

Relatório de Pesquisa

Bom Despacho

Programa Primórdios da Cozinha Mineira



Versão 2
28/08/2023
Vani
Fonseca

Figura 1: Imagem da entrada da cidade
Foto: Samir Haddad – Equipe Primórdios, Senac 2022.

“AGRO E TRADIÇÃO”

“O sertanejo é além de tudo um forte”.

Guimarães Rosa

“Bom Despacho nos apresenta uma visão particular da mineiridade. Sua localização estratégica no Centro Oeste Mineiro, descortina um cenário além do modelo minerário montanhoso, suas paisagens planas de cerrado inserem na mineiridade o arcabouço produtivo do sertão: terra que não se extrai, terra que se cultiva e frutifica. É dessa terra frutífera que se pode ver em Bom Despacho as “Gerais”, espaço que outrora era um caminho das minas e hoje são as minas do caminho”.

Vani Fonseca Pedrosa

O resultado da análise a seguir é no mínimo instigante. Podemos dizer que esse trabalho é cercado de uma série de descobertas capazes de produzir um avivamento natural para um processo de resgate e reconhecimento sobre o “gosto alimentar” de Bom Despacho, que, em tudo reflete o modo de vida dos seus habitantes e sua formação social, além desses fatos já serem um valor para memória local, poderão servir como pedra fundamental no fortalecimento da economia alimentar e do incremento do turismo na cidade. É com alegria que lhes apresentamos esse olhar por meio da metodologia do Programa primórdios da Cozinha Mineira, sobre Bom Despacho e sua história econômica alimentar.



Figura 2: visão fotográfica das pessoas, locais, comidas que representam o território neste relatório.
Foto: Raiane Regina Barbosa, Equipe Primórdios, Senac [2022].

[Digite aqui]

Apresentação

Nas páginas a frente, veremos de forma geral como Bom Despacho formou seu processo produtivo alimentar, quais elementos históricos foram determinantes nessa formação, quais processos levaram a cidade a possuir uma produção alimentar de destaque no agronegócio, além de manter vivos seus produtos alimentares locais de produção em pequena escala, principalmente aqueles advindos da tradição familiar local.

Nesse arranjo diferenciado entre o agronegócio e a tradição local, elementos como o comércio e a logística reforçam a atuação do agro. A religiosidade e

Figura 3 – Silos de armazenamento de grãos em Bom Despacho
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2022

a memória afetiva, refletem o valor do

modo de vida que formou a cidade. Essas forças são transversais e principais para a rara junção desses dois mundos: a inovação tecnológica necessária ao agro e o valor familiar da tradição. São essas combinações inusitadas que atraem pessoas de fora da cidade, seja pela geração de empregos, por compras e negócios pelos eventos religiosos e culturais em temporadas específicas como feridos, férias ou outros. Essa capacidade de atração de visitantes é um ativo importante na construção de um novo nicho gerador de renda em Bom Despacho: o turismo.

No mundo inteiro é o aprimoramento da identidade local que gera por si só, um fato ou uma atração turística. Consolidar esse visitante como turista é um assunto que demanda empenho de toda população e dos órgãos públicos. A conversa sobre esse assunto começa mesmo antes desses investimentos em infraestrutura turística, o melhor caminho para esse



início é começar por responder a

algumas perguntas: o que e onde comer em Bom Despacho? O que interessa ser conhecido na cidade?

Quais paisagens representam a

cidade? O que faz com que o visitante tenha uma memória especial dessa visita? Responder a essas perguntas será a principal colaboração desse trabalho. Ninguém visita

uma cidade por interesse próprio se não se quer saber a resposta a alguma dessas perguntas, dentre elas a mais importante o que se come, onde se come, e como se come. E, não existe melhor forma de começar que não seja do início e é por esse início que começaremos com esse trabalho.

A pesquisa a seguir não se limita apenas ao que se encontra em Bom Despacho, mas também porque se encontra determinado tipo de verdura, carne ou queijo ou produto alimentar. Reconhecer a origem de um produto local é a primeira forma de agregar valor a esse produto. Buscar a origem é desvendar o processo, fato fundamental para o reconhecimento e aprimoramento do produto, que muitas vezes são tão únicos que pouco se conhece sobre seu processo técnico de melhoria, o que demanda pesquisas especializadas para esse fim. Nesse caso o LAB Primórdios atua como laboratório de testes para essa pesquisa e aprimoramento, conforme ocorrido em Bom Despacho com a Pitaia e o milho crioulo.

Para entender essa formação alimentar é necessário acessar também outros elementos como a história local, entender as formações sociais, os conflitos e os pontos favoráveis a partir dos valores de cada uma das culturas formadoras do lugar. Outro ponto é produzir uma breve análise qualitativa dos dados do IBGE sobre a produção local e por quais caminhos serão mais promissores para aprimoramento e organização produtiva local.

Em uma ação final ouvimos e visitamos produtores de várias instâncias locais para reunir suas falas e opiniões aos dados da pesquisa de fontes secundárias. Com esse leque de informações e real noção do território poderemos ao final sugerir caminhos de ação para o próximo passo: reconhecer o modo de vida de Bom Despacho como um atrativo para o Turismo e hospitalidade da cidade e de Minas Gerais.

Vani Fonseca Pedrosa /Pesquisadora, idealizadora e gestora do Programa Primórdios da Cozinha Mineira do Senac em Minas

Figura 4 – Igreja Matriz de Bom Despacho

Foto: Raiane Regina Barbosa - Equipe Primórdios, Senac 2022.



