respeito de nossa tão elogiada culinária. A preservação da cozinha mineira enquanto uma de nossas maiores riquezas e a ampliação de políticas públicas para o segmento são partes dessa engenhosa proposta do governo de Minas.



Após os dossiês de milho e mandioca aprovados, o secretário Leônidas Oliveira já tem a próxima meta alinhavada. “Agora vamos para a terceira (etapa), que é o café. Nós começamos o dossiê e vamos incluí-lo nos sistemas culinários. Depois vêm as farinhas e daí adiante. Vamos mapear os elementos fundantes da cozinha mineira”, antecipa o chefe da pasta.

Outro possível avanço é aguardado para 2024, quando a Unesco irá avaliar a proposta para declaração do queijo Minas artesanal como patrimônio cultural imaterial mundial. “Tudo que se refere ao patrimônio histórico, ao cuidado com aquilo que é inerente à nossa cultura, gera um fator positivo, que é o pertencimento. A cozinha mineira faz parte das nossas raízes mais profundas”, justifica o secretário.

Uma robusta agenda de eventos, seminários e debates está prevista para os próximos meses. Ajustes recentes na lei de incentivo tornaram possível que projetos sobre comida mineira recebam recursos da isenção fiscal. O futuro é promissor. “É um processo constante”, ressalta Leônidas.

No café, somos imbatíveis

Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil, responsável por praticamente metade da produção nacional. Quando o assunto é café especial, a porcentagem sobe para quase 73% da produção de café arábica do país. Ainda que os números impressionam - afinal, foram 27,5 milhões de sacas produzidas no estado em 2022 - nada advoga melhor a favor do chamado ouro negro do que a combinação clássica da hospitalidade, ou seja, sabemos tomar e servir café como ninguém.

É um assombro nossa produção. Dos 853 municípios mineiros, 451 plantam café. Cada uma dessas localidades aproveita as propriedades de clima e solo para produzir grãos singulares. No Cerrado Mineiro, no Sul do estado, nas Matas, na Mantiqueira ou na Chapada, a produção de café especial se destaca por oferecer ao mercado cafés aromáticos e complexos, cujas características variam de acordo com a região de produção.

No Cerrado, por exemplo, os cafés são mais doces e com acidez média, enquanto no Sul de Minas os grãos são mais encorpados e frutados.

- 451 municípios mineiros plantam café
- 27,5 milhões de sacas de café produzidas em Minas em 2022

Ainda que grande parte da produção mineira seja voltada para o mercado internacional - o café foi responsável por 45% da exportação do agronegócio do estado em 2022 -, os grãos especiais estão cada vez mais próximos do grande público, conforme explica o produtor e especialista em cafés Pedro Brás. “O consumo de café especial cresce cerca de 10% ao ano e hoje já é bem mais fácil que o consumidor encontre produtos de qualidade”, comenta.

É justamente essa disponibilidade que alimenta a cafeicultura a buscar cada vez mais qualidade no produto final, dos produtores aos baristas. “Hoje, o mercado mineiro é um dos mais reconhecidos e Minas Gerais tem 98% dos cafés campeões do mundo. A qualidade melhora conforme mais produtores querem entrar para a cadeia produtiva e buscar por prêmios, serem mais vistos”, enfatiza Pedro, que comemora que a popularidade do café especial mineiro tem ganhado cada vez mais consumidores fiéis.

Azeites mineiros: um mercado em expansão

O Brasil é um dos maiores importadores de azeite no mundo, mas o consumidor está se acostumando a ver nas prateleiras bons rótulos de fabricação nacional. Minas Gerais faz parte desta mudança e apresenta uma taxa de expansão de 20% ao ano. Os azeites mineiros tornaram-se, nas últimas décadas, um mercado em crescimento e uma ótima opção para agricultores que desejam investir em olivais.

Uma das regiões que se destacam na produção é a Serra da Mantiqueira, onde a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) protagonizou a primeira extração de azeite de oliva extravirgem do Brasil em 2008, na cidade de Maria da Fé. Hoje, a região e o seu clima favorável à produção conta com aproximadamente 200 produtores, que estão conquistando espaço e ganhando prêmios no exterior graças a produtos de sabores intensos.

Segundo a especialista em azeites de oliva Ana Beloto, o terroir mineiro do Sul do estado traz complexidade ao óleo extraído da azeitona. “Os azeites possuem sensoriais muito frescos que remetem a ervas, verduras escuras, como couve, e frutas, como pera, banana e maçã verde, além de espécies tropicais”, comenta. Para ela, a delicadeza dos aromas é o que diferencia o azeite de Minas de seus colegas brasileiros.

- 120 mil litros de azeite foram produzidos em Minas Gerais em 2022
- 200 produtores atuam somente na Serra da Mantiqueira
- Em 2023, a área plantada de oliveiras em Minas se aproxima a 3 mil hectares, com cerca de 1,2 milhão de plantas

Em 2022, 120 mil litros de azeite foram produzidos em Minas Gerais, e o desejo é que o produto fique cada vez mais rentável e sustentável, competindo diretamente com os azeites importados, e fomentando também o turismo gastronômico. “A cada ano temos mais produção na região e novos produtores plantando. Produtores e agrônomos que se empenham e se dedicam para produzirmos um azeite de alta qualidade. Torço para que em um futuro breve tenhamos mais acesso ao nosso azeite nas cozinhas, enriquecendo ainda mais a nossa gastronomia”, finaliza Ana.

A revolução dos vinhos

Vinhos para celebrações, vinhos para o dia a dia, rótulos para qualquer oportunidade. O amante da bebida pode cortar várias regiões de Minas Gerais que vai encontrar um rótulo que lhe agrada, conforme detalha o enólogo Lucas Bueno do Amaral, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). “O público pode ir do Sul ao Norte do estado conhecendo diversos tipos de vinhos de produção local”, diz.

Oito das 12 mesorregiões de Minas já possuem vinhedos. São vinhos possíveis graças ao revolucionário processo de poda dupla, que garante a qualidade das uvas utilizadas na produção. “No mundo inteiro a colheita normalmente da uva é no verão, mas nossa estação é quente e chuvosa”, explica o especialista. Como calor e umidade propiciam a proliferação de fungos, os técnicos fazem uma poda normal em agosto e outra em janeiro. “Isso é feito para que a colheita seja no inverno, que é quente e sem chuva. Como tenho um ambiente que não tem umidade, conseguimos deixar a uva mais tempo no pé e maturar melhor”, continua Lucas. A técnica rende uvas mais maduras, com maior concentração de açúcar e de polifenóis, que conferem mais cor e tempo de guarda.

Apesar do mercado relativamente jovem - a primeira colheita de uvas mineiras para viticultura aconteceu somente há duas décadas -, os vinhos e espumantes de Minas estão se tornando cada vez mais conhecidos e premiados, com destaque para as uvas Syrah Sauvignon Blanc, branca e tinta. A possibilidade de transformar fazendas em vinhedos tem atraído produtores em Capitólio, Uberaba, Maria da Fé, Araxá, Três Pontas, Andradas e diversos outros municípios.



FOTO ERASMO FERREIRA

As diversas vertentes do queijo mineiro

Da Canastra, do Serro, Salitre, Alagoa, da Mantiqueira ou do Jequitinhonha. A tradição que coloca Minas Gerais como o maior produtor de queijo do país vem da época do ciclo do ouro e desde então faz parte da cultura alimentar da população, como comenta a especialista em queijos Renata de Paoli. “Desde os tempos coloniais, Minas Gerais desenvolveu sua aptidão agrária com fazendas produzindo alimentos, tendo o queijo entre eles, com receitas trazidas pelos colonizadores e imigrantes”, diz.

Desta forma, o queijo mineiro virou item essencial na mesa do brasileiro. “Nossa forte raiz artesanal, de tradições seculares, a preservação do modo tradicional de fazer, o nosso terroir único, as variadas referências dos imigrantes, toda essa história é a base da nossa tradição e força queijeira. Essa aptidão foi se fortalecendo e Minas Gerais se consolidou como uma das maiores bacias leiteiras do país”, explica Renata.

Hoje, o estado é responsável por mais da metade dos queijos consumidos no Brasil e conta com quinze regiões produtoras - dez delas fazem o chamado QMA (queijo Minas Artesanal). Com diferentes tipos de maturação, os produtos ganham vários sabores, aromas e texturas que conquistam prêmios até no exterior, como o Mondial Du Fromage, na França.

• Mais de 30 mil famílias estão empenhadas na produção dos diversos tipos de queijos artesanais em Minas

Medalhas são importantes, mas o queijo mineiro pode alçar voos ainda maiores, segundo avalia a especialista. “A formalização dos queijos e queijarias que apostam em inovação cresce em ritmo lento, pois ainda está amarrada em normativas que limitam a criação de novos produtos, o que dificulta e atrasa o caminho para os queijos autorais”, diz. Ela aponta que as possibilidades para desenvolver processos diversificados são tão grandes quanto a imensidão territorial do estado, suas riquezas biológicas e as diversidades climáticas, afinal, se Guimarães Rosa disse que “Minas são muitas”, os queijos mineiros podem - e têm potencial - de também ser.

Hospitalidade com sabor de quitanda

De ingredientes como o queijo, o leite, o milho e a mandioca surgem receitas que, nas mãos dos mineiros, dão sabor à nossa tão alardeada hospitalidade. Nas mesas fartas de Minas Gerais, não faltam broas, doces, roscas, bolos e biscoitos que tornaram-se tradição na cultura alimentar do estado.

