



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



A PATRIMONIALIZAÇÃO ALIMENTAR EM MINAS GERAIS: DA MEMÓRIA À POLÍTICA PÚBLICA

Inacio Andrade Silva ¹

RESUMO

O presente artigo analisa a Patrimonialização Alimentar do estado de Minas Gerais apresentando uma investigação teórica e documental, considerando a alimentação como um ato social que envolve as esferas culturais e naturais. Se quantificou o número de patrimônios e sua distribuição espacial, onde foi encontrada uma relação com a rota turística da "Estrada Real", assim como, com a revalorização dos produtos tradicionais em meio a mundialização dos hábitos alimentares. Concluindo que em um contexto geral pode-se considerar a ação patrimonial como um discurso político que compreende o patrimônio como uma forma de legitimação do poder; mas também como discurso econômico que concebe este patrimônio como um salva-vidas para o desenvolvimento econômico e como discurso cultural, o qual pode trazer à tona as identidades e as tradições de determinado grupo a fim de restaurar o elo entre passado e presente de forma objetiva, envolvendo a dimensão subjetiva do memória gustativa.

PALAVRAS-CHAVE: “Patrimônio”, “Alimentação”, “Minas Gerais”, “Política Pública”, “Memória”

ABSTRACT

This article analyzes the Food Heritage of the state of Minas Gerais, presenting a theoretical and documental investigation, considering food as a social act that involves the cultural and natural spheres. The number of heritages and their spatial distribution were quantified, where a relationship with the tourist route on the "Estrada Real" was found, as well as with the revaluation of traditional products amid the globalization of food habits. Concluding that in a general context heritage action can be considered as a political discourse that understands heritage as a way of legitimizing power; but also as an economic discourse that sees this heritage as a lifeline for economic development and as a cultural discourse, which can bring to light the identities and traditions of a particular group in order to objectively restore the link between past and present, involving the subjective dimension of the gustatory memory.

KEY-WORDS: "Heritage", "Food", "Minas Gerais", "Public Policy", "Memory"

¹ Doutorando em Geografia - Instituto de Geociências- IGC/ UFMG, io.salasar@gmail.com:



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



INTRODUÇÃO

A cozinha mineira carrega consigo uma perspectiva romântica generalizada nas últimas décadas que remete a um conjunto arquitetônico constituído de uma casa simples com uma cozinha provida de um fogão à lenha pintado de vermelho, feito com tijolos terracota (barro), trempes metálicas encobertas pelo preto decorrente da fumaça, com uma chaminé atrás da casa lançando fumaça durante o dia e com brasas acalmadas na cinza durante a noite (ARRUDA, 1990). Nesse contexto conforme o avanço da modernização alguns aspectos dessa construção imaginária correm risco de perder-se nas vias da industrialização fomentadas pelo processo de urbanização do campo, pela globalização ou pela mundialização de certos costumes e técnicas (fogão a gás e micro-ondas).

Diante disso, o presente trabalho aborda as tradições alimentares e sua emergência na atualidade, período histórico em que, o processo de Globalização evidencia-se como um poderoso fator de homogeneização de culturas alimentares, realidade que o desenvolvimento de debates sobre os impactos deste processo de mundialização, na esfera alimentar. Situam-se nesse contexto as problematizações sobre as disputas pela oficialização da memória e da identidade gastronômica, a qual a propósito, se dá prioritariamente com a instituição de marcos oficiais de patrimônios. Parte-se do pressuposto de que estes marcos são pontos de referência a partir dos quais os grupos sociais se orientariam com vistas a delimitar e legitimar suas fronteiras socioculturais. Ressalta-se ainda que a prática de preservação destas cozinhas implica na valorização de conjuntos mnemônicos e identitários que passam a ter atributos distintivos no mercado gastronômico – em oposição à comida industrializada – alcançando com isso maior rentabilidade econômica.

METODOLOGIA

O objetivo dessa pesquisa foi realizar um levantamento dos patrimônios alimentares dos municípios de Minas Gerais, adotando-se uma perspectiva interdisciplinar sobre o tema da alimentação a investigação aqui apresentada configura-se como uma pesquisa qualitativa com caráter exploratório, tendo como metodologias de coleta de dados: Pesquisa e retrabalhamento bibliográficos e Pesquisa Documental no acervo público do IEPHA e Diário do Executivo de Minas Gerais.



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



RESULTADOS E DISCUSSÕES

ALIMENTAÇÃO E CULTURA

A partir da leitura de Flandrin e Montanari (2011), pode-se afirmar que a alimentação é um ato sumariamente natural e que sem ele o organismo é incapaz de se manter vivo por um longo período. Entretanto, devido a sua evolução intelectual (CROSBY, 2011), o ser humano passou a desenvolver padrões de comportamento e de representação sobre suas necessidades naturais; e alimentar-se passou a ser, nesse contexto, um ato permeado por valores e símbolos, ou seja, num determinado momento alimentar-se deixou de ser um processo fisiológico de recarga corporal com nutrientes e passou a ser, também, um processo que poderia simbolizar traços da dinâmica social de grupos humanos, além de orientar as escolhas individuais (GOMES e RIBEIRO, 2011). LéviStrauss (1964:1968), aliás, desenvolveu o argumento de que a cozinha é um dos espaços onde as classificações culturais de uma sociedade são reproduzidas. E as concepções destes autores, a propósito, convergem com a noção de fato social proposta por Mauss (2003). Já Poulain e Proença (2003), concordando com Mauss (2003), afirmam a existência de um “espaço social alimentar”.