Sumário

Apresentação	3
Introdução	10
Metodologia.....	13
Programa Primórdios da Cozinha Mineira	13
Objetivos do Contrato relacionados ao Programa Primórdios da Cozinha Mineira.....	14
Objetivo Principal:	14
Objetivos secundários:	14
Capacitações:	Erro! Indicador não definido.
Fase Investigativa	15
Fase de Ancoragem	19
Fase de Transformação em Produto	19
Fase de Preparação para o Mercado.....	21
Fase de Difusão Local.....	22
Fase de Expansão	23
Difusão interna e externa	Erro! Indicador não definido.
Dados do IBGE	23
Localização	23
População.....	23
Economia.....	24
Demografia	24
Clima	24
Temperatura	24
Relevo	25

Vegetação.....	25
Rodovia	27
Ferrovia	27
Aeroporto.....	27
Alguns Pontos Turísticos:.....	27
Fonte da Biquinha.....	27
Estação Ferroviária.....	27
Igreja Matriz de Nossa Senhora do Bom Despacho.....	28
Capela do Senhor Bom Jesus da Cruz do Monte.....	28
Igreja de Nossa Senhora do Rosário	28
Maria Fumaça.....	28
Asfalto Ecológico	28
Religiosidades.....	29
História do Município	30
Povoamento.....	30
Formação Administrativa	35
Imigração alemã	35
A Rota do Sal.....	37
Pilar Horta Histórica.....	46
Dados do IBGE	47
Pilar Pomar Histórico	49
Dados do IBGE	50
Pilar Carnes e Derivados	53
Dados do IBGE	53
Feira dos Produtores	57
Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas.....	60
Dados do IBGE	60
A Farinha de mandioca artesanal	61
O Fubá Rocinha.....	62
O Fubá Posico	62
O Polvilho	62
Quitandas	63
Pilar Leiteria e Derivados	67
Produção artesanal do queijo frescal	69
Laticínio do Jadir.....	70
Laticínio Maveiro.....	71
Laticínio Machadinho	71
Laticínio De Búfala.....	72
Pilar Doces	75
IRapadura caseira.....	75
Doce de Leite.....	76
Bala de beterraba	Erro! Indicador não definido.
Doce de leite com mamão	77
Pilar Bebidas.....	81
Cachaçaria Melicana	81
Café de Bom Despacho	83

Cantinho da Roça	83
Chá	83
Pilar Receitas	85
Biscoito da Mariquinha	86
Pão de queijaria	86
Bolinho de Mandioca	87
Biscoito de banha	88
A oralidade das receitas e a tradição Alimentar nos Quilombos de Bom Despacho	89
Pilar Técnicas e Ambientes	92
Principais Técnicas ligadas à memória local:	92
Técnica de cozinha de borralho	93
Técnica de cozinha de fazenda	93
Técnicas de cozinha contemporânea	94
Ambientes diversos da cultura alimentar de Bom Despacho:	95
Ambientes propícios ao turismo em Bom Despacho	95
O ambiente do Turismo Rural:	95
O ambiente do Turismo das Festas Religiosas:	96
O ambiente da Feira de Produtores:	97
O artesanato:	98
ANEXO I	99
Proposições Gerais	99
Considerações Finais	101
PILAR HORTA	103
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	103
PILAR POMAR	103
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	103
PILAR CARNES E DERIVADOS	104
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	104
PILAR GRÃOS, FARINHAS E QUITANDAS	105
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	105
PILAR LEITERIA E DERIVADOS	106
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	106
PILAR DOCES	107
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	107
PILAR BEBIDAS	107
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	107
PILAR TÉCNICAS E AMBIENTES	108
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	108
Pilar Receitas	Erro! Indicador não definido.
Considerações finais com propostas relacionado ao pilar	109
Capacitação	Erro! Indicador não definido.
Os pratos desenvolvidos nas capacitações do Senac, com receitas disponibilizadas pelo Senac em Minas	110
Difusão	111
Aula show com o chefe Luciano Avellar EXPOBOM 2022	111
Programa da TV Record Achamos em Minas	111
LAB Primórdios da Cozinha Mineira	112

Premiação em Ouro Preto – FESTUR	112
Semana da Gastronomia Mineira em Brasília	113
Aula sobre o Agro e tradição em Bom Despacho.....	114
Referências Bibliográficas.....	115

Índice de Figuras

Figura 1: Imagem da entrada da cidade	1
Figura 2: visão fotográfica das pessoas, locais, comidas que representam o território neste relatório.	2
Figura 3 – Igreja Matriz de Bom Despacho.....	5
Figura 4 - Objetos da Comunidade Quenta Sol	12
Figura 5 - Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira – Senac MG	13
Figura 6 - Mesa posta representando as cidades mineiras em Brasília	113
Figura 7 - Foto do polvilho na mesa em Brasília Foto: Vani Fonseca, Senac, 2023	113
Figura 8 - Foto da Mesa posta de Bom despacho em Brasília Foto: Vani Fonseca- Senac, 2023	114
Figura 9 - Foto da entrega dos Selos em Ouro Preto Fonte: Anônimo, 2023....	Erro! Indicador não definido.
Figura 10 - Anoitecer em Bom Despacho.....	Erro! Indicador não definido.
Figura 11 - Registro das reuniões Foto: Raiane Regina Barbosa, Senac 2023	Erro! Indicador não definido.
Figura 12 - Foto da vegetação da cidade Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	26
Figura 13 - Fotos do Bené Peão Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.....	29
Figura 14 – Planta da construção do Memorial do Bené	30
Figura 15 - Capela do Padre Libério Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.....	30
Figura 16 - Imagem de Nossa Senhora do Bom Despacho.....	31
Figura 17 - Moradores dos Bairros Quilombolas.....	32
Figura 18 - Devoção do Quilombo Quenta Sol Foto: Samir Haddad, Senac, 2022.	33
Figura 19 - Colônia alemã em Bom Despacho	35
Figura 20 - Foto da Cuca na feira dos produtores Foto: Raiane Regina, Senac, 2022	36
Figura 21 – Mapa da Rota do Sal por Vani Pedrosa Fonte: Relatório Santa Luzia, Senac, 2022.	37
Figura 22 - Foto do Historiador Tadeu Foto: Samir Haddad, Senac, 2022.....	39
Figura 23: Fonte da Biquinha	27
Figura 24 - Figura: Capela do Senhor Bom Jesus	28
Figura 25: Igreja Nossa Senhora do Rosário.....	28
Figura 26 – Registro no asfalto ecológico.....	29
Figura 27: Maria Fumaça	29
Figura 28 - Hortaliças da Feira dos produtores.....	45
Figura 29 – Foto da abóbora feira de produtores.....	46
Figura 30 - Imagem de abóbora da fazenda de Lúcio Ferreira – Bom Despacho.	46
Figura 31 - Fotos da mandioca Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.....	47
Figura 32 – Plantação de Pitaia na fazenda do Sr. Geraldo Foto: Raiane Barbosa, Senac, 2023	48
Figura 33 - Foto do pomar Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.....	49
Figura 34 - Imagem do Boi na entrada da cidade Foto: Samir Haddad, Senac, 2022.....	52
Figura 35 - Bola de Carne Açogue Vita Carne.....	53
Figura 36- Arthur Delfino, Croquete de Costela	54
Figura 37 - Prato do cardápio do restaurante do Arthur.....	54
Figura 38 - Produtos de charcutaria na feira dos produtores Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.	55
Figura 39 - Foto do açogue Vita Carne Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.....	55
Figura 40 - Foto da Sebastiana Francisca Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022.....	56
Figura 41 - Entrevista na feira de produtores Foto: Anônimo, Senac, 2022.	57
Figura 42 - Foto do Rogério Alves, produtor Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.....	57
Figura 43 - Foto do Mel do Dote Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.....	58
Figura 44: Foto do milho crioulo	59
Figura 45 - Farinha de mandioca artesanal Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	60
Figura 46 - Fonte da Biquinha Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	64

