

Culinária Ouro-Pretana enquanto bem cultural: discussão acerca da valorização e planejamento para a atividade turística

Ouro-Pretana culinary as a cultural symbol: discussion of its valorization by means of public power for tourism activity

Culinaria Ouro-Pretana en cuanto bien cultural: discusión de su valorización por medio del poder público para la actividad turística

Hayla Almeida Fortes¹
Alissandra Nazareth de Carvalho²

Resumo: O turismo é uma importante atividade econômica do município de Ouro Preto, Minas Gerais. A cidade é indutora de turistas do Brasil e do mundo e tem relevância histórica e cultural. Apesar da vocação para o turismo cultural, levantou-se o pressuposto de que a gastronomia ouro-pretana não é valorizada como patrimônio cultural e atrativo turístico, por Instituições Públicas que promovem a cidade enquanto destino. Esse pressuposto partiu do fato de não existir um evento que priorize produtores e os hábitos alimentares locais e, a partir da análise do conteúdo dos sites das instituições promotoras de turismo. O objetivo da presente pesquisa, portanto, é identificar quais são os possíveis gargalos de planejamento no que tange o fomento ao turismo que priorize a alimentação e a cultura e aquecer a discussão sobre uma atividade turística que valorize a gastronomia local na cidade. Com essa finalidade, foi utilizado levantamento bibliográfico, análise do conteúdo do marketing digital e entrevistas semiestruturadas. Concluiu-se que a gestão estadual de Minas Gerais conseguiu consolidar o hábito alimentar mineiro no imaginário do brasileiro, todavia, as políticas públicas e o planejamento de metas para a valorização e preservação da gastronomia ouro-pretana são recentes em Ouro Preto, podendo ser melhor exploradas.

Palavras-Chave: Culinária Ouro-Pretana; Turismo gastronômico; Valorização cultural; Planejamento Turístico; Poder Público.

Abstract: Tourism is an important economic activity in the municipality of Ouro Preto, Minas Gerais. The city is a tourist induction of Brazil and the world and has historical and cultural relevance. Despite the vocation for cultural tourism, the assumption was made that the Ouro Preto cuisine is not valued as a cultural heritage and tourist attraction, by Public Institutions that promote the city as a destination. This assumption was based on the fact that there is no event that prioritizes producers and local eating habits, and from the analysis of the content of the institutions' websites tourism promoter. The objective of the present research, therefore, is to identify the possible planning bottlenecks regarding the promotion of tourism that prioritize food and culture and warm the discussion about a tourism activity that values local gastronomy in the city. For this purpose, a bibliographic survey, analysis of the content of digital marketing and semi-structure interviews was used. It was concluded that the state management of Minas Gerais managed to consolidate the food habits of Minas Gerais in the Brazilian imagination, however, the public policies and the planning of targets for the valorization and preservation of the Ouro Preto gastronomy are recent in the city, and can better explored.

Key words: Ouro Preto cuisine; Gastronomic tourism; Cultural valorization; Tourism Planning; Public Power.

Resumen: El turismo es una importante actividad económica del municipio de Ouro Preto, Minas Gerais. La ciudad es inductora de turistas de Brasil y del mundo y tiene relevancia histórica y cultural. A pesar de la vocación al turismo cultural, se planteó el supuesto de que la gastronomía Ouro-Pretana no es valorada como patrimonio cultural

¹ Graduanda em Turismo, Departamento de Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP. E-mail: haylafortes@gmail.com.

² Doutora em Geografia, Diretora da Escola de Direito, Turismo e Museologia, Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP. E-mail: alissandra@ufop.edu.br.

y atractivo turístico, por Instituciones Públicas que promueven la ciudad como destino. Este supuesto partió del hecho de que no existe un evento que priorice productores y los hábitos alimentarios locales, ya partir del análisis del contenido de los sitios de las Instituciones promotoras del turismo. El objetivo de la presente investigación, por lo tanto, es identificar cuáles son los posibles cuellos de botella de planificación en lo que se refiere al fomento al turismo que priorice la alimentación y la cultura y calentar la discusión sobre una actividad turística que valore la gastronomía local en la ciudad. Con ese fin, se utilizó el levantamiento bibliográfico, el análisis del contenido del marketing digital y las entrevistas semiestructurales. Se concluyó que la gestión estadual de Minas Gerais, logró consolidar el hábito alimentario minero en el imaginario del brasileño, sin embargo, las políticas públicas y la planificación de metas para la valorización y preservación de la gastronomía oro-pretana son recientes en Ouro Preto, pudiendo ser mejor explotadas.

Palabras clave: Culinaria Ouro-Pretana; Turismo gastronómico; Valorización cultural; Planificación turística; Poder público.

1 Introdução

Ouro Preto é uma cidade mineira reconhecida principalmente por seu patrimônio edificado. O barroco mineiro, conservado em grande parte da sede do município, é um dos principais atrativos do destino turístico: as igrejas barrocas, algumas abrigando museus, também caracterizam a expressão religiosa e integram o conjunto arquitetônico tombado e reconhecido como patrimônio da humanidade.

A religiosidade, forte expressão cultural local, persiste nos hábitos da população ouro-pretana e anualmente acontecem eventos religiosos, com destaque para a Semana Santa, onde irmandades organizam procissões e a confecção de tapete de serragem pelas ruas (BANDEIRAS, 2000).

A cidade representa um local de residência de artistas barrocos como Aleijadinho e Manuel da Costa Ataíde e, pinturas e esculturas compõem o conjunto arquitetônico e são amplamente divulgadas e relacionadas à cidade. Como consequência, a UNESCO declara a cidade patrimônio da humanidade em 1980, o primeiro patrimônio cultural brasileiro a ser reconhecido mundialmente (UNESCO, 2018). Como desdobramento de toda essa riqueza, o modo de fazer o doce de goiabada cascão do distrito ouro-pretano de São Bartolomeu foi registrado no Livro dos Saberes da cidade. Esse registro aconteceu em 2008 e teve como finalidade, segundo Souza, prevenir o desaparecimento dos hábitos alimentares da localidade (SILVA, 2016)

A culinária mineira tem forte ligação com a história de formação do estado de Minas Gerais e também com o processo de povoamento de seus primeiros vilarejos, como a antiga Vila Rica. Como veremos através de relatos históricos, o povoamento do estado inicia-se em razão da

mineração de metais e pedras preciosas e pode-se dizer que as cidades mineradoras mais antigas são as gêneses da cultura mineira (FRIEIRO, 1982)

As facilidades e adversidades encontrada pelos exploradores na fixação no interior do Brasil colônia, a predileção por alguns ingredientes, a ausência de outros, a mistura de texturas, a incorporação da fauna e da flora endêmica, entre outras características, marcaram as culinárias regionais (FRIEIRO, 1982). Nesse contexto encontra-se Ouro Preto, intimamente ligada à história de formação da cultura alimentar do estado de Minas Gerais.

Segundo Secretário de Turismo, Indústria e Comércio da cidade, Felipe Guerra, em entrevistas realizadas de cunho exploratório em 2018, acontecem frequentemente eventos gastronômicos na zona rural da cidade e há produção significativa de comida típica local. Pode-se dizer que Ouro Preto tem como principal atrativo a cultura e que, entre as muitas expressões culturais, o hábito alimentar e a produção de comida típica é um deles. Apesar disto, não aconteceram eventos de gastronomia mineira no Centro Histórico, polo turístico, nos últimos anos. Através de pesquisas exploratórias e observações e vivências de caráter informal e pessoal das autoras, foi possível identificar que explorar a culinária como produto turístico é uma abordagem recente da Secretaria de Turismo Indústria e Comércio do Município e igualmente recente o entendimento enquanto patrimônio cultural pela Secretaria de Cultura e Patrimônio.

