


A FRENTE DA GASTRONOMIA MINEIRA: AS DIRETRIZES DE UM MOVIMENTO QUE BUSCA FORTALECER A GASTRONOMIA NO CONTEXTO DE BELO HORIZONTE COMO CIDADE CRIATIVA

AT THE FOREFRONT OF MINAS GERAIS CUISINE: THE GUIDELINES OF A MOVEMENT AIMED AT STRENGTHENING GASTRONOMY IN THE CONTEXT OF BELO HORIZONTE AS A CREATIVE CITY

A LA VANGUARDIA DE LA GASTRONOMÍA DE MINAS: LAS DIRECTRICES DE UN MOVIMIENTO QUE BUSCA FORTALECER LA GASTRONOMÍA EN EL CONTEXTO DE BELO HORIZONTE COMO CIUDAD CREATIVA

 <https://doi.org/10.56238/arev7n10-244>

Data de submissão: 25/09/2025

Data de publicação: 25/10/2025

Paulo Aguiar de Andrade Lima Neto

Doutorando em Administração Pública

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV)

E-mail: paulo.aguiar_@hotmail.com, paulo.aguiar@ufv.br

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4668-0630>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5971920448447776>

Anthony Alves da Rocha Thuner

Mestre em Turismo e Patrimônio

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP)

E-mail: aarthuner@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0009-0006-7547-2696>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9276094878857815>

Alan de Paula Silva

Graduando em Administração

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV)

E-mail: alan.d.silva@hotmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7657-9475>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8223994949649237>

Magnus Luiz Emmendoerfer

Doutor em Ciências Humanas: Sociologia e Política

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV)

E-mail: magnus@ufv.br

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4264-8644>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0919407313173824>

RESUMO

Este artigo analisa o papel da Frente da Gastronomia Mineira (FGM) como movimento social e agente cultural que desafia a hegemonia globalizada imposta pelo capitalismo. Com base em Adorno, Gohn e Boaventura, argumenta-se que o movimento atua como demanda contra-hegemônica, promovendo a identidade local em um contexto global. Esta investigação adota a pesquisa documental, tendo como

objeto o regimento interno da Frente, para identificar diretrizes que reforcem a identidade cultural mineira. A análise do documento oferece contribuições replicáveis a pesquisadores e gestores públicos interessados. O estudo também examina a presença digital ativa da Frente e sua relação com o título de Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO no contexto da cidade de Belo Horizonte.

Palavras-chave: Movimentos Sociais. Análise Documental. Cidade Criativa. Gastronomia. Teoria Crítica.

ABSTRACT

This article analyzes the role of the Frente da Gastronomia Mineira (FGM) as a social movement and cultural agent that challenges the globalized hegemony imposed by capitalism. Based on the works of Adorno, Gohn, and Boaventura, it is argued that the movement acts as a counter-hegemonic demand, promoting local identity within a global context. This research adopts a documentary analysis approach, focusing on FGM's internal regulations to identify guidelines that reinforce Minas Gerais' cultural identity. The document analysis offers replicable contributions to researchers and public managers. The study also examines the active digital presence of the movement and its relationship with the title of UNESCO Creative City of Gastronomy in the context of Belo Horizonte.

Keywords: Social Movements. Documentary Analysis. Creative City. Gastronomy. Critical Theory.

RESUMEN

Este artículo analiza el papel de la Frente de la Gastronomía de Minas (FGM) como movimiento social y agente cultural que desafía la hegemonía globalizada impuesta por el capitalismo. Basado en los enfoques de Adorno, Gohn y Boaventura, se argumenta que el movimiento actúa como una demanda contrahegemónica, promoviendo la identidad local en un contexto global. La investigación adopta el análisis documental, centrado en el reglamento interno de la Frente, con el objetivo de identificar directrices que refuercen la identidad cultural de Minas Gerais. El análisis del documento ofrece aportes replicables para investigadores y gestores públicos interesados. El estudio también examina la presencia digital activa de la Frente y su relación con el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO en el contexto de la ciudad de Belo Horizonte.

Palabras clave: Movimientos Sociales. Análisis Documental. Ciudad Creativa. Gastronomía. Teoría Crítica.

