

Cozinha mineira ganha destaque em ranking internacional e consolida Minas como destino gastronômico global



Avaliações elevadas na plataforma TasteAtlas reforçam reconhecimento de pratos típicos e produtores do estado no cenário mundial.

Minas Gerais voltou a ganhar projeção internacional com o desempenho de sua culinária em rankings divulgados pela plataforma especializada TasteAtlas. Produtos, pratos típicos e produtores mineiros receberam avaliações expressivas, evidenciando a força e a relevância da gastronomia do estado no cenário global.

Diversos ícones da culinária mineira aparecem com notas superiores a 4 — em uma escala que vai até 5 — atribuídas por usuários de diferentes países. Entre os destaques estão o pão de queijo (4,4), o queijo Minas (4,2), a jabuticaba (4,3), o feijão tropeiro (4,3) e o queijo Canastra (4,4), reforçando a popularidade e a aceitação internacional desses sabores tradicionais.

No segmento de produtos artesanais e produtores de excelência, os resultados são ainda mais expressivos. Queijarias e marcas mineiras alcançaram pontuações próximas da máxima, como Roça da Cidade (5), Serra das Antas (4,9) e Laticínios Paiolzinho (4,9). Também se destacam empresas como Odle Chocolates, Kochen Azeites Saborizados e Azeite de Oliva Orfeu, todas com nota 4,9.

O reconhecimento não é isolado. Na edição do TasteAtlas Awards 2023/2024, a culinária mineira foi apontada como a melhor culinária regional do Brasil e figurou entre as 30 melhores do mundo, com nota 4,36. Já na atualização mais recente dos rankings, Minas Gerais permanece entre os cem principais destinos gastronômicos regionais do planeta.

Para o governo estadual, os resultados refletem a força de uma tradição culinária profundamente ligada à identidade cultural mineira. Segundo o governador Mateus Simões, as avaliações demonstram o reconhecimento internacional de uma herança construída ao longo de gerações.

Ele destaca que a gastronomia mineira vai além dos sabores, reunindo elementos como história, criatividade e hospitalidade. Produtos como queijos artesanais, doces, cafés e pratos típicos carregam uma identidade coletiva e representam um patrimônio cultural consolidado.

Na mesma linha, o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, avalia que as pontuações conferem visibilidade internacional a uma excelência já reconhecida internamente. Para ele, os resultados traduzem, em linguagem global, a riqueza cultural e gastronômica de Minas Gerais.

O secretário também ressalta que o reconhecimento é fruto da combinação entre território, saber

tradicional e sofisticação cultural. Segundo ele, a culinária mineira representa uma “civilização alimentar viva”, construída por gerações de produtores, cozinheiros, agricultores e famílias que transformaram o alimento em patrimônio.

Com esse desempenho, Minas Gerais reafirma sua posição como um dos principais polos gastronômicos do mundo, ampliando sua visibilidade internacional e fortalecendo o turismo associado à cultura alimentar do estado.

Foto: Divulgação

<https://jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/8097/cozinha-mineira-ganha-destaque-em-ranking-internacional-e-consolida-minas-como-d-estino-gastronomico-global> em 24/04/2026 11:36