Ao analisar sites de instituições públicas, como da Prefeitura de Ouro Preto, da UNESCO, do Circuito do Ouro e do circuito Estrada Real, organizações que promovem o referido destino, percebeu-se que o marketing digital pouco ou, dependendo da instituição, nada relaciona o município à cultura alimentar local.

Levantou-se o pressuposto, com base nestas informações, que a culinária local é pouco evidenciada por instituições públicas envolvidas no planejamento e promoção do município.

Através de levantamento bibliográfico no próprio escritório do Iphan, da Prefeitura Municipal, da Universidade Federal de Ouro Preto, dentre outros, foi possível constatar que há pouca publicação referente a produção da culinária ouro-pretana e pouca discussão em relação ao turismo gastronômico ouro-pretano, o que sugere ainda mais a realização da presente pesquisa. A justificativa de se fazer tal análise foi apontar um possível problema de entendimento e consequente viés quanto à possibilidade de melhor se explorar turisticamente a gastronomia enquanto bem cultural em Ouro Preto.

Para tanto, o objetivo do presente trabalho é compreender se a culinária típica mineira é

valorizada como atrativo turístico pela gestão pública do Município de Ouro Preto e por instituições públicas que promovem a cidade enquanto destino. Busca-se entender o planejamento do Governo do Estado de Minas Gerais no que tange a gastronomia, partindo da hipótese de que a culinária mineira foi consolidada enquanto patrimônio cultural e atrativo regional através de políticas públicas. Juntamente a isto, busca-se identificar a posição da gestão municipal ouro-pretana quanto a essa questão da valorização da culinária local enquanto patrimônio cultural e também enquanto produto turístico. Pretende-se, por fim, levantar as políticas públicas vigentes e as ações contemporâneas que visam promover e incentivar produtos e produtores da gastronomia local.

2 Metodologia

Como metodologia utilizou-se a revisão bibliográfica, a partir de relatos históricos e de pesquisas acadêmicas, como forma de conceituar a culinária mineira, suas características, o nome dos pratos e os principais ingredientes.

A pesquisa se caracterizou, portanto, como exploratória/descritiva, que, segundo Dencker (1998), “Caracteriza-se por possuir um planejamento flexível envolvendo em geral um levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares” (p.124), ao passo que a pesquisa descritiva “procura descrever fenômenos ou estabelecer relações entre variáveis, através de um levantamento que oferece uma descrição da situação no momento da pesquisa” (p.124).

A pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de livros, artigos científicos, monografias, dissertações e teses, analisando conceitos sobre turismo, cultura e gastronomia, servindo como embasamento no contexto teórico para a análise dos dados coletados.

Foi analisado a gastronomia ouro-pretana e a produção local e além do levantamento bibliográfico, foram realizadas entrevistas semiestruturadas de cunho exploratório, como meio de constatar se há cultura alimentar local característica a ser valorizada e promovida como atrativo turístico.

As entrevistas semiestruturadas permitiu às autoras formular perguntas baseadas em hipóteses, e as respostas abertas permitiram aos entrevistados explanar seu conhecimento/ponto de vista. Logo após as respostas, as entrevistadoras tiveram liberdade para formular novas

perguntas, com o surgimento de novos questionamentos (TRIVIÑOS, 1997).

Afim de compreender se o governo do estado de Minas Gerais planejou a valorização e a promoção do estado, através da divulgação da gastronomia mineira, levantou-se bibliografia e analisou-se o conteúdo do site do governo do estado de Minas Gerais de forma analítica e detalhada, buscando informações que pudessem indicar como é realizada a divulgação e a promoção da gastronomia no estado.

Fez-se levantamento bibliográfico e análise qualitativa, em entrevistas semiestruturadas com gestores públicos e membro de associação de moradores cujo instrumento de coleta versou sobre questões extraídas do próprio referencial levantado, que serviu como âncora para a elaboração das entrevistas, com o objetivo de compreender se a gestão municipal da atividade turística e as políticas públicas vigentes valorizam e/ou buscam valorizar o hábito alimentar e os produtores locais.

Através de entrevista semiestrutura com a Diretora Executiva do Circuito do Ouro e da análise do conteúdo do site da referida Associação, buscou-se entender se o circuito divulga ou tem ações futuras para divulgar a culinária ouro-pretana enquanto parte componente de uma política. Analisou-se também a promoção do destino por parte do Instituto Estrada real e da UNESCO, através do conteúdo disponibilizado no site, com a mesma finalidade.

3 Referencial teórico

3.1 A Gastronomia e sua Relação com o Turismo

As pessoas buscam por novas oportunidades de conhecimentos, agregado a novos sabores, vivenciando a cultura e a gastronomia com o intuito de conhecer determinado local (FURTADO, 2004). Desta forma, a gastronomia tem influenciado de maneira significativa, em alguns países, na escolha do destino turístico.

De acordo com Gimenes (2006) a gastronomia:

(...) merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais (GIMENES, 2006, p.12).

No Brasil é possível mostrar as particularidades gastronômicas por regiões. De acordo com Gimenes-Minasse (2014, p.10), além da feijoada, principal referência da gastronomia nacional, destaca-se: “no sul o Churrasco e o Barreado; no sudeste, a Moqueca capixaba, o Tutu de feijão e o Azul Marinho; no nordeste, o Arroz de Cuxá, a Moqueca baiana, o Sarapatel; no norte, o Tacacá; no centro-oeste, o Caldinho de Piranha e o Arroz com Pequi”. São muitos sabores e técnicas que se diferenciam de região para região, onde cada uma tem suas tradições que precisam ser valorizadas. Em Minas Gerais, por exemplo, conforme Frieiro (1982, p.220), “o tutu de feijão com torresmos, o lombo de porco assado com couve e a galinha ao molho pardo com angu e quiabo, mesmo sem serem exclusivos da região, são pratos considerados mineiros”, pela forma em que são preparados.

Para a autora Gimenes (2009, p.485), o turismo gastronômico consiste em uma modalidade do turismo cultural, pois “a motivação central reside no interesse pelos hábitos alimentares e pelas manifestações relacionadas”. Em conformidade com Gimenes, para Corner (2006, p.02) a gastronomia “é símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo”.

Nota-se que a identidade gastronômica das regiões, serve como um fator de diferenciação cultural, na qual, apenas a comunidade local é capaz de expressar. Para Schlüter (2003) é:

(...) uma construção simbólica, uma forma de classificação que cria uma posse. As posições diferentes produzem percepções distintas da realidade e outros valores pelos quais aparecem as disputas simbólicas entre os diferentes setores para impor sentidos, valores e fronteiras entre uns e outros (SCHLÜTER, 2003, p.32).

Observa-se também, de acordo com Ferro (2013, p.44), “o encaixe da gastronomia e suas extensões como patrimônio cultural, devido às suas propriedades de conexão com a formação histórica do indivíduo, sua cultura, socialização e as características do ambiente na qual foi formada”. Em razão de a gastronomia resgatar tradições e costumes, ela precisa ser preservada e valorizada. Conforme Muller et al (2010, p.04), “os modos alimentares articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias”.

Diante do exposto, é possível notar a gastronomia como um segmento do turismo cultural podendo se desenvolver cada vez mais, de maneira que o atrativo turístico seja reconhecido através da valorização e proteção. Porém, esse desenvolvimento deve ocorrer de uma maneira na qual a comunidade local esteja inserida e se sinta parte de todo esse processo, que se compõe com a presença das pessoas, das histórias, dos costumes.