Os significados da alimentação permitem a captação de traços da dinâmica cultural e histórica, que fazem da comida um constituinte da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, segundo Maciel (2004), a alimentação só deve ser considerada como patrimônio cultural, quando estiver associada ao cotidiano dos indivíduos do grupo, numa perspectiva que a culinária seja símbolo de uma identidade através da qual ser humano possa se orientar socialmente, podendo particularizar um grupo social a partir de seu modo ou estilo de vida.

Nesse sentido, emerge uma relação visível entre a formação do espaço culinário (cozinha) e as identidades, em que as cozinhas são produtos da dinâmica cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (SANTOS, 2005), de tal modo que a alimentação se torna uma linguagem da cultura regional proposta pelos costumes e comportamentos (GARCIA, 2003). E segundo Dutra (2004), o discurso regionalista utiliza culinária/cozinha como atributo da formação da identidade regional. Isto, porque os produtos



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

AVANÇADA
EM GEOGRAFIA

locais possuem especificidades devido às características ambientais e/ou histórico/sociais, que relacionaria o alimento à formação da identidade.

De tal modo, os produtos culinários desempenham um importante papel na reivindicação da identidade cultural, detendo elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, pois funcionaria como um marcador da identidade dos envolvidos na produção do item alimentar (FLANDRIN & MONTANARI, 2011; VITROLLES & FONTAINE, 2013). Assim, estudo das cozinhas regionais vem sendo valorizado recentemente nas análises sobre a cultura, por estarem relacionados a espaços simbólicos, constituídos por ingredientes e tecnologias que remetem a uma série de valores e significados inscritos em contextos históricos e sociais específicos, compondo elementos às identidades locais e regionais.

O conceito de “espaço social alimentar” proposto pelos autores implica em um sistema que se divide em seis dimensões ou etapas: o espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação social. A terceira etapa será abordada aqui com maior intensidade, pois para o universo empírico da pesquisa se trata daquela que mais será trabalhada, sendo que a ideia central fundamenta-se em Lévi-Strauss (1964:1968) e Gomes e Ribeiro (2011) ao proporem, tais autores, que no espaço culinário acontece a transformação da natureza em cultura uma vez que nele o que não é comestível pode se tornar comestível. E é deste modo que pode considerar a alimentação como um elo entre passado e presente. Nessa perspectiva, Poulain e Proença (2003) compreendem a alimentação não apenas uma forma de obter energia por meio dos nutrientes, mas também como um meio de identificação dos grupos, sendo um símbolo em trânsito passível de reatualização constante a partir da demanda de cada grupo ou da configuração social vigente.

A cozinha regional, em particular, vem sendo valorizada recentemente nas análises sobre a cultura por constituir um espaço simbólico composto por ingredientes e tecnologias que remetem a uma série de valores e significados inscritos em contextos históricos e sociais específicos que constroem as identidades locais (ABDALA, 1997). E vale ressaltar que esta culinária local/regional é símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir, expressando um “modo” ou “estilo” de vida particular (MACIEL, 2004). Note-se que como símbolo, a cozinha deixa entrever os traços da



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

AVANÇANDO
COM A PESQUISA

dinâmica e do processo histórico das trocas culturais e se mantém como componente identitário enquanto parte do seu legado estiver vivo nas tradições e na memória. E, nesse sentido, a alimentação só deve ser considerada como patrimônio de uma cultura quando estiver associada ao cotidiano dos indivíduos e enquanto mantiver conteúdos significativos compartilhados.

A ligação da gastronomia com a identidade regional se estabelece na medida em que a alimentação é considerada uma linguagem dessa cultura, expressa pelos costumes, pelos comportamentos e pela identificação com a mensagem (GARCIA, 2003). Segundo Dutra (2004), o discurso regionalista utiliza a culinária/cozinha como atributo da formação da identidade regional porque os produtos locais possuem especificidades devido às características ambientais e/ou histórico-sociais. E é deste modo que os produtos culinários desempenham um importante papel para a reivindicação identitária, para a perpetuação da memória culinária das famílias e grupos sociais bem como “marca” diferenciada no mercado e para os envolvidos na produção do item alimentar (FLANDRIN & MONTANARI, 2011; VITROLLES & FONTAINE, 2013).

Além de fornecer suporte à reivindicação por uma identidade legítima por parte de grupos étnicos, populares ou tradicionais, diversos outros motivos levam às atuais valorizações e apropriações das cozinhas regionais. No próprio setor gastronômico verifica-se o processo de “gourmetização” que tenta incorporar em uma cozinha industrializada elementos de uma culinária “típica” a fim de gerar uma distinção para o produto. Proença (2010) destaca que o fortalecimento do “gourmet” como novo expert da culinária contemporânea permite a ele remodelar e reinventar as origens espaciais do alimento, o que acaba por induzir a tendência das modas gastronômicas, que se tornam efêmeras e não sustentáveis. Por outro lado, as próprias “cozinhas típicas” incorporam técnicas e ingredientes não locais a fim de especializar a comida mercadologicamente.

