

óculo

patrimônio cultural
IEPHA/MG > nº 4 / 2022



Oiepha
MINAS GERAIS

CULTURA E
TURISMO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.





Dintalar

ÍNDICE

13

EDITORIAL

Luis Gustavo Molinari Mundim

16

PATRIMÔNIOS CULINÁRIOS:
CATEGORIAS NATIVAS E POLÍTICAS
PÚBLICAS DE RECONHECIMENTO

Nina Bitar

24

A PATRIMONIALIZAÇÃO DA DOÇARIA
PORTUGUESA: OS PRODUTOS DE
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Isabel Drumond Braga

36

NOTAS SOBRE LA PATRIMONIALIZACIÓN
DE LAS CULINARIAS TRADICIONALES

Noelia Carrasco Henríquez

44

LA COCINA COLOMBIANA COMO
PATRIMONIO CULTURAL: DILEMAS
DE LA PATRIMONIALIZACIÓN

Juana Camacho Segura

52

A VALORIZAÇÃO DAS TRADIÇÕES
ALIMENTARES EM MINAS GERAIS:
ARTICULAÇÕES POLÍTICAS,
RECONHECIMENTO DE PATRIMÔNIOS
E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Mônica Chaves Abdala

60

TURISMO CRIATIVO E GASTRONOMIA,
DIÁLOGOS POSSÍVEIS EM PROL DO
DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

Marina Pacheco Simião

66

O QUEIJO MINAS ARTESANAL

Eduardo Girão

73

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

DIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL 2019
cozinha e cultura alimentar

74 ABERTURA

78 OFICINAS

104 RODAS DE CONVERSA

110 EXPOSIÇÕES

124 MESAS

130 FEIRA

132 INTERVENÇÃO

136 PROGRAMAÇÃO PARALELA

137 ATRAÇÕES MUSICAIS

140

SOBRE OS AUTORES

Reconhecer um bem cultural como patrimônio é garantir sua integridade tanto em termos simbólicos quanto materiais, estabelecendo a relação desse bem com a vida pública. O trabalho que vem sendo desenvolvido pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG) demonstra como os mecanismos de proteção se atualizam e acompanham as transformações em curso em nossa sociedade.

Essa compreensão se reflete em um trabalho extenso, que envolve muitas etapas – da pesquisa à construção de inventários e dossiês –, cujo objetivo não se resume apenas à salvaguarda, mas também abarca a busca por tornar ainda mais acessível um saber, um legado ou um conjunto arquitetônico.

Nos últimos anos, o patrimônio imaterial se fortaleceu graças às políticas de reconhecimento de bens culturais que abrangem tradições e formas de expressão, celebrações, práticas sociais e rituais, conhecimentos e técnicas artesanais tradicionais, e gastronomia, que representam a cultura de um povo.

A sociedade vem se apropriando, cada vez mais, de valores simbólicos culturais, que por sua vez têm se tornado objeto de inúmeras ações de salvaguarda do IEPHA/MG – como as Violas, os grupos de Folias, os Congados e Reinados, os Fazedores de Artesanato do Vale do Jequitinhonha, os Territórios sagrados ligados às tradições afro, os Presépios e Lapinhas, os Apanhadores de Sempre-Vivas. No vasto campo da gastronomia mineira, como veremos nesta edição, não faltam exemplos, como o queijo ou o inventário da cultura alimentar relacionado às farinhas de milho e mandioca.

Os estudos desenvolvidos pelo IEPHA/MG buscam não apenas identificar, mas mapear, discutir e compartilhar metodologias de pesquisa juntamente com as comunidades envolvidas nos processos de reconhecimento. Esta quarta edição da *Óculo* é resultado das trocas e compartilhamentos entre o IEPHA/MG e demais entidades, comunidades e pesquisadores que se reuniram, em 2019, durante as comemorações do Dia do Patrimônio, em que aconteceram diálogos interdisciplinares em torno da gastronomia como patrimônio cultural.

A cozinha tradicional de Minas Gerais estabeleceu suas raízes sob as múltiplas influências de etnias e grupos que participaram do processo de formação do estado, como os povos indígenas, africanos, europeus. Nossa cultura alimentar pode ser facilmente identificada pelos aromas, produtos, técnicas e sabores que se tornaram elementos identitários e que foram construídos a partir das influências culturais e da disponibilidade de produtos.

Na região conhecida pelas "Minas", temos uma cozinha marcada pela presença de pratos como o feijão tropeiro e o tutu de feijão, dos derivados do milho e do leite, da carne de porco (como nos casos do leitão à pururuca e do torresmo), do frango com quiabo, do café, dos doces e das quitandas, dentre outros. Da mesma maneira, temos uma cozinha tradicional das "Gerais", caracterizada por aspectos regionais como o uso dos frutos e vegetais típicos do Cerrado e da Caatinga, como buriti, pequi, baru, murici e mandioca. Apesar de basilar, essa divisão não é estanque; ao contrário, ao longo dos anos ela se mostrou porosa, tendo ambas as cozinhas permanecido em contato constante, transitando e se modificando mutuamente.

Em 51 anos de atuação, o IEPHA/MG tem desenvolvido diversas pesquisas cuja temática é a cultura alimentar tradicional. A política pública estruturada a partir do Programa ICMS Patrimônio Cultural de Minas Gerais produziu uma quantidade significativa de estudos de bens culturais relacionados à cultura alimentar no estado, envolvendo a participação de diversos atores. Em levantamentos já realizados foram identificados, até 2021, 1.611 elementos relacionados à cozinha em 461 municípios mineiros, o que demonstra sua força identitária e a importância de ações para a valorização e a preservação de muitas práticas e de seus respectivos detentores.

A necessidade atual é de ampliar essas ações, propondo um reconhecimento mais amplo da cozinha mineira como patrimônio cultural do estado. Esse reconhecimento deve possuir caráter técnico e deve ser sustentado por pesquisas e pela anuência dos envolvidos. Tal abordagem se faz necessária diante da abrangência do tema e da consistência das informações. Para além das receitas em si, a cozinha mineira traz códigos e costumes alimentares característicos dos mineiros, e abrange um sistema tradicional alimentar com múltiplas faces.

Bem-vindo, caro visitante, faça como nós: aproxime-se a esta mesa rústica, ao lado de um fogão de lenha em que as brasas crepitam e de onde brotam odores deliciosos. Difícil será escolher: são tantos sabores, doces e salgados, tantos prazeres à nossa espera, coisas mineiras de dar água na boca.

Esta é Minas Gerais, no coração do Brasil, terra de gente boa e generosa, providencial mistura de raças advindas dos quatro quadrantes; uma preciosa herança recebida dos indígenas, portugueses e africanos. Aqui plantaram, colheram e levaram à mesa o que tinham de melhor. E a natureza foi pródiga: do solo mineiro brotaram variedades incontáveis na forma de folhas, frutos, raízes. Vales, rios e montanhas criaram os espaços ideais para a serenidade dos rebanhos que por aqui cumprem suas rotinas.

Os frutos dessa abundância, nas mãos de talentosas artesãs de forno e fogão desde os tempos da colônia, formaram um cardápio de delícias reconhecido e apreciado no Brasil e no resto do mundo. Os queijos especiais. Os legumes. As combinações inéditas. Os toques sutis de temperos únicos. A lista de ingredientes e misturas parece infinita: o feijão, a taioba, o chuchu, o quiabo, a abobrinha, o inhame, a couve, o ora-pro-nóbis, além das carnes de porco, vaca, frango – tudo feito com carinho com colheres de pau e panelas de pedra, instrumentos também nascidos da terra, da mesma terra mineira.

Essa é também a Minas Gerais da Copasa, fiel e atenta ao meio ambiente, protegendo-o e garantindo que a água pura de milhares de nascentes esteja sempre na base do bem-estar das comunidades. Essa é a Copasa, parceira prazerosa da diversidade culinária de Minas, assegurando que sabores e saberes se mantenham vivos e vibrantes, compondo o patrimônio que é legado a todos nós a cada nova geração.

Guilherme Augusto Duarte de Faria
[Diretor-Presidente da Copasa – Companhia de Saneamento de Minas Gerais]

Um dos patrimônios que traduzem bem a alma de Minas Gerais é a sua cozinha. A culinária mineira é única, por isso apreciada e cultuada em todo o mundo. Profundamente incorporada à vida do mineiro, figura entre os maiores ativos turísticos do estado.

Entender os saberes e fazer gastronômicos enquanto patrimônio é reconhecer histórias reais, resgatar tradições e valorizá-las. No município de Belo Vale, no Vale do Paraopeba, temos um bom exemplo. Na comunidade quilombola de Chacrinha dos Pretos, Maria Aparecida Dias, a Tuquinha, colhe ervas frescas para preparar a costelinha com carapiá. A cozinheira utiliza a mesma técnica de preparo da mãe e da avó, que, por sua vez, herdaram esse saber de escravizados.

O que Tuquinha faz não é apenas reproduzir uma receita, mas perpetuar uma história. Enquanto patrimônio cultural, a culinária carrega a identidade de um povo, os hábitos e os costumes de uma sociedade. Quando vai mostrar sua arte de sabores na Fazenda Boa Esperança, Tuquinha acaba não só conectando passado e presente, mas também reforçando seu sentimento de pertencimento ao bem cultural. A Fazenda se revela como um espaço onde os grupos de tambores, capoeiras, congados e Folias de Reis se encontram para ensinar seus saberes, trocar suas experiências e sua rica identidade culinária.

O local, que funciona como palco para esse saber culinário, está hoje sob salvaguarda do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA/MG) e conta com atividades de Educação e Promoção do Patrimônio geridas pela APPA — Arte e Cultura, por meio de um Termo de Parceria.

Esta publicação que você tem em mãos também é fruto dessa parceria e tem o objetivo de abordar o caráter patrimonial da cozinha mineira, rememorando reflexões em torno desse que foi o tema das celebrações do Dia do Patrimônio em 2019. Resgatar as celebrações desse dia é engrossar o coro de algo em que a APPA acredita fielmente: a necessidade de reforçar o sentimento de pertencimento e apropriação do repertório gastronômico de coletivos e de públicos das mais diversas naturezas. Boa leitura!

EDITORIAL

COZINHA E PATRIMÔNIO CULTURAL

Esta edição da *Óculo* reúne textos referentes às atividades realizadas no Seminário Internacional Cozinha e Cultura Alimentar, evento que teve lugar em Belo Horizonte, entre os dias 13 e 18 de agosto de 2019. O encontro integrou as comemorações do Dia do Patrimônio e contou com diversas rodas de conversa, mesas-redondas, oficinas, shows, exposições e intervenções artísticas. Naquela oportunidade, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico de Minas Gerais (IEPHA/MG) voltou seus esforços no sentido de promover uma ampla discussão relativa aos hábitos alimentares tradicionais e aos processos relacionados a sua patrimonialização. Uma das ideias presentes nesse encontro era a de propor um diálogo sobre o tema a partir de distintas abordagens e com a participação de diversos indivíduos, setores e instituições.

Os debates se concentraram em torno de temas como as políticas públicas para o patrimônio cultural alimentício; a tradição e as possibilidades de desenvolvimento social; as sociabilidades e os rituais relacionados aos alimentos; o manejo e as práticas tradicionais de preservação dos costumes; a tradição e a inovação nas cozinhas tradicionais; a gastronomia e o turismo cultural; e a história e as experiências de patrimonialização da cultura alimentar no contexto ibero-americano, entre tantos outros. Tais proposições vinham ao encontro dos debates internacionais ocorridos nos últimos anos, nos quais a valorização da cultura alimentar tradicional se intensificou e ganhou contornos específicos.

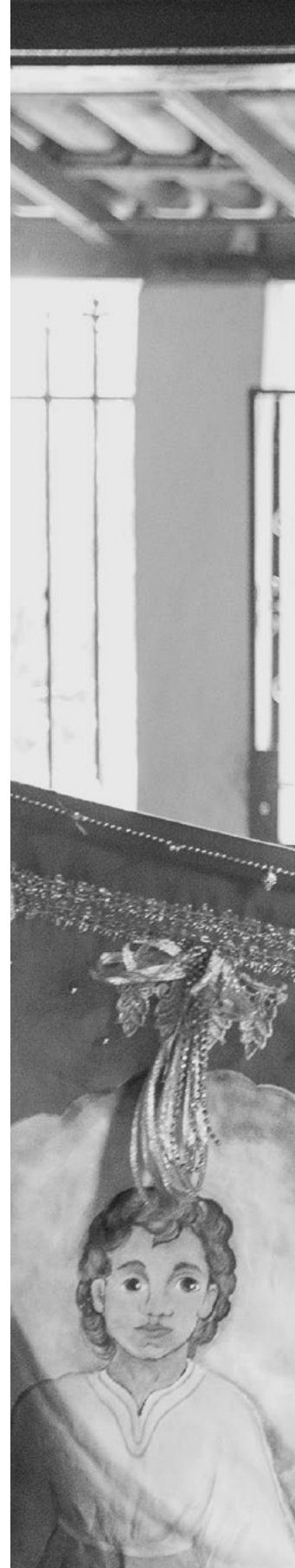
O desejo de enveredar por essa temática não era algo novo no IEPHA/MG e já estava posto, de forma direta ou indireta, em diversas de suas ações. Foi assim, por exemplo, com o reconhecimento do Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro em Minas Gerais, primeiro bem cultural imaterial registrado no Brasil, em agosto de 2002, e que em 2006 tornou-se patrimônio cultural brasileiro. Assim também ocorreu com a identificação, pesquisa e reconhecimento das comidas relacionadas aos Reinados e Festas do Rosário espalhados pelo estado, como a Quinta do Angu, que ocorre na Festa do Rosário de Chapada do Norte, registrada como patrimônio cultural de Minas Gerais em 2011, ou a Culinária da Comunidade dos Arturos, declarada patrimônio imaterial em 2014.

O Inventário Cultural do São Francisco, realizado pelo IEPHA em parceria com a UNIMONTES em 2015, é outra iniciativa que demonstrou como o universo culinário é rico e diverso no estado. As referências culturais indicadas nos 17 municípios do Norte de Minas mostraram a importância da cultura alimentar e dos saberes a ela associados. As comunidades apontaram centenas de bens culturais nesse processo, tais como os modos de fazer a carne de sol, o arroz com pequi, o beiju, a paçoca de carne de sol, a rapadura, a farinha de mandioca, o biscoito de peta, a manteiga de garrafa, a cachaça artesanal, o doce de buriti, a paçoca de baru e a moqueca de surubim, entre tantos outros.

Os apontamentos dessas pesquisas confirmam um consenso geral de que Minas Gerais é um estado estreitamente ligado às tradições culinárias. Assim, é quase impossível falar sobre a formação social sem passar por seus fogões, quintais e roças, e é por isso que a cozinha mineira ganha cada vez mais um papel fundamental nos processos de patrimonialização cultural. Essa realidade está refletida também nas centenas de reconhecimentos municipais de patrimônios culturais relacionados à cozinha, produzidos pela política pública de patrimônio cultural conduzida pelo IEPHA/MG a partir do Programa ICMS Patrimônio Cultural de Minas Gerais. Tal fato demonstra a importância de ações para a valorização e preservação dessas práticas e de seus detentores em todo o estado.

Assim, tanto na região das “Minas” como nas “Gerais”, diferentes costumes alimentares se desenvolveram e se enraizaram ao longo do tempo, tornando-se referências culturais dos mineiros. Um universo alimentar que passa não somente pelo saber-fazer a comida, mas também pelos artefatos, temperos, ingredientes, plantios e colheitas, ritos e festejos que constituem esse saber. Aliás, para além dos sabores e produtos, a comida mineira é caracterizada não apenas pela necessidade de se alimentar, mas por sua função social. Afinal, era, e ainda é, no espaço da cozinha que se desenvolvem relações de amizade e de afeto, saberes e tradições, que alimentam o corpo, mas também a alma. Enfim, toda essa trajetória tem estruturado e motivado outras ações como mais recentemente as ações que desembocaram no projeto de Inventário da Cozinha de Minas com o objetivo de reconhecer esse bem cultural como patrimônio cultural de Minas Gerais. Esta edição da *Óculo* tem por perspectiva trazer ao leitor uma reflexão sobre a cozinha mineira como patrimônio cultural, a partir da experiência do que foi o Seminário Internacional Cozinha e Cultura Alimentar e dos vários atores que participaram de sua realização.

Luis Gustavo Molinari Mundim [Diretor de Promoção do IEPHA/MG]





Nina Bitar

PATRIMÔNIOS CULINÁRIOS:
CATEGORIAS NATIVAS E POLÍTICAS
PÚBLICAS DE RECONHECIMENTO

Atualmente, os chamados “patrimônios culinários” vêm sendo valorizados como expressões turísticas ou culturais de determinadas localidades. Contudo, precisamos compreender o que eles significam para os agentes diretamente envolvidos em sua elaboração, assim como as formulações de políticas públicas direcionadas ao reconhecimento e salvaguarda desses bens específicos. Este artigo pretende abordar o papel de certas comidas consideradas patrimônio e como tal categoria – patrimônio – pode ser apreendida por suas diferentes concepções nativas e jurídicas. Para isso, apresenta uma perspectiva histórica sobre o conceito de patrimônio e recorre a uma pesquisa realizada no campo da alimentação que analisa o registro do Ofício das baianas de acarajé (BITAR, 2011).

O conceito de “patrimônio” é, de uma forma geral, relacionado ao conjunto de bens de uma família, pessoa, instituição ou empresa, transmitido por herança. Também é classificado como o conjunto dos bens materiais e imateriais de uma nação, estado, cidade – que constituem herança coletiva e são transmitidos de geração para geração: o “patrimônio cultural brasileiro”, por exemplo. Podemos dizer que patrimônio é sinônimo de propriedade, tanto individual quanto coletiva de bens materiais e imateriais? Diversos estudos vêm apontando que a ideia de acumulação, preservação e valorização de bens não é universal: bens podem ser acumulados para serem redistribuídos ou simplesmente destruídos.

Alguns exemplos clássicos da literatura antropológica são o *Kula* (MALI-NOWISKI, 1976; MAUSS, 2003) e o *Potlatch* (MAUSS, 2003). O *Kula* é um sistema de trocas intertribais realizado nas ilhas Trobriand. Nele são trocados braceletes por colares entre os integrantes das ilhas do arquipélago. Tais bens carregam o “mana”, traduzido como a energia desses objetos. A circulação dos colares e braceletes é fundamental para o sistema, que envolve não somente a troca desses bens materiais como também de relações de vínculos sociais entre os participantes. Já o *Potlatch* corresponde ao acúmulo e à destruição cerimonial de uma enorme quantidade de bens, e ocorre entre povos originários do Noroeste dos Estados Unidos e da Melanésia. A destruição sacrificial dos bens acumulados demonstra o poder da pessoa que os recebeu. Quanto mais destrói, mais poderoso é o líder local. Pode-se dizer que essas trocas estão para além de serem apenas econômicas, utilitárias ou políticas. Trocam-se relações matrimoniais, estéticas, religiosas, jurídicas, entre outras, configurando-se o que Mauss (2003) denomina como “fato social total”.

Podemos concluir que em determinados contextos culturais o patrimônio assume diferentes significados, podendo ser inseparável de seus proprietários ou constituindo uma extensão moral deles (GONÇALVES, 2007; MAUSS, 2003). A ideia de preservação, nesses exemplos, não segue uma lógica semelhante à das políticas do patrimônio.

As políticas de proteção do patrimônio no Brasil

O patrimônio, em termos jurídicos, aparece como a preservação – ou não – dos bens culturais a partir de uma atividade de seleção e classificação do que é significativo ao interesse público. Maria Cecília Londres Fonseca, em seu livro *O Patrimônio em Processo* (2005, p. 51), aponta que o interesse público pela preservação de monumentos teria sido ocasionado pelas destruições causadas pela Reforma e pela Revolução Francesa – apesar de já existir, desde o Renascimento, a valorização de monumentos religiosos. Os processos de preservação foram uma consequência da possibilidade de perda de monumentos valorizados como expressões artísticas, somada à ideia de fortalecimento do culto da nação.