3.2 A gastronomia como experiência turística em pequenas localidades

Diante da competitividade no mercado turístico, os destinos têm investido no turismo cultural como forma de diferenciação e diversificação na sua oferta turística (GÂNDARA, 2009).

Entende-se como atrativo turístico todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los. Isto significa que o atrativo está relacionado a algo que chama a atenção, o que segundo Gregson (2005, p.41), “faz com que a percepção das pessoas seja aguçada, criando vontade de contemplação, de contato, de aproximação, do convívio e, se possível, de interação”. Constata-se, diante disso, que os eventos gastronômicos podem ser considerados como atrativo turístico para a região, já que atraem pessoas, oferecendo a gastronomia como algo a mais.

Para Gândara (2009, p.181), “o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como a culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos”, ou seja, a gastronomia e suas atividades relacionadas tornaram-se uma peça fundamental dentro da atividade turística.

Em Minas Gerais, esses eventos gastronômicos acontecem ao longo do ano e em várias cidades mineiras. Dentre os festivais, pode-se citar o Festival Comida di Buteco em Belo Horizonte; o Festival de Cultura e Gastronomia em Tiradentes; o Festival Diamantina Gourmet; o Festival do Queijo Canastra; o Festival da Quitanda em Congonhas; o Festival da Jabuticaba em Sabará; o Festival Boa Mesa em Caxambu; a Fenamilho em Patos de Minas, etc. Além disso, há festas, como por exemplo: a Festa do Café com biscoito em São Tiago; a Festa do Rocamble em Lagoa Dourada; a Festa do Pé de Moleque em Piranguinho; a Festa do Pastel de Angu em Itabirito; a Festa Cultural da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias em São Bartolomeu, Ouro Preto.

Recentemente, nota-se um aumento de festas relacionadas à bebida, como a produção de cervejas artesanais, da cachaça e do vinho em Minas Gerais, tendo como exemplos a Expo-cachaça em Belo Horizonte; o Uaiktoberfest em Nova Lima; a Festa do Vinho de uva e jabuticaba em Catas Altas; o Oubier Fest em Ouro Preto, etc.

Para Fagliari (2005, p.156), “as festas acontecem com o intuito de incrementar a demanda, promover um prato ou gênero alimentício específico e/ou diversificar a oferta turística da localidade, (...) tendo como objetivo principal incrementar a visitação a uma localidade turística”. Além disso, para Gândara (2009), o turismo gastronômico:

ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico quanto a perspectiva do consumo simbólico, estará aproveitando oportunidade para desenvolver destinos e produtos capazes de valorizar suas características culturais e atender a uma demanda específica em crescimento (GÂNDARA, 2009, p.191).

Contudo, para que essa experiência se torne positiva, tanto para o turista quanto para a comunidade local, é necessário à participação da iniciativa privada, do poder público, bem como da comunidade local, ou seja, todos envolvidos com o planejamento dessa atividade turística.

3.3 A culinária mineira – uma retrospectiva histórica

As características culturais de um grupo se expressam também através dos ingredientes selecionados, através do modo de preparo dos alimentos, da escolha de utensílios, na forma como é servido, no que se consome em determinadas épocas, entre outras coisas. A alimentação é o resultado das condições ambientais da sociedade que a moldou e dos processos históricos. A forma como uma sociedade se organiza em relação a comida é fundamental para sua sobrevivência (STANDAGE, 2010).

A culinária de Minas Gerais se caracterizou também através das possibilidades e das dificuldades da fixação no território. No século XVIII a coroa portuguesa promoveu expedições para o sertão da colônia e encontrou ouro e pedras preciosas. Interessados na exploração dessas riquezas naturais, um grande fluxo de pessoas se desloca de Portugal e de outras partes da colônia para província de Minas. Essas pessoas encontraram empecilhos para se estabelecerem e construir suas Vilas.

A dificultada começava com o deslocamento. O relevo irregular, as plantas venenosas, as

dificuldades de achar alimento e também o clima são alguns dos fatores. Para chegar ao destino era preciso percorrer longos períodos de viagem pela mata fechada.

No início a coroa permitia a passagem exclusivamente por um caminho da província de São Paulo à província de Minas, onde um tributo de passagem era cobrado. Outro problema era a distância. Para se ter uma ideia, o Conde de Assumar, em 1717, demorou 4 meses para chegar de São Paulo à Vila Rica, capital da província. (FRIEIRO, 1982)

Ao chegar ao destino era necessário criar meios de se fixar no terreno irregular e as minas de ouro localizavam-se nas serras. Os mineiros construíram suas casas próximas às bocas de mina, e não onde era mais adequado à construção. Nos terrenos o plantio era dificultado pelo desnível e o clima frio e úmido não era o ideal para o cultivo de determinados alimentos.

O abastecimento com mercadorias produzidas em outras localidades complementava o que havia, mas transportar o que fosse era difícil. Esses fatores ambientais e sociais agiram sobre a alimentação e resultaram em características, por exemplo, a criação de algumas espécies de animais foi prejudicada pela formação do relevo. O gado emagrecia por causa da inclinação e da vegetação. Havia galinheiros, mas o consumo não era abundante de ambas as carnes. Havia criações e o maior consumo da carne de porcos porque o animal manteve o porte, por isso ainda hoje se come muita carne de Porco em Minas Gerais (SÔNIA, 2004).

A escassez de ingredientes e, a princípio, a despreocupação com o cultivo de alimentos fez a culinária mineira simples. Tudo era aproveitado por causa da dificuldade de obter ingredientes, surgem então pratos como o frango ao molho pardo para o aproveitamento máximo. Muitas plantas são incorporadas à alimentação dessas Vilas, como a urtiga, o umbigo de banana e o broto de samambaia. As bases da alimentação eram a mandioca, para fazer farinha, e o milho, utilizado para fazer a farinha de fubá, ingrediente do angu. A farinha de trigo é substituída por estas outras por causa de seu preço.

Nas Vilas quase não se utilizava talheres, comia-se com as mãos. Os mineiros tinham o hábito lançar farinha da mão na boca, o que alguns viajantes achavam peculiar. Os talheres e louças, quando havia, só eram utilizados ao receber visita, e isso se dava claramente devido à dificuldade de se transportarem mercadorias dos portos. Na colônia era proibido fabricar alguns manufaturados, assim sendo, era preciso importar da Inglaterra (FRIEIRO, 1982).

A alimentação era cara, como pode-se notar na listagem de preços (do ano de 1703) e havia uma enorme diferença de valores entre São Paulo e Minas. Devido aos preços, alguns

ingredientes não eram tão frequentes na mesa do mineiro, principalmente dos mais pobres.

Muitos viajantes estranhavam a aversão dos mineiros ao trabalho, como pode-se ver nos relatos compilados no livro Feijão, angu e couve (FRIEIRO, 1982). No livro “Viagem pelo Brasil” (MARTIUX e SPIX, 1981, pg. 186) essa característica também é destacada: “São tantos aqui os ociosos que se costuma chama-los como uma classe própria: a dos vadios”. Aos escravos era delegado todos os serviços, de mineração, cultivo de plantas, criação de animais, construções e serviços domésticos.

As escravas que cozinhavam nas casas mais abastadas, como observa Raul Lody (2008) em “Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação”, a culinária brasileira recebe enorme influência africana através dessas mulheres.