Esta ressignificação de produtos culinários em produtos turísticos ocorre porque as cozinhas regionais e tradicionais possuem “traços distintivos” relacionados à formação histórica e cultural que passam a atrair a atenção de turistas que buscam conhecer e experimentar sabores que constituem a identidade local e provocam uma experiência multicultural (MACIEL, 2004 e 2005; DUTRA, 2004; BESSIERE, 2010 e VITROLLES & FONTAINE, 2013). Notadamente através de circuitos gastronômicos ou de turismo rural as populações urbanas podem desfrutar de momentos de “autenticidade” e legitimidade, ora satisfazendo o desejo de retornar aos



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



sabores e aromas da infância, ora fugindo da alimentação industrializada que predomina nas cidades (VITROLLES e FONTAINE, 2013).

O CONCEITO DE PATRIMÔNIO EM QUESTÃO

A prática patrimonial pretende responder a um objetivo social de origem: político, epistêmico, econômico, afetivo (Pollack, 1989). Tal prática implica em uma relação com o passado que oscila entre a memória e a história em que a memória seria a permanência de um passado vivo e a história a mudança (passado morto), e privilegia um conteúdo, ou melhor, uma parcela do “passado” em que se mantêm limites cronológicos, sociais e culturais, que se arranjam a partir da escolha de um ponto de referência (patrimônio) (Pollack, 1989). Esses pontos de referência podem ser classificados como: produtos materiais ou produtos imateriais.

Na discussão sobre o que é o patrimônio, entende-se que ele se refere à memória. E que esta, segundo Halbwachs (1990), é compartilhada grupalmente (internamente ou externamente), constituindo uma construção coletiva em contínuo processo de desconstrução e reconstrução. Nesse sentido, pautado na ideia do patrimônio como um ponto de referência mnemônico, segundo Pollack (1989) que estes são indicadores empíricos para a memória coletiva que determinado grupo utiliza para se orientar socialmente e reivindicar sua identidade, auxiliando na definição de quem e o que é comum ao grupo, diferenciando, fundamentando e reforçando os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais com o outro.

O patrimônio é uma “uma construção social” (PRATS, 1997), que se perpetua a partir de um “conjunto de marcas ou vestígios da atividade humana que uma dada comunidade considera essenciais para a sua identidade e memória coletivas, a preservar e transmitir às gerações vindouras” (FRIER, 1997). Segundo, Choay (2006) e Fonseca (2005) o conceito de patrimônio cultural se refere à riqueza construída e compartilhada de geração para geração, como uma herança que influi na identidade dos indivíduos e grupos sociais. Para Pereiro (2006), o patrimônio cultural tem um sentido voltado para a esfera coletiva e pública, em que tem um significado restrito, íntimo, envolvido de singularidades. Neste sentido o autor se aproxima de Choay (2006). Assim, compreende-se o patrimônio cultural como uma concretude relacionada às instituições de uma sociedade.

Entendendo a prática patrimonial como uma política cultural e como uma, ela pode repercutir na economia e nas sociedades, como propõe Souza (2006), tal ideia converge com o



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

AVANÇANDO
COM A PESQUISA

sugerido por Teixeira (2002), que elaborar uma política pública implica em definir quem decide o quê, quando e para quem, ressaltando as possíveis consequências. Estas políticas estão relacionadas às características da vida política em que se vive e podem ser um importante desdobramento para a instrumentalização do desenvolvimento, em todas suas amplitudes.

Segundo Choay (2006), estas políticas voltadas para identidade e patrimônio tem seu ponto de nascimento bem antes que outras modalidades de política cultural. Entretanto, o conceito de patrimônio cultural concebido atualmente, é recente no contexto mundial, mas segundo a autora surgiu com maior ênfase após a Revolução Francesa, com o intuito de ajudar na consolidação da identidade dos Estados Nacionais recém-formados, institucionalizando os marcos de memória (datas, heróis e monumentos) articulados com um novo conceito de nação produzido pelo projeto revolucionário. Tal perspectiva é aproximada por Costa (2010), ao afirmar que a ideia de criar patrimônios ganhou força após a Segunda Guerra Mundial, pois as nações tinham o desejo de preservar os destroços de um passado materializado em seus territórios e, ainda, não haviam sido devastados. Assim, a pretensão de salvaguarda é referente à sensação de direito a memória, que os grupos identitários tinham a fim de se reconhecer e ser reconhecido frente a outros grupos.

Em um contexto histórico e institucional, recente, sobre a política patrimoniais, a ONU estabeleceu que os Estados Nacionais deveriam instituir meios para salvaguarda de bens de interesse cultural ou natural para a humanidade e a “Convenção sobre a proteção do patrimônio mundial cultural e natural”, em 1972, foi o marco inicial para este processo. No Brasil a política patrimonial teve seu começo em 1937 com a fundação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), hoje Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a princípio atendo-se na preservação e tombamento de bens materiais.

