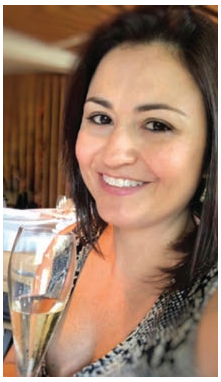


GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Cumbucca

PROJETO foca na experiência do turista para ajudá-lo a conhecer as cidades mineiras e todo seu potencial gastronômico

Para quem gosta de viajar e comer bem, Minas Gerais agora tem uma nova plataforma para ajudar na hora de pensar, planejar e viver uma viagem: a Cumbucca. O projeto conta com mapeamentos de produtos gastronômicos, rotas turísticas, histórias e causos sobre pratos, ingredientes, produtores e cozinheiros.

Quem está por trás é o produtor cultural Marcelo Wanderley, que desde 2013 se dedica a iniciativas de valorização da cultura alimentar de Minas Gerais, como Gastronomia da Praça, Congresso Mineiro de Gastronomia, Fuegos Festival e Prazeres da Mesa.

Segundo Wanderley, a Cumbucca foi desenhada com foco na experiência do turista de dentro e de fora do estado, para ajudá-lo a conhecer bem as cidades mineiras e todo o seu potencial gastronômico. "Vamos reunir informações sempre atualizadas e recomendações de quem entende do mercado. Além disso, traçamos um projeto vivo, sempre em pesquisa e crescimento colaborativo. Se alguém sentiu falta de algum conteúdo, quiser mandar uma dica ou um evento, é só entrar em contato com a gente por meio do canal Alô Cumbucca", explica.

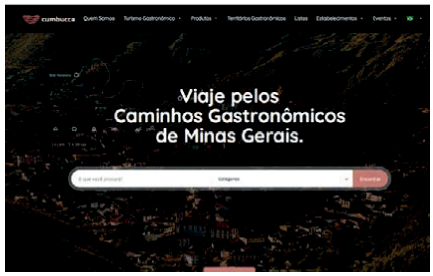
Para celebrar o lançamento da Cumbucca, a plataforma lançou a série de vídeos BH Cidade Criativa e Receptiva, que convidou algumas personalidades apaixonadas pela capital mineira a passear por seus lugares favoritos, estabelecimentos tradicionais e cenários importantes para a cultura belo-horizontina.

Entre os destaques, está um encontro entre o chef Leo Paixão e o arquiteto Gustavo

Penna, na Lagoa da Pampulha. Na reunião inédita, os dois conversam sobre suas experiências de vida com o ser-mineiro, e contam relatos que mostram como a Gastronomia e Arquitetura são muito mais próximas do que pode parecer.

"Já temos 18 vídeos publicados na Cumbucca, com um pequeno recorte afetivo que já mostra a cara da cultura alimentar de Belo Horizonte. E o BH Cidade Criativa e Receptiva será encerrado com um documentário exclusivo sobre um dos principais nomes da Gastronomia Mineira, a Dona Nelsa", adianta Wanderley. O filme será lançado ainda no mês de novembro, e conta a trajetória de Nelsa Trombino desde a infância na cidade de Cubatão, até a descoberta da cozinha mineira aos 22 anos, inauguração do Restaurante Xapuri, em 1987, e a aposentadoria em 2014.

"Conseguimos um material emocionante. São histórias, pensamentos e afeto de uma mulher essencial para o fortalecimento e difusão da cultura de todo o estado. Estamos em fase de finalização e pós-produção, e logo divulgamos a data de lançamento na Cumbucca", completa.

A primeira fase da Cumbucca começou em outubro e a previsão é lançar a segunda em fevereiro de 2021. Segundo o idealizador, além de mais roteiros e mapeamentos disponíveis, será lançado um marketplace de produtos gastronômicos mineiros curados por especialistas e também uma série de vídeos por todo o estado. Para acessar a Cumbucca e ficar de olho nesse conteúdo, acesse www.cumbucca.com.br.

Mais experiências gastronômicas: www.degustatividade.com.br