

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais

Luciana Teixeira Silva

**O FESTIVAL GARIMPANDO SABORES E A RESSIGNIFICAÇÃO DOS SABERES E
FAZERES CULINÁRIOS DE MENDANHA**

Diamantina

2019

Luciana Teixeira Silva

**O FESTIVAL GARIMPANDO SABORES E A RESSIGNIFICAÇÃO DOS SABERES E
FAZERES CULINÁRIOS DE MENDANHA**

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, como requisito para obtenção do título de Mestre.

Orientadora: Prof.^a Dra. Nadja Maria Gomes Murta
Coorientadora: Prof.^a Dra. Silvia Regina Paes

Diamantina

2019

Elaborado com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S586f

Silva, Luciana Teixeira

O Festival Garimpando Sabores e a ressignificação dos saberes e fazeres culinários de Mendanha / Luciana Teixeira Silva, 2019.
98 p. : il.

Orientadora: Nadja Maria Gomes Murta
Coorientadora: Sílvia Regina Paes

Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais) - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2019.

1. Comunidade rural. 2. Conhecimentos tradicionais. 3. Festival gastronômico. 4. Saberes e fazeres culinários. 5. Turismo. I. Murta, Nadja Maria Gomes. II. Paes, Sílvia Regina. III. Título. IV. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

CDD 306

Ficha Catalográfica – Serviço de Bibliotecas/UFVJM
Bibliotecária Nádia Santos Barbosa – CRB6/3468

LUCIANA TEIXEIRA SILVA

**O FESTIVAL GARIMPANDO SABORES E A RESSIGNIFICAÇÃO DOS
SABERES E FAZERES CULINÁRIOS DE MENDANHA**

Dissertação apresentada ao
MESTRADO EM ESTUDOS RURAIS,
nível de MESTRADO como parte dos
requisitos para obtenção do título de
MESTRA EM ESTUDOS RURAIS

Orientador (a): Prof.^a Dr.^a Nadja Maria
Gomes Murta

Data da aprovação : 12/07/2019


Prof. Dr.^a NADJA MARIA GOMES MURTA - UFVJM


Prof. Dr.^a ROSANA PASSOS CAMBRAIA - UFVJM


Prof. Dr.^a SILVIA REGINA PAES - UFVJM


Prof. Dr.^a ANA FLÁVIA ANDRADE DE FIGUEIREDO - UFVJM

DIAMANTINA

Ao Pepê e a todos que, assim como ele, acreditam
que não há nada que eu não possa fazer.

AGRADECIMENTOS

Foi uma longa jornada até aqui! Uma jornada de exatos dez anos, onde a vontade de voltar a estudar sucumbia ao trabalho intenso, à família, à maternidade e outros desafios.

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, que me deu forças e mostrou o caminho, reiterando que conseguimos alcançar tudo o que almejamos na vida, com humildade, garra, esforço, foco e fé!

À minha mãe, sempre presente e maior incentivadora, e ao meu pai, que de longe zelou pelo meu caminhar. Ao meu irmão, que ao cuidar de minha mãe mais de perto me deixou mais tranquila para enfrentar desafios. Ao meu marido, Thiago, que mesmo às vezes sem poder, abriu mão de suas responsabilidades para que eu me dedicasse. Às famílias Almeida Hugo e Pádua Coelho, em especial aos meus sogros Paulo Célio e Cristina, pelo suporte de sempre.

À Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PRPPG e ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais – PPGER e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior- CAPES, minha gratidão pela oportunidade de estudo. Aos mestres e colegas do Estudos Rurais, que sempre contribuíram com minha formação e expansão de conhecimento. À Profa. Sílvia, minha primeira orientadora, mestra dos saberes e fazeres tradicionais, e à Profa. Nadja, que assumiu a tarefa de me guiar já na fase final da dissertação, e que demonstrou uma bondade, empatia e competência ímpares – mentora e amiga para toda a vida!

Ao Kleiton, que mais que conhecido do trabalho e colega de turma, se tornou um amigo e conselheiro de todas as horas, além de enciclopédia do mundo acadêmico – te levo no coração!

À Andressa, Karla e Juciara, parceiras profissionais, que se mostraram amigas, fiéis. Meninas, vocês são parte disso!

Ao meu filho Pedro, razão da minha existência, que por longas horas “marcou texto” comigo, tentou – sem sucesso – fazer silêncio e o qual deixei de dar atenção por muitas vezes para focar nas tarefas, e quando o arguia, cheia de culpa, se estava tudo bem, me respondia, mais maduro que todos no auge dos seus cinco anos “eu sei que você tem que estudar, mamãe”. Você é a razão de todos os dias eu acordar querendo ser melhor, meu filho!

E a mim mesma, por nunca desistir de sonhar, persistir, perseverar, manter sempre que possível o sorriso no rosto e o bom humor, tentar fazer sempre o melhor e voltar a acreditar que não há limites para o que eu possa realizar.

“Os melhores petiscos são aqueles que não podem ser comprados - por muito dinheiro ou amor que se tenha - mas somente adquiridos por ter nascido e vivido num determinado lugar; por ser filho, sobrinho ou compadre de determinadas pessoas”.

Miguel Esteves Cardoso, 2004.

RESUMO

A presente pesquisa desenvolve uma análise sistemática acerca da realização do Festival Garimpando Sabores, enquanto evento turístico focado na culinária, na comunidade rural de Mendanha, em Diamantina, Minas Gerais, inferindo em que medida é relevante na ressignificação dos saberes e fazeres culinários desta. Através de uma abordagem que mescla o pensamento complexo e a abordagem qualitativa da pesquisa-ação, arquitetada em entrevistas em três estratos – cozinheiros que participaram do evento, moradores da comunidade rural e membros da comissão organizadora do festival -, esta abordagem apreende as percepções dos atores sobre o evento e sua contribuição para a ressignificação destes conhecimentos tradicionais, que vinham se extinguindo em função de seu caráter de transmissão, ancorado significativamente na oralidade, do êxodo rural e da situação de marginalidade econômico-social que alguns territórios, como as comunidades rurais no Vale do Jequitinhonha, tinham sido compelidos, como o distrito de Mendanha, que se percebia alijado do avanço turístico da sede do município. As discussões em torno dos resultados da pesquisa asseveram que a valorização da comida como atrativo turístico é mais complexa do que se imagina, indo além da possibilidade de geração de renda, da preservação da identidade local e da memória gustativa, perpassando pelo debate da introdução de inovações, autoestima das comunidades e perspectivas de médio e longo prazo. Trata-se de um prelúdio, e não do desfecho do debate, que permitem ainda contribuições para a retomada perene das raízes e memórias alimentares tradicionais de qualquer grupo social, sobretudo em comunidades rurais, como é o caso de Mendanha.

Palavras chave: comunidade rural; conhecimentos tradicionais; festival gastronômico; saberes e fazeres culinários; turismo.

ABSTRACT

This research develops a systematic analysis about the holding of the Garimpando Sabores Festival, as a tourist event focused on cooking, in the rural community of Mendanha, in Diamantina, Minas Gerais, inferring to what extent it is relevant in the resignification of its knowledge and culinary practices. Through an approach that blends complex thinking with a qualitative approach to action research, architected in interviews in three strata - cooks who attended the event, residents of the rural community and members of the festival organizing committee - this approach captures the perceptions of actors about the event and its contribution to the resignification of this traditional knowledge, which had been extinguished due to its transmission character, anchored significantly in the orality, the rural exodus and the situation of economic and social marginality that some territories, such as rural communities in the Jequitinhonha Valley, they had been compelled, such as the district of Mendanha, which was perceived to be oblivious of the tourist advance of the municipal headquarters. The discussions about the research results assert that the valorization of food as a tourist attraction is more complex than imagined, going beyond the possibility of income generation, the preservation of local identity and taste memory, passing through the debate about the introduction of food innovations, community self-esteem and medium- and long-term perspectives. This is a prelude, rather than the outcome of the debate, which also allows contributions to the perennial recovery of the roots and traditional food memories of any social group, especially in rural communities, such as Mendanha.

Keywords: culinary knowledge and making; gastronomic festival; rural community; tourism; traditional knowledge.

RESUMEN

Esta investigación desarrolla un análisis sistemático sobre la celebración del Festival Garimpando Sabores, como un evento turístico centrado en la cocina, en la comunidad rural de Mendanha, en Diamantina, Minas Gerais, deduciendo en qué medida es relevante en la resignificación de sus conocimientos y prácticas culinarias. A través de un enfoque que combina el pensamiento complejo con un enfoque cualitativo para la investigación en acción, diseñado en entrevistas en tres estratos: cocineros que asistieron al evento, residentes de la comunidad rural y miembros del comité organizador del festival, este enfoque captura las percepciones de actores sobre el evento y su contribución a la resignificación de este conocimiento tradicional, que se había extinguido debido a su carácter de transmisión, anclado significativamente en la oralidad, el éxodo rural y la situación de marginalidad económica y social que algunos territorios, como las comunidades rurales en el valle de Jequitinhonha, habían sido obligados, como el distrito de Mendanha, que se percibía ajeno al avance turístico de la sede municipal. Las discusiones sobre los resultados de la investigación afirman que la valorización de los alimentos como una atracción turística es más compleja de lo imaginado, yendo más allá de la posibilidad de generación de ingresos, la preservación de la identidad local y la memoria del gusto, pasando por el debate sobre la introducción de alimentos. innovaciones, autoestima comunitaria y perspectivas a medio y largo plazo. Este es un preludio, más que el resultado del debate, que también permite contribuir a la recuperación perenne de las raíces y los recuerdos alimentarios tradicionales de cualquier grupo social, especialmente en las comunidades rurales, como Mendanha.

Palabras clave: comunidad rural; conocimiento tradicional; conocimiento y elaboración culinarian; festival gastronómico; turismo.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|---|----|
| Figura 1 – Mapa de localização do município de Diamantina, em Minas Gerais | 19 |
| Figura 2 – Vista panorâmica de Mendanha..... | 20 |
| Figura 3 – Esquema conceitual de Dória | 25 |
| Figura 4 – O espaço social alimentar | 32 |
| Figura 5 – Público no dia do Festival Garimpendo Sabores em Mendanha, edição 2018 | 53 |
| Figura 6 – Cartaz de divulgação das atrações musicais locais da edição 2018 do festival em Mendanha | 55 |
| Figura 7 – Cozinheira de Inhaí, recebendo título e cozinhando com <i>chef</i> na Agrivales 2018, em Teófilo Otoni | 56 |
| Figura 8 – Prato “Vamos bater palmas”, ofertado no festival em Mendanha, edição 2018 | 59 |
| Figura 9 – Cardápio do festival em Mendanha, edição de 2017, que demonstra a recorrência de um ingrediente em vários pratos, como o feijão | 63 |
| Figura 10 – Palma <i>in natura</i> , exposta no evento de 2018 | 64 |
| Figura 11 – Pratos que foram apresentados no Festival Garimpendo Sabores 2018 e que não demonstraram sinais claros de ressignificação: da esq. para a dir., “Farofa da Lica” e “Fígado à moda Tia Cleuza” | 66 |
| Figura 12 – Oficina Atendimento ao Cliente, ministrada em 2016, na comunidade de Mendanha | 67 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| Tabela 1 – Categorias e subcategorias de análise | 52 |
| Tabela 2 – Pratos apresentados nas três edições do festival em Mendanha | 60 |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| | |
|-----------|---|
| AGRIVALES | Feira da Agricultura Familiar dos Três Vales |
| CEP | Comitê de Ética em Pesquisa |
| IBGE | Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística |
| IPHAN | Instituto do Patrimônio Histórico Nacional |
| MG | Minas Gerais |
| OMT | Organização Mundial de Turismo |
| PNPI | Programa Nacional do Patrimônio Imaterial |
| Sebrae MG | Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Minas Gerais |
| TCLE | Termo de Consentimento Livre Esclarecido |
| UNESCO | Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO | 15 |
| 2 OBJETIVOS | 17 |
| 2.1 Objetivo geral..... | 17 |
| 2.2 Objetivos específicos..... | 17 |
| 3 BASES PARA UMA COMPREENSÃO TEÓRICA..... | 18 |
| 3.1 Comunidades rurais no século XXI.. | 18 |
| <i>3.1.1 O caso de Mendanha.....</i> | <i>19</i> |
| 3.2 Saberes e fazeres tradicionais..... | 22 |
| <i>3.2.1 Saberes e fazeres culinários</i> | <i>25</i> |
| <i>3.2.2 Ressignificação versus resgate.....</i> | <i>28</i> |
| 3.3 A comida..... | 31 |
| <i>3.3.1 A comida e seu valor simbólico.....</i> | <i>32</i> |
| <i>3.3.2 A comida brasileira e mineira</i> | <i>35</i> |
| 3.4 O turismo e suas contradições | 40 |
| 4 METODOLOGIA..... | 44 |
| 4.1 O pensamento complexo | 44 |
| 4.2 Pesquisa qualitativa..... | 46 |
| <i>4.2.1 Pesquisa-ação.....</i> | <i>47</i> |
| 4.3 Coleta de informações | 48 |
| 4.4 Análise de conteúdo | 49 |
| 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO | 51 |
| 5.1 Aceitação da comunidade | 52 |
| 5.2 Legados do festival | 54 |
| 5.3 Aspectos relacionados aos pratos | 60 |
| 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 67 |
| 7 REFERÊNCIAS | 70 |

| | |
|---|-----------|
| APÊNDICE A – QUESTIONÁRIOS DAS ENTREVISTAS | 77 |
| APÊNDICE B – TERMOS DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO | 81 |
| APÊNDICE C – CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DE ANÁLISE, COM CITAÇÕES DAS ENTREVISTAS | 87 |
| ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO EMITIDO PELO CEP | 92 |
| ANEXO B - FOLDERS DAS EDIÇÕES DO FESTIVAL GARIMPANDO SABORES . | 97 |

1 INTRODUÇÃO

O turismo é uma atividade multifacetada, que consegue de aliar inúmeros segmentos para promover o desenvolvimento econômico, social, cultural e ambiental de um território, engajando e harmonizando atores sociais antes tidos como em diferentes posições. Dentre os seus segmentos, a gastronomia, a análise cultural da alimentação através do tempo, tem tido destaque como ativo capaz de promover fluxo de pessoas para conhecer diferentes sabores, ingredientes, fazeres tradicionais e sobretudo valorizar cada vez mais o simples, o trivial, ao invés de apenas glorificar a cozinha internacional, com pratos mirabolantes, *mise en place*¹ impecável, apresentação quase que artística, onde o próprio experimentador se perde entre a visão, o tato, a etiqueta e deixa o paladar em segundo plano.

E neste sentido, tratando-se de Minas Gerais, mais especificamente do Alto Vale do Jequitinhonha, eventos que recuperem os ingredientes e receitas locais, a conversa ao pé do fogão a lenha, a valorização da cozinheira ao invés da idealização perfeita do *chef*, tem todo o potencial de reaver a autoestima de comunidades rurais inteiras, que se encontram à margem do desenvolvimento e que não conseguem produzir mais de sua agricultura familiar do que para a própria subsistência, muitas vezes por não haver possibilidade de mercado nem logística para tal.

O interesse no tema vem de longa data, uma vez que a pesquisadora é turismóloga e atua há muito tempo com projetos de fomento ao turismo na região de Diamantina, em Minas Gerais, e a diversidade gastronômica local sempre se destacou, mas quase sempre como uma reprodução fiel aos modelos já existentes de internacionalização da comida. O entusiasmo em romper com este padrão suscitou a participação no evento e a discussão em torno do tema desta pesquisa.

A partir disso, como forma de diferenciação e posicionamento, a Secretaria Municipal de Turismo e Patrimônio de Diamantina e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais - Sebrae MG começaram a pensar formas de retomar os saberes e fazeres da alimentação tradicional deste território, e foi constatado que estas possibilidades eram mais viáveis nas comunidades rurais, marcada por influências quilombolas, garimpeiras, tropeiras, etc.

Desta forma, a proposta desta pesquisa foi a verificação de como um evento gastronômico, o Festival Garimpando Sabores, realizado em Diamantina em sua primeira

¹ Termo em francês muito usado na gastronomia, refere-se à organização da mesa para servir algum prato, ou mesmo a organização dos ingredientes que precede o preparo de determinada receita.

edição no ano de 2016 e tendo em 2018 a sua terceira , pode ser um marco para o início da ressignificação dos saberes, fazeres e ingredientes tradicionais de comunidades rurais da região em questão, e a transformação destes espaços, culturas e identidades em atrativos turísticos competitivos, retroalimentando a necessidade de sua constante valorização e preservação, além de gerar possibilidades de renda e de manutenção das atividades rurais.

O propósito da pesquisa debate com a interdisciplinaridade e a temática do PPGER, discutindo o meio rural e seus sujeitos a partir de análises sociais, econômicas, ecológicas, dentre outras, necessárias à compreensão da realidade complexa em que vivem.

Ao mesmo tempo, trouxe uma investigação crítica da apropriação feita pelo turismo de ativos culturais locais, analisando até que ponto, de fato, a atividade traz benefícios à comunidade, sobretudo no tipo de turismo que se busca desenvolver, e quais as formas de fazer com que seja a protagonista em todo este processo para que haja, de fato, desenvolvimento local.

O tema do referido trabalho concentra-se na linha de pesquisa “Sociedade e Cultura no Mundo Rural”, que se destina, entre outras coisas, a investigar o percurso das coletividades rurais no processo de restauração e recriação de tradições, memórias e identidades.

Ele é dividido em capítulos, com destaque para os intitulados “Bases para uma compreensão teórica”, “Metodologia”, “Resultados e Discussão” e Considerações finais”.

O capítulo “Bases para uma compreensão teórica”, que traz o referencial teórico utilizado no desenvolvimento da pesquisa, compreende os conceitos e discussões acerca dos temas comunidades rurais, destacando o caso específico de Mendanha; saberes e fazeres tradicionais, trabalhando sobretudo aqueles ligados à comida e explicando a escolha do termo ressignificação em detrimento à resgate quando se trata destes; comida, enfatizando seu valor simbólico, mais que fisiológico, e suas variadas formas territoriais; e o turismo, uma atividade que vai além do econômico, desvelando-se um fenômeno social.

O capítulo “Metodologia” apresenta as teorias utilizadas para conduzir a pesquisa, enfatizando seus diferenciais e suas etapas.

O capítulo “Resultados e Discussão” evidencia o produto final das entrevistas realizadas, expondo as percepções dos sujeitos participantes do festival e sistematizando-as em categorias.

E no capítulo “Considerações finais”, é analisado se a pesquisa atingiu seus resultados almejados, além de salientados alguns pontos que devem ser levados em conta a partir dos resultados do trabalho.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Investigar as percepções dos atores e instituições envolvidas com a realização do Festival Garimpando Sabores, ou seja, como eles atuam em sua realidade, na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha, em Diamantina/MG.

2.2 Objetivos específicos

- Verificar como e se o Festival Garimpando Sabores propicia a ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha;
- Analisar os possíveis impactos da atividade turística na comunidade analisada, sobretudo na ótica do evento.

3 BASES PARA UMA COMPREENSÃO TEÓRICA

3.1 Comunidades rurais no século XXI

A trajetória rural do Brasil, desde os tempos coloniais, foi marcada pelos latifúndios e pela exclusão, o que delineou o modelo agrário nacional até hoje. Inicialmente, através da cessão de grandes porções de terra pela Coroa Portuguesa para famílias abastadas, destituindo-as dos indígenas e da vegetação nativa para a implantação de cultivos intensivos. Logo depois, pela alocação de mão-de-obra nestas, de origem escrava, e mais tardiamente, assalariados e agregados, incompatível com a geração de mais valia das colheitas.

Havia, sim, as exceções: pequenos agricultores que plantavam em terras comuns, para subsistência e com trabalho familiar, mas que eram vistos, sobretudo pelo Império, como entrave ao comércio, colocando-os na situação de marginalidade não só econômica, mas política e cultural, que perdura até hoje.

Estes pequenos agricultores foram desqualificados por sobreviver do próprio trabalho, e “[...] suas formas de organização, representação, cultura, usos e saber local foram classificados, na maioria das vezes, numa estreita linha de demarcação que às vezes separa o folclore da pura tolice [...]” (RIBEIRO; GALIZONI; SILVESTRE, 2004, p. 2).

No século XXI, o mundo rural já não é mais o mesmo. Embora ainda sofra das mesmas adversidades de outrora, vemos o urbano cada vez mais adentrar o modo de vida do campo.

A comunicação, a tecnologia para o cultivo – desde o mais simples fertilizante até técnicas mais eficientes de plantio e colheita, além das sementes –, o apelo ao consumo, tudo isso modificou o modo de vida rural, causado pela globalização e por outros elementos do capitalismo.

Torna-se relevante, neste sentido, explicar algo que nem sempre esteve claro para a maioria das pessoas, uma vez que

[...] o capitalismo, com todo o seu impulso específico de acumular e buscar o lucro máximo, nasceu não na cidade mas no campo [...]. Não tem nada a ver com o fato de a produção ser urbana ou rural e tem tudo a ver com as relações de propriedade entre produtores e apropriadores [...]. Somente no capitalismo, a forma dominante de apropriação do excedente está baseada na expropriação dos produtores diretos, cujo trabalho excedente é apropriado exclusivamente por meios puramente econômicos. (WOOD, 1998, p. 13-14)

E neste contexto, os agricultores e as pequenas áreas rurais persistem com grande sacrifício *versus* o agronegócio, os grandes latifúndios, os impérios alimentares e corporações transnacionais.

3.1.1 O caso de Mendanha

Até mesmo em áreas mais isoladas geograficamente, como no Vale do Jequitinhonha, os espaços rurais vêm se descaracterizando, sucumbindo ao êxodo rural, à escassez de empregos, à impossibilidade de competir num mercado altamente competitivo e, sobretudo à expropriação das terras por empresas de reflorestamento.

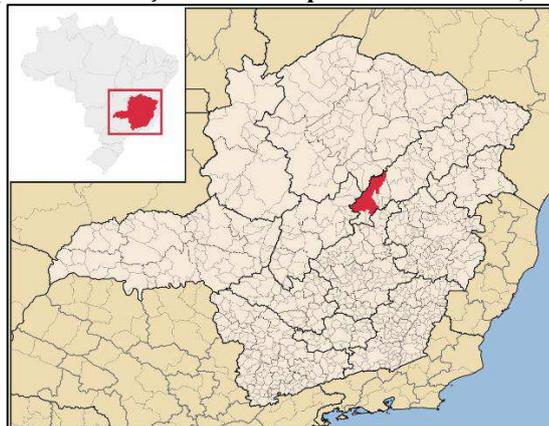
A região, em sua maioria rural, é alvo de políticas públicas assistencialistas, por historicamente ser conhecida como “[...] área de pobreza absoluta e de estagnação secular e até, em conversas mais francas, como região de mestiços ignorantes, dotados de indolência intrínseca para o trabalho agrícola, [...] uma ferida de subdesenvolvimento em Minas Gerais [...]” (MOURA, 1988, p. 1).

Embora este ainda seja o emblema do Vale do Jequitinhonha, mesmo que ao longo do tempo ele esteja se decompondo, a região é, muito pelo contrário, um lugar de gente guerreira, que luta pela vida mesmo com as adversidades que se apresentam, que contém inúmeras riquezas, várias delas ainda inexploradas ou desconhecidas, e que carrega uma cultura, modo de vida, saberes e valores de inestimável relevância à sociedade brasileira.

Nesta pesquisa, nossa área de estudo é um distrito rural do município de Diamantina, no Alto Jequitinhonha, em Minas Gerais, assim definido legalmente de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE – Mendanha, criado pela lei provincial nº 1999, de 14/09/1873 (IBGE, 1959).

Figura 1 – Mapa 1

Mapa 1 – Mapa de localização do município de Diamantina, em Minas Gerais



Fonte: Wikipedia

Mendanha está localizada a 26 quilômetros da sede do município, e era considerado no século XIX como o celeiro da cidade, pois dali vinha grande parte dos gêneros alimentícios que a abastecia. Nos lombos das mulas das tropas, através do Caminho dos Escravos, os produtos seguiam até descarregar para comercialização no Mercado Velho.

Cortada pelo Rio Jequitinhonha, Mendanha foi palco de grandes riquezas advindas do garimpo, sobretudo de diamantes. Com sua decadência, instaurou-se uma diversificada produção agrícola de autoconsumo, fazendo com que sua culinária se destacasse, sempre ligada aos costumes religiosos e festivos, muito fortes e presentes em todo o distrito.