Segundo Rubim (2007), as políticas culturais voltadas para as culturas populares e minorias foram poucas, sendo estas até mesmo perseguidas dependendo da época e a escolha do patrimônio atendia no Brasil aos interesses hegemônicos vigentes, em o poder público era autônomo para escolher os padrões culturais brasileiros. O autor chamou de tristes tradições das políticas culturais, pois o Estado era ausente e autoritário, que instabilizava as políticas culturais. Segundo, Arantes (2008), apenas no período pós-ditadura que as culturas populares e minorias passaram a ser mais atendidas por políticas culturais, pois com a Constituição de 1988 se consolida, de maneira significativa, a ideia de nação como uma realidade plural e



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



internamente diversificada e heterogênea, a partir artigo 216 da Constituição de 1988 que trata das questões referentes ao patrimônio¹.

Até a década de 1990 o único instrumento utilizado para a preservação patrimonial era o tombamento, que privilegiava apenas os bens materiais. Nesse período foram feitas discussões sobre uma maneira eficiente de preservar os bens imateriais, assim institui o registro de bens pelo Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000 e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, esse registro é a identificação e produção de conhecimento sobre o bem cultural pelos meios técnicos acessíveis ao público. (BRASIL, 2000) A principal característica do registro é a instituição de quatro livros: Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro de Celebrações, Livro de Registros das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares.

No território mineiro os órgãos que possibilitam a preservação e manutenção patrimonial são: a Secretaria da Cultura e Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico – IEPHA. Que a partir de 15 de abril de 2002 como Decreto nº 42.505, volta à política de patrimonialização para bens e pessoas e “institui as formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem patrimônio cultural de Minas Gerais”. E foi registrado baseando-se no Decreto federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. (MINAS GERAIS, 2002).

Dentre os bens do Livro dos Saberes do IEPHA ou IPHAN em maioria estão relacionados ao modo de fazer certos alimentos, que indicam a transmissão entres gerações de hábitos e modos de produção local. Isto, por que alguns alimentos foram estabelecidos como um

¹ CF/88

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os **bens de natureza material e imaterial**, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de **referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira**, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

(...)

§ 1º - O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

(...)

Além desses grandes marcos normativos, existem também outros instrumentos legais que regulamentam procedimentos da política:

- Resolução 001, de 2006 – procedimentos para registro
- Instrução Normativa 001, de 2009 – procedimentos para utilização da metodologia do INRC
- Termo de Referências para as ações de apoio e fomento
- Resolução ainda sem número e recém-aprovada para os procedimentos de revalidação



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

IV ENANPEGE
2022

“Patrimônio Imaterial” ou “Componentes de uma Culinária regional”, por estarem intrinsecamente ligados ao modo de vida dos habitantes da região e ao mesmo tempo possuem singularidades adquiridas pelo processo histórico e social em conjunto com uma característica fisiográfica regional ou local. Esta lógica implica em agregar valores simbólicos a certos alimentos fazendo com que tenham um caráter que envolva o indivíduo em um grupo identitário.

Em Minas Gerais os alimentos patrimonializados estão distribuídos em cerca de 103 municípios, segundo o IEPHA (2021), com 36 patrimônios protegidos em nível federal, 12 em nível estadual e 90 em nível municipal. Os municípios que apresentaram pelo menos um patrimônio alimentar foram: Abadia dos Dourados, Açucena, Alagoa, Alfredo Vasconcelos, Alto Jequitibá, Alvorada de Minas, Andradas, Arapuá, Araxá, Aricanduva, Bambuí, Barão de Cocais, Belo Oriente, Bom Despacho, Cabeceira Grande, Caldas, Cambuí, Capelinha, Capitão Andrade, Carmo do Paranaíba, Carmo do Rio Claro, Catas Altas, Chapada Gaúcha, Cipotânea, Coluna, Conceição de Ipanema, Conceição do Mato Dentro, Conceição dos Ouros, Coromandel, Coronel Fabriciano, Cruzeiro da Fortaleza, Delfinópolis, Diamantina, Dom Joaquim, Ervália, Goiabeira, Grupiara, Guimarânia, Igarapé, Ipuiúna, Itabirito, Itajubá, Itambé do Mato Dentro, Itamonte, Itaúna, Itinga, Juiz de Fora, Lagamar, Lagoa Formosa, Maria da Fé, Mariana, Materlândia, Matutina, Medeiros, Morro da Garça, Nova Lima, Ouro Preto, Pará de Minas, Paracatu, Paraguaçu, Patos de Minas, Patrocínio, Paulistas, Peçanha, Pedrinópolis, Piranguinho, Piraúba, Piumhi, Planura, Pompéu, Ponte Nova, Presidente Olegário, Raposos, Rio Paranaíba, Rio Vermelho, Sabará, Sabinópolis, Salinas, Santa Efigênia de Minas, Santa Rita do Sapucaí, Santa Rosa da Serra, Santo Antônio do Itambé, São Francisco do Glória, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, São João del-Rei, São João Nepomuceno, São Roque de Minas, São Sebastião da Bela Vista, São Tiago, Sardoá, Serra Azul de Minas, Serra do Salitre, Serro, Sra. dos Remédios, Taparuba, Tapiraí, Tiros, Vargem Alegre, Vargem Bonita, Varjão de Minas, Vazante e Virginópolis.