A comida mineira também teve influência da alimentação paulista, portuguesa e africana e a influência indígena já havia sido incorporada pelos colonizadores e seus descendentes. A mandioca e o milho, por exemplo, cultivados pelos índios, incorporaram a alimentação na colônia. Houve outras influências indígenas nos hábitos alimentares como a utilização de balaios e panelas de barro. (SÔNIA, 2004)

A influência paulista veio através dos bandeirantes e, posteriormente, dos tropeiros. Adentrar o interior da colônia exigia esforços e equipamentos que não dificultassem o deslocamento, assim eles carregavam entre os alimentos, em sua maior parte, os não perecíveis e os de consistência sólida, tais como farinhas e grãos. (CASTRO, 2012)

Algumas plantas foram transplantadas no Brasil, como cana-de-açúcar, a pimenta do reino e o café. Os portugueses trouxessem as especiarias que posteriormente incorporariam os pratos brasileiros e o alho e a cebola, muito comuns na alimentação brasileira, também foram transplantados e utilizadas por influência portuguesa.

A partir de 1809 a coroa portuguesa permite que naturalistas viajem pela colônia para investigarem a natureza brasileira. Esses viajantes escrevem relatos de suas viagens, que foram publicados em livros e muitas características são apontadas, entre elas a da comida que encontravam pelo caminho. Esses relatos são importantes para se fazer um levantamento dos pratos e ingredientes, e para caracterizar a comida típica mineira.

Segundo Sônia Maria (2004) os viajantes que passaram pela região de Vila Rica e Vila do Carmo associavam a grande quantidade de comida ao bem receber da população mineradora. Essa característica de comer exageradamente pode ter sido influenciada pelos hábitos alimentares

lusitanos.

Na comarca de São João, John Luccock foi recebido pelo ouvidor e, nessa ocasião, lhe foi servido vinte e nove variedades de frutas em compota. Naquela localidade comia-se toucinho, feijão, mandioca, milho e uma variedade de legumes. (FRIEIRO, 1982)

Auguste de Saint-Hilaire foi um cientista francês que viajou pela colônia portuguesa de 1816 até 1822. Viajou pelo Espírito Santo, Rio de Janeiro, Goiás, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e também Minas. Em seu diário publicado ele relata os acontecimentos da viagem do Rio de Janeiro à Vila Rica, e de Vila Rica à São Paulo no ano de 1822. (HILAIRE, 1974).

Na Serra de Ibitipoca Saint-Hilaire fica em uma propriedade pequena onde a família plantava, criava e caçava todo seu alimento. Estavam estabelecidos naquela propriedade a um ano, onde ofereceram-lhe abrigo e alimento: queijo, farinha e bananas. O hospedeiro o acompanhou nos arredores para que pudesse coletar amostras de plantas e flores e na volta foram recebidos com palmitos e com o que o viajante chama de “excelente” cuia de leite. Fica evidente dessa forma, a cultura mineira da hospitalidade por meio do comportamento observado e que mais tarde ia de fato ajudar a consolidar a vocação mineira no que tange o bem receber.

Além disso, a cultura mineira se firmou também pela exploração de metais e pedras preciosas. Um segundo marco para construção da mineiridade é o enfraquecimento da mineração, que fortaleceu as atividades agrícolas e fez crescer o processo de ruralização do estado. A população, concentrada nos centros urbanos, espalha-se para os campos e cresce o cultivo de alimento e a criação de gado. Esse segundo período marca o hábito alimentar principalmente com os produtos feitos com laticínios, que são produzidos e consumidos em maior quantidade. (SÔNIA, 2004)

3.4 A culinária Ouro-Pretana: Ouro Preto e seus distritos

Ouro Preto possui treze distritos que também carregam riquezas culturais relevantes e dentre elas, as riquezas gastronômicas. Há projetos voltados para o levantamento desse patrimônio tal como o “Territórios Gastronômicos”, que foi desenvolvido no decorrer de 15 anos de coleta de informações a respeito da culinária típica das regiões mineiras. Foram mais de 1.200

municípios visitados pelo chef mineiro Eduardo Avelar. A partir dos dados foram definidos 5 territórios gastronômicos, com costumes alimentares distintos e característicos, e Ouro Preto entra no território Central.

O projeto identificou que dentro da região Central há a microrregião denominada Entorno, onde está situada a cidade de Ouro Preto. A principal similaridade entre os municípios é o passado histórico e a atividade mineradora. Essas cidades são próximas à capital do estado, Belo Horizonte, e apesar de estarem na zona rural são impactadas pela região metropolitana, e produzem boa parte do que é consumido pelos centros urbanos próximos.

Entre os principais produtos estão a cachaça, os doces e as quitandas. Entre os principais pratos, ora-pro-nóbis, canjiquinha com costela, frango com quiabo e angu, couve rasgada, bamba de couve, entre outros. Entre os doces estão o doce de leite, a cocada, a ambrosia, a geleias e o doce de goiabada, além das cachaças há produção de licores. Entre as quitandas, biscoitos de polvilho e broas. São produzidos farinha de mandioca e café e cria-se gado, principalmente leiteiro, aves e suínos (CASTRO, 2012).

Acontecem hoje eventos onde os moradores reproduzem receitas passadas de geração em geração. Segundo a Prefeitura de Ouro Preto, anualmente acontecem sete eventos de culinária nos distritos da cidade, a saber: dois em São Bartolomeu, um em Santo Antônio do Leite, um em Santo Antônio do Salto, um na Chapada de Lavras Novas, na sede de Lavras Novas e em Rodrigo Silva.

Santo Antônio do Leite é um distrito ouro-pretano situado na zona rural da cidade. Na década de 60, jovens do movimento de contra cultural descobriram o distrito e decidiram se mudar, boa parte trabalhando especialmente com a produção de artesanato. Há relatos de que nessa época havia plantação de hortaliças, mas o cultivo não era variado. A chegada dos forasteiros causou estranhamentos, num primeiro momento, mas depois houve uma interação, o que foi positivo até para produção agrícola local, no que diz respeito a variedade de alimentos.

Santo Antônio do Salto é outro distrito ouro-pretano onde há anualmente um evento de culinária, onde pratos típicos mineiros são oferecidos por moradores que aprenderam o modo de preparo como herança familiar. São oferecidos pratos como costelinha de porco, ora-pro-nóbis e angu, há também um café da manhã com broas de melado e cuscuz. O Festival de culinária nasceu em 2003 com o intuito de atrair turistas (CHAGAS, 2014).

Santo Antônio do Salto é um distrito pequeno, conservado em sua ruralidade, já que o

acesso da sede da cidade é dificultado pelo relevo acidentado e a estrada de terra. Há produção de banana e a principal atividade econômica é de uma hidrelétrica.

São Bartolomeu surgiu a partir da necessidade de produção de alimento para o centro minerador e a terra e o relevo eram mais propícios para a plantação. É o distrito mais antigo de Ouro Preto, sua produção agrícola tem cerca de 200 anos e hoje o principal atrativo é a gastronomia local. Por alguns períodos os produtos industrializados competiram com a produção de doces do distrito, entretanto, essa tendência se reverteu com a revalorização atual do produto artesanal. Com o fenômeno do turismo centrado no rural e a procura pelos doces, foi criada aí a “Festa da Goiabada”, promovida pela Associação de Doceiros Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) e Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB). (CASTRO, 2012. Pg. 11).

São Bartolomeu é famoso por sua produção de doces, especialmente o doce de goiabada cascão e as atividades culturais do distrito vêm se intensificando com eventos de culinária, como por exemplo a Festa da Goiaba (que teve sua primeira edição em 1993), acontece para celebrar o período de colheita. Há também o Festival de Culinária que nos últimos quatro anos ocorre anualmente. Os eventos são iniciativa da associação de doceiros de São Bartolomeu, cujas técnicas de preparo utilizadas por eles foram documentadas e reconhecidas como patrimônio imaterial municipal em 2008, o primeiro da cidade de Ouro Preto (SILVA, 2016).

