RELATÓRIO DE MONITORAMENTO DA CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA DE BELO HORIZONTE - 2019 - 2023

Qu4rto Studio

CIDADE MEMBRO DA
REDE DE CIDADES CRIATIVAS
DA UNESCO DESDE 2019

Jackson Romanelli

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

Desde sua designação como Cidade Criativa da Gastronomia, em 2019, Belo Horizonte tem reunido agentes da comunidade para implementar a missão do programa da Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN) e trabalhar de forma colaborativa na promoção e no desenvolvimento de produtos e fornecedores locais; do empreendedorismo criativo, inovador e sustentável na área da gastronomia; na realização de eventos com presença de produtores locais e grande afluência de público; nas políticas de segurança alimentar e nutricional; e na contribuição para alcançar os objetivos globais definidos pela Agenda 2030.

Considerando que o setor gastronômico em Belo Horizonte é formado, em sua maioria, por microempreendedores, a designação trouxe mais visibilidade nacional e internacional e acesso de mais consumidores a uma cadeia produtiva de caráter cada vez mais inclusivo, que acolhe jovens e grupos socialmente vulneráveis na oferta de formação, emprego e renda. Ao incrementar o setor turístico-gastronômico local, a participação de Belo Horizonte na UCCN contribui para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

As políticas públicas sustentáveis e de inclusão de médio e longo prazo e o formato vitorioso de festivais gastronômicos, alguns deles exportados para outras regiões do país, diferenciam Belo Horizonte e demonstram seu potencial de compartilhamento de boas práticas junto à Rede de Cidades Criativas.

A designação intensificou a mobilização em torno de projetos e ações voltadas para a gastronomia e alimentação, além de iniciar, após as fases críticas da pandemia de Covid-19, a consolidação de uma governança legítima para o setor. Foi implantado o Comitê Gestor, composto pela Secretaria Municipal de Cultura, pela Subsecretaria de Segurança Alimentar, pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e pela Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte (Belotur). A implementação do programa já demonstrou, mesmo diante de inesperados desafios, a flexibilidade e a resiliência necessárias para se adequar, ao mesmo tempo em que realiza ações exitosas e fortalece seus eixos e ações estratégicas.

Neste período, destacam-se também a aproximação e o intercâmbio com outras cidades da UCCN, que vêm ampliando a integração das ações para fortalecer a identidade e a cadeia produtiva do segmento criativo. Encontros nacionais e internacionais contribuem para essa troca e para o desenvolvimento de iniciativas na direção do desenvolvimento sustentável urbano por meio da cadeia gastronômica.

Nosso plano para os próximos quatro anos prevê ações de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional, com a criação de novos equipamentos municipais e o fortalecimento de existentes, além de ampliar a conexão entre o Programa da Gastronomia e Alimentação de Belo Horizonte e o projeto Territórios e Redes Criativas, que valoriza a cultura material e imaterial de regiões e atrativos de turismo gastronômico da capital. A cidade também já tem, em seu calendário para os próximos anos, a realização de eventos com projeção internacional, bem como o desenvolvimento, em interface com o campo criativo do Design, do projeto de Place Branding da Cidade Criativa da Gastronomia de Belo Horizonte.

2. INFORMAÇÃO GERAL:

2.1 Nome da Cidade: Belo Horizonte
2.2 País: Brasil
2.3 Campo Criativo de designação: Gastronomia
2.4 Data da designação: 31/10/2019
2.5 Data de envio do relatório atual: 30/11/2023
2.6 Entidade responsável pelo relatório: Belotur – Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte/Prefeitura Municipal de Belo Horizonte
2.7 Relatórios anteriores enviados e datas: não requerido

2.8 PONTOS FOCAIS DE CONTATO:

Ponto focal designado encarregado da gestão diária da designação:

Marcos Vinícius Boffa
Diretor de Políticas Públicas e Inovação da Belotur
Endereço: Rua Espírito Santo, 527 – Centro – Belo Horizonte / Minas Gerais / Brasil - CEP 30.160-031
Email: marcos.boffa@pbh.gov.br
Telefone: +55 31- 3277-9740

Autoridades do governo na cidade de Belo Horizonte:

Fuad Noman
Prefeito
Endereço: Av. Afonso Pena, 1212 - Centro - Belo Horizonte / Minas Gerais / Brasil - CEP 30130-003
Email: gabpref@ph.gov.br
Telefone: +55 31-3277-4141

Gilberto de Castro
Diretor Presidente da Belotur (Representante político)
Endereço: Rua Espírito Santo, 527 – Centro – Belo Horizonte / Minas Gerais / Brasil - CEP 30.160-031
Email: gilberto.castro@pbh.gov.br
Telefone: +55 31- 3277-9733

3. CONTRIBUIÇÃO À GESTÃO GLOBAL DA REDE

3.1 Participação nas reuniões anuais da UCCN nos últimos quatro anos

XIV Encontro Anual da Rede de Cidades Criativas, realizado na cidade de Santos - 18 a 24/07/2022

Em 2023, o encontro planejado para Istambul/Turquia não foi realizado.

Desde sua designação, a cidade de Belo Horizonte participou efetivamente de todas as reuniões on-line da Rede de Cidades Criativas da UNESCO pela Gastronomia no Brasil (02/04/2020, 28/05/2020, 21/12/2020, 15/03/2021 e 24/05/2021).

3.2 Participação em reuniões e/ou eventos organizados por outras cidades criativas

2020

Encontro do cluster da Gastronomia das Cidades Criativas da UNESCO: apresentação das ações de fornecimento de alimentação para a rede escolar municipal e populações vulneráveis de Belo Horizonte - on-line - 16/04/2020.

I Encontro Virtual das Cidades Criativas Brasileiras: participação on-line de Darklane Soares – Subsecretaria de Segurança Alimentar de Belo Horizonte - realizado pela Prefeitura de João Pessoa (PB) - 05/05/2020.

Webinar "Dialoga Turismo - O futuro do turismo gastronômico diante dos novos padrões de serviço e consumo": participação de Sandra Carvão (Organização Mundial de Turismo), Antonio Montesinos (Cidade do México) e Edson Puiatti (Centro Universitário UNA - Belo Horizonte) – 16/06/2020.

Webinar "O Setor de Alimentação nas Cidades Criativas UNESCO do Brasil": participação das chefs Mariane Gontijo (Belo Horizonte-MG); Ângela Sicília (Belém-PA); Fabrício Nacif (Paraty-RJ) e Isabel Hagemann (Florianópolis-SC) – Observatório de Gastronomia de Florianópolis - 18/06/2020.

Seminário Virtual Santos Criativa – Outros Olhares para a Cidade: participação de Gabriel Portela, subsecretário Municipal de Cultura de Belo Horizonte - 23/06/2020.

Reunião Virtual dos Pontos Focais das Cidades Brasileiras Criativas da UNESCO - realizado pela Prefeitura de Belém (PA) - 25/06/2020.

I Encuentro Internacional Virtual de Ciudades Creativas de la Gastronomía de UNESCO "La gastronomía en tiempos de pandemia" - organizado pela Prefeitura de Arequipa (Peru) - 04/07/2020

International Summit "Food: Restart from Creativity": participação com a presença de Paulo Henrique de Matos Almeida, mestre queijeiro, com a apresentação "The Cheese Colonization in the State of Minas Gerais" - organizado pela cidade de Bérgamo (Itália) – 20/11/2020.