Aparecida Quero Mais



As quitandas mineiras são quitutes que, além de acompanhados de um cafezinho, também vêm repletos da história de Minas e do Brasil, especialmente em cidades do interior, como Paracatu, São Bartolomeu, Igarapé, São Tiago e



Congonhas, onde eventos como festas e encontros buscam valorizar as iguarias locais. As receitas tradicionais preservam-se como uma

herança familiar e são passadas de geração em geração e, como comenta o cozinheiro e pesquisador Pedro Barbosa, ajudam a traduzir a identidade alimentar do estado. “É uma tradição que foi se mantendo e renovando. Da mesma forma que existe o café das cinco em Londres, nossa cultura coloca Minas como um celeiro de quitutes e quitandas”, explica.

Conceição Mulata Assanhada



Da boa prosa à mesa farta, os costumes e as receitas tradicionais projetam a criatividade e os sabores das cozinhas mineiras pelo Brasil. “Nós temos o hábito de estar sempre à mesa e querer partilhar bons momentos, e cada vez mais a gastronomia tenta resgatar os modos de fazer, valorizar os saberes das mes-

Cândida Aroma e Sabor



Conceição Precioso do Barão



tras quitandeiras e o que é feito por elas. O pão de queijo mesmo tem um grande destaque, e foi eleito pelo TasteAtlas como o terceiro melhor item de café da manhã do mundo”, destaca Pedro, natural de Paracatu.

Maria Rita Croc, Croc de Limão



Além da boa fama, a preservação das tradições contribui para que nossas mesas estejam sempre cheias de história e de delícias. “Nossa tradição de quitandas vem da união de costumes de negros escravizados, portugueses e indígenas com os ingredientes originários

Renilda Dos Deuses



do Brasil. Hoje, é muito bom ver um movimento de resgate, de manter vivo o dom das quitandeiras antigas, e só temos a ganhar com a preservação, porque a forma de comer local é a cultura de um povo”, finaliza o cozinheiro.

Marilene Polentinha



Conceição Precioso do Barão



“Da mesma forma que existe o café das cinco em Londres, nossa cultura coloca Minas como um celeiro de quitutes e quitandas”

Pedro Barbosa, cozinheiro

Cervejas mineiras no topo

Na capital nacional dos botecos, as porções fartas, servidas nos 7 mil bares mapeados pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), têm a cerveja gelada como acompanhamento certo. E essas bebidas são cada vez mais mineiras: com mais de 220 cervejarias artesanais, Minas ocupa o terceiro lugar na lista dos estados com maior número de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária em 2022.

Pela produção volumosa e considerando a qualidade das bebidas produzidas, Minas ganhou o apelido de “Bélgica brasileira”, especialmente após os cervejeiros daqui pisarem mais forte no acelerador, fato que ocorreu em meados dos anos 2000.

“A cerveja não é apenas um produto, é algo que transmite alegria e cria conectividade social. Minas Gerais representa um dos mercados mais significativos do país, algo que combina muito com a gastronomia criativa que temos”, defende o mestre-cervejeiro e presidente da Federação Brasileira das Cervejarias Artesanais (Febracerva), Marco Falcone, referência no setor.

“Se antes tínhamos como opções cervejas claras ou escuras, hoje no Brasil temos 1780 cervejarias produzindo receitas diversas, e Minas é um grande expoente brasileiro neste cenário”, completa o sommelier.

Além dos números, que crescem a cada ano e já representam cerca de 2% do PIB nacional, Falcone destaca também a qualidade da produção. “São bebidas de categoria, que combinam muito bem com a gastronomia do estado”, ressalta.

Outro ponto importante é a pulverização da produção. “Temos boas cervejas sendo produzidas na Região Metropolitana de Belo Horizonte, na Zona da Mata, no Triângulo Mineiro”, diz o especialista. Para ele, o mineiro aprendeu rapidinho um dos lemas da cultura cervejeira artesanal, que ensina a beber cervejas cada vez melhores.

- 220 cervejarias artesanais em Minas
- A primeira fábrica de cerveja de BH foi criada em 1897, no ano de fundação da cidade

A cachaça em Minas: patrimônio, tradição e inovação

Uma tradição que ultrapassa séculos e, desde 2007, é patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. Da colheita da cana-de-açúcar aos processos tradicionais nos alambiques presentes em 207 municípios mineiros, a cachaça é um dos principais cartões de visita do estado que mais produz a bebida no país - são 1,7 mil produtos registrados pelo Anuário da Cachaça, publicado em 2022 pelo Ministério da Agricultura.

“Em Minas, a cultura da produção de cachaça é muito forte e daqui saíram as principais iniciativas pioneiras em diversas áreas”, explica José Lúcio Mendes, presidente da Expocachaça. Uma delas foi quando o governo estadual assinou um convênio com a União para assumir funções de fiscalização, o que ajudou a diminuir a informalidade da produção em alambique.

Ainda que a trajetória da cachaça no Brasil caminhe junto com a história da colonização, os produtores da segunda bebida alcoólica mais consumida no país - perde apenas para a cerveja - também se esforçam para inovar em tecnologia e automatização dos processos, o que possibilita ampliação na produção.

Para José Lúcio, o esforço conjunto em áreas políticas, culturais e científicas de produtores e do estado para defender a cachaça foi a alavanca que possibilitou ao destilado conquistar prestígio dentro e fora do país. “Várias iniciativas contribuíram para a melhoria da imagem da cachaça como produto nobre, o que permitiu aos produtores colocarem no mercado mais opções de rótulos com maior valor agregado”, destaca. O Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardentes foi um desses mecanismos facilitadores, além de pesquisas de universidades como Lavras e Viçosa, com projetos que se dedicam a aprimorar cada vez mais os processos e qualidades da já excelente cachaça mineira.

- Minas é o principal produtor nacional de cachaça de alambique, com mais de 350 cachaçarias e cerca de 1,7 mil marcas
- De janeiro a julho de 2023, as exportações da cachaça de Minas somaram US\$ 1,2 milhão e 221 toneladas embarcadas



Uma noite para entrar na história

Com apresentação de Carlos Bertolazzi, a cerimônia de entrega do Prêmio Cumbucca de Gastronomia entregou uma série de surpresas

É excitante acompanhar a fluidez que a gastronomia vem alcançando em Belo Horizonte nos últimos tempos. Um marco importante foi quando a capital recebeu o título de cidade criativa da gastronomia, pela Unesco, em 2019. Desde então, a capital ampliou suas ações em defesa e incentivo ao segmento. Como efeito dominó, as manifestações culturais no entorno da comida e do alimento seguem efusivas na cidade. Criar um prêmio gastronômico para reconhecer e valorizar as melhores iniciativas do setor foi algo natural.

O Prêmio Cumbucca de Gastronomia surgiu com essa missão. A iniciativa só foi possível graças ao apoio de importantes entidades do setor, que compreenderam a relevância da iniciativa e seus desdobramentos. A publicação deste guia foi viabilizada pela Belotur por meio de edital. A realização do prêmio foi patrocinada pela Cemig, por meio da Lei Estadual de Incentivo à Cultura. Sebrae, Senac em Minas e Frente da Gastronomia Mineira também foram apoiadores. A participação ativa da Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult), com seus apontamentos sobre o cenário da cozinha mineira, foi fundamental para as escolhas da curadoria.

Após meses de pesquisas e mapeamento gastronômico em BH e interior, vencido o período de votação, é chegado o momento de celebrar. A cerimônia de entrega da premiação foi realizada no dia 21 de novembro de 2023, no Palácio das Artes. Um grande coquetel foi preparado, com a curadoria gastronômica de Fabiana Rodrigues nos comes, e do bartender Léo Gomes, nos bebes. Várias interações artísticas foram apresentadas durante o evento, que teve a ilustre apresentação do chef Carlos Bertolazzi. Foi uma noite memorável.



Entenda as categorias do Prêmio Cumbucca de Gastronomia

Mapeamento com cerca de 700 casas e iniciativas gastronômicas desdobrou-se em 50 premiações

O extenso trabalho de pesquisa feito pela curadoria do Prêmio Cumbucca de Gastronomia envolveu cerca de 700 estabelecimentos e iniciativas na capital e interior de Minas. Para contemplar toda a diversidade gastronômica deste cenário, o prêmio foi dividido em cinco trilhas de votação, que totalizam 50 categorias, tendo a participação popular como elemento importante durante o certame.

Entre 3 e 24 de outubro, a votação ficou aberta no site cumbucca.com.br, onde os internautas puderam depositar os votos nos seus lugares e projetos prediletos. Confira abaixo detalhes das categorias.

PEQUENA GULA: Reúne as casas de doces e lanches de BH, separadas nas categorias brunch, cafeteria, doceria, empório mineiro, padaria, sanduíche e sorveteria. Neste segmento votam 10 jurados mais o voto da audiência.

COPO CHEIO: Reúne os bares de Belo Horizonte e categorias que permeiam esse universo, entre elas boteco, gastrobar, carta de cachaça, carta de drinques, cervejaria e choperia, estufa, fim de noite, petisco e personalidade cervejeira. Neste segmento votam 10 jurados mais o voto da audiência.



MESA FARTA: Reúne os restaurantes da capital, suas especialidades e profissionais, como asiático, carnes e parrilla, comida saudável, cozinha autoral, cozinha brasileira, cozinha mineira, italiano, pizzaria e variado. Também foram escolhidos os preferidos em chef homem, chef mulher, chef revelação, garçom, maitre e sommelier. Neste segmento votam 10 jurados mais o voto da audiência.

OUTRAS CATEGORIAS: Engloba os estabelecimentos caracterizados como fora da rota, ícone de BH, novidade do ano, pão de queijo e PF. Neste segmento participam todos os 30 jurados somados ao voto da audiência.