Figura 2 – Foto 1
Foto 1 – Vista panorâmica de Mendanha



Fonte: Facebook @mendanhmg, 2018

Para efeito de conceituação, uma vez que temos inúmeras definições para qualificar uma aglomeração populacional no meio rural, vamos nos basear nas ideias de bairros rurais de dois autores: Antônio Cândido e Maria Isaura de Queiroz.

Para o primeiro, autor de “Os Parceiros do Rio Bonito”, o bairro rural

[...] é a estrutura fundamental da sociabilidade caipira, consistindo no agrupamento de algumas ou muitas famílias, mais ou menos vinculadas pelo sentimento de localidade, pela convivência, pelas práticas de auxílio mútuo e pelas atividades lúdico-religiosas [...]” (CÂNDIDO, 2010, P. 76)

Já para Queiroz (1973), bairro rural está mais ligado a um agrupamento de propriedades rurais que têm entre si relações de trabalho e vizinhança baseadas na ajuda mútua, igualdade e coletivização de atividades religiosas, de lazer, folclóricas e familiares.

Não iremos, porém, nesta pesquisa, adotar nenhuma das nomenclaturas citadas acima – nem distrito nem bairro rural –, embora eles sirvam bem ao objetivo proposto. Iremos sim adotar a terminologia comunidade rural para designar Mendanha, e por motivos bem específicos: primeiro, porque os próprios moradores deste não se reconhecem como um apêndice do município, seja ele bairro ou distrito, tanto que quando se referem à sede do mesmo,

dizem “Diamantina” somente, parecendo não pertencer a ela. E segundo, porque vamos nos ater muito mais à população participante do Festival Garimpendo Sabores neste local do que aos limites geográficos impostos leiga ou cartograficamente, que definem aglomerações adjacentes como povoados, lugarejo ou vila.

A investigação realizada nesta comunidade rural gira acerca da possibilidade da otimização da atividade turística na mesma, através da realização de um festival gastronômico, o Garimpendo Sabores, que revele a singularidade e a potência da tradição culinária desta localidade, aproveitando o fluxo turístico já existente e constante na sede do município de Diamantina.

É importante ressaltar que a idealização do festival partiu de duas demandas advindas da população dos distritos de Diamantina, não especificamente de Mendanha. Num primeiro momento, quando da realização de um Fórum de Desenvolvimento Local² no distrito de São João da Chapada, no ano de 2015, foi levantada pela comunidade a escassez de emprego, e quando questionados sobre os potenciais a serem explorados para a resolução deste problema, segundo a visão deles, o turismo e a culinária local – naquele momento, na forma da produção associada ao turismo, com a produção e comercialização de doces, quitandas e geleias – apareceram com grande destaque, por já existirem grupos, em sua maioria apoiados por instituições sócio religiosas, como a Caritas, desenvolvendo tais atividades.

Num segundo momento, os distritos de Diamantina, de uma forma mais geral, representados dentre os participantes da Conferência Municipal de Turismo do ano de 2015, elegeram como prioridade para a política pública de desenvolvimento do turismo a inclusão efetiva dos mesmos na atividade, já exitosa na sede, mas que mantinha marginalizado o entorno, a não ser raros atrativos – dentre eles, o Parque Estadual do Biribiri, a Gruta do Salitre, o Caminho dos Escravos, algumas cachoeiras, dentre outros.

E neste sentido, a possibilidade de redinamizar as atividades rurais originais desta comunidade, aliadas a outras possibilidades dentro do turismo, como o alojamento, a condução turística, a culinária e a comercialização de produtos artesanais, de cunho alimentício ou não – uma vez que praticamente todas as comunidades do Vale do Jequitinhonha possuem alguma identidade de artesanato, dada a reputação até mesmo mundial desta região, encabeçada pelas bonecas de barro de Minas Novas – apresenta-se como alternativa real do resgate da autoestima deste povo, desde que observado em primeiro plano a manutenção das tradições e preservação

² O Fórum foi planejado e organizado pela Prefeitura Municipal de Diamantina, reunindo todas as Secretarias visando captar possibilidades de desenvolvimento para um dos distritos mais carentes do município: São João da Chapada.

dos patrimônios locais, e que não construído exclusivamente sobre as bases frágeis do capitalismo neoliberal.

3.2 Saberes e fazeres tradicionais

Os saberes e fazeres de determinado povo podem ser compreendidos, num primeiro momento, como a forma como aprenderam e enxergam o mundo à sua volta, e como realizam determinada atividade do seu cotidiano. Não que a definição esteja equivocada, mas saberes e fazeres, quando interpretados dentro de culturas populares ou quando se referem à conhecimentos tradicionais, são muito mais abrangentes e democráticos.

Todo e qualquer tipo de conhecimento, seja ele música, canto, dança, festejo, literatura, brincadeiras, idioma, artesanato, culinária, ritos religiosos, podem ser categorizados como saberes e fazeres tradicionais de um povo, pois geralmente são transmitidos através das gerações, na oralidade ou imitação, e se origina da sapiência, tradições e valores deste.

É equivocado, porém, dizer que os conhecimentos tradicionais fazem alusão somente a práticas do passado. Eles “[...] estão em processo de constante reelaboração, seja com base em fatores externos, como mudanças ambientais ou geopolíticas, seja por meio de modificações internas nas suas instituições sociais [...]” (LITTLE, 2010, p. 14-15).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, o conceito de saberes e fazeres se funde com o de cultura popular e tradicional, sendo

[...] o conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural, fundadas na tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos e que reconhecidamente respondem às expectativas da comunidade enquanto expressão de sua identidade cultural e social [...] (UNESCO, 1989).

Por muito tempo, estes conhecimentos, provenientes da sapiência e da interação de determinados povos com a natureza, foram relegados a inferiores, por destoarem do até então conhecido, por parecerem inúteis aos olhos da dita civilização ou por não serem do seu domínio.

Lévi-Strauss, no capítulo “A Ciência do Concreto”, de seu livro “O Pensamento Selvagem”, traz a exata noção de saberes e fazeres, o que ele nomeia de conhecimentos primitivos, e desvenda a inferiorização que estes tiveram ao longo dos tempos, quando não eram compatíveis com os conhecimentos hegemônicos vigentes – em sua grande parte, branco, europeu e masculino – e a ciência, mesmo quando serviam perfeitamente à realidade daqueles que os utilizava e utilizavam dos mesmos fundamentos que ela (curiosidade, observação e experiência).

Um exemplo dado pelo autor é o caso da fauna e flora havaiana, que estudada por Handy e Pukui com o apoio de uma auxiliar indígena, cujos elementos só estavam sendo considerados para efeito de levantamento quando o cientista os considerava “[...] úteis ou... dignos de interesse” (HANDY e PUKUI, 1958 *apud* LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 16). Tal postura foi uma interpretação parcial da fala de sua ajudante, que ao dizer que os elementos identificados por seu povo eram aqueles utilizados, não estava dizendo que os demais não possuíam serventia alguma, e sim talvez que ainda não tinham sido experimentados, tamanha a variedade existente.

Segundo Lévi-Strauss,

[...] essa ânsia de conhecimento objetivo constitui um dos aspectos mais negligenciados do pensamento daqueles que chamamos ‘primitivos’. Se ele é raramente dirigido para realidades do mesmo nível daquelas às quais a ciência moderna está ligada, implica diligências intelectuais e métodos de observação semelhantes. Nos dois casos, o universo é objeto de pensamento, pelo menos como meio de satisfazer as necessidades [...] (LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 17).

Da mesma forma, os conhecimentos de povos tradicionais, como indígenas e quilombolas, e até mesmo de ambientes rurais, veem sendo relegados, dentre inúmeros outros motivos, por derivarem do senso comum e ainda não possuírem comprovações científicas.

Fica cada vez mais evidente em consonância com Paes e Pereira (2016), que estes saberes e fazeres são concebidos social e coletivamente, no cotidiano das comunidades, indissociando-se da vivência dos sujeitos, diferentemente dos científicos, que são criados por pesquisadores, em laboratórios ou espaços controlados.

Outro preceito que difere o saber e fazer tradicional do conhecimento científico é a sua forma de manejo, pois eles são manipulados de acordo com regras criadas pelo grupo que os detém, não se privatizando e sendo controlados por fatores estritamente pecuniários, como acontece na ciência.

As tradições e os saberes são criados como parte integrante de uma memória coletiva, que seleciona noções pregressas a serem ressignificadas ou não.

De acordo com Little (2010, p. 11), saberes e fazeres tradicionais são aqueles ligados à um grupo específico, “[...] utilizados para suas atividades de produção e reprodução nas suas respectivas sociedades [...]”.

Nas últimas décadas, há correntes de valorização dos conhecimentos populares, dos saberes e fazeres tradicionais, como uma forma de voltar às origens de uma vida mais natural, com mais qualidade e saúde, e também como forma de se apropriar de tais conhecimentos para se a prospecção e geração de mais riquezas. Na primeira, a busca por remédios não alopatas,

por uma alimentação cada vez mais natural e orgânica, coloca em xeque a inferiorização dos saberes e fazeres populares.

Na segunda, a questão é mais controversa: o modo de produção capitalista ambiciona se apropriar de saberes e fazeres ligados a substâncias vegetais, minerais e animais, para transformá-las em mercadorias.

Podemos facilmente citar a biopirataria³, que refere-se à apropriação dos conhecimentos de populações sobre as plantas e suas propriedades terapêuticas ou cosméticas por grandes empresas e aglomerados científicos, que passam a explorá-lo como matéria-prima para produtos altamente rentáveis, chegando a patentear-los como produto seu, destituindo não só o conhecimento e o retorno financeiro, mas até mesmo o seu uso habitual por parte daquelas comunidades.

Faz-se necessário aqui fazer nova alusão à Strauss, numa menção à outros autores, que diferencia a forma de exploração dos saberes e fazeres por parte das comunidades tradicionais e pela tríade modernidade/civilização/capitalismo:

a utilização dos recursos naturais dos quais dispunham os indígenas havaianos era [...] mais ou menos completa; bem mais que a praticada na era comercial atual, que sem piedade explora alguns produtos que, no momento, proporcionam vantagem financeira, desprezando e destruindo todo o resto [...] (HANDY e PUKUI, 1958 apud LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 17).

Outro fator que pretere os saberes e fazeres tradicionais é o fato de muitos deles não estarem registrados, catalogados, ou seja, estão baseados na oralidade, no repasse de geração em geração, na transmissão informal do conhecimento, sem o uso da linguagem escrita. Estas características podem tê-las deixado esquecidos, pois desde a colonização, tudo que é diferente da episteme ocidental, de hegemonia europeia e branca, foi descartado como inferior, como não-conhecimento.

Este processo é descrito na passagem que se segue, onde “[...] a textualidade dos povos africanos e indígenas, seus repertórios narrativos e poéticos, seus domínios de linguagem e modos de apreender e figurar o real, deixados à margem, não ecoaram em nossas letras escritas [...]” (MARTINS, 2003, p. 64).

Cunha (2007), em uma referência aos ensinamentos de Thomas Kuhn, difere o conhecimento científico – igualmente hegemônico – daqueles tradicionais sob a ótica da universalidade: na ciência, existe uma verdade absoluta até que outra apareça para substituí-la,

³ Pela sua grande biodiversidade, o Brasil é vítima de biopirataria desde a época do descobrimento, com o pau-brasil, e até hoje traz muitos prejuízos, tanto ambientais e econômicos quanto socioculturais, para aquelas comunidades que deixam de ter o controle sobre suas plantas e animais.

ao passo que os saberes e fazeres tradicionais são mais flexíveis, admitindo ideias divergentes das suas a partir do contexto e do local em que elas se aplicam.

Davenport e Prusak (1998) coerentemente relatam que uma parte do conhecimento humano está armazenada apenas na memória, na mente das pessoas, ou seja, não está registrada de forma documental, o que as fazem suscetíveis à sua perda permanente.

E quando dizemos que ele não está registrado, nos referimos ao conceito de arquivo. Segundo Taylor (2013), este refere-se a materiais perenes e estáveis, sejam eles livros, museus etc. Ainda de acordo com a autora, esta ideia se contrapõe ao conceito de repertório, que são práticas efêmeras e incorporadas, que dependem de pessoas, de presença para serem ressignificados, como idioma, dança, rituais etc.

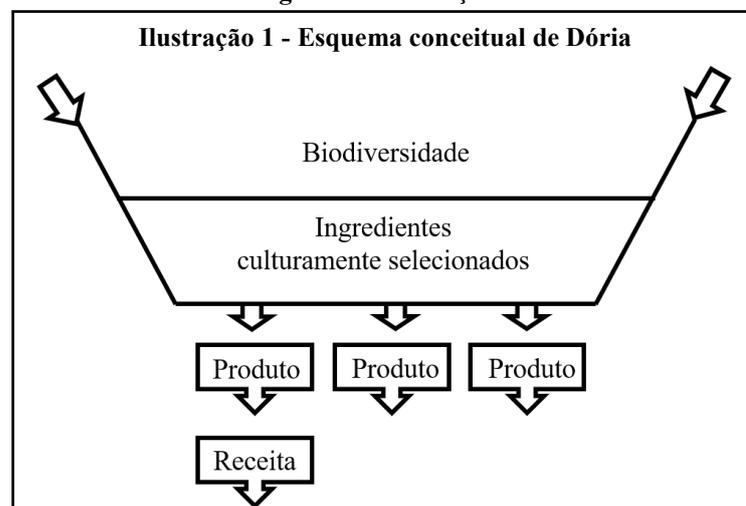
3.2.1 Saberes e fazeres culinários

O objeto deste estudo, a investigação da relevância de um evento gastronômico na ressignificação de saberes e fazeres culinários de uma comunidade rural, limita-se aos conhecimentos ligados à cultura alimentar de Mendanha, e certamente perpassa pelo levantamento detalhado dos saberes e fazeres ligados à ela, desde seus ingredientes típicos, modos de cozinhar, utensílios, temperos, receitas, etc.

Dória (2009, p. 60) expõe a diferença entre ingrediente e receita, onde ingrediente é um componente da biodiversidade culturalmente transformado, e que nunca o deixará de ser, independente de qual receita ele seja utilizado.

O esquema a seguir, criado pelo autor, ilustra bem esta definição.

Figura 3 – Ilustração 1



Fonte: DÓRIA, 2009, p. 60.

Isso quer dizer que qualquer coisa que se faça com determinado ingrediente, independente da nacionalidade da receita, ele sempre vai sustentar os traços culturais que assim o fizeram.

E dizemos saberes e fazeres culinários porque eles não são estáticos, como veremos mais à frente. Os motivos podem ser os mais diversos: os ingredientes já não são mais encontrados, por serem nativos e terem se extinto, ou não são mais cultivados; as receitas se perderam na memória das novas gerações, pois a maioria foi repassada de maneira oral, e não escrita; alguns dos complementos das receitas foram substituídos por outros, mais modernos e tidos como mais saudáveis – como por exemplo, a banha de porco pelo óleo de soja -; e o próprio acanhamento das pessoas em apresentar pratos que para eles, de tão triviais, são até simplórios para serem oferecidos a outrem, sobretudo num momento em que são valorizados a alta gastronomia, os alimentos *gourmet*, as apresentações que fazem comer “mais com os olhos do que com o estômago”.

Neste contexto, é relevante destacar dois aspectos, relacionados entre si, que tem afetado sobremaneira os saberes e fazeres culinários da humanidade: a racionalidade nutricional e a medicalização da comida.

A Racionalidade Nutricional é um conceito bastante amplo, que abarca inúmeras aplicações, mas o que vamos nos ater aqui é o que “[...] se refere às práticas alimentares atentas ao permanente cuidado em manter na alimentação o equilíbrio de nutrientes, em detrimento do prazer de comer e dos valores com que a alimentação marca o convívio social a ele associado [...]” (VIANA et al, 2017, p. 450).

Já na medicalização da comida,

[...] a alimentação, antes tomada como ponto de encontro familiar – a refeição – agora é concebida como uma das vias de conquista da ‘saúde’ a qual se deslocou para a prática (mágica) de consumir elementos que, a título de serem eficazes no melhoramento fisiológico, desincumbem sujeito e sociedade de resoluções existenciais de maior empenho [...] (VIANA et al, 2017, p. 452)

O processo de racionalidade nutricional, que por sua vez, de acordo com Viana *et al* (2017, p. 448), ocasiona o aumento da medicalização da comida na sociedade, pode estar descredenciando os sujeitos na escolha de sua própria alimentação.

Um exemplo claro, e recorrente em nossas comunidades rurais, assim como Mendanha, é a substituição da banha de porco, muito utilizada nas preparações, por óleos vegetais, sob a justificativa de que estes são mais saudáveis e menos nocivos à saúde, mas que destituem as características tradicionais daquelas comidas, além de desmotivar a criação de animais para a própria subsistência, como é o caso do porco.

Ainda segundo os autores, soma-se a isso a intensa publicidade e pressão política para a introdução de alimentos industrializados, que suprimem os conhecimentos e aplicações construídos histórica e socialmente, além dos de cunho étnico, histórico, religioso, de disponibilidade de itens na biodiversidade, dentre outros, bem como demais aspectos da comensalidade, por “[...] conceitos que passam a fundamentar suas práticas alimentares [...]” (VIANA *et al*, 2017, p. 448), no sentido da medicalização da comida, na busca pela saúde.

Esses saberes e fazeres culinários, tratados aqui como tema central desta pesquisa, estão localizados no repertório da comunidade, em um imaginário coletivo, ou seja, fazem parte de um conhecimento que

[...] encena a memória incorporada — performances, gestos, oralidade, movimento, dança, canto – em suma, todos aqueles atos geralmente vistos como conhecimento efêmero, não reproduzível. [...] O repertório requer presença – pessoas participam da produção e reprodução do conhecimento ao ‘estar lá’, sendo parte da transmissão. [...] Em oposição aos objetos no arquivo, supostamente estáveis, as ações do repertório não permanecem as mesmas [...] (TAYLOR, 2013, p. 49-50).

É interessante também aprofundar o debate sobre a forma de transmissão destes conhecimentos nas comunidades tradicionais, fundados numa dinâmica estruturada em torno do corpo, como é o caso da de Mendanha. Historicamente, nas sociedades que possuíam o conhecimento baseado na oralidade e na performance, assim como acontecia entre os africanos e os indígenas quando da colonização do Brasil, “a educação tinha como foco basicamente essas técnicas do corpo para assegurar a doutrinação e a continuidade” (TAYLOR, 2013, p. 47), sendo estas técnicas rituais, recitações, danças, fala, dentre outros.

No caso da culinária, as receitas tradicionais eram ensinadas através da comunicação corporal – diálogo, gestos, sinestésias, etc - e da prática, do aprender fazendo, e o repasse acontecia de mãe para filha, avó para neta, e assim por diante.

As receitas geralmente não eram ensinadas por escrito, de forma estruturada, separando ingredientes, modo de preparo, tempo de cocção, etc. Existia uma performance, que apesar de repetida, segundo Martins (2003, p. 66), “[...] nunca se oferece da mesma maneira, mesmo quando sustentada pela constância da transmissão [...]”.

As medidas de cada ingrediente eram ensinadas numa outra estrutura, como “um punhado”, “um bocado”, “um tanto”, e cabia ao receptor da informação interpretar e observar o processo, de modo a memorizar a quantidade ideal, e até mesmo a sua variação em função do clima, da condição dos ingredientes, do “ponto” que deseja para sua preparação, do aroma característico de determinado alimento.

Neste processo de aprendizagem culinária, todo o corpo e os cinco sentidos – tato, olfato, audição, visão e paladar – eram mobilizados com o intuito de recriar a memória do conhecimento.

Porém, os saberes e fazeres culinários, assim como os de qualquer outra natureza, foram impactados pela globalização, industrialização e mercantilização da produção.

Sobre isso, é valoroso entender que

[...] la urbanización, la modificación de la estructura familiar, el trabajo asalariado de las mujeres, el número creciente de comidas hechas fuera, todo ello ha contribuido a modificar considerablemente la transmisión del saber y de las habilidades culinarias [...] (FISCHLER, 1995, p. 196 *apud* OLIVEIRA et al, 2009).

Os ingredientes tradicionais começaram a ser substituídos por produtos industrializados, ou até mesmo por outros itens agricultáveis, mas desta vez por cereais dos grandes *plantations*; o mundo moderno exige cada vez mais rapidez, tanto no preparo quanto no consumo das refeições; existe cada vez mais abundância de alimentos no mundo, mas num sortimento incapaz de garantir a segurança e soberania alimentar do planeta; o ato de alimentar-se passa a se deslocar cada vez mais para fora do ambiente doméstico. Todos estes fenômenos de desestruturação dos saberes e fazeres ligados à comida e ao comer são classificados por Fischler (1995) como a massificação dos hábitos alimentares.

Nesta conjuntura, averiguar se um evento pode reconstruir saberes e fazeres culinários de comunidades rurais parece salutar, e um prelúdio para iniciativas que busquem restaurar a cultura alimentar de cada povo, pois esta é uma das suas expressões máximas.

3.2.2 Resignificação versus resgate

A transmissão dos conhecimentos culinários é feita através da recriação da memória, utilizando-se sobretudo do corpo e dos cinco sentidos.

Como recriação, eles nunca se apresentam como os mesmos, mas sim se atualizam, se incorporando aos contextos e as práticas presentes, e por isso falamos sempre de resignificação de conhecimentos tradicionais, e nunca resgate.

Esta diferenciação é salutar e imprescindível, pois resignificação pressupõe recriar e revisar conhecimentos, dando a eles contextualização e propósitos do presente, ao passo que resgate se limitaria a transportar saberes do passado, integralmente, tais quais eles foram criados, o que, ao se tratar de cultura e tradições, é impossível.

Alguns autores, com grande propriedade, descrevem que a *práxis* é o grande agente de resignificação e perpetuação das tradições, uma vez que

[...] é a continuidade da prática – em si ativamente organizada – que conecta o fio das atividades do cotidiano com aquelas de ontem e do ano passado. O ritual conecta firmemente a resignificação contínua do passado com a ação prática [...] (GIDDENS, 2001, p. 33).

Devido a isso, é muito mais fácil uma cultura grafada, baseada na escrita e conservada em um arquivo, se perder ao longo do tempo por deixar de ser revisitada do que um conhecimento oral, de comunidades tradicionais, baseado no repertório, que são constante e cotidianamente acessadas.

Por todas estas colocações, a proposta desta pesquisa foi aferir em que medida o Festival Garimpando Sabores é relevante na resignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG, pois não seria possível resgatar estes tais como eles foram concebidos – a cada transmissão, ele ganha novas nuances e sentidos, sem perder seu propósito original.

Torna-se necessário, neste contexto, retomar os conceitos de “*lieux de mémoire*” e “*milieux de mémoire*”, de Pierre Nora (*apud* Martins, 2003), onde

[...] a memória do conhecimento não se resguarda apenas nos lugares de memória (**lieux de mémoire**), bibliotecas, museus, arquivos, monumentos oficiais, parques temáticos, etc., mas constantemente se recria e se transmite pelos ambientes de memória (**milieux de mémoire**), ou seja, pelos repertórios orais e corporais, gestos, hábitos, cujas técnicas e procedimentos de transmissão são meios de criação, passagem, reprodução e preservação dos saberes [...] (NORA *apud* MARTINS, 2003, p. 67).

Neste sentido, há que se repensar a tendência ocidental de banir o repertório do passado, como se apenas o que está escrito e registrado fosse de caráter histórico, e o que não está, que se encontra enquanto oralidade, tomasse a forma de lenda, de imaginário fantástico.

Esta noção hierarquiza os conhecimentos, e retoma o conceito de “ex-ótico” de Martins (2003, p. 64), que é tudo aquilo que nos escapa à compreensão, no âmbito de nossos saberes e de nosso corpo. Entendo esta expressão de uma forma mais direta, como tudo aquilo que não pode ser percebido por um dos nossos sentidos, o da visão, e que nos leva intencionalmente a conjecturar que o que não está escrito, e portanto, não pode ser visto e lido, não é conhecimento. Não é porque não temos o domínio de determinado saber, seja ele oral, gestual ou corporificado, que ele pode ser desconsiderado, desprezado, como fez a epistemologia ocidental.