Figura 47 - Foto da Pão de queijaria Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 48 - Foto da cafeteria Sabor e Café Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 49 - Foto da lanchonete Nosso Sabor Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022 ..	Erro! Indicador não definido.
Figura 50: Foto do biscoito de banha da Regina	64
Figura 51: Foto do Ivan com o pacote de bolacha	64
Figura 52 - Foto do biscoito da Regina Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	65
Figura 53 - Foto do José produtor de farinha a Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	61
Figura 54 - Foto do fubá Rocinha	62
Figura 55 - Foto do Lúcio com milho crioulo Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022	62
Figura 56: Foto da Cooperbom na Expobom	66
Figura 57 - Foto do queijo do Sr. Geraldo Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 58 - Foto do queijo do Sr. Jadir Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	70
Figura 59 - Foto do queijo da Ana Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 60 - Produtos do Laticínio Maveiro Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	71
Figura 61 - Foto dos produtos Machadinho Fonte: Raiane, Senac, 2022	72
Figura 62 - Entrevista com o Geraldo da Laticínios Machadinho Fonte: Anônimo, 2022	72
Figura 63: Foto do queijo de búfala	72
Figura 64: Foto do doce de leite de búfala	Erro! Indicador não definido.
Figura 65: Doce de figo da Dona Judith	74
Figura 66 - Doce de amendoim da Amanda Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	75
Figura 67 - Foto da rapadura produzida em Bom Despacho Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	75
Figura 68 - Geleia de mocotó da feira de produtores Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	76
Figura 70 - Doce de leite na palha Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	76
Figura 71 - Doce de leite com queijo do Sr. Geraldo Fonte: Raiane Regina Senac, 2022.	Erro! Indicador não definido.
Figura 72- Doce de leite pasteurizado, laticínio Maveiro	Erro! Indicador não definido.
Figura 73 - Foto do doce de leite da Regina Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	77
Figura 74 - Saladas quentes do restaurante Fazendinha Donte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 75 - Doce de leite sendo produzido no tacho Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 77 - Bolo com café coado Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 78: Foto da cachaça Melicana	81
Figura 79 - Destilado de Mel da cachaçaria Melicana	82
Figura 81 - Vera Lúcia moendo o café Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	83
Figura 80 - Foto do café de Bom Despacho	Erro! Indicador não definido.
Figura 82: O chefe de cozinha mexendo a massa do croquete	84
Figura 83 - Biscoito da Mariquinha da Padaria Nosso Sabor Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	86
Figura 84 - Lanchonete do Ivan Fonte: Raiane, Senac, 2022	Erro! Indicador não definido.
Figura 85 - Produtos de charcutaria Foto: Raiane Regina, Senac, 2022	92
Figura 86 - Foto da empada da cidade Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	93
Figura 87 - Foto da caixa de madeira Fonte: imagem cedida por Maria Marte (produtora de Bom Despacho, 2022	93
Figura 88 - Foto do molho de cebola caramelizada Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	94
Figura 89 - Foto da aula de fotografia Fonte: Prefeitura de Bom despacho, 2023	94
Figura 90 - Foto da mesa posta na capacitação Fonte: Foto da prefeitura, Senac, 2022	94
Figura 91 – Sr. Bento Representante do Reinado Fonte: Raiane, Senac, 2022	96
Figura 92 – Foto do bordado da mesa Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022	98
Figura 93 - Reunião com as bordadeiras Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	98
Figura 94 - Foto das bordadeiras e seus produtos Fonte: Vani Maria, Senac, 2022	99
Figura 96 - Laranjas na prateleira da Citrobom Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.	Erro! Indicador não definido.
Figura 97 - Prato que foi criado na oficina de Gastronomia Foto: Senac, 2022	104

Figura 98 - Farinhas produzidas em Bom despacho Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	106
Figura 99 - Prato utilizando a burrata e pesto Foto: Raiane Regina, Senac, 2022... Erro! Indicador não definido.	
Figura 95 - Foto da ABAP Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022	108

Índice de Quadros

Quadro 1 - Dados populacionais e econômicos da cidade de Bom Despacho	23
Quadro 2 - Dados econômicos da cidade de Bom Despacho.....	24
Quadro 3 - Tipo de vegetação em Bom Despacho Fonte: Instituto Estadual de Florestas, 1997...26	
Quadro 4 - Dados do IBGE da lavoura permanente, ano de 2021 da cidade de Bom Despacho. Erro! Indicador não definido.	
Quadro 5 - Dados do IBGE da lavoura permanente ano de 2021 da cidade de Bom Despacho. Erro! Indicador não definido.	

Introdução

“A cozinha pode ajudar.