2° Festival Gastronômico de Paraty - participação com vídeo do chef Fagner Rodrigues, professor de gastronomia da Faculdade Arnaldo (Belo Horizonte) - organizado pela cidade de Paraty (Rio de Janeiro) - 05/12/2020 (https://www.youtube.com/watch?v=cBId19u_i8E)

2021

Exposição das Cidade Criativas da UNESCO EM TSURUOKA - JAPÃO - envío de material informativo e fotos de Belo Horizonte - Janeiro de 2021

Unesco Creative Cities Summit / International Virtual Summit "Remember the Future": participação da subsecretária de Segurança Alimentar de Belo Horizonte, Darklane Dias - 22/10/2021

Exposição das Cidade Criativas da UNESCO em SHUNDE E YANGZHOU (CHINA) : envio de material informativo e fotos de Belo Horizonte - 10/11/2021

2022

I Seminário Internacional de Turismo Gastronômico - participação do diretor presidente da Belotur, Gilberto Castro - realizado pelo Ministério do Turismo do Brasil em parceria com Instituto Federal de Brasília (IFB) em Paraty (RJ) - 27 a 29/03/2022

14ª Conferência Anual das Cidades Criativas da UNESCO - participação do chef Flávio Trombino, de Belo Horizonte, em cozinha show - Santos (SP) - 18 a 24 de Julho de 2022

IV Encontro das Cidades Criativas Brasileiras da UNESCO (Ecriativa) – participação do jornalista Daniel Neto, o Nenel, responsável pelos canais de conteúdo "Baixa Gastronomia" - Fortaleza - 23 e 24/11/2022

2023

V Encontro das Cidades Brasileiras Criativas da Unesco (Ecriativa) – João Pessoa (PB) - 16 a 18/03/2023

1º Encontro Brasileiro de Cidades Criativas UNESCO da Gastronomia - Florianópolis (SC) - 03 a 05/08/2023

International Gastronomy Fórum - Macao International Travel Expo – participação do Chef Henrique Gilberto (Belo Horizonte) em cozinha show com degustação - Macao Government Tourism Office (MGTO) - Macao, China - 30/06 a 02/07/2023

8º Fórum Mundial de Turismo Gastronômico e 25ª Gastronomika - Euskadi Basque Country – Donostia-San Sebastian, Espanha - 5 e 6/10/2023 e 8 a 11/10/2023

3.3 Hospedagem de uma Conferência Anual da UCCN anterior ou futura;

Belo Horizonte ainda não foi anfitriã de uma conferência anual.

3.4 Hospedagem de reuniões de trabalho ou coordenação dirigidas a um ou mais representantes de campo criativo da UCCN.

Belo Horizonte ainda não foi anfitriã dessa reunião de trabalho.

3.5 Realização de Conferência Internacional ou reunião sobre questões específicas relevantes para as Cidades Criativas, com grande participação de membros do programa.

2021

1ª Edição da Temporada Internacional de Gastronomia e Alimentação de Belo Horizonte (TIGA): Especial Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia

Evento híbrido (presencial e on-line), aberto ao público, gratuito, dividido em três eixos — Sabores do Mundo, Sabores da Viagem, Sabores da Cidade. No eixo "Sabores do Mundo", os encontros chamados "Diálogos com as Cidades Criativas" contaram com a participação de Colleen Swain - San Antonio (Estados Unidos), Dag

Hartman - Östersund (Suécia), Vicente Martín Ronda - Denia (Espanha), Emanuele Bolla - Parma (Itália), Felipe Garcia - Tucson (Estados Unidos), Maria Helena de Senna Fernandes - Macau (China), Fabián Bedón Samaniego - Portoviejo (Equador), Giuseppe Biagini - Fundação ITKI (Itália), Anna Knight - Bendigo (Austrália), Trevor Budge - Bendigo (Austrália), Sergio Salas Yaro - Arequipa (Peru) e Eduardo Seijo Solís - Mérida (México).

Integrando a temporada, foi realizado, nos dias 26, 27 e 28 de outubro, o 2º Seminário Internacional de Segurança Alimentar e Nutricional, alinhado aos objetivos da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Neste ano, o Seminário teve como tema central "Sistemas Alimentares, Agroecologia e Cidades Sustentáveis".

13 a 28/10/2021

Nereu Jr.

2022

Webinar Regional do Pacto de Milão para Políticas Alimentares Urbanas (MUFPP): Gastro Diplomacia e Segurança Alimentar

A Prefeitura de Belo Horizonte e a Municipalidade de Rosário (Argentina), como membros do Comitê Diretivo do Pacto de Milão para Políticas Alimentares Urbanas (MUFPP) na América do Sul, realizaram o Webinar Regional dentro do Plano de Liderança proposto pelas duas cidades ao Secretariado do MUFPP. O encontro trouxe novas perspectivas para as discussões em torno da segurança alimentar.

14/12/2022

2023

Bienal da Gastronomia de Belo Horizonte

Evento com duas semanas de programação e destaque para duas datas: Dia Mundial da Alimentação (16/10) e designação de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia (30/10). A Bienal substitui a Temporada Internacional de Gastronomia, realizada em 2021, com uma programação robusta e presencial, posicionando Belo Horizonte como destino gastronômico. Durante 15 dias intensos de atividades gratuitas, a programação incluiu palestras, mostras culinárias, seminários e projetos especiais que ocuparam diferentes locais da capital mineira.

A edição faz um tributo a três cozinheiras, cujas trajetórias as transformaram em guardiãs da cozinha mineira — Nelsa Trombino (1938-2023), Maria Stella Libânio Christo (1917-2011) e Dona Lucinha (1932-2019). A programação da noite de abertura incluiu o lançamento do documentário "Três Marias", dirigido por Lorena Martins e patrocinado pela Secretaria Municipal de Cultura, que reverencia o legado das três matriarcas. A abertura contou também com a mesa "Diálogos sobre Gastro Diplomacia - a Cozinha Brasileira Como Instrumento de Promoção e Posicionamento Internacional", com a participação de Marcelo Freixo, presidente da Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur); Chyara Sales, secretária adjunta de Desenvolvimento Econômico de Belo Horizonte; Bernardo Pereira, representando o Instituto Guimarães Rosa do Ministério de Relações Exteriores; Rodrigo Ferraz, diretor do Fartura Gastronomia, e mediação de Ana Paula Jacques, coordenadora de Cultura e Gastronomia da Embratur. A solenidade teve a participação do prefeito Fuad Noman e de nomes importantes do turismo e da gastronomia brasileira.

Wander Faria

O Fórum Internacional de Gastronomia (FIG) integrou a Bienal 2023 com cozinha show, debates e palestras com convidados nacionais e internacionais de destaque, como Leonor Espinosa (Bogotá-Colômbia), Léo Paixão (Belo Horizonte-MG), David Mora (Basque Culinary Center- Espanha), Janaína Rueda (São Paulo-Brasil), David Hertz (Refettorio Gastromotiva - São Paulo - Brasil), Edson Leite (Gastronomia periférica - São Paulo-Brasil) e Tássia Magalhães (São Paulo-Brasil). O FIG abrangeu temas como Turismo Gastronômico e Posicionamento do Destino; Protagonismo Feminino e Inclusão Social e marcou o lançamento da pesquisa "Sistematização de Técnicas da Cozinha Mineira".

Também integrou a programação da Bienal o III Seminário Internacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com o tema "O Poder Transformador dos Sistemas Alimentares Sustentáveis", realizado em parceria com ICLEI - Governos Locais pela Sustentabilidade e a Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas. Participaram convidados de Moçambique (África), Curitiba (PR), Rio de Janeiro (RJ) e Belém do Pará (PA); representantes da FAO Brasil, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e de iniciativas da sociedade civil.

A Bienal destacou-se ainda pelos projetos "Bares Notáveis" e "Panelas Abertas". O primeiro, inspirado no modelo argentino, busca reconhecer estabelecimentos singulares da cidade, oferecendo o título homônimo. O segundo, desenvolvido pela Belotur, propõe um intercâmbio entre chefs, estudantes e produtores locais para a troca de experiências. No dia 31 de outubro, foi realizada a ação "Saboreando o Amanhã", no Mercado Novo, local que é expoente de novos empreendimentos de gastronomia. O projeto apresentou um prato típico de Mérida (México), interpretado pelas chefs Mariana Gontijo (Restaurante Roça Grande - BH) e Mariana Aleixo (Restaurante Maré de Sabores - RJ). A atividade faz parte das ações de intercâmbio entre as cidades da UCCN no campo da Gastronomia e promove o debate sobre as mudanças climáticas no planeta.

16 a 31 de outubro de 2023

3.6 Servir como coordenador de cluster ou vice-coordenador e período

Belo Horizonte não foi coordenadora ou vice-coordenadora de Cluster no período de 2019 a 2023.

3.7 Participação na avaliação de Relatórios Quadrienais de Monitoramento de Associados anteriores

Em 2020, foram analisados por Belo Horizonte os relatórios: Tucson (USA); Denia (Spain); Ensenada (MEX) e Mérida (MEX).

Em 2021, foi analisado por Belo Horizonte o relatório: Popayan (Colômbia).

Em 2022, foram avaliados por Belo Horizonte os relatórios: Zahle (Líbano), San Antonio (USA) e Panamá City (Panamá).

3.8 Participação na avaliação de candidaturas

Belo Horizonte avaliou as seguintes cidades postulantes à Rede de Cidades Criativas da UNESCO:

Em 2021: Esmeraldas (Equador), Battabang City (Camboja), São Petersburgo (Rússia) e Lankaran (Azerbaijão).

Em 2023: Antananarivo (Madagascar), Vico Equense (Itália), Gavar (Armênia) e Huesca (Espanha).”

3.9 Apoio financeiro e / ou em espécie fornecido à UNESCO

Não houve.