Da mesma forma, as receitas, ingredientes e saberes e fazeres culinários de comunidades rurais tradicionais, feitas pelas cozinheiras e que não estão registradas de forma escrita, e sim no repertório e na memória coletiva desta população, são tão virtuosas e repletas de experimentações e técnicas - semelhantes à de métodos científicos formais - quanto àquelas da alta gastronomia internacional, executadas por chefs renomados.

Esta análise sobre a hierarquização de conhecimentos nos leva à recente discussão de preservação do que é considerado ‘patrimônio imaterial’ – que apesar de contemplada na Constituição Federal de 1988, dando ciência à existência de patrimônios culturais de ordens material e imaterial, só foi regulamentada no país pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN em 2000, com a criação do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI).

A grande questão é que, apesar de regulamentada, a proteção dos bens imateriais ainda é polêmica, pois o discurso difere da prática, tanto no âmbito nacional quanto na atuação da UNESCO, no nível internacional, e cuja discussão é bem mais antiga. O que acontece hoje é que os bens protegidos são de tal forma fetichizados e restritos em sua existência, que sua prática se confina ao que foi descrito no arquivo, erradicando suas possibilidades de releituras, atualizações e revisões ao longo do tempo, como é próprio dos conhecimentos tradicionais, baseados nas práticas incorporadas.

O maior dos problemas é que, embora saiba que os métodos de preservação do patrimônio imaterial não possam ser os mesmos dos materiais, a técnica comumente utilizada é converter o repertório em arquivo, fazendo um retrato estático, congelado de determinada prática ou saber corporificado, em um dado momento, desconsiderando todas as atualizações que ela sofre e o conhecimento que pode gerar a cada vez que é repetido/reincorporado.

Sobre a proteção de bens imateriais, é inegável que

[...] sem entender o funcionamento do repertório, as maneiras como se produz e se transmite conhecimento por meio da ação incorporada, será difícil saber como desenvolver reivindicações legais para a propriedade. Porém, isso difere do argumento de ‘preservação’, que, a meu ver, mal esconde uma profunda nostalgia colonial [...] (TAYLOR, 2013, p. 55).

A autora também afirma que, ao proteger certos tipos de conhecimentos, sobretudo os ‘tradicionais’ ou ‘populares’, estamos supondo que estes desapareceriam se não fosse a intervenção oficial, o que não pode ser afirmado sem uma discussão ampla. Existem inúmeros dispositivos que, muito além de buscarem a preservação dos conhecimentos tradicionais, buscam valorizá-los no objetivo de aumentar a autoestima das comunidades locais, retomando o processo de criação e recriação de sua memória coletiva, e gerar melhorias em sua qualidade de vida, através de oportunidades de geração de ocupação e renda – podemos exemplificar esta máxima com a realização de festivais gastronômicos, como o objeto desta pesquisa, a comercialização de artesanato tradicional feito por indígenas ou quilombolas, dentre inúmeras outras iniciativas. Até porque, se estes conhecimentos tradicionais não possuíssem força para se manterem autonomamente, eles não conseguiriam se tornar a base para a realização destas atividades.

Há muito tempo, há uma ampla discussão epistemológica que discute a ciência e os saberes tradicionais como igualmente produtores de conhecimento, apesar de que por muitos séculos, apenas o conhecimento científico, produzidos em ambientes formais e letrados, era legitimado. Os conhecimentos tradicionais, em destaque nesta pesquisa como os saberes e fazeres culinários, têm seus procedimentos e normas detalhadas, *modus operandi* e padrões pré-estabelecidos próprios, sendo igualmente relevantes.

Este reconhecimento de igualdade de status entre saberes tradicionais e científicos não é integral, e não foi simples porque

[...] a noção de cultura está comprometida com a demonstração da singularidade do indivíduo ou do grupo no mundo. Mas está também comprometida com a ideia exclusivista e privilegiada que determinados grupos fazem de si próprios. Não raro, ouve-se dizer que ‘cultura é apenas isso e não aquilo’ [...] (SODRÉ, 1997, p. 29).

Por isso mesmo, a ressignificação de saberes e fazeres não é uma questão simples, mas crucial quando se fala em saberes e fazeres tradicionais, e notável quando se pensa em turismo em comunidades rurais.

3.3 A comida

Para iniciar uma discussão teórica sobre um assunto tão popular e corriqueiro quanto a comida, creio ser fundamental fazer uma distinção de conceitos, muitas vezes equivocados e utilizados equivocadamente.

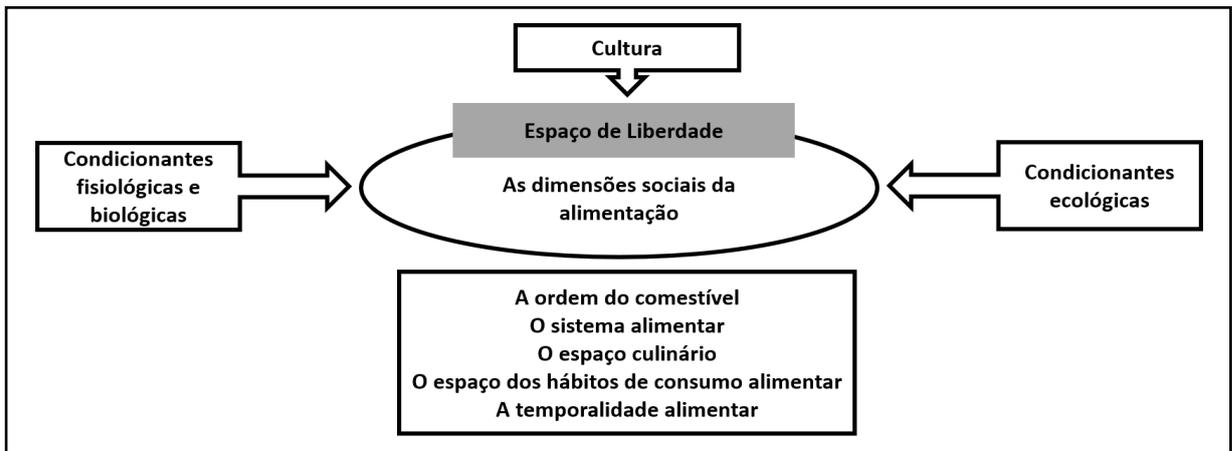
Existe uma diferença fundamental entre comida e alimento, onde

[...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga [...] (DAMATTA, 1986, p. 46)

E sendo assim, o ato de comer vai muito além da simples satisfação biológica, das necessidades de energia e nutrientes do corpo.

Segundo Poulain e Proença (2003, p. 251), existe um espaço social alimentar, que consiste em uma zona autônoma para os seres humanos, onde estes mobilizam aspectos biológicos – sua condição de carnívoro – e ecológicos – estes no sentido de disponibilidade de recursos, sobretudo econômicos – para consumir o processo alimentar, conforme a figura a seguir.

Figura 4 – Ilustração 2
Ilustração 2 – O espaço social alimentar



Fonte: POULAIN e PROENÇA, 2003, p. 251.

As dimensões do espaço social alimentar irão ditar, através da inter-relação de suas variáveis, como se dará a alimentação de determinado grupo humano.

A primeira dimensão, o espaço do comestível, é aquele onde determinado grupo social seleciona, dentre os inúmeros vegetais e animais disponíveis na natureza, aquilo que pode servir de alimento.

A segunda, o sistema alimentar, corresponde às estruturas que permitem aos alimentos passarem dos processos de cultivo/coleta até as preparações culinárias propriamente ditas, sempre por meio de interações humanas.

A terceira, chamada de espaço culinário, refere-se tanto ao lugar geográfico onde os alimentos se transformam em comida, como às relações de gênero e atribuições sociais do preparo culinário.

A quarta, o espaço dos hábitos de consumo, descreve os rituais que envolvem o ato alimentar – número e horários das refeições, modo de consumo, localização, etc.

A temporalidade da alimentação, quinta dimensão, representa os ciclos, natural e socialmente determinados, pelos quais a alimentação passa: da criança, lactente ao idoso; dos alimentos permitidos e proibidos em determinados momentos, geralmente festivos; dos momentos de colheita ou entressafra.

3.3.1 A comida e seu valor simbólico

Se comer é uma necessidade vital, a escolha dos alimentos, sua preparação, a forma como será servida, o horário mais adequado e até mesmo a companhia com a qual se compartilha este ato tem um sentido muito mais cultural. Sentido este que podemos chamar de

culturas alimentares, enquanto signos, códigos simbólicos que perpassam a existência humana, determinando a organização e seleção dos alimentos a serem consumidos a partir de princípios geográficos, ambientais, econômicos, históricos, sociais e culturais.

Comer é um ato simbólico e social, além de estar investido de uma busca por prazer e a mobilização cognitiva do ser humano, onde todos os sentidos – paladar, olfato, tato, visão e audição – são estimulados.

A comida traz, imbricada em seu significado, a fraternidade. Para Leal (1998, p. 07), a palavra companheiro surgiu da expressão “comer do mesmo pão”, ou seja, compartilhar, dividir laços de solidariedade.

Geralmente, a reunião de pessoas, seja de um determinado grupo social ou de uma família, gira em torno da comida ou tem nela um elemento acessório, que apoia a aglutinação coletiva.

É em torno de uma refeição que as muitas das relações acontecem, sobretudo na mineiridade, pois “[...] a mesa é o centro das relações. Simboliza organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades [...], fortalecem vínculos, estabilizam estruturas de convívio [...]” (ARAÚJO *et al*, 2005, p. 13-14).

A comida também traz em si elementos culturais, ou seja, é a reprodução dos valores, tradições e saberes de uma sociedade.

Cada região ou grupo social possui hábitos e padrões alimentares próprios, ditados por variáveis ambientais – clima, vegetação, relevo, etc –, sociais – inclinações para plantio e criações, disponibilidade de recursos, mão-de-obra disponível para o cultivo, etc – e culturais – crenças, influências colonizadoras, tradições, etc –.

Esta afirmação é ratificada pelo conceito de tradição inventada, ao qual

[...] entende-se um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p. 9)

Os saberes e fazeres culinários de uma sociedade não se restringem ao cardápio por ela apresentado, a um rol de pratos. São, muito além disso, as práticas e valores próprios daquele grupo, expressos nos ingredientes utilizados, modos de preparo, formas de apresentação, utensílios utilizados e modo de consumo.

Tão dinâmica quanto a própria cultura, que a contém, a culinária tradicional está em constante metamorfose, se adaptando às intervenções externas e internas. E com o atual fenômeno da globalização, que destituiu fronteiras e permitiu o intercâmbio rápido entre as

mais diversas formas de conhecimento, a culinária, assim como outros saberes, tem ficado cada vez mais permeável e suscetível a adaptações e universalizações.

Nos últimos séculos, porém, estas interfaces e misturas acontecem de forma mais intensa, multilateral e ditada, muitas vezes, pelo padrão de consumo capitalista, que cria, dissemina e distribui produtos, hábitos e padrões alimentares através de uma publicidade massificada pautada no desejo – de status, de exclusividade, de praticidade.

Sobre esta maior disponibilidade de insumos alimentares da vida moderna, é fato que

[...] antes só se cozinhava alguns pratos de modo que se tinha os ingredientes de uma determinada estação, hoje, com a importação de legumes e frutas, bem como a industrialização de alimentos não temos limitações em cozinhar alguns pratos regionais e até mesmo internacionais [...] (MARTINS, 1986, p. 244)

Há menos tempo, poucas décadas atrás, a comida era preparada e consumida no ambiente doméstico. As refeições eram, em grande parte, um momento de reunir as pessoas, numa espécie de ritual.

Segundo Diez Garcia (2003, p. 484-489), o ato de comer, a comensalidade vem perdendo terreno para o alimentar-se, com a automatização do tempo para as refeições, cada vez mais escasso no modo de vida moderno, e isto tem causado impactos na qualidade, espaços e socialibilidade inerentes à comida. As pessoas não se lembram o que comeram na última refeição, e muitas vezes não sentem o sabor das preparações feitas numa espécie de linha de produção dos *fast foods* e franquias de alimentação que se espalharam por todo o globo.

A indústria e o agronegócio se apropriam do valor simbólico da comida e da racionalidade nutricional para maximizar a geração e concentração de riqueza, pois a comida

[...] não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar. Pensar em comida é pensar em simbolismo, pois ao comermos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, ideias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência) [...] (MACIEL, 2005, p. 42).

Esta perda de identidade culinária talvez tenha sido uma das causas para um movimento recente na gastronomia mundial, de retorno ao local em detrimento ao global, e de valorização do tradicional. Tal movimento tem contribuído indiretamente para a valorização e tentativa de reconstrução de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária, ultrapassando fronteiras espaciais (CANESQUI, 2005).

Este processo não é uma tarefa simples, pois grande parte do conhecimento culinário está apenas na memória, individual e/ou coletiva. São práticas passadas de geração em geração, baseadas na oralidade, e que caíram em desuso pelo surgimento de alimentos industrializados, modo de vida consumista, êxodo rural, etc.

Para Santos (2016, p. 29), a gastronomia é muito mais ampla do que a noção leiga do termo, que costuma atrelá-la apenas à cozinha internacional e sofisticada, “[...] ela costuma envolver a combinação de tradição – saber do povo ligado à exploração dos produtos da região –, com a inovação, com o objetivo de inventar, renovar e experimentar em cima dessa tradição [...]”.

Criticamente, podemos abordar aqui o conceito de “gastronomização”, de Poulain (2016, p. 48), um impacto trazido pela modernidade hegemônica, que muitas vezes trata os saberes e fazeres culinários locais como conhecimentos a serem salvos, patrimônios a serem resguardados, e que necessitam de uma adaptação para serem atrativas, vistos que são tidos como inferiores na ótica dos dominantes e, portanto, sem capacidade de se manterem autonomamente ou de gerar interesse de outrem.

Segundo o autor, “[...] aos pratos supostamente tradicionais se aplicavam técnicas da grande cozinha. Como se ascendendo à capital, esses cozinheiros sentiam a necessidade de ‘customizar’ as receitas locais, torná-las um pouco mais apresentáveis [...]” (POULAIN, 2016, p. 41).

3.3.2 A comida brasileira e mineira

Na culinária brasileira, além da herança indígena inata, podemos perceber claramente fortes influências europeias e africanas, advindas do processo de colonização do país e da forma de exploração do trabalho neste período para geração de riquezas para a metrópole – a escravidão.

Outras três características foram impressas pelos europeus na comida nacional segundo Araújo *et al* (2005, p. 50-52): a monotonia alimentar, baseada na monocultura da mandioca e seus derivados, em detrimento ao trigo; os temperos perfumados, nativos, mas inspirados nas tão valorizadas especiarias, alvo de cobiça dos colonizadores; e o apelo aos doces, originado pela cultura da cana de açúcar, dentre outros. Este processo também foi nomeado como ideia eurocêntrica, uma vez que desconsiderava os alimentos do lugar.

Na comida brasileira,

[...] entre o sólido (prato principal de comidas europeias e americanas) e o líquido, preferimos a forma intermediária. O cozido é sólido e líquido. Entre a carne e a verdura – que entram nos pratos europeus como comidas principais e secundárias, somos dados a uma ligação entre os dois. E o cozido e a feijoada o realizam de modo perfeito [...]. Tal como somos ligados à ideia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica. Temos, então, uma culinária relacional, que

expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional. (DAMATTA, 1986, p. 54)

A partir do século XVIII, segundo Leal (1998) com os movimentos pela independência, a comida também seguiu o caminho de libertar-se da intervenção portuguesa, e após esta, em meados do século XIX, começa a experimentar a influência dos movimentos migratórios de diversos outros países – Itália, França, Inglaterra, Estados Unidos, mas mantendo seu cerne fundamental.

Talvez, por estas numerosas influências, Doria (2009, p. 8) afirma que uma verdadeira cozinha nacional nunca existiu, de forma coesa, uma, e sim, uma soma de cozinhas regionais dispersas pelo país.

Ainda segundo o autor,

[...] é perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica da nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes ou produtos. Nesse novo “mapa” a continuidade territorial artificial (as “regiões” do IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas e mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar [...] (DORIA, 2009, p. 62)

Estas manchas culinárias transporiam as fronteiras oficiais, fundindo saberes e fazeres culinários entre as regiões do Brasil, uma vez que o país é realmente um mosaico cultural e natural, multifacetado. E tal como as demais, a comida mineira complexifica toda esta miscigenação de influências.

A culinária mineira foi alicerçada em dois momentos econômicos, de exploração das riquezas de seu território, mas que impactaram sobremaneira a sua história política, social e cultural. Segundo Abdala (2006, p. 120), o primeiro foi o da mineração, que teve seu ápice no século XVIII, e o outro a “ruralização”, ocasionado pela decadência da atividade mineradora e que convergiu, do final do século XVII até o início do XX, o foco para as fazendas.

No período da mineração, o foco era tamanho nesta atividade e seus altos rendimentos que a produção e transporte de alimentos era colocado em segundo plano, reduzindo a disponibilidade de víveres para os habitantes desta região, que eram muito mais provenientes de pequenas roças e hortas nos quintais do que alimentos importados da Metrópole, que tinham altos valores, e uma vez que os deslocamentos eram constantes. Foi neste momento que foram difundidos os processos de conservação de alimentos – salga, imersão em gordura, secagem, cura –, tão presentes na comida mineira até hoje, pois as tropas faziam o trajeto entre as minas para distribuir maior variedade de alimentos.

O porco, por sua facilidade no trato e reduzida exigência, se transformou numa das carnes mais utilizadas na dieta do mineiro, e o milho, diferentemente de outras regiões do país, despontava em detrimento à mandioca.

Já no período de “ruralização”, de acordo com Abdala (2006), houve uma maior diversificação na alimentação, e conseqüentemente, na culinária das Minas Gerais. Aumentou-se a quantidade e diversidade de produção de vegetais – legumes, frutas, café, etc – e das criações – galinhas e bovinos.

Com a introdução da criação de gado, em meados do século XIX, o queijo uma tradição trazida pelos portugueses, se instaurou e permanece até hoje, inclusive como patrimônio deste povo. E com excedente de leite e ovos, surgem as quitandas, outra marca da culinária mineira, ainda presente.

A partir daí, a culinária do estado passa a ser marcada, como assinala Abdala (2006), pela fartura, pela diversidade que até hoje reina nas casas, cozinhas e sobretudo mesas mineiras.

Para além dos ingredientes, a comida mineira traz proveniente da própria cultura, traços de religiosidade, hospitalidade, festividade e valorização da relação familiar. E além de tudo, é diversidade aliada à simplicidade.

E neste sentido, cabe conceituar a diferença entre sistemas alimentares e culinários, que podem ser muito bem entendidos neste contexto.

Como sistemas alimentares entendemos o

[...] conjunto das soluções de vida de uma população para resolver os problemas da nutrição, sempre considerando as possibilidades que o ambiente dispõe e as ideias dessa população sobre a incorporação, que podem se formar em outros domínios da cultura, como a religião. (DORIA, 2009, p. 46)

Já sistemas culinários são as diversas cozinhas inseridas dentro de um sistema alimentar, que dependem da disponibilidade de ingredientes, saberes locais, dentre outros fatores específicos.

Para efeito de exemplificação, podemos considerar a comida mineira como um sistema alimentar, baseado como dito anteriormente na religiosidade, hospitalidade, fartura e simplicidade, e que contém, entre tantos outros, o sistema culinário do Vale do Jequitinhonha, com ingredientes característicos desta região, mas conservando características do sistema que a engloba.

Sobre a culinária mineira, e aqui já contextualizando-a no Vale do Jequitinhonha, é importante caracterizá-la historicamente. Seu processo de ocupação e formação socioeconômica se deu em função da exploração mineral, de ouro e diamantes, a partir do século XVIII, iniciando-se pelo Alto Vale do Jequitinhonha – municípios de Serro e Diamantina.

De acordo com uma estudiosa do tema,

[...] a extração do ouro e do diamante acelerou o processo de povoamento e de urbanização, acarretando problemas no abastecimento de gêneros alimentícios para a região. Surgiram, então, no Médio Jequitinhonha, povoações que se dedicaram à pecuária e à agricultura de subsistência, a fim de suprir as necessidades dos núcleos mineradores, onde era permitida na diversificação de atividades [...] (PEREIRA, 1996, p. 15-17).

O Vale do Jequitinhonha foi povoado por várias etnias, onde se destacaram os indígenas e africanos, que tempos depois originaram as comunidades quilombolas, abundantes na região. Estes trouxeram a sua rica contribuição para a cultura alimentar local.

Como a mineração era em grande parte artesanal, sem máquinas e tecnologia, os ocupados nesta atividade eram chamados garimpeiros, sujeitos que deixaram um grande legado para a região, especialmente para a culinária. Pela dificuldade de abastecimento de alimentos na região e acesso às áreas mineradoras, estes tinham que muitas vezes, para complementar as refeições ou até mesmo se alimentar, explorar a flora e fauna da região em busca de pequenos animais e vegetais que pudessem ser consumidos.

Desta verdadeira pesquisa, tornaram-se alimentos posteriormente adicionados aos hábitos do povo do Vale do Jequitinhonha, e muito apreciados, vários ingredientes como o quiabo da lapa (*Cipocereus minensis*), a palma (*Opuntia ficus-indica*), o mocó (*Kerodon rupestris*), o broto de samambaia (*Pteridium aquilinum*), o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), o umbigo de banana (*Musa spp*), entre outros. É bem provável que o uso alimentar destas espécies nativas da região não tenha se instaurado aqui, e sim antes pelos indígenas que ocuparam a região em momentos progressos, mas é fato que sua popularização se deu pelos garimpeiros.

Estes alimentos, sim, representam o sabor da terra, o que diferencia uma região de qualquer outra através de características ambientais que o propiciam. É o que Doria (2009, p. 80) define como *terroir*, que representa a singularidade vinda da natureza, própria de uma determinada região.

Às dificuldades de abastecimentos da região das minas também se atribui outro sujeito, detentor de outras tantas influências nos saberes e fazeres da comida da região: o tropeiro. Ele era um mercador ambulante, que carregava produtos alimentícios e outros de primeira necessidade de povoado em povoado, para comercializá-los. Como só podia levar uma pequena variedade de alimentos, que resistia às longas viagens sem se deteriorar, ele foi responsável também pela retomada de técnicas de conservação como maturação, salga, imersão em gordura, etc.

Sua influência foi de tal forma inegável que a mistura de alguns dos produtos costumeiros de suas bruacas – bolsas de couro que colocavam nos lombos dos burros, para levar a carga – propagou pratos emblemáticos da culinária mineira e do Vale, como o feijão tropeiro, uma mistura de farinha, feijão e carne salgada.

A decadência da mineração, em meados do século XIX, determinou aos habitantes do Vale do Jequitinhonha a transição para a agricultura de subsistência ou a migração para terrenos propícios à pecuária extensiva.

Saint-Hilaire atestou os impactos negativos da atividade garimpeira na região de Diamantina ao descrever que

[...] ao fundo do Vale corre um regato chamado Ribeirão do Inferno; seu leito foi posto a seco, sendo suas águas desviadas para um canal artificial, muito acima do leito verdadeiro; grandes pedras que os trabalhadores haviam deslocado com dificuldade jaziam esparças aqui e acolá; enfim, de todos os lados viam-se montes de terra e montanhas de cascalho [...] (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 36).

Na região, de acordo com Ribeiro e Galizoni (2018), os plantios foram os mais diversos, desde os mais básicos – feijão, mandioca, cana - até itens peculiares, adicionados aos saberes e fazeres culinários desta região, como feijão andu, abóbora, e uma ampla gama de vegetais folhosos. As criações se focaram no boi, porco e aves, com destaque para os frangos caipiras. Porém, o aspecto rudimentar e a escassez de recursos para um melhor resultado não gerou grande prosperidade agropastoril.

Este relativo atraso pode ser inclusive um dos determinantes do estigma de pobreza que acompanhou o Vale do Jequitinhonha por muito tempo, dado a sua pouca capacidade produtiva, condições naturais adversas e histórico de políticas de assistencialismo e transferência de renda.

Para além destes dificultadores, outro se colocou como uma barreira ao desenvolvimento socioeconômico e de abastecimento da região: a monocultura. As recentes incursões do café e da silvicultura, centrada no eucalipto, expulsam os pequenos agricultores de suas terras, além de as exaurirem ainda mais.

Uma outra característica marcante dos saberes e fazeres culinários do Vale do Jequitinhonha é o uso medicinal dos alimentos, que são preparados e ministrados em forma de chás, emplastros, garrafadas, xaropes e até mesmo benzeções, para uma infinidade de males. Estes conhecimentos tradicionais, como já foi dito anteriormente, tem uma base empírica própria destas comunidades, e por sua eficácia, tem sido objeto de especulação por parte de grandes corporações capitalistas.