A figura abaixo apresenta a distribuição espacial dos patrimônios alimentares em Minas Gerais, é possível perceber que existe uma proximidade da com a Estrada Real que é uma importante rota turística do Estado e que atrai um a quantidade considerável de turistas, pelo fato de englobar as principais cidades históricas de Minas. Além disso, pode-se notar que nas regiões da Serra do Canastra, Alto Paranaíba e Serro encontram-se uma concentração de



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

IV ENCONTRO
DE PÓS-GRADUAÇÃO
E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

municípios que detém o saber-fazer do queijo como um patrimônio compartilhado e dessa forma o nível de proteção é Estadual e/ou Federal, algo que difere da grande maioria dos outros patrimônios do estado que apresentam uma grande diversificação.

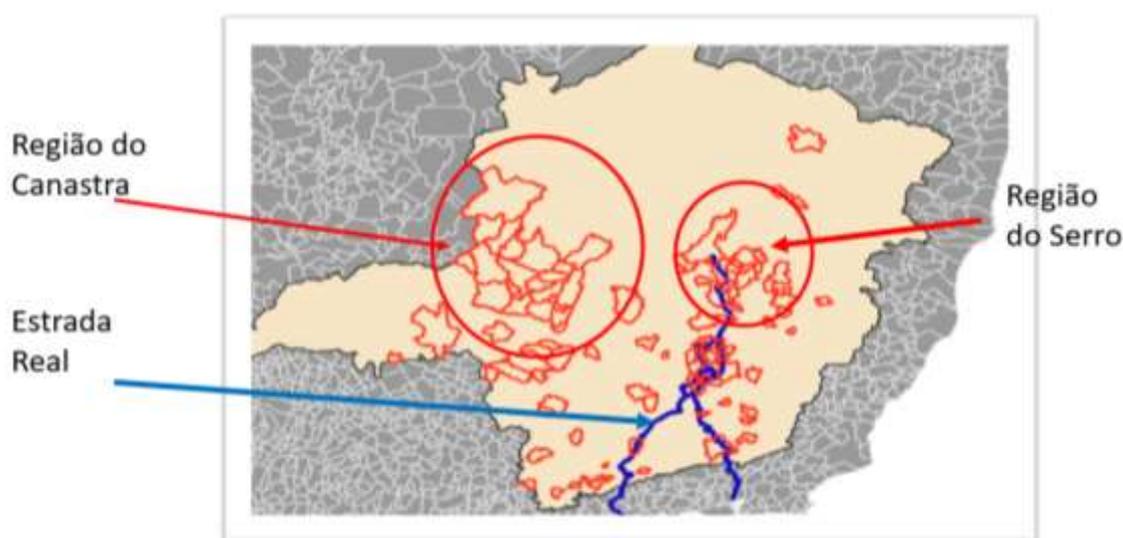


Figura 1: Distribuição espacial dos patrimônios alimentares de Minas Gerais. Elaboração própria.
Fonte: IEPHA – MG.

A cozinha mineira, cenário deste estudo, vem passando nas últimas décadas por esse processo que converte os espaços de reprodução social cotidiana em atrações turísticas. Podese observar sugestivamente que no imaginário nacional a culinária “típica” mineira remete a um conjunto arquitetônico constituído de uma casa simples com uma cozinha provida de um fogão à lenha pintado de vermelho, feito com tijolos terracota (barro), trempes metálicas encobertas pelo preto decorrente da fumaça, com uma chaminé atrás da casa lançando fumaça durante o dia. Essa imagem, além de contribuir para reforçar o mito da mineiridade (ARRUDA, 1990; ABADALA, 1997) e o universo dos tropeiros, faz com que nas estradas dos Circuitos Turísticos do Estado o visitante identifique os restaurantes com essa aparência “autêntica” e “monumentalizada” da cozinha e procure o cardápio regional que, no seu imaginário, inclui o feijão tropeiro, a baba-de-moça, a galinhada ao molho pardo, o pão de queijo.

Atualmente, inclusive, concebe-se tais estruturas como Políticas Públicas, materializadas desde a instituição e reconhecimento de patrimônios materiais ou imateriais



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



até as Indicações Geográficas, e cujo principal legitimador é o Estado. Essas políticas pretendem salvaguardar bens da cultura material e/ou imaterial, já que ou os espaços produtivos utilizam utensílios e insumos envolvidos em conflitos ambientais ou políticos, ou eles são dependentes de técnicas e conhecimentos intimamente ligados à esfera familiar/privada, que podem decantar quando os sujeitos detentores do Saber-Fazer envelhecem (CERDAN e VITROLLES, 2008).

Tabela 1: Relação dos patrimônios alimentares encontrados em Minas Gerais a partir do IEPHA.