VOCÊ DECIDE: As categorias torresmo, beira de estrada, salgado e influenciador de gastronomia foram de escolha exclusiva da votação popular.

Outras seis categorias são premiadas a partir da escolha da curadoria do Prêmio Cumbucca de Gastronomia. São propostas que também contemplam o interior do estado, com especial atenção para ações que trabalhem a gastronomia de uma forma estruturada e inovadora.

Cidade gastronômica: município que se destacou no fomento e incentivo de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento da cultura alimentar;

Cozinha mineira patrimônio: ações que prezam por questões de preservação do patrimônio da cultura alimentar;

Diversidade: empresas ou iniciativas que investem na transversalidade entre gastronomia, cultura alimentar e diversidade;

Economia criativa: ações que envolvam criatividade, conhecimento e inovação;

Evento do ano: proposta que melhor se destacou em 2023 no quesito gastronomia, turismo gastronômico ou cultura alimentar;

Profissional do queijo: pessoa com destacada atuação no ramo queijeiro;

Cumbucca de ouro: prêmio concedido pela organização a uma personalidade gastronômica com reconhecida atuação na defesa, produção, difusão e desenvolvimento da gastronomia.

copo cheio

JURADOS	Bernardo Cançado e Renata Urbano	Bruno Bianchini	Caio Lourenço	Isla e Inácio	João Paulo Coimbra	Matheus Gontijo		Nina Rocha	Pedro Rocha Franco	Rafa Andrade	Zu Moreira	VOTO POPULAR	Vencedor	Segundo lugar	Terceiro lugar
BIO	Oncóval/ Colunista Rádio Itatiaia	Diretor Comercial da Rádio Itatiaia	Torresmo Sensual	Projeto Comer	Eat More BR	Produtor Cultural		Jornalista	Gerente de Jornalismo do Portal BHAZ	Belo Horizonte MG	Jornalista produtor cultural				
BAR	Padú	Amadis	Del Ruim	Bebedouro	Chopp da Fábrica	Montê		Bença Bençoi	O Muringueiro	Bença Bençoi	Saruê	Jangal	Bença Bençoi	Chopp da Fábrica	O Muringueiro
BOTECO	Geraldin da Cida	Bar do Véio	Bar do Marcão e Antônio	Bolotas	Bar do Cláudio - Rei da Omelete	Bar do Lopes		Bar do Cláudio - Rei da Omelete	Mercadinho Bicalho - Bar do Nivaldo	Bar da Lora	Del Ruim	Estabelecimento	Bar do Cláudio - Rei da Omelete	Estabelecimento	Bar da Lora
GASTROBAR	Timbuca	Nicolau Bar da Esquina	Nada Contra	Via Maloca	Timbuca	Cabernet Butiquim		Nada Contra	Nada Contra	Dorsé	Nada Contra	Cabernet Butiquim	Nada Contra	Timbuca	Cabernet Butiquim
BARTENDER	Jasmine Gomes (Lamparina)	Francis Meira (Ninita)	Albert Coelho (Lamparina)	Jess Garcez (Ofélia)	Thiago Cecotti (Palito)	Felipe Moreira (Gilda)		Xandão Loureiro (Garagem do Cab)	Jasmine Gomes (Lamparina)	Leo Gomes (Lamparina)	Cibeles Guimarães (Drinks por Jezebel)	Tiago Santos (Moema)	Jasmine Gomes (Lamparina)	Tiago Santos (Moema)	Cibeles Guimarães (Drinks por Jezebel)
CARTA DE CACHAÇAS	Lamparina	Casa Cheia	Agosto Butiquim	Lamparina	Temático	Casa Alvorada		Lamparina	Lamparina	Lamparina	Bar do Antônio Pé de Cana	Lamparina	Lamparina	Bar do Antônio Pé de Cana	Agosto Butiquim
CARTA DE DRINQUES	Timbuca	The House food & fun	Palito	Amadis	Yaná	Mina Jazz Bar		Garagem do Cab	Casa Alvorada	Margô Drinkeria	Dorsé	Jangalito Drinkeria	Palito	Casa Alvorada	Mina Jazz Bar
CERVEJARIA E CHOPERIA	O Boêmio	Albanos	Odeon	Redentor	Cervejaria Viela	Juramento 202		Artéza	Odeon	Fazenda Cervejeira	Juramento 202	Juramento 202	Juramento 202	Odeon	Fazenda Cervejeira
ESTUFA	Alaíde Botequim	Bola Bar	Nada Contra	Bola Bar	Bar do Toninho	Pirex		Bar do Baiano	Nada Contra	Pirex	Bola Bar	Pirex	Pirex	Bola Bar	Nada Contra
FIM DE NOITE	Del Ruim	Bolão	Del Ruim	Bolão	Bar do Tim - Espanta Crise	Chopp da Fábrica		Del Ruim	Chopp da Fábrica	Chopp da Fábrica	Bar do Tim - Espanta Crise	Rei do Pastel	Chopp da Fábrica	Del Ruim	Bolão
PETISCO	Pastel de couve-flor (Bar do Baiano)	Picolé mineiro (Mercearia 130)	Croquete da Salumeria	Bolinho de milho com bacalhau (Bar do Zezé)	Almôndega (Mercadinho Bicalho - Bar do Nivaldo)	Figado com jiló (Bar da Lora)		Jiló empanado no parmesão (Silvio's)	Almôndega (Mercadinho Bicalho - Bar do Nivaldo)	Torresmo de barriga com caramelo e missô (Nicolau)	Truta com alcaparra (Bar do Careca)	Acarajé Mineiro (Patorroco)	Almôndega (Mercadinho Bicalho - Bar do Nivaldo)	Acarajé Mineiro (Patorroco)	Bolinho de milho com bacalhau (Bar do Zezé)
PERSONALIDADE CERVEJEIRA	Rafael Patricio (Bruder)	Pablo Carvalho (Albanos)	Fernando Carvalho (Prussia Bier)	Celio Gutstein (Wäls)	Alfredo Figueiredo (Krug Bier)	Gustavo Simoni (Koala)		Fabiana Arreguy (Pão e Cerveja)	Rafael Quick (Viela)	Marco Falcone (Falke Bier)	Luisão Luis Otávio - Laut	Fabiana Arreguy (Pão e Cerveja)	Fabiana Arreguy (Pão e Cerveja)	Marco Falcone (Falke Bier)	Celio Gutstein (Wäls)

jurados

jurados

pequena gula

JURADOS	Ana Sandim	Carol Braga	Constanza Fernandez	Gabriela Morais	Gui Torres	João Renato Faria		Melissa Gualberto	Raphael Linhares	Rusty Marcelini	Virginia Sasdelli	VOTO POPULAR	Vencedor	Segundo lugar	Terceiro lugar
BIO	Ingrediente da Vez	Culturadoria	Futlilish	Amor por Hambúrguer	Jornalista e Influenciador digital	Jornalista		Empresária e Influenciadora digital	Produtor Cultural & RP	Jornalista - Rádio CBN	BH Dicas				
BRUNCH	Empório Est! Est! Est!!!	Zuzunely	Uluru	Mocca Coffee & Meals	Uluru	Vianney		Havanna Lourdes	Fofo de Belas	Copa Cozinha	Copa Cozinha	Uluru	Uluru	Copa Cozinha	Zuzunely
CAFETERIA	Academia do Café	Oop Café	Verde-si	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Oop Café		Verde-si	Oop Café	Elisa Café	Oop Café	Belô Café	Oop Café	Verde-si	Mocca Coffee & Meals
DOCERIA	Mole Antonelliana	Mole Antonelliana	Fofíssimo Bolos	O Granulado	Laroché Patisserie	Mole Antonelliana		Espetacular Doceria	O Granulado	Laroché Patisserie	Fany Bombons	O Granulado	Mole Antonelliana	O Granulado	Laroché Patisserie
EMPÓRIO MINEIRO	De-Lá	Roça Capital	Roça Capital	Roça Capital	Roça Capital	Minas Demais		Fazenda de Minas	Roça Capital	Minas Demais	Roça Capital	Roça Capital	Roça Capital	Minas Demais	De-Lá
PADARIA	Bagueteria Francesa	Bagueteria Francesa	Du Pain	Padaria Vianney	Padaria Vianney	Ancestral Padaria Artesanal		Sabor de Pão Sion	Bagueteria Francesa	Casa Bonomi	Pão do Furtini	Padaria Vianney	Bagueteria Francesa	Padaria Vianney	Du Pain
SANDUÍCHE	Meatz Burger	Savá	Madero	Wanted Hamburgueria	Bullguer	Anchor Burgers		O Komilão	Ferris Burger	Ortiz Pão Molhado	Cozinha da Oriz	O Burguin	Ferris Burger	Anchor Burgers	Wanted Hamburgueria
SORVETERIA	Picolé do Amado	Alessa	Mi Garba!	Sorveteria São Domingos	Lullo Gelato	Lullo Gelato		Easy Ice	Alessa	Alessa	Picolé do Amado	Mi Garba!	Alessa	Mi Garba!	Picolé do Amado