Do próprio tempero a gente consegue construir comidas diferenciadas, mesmo que alguns saberes fiquem abafados, quando a gente abre uma caixinha na mente eles voltam e fica tudo claro de novo. É por conta do gosto, esse a gente não esquece. Umas maiores cozinheiras daqui foi a minha mãe, outra é a minha irmã Sandra, tem outras cozinheiras de mão cheia. Algumas foram embora”. (Maria das Graças Epifânio da Silva, Quilombola, 2022)

A cidade de Bom Despacho nos mostra uma interação entre o ambiente, os ingredientes e as pessoas, o resultado dessa junção é uma cozinha que representa de forma legítima o modo de vida do lugar. A pesquisa Primórdios em Bom Despacho nos mostra achados da produção em escala, mas também uma memória afetiva que insiste em permanecer, e que faz brilhar os olhos do entrevistados, foi assim quando nos foi mostrada a tradição da produção do milho, do leite e das frutas cítricas, das verduras, dos doces, das carnes, como remanescentes efetivos, com produtos raros difíceis de se achar com tal força na memória de um território, eles são a base que determina a identidade diferenciada da alimentação de Bom Despacho, principalmente no que se refere à produção agrícola e pecuária. Esse são produtos desenvolvimentistas na medida em que sustentam uma cadeia de valor ampliada pelos seus derivados, principalmente os queijos, a manteiga, as diversidades de milho que geram subprodutos como as quitandas, alimentam os animais, e as frutas que podem sustentar a cadeia dos doces, bem como a cadeia do mel e sua importância devido às abelhas essenciais para a vida humana.

Outro gosto local muito presente e também de suma importância, foram as verduras antigas, que inseridas na alimentação diária da cidade poderá reforçar os sabores particulares que identificam o gosto da cidade, como a beldroega, e o muxoco, o primeiro presente na memória das pessoas que remontam ao uso da “biquinha”, espaço de memória especial para a cidade, o outro o muxoco é uma raridade presente na memória dos viajantes que partiam com as tropas e cuidavam da lida com o gado, era usado em pratos que faziam parte da caminhada fé, da mesma forma que a beldroega era usada com frango caipira, angu e feijão, uma verdadeira exclusividade do gosto local.

Sobre as carnes, apareceram na pesquisa vários processos tradicionais, como a bola de carne, os usos dos miúdos bovinos, os cortes bovinos e suínos, são outros grandes potenciais tradicionais que podem ser aprimorados como produto e iguaria local, para evidenciado como diferencial da gastronomia de Bom Despacho.

O leite as bebidas, as quitandas e a doceria são os pilares produtivos consolidados em Bom Despacho, eles guardam influências originais dos povos que foram formadores da cidade conforme veremos a frente.

Produtos como: a farinha de mandioca e o polvilho do Mato seco, a bolacha e a cuca um bolo de origem alemã, a bolacha também é herança das receitas alemãs que foram adaptadas com os ingredientes e nomenclatura, para se adequarem ao modo de vida da cidade.

O uso da banha como gordura das quitandas como o biscoito de banha. O Uso da rapadura e das frutas locais na doceria, um hábito português que pode ser reconhecido na tradicional doceria local. Nas padarias as roscas portuguesas estão lado a lado com os pães italianos, bem adaptados ao dia a dia da cidade. Esses e outros aspectos nos mostram em Bom Despacho construiu uma cozinha autoral, formada nas tradições locais, que ainda estão presentes e vivas na cidade.

Na produção de bebidas o destaque tradicional vai para a cachaça, que possui premiações internacionais. A cerveja artesanal começa a ter um reconhecimento local como uma bebida onde a qualidade deve ser priorizada à quantidade para um consumo consciente, onde a preservação da saúde precisa ser um sentimento superior para se evitar os males do alcoolismo.

Nos queijos, existem laticínios bem estruturados que oferecem queijos frescos e meia cura de qualidade com alguns já premiados em concursos de participação internacional. Uma novidade são os queijos de búfala, com alta qualidade e processos de maturação diferenciados que mostram a capacidade da agropecuária local.

No pilar das carnes muito foi encontrado e muito há que ser feito, como a recriação do tradicional pão com carne, servido na cavalgada da fé, como prato em uso diário na cidade. Cursos para processos de embutidos, cura e maturação diferenciados, serão muito bem-vindos para o aumento do valor no uso das carnes locais.

Quanto aos queijos e laticínios, tal como acontece em algumas cidades do sul de Minas e em São Paulo a criação de curas de queijos pasteurizados com uso de expressão de fungos diversos poderá trazer um alto valor agregado a grande produção queijeira de Bom Despacho.

Após análise dos achados o Programa o final desse relatório irá propor intervenções como as citadas acima, com o objetivo de consolidar a gastronomia local com base no gosto tradicional e abrir o leque da capacidade técnica para desenvolvimento de um produto que seja tradicional, mas que contemple a contemporaneidade, afinal a tradição é contemporânea dela mesma e sim assim não o for, ele deixa de ser tradição e passa a ser na melhor das hipóteses uma memória do passado, sendo esquecida para sempre.



Figura 5 - Objetos da Comunidade Quenta Sol
Foto: Samir Haddad - Equipe Primórdios, Senac 2022.

O comportamento alimentar de um grupo é moldado a partir do lugar onde se cresce e das pessoas que os criam. Sendo assim, a maneira como se usa o ambiente e os alimentamos revelam constantemente a cultura em que estamos inseridos. Essa carga cultural é carregada para o resto da vida, e mesmo que não se manifeste diariamente nas escolhas alimentares e no modo de vida atual, é frequentemente resgatada por meio da memória afetiva.

Programas que valorizem essa herança são de suma importância no século XXI, quando a globalização atinge um momento de instantaneidade: ou se tem sua origem introjetada ou se perde essa origem com muita rapidez, em nome de novas estruturas que não sabe ao certo como irão se comportar com o passar dos anos.