Cachaça de São João Nepomuceno (Saberes)
Carro de Boi
Carro de Boi Chapeado - Fazenda do Sr. José Januário
Carro de Boi da Fazenda Água Fria
Carro de Boi da Fazenda Werner (antiga Fazenda Vista Alegre)
Carro de Boi de Miguel Fragoso
Concurso do Gado Leiteiro/ Modo de Fazer do Concurso Leiteiro/ Modo de Fazer do Concurso do Gado Leiteiro
Desfile de Carros de Boi (Celebrações)
Desfile de carros de boi de Sra. dos Remédios (Formas de Expressão)
Desfile do Carro de Boi
Doce de Ambrosia (Saberes)
Doces cristalizados e em compota (Saberes)
Fabricação Semiartesanal da Rapadura (Saberes)
Fatia de Braga (Saberes)
Feira Gastronômica do Queijo Canastra
Feira Livre de Aricanduva (Lugares)
Feira Livre de Capelinha (Lugares)
Feitio da Pamonha (Saberes)
Festa da Cavalgada e Queima do Alho (Celebrações)
Festa da Lavoura (Celebrações)
Festa da Quermesse de Santo Antônio (Celebrações)
Festa do Arroz
Festa do Biscoito (Celebrações)
Festa do Café com Biscoito (Celebrações)
Festa do Carreiro (Celebrações)
Festa do Carro de Boi (Celebrações)
Festa do Milho (Celebrações)
Festa do Polvilho (Celebrações)
Festa do Vinho (Saberes)
Festival Cultural e Gastronômico Minas, Fogão e Viola (Celebrações)



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



Festival da Galinha Caipira (Saberes)
Festival da Jabuticaba (Celebrações)
Festival da Laranja (Formas de Expressão)
Festival de Morangos Rosas e Flores
Festival do Amendoim (Formas de Expressão)
Forno Na Praça: Espaço Café-Com-Biscoito
Goiabada Cascão da Região de Ponte Nova (Saberes)
Jaqueiras
Mercearia Paraopeba (Lugares)
Mestras da Culinária Tradicional de Igarapé (Saberes)
Modo Artesanal de Fazer o Requeijão (Saberes)
Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro; Serra da Canastra; e Salitre/Alto Paranaíba
Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro; Serra da Canastra; e Salitre/Alto Paranaíba
Modo de Fazer a Linguíça Curada de Varal Artesanal (Saberes)
Modo de Fazer a Queca
Modo de fazer artesanal dos vinhos de uva e jabuticaba e licores de Catas Altas
Modo de Fazer as Quitandas de Paracatu
Modo de Fazer Biscoito de Queijo
Modo de Fazer da Rapadura (Saberes)
Modo de Fazer das Panelas de barro (Saberes)
Modo de Fazer das Panelas de Pedra Sabão de Cachoeira do Brumado (Saberes)
Modo de Fazer do Pão Cheio da D. Chica (Saberes)
Modo de Fazer dos Derivados da Bananeira (Saberes)
Modo de fazer Goiabada Cascão (Saberes)
Modo de Fazer Licor e Doces de Marolo (Saberes)
Modo de Fazer o Bolo de Arroz (Saberes)
Modo de Fazer o Pão de Queijo (Saberes)
Modo de Fazer o Pastel de Angu (Saberes)
Modo de Fazer o Picolé do Amado (Saberes)
Modo de Fazer o Queijo Artesanal (Saberes)
Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro
Modo de Fazer o Queijo Mineiro (Saberes)
Modo de fazer o Queijo Parmezão
Modo de Fazer o Xarope de Romã de D. Alvina (Saberes)
Modo de Fazer Pão Cheio (Saberes)
Modo de Fazer Pastel de Angú
Modo de Fazer Queijo Minas Artesanal de Serra do Salitre (saberes)
Modo de Fazer Quitandas
Modo de Fazer Requeijão Moreno
Modos de Fazer Pratos Típicos de Arroz (Saberes)



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



Ofício das Biscoiteiras (Saberes)
Pão Alemão (Saberes)
Pastel de farinha de milho de Itajubá (Saberes)
Pé de Moleque (Saberes)
Pequizeiro (Lugares)
Processo de Produção de Azeite de Oliva (Saberes)
Queijo Minas Frescal de Santana (Saberes)
Registro do Modo artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro; da Serra da Canastra; e Salitre/Alto Paranaíba
Registro do modo de fazer dos Pratos e derivados a base de Ora-pro-nobis
Registro do modo de fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro
Renda Turca de Bico (Saberes)
Rg. do Saber Tradicional do Doce de Leite de Pompéu (Saberes)
Rota dos Sabores (Formas de Expressão)
Tradição da Culinária da Banana (Saberes)
Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu
Virado de Banana (Saberes)

Neste contexto entende-se que há intenção das sociedades em geral, em valorizar patrimonialmente suas cozinhas e técnicas culinárias, a fim de resgatar e revalorizar suas raízes culturais. Minas Gerais hoje tem uma política de patrimonialização bem reconhecida, assim pode-se fazer uma relação com o conceito de mineiridade, onde que a sociabilidade em torno dos alimentos é interessante para a construção da associação entre mineiro e a comida, o que tece imagens de mineiros para si e para os outros, em fim a relação com a comida não constrói apenas identidades, mas também alteridades. Nas quais as Minas Gerais do imaginário e das representações, parece se confundir com seus patrimônios reais. A região aparenta ser a terra dos queijos (do pão de queijo mais especificamente) e das cachaças, enquanto produtos que são da base cotidiana dos mineiros são pouco reconhecidos fora do estado. Assim pode-se insinuar, sobre o valor econômico e político do patrimônio, que interesses podem se sobrepuzar o valor simbólico do patrimônio como política cultural, e com isso fazer com que escolhas não tão adequadas, ou seja, sejam feitas a fim de resguardar os patrimônios concretos de um povo.