Wander Fana

4. Principais iniciativas implementadas ao nível local e da cidade para alcançar os objetivos da UCCN

4.1 Tornar a cultura e a criatividade um componente essencial do desenvolvimento urbano sustentável, políticas e ações, principalmente por meio de abordagem participativa e parcerias envolvendo os setores público e privado e a sociedade civil

Comitê Gestor da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte

Em 08/04/2022, foi assinada uma portaria conjunta entre a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, a Secretaria Municipal de Cultura, a Secretaria Municipal de Assistência social, Segurança Alimentar e Cidadania e a Belotur, que formalizou a atuação conjunta entre os órgãos para o desenvolvimento de estratégias de fortalecimento e manutenção do título de Cidade Criativa da UNESCO e instituiu o Comitê Gestor “Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia”.

O Comitê Gestor da Gastronomia de Belo Horizonte realizou sete eventos, entre reuniões e oficinas, que permitiram avançar na formulação dos princípios norteadores e consolidar a visão de futuro do Programa Municipal de Gastronomia e Alimentação.

Participação em fóruns de discussão sobre a gastronomia

- Cluster de Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO
- Rede de Cidades Criativas Brasileiras (Ecriativa)
- Frente da Gastronomia Mineira (FGM)
- Comitê Diretivo do Pacto de Milão - Adesão ao Barcelona Challenge e LUPA – Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares.
- Fórum de Pesquisadores em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

FORTALECIMENTO DA POLÍTICA DE AGRICULTURA URBANA

Implantação de Unidades Produtivas:

A Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SUSAN), em parceria com a Diretoria de Fomento à Agroecologia e Abastecimento (DFAB) e a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), fomenta a implantação e manutenção de sistemas agroecológicos em Belo Horizonte por meio da capacitação técnica e também da execução de programas e projetos, como a implementação de agroflorestas urbanas e de circuitos de comercialização da agricultura urbana. O objetivo é promover a segurança alimentar e nutricional, a ação coletiva, a produção de alimentos saudáveis, a geração de renda e o desenvolvimento local sustentável, especialmente por meio da transformação de áreas improdutivas em unidades de produção agroecológica. Atualmente, temos cerca de 380 agricultores cadastrados nas Unidades Produtivas Coletivas e Comunitárias. Em 2023 a Gerência de Fomento à Agroecologia, Agricultura Urbana e Familiar (GEFAU) atendeu 58 UPs Coletivas Comunitárias.

Implantação das Unidades produtivas institucionais:

As unidades produtivas institucionais estão presentes nas nove regiões da cidade, entre unidades públicas (cultivos em escolas, centros de saúde e assistência, centros culturais, penitenciárias e demais equipamentos públicos) e privadas sem fins econômicos (ONGs, entidades assistenciais e beneficentes, institutos, fundações, associações, e demais organizações da sociedade civil). Até 2022, registram-se 73 unidades produtivas institucionais e 151 unidades produtivas escolares. Em 2023, foram atendidas 40 unidades produtivas institucionais e 108 unidades produtivas escolares. Para a implantação e manutenção das hortas escolares, há uma parceria com a Secretaria Municipal de Educação (SMED), por meio do programa Ecoescola BH. Para as demais instituições, as parcerias são feitas diretamente pela gestão da unidade descentralizada. De acordo com o Decreto 18.385/2023, a Secretaria Municipal de Saúde (SMSA), a Subsecretaria de Assistência Social (SUASS) e a Subsecretaria de Direitos de Cidadania (SUDC) são responsáveis por estimular e apoiar a implantação de unidades produtivas nas unidades descentralizadas.

Sistema Participativo de Garantia da Qualidade da Produção de Alimentos Agroecológicos na Região Metropolitana de Belo Horizonte

O Sistema Participativo de Garantia (SPG) é um mecanismo que permite garantir a qualidade da produção orgânica e agroecológica através de grupos de agricultoras/es, juntamente com outros atores sociais locais, tendo como princípio o controle social e a responsabilidade solidária. O SPG possibilita o compartilhamento de saberes e práticas e a troca de sementes e de produtos em relações de reciprocidade.

Sistema Participativo de Garantia da Qualidade da Produção de Alimentos Agroecológicos na Região Metropolitana de Belo Horizonte

O Sistema Participativo de Garantia (SPG) é um mecanismo que permite garantir a qualidade da produção orgânica e agroecológica através de grupos de agricultoras/es, juntamente com outros atores sociais locais, tendo como princípio o controle social e a responsabilidade solidária. O SPG possibilita o compartilhamento de saberes e práticas e a troca de sementes e de produtos em relações de reciprocidade.

Programa de valorização da gastronomia articulada à agroecologia

O programa tem o objetivo de disseminar práticas alimentares saudáveis, pautadas nos conhecimentos de nutrição e gastronomia, valorizando a agroecologia. É composto pela Trilha da Agroecologia e pelas Trilhas Gastronômicas (panificação, comida mineira e belo-horizontina e confeitaria). A Trilha da Agroecologia é uma ação contínua destinada a moradores, agricultores (as), organizações, fóruns e coletivos da sociedade civil que atuam com agroecologia no município e colar metropolitano, profissionais da educação e servidores (as) públicos. As Trilhas Gastronômicas são uma ação contínua destinada ao público da educação de jovens e adultos (EJA), agricultores urbanos e população em situação de vulnerabilidade.

Programa Territórios Sustentáveis

Tem o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável de cinco territórios em Belo Horizonte (três ocupações urbanas da Região da Izidora — Vitória, Rosa Leão e Esperança, Quilombo Mangueiras e Vila Cemig) por meio de ações e serviços de segurança alimentar e nutricional, como o fomento da agricultura urbana agroecológica e de sistemas agroflorestais; a melhoria da condição alimentar e nutricional; a capacitação, geração de renda, organização social e preservação e recuperação ambiental; e o processo de articulação intersetorial para o planejamento integral e participativo das ações nos territórios.

Biofábrica de predadores naturais (joaninhas e crisopídeos)

A inovadora Biofábrica de Joaninhas e Crisopídeos funciona como um laboratório, onde os insetos são criados para promover o controle biológico de pragas - uma forma natural e alternativa ao uso de agrotóxicos em áreas de cultivo e jardins. Inspirada em um modelo desenvolvido pela Prefeitura de Paris, a Biofábrica teve início em Belo Horizonte em 2018. META: Distribuição de 5.000 kits de joaninhas/ano / Resultado: 120 mil insetos produzidos e distribuídos desde 2018.

Banco de Sementes Crioulas e Agroecológicas

A criação de uma coleção de sementes crioulas e agroecológicas no Banco de Sementes do Jardim Botânico da Fundação de Parques Municipais e Zoobotânica (FPMZB), em Belo Horizonte, tem o objetivo de promover a segurança e a soberania alimentar das unidades produtivas, na medida em que garante a preservação das espécies e variedades coletadas livres de contaminação genética, além da geração de conhecimento de qualidade para os/as agricultores/as participantes dos coletivos.

4.2 Fortalecer a economia criativa, principalmente através da criação, produção, distribuição e desfrute de bens e serviços culturais

Belo Horizonte desenvolve uma série de ações para fortalecer a economia criativa, principalmente através da criação, produção, distribuição e desfrute de bens e serviços culturais e gastronômicos. Entre essas ações, destacam-se:

Edital de Eventos de Potencial Turístico

Com a missão de promover a capital mineira como polo de atração turística, com visibilidade nacional e internacional, a Belotur - Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte tem como uma de suas principais ações o incentivo à realização de eventos na cidade. Para ajudar a impulsionar o setor e promover a diversificação da oferta de programação, a Belotur realiza novo edital de patrocínio, o Belo Horizonte - Cidade dos Eventos.

São bem-vindas iniciativas que fortaleçam e contribuam com a vocação de Belo Horizonte para sediar eventos, como grandes festivais, shows, seminários, congressos, feiras de negócios e de gastronomia e outros tipos de projetos que tenham potencial turístico, sendo esse um dos pré-requisitos para a participação. Poderão se inscrever no edital, pessoas jurídicas estabelecidas em todo o território nacional, que queiram realizar eventos presenciais na capital mineira.
De 2020 a 2023, foram realizados 8 editais, contemplando 99 eventos de gastronomia, com o valor total investido de $1,000,154.39.

Feiras Públicas

Feira da Agricultura Urbana (8 pontos ativos), Feira de Orgânicos (13 pontos), Direto da Roça (20 pontos), Feiras Livres (227 pontos) e Feira Modelo (duas feiras e 18 pontos): circuito de comercialização que oferece para a cidade o comércio direto de quem produz para quem consome; canal de comercialização para os agricultores das unidades produtivas e produtores rurais da região, produtores da agricultura familiar e espaços de convivência de caráter gastronômico e cultural.