O resultado de Programas como o Programa Primórdios da Cozinha Mineira do SENAC em MINAS, tem urgência que sejam levados à conhecimento principalmente das crianças, por meio das escolas, para que essas crianças sejam no futuro o arquivo da memória afetiva local, se tornando naturalmente defensoras de suas heranças culturais e da identidade do lugar. Uma identidade se leva milênios para ser construída e muito pouco tempo para ser adulterada, a memória do gosto, tal qual como os valores de um grupo social, são elementos que são profundamente enraizados nas pessoas e é por esse elemento interno, que as pessoas escolherão o futuro.

Metodologia

Programa Primórdios da Cozinha Mineira

O Programa Primórdios da Cozinha Mineira é um produto educacional registrado pelo SENAC MG, com base no resgate e aprimoramento de produtos e serviços voltados para a identidade local, desenvolvimento social e econômico do território. Este programa foca no fomento econômico da cadeia produtiva alimentar e de serviços locais. Se inicia com a seleção de linhas de desenvolvimento de produtos e serviços e segue por meio das linhas de trabalho chamadas no programa de Pilares. Tem como objetivo o desenvolvimento, capacitação dos produtores, valorização e potencialização dos produtos e serviços para o mercado.

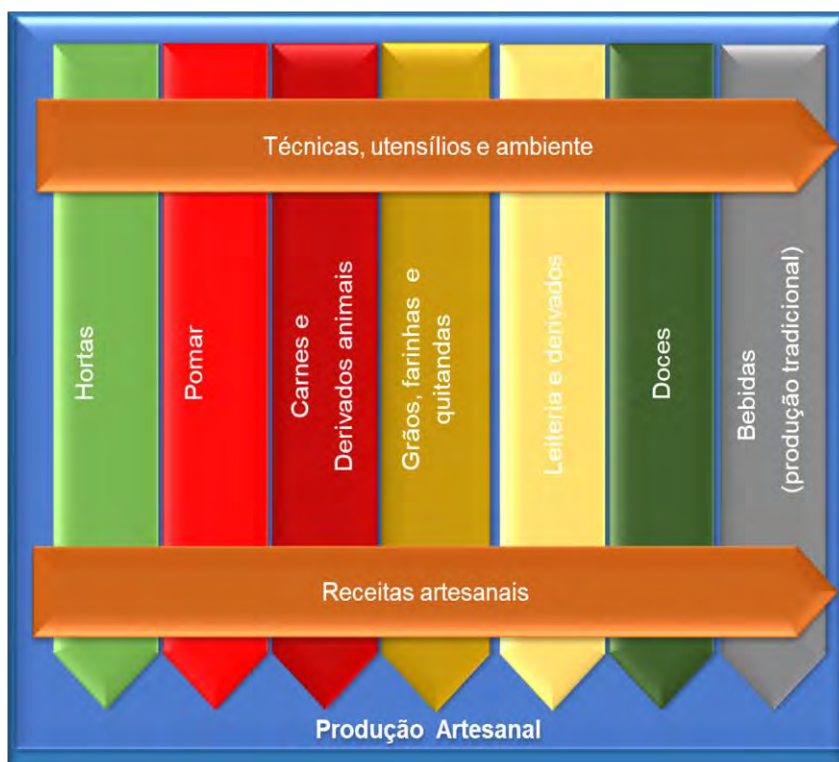


Figura 6: Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira – Senac MG
Fonte: arquivo Senac MG

Nestes nove Pilares que simbolizam os arranjos produtivos da Cozinha Mineira, como agente gerador de renda, estão inseridos a carga cultural dos modos de preparo e origem que de forma particular diferenciam os modos de fazer e revelam em cada território o potencial de produção e desenvolvimento de cada um destes Pilares. Desta forma será apresentado por meio de entrevistas dos diferenciais produtivos e de origem em Bom Despacho, seguindo esta metodologia testada para referência no planejamento de ações de fomento e aprimoramento. O trabalho por Pilar facilita a entrega na medida em que alinha os processos produtivos por semelhança potencializado a facilitando o ordenamento dos apoios técnicos necessários aos resultados esperados.

No caso de Bom Despacho, o programa se propõe a identificar em ordem de importância da produção alimentar, por meio da análise qualitativa dos “7 Pilares” no território”, tendo em vista fatores produtivos, culturais e viabilidade de aprimoramento é a seguinte, conforme

veremos nas páginas a seguir. Para se atingir o objetivo principal da proposta, por meio da contratação realizada pela unidade SENAC Divinópolis, haverá atuação de pesquisadores, chefes de cozinha, professores de gastronomia, gestão e da qualidade do produto, Marketing e outros apoiadores técnicos que se façam necessários. Após o trabalho desses profissionais, os resultados, transformados em produtos tradicionais, ganham contemporaneidade, e serão devidamente apresentados conforme a demanda da cidade de Bom Despacho, esta proposta visa prioritariamente aprimoramento dos serviços dos restaurantes locais para valorização e difusão da identidade alimentar do município com inserção do produto local por meio da formação de rede para fornecimento destes produtos selecionados e aprimorados pelo Programa. Em atendimento a solicitação deste município, apresentamos esta proposta com base na metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira que o faz único e exclusivo como produto/serviço entregável.

Objetivos do Contrato relacionados ao Programa Primórdios da Cozinha Mineira

Objetivo Principal- Fase Investigativa:

Em atendimento à demanda da cidade sobre a identidade alimentar do Território, esta proposta será apresentada por meio da metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, que tem como pano de fundo os achados da investigação inicial inseridos no Pilares da Cozinha Mineira e nas ações de capacitação propostas pelo Programa, o que a faz única e exclusiva como produto/serviço entregável com exclusividade para a cidade de Bom Despacho.

Objetivos secundários: Integração da cadeia produtiva local

Apresentação do cronograma de capacitação para produtores locais



Figura 7 - Reunião com apresentação do cronograma
Fonte: Acervo Senac Minas, 2022

A proposta desse trabalho visa prioritariamente usar da investigação como forma de reconhecimento e integração da cadeia produtiva local aprimoramento dos serviços dos produtores da alimentação local, tendo como pano de fundo e diferencial os achados da investigação, que propõe fortalecimento a cozinha de Bom Despacho, com os achados históricos, para valorização e difusão dessa identidade alimentar do município e formação de rede para fornecimento destes produtos selecionados e aprimorados pelo Programa. Em segundo plano a proposta apresenta várias soluções levantadas para aplicabilidade de curto, médio e longo prazo, que poderão ser organizadas utilizada para criação de planos para o desenvolvimento do Turismo local, por meio dos ativos identificados pela pesquisa.