Mesmo com todos os fatores favoráveis e adversos, a comida do Vale do Jequitinhonha é extremamente rica e impregnada de elementos culturais, formadores deste povo caracterizado pela sua resistência, resiliência e hospitalidade.

3.4 O Turismo e suas contradições

Durante muito tempo, o estudo do turismo foi relegado apenas às disciplinas da Economia e Geografia, como fenômeno que objetiva unicamente o uso do espaço natural como meio para geração de valor pecuniário.

A partir do momento em que se assimilou que o deslocamento de pessoas entre lugares gerava, obrigatoriamente, a inter-relação entre elas, e como consequência, impactos recíprocos nas culturas, valores e experiências de visitantes e comunidade receptora, o turismo superou a noção limitada de atividade econômica para um fenômeno sociocultural multifacetado. Para Moesch (2002, p. 30), o fenômeno turístico “[...] surge em uma história da sociedade humana enquanto prática social [...]”.

Felizmente, a algumas décadas, de maneira mais aprofundada, autores começaram a tratá-lo como fenômeno inter e multidisciplinar, envolvendo os âmbitos social, cultural, político, ambiental, histórico, dentre outros.

Talvez, o início desta trajetória de uma nova análise da atividade turística advenha de Marcel Mauss, em seu conceito de fenômeno social total, onde nele

[...] tudo se mistura, tudo o que constitui a vida propriamente social [...] exprime-se, de uma só vez, as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas e morais – estas sendo políticas e familiares ao mesmo tempo –; econômicas – estas supondo formas particulares da produção e do consumo, ou melhor, do fornecimento e da distribuição –; sem contar os fenômenos estéticos em que resultam estes fatos e fenômenos morfológicos que essas instituições manifestam. (MAUSS, 2003, p. 187)

Com a apropriação por outras disciplinas – dentre elas, Antropologia e Sociologia –, e considerando o panorama de crise mundial da atualidade, com a neoliberalização da economia, globalização, reestruturação da organização do trabalho e acentuação das desigualdades, o turismo tem sido constante pano de fundo para análise de estudiosos. Para uns, a solução para as mazelas da sociedade, por representar 10% de toda a riqueza gerada e 1 de cada 11 empregos no mundo, de acordo com dados da Organização Mundial do Turismo (OMT, 2016); para outros, um infortúnio quando pensado apenas sob a ótica econômica, desconsiderando a elitização, dano ao patrimônio, aculturação, apropriação do espaço, onde o dito estudo e planejamento para um desenvolvimento local sustentável não são postos em

prática nos locais a serem utilizados turisticamente, gerando inúmeros impactos nocivos às comunidades destes.

Cabe aqui, neste panorama, conceituar uma noção de turismo, transversal a todos os demais conceitos e iniciada há algumas décadas, que busca incessantemente suprimir os efeitos nocivos da atividade: o turismo sustentável. Para a Organização Mundial do Turismo, entidade máxima da atividade no contexto global, o turismo sustentável é “[...] aquele que atende às necessidades dos turistas de hoje e das regiões receptoras, ao mesmo tempo em que protege e amplia as oportunidades para o futuro”. (OMT, 2003 *apud* Korossy, 2008, p. 63)

Embora esta concepção seja polêmica, pelo próprio fato do termo sustentável vir sofrendo questionamentos de ordens epistemológica e prática, os pressupostos de valorização e conservação de recursos e troca e aprendizados humanos pelo turismo são os vieses mais notáveis que a atividade turística deve almejar, mais até que os benefícios econômicos, pois sem os recursos não há como gerar riqueza.

Nesta pesquisa, tratamos de espaços a serem apropriados pelo turismo, através da realização de um festival gastronômico, notadamente rurais: a comunidade de Mendanha, localizada no município de Diamantina, Alto Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais. Apesar de estar localizada próxima a um centro urbano, mesmo que de pequeno porte, conserva ainda modos de vida e cotidiano tipicamente rurais, mais suscetíveis devido às poucas oportunidades deixadas pela economia capitalista, que as isola e deixa em condição desfavorável para produzir e escoar sua produção.

Neste cenário, a contradição inerente à atividade turística parece ainda mais clara: de um lado, uma oportunidade de fixação do homem no campo, incentivando sua produção e reforçando os vínculos com o meio rural; diminuindo o isolamento; incentivando a valorização de seus saberes e fazeres de modo a reforçar sua cultura; promovendo a preservação de seus patrimônios; e, obviamente, provocando a melhoria na qualidade de vida nestas comunidades rurais, através da geração de renda.

Do outro, a ameaça de transformar tais comunidades em não-lugares, definidas por Carlos (2007, p. 63-64) como a transformação de espaços apenas com o intuito de atrair turistas, artificializando a experiência e transformando tudo em cenário, a fim de alienar o turista e comercializar esta identidade ilusória. Este processo, além de espetacularizar a cultura local, transforma o turista em mero expectador, inerte, e altera sobremaneira o modo de vida da comunidade local, impactando seus meios de produção, alterando seu cotidiano comunitário, gerando especulação imobiliária e destituindo os usos habituais das práticas e espaços.

O grande desafio proposto para o turismo que se deseja para qualquer destino é o equilíbrio entre as variedades de impactos que ele produz, uma vez que a palavra impacto, embora comumente associada a algo pejorativo, não tem esta significação.

De acordo com Ruschmann (2000, p.34), eles “[...] referem-se a gama de modificações [...] provocados pelo processo de desenvolvimento turístico nas localidades receptoras”, e podem ser negativos ou positivos, conforme exposto acima, assim como qualquer intervenção humana.

No caso do Festival Garimpando Sabores, a hipótese a ser validada é se, de fato, um evento turístico gastronômico, ao ser realizado em comunidades rurais do Alto Vale do Jequitinhonha, pode ter sido, pela sua própria motivação, concebido vistas a gerar uma amálgama de benefícios econômicos e socioculturais e ambientais para estas populações, que por muito tempo se viram marginalizadas e desprovidas de outras possibilidades.

Torna-se salutar esclarecer a utilização, no decorrer deste trabalho, de duas segmentações específicas de turismo, mas que no caso investigado, se misturam devido às características do espaço onde ele é realizado e dos atrativos dos quais utiliza para a geração de fluxo de turistas.

O primeiro deles é o turismo rural, que corresponde a

[...] uma oferta de atividades recreativas, alojamentos e serviços, que tem como base o meio rural, dirigidas especialmente aos habitantes das cidades que buscam gozar suas horas de lazer, descanso ou férias, em contato com a natureza e junto à população local. (ARAÚJO, 2000, p. 31)

O turismo rural surge num contexto onde a sociedade de consumo capitalista começa a enaltecer valores de exclusividade, seletividade e autenticidade, aliados a um senso de preservação ambiental e cultural e uma expectativa de valor da experiência. É também uma oportunidade de abandonar, mesmo que temporariamente, o ritmo frenético da vida nas grandes cidades para gozar da paz e tranquilidade pastoril, e conhecer as atividades produtivas rurais, sua gastronomia, paisagens, cultura e cotidiano.

Concomitantemente, surge a oportunidade de novas dinâmicas econômicas e sociais para o campo, fazendo com que sua população possa explorar o turismo como uma opção de pluriatividade para o meio rural.

Por pluriatividade entende-se

[...] um fenômeno que pressupõe a combinação de duas ou mais atividades, sendo uma delas a agricultura, em uma mesma unidade de produção. [...] Acredita-se que, por meio da pluriatividade, os agricultores familiares possam estabelecer iniciativas de diversificação das suas ocupações interna e externamente à unidade de produção, bem como aumentar as fontes e as formas de acesso a rendas. (SCHNEIDER, 2007, p. 15)

O segundo é o turismo gastronômico,

[...] uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados a práticas gastronômicas de uma determinada localidade [...] operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados [...] (GÂNDARA, 2009, p. 181)

Particularmente, acredito que o turismo gastronômico atenda mais adequadamente ao proposto nesta pesquisa, uma vez que ao analisar um festival gastronômico – o Garimpando Sabores -, no âmbito de sua realização em comunidades rurais, exista um maior fluxo de turistas até então usufruindo da estrutura destes locais apenas na ocasião da realização do evento, e não outras infraestruturas e serviços inerentes ao turismo rural de fato – hospedagem, visitação turística, etc.

E complementarmente, o turismo sustentável é o que melhor se aplica à hipótese investigada pela presente pesquisa, uma vez que para garantir a preservação da diversidade ambiental, social e cultural de um determinado destino turístico – e aqui nos ateremos mais à culinária, um ativo essencialmente cultural -, temos que primeiro conseguir valorizar e reconstruir saberes e fazeres, muitas vezes esquecidos ou relegados, com vistas a garantir sua valorização e que eles se mantenham para as próximas gerações.

Paralelamente, há uma ameaça a ser considerada frente ao planejamento e realização do festival: a “gastronomização” da comida, já supracitado. Este processo seria a alteração da lógica original dos saberes e fazeres culinários tradicionais, segundo Poulain (2016, p. 35) “[...] a culinária guiada pela necessidade [...]”, dos insumos disponíveis, introduzindo ingredientes e modos de fazer alheios àquela receita, no sentido de satisfazer a aspirações dos visitantes e conferir um grau de estetização, embelezamento e supremacia da comida em relação a sua versão original. Certamente, esta é uma prática que acontecerá em certo grau, em função da globalização, da evolução dos meios de comunicação e de outros fatores, mas o importante é saber até que ponto ela interfere no valor cultural daquela comida, a ponto de não subtrair sua identidade e relevância simbólica.

4 METODOLOGIA

Para a investigação de um fenômeno tão plural quanto a ressignificação de saberes e fazeres de um determinado grupo social, entende-se que o pensamento complexo é o princípio lógico ao qual a pesquisa em questão deve se basear, de modo a articular as percepções dos atores envolvidos como sujeitos de pesquisa no processo de ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha, balizados sob a lógica da realização do Festival Garimpendo Sabores.

De acordo com o dicionário Michaelis (2019), percepção é o “1 - Ato ou efeito de perceber. 2 - Capacidade de distinguir por meio dos sentidos ou da mente; inteligência. 3 – Representação mental das coisas. 4 – Qualquer sensação física manifestada através da experiência”.

E reafirmando este conceito, por percepções entendemos aqueles fenômenos subjetivos, que presidem a forma como os indivíduos entendem e se apropriam do mundo à sua volta, através da captação de imagens, sensações, códigos e vivências, e que vai ditar como eles atuam sobre esta realidade.

Para o objetivo desta pesquisa, foi utilizada a metodologia de pesquisa qualitativa, baseada em entrevistas semiestruturadas, direcionadas a três públicos diversos – moradores da comunidade rural de Mendanha, cozinheiros participantes como expositores no festival nesta comunidade e comissão organizadora do evento. A intervenção feita através dos questionários semiestruturados foi do tipo pesquisa-ação, uma vez que a pesquisadora faz parte da comissão organizadora do evento desde sua primeira edição e participou de sua concepção.

4.1 O pensamento complexo

“[...] a complexidade coincide com uma parte de incerteza, seja proveniente dos limites de nosso entendimento, seja inscrita nos fenômenos.” (MORIN, 2011, p. 35)

O pensamento complexo pressupõe que não há uma verdade ou certeza absoluta no conhecimento, e que para se chegar à compreensão de fenômenos, deve-se analisá-los de forma holística, dialógica, multidisciplinar e despido de qualquer limitação epistemológica, uma vez que a rigidez disciplinar ou a visão unilateral pode reduzir a riqueza do mesmo. Conforme Edgar Morin (2011, p. 102), um dos maiores autores sobre o tema, “[...] antes de mais nada devo dizer que a complexidade, para mim, é o desafio, não a resposta [...]”.

Esta abordagem também conjectura que toda interpretação deve ser feita de forma contextualizada, pois senão não há como haver análise, uma vez que se trata de “[...] um tecido de acontecimentos, ações, interações, retroações, determinações, acasos, que constituem nosso mundo fenomênico [...]” (MORIN, 2011)

Morin (2003, p. 30-31) também defende que a complexidade não é uma ciência, nem mesmo filosofia. Ela é sim, segundo ele, uma ponte que une estes conhecimentos, agregando as partes e o todo, de forma dialógica.

A ciência moderna reduziu fenômenos e conhecimentos a objetos passíveis de estudo, desconsiderando outros igualmente relevantes, mas que não se enquadravam aos seus métodos, e ainda instaurou a lógica da compartimentalização dos saberes, fragmentando-os em disciplinas para uma suposta melhor compreensão do universo.

Embora não conseguisse responder a todos os questionamentos, o conhecimento científico não perdeu seu status de conhecimento supremo, uma vez que “a ciência, do mesmo jeito, tornava-se cada vez mais exangue, mas seu fracasso enquanto sistema de compreensão era mascarado por seu sucesso, correlativo, enquanto sistema de manipulação [...]” (MORIN, 2011, p 53).

Neste sentido, tudo que escapava à sua racionalidade era desconsiderado ou suprimido, pois “[...] a ciência clássica tinha rejeitado o acidente, o acontecimento, o acaso, o individual. Qualquer tentativa para reintegrá-los só podia parecer anticientífica no quadro do antigo paradigma [...]” (MORIN, 2011, p 53).

Ao invés de auxiliar, esta disciplinarização científica do conhecimento acabou , segundo a lógica da complexidade, por apartar o pensamento humano de seu nexos sistêmico original, onde tudo é interligado e interdependente.

As relações sociais, por exemplo, começaram a ser estudadas, através de óticas distintas, pela sociologia, antropologia, dentre outras, gerando embates por supremacia entre elas e extinguindo a riqueza do debate pluralista e heterogêneo.

A escolarização formal, processo educacional pelo qual passamos durante os últimos séculos, também se desnuda como um dos grandes desafios com o qual a proposta do pensamento complexo deve se defrontar: uma educação que divide o conhecimento em disciplinas – matemática, ciências, história, etc – e que não promove a interseção das mesmas para a construção de um conhecimento mais irrestrito e dinâmico, uma vez que introduz apenas ideias pré-concebidas, inquestionáveis, eliminando ou minimamente prejudicando a análise crítica por parte do estudante.

Desta forma, o pensamento complexo tem na incerteza um de seus maiores fundamentos, pois nada é definitivo nem unidisciplinar, e “[...] a complexidade está, pois, ligada a certa mistura de ordem e de desordem, mistura íntima [...]” (MORIN, 2011, p. 35).

E quando aplicado à presente pesquisa, a complexidade assume alguns papéis fundamentais. Um deles é o fato de reunir variadas disciplinas – sociologia, antropologia, turismo, psicologia etc. – em um mesmo arcabouço teórico, interdisciplinar de fato, vistas a investigar a relevância do Festival Garimpendo Sabores na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha.

O outro é a necessidade premente de se analisar a hipótese proposta de uma forma holística, considerando o contexto e vários aspectos envolvidos, para poder se chegar a uma conclusão mais próxima do real, embora esta também seja relativa. Ao analisar as percepções dos três públicos distintos – moradores, cozinheiros e comissão organizadora –, é provável que se consiga ser mais fidedigno à de que forma opera o imaginário dos envolvidos com o festival, e até mesmo que sejam feitas correlações entre elas, que reforcem as informações levantadas.

E talvez o mais importante conteúdo que o pensamento complexo traz para a pesquisa é o da causalidade retroativa, onde segundo Morin (2003, p. 16), “[...] o efeito atua retroativamente sobre a causa [...]”. Em oposição à linear, onde causas produzem efeitos, a causalidade retroativa nos demonstra que causas e efeitos podem inverter seus papéis dentro de um determinado fenômeno.

No caso da relevância do Festival Garimpendo Sabores na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha, o evento tanto pode ser a causa de uma possível ressignificação de saberes e fazeres quanto um efeito dele, o que de maneira alguma abrevia o seu mérito ou invalida inteiramente a hipótese proposta.

4.2 Pesquisa qualitativa

Na pesquisa em questão, foram realizadas entrevistas semiestruturadas, cujos três questionários formulados foram focados em investigar as opiniões dos entrevistados acerca do impacto do festival na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha e suas percepções sobre o evento.

O primeiro questionário, aplicado a moradores, fez perguntas para avaliar a percepção dos mesmos em relação ao resgate de ingredientes tradicionais, receitas orais, tradições culinárias, dentre outros aspectos, no cardápio apresentado no festival em sua comunidade e as percepções sobre o evento.

No segundo questionário, aplicado a cozinheiros participantes do festival, constavam perguntas acerca dos procedimentos de pesquisa utilizados por eles na concepção ou escolha do prato e as percepções sobre o evento.

O terceiro questionário, focado em membros da comissão organizadora do evento, objetivou captar as percepções destes sobre o festival e os impactos deste para a ressignificação dos saberes e fazeres culinários locais.

4.2.1 Pesquisa-ação

A pesquisa-ação foi a método utilizado na presente pesquisa. Ela é

[...] um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo [...] (THIOLLENT, 1986, p. 14).

Este método favorece quando o objeto a ser investigado não é limitado, ou seja, quando ele vai além do simples levantamento de dados. Ele propicia com que os entrevistados expressem opiniões e sejam ativos ao descrever como atuam em sua realidade.

Também oportuniza uma reflexão conjunta, entre pesquisador-pesquisado, sobre possíveis encaminhamentos efetivos após a constatação ou não da hipótese proposta, para uma alteração da realidade analisada.

Além de testar a validade da hipótese, a pesquisa-ação tem a finalidade de propor uma ação efetiva, que venha ao encontro da situação encontrada, no sentido de melhorá-la.

O método da pesquisa-ação torna-se igualmente favorável às Ciências Sociais quando se refere campo de observação. Definido qual é o universo a ser pesquisado, a amostra é construída a partir da representatividade dos sujeitos, ou seja, de forma intencional. Este procedimento, apesar de cientificamente questionado conforme alega Thiollent (1986), não é ineficiente na pesquisa social, pois nela a aleatoriedade não significa objetividade, uma vez que as unidades não são equivalentes.

Sua eleição como método a ser empregado na pesquisa proposta se deu por alguns motivos. O primeiro é que a pesquisadora está envolvida com o objeto de estudo, pois a entidade que representa profissionalmente é um dos apoiadores do evento, e ela fez parte da comissão organizadora do Festival Garimpendo Sabores desde a sua primeira edição.

E outro, bastante importante, reside no fato de que ela

[...] é inovadora do ponto de vista científico somente quando é inovadora do ponto de vista sociopolítico, isto quer dizer, quando tenta colocar o controle do saber nas mãos dos grupos e das coletividades que expressam uma aprendizagem coletiva tanto na

sua tomada de consciência como no seu comprometimento com a ação coletiva [...] (ZUÑIGA, 1981 *apud* THIOLENT, 1986, p. 45).

É importante ressaltar que a pesquisa, bem como os questionários das entrevistas semiestruturadas, foram submetidas à Comissão de Ética em Pesquisa – CEP, uma vez que as entrevistas seriam feitas com seres humanos. Este é um ponto importante para garantir a ética, sigilo e imparcialidade dos resultados.

Foi emitido por este órgão um parecer, de número 2.904.673 e datado de 19/09/2018, aprovando a realização da pesquisa já na sua primeira submissão, que foi realizada em local definido pelo entrevistados, por meio da apresentação e assinatura de todos eles no Termo de Consentimento Livre Esclarecido – TCLE, documento que confirma o seu interesse em participar da mesma. Todos estes documentos estarão anexados ao final deste trabalho.

4.3 Coleta de informações

De acordo com a Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Patrimônio de Diamantina, proponente do evento, na edição de 2016 em Mendanha participaram nove cozinheiros, sendo todos do gênero feminino. Já na edição de 2017, participaram oito cozinheiros, sendo novamente todos do gênero feminino. Os dados oficiais de 2018 ainda não foram repassados formalmente pela entidade, embora tenham sido solicitados.

Desta forma, para a presente pesquisa estimamos que se fossem entrevistadas duas cozinheiras, baseadas no critério de engajamento com o evento e reconhecimento pelo demais participantes do festival, teríamos uma representatividade confiável para fins de pesquisa qualitativa.

No caso da comissão organizadora, considerando que há apenas três entidades envolvidas com o evento desde sua primeira edição, e que a representante de uma delas está envolvida com a referida pesquisa, decidiu-se por entrevistar o preposto das outras duas. E para finalizar, utilizou-se o mesmo critério, duas entrevistas, para os moradores de Mendanha, totalizando uma amostra de 06 indivíduos a serem pesquisados.

Para o caso das cozinheiras e moradores, os sujeitos entrevistados foram definidos usando o princípios da intencionalidade, para selecionar, dentro do universo, aqueles que, segundo Luna (2013, p. 58) detém a informação, conseguem verbaliza-las e se disponham a fazê-lo –, de forma a representar a percepção da coletividade quanto ao problema pesquisado.

O instrumento de coleta de informações reporta-se a um questionário semiestruturado, constante no Apêndice A, no qual as perguntas foram utilizadas como fio condutor de uma conversa informal com os sujeitos pesquisados.

É relevante destacar que as perguntas norteadoras variam de acordo com a categoria de sujeitos entrevistados, sendo divididos em três: moradores da comunidade de Mendanha, cozinheiros participantes do festival e membros da comissão organizadora do evento.

4.4 Análise de conteúdo

A análise das entrevistas foi realizada à luz da metodologia de análise de conteúdo, que segundo Bardin (2016) pode ser dividida em três momentos fundamentais: a pré-análise, a exploração do material e o tratamento dos resultados, inferência e interpretação. De acordo com Bauer e Gaskell (2002, p. 191), a análise de conteúdo “[...] é uma técnica para produzir inferências de um texto focal para seu contexto social de maneira objetivada”.

No primeiro momento da análise conteúdo, temos a pré-análise, definida como

[...] a fase de organização propriamente dita. Corresponde a um período de intuições, mas tem por objetivo tornar operacionais e sistematizar as ideias iniciais, de maneira a conduzir a um esquema preciso do desenvolvimento das operações sucessivas, num plano de análise [...] (BARDIN, 2016, p. 125).

Esta pressupõe a leitura flutuante, a seleção dos documentos a serem analisados, a formulação de hipóteses e objetivos e a criação de parâmetros que orientem a interpretação, seguindo os princípios reforçados veementemente pelo autor: exaustividade, representatividade, homogeneidade e pertinência (BARDIN, 2016, p. 126-128).

O segundo momento é a exploração do material,

[...] a fase de análise propriamente dita [...] a aplicação sistemática das decisões tomadas. [...] consiste essencialmente em operações de codificação, decomposição ou enumeração, em função de regras previamente formuladas [...]” (BARDIN, 2016, p. 131)

O terceiro é o tratamento dos resultados obtidos e interpretação, onde os produtos brutos da análise são tratados de forma a serem significativos e válidos para a hipótese que se pretende testar, sendo submetidos a verificações estatísticas para comprovar sua fidedignidade.

Nesta, podem ser utilizados diversos mecanismos para representar os resultados da análise: quadros, diagramas, tabelas, figuras, dentre outros.

E assim, “[...] tendo à sua disposição resultados significativos e fiéis, pode então propor inferências e adiantar interpretações a propósito dos objetivos previstos – ou que digam respeito a outras descobertas inesperadas [...]” (BARDIN, 2016, p. 131).

Dentro do método da análise de conteúdo, há alguns procedimentos que devem ser seguidos para a correta análise de dados. São eles a codificação, a categorização e a inferência.

A codificação é a representação de conteúdo de forma exata, para que ele possa ser entendido de maneira universal e comparado a outros conteúdos.

Já a categorização consiste em agrupar conteúdos por analogia, ou seja, reunir determinados dados que demonstrem similaridades, de modo que facilitem sua interpretação.

A inferência, por sua vez, é a suposição de determinadas motivações de uma hipótese em função do resultado decorrente da mesma, ou seja, é tentar conjecturar explicações para um fato hipotético.

Consiste em

[...] investigar as causas (variáveis inferidas) a partir dos efeitos (variáveis de inferência ou indicadores referências no texto), embora o inverso, predizer os efeitos a partir de fatores conhecidos, ainda não esteja ao alcance das nossas capacidades [...] (BARDIN, 2016, p. 167).

