**Gasmig promove Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes**

Consolidado como um dos mais importantes do país, o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes chega à sua 27ª edição, entre os dias 23 de agosto e 1° de setembro de 2024.

O evento é realizado por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura e Lei Estadual de Incentivo à Cultura de Minas Gerais, com patrocínio da Gasmig e vai reunir grandes chefs e cozinheiros em mais de 200 atrações gastronômicas, espalhadas pelas Praças da Rodoviária, Santíssimo e pelo Largo das Forras.

A programação envolve estandes de restaurantes, aulas, cozinhas ao vivo, feira de produtores, além dos jantares especiais, os festins. Shows musicais e DJs acompanham todos os dias de festival.

**Mais detalhes**

Em 2024, Tiradentes recebe a cidade do Porto (Portugal). Nos tradicionais festins, que ocorrem nos finais de semana, chefs mineiros e portugueses dividem suas receitas, ingredientes e conhecimentos. O público saboreia este intercâmbio à mesa, em um sofisticado menu harmonizado.

Na sexta (23), Rogério Sá, do restaurante Rogério do Redondo (Porto, Portugal), encontra-se com Rafael Pires, do Mia (Tiradentes, MG). No sábado (24/8), Arnaldo Azevedo, que conquistou sua primeira estrela Michelin em 2022, cozinha junto a Matheus Paratella, do La Villa Trattoria (Tiradentes, MG), local que figurou na lista dos melhores restaurantes do Brasil, pela Casual EXAME, em 2024.

Já na sexta seguinte (30), Flávio Trombino, à frente do tradicional Xapuri (Belo Horizonte, MG), encontra-se com Inês Diniz, da Casa Inês (Porto, Portugal).

Também na lista de melhores restaurantes do Brasil, o Florestal e o Birosca, serão representados pela chef Bruna Martins, que no dia 31 cria um menu junto ao português Vitor Matos, chef do restaurante Antiqvvm, no Porto, que carrega duas estrelas Michelin na bagagem.

Outros grandes nomes representam a rica gastronomia brasileira ao longo dos dois finais de semana de Festival. Jefferson Rueda, da aclamada “A Casa do Porco”, de São Paulo, eleito o Melhor Restaurante do Brasil em 2024, pelo 50 Best Restaurants.

Também da capital Paulista, Priscila Deus, ex chef do “Pobre Juan” e atual “Chez Deus”, conhecida por extrair o melhor sabor de pescados e carnes. De Fortaleza, Marco Gil do novo e elegante Gastrobar Gingado. De Belo Horizonte, importantes nomes como Cristóvão Laruça, Naiara Faria, Yves Saliba, Caetano Sobrinho, entre outros. Os anfitriões de Tiradentes também estarão presentes.

A programação artística soma ao clima agradável do festival, ponto alto do inverno de Tiradentes. Este ano já estão confirmados Orquestra de Câmara Sesc, Dudu Lima Trio convidando o grande maestro Wagner Tiso e também em apresentação com Victor Biglione.

**Gastronomia**

Nos Espaços Restaurantes, chefs servem pratos especiais ao longo de todo o dia, nas praças da Rodoviária e Santíssimo. No Santíssimo, já estão confirmados os chefs:

* Naiara Faria, do La Palma (Belo Horizonte, MG);
* Carol Fadel e Maria Clara Magalhães, do Matula (Belo Horizonte, MG);
* Yves Saliba, do Per Lui e Odoyá Cozinha (Belo Horizonte, MG);
* Thiago de Azevedo, da Cogumelado (Belo Horizonte, MG).
* Hilder Santos e Fábio Barreto, do Roselanche (Barbacena, MG);
* Marcelo Haddad Guerra, do restaurante-fazenda Paladino (Belo Horizonte, MG);

Na Praça da Rodoviária:

* Caetano Sobrinho, Timbuca Bar (Belo Horizonte, MG)
* Fernanda Fonseca, Restaurante Padre Toledo (Tiradentes, MG)
* Guilherme Ferreira, Taberna do Omar (São João Del Rei, MG)
* André Prates, Coal BBQ (Belo Horizonte, MG);
* Vitor Martins, do Bar do Zezé (Belo Horizonte, MG);
* Wesley Reis, do Espaço Faemam Gastrobar (Tiradentes, MG)

No Espaço Brasa e Lenha, as Cozinhas ao Vivo são um show à parte, para quem gosta de acompanhar as receitas em tempo real, com chefs preparando seus pratos na hora. Também divididos entre a Praça Santíssimo e da Rodoviária, já estão confirmados:

* Jefferson Rueda, do A Casa do Porco (São Paulo, SP)
* Marco Gil, Gastrobar Gingado (Fortaleza, CE)
* Priscila Deus, do Chez Deus (São Paulo, SP)
* Marcelo Aparecido, do Chapas Burger (Serro, MG)
* Rennata Zanolla, do Zanola Smoked (Tiradentes, MG)
* Helvécio Maciel, do Fogo Cozinha Rústica (Cuiabá, MT)
* Lurdinha Majó (Conceição do Mato Dentro, MG)
* Cristóvão Laruça, do Caravela (Belo Horizonte, MG)

No Espaço Conhecimento, aulas teóricas e práticas aprofundam os conhecimentos da gastronomia, com dicas preciosas de chefs e profissionais. E no Espaço Degustação, será possível experimentar os pratos ensinados na hora.

Na Mercearia Fartura e no Espaço Sebrae Origem Minas, o público encontrará queijos, cachaça, licor, pães, embutidos, doces artesanais, entre outros produtos mineiros, de cidades como Resende da Costa, Belo Horizonte, São Gonçalo do Rio das Pedras e Barbacena.