Fase Investigativa

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qt. de Ações	Qt. de Profissionais	Qt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Fase Investigativa: Metodologia de Pesquisa Qualitativa: orientação da instância de atuação do Programa Primórdios	Promover conhecimento e a prática de aplicação da metodologia de pesquisa qualitativa para definir potenciais produtos gastronômicos e de turismo a serem trabalhados e que possam transmitir a identidade local.	1. Noções de Metodologia de pesquisa qualitativa 2. Aplicação do questionário 3. Tabulação dos dados 4. Elaboração de relatório com a definição dos produtos a serem trabalhados	04h	4	2	Até 45	Durante a vigência do contrato	Produtores, bares, restaurantes, pousadas, comerciantes e escolas, dentre outros	SENAC
Fase Investigativa: Metodologia de Pesquisa Qualitativa: orientação da instância de atuação do Programa Primórdios	Promover o conhecimento e a prática de aplicação da metodologia de pesquisa qualitativa para incentivar o processo investigativo ligado ao alimento de origem histórica local e aos valores nutricionais da boa alimentação na escola.	1. Noções de Metodologia de pesquisa qualitativa 2. Aplicação do questionário 3. Tabulação de dados 4. Elaboração de relatório com a definição dos produtos a serem trabalhados	04h	1	2	Até 45	Durante a vigência do contrato	Gestores, professores, alunos da escola municipal indicada pelo contratante	SENAC
Fase Investigativa: Elaboração relatório da fase investigativa	Apresentação de proposta de atuação	Não se aplica	20h	1	2	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	-	SENAC
Fase Investigativa: Entrega com apresentação do relatório	Definição junto ao cliente do plano de atuação	Não se aplica	02h	1	2	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Fase Investigativa: Aprovação do plano de capacitação a ser executado	Cronograma de atuação	Não se aplica	08h	1	2	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Mapeamento e Pré-diagnóstico: apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo de Bom Despacho	Apresentar de forma geral as dimensões do Plano Municipal de Turismo – PMT bem como mapear	1. Dimensões do Plano Municipal de Turismo – PMT 2. Aplicação do método Canvas	04h	1	Até 4	Até 45	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos	SENAC

	os atores envolvidos.	3. Identificação e mapeamento dos atores - prefeitura – formação de grupos com facilitação Canvas 4. Aplicação de entrevistas 5. Listagem de potenciais atores por dimensão							
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Mapeamento e do Pré-diagnóstico: apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo de Bom Despacho	Aplicar os questionários para elaboração do diagnóstico	1. Metodologia de recolhimento de dados primários pela equipe da prefeitura 2. Aplicação do método Canvas 3. Aplicação do questionário para dimensão do Plano Municipal de Turismo – PMT e tabulação dos dados 4. Preparação do quadro lógico do projeto	04h	1	Até 4	Até 45	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: A Dimensão da Infraestrutura do Município de Bom Despacho	Orientar os participantes sobre a realização do levantamento da dimensão da infraestrutura de turismo no município de Bom Despacho, de forma a definir as metas globais para o apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo – PMT.	1. Sensibilização e o pré-diagnóstico da dimensão de infraestrutura geral do município de Bom Despacho 2. Aplicação do método Canvas 3. Orientações para o levantamento da dimensão infraestrutura geral: saúde pública; energia; comunicação e facilidades financeiras; segurança pública; urbanização; acessos: rodoviário e outros tipos de acesso; sistema de transporte: aéreo, rodoviário, taxis e outros interno e externo; e proximidade de grandes centros emissivos de turistas 4. Definição das metas globais para o PMT	04h	2	Até 4	Até 12	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC Se presencial, sala com computadores cedida pela Prefeitura de Bom Despacho.
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: A Dimensão da Infraestrutura de Turismo do Município de Bom Despacho	Orientar os participantes sobre a realização do levantamento da dimensão da infraestrutura de turismo no município de Bom Despacho, de	1. Orientação no levantamento da dimensão Turismo: • Sinalização turística • Centro de atendimento ao turista	12h	2	Até 4	Até 12	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC- Se presencial, sala com computadores cedida pela Prefeitura de Bom Despacho.

	forma a definir as metas globais para o apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo – PMT.	• Espaço para eventos • Capacidade dos meios de hospedagem • Capacidade do turismo receptivo • Restaurantes • Qualificação profissional • Atrativos turísticos: atrativos naturais e culturais, eventos programados, realizações técnicas, científicas e artísticas • Marketing: planejamento de marketing: participação em feiras e eventos, material promocional e Website							
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: A Dimensão Políticas Públicas do Município de Bom Despacho: Governança	Orientar os participantes sobre a realização do levantamento da dimensão Políticas Públicas: Governança, do município de Bom Despacho, de forma a definir as metas globais para o apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo - PMT.	1. Sensibilização e o pré-diagnóstico da dimensão Políticas Públicas: Governança, do município de Bom Despacho 2. Aplicação do método Canvas 3. Orientações para o levantamento da dimensão Políticas Públicas 3.1 projetos de cooperação regional: planejamento, roteirização e promoção e apoio à comercialização 3.2 monitoramento: pesquisas de demanda, e oferta, sistema de estatísticas do turismo, medição dos impactos da atividade turística, setor específico de estudos e pesquisas no destino 4. Definição das metas globais para o PMT	04h	2	Até 4	Até 12	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: A Dimensão Econômica do Município de Bom Despacho	Orientar os participantes sobre a realização do levantamento da dimensão econômica do município de Bom Despacho, de forma a definir as metas globais para o apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo - PMT.	1. Sensibilização e o pré-diagnóstico da dimensão econômica do município de Bom Despacho 2. Aplicação do método Canvas 3. Orientações para o levantamento da dimensão econômica:	08h	2	Até 4	Até 12	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC- Se presencial, sala com computadores cedida pela Prefeitura de Bom Despacho