O conceito de patrimônio histórico e artístico nacional ocidental, a partir do século XVIII, foi vinculado à capacidade de determinados bens de simbolizarem a nação, considerados os seus “valores culturais”. Surge, nesse momento, a ideia de posse coletiva como parte do exercício da cidadania, inspirando a utilização do termo patrimônio para “o conjunto de bens de valor cultural que passam a ser propriedade da nação” (FONSECA, 2005, p. 58). Dessa forma, patrimônio e identidade nacional passam a ser intimamente vinculados à consolidação dos Estados-nação modernos. Estes tornam-se gestores e guardiões de bens, reforçando ainda uma noção de cidadania – simbolizada pelas bandeiras, hinos, calendário e obras artísticas (FONSECA, 2005, p. 59).

No Brasil, o Estado assume a proteção jurídica do patrimônio com a promulgação da Constituição de 1988. Entretanto, ainda na década de 1920, segundo alguns autores (FONSECA, 2005), os integrantes do Movimento Modernista brasileiro fomentaram o conceito “brasilidade” e de “preservação da tradição” brasileira. O modernista Mário de Andrade elaborou em 1936 o anteprojeto que constitui a base de criação do Serviço do Patrimônio

Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) que passou, posteriormente, a ser chamado de Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), até a atualidade o principal órgão de proteção e promoção de bens culturais no Brasil.

Mário de Andrade concebeu no documento a valorização da arte, entendida de uma forma peculiar: não se tratava apenas da arte erudita de elite, mas também daquela que se expressava nas manifestações culturais populares, afirmando o caráter ao mesmo tempo particular, nacional e universal de uma arte “autêntica” brasileira, que merecia proteção (FONSECA, 2005).

Após a reformulação e adaptação desse documento por Rodrigo Melo Franco de Andrade, em 30 de novembro de 1937, é promulgado o decreto-lei número 25, que cria o SPHAN e regulamenta o instituto do tombamento. Entretanto, a preocupação de Mário de Andrade com a valorização do elemento popular não foi contemplada. Como veremos à frente, a valorização da cultura popular passará a fazer parte das políticas do patrimônio apenas a partir do ano 2000, com a criação do conceito de patrimônio imaterial.

Tombamento de bens materiais

Na década de 1970, o principal instrumento do IPHAN foi o tombamento, ou seja, uma fórmula que possibilita até hoje um compromisso duplo: entre o direito pessoal à propriedade e a preservação de valores culturais. Em outros termos, essa equação tirava da linha do horizonte a figura da desapropriação para tornar algo patrimônio nacional. A justificativa para o tombamento de bens materiais era a proteção contra o crescimento acelerado das grandes cidades, a especulação imobiliária e a comercialização de bens móveis por colecionadores e antiquários. O valor histórico do bem material era um dos critérios para o seu tombamento, e

privilegiavam-se os bens imóveis dos séculos XVI, XVII e XVIII, sendo os primeiros bens inscritos predominantemente de arquitetura religiosa.

Os bens culturais materiais são classificados segundo sua natureza e enquadrados, segundo o Portal do IPHAN, em algum dos quatro *Livros do Tombo: Arqueológico; Histórico; de Belas artes; de Artes aplicadas*.¹

É importante ressaltar que o tombamento passa também a ser concebido como um instrumento político apropriado pela sociedade brasileira (FONSECA, 2005). Ter um bem tombado pode representar, para grupos socialmente desfavorecidos, uma valorização simbólica. O tombamento de bens representativos da presença negra no Brasil, como, por exemplo, o Terreiro da Casa Branca, em Salvador, evitou o despejo dessa casa de candomblé centenária, além de reconhecer sua singularidade. Entretanto, os tombamentos também podem ter um efeito negativo, como, por exemplo, a segregação social, como no caso do bairro do Pelourinho, em Salvador. Tal processo implicou no remanejamento e saída de moradores antigos (de menor renda) dessa localidade, em consequência da especulação imobiliária (FONSECA, 2005).

Registro de bens imateriais

São considerados patrimônio imaterial bens imateriais, bens intangíveis, e práticas sociais, conhecimentos e técnicas associados a comunidades ou grupos, como, por exemplo, festas, comidas, danças, folguedos, rituais e conhecimentos tradicionais, entre outros. É importante observar que esse tipo de patrimônio, apesar de ter a intangibilidade como característica, também possui uma dimensão material, ou seja, trata-se com frequência de algo que podemos tocar, como objetos religiosos, alimentos, lugares, instrumentos musicais, roupas etc. Contudo, o que sobressai são características imateriais, ou

seja, o conhecimento que é produzido e passado por gerações, o saber acionado para preparar uma determinada comida, o repertório e as formas de cantar e dançar de uma determinada festa, os valores religiosos e morais de algum ritual, a tradição de preparo de algum objeto.

O conceito de patrimônio imaterial foi criado primeiramente pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) para proteger os rituais e manifestações culturais de determinadas populações. Posteriormente, tal preocupação foi adotada no Brasil pelo IPHAN, que desenvolveu políticas públicas para proteger também os bens imateriais. Foi criado o Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial como patrimônio cultural brasileiro. Entretanto, vale destacar, como já apontado, que Mário de Andrade, em seu anteprojeto do SPHAN, já considerava bens de natureza imaterial como patrimônio.

A noção de patrimônio imaterial é empregada para registros de festas, danças e artesanatos, por exemplo. Diferentemente dos patrimônios de pedra e cal, esses patrimônios não são tombados, e sim registrados, já que sua “natureza”, segundo o IPHAN, é eminentemente imaterial. No Brasil, os tipos de patrimônio imaterial podem ser classificados de acordo com suas características e são divididos, segundo o Portal do IPHAN, em quatro *Livros de Registro: de Saberes; de Festas e celebrações; de Formas de expressão; de Lugares*.

Alguns dos bens imateriais ligados à comida são: Ofício das paneleiras de Goiabeiras-ES: *Livro de Registro dos Saberes*, 2002; Ofício das baianas de acarajé: *Livro de Registro dos Saberes*, 2004; Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e da Serra da Canastra e do Salitre: *Livro de Registro dos Saberes*, 2008; Sistema agrícola tradicional do Rio Negro (AM): *Livro de Registro dos Saberes*, 2010; Produção tradicional e práticas

socioculturais associadas à cajuína no Piauí: *Livro de Registro de Saberes*, 2014; Modo de fazer cuias no Baixo Amazonas: *Livro de Registro dos Saberes*, 2015.

Analisei a seguir o caso do registro do Ofício das baianas de acarajé, primeiramente expondo a lógica do IPHAN para a realização desse registro. Posteriormente, buscarei compreender como as baianas de acarajé interpretaram esse processo de patrimonialização de seus saberes.

Sistema culinário e categorias nativas

O pedido de registro do Ofício das baianas de acarajé como “bem imaterial” foi proposto pela Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia (ABAM), pelo Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia / CEAO. O ofício foi inscrito no *Livro dos Saberes do Patrimônio Imaterial* como “patrimônio cultural brasileiro” em 2004. Aqui temos a conjugação de uma associação civil que organiza as baianas de acarajé, um órgão federal da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas e um terreiro de candomblé tombado pelo IPHAN em 2000, onde o então ministro da cultura Gilberto Gil foi iniciado.

No parecer do registro do ofício, o antropólogo da Universidade de Brasília Roque de Barros Laraia ressaltou que a prática tradicional estava sendo ameaçada pelo surgimento recente do “acarajé de Jesus”, vendido pelos adeptos das religiões evangélicas. Nesse contexto de divergências religiosas, a ressignificação do acarajé pelos “bolinhos de Jesus” tornou-se objeto de discordância entre as baianas pertencentes às religiões afro-brasileiras, que enfatizam a “origem” do acarajé nos terreiros.

A vinculação das baianas de acarajé com as religiões afro-brasileiras mostrou-se fundamental para a compreensão da perspectiva nativa sobre o patrimônio. Trata-se de uma relação primordial de reciprocidade (MAUSS, 2003) entre humanos

e divindades. Por muitas baianas serem filhas de Iansã, havia benefícios dados por ela, assim como a obrigação de agradá-la. Para as baianas, o fato de que “agora, somos patrimônio” também era uma dádiva recebida dessa relação com a divindade. Desta forma, pode-se dizer que a categoria jurídica “patrimônio” também é incorporada em seu sistema.

Partindo da ideia de “biografia dos objetos” (KOPYTOFF, 1986), percebi que para compreender a categoria patrimônio em termos nativos era necessário apreender a forma como as baianas de acarajé vinculavam o seu ofício à própria história de vida (BITAR, 2011). As baianas concebem sua trajetória de vida como estando completamente vinculada a esta comida. Kopytoff (1986) argumenta que os objetos – no caso, a comida – também possuem uma história de vida, podendo assumir diversos significados conforme o contexto.

Nos estudos sobre patrimônio acontece, muitas vezes, uma confusão quanto ao uso e à interpretação da categoria “patrimônio”. O que o IPHAN entende por patrimônio? E como seus “detentores” compreendem o termo? Em minha dissertação de mestrado, pesquisei o ponto de vista nativo sobre a patrimonialização do Ofício das baianas de acarajé (BITAR, 2011). Utilizei a perspectiva teórico-metodológica de buscar compreender o “sistema culinário” (GONÇALVES, 2007) em que as baianas de acarajé estão inseridas. Tal sistema se caracteriza pela interdependência e pluralidade de seus elementos constituintes, que abrangem: uma classificação do que é considerado alimento; o reconhecimento do que é considerado um bom ingrediente; quem adquire e com quem se adquire o alimento; como e por quem o alimento é preparado; como e por quem é consumido; quem limpa e como são dispostos os restos. Trata-se de um instrumental metodológico e analítico para a apreensão dos significados sociais e simbólicos atribuídos à comida em determinado contexto.

As baianas diziam comumente que “agora, que somos patrimônio” teriam mais direitos e reconhecimento, por exemplo. Elas pensavam que com o registro deveriam também receber algo, pois questionavam: “para que serve isto”? Muitas baianas usavam o certificado do IPHAN como um “certificado das baianas” para pleitear, por exemplo, a legalização de seus pontos de trabalho junto à Prefeitura. Elas afirmavam que, por serem patrimônio nacional, tinham o direito assegurado de trabalhar em qualquer parte do território brasileiro. Com isso, diferenciavam-se dos ambulantes, pessoas que vendem seus produtos na rua, mas que não são consideradas patrimônio.

Também se valiam do registro do ofício para demarcar suas diferenças com as adeptas das igrejas evangélicas. Afirmavam, por exemplo, que elas poderiam até vender – muitas delas são inclusive filiadas à ABAM – mas deveriam obedecer às regras de vestimenta, usando bata, saia rodada, torço e, principalmente, os colares de contas. Sabemos que todos esses itens têm profunda ligação com as religiões afro-brasileiras. Por isso, era também uma forma de demarcar o significado religioso do acarajé. Foi proibido pela ABAM o uso de bíblias sobre os tabuleiros (que demarcam os “bolinhos de Jesus”), pois, afirmavam as baianas, no dossiê do IPHAN estavam registradas todas as características de uma baiana de acarajé.

Considerações finais

Foi interessante, por meio da pesquisa, observar a maneira como as políticas públicas são apropriadas pelos beneficiados, e como eles interpretam e fazem uso desses mecanismos de proteção de formas específicas. A realidade social traz desafios para as formas da patrimonialização de bens, mas ela deve ser bem compreendida para o fomento de políticas públicas inclusivas e que dialoguem com os agentes

envolvidos. Por esse motivo é relevante observar como os detentores estão interpretando o processo de patrimonialização de seus saberes.

O principal argumento para preservar bens imateriais e materiais é sua iminente possibilidade de perda (GONÇALVES, 2002). No caso dos bens materiais, geralmente o tombamento é acionado quando algum local, cidade, objeto artístico está sob ameaça de se extinguir. Já os bens imateriais são registrados quando o fluxo de uma manifestação cultural está diminuindo, e já não é mais passada para as futuras gerações. No caso do “ofício das baianas de acarajé” havia a ameaça direta de apropriação cultural com o “bolinho de Jesus”.

É importante ressaltar que o registro não presuppõe que o bem imaterial vai permanecer imutável. As mudanças são processos inevitáveis. O registro do patrimônio imaterial pretende apenas ter uma referência sobre como certas manifestações ocorrem e quais as modificações que sofre ao longo do tempo. Ele não pretende que esse bem imaterial se torne estático.

REFERÊNCIAS

BITAR, Nina Pinheiro. *Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2011.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2005.

GONÇALVES, *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônio*. Rio de Janeiro: Coleção Museu, Memória e Cidadania, 2007.

_____, José Reginaldo Santos. *Retórica da Perda*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002.

IPHAN. *Arquivo Noronha Santos*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 10 de out. de 2022.

KOPYTOFF, I. The cultural biography of things: commoditization as process. In: APPADURAI, A (Org.). *The social life of things: commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 64-91, 1986.

MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

Nota

1. Para consultar a lista de bens tombados, acessar o Arquivo Noronha Santos (IPHAN).





Isabel Drumond Braga

A PATRIMONIALIZAÇÃO DA
DOÇARIA PORTUGUESA:
OS PRODUTOS DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA PROTEGIDA

A comida atua como uma linguagem que nos leva ao conhecimento da história do abastecimento, da cultura e das relações sociais de um povo. Por meio do estudo de hábitos alimentares e formas de sociabilidade, buscamos analisar o fazer de cada coletividade e a forma como ocorre a afirmação do local. Desse modo, tais hábitos, tanto no espaço doméstico quanto na alimentação fora do lar, configuram-se como ângulos privilegiados de análise da cultura e da identidade das sociedades. Por intermédio deles, é possível recuperar, em microescala, processos sociais e suas mudanças.

(Mônica Chaves Abdala, 2016, p. 14)

Serve a frase em epígrafe para esclarecer a posição metodológica assumida neste texto. A abordagem que se segue pretende contextualizar e perceber de que forma as políticas de salvaguarda do património cultural imaterial repercutiram na patrimonialização da gastronomia, em concreto da doçaria portuguesa, através da Indicação Geográfica Protegida (IGP). Neste contexto, a opção recaiu numa abordagem que se foca na preparação dos processos com vista à obtenção de resultados que permitirão melhorar a imagem dos produtos, tornando-os sinónimos de qualidade e, em última instância, de procura por parte dos consumidores. Sabendo-se que a doçaria portuguesa é conhecida dentro e fora do país como uma área da gastronomia que apresenta qualidade e diversidade, questiona-se se essas características permitiram aos doces portugueses assumirem relevância quantitativa no momento de obter certificação.

1. Património cultural imaterial e gastronomia

Associar património e gastronomia implica explicitar algumas questões prévias. Esclareça-se que a partir de 1999, com a aprovação da nova Política Agrária Comum (PAC), conhecida como Agenda 2000, a União Europeia pretendeu uma modernização do setor agrícola que deveria permitir a existência do mundo rural ativo, empenhado na conservação da paisagem e na produção de alimentos de qualidade. Deste modo, incentivava-se igualmente a redescoberta dos espaços, fornecendo-lhes potencial turístico. O campo deverá revalorizar os recursos produtivos bem como as potencialidades culturais locais, tais como as festas, os rituais, o artesanato e a gastronomia, diversificando as atividades económicas. Eis uma forma de dotar o mundo rural de novos usos. Neste sentido, um

dos interesses da PAC consiste na revitalização dos produtos locais de qualidade, intervindo através da promulgação de normas de segurança e de controlo da indústria alimentar, valorizando saberes tradicionais e, em alguns casos, ecossistemas específicos (BAENA; CRIADO; FERNÁNDEZ, 2003, p. 166-167/ANJOS; CALDAS; CRIADO, 2011, p. 26). Os produtos locais assumiram, deste modo, um novo significado, permitindo um regresso ao passado em outros moldes, beneficiando de processos de rotulagem, de comercialização e de distribuição atualizados, dando resposta a uma procura diferenciada. Na feliz expressão de alguém, tornaram-se “embaixadores dos locais de origem” (ANJOS; CALDAS; CRIADO, 2011, p. 26).

À PAC não escapa a conservação do património e essa realidade foi coadjuvada por outras determinações. Na 32ª sessão da UNESCO, levada a efeito em outubro de 2003, estabeleceu-se uma convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial, o qual foi definido como:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana. (UNESCO, 2003)

No seguimento, explicitou-se que o referido património cultural imaterial se manifesta em

tradições e expressões orais, incluindo a língua, as artes do espetáculo, as práticas sociais, os rituais e atos festivos, os conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo, e as técnicas artesanais tradicionais. Neste sentido, a salvaguarda implica as medidas que visam assegurar a viabilidade desse património, tais como a identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão – essencialmente pela educação formal e não formal – e revitalização de seus diversos aspetos (UNESCO, 2003). Assim, cada Estado deverá tomar medidas necessárias para a salvaguarda do referido património, identificando-o, inventariando-o e defendendo-o, levando a cabo políticas orientadas para a sua valorização, criando ou designando organismos competentes para a sua salvaguarda, fomentando estudos científicos, técnicos e artísticos e adotando medidas jurídicas, técnicas, administrativas e financeiras (UNESCO, 2003).¹

Foi a partir desse pressuposto que se abriram as portas ao entendimento de que a gastronomia integra o património cultural imaterial da humanidade². Assim, entre 2008 e 2019, a UNESCO reconheceu nove processos de confeção alimentar, a saber: a gastronomia *gourmet* francesa, a comida mexicana de Michoacan, *washaku*: a comida japonesa, a dieta mediterrânica, o *lavash* arménio, o pão de gengibre da Croácia, o *kimchi* da Coreia do Norte, a mastilha da Grécia e o café turco. Entretanto, a UNESCO entendeu misturar sob a mesma designação produtos concretos, dietas e formas de preparar a comida. Por outro lado, muitas outras medidas foram sendo tomadas, no sentido de valorizar os produtos e os preparados de cada país e região, e entre estas contam-se a certificação pela Indicação Geográfica.

2. Certificação dos produtos

Não obstante alguns países da União Europeia terem promulgado legislação própria destinada à proteção de certos produtos e celebrado acordos multilaterais,³ só em 1992 foram criadas as designações DOP e IGP, as quais não incluíam nem as bebidas alcoólicas nem as espirituosas. O regulamento 2081/92 CE, de 14 de julho de 1992,⁴ foi modificado e substituído pelo 2006/510, de 20 de março 2006.⁵ Antes, em 1993, outras disposições criaram a menção Especialidade Tradicional Garantida (ETG) pelo regulamento CEE 1848/93 da Comissão, que estabeleceu as normas de execução do CEE 2082/92.⁶ Outras disposições foram acrescentadas em 2012, designadamente em relação ao regime de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios,⁷ e em 2019, estabelecendo diretrizes para a rotulagem desses produtos.⁸

A União Europeia desenvolveu uma política que tem como objetivo proteger os produtos com características únicas, ligando-os às origens geográficas e aos saberes e fazeres tradicionais. Assim, os nomes dos produtos podem incluir Indicação Geográfica, caso tenham uma ligação específica com o local onde são feitos. O reconhecimento dessa indicação permite ao consumidor confiar e distinguir a qualidade dos produtos, incentivando simultaneamente os produtores a torná-los melhores. Os que são exteriores à União Europeia podem igualmente ser registados como de Identificação Geográfica, caso o país de origem tenha um acordo bilateral ou regional com a União Europeia, o qual incluía a proteção mútua dos nomes.⁹

A proteção do nome inclui três possibilidades de certificação dos produtos de uma determinada região e com um modo de produção tradicional: Indicação Geográfica Protegida (IGP), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG), imediatamente reconhecíveis pelos símbolos que ostentam.