Outra localidade que também tem uma produção significativa de comida mineira é o subdistrito Vilarejo da Chapada, do distrito de Lavras Novas. Segundo uma moradora local entrevistada, membro da associação de moradores da Chapada e uma das organizadoras do evento de culinária GastroArte, lá são produzidos licores, cachaças e torresmo conservado em banha de porco. No Bar da Gê encontra-se pratos como o feijão tropeiro, o frango com quiabo e a canjiquinha e há uma quitandeira que prepara broas de fubá no fogão à lenha e em panela de barro, com a panela coberta por folhas de banana.

Há também um fitoterapeuta, que produz remédios com as plantas locais e também produz própolis, além de um pesque e pague onde várias preparações de peixes são oferecidas em um bar. Anualmente acontece o GastroArte, onde moradores locais preparam pratos como ora-pro-nóbis, urtiga, bamba de couve, tropeiro, frango ao molho pardo, entre outros.

Segundo moradores locais, a maior parte do público do evento é da região. O GastroArte não precisa de muita divulgação para atrair visitantes e, de algumas edições para cá, foi preciso

abrir espaço para barraqueiros de fora exporem seus produtos, porque os moradores locais já não conseguiam atender a demanda do público.

Lavras Novas é provavelmente o distrito ouro-pretano em que a atividade turística é mais acentuada. Apesar de ser um destino já consolidado e que recebe turistas de várias regiões do Brasil e mundo, o local não costumava receber visitantes no início dos anos 80. A dinâmica social, antes característica de zonas rurais, a simplicidade e ausência de algumas tecnologias, como energia elétrica, e também a ausência de tráfego de automóveis, rapidamente foram sendo modificados (CHAVES, 2011).

Com a descoberta do distrito por parte de empresários, pousadas foram construídas com arquitetura descaracterizada da identidade local, assim como os restaurantes, alguns oferecendo pratos de culinária estrangeira. Houve festivais de culinária, “Safras Novas” é um exemplo, mas segundo Chaves (2011), a culinária oferecida era italiana e francesa e, mesmo que houvessem cozinheiras locais, os chefs convidados eram de fora.

Como forma de protesto a comunidade local criou o “Safras Velhas”, claramente em referência à cultura local e aos costumes alimentares construídos ao longo da história do distrito. Há restaurantes que oferecem pratos da culinária típica local, onde inclusive cozinheiras locais preparam os pratos. Mas boa parte dos estabelecimentos pertencem às pessoas vindas de fora e alguns oferecem culinária estrangeira.

Nos últimos anos não aconteceram no Centro Histórico de Ouro Preto eventos de culinária típica local. São diversos os restaurantes típicos mineiros, de várias faixas de preço, e também restaurantes que não são típicos, mas que oferecem pratos como o frango com quiabo, o frango ao molho pardo, o tutu de feijão e/ou feijão tropeiro. Há também lojas no Centro Histórico que vendem doces, pimentas, bebidas e queijos produzidos na Zona rural da cidade. Pode-se dizer que a iniciativa privada ouro-pretana, através da oferta de restaurantes, valoriza o potencial da culinária mineira.

Recentemente aconteceram no centro histórico o Oubier e um festival de vinhos e cervejas dentro da programação do Festival de Inverno 2017. Alguns eventos indicam possibilidades gastronômicas para o público, mas nos últimos anos não houve um evento culinário que reunisse produtores e produtos típicos locais ou que procurasse servir exclusivamente pratos de receitas típicas mineiras.

Esses eventos de culinária citados não tiveram como objetivo a valorização da culinária

típica local e de seus produtores. Pode-se dizer isso pelo formato, temática e produtos oferecidos. Constatou-se que há o que valorizar, que os moradores dos distritos já entenderam esse potencial e que entendem a manifestação cultural como um produto turístico, mas que o polo turístico representado pela sede da cidade, ainda desperdiça esse potencial não abrigando um evento de culinária típica.

3.5 A gestão estadual para com a culinária mineira

A Gestão Pública Estadual de Minas Gerais se utilizou de ferramentas para regulamentar e planejar ações com finalidade de preservar e valorizar as expressões alimentares. A resolução nº34 de 1985, Governo do Estado de Minas Gerais, criou um projeto para reprodução e preservação da culinária mineira, e também para seu reconhecimento como bem cultural. O artigo 216 da constituição brasileira fala em inventariar e/ou registrar bens culturais para salvaguardá-los. Em 2000 foi instituído o decreto nº 3.551 criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI).

No Livro de Registro dos Saberes, onde também é feito o registro do modo de fazer as receitas brasileiras que são típicas, encontra-se o modo de fazer o Queijo Minas da região do Cerro, da Canastra e do Salitre. O modo de preparo foi registrado no ano de 2008 (IPHAN, 2018):

Em cada uma das regiões, os detentores do conhecimento forjaram um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, um fermento láctico natural, recolhido a partir do soro que drena do próprio queijo e que lhe transfere as características específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região (IPHAN, 2018).

O Governo de Minas Gerais incluiu a comida mineira no discurso político a partir dos anos 70. Em 1977 publicam um livro intitulado “Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais” (escrito por Maria Stella Libanio Christo), e passa a valorizar e difundir a culinária típica em eventos gastronômicos nas cidades mineiras. Em 2012 a temática do Festival de Gastronomia de Tiradentes foi “Cozinha mineira: patrimônio do mundo” (BONOMO, 2013).

O estado mineiro foi o primeiro a incluir o turismo no recebimento do ICMS, Imposto

sobre as operações relativas à circulação de mercadorias e sobre as prestações de serviços de transporte interestadual e intermunicipal. A distribuição do ICMS para investimento em municípios turístico iniciou-se em 2011. Para receber esse valor é necessário respeitar os seguintes critérios: participar do Plano de Regionalização do turismo, elaborar uma política municipal de turismo e garantir o funcionamento do conselho municipal de turismo (LAZARONI, 2016).

Recentemente o governo do estado de Minas Gerais criou programas para valorização da culinária. O programa Mais Gastronomia criou o “Mineiraria” em 2017. Além de conteúdo promocional o governo criou um centro cultural, de mesmo nome, na cidade de Belo Horizonte, com exposições de produtos e utensílios. No Mercado Municipal belo-horizontino há um espaço do programa onde são ministrados cursos de culinária. Entre os projetos há os de divulgação da culinária através de conteúdo de marketing digital, com site do programa e canal do YouTube (PORTAL MINAS GERAIS, 2018).

Segundo conteúdo do site, 24% dos turistas que visitam Minas Gerais têm a culinária como principal imagem do estado. Há cerca de 390 mil agricultores familiares, 254 produtores de queijo artesanal registrados, 51 micro-produtores de cerveja artesanal, 1.020 marcas de cachaças, de 509 cachaçarias registradas. São cerca de 154 eventos de culinária espalhados pelo estado e 19 roteiros turísticos de culinária. Minas Gerais é o estado com mais produtos gastronômicos registrados do país (PORTAL MINAS GERAIS, 2018).

A página do Mais Gastronomia divulga o Circuito do Ouro relacionando-o à culinária. No site alguns produtos são apontados, mas sem especificar a qual localidade pertence. É mencionada a Festa da Goiaba, provavelmente referindo-se a que acontece todos os anos no distrito ouro-pretano de São Bartolomeu (PORTAL MINAS GERAIS, 2018).