		economia local; infraestrutura de comunicação e negócios, empreendimentos ou eventos alavancadores e capacidade empresarial 4. D efnição das metas globais para o PMT							
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: A Dimensão Sustentabilidade do Município de Bom Despacho	Orientar os participantes sobre a realização do levantamento da dimensão sustentabilidade do município de Bom Despacho, de forma a definir as metas globais para o apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo - PMT.	1. S ensibilização e o pré-diagnóstico da dimensão sustentabilidade do município de Bom Despacho 2. A plicação do método Canvas 3. O rientações para o levantamento da dimensão sustentabilidade; aspectos sociais; aspectos ambientais; aspectos culturais; e aspectos de governança 4. Definição das metas globais para o PMT	04h	2	Até 4	Até 24	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Apoio na Elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: mentoria de acompanhamento I	Realizar sessões de mentorias para acompanhamento e entrega dos resultados por dimensão Facilitar por meio do Canvas, se necessário.	1. Realização de pontos de controles das entregas e dos resultados, por dimensão do município de Bom Despacho	02h	1	Até 4	Até 24	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Apoio na Elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: mentoria de acompanhamento II	Realizar sessões de mentorias para acompanhamento e entrega dos resultados por dimensão Facilitar por meio do Canvas, se necessário.	1. Realização de pontos de controles das entregas e dos resultados, por dimensão do município de Bom Despacho	02h	1	Até 4	Até 24	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Oficina: Comitês setoriais e projetos estruturantes	Consolidar as informações para o Plano de Turismo Municipal Facilitar por meio do Canvas, se necessário.	Formação dos comitês de trabalho Definição dos Projetos Estruturantes	08h	1	Até 4	Até 24	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos	SENAC
Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo e Cultura: Encerramento	Formalização do encerramento do Apoio na elaboração do Plano Municipal de Turismo.	Apresentação de entrega do Apoio na elaboração do Plano de Turismo Municipal	04h	1	Até 4	Até 24	Durante a vigência do contrato	Secretária de Turismo e Cultura e demais atores envolvidos.	SENAC
Total									

Fase de Ancoragem e Capacitações:

Capacitações:

Outras etapas do Programa compreendem a definição de estratégias de atuação para aprimoramento do Produto pelo processo de Ancoragem de ações junto a grupos específicos além das capacitações para aprimoramento dos achados da pesquisa, e atuando no fortalecimento da cadeia produtiva local.

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Fase Ancoragem: Seminário: Plano de Trabalho do Primórdios	Apresentar o relatório, e a mostra dos produtos e o plano de trabalho do Primórdios.	1. Exposição dos produtos 2. Apresentação dos trabalhos	08h	1	4	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho.	SENAC
Fase Ancoragem: Criação de Rede Cooperativa Convergente com a proposta.	Definir cronograma junto aos envolvidos nas ações a serem realizadas	Não se aplica	16h	1	2	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho.	SENAC
Fase Ancoragem: Relatório da fase de ancoragem	Relatório da fase	Não se aplica	06h	1	1	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Total									

Fase de Transformação em Produto

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Fase transformar em produto: Técnicas para Ressignificação do Produto Turístico Gastronômico	Proporcionar técnicas para ressignificação do produto turístico gastronômico, de forma a criar novas perspectivas de fortalecimento da identidade local, oferecendo novos produtos e serviços.	1. Técnicas de desenvolvimento do processo produtivo 2. Técnicas de identificação da qualidade do produto	06h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	Contratante
Fase transformar em produto: Técnicas para Reconhecimento do Ponto de Maturidade do Produto Turístico Gastronômico	Proporcionar técnicas para reconhecimento do ponto de maturidade do produto turístico gastronômico para aplicação ao negócio.	1. Ponto de maturidade: conceito 2. Técnicas para reconhecimento do ponto de maturidade do produto	04h	4	2	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	Contratante
Fase transformar em produto: Semiótica Aplicada aos Produtos Turísticos	Proporcionar conhecimentos e a prática sobre semiótica aplicada aos produtos turísticos.	1. Semiótica: conceito e exemplificações 2. Aplicação da semiótica aos produtos turísticos	08h	4	2	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	Contratante
Fase transformar em produto: Semiótica Aplicada aos Produtos Gastronômicos	Proporcionar conhecimentos e a prática sobre semiótica aplicada aos produtos gastronômicos.	1. Semiótica: conceito e exemplificações 2. Aplicação da semiótica aos produtos gastronômicos	08h	2	2	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	Contratante
Total									

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Capacitações Generalistas: A Importância do Processo Produtivo dos Produtos Gastronômico	Apresentar a importância e proporcionar a prática da padronização e registro dos processos produtivos dos produtos gastronômicos.	1. Processo produtivo 2. Padronização e registro dos processos produtivos gastronômicos	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações Generalistas: Entendendo Custos, Despesas e Preço de Venda	Proporcionar aos participantes informações sobre a formação do preço de vendas de produtos e serviços visando lucratividade e viabilidade ao negócio.	1. Importância do preço de venda 2. Tipos de preços de venda 3. Classificação e cálculo de custos gerais de produtos e serviços 4. Conceitos de Mark up, margem de contribuição e Ponto de equilíbrio 5. Como calcular o Ponto de Equilíbrio	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações Generalistas: Gestão de Custos e Formação de Preços	Proporcionar aos participantes a prática das estratégias de formação dos preços e análise dos fatores que influenciam no índice de preços, visando otimizar os custos e despesas. das empresas.	1. Introdução à gestão de custos 2. Técnica de precificação contábil / financeira 3. Cálculo e aplicação de mark-up 4. Análise custo x volume x lucro 5. Análise de dados para melhoria de resultados financeiros 6. Formação do preço de venda observando o custo, lucro, custos e despesas fixas e variáveis	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações Generalistas: Atendimento aos clientes	Proporcionar aos participantes informações e técnicas de boas práticas no atendimento aos clientes, desenvolvendo técnicas eficazes de comunicação e abordagem na venda.	1- Conhecendo o a empresa 2- Conceitos de qualidade 3- Quem são nossos clientes 4- Como superar as expectativas do cliente 5- Normas Internas 6- Abordagens direcionadas de atendimentos que geram vendas.	08h	1	1	Até 45		Grupos envolvidos no trabalho	
Total									