As diferenças entre as três certificações estão relacionadas com a quantidade dos bens da região utilizados e com a parte do processo que ali acontece. Assim, os produtos IGP são os que enfatizam a relação entre a região geográfica específica e o nome do produto, salientando uma qualidade particular, uma reputação ou outra característica essencial à sua origem geográfica. Pelo menos uma parte da produção, processamento ou preparação tem que ser feita na região. No caso do vinho, exige-se que no mínimo 85% das uvas usadas sejam oriundas da região em que o vinho é feito. Os produtos DOP são os que têm maiores ligações com a região onde são produzidos, isto é, produtos gastronómicos, agrícolas e vinhos cujas produção, processamento e processo de preparação têm lugar numa região específica. No caso dos vinhos, todas as uvas têm que ser provenientes da região em que se produz. Os produtos ETG são os que se salientam pelos aspetos tradicionais tais como o modo como o produto é feito ou a sua composição, ligando-o a uma área geográfica específica.

Para obter a certificação, os produtores da União Europeia precisam de estabelecer as especificações do produto e vinculá-lo à área geográfica. O pedido é enviado às autoridades nacionais para análise e depois à Comissão Europeia, que o examinará. No caso dos produtores exteriores à União Europeia, os pedidos podem-lhe ser enviados diretamente ou através das autoridades nacionais. As análises dos pedidos relativos a produtos agrícolas e de gastronomia demoram um máximo de seis meses, as das bebidas espirituosas um máximo de 12 meses, e as do vinho não têm prazo.¹⁰

Os nomes dos produtos registados como de Identificação Geográfica ficam legalmente protegidos contra imitações e usos indevidos pelo sistema IPPs, isto é, pelo sistema de propriedade intelectual da União Europeia, resultante de um acordo específico assinado para o efeito.¹¹ Às autoridades de cada

país cabe a tomada de medidas necessárias para proteger os produtos certificados no seu território bem como impedir a produção ou comercialização ilegal de produtos que utilizem seu nome.

3. Os produtos certificados portugueses

Na plataforma *Produtos Tradicionais Portugueses* encontram-se os produtos que foram objeto de certificação, num total de 143. Deste modo, em 30 de julho de 2019, podemos verificar que temos apenas um produto ETG, o bacalhau de cura tradicional portuguesa; 65 produtos DOP, entre eles 14 tipos de queijo, nove de mel, diversas carnes e frutos como a ameixa de Elvas, a amêndoa do Douro, o ananás dos Açores, a anona da Madeira, a castanha da Padrela, a castanha da Terra Fria, a castanha dos Soutos da Lapa, a castanha de Marvão-Portalegre, a cereja de São Julião, a maçã bravo-esmolfe (Beira Alta), a maçã riscadinha de Palmela, o maracujá dos Açores e a pera rocha do Oeste; e 77 produtos IGP. Neste último grupo contam-se diversas carnes e enchidos, frutos como citrinos do Algarve, ginja de Óbidos e de Alcobaça, maçã da Beira Alta, maçã da Cova da Beira, maçã de Alcobaça, maçã de Portalegre, meloa de Santa Maria (Açores) e pêssego da Cova da Beira. Além dos seguintes doces: ameixa de Elvas (em calda), amêndoa coberta de Moncorvo, fogaça da Feira, ovos-moles de Aveiro,¹² pão-de-ló de Ovar e pastel de Tentúgal. Neste universo, a doçaria representa apenas 2,4% dos produtos certificados, o que choca frontalmente com a diversidade e qualidade da doçaria portuguesa. Apenas as ameixas em calda de Elvas são DOP, os doces restantes são IGP.

Pelo portal tem-se acesso aos despachos pelos quais se ordena a proteção da denominação dos produtos, ao regulamento da execução da União Europeia, bem como a diversas informações sobre os produtos certificados, que vão desde a área geográfica, aos organismos de controlo e certificação,

passando pelo relevante caderno das especificações, no qual constam as características dos doces, os ingredientes, os utensílios e os modos de produção. Todo esse processo para os produtos portugueses é das duas últimas décadas. No caso dos seis doces em causa, refiram-se os anos de 2015 a 2019, com exceção da ameixa de Elvas, cuja obtenção do estatuto DOP datou de 1996.

No portal, cada produto apresenta ainda indicações sumárias sob a forma de descrição e de método de produção, nas quais se realçam as especificidades. Assim, por exemplo, no caso das ameixas de Elvas, o único doce DOP, pois as ameixas também são consumidas em fresco, pode ler-se:

Descrição: a ameixa de Elvas DOP é uma ameixa pertencente à variedade Rainha cláudia da espécie *Prunus domestica*.

Método de produção: O clima e o solo desta região são adequados para o crescimento deste tipo de ameixa. As altas temperaturas registadas particularmente no tempo de amadurecimento resultam em frutas muito doces. Estas ameixas são vendidas frescas (ameixa fresca), secas (ameixa em passa) ou em calda [...]. Em pouco mais de cem anos, esta fruta recebeu 203 prémios internacionais e nacionais. (PORTUGAL, [s.d.])

No caso da fogaça da Feira, esclarece-se:

Descrição: Fogaça da Feira IGP é um pão doce com leve sabor e aroma a limão e canela, de tonalidade acastanhada e forma cónica estilizando no topo quatro bicos. É constituída por uma massa solta e leve, de cor ligeiramente amarelada, com pequenas perfurações sendo estaladiça no exterior. Comercialmente pode apresentar-se embalada, a granel ou congelada, sob vários tamanhos, desde que a altura

da Fogaça da Feira respeite uma variação de 35% para mais ou para menos, em relação ao diâmetro da base. Pode apresentar-se ainda em metades e/ou fatiada.

Método de produção: Salienta-se o enrolamento da massa em cone que deve ser executado sempre no mesmo sentido, de baixo para cima. Esta fase depende inteiramente do saber fazer local, quer pela avaliação das condições climáticas (que podem influenciar a maturidade da massa) quer pelo adestramento manual necessário para garantir a forma final que a caracteriza. Já durante a cozedura, são retiradas para fora do forno e, à mão, separam-se os cortes no topo. Depois, retornam ao forno até estarem devidamente cozidas. Esta operação é determinante para que o calor penetre no interior das fogaças, cozendo-as uniformemente, apresentando-se a massa solta e leve por dentro, graças à harmonia do tempo e da temperatura de cozedura. Esta operação é essencial para que as fogaças depois de cozidas apresentem o aspeto pelo qual são conhecidas: a representação das torres do Castelo da Feira, estando a avaliação do momento oportuno para o fazer dependente da experiência e sensibilidade do fogaceiro. (PORTUGAL, [s.d.]

Ou, no caso dos ovos-moles de Aveiro:

Descrição: Ovos Moles de Aveiro é o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual, envolvidos em hóstia, que pode ou não ser coberta com uma fina camada de calda de açúcar ou de chocolate, ou acondicionados diretamente em barricas de madeira ou de porcelana. O produto pode ainda ser comercializado ultracongelado. Têm cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e

o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultantes das reações químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo.

Método de produção: os ovos-moles de Aveiro são obtidos unicamente a partir das seguintes fases específicas de produção: Preparação da calda de açúcar; Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar; Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar); Arrefecimento e repouso da massa; Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana; Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate. (PORTUGAL, [s.d.]

A observação dos seis doces mostra claramente três tendências: uma, a presença de doces que fazem recurso a um número exagerado de ovos, no âmbito de uma prática secular que caracteriza a doçaria portuguesa de consumo palaciano e conventual em dias festivos desde o século XVI, caso dos ovos-moles de Aveiro, do pão-de-ló de Ovar e do pastel de Tentúgal; outra, que se refere a um tipo de pão doce, de consumo mais corrente e mais popular, igualmente de tradição secular, caso da fogaça da Feira; e uma última, que revela a forte presença de frutos conservados em açúcar na doçaria portuguesa. As amêndoas constituem uma exceção neste panorama, embora reflitam o uso de um produção enraizada quer no Algarve quer em Trás-os-Montes, confeitadas de per si e não, como é mais comum, integradas nos doces de ovos ou em massapão.

A falta de recurso a historiadores leva a que a fundamentação de determinadas afirmações esteja

ausente quer nos cadernos de especificações quer na página de cada produto. No caso dos produtos de pastelaria esse problema é particularmente gritante quando se refere a origem conventual de todos os doces de ovos quando, na atualidade, se documenta cabalmente a produção de doces mas em caso algum a sua invenção.¹³ No portal aparecem essas informações no caso dos ovos-moles de Aveiro e do pastel de Tentúgal, ignorando-se a diferença entre fazer-se um doce num determinado espaço e inventá-lo nesse mesmo espaço. Outro aspeto a ser salientado é o desconhecimento das realidades anteriores ao século XX. Por exemplo, no caso das amêndoas cobertas – documentadas pelo menos desde seiscentos, embora não associadas a Moncorvo, quer iconograficamente numa tela de Josefa de Ayala quer em correspondência particular–, ¹⁴ no caderno de especificações apenas se referem dados para o século XX.

Além da certificação dos produtos, alguns contam com confrarias gastronómicas que os promovem e ajudam ao processo de patrimonialização. No caso dos doces aqui referidos, a dos ovos-moles (CONFRARIA DOS OVOS-MOLES, c.2015) integra inclusivamente o Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas (CEUCO), uma organização

cuja finalidade é a promoção e a defesa dos produtos agroalimentares e gastronomia de qualidade, dos respetivos países da União Europeia, onde existam Confrarias ou Associações com os mesmos fins, mantendo o legado histórico dos costumes dos respetivos povos, comarcas ou regiões, valorizando os territórios para incremento do conhecimento do turismo, com a finalidade de evitar o desaparecimento de tradições em torno da cultura dos nossos vinhos e gastronomia. (CEUCO, 1997)

Os restantes doces têm igualmente confrarias de per si ou integrados em confrarias gastronómicas generalistas. Assim, o pão-de-ló de Ovar encontra representação na Confraria Gastronómica do Concelho de Ovar (c.2022), a amêndoa coberta de Moncorvo está inserida na Confraria da Amêndoa do Douro Superior [s.d.], as ameixas de Elvas, na Confraria dos Saberes e Sabores de Elvas, enquanto o pastel de Tentúgal apresenta uma confraria própria, a da Doçaria Conventual de Tentúgal (c.2022), tal como a fogaça da Feira (CONFRARIA DA FOGAÇA DA FEIRA, [s.d]). Refira-se que estas agremiações nem sempre se preocupam em documentar e fundamentar as matérias pertinentes sobre os produtos que promovem, dando particular relevância ao presente, com as festas e feiras gastronómicas e com encontros à volta da mesa. A procura de pessoas qualificadas para levar a efeito estudos de caráter científico sobre os produtos não é tida em conta.

4. Em jeito de balanço

A certificação dos produtos alimentares permite fortalecer a identidade local, dela se esperando crescimento económico e coesão social, obtida pelo melhor conhecimento das raízes culturais comuns. Os produtos viajam sem perder a origem espacial, ao mesmo tempo que se asseguram ao consumidor longínquo a qualidade e a legitimidade do produto, alheio a falsificações. Consequentemente, a certificação aparece como um instrumento de comunicação com o consumidor, um meio de defesa do produto e um fator de mobilização com efeitos no desenvolvimento local.¹⁵

Tal reconhecimento pode ser entendido como uma forma de preservação de parte do património gastronómico. Se bem que os produtos e os pratos resultem de experiências antigas, elaboradas e reelaboradas de acordo com os preceitos dos grupos, levadas a efeito através de processos lentos, morosos,

cansativos e ritualizados num constante apelo à tradição que vai criando padrões alimentares, também não é menos verdade que ao entender-se a comida como um fator identitário, procuram recuperar-se os saberes fazeres regionais e locais intrinsecamente ligados às construções intelectuais e políticas de cada momento. Afinal, as práticas alimentares dos diferentes locais são saberes que lhes conferem identidades específicas.

De qualquer modo, a recuperação ou a preservação das práticas culturais e dos saberes fazeres tradicionais não consegue ocultar o dinamismo sempre patente nas adaptações resultantes quer do domínio de novas técnicas, quer do recurso a novos objetos e utensílios, quer ainda do cunho individual de cada um dos que intervêm no processo de preparação alimentar, sem esquecer a legislação restritiva relativamente a determinados bens, como por exemplo o uso de colheres de pau ou de tachos de cobre. Urge, pois, documentar e inventariar as práticas tradicionais, reconhecer singularidades e valorizar memórias, sem perder de vista que, como afirmou Jean-Claude Ribaut (2014, p. 12), “*la cuisine aura toujours un passé et les recettes anciennes sont toujours réinventés*”.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Comida, patrimônio e sustentabilidade: a experiência transformadora do Igarapé bem temperado. In: AGUIAR, Leticia Cabral (Org.). *Igarapé bem temperado: patrimônio culinário de sustentabilidade – principais receitas*. Igarapé: IBT., p. 13-28, 2016.
- ACAMPORA, Teresa; FONTE, María. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*, Bogotá, v. 7, p. 191-212, 2007.
- ALVES, Ana Cláudia Lima e. A comida como patrimônio cultural. *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.
- ANJOS, Flávio Sacco; CALDAS, Nádia Velleda; CRIADO, Encarnación Aguilar. Estrategias de valorización de productos locales en España y Brasil. *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 23-29, 2011.
- BAENA, Merino Dolores; CRIADO, Encarnación Aguilar; FERNÁNDEZ, Mercedes Migens. Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural en el ámbito de la globalización. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 9, n. 20, p. 161-183, 2003.
- BRAGA, Isabel Drummond. Ovos, ovos, ovos e mais ovos: cultura, economia, dietética e gastronomia. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Coimbra, v. 13, p. 399-432, 2013.
- _____. *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015.

CEUCO. *Gastronomias*, 1997. Disponível em: <http://www.gastronomias.com/confrarias/>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

CONFRARIA DA AMÊNDOA DO DOURO SUPERIOR. Torre de Mocervo, [s.d.]. Disponível em: <http://ptsabores.com/confraria-da-amendoa-do-douro-superior/>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

CONFRARIA DA DOÇARIA CONVENTUAL DE TENTÚGAL. Tentúgal, c.2022. Facebook: cdstentual. Disponível em: <https://www.facebook.com/cdctentugal>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

CONFRARIA DA FOGAÇA DA FEIRA. Santa Maria da Feira, [s.d.]. Disponível em: <https://confrariadafogaca.wixsite.com/confraria-fogaca/histria>. Acesso: 30 de jul. de 2019.

CONFRARIA DOS OVOS-MOLES. Aveiro, c.2015. Disponível em: <http://www.confrariadosovosmolesdeaveiro.pt/>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

CONFRARIA GASTRONÓMICA DO CONCELHO DE OVAR. Ovar, c.2002. Facebook: confrariaovar. Disponível em: <https://www.facebook.com/confrariaovar.pt>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA. Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial* de 24/07/1992. Disponível em: <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/7332311d-d47d-4d9b-927e-d953f9e79685>. Acesso em: 31 de jul. de 2019.

_____. Regulamento (CEE) n.º 1848/93 da Comissão, de 9 de Julho de 1993, que estabelece

as normas de execução do Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial* de 10/07/1993. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:31993R1848&rid=1>. Acesso em: 1 de ago. de 2019.

COMUNIDADE EUROPEIA. Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial* de 31/03/2006. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>. Acesso em: 31 de jul. de 2019.

GOMES, João Pedro. Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652). In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho de (Orgs.). *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014. p. 213-325.

LISBOA. *Acordo de Lisboa*, modificado em 28 de setembro de 1979. Disponível em: https://www.wipo.int/lisbon/en/legal_texts/. Acesso em: 1 de ago. de 2019.

PORTUGAL. *Decreto n.º 22/75*, de 22. de janeiro de 1975. Acto de Estocolmo da Convenção de Paris para a Protecção da Propriedade Industrial. Disponível em: <https://gddc.ministeriopublico.pt/sites/default/files/documentos/instrumentos/dec22-1975.pdf>. Acesso em: 29 de jul. de 2019.

_____. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. *Ameixa de Elvas*. [s.d.]. Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/>

cat/frutos-frescos/955-ameixa-d-elvas-dop. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

_____. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. *Fogaça da Feira*. [s.d.]. Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pao-e-produtos-de-panificacao/598-fogaca-da-feira-igp>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

_____. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. *Ovos-moles de Aveiro* [s.d.]. Disponível em: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/580-ovos-moles-de-aveiro-igp>. Acesso em: 30 de jul. de 2019.

_____. Direção-Geral do Património Cultural. *Políticas públicas para o património cultural imaterial*. 2013. Disponível em: <https://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/publicacoes-sobre-patrimonio-imaterial/>. Acesso: 22 de jul. de 2019.

_____. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. *Denominações de Origem e Indicações Geográficas*. 2019. Disponível em: <https://inpi.justica.gov.pt/Documentos/Dossiers-Tematicos/Denominacoes-de-Origem-e-Indicacoes-Geograficashttps://inpi.justica.gov.pt/Documentos/Dossiers-Tematicos/Denominacoes-de-Origem-e-Indicacoes-Geograficas>. Acesso em: 29 de jul. de 2019.

RIBAUT, Jean-Claude. *Voyage d'un gourmet à Paris*. Paris: Calmann-Lévy, 2014.

UNESCO. *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*. Paris: UNESCO, 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-P-T-Portugal-PDF.pdf>. Acesso em: 20 de jul. de 2019.

UNIÃO EUROPEIA. *Intellectual property*. [s.d.]. Disponível em: <https://ec.europa.eu/growth/industry/intellectual-property/>. Acesso em: 29 de jul. de 2019.

_____. *GIs from non-EU countries protected in the EU under bilateral agréments*. 2019b. Disponível em: https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/food_safety_and_quality/documents/list-gis-non-eu-countries-protected-in-eu_en.pdf. Acesso em: 29 de jul. de 2019.

_____. *Registration of the name of a quality product*. [s.d.]. Disponível em: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/registration-name-quality-product_pt. Acesso em: 29 de jul. de 2019.

_____. Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial* de 14/12/2012. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151&from=PT>. Acesso em: 1 de ago. de 2019.

_____. Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014, estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial* de 19/06/2014. Disponível em: <https://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/dop-igp-etg>. Acesso em: 1 de ago. de 2019.

_____. Regulamento (UE) n.º 787/2019 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das

denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas. *Jornal Oficial* de 17/05/2019. Disponível em: <https://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/dop-igp-etg>. Acesso em: 1 de ago. de 2019.

Notas

1. Vejam-se resultados parciais de experiências levadas a efeito em Portugal, Espanha, França e Itália, em Políticas públicas para o património imaterial na Europa do Sul: percursos, concretizações, perspetivas (PORTUGAL, 2013).
2. Sobre esta realidade para o Brasil, cf. Ana Cláudia Lima e Alves, “A comida como património cultural” (2011).
3. As primeiras preocupações com a proteção dos produtos começaram cedo. A Convenção de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial, de 20 de março de 1883, foi revista em Bruxelas em 14 de dezembro de 1900, em Washington em 2 de junho de 1911, na Haia em 6 de novembro de 1925, em Londres em 2 de junho de 1934, em Lisboa em 31 de outubro de 1958 (com a presença de Portugal) e em Estocolmo em 14 de julho de 1967. Estas deliberações foram aprovadas em Portugal, em 1975, antes de o país integrar a União Europeia. No ano seguinte, em Portugal, foi criado o Instituto Nacional de Propriedade Industrial, pelo então Ministério do Comércio Externo, atualmente dependente do Ministério da Justiça, o qual é responsável pelo registo de marcas, patentes e designs, neste âmbito cabem igualmente as designações de origem, cujos registos passam a constituir Direito de Propriedade Industrial. No caso dos produtos artesanais tradicionais com Indicação Geográfica, além dos produtos comestíveis podem incluir-se outros desde que apresentem importância cultural, características que confirmam identidade própria e cuja produção implique relevância económica e social consubstanciada no número de artesãos que se dedicam a essa atividade. Tais são os casos, por exemplo, dos tapetes de Arraiolos, dos bordados da Madeira ou de Viana do Castelo. Veja-se: “Acto de Estocolmo da Convenção de Paris para a proteção da propriedade industrial” (PORTUGAL, 1975), Acordo de Lisboa (LISBOA, 1979) e Denominações de Origem e Indicações Geográficas (PORTUGAL, 2019).
4. Cf. Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA, 1992).
5. Cf. Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).
6. Cf. Regulamento (CEE) n.º 1848/93 da Comissão de 9 de Julho de 1993, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA, 1993).
7. Cf. Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (UNIÃO EUROPEIA (2012), e Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014, estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (UNIÃO EUROPEIA, 2014).
8. Cf. Regulamento (UE) n.º 787/2019 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas (UNIÃO EUROPEIA, 2019).
9. Veja-se a extensa lista – 1544 acordos com vários países, em 1 de abril de 2019 – em GIs from non-EU countries protected in the EU under bilateral agreements (UNIÃO EUROPEIA, 2019b).
10. Os formulários podem ser obtidos em Registration of the name of a quality product (UNIÃO EUROPEIA, [s.d.]).
11. Cf. Intellectual property (UNIÃO EUROPEIA, [s.d]).