3.6 A gestão municipal Ouro-Pretana

Segundo o “Índice de competitividade do turismo nacional” da FGV, em parceria com o Ministério do Turismo e SEBRAE (2015), entre os aspectos positivos da gestão pública municipal atual da cidade de Ouro Preto, no que diz respeito a atividade turística, há a criação e o posicionamento da marca Ouro Preto, contribuindo para a promoção do destino.

A Marca Ouro Preto, criada pelo SEBRAE, foi idealizada com a finalidade de que o setor

privado incorporasse a logo nos materiais de distribuição, para que o turista relacionasse o símbolo ao município. Hoje a Associação Comercial assumiu o planejamento de ativação da marca e o site. Na opinião do Secretário de Turismo da Prefeitura Municipal de Ouro Preto, entrevistado durante a pesquisa, e na percepção das autoras do presente trabalho, essa utilização não é tão efetiva quanto poderia.

No site é possível baixar a logo em vários formatos. Há fotos da cidade, com a marca Ouro Preto, disponibilizadas para utilização do comércio local e há também informações sobre o projeto, sendo possível encontrar um manual para o uso da marca com modelos para referência.

Ainda como ação positiva de promoção apontada pelo índice de Competitividade da FGV, há em Ouro Preto Centros de Atendimento ao Turista, que divulgam e disseminam informações aos visitantes. O Centro de Atendimento ao Turista é uma importante ferramenta para auxiliar os turistas na tomada de decisão e para potencializar a experiência no destino.

Outras potencialidades ouro-pretanas, segundo o “Índice de competitividade do turismo nacional” da FGV, são: abrigar muitos eventos, que induzem a visitação, a ampla divulgação da imagem da cidade através de marketing espontâneo nas mídias sociais e através do material de divulgação dos circuitos dos quais a cidade faz parte, o Circuito do Ouro e o Estrada Real.

3.7 Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio de Ouro Preto

Em entrevista com o atual Secretário de Turismo da cidade de Ouro Preto, foi possível entender quais são as políticas vigentes da gestão pública ouro-pretana em relação ao turismo. O objetivo foi compreender o papel da gestão pública na valorização da culinária da cidade.

Durante a entrevista foi falado da Sala mineira dos Artesãos, inaugurada em 2018 no centro histórico de Ouro Preto, e que é um polo regional. Há três salas em todo o estado e o objetivo é dar suporte para produtores de artesanato típico mineiro e há espaço para produtores de culinária típica local. Com a carteirinha o artesão pode pleitear recurso, pode participar de feiras que acontecem em diferentes regiões de Minas e até mesmo de feiras em outros estados, e pode também participar de cursos de capacitação oferecidos pelo SEBRAE. Entre os cursos, o de escrita de projetos para submeter à editais e formas de regulamentar produtos.

Recentemente a Prefeitura Municipal criou um selo para os doces de São Bartolomeu e inaugurou uma fábrica comunitária para a Associação de Doceiros, numa tentativa de adequar a

produção. O modo tradicional de fazer os doces é no tacho de cobre, o que poderia tornar o produto impróprio para consumo. Outro receio da Prefeitura era a vigilância sanitária identificar alguma irregularidade nas casas dos doceiros.

O Passo da Misericórdia é um prédio localizado no Centro Histórico e que abrigou a antiga Santa Casa de Ouro Preto. O prédio foi recentemente reformado e é de responsabilidade da Prefeitura do município, que incentivou a criação de um Conselho Gestor e ficou decidido que o espaço abrigará produtos artesanais, entre eles de culinária. O espaço só poderá expor produtos locais e que tenham ligação com a cultura ouro-pretana e há no espaço uma cozinha industrial que poderá abrigar uma escola de culinária francesa, onde também poderá ter um restaurante.

Ainda em conversa com o Secretário, hoje acontece em Ouro Preto diversos eventos de culinária. A Prefeitura tem um levantamento do que é oferecido nessas feiras e pretende, possivelmente em setembro, fazer uma feira de culinária no Centro Histórico com a exposição de alguns pratos oferecidos nas feiras que acontecem nos distritos. A ideia é a de que a feira aconteça na Praça Tiradentes, uma das principais localidades atrativas da cidade, e que durante a feira ocorram atrações culturais.

Segundo o Secretário, o COMTUR, Conselho Municipal de Turismo, é de 1972 e ficou inativo por alguns anos, voltando a funcionar em 2014. O regulamento vigente é de 2011, decreto de Lei Nº 659, que define quais são as funções de assessoria do Poder Executivo, através de deliberação, consulta e fiscalização da atividade turística no Município.

O Conselho é composto por entidades representativas, são exemplos associação de guias, associação comercial, as entidades estudantis (UFOP por ter os cursos de Turismo e Museologia e IFMG com os cursos de Restauo e Gastronomia), representantes das Secretarias de Turismo, Cultura e Patrimônio e Meio Ambiente, e também a associação de moradores da cidade. Não há uma associação que reúna produtores de culinária das várias localidades da cidade, então a representação dos produtores fica inviabilizada.

Entre as atividades do COMTUR, está o seu papel de pensar e votar medidas para o atual Plano Municipal de Turismo (PMT), juntamente a Secretaria de Turismo e iniciativa privada e terceiro setor. Um Plano Municipal havia sido pensado, mas nunca posto em prática. O PMT foi lançado neste ano de 2018 e aprovado enquanto lei. Estará vigente por 10 anos e irá nortear as ações no que diz respeito as atividades turísticas.

As orientações estratégicas do Plano seguem os princípios do Plano Nacional de Turismo e do Programa de Regionalização. Entre os instrumentos de gestão do planejamento turístico reconhecidos pelo PMT, a ativação do FUMTUR, Fundo Municipal de Turismo, que será abastecido por recursos captados pela Secretaria de Turismo, uma possível taxa de hospedagem, que ainda está em processo de construção, e o ICMS turístico.

A existência do PMT é essencial para que destinos recebam o repasse do ICMS turístico. Os municípios que desejam ser contemplados com o recurso devem elaborar estratégias para regular a atividade. Ouro Preto nunca antes atendeu as exigências e, em um futuro próximo, receberá pela primeira vez o repasse (LAZARONI, 2016).

Através de análise do conteúdo disponível no Site Oficial de Turismo, 2018 foi possível identificar uma inatividade de novos conteúdos, já que no calendário de eventos há eventos que já não acontecem mais e outros que aconteceram esse ano, mas que não estão na lista. A culinária é entendida apenas como um serviço, limitando-se a indicação de restaurantes e não há um material de divulgação da gastronomia local (SITE OFICIAL DE TURISMO, 2018).

3.8 Secretaria municipal de cultura e patrimônio de Ouro Preto

Em 2002 a Prefeitura Municipal de Ouro Preto regulamenta a Lei de Registro do Patrimônio Imaterial Municipal, onde está previsto o registro das expressões culturais locais. A primeira forma de expressão registrada e inventariada foi o modo de fazer os doces do distrito de São Bartolomeu no ano de 2008. O documento foi feito pela Secretaria de Cultura e Patrimônio do Município, através do Programa Municipal do Patrimônio de Ouro Preto. Em 2011 foi lançado o “Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu”.

No documento há um resumo da história da localidade, onde sua importância para o abastecimento de Vila Rica é destacada, demonstrando sua relação com a cultura alimentar da Vila. Segundo o mesmo documento, há o relato histórico do viajante austríaco John Pohl que menciona o doce de marmelada, há mais de dois séculos atrás.

O Registro destaca algumas características da produção, como o fato de ser totalmente artesanal, dispensando técnicas industriais. São utilizados tacho de cobre e colher de pau para o preparo da receita e atualmente parte dos frutos utilizados são colhidos nas residências locais. O aumento da produção inviabilizou a utilização exclusiva de frutos colhidos nos pés cultivados

nos quintais das casas e a receita se mantém em família, sendo uma herança passada de geração em geração.