JURADOS	Alexandre Minardi	Camila Mourão	Celina Aquino	Hanna Litwinski	João Ângelo Siqueira	Lea Araújo		Lili Miarelli	Lorena Martins	Luciana Nepomuceno	Márcia Martini	VOTO POPULAR	Vencedor	Segundo lugar	Terceiro lugar
BIO	Produtor cultural	Empresária	Jornalista de Gastronomia - Estado de Minas	Empresária	Frete da Gastronomia Mineira	Degustatividade / colunista Cidade Conecta		Chef e Criadora de conteúdo	Jornalista de gastronomia - O TEMPO	Advogada e professora	Opsófagos				
ASIÁTICO	Sushi Naka	Kei	Okinaki	Macau	Okinaki	Okinaki		El Mai	Okinaki	Okinaki	Sushi Naka	Okinaki	Okinaki	Sushi Naka	El Mai
CARNES E PARRILLA	Parrilla del Mercado	Pobre Juan	Hacienda 1979	Turi	Adega do Sul	Turi		Monti Parrilla	Hacienda 1979	Turi	La Macelleria	Parrilla del Mercado	Turi	Parrilla del Mercado	Hacienda 1979
COMIDA SAUDÁVEL	Projeto Sabor	Marietta	Beiji Sushi Veg	Las Chicas Vegan	Néctar da Serra	Crocoveg		Namah Bistrô	Namah Bistrô	Néctar da Serra	Namah Bistrô	Néctar da Serra	Namah Bistrô	Néctar da Serra	Projeto Sabor
COZINHA AUTORAL	Cozinha Tupis	Glouton	Pacato	Per Lui	Glouton	Birosca		Per Lui	Birosca	Glouton	Grace's Cozinha	Glouton	Glouton	Birosca	Per Lui
COZINHA BRASILEIRA	Alguidares	Alguidares	Dona Fulô	Cozinha Tupis	Alguidares	Alguidares		Alguidares	Maturi	Alguidares	Maturi	Baiana do Acarajé	Alguidares	Maturi	Cozinha Tupis
COZINHA INTERNACIONAL	Taberna Baltazar	D'artagnan	Caravela	Taste-Vin	Caravela	Caravela		Taste-Vin	Miski Mikuy	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Caravela	D'artagnan
COZINHA MINEIRA	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri		Nutreal	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Nutreal	Dona Lucinha
ITALIANO	Cantina Piacenza	O Italiano	Est! Est! Est!!!	Provincia di Salerno	Ninita	Ninita		Provincia di Salerno	Ninita	Cantina Piacenza	La Cucina di Piero	Ninita	Ninita	Cantina Piacenza	Provincia di Salerno
PIZZARIA	Domenico	68 La Pizzeria	La Vera Pizzeria	Pizzeria Guarani	Forno da Saudade	Pitza 1780		La Vera Pizzeria	Pitza 1780	Domenico	Domenico	Forno da Saudade/ Pizzeria Mangabeiras	Domenico	Forno da Saudade	La Vera Pizzeria
VARIADO	Grano 33	Rullus Bistrô	Padú	Rullus Bistrô	Salumeria	Nuuú		Vila Chalezinho	Nuuú	Grano 33	O Jardim	A Casa da Uva	Grano 33	Rullus Bistrô	Nuuú
CHEF HOMEM	Jorge Ferreira (Olivia)	Flávio Trombino (Xapuri)	Crisóvão Laruça (Caravela, Turi e Capitão Leitão)	Crisóvão Laruça (Caravela, Turi e Capitão Leitão)	Léo Paixão (Glouton e Ninita)	Caio Soter (Pacato e Pirex)		Rodrigo Fonseca (Taste-Vin)	Léo Paixão (Glouton e Ninita)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Léo Paixão (Glouton e Ninita)	Léo Paixão (Glouton e Ninita)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Crisóvão Laruça (Caravela, Turi e Capitão Leitão)
CHEF MULHER	Samira Lyrio (Nada Contra)	Marise Rache (D'artagnan)	Bruna Martins (Gira, Florestal e Biroasca)	Bruna Haddad (Zuzunely)	Agnes Farkasvölgui (A Casa de Agnes)	Bruna Martins (Gira, Florestal e Biroasca)		Marise Rache (D'artagnan)	Bruna Martins (Gira, Florestal e Biroasca)	Agnes Farkasvölgui (A Casa de Agnes)	Juliana Duarte (Cozinha Santo Antônio)	Bruna Martins (Gira, Florestal e Biroasca)	Bruna Martins (Gira, Florestal e Biroasca)	Agnes Farkasvölgui (A Casa de Agnes)	Marise Rache (D'artagnan)
CHEF REVELAÇÃO	Isabela Rocha (Pirex)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Youssef Nayla (Grace's)	Eberton Borodinas (Maria Cozinha Brasileira)	Caio Soter	Isabela Rocha (Pirex)		Guilherme Ferreira (Issei)	Eberton Borodinas (Maria Cozinha Brasileira)	Youssef Nayla (Grace's)	Youssef Nayla (Grace's)	Isabela Rocha (Pirex)	Youssef Nayla (Grace's)	Isabela Rocha (Pirex)	Eberton Borodinas (Maria Cozinha Brasileira)
GARÇOM	Odaír Fernandes - Casa dos Contos	Wellington Ferreira (68 La Pizzeria)	Luiz Cláudio (Cantina do Lucas)	Torresmo (Timbuca)	Carlos Eduardo (Carlão) - Redentor	Rafaela Rudaeff (Glouton)		Antônio Faustino (Dorival)	Arlindo Edil (Bolão)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Pierre Geraldo (Taste-Vin)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Odaír Fernandes - Casa dos Contos	Pierre Geraldo (Taste-Vin)
MAÎTRE	Rodrigo Gomes (Glouton)	Denise Rache (D'artagnan)	Antônio Tenuta (Beggiato)	Denise Rache (D'artagnan)	Denise Rache (D'artagnan)	Elvio do Carmo		Denise Rache (D'artagnan)	Osmar Júnior (Pirex)	Rodrigo Gomes (Glouton)	Denise Rache (D'artagnan)	Rodrigo Gomes (Glouton)	Denise Rache (D'artagnan)	Rodrigo Gomes (Glouton)	Antônio Tenuta (Beggiato)
SOMMELIER	Alitton Sousa (Adega Guga)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Dulce Ribeiro (Rex Bibendi)	Gustavo Giacchero (Pacato)		Gustavo Giacchero (Pacato)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Gabriela Dias (A Casa da Uva)	Alitton Sousa (Adega Guga)	Robson Santiago (Glouton/ Ninita)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Alitton Sousa (Adega Guga)



prêmio cumbucca



FOTO Gustavo Andrade

Uluru

Demorou, mas o brunch chegou com tudo no cenário gastronômico da capital mineira. Atualmente as opções da refeição que une características do café da manhã ao almoço aparecem com razoável fartura. O Uluru se destaca com um vasto menu que inclui petiscos e pratos executivos. O bom custo-benefício é um diferencial. O eggs benny, versão dos clássicos ovos beneditinos, o waffle de pão de queijo e a seleção de toasts com pão rústico estão entre os favoritos. Vale pedir um café - coado, espresso, macchiato ou capuccino - e ficar sem olhar no relógio. A casa é apaixonada por pets, portanto os bichanos são bem-vindos.

Av. Afonso Pena, 2925, Funcionários, (31) 99690-2908; e outras três unidades,
@uluru.cafe



prêmio cumbucca



FOTO RAFAEL MOUTTA

Oop Café

Leia mais na página 20



prêmio cumbucca

Mole Antonelliana

Leia mais na página 18



prêmio cumbucca

Roça Capital

Leia mais na página 21



prêmio cumbucca

Bagueteria Francesa

Em pleno centro de Belo Horizonte, uma vitrine diferente convida o cliente a entrar no fascinante mundo dos pães artesanais. Não apenas apetitosos e fresquinhos, eles ganham em textura e consistência ao serem produzidos com fermentação natural. Assadas na pedra, as longas e crocantes baguetes que dão nome ao estabelecimento são a especialidade da casa. A lemon pepper leva pimenta e limão. Há outros derivados, como pães recheados com linguiça, caprese e gorgonzola com nozes. Os apaixonados por doces não saem de mãos abanando, pois para eles existem receitas como o pão com gotas de chocolate.

Bagueteria Francesa. Endereço correto: Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822, @bagueteriafrancesabh



prêmio cumbucca

Ferris Burger

O proprietário Rafael Fissicaro conta que decidiu abrir a loja quando cansou de pedir sanduíche por delivery, durante a pandemia, e receber somente variações sobre o mesmo tema. “Eu sentia que os sabores eram muito parecidos e não tinha muita opção que se destacava”, diz. Aos poucos, o negócio foi se fortalecendo, contando mais com a força do boca a boca. No primeiro mês da loja, em 2020, foram vendidos 104 hambúrgueres. Atualmente a casa comercializa a média de 1.000 unidades por semana. O sucesso em tão pouco tempo deve-se à qualidade dos ingredientes, como das carnes, pães e batatas. O ferris especial reúne blend de 170 gramas, queijos cheddar e monterey jack, bacon artesanal, cebola caramelizada e maionese da casa no pão de hambúrguer.

R. dos Inconfidentes, 615, Savassi, (31) 99598-4609, @ferrisburger



prêmio cumbucca



FOTO LEO LARA

Alessa

A votação foi apertada, mas a tradição falou mais alto e a Alessa Gelato & Caffè conquistou o primeiro lugar na categoria MELHOR SORVETERIA. Com fabricação 100% artesanal e ingredientes frescos, os gelatos da requintada casa têm sabor e textura perfeitos para os apreciadores do sorvete de origem italiana. Aberta em 2006, o triunfo do espaço está em combinar a técnica das gelaterias com a renovação de sabores. Com quatro unidades na cidade, a sorveteria oferece variedades capazes de agradar a todos os paladares. Manga com gengibre está entre os mais refrescantes. O chocolate é para quem opta por clássicos, enquanto goiabada com queijo canastra é das criações tipicamente brasileiras.