Circuitos Gastronômicos

CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA

Os diversos restaurantes e bares no entorno do complexo arquitetônico que é Patrimônio da Humanidade proporcionam experiências gastronômicas singulares. Edições: 2019 e 2020.

CIRCUITO GASTRONÔMICO DE FAVELAS

O Circuito Gastronômico de Favelas é um espaço para cozinheiros de comunidades belo-horizontinas que valoriza a cultura dos morros, seu legado gastronômico e potencializador de atividade econômica para os moradores. Edições: 2020, 2021, 2022 e 2023.

CIRCUITO CARNAVAL GASTRÔ

O Carnaval Gastrô reúne opções que unem o tour gastronômico pela cidade de Belo Horizonte e seu carnaval de rua, reconhecido como um dos melhores do Brasil. Edições: 2019 e 2020

Festivais Gastronômicos

Belo Horizonte sedia o maior evento mundial da cachaça, um símbolo nacional; além de ter criado festivais que celebram a gastronomia dos botecos (pequenos bares), cujo modelo foi exportado para as outras regiões brasileiras. A sabedoria de nossas raízes transformou a escassez em fartura e a tradição em inovação.

EXPOCACHAÇA - FEIRA E FESTIVAL INTERNACIONAL DA CACHAÇA

Realizada há 21 anos, é a maior e mais importante vitrine mundial da cadeia produtiva e de valor desse destilado. Edições 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023

FESTIVAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Festival que reúne produtores estaduais de queijo e de ingredientes, como o azeite, que se harmoniza com o famoso patrimônio cultural mineiro. Edições: 2019 2022 e 2023

SEMANA DA GASTRONOMIA MINEIRA

O evento celebra o Dia da Gastronomia Mineira (05/07), resgata e potencializa sua história e seus valores. Edições: 2019, 2020, 2021,2022 e 2023

FICC - FESTIVAL INTERNACIONAL DE CERVEJA E CULTURA

O FICC é o maior evento de cervejas artesanais de Minas Gerais, reunindo música, mestres cervejeiros e amantes da bebida. Edições: 2021, 2022 e 2023

AGRIMINAS | FEIRA DE AGRICULTURA FAMILIAR

Importante iniciativa para a promoção de produtos da agroindústria artesanal, abrindo novos mercados para os produtos da agricultura familiar e seus artesanatos. Edições: 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023

COMIDA DI BUTECO

Evento realizado há 23 anos, tendo começado em Belo Horizonte e alcançado grande sucesso desde a primeira edição. Em 2008, iniciou sua expansão para outras cidades brasileiras. A edição 2023 realizou circuitos em 24 cidades, com a participação de 934 botecos. O objetivo é resgatar os botecos autênticos e a cozinha de raiz. Edições: 2019, 2021, 2022 e 2023.

BOTECAR

Inspirado na cultura de boteco, esse festival gastronômico movimenta em torno de 35 bares de diferentes regiões da capital, oferecendo ao público cerveja gelada e petiscos que utilizam insumos que traduzem a cultura de bares da cidade. Edições: 2019, 2020, 2021,2022 e 2023

FESTIVAL BAR EM BAR

Promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o festival evidencia a gastronomia típica de Minas Gerais como agente de promoção dos bares da cidade e da culinária regional. Oferece ao público a oportunidade de degustar 34 porções especialmente escolhidas para o evento. Edições: 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023

FEIRA APROXIMA

Um evento contemporâneo que tem por missão aproximar todos os pontos da cadeia produtiva da gastronomia mineira com utilização de ingredientes locais, fomentando negócios e realizando sonhos. Primeira feira de rua a unificar produtores e chefs usando produtos locais e vendendo diretamente para o consumidor final na capital do estado. Edições: 2019, 2020, 2022 e 2023

SIC | SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Evento internacional que reúne cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Edições: 2019 e 2023.

Participação de Belo Horizonte em feiras, por meio da gastronomia:
Festuris – Gramado (RS) – 2019
Braztoa Desvenda – São Paulo (SP) – 2019
JPA Travel Market – João Pessoa (PB) – 2019
Braztoa Desvenda – experiência Belo Horizonte Surpreendente – BH Day, com cozinha show da Chef Mariana Gontijo – São Paulo (SP) - 2019
ABAV EXPO 2022 com promoção de cozinha show e produtos locais - Olinda (PE)
ABAV EXPO 2023 com degustação de produtos do Mercado Central e cervejas artesanais - Rio de Janeiro (RJ)
WTM 2021 (stand virtual), 2022 e em 2023, com apresentação de mixologia por Marcela Azevedo – São Paulo (SP)
BTM – Brasil Travel Market – Fortaleza (CE) – 2023

4.3 Melhorar o acesso e a participação na vida cultural, principalmente para grupos e indivíduos marginalizados ou vulneráveis, e promover o envolvimento dos jovens e a igualdade de gênero

Assistência Alimentar às Unidades Socioassistenciais e de Cidadania

Atua na elaboração dos cardápios, planejamento, aquisição, controle de qualidade e distribuição de gêneros alimentícios; orientação e monitoramento da produção de refeições diretamente nas unidades socioassistenciais e de cidadania parceiras do Município. São, aproximadamente, 13.452.000 refeições servidas por ano.

Depósito Central de Gêneros Alimentícios

Armazenamento, controle de qualidade e logística de distribuição de gêneros alimentícios utilizados no Programa Municipal de Alimentação Escolar e ações de assistência alimentar.

Programa de Assistência Alimentar e Nutricional Emergencial

O Programa de Assistência Alimentar e Nutricional Emergencial (PAAN) tem o objetivo de garantir o acesso das famílias em situação de extrema pobreza que vivenciam situação de insegurança alimentar e nutricional a gêneros alimentícios, com oferta de subsídio como garantia de apoio financeiro. Início do atendimento em 16/12/2021.

Em 2022: 931 famílias beneficiadas
Em 2023 (janeiro a agosto): 1.100 famílias beneficiadas.

Restaurantes Populares

Comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros de produção, vendidas a preços acessíveis, atendendo pessoas que fazem suas refeições fora de casa. Atende, de forma gratuita, a população em situação de rua. Foram servidas 8.862.711 refeições de 2019 a 2022. De janeiro a agosto de 2023 foram servidos 1.751.026 refeições, totalizando 10.613.737 refeições.

Banco de Alimentos

O Programa Banco de Alimentos contribui para a redução da insegurança alimentar da população belo-horizontina em situação de vulnerabilidade social e nutricional, por meio da doação de alimentos. O Banco recebe alimentos fora dos padrões de comercialização, mas ainda adequados ao consumo, e transforma em doações para quem mais precisa.

Programa de Aquisição de Alimentos

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e doação simultânea para o Banco de Alimentos de Belo Horizonte, que atende instituições socioassistenciais e de cidadania previamente cadastradas, e para os Restaurantes Populares da cidade. Foram executados $151,597.70 entre os anos de 2019 e 2023.

Acervo SUSAN-PBH

Alimentação Escolar

A Alimentação Escolar configura-se como uma ação de grande alcance social e importância central nas políticas públicas. Significa a garantia de que todos os alunos matriculados na rede municipal e conveniada de Belo Horizonte tenham acesso a refeições com qualidade, em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis, fundamental para que possam desenvolver plenamente seu potencial.

CAFA: Central de Abastecimento da Agricultura Familiar e Urbana

CAFA é um equipamento público criado com objetivo de ser um entreposto da Agricultura Familiar e Urbana, visando a facilitação da comercialização para mercados institucionais e também para o varejo. É uma das estratégias da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional para o alcance da meta de compras da Agricultura Familiar do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Curso "Gastronomia para Todos – Técnica e Conceitos"

Desenvolve ações de fortalecimento do setor de alimentação, por meio de um programa educativo de capacitação sobre habilidades culinárias e boas práticas para manipuladores de alimentos, ficha técnica e formação de preços, bases e técnicas de culinária, serviços de entrega, preparando os manipuladores para os cuidados e a qualidade necessária da compra à entrega do produto - edições em 2021 e 2022

Elas cultivam a Lagoinha – Inclusão Produtiva de Mulheres (CIS e TRANS)

O objetivo é promover a geração de renda e a inclusão social de mulheres por meio da qualificação técnica e profissional em temas relacionados à gastronomia mineira.

Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Ação contínua, envolvendo diferentes campos de atuação, setores e profissionais, com a intenção de promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. As ações compreendem: Projeto Esquadrão da Alimentação (alunos das escolas da Rede Municipal); Circuitos de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável; Formação e qualificação continuada dos trabalhadores dos restaurantes e refeitórios populares; Formação em Educação Alimentar e Nutricional pela perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada; Formação em Educação Alimentar e Nutricional com foco na manipulação de alimentos; Formação e Assessoria Técnica para Multiplicadores em Educação Alimentar e Nutricional; Jornada da Alimentação – capacitação gratuita para empreendedores da gastronomia (ação realizada em 2020/2021) e Centro de Agroecologia e Educação Ambiental para Resíduos Orgânicos - CEMAR.

Acervo SUSAN-PBH

4.4 Desenvolvendo polos de criatividade e inovação e ampliando oportunidades para criadores e profissionais do setor cultural

Hackatur – Desafios de Turismo e Inovação – 2019

O Hackatur faz parte do Futurismo – Programa de Pesquisa e Inovação Turística da Belotur, e tem como objetivo a execução, promoção, fomento e apoio às ações de inovação e desenvolvimento científico e tecnológico, de ensino e pesquisa, referente às atividades turísticas no ambiente interno e externo à Belotur, buscando consolidar Belo Horizonte como um destino turístico inteligente, competitivo e sustentável.

O Sebrae Minas em parceria com a Belotur realizou a II Edição do Hackatur, este com o objetivo de estimular a aproximação dos empreendedores das startups´s com os negócios tradicionais, visando a geração de valor, troca de experiências e inovação, proporcionando para os clientes mais experiências e para os empreendedores melhor desempenho e customização para os negócios.

A iniciativa inclui a realização de workshops para startups de negócios de alimentação e soluções que melhorem a interação do setor de alimentação com o consumidor e a competitividade da cadeia produtiva do turismo na cidade.

Como o objetivo é gerar negócios e oportunidades entre startups, desenvolvedores e empreendimentos gastronômicos o parceiro deste ano é o Circuito Gastronômico da Pampulha e os restaurantes participantes. Alinhamento de 3 temas de relevância para a Belotur e para a cidade: Inovação + Gastronomia + Pampulha.

Inova + Gastronomia - 2020

Ação voltada para apoiar as micro e pequenas empresas do setor de alimentação fora do lar na interação com o ecossistema de inovação, auxiliando na recuperação econômica/remodelagem dos negócios (considerando o contexto de crise sanitária mundial Covid-19) e na proposição de ações inovadoras para os modelos de negócios tradicionais por meio de parceria com instituições de ensino, para o desenvolvimento de soluções tecnológicas e/ou de processos para melhoria dos resultados das empresas.

Revitalização de Mercados Municipais

A revitalização e requalificação de mercados municipais em Belo Horizonte está sendo realizada por meio de concessão, respeitando os comerciantes já existentes nestes espaços e incentivando o agricultor da reforma agrária, da agroecologia e da agricultura familiar e a economia criativa. O processo tem impacto no Mercado Distrital de Santa Tereza, na Feira Coberta do Padre Eustáquio, no Mercado Distrital do Cruzeiro e na Feira Coberta do Bairro São Paulo.

Arraial de Belo Horizonte / Concurso Prato Junino

O Arraial de Belo Horizonte é uma grande festa de valorização da cultura e das tradições juninas, um dos símbolos da cultura brasileira e de suas influências na dança, na música e na gastronomia. O evento está em sua 44ª edição, atraindo moradores de Belo Horizonte e turistas de todo o país. O Concurso Prato Junino, realizado em parceria com todas as faculdades de gastronomia da capital mineira, seleciona os melhores pratos típicos da culinária junina, elaborados pelos alunos. Os vencedores são comercializados a preços populares na Vila Gastronômica montada na Praça da Estação, ponto turístico da cidade e palco das atrações do Arraial de Belo Horizonte.

2019, 2022 e 2023

Reputação Digital e Consultoria

Por meio de parceria entre Belotur e Sebrae-MG, foi ofertada consultoria com relatório personalizado e gratuito para bares, restaurantes, lanchonetes, mercados, queijarias, empórios, chefs de cozinha e empreendedores caseiros de Belo Horizonte. O objetivo é melhorar a avaliação dos negócios nos meios digitais, promover mais interação dos empresários com seus clientes e, com isso, impulsionar a retomada da economia local pós-Covid-19. Ao todo, 650 estabelecimentos foram monitorados e 200 bares e restaurantes tiveram diagnósticos individualizados completos e consultoria especializada em posicionamento digital e de marca. 2021-2022

Meet Ups de Gastronomia e Inovação

O 1º Meet Up foi realizado em parceria com a Fumsoft e o Centro Universitário UNA, com um bate-papo com Jose Pelaez, responsável pela área de Inovação e Desenvolvimento de Produto do LABe - Laboratório Digital de Gastronomia vinculado ao Centro de Culinária Basco (San Sebastian - Espanha).
2020

4.5 Integrar cultura e criatividade às estratégias, políticas e planos de desenvolvimento local

Territórios e Redes Criativas

Projeto criado em dezembro de 2019 em parceria com o Sebrae-MG. O objetivo é lançar um novo olhar sobre algumas regiões e pontos importantes de Belo Horizonte, como a Lagoinha, a Pampulha e o Mercado Central, mostrando a moradores e visitantes todo o potencial dessas localidades. A ação também destaca e auxilia, com consultorias, mentorias, material de divulgação e cursos, os negócios locais, gerando oportunidades de emprego e renda em negócios do setor de gastronomia, turismo e design que valorizam a identidade do local e seu entorno. Todas as iniciativas se relacionam diretamente com os ODS e envolvem segurança pública, inclusão socioprodutiva, melhoria do ambiente de negócios, dinamização cultural e turística, requalificação e intervenções urbanas.
2019-2024.

Festival Gastronômico – Restaurantes Populares de Belo Horizonte

O evento reúne equipes das quatro unidades dos Restaurantes Populares (RPs) em busca do melhor prato principal e melhor sobremesa e celebra a conclusão do projeto de capacitação para os funcionários dos RPs. A edição de 2022 teve como tema a sustentabilidade e o uso de ingredientes de origem vegetal, com o apoio do Programa Alimentação Consciente Brasil (ACB), uma iniciativa da Mercy For Animals, e da Organização Humane Society International (HSI). A partir dessa ação, os RPs ampliaram a oferta de cardápios com vegetais, contemplando, assim, aqueles que não consomem carne. Os RPs são equipamentos públicos que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. A média é de 10 mil refeições servidas por dia nos restaurantes populares. Ao ano, são mais de 2,5 milhões de refeições entre café da manhã, almoço e jantar.
2022 e 2023

Mês da Alimentação – Outubro 2022 e 2023

Ao longo do mês de outubro, Belo Horizonte realiza atividades para marcar o Mês da Alimentação. O objetivo é destacar a importância das políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome, desenvolvidas pelo município, colocar em pauta temas como a agroecologia na cidade e a soberania alimentar e aproximar públicos estratégicos da sociedade civil e do poder público. Entre as ações, estão aulas, encontros de diálogos agroecológicos, workshops e palestras on-line. As iniciativas do Mês da Alimentação dialogam com as atividades da Temporada (2021) e da Bienal (2023) da Gastronomia de Belo Horizonte.

Circuito Municipal de Cultura - Projeto Territórios Culturais - "História de Alimentar a Alma"

Belo Horizonte é uma cidade de muitas manifestações e identidades culturais, nos palcos e nas telas, nas ruas, viadutos e museus, no centro e nas periferias. Para buscar as conexões possíveis entre esse muitos pontos, foi lançado, em dezembro de 2019, o Circuito Municipal de Cultura, que inclui a ação "Territórios Culturais", criada a partir da escuta realizada com moradores de bairros tradicionais, ocupações, vilas e aglomerados que representam a diversidade cultural da cidade. Neste contexto, o quadro "História de Alimentar a Alma" convidou 10 personagens, ligados à cozinha das diversas regiões, para mostrar as tradições locais a partir de receitas que dialogam com suas trajetórias e compõem, também, o patrimônio cultural da capital.

Virada Cultural – Viradão Gastronômico

Elaboração de circuitos com estabelecimentos do hipercentro de Belo Horizonte, durante a programação da Virada Cultural. Em 2023, foram selecionados 34 bares e restaurantes, com pratos a preços acessíveis.

