

Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade¹

Mônica Chaves Abdala - UFU

A comida é elemento central na construção da identidade dos grupos e, em vários deles, a referência à “cozinha típica e tradicional” representa suas imagens, tanto internamente quanto além das fronteiras regionais e nacionais, fato que se pode notar em Minas Gerais, e que temos discutido em nossas pesquisas. Partindo dessa perspectiva, ao longo dos anos, temos observado vários movimentos no que diz respeito à preservação do patrimônio cultural e ao reconhecimento e documentação das tradições culinárias mineiras, como importantes elementos de reforço da identidade e da imagem do estado, e também de desenvolvimento econômico. Na presente discussão, propomos refletir sobre esses movimentos como formas de ressignificação e reafirmação das tradições.

As cozinhas regionais resultam de fatores históricos e simbólicos, suas tradições são construídas ao longo de gerações conformando padrões alimentares e de convívio (ABDALA, 1997,2007). Em Minas, ao longo dos séculos, foram se delineando esses padrões com a permanência de alguns pratos que se tornaram ícones da culinária mineira, sendo a referência à “cozinha tradicional e típica” resultada de uma elaboração intelectual e política que selecionou determinadas tradições em um amplo e variado conjunto de saberes e sabores, enquanto inúmeras expressões da culinária do estado permaneceram desconhecidas fora do âmbito local em que foram construídas.

Viajantes estrangeiros que estiveram no Brasil no século XIX, assim como memorialistas e cronistas, ao longo da história de Minas, contribuíram de forma significativa para delinear um perfil do “mineiro típico” relacionado à hospitalidade fundada na tradição de servir mesas fartas. Com base nesse perfil, houve um investimento político na imagem do “tradicional e típico mineiro”, por parte do governo de Minas e de políticos mineiros atuando em nível nacional.

Em nossa pesquisa sobre a cozinha e a construção da imagem do mineiro (ABDALA, 1997, 2007) apontamos, entre meados de 1980 até meados de 1990, intensa articulação do governo com personagens da política regional e nacional, como também

¹ Trabalho apresentado na 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 09 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF. Trata-se de versão adaptada da discussão “Tradições Bem Temperadas” (ABDALA, 2018).

com profissionais da área de alimentação, no sentido de documentação e divulgação da comida “tradicional e típica” como pilar central na elaboração dessa imagem.

Essa articulação permanece e se renova desde o final dos anos 1990 até os dias atuais, contando com numerosas iniciativas por parte de profissionais da alimentação, de turismo, empreendedores, gestores culturais e pesquisadores, muitas delas com apoio do governo do estado, para realizar projetos visando o desenvolvimento e a divulgação da “cozinha típica” tida como grande riqueza cultural mineira. Nessa perspectiva, destacamos alguns dos Projetos e ações que dão corpo aos vários movimentos.

Iniciamos pelo Fatura Gastronomia, 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, sendo responsável por várias atividades, festivais, publicações e produções de vídeos ao longo do ano. O Fatura se identifica como “um grande projeto de promoção e desenvolvimento da gastronomia nacional, com o objetivo de reunir e integrar produtos, produtores, chefs, indústria, mercados e apreciadores da boa cozinha”².

Há também a Conspiração Gastronômica, OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) fundada em abril de 2010 pelos *chefs* Eduardo Avelar, Ralph Justino e Eduardo Maya (idealizador do Projeto Aproxima). O objetivo proposto é “incentivar a criação de uma moderna gastronomia mineira” com base na preservação das tradições culinárias e da cultura, tendo ainda a finalidade de “divulgar e promover o turismo gastronômico em Minas”³. A Conspiração se caracteriza pela preocupação com o desenvolvimento sustentável atuando junto aos pequenos produtores, à produção artesanal de alimentos e efetuando mapeamento e documentação de sabores e saberes ligados às tradições culinárias de Minas, ao longo de roteiros turísticos⁴ propostos a partir do delineamento de “Territórios Gastronômicos” do estado⁵.