12. Sobre os ovos-moles de Aveiro, cf. Isabel Drumond Braga, “Ovos, ovos, ovos e mais ovos: cultura, economia, dietética e gastronomia” (2013).
13. Sobre este assunto, cf. Isabel Drumond Braga, Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna (2015).
14. Cf. João Pedro Gomes, Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)” (2014).
15. Sobre estas questões, cf. Teresa Acampora, María Fonte, “Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local” (2007).

Noelia Carrasco Henríquez

NOTAS SOBRE LA
PATRIMONIALIZACIÓN
DE LAS CULINARIAS
TRADICIONALES

Desde hace un par de décadas, las culinarias tradicionales han venido a ocupar un nuevo lugar en las agendas del desarrollo económico de los territorios y también en los objetivos de recuperación y conservación de los conocimientos y ecosistemas. Estos procesos han implicado la movilización de recursos que buscan favorecer tanto las dinámicas del turismo y las gastronomías, como también los esfuerzos por reconocer y proteger ingredientes, recetas y personas, especialmente mujeres, que han sido portadores/as de sabidurías culinarias. No obstante, tras todas estas nuevas estéticas y escenarios que parecen dar valor a formas de cocinar y alimentarse que antes fueron ignoradas y despreciadas, se despliegan simultáneamente procesos de reivindicación de identidad y crítica al modelo de desarrollo centrado en el capital.

La antesala del desarrollo

Desde hace aproximadamente 20 años, de la mano del surgimiento de lineamientos globales dispuestos por la Unesco, vivimos en tiempos donde las comidas tradicionales han adquirido nuevos lugares. Cabe destacar que este no ha sido un proceso lineal ni una secuencia mecánica, sino un camino con muchos reveses, especialmente para las mujeres que protagonizan los espacios familiares y comunitarios de la producción y preparación de alimentos.

Los diseños del desarrollo económico y social de los países “subdesarrollados” estuvieron fuertemente marcados por la desintegración de sus sistemas socioculturales tradicionales (CARRASCO, 2022). Es decir, transitar hacia el desarrollo significó para gran parte del mundo, confrontar todo aquello que podría ser concebido y asociado a los denominados mundos o formas de vida tradicionales. Esta confrontación, implicó su rechazo, su negación, su ocultamiento. Tal y como señalan diversos autores, la expansión del desarrollo durante el siglo XX no sólo implicó el genocidio de muchos pueblos sino también la desaparición obligada de sus lenguas, sistemas religiosos, sistemas de organización política y especialmente, la ruptura de sus modos de relación con los ecosistemas.

El desarrollo entonces tuvo como principal motor el espíritu antropocéntrico heredado de las ideas de progreso y civilización, de acuerdo con el cual, la vida humana es el centro de todas las decisiones y proyecciones del presente y el futuro. El proyecto desarrollista condujo así, la configuración del modelo de sociedad universal donde lo humano fue definido desde los valores de las sociedades centradas en el capital. Allí, lo bueno, lo correcto, lo justo y lo apropiado, se instauró desde los cánones modernos que promovían reproducir los sistemas socioculturales europeos empapados de la revolución industrial,

la consolidación de los Estados y también de la propiedad privada. Frente a este modelo, que hoy sigue resultando demoledor, las sociedades indígenas y campesinas fueron vistas como el opuesto que debía ser superado. Por ello, se propiciaron normas e instituciones que tuvieron como principal finalidad erradicar sus sistemas de vida, y trasladar a la población hacia las referencias del progreso y la civilización.

A pesar de la fuerza que tuvieron los procesos de desarrollo sobre los territorios rurales del mundo subdesarrollado, en muchos casos la sobrevivencia estuvo acompañada de la conservación de las seguridades que los sistemas tradicionales proporcionaban a la población. Si bien los territorios se encontraban fuertemente empobrecidos debido a los avances progresivos e intensivos del modelo de sociedad moderna, la prevalencia de conocimientos y prácticas, especialmente en el seno de familias y comunidades, constituyó su principal fortaleza. No obstante, se fueron quedando atrás muchos repertorios, especialmente aquellos que daban cuenta de una conexión existencial e identitaria con la naturaleza. Estos forman parte de experiencias que hoy sólo sobreviven a través de las memorias, y que sólo con mucho esfuerzo y legítima dedicación, algunos pueblos están logrando reconocer y recuperar (HUENCHULAF; OBREQUE, 2021).

Por lo tanto, pensar hoy en día sería y críticamente las dinámicas del patrimonio cultural, conlleva necesariamente comprender este escenario previo. ¿A qué responde este interés actual por recuperar y poner en valor algo que hace pocas décadas atrás era considerado la antítesis de lo anhelado?, ¿en qué momento se produjo una nueva versión de la antes radical dicotomía entre tradición y modernidad?, ¿Cómo es que en la actualidad lo tradicional es bien valorado por las sociedades que continúan aspirando al desarrollo y la modernidad?

La patrimonialización de la alimentación y las cocinas tradicionales

La patrimonialización de los mundos tradicionales puede ser comprendida como la evidencia de que las dicotomías son siempre instrumentales a los fines políticos y económicos que encaminan a las sociedades. Lo tradicional fue la referencia de lo negativo y lo opuesto mientras ese mensaje biopolítico sirvió para despejar el camino y consolidar el control económico y cultural de las sociedades subdesarrolladas. Más allá de la radicalidad con la cual se negó oficialmente la diversidad cultural en muchos países del globo, el esfuerzo por homogeneizar los estilos de vida contó con muchas herramientas. Una de las máspreciadas fueron los sistemas científicos y universitarios, que instalaron en muchas latitudes subdesarrolladas la realidad de la movilidad social y, en el mejor de los casos, el despliegue asistencialista hacia quienes se mantuvieron apegados a sus mundos de vida tradicionales.

En este contexto, se continuó arrasando con sistemas productivos tradicionales y con variedades nativas de muchas especies que hoy se trabaja exhaustivamente por recuperar. Más aun, en el caso de algunos frutos de recolección, se considera en la actualidad que su conservación forma parte de la recuperación de los ecosistemas. En estos procesos, se está reconociendo no sólo el valor biológico o nutricional de los productos, sino también los conocimientos asociados a sus cuidados y sus usos culinarios.

Por todo lo anterior, hacemos un llamado a comprender críticamente los procesos de patrimonialización de los mundos tradicionales en general, y de las cocinas tradicionales en particular. Como es sabido, las cocinas forman parte de las dimensiones más íntimas de las familias y la vida doméstica. Acceder a ellas, especialmente en sociedades que han sido avasalladas con modelos externos que han subestimado históricamente su valor, no es

un camino obvio o conocido. Más aun, los acercamientos metodológicos a las cocinas tradicionales que efectivamente reconocen en ellas la presencia de sistemas de conocimiento, identidades y dignidad, son aquellos que proceden desde paradigmas epistemológicos críticos y horizontales. Es decir, podemos acceder al conocimiento fidedigno e integral de los sistemas alimentarios tradicionales, siempre y cuando adoptemos un prisma que nos permita recogerlos en su integralidad y complejidad, pero, ante todo, en conjunto con sus protagonistas.

Iniciativa de turismo culinario comunitario. Experiencia reciente en Chile

En 2012, se inició en Chile la ejecución de una iniciativa que permitió en diversos territorios sentar las bases de un enfoque plural para afrontar los desafíos que traía ya consigo, la promoción del turismo de intereses especiales. Este tipo de turismo se presentaba como una fórmula renovada y diferenciada del turismo de masas, que centraba su foco en las experiencias de pequeña escala, la creación de experiencias de calidad para los visitantes y sobre todo, la idea de un turismo cargado de novedad y vivencia, no sólo descanso y ocio.

Dado lo anterior, el Estado seleccionó y financió la iniciativa “Desarrollo del Arca del gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario comunitario”, la cual fue ejecutada entre los años 2012 y 2015 (CARRASCO; CID; FERNÁNDEZ, 2019). Se trató de una experiencia de alianzas y compromisos ético-políticos, de alcance nacional e internacional, en que se propuso cruzar los objetivos de la soberanía alimentaria con los nuevos ritmos del turismo y el desarrollo económico local. Las alianzas fueron concertadas en torno a un equipo de especialistas de ciencias sociales – antropología, sociología y geografía – de la Universidad de Concepción – y tuvieron como respaldo nacional a la Asociación

Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas – ANA-MURI – y al entonces Consejo Nacional de la Cultura y las Artes a través de su Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial. Como apoyo internacional, la iniciativa contó con el respaldo y la participación de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. Por último, para la ejecución del trabajo en los distintos territorios que fueron invitados a la iniciativa, el proyecto estableció convenios con dos importantes ONG’s nacionales: el Centro de Educación y Tecnología CET SUR, y el Centro de Investigación en Medicina y Agroecológica, CIMASUR.

Los territorios invitados a participar de este proyecto fueron identificados siguiendo criterios geopolíticos, permitiendo así la integración de comunidades activas en los resguardos de sus conocimientos y formas de vida tradicionales, asociados directamente con ecosistemas de especial importancia para la conservación de la biodiversidad. Todo ello representaba justamente lo que estos nuevos turismos comenzaban a buscar, y constituía a su vez una oportunidad para pensar de otro modo el desarrollo económico local.

En su ejecución, la iniciativa partió con conformar grupos de trabajo en los alrededores de la cordillera de Nahuelbuta, región del Biobío, y en los cordones montañosos de la provincia de Llanquihue y Chiloé, región de los Lagos. En todos los casos, se fueron estableciendo redes de trabajo con mujeres y agrupaciones de turismo local, apoyados por profesionales de los respectivos municipios. En la segunda etapa, se desarrolló un programa de formación que ensayó estrategias de intercambio horizontal y diálogo de saberes. Finalmente, el proyecto concluyó con la elaboración de una serie de documentos de difusión entre los cuales destacó el Atlas de Turismo Culinario Comunitario del Centro Sur de Chile.

El primer año del proyecto las actividades se concentraron en el diagnóstico participativo de los

recursos disponibles para posteriormente pensar en conjunto las formas que podría adoptar en turismo culinario y comunitario en cada territorio. En este proceso, el uso de la etnografía colaborativa permitió al equipo recoger la inquietud y distancia inicial de muchas mujeres con respecto a la posibilidad de ofrecer sus comidas a visitantes desconocidos (turistas). Si bien en todos los casos hubo una disposición positiva e interesada en caminar hacia el desarrollo de ofertas para el turismo, el inicio de este proceso estuvo marcado por la desconfianza derivada justamente de los tiempos previos en que estos mundos tradicionales fueron ignorados y despreciados.

En este inicio, las mujeres se preguntaban “¿realmente querrán conocer y probar nuestras comidas?”, “¿creen ustedes que [los turistas] podrán valorar estos platos tan sencillos que hacemos con nuestras hierbas y lo que producimos acá?”. Por ello, el acercamiento metodológico para iniciar el trabajo con las culinarias tradicionales no podía ser únicamente un trabajo sobre la cocina, las recetas y la puesta en escena gastronómica. El equipo debió diseñar un proceso situado, es decir, involucrando a las mujeres y su escena de vida dentro del proceso mismo de investigación acción, y en ningún caso como un objeto de estudio al estilo científico convencional.

Este proceso, estuvo marcado por el uso de estrategias que persiguieron insistentemente sentar las bases de una horizontalidad, donde las mujeres portadoras del conocimiento y protagonistas de las futuras performances con los visitantes se asumieran efectivamente como tales. Para ello fue necesario conversar extendidamente sobre las décadas previas, en que las cocinas habían sido sólo un lugar íntimo de cada familia, y donde se revelaban las relaciones con el entorno, con la estacionalidad y el clima, con las estructuras sociales y de género en cada familia y, por supuesto, con la herencia y la transmisión del conocimiento.

Por ello el proyecto asumió desde su primera etapa, que las culinarias tradicionales no podían ser abordadas como un objeto de transformación para su mecánica puesta en valor. La reflexión colectiva que se fue produciendo junto a las mujeres constituyó un camino que debíamos transitar en conjunto, incluidos los/as funcionarios municipales y de los demás organismos que formaban parte del proyecto. En este tránsito, se fue avanzando simultáneamente en el intercambio de saberes, el fortalecimiento de las identidades y la comprensión histórica del proceso en que las comidas tradicionales se fueron convirtiendo en un recurso patrimonial.

En una segunda etapa, el proyecto se dispuso a avanzar hacia la relación con los turistas y la construcción de experiencias en torno a las comidas. En este contexto, se produjeron acciones de formación que siguieron estando marcadas por los principios de horizontalidad y reconocimiento. Es decir, no se invitaba a expertos que vinieran a enseñar a las mujeres cómo preparar las comidas o disponer los espacios para la atención de los turistas. Se optó más bien por la estrategia de visitar emprendimientos liderados por personas y comunidades locales que venían avanzando previamente en el levantamiento de iniciativas de turismo familiar o comunitario. En estos espacios, los/as participantes de los distintos grupos de trabajo que se fueron conformando en cada territorio, tenían oportunidad de conocer en forma directa estas otras experiencias, dialogar con sus protagonistas y recoger aprendizajes para el diseño e implementación de sus propias iniciativas. Inspirados por estos contextos, se les invitaba a trabajar gradualmente en la creación de sus propios productos turísticos, siempre relevando la centralidad de las comidas como un bienpreciado, tangible e intangible que no podía disociarse de sus paisajes ni tampoco de sus historias de vida.

Finalmente, el proyecto tuvo como desenlace el diseño del Atlas, en que fue posible incluir 20

rutas de turismo culinario comunitario, derivadas del trabajo de 20 grupos de trabajo que, tanto en los territorios de Nahuelbuta como Llanquihue, lograron avanzar en la perspectiva descrita. En este contexto, se pudo materializar el enfoque de horizontalidad propuesto para la ejecución del proyecto. El resultado final reconoce la co- autoría de todos/as quienes participaron del proceso, dado que no sólo eran portadores de los saberes allí compartidos, sino que también fueron parte del diseño y la edición. En este contexto, se destacó el trabajo del equipo de jóvenes geógrafos/as que luego conformaron Nómada Sur Ediciones, quienes se desplazaron por todos los territorios para cumplir cabalmente con las exhaustivas revisiones de texto e imagen que se requerían.

Reflexiones y aprendizajes

Con todo, esta experiencia dejó en claro varias cuestiones fundamentales para pensar y contribuir a los procesos de patrimonialización de las culinarias tradicionales. A continuación, se desglosan las más relevantes.

- a. No es posible disociar la relación de las personas con sus contextos ecológicos y sociales de vida y, por tanto, la producción de la culinaria como resultado estético y biológico de esta relación. Es decir, en todos los casos las culinarias tradicionales poseen una raigambre de tipo individual y colectivo, que es social pero natural al mismo tiempo. Por ello, los ingredientes no pueden desvincularse de sus lugares de origen, ni los aromas que producen a los contextos donde son vividos. En este sentido, se hace perentorio reconocer que las culinarias tradicionales no son un recurso que pueda fragmentarse o trasladarse como cualquier producto al cual se le otorga un valor
- b. Los acercamientos científicos y aplicados que abordan a las cocinas tradicionales deben ir más allá de la descripción exteriorizada de los platos y las recetas. La puesta en valor de las culinarias tradicionales se asocia a experiencias de sentido y, sobre todo, de aprendizaje de otros modos de pensar la alimentación derivada de otras formas de relación con los entornos. Por lo tanto, la patrimonialización de las culinarias tradicionales es también la visibilización de otros sistemas de relación entre las comunidades humanas y sus contextos ecológicos. Allí se vive un ritmo de interacción constante, que las comidas bien pueden transmitir y transformar en una experiencia de especial valor para los tiempos que corren. Esta interacción muestra que los seres humanos podemos vivir en consonancia con los movimientos y ciclos de los ecosistemas, que allí podemos encontrar diversidad y complementariedad.
- c. La construcción colectiva debe ser un principio que sirva de base a la patrimonialización de las culinarias tradicionales, tengan o no éstas un destino a través del turismo. Las culinarias tradicionales no son recursos individuales. Aun cuando los conocimientos, las recetas y las prácticas de preparación sean portadas por sujetos/as específicos/as, siempre existe una herencia recibida y por entregar, un espacio social – familiar o comunitario donde los ingredientes y los platos cobran sentido.

- d. La justicia epistemológica y ecológica debe ser otro principio transversal a la puesta en valor o patrimonialización de las culinarias tradicionales. Es decir, no es posible hacerlo desde fuera de sus contextos de vida o sentido, ni tampoco únicamente desde apreciaciones externas que desconozcan su vínculo básico con los ecosistemas. En otras palabras, las culinarias tradicionales existen gracias a la prevalencia de ecosistemas que permiten la recolección, el cultivo o la crianza de recursos que pueden ser transformados en alimentos. Dicha prevalencia es su vez el resultado de la acción humana, que en los mundos tradicionales ha sido especialmente cuidadosa de conservar aquello que favorece a la vida en el amplio sentido.

REFERÊNCIAS

CARRASCO, Noelia. Del desarrollo, las ciencias y las sociedades en Latinoamérica. In: CARRASCO, Noelia; MONSÁLVEZ, Danny; PULGAR, Rodrigo; TORO, Sergio. S. *Las condiciones sociohistóricas de América Latina*. Un abordaje desde el desarrollo, la autoridad, la política y la historia. Santiago: RIL Editores, p. 23-55, 2022.

CARRASCO, Noelia; CID, Beatriz; FERNÁNDEZ, Sandra. Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. *Pasos*. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, España, v. 17, n. 2, p. 373-388, 2019.

CARRASCO, Noelia; CID, Beatriz; MOYA, Rita (Orgs.). *Atlas Culinário Comunitário del Centro Sur de Chile*. Concepción: Editorial Universidad de Concepción, Nómada Sur Ediciones, 2014. Disponível em: https://issuu.com/nomadasur/docs/atlas_culinario_comunitario. Acesso: 1 de ago. de 2019.

HUENCHULAF, Rosa; OBREQUE, Mónica. Cosmovisión mapuche-labkenche en torno a la huerta. In: TAPIA, Gerardo (Org). *Tukukawe*. Cultivando con una mirada Labkenche. Chillán: Colección Libros INIA, n. 42, .p. 15-44, 2021.



Juana Camacho Segura

LA COCINA
COLOMBIANA COMO
PATRIMONIOCULTURAL:
DILEMAS DE LA PATRIMONIALIZACIÓN

El reconocimiento de la cocina colombiana como parte del patrimonio cultural inmaterial es un desarrollo reciente que ha activado diversos procesos políticos, jurídicos y socioculturales. Este texto aborda algunas de las oportunidades y dilemas de la patrimonialización a partir de dos casos contrastados de acciones de salvaguardia y fomento de expresiones culinarias tradicionales: el Ministerio de Cultura y una asociación de mujeres urbanas productoras de amasijos, en un contexto de desigualdad social, tensiones agroalimentarias y expansión de los emprendimientos culturales basados en el patrimonio.

El patrimonio culinario como nuevo campo del patrimonio cultural

La cocina colombiana, al igual que la de otros países de Iberoamérica, está viviendo el auge de las políticas globales del patrimonio cultural inmaterial (PCI). El reconocimiento de la cocina como un pilar de la identidad, la memoria y la sociabilidad representa un giro hacia productos y formas culinarias que aún son desconocidas, poco apetecibles, de estética dudosa y cuestionadas nutricionalmente. En un país donde la comida tradicional no ha ocupado un lugar central en los procesos de construcción de la nación, ni como referente material o símbolo unificador de la identidad nacional es importante valorar productos, recetas y platos históricamente despreciados y marginalizados por su origen étnico, campesino o popular.