2022 e 2023

Jackson Romanelli

4.6 Fomentar a conscientização sobre a UCCN, bem como aumentar o impacto da cultura e criatividade no desenvolvimento urbano sustentável e no apoio à pesquisa, análise e divulgação neste domínio específico

ESTUDOS E PESQUISAS

Observatório do Turismo de Belo Horizonte

A gastronomia na capital mineira é trabalhada como uma política transversal, que valoriza e promove a cultura alimentar, os modos de fazer e saberes, a autoestima da comunidade, cria novas oportunidades de negócios, empregos e renda com o envolvimento de toda a cadeia produtiva, além da integração de vários setores, dentre eles o Turismo. Para a elaboração das possíveis propostas para desenvolvimento da gastronomia, é necessário diagnosticar seu potencial gastronômico, tendo como prática buscar, coletar, agregar e divulgar informações sobre a atividade gastronômica da cidade, especialmente junto a integrantes de sua cadeia produtiva, obtendo dados de qualidade, confiáveis e atualizados. O Observatório de Turismo de Belo Horizonte, integrante da Rede do Observatório do Turismo de Minas Gerais e da Rede Brasileira de Observatórios do Turismo - RBOT, realiza estudos, pesquisas, artigos e análises do setor gastronômico, a exemplo de:

- Livro "Dos sabores aos saberes: discussões acerca da gastronomia em Belo Horizonte e Minas Gerais", 2019 - ver mais no tópico seguinte;
- Análise da dinâmica e especialização das atividades criativas nas capitais brasileiras e cidades criativas, 2022 (referente aos períodos 2011-2015 / 2016-2020);
- Relatório Pesquisa da Gastronomia 2018;
- Relatório Pesquisa da Gastronomia 2022;
- Relatório de Pesquisa – Economia Criativa 2019;
- Relatório de Pesquisa – Economia Criativa 2022;
- Indicadores da Atividade Turística – ISS Turístico, Mercado de Trabalho, Hotelaria, Portões de Entrada (aéreo e terrestre), publicado em 2019, atualizado anualmente.

DIVULGAÇÃO

Livro “Dos sabores aos saberes: discussões acerca da gastronomia em Belo Horizonte e Minas Gerais”

A gastronomia motiva investigações sobre sua história e identidade. Algumas dessas pesquisas estão no livro digital “Dos sabores aos saberes”, lançado em 2019. Nos sete capítulos, há informações sobre os projetos, ações e propostas que foram responsáveis pela escolha de Belo Horizonte para a UCCN, pesquisas realizadas pelo Observatório do Turismo da capital e artigos sobre temas como o queijo mineiro na cozinha contemporânea; o processos de inovação tecnológica em microcervejarias e a receptividade característica da comunidade mineira e sua gastronomia.

Revista Alimenta

A revista Alimenta, iniciativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania, propõe um espaço de formação e disseminação da informação com a participação de experts, universidades, servidores/as, usuários e sociedade civil num diálogo permanente sobre as dimensões ambientais, sociais, culturais e nutricionais que envolvem a elaboração de políticas da Segurança Alimentar e Nutricional e sua relação com a vida nas cidades, a justiça social, a resiliência, a sustentabilidade e o direito humano à alimentação adequada. Publicação bienal - primeira edição em 2021.

Calendário de Eventos Gastronômicos

O calendário de Festivais e Eventos Gastronômicos de Belo Horizonte tem extensa divulgação no portal oficial da cidade (http://portalbelohorizonte.com.br/), que conta com acesso médio de 393 mil usuários por mês (dados de 2023). Todos os eventos de gastronomia têm ainda destaque na divulgação, sendo lançados também no hotsite específico “Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia”. Em 2022 foram registrados 127 eventos da área gastronômica e em 2023, até outubro, foram registrados 166 eventos específicos do setor em Belo Horizonte.

Divulgação específica sobre a designação como Cidade Criativa UNESCO

Marca Cidade Criativa da Gastronomia

Marca “Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia / UNESCO” com utilização de material de divulgação nas principais ações e eventos da Prefeitura de Belo Horizonte. A previsão é de uma renovação dessa marca em 2024.

Campanha – Cidade Criativa

Campanha publicitária de comemoração à designação de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia (veiculada em 2020).

Hotsite da Gastronomia

Hotsite de Gastronomia dentro do Portal Belo Horizonte, site oficial da cidade, divulgando eventos, espaços e centros de pesquisa do setor, experiências gastronômicas e conteúdo sobre a candidatura e a designação: http://portalbelohorizonte.com.br/creativecity.

Temporada Internacional da Gastronomia de Belo Horizonte (TIGA/BH)

Evento especial de 2 anos de designação como Cidade Criativa, transmitido em 30/10/2021

Semana da Gastronomia

1ª Semana de Gastronomia, com ações de divulgação e promoção do segmento junto aos moradores e visitantes (ação realizada em 2020/2021)

Famtour

Viagem de familiarização com representantes do "The World 50 Best Restaurants" e outros especialistas em Belo Horizonte. (Ação realizada em Setembro 2022)

Press Trips (ação contínua)

2021 - Roteiro com atrativos turísticos e estabelecimentos gastronômicos - cinco jornalistas brasileiros

2023 - Em outubro de 2023, pela ocasião da 1º Bienal de Gastronomia de Belo Horizonte, foi realizada uma Press Trip com cinco jornalistas relevantes no cenário gastronômico nacional, de veículos de São Paulo, Curitiba e Rio de Janeiro, para divulgação do evento, além da apresentação de Belo Horizonte como destino gastronômico de relevância. Os convidados conheceram estabelecimentos gastronômicos da cidade, entre restaurantes, bares e mercados, com roteiro permeado também por outras atividades culturais, como passeio pela Pampulha, Patrimônio Cultural Mundial pela Unesco, e pelo projeto cultural "Lá da Favelinha". As atividades da Bienal, em especial o Fórum Internacional de Gastronomia, também estiveram na agenda desses jornalistas, o que resultou em uma cobertura nacional do evento da Belotur.

Vídeos promocionais

Produção de vídeos promocionais com foco inteiramente em gastronomia e outras peças audiovisuais que também destacam a temática: http://portalbelohorizonte.com.br/videos-promocionais-divulgacao

5. Principais iniciativas implementadas através da cooperação inter-cidade para alcançar os objetivos da UCCN:

Street Design International Challenge -2022

Belo Horizonte participou, em novembro de 2022, do Street Design International Challenge, competição destinada a universitários de design, paisagismo, urbanismo e arquitetura de todo o mundo que promove o diálogo entre cidades sobre design sustentável. O desafio propôs aos estudantes que, por meio do design biofílico, criassem propostas de requalificação de uma rua periurbana em municípios da UCCN. Em Belo Horizonte, foi escolhida a rua Sapucaí, celeiro de novos empreendimentos gastronômicos na capital, e inscritas as instituições de ensino UNIBH, UEMG, UFMG e PUC Minas.

Territórios e Redes Criativas - Etapa Pampulha: 2021

O projeto buscou impulsionar o turismo de experiência e fomentar a criação de redes de negócios criativos na região. A etapa elegeu como área criativa o design, com a realização de uma série de atividades de reflexão sobre formas de desenvolvimento turístico sustentável de sítios com titulação de Patrimônio da Humanidade/UNESCO e desenvolvimento de produtos de design inspirados na arquitetura e na paisagem do conjunto moderno da Pampulha. O webinar "Diálogos entre Patrimônio, Design de Turismo", foi realizado entre os dias 10 e 11 de junho, reuniu pesquisadores e gestores públicos do Ministério do Turismo e de três Cidades Criativas do Design da UNESCO no Brasil (Brasília, Curitiba e Fortaleza), além de designers e arquitetos que apresentaram suas experiências e processos criativos.

Saboreando o Amanhã

A atividade que aborda os efeitos das mudanças climáticas sobre as práticas alimentares foi inspirada no estudo do filósofo norte-americano Jonathan Keats, que a partir de uma equação estruturada, conseguiu comprovar que o clima de Belo Horizonte daqui a 40 anos será similar ao da cidade de Mérida no México, demonstrando as relações possíveis da produção alimentar com as condições climáticas. Em 2022, Belo Horizonte realizou a mesma ação com a cidade mexicana, enviando uma receita de feijão tropeiro, prato característico da capital mineira, que foi interpretado por chefs de Mérida no festival gastronômico denominado "Pueblos del Maíz". Em 2023 foi a vez de Belo Horizonte replicar um prato típico de Mérida em Belo Horizonte (cochinita pibil) interpretado pela chef Mariana Gontijo (Restaurante Roça Grande - BH) no Cozinha Tupis, mercado novo, como uma iniciativa aberta ao público.

O objetivo é promover a integração e o intercâmbio entre cidades da gastronomia sob a perspectiva das mudanças e impactos climáticos na cadeia alimentar global.

