

2º CICLO COZINHA MINEIRA - FLIPOÇOS 2025



Coordenação: Chef Edson Puiati (Coord. da Frente da Gastronomia Mineira) e Rafael Huhn (Coord. da Frente da Gastronomia Mineira – Regional Sul)

13h • Painel 1 - “As Matriarcas da Cozinha Mineira: Tradição, Sabores e História à Mesa - Dona Lucinha, Dona Nelsa Trombino e Dona Maria Stella Libanio Christo - As Guardiãs do Sabores: O Legado das Mestras da Cozinha Mineira” com a participação de **Márcia Nunes** (Filha da Dona Lucinha), **Flávio Trombino** (Filho da Dona Nelsa Trombino) e **Leo Libanio** (Filho da Dona Maria Stella Libanio). Mediação **Chef Edson Puiati** (FGM). Um encontro emocionante para celebrar Dona Maria Stella Libanio Christo, Dona Lucinha e Dona Nelsa Trombino — três mestras que eternizaram a cozinha mineira como patrimônio cultural. Seus filhos compartilham histórias, memórias e o legado deixado por essas mulheres que fizeram da tradição culinária um símbolo de identidade.

Apresentação do Documentário: **Três Marias** - Direção e Bate papo com **Lorena Martins**. Sobre o documentário: Três Marias é uma homenagem às três matriarcas da culinária mineira: Maria Stella Libânio Christo (1918-2011), Dona Lucinha (1932-2019) e Nelsa Trombino (1938-2023). Estas notáveis mulheres que já se foram e seguem como estrelas no céu - como a constelação Três Marias - continuam a emocionar e inspirar, deixando uma marca no desenvolvimento e no reconhecimento da rica cultura alimentar de Minas Gerais.

15h • Painel 2 – Lançamento do Ebook: Cozinhas de beira de rio do Sul de Minas Gerais
Autores: **Ana Maria Beraldo e Rafael Huhn** / Produção: Anauá Produções. Apoio: Embornal Cultura e Turismo / Fotos e Filmagens: Poly Andrade / Edição, Revisão e Projeto Gráfico: Isabel Moraes / Realização: Lei Paulo Gustavo de Minas Gerais / Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais. Às margens dos rios do Sul de Minas, a culinária se mistura à cultura e às tradições locais, dando origem a sabores únicos. Este Ebook traz receitas ribeirinhas feitas de forma tradicional e resgata memórias e saberes construídos à beira dos rios que cortam o Sul de Minas, nas cozinhas simples e cheias de aroma, por mãos que pescam, destriçam o peixe e preparam pratos repletos de sabor, história e afeto.

16h • Painel 3 – Livro: A Raiz Que Nos Fez Nação

Bate-papo com a autora **Evelym Landim**. Idealizadora do projeto **"Comer Mandioca se Alimentar de Brasil"**, autora do livro "A Raiz Que Nos Fez Nação" e mentora no projeto Sustentare-FSP/USP.

16h30 • Painel 4 – Mesa “Prepara Gastronomia de Andradas”

Lançamento do Ebook por **Erivelton Luís Siqueira** - Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agrário, Turismo e Cultura de Andradas; **Simone Lopes**, Coordenadora do Prepara Gastronomia e **Ivan Figueiredo**, Analista do Sebrae Minas.

Na sequência Happy Hour! - E para encerrar o 2º Ciclo de Gastronomia e Literatura do Flipocós 2025, apresenta no mesmo local (próximo ao Palco Sulfurosa) – “Cozinha Show Virado de Frango” – Patrimônio Cultural de Andradas com degustação coletiva Imperdível!

Realização do 2º. Ciclo de Cozinha Mineira do Flipóços 2025: Curadoria do Festival, Frente da Gastronomia Mineira e Caminhos Gerais. Apoio Sebrae Minas.

Coordenação:



EDSON PUIATI



RAFAEL HUHN



MARCIA NUNES



LEO LIBÂNO



EVELYN LANDIM

Realização:



FLÁVIO TROMBINHO



ANA M. BERALDO



Apoio:



***Atenção**, participante e visitante do 20º Flipóços – Festival Literário Internacional de Poços de Caldas + Feira do Livro do Sul de Minas 2025! **Baixe, imprima e marque** as atividades do seu interesse para planejar sua experiência da melhor forma!