Como a matéria-prima para a análise de conteúdo foi composta por informações provenientes de entrevistas, é importante frisar que todo e qualquer aspecto cultural, linguístico e simbólico, tanto dos sujeitos pesquisados quanto do pesquisador, interferem na significância dada aos elementos investigados. Não existe uma interpretação neutra de dados nas ciências sociais. E como este é um pressuposto ao qual a pesquisa não tem como escapar, por estar inserida no evento, cabe aos pesquisadores fazer sua análise ancorada no contexto em que a comunicação se deu, para ser o mais objetiva possível na observação e compreensão dos fatos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a análise das informações contidas nas entrevistas realizadas, seguimos as fases propostas por Bardin, como apresentado na metodologia, ou seja, o que culminou nas percepções dos entrevistados, sendo apresentadas em forma de categorias.

Os seis entrevistados foram nomeados através de códigos, representados por ingredientes típicos da culinária regional, no sentido de garantir o sigilo e a confidencialidade das informações. Do total de entrevistados, cinco eram mulheres – Sras. Andu, Mamão Verde, Maxixe, Quiabo da Lapa e Taioba – e um homem – Sr. Ora-pro-nóbis. As entrevistas aconteceram durante o mês de maio de 2019, e tiveram duração média de vinte e cinco minutos cada. No total, foram oitenta e quatro páginas transcritas com a íntegra das entrevistas.

A Sra. Taioba é cozinheira, tem 39 anos, é solteira, e participou apenas da edição 2018 do evento. A Sra. Maxixe é colaboradora de uma entidade que integra a comissão organizadora do evento, tem 36 anos, é solteira e participa do festival desde a sua concepção, ou seja, de suas três edições – 2016, 2017 e 2018. A Sra. Quiabo da Lapa também é colaboradora de uma instituição que faz parte da comissão organizadora do Garimpando Sabores, tem 33 anos, é solteira e participou das três edições do festival. A Sra. Mamão Verde é cozinheira, casada, tem 42 anos e participou do evento nos anos de 2017 e 2018. A Sra. Andu é moradora de Mendanha, artesã, tem 74 anos e é viúva, tendo participado do festival desde a sua primeira edição. Já o Sr. Ora-pro-nóbis é morador de Mendanha, presidente atual da associação comunitária local, tem 75 anos, é casado e participou de todas as três edições do evento.

Foram definidas três categorias de análise, e dentro destas, doze subcategorias, que favorecem o entendimento das percepções dos entrevistados, além de viabilizar a observação da possibilidade de ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha através do festival Garimpando Sabores.

As categorias e subcategorias estão descritas na tabela abaixo:

Tabela 1

Tabela 1 – Categorias e subcategorias de análise

| | CATEGORIA | | SUBCATEGORIA |
|---|----------------------------------|-----|--|
| 1 | Aceitação da Comunidade | | |
| | | 1.1 | Razões do envolvimento |
| | | 1.2 | Receptividade |
| | | 1.3 | Motivos atribuídos ao desinteresse |
| 2 | Legados do festival | | |
| | | 2.1 | Autoestima |
| | | 2.2 | Aspectos relacionados ao turismo |
| | | 2.3 | Valorização dos saberes, conhecimentos e cultura alimentar da comunidade |
| | | 2.4 | Transmissão para as futuras gerações |
| | | 2.5 | Geração de renda |
| 3 | Aspectos relacionados aos pratos | | |
| | | 3.1 | Manifestações da memória gustativa |
| | | 3.2 | Nova roupagem |
| | | 3.3 | Disponibilidade dos ingredientes |
| | | 3.4 | Manutenção das formas tradicionais de preparo |

Fonte: A própria autora, 2019

5.1 Aceitação da Comunidade

É notório em todas as entrevistas que a temática do festival, em torno de temas aprazíveis como a comida e a retomada dos costumes, de tradições, gerou empatia em todos os envolvidos, sejam eles comunidade, entidades parceiras, potenciais cozinheiros, dentre outros.

Somado à possibilidade de dar visibilidade e mostrar as belezas, história e singularidades do lugar para outras pessoas, parece quase uma solução para resolver o problema da geração de renda na comunidade, através do potencial aumento do fluxo turístico, e uma oportunidade para a maior integração e socialização entre os moradores de Mendanha.

É importante destacar que algumas pessoas não entenderam a real motivação do evento, pois não era apenas a possibilidade de geração de renda, dissociada da retomada das comidas tradicionais. Segundo a Sra. Maxixe (2019, p. 139), “[...] eles tiveram a mesma percepção, ‘alá, eu quero macarrão, eu quero espeto’ [...] ‘gente, é prato típico, alguma coisa que cês não fazem à muito tempo [...]”.

Embora seja, de acordo com a maioria dos entrevistados, uma comunidade engajada, participativa e envolvida, a Sra. Taioba destaca que

[...] foi uma mudança mesmo, vê o pessoal de Mendanha em alguma coisa, assim né, naquele, naquele porte, naquela estrutura, né, e o pessoal realmente participando, que cê via todo mundo de Mendanha lá, foi muito bom, foi muito legal [...] (Sra. Taioba, 2019, p. 97)

Figura 5 – Foto 2

Foto 2 – Público no dia do Festival Garimpendo Sabores em Mendanha, edição 2018



Fonte: Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio, 2018.

É interessante observar que tal mobilização em torno de um propósito coletivo só foi verificado, segundo a Sra. Quiabo da Lapa (2019, p. 161), em eventos de cunho religioso, uma vez que “[...] acontece alguns eventos pontuais, relacionadu a alguns santos, alguma coisa assim, mas Garimpendo Sabores eles si envolvem de uma forma muito, muito maior, sabe [...]”.

Esta alegação é corroborada pela fala da Sra. Taioba, que diz não ter visto este nível de envolvimento da população em muitos momentos. Segundo a própria, ela, “[...] nunca tinha visto não, fora a, a festa, né, da padroeira [...]” (Sra. Taioba, 2019, p. 97).

Muitas também são as razões pelas quais as pessoas se comprometeram com o evento. As mais citadas pelos entrevistados giram em torno de poder fazer algo pelo lugar onde vivem, seja a própria comunidade rural ou a região em que se localiza, e de ver uma realização para o bem coletivo, e não de interesse particular, onde a atuação deles foi importante e isso os recompensa.

O Sr. Ora-pro-nóbis, neste sentido, afirma que “[...] dá uma mão de obra horrorosa, viu [...] mas é uma mão de obra prazerosa [...]” (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 118-119).

Apesar da grande disponibilidade em receber e ajudar na realização do evento, houve alguns desafios a serem superados, no que se refere à motivação das pessoas.

O primeiro deles foi o receio em integrar algo novo, desconhecido, sem saber se aquilo lograria êxito.

O segundo refere-se à relutância em investir tempo, esforço, dinheiro – recurso muitas vezes escasso dentro da comunidade – e expectativas em algo que não dá garantias

sólidas de retorno. O Sr. Ora-pro-nóbis destacou, neste aspecto, que “[...] se num atingir aquela meta, que as pessoa tá esperano, eles desanimam [...]” (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 116)

Outro, e este é a parte de uma análise crítica que deve ser imputada ao evento a partir de observações feitas pelos entrevistados, é a própria estrutura de organização do mesmo. Ao depender de fatores externos sob os quais não se tem controle – como por exemplo, captação e liberação de recursos, por exemplo –, e ao negligenciar o monitoramento e acompanhamento sistemático, que visa otimizar questões que não iam bem, no intuito de corrigi-las para as próximas edições – como por exemplo o método de avaliação que define os pratos vencedores, as melhores datas para realização do evento, etc –, reflete negativamente nos participantes, gerando descrédito e desânimo em aderir ao evento.

A Sra. Taioba descreve bem a questão, ao dizer que o método de avaliação para escolher os pratos vencedores é feito através do número de votos que o mesmo recebeu, e que este se torna desleal e injusto à medida que uma família grande pode mobilizar todos os seus membros a comparecer, degustar e votar em determinado prato, como aconteceu em uma edição, onde “[...] trouxêro uma caravana pra comê o feijão guandú [...]” (Sra. Taioba, 2019, p. 107), que foi o prato vencedor daquele ano. Segundo ela, dessa maneira o evento perde o seu sentido original, de exaltar o prato de melhor sabor ou que retomou uma tradição alimentar do lugar.

5.2 Legados do festival

Ao explorar as entrevistas, é perceptível que o evento deixou legados, tanto para Mendanha quanto para as demais pessoas e entidades envolvidas. Um deles é a retomada ou elevação da autoestima das pessoas, não somente dos cozinheiros, mas de toda uma comunidade.

No caso das cozinheiras, ficou claro que o festival objetivava “[...] tá mostrando o qui a gente sabe, né, que é cozinhá, mostrá isso pras pessoas, não só da comunidade [...]” (Sra. Taioba, 2019, p. 97). Além disso, oportunidades de apresentar esse saber fazer fora da comunidade, ou mesmo fora do município, potencializaram estes benefícios, pois “[...] quando cê valorizô essas duas cuzinhêras, e quando elas foram cozinhá com chefe, conhecido nacionalmente, de renome, mexeu na autoestima delas [...]” (Sra. Maxixe, 2019, p. 146).

Este processo se entendeu para além da comida, gerando visibilidade para o artesanato e a música, gerando também, segundo a Sra. Quiabo da Lapa, “[...] a possibilidade

di destacá artistas locais [...]” (2019, p. 160), pois estes outros saberes e fazeres eram evidenciados no festival.

Figura 6 – Foto 3

Foto 3 – Cartaz de divulgação das atrações musicais locais da edição 2018 do festival em Mendanha



Fonte: Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio, 2018.

Para o turismo, o Garimpendo Sabores impulsionou a atividade na comunidade, sobretudo como destino complementar ao já tradicional destino histórico-cultural Diamantina. De acordo com a Sra. Maxixe, a realização do festival significa “[...] levá o olhar do turista qui visita Diamantina pros distritos [...]” (2019, p. 133), acrescentando à oferta pré-existente novas atrações nos segmentos de natureza, gastronomia, produção associada, dentre outros.

Em oposição, a Sra. Andu reconhece que a cada ano o número de visitantes no evento vem diminuindo, desde a primeira edição em 2016, pontuando “[...] mas eu já senti que foi menos [...] participação de pessoas de fora [...]” (2019, p. 89)

Um dos tópicos mais citados pelos entrevistados alude ao quanto o evento propiciou o reconhecimento, pela própria comunidade, de seus saberes, conhecimentos, valores, cultura alimentar e história do lugar. Além disso, estimulou a valorização destes.

A Sra. Taioba é categórica ao dizer que o festival foi importante para as pessoas

[...] valorizá aquilo que eles tem ali no quintal deles, ali, que eles plantam, né, num é í ali no supermercado e, né, então é, é valorizá o que a gente tem e que muitas vezes a gente num valoriza, né, a gente tem acessu a tanta coisa saudável, tanta coisa boa [...] (2019, p. 110).

De acordo com esta colocação, os moradores de Mendanha seguem uma tendência mundial, onde deixam de cultivar, coletar/extrair e consumir aquilo que faz parte de sua alimentação cotidiana, que segundo o Sr. Ora-pro-nóbis (2019, p. 124) “[...] tem uma origem, veio lá do passado [...]”, substituindo-a por itens industrializados.

Esta tendência está relacionada à formação dos impérios alimentares, amplamente discutidos por Ploeg. Segundo o autor, os impérios atuam como promotores da desconexão entre a produção e o consumo dos alimentos (PLOEG, 2008, p. 20-22), e ameaçam seriamente a sustentabilidade ambiental do planeta, a soberania e segurança alimentar e a diminuição da desigualdade mundial.

Esta afirmativa é corroborada pelo relato de que

[...] hoje todo mundo preocupa de é, tudo industrializado, comida né, tudo bacana e tal, e aí, com isso veio, ano passado mesmo ficô prometido um prato que seria o quiabo da lapa, só que a moça ficou duente no final, nos, já nos, nos dias, e não teve como fazê, mas assim, um prato esperado, que todo mundo de olho nesse quiabo, aí então aparece, por exemplo, na minha casa nunca tinha feito palma, com esse nós aprendemos fazê palma, então tem um monte, né, vai resgatando sim, todo mundo vai, e cada um chega com uma coisa, um vai passando pro ôtro [...] (Sra. Mamão Verde, 2019, p. 87)

Complementarmente, esta valorização ultrapassou as fronteiras, fazendo com que pessoas externas à comunidade conhecessem e enaltecessem aqueles saberes e fazeres, sobretudo os relacionados à cultura alimentar local.

Neste sentido, o festival foi tido como um grande catalisador para propiciar esta valorização, uma vez que

[...] uma coisa é você pegá um livro de receita e dizê assim ‘esses aqui são pratos típicos diamantinenses, de Mendanha, esses são de Mendanha, esses são de, dos ôtros distritos’, uma coisa é ocê levar esses pratos pra dentro de um evento, pra serem degustados [...] né, então eu acho que a memória é, é, do paladar, ali, ela é mais, é, é, permanente do que ‘ah, eu vi uma foto’ [...] (Sra. Maxixe, 2019, p. 147)

Outro indício dessa valorização pode ser encontrado na fala da Sra. Maxixe, que revelou que uma das cozinheiras do festival, do distrito de Inhaí, foi convidada para cozinhar em um evento em Teófilo Otoni, junto com um renomado chef e crítico de gastronomia, e ainda foi agraciada com o título de “[...] mestre cuzinhêra [...] por carregá esse fazer [...]” (2019, p. 143-144), e que isso foi um claro reflexo do Garimpendo Sabores.

Figura 7 – Foto 4

Foto 4 – Cozinheira de Inhaí, recebendo título e cozinhando com chef na Agrivales 2018, em Teófilo Otoni



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora, 2018.

Segundo Cunha (2007, p. 78), estes conhecimentos podem ser nominados como tradicionais, uma vez que não pressupõem que só há uma verdade absoluta, um modo correto de fazer algo. Os conhecimentos tradicionais, ainda de acordo com a autora, assim como os científicos, formais, “[...] respondem ao mesmo apetite de saber [...]”, mas “[...] a ciência moderna hegemônica usa conceitos, a ciência tradicional usa percepções [...]” (CUNHA, 2007, p. 79).

Uma passagem da entrevista da Sra. Mamão Verde descreve bem essa ausência de medidas, quantidades exatas ou lógicas sequenciais bem definidas de cada ingrediente numa receita que advém do conhecimento tradicional. Segundo ela, “[...] a receita, seria torresmo frito, né, e aí soca esse torresmo com a carne, e aí vai acrescentando a farinha, e vai pônu torresmo prá í ficanu molhadinho [...]” (Sra. Mamão Verde, 2019, p. 80).

Outro trecho destaca um conhecimento tradicional de caráter histórico, e que não se utilizou de métodos empíricos controlados para ser verificado, e sim do cotidiano e das experiências corriqueiras dos tropeiros, que passavam por aquela região para levar mercadorias para Diamantina. Segundo a Sra. Mamão Verde, sobre o prato Engasga Nego, que ela serviu no evento, os tropeiros perceberam que “[...] eles poderiam fazê, guardava, né, na, na, e saía viajando [...]” (2019, p. 80), sem a necessidade de maiores técnicas de conservação, escassas ou indisponíveis naquela situação.

Outro tópico citado pelos entrevistados refere-se à percepção de exotividade dos ingredientes e pratos tradicionais locais por parte dos visitantes. Segundo a Sra. Andu, ao abordar os visitantes, mesmo que fora do evento, “[...] quando cê fala das comidas, das coisas que cê come, muita gente ‘uai, nunca ouvi falar nisso’ [...]” (2019, p. 92).

Uma colocação é feita sobre os ingredientes comumente utilizados na alimentação regional, que “[...] pra gente, é uma coisa muito habitual aqui, né, mas para eles é exótico, a gente acha que o exótico é a palma, e não é, o mamão verde já é [...]” (Sra. Maxixe, 2019, p. 142)

Aqui retomamos o conceito já discutido do que é exótico, amplamente discutido por Martins (2003), e transpomos sua análise para tudo aquilo o que nos é estranho, que não faz parte de nosso cotidiano. Para os moradores de Mendanha e os demais envolvidos diretamente com o festival, que conhecem o sistema alimentar local, o mamão verde é um ingrediente tão comum, tão trivial, que não deveria causar surpresa, pelo menos não tanto quanto a palma, que é um item da biodiversidade peculiar daquele bioma específico, e desta maneira, não encontrado em outros ambientes com características diversas.

Cabe aqui retomar a discussão de Mintz (2001), que descreve aspectos da comida frente à interconexão atual entre todos os lugares, ocasionados pela globalização. Segundo o autor, “[...] tantas pessoas no mundo inteiro não mais produzem o que consomem ou consomem o que produzem, e tanta comida flui e em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta [...]” (MINTZ, 2001, p. 33).

Porém, muito antes do fenômeno global da atualidade, que interliga locais distantes por sistemas de comunicação e transportes, a difusão de alimentos já acontecia, certamente em menor escala e decurso de tempo maior, movidos muitas vezes pelas crescentes incursões do capitalismo, como afirma Mintz (2001). Esse processo capitalista, que provocou ao longo da história um aumento do poder aquisitivo da população de forma geral e um maior acesso à uma infinidade de alimento, sobretudo os industrializados e processados – e geralmente produzidos externamente às localidades – foi alterando a dieta da humanidade. Estas mudanças, baseadas de acordo com Mintz (2001) em busca de ascendência social, valorização da comida urbana em detrimento à rural, tendência à alimentos pré-prontos disseminados na mídia, podem estar causando este distanciamento entre pessoas e alimentos, produtores e consumidores e a diminuição do interesse e prática culinárias no mundo contemporâneo.

Mais um argumento, desvelado no conteúdo das entrevistas e que testemunha a valorização dos conhecimentos locais através da realização do Festival Garimpendo Sabores, é o da possibilidade de difundir estes ao longo do tempo, sobretudo para as futuras gerações.

Como se tratam de conhecimentos baseados na oralidade, não registrados, se não há oportunidades para que eles sejam transmitidos, eles podem se perder de forma definitiva, até porque “[...] a geração de hoje, ela não tem mais, tá entendendo, aquela tradição dos antigo, então a, esse, esse evento ele vem exatamente fazê esse resgate [...]” (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 116)

Os pratos, os ingredientes, os modos de preparo, todos estes conhecimentos, através do advento do festival, “[...] estão se disseminando, né, as novas gerações da comunidade, tão conhecendo, que num, tava ali adormecido [...]” (Sra. Maxixe, 2019, p. 142).

E os entrevistados se referem não apenas às futuras gerações, e sim à vários adultos e idosos atuais da comunidade, que sequer conhecem, ou apenas tem ciência da existência, de algumas preparações que estavam esquecidas ou relegadas há muito tempo. Este ponto de vista é ratificado pela Sra. Andu quando afirma que “[...] uma coisa que eu não conhecia, que eu, que dizê, já ouvia falá, recebia promessa de fazê prá mim, mais eu nunca tinha comido era palma [...]” (2019, p. 94).

Figura 8 – Foto 5
Foto 5 – Prato “Vamos bater Palmas”, ofertado no festival em Mendanha, edição 2018



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora, 2018.

Entraremos agora num pleito aludido por todos os entrevistados, tanto como motivação quanto como um dos principais impactos do evento: a geração de renda.

Apesar de várias citações de terceiros que alegaram não ter obtido os resultados financeiros esperados com o evento, o mesmo foi tido como um ensejo para que os participantes buscassem incrementar seus dividendos, uma vez que “[...] além do resgate de cultura, né, das coisas antigas, da alimentação das pessoas antigas, também uma maneira de, de, uma geração de renda [...]” (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 116)

E de maneira geral, os resultados aferidos aparentam ter sido positivos, já que

“[...] uma das meninas que ganhô, da família, né, que ganhô como prato destaque, acho que o evento deles foi num domingo, e quando foi na segunda fêra eu tava no centro de Diamantina eu vi ela passando cheia de sacolinha, aí eu brinquei com ela, falei com ela assim ‘Ê Amanda, já veio gastá o dinheiro na cidade, aqui’ [...] ela (falou) ‘né, menina, veio em boa hora, tava precisano comprá umas coisas, pro meu filho, pra mim, pro meu marido’ [...]” (Sra. Maxixe, 2019, p.141)

Mesmo em atividades complementares, como a comercialização de artesanato, os depoimentos comprovam que “[...] foi melhor pra mim que quando eu tava na feira, lá em Diamantina [...]” (Sra. Andu, 2019, p. 95)

Ainda assim, foi oportuno perceber que apesar de extremamente recorrente, a relevância da geração de renda para o evento não se sobrepunha ao fato de que ele não era seu pretexto exclusivo. Segundo o Sr. Orapronóbis, “[...] muitas vez, o dinheiro num é tão importante [...] como cê fazê um resgate, prá sua filha, pro seu filho, seu neto, tá intendendo [...]” (2019, p. 118).

5.3 Aspectos relacionados aos pratos

Os pratos são parte importante da análise que se buscou com as entrevistas realizadas, bem como tudo o que gira em torno deles, pois eles são a sustentação do argumento da ressignificação ou não dos saberes e fazeres culinários.

Tabela 2

Tabela 2 – Pratos apresentados nas três edições do festival em Mendanha

| ANO | PRATOS APRESENTADOS |
|--------------------------------------|---|
| 2016 | Frango caipira com palma, arroz com pequi e angu |
| | Peixe ao molho de tomate |
| | Tropeiro de andu |
| | Frango ao molho pardo |
| | Dobradinha com feijão branco |
| | Feijoada |
| | Doces, quitandas e café |
| | Costelinha de porco com samambaia |
| 2017 | “Andu da Candinha” – Farofa de Andu |
| | “Caipirinha do Vale” – Galinha caipira com arroz e salada |
| | “Dobradinha Mineira” – Dobradinha com feijão branco |
| | “Mamão gordinho” – Costelinha com mamão, angu e arroz com pequi |
| | “Pardo da Lourdes” – Frango ao molho pardo |
| | “Péla Égua” – Costelinha com canjiquinha |
| | “Porquinho verde” – Costelinha com ora-pro-nóbis |
| | “Pretinho da hora” - Feijoada |
| “Tropeiro da Lica” – Feijão tropeiro | |
| 2018 | “Andu da Candinha” – Farofa de Andu |
| | “Caretinha de Boi” – Língua de boi recheada com arroz, farofa e couve com abacaxi |
| | “Engasga Nego” – Paçoca de carne seca |
| | “Farofa da Lica” – Farofa rica |
| | “Fígado à Moda Tia Cleuza” – Fígado com jiló |
| | “Pardo da Lourdes” – Frango ao molho pardo |
| | “Tropeiro Uai” – Feijão tropeiro |
| | “Vamos bater palmas” – Costelinha com palma, angu e arroz com coentro |

Fonte: A própria autora, 2019

NOTA: No primeiro ano, os pratos foram apresentados conforme a sua descrição. No segundo, assim como no terceiro ano do festival, a organização incentivou os cozinheiros a criar nomes-fantasia para os pratos, no intuito de gerar curiosidade entre os visitantes.

Foi explícita como a proposta do evento suscitou a revivificação da memória gustativa dos participantes, no sentido de propiciar a decisão sobre o prato a ser ofertado, e esse processo ficou nítido em suas declarações.

Segundo a Sra. Andu, uma das principais motivações que ela percebia nos outros em integrar o evento estava no sentimento de reviver estas memórias, pois "[...] só de cê prová comidas que era do tempo dos avós da gente, dos bisavós, e que muita gente esqueceu [...]" (2019, p. 90).

Nesta lógica, cabe considerar que o gosto alimentar de cada indivíduo vai muito além de seu aparelho anatômico, indo, de acordo com Bordieu (*apud* GIMENES, 2009) ao encontro de uma apropriação material e simbólica, que molda o seu estilo de vida. A partir deste raciocínio, as escolhas e decisões alimentares de um mesmo grupo social tendem a ser semelhantes.

Segundo Gimenes (2009), o consumo de determinado prato pode ser conduzido pelos valores simbólicos atribuídos a eles, seja status social, ideologia, religião, pertencimento, preocupações com saudabilidade ou estética, modismos, dentre outros. Tanto o consumo quanto o preparo de um alimento podem

[...] propiciar um exercício identitário (quando a preparação e a degustação marcam o pertencimento a um grupo) ou uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de uma iguaria projetar lembranças e reavivar experiências) [...] (GIMENES, 2009, p. 12)

De acordo com Mintz (2001, p. 32), os hábitos alimentares “[...] podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência [...]”. Daí, emerge o conceito de memória gustativa, o qual Santos (2004) nomeia alimento-memória, que

[...] diz respeito às iguarias que, ao serem degustadas, permitem uma experiência nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou ‘herdadas’ no seio dos grupos sociais) [...] (*apud* GIMENES 2009, p. 19).