R. São Paulo, 2112, Lourdes, (31) 3292-2588, @alessagelato



prêmio cumbucca



Bença Bençoi

Leia mais na página 31



prêmio cumbucca



FOTO LEO LARA

Bar do Cláudio - O Rei da Omelete

Com mesas na calçada, clima descontraído, balcão sempre cheio e menu a preços acessíveis, o Bar do Cláudio reúne os elementos essenciais de um típico boteco belo-horizontino, por isso fatura o prêmio na categoria de MELHOR BOTECO. É um feito e tanto, especialmente em uma cidade com tanta concorrência de qualidade. No entanto, poucos sustentam um cardápio que tem como protagonista a omelete, petisco que nem sempre recebe os holofotes que deveria. Também pudera: o bar consegue fazer o prato em recheios variados, como bolonhesa, carne seca, vegetariana, frango com cheddar e até bacalhau. Petiscos também aparecem, como o jiló com parmesão, língua ao molho madeira com purê e frango à passarinho.

Av. Brasil, 123, Santa Efigênia, (31) 99585-1987, @reidaomelete



prêmio cumbucca



FOTO LEO LARA

Nada Contra

Leia mais na página 41



prêmio cumbucca



FOTO VICTOR SCHWANER

Jasmine Gomes

Na borbulhante cena da coquetelaria de BH, uma garota impetuosa de 24 anos está com os holofotes ligados em sua direção. Jasmine Gomes combina sabores e ingredientes com sagacidade. Este ano, a bartender e mixologista foi campeã mineira do Concurso de Rabo de Galo - a disputa envolveu outros 23 profissionais. Ela desenvolveu a melhor releitura do clássico coquetel, utilizando a cachaça Colombina. “O que me inspira é brincar com o sensorial e me desafiar para trazer sabores e aromas intrigantes dentro do copo”, explica. No balcão, ela se concentra para que cada coquetel seja uma experiência única para o cliente. Com apenas cinco anos de atuação no ramo, essa jovem talentosa, que despacha suas criações na Lamparina Cachaçaria, foi eleita a MELHOR BARTENDER da cidade.



prêmio cumbucca



FOTO VICTOR SCHWANER

Lamparina

Leia mais na página 37



prêmio cumbucca

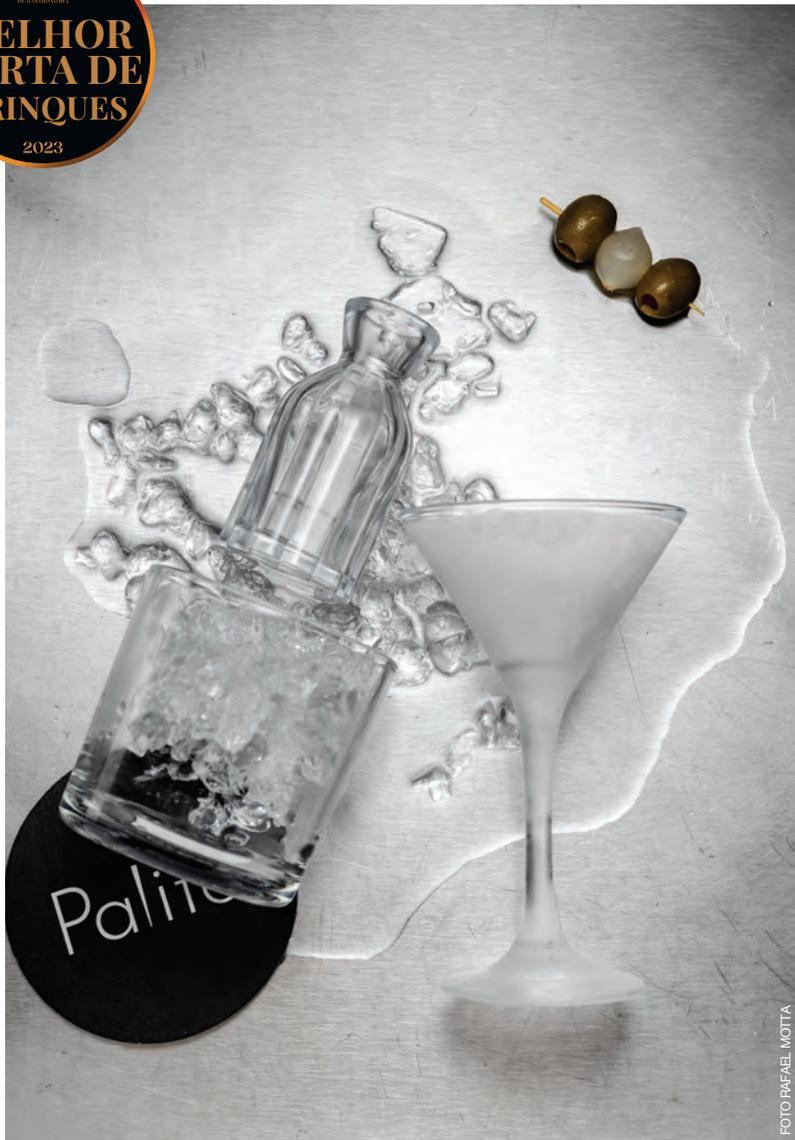


FOTO RAFAEL MOUTTA

Palito

Leia mais na página 44



prêmio cumbucca



FOTO LEO LAPA

Juramento 202

Leia mais na página 36



FOTO VICTOR SCHWANER

prêmio cumbucca

Pirex

Leia mais na página 46



FOTO LEO LARA

prêmio cumbucca

Chopp da Fábrica

Leia mais na página 34



prêmio cumbucca



FOTO VICTOR SCHWANER

Almôndega do Mercadinho Bicalho - Bar do Nivaldo

Leia mais na página 39



prêmio cumbucca



FOTO LEO LARA

Fabiana Arreguy

Fabiana Arreguy é referência quando o assunto é cerveja. Formada em Sommelier de Cervejas em 2010, a mineira foi co-fundadora da Academia Sommelier de Cerveja e lecionou no Senac-MG durante a primeira turma do curso de introdução ao estudo da bebida. A jornalista foi responsável por criar o programa de rádio Pão e Cerveja, que marcou época ao veicular conteúdo de qualidade sobre a mistura de água, malte, levedura e lúpulo. Dedicada, Fabiana consegue tempo para participar como jurada de diversos concursos de cerveja no Brasil e no exterior. Também mantém a loja De Birra, no Mercado Novo. Em um meio onde a presença feminina ainda é em menor número, Fabiana faz questão de demonstrar que “a bebida é, sim, coisa de mulher”.



prêmio cumbucca

Okinaki

Leia mais na página 68



prêmio cumbucca

Turi

Leia mais na página 75

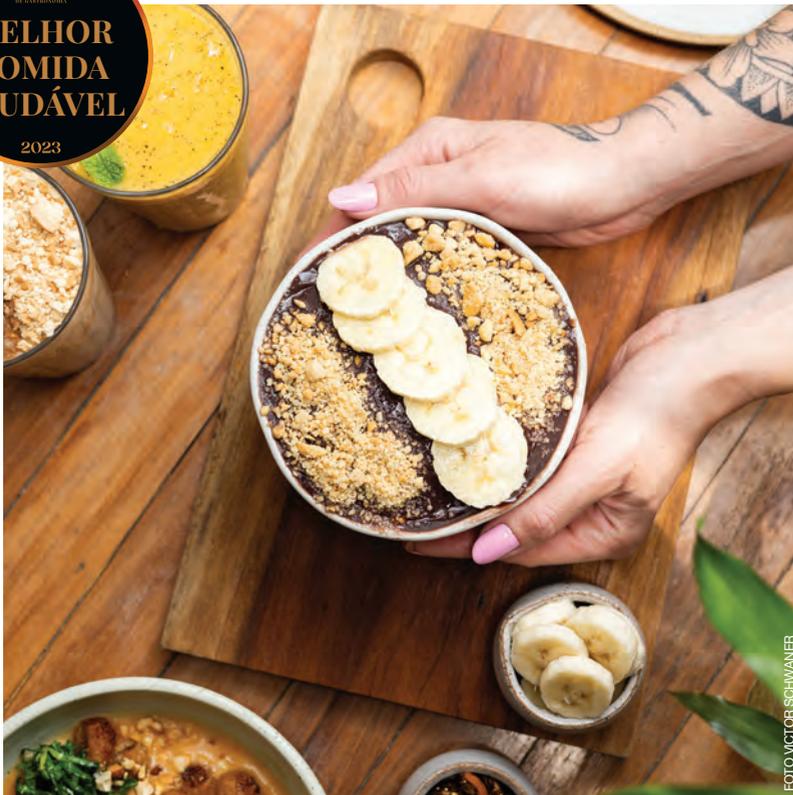


FOTO VICTOR SCHWANER

prêmio cumbucca

Namah Bistrô

O amor pelo ioga inspirou Carol Rache a criar um local que fizesse a junção da filosofia com a gastronomia. Assim surgiu o Namah, um espaço de bem-estar integrado, capaz de promover a harmonia do corpo e da mente em um só lugar. Com a saúde em foco, o Namah Bistrô se tornou uma alternativa como nenhuma outra na cidade, ao apostar em comida saudável e saborosa, perfeita para um brunch ou almoço. Inicialmente, o estabelecimento era totalmente vegano, mas a expansão do negócio demandou ampliação do cardápio. Hoje, o restaurante possui pratos para todas as preferências, como o toast com brioche e requeijão de raspa, salada verde com frango crocante ou nhoque de banana da terra com molho thai.

