



POR MÔNICA RANGEL

Interpretações do gosto



Senax

Resumo de Interpretações do Gosto

Gastronomia, compreendida como realização cultural, envolve questões que ultrapassam a composição e criação de um prato, embora estejam inteiramente ligadas a ele, como as práticas econômicas relacionadas à sustentabilidade. A dedicação de Mônica Rangel à sua arte levou-a, dessa forma, a batalhar pela gastronomia brasileira com o movimento Brasil à Mesa, que busca dialogar com os órgãos públicos e promover práticas socialmente sustentáveis em todos os elos da cadeia gastronômica, desde o pequeno produtor até a mesa, sem perder de vista a valorização da culinária nacional.

Assim, o angu, a gordura de porco, os ensopados, a comida de tacho e de tabuleiro são verdadeiros tesouros da nossa gastronomia e atestam a miscigenação de diferentes povos que contribuíram para a formação da cozinha mineira.

Uma cozinha cuja criatividade liga-se à sobrevivência, ao desbravamento, à coragem. Uma cozinha de tropeiros, de andarilhos, e também da Corte.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)