1 INTRODUÇÃO

Quando se fala em cidades, o pensamento sempre se desloca para uma característica que na maioria das vezes está atrelada ao seu aspecto cultural. A UNESCO tem o objetivo de fortalecer com o selo, que é concedido por meio da sua Rede de Cidades Criativas (UCCN), o reconhecimento das características das cidades ao redor do mundo como uma distinção que cada uma delas naturalmente passou a ter. As cidades que se unem ao projeto passam por uma minuciosa avaliação e precisam ser indicadas por outras cidades já integrantes (UCCN, 2025).

As candidatas precisam se comprometer em compartilhar as boas práticas e desenvolver ligações que associam os setores público e privado e a sociedade civil: Fortalecer a criação, produção, distribuição e disseminação de atividades, bens e serviços culturais, desenvolver pólos de criatividade e inovação e aumentar as oportunidades disponíveis para criadores e profissionais do setor cultural, melhorar o acesso e a participação na vida cultural, particularmente em benefício de grupos desfavorecidos e pessoas vulneráveis; Integrar totalmente a cultura e a criatividade em seus planos de desenvolvimento sustentável.

As cidades que conquistaram essa distinção territorial em um dos pólos culturais que são atribuídos por meio das candidaturas se comprometem a desenvolver os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) no seu território. Para além disso, uma cidade ao receber esse reconhecimento da UCCN encarrega-se de cumprir deveres e compromissos junto à sociedade que não se limita aos ODS (UCCN, 2025). Isso desencadeia vários efeitos endógenos na cidade chancelada (Tischer; Tarouco, 2022), por isso, busca-se entender quais são esses efeitos deste fórum participativo em uma maior autonomia da identidade cultural mineira.

As Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO têm sido um dos programas internacionais mais influentes na valorização da gastronomia local como patrimônio cultural das cidades integrantes (Matos et al., 2024). Entretanto, enquanto a gastronomia local é promovida em um cenário globalizado, muitas vezes as práticas culturais locais enfrentam a uniformização e a mercantilização das identidades culturais (Emmendoerfer, 2024). A Frente da Gastronomia Mineira (FGM) surge como uma resposta crítica a essas dinâmicas, buscando afirmar a gastronomia mineira como um espaço de resistência e reafirmação da cultura local, desafiando as forças globalizantes e homogeneizadoras. Este artigo, portanto, problematiza o movimento dentro de um contexto contra-hegemônico, abordando a tensão entre globalismo e localismo e a luta por uma identidade cultural autêntica.

A Frente da Gastronomia Mineira foi criada com o intuito de ser um fórum participativo para reunir esforços pela defesa, preservação e promoção da gastronomia do estado de Minas Gerais. No estado mineiro, existem iniciativas nesse sentido, contudo, era necessário que elas fossem conectadas

(Minas Gerais, 2021). Sem personalidade jurídica, a FGM promove essa articulação através de um trabalho em rede que conta com representantes de instituições públicas, privadas e do terceiro setor, formadores de opinião, empreendedores, profissionais e pesquisadores do tema e todos aqueles que tenham interesse ou participação na cadeia gastronômica. A estrutura da Frente hoje conta com um coordenador e membros da secretaria executiva, no entanto, é importante destacar que a FGM é formada por todos os seus membros e cada um possui um importante papel para a construção desse movimento.

Movimentos sociais, como o da Frente da Gastronomia Mineira, desempenham um papel fundamental na valorização das tradições culturais locais e na construção de uma identidade coletiva. A partir disso, questiona-se: de que forma o movimento se consolida em seu documento, propondo ações que visem tornar a gastronomia mineira mais autêntica? Ao se posicionarem como protagonistas da cultura, esses movimentos não apenas preservam o patrimônio, mas também contribuem para o fortalecimento da economia e para a criação de um vínculo mais profundo entre os indivíduos e sua herança cultural, promovendo uma cidade mais criativa e consciente de seu potencial único. Entender melhor o regimento de um movimento garante uma legitimidade e transparência para a sociedade civil de que estão sendo feitas ações em prol da cultura.

A escolha da cidade de Belo Horizonte para essa pesquisa se deu pelo fato de, nos últimos vinte anos, estar passando por um processo de exaltação e divulgação de sua cultura, enquanto política de Estado, tendo como carro-chefe a sua gastronomia, autêntica e única (Minas Gerais, 2021). O discurso institucional objetiva transformar a cidade em uma referência global de gastronomia, de forma a incentivar o turismo gastronômico na cidade e, por conseguinte, no estado.