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

² Conferir facebook e site do Projeto - Disponível em <https://www.facebook.com/faturagastronomia> e <http://www.faturagastronomia.com.br>

³ Disponível em: <http://www.eduardoavelar.com.br/conspiracao-gastronomica/>

⁴ Roteiros desse Projeto estão disponíveis em: <http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/>
Os roteiros em vídeo foram veiculados na TV Alterosa de junho de 2007 a fevereiro de 2014. Disponíveis em: <http://www.alterosa.com.br/belo-horizonte/entretenimento/sabores-de-minas/>

⁵ A revista Territórios Gastronômicos, editada por Avelar, foi publicada mensalmente pelo Jornal Hoje em Dia, de Belo Horizonte, nos meses de agosto a dezembro de 2016 e os documentários exibidos na Rede Minas em 2014.

Frankfurt, em 2013, quando Minas representou a culinária brasileira⁶. Nesses dois eventos, entre outros, é notório o investimento do Estado na imagem regional associada à “gastronomia mineira”, como se pode notar na manifestação do governador à época, Antonio Anastasia:

A participação de Minas é um novo passo na internacionalização da gastronomia mineira, por meio da Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais. A ação começou a ganhar forma em janeiro, com o XI Congresso Internacional Gastronômico Madri Fusion, o “Oscar” da gastronomia mundial. Em seguida os espanhóis, portenhos e uruguaios tiveram o prazer de desfrutá-la com festivais em Buenos Aires e Montevideu. ‘**Minas Gerais** já tem na gastronomia um de seus valores mais importantes, por séculos reconhecida como bastante especial’.⁷

O Projeto Aproxima, implementado pelo *chef* Eduardo Maya, desenvolve várias ações sociais e realiza feiras gastronômicas. Propõe como visão: “Consolidar Minas Gerais como a melhor e mais rica gastronomia do Brasil.” Com o propósito de aproximar campo e cidade, pequeno produtor e consumidor, tradição e moderno, levanta como bandeira reconhecer e lutar pelas tradições assim como “revigorar” a identidade de Minas Gerais⁸.

Outra mostra significativa do investimento articulando governo e sociedade civil é o Dia da Gastronomia Mineira, comemorado em 5 de julho, instituído por lei nº 20.577 de 21/12/2012 com a finalidade de 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”, considerada a primeira obra a abordar a culinária do estado nas perspectivas histórica e sócio antropológica, publicada em 1966⁹. Desde 2015 a comemoração foi ampliada para uma “Semana da Gastronomia Mineira”.

A Frente da Gastronomia Mineira (FGM) 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” à medida que articulou um amplo grupo formado por “representantes de instituições públicas, privadas e do terceiro setor,

⁶ Nestas atividades e nos Festivais Gastronômicos ocorre parceria com o *chef* Edson Puiatti, do Curso de Gastronomia UNA e com o *chef* Flávio Trombino, do restaurante Xapuri, em Belo Horizonte.

⁷ Disponível em:

<http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/1352-culinaria-brasileira-sera-representada-por-minas-gerais-na-feira-de-frankfurt>, acesso em 13/02/2016.

⁸ <http://projetoaproxima.com.br/> Dentro da perspectiva de internacionalização promovida desde os eventos da Conspiração Gastronômica, há planos de levar produtos e produtores mineiros deste Projeto para Portugal.

⁹ Disponível em: <http://institutoeduardofrieiro.com.br/> Acesso em 13/02/2016. De acordo com este site, a premiação é concedida “às pessoas ou receitas já reconhecidas em seus eventos de origem, visando o reconhecimento estadual do trabalho de sustentabilidade e originalidade do modo de fazer as iguarias”.

formadores de opinião, empreendedores, profissionais e pesquisadores do tema, e todos aqueles que tivessem interesse ou participação na cadeia gastronômica”¹⁰. Conta com uma consultoria do SEBRAE para seu planejamento estratégico, e realiza reuniões mensais de debates e discussões que priorizam três grupos de trabalho: Identificação, Valorização e Proteção dos Produtos e Modos de Fazer Tradicionais de Minas Gerais; Defesa da Gastronomia Mineira, por meio da estratégia Advocacy e Promoção da Gastronomia Mineira.

Em 2015, Minas Gerais tornou-se o primeiro estado brasileiro a contar com política pública específica para o setor, com o apoio da FGM para a aprovação de uma política de desenvolvimento destinada ao “setor de gastronomia”, que culminou com a aprovação do Projeto de Lei 1.618/2015 que gerou a Lei Nº 21.936, de 23 de dezembro de 2015 que institui a “Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia”.