A su turno, la patrimonialización de la cocina es una forma de visibilizar el trabajo y la creatividad de las mujeres que, en su labor cotidiana y sin mayor reconocimiento social o económico, han moldeado dietas, gustos y memorias. La cocina tradicional es un espacio de micropoder de las mujeres donde se articulan género, clase, etnicidad y emociones, aspectos que poco se tienen en cuenta en las políticas agrarias y alimentarias convencionales que priorizan —con eficiencia técnica, racionalidad económica y cálculo político— los problemas productivos, de abastecimiento y consumo de la población¹. También las dimensiones afectivas, identitarias y políticas del patrimonio alimentario son ejes de movilización de comunidades indígenas, negras y campesinas en la defensa de sus territorios, medios de vida y cultura frente a proyectos de desarrollo, el conflicto armado y el despojo.

En tiempos de industrialización agroalimentaria, transición nutricional, globalización del consumo y crisis ambiental existen razones de peso para investigar y proteger los patrimonios culinarios. Qué es patrimonio y cuál es su valor es un campo de fricciones, lucha y resistencia (KURIN, 2004) cuyas alternativas son: salvaguardarse de la homogeneización neoliberal o fomentarse como motor de cambio social y desarrollo económico mediante su mercantilización en industrias

culturales y turísticas (UNESCO, 2014). La cocina tradicional encarna una paradójica articulación: de una parte, representa una opción económica frente a la creciente precarización laboral y el desempleo al generar empleos e ingresos a miles de personas de todos los estratos sociales, y poner en circulación múltiples productos y servicios en el mercado nacional e internacional. De otra parte, en el actual escenario de competencia por mercados y paladares, las promesas de ética redistributiva, democratización y sostenibilidad del patrimonio no siempre se cumplen, y los pequeños productores, las cocineras populares y las comunidades rurales “portadoras de la tradición”, encuentran grandes dificultades para agregar valor a sus creaciones y venderlas a precios justos. Usualmente los mayores beneficios van a aquellos con mayor capital económico y social, tales como los restaurantes y chefs urbanos que ofrecen versiones “mejoradas” de la cocina colombiana, y la industria alimentaria que hábilmente usa elementos tradicionales en productos altamente procesados de consumo masivo para renovar sus marcas.

Ahora bien, los procesos económicos y socio-culturales del patrimonio culinario varían según quiénes lo movilizan, en qué escenarios, y con qué motivaciones económicas, políticas e ideológicas (CHAVEZ; MONTENEGRO; ZAMBRANO, 2010/ COUNIHAN, 2014/ ESPEITX, 2004/ MATTA, 2019). Para ilustrar lo anterior presentaré ejemplos de dos formas divergentes de salvaguarda y promoción del patrimonio culinario: las acciones del Ministerio de Cultura, y las acciones de mujeres productoras de amasijos y bebidas tradicionales en sectores populares urbanos. Este trabajo se basa en mi experiencia de investigación etnográfica sobre las políticas alimentarias en Colombia (CAMACHO, 2014) y con la Asociación de Vendedores y Productores de Almojábanas del Parque Principal de Soacha —ASOVEPPAS.²

Acciones estatales en torno al patrimonio cultural culinario

En la última década, la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura ha desarrollado varias estrategias de recuperación, salvaguardia y promoción del patrimonio alimentario y culinario colombiano, de acuerdo con las directrices de la UNESCO. Entre ellas se cuentan el Concurso Nacional de Cocina Tradicional, iniciado en el 2007, que anualmente premia recetas tradicionales en las categorías de reproducción e innovación,³ y las Escuelas Taller de Colombia: Herramientas de Paz, para la formación de jóvenes social y económicamente vulnerables en oficios tradicionales, como la cocina ancestral y regional, y el desarrollo de emprendimientos de patrimonio cultural. En 2012, y con la participación de hombres y mujeres antropólogos, historiadores, escritores culinarios, cocineros y representantes de escuelas de cocina, se elaboró y aprobó la Política indicativa para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. El objetivo de la política es “reconocer y proteger los conocimientos, prácticas, productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores de la identidad, pertenencia y bienestar de la población”, y para lograrlo propone cinco estrategias⁴. De manera complementaria se publicó la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura, que contiene textos clásicos y compilaciones contemporáneas sobre alimentación, cocina y recetas del país. La política, sin embargo, no es vinculante y no tiene el mismo peso político, normativo o financiero de otras políticas públicas.

Sin duda el reconocimiento y la promoción ministerial de la cocina tradicional colombiana han contribuido a la dinamización de procesos y emprendimientos culturales y económicos en el marco de reactivación turística del país. Pero también es necesario señalar las contradicciones y límites de la

acción del Estado a causa de la fragmentación y desarticulación de las políticas y los esfuerzos institucionales pues mientras el campo patrimonial se enfoca en la protección de la diversidad étnica y cultural que sustenta la cocina colombiana, otras políticas de desarrollo impactan de manera negativa los ecosistemas, las economías y los derechos fundamentales de esas mismas comunidades. De otra parte, al celebrar acríticamente la tradición y el pasado, se corre el riesgo de naturalizar la noción de autenticidad y silenciar la historia de conflictos gastropolíticos que hay detrás de las dietas y cocinas regionales. El énfasis en la abundancia de la cocina colombiana también oculta la grave problemática agroalimentaria y nutricional -histórica y actual-, que afecta a las poblaciones pobres urbanas, los grupos étnicos y las comunidades rurales afectadas por la pobreza, la exclusión, y la expansión agroindustrial y extractiva.

Finalmente, la riqueza y la diversidad alimentaria que se proyecta y promueve en el campo patrimonial contrasta con la dieta que consume o aspira a consumir una porción importante de la población colombiana: el ACPM. Este plato compuesto por arroz, carne, papa y maduro se configuró con las políticas de modernización agroalimentaria y nutricional de la segunda mitad del siglo XX, que incentivaron la producción de carbohidratos, azúcares, aceites y proteínas, para el mejorar el consumo de las clases trabajadoras del país. La mayor disponibilidad de alimentos permitía reducir sus costos y mantener los salarios bajos. Pero el ACPM también es la sigla del Aceite Combustible Para Motores, o diesel, un carburante para vehículos más económico que la gasolina. Al igual que el diesel, la dieta del ACPM, rica en carbohidratos y alguna proteína, es el combustible que hoy moviliza a grandes sectores de la población colombiana, identificados con la dieta de la modernidad y el progreso.

En contraste con las políticas de patrimonialización alimentaria “desde arriba”, veamos cómo

la gente del común emplea de manera creativa y estratégica las herramientas del PCI para salvaguardar su tradición culinaria y reivindicar el oficio que sustenta su economía y modos de vida.

“El patrimonio nadie lo puede quitar”. La activación patrimonial desde abajo

ASOVEPPAS es una asociación de mujeres productoras y vendedoras de almojábanas y garullas, dos amasijos tradicionales de Soacha, un populoso municipio conurbado con el Distrito Capital que sirve de ciudad-dormitorio a una gran cantidad de población obrera o empleada en el sector privado de servicios en Bogotá. Las almojábanas y las garullas son tortas horneadas hechas con harina de trigo y maíz, huevos, mantequilla, sal y rellenas con cuajada. El sabor y la textura dependen del uso de leche cruda y aún tibia del ordeño con la que se fabrica la cuajada⁵. Las garullas también llevan manteca de cerdo y su proceso es más laborioso. Ambos amasijos son producto del sincretismo cultural español e indígena, las almojábanas tienen origen árabe pero las mujeres de ASOVEPPAS sostienen que las garullas son originarias de Soacha.

Los amasijos se venden en la plaza principal de Soacha, junto con otros alimentos tradicionales como los dulces de leche o panuchas y el masato de arroz. Históricamente eran vendidos en la carretera principal a los trabajadores y viajeros que atravesaban este corredor vial que conecta la capital con el sur del país. Con el tiempo las ventas se concentraron en la plaza, en donde se construyeron nueve casetas que dieron mayor protección y estabilidad a esta industria artesanal de la que dependen las familias campesinas proveedoras de la leche, las productoras de amasijos y las vendedoras. Los clientes principales son los habitantes de Soacha, los viajeros de paso, y los turistas y paseantes que visitan la plaza los días festivos.

En el año 2000 la alcaldía de Soacha intentó reubicar a las vendedoras en una zona comercial por estar ocupando indebidamente el espacio público. Esta no era la primera vez que las autoridades públicas las amenazaban, hace varios años la administración municipal había intentado desalojarlas de la plaza pero ellas lo evitaron encadenándose a sus puestos de venta. Las mujeres recibieron un gran apoyo en la población en su lucha por la defensa de sus medios de vida en un municipio con altos niveles de desempleo e informalidad laboral, y lograron permanecer en la plaza. Pero en el 2000, ante el temor de perder su principal fuente de ingresos, crearon la Asociación de Vendedores y Productores de Almojábanas del Parque Principal de Soacha —ASOVEPPAS— con 27 socias fundadoras, se afiliaron a la cámara de comercio como una asociación sin ánimo de lucro y empezaron a pagar impuestos. También obtuvieron unos recursos del Estado para dotar sus casetas con neveras y estanterías. Con el ánimo de estimular el turismo, en 2001 participaron en el Festival de la Almojábana, y algunos años después cocinaron la almojábana más grande del mundo. Ellas estaban dispuestas a luchar por su trabajo y su tradición por distintos medios, como antes lo habían hecho sus madres y abuelas.

Por sugerencia de un abogado que habían contratado para su defensa, iniciaron una investigación sobre el origen de los amasijos, el modo de preparación y los árboles genealógicos de las familias productoras y vendedoras, que se remontaban a más de 150 años. Así construyeron argumentos más sólidos sobre la importancia de esta tradición culinaria que articula la identidad, historia, sentido de lugar, cultura y comunidad, y legitimaron la presencia de las vendedoras en la plaza. La hija de una de las líderes de la organización, que para entonces estudiaba administración de turismo, les recomendó no utilizar el término tradición para referirse a su oficio, sino *patrimonio* puesto que *el*

camino del patrimonio podía ser más efectivo para lograr sus propósitos de reconocimiento. Junto con la Asociación de lecheros de Soacha, ASOVEPPAS presentó su investigación a la Alcaldía y al Concejo Municipal con el fin de que declararan los amasijos como bienes de interés cultural del municipio, y aunque la iniciativa despertó interés y simpatía, no tuvo suficiente apoyo entre los mandatarios locales. Sin embargo, una concejala las vinculó con el Ministerio de Cultura para recibir algunos cursos sobre cocinas ancestrales. Allí les informaron que ingresar su manifestación culinaria a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial sería costoso y lento, y les sugirieron que lo mejor sería elaborar un plan de salvaguardia con apoyo de profesionales especializados. Pero las mujeres ya habían dado los primeros pasos en el camino de patrimonio e insistían en seguirlo, así que preguntaron por otras opciones más rápidas y sencillas para lograr la sanción patrimonial: la mejor era obtener una ordenanza de la Asamblea Departamental.

Rápidamente las mujeres de ASOVEPPAS movilizaron sus contactos políticos locales y consiguieron el apoyo del Instituto Departamental de Cultura y Turismo (IDECUT) y el Consejo Departamental de Patrimonio Cultural (CDPC). Finalmente, en el 2014, la Asamblea Departamental declaró las prácticas tradicionales culinarias de la garulla y la almojábana del municipio de Soacha como Patrimonio cultural inmaterial departamental (Ordenanza 214 de 2014) y reconoció a ASOVEPPAS como gestoras del rescate de la tradición cultural. Esta medida legislativa —la primera de este tipo en el país— no solo reafirmó la importancia económica y social de la labor de las mujeres sino que dispuso el riesgo de reubicación de las vendedoras de la plaza.

La patrimonialización de los amasijos activada “desde abajo”, fue un mecanismo eficaz para reconocer una manifestación cultural y proteger el derecho al trabajo y a la reproducción social de las familias

populares rurales y urbanas que participan en su elaboración. Gracias a la atención mediática que recibió el caso se elevaron las ventas que habían caído notoriamente después del asesinato del candidato presidencial liberal Luis Carlos Galán en la plaza de Soacha en 1989. Así mismo, la marca patrimonial sirvió como atenuante del estigma social de esta localidad que el gobierno y los medios han representado como un lugar de violencia, delincuencia y microtráfico, por ser receptora de familias rurales, personas desplazadas por el conflicto armado y migrantes venezolanos. Para las mujeres de ASOVEPPAS, que hoy cuenta con 42 socias y un asociado, la visibilidad que obtuvieron frente al Estado y el público es un “reconocimiento a las ancestas” y a los esfuerzos históricos de las mujeres para continuar una tradición que involucra saberes y prácticas transmitidos por generaciones, y con la que han mantenido sus hogares y educado a sus hijos con carreras profesionales. A la vez, el proceso organizativo contribuyó a ampliar sus experiencias, destrezas y redes, y sobre todo a aprender a defender sus derechos. Es decir, mediante su agencia política incidieron en decisiones normativas que las afectan y se fortalecieron como mujeres y como asociación. Por eso afirman que al patrimonio le deben todo y llaman a los amasijos “los milagrosos” porque siempre les abren puertas.

Breves reflexiones finales

El auge global del patrimonio cultural inmaterial y de la cocina tradicional como una de sus principales expresiones, se materializa en escenarios concretos y en procesos sociales, complejos y contingentes (BRULOTTE; DI GIOVINE, 2014). De ahí la necesidad de investigar cómo se vive y se activa el patrimonio, y las posibilidades reales que tiene de generar opciones económicas y bienestar para las comunidades locales. En Soacha las promesas de

desarrollo basadas en el patrimonio cultural son inciertas debido a las desigualdades estructurales del municipio y la limitada acción estatal y privada frente a las necesidades de la población. Sin embargo, para las mujeres de ASOVEPPAS la patrimonialización de los amasijos fue una oportunidad de convertir un alimento tradicional, modesto y cotidiano de las clases trabajadoras urbanas en un símbolo cultural de la comunidad soachuna, y congregar a sus habitantes en torno a su salvaguarda. Con ello, también lograron defender su propio espacio en la plaza central para ejercer su labor con seguridad y dignidad, y que las generaciones futuras puedan continuar este oficio tradicional.

REFERÊNCIAS

CAMACHO, Juana. Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. In: CHAVES, Margarita; MONTENEGRO, Mauricio; ZAMBRANO, Marta (Orgs.) *Mercado, consumo y patrimonialización*. Agentes sociales y expansión de las industrias culturales. Bogotá: ICANH, 2014. p. 169-200.

CHAVES, Margarita; MONTENEGRO, Mauricio; ZAMBRANO, Marta. Mercado, consumo y patrimonialización cultural. *Revista Colombiana de Antropología*, Bogotá, v. 46, n. 1, p. 7-26, jan. /jun. 2010.

COLOMBIA. Ministerio de Cultura. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. 2012. Disponible em: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Eventos/Paginas/Estrategias-de-la-pol%C3%ADtica.aspx>. Acceso: 1 de ago. de 2019.

COUNIHAN, Carole. Cultural Heritage in Food Activism: Local and Global Tensions. In: BRULOTTE, Ronda; DI GIOVINE, Michael. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Londres: Ashgate, 2014. p. 219-228.

BRULOTTE, Ronda; DI GIOVINE, Michael. 2014. Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage. In: _____. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Londres: Ashgate, 2014. p. 1-28.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, España, v. 2, n. 2, p. 193-213, jan. 2004.

FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019*. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía. Roma: FAO, 2019. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>. Acceso: 1 de agosto de 2019.

KURIN, Richard. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la convención de la UNESCO de 2003: una valoración crítica, *Revista Museum International*, França, v. 56, n. 221-222, p. 68-81, maio 2004.

MATTA, Raúl. 2019. Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru. *International Journal of Cultural Property*, v. 26, n. 1, p. 49-74, fev. 2019.

UNESCO. *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo*. Paris: UNESCO, 2014. Disponible en: https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf. Acceso: 1 de ago. de 2019.

Notas

1. En 2019 en Colombia había 2,4 millones de personas (4,8 %) con hambre, medio millón de menores de 5 años con baja talla para la edad y 7,5 millones de personas mayores de 18 años con obesidad (FAO et al. 2019).
2. Agradezco a Doris Romero, representante legal de ASOVEPPAS, su generosa colaboración en este trabajo.
3. En la categoría de reproducción un portador de la tradición y un profesional de las ciencias sociales recrean un plato representativo de las regiones, y se premia su autenticidad. En la modalidad de innovación se presenta una receta original reelaborada y/o fusionada con ingredientes, técnicas o sabores tradicionales.
4. “ i) Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional; ii) Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional; iii) Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina; iv) Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios; v) Adecuación institucional” (COLOMBIA, 2012).
5. La venta de leche cruda está prohibida en Colombia y este es un reto para las productoras de amasijos.



Mônica Chaves Abdala

A VALORIZAÇÃO DAS
TRADIÇÕES ALIMENTARES
EM MINAS GERAIS:
ARTICULAÇÕES POLÍTICAS,
RECONHECIMENTO DE PATRIMÔNIOS
E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

I

Para compreender “a trajetória da valorização da cultura alimentar em Minas Gerais” (ABDALA, 2007) é necessário observar a significativa articulação do governo com personagens da política regional e nacional, bem como com personagens ligados ao setor de alimentação, no sentido de documentação e divulgação da comida considerada “tradicional e típica” como pilar central na construção da identidade e da imagem do estado, assim como de seu desenvolvimento econômico. Na pesquisa publicada no livro *Receita de Mineiridade* (ABDALA, 2007), já observáramos esse fato entre os anos de 1980 e 1990.

Desde o final dos anos 1990 até os dias atuais, nota-se a retomada dessas articulações por meio de iniciativas de profissionais da gastronomia e do turismo, de empreendedores, gestores culturais e pesquisadores, muitas delas com apoio do governo do estado, resultando em propostas para o desenvolvimento socioeconômico com base na divulgação da culinária regional associada ao turismo. Iniciativas como organização de roteiros turísticos, produção de documentários, registros de patrimônios imateriais e de Indicações Geográficas, feiras e festivais gastronômicos se renovam. Nesse contexto, interessa-nos refletir sobre esses movimentos em defesa da cozinha mineira e as diferentes formas pelas quais as tradições são ressignificadas e permanecem fazendo sentido para os grupos que as reafirmam.

As cozinhas regionais resultam de conjuntos de fatores históricos e simbólicos. Suas tradições são construídas no decorrer de gerações conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração. Em Minas, consideramos que dois períodos históricos em especial, com suas diferentes possibilidades de abastecimento e formas de sociabilidade, originaram distintas tradições que, combinadas, configuraram a chamada cozinha “tradicional e típica”: o período da mineração, que durou até meados do século XVIII, seguido pela assim chamada “ruralização” da economia, até o início do século XX (ABDALA, 2007).

Ao longo dos séculos, foram se delineando padrões alimentares, com a permanência de alguns pratos que se tornaram símbolos da culinária mineira. A referência à “cozinha tradicional e típica” resultou de uma elaboração intelectual e política que selecionou determinadas expressões de saberes e sabores presentes no estado, dentro de um amplo e variado conjunto. Afinal, como bem dizia Guimarães Rosa, “Minas são muitas”. Nesse sentido, na construção do “típico”, inúmeras expressões de nossa culinária permaneceram desconhecidas fora do âmbito local em que ocorriam e, aos poucos, foram despontando na cena, compondo um amplo mosaico.

Viajantes estrangeiros que estiveram no Brasil no século XIX, assim como memorialistas e cronistas, contribuíram de forma significativa para delinear um perfil do “mineiro típico”, relacionado à hospitalidade fundada no bem receber com fartura de alimentos. Notamos que esse perfil subsidiou as ações que fundamentaram investimentos políticos na imagem do “tradicional e típico mineiro”, tanto por parte do governo de Minas e de políticos mineiros atuando em nível nacional, quanto por diversos atores sociais ligados à “gastronomia mineira”.