R. Tomás Gonzaga, 531, Lourdes, (31) 2515-6200, @bistronamah



FOTO RAFAEL MOTTI

prêmio cumbucca

Glouton

Leia mais na página 62



FOTO RAFAEL MOTTA

prêmio cumbucca

Alguidares

Leia mais na página 53



FOTO RAFAEL MOTTA

prêmio cumbucca

Taste-Vin

Leia mais na página 74



prêmio cumbucca



FOTO RAFAEL MOTTA

Xapuri

Leia mais na página 77



prêmio cumbucca



FOTO RAFAEL MOTTA

Ninita

Leia mais na página 66



MELHOR
PIZZARIA

2023



FOTO RAFAEL MOTTA

prêmio cumbucca

Domenico

Leia mais na página 58



MELHOR
VARIADO

2023



FOTO VICTOR SCHWANER

prêmio cumbucca

Grano 33

Do café da manhã ao jantar, é um lugar para pratos sofisticados, apresentações deslumbrantes e ingredientes cuidadosamente escolhidos. Afetivo na relação com os clientes e eclético nas referências da cozinha, serve desde coloridos croissants de goiabada até vistosos raviolis de camarão com mascarpone, sem perder de vista sobremesas e drinques autorais que exploram a intensidade de frutas e outros sazonais. Extensão do Mercado Grano, outro projeto do chef Leo Mendes, o Grano 33 é a leitura mais intimista e artesanal de uma casa dedicada aos sabores autênticos da terra, que só se obtêm a partir de boa relação com pequenos produtores e com as raízes da comunidade onde o restaurante se estabelece.

R. Santa Maria de Itabira, 260, Sion, (31) 3568-3749, @mercadograno



FOTO RAFAEL MÓTTA

prêmio cumbucca

Leo Paixão

Leo Paixão é um dos nomes mais celebrados da gastronomia mineira. Sua trajetória decolou ao abrir o Glouton, casa que ganhou público com uma comida mineira inspirada em técnicas francesas. A produtiva carreira do cozinheiro ganhou mais brilho com a chegada de outras casas de excelência. O Nico Sanduíches entrega primorosos preparos de lanches, enquanto o Ninita mostrou para Belo Horizonte uma ousada proposta de cozinha mineira em prosa com a culinária italiana. O cozinheiro demonstra versatilidade e persistência em pratos com nível de execução sempre alto, seja com frutos do mar, carnes vermelhas, massas e até nos belisquetes servidos no bar Nicolau. Leo Paixão ajudou a elevar o patamar gastronômico de BH. Por toda essa trajetória, o chef foi vencedor na categoria MELHOR CHEF HOMEM.



FOTO GUSTAVO ANDRADE

prêmio cumbucca

Bruna Martins

Em 10 anos à frente do Biroasca, a chef Bruna Martins imprimiu sua marca na cena gastronômica do estado com um trabalho guiado pelo apreço à verdadeira comida mineira. Trocou o curso de música da UFMG, onde vendia aos colegas sanduíches caseiros disputados, pelo sonho de empreender com uma casa à carte, autoral, no tradicional e boêmio Santa Tereza. Desde a inauguração, a equipe exclusivamente feminina na cozinha simboliza uma das pautas que mais importam para Bruna: a representatividade na gastronomia. Ela é defensora de um debate público sobre o papel da mulher na formação do conceito de comida afetiva e faz questão de lembrar que este ainda é, para muitas, um trabalho compulsório e desvalorizado quando feito em casa. Também responde pelos sucessos Florestal e Gira Vinho.



prêmio cumbucca

Yousef Nayla

Filho de mineira e iraquiano, Yousef Nayla cresceu na churrascaria dos pais em Londres, cidade onde também se formou e estagiou em restaurantes prestigia-dos. Desde a infância, visitava o Brasil regularmente com a mãe e pensava em morar por aqui. O sonho ganhou forma no meio de 2023, com a inauguração do Grace's, e o avanço rápido na popularidade fez do chef a revelação do ano. Sua primeira inspiração foi Graciana, a avó de Minas a quem presta homenagem no nome da casa, pela cozinha de roça e pelo queijo caseiro que fabricava. Também veio destas memórias a ideia de uma cozinha com forno a lenha, focada em produtos locais e no aproveitamento dos ingredientes. Serve menu enxuto, mas pontuado por sabores surpreendentes, como o chuchu fermentado na brasa com salsa criolla, creme de caju e croutons.



prêmio cumbucca

Rafaela Rudaeff

Antes de chegar ao Glouton, Rafaela Rudaeff nunca tinha trabalhado em um restaurante. Em 2019, ela foi convidada para fazer um teste no local e, mesmo sem ter conhecimento sobre a área, decidiu ir sem medo. O renomado chef Leo Paixão gostou do empenho e a convidou para se juntar a ele no restaurante. Com o auxílio de colegas, Rafaela saiu da fase “não sei nada de etiqueta” e se transformou em uma das garçonetes mais reconhecidas de um dos restaurantes mais famosos de Minas e do Brasil. Hoje, com 38 anos, ela revela os segredos para um bom atendimento: “Ter respeito ao próximo, ser comunicativo, gentil, ter empatia e não ser tão formal. E, claro, conhecer tudo sobre o estabelecimento”, resume. A fome de aprendizado a levou a ser reconhecida como a MELHOR GARÇONETE de Belo Horizonte.



prêmio cumbucca



Denise Rache

Com sorriso franco e uma bandana colorida que é sua marca registrada, Denise comanda há mais de 20 anos os trabalhos no salão do D'Artagnan. O bistrô é um projeto em família assinado pela irmã, a chef Marise Rache, onde a maîtresse ocupa papel estrutural desde a inauguração. Conhecida por encantar gerações de clientes com sua hospitalidade, a grande responsável pelo atendimento vai além da eficiência e cativa pela simpatia mineira. Praticante de ioga e apaixonada por gatos, leva sempre na ponta da língua um papo leve, um causo espirituoso ou uma sugestão que amplia a experiência de cada convidado. Com tanto carisma no caminho entre a cozinha e o salão, Denise é mesmo imbatível.

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878, @dartagnanbistro



prêmio cumbucca



Gustavo Giacchero

Depois de apaixonar-se por vinhos em intercâmbio na Itália, onde fazia bicos de garçom, Gustavo Giacchero voltou a BH, mergulhou nos estudos e se consolidou como um dos maiores conhecedores do assunto na cidade. Com passagem por boa parte dos restaurantes renomados na capital, hoje divide tempo entre a adega do Pacato e o perfil Seu Vin nas redes sociais, que tem a missão de democratizar e descomplicar o mundo dos vinhos de um jeitinho bem mineiro. Apreciador do futebol latino-americano e amante do rock n' roll, busca articular os conhecimentos sobre a bebida com assuntos cotidianos, como quando propôs uma degustação que harmonizava diferentes rótulos com sequências de rock e folk tocadas ao vivo.

VOCÊ decide

O Prêmio Cumbucca de Gastronomia reservou quatro categorias para a audiência escolher os vencedores de forma soberana.

São temas de apelo popular que geraram o envolvimento de milhares de votantes. Quem acessou o site cumbucca.com.br pode escolher seu favorito nos quesitos melhor salgado, torresmo, beira de estrada e influenciador de gastronomia.

	SALGADO	TORRESMO	BEIRA DE ESTRADA	INFLUENCIADOR DE GASTRONOMIA
VENCEDOR	Boca do Forno	Xapuri	Roselanche (Barbacena)	Nenel Neto (Baixa Gastronomia)
Segundo Lugar	Rei do Pastel	Nicolau	Belleu's - São Gonçalo do Rio Abaixo	Menu Recomendado
Terceiro Lugar	Empório Villa Árabe	Mercearia 130	Leite ao Pé da Vaca - Paraopeba	Oncevai



FOTO RAFAEL MOTTA

você decide

Roselanche

Minas Gerais possui a maior malha rodoviária do país - são 272 mil quilômetros de estradas que cortam o estado. Ao longo do percurso, o caminho é fartamente guarnecido de opções gastronômicas de beira de estrada. Mas a memória de um inimitável sanduíche de filé com queijo derretido, servido em um pão francês crocante ou no pão de queijo só carrega quem passa pela tortuosa BR-040. No trecho que vai de BH ao Rio, na altura de Barbacena, a Roselanche é parada obrigatória como um pedágio. Várias gerações já se deliciaram com a comida caseira feita no capricho e com produtos típicos, como doces e quitandas. Fundada em 1969, a casa conquistou tantos corações e barrigas que se expandiu – e assim BH ganhou duas unidades, em formato de empório, onde é possível adquirir salgados congelados com sabor de boas lembranças.

BR-040, km 697, Barbacena, (32) 3332-2800, @roselanche; mais duas unidades em BH



FOTO LEO LARA

você decide

Daniel Neto, o Nenel do Baixa Gastronomia

Apaixonado pela cultura botequeira e pelo jeito mineiro de acolher, Nenel consegue levar o público para bem pertinho dos pratos que experimenta, sem mistério nem firulas. A chave é ouvir com carinho as histórias de quem está atrás do balcão. Conhecedor da rede de botecos da cidade, além de precursor dos influenciadores que hoje descobrem ou redescobrem os petiscos em BH, há 15 anos ele escreve sobre ótimas biroskas e botequins que ficam em ruas improváveis, vendem cerveja barata e nem gostam tanto de divulgação - mas felizmente tudo fica registrado no Baixa Gastronomia, o perfil no Instagram. As camisas sempre floridas combinam com o sorriso constantemente aberto e o coração generoso. Nenel é uma simpatia, embaixador extraoficial da cultura de botecos da capital, e conquistou o prêmio de MELHOR INFLUENCIADOR DE GASTRONOMIA.