Os stakeholders foram a Rede Cidade Criativa da Gastronomia (Mérida/México); Chefs; Moradores; visitantes, com a Apresentação para cerca de 200 pessoas no Mercado Novo; Ação de intercâmbio com Merida/México - Rede Cidades Criativas Unesco.

Adobe Stockphotos

6. PLANO DE AÇÃO PARA O PRÓXIMO PERÍODO DE QUATRO ANOS:

6.1. NÍVEL LOCAL:

Três iniciativas, programas ou projetos principais visando atingir os objetivos do programa localmente, destacando os resultados e impactos esperados.

Ações de Enfrentamento à Insegurança Alimentar e Nutricional

Segurança Alimentar e Nutrição nos Territórios - Implantação de Cozinhas Comunitárias.

As cozinhas comunitárias caracterizam-se como pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que visam ampliar a oferta de refeições saudáveis, em regime de gratuidade ou subsidiadas. Têm o objetivo de potencializar as ações de educação alimentar e nutricional e fortalecer os vínculos comunitários no território. Belo Horizonte pretende implantar 9 cozinhas comunitárias, no regime de gratuidade, garantindo que haja um equipamento no território mais vulnerável de cada regional do município. As cozinhas comunitárias serão executadas por meio de parceria com Organização da Sociedade Civil (OtSC). A previsão é de entrega de 500 refeições por unidade, num total de 4.000 refeições/dia. Meta para 2024: 1 milhão de refeições. Poderão acessar o serviço: famílias em situação de extrema pobreza e população em situação de rua.

Segurança Alimentar e Nutrição nos territórios - Reforma das quatro unidades de Restaurantes Populares para melhor atendimento aos cidadãos

Atualmente, as quatro unidades dos Restaurantes Populares servem em média 10.500 refeições diárias, o que se traduz em mais de 2,5 milhões de refeições ao ano para a população, mantendo o atendimento à população de rua também nos fins de semana e feriados por meio da entrega de marmitex. Para garantir a continuidade do atendimento prestado de forma eficaz e aprimorar a experiência dos cidadãos, a prefeitura destinou recursos para a realização de obras de manutenção, prevenção de incêndio e melhoria da acessibilidade nos restaurantes.

Territórios e Redes Criativas

O projeto Territórios e Redes Criativas foi criado em 2019, pela Belotur em parceria com o Sebrae-MG, com o objetivo de valorizar a cultura material e imaterial de cada território da capital, estimular arranjos produtivos locais dos diversos segmentos da economia criativa, potencializar e dar maior visibilidade aos empreendedores locais, gerando novas oportunidades de emprego e renda. Em 2023, o projeto foi integrado ao Programa de Gastronomia e Alimentação e terá como tema o Mercado Central. Referência da cultura alimentar de Belo Horizonte, o mercado, fundado em 1929, reúne em um só local produtos, insumos, utensílios e pratos que caracterizam as diversas regiões de Minas Gerais. É um dos atrativos turísticos mais visitados da capital mineira, conta com mais de 400 lojas e um fluxo diário de visitantes de cerca de 30 mil pessoas. Em 2016, a Revista da TAM reconheceu o Mercado Central como o terceiro melhor do mundo. O projeto se propõe a conectar os visitantes ao Mercado Central por meio de um mergulho na história das pessoas e dos produtos, proporcionando uma imersão gastronômica inovadora, por meio de roteiros virtuais que reunirão conteúdos em diversos formatos e suportes, como audioguides, podcasts, textos, fotos e vídeos.

Qu4rto Studio

6.2 NÍVEL INTERNACIONAL:

Três iniciativas, programas ou projetos destinados a alcançar os objetivos do Programa em nível internacional, principalmente aqueles que envolvem outras cidades membros do Programa.

School Food 4 Change

Tipo de iniciativa: projeto de intercâmbio de boas práticas

Desde setembro de 2023, o município de Belo Horizonte, por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional e com o apoio da Diretoria de Relações Internacionais, é parte integrante do School Food 4 Change, projeto coordenado pelo ICLEI Internacional e co-financiado pela União Europeia. A metodologia aplicada é fundamentada em ações de replicação de boas práticas por meio de trocas e intercâmbios entres seus membros, tomando como base três pilares: (1) transformar o processo de compras públicas para tornar as refeições escolares mais saudáveis; (2) criação de um ambiente propício à adoção de cardápios escolares saudáveis e sustentáveis por meio da capacitação e qualificação de cantineiros, cozinheiros e demais interessados; (3) desenvolvimento e implementação da "Whole School Food Approach" (Abordagem de Alimentação Escolar Integral), um quadro definido para municípios e escolas visando a realização de uma cultura alimentar holística e envolvendo todos os atores relacionados ligados ao ambiente escolar. No âmbito deste projeto, Belo Horizonte tem como principal parceiro uma rede de escolas da iniciativa "Whole School Food Approach", baseada na Eslováquia.

O objetivo é desenvolver soluções inovadoras e localmente relevantes para escolas, fornecedores de refeições escolares, organismos públicos responsáveis e tomadores de decisão em linha com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas e a estratégia do Campo ao Prato da UE.

Através dos ambientes escolares e educativos, procura-se desenvolver uma consciência alimentar nos educandos da Rede Municipal de Educação - RME,

Através dos ambientes escolares e educativos, procura-se desenvolver uma consciência alimentar nos educandos da Rede Municipal de Educação - RME, que serão capacitados para promover uma cultura alimentar mais sustentável e saudável. As escolas da RME serão, desta forma, catalizadoras de uma transformação sistêmica e duradoura que beneficiará, em última instância, as pessoas e o planeta

Ações como Membro do Comitê Diretor do Pacto de Milão

Tipo de iniciativa: acordo de cooperação internacional

Pela 3ª vez consecutiva, Belo Horizonte foi eleita membro do Comitê Diretor do Pacto de Milão para Políticas Alimentares Urbanas, biênio 2023-2025, desta feita ao lado da cidade argentina de Rosário. Como tal, é responsável pela coordenação de sua região (América do Sul) e pelo planejamento das atividades a serem realizadas ao longo do mandato. Dentre as ações planejadas para o biênio 2023-2025, estão elencadas a realização de um fórum regional da América do Sul, 4 webinários regionais, um evento preparatório para as cidades sul americanas com vistas ao Fórum Global do Pacto e a elaboração e implementação de uma pesquisa online sobre políticas alimentares em cidades sul-americanas.

No plano de liderança, elaborado em parceria com Rosário e Milão, estão previstos os seguintes objetivos: (1) aumentar a adesão ao Pacto, envolvendo novas cidades signatárias relevantes e comprometidas com a transformação do sistema alimentar, com prioridade aos países ainda não representados; (2) promover o intercâmbio de conhecimentos de sistemas alimentares, estimulando a participação das cidades signatárias nas atividades do MUFPP e promovendo oportunidades de projetos e momentos de intercâmbio a nível regional; (3) apoiar a criação de uma biblioteca viva de práticas de políticas alimentares através da participação das cidades signatárias dos Prêmios do Pacto de Milão; e (4) por meio da Pesquisa sobre Políticas de Segurança Alimentar na América do Sul, identificar a existência, força e grau de maturidade e institucionalização da questão da segurança alimentar nos municípios, sejam eles partes signatárias do MUFPP ou não.

Os Stakeholders são: Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, Prefeitura de Rosário, Pacto de Milão para Políticas Alimentares Urbanas e demais membros do Pacto, Cidades Educadoras, Mercocidades, FAO, Metropolis, Universidade Nacional de Rosário, Universidade Federal de Minas Gerais, Banco de Alimentos de Rosário, FONARI-Brasil, ICLEI e CIDEU e os beneficiários são governos e cidadãos das cidades envolvidos.

Bienal da Gastronomia – 2025

A segunda Bienal será realizada em 2025 (bianual) e pretende replicar o modelo bem sucedido de 2023 como um espaço para compartilhar experiências, boas práticas e conhecimento da gastronomia através de palestras, mostras culturais, seminários e projetos especiais que possam ocupar diferentes locais de Belo Horizonte, ao reunir renomados chefs e personalidades do setor, do Brasil e de outros países ibero-americanos. O evento é gratuito e a expectativa é de contar sempre com a participação de outras Cidades Criativas, nacionais e internacionais.

A Bienal da Gastronomia de Belo Horizonte (2025) ainda está em fase de planejamento, mas possui 7 pontos condutores que irão guiar a concepção do projeto/evento: a) O processo colaborativo como condição primeira de fazer sentido; b) A força do feminino a ser propaganda e valorizada sempre; c) O território do Atlântico Ibero-Americano e pensar sempre o eixo sul-sul global; d) O turismo gastronômico e práticas sustentáveis que possam preservar circuitos alimentares biodiversos e atenuar a sazonalidade dos destinos; e) A gastronomia social como transformadora de vidas e territórios em potências alimentares e culturais; f) A gastronomia e a alimentação como políticas públicas inclusivas e criativas; g) A mesa e a hospitalidade belo-horizontina/mineira como nosso diferencial.