Todas as pessoas que estão lutando por certos objetivos e interesses, tanto para transformação quanto para preservação da ordem estabelecida na sociedade, são atores sociais e têm um papel ativo na construção do significado de um movimento. Nesse sentido, assume-se, com Gohn (2011), que os movimentos estão constantemente em sintonia com a realidade social, construindo ações coletivas e propostas que agem como resistência à exclusão. Este trabalho tem por objetivo analisar o regimento interno da FGM e verificar se há práticas que estão voltadas à identificação cultural.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para Gonçalves (2007), a cultura é marcada por uma dinâmica de conflitos entre grupos dominantes e grupos subalternos. A autora distingue os protagonistas, aqueles que lideram os movimentos culturais de resistência, e os antagonistas, que são aqueles que buscam manter o status quo das relações de poder. A Frente da Gastronomia Mineira pode ser vista como uma protagonista no

movimento cultural, que busca se afirmar contra as pressões do mercado global e da indústria cultural, promovendo a autenticidade e a valorização das tradições locais.

De acordo com Maria Glória Gohn (2012), as novas formas de mobilização social não apenas contestam as desigualdades e opressões estruturais, mas também buscam reafirmar valores culturais locais como formas de resistência. Isso se aplica à gastronomia mineira, que, ao se posicionar contra a homogeneização da alimentação imposta pela indústria alimentícia, propõe uma alternativa que valoriza a singularidade dos sabores e saberes regionais (Minas Gerais, 2024). O movimento não é apenas uma expressão de resistência, mas também uma tentativa de criar um novo espaço de agendamento cultural, onde as tradições alimentares não são apenas preservadas, mas também adaptadas para o contexto contemporâneo, sem perder sua essência.

2.1 A INDÚSTRIA CULTURAL: ADORNO E A CULTURA GASTRONÔMICA

A indústria cultural é um conceito desenvolvido por Theodor Adorno e Max Horkheimer na obra *A Indústria Cultural: O Esclarecimento como Mistificação das Massas* (2006). Segundo Adorno, a cultura no capitalismo avançado se tornou uma mercadoria que é moldada e consumida conforme as lógicas do mercado. No caso da gastronomia, a globalização das práticas gastronômicas pode ser vista como parte da indústria cultural, na qual as tradições locais sofrem um processo de comoditização para serem enviadas ao mercado global. A FGM, ao se opor à mercantilização e à homogeneização cultural, atua como um movimento que desafia a lógica capitalista de produção e consumo cultural.

Adorno, em sua teoria da indústria cultural, expõe como a cultura, quando transformada em mercadoria, perde sua função crítica e se torna um produto massificado. No ensaio "*A Indústria Cultural: O Esclarecimento como Mistificação das Massas*", o autor afirma que "a cultura se torna uma mercadoria quando se submete às exigências do mercado, perdendo seu valor autêntico e sua capacidade de contestação" (Adorno & Horkheimer, 1947, p. 151). Este conceito é central para a compreensão de como a gastronomia, quando absorvida pela lógica da indústria cultural globalizada, corre o risco de perder suas especificidades e se transformar em um produto simplificado, homogêneo e desprovido de identidade.

Quando a gastronomia de Minas Gerais é absorvida por uma indústria cultural que busca simplificar os sabores tradicionais para atender ao mercado global, o valor cultural e identitário da culinária local tende a ser diluído. Esse processo pode ser visto como um exemplo de como o globalismo, representado pela indústria cultural, pode minar a riqueza das expressões culturais locais, transformando-as em produtos padronizados. Para Adorno, "a indústria cultural transforma as

manifestações culturais em mercadorias, impondo uma homogeneização que apaga as diferenças" (Adorno, 1995, p. 109).

2.2 GLOBALISMO E LOCALISMO

O conceito de globalismo e localismo desenvolvido por Boaventura de Souza Santos (2002) oferece uma base teórica importante para a análise da FGM. Para Santos (2002), o globalismo representa a homogeneização dos saberes e práticas culturais no cenário global, enquanto o localismo defende a diversidade cultural e a valorização das identidades locais. A FGM pode ser vista como uma resposta local ao processo de globalização, com a intenção de preservar as práticas culturais autênticas e criar um espaço de resistência dentro da globalização, reafirmando a identidade cultural mineira em um cenário de crescente homogeneização (FGM, 2019).