A ação mais recente e de maior destaque da FGM é 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. A respeito da dinâmica do Pacto, a Frente observa:

Cada ODS tem um guardião e vários apoiadores. Guardião é pessoa ou instituição, membro da Frente, responsável por atuar como facilitador no cumprimento das metas, principalmente com ações de informação, conscientização e divulgação. Órgãos públicos, entidades de classe, pesquisadores e restaurantes, entre outros, figuram entre os 17 guardiões. Os apoiadores, membros ou não da FGM, auxiliarão o guardião...¹¹

Também em 2016 a Frente assinou termo de cooperação técnica com oito municípios da região metropolitana visando a criação de uma Frente Intermunicipal de Gastronomia e fechou parceria com o governo do Ceará para implantação de modelo semelhante ao adotado em Minas no estado do nordeste.

No bojo desse movimento “em defesa das tradições mineiras”, as mesas das festas coletivas, os restaurantes caseiros que servem nos fogões à lenha, assim como as feiras de pequenos produtores artesanais, os festivais gastronômicos e os estabelecimentos que vendem quitandas e doces caseiros, entre outras iniciativas,

¹⁰ Disponível em: <http://frentedagastronomiamineira.org/sobre/a-frente/> Acesso em: 13/02/2016

¹¹ Disponível em: <http://frentedagastronomiamineira.org/pacto-da-gastronomia-mineira-pela-sustentabilidade/> Acesso em: 16/02/2017

constituem diferentes formas de ressignificação e permanência das tradições alimentares ancestrais.

Nesse contexto, embora permaneça a referência ao que se convencionou considerar “tradicional e típico”, uma pluralidade de tradições locais vem à tona desvelando a complexa rede que alimenta a construção da imagem do estado associada à culinária, à “gastronomia”, tidas como “especiais”.

A adaptação às necessidades e ritmos do mundo contemporâneo e a capacidade de diálogo com as mudanças contribuíram para a permanência, a remodelação ou desaparecimento das tradições, assim como as políticas de preservação de patrimônio e o incentivo à agricultura familiar e pequena produção foram fundamentais nesse contexto. A confiança é outro aspecto central nesse processo de valorização e reconhecimento de alimentos tradicionais, como assinalam Santos e Menasche (2015, p. 1): “Em um contexto em que observamos crescente desconfiança da origem dos alimentos, os produtos alimentares tradicionais tornam-se fundamentais para identificação da origem e manutenção da cultura”.

Patrimônio alimentar, turismo e sustentabilidade

A política de salvaguarda dos bens culturais imateriais, entre os quais estão práticas, saberes e modos de fazer a comida, incorpora a compreensão das tradições como algo que permanece ao longo do tempo, acompanhando a dinâmica social. Nessa perspectiva, entende-se que características essenciais são conservadas, mas ocorrem mudanças e adaptações para que continuem a ter sentido para os grupos sociais que as vivenciam no presente. Trata-se de uma visão social de patrimônio em permanente construção por todos os grupos e camadas sociais (ALVES, 2011).

Torna-se fundamental para o reconhecimento, a valorização e a continuidade de dada manifestação cultural documentar todos os seus aspectos, o que depende do significado a ela atribuído por aqueles que lhe dão vida. Preservar práticas, conhecimentos e modos de fazer possibilita a permanência de hábitos tradicionais e consumo de produtos tidos como típicos. Como parte da dinâmica cultural, essas práticas e conhecimentos são expressões de ressignificação e continuidade para os atores envolvidos nos processos em suas diferentes manifestações e diferentes posições – produtores, consumidores e apoiadores nos papéis de gestores culturais, agentes públicos, associações, empresários e pesquisadores.

Duas formas de reconhecimento e registro se destacam nas políticas estatais relativas à preservação de tradições culinárias: o registro de patrimônio imaterial pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) e o registro de Indicação Geográfica, feito pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial).

O modo de fazer queijo artesanal das regiões do Serro, Canastra e Salitre está registrado no Livro dos Saberes do IPHAN como bem imaterial do patrimônio cultural de Minas¹². O objetivo dos registros 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.

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. 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 IG foi efetivada pela Lei de Propriedade Industrial (Lei 9.279/1996), e abrange duas modalidades: a indicação de procedência e a denominação de origem¹³. Dentre as indicações de procedência em Minas, as mais numerosas são aquelas concedidas a produtores da área de alimentos, como os de café do Cerrado, os de café da Mantiqueira, os do queijo do Serro¹⁴, os do queijo Canastra, os da Cachaça de Salinas e de biscoitos de São Thiago. Além dessas, encontra-se em andamento o pedido de registro dos produtores de derivados de jabuticaba de Sabará. Em relação às denominações de origem, no Brasil há apenas 10 registros, sendo dois em

¹² Sobre a pesquisa que apoiou o processo de registro ver MENESES (2006).