É interessante realçar que a ativação da memória gustativa só acontece com a ingestão de determinado alimento, ao qual, em algum momento da vida, se esteve conectado emocionalmente, e onde a degustação transcende a experiência sensorial, tornando-se cultural e afetiva (GIMENES, 2009).

Como a maioria destas experiências era do passado, tinha-se que recorrer aos ascendentes para se chegar às receitas, ingredientes e formas de preparo, necessárias à escolha

do prato, e estes saberes e fazeres estão apenas na lembrança das pessoas, alicerçados na oralidade, por exemplo.

Para acessar estes saberes, os cozinheiros "[...] geralmente, vai procurá o pessoal mais antigo, né, qui, né, os avós, que a mãe às vez traz a lembrança lá do que passou com a mãe dela, com a vó [...]" (Sra. Andu, 2019, p. 93).

Ao mesmo tempo, muitos que integraram o evento chegaram a viver estas memórias, pois alegavam que "[...] palma é uma coisa que eu cumia na casa da minha vó, minha mãe, eu cresci minha mãe preparando isso [...]" (Sra. Taioba, 2019, p. 98) ou "[...] eu fui criado na fazenda e minha mãe fazia essa paçoca constantemente [...]" (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 124).

Fica claro em algumas falas que há uma comoção em torno do ressurgimento desses pratos, que supera as demais expectativas em torno da realização do festival – seja financeira, de visibilidade, etc. De acordo com a Sra. Quiabo da Lapa,

[...] uma comunidade si organizô e quis resgatá um prato qui era, é, é, feito só na infância deles, pela mãe deles, é [...] é memória afetiva, e não foi um prato que, que deu muita saída, mas era um prato, um prato que eles queriam revivê, que eles queriam comer novamente, queria qui [...] ficáro tudo feliz, pagáro os gastos deles, não vendêro muito mas ficáro muito felizes mesmo [...] (2019, p. 162)

E como este processo do festival trata-se de uma resignificação, e não de reaver, tal qual era no passado ou originalmente, saberes e fazeres culinários da comunidade de Mendanha, sempre haverá transformações nas receitas, o que a partir da fala dos entrevistados, classificamos como nova roupagem dos pratos.

Essas transformações podem ter advindo da própria cozinheira, ao introduzir inovações na receita, ingredientes, formas de preparo ou de apresentação, ou por terceiros.

O primeiro exemplo, de alterações incorporadas pelas próprias cozinheiras participantes do festival, foi o mais recorrente. A Sra. Taioba alega que *estava* “[...] apresentanu novamente a palma, com o arroz com cuentro, repaginado, uma coisa, mas sem isquecé lá di trás [...]" (2019, p. 104), uma vez que “[...] o cuentro vem, é meu, né, é coisa minha [...]" (ibidem, p. 99). Interessante citar que tradicionalmente, na região, utiliza-se a salsinha nas preparações, mas que o coentro não é usual.

Já a Sra. Mamão Verde assume que

[...] a gente incremento aí um poquinho mais de, de carne, de cebola, porque pelo que ela falou, assim, era pouquíssima carne e muita farinha, e alho, essas coisa, mas a carne era muito pouca, e igual no festival a gente faz prá, prá servi, a gente colocô um poquinho mais de carne [...] (2019, p. 80)

As sugestões de modificações por terceiros resultavam da intervenção das chefs de cozinha, que ministraram oficinas para os participantes do festival, ou da própria comissão

organizadora, no intuito de tornar os pratos mais atraentes e dar destaque à suas singularidades, “[...] pra dá aquela, aquela valorização mesmo no prato, comê com os olhos [...]” (Sra. Taioba, 2019, p. 109). As *chefs* também avaliavam as preparações, pois havia um momento com todos os cozinheiros do evento em que “[...] cada pessoa leva a amostra do prato, prá montá o prato prá ela aprová, é válido ou não [...]” (Sr. Ora-pro-nóbis, 2019, p. 123)

Neste mesmo sentido, uma integrante da comissão organizadora do evento, afirmou que “[...] a gente dava dicas do qui melhorá ou aperfeiçoá, ou do prato que podia ou não [...]” (Sra. Quiabo da Lapa, 2019, p. 156).

Outro aspecto bastante presente nas informações coletadas foi a disponibilidade dos ingredientes, relacionados à oferta dos pratos no festival.

A Sra. Quiabo da Lapa destacou que, durante o evento, foram verificados pratos bastante similares em relação aos seus ingredientes, e que isso poderia ser um vestígio tradicional da comensalidade local, algo muito habitual à mesa, ou resultado da facilidade com que se conseguia aquele item. Segundo ela, “[...] Mendanha tinha essa característica deles acabarem fazeno pratos muito parecidos, por exemplo com o tema, é, é, feijão, por exemplo, essa teve fejoada, feijão tropêro, feijão de corda, feijão, sabe [...]” (Sra. Quiabo da Lapa, 2019, p. 157).

Figura 9 – Foto 6

Foto 6 – Cardápio do festival em Mendanha, edição de 2017, que demonstra a recorrência de um ingrediente em vários pratos, como o feijão



Fonte: Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio, 2017.

A Sra. Maxixe reitera que “[...] fica sempre na palma, no quiabo da lapa, no molho pardo, é, é no tropêro, no andu [...]” (2019, p. 138), ou seja, ainda há uma dificuldade em aprofundar a pesquisa e investigar outros saberes e fazeres tradicionais da comunidade.

Foi destacado também nas entrevistas ingredientes tradicionais, ou bastante utilizados na comida do lugar, que foram esquecidos ao longo do tempo ou quase se

extinguiram. A Sra. Taioba assegura que isso se deve à grande disponibilidade de alimentos industrializados e processados, acessíveis a qualquer um, pois “[...] tem tanta coisa à disposição qui elas acabam esquecendo daquilo qui elas cumeram quando elas nasceram [...]” (Sra. Taioba, 2019, p. 101).

Ela alega ainda sobre a palma, por exemplo, ingrediente utilizado no preparo de um dos pratos oferecidos no festival, que sua “[...] mãe plantô, levô pra dentru di casa pra gente num perdê isso [...]” (idem, p. 100), e complementa “[...] tanto qui a gente tinha uma palma lá assim, as pessoas falavam ‘que qui é?’, então a gente mostrava [...]” (ibidem, p. 106).

Figura 10 – Foto 7

Foto 7 – Palma in natura, exposta no evento de 2018



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora, 2018.

Uma sugestão apresentada para superar esta “monotonia alimentar” do festival para as próximas edições foi proposta a partir de uma experiência vivenciada no pré-evento no ano de 2018, onde foi estimulada a oferta de sobremesas, elaboradas com ingredientes abundantes no local, para serem entregues como brinde, juntamente com o prato. A Sra Maxixe testemunhou que nesta oportunidade, “[...] as meninas fizeram um uma musse de mangaba [...]” (2019, p. 138).

Neste sentido, e em consonância com a percepção da Sra. Quiabo da Lapa, há que se identificar o “[...] que qui tem de mais é, é de, de interessante naquela, naquele distrito, é uma pitanga, é, é uma manga, sabe, e fazê um doce a partí daquilo [...]” (2019, p. 159).

Além da verificação de inovações nas receitas, sobretudo referentes à ingredientes, é relevante averiguar se estão sendo mantidas ou modificadas as formas tradicionais de preparo ou uso daqueles pratos.

A Sra. Taioba descreve o preparo de seu angu, acompanhamento de seu prato, como “[...] sem nada, somente a água i o fubá [...] à iscrava literalmente, literalmente à iscrava, fugão à lenha, ali tudo, que eu, muito tradicional mesmo, vamos dizer assim [...]” (2019, p. 102), porém, ao ser questionada sobre a procedência do fubá, ela assumiu ser um produto processado,

adquirido no supermercado. Não que isso desabone sua receita, mas reitera que há variações no preparo original, muitas vezes difíceis de contornar.

Um fato curioso, colocado pela Sra. Mamão Verde, diz sobre o uso de um prato, que segundo um visitante do evento, em seu cotidiano, era tido como aperitivo, e não refeição principal. Segundo ele, o prato Engasga Nego “[...] era usado, a gente tomava pinga’ [...]” (Sra. Mamão Verde, 2019, p. 85).

Estes e outras menções demonstram como a comida é algo complexo, vivo, em constante mudança, e onde o tradicional destoa do original a medida em que é incorporado pelo grupo social que o compreende.

Ao longo desta análise, alguns conceitos foram se desconstruindo, muitos deles dando lugar à novos, mais palatáveis à realidade do Festival Garimpendo Sabores e da comunidade de Mendanha, aqui analisados.

O primeiro deles é a diferenciação entre comida regional, típica, que a princípio numa análise leiga, podem ser pensados como equivalentes.

Comida regional, segundo Gimenes (2009), são saberes e fazeres culinários de uma área delimitada geograficamente, que compreendem ingredientes, receitas e modos de preparo organizados, de forma que são reconhecidos. Ainda segundo a autora, comida típica são aqueles pratos, também de cunho regional, que se sobressaem pelas suas particularidades – combinação de ingredientes, formas de servir, preparo, etc – e que se perpetuaram, mesmo que com adaptações, mantendo uma identidade reconhecida. As comidas típicas “[...] se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade [...]” (GIMENES, 2009, p. 17)

Frequentemente, as comidas típicas são utilizadas pela atividade turística, tornando-se um atrativo que não necessariamente remete quem degusta aquele prato à uma memória afetiva, mas sim à um signo, um ícone da comida daquele lugar. Um exemplo prático é o pensamento coletivo de que um turista “não pode ter visitado de fato Salvador sem ter provado um acarajé”.

O segundo é que a ressignificação de saberes e fazeres culinários, ambicionada pelo festival, não é algo simples de se conseguir, sobretudo quando se fala de uma maior oferta de pratos dentro de um festival. Ela pode sim, acontecer em alguns pratos, mas nem sempre na totalidade deles, pois sempre há os cozinheiros que são movidos por outros estímulos, seja o retorno financeiro, o maior volume de vendas, o conhecimento ou práticas pré-existentes, dentre outros.

Figura 11 – Foto 8

Foto 8 – Pratos que foram apresentados no Festival Garimpendo Sabores 2018 e que não demonstram sinais claros de ressignificação: da esq. para a dir., “Farofa da Lica” e “Fígado à moda Tia Cleuza”



Fonte: Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio, 2018.

O terceiro é que nem sempre um sistema de avaliação proposto para premiar um determinado prato vai garantir a motivação dos participantes ou o alcance do objetivo principal do festival, que é a ressignificação de saberes e fazeres culinários de uma comunidade. Da forma como foi posto, a premiação por número de votos não parece ter surtido o efeito desejado, muitas vezes até desmotivando a busca por pratos tradicionais em detrimento àqueles que potencialmente terão maior aceitação por parte público do evento, e merece ser repensado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao chegar ao desfecho desta pesquisa, é perceptível que ela alcançou seu objetivo, que se refere a em que medida o festival propiciou a ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade de Mendanha via realização do Festival Garimpando Sabores.

É comprovado no conteúdo das entrevistas que o evento cumpriu, mesmo com todos os desafios, o seu objetivo de trazer à atualidade pratos, preparações e ingredientes que estavam esquecidos, mas que caracterizam a comunidade de Mendanha e garantem a autenticidade de sua cultura alimentar frente a qualquer outro lugar do planeta.

Todo o trabalho feito pelas cozinheiras, até mesmo com a introdução de novidades nas receitas originais, corroboram com a ideia de que ressignificar não é retomar algo estático e intacto, tal qual estava no passado, e sim contextualizá-lo à realidade atual, aos desafios econômicos e sociais, e porque não ao anseio dos turistas, público muitas vezes almejado por um festival gastronômico.

Dessa forma, e diante dos depoimentos coletados, a ressignificação de saberes e fazeres culinários na comunidade rural de Mendanha foi alcançada, obviamente em algumas situações e não na totalidade das preparações ofertadas no festival, conforme dito anteriormente.

Todavia, o aspecto que ainda cabe discussão é até que ponto um evento de um dia, mesmo que para os vencedores se estenda à dois dias, em função do evento na sede de Diamantina e ainda que haja o pré-evento, de maior duração e composto por oficinas, testes e demais atividades, pode garantir o incentivo à esta ressignificação à médio e longo prazo.

Figura 12 – Foto 9

Foto 9 – Oficina de Atendimento ao Cliente, ministrada em 2016, na comunidade de Mendanha



Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora, 2016.

Isso porque os resultados do evento, apesar de bons, não foram o esperado, e isso, somado a outros fatores internos, tem desmotivado a comunidade a continuar participando do mesmo em alguns casos.

Uma das questões que demonstra esta desmotivação é o processo de sensibilização para o festival, que tem sido trabalhoso, apesar dos obstáculos terem diminuído ano a ano. O imediatismo e o desejo de praticidade também fizeram com que muitos dos que manifestaram interesse em se inscrever como cozinheiros no evento propusessem pratos mais atuais e rápidos, muito em função da facilidade de preparo e da intuição de maior potencial de venda, além é claro de não necessitar de uma pesquisa em torno de sua história, ingredientes e preparo originais, usos, dentre outros. Mas torna-se salutar destacar que o Festival Garimpendo Sabores se manteve firme em seu propósito, mesmo diante das investidas em deslocar o seu objetivo de reaver receitas, pratos e ingredientes antigos, o que o torna um potencial agente de ressignificação cultural daquela comunidade.

Podemos também citar fatores externos que devem ser discutidos a fim de propiciar o alcance integral da finalidade do festival, como por exemplo a circunstância de que o turista de fato, aquele que conceitualmente pernoita no destino, público inicialmente almejado pelo evento, deu lugar ao visitante, que apenas passa por este, diminuindo sua relevância como potencial gerador de fluxo turístico. A decrescente disponibilidade de recursos para custeio do festival é outra questão, que faz com que fique cada vez mais enxuto e que seu cronograma sofra tantas alterações que torna inviável uma ação de publicidade efetiva, além de uma mobilização eficaz.

Apesar disso, demonstra que a comunidade local e do entorno, público aferido nas três edições do evento, é quem mantém o mesmo, e portanto, valoriza essa ressignificação e tende a continuar prezando por ele. Um importante esteio para a continuidade deste processo de ressignificação, para garantir a sua continuidade, seria o levantamento das receitas apresentadas em todas as edições do festival, para que a comunidade de Mendanha e os visitantes e turistas possam conhecê-las e valorizá-las.

Um terceiro e importante ponto versa sobre uma repercussão do festival, que pareceu ser subestimado ou secundarizado quando de sua concepção/implantação, mas que hoje talvez seja o seu carro-chefe: a valorização das pessoas e seus saberes. Uma dona de casa, por exemplo, que tem na tarefa de cozinhar no seu cotidiano, quando colocada em posição de destaque, como detentora de um saber, muda a sua autoestima quando observada e prestigiada por outras pessoas, sobretudo externas a seu grupo social.

Há que se primar, a partir de agora, para que sejam feitas as adequações necessárias ao festival, após ouvir as reivindicações e sugestões daqueles que realmente o fazem acontecer – as pessoas de Mendanha –, para que se torne cada vez mais relevante na ressignificação dos saberes e fazeres culinários desta comunidade e traga benefícios econômicos e sociais.

7 REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da Tradição. In: **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Belo Horizonte, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006. Disponível em <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF>. Acesso em: 30 nov. 2018.

ABRIC, Jean-Claude. Les représentations sociales: aspects théoriques, 1994 In: SÁ, Celso Pereira de. **Núcleo central das representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 1996.

ARAÚJO, José Geraldo Fernandes de. **ABC do turismo rural**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Tradução de Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. 1 ed. São Paulo: Edições 70, 2016.

BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 11 ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CARDOSO, Miguel Esteves. Citação pessoal. **Diário de Notícias**. São Paulo, 2004. Disponível em <<http://www.citador.pt/frases/os-melhores-petiscos-sao-aqueles-que-nao-podem-se-miguel-esteves-cardoso-20174>>. Acesso em: 20 jun. 2019.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **O Lugar no / do Mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico . In: **Revista USP**, n. 75, set. /nov. 2007, p. 76-84. Disponível em <<http://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/13623/15441>>. Acesso em: 01 mai. 2018.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAVENPORT, Thomas. H; PRUSAK, Laurence. **Conhecimento empresarial: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. In: **Revista de Nutrição da PUCCAMP**, Campinas, vol.16, n. 4, 2003, p.483-492. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2019.

DORIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DORIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac, 2009.

FACEBOOK. Usuário @mendanhmg. Autor desconhecido. **Foto panorâmica de Mendanha**.

FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo, 1995 In: OLIVEIRA *et al*, 2008. **Saberes e fazeres de agricultores familiares: (Re) Significações do comer e da comida**. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre de 26 a 30 de Julho de 2009. Disponível em <<http://www.sober.org.br/palestra/13/1046.pdf>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

FOTO satélite de Diamantina/MG. Disponível em: <<https://mapasapp.com/>>. Acesso em 05 ago. 2019.

FOTO satélite de do distrito de Mendanha, localizado no município de Diamantina/MG. Disponível em: < <https://mapasapp.com/>>. Acesso em 05 ago. 2019.

GARINE, I. Alimentacion, cultura y sociedade. El Correo UNESCO, 1987, p. 4-7 In: LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, ed. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/16072/13748>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

GIDDENS, Anthony. **Em defesa da Sociologia. Ensaios, interpretações e trélicas.** Tradução de Roneide Venancio Majer e Klauss Brandini Gerhardt. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: **Turismo & Sociedade.** Curitiba, v. 2, n.1, 2009, p. 8-24.

HANDY; PUKUI. 1958. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem.** Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papyrus, 1989.

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições.** Tradução de Celina Cardim Cavalcanti. 8 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

IBGE. **Enciclopédia dos Municípios Mineiros.** V 25. 1959. Disponível em <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/diamantina.pdf>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

KOROSSY, Nathália. Do Turismo Predatório ao Turismo Sustentável: uma revisão sobre a origem e a consolidação do discurso da sustentabilidade na atividade turística. In: **Caderno Virtual de Turismo.** v. 8, n. 2, 2008. Disponível em <<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/ojs/viewissue.php?id=28>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem.** Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papyrus, 1989.

LIÉGERO, Zeca. Batucar-cantar-dançar: desenho das performances africanas no Brasil. In: **Revista Aletria,** v. 21, n. 1, 2011. Disponível em: <<http://www.periodicos.letras.ufmg.br/index.php/aletria/article/view/1573/1670>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

LITTLE, Paul E. (Org). **Conhecimentos tradicionais para o século XXI: etnografias da interculturalidade.** São Paulo: Annablume, 2010.

LOCALIZAÇÃO de Diamantina em Minas Gerais. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Diamantina>>. Acesso em 05 ago. 2019.

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. **Planejamento de pesquisa: Uma introdução – Elementos para uma análise metodológica**. 2. ed. São Paulo: EDUC, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

MARTINS, Leda. Performance da oralitura: corpo, lugar da memória. In: **Letras - Revista do Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal de Santa Maria**. Santa Maria, n. 26, jun. 2003, p. 63-81. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/letras/article/view/11881/7308>>. Acesso em: 01 jun. 2018.

MARTINS, Saul. **Folclore: teoria e método**. Belo Horizonte: Imprensa Nacional, 1986.

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

MICHAELIS Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa. São Paulo: Melhoramentos, 2019. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/>>. Acesso em: 04 out. 2019.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001, p. 31-41.

MOESCH, Maruyschka M. Para além das disciplinas: o desafio do próximo século. In: GASTAL, Susana (Org.). **Turismo: investigação e crítica**. São Paulo: Contexto, 2002.

MORIN, Edgar. Da necessidade de um pensamento complexo In: MARTINS, Francisco Menezes; SILVA, Juremir Machado da (Org.). **Para navegar no século XXI: tecnologias do imaginário e cibercultura**. Porto Alegre: Sulina, 2000.

MORIN, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo**. Tradução de Eliane Lisboa. 4 ed. Porto Alegre: Sulina, 2011.

MOURA, Margarida Maria. **Os deserdados da terra: a lógica costumeira e judicial dos processos de expulsão e invasão da terra camponesa no sertão de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

NORA, Pierre. Between memory and history: Les lieux de memoire, 1994. In: MARTINS, Leda. Performance da oralitura: corpo, lugar da memória. In: **Letras - Revista do Programa**

de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, n. 26, jun. 2003, p. 63-81. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/letras/article/view/11881/7308>>. Acesso em: 01 jun. 2018.

OMT – **Dados essenciais de turismo** – Edição 2016. Disponível em <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/images/pdf/estatisticas_indicadores/UNTWO_Tourism_Highlights_2016_Edition.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2018.

PAES, Silvia Regina; PEREIRA, Rosana de Cássia (Org.). **Saberes silenciados: saúde e ambiente das comunidades quilombolas do Alto Vale do Jequitinhonha**. Diamantina: UFVJM, 2016.

PEREIRA, Vera Lúcia Felício. **O artesanato da memória no Vale do Jequitinhonha**. Belo Horizonte: Editora UFMG/Editora PUC Minas, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, 2016. Disponível em <<https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/22015/3/Ensaio%20sobre%20a%20Antropologia%20da%20alimentação%20-%20saberes%20e%20dinâmicas%20e%20patrimônios.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2019.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. In: **Revista de Nutrição da PUCCAMP**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, set. 2003. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

QUEIROZ, Maria Isaura de. **Bairros rurais paulistas: dinâmica das relações bairro ruralidade**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.

QUEIROZ, Maria Isaura de. Uma categoria rural esquecida. In: WELCH, Clifford Andrew *et al.*, v.1. **Leituras e interpretações clássicas**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães; GALIZONI, Flávia Maria; SILVESTRE, Luiz Henrique Aparecido. Comunidades Rurais e Recursos Comuns nas Chapadas do Alto Jequitinhonha, Minas Gerais. In: II Encontro da Associação Nacional de Pós Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade, 2004, São Paulo. **Anais eletrônicos...** São Paulo: ANPPAS, 2004. Disponível em: <http://www.anppas.org.br/encontro_anual/encontro2/GT/GT07/eduardo_magalhaes.pdf>. Acesso em: 27 out. 2017.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães; GALIZONI, Flávia Maria. Sistemas agrários, recursos naturais e migrações no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais. In: XI Encontro Nacional sobre Migrações, 2018, São Paulo. **Anais eletrônicos...** São Paulo: ABEP, 2018. Disponível em: <<http://www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/article/view/896/861>>. Acesso em: 18 jun. 2019.

RUSCHMANN, Doris van de Meene. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. São Paulo: Papirus, 2000.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004 [1830].

SANTOS, Bianca Arantes dos. A profissionalização da gastronomia e o desenvolvimento do Jornalismo Gastronômico no Jornal Folha de São Paulo. In: **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. v. 4, n. 2, mar. 2016. Disponível em <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/Edicao_completa.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2018.

SCHNEIDER, Sérgio. A importância da pluriatividade para as políticas públicas no Brasil. **Revista de Política Agrícola**. Brasília, v. 16, n. 3, p. 14-33, jul./ago./set. 2007. Disponível em <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/457/408>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

SODRÉ, Muniz. Corporalidade e liturgia negra. In: **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 25, 1997. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/RevPat25_m.pdf>. Acesso em: 09 jun. 2018.

TAYLOR, Diana. **O arquivo e o repertório: performance e memória cultural nas Américas**. Tradução de Eliana Lourenço de Lima Reis. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 2 ed. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1986.

UNESCO. **Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular**. Paris, 1989. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

VIANA, Marcia Regina *et al.* A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. In: **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 22, n. 2, 2017, p. 447-456.

Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v22n2/1413-8123-csc-22-02-0447.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2019.

WOOD, Ellen Meiksins. **As origens agrárias do capitalismo**. Monthly Review, v. 50, n. 3, jul./ago. 1998.

ZUÑIGA, R. La recherché-action et le contrôle du savoir, 1981 In: THOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 2 ed. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1986.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIOS DAS ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS

Roteiro de Entrevista Semiestruturada

1 – Público: Comunidade em geral

I – Caracterização do entrevistado

Nome: _____

Idade: _____

Sexo: _____

Código de Identificação: _____

II – Questões

1 – Você já ouviu falar/conhece o Festival de Gastronomia de Diamantina e seus Distritos / Garimpando Sabores?