É possível encontrar na literatura diversas abordagens que discorrem sobre as transformações no sistema alimentar promovidas pela globalização, dentre as quais destacamos as perspectivas econômica, social e política. Pela lente econômica, a globalização se intensifica à medida que as nações se inserem e se aprofundam no comércio mundial de alimentos e participam da troca desses bens de maneira ótima e de acordo com sua capacidade de pagamento. Essa visão da globalização do sistema alimentar enfatiza a transformação dos alimentos em bens duráveis produzidos em massa, quase que em um processo de redução do alimento a mercadorias puras, cujas etapas de processamento são para adicionar “valor agregado”, o que, por sua vez, permite o aumento do lucro das empresas produtoras (Bonanno et al. 1994). Por seu turno, o comedor é analisado enquanto um consumidor que, inserido nesse contexto, passa a seguir uma dieta homogeneizada e padronizada globalmente (Oosterveer, 2005; Fischler, 2011 apud POL, 2019, p. 59). As abordagens que analisam a globalização do sistema alimentar sob a perspectiva cultural tendem a considerar aspectos como valores e autonomia das sociedades, bem como as formas de consumo e valorização da diversidade cultural, estando estes fatores no centro das suas reivindicações. Essa perspectiva faz resistência à globalização e muitas vezes conduz o debate para uma relação dicotômica entre o global e o local, ao se opor à lógica de mercantilização dos alimentos (Kopytoff; Appadurai, 1986; OHNUKI-TIERNEY, 1999; Gupta, 2003).

As reações a esse processo podem ser observadas nas críticas feitas à exportação do modelo alimentar norte-americano para outras culturas, uma das formas pelas quais os Estados Unidos promovem o domínio cultural, ao espalhar seus hábitos pelo mundo e criar comportamentos alimentares baseados em fast foods e alimentos processados. Já a perspectiva política sobre a globalização enfatiza, de uma forma geral, as relações estatais e a desigualdade de poder entre os Estados, e apoia-se em alguma medida nas teorias de dependência e sistema-mundo (WALLERSTEIN,

1976). Sob essa ótica, a alimentação desempenha papel fundamental em uma relação na qual os países periféricos fornecem commodities alimentares aos países centrais, que por sua vez processam as commodities em complexos agroindustriais, e vendem os produtos alimentares manufaturados para os países periféricos, alimentando uma lógica que mantém o centro desenvolvido e a periferia em crônico estado de subdesenvolvimento (Challies, 2012; Sonnino et al., 2014).

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este artigo adota uma metodologia qualitativa, com ênfase em análise documental. A análise bibliográfica inclui a revisão dos conceitos de Maria da Glória Gonçalves, Adorno, Boaventura de Souza Santos e outros autores relevantes sobre movimentos sociais, indústria cultural e globalização. A análise documental inclui o estudo da plataforma digital da Frente da Gastronomia Mineira, sua produção discursiva, as ações políticas e as estratégias de resistência cultural, além de um mapeamento de suas ações e demandas na luta por uma gastronomia autêntica e contra-hegemônica.

A pesquisa proposta pretende interpretar e analisar o seu objeto de estudo – o movimento e suas diretrizes – à luz do método dialético explicitamente preocupado com as espaço-temporalidades da (re)produção social. A dialética entre quantidade e qualidade, princípio bastante importante do método adotado, sustenta a opção por uma pesquisa de tipo quanti-qualitativa. Dentre os princípios e elementos de análise, destacam-se: contradição, conflito, tese, antítese e síntese, totalidade, da quantidade à qualidade, essência e aparência.

O referido método é a investigação através da contraposição de elementos conflitantes e da compreensão do papel desses elementos em um fenômeno. O pesquisador deve confrontar qualquer conceito tomado como “verdade” com outras realidades e teorias para se obter uma nova conclusão. Dessa maneira, a dialética não analisa o objeto estático, mas contextualiza o objeto de estudo na dinâmica histórica, cultural e social (Thalheimer, 1979). Os dados foram tratados e analisados de forma que pudesse ser comprovada a realidade empírica que emerge do estudo proposto. Sendo assim, a análise dos dados coletados nas fontes bibliográficas e documentais utilizadas nesse estudo, ocorreu de forma descritiva e dialética.