¹³ Indicação de procedência: “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. Denominação de origem: “nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”. Cf.: § 1º e § 2º do Artigo 2º da Resolução INPI Nº 075, de 28/11/2000.

¹⁴ Quanto ao registro do queijo do Serro e de outros produtos alimentares tradicionais, Santos e Menasche (2015) fazem análise das vantagens, possibilidades e dificuldades de implementação das exigências para uso das IGs. Realizam um balanço dos estudos, apresentando vários casos no Brasil, entre os quais destacamos Vitrolles (2011), a respeito da tensão entre práticas tradicionais e exigências modernas para obtenção do registro: “um processo de IG pode acarretar na perda de receitas e saberes característicos, visto que, para a obtenção da IG, outros procedimentos terão, necessariamente, que ser adotados” (VITROLLES apud SANTOS; MENASCHE, 2015, p.25).

Minas: café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído do Cerrado, e própolis verde de Minas Gerais.

Um conjunto de aspectos é decisivo na preservação do patrimônio cultural, em especial o culinário: 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 do âmbito doméstico, com destaque para os femininos, têm sido reapropriados em um domínio que extrapola o domiciliar e o familiar, de modo que conhecimentos adquiridos ao longo de gerações se tornam formas de sustentabilidade, contribuindo para a segurança alimentar.

No que concerne às políticas de preservação de patrimônio, o turismo é entendido, em nível mundial, como instrumento para a manutenção da experiência e dos saberes. O vínculo entre comida e turismo é proposto no sentido de propagação da cultura, de desenvolvimento econômico local, fundado em práticas sustentáveis e em experiências gastronômicas¹⁵. Visto nessa perspectiva, propicia fortalecer a identidade e a imagem das cidades e regiões, atraindo investimentos. Assim, a promoção do turismo é pensada em nível global, mas centrada na experiência local: trata-se de um instrumento para preservação cultural e que deve se configurar em torno da qualidade e autenticidade do produto e do território.

Destacam-se também políticas públicas de âmbito nacional que apoiam programas inclusivos para o pequeno produtor que se dedica ao cultivo de alimentos saudáveis, produzidos com baixo impacto ambiental, conjugando seu trabalho a uma cultura alimentar tradicional. Um exemplo é a parceria firmada pelo governo brasileiro em 2016, entre Ministério do Desenvolvimento Agrário, Universidades Federais e *Slow Food*, fundada na filosofia de tornar acessível a toda a sociedade um alimento bom, limpo e justo. Tais programas se pautam no crescimento da consciência de que as escolhas alimentares são políticas, afetam o futuro do planeta e, conseqüentemente, aquilo que comemos¹⁶. Esse é um ângulo da questão que, além do mais, influencia o consumo e propicia um turismo consciente.

¹⁵ 2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. Lima, Perú 2016. *Conclusiones*. Disponível em: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusiones_espanol.pdf

¹⁶Em relação à influência de princípios defendidos pelo movimento *Slow Food* nessa parceria consultar : www.slowfoodbrasil.com/

Ressignificação e permanência das tradições: eventos

A referência ao modelo relativo à “comida tradicional e típica” como forte elemento de identidade pode ser notada de modo especial em momentos de confraternização, como festas, finais de semana, encontros familiares, entre outros. Pode ser observada também no pequeno comércio de doces, quitandas, queijos, rapaduras e em restaurantes, tanto os especializados, como os *self-services* por quilo¹⁷. Nas festas coletivas, como as comemorações de Folias de Reis e as Congadas, os pratos “tradicionais e típicos” constituem aspecto fundamental. Nota-se um cardápio bem próximo ao do almoço domingueiro de muitas localidades, como macarronada, frango, tutu de feijão, almôndegas, e, em alguns casos, há profusão de doces. Por outro lado, feiras de pequenos produtores artesanais e festivais gastronômicos também representam a persistência de saberes e modos de fazer e comercializar produtos alimentares tradicionais (ABDALA, 2007).