@baixagastronomia



FOTO RAFAEL MOTTA



you decide

Boca do Forno

Nos suaves fios de frango é possível sentir o tempero feito com cuidado, como se feito em casa. Como um abraço, uma cremosa camada de queijo catupiry serve de redoma ao recheio. A casca com empanado delicado dá a firmeza necessária ao salgado, que após um banho de óleo quente, alcança seu estado de plenitude. Essa roupagem é o que garante o sucesso da coxinha de catupiry da Boca do Forno. Empadas, quiches, juscelinos e baurus também disputam a atenção de multidões. Fundada em 1974, a rede contabiliza 15 unidades e está encimada no trono há muito tempo. Tanto prestígio só é alcançado com muita regularidade e profissionalismo. A votação popular do Prêmio Cumbucca de Gastronomia referendou essa tradição e confere à Boca do Forno o título de MELHOR SALGADO de Belo Horizonte.

Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377, e outras 14 unidades,
@bocadoforno



FOTO FRANCISCO DRUMONT



you decide

Xapuri

Leia mais na página 77

escolha da curadoria

Com a participação de entidades como Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Belotur, Sebrae, Senac, Frente da Gastronomia Mineira e Iepha, seis categorias tiveram seus campeões definidos após a avaliação exclusiva do conselho curador. A escolha visa a valorização de iniciativas importantes nas áreas de diversidade, economia criativa, cidade gastronômica, cozinha mineira, patrimônio e profissional do queijo, entre outras.



FOTO HESLANDER AMARO

Catas Altas

Os hábitos e costumes da cultura alimentar precisam ser preservados com ações efetivas. A cidade de Catas Altas é um exemplo de como o poder público pode atuar de forma certa na valorização da cozinha mineira como patrimônio. Com planejamento e participação da comunidade, o município possui três registros catalogados no Iepha, o órgão de patrimônio estadual: o ofício das quitadeiras e o modo artesanal de fazer quitanda; o modo de fazer licores e vinhos de uva e jabuticaba; além do modo de fazer o queijo minas artesanal.

Para Aline Duarte, secretária de Turismo e Cultura da cidade, ações que preservam a cultura alimentar “não apenas a valorizam, mas criam um cenário em que a comunidade onde essas práticas são realizadas consiga compreender, conservar e difundir” os conhecimentos repassados entre gerações.

Para garantir que modos de preparo resistam ao tempo, o município investe em eventos como a Festa do Produtor Rural e a Festa do Vinho, onde os produtos feitos na cidade são estrelas absolutas. O estudo da Emater para caracterizar a região Entre Serras da Piedade ao Caraça como produtora de Queijo Minas Artesanal é outro ponto positivo deste cenário, além do projeto Primórdios da Cozinha Mineira, que o Senac em Minas promove para identificar os elementos definidores da nossa culinária como cozinha de origem.

Por tantos resultados inspiradores, Catas Altas foi a escolhida pelo conselho curador, com apoio do Iepha e da Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais, como vencedora na categoria COZINHA MINEIRA PATRIMÔNIO.



FOTO PREFEITURA MUNICIPAL DE PARACATU

Paracatu

Quitandas e pão de queijo sedimentam a fama gastronômica de Paracatu, cidade do noroeste de Minas Gerais. Na invejável lista de quitutes, constam iguarias como empadinha de pele fina, brevidade, bolo de domingo e queijadinha. Essa cultura quituteira incute na cidade um forte viés gastronômico, que contamina positivamente até mesmo as políticas públicas locais.

Pesquisas sobre quitandas feitas pelo professor Eduardo Avelar já apontavam essa aptidão. O fortalecimento de Paracatu como destino turístico com potencial gastronômico iniciou-se com a confirmação desse traço na cultura local há cerca de 10 anos. “O Projeto de Gastronomia teve início em 2014, com o objetivo de fortalecer este segmento na cidade, valorizar os saberes e fomentar a atividade turística. Com esse intuito, fomos descobrindo que a questão da cozinha estava muito mais intrínseca no cotidiano dos habitantes”, explica o secretário municipal de cultura, Igor Diniz.

A cidade figura entre as cinco com maior número de registros de bens imateriais junto ao Iepha, como o modo de fazer quitandas e o modo de fazer pão de queijo. Foi instituída como pólo gastronômico da cozinha mineira, em 2021, com apoio do governo do estado. Por essas e todas outras ações em defesa da cultura alimentar, Paracatu foi a escolhida na categoria CIDADE GASTRONÔMICA.



Circuito dos Quilombos de Brumadinho

Quatro quilombos em Brumadinho se abrem para receber turistas e oferecem vivências distintas, como o café da manhã à mineira com produtos locais, servido no Quilombo de Sapé, e a oficina para confecção de xequerê, no Quilombo de Rodrigues. As atividades podem ser conferidas individualmente, mas também foram organizadas em conjunto e, em setembro, deram vida ao Circuito dos Quilombos

A gastronomia é um dos eixos da iniciativa. Daniele Teixeira, coordenadora do Programa de Fomento ao Turismo Sustentável em Brumadinho, explica que os quilombolas envolvidos na atividade “se orgulham de realizar algo que sempre tiveram vontade, mas faltava capacitação e alguém que acreditasse”.

No Quilombo de Ribeirão, o turista aprende sobre os festejos típicos e experimenta uma feijoada com ingredientes locais. Uma visita ao Quilombo de Marinhos oferece um mergulho na identidade quilombola a partir de uma apresentação musical com cânticos de fé, seguida de uma conversa com moradores sobre as tradições que fortalecem a comunidade. Escolha da curadoria no Prêmio Cumbucca, as vivências oferecidas pelos quilombos de Brumadinho integram o pacote de experiências oferecido pelo catálogo Céu de Montanhas.



Veredas

Criatividade, conhecimento e inovação formam a trinca de eixos caros à economia criativa. Atento ao ganho que essa dinâmica pode trazer em conexão com a gastronomia, o Veredas, destino turístico que abrange 15 cidades na Bacia do Paraopeba, passou por uma remodelagem recente. “Levamos uma pitada de contemporaneidade para as experiências ligadas à tradição”, resume Érica Maia, gestora da Instância de Governança Regional Veredas.

O reposicionamento representa uma abordagem inovadora para o desenvolvimento regional. Ao integrar elementos culturais, históricos e naturais da região, o circuito se transforma em um verdadeiro polo de experiências criativas. Entre elas, aprender sobre o doce de leite ou levar a criançada para ver como se faz o picolé. A degustação guiada em charcutaria e uma visita ao projeto Alquimia dos Quintais, da chef Marcela Azevedo, são outras opções interessantes do destino.



escolha da curadoria

Festival de Gastronomia Rural de Itapeçerica

Situada no Centro-Oeste mineiro, a cidade de Itapeçerica dá aula quando o assunto é preservação de saberes. Com cerca de 21 mil habitantes, o município atrai grande fluxo turístico durante os quatro dias de duração do famoso festival de gastronomia rural, que já contabiliza quinze edições.

As ruas da cidade ficam tomadas por cenas da cultura de fazenda. Oficinas ensinam receitas tradicionais da região. A programação musical ajuda a reforçar a identidade mineira.

Na lista de receitas constam vaca atolada, feijão tropeiro, pamonha, chouriço e buchinho recheado, delícias do fubá, arroz com suã, barriga de porco e paella mineira, tutu mole com macarrão grosso, linguiça de fígado e pele de porco cai-pira, costelinha com paçoca de carne seca, pastel de angu e pernil atropelado.

O prefeito Wirley Reis, o Têko, destaca ainda a importância econômica da iniciativa. “A maioria dos produtores rurais participantes do evento são micro-empresendedores, empenhados em movimentar a economia local por meio da gastronomia e do turismo”, explica.

Esse relevante caráter cultural e gastronômico foi o motivo pelo qual a curadoria do Prêmio Cumbucca escolheu o Festival de Gastronomia Rural de Itapeçerica como vencedor na categoria EVENTO DO ANO.



escolha da curadoria

Eduardo Girão

Especialista em queijos mineiros, Eduardo Girão atuou como repórter durante 13 anos. No período, notou que crescia a atenção do público para pautas ligadas à regulamentação e pesquisa dos produtos. Passou a estudar com tanto afinco que atualmente é um dos mais relevantes pesquisadores e divulgadores da cultura queijeira.

Minas Gerais precisava de um trabalho assim, com informações organizadas, claras e precisas. Em consultorias, curadorias e nas plataformas que mantém em redes sociais, as abordagens de Girão contribuem para ampliar o conhecimento sobre queijos para além de obviedades e estereótipos. “Se exemplares mais conhecidos do público, como o Queijo Minas Artesanal Canastra, ainda necessitam de muito esforço nesse sentido, imagine quanto trabalho ainda falta fazer para o requeijão moreno, o cabacinha do Vale do Jequitinhonha e outros queijos tradicionais cujas cadeias produtivas estão ainda bem menos desenvolvidas”, reflete.

Pelo relevante trabalho em defesa da cultura queijeira, o jornalista é escolhido para ganhar o prêmio de PROFISSIONAL DO QUEIJO.



Ivo Faria

Com mais de 55 anos em cozinhas profissionais, Ivo Faria viu a comida mineira alcançar novos níveis de prestígio ao longo do tempo. “Nós, brasileiros, pela situação em que fomos colonizados, dávamos pouco valor ao que era da nossa terra. Colocar os produtos da cozinha regional na mesa de um restaurante era muito difícil”, recorda-se o chef, que começou aos 14 na formação técnica pelo Senac e hoje é convidado de honra em eventos na Europa, além de tocar instituto de experiências gastronômicas e profissionalização que leva o próprio nome. Referência para a categoria no estado, ele tomou para si a missão de defender a cultura alimentar local e valorizar “aquilo que é nosso, do Cerrado, da cozinha de quintal”, através da alta gastronomia.

