

Venerdì 27 Gennaio 2023
Notizie mercati esteri [1]

La cucina di Minas Gerais si distingue nel famoso Madrid Fusion

All'evento vengono presentate proposte e tendenze autentiche della gastronomia mondiale, essendo un evento ambizioso, in cui gli chef di tutto il mondo sono tenuti a presentare e pubblicizzare al mercato internazionale.

La 21ª edizione di Madrid Fusión è stata inaugurata all'inizio di questa settimana e ha presentato formaggio Minas artigianale, cachaça, caffè e il famoso pollo con gombo e angu tipico della cucina di Minas Gerais. Grande partecipazione alla manifestazione, organizzata dal Governo del Minas Gerais, attraverso il Segretariato di Stato per la Cultura e il Turismo del Minas Gerais (Secult/MG), in collaborazione con il Centro di riferimento per il formaggio artigianale (CRQA) e l'Agenzia brasiliana per la promozione internazionale do Turismo (Embratur), è un marchio storico della cucina del Minas Gerais.

"*Per la prima volta abbiamo partecipato a Madrid Fusión, che è la più grande fiera gastronomica del mondo, insieme al Centro de Referência do Queijo Artesanal e all'Embratur. Questo è un momento molto importante per noi per mostrare ciò che è più essenziale nel nostro Stato, che è la cucina del Minas Gerais*", ha sottolineato il Segretario di Stato per la Cultura e il Turismo, Leônidas Oliveira.

"*È stata una mattinata (lunedì) dai tanti sapori, allegra, festosa, con assaggi di cachaça e anche di caffè. È una gioia immensa per il governo di Minas Gerais e per i nostri partner essere qui a mostrare la destinazione Minas Gerais come destinazione gastronomica*", ha celebrato il segretario.

Allo stand di Embratur, a Madrid, a dirigere la cucina all'inaugurazione c'era lo chef Gabriel Sodré, di Minas Gerais e che attualmente lavora ai fornelli anche al Chispa Bristró, sempre a Madrid. Sodré ha già lavorato in Nuova Zelanda e anche con il famoso chef del paese Stephen Barry; in Brasile ha lavorato con Leonardo Paixão, a Glouton, a Belo Horizonte.

Madrid Fusión si è svolta fino a mercoledì 25 gennaio e ha aperto molte possibilità per il business gastronomico-culturale. La partecipazione di Secult all'evento ha mirato alla promozione del potenziale turistico e culinario del Minas Gerais presso il pubblico europeo e attrarre investimenti.

Fonte: https://bit.ly/3WDoUpn [2]

(Contenuto editoriale a cura della Camera Italo-Brasiliana di Commercio, Industria ed Agricoltura di Minas Gerais [3])
Ultima modifica: Venerdì 27 Gennaio 2023

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Agroalimentare [4]

Source URL: https://www.assocamerestero.com/notizie/cucina-minas-gerais-si-distingue-nel-famoso-madrid-fusion

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://bit.ly/3WDoUpn
[3] https://www.assocamerestero.com/ccie/camera-italo-brasiliana-commercio-industria-ed-agricoltura-minas-gerais
[4] https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481