

Inhotim escolhe Grupo Capim Santo para conduzir nova fase de sua experiência gastronômica

Chef Morena Leite passa a assinar a alimentação de três restaurantes no museu mineiro e também da área de eventos, em diálogo com a experiência do museu, a partir de fevereiro



Crédito: Cristiano Lopes

BRUMADINHO (MG) — A partir de fevereiro, a experiência gastronômica do Inhotim ganha um novo capítulo com a chegada do Grupo Capim Santo, referência da gastronomia brasileira liderada pela chef Morena Leite, à frente da criação e curadoria culinária, e por Adriana Drigo, responsável pela gestão e estratégia do negócio. A dupla passa a assinar a operação e os menus de três espaços, além da área de eventos do museu. Os novos Restaurante Oiticica, Restaurante Tamboril e Café das Flores, ganham uma proposta que valoriza ainda mais os ingredientes brasileiros, técnica apurada e conexão com o território. A iniciativa da parceria qualifica a operação de A&B do Inhotim e aprofunda o diálogo entre arte, natureza e gastronomia, ampliando a experiência sensorial do visitante.

O primeiro espaço a ganhar vida pelas mãos da chef Morena Leite é o Restaurante Oiticica, que neste novo momento passa a se chamar Comedoria Oiticica. A proposta primordial é homenagear a gastronomia mineira, reconhecendo sua potência cultural e colocando luz sobre ingredientes, técnicas e saberes tradicionais do estado. Em sintonia com essa leitura afetiva e territorial da cozinha mineira, o projeto arquitetônico do Oiticica adota a mesma lógica de escuta e respeito, com uma intervenção temporária e reversível assinada pelo

BLOCO Arquitetos, que dialoga de forma sutil com a arquitetura original e tem na natureza o elo entre espaço, gastronomia e experiência.

O menu do restaurante, com serviço em formato buffet a quilo, celebra esse repertório com preparos emblemáticos como o frango com quiabo, o feijão tropeiro, o tutu de feijão e a lasanha de frango com milho e requeijão, apresentados com o cuidado e a leitura contemporânea característicos do Grupo Capim Santo

“O Oiticica nasce como um tributo à cozinha mineira em toda a sua diversidade. O cardápio é construído a partir de insumos e receitas que traduzem a cultura de Minas Gerais e suas 12 regiões gastronômicas. Mais do que um restaurante de comida mineira, o Oiticica busca refletir o aconchego e a maneira de comer, servir e receber do mineiro. Para mim, a comida em Minas é quase uma religião, e essa diversidade aparece no buffet por meio de sabores que percorrem diferentes territórios do estado, como a Zona da Mata, com seus doces e compotas, o Campo das Vertentes, marcado pelo fubá de milho branco, e o Sul de Minas, com seus cafés, entre outras referências que ajudam a contar a história de Minas pela comida”, afirma a chef Morena Leite.

Integrados ao percurso do Inhotim, os outros dois restaurantes ampliam as possibilidades gastronômicas ao longo da visita: o Restaurante Tamboril, situado em uma das áreas centrais do museu, passa a operar com serviço à lá carte e um cardápio dedicado à cozinha brasileira em sua amplitude, reunindo referências e ingredientes de diferentes regiões do país. Já o Café das Flores se posiciona como um ponto de pausa entre as galerias e jardins, com uma oferta de lanches rápidos, cafés selecionados, sanduíches preparados na casa e pães de queijo, pensados para acompanhar o ritmo e a atmosfera do museu.

“No Inhotim, apostamos no conceito de experiência. Não somos apenas um museu ou jardim botânico: o diferencial está no diálogo entre esses elementos, o que proporciona momentos de imersão, lazer, conhecimento, de um jeito único. Passamos por processos de consultoria nos últimos anos e entendemos que poderíamos integrar ainda mais a gastronomia a esse diálogo de excelência. A vinda do Capim Santo para cá é uma prova disso”, afirma Paula Azevedo, Diretora-presidente do Inhotim.

A nova operação, que se inicia a partir de fevereiro, será acompanhada por um processo estruturado de capacitação liderado pelo Grupo Capim Santo, que leva ao Inhotim sua expertise em gestão gastronômica e desenvolvimento de equipes. Formadas majoritariamente por profissionais de Brumadinho e região, as equipes passam por um trabalho contínuo de qualificação técnica, organização de processos e alinhamento de cultura, garantindo consistência e excelência em todas as frentes da operação. Além dos restaurantes, o Grupo Capim Santo passa a assinar toda a gastronomia dos eventos realizados

no museu, ampliando sua atuação dentro do Instituto e fortalecendo o pilar de hospitalidade do museu.

“A atuação nos eventos do Inhotim amplia o alcance do projeto e consolida uma frente estratégica do negócio. É uma operação que exige planejamento, escala e precisão, sempre respeitando o contexto institucional e a experiência do público”, comenta Adriana Drigo, sócia do Grupo Capim Santo.