Com base no que foi exposto acima, vale ressaltar que, no que diz respeito à pesquisa qualitativa, pode-se utilizar uma diversidade de procedimentos e de constituição e análise de dados, dentre eles a Análise Documental. De acordo com Sá-Silva, Almeida e Guindani, (2009), a riqueza de informações que se pode ser extraído e resgatado dos documentos justifica o seu uso em várias áreas das Ciências Humanas e Sociais, uma vez que possibilita ampliar o entendimento de objetos cuja compreensão necessita de contextualização histórica e sociocultural. Ademais, ao analisar um fato

ocorrido e ao reconstruí-lo, Cellard (2008), afirma que o documento escrito constitui uma fonte preciosa para todo pesquisador nas ciências sociais. Ele não pode ser substituído em qualquer reconstituição referente a um passado relativamente distante, uma vez que não é raro que ele represente a quase totalidade dos vestígios da atividade humana em determinadas épocas. Ao mesmo tempo, ele continua como o único testemunho de atividades particulares ocorridas num passado recente.

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

O fórum participativo, Frente da Gastronomia Mineira (2019), foi criado com o objetivo de valorizar e promover a culinária do estado de Minas Gerais, destacando suas tradições e ingredientes típicos, ao mesmo tempo em que busca fomentar a economia local e o turismo gastronômico. Em seu projeto integram ações de capacitação, encontros mensais (de forma presencial e online) para discussões acerca do sistema agroalimentar belo-horizontino, promoção de eventos e apoio a empreendedores da área, com foco na sustentabilidade e no fortalecimento das pequenas e médias empresas. Com uma rica diversidade culinária, que vai desde pratos tradicionais, como o pão de queijo e feijão tropeiro, até preparações mais contemporâneas, o projeto visa não apenas preservar a cultura, mas também inovar e aproximar os mineiros e turistas da gastronomia do estado (Santos, 2020).

Segundo o Art. 3º da FGM, sua atuação ocorre por meio de: a) Cooperação, articulação e troca de ideias envolvendo membros e agentes da cadeia de valor da gastronomia mineira; b) promoção da gastronomia mineira perante aos seus diversos públicos-alvo em nível nacional e internacional; c) defesa da gastronomia mineira e; d) proposição de políticas públicas que favoreçam o desenvolvimento da cadeia de valor da gastronomia mineira em nível municipal, estadual e federal

A FGM é um movimento que nasceu como uma resposta à crescente mercantilização e globalização da gastronomia, com o objetivo de preservar a gastronomia mineira como um patrimônio cultural e uma expressão autêntica da identidade local. Por meio de seu site, canal no Youtube, seu perfil no Instagram e de suas reuniões presenciais periódicas, o movimento conecta produtores locais, chefes de cozinha, artesãos e artistas que compartilham a visão de resistir à padronização cultural imposta pela indústria cultural e pelos mercados globais.

Nos incisos:

- A) a FGM poderá participar e/ou apoiar a realização de eventos diversos, vinculados à cadeia de valor da gastronomia.
- B) a participação de membros nos eventos dos quais a FGM participe poderá ocorrer de formas diversas, desde a realização de convite específico, descontos e/ou gratuidade em acessos, oferta de espaços de venda e promoção de produtos e serviços e outros que venham a ser identificados.

C) será elaborado formulário específico para cadastro dos eventos e definição da participação da FGM e de seus membros.

Percebe-se que o movimento Frente da Gastronomia Mineira se opôs à padronização da gastronomia local nos grandes eventos turísticos, fortalecendo os donos de restaurantes, a secretaria de turismo e as pessoas da sociedade civil, defendendo que a culinária tradicional de Minas deve ser preservada em sua autenticidade, sem cair nas lógicas do capitalismo e da indústria cultural que transformam os pratos em produtos de consumo massificado. O movimento também luta pela valorização dos produtores locais e pelo fortalecimento de redes solidárias que promovam uma gastronomia sustentável e local.

4.1 A FRENTE DA GASTRONOMIA MINEIRA COMO AGENTE CONTRA-HEGEMÔNICO

O movimento se posiciona como um agente cultural contra-hegemônico, desafiando as dinâmicas de globalização e mercantilização da gastronomia. De acordo com Maria da Glória Gonçalves, enquanto o movimento gastronômico de Minas pode ser visto como um protagonista, ele é, simultaneamente, um antagonista da hegemonia imposta pelo mercado e pela indústria cultural que comercializa a gastronomia. Ao afirmar uma gastronomia autêntica e local, o movimento desafia a hegemonia cultural e oferece um contraponto às dinâmicas capitalistas que buscam homogeneizar as práticas culturais.