A cada ano, se avolumam novas iniciativas, como produção de documentários, organização de roteiros turísticos, registro de patrimônios imateriais e de Indicações Geográficas e até mesmo participação como tema de samba enredo da escola de samba carioca Salgueiro, no ano de 2015¹⁸. No que concerne a documentários, lembramos que o longa metragem “O mineiro e o queijo”, dirigido por Ratton, teve repercussão nacional.

Entre as inúmeras manifestações, selecionamos aquelas que estão elencadas em publicações articuladas aos grupos organizados acima citados¹⁹, centrando nos festivais e feiras gastronômicas que ocorrem com regularidade e que se estruturam com o propósito de preservação da tradição e do patrimônio.

Em seu relatório de 2015, a FGM destaca alguns eventos que se consolidaram no campo da alimentação em Minas Gerais e na capital. Um dos mais antigos é o já citado Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que promove debates, oficinas,

¹⁷ A respeito das comidas típicas em *self-services*, que se tornam verdadeiras extensões das cozinhas domésticas para consumidores habituais, ver nossa pesquisa de doutorado: ABDALA, 2003.

¹⁸ O samba foi inspirado no livro de autoria de Dona Lucinha - proprietária do restaurante de comida típica mineira que leva seu nome - e de sua filha, a historiadora Márcia Clementino, “História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha”. O desfile contou com a participação da família das autoras. De acordo com depoimento do secretário de turismo de Minas à época, Tiago Lacerda: “Um dos motivos [para destacar a culinária do estado] é a promoção internacional ocorrida após a homenagem no Madrid Fusión, em 2013”. Disponível em: <http://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2014/06/culinaria-mineira-sera-tema-de-enredo-de-samba-da-salgueiro-em-2015.html>

¹⁹ Os eventos citados são mencionados no relatório de 2015 da FGM disponível em: <http://frentedagastronomiamineira.org/> assim como na referida revista Territórios Gastronômicos, edição de dezembro de 2016.

exposições de produtores, e incorpora *chefs* de várias regiões e do exterior nos festins que apresentam menus completos e são pontos altos do evento que dura dez dias²⁰.

Outra referência é o Festival que ocorre em Araxá desde 1992, interrompido durante 15 anos devido ao fechamento para reforma e restauração do Grande Hotel e suas Termas, e retomado em 2007. Desde então, é realizado anualmente, com uma única interrupção em 2011. A partir de 2012 foi remodelado e transferido para o pátio da Fundação Cultural Calmon Barreto, antiga Estação Ferroviária de Araxá. Na edição de 2016, seu idealizador e promotor Armando de Angelis decidiu mudar o foco valorizando mais os produtos regionais e os chefs locais e o nome foi alterado para Festival Saberes e Sabores de Araxá (ANDRADE, 2016).

Criado em 2000, em Belo Horizonte, o concurso Comida di Buteco surgiu com a proposta de resgate de valores regionais e promoção do turismo. Em 2008, se expandiu e começou a ser realizado em outras localidades, chegando a todas as regiões do Brasil no ano de 2015, e se tornando o maior concurso nacional de “cozinha de raiz”, realizado com mais de 500 botecos participantes (ARAÚJO, 2015).

Outro acontecimento é a Expocachaça. Em seus 19 anos realizou 25 edições para divulgação e promoção da bebida, transcendendo as fronteiras de Minas Gerais e se tornando referência no setor de agronegócios. Desde 2005 incorporou a BrasilBier, contando com a cadeia produtiva de cervejas artesanais (FERREIRA, 2015).

A Experimente – Feira de cervejas artesanais e Gastronomia - ocorre mensalmente em Nova Lima, na região metropolitana de Belo Horizonte, estimulada pelas numerosas premiações que a bebida mineira tem recebido em festivais de todo o mundo. No entanto, seu idealizador Bruno Lins deixa clara a conexão com a promoção da culinária “típica”: “Acho que é um pouco em consequência do nosso talento gastronômico. A cerveja não é diferente [...] Que o mineiro sabia cozinhar, todo mundo sabia. Mas que sabia cozinhar malte é novidade...” (ANDRADE, 2016, p.10).