É notável a participação do estado em eventos internacionais, que se estruturam com o propósito de preservação e divulgação do patrimônio culinário mineiro, fomentando o turismo. Festivais e feiras gastronômicas ocorrem com regularidade na capital e em numerosas cidades. Nesse contexto, permanece a referência ao que se convencionou considerar “tradicional e típico”, ao passo que uma pluralidade de manifestações locais vai se revelando. A temática inspirou inclusive um samba enredo da escola de samba carioca Salgueiro, no ano de 2015, com base no livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha* (NUNES *et al.* 2010).

Vários projetos originados e efetivados em Minas Gerais para a promoção da culinária em âmbito local ou regional hoje se tornaram conhecidos nacionalmente, com ramificações para outros estados, a exemplo do Fartura Gastronomia, inicialmente responsável pelo Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que se ampliou em expedições gastronômicas em todo o país, com produção de vídeos e livros sobre as cozinhas regionais. Também o festival Comida di Buteco, que nasceu na capital mineira, hoje está presente em várias regiões brasileiras. Minas tem seu Dia da Gastronomia Mineira, sua Semana da Gastronomia Mineira e conta com uma Frente de Gastronomia Mineira (FGM). A atuação dos grupos ligados à FGM influenciou leis e pactos

que apoiam políticas estaduais destinadas ao setor de gastronomia.

Entendemos que é fundamental documentar a diversidade e a valorização dessa herança culinária, assim como sua patrimonialização. Esse procedimento concerne à reflexão relativa às “materialidades em que a cultura se encarna”, assim como à relação estabelecida com o passado e com as memórias. Inspiramo-nos na discussão de Mário de Andrade sobre as tradições, entendidas como fontes de legitimidade, que as torna significativas na contemporaneidade, conforme apontam Veloso e Madeira (1999, p. 116).

Em suas “viagens de descoberta do Brasil”, que foram publicadas no livro *Turista Aprendiz*, Andrade (2002, p. 227) apresenta sua concepção de tradições “móveis” – aquelas que se modificam naturalmente, fazendo sentido no presente, numa espécie de incorporação do passado na atualidade – distinguindo-as daquelas que chamou de “imóveis”, assim consideradas porque “não evoluem por si mesmas”.

As “viagens de descoberta”, bem como a Missão Folclórica de 1938, realizada quando Andrade esteve à frente do Departamento de Cultura de São Paulo, configuram investigação e registro de manifestações culturais, de tradições que concernem à forma como os atores sociais constroem suas relações no tempo e no espaço, dando-lhes sentido no seu cotidiano e ressignificando-as. Esse é um fator importante a ser considerado, indicativo de que é preciso descobri-las e reconhecê-las, e que não são apenas resultados de construção intelectual e política.

Hobsbawm (1984), em seu estudo sobre tradições inventadas, em certo momento questiona: “Até que ponto elas [tradições] serão manipuláveis?”. Também ele reconhece que elas devem ser descobertas, e que são estreitos os limites para sua “modelação”.

Na perspectiva de descobertas e explorações das inúmeras expressões locais que compõem o

conjunto das tradições culinárias em Minas, Andrade mais uma vez nos inspira, propondo uma valorização do passado como “fonte de conhecimento apenas na medida em que produz inspiração para o desvendamento de tradições, cujo conhecimento abre possibilidades de futuro” (VELOSO; MADEIRA, 1999, p. 115).

Ao longo dos anos buscamos, portanto, compreender o sentido de continuidade das tradições nos âmbitos local e regional, visto que a cozinha se constitui como pilar central na pauta da identidade e da imagem de Minas Gerais, assumindo que transformações nas expressões culturais constituem parte do processo.

A partir das questões aqui esboçadas, trata-se de analisar como as manifestações coletivas em festividades e celebrações, em festivais gastronômicos, na pequena produção e no pequeno comércio de alimentos, como também as articulações entre atores da sociedade civil e do Estado, contribuem para a permanência e a ressignificação de tradições alimentares em Minas. Nessa perspectiva, identificamos inúmeros projetos e ações que dão corpo aos vários movimentos em defesa dessas tradições. Não seria possível esgotá-los no escopo desta discussão. Destacaremos alguns deles, observados a partir do final dos anos 1990.

II

Iniciamos com o Fartura Gastronomia, acima mencionado, que realiza desde 1998 o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes e tem participação ativa em eventos do estado de Minas e em âmbito nacional. Há também a Conspiração Gastronômica, Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), fundada em abril de 2010 pelos *chefs* Eduardo Avelar, Ralph Justino e Eduardo Maya (idealizador do Projeto Aproxima).

Caracterizada pela preocupação com o desenvolvimento sustentável, a Conspiração Gastronômica atua junto aos pequenos produtores e à produção artesanal de alimentos, efetuando o mapeamento e a documentação de sabores e saberes ligados às culinárias de Minas, o que resultou no delineamento de “Territórios Gastronômicos” do estado.² Esse grupo esteve à frente de iniciativas de participação de representantes de Minas em eventos internacionais, a exemplo do Madrid Fusion e da Feira do livro de Frankfurt, em 2013.

O Projeto Aproxima, implementado pelo *chef* Eduardo Maya, desenvolve várias ações sociais e realiza feiras gastronômicas, tendo o propósito de aproximar campo e cidade, pequeno produtor e consumidor, tradição e moderno, buscando reconhecer e lutar pelas variadas expressões da cozinha de Minas, assim como “revigorar” sua identidade.

Outra mostra significativa do investimento articulando governo e sociedade civil é o Dia da Gastronomia Mineira, instituído por lei em 2012 e comemorado em 5 de julho, cuja finalidade é divulgar a cozinha regional e prestar homenagem a Eduardo Frieiro, por meio do prêmio que leva seu nome. Frieiro é autor de *Feijão, angu e couve*, publicado em 1966 e considerado a primeira obra a abordar a culinária do estado nas perspectivas histórica e socioantropológica. Desde 2015 a comemoração foi ampliada para a Semana da Gastronomia Mineira.

A Frente da Gastronomia Mineira (FGM), acima citada, foi criada em maio de 2014, com a proposta de reunir em rede as diversas iniciativas dispersas que existiam em Minas, visando “fortalecer a gastronomia mineira” por meio da articulação de um amplo grupo formado por “representantes de instituições públicas, privadas e do terceiro setor, formadores de opinião, empreendedores, profissionais e pesquisadores do tema, e todos aqueles que tivessem interesse ou participação na cadeia

gastronômica” (FRENTE DA GASTRONOMIA MINEIRA).

Em 2015, Minas Gerais tornou-se o primeiro estado brasileiro a contar com política pública específica para o setor de gastronomia. Com o apoio da FGM, foi aprovado o Projeto de Lei 1.618/2015, que gerou a Lei nº 21.936, de 23 de dezembro de 2015, instituindo a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. Esta, por sua vez, resultou no Plano Cozinha Mineira, que integra o Programa Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira (PEGM), para os anos de 2021-2024. Destaca-se também, como resultado das várias ações da FGM, o “Pacto da Gastronomia Mineira pela Sustentabilidade”, documento lançado em julho de 2016, com base nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), adotados pelos Estados-Membros da Organização das Nações Unidas no final de 2015.

Em dezembro de 2016, o então governador de Minas Fernando Pimentel assinou a Lei nº 22458, decretando a gastronomia mineira como patrimônio cultural do estado. Atualmente está em desenvolvimento uma pesquisa para a realização de inventários e dossiê com vistas ao reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural de Minas, com apoio do Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA/MG) e da Secretaria de Cultura, com parceria da Universidade Federal de Minas Gerais, responsável pela pesquisa, com o Instituto Periférico, que coordena o trabalho, e com vários patrocinadores. Outro ponto a destacar, em 2019, foi o reconhecimento de Belo Horizonte como Cidade Criativa da UNESCO pela Gastronomia. No dossiê apresentado para o pleito foram ressaltados os eventos realizados, a exemplo dos festivais gastronômicos, e as linhas de financiamento na Lei Municipal de Incentivo de Belo Horizonte.

A política de salvaguarda dos bens culturais imateriais, entre os quais estão saberes e modos de fazer a comida, é outro importante fator que

possibilita preservar essas práticas, conhecimentos e experiências do fazer, contribuindo para a permanência de hábitos tradicionais e o consumo de produtos considerados típicos. Duas formas de reconhecimento e registro se destacam nas políticas estatais relativas à preservação de tradições culinárias: os registros de patrimônio imaterial pelo IEPHA/MG e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e o registro de Indicação Geográfica, feito pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Entre os programas e ações do IEPHA/MG para a proteção dos patrimônios imateriais, estão aqueles relativos a “bens registrados”, “bens inventariados” e “proteção provisória”. Destaca-se “o modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro”, primeiro registro de Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas, em 2002. No que concerne aos “bens inventariados”, foi possível consolidar uma metodologia de inventário e registro própria, por meio da identificação e registro “de lugares, celebrações, formas de expressão e saberes e fazeres representativos das comunidades ribeirinhas do vale do rio São Francisco em Minas Gerais” (IEPHA/MG, 2016). A perspectiva é de ampliação das ações.

Os modos de fazer queijo artesanal de três regiões reconhecidas estão registrados no *Livro dos Saberes* do IPHAN como bens imateriais do patrimônio cultural de Minas: do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre. O objetivo é preservar as características das receitas originais e dos modos de fabricação artesanal dessas regiões, reconhecendo e protegendo sua reputação, garantindo sua produção e apoiando a economia local. Atualmente são dez as regiões reconhecidas como produtoras de queijo minas artesanal, por meio de estudos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - MG (EMATER/MG).³ Esses estudos embasam levantamentos do IPHAN para a ampliação dos registros no *Livro dos Saberes*. O reconhecimento

do ofício das quitandeiras das regiões de Minas Gerais e Goiás também está proposto.

A Identidade Geográfica (IG) é uma forma de proteção ao conhecimento associada ao direito de propriedade intelectual, que controla e garante a procedência de determinados produtos e serviços. Segundo a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (2007), a IG é um sinal distintivo utilizado em produtos cuja origem está vinculada a uma determinada área geográfica e cuja reputação está intimamente ligada ao local de origem. A maioria das IGs nacionais reconhecidas pelo INPI se refere a produtos agrícolas destinados à alimentação humana, tais como bebidas, doces, frutas, cereais, produtos derivados do leite, carnes e grãos.

No Brasil, a proteção legal por meio da Indicação Geográfica foi efetivada pela Lei de Propriedade Industrial e abrange duas modalidades: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Entre as Indicações de Procedência em Minas, as mais numerosas são aquelas concedidas a produtores da área de alimentos, como cafés (regiões do Cerrado, Mantiqueira, Matas de Minas e Campos das Vertentes), queijos (do Serro e da Canastra), cachaça (de Salinas), biscoitos (de São Thiago), produtos derivados de jabuticaba (de Sabará), hortifrúteis (São Gotardo) e frutas (Região do Jaíba). Quanto às Denominações de Origem, há os registros de café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído do Cerrado e da Mantiqueira de Minas, própolis verde de Minas Gerais e mel de abelha produzido a partir da aroeira, do Norte de Minas (BRASIL, 2022).

No momento presente nota-se que um conjunto de aspectos se torna decisivo na preservação do patrimônio culinário: segurança alimentar e sustentabilidade; reconhecimento de singularidades e de reputação; preservação de espécies e de espaços de cultivo; valorização de saberes, de experiências e de memórias. Nesse contexto, saberes, práticas

e aprendizados adquiridos ao longo de gerações – em especial os femininos – são reapropriados e se tornam formas de sustentabilidade.

No que concerne às políticas de preservação de patrimônio, tem havido foco no turismo como instrumento para a manutenção das experiências e dos saberes. O vínculo entre comida e turismo é pensado como meio de propagação da cultura e de desenvolvimento econômico local, com base em práticas sustentáveis e em experiências gastronômicas. Nessa perspectiva, contribuiu para o fortalecimento da identidade e da imagem das cidades e regiões, atraindo investimentos.

III

Ao finalizar esta reflexão, entendemos que a mobilização pela culinária mineira é exemplar. Como já mencionamos, é possível notar o jogo cultural e político que envolve a elaboração de tradições, mas podemos observar também que são estreitos os limites para sua “modelação”. Trata-se de tradições “móveis” que fazem sentido para os grupos que as reafirmam.

Friero (1982), pioneiro na escrita sobre a “comida dos mineiros”, já assinalara o fato de que alguns dos pratos símbolos da cozinha mineira não são exclusivos de Minas, o que nos indica que outros elementos têm de ser considerados. Investigações sobre o investimento de diferentes setores na chamada “gastronomia mineira” nos conduzem à construção histórica que fez da cozinha um elemento central em diferentes formas de sociabilidade, a compreender como se estruturou um mito da mineiridade e como a cozinha o compõe, e também a investigar como as tradições são manipuladas e ressignificadas no bojo da reconstrução permanente dessa mineiridade. Faz-se necessário reconhecer que em torno de hábitos alimentares estabelecemos rituais

de sociabilidade e atribuímos a eles sentidos que, ao longo da história, contribuíram para formatar referências identitárias e a imagem de Minas associada à cozinha e à hospitalidade.

Diferentes atores e interesses são perceptíveis nesse jogo de estratégias nos campos da cultura e da política. Há pesquisas fundadas na compreensão da história e das ações culturais e políticas de construção identitária, assim como há visões de grupos que se constituem em vários níveis da sociedade em defesa da afirmação de um patrimônio culinário regional, tendo em foco o turismo e o desenvolvimento econômico. Analisar história, memória e articulações intelectuais e políticas na construção da cozinha “tradicional e típica” mineira significa considerar a pluralidade de atores envolvidos e desvelar os contextos locais e o contexto regional em que um grande mosaico de experiências vai se revelando e fazendo sentido.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. *Revista Ingesta*, v. 1, n.1, p. 159-171, mar. 2019.

_____. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. (Orgs.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural*. História, hospitalidade e turismo. Curitiba: Prismas, 2018. p. 189-216.

_____. *Receita de mineiridade*. A cozinha e a construção da imagem do mineiro. (2.ed.). Uberlândia: EDUFU, 2007.

ANDRADE, Mário de. *O turista aprendiz*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2002.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da Mineiridade*. O Imaginário Mineiro na Vida Política e Cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1990.

AVELAR, Eduardo. *Cozinha mineira: dos quintais aos territórios gastronômicos*. Belo Horizonte: Letramento, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura. *Lista de IGS Nacionais e Internacionais Registradas*. Brasília, DF, 2022. Acesso em: 18 de out. de 2022.

BYRD, Steven. Comida mineira: a “cultural patrimony” of Brazil. *Global Food History*, v. 4, n. 1, p. 78-97, nov. 2017.

FRENTE DA GASTRONOMIA MINEIRA. *Sobre*. Disponível em: <https://www.frentedagastronomia-mineira.com.br/a-fgm>. Acesso em: 10 de agosto de 2019.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

IEPHA/MG. *Rio São Francisco*. 2016. Disponível em|: <http://iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-aco-es/patrimonio-cultural>. Acesso em: 11 de ago. de 2019.

NUNES, Marcia Clementino; NUNES, Maria Lucia Clementino. *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

VELOSO, Mariza; MADEIRA, Angélica. *Leituras brasileiras: itinerários no pensamento social e na literatura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

Notas

1. Trabalho original publicado em 1997.
2. Vale destacar que em 2020 Eduardo Avelar publicou um livro proveniente desse mapeamento.
3. Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras (da Piedade ao Caraça), Serra do Salitre, Serras do Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro. Informação obtida por Whatsapp de Patrícia Freitas da EMATER/MG – sessão de Uberlândia, em novembro de 2022.

Marina Pacheco Simião

TURISMO CRIATIVO
E GASTRONOMIA:
DIÁLOGOS POSSÍVEIS EM PROL DO
DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

O presente artigo tem por objetivo contribuir para o debate sobre o papel do turismo criativo e da gastronomia como propulsores do desenvolvimento territorial. Para tanto, propõe uma abordagem inicial sobre o turismo cultural e seu desdobramento para o conceito de turismo criativo. Em seguida, trata do tema da gastronomia e sua interface com a atividade turística e, por fim, de como os dois temas podem contribuir para o desenvolvimento territorial, especialmente o das cidades, delimitação espacial reconhecida pelas diversas esferas de poder, encerrando com um olhar sobre os novos desafios e tendências para o desenvolvimento da atividade turística no pós-pandemia.

Turismo Cultural e Turismo Criativo

A Organização Mundial do Turismo (OMT), órgão das Nações Unidas, em sua 22ª Assembleia Geral, realizada em 2017, definiu o turismo cultural como

Atividade turística na qual a principal motivação do visitante é aprender, descobrir, experimentar e consumir atrativos/ produtos culturais tangíveis e intangíveis de um destino turístico. Esses atrativos/ produtos se relacionam com um conjunto de características materiais, intelectuais, espirituais e emocionais distintivas de uma sociedade, que engloba artes e arquitetura, patrimônio histórico e cultural, patrimônio culinário, literatura, música, setores criativos e as culturas vivas com seus estilos de vida, valores, sistemas, crenças e tradições.

Minas Gerais é um estado que possui diversos produtos e atrativos turísticos culturais, com destaque para as cidades históricas mineiras e todo o seu patrimônio – alguns deles, reconhecidos como patrimônio cultural da humanidade, como a cidade de Ouro Preto; o Santuário de Bom Jesus de Matosinhos, em Congonhas; o Centro Histórico de Diamantina e o Conjunto Arquitetônico da Pampulha em Belo Horizonte. Segundo dados do Observatório do Turismo de Minas Gerais, o estado possui 2.643 atrativos culturais.

Desta feita, Minas Gerais destaca-se como um destino onde a cultura e todas suas formas de expressão têm grande relevância para o desenvolvimento do setor e posicionamento frente ao mercado turístico. A OMT já destaca o tema da cultura em sua conceituação, reiterando ainda a relevância dos setores criativos para o segmento de turismo cultural. A interface entre os setores criativos e o turismo permitiu que um novo conceito fosse identificado: o de Turismo Criativo.

O termo foi primeiro cunhado pelos pesquisadores Greg Richards e Crispin Raymond, por volta dos anos 2000, e pode ser definido como “atividade turística que oferece aos visitantes a oportunidade de desenvolver seu potencial criativo enquanto participam ativamente de cursos e experiências, características do destino que escolheram para as férias” (RAYMOND; RICHARDS, 2000).

Tendo em vista que o turismo criativo se beneficia especialmente dos setores criativos de uma comunidade, que criam novas ofertas e oportunidades de experiências em turismo, muitos pesquisadores o trataram inicialmente como um desdobramento, ou até mesmo como um subtema do turismo cultural. Prefiro, porém, compreender o turismo criativo como uma forma de praticar turismo que pode ser experimentada em diversos outros segmentos, para além do cultural. O turismo criativo é feito a partir do compartilhamento de histórias e de modos de vida e da troca de saberes entre visitante e visitado. Sendo assim, é possível inferir que a prática do turismo criativo pode estar conectada também a outros segmentos, como o turismo rural, o turismo de aventura e o turismo de negócios, entre tantos outros.

Segundo a pesquisadora Elena Paschinger, em entrevista concedida a mim, o turismo criativo pode ser pautado especialmente pela diferença de comportamento do turista que procura essa forma de vivenciar o destino: “A principal diferença entre o turista tradicional e o turista criativo é que o primeiro tem por motivação o *sightseeing* e o turista criativo busca por *life-seeing*”.

Compreende-se que o principal diferencial do turismo criativo é permitir uma vivência mais próxima entre comunidades locais e atores que, tradicionalmente, não teriam a oportunidade de contato se não fossem criadas oportunidades específicas. Em geral, trata-se de atividades realizadas de forma quase personalizada, com grupos relativamente pequenos, passíveis de adaptação e pautadas pela

história de vida e pelas atividades criativas de quem oferta a experiência, ou seja, o turismo criativo precisa de pessoas!