2 – Você participou de alguma forma do planejamento ou da realização do festival na sua comunidade?

3 – Como você percebe a receptividade da comunidade em relação ao evento?

4 – Como você vê a realização do evento em sua comunidade?

5 – Para você, o festival pode ajudar de alguma forma na valorização da cultura local?

6 – Como se deu a seleção/escolha dos pratos/cardápios que vão participar do evento local, e mais tarde, representar o distrito no evento na Sede?

- Quem participou do processo
- Como os cozinheiros foram identificados
- Como as receitas foram levantadas e escolhidas

7 – Quais resultados, positivos e negativos, você acha que foram gerados para a comunidade pelo festival?

8 – Para você, qual foi a maior surpresa do festival?

9 – O que você espera que o festival deixe para a comunidade?

Roteiro de Entrevista Semiestruturada
2 – Público: Cozinheiros participantes do festival

I – Caracterização do entrevistado

Nome: _____

Idade: _____

Sexo: _____

Código de Identificação: _____

Número de participações no evento: _____

II – Questões

- 1 – Como você ficou sabendo do festival?
- 2 – Como você percebe a receptividade da comunidade em relação ao evento?
- 3 – Como você vê a realização do evento em sua comunidade?
- 4 – Como surgiu a ideia de participar do festival com algum prato?
- 5 – De onde surgiu a inspiração e como se deu a escolha do prato? (explorar a busca por receitas tradicionais, da oralidade, ingredientes, etc)
- 6 – De que forma o processo de idealização do prato até sua materialização aconteceu? (Explorar a confecção ou resgate da receita, a colheita dos ingredientes, etc)
- 7 – (Caso haja alguma receita que reconstrua saberes e fazeres culinários) Você poderia detalhar uma receita que considere representativa da comunidade?
- 8 – Qual a sua avaliação do festival? E de sua participação nele?
- 9 - Quais resultados, positivos e negativos, você acha que foram gerados para a comunidade pelo festival?
- 10 – Para você, qual foi a maior surpresa do festival?
- 11 – O que você espera que o festival deixe para a comunidade?
- 12 – Para você, o festival pode ajudar de alguma forma na valorização da cultura local?
- 13 – Você participaria novamente do festival ou de evento semelhante?

Roteiro de Entrevista Semiestruturada
3 – Público: Comissão organizadora do festival

I – Caracterização do entrevistado

Nome: _____

Entidade a qual pertence: _____

Idade: _____

Sexo: _____

Código de Identificação: _____

Número de participações no evento: _____

II – Questões

- 1 – Como se dá a sua participação no festival?
- 2 – Como você percebe a receptividade das comunidades em relação ao evento?
- 3 – Como você percebe o envolvimento das entidades organizadoras no planejamento e execução do festival?
- 4 – Como é a relação entre comissão organizadora e as comunidades? Há acompanhamento sistemático?
- 5 – Como você percebeu a participação das comunidades como um todo com o planejamento e realização do evento?
- 6 – Qual foi a sua primeira impressão quando do contato com os potenciais cozinheiros do evento? Dê detalhes sobre isso.
- 7 – Comente sua percepção acerca do processo de idealização dos pratos do festival em Mendanha e Inhaí, desde o levantamento das receitas até a busca pelos ingredientes.
- 8 – Caso você tenha participado de mais de uma edição do evento, você percebeu alguma mudança advinda da primeira experiência que mudou a forma da comunidade planejar a busca pelos ingredientes, receitas, pratos, apresentação, dentre outros, para participar novamente do festival?
- 9 – Você acha que houve ganho de autoestima para as comunidades? E para cozinheiros?
- 10 – Qual a sua avaliação do festival? Tem algum ponto que deveria ser adequado na concepção, organização ou realização do mesmo?
- 11 – Em sua concepção, quais os principais ganhos foram gerados para as comunidades de Mendanha e Inhaí pelo festival?

12 – Cite fatos, curiosidades, depoimentos ou informações que ache relevante sobre o festival acontecidos nas comunidades de Mendanha e Inhaí, durante ou ocasionados pelo evento, descrevendo os envolvidos, o período, o contexto, etc.

13 – Para você, qual foi a maior surpresa do festival?

14 – Você vê possibilidades, ou mesmo indícios, de valorização da cultura local, não apenas a culinária, através do festival?

APÊNDICE B – TERMOS DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Comitê de Ética em Pesquisa



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título da pesquisa: O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG

Instituição promotora: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

Responsável pela execução da pesquisa: Luciana Teixeira Silva – Discente do PPGER - Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais

Coordenador/Orientador da pesquisa: Prof^ª. Dra. Nadja Maria Gomes Murta

Co-orientadora da pesquisa: Prof^ª. Dra. Silvia Regina Paes

ATENÇÃO: Antes de aceitar participar desta pesquisa, é importante que você leia e compreenda a seguinte explicação sobre os procedimentos propostos.

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada “O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG”, coordenada pela pesquisadora Luciana Teixeira Silva, em virtude de você ter participado do festival em questão como cozinheiro.

A pesquisa tem como objetivo principal compreender as percepções dos atores e instituições envolvidas com a realização do Festival, ou seja, como eles atuam em sua realidade, no que se refere à ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha.

Sua participação na pesquisa não é obrigatória, e a qualquer momento você poderá retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo para sua relação com os pesquisadores ou com a Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

Os riscos da pesquisa são mínimos, sendo que os principais são o possível constrangimento ao responder o questionário e a quebra de sigilo. Como forma de minimizar tais riscos, o entrevistado poderá se abster de responder a alguma pergunta que o embarace, informando o desejo de não responder àquela ao pesquisador. Sobre o sigilo, quando necessário o uso de citações advindas das entrevistas, estas serão nominadas por indivíduo através de códigos, representados por ingredientes típicos da culinária regional, tais como quiabo da lapa, feijão andu, maxixe, mamão verde, orapronobis, dentre outros.

Os benefícios esperados com o estudo giram em torno da possibilidade de identificar iniciativas que propiciem a ressignificação de conhecimentos tradicionais, que vem sendo perdidos ao longo do tempo, e a valorização e resgate de autoestima de comunidades que se vêem à margem da atividade turística da região, o que pode gerar ocupação e renda para estas se planejada coletivamente.

Caso decida participar da pesquisa, você será submetido a uma entrevista, com previsão de duração de 30 minutos, que será gravada, transcrita e cujos dados/informações obtidos são confidenciais e sigilosos. Porém, os dados serão apresentados à comunidade estudada, bem como usados na dissertação da pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais e em possíveis outros eventos ou produções científicas.

Sua participação é voluntária, não havendo nenhum custo, nem mesmo remuneração para tal.

Este termo será emitido em 2 vias, e você receberá uma delas, onde constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto ou sua participação a qualquer momento.

Coordenadora do Projeto: Luciana Teixeira Silva

Endereço: Rua Zeca Bruno, 471 casa 07 – Cazuba – Diamantina/MG

Telefone: (38) 99971-0141 / 98803-7531

Email: lucianatsilva@gmail.com

Consentimento: Confirmando que li e entendi todas as informações precedentes, e que todas as minhas dúvidas foram respondidas a contento. Este formulário está sendo assinado voluntariamente por mim, indicando meu consentimento para participar nesta pesquisa, até que eu decida o contrário. Estou ciente de que receberei uma cópia assinada deste consentimento.

Nome do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Data: ____/____/____

Informações e dúvidas

Comitê de Ética em Pesquisa da UFVJM

Rodovia MGT 367 - Km 583 - nº 5000 - Alto da Jacuba – Diamantina/MG CEP: 39.100.000

Tel.: (38) 3532-1240

Coordenadora: Profª. Simone Gomes Dias de Oliveira

Secretária: Cristina de Figueiredo Vieira

Email: cep.secretaria@ufvjm.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
 Comitê de Ética em Pesquisa



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título da pesquisa: O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG

Instituição promotora: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

Responsável pela execução da pesquisa: Luciana Teixeira Silva – Discente do PPGER - Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais

Coordenador/Orientador da pesquisa: Prof^a. Dra. Nadja Maria Gomes Murta

Co-orientadora da pesquisa: Prof^a. Dra. Silvia Regina Paes

ATENÇÃO: Antes de aceitar participar desta pesquisa, é importante que você leia e compreenda a seguinte explicação sobre os procedimentos propostos.

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada “O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG”, coordenada pela pesquisadora Luciana Teixeira Silva, em virtude de você residir na comunidade rural analisada – Mendanha.

A pesquisa tem como objetivo principal compreender as percepções dos atores e instituições envolvidas com a realização do Festival, ou seja, como eles atuam em sua realidade, no que se refere à ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha.

Sua participação na pesquisa não é obrigatória, e a qualquer momento você poderá retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo para sua relação com os pesquisadores ou com a Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

Os riscos da pesquisa são mínimos, sendo que os principais são o possível constrangimento ao responder o questionário e a quebra de sigilo. Como forma de minimizar tais riscos, o entrevistado poderá se abster de responder a alguma pergunta que o embarace, informando o desejo de não responder àquela ao pesquisador. Sobre o sigilo, quando necessário o uso de citações advindas das entrevistas, estas serão nominadas por indivíduo através de códigos, representados por ingredientes típicos da culinária regional, tais como quiabo da lapa, feijão andu, maxixe, mamão verde, orapronobis, dentre outros.

Os benefícios esperados com o estudo giram em torno da possibilidade de identificar iniciativas que propiciem a ressignificação de conhecimentos tradicionais, que vem sendo perdidos ao longo do tempo, e a valorização e resgate de autoestima de comunidades que se vêem à margem da atividade turística da região, o que pode gerar ocupação e renda para estas se planejada coletivamente.

Caso decida participar da pesquisa, você será submetido a uma entrevista, com previsão de duração de 30 minutos, que será gravada, transcrita e cujos dados/informações obtidos são confidenciais e sigilosos. Porém, os dados serão apresentados à comunidade estudada, bem como usados na dissertação da pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais e em possíveis outros eventos ou produções científicas.

Sua participação é voluntária, não havendo nenhum custo, nem mesmo remuneração para tal.

Este termo será emitido em 2 vias, e você receberá uma delas, onde constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto ou sua participação a qualquer momento.

Coordenadora do Projeto: Luciana Teixeira Silva

Endereço: Rua Zeca Bruno, 471 casa 07 – Cazuba – Diamantina/MG

Telefone: (38) 99971-0141 / 98803-7531

Email: lucianatsilva@gmail.com

Consentimento: Confirmando que li e entendi todas as informações precedentes, e que todas as minhas dúvidas foram respondidas a contento. Este formulário está sendo assinado voluntariamente por mim, indicando meu consentimento para participar nesta pesquisa, até que eu decida o contrário. Estou ciente de que receberei uma cópia assinada deste consentimento.

Nome do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Data: ____/____/____

Informações e dúvidas

Comitê de Ética em Pesquisa da UFVJM

Rodovia MGT 367 - Km 583 - nº 5000 - Alto da Jacuba – Diamantina/MG CEP: 39.100.000

Tel.: (38) 3532-1240

Coordenadora: Profª. Simone Gomes Dias de Oliveira

Secretária: Cristina de Figueiredo Vieira

Email: cep.secretaria@ufvjm.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Comitê de Ética em Pesquisa



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título da pesquisa: O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG

Instituição promotora: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

Responsável pela execução da pesquisa: Luciana Teixeira Silva – Discente do PPGER - Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais

Coordenador/Orientador da pesquisa: Prof^a. Dra. Nadja Maria Gomes Murta

Co-orientadora da pesquisa: Prof^a. Dra. Silvia Regina Paes

ATENÇÃO: Antes de aceitar participar desta pesquisa, é importante que você leia e compreenda a seguinte explicação sobre os procedimentos propostos.

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada “O Festival Garimpando Sabores e sua relevância na ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha em Diamantina/MG”, coordenada pela pesquisadora Luciana Teixeira Silva, em virtude de você ser colaborador de entidade parceira na organização do festival, tendo participado do mesmo.

A pesquisa tem como objetivo principal compreender as percepções dos atores e instituições envolvidas com a realização do Festival, ou seja, como eles atuam em sua realidade, no que se refere à ressignificação dos saberes e fazeres culinários da comunidade rural de Mendanha.

Sua participação na pesquisa não é obrigatória, e a qualquer momento você poderá retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo para sua relação com os pesquisadores ou com a Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

Os riscos da pesquisa são mínimos, sendo que os principais são o possível constrangimento ao responder o questionário e a quebra de sigilo. Como forma de minimizar tais riscos, o entrevistado poderá se abster de responder a alguma pergunta que o embarace, informando o desejo de não responder àquela ao pesquisador. Sobre o sigilo, quando necessário o uso de citações advindas das entrevistas, estas serão nominadas por indivíduo através de códigos, representados por ingredientes típicos da culinária regional, tais como quiabo da lapa, feijão andu, maxixe, mamão verde, orapronobis, dentre outros.

Os benefícios esperados com o estudo giram em torno da possibilidade de identificar iniciativas que propiciem a ressignificação de conhecimentos tradicionais, que vem sendo perdidos ao longo do tempo, e a valorização e resgate de autoestima de comunidades que se vêem à margem da atividade turística da região, o que pode gerar ocupação e renda para estas se planejada coletivamente.

Caso decida participar da pesquisa, você será submetido a uma entrevista, com previsão de duração de 30 minutos, que será gravada, transcrita e cujos dados/informações obtidos são confidenciais e sigilosos. Porém, os dados serão apresentados à comunidade estudada, bem como usados na dissertação da pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais e em possíveis outros eventos ou produções científicas.

Sua participação é voluntária, não havendo nenhum custo, nem mesmo remuneração para tal.

Este termo será emitido em 2 vias, e você receberá uma delas, onde constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto ou sua participação a qualquer momento.

Coordenadora do Projeto: Luciana Teixeira Silva

Endereço: Rua Zeca Bruno, 471 casa 07 – Cazusa – Diamantina/MG

Telefone: (38) 99971-0141 / 98803-7531

Email: lucianatsilva@gmail.com

Consentimento: Confirmando que li e entendi todas as informações precedentes, e que todas as minhas dúvidas foram respondidas a contento. Este formulário está sendo assinado voluntariamente por mim, indicando meu consentimento para participar nesta pesquisa, até que eu decida o contrário. Estou ciente de que receberei uma cópia assinada deste consentimento.

Nome do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Data: ____/____/____

Informações e dúvidas

Comitê de Ética em Pesquisa da UFVJM

Rodovia MGT 367 - Km 583 - nº 5000 - Alto da Jacuba – Diamantina/MG CEP: 39.100.000

Tel.: (38) 3532-1240

Coordenadora: Profª. Simone Gomes Dias de Oliveira

Secretária: Cristina de Figueiredo Vieira

Email: cep.secretaria@ufvjm.edu.br

**APÊNDICE C – CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DE ANÁLISE, COM
CITAÇÕES DAS ENTREVISTAS**

| CATEGORIA | SUBCATEGORIA | CITAÇÃO | |
|-------------------------|--|---|---|
| Aceitação da Comunidade | <i>Razões do envolvimento</i> | "[...] alguém [...] num quis participá mais, e aí surgiu a oportunidade [...]" | |
| | | "[...] dá uma mão de obra horrorosa, viu [...] mas é uma mão de obra prazerosa [...]" | |
| | | "[...] isso aqui é, é, é prá comunidade [...], o povo tem que conscientizá que tem que fazê parte, e tem que ajudá [...]" | |
| | | "[...] eu gosto porque, fazê parte das coisas, porque o retorno é gratificante, cê convive com as pessoas diferente, cultura diferente [...]" | |
| | | "[...] a gente podê tê a oportunidade de fazê algo pelo lugar [...]" | |
| | | "[...] teve família se desdobranu [...] pela questão de, de realização do evento [...]" | |
| | | "[...] a gente não pode dexá, dexá morrê, né [...]" | |
| | | "[...] chamô muito a atenção e dá gosto di fazê di novo, é realmente vê o amor qui as pessoas tem pelo evento [...]" | |
| | | "[...] inclusive eu participei também de algumas oficinas lá, mesmo de comida e tal [...] sendo que eu num ia, num ia participá na comida, mais eu gosto [...]" | |
| | | "[...] eu na minha parte, com com artesanato, né, qui eu poderia participá também [...]" | |
| | | <i>Receptividade</i> | "[...] foi uma mudança mesmo, vê o pessoal de Mendanha em alguma coisa [...]" |
| | "[...] a gente num vê essa reunião assim, o povo né, lá, cada um no seu canto [...]" | | |
| | "[...] eu nunca tinha visto não, fora a, a festa, né, da padroeira [...]" | | |
| | "[...] num aceita tão bem, eles, é, por ser um pouco ainda desconhecido [...]" | | |
| | "[...] vão interagindo mais [...]" | | |
| | "[...] porque o povo daqui é muito participativo [...]" | | |
| | "[...] Mendanha si destaca por isso, assim, eles correm atrás, batalha, pergunta si pode fazê uma cavalgada antes [...]" | | |
| | "[...] participam sempre, inclusive assim, perguntano 'seu Orapronóbis, vai tê mais, vai tê ôtra, ôtra edição?' " | | |
| | "[...] eles vestiram mesmo a camisa do evento [...]" | | |
| | "[...] acontece alguns eventos pontuais, relacionadu a alguns santos, alguma coisa assim, mas Garimpando Sabores eles si envolvem de uma forma muito, muito maior [...]" | | |
| | "[...] abraçaram totalmente um, pelo objetivo du projeto, que é resgatá esses saberes é culinários [...]" | | |
| | "[...] algumas pessoas disistiram, e eles sempre contornáro [...]" | | |
| | "[...] o primêro evento trôxe muito receio [...]" | | |
| | "[...] a partir daí, já não teve problema mais com, com ficha de inscrição [...], às vezes até falta barraca [...]" | | |
| | "[...] foi muito bacana, bunito de se vê, sabe, é, é comunidade envolvida, as famílias, pratos bunitos, bem feitos [...]" | | |
| | "[...] Mendanha tem uma das melhores edições [...]" | | |
| | <i>Motivos atribuídos ao desinteresse</i> | | "[...] quando às vezes a pessoa está esperano que vai ganhá, e outra que ganha, eu sinto uma, uma pontinha assim de inveja [...]" |
| | | | "[...] mas tem umas pessoas aqui que são muito negativas, sei lá, num acredita [...]" |
| | | "[...] se num atingir aquela meta, que as pessoas tá esperando, eles desanimam [...]" | |

| | | |
|--|--|--|
| Aceitação da Comunidade (continuação) | <i>Motivos atribuídos ao desinteresse (continuação)</i> | "[...] porque se eles entendessem a importância que tem esse evento [...] a comunidade tinha uma grande vantagem [...]" |
| | | "[...] pelo fato de ter um, um efeito sanfona, marca um dia, muda a data [...], aí foi desmotivando as pessoas [...]" |
| | | "[...] as receitas qui ficáro sem, sem fazê foi exatamente aquelas pessoas qui, qui, qui desistiu [...]" |
| | | "[...] 'ah, é novo', ninguém sabia se ia dá certo [...]" |
| | | "[...] porque só barraca de alimentação, são dez barraca, né, nós conseguimos fazê aqui foi cinco ou seis barraca só [...]" |
| | | "[...] 'ah, num compensa, é muito trabalho, problema [...]" |
| | | "[...] 'tem que mudá, porque só dá essas pessoas [...]' porque digamos que essas pessoas que, que tira o primêro e segundo lugar, a família é muito grande (e dessa forma, consegue muitos votos, desmotivando os demais) [...]" |
| | | "no acerto, [...] andava uma assim 'aí, tá veno, não paga nem o trabalho' [...]" |
| | | "[...] porque as pessoas que participáro no ano passado, realmente que eu tô sabeno que, que vai, só tem duas pessoas [...]" |
| | | "[...] tem aquele medo de tomá prejuízo [...]" |
| | | "[...] eles querem que aquilo vem tudo em um dia só, ganhá, gerá uma quantidade de dinheiro [...]" |
| | | "[...] alguns falavam que era por situação financêra, qui num tinha condições de, de, de entrá com aquele prato [...]" |
| | | "[...] toda hora ela tinha que corrê na casa dela, buscá mais, porque saiu assim, igual água, já no ano, nos anos seguintes, ela num quis participá mais [...]" |
| | | Legados do festival |
| "[...] num é só resgatar a comida, é resgatar as pessoas, dá elas ideia [...]" | | |
| "[...] a nossa essência, de onde a gente veio, né, o que a gente aprendeu [...]" | | |
| "[...] quando a pessoa gosta (do que a gente faz), fica na auto estima [...]" | | |
| "[...] Rita recebeu é um tipo de honra de mestre cozinheira [...]" | | |
| "[...] (ouvir) cê cozinha bem, cê tem um dom lindo, cê carrega um saber [...]" | | |
| "[...] motiva as pessoas, digamos que a pessoa 'eu sô doido pra cantá e gravá um assim, sei lá', intão, tê essa oportunidade (de se apresentar no evento) [...]" | | |
| "[...] quando cê valorizô essas duas cozinheiras, e quando elas foram cozinhá com chefe, conhecido nacionalmente, de renome, mexeu na auto estima delas [...]" | | |
| "[...] (os visitantes) chegava na barraca (e perguntava) 'quem qui cozinhô? quem é o cozinheiro principal?' sabe, qué evidenciá, que cunhecê [...]" | | |
| "[...] a possibilidade di destacá artistas locais [...]" | | |
| "[...] a participação, a valorização das cozinheiras vencedoras [...], eu acho que foi primordial, além da renda [...]" | | |
| "[...] ela tinha vergonha, e não acreditô, e o marido ficê incentivando ela a expô aquele artesanato, ela foi, pôs, vendeu, ficô hiper feliz [...]" | | |
| <i>Aspectos relacionados ao Turismo</i> | "[...] uma oportunidade pras pessoas tá conhecendo Mendanha [...]" | |
| | "[...] é muito festivo, né, várias músicas [...], intão isso traz uma, uma, uma novidade pro lugar [...]" | |
| | "[...] a questão do, do, do turismo [...] Mendanha já tem um olhar [...] turístico, e agora com o evento lá dentro pra levá esse público pra lá [...]" | |
| | "[...] levá o olhar do turista qui visita Diamantina pros distritos [...]" | |
| | "[...] o movimento que traz pra comunidade [...]" | |
| | "[...] também super receptivos, pro evento em si, né, pra, pra, é pra receber os visitantes [...]" | |
| | "[...] eu acredito na visibilidade, turismo também [...]" | |
| | "[...] mas eu já senti que foi menos [...] participação de pessoas de fora [...]" | |

| | | |
|---|---|--|
| Legados do festival (continuação) | <i>Valorização dos saberes, conhecimentos e cultura alimentar da comunidade</i> | "[...] teve dois pratos que fôro escolhidos pra fazê uma apresentação em Diamantina [...] ninguém isperava, que é um prato simples, né [...]" |
| | | "[...] valorizá aquilo que eles tem ali no quintal deles, ali, que eles plantam, né, num é í ali no supermercado [...]" |
| | | "[...] tá lá no quintal, mas né, eu prefiro uma couve [...], intão, eu acho, valorizô muito, valorizô [...]" |
| | | "[...] ela (chef Tânia Romão) fala que o qui ela mais vende no restaurante dela é, é quiabo com carne muida, mamão com custelinha [...]" |
| | | "[...] a partir daquele momento ali as pessoas vão olhar a palma [...] de um outro jeito [...]" |
| | | "[...] traz mais pessoas pra comunidade, resgata um monte de valores, coisas que a gente já até tinha esquecido [...]" |
| | | "[...] a melhor forma de valorizá esses pratos típicos é trazê-los de volta prá, prá mesa do consumidor [...]" |
| | | "[...] na minha casa, nunca tinha feito palma, com esse nós aprendemos fazê palma [...]" |
| | | "[...] um prato que te traz um efeito sobre sua saúde, é uma coisa simples, tá dentro do seu quintal e você não sabe [...]" |
| | | "[...] uma coisa é você pegá um livro de receita e dizê assim 'esses aqui são pratos típicos [...]', uma coisa é ocê levar esses pratos pra dentro de um evento, pra serem degustados [...]" |
| | | "[...] os pratos que tavam adormecidos [...]" |
| | | "[...] tudo isso tem uma origem, veio lá do passado [...]" |
| | | "[...] eles poderiam fazê (o prato "engasga nego"), guardava, né, na, na, e saía viajando com essa paçoca [...]" |
| | | "[...] se for pra resgatar uma comida antiga, uma coisa nossa [...] quando os primeiros chegaram aqui em Mendanha, a palma já tava aí, nativa dessa terra aqui [...]" |
| | | "[...] as comidas antiga, as coisa que já tava esquecida pela comunidade [...]" |
| | | "[...] fica cada um procuranu prato que a gente não vê falá mais, que quase não faz [...]" |
| | | "[...] ela (a sogra da entrevistada) conta, um monte de história de tropeiro, de cumida [...]" |
| | | "[...] ano passado mesmo ficô prometido um prato que seria o quiabo da lapa, só qui a moça ficou duente [...] e não teve como fazê, mas assim, um prato esperado [...]" |
| | | "[...] uma coisa que eu não conhecia, que eu, qué dizê, já ouvia falá, recebia promessa de fazê pra mim, mais eu nunca tinha comido era palma [...]" |
| | | "[...] esse prato é cheio de história [...]" |
| | | "[...] (possibilidade ou indícios de valorizar) o artesanato, as manifestações [...] como foi, a gente resgatô isso [...]" |
| | | "[...] (uma cozinheira ganhou o título de) mestre cuzinhêra [...] por carregá esse fazer [...] e é reflexo também do, do Garimpando [...]" |
| | | "[...] vai mostrá pras pessoas o que a gente tem de, de melhor, a cultura, o conhecimento, [...] os artesanatos do lugar, a comida [...]" |
| | | "[...] divulgô [...] que a comida de Mendanha ela é gostosa, é boa [...]" |
| | | "[...] valorização das pessoas, dos pratos, da tradição de cada um, vão podê mostrá o que sabe fazê [...]" |
| | | "[...] eu sempre fiz esse prato lá em casa [...]" |
| | | "num sei porque mas todo mundo reunia lêm casa pra tá cumendo esse prato" |
| "[...] porque feijão guandú [...], frangu ao molho pardo, né, bom demais, mas uma coisa comum demais tá no nosso dia a dia [...]" | | |