O Festival Diamantina Gourmet, em sua sétima edição, teve mudanças no grupo que o organiza, voltando seu foco para valorização de ingredientes locais e da produção regional. Em formato próximo, há dois anos se realiza o Festival Boa Mesa Caxambu. O objetivo comum é levar a cozinha para as praças, com oficinas e estandes de produtos

²⁰ Em 2015 ocorreu intercâmbio inédito do Festival de Tiradentes com o Festival L’Etoile de Mougins, que enviou comitiva à cidade mineira. No mesmo ano, por ocasião do festival francês, um grupo de chefs mineiros participou do evento. Cf.: PROJETO Fatura Gastronomia. *Relatório da gastronomia mineira 2015*. Frente da Gastronomia Mineira. 2015, p.30-34. Disponível em: <<http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>> Acesso em 16/02/2017.

locais, aulas show, contando também com participação de restaurantes e dos chamados festins, realizados por chefs convidados, com cardápios completos, em locais fechados.

Dois eventos mais recentes são A Semana de Gastronomia Mineira, realizada há dois anos como prolongamento do Dia da Gastronomia Mineira e o Congresso Mineiro de Gastronomia. O primeiro tem participação de restaurantes e conta com oficinas nos mercados, sob coordenação do *chef* Edson Puiati, que pretende estender a comemoração do Dia da gastronomia para cidades do interior. O Congresso, iniciativa da FGM, realiza debates e traz *chefs* convidados de outros estados.

Duas feiras mereceram destaque nesse cenário. A 10ª Feira de Agricultura Familiar do Estado de Minas Gerais (AgriMinas) promove ações de capacitação, palestras, gerando negócios, valorizando os pequenos agricultores por meio da venda direta e da participação de *chefs* renomados que utilizaram os produtos em preparações durante a Feira. A Feira Aproxima, com várias edições ao ano, resulta do Projeto de mesmo nome e objetiva aproximar pequenos produtores e consumidores, mostrando toda a cadeia produtiva, com especial relevo para os produtores que não têm acesso ao comércio. Há parcerias com restaurantes, sorveterias e bares que desenvolvem pratos com os produtos da Feira.

Destacamos, por fim, o Festival Igarapé Bem Temperado. Organizado por uma equipe coordenada pelos cientistas sociais Carlos Stan e Letícia Cabral Aguiar e pela historiadora Cássia Resende Coelho, o IBT reúne características como conhecimentos tradicionais, formas sustentáveis e oportunidades de geração de renda que impactam a sociedade ao longo do ano. Sua principal singularidade é o protagonismo das mestras, senhoras que, com seus mais de sessenta anos, reinventam e revivem a tradição, incorporando o espírito de arte da gastronomia. Conta com a participação e formação de novas gerações e apoio de respeitados *chefs* indicando importante troca de saberes.

No evento público anual de realização do IBT e nos quintais de suas casas, as mestras recuperam plantas comestíveis não convencionais (PANCs) que fazem parte de suas trajetórias de vida, investindo em segurança alimentar, sustentabilidade, e partilhando aprendizados e memórias. Elas propiciam emprego, renda e oportunidades aos jovens, aos familiares, às novas gerações de cozinheiras e cozinheiros. Em cada edição os livros ilustrados documentam a história dessas personagens, recuperam e recriam receitas e modos de fazer.

Uma busca no blog turismo de Minas e a leitura dos jornais mineiros, sem dúvida ampliaria o elenco de feiras, festivais e outros eventos que têm ocorrido ao longo

do ano nas várias sub-regiões de Minas, como o Festival de Óra-pro-nóbis e o de Jabuticaba, em Sabará; Festa do Café com Biscoito de São Tiago; a Festa do Rocambole e Mostra Cultural de Lagoa Dourada; Festa do Pastel de Angu, em Itabirito; Festival do Queijo Canastra, em São Roque de Minas, entre outros.

Considerações finais

Uma vez que a cozinha se constitui como pilar central na pauta da identidade e da imagem do mineiro, a questão é compreender o sentido de continuidade das tradições no âmbito local, admitindo as inevitáveis transformações por que passam as manifestações culturais tradicionais.

O diálogo da memória do passado com o presente associado ao reconhecimento de singularidades, de reputação, de valorização de saberes e experiências relativas a conhecimentos ancestrais, à preservação de espécies, de espaços de cultivos e os princípios de segurança alimentar e sustentabilidade são elementos centrais para essa compreensão.