Setor Criativo: Gastronomia

Os setores criativos foram definidos pela Conferência das Nações Unidas para o Comércio e o Desenvolvimento (UNCTAD) como os ciclos de criação, produção e distribuição de bens e serviços que usam a criatividade e o capital intelectual como principais insumos. Eles compreendem um conjunto de atividades baseadas no conhecimento, que produzem bens tangíveis e intangíveis, intelectuais e artísticos, com conteúdo criativo e valor econômico.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, autor do livro *A fisiologia do gosto*, uma das principais referências do setor, define a gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta, e reforça que seu objetivo é o de zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível. A cadeia produtiva da gastronomia é bastante heterogênea e diversificada. Envolve desde o produtor rural até propostas de descarte e tratamento de resíduos, passando pelos processos de logística e transporte, por espaços de comercialização (como mercados e feiras), pelo beneficiamento (seja ele industrial ou artesanal), por espaços de consumo (como bares, restaurantes, festivais e a própria residência), e tendo em todo o processo interfaces com universidades, profissionais diversos e plataformas de comunicação, bem como, de maneira mais indireta, com outros setores criativos, como o design, a arquitetura, o audiovisual.

Entre os vários setores criativos, a gastronomia vem se destacando como uma oportunidade de renovação, inovação e diversificação da oferta turística de diferentes destinos turísticos, entre eles Minas Gerais. Dados do Observatório do Turismo

de 2017 demonstram que a gastronomia é a principal imagem do destino para o turista que vem a Minas Gerais, sendo citada por 29,2% dos visitantes. O diálogo da gastronomia com a atividade turística está além da simples necessidade de alimentar-se que o turista possui. E, especialmente para o turismo criativo, é um “prato cheio”, visto que possibilita que o turista conheça e participe de atividades diversas, que passam pelos processos produtivos, por visitas a unidades de produção como queijarias e cacharias, pela elaboração de receitas tradicionais do destino junto a *chefs* de cozinha locais, por oficinas de degustação e harmonização de produtos, ou por residências artísticas de fotografia e gastronomia, entre outros. Ou seja, o vínculo entre gastronomia e turismo não se restringe ao consumo de refeições em bares e restaurantes como locais de destaque.

Dinâmica das cidades e desenvolvimento territorial

De forma simples e fria, pode-se dizer que as cidades são uma forma de divisão territorial onde se concentram diversos entes que prestam serviços ao cidadão que ali reside e/ou trabalha. Porém, a cidade é muito mais do que isso: é o local de residência, de trabalho, de relacionamento, de lazer, de experiência, de descanso e, claro, de realização de atividades turísticas e gastronômicas. Dados da UNESCO de 2016 apontam que 54% das pessoas do mundo vivem em cidades, e reforçam que até 2030 esse número saltará para 70%, ou seja, 5 bilhões de pessoas. Logo, compreender as dinâmicas das cidades, bem como as oportunidades de desenvolvimento para o território, se torna uma demanda cada vez mais urgente.

Cidades de diferentes portes, com histórias distintas, demandam olhar e análise próprios em prol de seu desenvolvimento e da construção de sua imagem. A forma de pensar as cidades vem

passando por transformações exatamente porque a forma de se relacionar com esses territórios está mudando. Se a partir das décadas de 1970 e 1980 o que se viu foi uma grande procura por cidades de grande porte, o que se observa a partir dos anos 2000 é uma busca pelo equilíbrio entre as oportunidades de trabalho, a qualidade de vida e a tranquilidade por vezes perdidas nos grandes centros urbanos. Ou seja, as cidades de pequeno e médio porte passaram também a ser uma escolha para diferentes indivíduos e o posicionamento desses territórios passou a englobar temas diversos, para além das oportunidades de trabalho e emprego, tais como vida cultural, diversidade, contato com a natureza, educação etc. Neste momento, surgem conceitos como os de cidades criativas, inteligentes ou sustentáveis, entre outros, e o turismo e a gastronomia ganham cada vez mais destaque como estratégia de apoio ao desenvolvimento territorial.

A estratégia de desenvolvimento de um território, independentemente do objetivo, requer a atuação direta dos atores que nele interferem, a exemplo do poder público, da iniciativa privada e da sociedade civil organizada. Essa tríade é responsável pela compreensão dos caminhos a serem seguidos e dos resultados a serem buscados e pela definição do perfil de cidade que se deseja construir. É nesse cenário que nasceu a Metodologia Patchwork,¹ uma ferramenta que contribui para o desenvolvimento territorial de cidades de pequeno porte a partir da temática de turismo criativo.

Seu principal diferencial é, por meio de uma série de macroações – realizadas de forma coordenada, por quatro grupos distintos de atores, em um determinado espaço de tempo – consolidar uma proposta de desenvolvimento territorial a partir do turismo criativo. Essa proposta é pautada pelas características e pelos setores criativos presentes no território sob a liderança e o protagonismo da comunidade local. A Metodologia Patchwork inclui

um diagnóstico local, passando em seguida pela organização de produtos e serviços turísticos a partir dos setores criativos – e nesse ponto destacam-se sobretudo a gastronomia e a cultura alimentar – de forma a alcançar o mercado turístico de maneira competitiva, adequando-se periodicamente às suas mudanças e tendências, em acordo com os desejos da comunidade envolvida.

O olhar para as cidades de pequeno porte foi incentivado pelo fato de que, com o avanço tecnológico, as mudanças nas relações de trabalho e as tendências de consumo em turismo, essas cidades também passam a demandar um preparo e um planejamento próprios para atender a um novo perfil de turista e, claro, a um novo perfil de morador, de maneira a também se destacarem no cenário global.

Conclusões

Até 2019, os estudos em torno da atividade turística traziam números extremamente otimistas para o desenvolvimento do setor e apontavam tendências de consumo e mudanças de comportamento do turista em prol do desenvolvimento de uma atividade cada vez mais pautada pelas experiências, pela oportunidade de realmente conhecer os destinos para além da paisagem, de ter uma ação mais protagonista do que a de espectadora e de perceber também as relações humanas, a cultura e o modo de vida local. A tecnologia era compreendida como uma ferramenta acessória, que pouco influenciava na experiência do turista, que por sua vez se interessava cada vez mais por destinos em desenvolvimento, enquanto os destinos tradicionais buscavam pela inovação e renovação de sua oferta.

Em 2020, o mundo foi surpreendido pela pandemia de Covid-19 e o setor turístico sofreu seu maior abalo em toda a história. Fronteiras foram fechadas, as pessoas ficaram isoladas e perdeu-se de vista quando e como as atividades poderiam

ser retomadas, o que só começou a acontecer, de forma global, no começo de 2022. A retomada da atividade turística passou então por protocolos sanitários, reposicionamentos de destinos e serviços e avanços tecnológicos.

Assim, se três lições podem ser retiradas do período pandêmico, ousou elencar que são:

- O setor turístico demanda cada vez mais organização e atuação conjunta entre os diferentes atores, em prol de uma retomada planejada, estratégica e coesa da atividade, conforme proposto pela OMT pelo movimento *Rethinking Tourism* (Repensando o Turismo).
- A tecnologia deixou de ser algo acessório e se tornou parte da experiência e de toda a organização da atividade turística, rompendo resistências e barreiras pré-existentes.
- O comportamento do turista sofreu mudanças consideráveis, seja por demandas por segurança, seja pelas novas formas de se relacionar com o destino e com sua oferta turística. Fato é que produtos e roteiros turísticos não mais seguem 100% padronizados.

Nessa linha, pensar o desenvolvimento territorial a partir do diálogo entre a gastronomia e o turismo (especialmente o turismo criativo) surge como uma oportunidade para as cidades.

O diálogo entre gastronomia e turismo preconiza o desenvolvimento de temas próprios ao território e demanda o envolvimento de atores locais, criando ainda mais oportunidades de geração de riqueza e posicionamento competitivo do destino. Pensar o turismo criativo, a gastronomia e as cidades pode ser uma forma eficaz de promover o desenvolvimento territorial. É importante, porém, que esse desenvolvimento seja pautado por uma atuação conjunta entre poder público, iniciativa privada e terceiro setor, reforçando-se a necessidade

de planos e políticas públicas específicas que tratem da gastronomia e da cultura alimentar e toda a sua cadeia de valor.

Minas Gerais está bastante à frente nesse tema: é o primeiro estado brasileiro a criar, de maneira oficial, uma política de desenvolvimento da gastronomia. O estado celebra, em 5 de julho, o Dia da Gastronomia Mineira. Além disso, conta com legislações de suporte ao setor, como o reconhecimento dos modos de fazer artesanais dos queijos mineiros como patrimônio imaterial estadual e nacional, e tem produtos com Indicação Geográfica reconhecidos junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Essas e tantas outras iniciativas em prol do reconhecimento, da defesa e do posicionamento de produtos, modos de fazer e personagens da gastronomia e da cultura alimentar do estado culminaram na criação da Frente da Gastronomia Mineira, um coletivo que congrega diversos atores vinculados à cadeia de valor da gastronomia e da cultura alimentar de Minas Gerais. Tais iniciativas são ancoradouro para que tantas outras – inovadoras, complementares, interativas – possam ser desenvolvidas para que o setor criativo da gastronomia continue em franco desenvolvimento.

REFERÊNCIAS

- OMT. *Panorama del Turismo Mundial*. Madrid, ed. 2016. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418152>. Acesso em: 18 de out. de 2022.
- _____. *Tourism and the Creative Economy*. Paris, 2014. Disponível em: http://www.keepeek.com/Digital-Asset-Management/oced/industry-and-services/tourism-and-the-creative-economy_9789264207875-en#page55. Acesso em: 18 de out. de 2022.
- _____. *Tourism and Culture*. Disponível em: <https://www.unwto.org/tourism-and-culture>. Acesso em: 18 de out. de 2022.
- ORGANIZATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT. *The Impact of Culture on Tourism*. Paris, 2009. Disponível em: http://www.keepeek.com/Digital-Asset-Management/oced/industry-and-services/the-impact-of-culture-on-tourism_9789264040731-en#page1. Acesso em: 18 de out. de 2022.
- PASCHINGER, Elena. *The Creative Traveller's Handbook: The art of world travel: life-seeing instead of sightseeing*. Londres: Full Flight Press, 2015.
- RAYMOND, Crispin; RICHARDS, Greg. Creative tourism. In: *ATLAS News*, n. 20, p. 16-20, 2000.
- SIMIÃO, Marina. *Turismo Creativo, Diseño y aplicación de la Metodología Patchwork*: Almagro (España). Dez. 2016. 184 f. Dissertação (Mestrado em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento)/ Universidad Rey Juan Carlos. Madrid, España Disponível em: <https://independent.academia.edu/MarinaSimi%C3%A3o>. Acesso em: 18 de out. de 2022.
- UNESCO. *The Creative Cities Network*. Genebra. Disponível em: <http://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>. Acesso em: 18 de out. de 2022

Nota

1. A Metodologia Patchwork (SIMIÃO, 2016) foi desenvolvida pela autora em sua dissertação de mestrado, como parte dos requisitos para alcance do título de mestre em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento na Universidad Rey Juan Carlos em 2016.

Eduardo Girão

QUEIJO MINAS ARTESANAL

É comum, muito comum, se deparar com queijos de Minas Gerais “tombados como patrimônio cultural” em conversas, postagens e até mesmo reportagens. Quem é do ramo sabe, claro, que não há tombamento algum e que o foco não está num alimento em si, mas num conhecimento tradicional. No caso, estamos a falar do Modo de fazer do Queijo Minas Artesanal, registrado como Patrimônio da Cultura Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2008.

A confusão é compreensível e, mais do que apontar para a falta de conhecimento em relação ao assunto, reforça o quanto o público e as instituições que zelam pelos queijos e pelo patrimônio podem – devem, aliás – se aproximar da questão. A percepção do queijo como elemento constituinte da cultura e do seu modo de fazer como saber que se transforma e que atravessa o tempo são essenciais para a valorização do produto e, conseqüentemente, para sua existência.

“Arrumar a casa” começa por explicar corretamente o queijo em questão, o queijo Minas artesanal. Não se trata de uma expressão genérica para designar queijos produzidos artesanalmente no estado, mas de um tipo específico de queijo (assim como falamos em parmesão, muçarela ou brie, por exemplo). O queijo Minas artesanal é, na verdade, um dos queijos artesanais de Minas Gerais, ao lado de exemplares como o requeijão moreno, a cabacinha e os queijos da Serra da Mantiqueira.

Elaborado com leite cru de vacas da propriedade onde é produzido com o uso do pingo, prensado à mão, salgado a seco e maturado em prateleira de madeira, é um dos mais populares queijos mineiros e um dos mais representativos do panorama queijeiro brasileiro. É produzido praticamente no estado todo e, até o momento, conta com dez microrregiões reconhecidas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

O queijo Minas artesanal é também um dos mais antigos queijos do país, diretamente ligado à presença dos imigrantes portugueses no território mineiro. Embora seja impossível precisar sua gênese no espaço e no tempo, ele tem pelo menos dois séculos de história, com os primeiros registros ao redor de cidades como Serro e São João del-Rei – não por acaso, regiões mineradoras cujo desenvolvimento foi apoiado por uma diversificação econômica que incluiu atividades como a produção de queijo.

Muitos viajantes deixaram relatos sobre os queijos brasileiros. São janelas preciosas para contemplar o passado. No livro *Viagem às nascentes do Rio São Francisco*, por exemplo, o botânico Auguste de Saint-Hilaire, que percorreu considerável parte do Brasil entre 1816 e 1822, oferece um relato detalhado sobre a produção daquele que mais adiante viria a ser chamado queijo Minas artesanal.

Fica evidente como o modo de fazer pouco mudou. Perceber essa potência do saber tradicional é impressionante.

O leite talhado é colocado dentro delas [formas] em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite que escorre cai dentro de uma gamela colocada embaixo. À medida que a massa talhada vai sendo comprimida na forma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-la até que a forma fique cheia de uma massa totalmente compactada. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta. Na manhã seguinte o queijo é posto ao ar livre, num lugar ensombrado, e de tempos em tempos é virado. Ao fim de oito dias está pronto. Esses queijos, aos quais se dá exclusivamente o nome de queijos de Minas, são muito afamados. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 52)

A regulamentação desse queijo, no entanto, só foi feita pelo governo estadual cerca de 200 anos depois, em 2002. Naquele mesmo ano, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG) registrou como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais o Queijo Minas Artesanal produzido na microrregião do Serro (Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro). Foi o primeiro bem desse tipo a ter tal reconhecimento no estado.

Seis anos mais tarde, veio o reconhecimento pelo IPHAN, que registrou como Patrimônio Cultural do Brasil o Modo de fazer do Queijo Minas Artesanal (naquele momento, nas microrregiões da Canastra, Serro e Alto Paranaíba/Serra do Salitre).

No fim de 2018, o mesmo órgão revalidou o registro e ampliou seu respectivo território de abrangência para todas as microrregiões produtoras identificadas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER/MG).

O Ofício das Panelleiras de Goiabeiras (ES) foi o primeiro bem cultural registrado como Patrimônio Imaterial pelo IPHAN. São poucos os bens ligados à alimentação nesse rol, sendo o Inventário do queijo Kochkase (SC) a única outra referência queijeira até o momento. Atualmente, o Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo, pleiteia a candidatura do modo de fazer o queijo Minas artesanal como Patrimônio Imaterial da Humanidade junto à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

Fatos como esses, sem dúvida, não apenas têm estimulado ferramentas de salvaguarda a outros queijos, como também pressionam o poder público pela criação e revisão de leis e políticas públicas para o setor. Assim, com um cenário mais favorável, o queijo como produto atinge outro patamar, no qual se torna possível uma exploração comercial mais ampla – que traz maior geração de emprego e renda para toda a cadeia produtiva. O turismo gastronômico e sua gama de possibilidades é apenas um exemplo dos desdobramentos nesse sentido.

Fortalecer não apenas o queijo Minas artesanal mas qualquer queijo artesanal brasileiro é de extrema importância, tendo em vista que a coexistência com queijos industrializados e de leite pasteurizado no país configura uma relação complicada sob vários pontos de vista. De um lado, pequenos produtores de leite que, produzindo seu próprio queijo, deixam de fornecer matéria-prima para as fábricas. Do outro, a indústria laticinista que se beneficia de um discurso e uma legislação sanitaristas para garantir mercado.

As raízes dessa situação desfavorável para os queijos artesanais – que ainda seguirão por anos

demandando múltiplos esforços de proteção e incentivo, inclusive no sentido de patrimonialização –, remontam a meados do século XIX. Naquela época começaram a surgir iniciativas para institucionalizar esforços de melhoria do queijo brasileiro. São exemplos a Companhia Farol Agrícola e Industrial (SP) e o Serviço Nacional de Agricultura (RJ). Já na primeira metade do século passado, foram fundadas as primeiras escolas da área, como o Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora (MG).

Historicamente, o governo brasileiro buscou nos Estados Unidos e em países europeus modelos para desenvolver o setor agrícola – no caso do queijo, muitas vezes deixando de lado fazeres tradicionais e/ou o uso do leite cru. Não por acaso, os registros apontam para Minas como berço da indústria queijeira nacional, onde holandeses e dinamarqueses, a partir do fim do século XIX, inovaram em termos de receitas e equipamentos. A primeira fábrica de coalho da América do Sul, a Coalho Frísia, foi construída em Minas, e o primeiro queijo de mofo azul produzido no Brasil também foi feito no estado.

Na virada do século XIX para o século XX, a produção artesanal de queijos mineiros não desapareceu, mas foi deixada de lado em detrimento do aprimoramento e da diversificação da oferta de queijos industrializados. Uma profusão de receitas europeizadas ganhava cada vez mais espaço nas mesas de Minas e de outros estados: queijos com olhaduras, mofo branco, mofo azul, tipo parmesão etc. De “tradição”, o máximo que se viu foram algumas poucas adaptações de receitas da terra, como, por exemplo, a que originou o Minas padrão.

O Brasil começava a sair da fase dos queijos sem embalagem, rótulo e marca, muitas vezes transportados precariamente. Nesse sentido, vale uma ressalva: em alguns livros são usadas palavras como “grosseiro” e “inferior” para definir os queijos feitos no país até então, o que é um tanto duvidoso, uma

vez que alguns autores aprenderam sobre o assunto em fábricas de laticínios ou tiveram formação marcada pelo viés industrial/sanitarista.

É nesse contexto e momento que surge no país uma expressão perigosa para os queijos artesanais locais: “queijos finos”. Ela foi cunhada há cerca de um século para identificar e qualificar a produção industrial brasileira inspirada em receitas francesas, italianas e suíças. Atingiu em cheio este país relativamente jovem no assunto e ainda em formação em termos de um repertório queijeiro próprio, mantendo-se em uso até os dias atuais.

Originalmente, estavam embutidas nessa expressão as ideias de qualidade e segurança, propiciadas pelo leite pasteurizado, e de nobreza, pela “linhagem europeia”. Criou-se indiretamente um contraponto desfavorável à produção artesanal, que para grande parte do público consumidor passaria a ser sinônimo de desmazelo. Embora essencial para o desenvolvimento da indústria queijeira nacional, o icônico empreendedorismo nórdico em Minas rendeu esse efeito colateral, sentido no outro extremo da cadeia produtiva.

Com a oferta nas maiores cidades do Brasil dominadas por queijos importados, por suas cópias brasileiras e por queijos artesanais sem regulamentação, a patrimonialização ganhou força nas últimas décadas. Trata-se de um caminho para recuperar tradições queijeiras importantes para o país, contribuindo para demonstrar seu valor cultural e fortalecer-las economicamente.

•

A evolução do queijo Minas artesanal é notável em vários aspectos, mas um deles em especial chama a atenção: os rótulos. Em algum momento em torno do ano 2000, o público passou a identificar e demandar queijos pelo nome do produtor. Essa situação não era comum até então, a menos que o

consumidor conhecesse o produtor. Foi assim que apareceram no mercado queijos hoje conhecidos, como os de Zé Mário, Ivair, Miguel e Onésio. Se esse movimento não teve início na Serra da Canastra, ele certamente deve muito aos produtores daquela região.