De acordo com o regimento interno do fórum participativo, o mesmo se compromete no Art. 1º – A Frente da Gastronomia Mineira (FGM), estabelecido em 14 de maio de 2014, a ser um “Movimento que envolve pessoas físicas e jurídicas, públicas e privadas, que atuam de forma colaborativa, voluntária, interdisciplinar e criativa em prol da pesquisa, desenvolvimento, valorização da identidade, promoção e defesa da gastronomia mineira em Minas Gerais, no Brasil e no mundo”.

Ressaltamos que, no interior de uma mesma sociedade, é possível encontrar a divisão entre cultura popular, cultura erudita e cultura de massa. Chauí (1995) lembrou que em sentido antropológico e histórico, todos os seres humanos são cultos, pois são todos seres culturais. Eles aprendem a fazer as coisas, constroem seu convívio e tecem as suas experiências. A autora escreveu que: "cada cultura inventa seu modo de relacionar-se com o tempo, de criar sua linguagem, de elaborar seus mitos e suas crenças, de organizar o trabalho e as relações sociais, de criar obras de pensamento e de arte.

Destacou-se, anteriormente, que as características individuais (modo de agir, pensar, de sentir, valores, conhecimentos, visão de vida) dependem da interação do sujeito com o meio físico e social. O desenvolvimento humano está inteiramente relacionado ao contexto sociocultural em que ele se

inseriu e se processa de forma dinâmica e dialética por intermédio de rupturas e desequilíbrios que provocam contínuas reorganizações (Lopes; Santos, 2020).

Segundo Gohn (2001b, p.25): “Podemos observar que a cultura desempenha um papel estratégico, que é o de construir táticas para a ação”. Para a autora, a cultura é também uma força, uma prática plena de significados. Nesse sentido, a educação deve trabalhar a cultura como instrumento de mobilização e de conscientização dos alunos, sendo a escola o espaço privilegiado de integração.

No regimento analisado, constata-se que no inciso h) os membros devem participar e contribuir com a FGM na execução das tarefas diárias, tais como, participação das reuniões e debates, construção de propostas e iniciativas, divulgação do movimento, participação em grupos de pesquisa, trabalhos e outras maneiras de operação que contribuam para a ampliação do movimento e o alcance dos resultados do mesmo. Dessa forma, observa-se que o trabalho colaborativo é uma grande premissa do movimento, que visa valorizar os belo-horizontinos, fazendo com que haja uma proteção ao que é próprio do lugar em termos de identidade. Por definição, a palavra “cultura”, etimologicamente, traria a noção de “aquilo que permanece”. Portanto, o regimento visa enaltecer aquilo que vem permanecendo há muitos anos e que a tecnologia e o ritmo do capital acabam por destruir, quando se chega em vias gastronômicas.

4.2 A INFLUÊNCIA DA UNESCO E O FORTALECIMENTO DO MOVIMENTO

A inclusão de Belo Horizonte no programa das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO tem sido um fator que fortalece o movimento, conferindo maior visibilidade à gastronomia local e gerando novas oportunidades de mercado. Contudo, enquanto a UNESCO promove a gastronomia como um patrimônio cultural, há a necessidade de uma abordagem mais crítica, que garanta que os benefícios desse reconhecimento sejam acessíveis às comunidades periféricas e aos produtores locais, e que o processo não se limite a uma mercantilização da cultura.

O movimento da FGM busca justamente preservar, promover e fortalecer as tradições culinárias de Minas Gerais, que possuem uma rica diversidade de pratos e ingredientes. A iniciativa tem como foco a valorização dos saberes tradicionais da culinária mineira, ao mesmo tempo em que promove um desenvolvimento econômico sustentável para os pequenos produtores, chefs, restaurantes e bares locais. Nesse sentido, a relação com a UCCN pode ser vista como um caminho estratégico para amplificar a visibilidade e o impacto da gastronomia mineira.