É importante perceber toda a movimentação e as articulações que se constituem em vários níveis da sociedade. Nos grupos que se estruturam por meio de Projetos, Frentes, Conspirações, reunindo estudiosos, profissionais da gastronomia, empresários, políticos e que incorporam os imperativos culturais e econômicos que conformam as sociedades contemporâneas. Nos sujeitos que constituem a base de toda a cadeia produtiva, organizados ou não em comunidades e associações, como no exemplo das mestras de Igarapé e dos pequenos produtores familiares do Projeto Aproxima, que são protagonistas de suas histórias e dão exemplo de experiências de sustentabilidade. Nas políticas públicas e no investimento político e, não raras vezes econômico, do Estado, que desempenha papel fundamental na construção da imagem de Minas associada às tradições alimentares, desde os anos 1980, como vimos demonstrando em nossos estudos. Nessa atuação há um jogo de poder, nem sempre há parceria com os demais atores. Por vezes há disputas por parte de grupos de políticos que buscam se apropriar das manifestações tradicionais e de suas comemorações como vitrine para seus interesses eleitorais.

Há também os intelectuais que desempenharam papel central na construção do perfil do povo mineiro, ora associado ao fiel da balança no jogo político nacional, ora relacionado à hospitalidade, ao bem receber com mesas fartas, caracterizando o

tradicional e o típico mineiro, por meio de crônicas, literatura, poesias, ensaios e alguns estudos acadêmicos.

As tradições culinárias de Minas Gerais, ao longo dos anos, continuam a atrair numerosas pesquisas, dentro e fora da Academia, que se dedicam aos diferentes ângulos que a temática propicia. São ricas e bem cuidadas as documentações produzidas por todos esses grupos à frente dos projetos e eventos sobre os quais discorreremos, que resultam de numerosas viagens a campo, parcerias e assessorias. Na Academia, trata-se de um campo que não cessa de crescer e se reinventar, desvelando os contextos históricos regionais ou locais em que esse verdadeiro mosaico de experiências vai se articulando e fazendo sentido²¹. Nesse âmbito, o olhar que investiga as práticas e os saberes documentados se distancia do discurso permeado por verdadeira paixão, que exalta Minas como centro da gastronomia brasileira, não raras vezes naturalizando uma “aptidão”, um “dom” que mineiros e mineiras teriam e que, em consequência, os tornaria, não por acaso, vanguarda de movimentos em defesa da gastronomia como possibilidade de resgatar identidades e de desenvolvimento econômico sustentável.

Compreender esse protagonismo e esse investimento de diferentes setores na chamada gastronomia mineira, da perspectiva acadêmica, nos obriga a retomar a construção histórica que fez da cozinha elemento central em diferentes formas de sociabilidade, compreender como se estrutura um mito da mineiridade e como a cozinha contribui nessa estruturação e também investigar como as tradições são manipuladas e ressignificadas no bojo da reconstrução permanente da mineiridade.

É preciso explorar essa rica documentação, os inúmeros movimentos e eventos, trazendo à tona seus fundamentos históricos, intelectuais, políticos e econômicos que, construídos e reconstruídos permanentemente, possibilitam compreender a dinâmica cultural e política desse jogo de identidades e tradições mineiras.

²¹ Há numerosos estudos acadêmicos sobre cozinha e abastecimento alimentar em Minas Gerais. Um levantamento detalhado não constitui o objetivo da presente reflexão. Cito aqueles com os quais dialogo na discussão das tradições alimentares focada na imagem e na identidade, a exemplo de DUTRA (1991); MAGALHÃES (2004) e MORAIS (2004, 2011).

Referências

ABDALA, M. C. 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: Editora Prima. 2018.

_____. *Receita de mineiridade*. Uberlândia: EDUFU, 1997. [2. ed. 2007].

ABDALA, M. C. Sabores da cultura popular: tradições e mudanças. In: MACHADO, M. C. T.; ABDALA, M. C. (Org.). *Caleidoscópio de saberes e práticas populares*. Catálogo de produção cultural do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. Uberlândia: EDUFU, 2007.

_____. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. Tese (Doutorado em Sociologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

ALVES, A. C. A comida como patrimônio cultural. *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, jan./jun. 2011.

ANDRADE, I. Gastronomia tem espaço garantido em calendário mineiro. In: AVELAR, E. (Ed.). *Territórios Gastronômicos*. Belo Horizonte: Hoje em Dia, dez. 2016. p. 10-17.