| | | |
|--|---|--|
| Legados do festival (continuação) | <i>Valorização dos saberes, conhecimentos e cultura alimentar da comunidade (continuação)</i> | "[...] quando cê fala das comidas, das coisas que cê come, muita gente 'uai, quê isso, nunca ouvi falar nisso' [...]" |
| | | "[...] pra gente, é uma coisa muito habitual aqui, né, mas pra eles é exótico, a gente acha que o exótico é a palma, e não é, o mamão verde já é [...]" |
| | <i>Transmissão para as futuras gerações</i> | "[...] minha filha, por exemplo, 'mãe, eu amo palma', descobriu que ama palma, no festival [...]" |
| | | "[...] cada um chega com uma coisa, vai passando pro ôtro [...]" |
| | | "[...] que estão se disseminando, né, as novas gerações da comunidade, tão conhecendo [...]" |
| | | "[...] nossa, eu tenho que carregá isso mesmo (o saber fazer culinário), eu tenho que compartilhar [...]" |
| | | "[...] (dinheiro) num é tão importante [...] como cê fazê um resgate, prá sua filha, pro seu filho, seu neto [...], porque a geração de hoje não sabe [...], a alimentação hoje é essas coisas mais, mais rápidas [...]" |
| | | "[...] a geração de hoje, ela não tem mais [...] aquela tradição dos antigo, então a, esse, esse evento ele vem exatamente fazê esse resgate [...]" |
| | | "[...] num tem uma pessoa, desses jovens de hoje, que fala assim 'esse prato aqui foi eu que inventei, não, esse aqui é da minha família, da tradição da minha vó, da minha mãe [...]" |
| | | |
| | <i>Geração de Renda</i> | "[...] fizêro assim com o intuito de, de, de conseguir uma rendinha a mais [...]" |
| | | "[...] além do resgate de cultura, né, das coisas antigas, da alimentação das pessoas antigas, também uma maneira de, de uma geração de renda [...]" |
| | | "[...] primêro renda, né, que a gente não pode esquecê de citá [...]" |
| | | "[...] muitas vez, o dinheiro num é tão importante [...]" |
| | | "[...] uma das meninas que ganhô [...] o evento deles foi num domingo, e quando foi na segunda [...] eu vi ela passando cheia de sacolinha [...]" |
| | | "[...] porque o objetivo é esse também (renda), mas num é só esse [...]" |
| | | "[...] foi melhor pra mim (a venda de artesanato durante o evento) que quando eu tava na feira, lá em Diamantina [...]" |
| | | |
| | Aspectos relacionados aos pratos | <i>Manifestações da Memória Gustativa</i> |
| "[...] eu fui criado na fazenda e minha mãe fazia essa paçoca constantemente [...]" | | |
| "[...] uma comunidade si organizô e quis resgatá um prato qui era, é, é, feito só na infância deles, pela mãe deles [...]" | | |
| "[...] geralmente, vai procurá o pessoal mais antigo, né, qui, né, os avós, que a mãe às vez traz a lembrança lá do que passou com a mãe dela, com a vó [...]" | | |
| "[...] comia isso na casa da minha vó, gente, minha vó preparava isso, isso qui pra mim foi muito importante [...]" | | |
| "[...] eles tinha qui comê com cuidado, porque sinão ia engasgá [...]" | | |
| "[...] só de cê prová comidas que era do tempo dos avós da gente, dos bisavós, e que muita gente esqueceu [...]" | | |
| "[...] memória afetiva, e não foi um prato que, que deu muita saída, mas era um prato, um prato que eles queriam revivê [...]" | | |
| "[...] num tem nada anotadu em relação a isso, vem de mim mesmo [...]" | | |
| "[...] (a receita) tinha na cabeça, tinha na cabeça [...]" | | |
| "[...] eu acho que a memória é, é, do paladar, ali, ela é mais, é, é, permanente do que 'ah, eu vi uma foto' [...]" | | |

| | | |
|--|--|---|
| Aspectos relacionados aos pratos (continuação) | <i>Nova Roupagem</i> | "[...] cada pessoa leva a amostra do prato, prá montá o prato prá ela (a chef) aprová, é válido ou não [...]" |
| | | "[...] o cuentro vem, é meu, né, é coisa minha [...]" |
| | | "[...] o sucesso desse prato eu acho qui nem era a palma, era o arroz com cuentro [...]" |
| | | "[...] apresentanu novamente a palma, com o arroz com cuentro, repaginado, uma coisa, mas sem isquecé lá di trás [...]" |
| | | "[...] esse foi o ingrediente que a gente usô diferente do que foi proposto, assim, quer dizer, que foi proposto pela, pela chef [...]" |
| | | "[...] pra dá aquela, aquela valorização mesmo no prato, comê com os olhos [...]" |
| | | "[...] pra tá mostranu o prato, mostranu o, o ingrediente, a comida, não o prato, porque tinha prato que ia afundá a comida [...]" |
| | | "[...] o protagonista tinha que sê a, a comida, né, num era, num era nada além disso [...]" |
| | | "[...] só que a gente incrementô aí um poquinho mais de, de carne, cebola [...] e alho [...]" |
| | | "[...] (as adequações no prato) foi uma ideia da gente mesmo [...]" |
| | | "[...] é só uma dica (a intervenção da chef) [...]" |
| | | "[...] quando eu vi 'engasga nêgo', eu não sabia, porque eu conhecia por farofa, é, é, é, paçoca [...]" |
| | | "[...] intão esse 'engasga nêgo' foi exatamente, é, é, é, um nome fantasia [...]" |
| | | "[...] a gente (comissão organizadora) dava dicas do qui melhorá ou aperfeiçoá, ou do prato que podia ou não [...]" |
| | | "[...] (estão aparecendo) produtos novos, alimentos, pratos novos, por exemplo, as meninas fizeram um uma musse de mangaba [...]" |
| | <i>Disponibilidade dos ingredientes</i> | "[...] minha mãe plantô, levô pra dentru di casa pra gente num perdê isso [...]" |
| | | "[...] a palma, cê pode procurá nus quintais qui todo mundo tem um pé dele na, no quintal [...]" |
| | | "[...] tanto qui a gente tinha uma palma lá assim [...] então a gente mostrava (porque as pessoas não conhecem) [...]" |
| | | "[...] Mendanha tinha essa característica deles acabarem fazeno pratos muito parecidos, por exemplo com o tema, é, é, feijão [...]" |
| | | "[...] que qui tem de mais é, é de, de interessante naquela, naquele distrito, é uma pitanga, é, é uma manga, sabe, e fazê um doce a partí daquilo [...]" |
| | | "[...] fica sempre na palma, no quiabo da lapa, no molho pardo, é, é, no tropêro, no andu [...]" |
| | | "[...] 'uai, quê isso, a gente come mamão verde?' [...]" |
| | | "[...] tem tanta coisa à disposição qui elas acabam isquecendo daquilo qui elas cumeram quando elas nasceram [...]" |
| | <i>Manutenção das Formas Tradicionais de Preparo</i> | "[...] é aquele angu com água i o fubá porque os iscravu tinha acessu somente a isso [...]" |
| | | "[...] essa musse eles já faziam há muito tempo, só que tava lá, ninguém lembrava de fazê [...]" |
| | | "[...] num tinha um, igual hoje tem uma manteiga, um temperinho [...]" |
| | | "[...] pra trabalhá comidas típicas locais [...]" |
| | | "[...] literalmente à iscrava, fugão à lenha, ali tudo, que eu, muito tradicional mesmo, vamos dizer assim [...]" |
| | | "[...] as pessoas terem esse acesso, tê esse conhecimento, sabê o qui é, o ingrediente, de onde ele vem, né, como é preparado [...]" |
| | | "[...] ela in natura, né, natural [...]" |
| "[...] isso aqui (o engasga nego) era usado, a gente tomava pinga [...]" | | |
| "[...] era pra sê pratos mais regionais mesmo, do, do, desse resgati mesmo da culinária tradicional deles [...]" | | |

ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO EMITIDO PELO CEP



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos - Garimpando Sabores e sua relevância na reconstrução dos saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí em Diamantina/MG

Pesquisador: LUCIANA TEIXEIRA SILVA

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 95683918.0.0000.5108

Instituição Proponente: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.904.673

Apresentação do Projeto:

O presente projeto de pesquisa pretende desenvolver uma análise sistemática acerca da realização do Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos – Garimpando Sabores, enquanto evento turístico focado na culinária, nas comunidades rurais de Mendanha e Inhaí, em Diamantina/MG, para inferir em que medida ele é relevante na reconstrução dos saberes e fazeres culinários destas. Através de uma abordagem que mescla o pensamento complexo e a abordagem qualitativa da pesquisa-ação, arquitetada através de questionários estruturados em uma amostra intencional categorizada em três estratos distintos – cozinheiros que participaram do evento, moradores das comunidades rurais e membros da comissão organizadora do Festival -, espera-se apreender as representações sociais destes atores sobre o evento e sua contribuição para a reconstrução destes conhecimentos tradicionais, altamente influenciados por legados africanos, indígenas, europeus, tropeiros, dentre outros, mas que vinham se extinguindo em função de seu caráter de transmissão estritamente oral, do êxodo rural e da situação de marginalidade econômico-social que alguns territórios, como as pequenas comunidades rurais no Vale do Jequitinhonha, tinham sido compelidas, como os distritos de Mendanha e Inhaí, que se percebiam alijados do avanço turístico da sede do município. Os resultados e conclusões da pesquisa podem respaldar uma discussão mais ampla em torno das oportunidades de geração de ocupação e renda para estas comunidades que a atividade turística pode trazer, desde que seu planejamento e implantação seja feito através

Endereço: Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000
Bairro: Alto da Jacuba **CEP:** 39.100-000
UF: MG **Município:** DIAMANTINA
Telefone: (38)3532-1240 **Fax:** (38)3532-1200 **E-mail:** cep@ufvjm.edu.br



Continuação do Parecer: 2.904.673

de estratégias participativas, levando em conta as especificidades e potencialidades locais e fazendo com que a população seja a protagonista de seu próprio desenvolvimento, ao mesmo tempo que retome suas raízes e memórias.

Objetivo da Pesquisa:

Compreender as representações sociais dos atores e instituições envolvidas com a realização do Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos - Garimpando Sabores, ou seja, seu imaginário e como eles atuam em sua realidade, na reconstrução dos saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí.

Objetivo secundário:

- Aferir em que medida a comunidade valoriza sua cultura tradicional, a ponto de disponibilizar seus bens culturais para um festival gastronômico;
- Verificar como e se o Festival de Gastronomia de Diamantina e seus Distritos - Garimpando Sabores propicia de fato a reconstrução dos saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí;
- Analisar os possíveis impactos da atividade turística nas comunidades de Mendanha e Inhaí;
- Verificar as representações sociais dos sujeitos da pesquisa sobre o Festival de Gastronomia de Diamantina e seus Distritos – Garimpando Sabores;
- Investigar, através de levantamento, receitas, saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos: Os riscos da pesquisa são mínimos, sendo que os principais são o possível constrangimento ao responder o questionário e a quebra de sigilo. Como forma de minimizar tais riscos, o entrevistado poderá se abster de responder a alguma pergunta que o embarace, informando o desejo de não responder àquela ao pesquisador. Sobre o sigilo, quando necessário o uso de citações advindas das entrevistas, estas serão nominadas por indivíduo através de códigos, representados por ingredientes típicos da culinária regional, tais como quiabo da lapa, feijão andu, maxixe, mamão verde, orapronobis, dentre outros.

Benefícios: Os benefícios esperados com o estudo giram em torno da possibilidade de identificar iniciativas que propiciem a reconstrução de conhecimentos tradicionais, que vem sendo perdidos ao longo do tempo, e a valorização e resgate de autoestima de comunidades que se vêem à

Endereço: Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000
Bairro: Alto da Jacuba **CEP:** 39.100-000
UF: MG **Município:** DIAMANTINA
Telefone: (38)3532-1240 **Fax:** (38)3532-1200 **E-mail:** cep@ufvjm.edu.br



Continuação do Parecer: 2.904.673

margem da atividade turística da região, o que pode gerar ocupação e renda para estas se planejada coletivamente.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Para a investigação de um fenômeno tão plural quanto a reconstrução de saberes e fazeres de um determinado grupo social, entende-se que o pensamento complexo é o princípio lógico ao qual a pesquisa em questão deve se basear, de modo a articular as representações sociais dos atores envolvidos como objeto de pesquisa no processo de reconstrução dos saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí, balizados sob a lógica da realização do Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos – Garimpando Sabores. Será utilizada para a validação da hipótese da pesquisa a metodologia de pesquisa qualitativa baseada em entrevistas semiestruturadas, direcionadas à três públicos diversos – moradores das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí, cozinheiros participantes como expositores no Festival nestas duas comunidades e comissão organizadora do evento. A intervenção a ser feita através dos questionários semiestruturados será do tipo pesquisa-ação, uma vez que a pesquisadora faz parte da comissão organizadora do evento desde sua primeira edição e participou de sua concepção. Para a entrevista semiestruturada, serão formulados três questionários focados em investigar as opiniões dos entrevistados acerca do impacto do Festival na reconstrução dos saberes e fazeres culinários das comunidades rurais de Mendanha e Inhaí e suas representações sociais sobre o evento. O primeiro questionário, a ser aplicado para moradores, fará perguntas para avaliar a percepção dos mesmos em relação ao resgate de ingredientes tradicionais, receitas orais, tradições culinárias, dentre outros aspectos, no cardápio apresentado no Festival em sua comunidade e as representações sociais sobre o evento. No segundo questionário, a ser aplicado para cozinheiros participantes do Festival, constarão perguntas acerca dos procedimentos de pesquisa utilizados por eles na concepção ou escolha do prato e as representações sociais sobre o evento. O terceiro questionário, focado em membros da comissão organizadora do evento, objetivará captar as representações sociais destes sobre o Festival e a contribuição deste para a reconstrução dos saberes e fazeres culinários locais. O universo das entrevistas será composto com base nos dados de participantes do Festival em suas edições já realizadas, na tentativa de ser mais fidedigno à realidade. A amostra será definida usando os princípios da intencionalidade e da saturação, uma vez que na pesquisa qualitativa é extremamente difícil estabelecer amostras através de cálculos estatísticos, instrumentos correntemente utilizados e criados com foco nas abordagens quantitativas. A intencionalidade será utilizada para selecionar, dentro do universo, as

Endereço: Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000
Bairro: Alto da Jacuba **CEP:** 39.100-000
UF: MG **Município:** DIAMANTINA
Telefone: (38)3532-1240 **Fax:** (38)3532-1200 **E-mail:** cep@ufvjm.edu.br



Continuação do Parecer: 2.904.673

unidades mais relevantes a serem pesquisadas – aquelas que, segundo LUNA (2013, p. 58) detém a informação, conseguem verbaliza-las e se dispõem a fazê-lo –, segundo critérios da própria pesquisadora, de forma a representar a percepção da coletividade quanto ao problema pesquisado. A saturação, ao se entrevistar unidades do universo da pesquisa, acontece quando já se possui informações suficientes para analisar a hipótese, uma vez que as respostas dos entrevistados começam a se repetir sem trazer nenhuma informação nova. Neste momento, de acordo com o princípio da saturação, a coleta de dados pode ser encerrada por se entender que o aprofundamento na compreensão do objeto/problema estudado, bem como sua abrangência, já são adequados para refletir a realidade. A partir destes dois conceitos, é difícil definir uma amostra numérica previamente, sendo que ela será definida efetivamente ao longo da pesquisa de campo, de forma dinâmica. Porém, toma-se como estimativa uma amostra de 10 indivíduos a serem pesquisados. Toma-se importante evidenciar que esta estratégia metodológica vai ao encontro do entendimento de que existe “[...] um limite máximo ao número de entrevistas que que é necessário fazer, e possível de analisar [...]” (BAUER e GASKELL, 2002, p. 71).

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foram apresentados: Projeto de Pesquisa; Anexo, Folha de rosto, Cronograma e TCLE. Todos os termos em conformidade com a Resolução n. 466/12 do CNS.

Recomendações:

- Segundo a Carta Circular nº. 003/2011/CONEP/CNS, de 21/03/11, há obrigatoriedade de rubrica em todas as páginas do TCLE pelo sujeito de pesquisa ou seu responsável e pelo pesquisador, que deverá também apor sua assinatura na última página do referido termo.

- Relatório final deve ser apresentado ao CEP ao término do estudo em 27/07/2019. Considera-se como antiética a pesquisa descontinuada sem justificativa aceita pelo CEP que a aprovou.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto atende aos preceitos éticos para pesquisas envolvendo seres humanos preconizados na Resolução 466/12 CNS.

Considerações Finais a critério do CEP:

Endereço: Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000
Bairro: Alto da Jacuba **CEP:** 39.100-000
UF: MG **Município:** DIAMANTINA
Telefone: (38)3532-1240 **Fax:** (38)3532-1200 **E-mail:** cep@ufvjm.edu.br



Continuação do Parecer: 2.904.673

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

| Tipo Documento | Arquivo | Postagem | Autor | Situação |
|---|---|------------------------|------------------------|----------|
| Informações Básicas do Projeto | PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1155124.pdf | 04/09/2018 11:31:29 | | Aceito |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE_Projeto_Pesquisa_Organizadores_V03SET18.pdf | 04/09/2018 11:30:42 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE_Projeto_Pesquisa_Moradores_V03SET18.pdf | 04/09/2018 11:30:33 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE_Projeto_Pesquisa_Cozinheiros_V03SET18.pdf | 04/09/2018 11:30:26 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |
| Projeto Detalhado / Brochura Investigador | Projeto_Pesquisa_LucianaTeixeiraSilva_V03SET18.pdf | 04/09/2018 11:28:19 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |
| Outros | ANEXO_A_Questionarios_Pesquisa_Luciana Teixeira Silva 10AGO18.pdf | 10/08/2018 11:39:51 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |
| Folha de Rosto | Folha_de_Rosto_Pesquisa_Luciana_Teixeira_Silva_10AGO18.pdf | 10/08/2018 11:36:06 | LUCIANA TEIXEIRA SILVA | Aceito |

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

DIAMANTINA, 19 de Setembro de 2018

Assinado por:
Raquel Schwenck de Mello Vianna
(Coordenador(a))

Endereço: Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000
Bairro: Alto da Jacuba **CEP:** 39.100-000
UF: MG **Município:** DIAMANTINA
Telefone: (38)3532-1240 **Fax:** (38)3532-1200 **E-mail:** cep@ufvjm.edu.br

ANEXO B – FOLDERS DAS EDIÇÕES DO FESTIVAL GARIMPANDO SABORES

9 Julho em Mendanha

16 e 17 Julho em Conselheiro Mata

23 Julho em Inhaí

24 Julho em Curralinho

6 Agosto em Senador Mourão
(Desembargador Otoni, Planalto de Minas e Senador Mourão)

7 Agosto em São João da Chapada
(Sopa, Guinda e São João da Chapada)

13 e 14 Agosto Festa de Encerramento
na Praça do Mercado em Diamantina

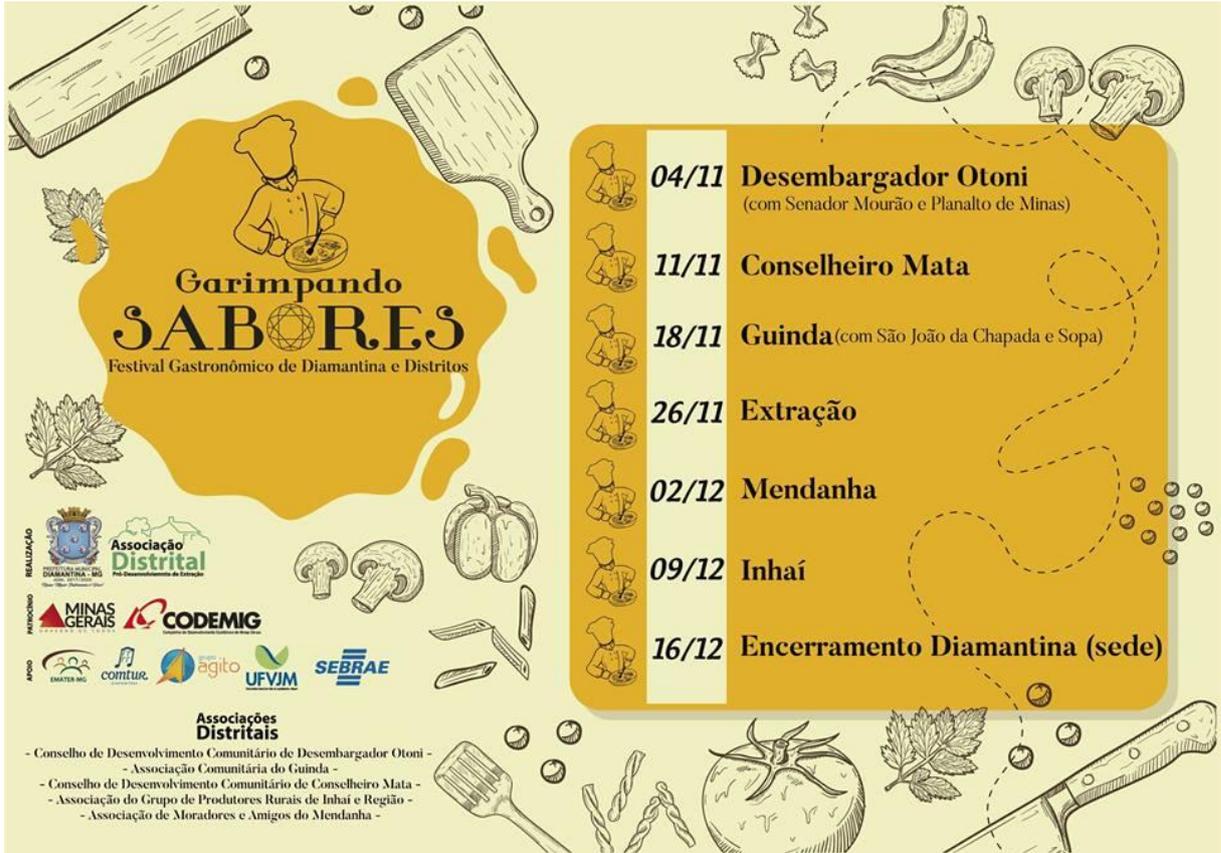
realização **produção** **promoção**

apoio

patrocínio

DE GASTRONOMIA
Diamantina e Distritos - MG

Folder da edição 2016 do Festival Garimpando Sabores



Folder da edição 2017 do Festival Garimpendo Sabores



Folder da edição 2018 do Festival Garimpendo Sabores