A adesão de Belo Horizonte à UCCN pode ser vista como uma extensão da missão do movimento Frente da Gastronomia Mineira, pois ambos buscam, de forma complementar, garantir que a gastronomia local seja reconhecida e respeitada dentro e fora do estado. Além disso, a relação com a

UNESCO poderia proporcionar o acesso a uma rede global de cidades criativas, além de permitir o compartilhamento de práticas e estratégias de preservação e inovação gastronômica, o que fortaleceria ainda mais as ações do movimento social.

Do ponto de vista político e cultural, a vinculação ao programa da UNESCO ajudaria a dar maior visibilidade à culinária mineira, promovendo-a não apenas dentro do Brasil, mas também em um cenário internacional. Esse reconhecimento poderia resultar em uma valorização mais significativa dos produtos típicos de Minas Gerais, como o queijo, o café e o doce de leite, além de impulsionar a economia local, com impactos positivos tanto no turismo quanto nas pequenas e médias empresas do setor gastronômico.

A relação entre o movimento Frente da Gastronomia Mineira e o Programa Cidades Criativas da Gastronomia também pode ser analisada a partir da perspectiva da economia criativa. A UNESCO entende a gastronomia como parte de um conjunto maior de práticas culturais e criativas que têm potencial para transformar economias locais. No caso da gastronomia mineira, isso pode se traduzir em um fortalecimento do turismo gastronômico, com eventos e festivais culinários, e na criação de novos espaços de mercado para produtores locais, como feiras e mercados dedicados à culinária típica, inclusive impactando na opção de consumo dos belo-horizontinos por alimentos de qualidade e de origem da agricultura familiar, subvertendo a lógica de consumo padronizado e homogêneo que é oferecido pelas redes de supermercado.

O movimento se insere nesse cenário ao buscar não apenas o fortalecimento da identidade cultural, mas também a geração de um ciclo econômico sustentável para as comunidades mineiras. A gastronomia mineira, com sua relação intrínseca à história e aos saberes populares, se torna um ponto de convergência entre identidade cultural e desenvolvimento econômico. A conexão com a UNESCO e seu programa, ao promover essa identidade no cenário global, contribui para a afirmação de Minas Gerais como um polo cultural e gastronômico de importância internacional.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Frente da Gastronomia Mineira se posiciona como um movimento contra-hegemônico importante no cenário das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO. Ao desafiar as dinâmicas de globalização e mercantilização cultural, o movimento resgata e fortalece a identidade gastronômica mineira, ao mesmo tempo que questiona a hegemonia global da indústria cultural. A análise das práticas desse movimento revela a necessidade de um novo paradigma de valorização da cultura local, que seja autêntico, sustentável e socialmente inclusivo.

Em suma, o Programa Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO oferece uma plataforma internacional importante para o movimento Frente da Gastronomia Mineira, ao valorizar as tradições gastronômicas como patrimônio cultural e, ao mesmo tempo, incentivar práticas sustentáveis e inovadoras. Esse apoio institucional tem o potencial de fortalecer ainda mais a identidade cultural mineira, promovendo a gastronomia local como um ativo não apenas cultural, mas também socioeconômico. A adesão ao programa permitiria que Minas Gerais tivesse maior destaque no cenário global, ampliando as possibilidades de desenvolvimento e preservação das suas práticas culinárias.

Em conclusão, a análise do Regimento Interno da Frente da Gastronomia Mineira revela a importância desse movimento não apenas como uma organização de promoção e valorização da culinária do estado mineiro, mas também como uma ferramenta de resistência e contra-hegemonia cultural. Ao destacar práticas, saberes e sabores tradicionais, muitas vezes marginalizados pela globalização e pela cultura dominante, o movimento contribui para a preservação e a afirmação da identidade gastronômica local. Além disso, ao criar um espaço de articulação e reflexão, ele fortalece a luta por um modelo mais justo e plural de reconhecimento cultural, no qual a diversidade e as raízes regionais são celebradas e respeitadas. Nesse sentido, a FGM não apenas preserva o patrimônio, mas também desafia a hegemonia imposta por narrativas culturais centradas em padrões globais, reafirmando a importância da gastronomia como um meio legítimo de resistência, afirmação cultural e transformação social.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Universidade Federal de Viçosa, da Universidade Federal de Ouro Preto, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