ARAÚJO, M. E. Comida di buteco. *Relatório da gastronomia mineira 2015*. Frente da Gastronomia Mineira. 2015, p.22-25. Disponível em: <<http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>> Acesso em 16/02/2017.

ARRUDA, M. A. do N. *Mitologia da Mineiridade*. O Imaginário Mineiro na Vida Política e Cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BÓSI, E. *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1983.

CARVALHO, J. J. *O lugar da cultura tradicional na sociedade moderna*. Brasília: UnB, 1989. p. 7. (Série Antropologia, n. 77).

CASCUDO, C. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAVALCANTI, M. L. V. de C. Culturas populares: múltiplas leituras. In: Seminário nacional de políticas públicas para as culturas populares, 2., 2005, Brasília. *Anais....* São Paulo: Instituto Pólis; Brasília, DF: Ministério da Cultura. 2005. p. 28-37.

CONCLUSIONES. *1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT*. San Sebastián, España, 2015.. Disponível em: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conculsiones_espanol_0.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2016.

CONCLUSIONES. *2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT*. Lima, Perú 2016. Disponível em:

<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusiones_espanol.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2016.

DE ANGELIS, A. Gastronomia de Araxá, culinária típica formada pelos saberes e sabores de sua história. *Relatório da gastronomia mineira 2015*. Frente da Gastronomia Mineira. 2015, p.15-21. Disponível em: <<http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>> Acesso em 16/02/2017.

DUTRA, R. C de A. *A boa mesa mineira*. Um estudo de cozinha e identidade. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 1991.

FECAROTTA, L. É preciso rever produção de alimentos com urgência. *Jornal Folha de São Paulo*, Comida Especial, C4, 8 jun. 2016. Disponível em: folha.com/no1779266

FERREIRA, J. L. M. Expocachaça: a vitrine mundial da cachaça. *Relatório da gastronomia mineira 2015*. Frente da Gastronomia Mineira. 2015, p.26-29. Disponível em: <<http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>> Acesso em 16/02/2017.

FIGUEIREDO, L. R. de A.; CAMPOS, M. V. (Org.). *Códice Costa Matoso*: Coleção de notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso, sendo ouvidor geral das de Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749 & vários papéis. Belo Horizonte: Fapemig/Fundação João Pinheiro. 2000. 2v. Coleção Mineiriana, Série Obras de Referência.

GONÇALVES, J. R. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*, n.33. Rio de Janeiro, 2004. p. 40-55.

LÉVI-STRAUSS, C. Petit traité d'ethnologie culinaire. In: _____. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.

MAGALHÃES, S. M. *A mesa de Mariana*: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750- 1850). São Paulo: Annablume; FAPESP, 2004.

MENESES, J. N. C. *Queijo artesanal de Minas*. Patrimônio cultural do Brasil. v. 1. Dossiê interpretativo. Ministério da Cultura – IPHAN. Belo Horizonte, mai. 2006.

MORAIS, L. P. de. *Cada comida no seu tacho*: ascensão das culinárias regionais como produto turístico. O Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2011.

_____. *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira*. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2004.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL. *Curso Geral de Propriedade Intelectual*. Disponível em: <<http://193.5.93.108/administrator>>. Acesso em: 6.nov.2007.

PROJETO Fatura Gastronomia. *Relatório da gastronomia mineira 2015*. Frente da Gastronomia Mineira. 2015, p.30-34. Disponível em: <<http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>> Acesso em 16/02/2017.

SANTOS, J. S.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 12(75), 11-30. 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.vpat>

- **Sites**

<http://www.alterosa.com.br/belo-horizonte/entretenimento/sabores-de-minas/>

<http://blog.turismodeminas.com.br/calendario-principais-festivais-de-gastronomia-de-mg/>

<http://www.eduardoavelar.com.br/conspiracao-gastronomica/>

<http://www.faturagastronomia.com.br>

<http://frentedagastronomiamineira.org/>

<http://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2014/06/culinaria-mineira-sera-tema-de-enredo-de-samba-da-salgueiro-em-2015.html>

<http://www.inpi.gov.br/portal/>

<http://institutoeduardofrieiro.com.br/>

<http://projetoaproxima.com.br/>

<http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/>

www.slowfoodbrasil.com/

www.territoriosgastronomicos.com.br

<http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/1352-culinaria-brasileira-sera-representada-por-minas-gerais-na-feira-de-frankfurt>