A Associação local de São Bartolomeu identificou o envelhecimento gradual da população local e o deslocamento dos jovens para estudar e trabalhar fora do distrito. Além de inventariar e registrar como ação de preservação e valorização da cultura, outra iniciativa da Prefeitura Municipal foi auxiliar os moradores na regulamentação dos produtos, com tabelas nutricionais e adequação de embalagens (SILVA, 2016).

O Registro do modo de fazer o doce pode ser entendido como uma tentativa de a gestão municipal valorizar e preservar a cultura alimentar local, mas Ouro Preto ainda não tem um Plano Municipal de Cultura para planejar e regulamentar novas ações com estas finalidades.

O Sistema de Cultura de Ouro Preto é composto pela Secretaria Cultural de Patrimônio e seu departamento de Promoção Cultural. Pelo Conselho Municipal de Cultura, pelo Sistema de Museus e recentemente pelo fundo de cultura. Para balizar as metas e estratégias outra composição do Sistema é o Plano Municipal de Cultura, importantes ferramentas para que as mudanças de mandato e de cargos de confiança não provoquem a descontinuidade dos projetos.

Em 2018 aconteceu a “Conferência Municipal de Cultura de Ouro Preto” para analisar as propostas enviadas à Secretaria de Cultura e para confecção final do texto do Plano. Para levantar as metas o Conselho foi até os 12 distritos, e à 3 localidades próximas ao Centro Histórico, na sede de Ouro Preto, onde aconteceram rodas de conversa nas Associações de moradores, com mais de 220 representantes.

O patrimônio imaterial foi discutido na Conferência e há metas para a preservação de receitas de pratos típicos e de festivais de gastronomia. Ainda não há previsão de quando o documento será aprovado como lei na Câmara Municipal (CAMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO, 2018).

A aprovação de um Fundo Municipal de Cultura é recente e aconteceu em 2017, através de edital lançado pela Secretaria de Cultura. No total foram disponibilizados R\$ 100.000,00, valor dividido em 10 projetos que receberam o valor de R\$ 10.000,00 cada e o resultado sairá em agosto de 2018. Segundo um entrevistado, funcionário do Departamento de Promoção Cultural, da Secretaria de Cultura e Patrimônio, há a possibilidade da abertura de futuros editais, o que pode ser um meio para incentivar projetos relacionados à cultura alimentar local (SITE OFICIAL DE TURISMO, 2018).

Segundo o entrevistado, há um Conselho Municipal de Cultura que já discutiu em algumas pautas a gastronomia local e, quando indagado se a Secretaria de Cultura tem um levantamento da produção gastronômica, a resposta foi não. A Prefeitura Municipal não tem conhecimento de tudo o que produzido, ou seja, desconhece parte do patrimônio cultural imaterial de Ouro Preto, o que pode dificultar ações de valorização e preservação.

3.9 Organizações públicas e a promoção da culinária ouro-pretana

A cidade de Ouro Preto é divulgada, principalmente através de marketing digital, por instituições públicas como o Instituto Estrada Real, o Circuito do Ouro e a UNESCO.

Ouro Preto faz parte do circuito Estrada Real e do Circuito do Ouro. Segundo o site Institucional do Circuito do Ouro, 2018:

Região marcada pelo ciclo do ouro em Minas Gerais, foi berço da Inconfidência Mineira e terra de histórias e lendas incríveis, sendo também referência em arquitetura! Além disso, é possível encontrar boa gastronomia, aventura e natureza de tirar o fôlego, e uma quantidade de eventos que atrai desde os mais jovens até a melhor idade (CIRCUITO DO OURO, 2018).

Em entrevista com Isabela Ricci, diretora executiva do Circuito do Ouro, foi conversado sobre o roteiro ao qual Ouro Preto faz parte, o “Entre Cenários da História” e, segundo Isabella, o Circuito entende que a questão da gastronomia se encaixa perfeitamente na temática. A culinária ouro-pretana, como abordado anteriormente, está intimamente ligada à história de constituição do estado de Minas Gerais e caberia a relação da cultura alimentar ao destino turístico enquanto um atrativo cultural.

Apesar de citar a culinária enquanto atrativo dos destinos que compõem o circuito, ao se referir à Ouro Preto a culinária não é mencionada. A questão da regulamentação dos produtos ouro-pretanos é uma importante ferramenta para viabilizar a comercialização e para que uma expressão cultural possa ser entendida também como um produto turístico e divulgada como tal pelo Circuito.

Há muitos produtos de culinária autênticos nas 16 cidades que compõem o Circuito, mas muitos não são regulamentados, não possuem selo de qualidade da Anvisa e tabela nutricional, por exemplo.

O Circuito também não pode divulgar produtos que não são produzidos com regularidade

ou que têm uma produção reduzida, para que o turista não crie a expectativa e se frustrar por não encontrar o que foi divulgado ao visitar o destino pois há a dificuldade de garantir a atualização na informação de que o produto ainda é produzido.

Já no conteúdo do site do circuito Estrada Real há a menção do modo de fazer o doce de goiaba cascão já que um dos roteiros, do qual Ouro Preto faz parte, passa pelo distrito de São Bartolomeu. Ao falar da localidade o site aponta os doces um dos atrativos. Mas ao falar exclusivamente da cidade são mencionados as construções, igrejas, chafarizes e museus e o atrativo ecológico (Parque do Itacolomi). O patrimônio imaterial, entre eles a gastronomia local, não é apontado (INSTITUTO ESTRADA REAL, 2018).

Outra instituição que divulga Ouro Preto é a UNESCO, através de seu site. A UNESCO, como foi falado anteriormente, reconhece Ouro Preto como Patrimônio da Humanidade em 1980 (SILVA, 2016). O conteúdo do site da instituição está disponível em vários idiomas, o que é uma importante promoção para indução de turistas estrangeiros. No conteúdo há o destaque para a arquitetura, as igrejas, as casas, as pontes e os chafarizes, e o estado de conservação dos edifícios. Há o relato do movimento cívico da Inconfidência Mineira, das artes plásticas e da religiosidade como atrativos da cidade, todavia, o site não fala a respeito da gastronomia local (UNESCO, 2018).

O IPHAN, que tombou o Centro Histórico de Ouro Preto em 1938 (LAZARONI, 2016), não registrou nenhuma receita ou festivais gastronômicos ouro-pretanos. O Instituto registrou o modo de fazer o queijo do Serro e o queijo da Serra da Canastra em Minas Gerais (IPHAN, 2018).

No conteúdo do site repete-se a abordagem da cultura material, da arquitetura e das artes plásticas, fala-se da preservação e da religiosidade, mas não se aborda a gastronomia ouro-pretana enquanto atrativo cultural local (IPHAN, 2018).

4 Conclusão

Os principais atrativos de Ouro Preto são culturais e, tais atrativos são divulgados por Instituições que promovem o município enquanto destino turístico. Pode-se dizer que o turismo cultural em Ouro Preto é o principal indutor de turistas e visitantes.

Através de levantamento bibliográfico conceituou-se a gastronomia mineira e sua relação

com a história de formação do estado e constatou-se que as antigas vilas mineradoras, entre elas Vila Rica, estão conectadas à formação da cultura alimentar de Minas Gerais e, em Ouro Preto a culinária mineira é tradicional.

