

PESQUISA DE HÁBITOS GASTRONÔMICOS

Feijão tropeiro

Prato que mais representa a
gastronomia de Belo Horizonte

Comida Mineira

Favorita para $\frac{2}{3}$ do público

R\$ 603

Média de gasto em bares em
restaurantes nos últimos 30 dias

1 a cada 3 dias

Alimentação fora de casa

Nota

8,5

para qualidade e variedade da
culinária de Belo Horizonte

55%

Não sabem que BH é cidade criativa
da gastronomia pela Unesco

Para

95%

dos **turistas** a expectativa da
gastronomia de Belo Horizonte foi
atendida ou superada

63%

dos turistas consideram a
gastronomia como fator muito
relevante para a decisão de viagem

Pesquisa Hábitos gastronômicos de Belo Horizonte

A gastronomia de Belo Horizonte é amplamente reconhecida como um dos principais pilares da identidade cultural da cidade e do estado de Minas Gerais. Considerada uma verdadeira embaixadora da culinária mineira, a capital se destaca por preservar e valorizar tradições alimentares que encantam moradores e visitantes. Nesse contexto, o prato símbolo dessa riqueza culinária é o feijão tropeiro, apontado como a iguaria que melhor representa a gastronomia local. Para compreender os hábitos de consumo e a percepção do público, o Observatório do Turismo de Belo Horizonte realizou uma pesquisa abrangente com 705 entrevistados nos principais corredores gastronômicos das nove regionais da cidade.

Os resultados da pesquisa revelam que a comida mineira é a favorita para dois terços dos entrevistados, consolidando seu papel central no imaginário gastronômico da população. Além disso, os dados mostram que o hábito de frequentar bares e restaurantes é bastante presente no cotidiano dos belo-horizontinos: em média, as pessoas se alimentam fora de casa a cada três dias. O gasto médio nos estabelecimentos da cidade nos últimos 30 dias foi de R\$ 603 por pessoa, o que evidencia a relevância econômica do setor gastronômico para o município.

A qualidade da culinária local também foi avaliada de forma bastante positiva: a nota média atribuída à variedade e excelência da comida de Belo Horizonte foi de 8,5. Esse reconhecimento está alinhado à reputação da cidade como um destino de experiências sensoriais e afetivas, onde a comida desempenha um papel fundamental na hospitalidade e na cultura urbana. A gastronomia de BH, portanto, não é apenas tradição — ela é também um vetor de desenvolvimento e valorização da economia criativa.

Entretanto, a pesquisa revela um dado que chama atenção: 55% dos entrevistados ainda não sabem que Belo Horizonte é reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco. Esse dado aponta para a implementação de ações mais contundentes de comunicação institucional, valorizando essa chancela internacional e reforçando o potencial turístico e simbólico da gastronomia belo-horizontina. A certificação da Unesco não só valida a qualidade da culinária da cidade, como também abre portas para a internacionalização de seus produtos e serviços.

Por fim, os dados demonstram que a gastronomia exerce forte influência sobre o turismo na cidade. Para 95% dos turistas, a expectativa em relação à culinária local foi atendida ou superada. Além disso, 63% dos visitantes consideram a gastronomia um fator muito relevante na hora de escolher visitar a cidade. Esses números reforçam o papel estratégico da alimentação como indutora de fluxo turístico e como marca cultural de Belo Horizonte. A cidade tem, portanto, não apenas um sabor próprio, mas um caminho promissor ao fortalecer a gastronomia como política pública integrada ao desenvolvimento urbano, turístico e criativo.



Presidente:

Bárbara Menucci

Diretor de Políticas de Turismo e Inovação:

Eduardo Cruvinel

Gerente de Estudos e Pesquisa:

Maria Thereza Saez Magalhães

Equipe Técnica:

José Geraldo Dolabela de Amorim Pereira,
Lucas Ribas Vianna e Maria Thereza Saez
Magalhães e Letícia Costa

Projeto Gráfico e Diagramação:

Bruna Andrade Moreira Abreu de Paula

Relatório elaborado pela equipe técnica do
Observatório do Turismo de Belo Horizonte
em junho de 2025.

E-mail: pesquisa.belotur@pbh.gov.br



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA

trabalho energia coração