6.3. ORÇAMENTO ANUAL ESTIMADO PARA IMPLEMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES PROPOSTAS:

As iniciativas previstas estão contempladas no Plano Plurianual de Ação Governamental (PPAG). O PPAG é o planejamento da atuação do município para um período de quatro anos, sendo revisto anualmente. Como estão programadas novas eleições municipais no Brasil no final de 2024, somente os anos de 2024 e 2025 estão apresentados aqui, tendo em vista que a partir do ano de 2025 o PPAG será coordenado pela nova gestão governamental.

	Projeto/ Ação	Objetivo	2024 $	2025 $	local /Intern. %
1	Desenvolvimento e Fomento da Gastronomia	Desenvolver e fomentar projetos que atuem na pesquisa e na valorização da identidade e cultura alimentar de BH, na melhoria da base legal, na infraestrutura e no ambiente de negócios, visando a dinamizar o desenvolvimento gastronômico de BH e favorecer a profissionalização da atividade, identificando tendências e inovações.	$66,857.14	$69,531.42	60/40
2	Formação e Qualificação da Gastronomia	Realizar o Programa Valorização da Gastronomia articulada à Agroecologia. Qualificar os atores da cadeia de valor e os territórios urbanos criativos visando a melhoria do seu potencial gastronômico e turístico, de forma a possibilitar o apoio a sua comercialização e promoção.	$95,204.00	$100,916.23	100 local
3	Governança e Networking da Rede das Cidades Criativas da Gastronomia da Unesco	Avaliar, direcionar e monitorar a gestão do projeto Cidade Criativa da Gastronomia, com vistas à condução das políticas públicas e à prestação de serviços de interesse da sociedade, além do conjunto de ações que visam fortalecer e ampliar a rede de apoio do projeto de gastronomia e turismo, estimulando inclusive a incidência de projetos intersetoriais que fortaleçam o segmento.	$17,828.57	$18,541.71	100 local
4	Promoção, Comunicação e Valorização da Gastronomia	Posicionar o segmento gastronômico como atividade indutora do desenvolvimento sócio-econômico e turístico de BH, definindo estratégias de atuação, por meio de campanhas publicitárias e de engajamento social (sensibilização), ativações e ações promocionais, parcerias e relacionamento junto aos mercados, apoio à comercialização do turismo gastronômico, bem como ações de comunicação para divulgação dentro da proposta de valor da Cidade Criativa da Gastronomia.	$111,428.57	$115,884.92	60/40
5	Ações de Enfrentamento à Insegurança Alimentar e Nutricional	Combinação de estratégias emergenciais e estratégias de ampliação de serviços voltados ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social, extrema pobreza e situação de insegurança alimentar e nutricional residente no município. Fortalecer a missão de combater a fome e promover uma alimentação saudável para a população. (Implantação de Cozinhas comunitárias e Reforma dos Restaurantes Populares).	$3,788,467.07		100 local
6	**Total**		**$4,079,785.45**	**$304,874.28**	

6.4. PLANO DE COMUNICAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

Belo Horizonte trabalha a comunicação como uma ferramenta de valorização da UCCN e da designação do município no campo criativo da Gastronomia. A comunicação se apresenta também como estratégia de fortalecimento da gastronomia como motivo de orgulho e pertencimento para os moradores e como atrativo turístico para potenciais visitantes. Para alcançar esses objetivos, a Belotur desenvolve diversas ações relacionadas à imprensa, redes sociais, produção de conteúdo e publicidade.

Entre os destaques do plano de comunicação está a realização do projeto de Place Branding, por meio de parceria com o Sebrae e contratação de consultoria especializada. Após a realização das fases de pesquisa e diagnóstico, que contará com a percepção de moradores, turistas, chefs, gestores de políticas públicas, consultores gastronômicos, profissionais de bares, restaurantes, hotéis e receptivos de turismo, por meio de workshops, rodas de conversa, entrevistas e de uma interlocução ativa e participativa; será realizada a construção do posicionamento e identidade da Gastronomia na cidade de Belo Horizonte. O projeto terá interface direta com o campo criativo do Design, por meio do desenvolvimento de logotipo de marca e outros materiais de marketing que proporcionem uma identidade visual eficaz para os objetivos e critérios do programa.

Além da elaboração do posicionamento da gastronomia da cidade, a Belotur já incluiu dentro de seu planejamento anual a divulgação da gastronomia e da UCCN como ação de rotina. Dentre as entregas presentes nesse planejamento estão: a elaboração de conteúdos para redes sociais focados em gastronomia, sob a chancela da marca de Cidade Criativa da Gastronomia; a divulgação de notas e releases sobre a participação de Belo Horizonte, por meio dos diretores e representantes da Belotur, em eventos da Rede ou relacionados à gastronomia; elaboração de releases e oferta de pautas das ações de gastronomia específicas dentro dos eventos oficiais da cidade, como Arraial e Carnaval de Belo Horizonte; e elaboração de campanhas de divulgação da gastronomia como patrimônio e produto turístico. Todas as ações citadas colaboram para disseminação de informações sobre a importância da gastronomia e sobre a designação à Rede de Cidades Criativas.

Nereu Jr.

7. INICIATIVAS REALIZADAS EM RESPOSTA À COVID 19

A pandemia da Covid-19, bem como as políticas de isolamento social, refletiram diretamente no setor de alimentação fora do lar. Devido a impossibilidade do atendimento presencial, os estabelecimentos precisaram se readequar para continuar suas atividades, investiram no serviço de delivery, potencializando o uso das plataformas digitais e das redes sociais ou adotaram a retirada no local.

Junto à flexibilização do isolamento, houve a necessidade de adequações nas instalações, além do maior rigor quanto às boas práticas de produção e distribuição dos alimentos, segundo as orientações dos órgãos de saúde e das associações do setor de alimentação.

Apesar dos impactos negativos em virtude da crise nos setores da saúde e da economia, a pandemia tornou-se oportunidade para reflexão a respeito dos modos de produção, processamento e distribuição dos alimentos. O momento mostrou-se propício para enfatizar a importância das boas práticas de fabricação que devem ser mantidas após pandemia, pois são medidas eficazes e fundamentais para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos.

AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Atendimento Emergencial do Banco de Alimentos

O Banco de Alimentos atendeu de forma emergencial, em função da pandemia de Covid-19, diversos grupos e organizações, como pessoas ciganas, indígenas, quilombolas, povos e comunidades tradicionais, circenses, ambulantes, diaristas, dentre outros. O atendimento emergencial foi mantido no período de 20/03/2020 a 28/02/2022.

Atendimento dos Restaurantes Populares durante a pandemia

Os Restaurantes Populares mantiveram o atendimento ao público durante o período da pandemia de Covid-19, com refeições servidas em marmitas, garantindo as medidas sanitárias necessárias. Ainda, como forma de garantir a segurança alimentar do público em vulnerabilidade social, houve a ampliação do serviço, com distribuição de almoço aos sábados, domingos e feriados à população em situação de rua, de forma gratuita.

Atendimento Emergencial da Assistência Alimentar

A Prefeitura realizou a distribuição de cestas básicas às famílias de estudantes matriculados na rede municipal de ensino, com o objetivo de substituir a alimentação escolar durante o período de suspensão das aulas presenciais.

Distribuição de cestas básicas para população em vulnerabilidade social ou econômica

De março a novembro de 2021, foram distribuídas mais de 3 milhões de cestas básicas pela Prefeitura a famílias em vulnerabilidade social. A partir do mês de dezembro, a entrega das cestas foi substituída pelo pagamento do Auxílio Belo Horizonte.

Auxílio Belo Horizonte

O programa, com início em dezembro de 2021, teve como objetivo apoiar mais de 300 mil famílias em situação de vulnerabilidade, por meio da concessão de subsídios financeiros de caráter provisório, como medida de enfrentamento às consequências sociais e econômicas da pandemia de Covid-19.

BELO HORIZONTE

CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA UNESCO

CIDADE MEMBRO DA
REDE DE CIDADES CRIATIVAS
DA UNESCO DESDE 2019

BELO HORIZONTE
CIDADE DA GASTRONOMIA

unesco
Membro da
Rede de Cidades Criativas

Belotur

PREFEITURA
BELO HORIZONTE
trabalho energia coração

Qu4rto Studio