A tarefa não foi fácil. Ivo avalia que antes do boom na formação de cozinheiros ao fim dos anos 1990, o Brasil ainda estava longe de tratar o que é nativo com o respeito que ele via nas cozinhas europeias. “É recente essa valorização, pessoas a todo momento falando sobre cozinha regional. Isso é muito bom porque, quando todos se preocupam, funciona melhor”, comenta. À frente do Vecchio Sogno por 25 anos e de outros projetos que marcaram época, Faria treinou e influenciou boa parte dos cozinheiros renomados na capital. A mudança de perspectiva sobre a comida de Minas é parte de seu legado, ainda que não se gabe e olhe sempre adiante: “Acho que estamos no caminho certo e essa garotada que está aí merece parabéns por se preocupar com a cozinha dessa maneira”, comemora o chef dos chefs.

O trabalho e dedicação espartanos de Ivo Faria servem de inspiração para todos nós. Ele é o grande homenageado nesta edição do Prêmio Cumbucca de Gastronomia e é o escolhido na categoria PERSONALIDADE GASTRONÔMICA. A ele, a nossa Cumbucca de Ouro!



FOTO GUSTAVO ANDRADE

outras categorias

Para ampliar o escopo da eleição do júri especializado, essa rota de votação contou com a participação de todos os 30 jurados, somados à votação popular.

	FORA DA ROTA	ÍCONE DE BH	NOVIDADE DO ANO	PÃO DE QUEIJO	PF
Primeiro Lugar	Restaurante da Léia (Caiçara) 7 votos	Xapuri 6 votos	Moema 6 votos	A Pão de Queijaria 7 votos	Café Palhares 8 votos
Segundo Lugar	Vila Maloca (Cachoeirinha) 4 votos	Cantina do Lucas 4 votos	Hacienda 1979 4 votos	Roça Capital 7 votos	Restaurante da Léia 5 votos
Terceiro Lugar	Bar do Zezé (Barreiro) 3 votos	Comercial Sabiá 4 votos	Bebedouro 3 votos	Comercial Sabiá 6 votos	Xok Xok 4 votos
Voto Popular	Alaíde Botequim	Bolão	O Candiá	A Pão de Queijaria	Chopp da Fábrica
VENCEDOR	Restaurante da Léia (Caiçara)	Xapuri	Moema	A Pão de Queijaria	Café Palhares

* Esta categoria contabiliza os votos de todos os 30 jurados somados à votação popular.



MELHOR FORA DA ROTA

2023



FOTO LEO

outras categorias

Restaurante da Léia

Com uma timidez típica de mineiro que come pelas beiradas, Léia comanda este restaurante e fisga sua clientela pelo estômago. Quem não chega cedo nesta casa, situada numa rua improvável do bairro Caiçara, corre o risco de não conseguir almoçar. A disputa pelas mesas no salão simples deve-se ao tempero realmente caseiro que fica sob responsabilidade da cozinheira dona Amélia, 65 anos. Trata-se da mãe de Léia. Com a parcimônia de quem cata feijão sem pressa, a dupla mimia a freguesia com opções deliciosamente triviais. O bife à milanesa chama atenção pelo tamanho avantajado. O arroz chega branquinho e solto, e quem come a porção de batata frita não vai querer comer em outro lugar. Por todo esse conjunto, o Restaurante da Léia foi escolhido na categoria MELHOR FORA DA ROTA.

R. Antônio José de Carvalho, 55, Caiçaras, (31) 3415-6350



ÍCONE DE BH

2023

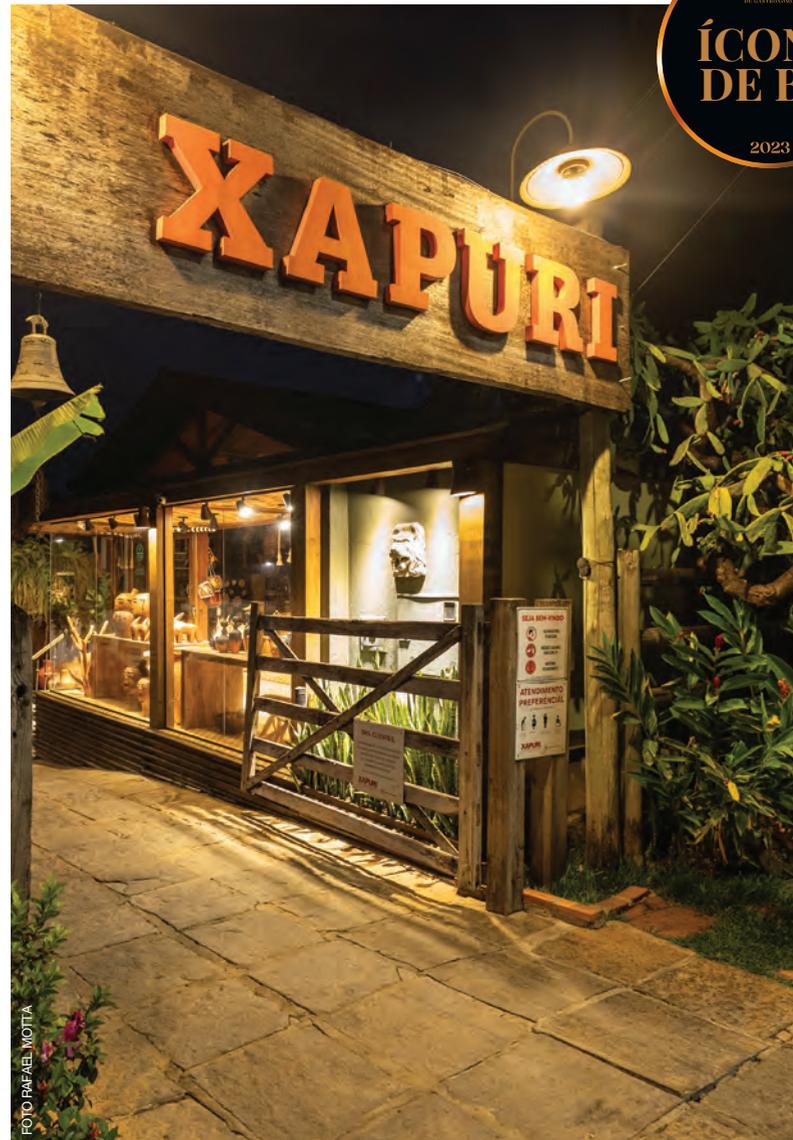


FOTO RAFAEL MOTA

outras categorias

Xapuri

Leia mais na página 77



outras categorias



FOTO LEO LAPA

Moema

O Moema traz a boêmia de São Paulo para o coração da Savassi. Batizada com o nome do bairro paulistano, a casa se tornou uma febre desde que chegou a BH, há menos de um ano. A avalanche foi tamanha que influenciou os vizinhos, e a esquina das ruas Sergipe com Fernandes Tourinho vive congestionada de gente. Claro, eles vão em busca dos petiscos, drinques e chopes servidos no bar, tudo muito bem executado. Os excelentes coquetéis assinados pelo bartender Tiago Santos investem na cachaça. A cozinha do chef Pedro Mendes é atraente e envia pratos como bolovo, sanduíche de mortadela e jiló recheado com bacon. A equipe de salão é afinada e competente, e todo o time segue o ritmo do empresário Daniel Ribeiro. Que venham mais novidades com esse nível de acerto.

R. Sergipe, 1370, Savassi, (31) 3568-3555, @moema.bar



outras categorias



FOTO VICTOR SCHWANER

A Pão de Queijaria

Leia mais na página 12



outras categorias



FOTO LEO LARA

Café Palhares

Leia mais na página 32



Em Minas, a gastronomia é uma experiência cinco estrelas. Temos a maior produção de café e cachaça artesanal do país, os queijos com maior número de medalhas no Mondial du Fromage (2021), e Belo Horizonte é a Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO. Agora, imagine provar tudo isso num estado cheio de história, belezas naturais e o povo mais hospitaleiro que existe.

Descubra seu próximo destino em minasgerais.com.br.

A liberdade mora em
Minas



#PARTIU
COZINHAR

Senac+
Programa de Cursos Gratuitos

Cursos
100%
GRÁTIS

Capacite seu time e tenha + mão de obra qualificada.

O Programa Senac+ prepara, por meio de microcertificações rápidas e práticas, sua equipe e candidatos dos processos seletivos da sua empresa para atuarem de forma assertiva e preparada, contribuindo para a competitividade e sucesso do seu negócio. E o melhor: você não precisa pagar nada por isso.

O Senac+ surge para tornar o ensino para o trabalho acessível a todos e participar ativamente da formação de profissionais para o setor do comércio de bens, serviços e turismo.

Conheça os cursos disponíveis e credencie sua empresa.

**Partiu capacitar e gerar empregos?
Acesse o QR code e saiba mais:**



Programasenacmais.com.br
0800724 4440

Senac
Fecomércio
Sesc

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

W245g Wanderley, Marcelo.
Guia Cumbucca 2023 / Marcelo Wanderley. – Belo Horizonte,
MG: Ed. do Autor, 2023.
160 p. : 13,5 x 20,5 cm

ISBN 978-65-5872-626-5

1. Gastronomia. 2. Culinária – Minas Gerais. 3. Receitas. I.Título.
CDD 641.5

Elaborado por **Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422**

“

Suas mãos
Aquele doce que ela faz
quem mais saberia fazê-lo?
Tentam. Insistem, caprichando.
Mandam vir o leite mais nobre.
Ovos de qualidade são os mesmos,
manteiga, a mesma,
iguais açúcar e canela.
E tudo igual. As mãos (as mães?)
são diferentes.

(Carlos Drumond de Andrade, 1992, p. 511)

UMA HOMENAGEM A DONA NELSA TROMBINO,
A NOSSA ETERNA DONA DO TACHO.