Contudo crê-se que a partir de Políticas Públicas é possível preservar a memória coletiva das localidades assim como as práticas de produção artesanal de produtos tradicionais, entendendo estes como parte de um processo de fluxo contínuo que se contempla a incorporação de valores tradicionais nas inovações do mercado. E podendo



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

AVANÇADA
EM GEOGRAFIA

conjecturar ganhos financeiros e culturais, diretos e indiretos, pois devido ao fato da gastronomia regional ter se tornado uma atividade extremamente rentável nos últimos tempos, ainda tem se que esse processo de salvaguarda pode impedir que a dinâmica cultural global afetasse a dinâmica local de maneira negativa. E desse modo, apontar para um processo de revalorização do ambiente regional, baseando-se na originalidade, e reconfigurando elementos e marcas regionais de identificação.

Assim, acende-se uma necessidade de questionar o papel da autenticidade no planejamento e na implementação de políticas públicas que viabilizem o uso de patrimônios alimentares como oferta turística. Ao analisar a iniciativa de ação patrimonial alimentar, portanto não se pode perder de vista que as reivindicações pela memória e pelo patrimônio geram conflitos (POLLAK, 1989), na medida em que estão em disputa certos recursos, inclusive de ordem econômica, como o recebimento do ICMS Cultural¹, mas também instrumentos geradores de incentivos econômicos como os atrativos turísticos, atualmente de grande valor para o desenvolvimento local ou regional.

A alimentação é compreendida como patrimônio, quando ela envolve uma dinâmica de construção realizada pelos atores sociais, na qual é feita a combinação entre legado e inovação, analisando-se nesta a possibilidade de continuidade ou descontinuidade entre passado-presente-futuro, destacando desse modo, os problemas da construção cultural. E a cultura alimentar desenvolve-se no contexto das relações sociais com seu entorno que incluiria produtos e técnicas, valores, usos e formas de consumo. Assim a cozinha é concebida como um espaço social alimentar, no qual a natureza se transformaria em cultura (POULAIN, 2003; GOMES & RIBEIRO, 2011).

A ênfase da referência ao pão de queijo como tradicional no senso comum e patrimônio indica essa sobreposição dos imaginários locais, regionais e nacionais; além disso, o pão de queijo parece ser unanimidade do ethos mineiro reconhecido pelos outros porque ele foi adaptado às condições técnicas da vida contemporânea através da industrialização, o que faz dele ao mesmo tempo um alimento que une tradição e inovação, regionalidade e universalidade (ABDALA, 1997).

¹ O ICMS Cultural constitui um instrumento do poder público de repasse de verbas públicas para aqueles municípios que possuem manifestações culturais, bens tombados e registrados, assim como algum tipo de articulação que busque produzir ou manter algum bem ou atrativo cultural.



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



O cenário do conflito entre os bens selecionados pelo poder público e os bens sancionados pela população como patrimônio é um produto objetivo da escolha do bem que melhor se relacione com a grande maioria da população e que ao mesmo tempo, atenda a melhor possibilidade de reproduzi-lo em outras localidades. Ou seja, significa que tal escolha está condicionada ao maior denominador cultural e à maior capacidade de gerar recursos econômicos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se que no caso de alimentos como foco de ações patrimoniais, medidas de salvaguarda devem ser articuladas entre o poder público, a economia e grupos de produtores e consumidores, pois se trata de bens que representam sistemas culinários que ainda hoje estão ativos, ou seja, estão além da ideia de passado estático, são bens de uso cotidiano, entendendo-se que as ações patrimoniais são plausíveis e necessárias para que não só a produção seja estimulada e haja benefícios financeiros para os grupos produtores, mas também para que se viabilize a manutenção dos saberes culinários tradicionais, já que atualmente ocorre um processo de massificação das técnicas culinárias bem como dos gêneros alimentícios.

Para fins de conclusão, a pesquisa permite problematizar a forma como o poder público pretende demarcar uma tradição, por vezes em dissonância com a legitimidade e a significação que a população lhe confere ou não. Assim como constatado por Morais (2011), a pesquisa aponta para as limitações do poder público em sua liberdade de instituir uma memória e também para as restrições impostas à gestão das políticas patrimoniais descoladas da dinâmica cultural, pois os grupos sociais estão em constante revisão e validação dos bens reconhecidos e identificados, oficialmente ou não, como patrimônio. O problema reside no fato de que a desarticulação entre as esferas públicas e privadas na ação patrimonial, é um empecilho para a própria implementação de políticas públicas de ação patrimonial.

Em um contexto geral pode-se considerar a ação patrimonial como um discurso político que compreende o patrimônio como uma forma de legitimação do poder, como discurso econômico que o concebe como um salva-vidas para o desenvolvimento econômico e como



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



discurso cultural que pode trazer à tona as identidades e as tradições de determinado grupo a fim de restaurar o elo entre passado e presente de forma objetiva.