Levantou-se a produção gastronômica e os eventos de culinária que acontecem com regularidade em Ouro Preto e foi possível identificar que há o que valorizar no que diz respeito aos hábitos alimentares ouro-pretanos. Pode-se dizer que a culinária local tem enorme potencial para ser entendida como atrativo turístico, com vocação para enriquecer o destino.

A gestão estadual de Minas Gerais, através de discurso político e do incentivo na publicação de livros e de decretos de lei, conseguiu consolidar o hábito alimentar mineiro no imaginário do brasileiro, todavia, as políticas públicas e o planejamento de metas para a valorização e preservação da gastronomia ouro-pretana são recentes em Ouro Preto, assim como o Plano Municipal de Turismo, aprovado na câmara como lei este ano.

A existência da Casa do Artesão e o projeto do Passo da Misericórdia em Ouro Preto, assim como a criação do selo de certificação dos doces de São Bartolomeu, demonstram a recente tentativa da gestão pública em tornar os hábitos alimentares um atrativo turístico. No entanto, há alguns anos moradores de distritos na zona rural da cidade já entenderam o potencial de sua produção e do saber fazer culinário, ao organizarem eventos de culinária típica.

Um aspecto negativo é a ausência de um evento de culinária no Centro Histórico que busque valorizar a produção local e os hábitos alimentares ouro-pretanos. Eventos de culinária podem ser uma importante ferramenta de preservação das características culturais de uma localidade.

Há o comércio de doces, quitandas e o saber fazer de pratos quentes, mas as instituições públicas que divulgam o destino não relacionam a cidade à essa produção, nem aos eventos de culinária que acontecem nos distritos. A UNESCO, instituição internacional que promove o destino, não menciona a culinária no conteúdo de seu site, assim como IPHAN, o site da Secretaria de Turismo e do Instituto Estrada Real.

Um possível entrave da valorização e promoção da culinária ouro-pretana é a falta de regulamentação dos produtos, como a ausência de tabela nutricional e de certificação. Constatou-se também que não há muitos textos acadêmicos discutindo a culinária do município na atualidade. Em vista desse cenário, sugere-se novos estudos, discussões e reflexões sobre a temática.

Referências

ANDRADE, Francisco Eduardo de. **Entre a roça e o engenho: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008.

BANDEIRAS, Manuel. **O guia de Ouro Preto**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Ediouro, 2000.

BONOMO, Juliana R. **A culinária típica como signo do patrimônio cultural imaterial**. II CONINTER. Belo Horizonte, MG, 2013.

BRAGA, Vanuza Moreira. **Relíquias e exemplo, saudade e esperança: O SPHAN e a consagração de Ouro Preto**. Dissertação (mestrado) – Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil, Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais. FGV, 2010.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. **Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências**. IPHAN, Brasília, DF, 4 de agosto, 2000.

BURTON, Richard. **Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1976.

CAMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO, 2018. Disponível em <http://www.cmop.mg.gov.br/>. Acesso em 12 de maio de 2018.>>

CASTRO, Henrique Moreira; Deus, José Antônio Souza de; Silva, Paulo Henrique Correia. **Alimentos tradicionais, manifestações culturais e “saber fazer” local nos distritos de Ouro Preto – MG**. São Cristóvão, SE: UFS, 2012.

CHAGAS, Camila Ferreira. **A culinária mineira sob a perspectiva das tradições**. Ouro Preto, MG: UFOP, 2014.

CHAVES, Fabiana Nogueira. **As festas populares e o contexto midiático: Lavras Novas e o futuro de sua identidade cultural**. São Paulo, SP: USP, 2011.

CIRCUITO DO OURO, 2018. Disponível em <<http://circuitodoouro.tur.br/>>. Acesso em 21 de maio de 2018.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **A Gastronomia como Atrativo no Turismo Cultural**. In: **SEMINTUR - IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Anais do SEMINTUR. Caxias do Sul: UCS, 2006.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998, p. 124

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Editora Roca, 2005.

FERRO, Rafael C. **Gastronomia e Turismo Cultural: Reflexões sobre a Cultural no Processo do Desenvolvimento Local**. *Revista Comportamento, Cultura e Sociedade: Contextos da Alimentação*. São Paulo, 2º. Sem., 2013.

FGV. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo / FGV Projetos**, Ministério do Turismo.- 11.ed. Rio de Janeiro : Fundação Getúlio Vargas, 2015.

FRANCO, Afonso Arinos de Melo. **Roteiro lírico de Ouro Preto**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1980.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.

FURTADO, Fábio Luiz. A gastronomia como produto turístico. **Revista Turismo**, 2004.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. *In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, M. G. R. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. Barueri: Manole, 2009.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. A Gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014: uma breve análise. *In: Revista Turismo & Sociedade*. Curitiba, v. 7, n. 1, p. 77-98, janeiro de 2014.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: Uma Reflexão sobre a Valorização das Comidas Tradicionais pelo IPHAN e a Atividade Turística no Brasil. *In: SEMINTUR - IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Anais do SEMINTUR. Caxias do Sul: UCS, 2006.

_____. **Turismo à Mesa: Da Oferta Contemporânea do Barreado no Litoral Paranaense**. *In: Revista Turismo em Análise*. USP, 2009.

GREGSON, Paul William. **Festival Gastronômico: aspectos históricos, práticos e administrativos de um evento**. Barueri, SP: Editora Manole Ltda, 2005.

INSTITUTO ESTRADA REAL, 2018. Disponível em <http://www.institutoestradaareal.com.br/>. Acesso em 20 de maio de 2018.

IPHAN, 2018. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/>. Acesso em 21 de maio de 2018.

KAMINSKI, Leon. **A prata do leite: identidade, temporalidades e trabalho artesanal em Ouro Preto (MG)**. *In: X Encontro Nacional de História Oral. Testemunhos: História e política*, 2010. Recife: UFPE.

LAZARONI, Alice Rodrigues Borges. **Implicações do ICMS turístico no desenvolvimento de destinos indutores em Minas Gerais – Brasil**. Viçosa, MG: UFV, 2016.

LIMONAD, Ester. **Reflexões sobre o espaço, o urbano e a urbanização**. UFF, RJ. Ano 1, edição nº1, 1999.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**. São Paulo: Senac, 2008.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. 1.ed. São Paulo: Annablume, Fapesp, 2004.

MARTIUS, Carl Friedrich Philipp; SPIX, Johann Baptist. **Viagem pelo Brasil: 1817 – 1820/ Spix e Martius**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1981.

MULLER, Silvana Graudez; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da gastronomia tradicional. In: **SEMINTUR - VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Anais do SEMINTUR. Caxias do Sul: UCS, 2010.

PORTAL MINAS GERAIS, 2018. Disponível em <<http://www.minasgerais.com.br/pt/o-que-fazer/gastronomia>>. Acesso em 20 de fevereiro de 2018.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Índice de competitividade do turismo nacional – Destinos indutores do desenvolvimento turístico regional: Ouro Preto**. 2013.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. **Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade**. In: SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

SALGUEIRO, Heliana Angotti. **Ouro Preto: Dos gestos de transformação “colonial” aos gestos de desconstrução de um “antigo moderno”**. Anais do Museu Paulista. São Paulista. N. Sér.v.4p.12 SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2003. ABC do turismo.

5-63 jan/dez.1996.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2010.

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão: O saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. Monografia de especialização em Extensão rural. Universidade Federal de Viçosa, 2016.

SITE OFICIAL DE TURISMO, 2018. Disponível em <https://ouopreto.org.br/>. Acesso em 13 de maio de 2018.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNESCO, 2018. Disponível em <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil>>. Acesso em 21 de maio de 2018.

Artigo recebido em: 19/11/18

Avaliado em: 20/12/2018

Aprovado em: 14/02/2019