Estamos falando de uma mudança considerável, que não pode passar despercebida por aqueles que desejam compreender a evolução recente do queijo Minas artesanal e dos queijos artesanais brasileiros em geral. Ainda que em outros estados esse hábito não tenha mudado o rótulo do produto, como em Minas, conhecer o artesão se tornou uma parte essencial da experiência de consumo. O queijo passou a ter rosto, e sua história passou a ter um valor cada vez mais reconhecido.

Neste momento, em que o queijo Minas artesanal consolida sua importância como ícone da cultura alimentar brasileira e flerta com o reconhecimento internacional, uma grande oportunidade se apresenta aos que trabalham com queijos artesanais no país. Por que não aproveitar os holofotes para colocar em evidência os demais territórios produtores de queijo em Minas e em outros estados?

Requeijões de todas as partes, os queijos de Alagoa e Mantiqueira de Minas, a cabacinha do Vale do Jequitinhonha, os queijos do Vale do Suaçuí e da Serra Geral formam o cenário mineiro, inigualável no Brasil. Mais além, por várias regiões do país, há o Queijo do Marajó, o Queijo de Manteiga, o Queijo de Coalho, o Queijo Caipira, o Queijo Serrano e muitos outros.

Enxergar e valorizar esses territórios e suas riquezas – expressas em queijos, pessoas, saberes, histórias, animais e paisagens – é o que se espera de todos os que trabalham pela proteção e pelo desenvolvimento das tradições queijeiras do Brasil. O queijo Minas artesanal é só o início.

REFERÊNCIAS

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem às nascentes do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: Editora Garnier, 2004.



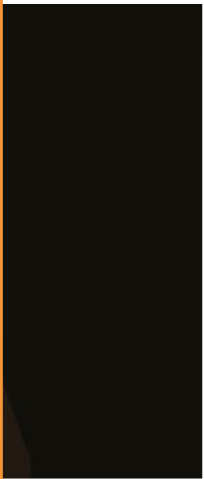
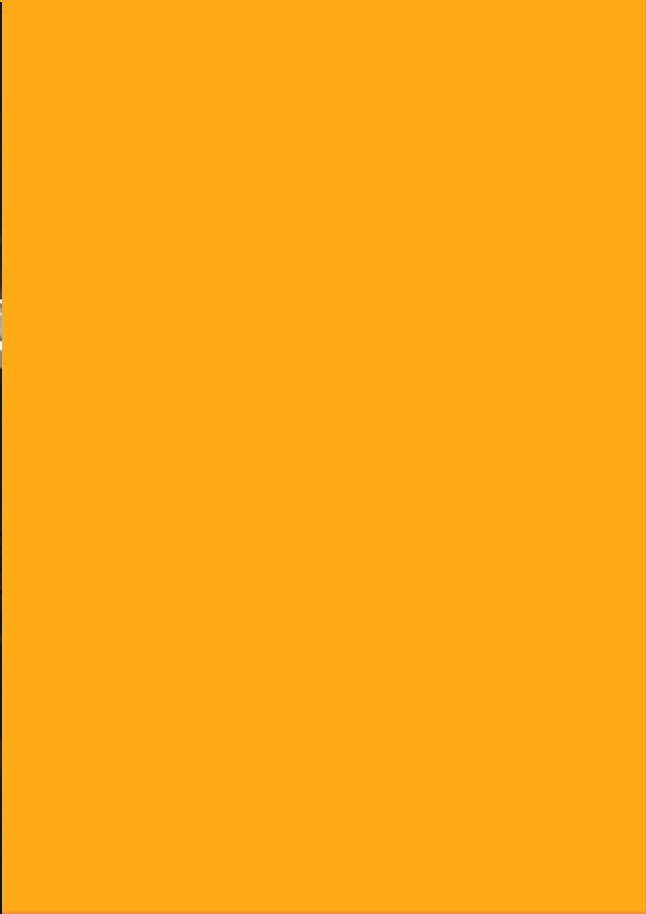
REGISTROS FOTOGRÁFICOS

DIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL 2019

cozinha e cultura alimentar

ABERTURA









OFICINAS





1

CICLO DAS INSABAS: Saberes, manejos e práticas tradicionais de preservação dos costumes agroecológicos

Com Mestre Ricardo de Moura
14 de agosto
Museu Mineiro

O Ciclo das Insabas é uma iniciativa que busca a reoxigenação dos costumes e práticas tradicionais em agroecologia. A vivência abordou os sistemas de capilaridade, que se espelham em lençóis freáticos e técnicas de transporte e proteção de sementes e mudas.













2

AULA SHOW SOBRE CULTURA ALIMENTAR E ECOGASTRONOMIA com o resgate da receita do fubá suado

Com Rosilene Campolina (Centro Universitário UNA)
14 de agosto
UNA

O fubá suado é uma receita registrada como patrimônio imaterial de Itabira e ganhou um toque de inovação nas mãos da chef Rosilene Campolina, que propôs aos participantes uma experimentação de sabores e aromas durante a criação de pratos em torno dessa tradicional receita mineira. Durante a oficina, o fubá suado foi acrescido de linguiça da roça, ovos, torresmos, bacon e couve.









3

BORDANDO O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE MINAS: Quejin mineiro, uai

Com Clea Venina (Emater) e Maria Júlia Mendes

15 de agosto

Espaço do Conhecimento da UFMG

As meninas de Nicinha trazem da infância em Pedra Azul as primeiras experiências de expressão do imaginário, minuciosamente retratadas através de agulhas e linhas. As irmãs artistas revivem e reinventam memórias ultrapassando os sentidos por meio dos bordados, e no convívio com grupos de bordadeiras, no meio rural pelo interior do estado, fazem dessa vivência uma via de mão dupla: ensinam e aprendem.







4

AROMAS E SABORES PARA CRIANÇAS

Com Luzinete Assis (museóloga, IEPHA/MG),
Sabrina Machado (pedagoga, IEPHA/MG),
Maria Inez Candido e Adriana Quirino
(historiadoras, IEPHA/MG), Isabella Lyra
(fotógrafa e estagiária de História, IEPHA/MG)
e Edson Puiati (Centro Universitário UNA)

15 de agosto
Centro de Arte Popular

A oficina *Aromas e sabores para crianças*
propiciou ao público infantil uma experiência
lúdica por meio dos aromas e sabores típicos da
cultura mineira.













5 A BANANEIRA E O APROVEITAMENTO DO SEU CAULE NO ARTESANATO

Com José Carlos
15 de agosto
Museu Mineiro

Conhecimento sobre o trato da fibra de bananeira e sua aplicabilidade no artesanato; diálogo sobre a variedade de trabalhos que podem ser desenvolvidos. Os participantes aprenderam a montar caixinhas revestidas com a fibra de bananeira.







6

MODELAGEM EM ARGILA

Com Maria Ducarmo

(Associação dos Artesãos de Coqueiro Campo, Turmalina)

15 de agosto

Centro de Arte Popular

A técnica da cerâmica é passada de geração em geração na família da oficina. Primeiro se colhe o barro; depois de seco ele passa pelo pilão, onde é socado até virar pó; em seguida é peneirado para tirar todas impurezas, e é amassado com água até o ponto de modelar a peça. Na modelagem são usados materiais reciclados como facas velhas, sabugos do milho, pedaços de taquara e de tecido, palitos, pedra etc.







RODAS DE CONVERSA





1

QUEIJOS DE MINAS

Com Marly Leite (Queijo Senzala de Araxá),
Túlio Madureira (Queijo do Serro), Luciano Carvalho
Machado (Queijo Canastra), Bernadette Naves
Carvalho Costa (Queijo do Cerrado Mineiro)

Mediação de Eduardo Girão

14 de agosto

Centro Cultural Minas Tênis Clube



2

TRADIÇÃO E RENDA: Redes locais e as possibilidades de desenvolvimento social

Com Ademilson Rodrigues dos Santos (Casa de Farinha comunitária de Almenara), Terezinha Santana (Pão de Queijo de Paracatu), Márcia Chaves - Pia (Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu - ADAF), Máira Santiago (Armazém do Campo - BH)

Mediação: Sibelle Diniz (Cedeplar/UFMG)

15 de agosto

Centro de Arte Popular



3

O PATRIMÔNIO IMATERIAL E A FESTA NA MESA: sociabilidade, rituais e alimentação

Com Marília Lourenço Matos (Festa do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte), Makota Kidoialê (Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango), Cida Lus (Comunidade Quilombola dos Arturos), Claudeci José da Fonseca (Folia de Santos Reis do Bairro Paulo VI - BH)

Mediação: Débora Raiza (IEPHA/MG)

16 de agosto

MM Gerdau - Museu das Minas e do Metal





EXPOSIÇÕES



1

**SABERES QUE ALIMENTAM
O PATRIMÔNIO**

13 a 18 de agosto
Alameda Travessia, Praça da Liberdade

A exposição *Saberes que Alimentam o Patrimônio* revela a cozinha como lugar de expressão cultural, reunindo registros de processos desenvolvidos pelo IEPHA/MG em seu trabalho de identificação e proteção de bens culturais de Minas Gerais. A exposição apresentou momentos da cultura alimentar associados às festas religiosas, aos saberes e modos de fazer, às comunidades tradicionais e aos sistemas agrícolas.







Kátia Isabel Chantre de Aguiar by 94

Distribuição de água na Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos
Chapelão do Norte - MG



2

A ESCRITA DOS SABORES

13 a 18 de agosto

Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais

A alimentação é um dos aspectos fundamentais para a sobrevivência humana e está cercada de elementos identitários, regionais, segmentados ou representativos de diversos grupos sociais e culturais. Há uma diversidade de modos, jeitos e estilos de comer que é definida não só por aquilo que se come, como também pela forma como se produz e se apresenta a comida. Os saberes e fazeres culinários são transmitidos por várias gerações por meio de suas receitas. Parte de nossa cultura, as receitas podem ser manuscritas, impressas, copiadas, datilografadas, memorizadas, televisionadas, ritualizadas, apropriadas e ressignificadas.

Na exposição, destacaram-se objetos e registros da cultura alimentar presentes nos acervos públicos e privados sob a guarda da Biblioteca Pública Estadual, do Museu Mineiro, do Restaurante Dona Lucinha e do Santuário do Caraça.







3

ALIMENTÍCIOS

Curadoria: Inês Rabelo

13 a 18 de agosto

Memorial Minas Gerais Vale

A exposição *Alimentícios* abordou o domínio do plantio, o processamento de ingredientes, técnicas de cozimento e o significado da “alimentação” para um povo – suas tradições, necessidades, importância biológica, social e econômica.







Coqueleira para a Festa do Rosário
Chicada do Rosário
Foto: Isabel Chaves

Alfama e o mar
para o angu na Festa do Rosário
Foto: I. Azeiteiro

do Conhecimento U



4

COMIDA DE FESTEJO:

A culinária nas Folias de Reis e nas Festas de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos

13 a 18 de agosto

Fachada Digital do Espaço do Conhecimento UFMG

Com fotografias das Folias de Reis e das Festas de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos, a exposição abordou a relação intrínseca da culinária com as celebrações religiosas reconhecidas como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. As imagens selecionadas fazem parte do acervo do IEPHA/MG, constituído no decorrer dos processos de pesquisa.



Inhoço servido aos folhões da Divina em P...
Cristina Nhoço
por Laura Martins e Adano Leite



arco do Conhec



MESAS



1

SISTEMAS AGRÍCOLAS

Com Aderval UFMG (PPGAN/UFMG),
Tatinha (Comissão em Defesa dos Direitos
das Comunidades Extrativistas – Codecex),
Marcos Rabelo (IPHAN)

Mediação: Heloísa Costa (UFMG)

14 de agosto

BDMG Cultural



2

HISTÓRIA E EXPERIÊNCIAS DA PATRIMONIALIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR NA IBERO-AMÉRICA

Com Isabel Drumond Braga (Universidade de Lisboa),
Juana Camacho (Instituto Colombiano de Antropología e Historia),
Noelia Carrasco (Chile) e José Newton Coelho Meneses (UFMG)

Mediação: Michele Arroyo (IEPHA/MG)

15 de agosto

Memorial Minas Gerais Vale



A SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS E O IEPHÀ-MG APRESENTAM

DIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL 2019

Culinária e cultura alimentar
13 a 18 de agosto
SEMANA DA LIBERDADE

- | EXPOSIÇÕES |
- | ATRAÇÕES MUSICAIS |
- | MESAS E RODAS DE CONVERSA |
- | FEIRA | OFICINAS |
- | CIRCUITO GASTRONÔMICO |



SEPMG | BOMG | SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO | APPA | IEPHÀ-MG | MINAS GERAIS



3

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

fomento das cozinhas tradicionais, a gastronomia e o turismo cultural

Com Mônica Chaves Abdala (USP), Vani Pedrosa (Senac), Cléa Venina (Emater) e Marina Simião (Secult)

Mediação: Luis Mundim (IEPHA/MG)

16 de agosto

Academia Mineira de Letras





FEIRA



Emater 70 anos

Emater 70 anos

EMATER
Minas Gerais

 **MINAS GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.



A primeira e maior Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do país chega aos 70 anos com a última da expansão e o vigor da renovação.

Presente em 97% dos 853 municípios brasileiros, o trabalho da Emater-MG beneficia, por ano, mais de 400 mil agricultores. São ações que orientam desde a produção até a comercialização, facilitam o acesso ao crédito rural, possibilitam a inclusão produtiva e erradicação da pobreza, além, muito, para promover a agricultura familiar com sustentabilidade.

Hoje 70 anos, a Emater-MG segue lado a lado dos mineiros, para Minas vencer a crise e seguir plantando e coltando melhores de vida!

EMATER
Minas Gerais
MINAS GERAIS
ESTADO MINEIRO

INTERVENÇÃO









PROGRAMAÇÃO PARALELA



OFICINA SABERES SOBRE PLANTAS MEDICINAIS KAIRÓS

17 de agosto

Memorial Minas Gerais Vale

ATRAÇÕES MUSICAIS



CORAL DO MINAS TÊNIS CLUBE

18 de agosto
Praça da Liberdade

SHOW DE ZÉ DA GUIOMAR

17 de agosto

Teatro de Arena do Rainha da Sucata, Praça da Liberdade





SOBRE OS AUTORES

EDUARDO GIRÃO

Eduardo Girão é jornalista e especialista em queijos, premiado com a Medalha do Dia do Estado de Minas Gerais e o troféu Eduardo Frieiro. Ao lado da irmã, Denise, fundou a empresa Só Queijo Cura, por meio da qual promove eventos, presta consultorias, ministra palestras e produz conteúdo. É autor do mais completo levantamento cartográfico de queijos mineiros, o Mapa do Queijo Especial de Minas Gerais.

ISABEL DRUMOND BRAGA

Professora-associada com agregação da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Membro do CIDEHUS-UE e do CH-ULisboa.

JUANA CAMACHO SEGURA

Investigadora del Instituto Colombiano de Antropología e Historia. Áreas de interés: alimentación, cultura, cuerpo y poder; tierra, agua y salud; género, violencia y justicia. Ha trabajado con comunidades afrocolombianas, campesinas, agropescadoras e indígenas en Colombia.

MARINA PACHECO SIMIÃO

Turismóloga, mestre em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento. Criadora da Metodologia Patchwork, premiada pela Creative Tourism Network. Membro fundadora da Frente da Gastronomia Mineira, do Instituto Movimento pela Felicidade e colaboradora do International Institute of Gastronomy, Art, Culture and Tourism.

MÔNICA CHAVES ABDALA

Professora Titular aposentada do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Docente do corpo permanente do Programa de Pós-graduação em História da UFU. Doutora em Sociologia pela Universidade de São Paulo.

NINA BITAR

Dra. Nina Pinheiro Bitar é antropóloga (PPGSA/UFRJ) e professora adjunta do Curso de Gastronomia da UFRJ. Publicou livros e artigos sobre processos de patrimonialização, mercados populares e antropologia da alimentação.

NOELIA CARRASCO HENRÍQUEZ

Antropóloga por la Universidad Católica de Temuco, Chile (1998). Máster y Doctora en Antropología Social y Cultural por la Universidad Autónoma de Barcelona, España (2002 y 2004). Actualmente es académica del Departamento de Historia, Universidad de Concepción, Chile. Investigadora del Programa de Investigación Ciencia, Desarrollo y Sociedad en América Latina (CIDESAL UdeC) y del Centro de Ciencia del Clima y la Resiliencia (CR).



COMISSÃO EDITORIAL IEPHA/MG

EDITOR-CHEFE Luis Gustavo Molinari Mundim

MEMBROS EXECUTIVOS Andréa Santos Xavier, Alexander Alves Ribeiro, Antonia Cristina de Alencar Pires, Breno Fonseca Rodrigues, Isa Maria Marques de Oliveira, Luzinete Assis de Jesus

MEMBROS CONSULTIVOS Adalberto Andrade Mateus, Ana Eliza Soares de Souza, Ana Paula Lessa Belone, Ana Paula Trindade Gomes, Daniele Gomes Ferreira, Ramon Vieira

PUBLICAÇÃO

COORDENAÇÃO DO PROJETO Luzinete Assis de Jesus, Luis Gustavo Molinari Mundim

ORGANIZAÇÃO, COORDENAÇÃO EDITORIAL E PREPARAÇÃO DE TEXTOS Fernanda Regaldo

SELEÇÃO DE ORIGINAIS Antonia Cristina de Alencar Pires, Breno Fonseca Rodrigues, Isa Maria Marques de Oliveira

REVISÃO E NORMALIZAÇÃO Mariana Di Salvio

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO Ana C. Bahia

FOTOGRAFIAS

Capa | Rodrigo Carvalho Gonçalves – Acervo IEPHA/MG

4ª Capa | Izabel Chumbinho – Acervo IEPHA/MG

p. 2-3 | Ana Paula Belone – Acervo IEPHA/MG

p. 12-13 | Autoria desconhecida – Acervo IEPHA/MG

p. 20-21 | João Roberto Ripper – Acervo Codecex

p. 41 | Ana Paula Belone – Acervo IEPHA/MG

p. 49 | Januaceli iMurta – Acervo Manzo

p. 69 | Breno Trindade – Acervo IEPHA/MG

p. 72-137 | Gustavo Baxter e Marcus Desimoni – NITRO

A comissão editorial da *Óculo* optou por manter os textos de Noelia Carrasco Henríquez e de Juana Camacho Segura em língua espanhola, conforme os originais. No texto de Isabel Drumond Braga, optou-se por respeitar a grafia usada no original em português de Portugal.

ISSN 2526-3404

EDIÇÃO Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

Praça da Liberdade, 470 | Funcionários | Belo Horizonte - MG, 30140-010

GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Romeu Zema Neto

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Mateus Simões

SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS

Leônidas Oliveira

SECRETÁRIA DE ESTADO ADJUNTA DE CULTURA E TURISMO

Milena Pedrosa

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

PRESIDENTE

Marília Palhares Machado

DIRETOR DE PROMOÇÃO

Luis Gustavo Molinari Mundim

DIRETOR DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA

Raphael João Hallack Fabrino

DIRETORA DE CONSERVAÇÃO E RESTAURAÇÃO

Luciane Andrade

ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

Saulo Carrilho de Paula

APPA - ARTE E CULTURA

PRESIDENTE

Xavier Vieira

VICE-PRESIDENTE

André Lacerda

DIRETOR FINANCEIRO

Guilherme Domingos

SUPERINTENDENTE DE AUDITORIA

Agostinho Resende Neves

COORDENAÇÃO FINANCEIRA

Pâmela Perdigão

COORDENAÇÃO DE PROJETOS INCENTIVADOS

Siomara Faria

COORDENADORA DE PROJETOS

Sara Moreno

COORDENADORA DE COMUNICAÇÃO

Raquel Dornelas



Lei de Incentivo à
CULTURA
PRONAC 19-3896

PATROCÍNIO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

APPA/30
A TUDO

CORREALIZAÇÃO

REALIZAÇÃO



iepha
MINAS GERAIS

A LIBERDADE
MORA EM
Minas
#VEMPRAMINAS



**CIRCUITO
LIBERDADE**

CULTURA E
TURISMO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

MINISTÉRIO DA
CULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO