**Cozinha ao Vivo Gasmig é destaque na programação do Mantiqueira Fest 2024**

Entre as novidades da edição 2024 do Mantiqueira Fest está a Cozinha ao Vivo Gasmig, um espaço que receberá chefs, cozinheiros e sommelier de Poços de Caldas, Belo Horizonte e Tiradentes para aulas e degustações gratuitas.

O evento gastronômico e cultural acontecerá entre os dias 4 e 7 de julho, no Parque José Affonso Junqueira, em Poços de Caldas, e vai contar com chefs, cozinheiros e sommelier de Poços de Caldas, Belo Horizonte e Tiradentes.

A edição 2024 é apresentada pela Lei Nacional de Incentivo à Cultura (Lei Rouanet) e pela Lei de Incentivo à Cultura de Minas Gerais. O evento conta com patrocínio master da Gasmig, além dos patrocínios da Nutrire e da Viridis Mining & Minerals.

**Cozinha ao Vivo Gasmig**

As inscrições para a Cozinha ao Vivo Gasmig já estão abertas e podem ser feitas em www.mantiqueirafest.com.br/programacao.

No sábado, 6 de julho, a Cozinha ao Vivo Gasmig apresentará duas aulas-show. A primeira, às 14h30, será conduzida por Clovis Marcassa, um cirurgião-dentista apaixonado por gastronomia.

Como cozinheiro, ele já participou de diversos eventos e reuniões, especialmente da Sociedade dos Amigos do Vinho de Poços de Caldas, a Soavi. No Mantiqueira Fest, Marcassa ensinará o preparo de fava com lombo suíno e farofinha de biju de mandioca.

Às 17h30 é a vez da chef Fernanda Fonseca, de Tiradentes, que vai preparar um risoto de linguiça da roça com cerveja e couve crocante. Ela é uma presença frequente nos principais festivais gastronômicos de Minas Gerais, incluindo o Fartura, o Made in Minas e o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

No domingo, 7 de julho, o espaço receberá mais duas atividades. Às 14h30, a cozinheira e apresentadora de TV Letizia Sanches compartilhará os segredos por trás do famoso bolo de fubá cozido, uma receita de grande sucesso.

Em seguida, às 17h30, a chef Tainá Moura, de Belo Horizonte, vai preparar uma polenta cremosa com queijo minas, ragu de frango caipira e quiabo tostado. Formada em gastronomia, Moura é especialista em cozinha mineira e já participou de grandes eventos, representando a culinária de Minas Gerais.