- ADORNO, T.; HORKHEIMER, M. A Indústria Cultural: O Esclarecimento como Mistificação das Massas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.
- BONANNO, A. (Ed.). From Columbus to ConAgra: The globalization of agriculture and food. University Press of Kansas, 1994.
- CHALLIES, E. The limits to voluntary private social standards in global agri-food system governance. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, p. 175-195, 2012.
- CELLARD, A. A Análise Documental. In: POUPART, J. et al. (Orgs.). A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Editora Vozes, 2008. p. 295-316.
- EMMENDOERFER, M. L., RAPINI, M. S., THUNER, A. A. da R., MEDIOTTE, E. J. (2024). UNESCO Creative City Candidacy: a Miltonian Analysis. *Concilium*, v. 24, n. X, p. 1-16. Disponível em: <https://zenodo.org/records/14615993>. Acesso em: 20 fev. 2025.
- FGM - Frente da Gastronomia Mineira. Quem somos. Belo Horizonte, MG: FGM, 2019. Disponível em: <https://www.frentedagastronomiamineira.com.br/a-fgm>. Acesso em: 20 fev. 2025.
- GOHN, M. G. Movimentos Sociais: A Reinvenção da Política. São Paulo: Editora Moderna, 2004.
- GOHN, M. G. Movimentos Sociais e Cultura: O Local e o Global. *Revista de Sociologia da Educação*, v. 22, n. 3, p. 112-130, 2012.
- KOPYTOFF, I.; APPADURAI, A. The Social Life of Things: commodities in cultural perspective. 1986.
- LOPES, S. C. R.; SILVA, D. C. S. Sociointeracionismo: dialogando com Bakhtin e Vygotsky sobre o sujeito fruto das interações sociais. *Revista Educação e Linguagens, Campo Mourão*, v. 9, n. 16, p. 282-301, jan./jun. 2020. Disponível em: <https://periodicos.unespar.edu.br/revistaeducplings/article/view/6568>.
- MATOS, A. de; LIMBERGER, P. F.; ARNHOLD JUNIOR, M.; KRAUSE, R. W. Impacto do título de “Cidade Criativa da Gastronomia” para a marca de Florianópolis, Brasil. *Revista Turismo em Análise*, São Paulo, v. 35, p. 16–37, 2024. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v35p16-37. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/215635>. Acesso em: 20 fev. 2025.
- MINAS GERAIS. Estudos para cozinha mineira se tornar patrimônio cultural já começaram. Agência Minas, 2024. Disponível em: <https://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/estudos-para-cozinha-mineira-se-tornar-patrimonio-cultural-ja-comecaram>. Acesso em: 20 fev. 2025.
- MINAS GERAIS. Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira. Belo Horizonte, MG: Governo do Estado de Minas Gerais, 2021. Disponível em: <https://www.secult.mg.gov.br/turismo/cozinha-mineira>. Acesso em: 20 fev. 2025.
- OOSTERVEER, P. Global food governance. Wageningen University and Research, 2005.

SANTOS, B. de S. A Crítica da Razão Indolente: Contra o Desperdício da Experiência. São Paulo: Cortez, 2005.

SÁ-SILVA, J. R.; ALMEIDA, C. D.; GUINDANI, J. F. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. Revista Brasileira de História e Ciências Sociais, São Leopoldo, Ano 1, n.1, Jul. 2009.

SANTOS, A. P. A promoção da gastronomia local: o caso da Frente da Gastronomia Mineira. Revista Brasileira de Turismo e Gastronomia, v. 15, n. 2, p. 102-115, 2020.

SONNINO, R.; TORRES, C. L.; SCHNEIDER, S. Reflexive governance for food security: The example of school feeding in Brazil. Journal of Rural Studies, v. 36, p. 1-12, 2014.

TISCHER, W.; TAROUCO, F. De "Ilha da Magia" à cidade criativa: reposicionamento e transformações urbanas em Florianópolis (SC). R. bras. Planej. Desenv., Curitiba, v. 11, n. 2, p. 381-402, maio/ago. 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.3895/rbpd.v11n2.14221>. Acesso em: 20 fev. 2025.

UCCN - UNESCO Creative Cities Network. Call for Applications. Paris, FR: UCCN, 2025. Disponível em: <https://www.unesco.org/en/creative-cities/call-applications>. Acesso em: 20 fev. 2025.

WALLERSTEIN, I. A world-system perspective on the social sciences. The British Journal of Sociology, v. 27, n. 3, p. 343-352, 1976.