Considera-se assim que no caso de alimentos como foco de ações patrimoniais, medidas de salvaguarda devem ser articuladas entre o poder público, a economia e grupos de produtores e consumidores, pois se trata de bens que representam sistemas culinários que ainda hoje estão ativos, ou seja, estão além da ideia de passado estático, são bens de uso cotidiano. Ações patrimoniais são plausíveis e necessárias para que não só a produção seja estimulada e haja benefícios financeiros para os grupos produtores, mas também para a manutenção dos saberes culinários tradicionais, já que atualmente ocorre um processo de massificação das técnicas culinárias bem como dos gêneros alimentícios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves, *Receita de mineiridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 1997.

ARANTES, Antônio A. Sobre o inventário e outros instrumentos de salvaguarda do patrimônio cultural intangível: Ensaio de antropologia pública. *Anuário Antropológico*, 2007-2008, p. 173-222. 2008.

ARRUDA, Maria A. do Nascimento. *Mito da mineiridade: imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1990.

BESSIERE J.; RAYSSAC, S. et al. Patrimoine alimentaire et innovations: essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées, Actes du colloque international « ISDA 2010: Innovation and Sustainable Development in Agriculture and Food », CIRAD - INRA - SupAgro Montpellier, Montpellier, 12 p. 2010.

BRASIL. Decreto no. 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 4 de agosto de 2000. Disponível em: <http://www.Iphan.gov.br/legislac/decreto3551.html>. Acesso em: 10.05. 2014.

CERDAN, C; VITROLLES, D. Valorisation des produits d'origine : contribution pour penser le développement rural. *geocarrefour*, v. 83, p. 191-200, 2008.

CHOAY, F. A. *Alegoria do Patrimônio*. São Paulo: Unesp, 2006.304p.

COSTA, E. B. *A concretude do fenômeno turismo e as cidades-patrimônio-mercadoria: uma abordagem geográfica*. 1. ed. Rio de Janeiro: Livre Expressão, 2010. v. 1. 184p.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo Ecológico*, São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DUTRA, R. C. A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n.01, p. 93-110, 2004. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/view/1637>>. Acesso em: 15 mai. 2021.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A história da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

FONSECA, Maria Cecília Londres. O Patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil. 2ª Edição. Rio de Janeiro: UFRJ/MinC-IPHAN, 2005. 296p.

FRIER, P. L. Droit du patrimoine culturel. Paris: Presses Universitaires de France.1997. 526p.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, v. 16, n. 4, 2003.

GOMES, P.C.C.; RIBEIRO, L. P. Cozinha geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura. ESPAÇO E CULTURA, UERJ, RJ, n.29, p.69-81, jan. /jun. 2011. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/espacoecultura/article/view/3533>>. Acesso em: 10 mai. 2021.

HALBWACHS, M. A memória coletiva. São Paulo: Vértice, 1990. 189 p.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil). 2014 O patrimônio cultural. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 20.04. 2021.

Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA. Relação de Bens protegidos pelos Municípios (apresentados ao ICMS- Patrimônio Cultural), pela União e pelo Estado - até o ano de 2020. Disponível em:

<http://www.iepha.mg.gov.br/images/LISTA_BENS_PROTEGIDOS_atualiza%C3%A7%C3%A3o_at%C3%A9_exerc%C3%ADcio_2021_SITE.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2021.

LÉVI-STRAUSS, C. O cru e o cozido: Mitológicas I, Paris, Plon, 1964.

LÉVI-STRAUSS, Claude, Le triangle culinaire, L'Arc. Paris, v.26: p. 19-29, 1968.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, v.33, p. 25-39. 2004.

MAUSS, Marcel, Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac & Naify. 2003.

MINAS GERAIS. Decreto-Lei n.º 42505, de 15 de abril de 2002. Diário do Executivo, col. 1, p. 2. 2002. Disponível em: < <http://www.iepha.mg.gov.br>>. Acesso em: 16 mai. 2021.

MINAS GERAIS. LEI 22458, DE 23/12/2016. Diário do Executivo - 24/12/2016 Pág. 1 Col. 2. Disponível em: < <http://www.iepha.mg.gov.br>>. Acesso em: 16 mai. 2021.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA



POLACK, M., Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos, vol. 2. n. 3, p. 3-15. 1989. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2278>>. Acesso em: 15 maio 2021

POULAIN, J. P; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, 16(3): 245-256, jul./set., 2003.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult., São Paulo, v. 62, n. 4, Out. 2010.

RUBIM, Antonio Albino Canelas; e BARBALHO, Alexandre (orgs.). Políticas Culturais no Brasil. Salvador, EdUFBA, 2007. 182p.

SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. História: Questões & Debates. Curitiba, p. 11-31; p. 14, 2005.

SOUZA, C. Políticas Públicas: uma revisão de literatura, Sociologias, v. Junho. N. 16, p. 20-45. 2006.

TEIXEIRA. E. C. O Papel das Políticas Públicas no Desenvolvimento Local e na Transformação da Realidade. AATR. 2002.

VITROLLES D.; FONTAINE, A. La Patrimonialisation alimentaire en France et dans le monde. Food Geography, n. 2. p.3-9. 2013.