A implementação do projeto acontece de forma gradual ao longo do primeiro semestre. A Comedoria Oitica inaugura a nova fase a partir de fevereiro, enquanto o Restaurante Tamboril e o Café das Flores apresentam suas novas propostas em maio, após etapas de reformulação e ajustes operacionais.

Plataforma para novos negócios

Essa operação gastronômica reflete um novo momento organizacional do Inhotim. Desde 2022, a instituição tem apostado em um modelo de gestão e governança que permite uma avaliação do Inhotim com lugar de negócios. Somam-se a essa percepção a recente instalação do Clara Arte, ressorte de luxo que funciona ao lado do Instituto, e o anúncio da construção de uma unidade da rede hoteleira Vila Galé, também na região de Brumadinho. Tudo isso evidencia o museu como vetor para novos negócios.

“Além de um destino turístico consolidado, o Inhotim é uma plataforma que atrai novos negócios. Temos visto, nos últimos anos, os olhos de outras empresas se voltarem para Brumadinho em razão da presença do museu. E eles só estão aqui porque o Inhotim é atrativo. Isso permitiu outras parcerias, como a com o Capim Santo. Temos certeza que será uma relação ‘ganha ganha’, na qual o Capim Santo se beneficiará com nossa visita e nossos eventos. Da mesma forma, teremos um serviço de A&B de qualidade, mais alinhado a nossa essência”, destaca Paula Azevedo.

SOBRE O INSTITUTO INHOTIM

O Instituto Inhotim é um museu de arte contemporânea e jardim botânico localizado em Brumadinho (MG), que nasce da interseção entre arte, natureza e educação. Em seus 140 hectares de visita, reúne um dos mais relevantes acervos de arte contemporânea do Brasil e do mundo, com mais de 800 obras em exposição permanente, distribuídas entre galerias e espaços ao ar livre, integradas a um paisagismo singular que abriga mais de mil espécies botânicas de diferentes continentes. Sua configuração territorial, situada entre os biomas Mata Atlântica e Cerrado, possibilita a criação e a exibição de obras em grande escala,

muitas delas comissionadas especialmente para o espaço, tornando o Inhotim uma experiência museológica única no cenário internacional.

Desde sua abertura ao público, em 2006, o Inhotim já recebeu mais de 4,5 milhões de visitantes e consolidou-se como uma instituição de vocação pública, comprometida com a democratização do acesso, a preservação ambiental e a transformação social. Mantido como uma entidade privada sem fins lucrativos, o Instituto desenvolve uma programação artística, educativa e ambiental contínua, além de ações estruturadas de relacionamento com o território de Brumadinho. Com uma gestão orientada por princípios de governança, sustentabilidade e participação da sociedade civil, o Inhotim afirma-se como um museu vivo, em permanente diálogo com seu tempo, seu território e seus públicos.

SOBRE O CAPIM SANTO

Fundado a partir de um pequeno restaurante em Trancoso (BA), em 1985, o Grupo Capim Santo é hoje um dos principais nomes da gastronomia brasileira, com atuação em seis verticais de negócios que unem culinária, educação, sustentabilidade e hospitalidade. Sob a liderança das sócias Morena Leite e Adriana Drigo, o grupo transformou o uso da gastronomia brasileira em projeto de impacto cultural e social, valorizando ingredientes locais, técnicas apuradas e conexão entre pessoas. Em 2023, conquistou a certificação de Empresa B, integrando um movimento global de organizações comprometidas com uma economia mais justa, inclusiva e regenerativa.

Além de suas operações gastronômicas, o Grupo Capim Santo mantém forte compromisso com a transformação social por meio do Instituto Capim Santo, criado em 2009, que atua na formação profissional de jovens em situação de vulnerabilidade social em diferentes regiões do país. Com trajetória marcada pelo acolhimento, pela responsabilidade socioambiental e valorização das tradições culinárias brasileiras, o grupo consolidou-se como referência nacional e internacional, ampliando sua presença em restaurantes, eventos, escolas, empresas e projetos sociais, sempre guiado pelo propósito de usar a gastronomia como ferramenta de desenvolvimento humano e coletivo.

SERVIÇO

Nova operação dos restaurantes no Inhotim

Restaurante Tamboril *por Capim Santo*

Embaixada da comida brasileira, Gastronomia brasileira, *à la carte*,

Comidas de todo o Brasil com toque autoral da chef

Aberto de quarta a domingo, das 12h às 16h

Comedoria Oitica *por Capim Santo*

Tributo à gastronomia mineira, buffet,

Comidas e lanches rápidos

Aberto de quarta a domingo, das 12h às 16h

Não aceita reservas

Café das Flores *por Capim Santo*

Comidas e lanches rápidos

Aberto de quarta a domingo, das 12h às 16h

Aceita reservas