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas de Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos em Tempos de COVID-19	Proporcionar aos participantes informações e o desenvolvimento de técnicas referentes à higiene na manipulação de alimentos, de forma a assegurar a qualidade dos produtos, a saúde do consumidor e o atendimento à legislação vigente, atentando para as orientações da Vigilância Sanitária em tempos de pandemia.	1-Noções de Microbiologia, contaminantes de alimentos e doenças transmitidas por alimentos 2-Regras de higiene e controles operacionais 3- Boas práticas de fabricação de alimentos e o Covid 19: 4-Segurança de alimentos e o delivery 5-Saúde do trabalhador 6-Fluxo operacional 7--Atendimento ao cliente pós pandemia	06h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas para Criação e	Apresentar e proporcionar a prática de técnicas para	1. Etapas do processo produtivo alimentar	06h	6	3	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC- Obs. Produtos de origem local ficará na

[Digite aqui]

Aprimoramento dos Produtos Gastronômicos	criação e aprimoramento dos produtos gastronômicos, a partir das linhas do produto e dos pilares do Primórdios.	2. Os 9 Pilares do Programa Primórdios: pomar, horta, farinhas e quitandas, carnes, docerias, bebidas, leiteria, técnicas e receitas 3. Prática de 4 linhas dos produtos escolhidos a partir dos 9 pilares do Programa Primórdios 4. Combinação de aromas e sabores 5. Técnicas de harmonização							responsabilidade do contratante.
Capacitações por interesse de grupo: Processo Técnico Específico do Produto Gastronômico Local	Proporcionar o aprimoramento técnico e o reconhecimento do produto gastronômico local.	1. Identificação do produto com cadeia produtiva gastronômica local 2. Reconhecimento do produto gastronômico local 3. Aprimoramento técnico do produto gastronômico 4. Apresentação do produto gastronômico: formas de valorização do produto no mercado local	08h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas de Preparo de Quitandas	Proporcionar aos participantes técnicas de preparo de quitandas de acordo com o uso da cadeia produtiva local.	1-Noções de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos 2- Bolos caseiros tradicionais	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC – Obs. Produtos de origem local ficará na respos. do contratante.
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas de Preparo de Quitandas	Proporcionar aos participantes técnicas de preparo de quitandas de acordo com o uso da cadeia produtiva local.	1- Noções de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos 2- Biscoito de polvilho 3- Biscoito de queijo 4- Pão de queijo	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC – Obs. Produtos de origem local ficará na respos. do contratante.
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas para a Montagem e Apresentação de Pratos: a beleza e o designer	Proporcionar informações/dicas e técnicas sobre a beleza e o designer para montagem e apresentação dos pratos culinários, bem como sua prática.	1. Técnicas para montagem e apresentação de pratos culinários 2. Prática de montagem e apresentação de pratos culinários	08h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC- Obs. Produtos de origem locais ficará na respos. do contratante.
Capacitações por interesse de grupo: Técnicas de Serviços de Garçon e Garçonete	Proporcionar aos participantes informações e atividades práticas sobre os serviços de garçon e garçonete para atender às necessidades e expectativas do cliente.	1- Noções de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos 2- Técnicas de Serviços de restaurante 3- Técnicas de Serviços de bares 4- Qualidade no atendimento ao público	08h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC- Obs. Produtos de origem locais ficará na respos. do contratante.
Capacitações por interesse de grupo: Relatório técnico comercial da fase de transformar em produto	Relatório da fase	Não se aplica	03h	1	1	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Total									

Fase de Preparação para o Mercado

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
-----------	----------	----------	----	---------------	-----------------------	--------------------------	----------------------------------	--------------	---

[Digite aqui]

Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Como o Design de uma Marca pode se Tornar um Diferencial Competitivo	Proporcionar aos participantes informações das estratégias utilizadas pelo design na construção de uma marca.	1.Etapas da construção de uma marca 2. Elementos essenciais para criação de uma marca 3. Cases de sucesso	03h	4	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Rotulagem dos Alimentos	Proporcionar técnicas de padronização dos rótulos garantindo as suas características, rastreabilidade e origem.	1.Elementos essenciais para se constar no rotulo. 2.Informações essenciais ao rótulo: características, rastreabilidade e origem do produto 3. Técnicas de padronização de rótulos	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Marketing Digital: o Uso das Redes sociais na estratégia de marketing	Proporcionar aos participantes a prática das estratégias utilizadas pelo marketing nas redes sociais.	1. O que é marketing 2. As contribuições do marketing nas organizações 3. O que são mídias sociais 4. Estratégia de marketing	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Capacitações por interesse de Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Como Fotografar com o Celular para Uso nas Redes Sociais	Proporcionar aos participantes, a oportunidade de explorar recursos da câmara de seu aparelho celular e fotografar de forma correta.	1-O uso correto das mãos no registro fotográfico. 1-Noções de aproximação para realização de fotos 3-Cuidado com a Luz e lente da câmara	02h	2	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Storytelling - Contação de Histórias para o Desenvolvimento de Negócios	Apresentar e demonstrar como a ferramenta Storytelling constrói significado para as marcas, engaja audiência e estabelece uma relação emocional com o cliente.	1. Origem da ferramenta Storytelling 2. Os arquétipos e as mensagens 3. A Jornada e o roteiro 4. Showtime: A sua história	04h	1	1	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos envolvidos no trabalho	SENAC
Fase Preparação para o Mercado (capacitações): Relatório de acompanhamento educacional da fase preparação para o mercado	Relatório da fase	Não se aplica	03h	1	1	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Total									

Fase de Difusão Local

Paralelo à proposta de investigação acontecem duas fases que compreendem as ações para difusão interna e externa à cidade. Nessas ações os resultados da pesquisa são apresentados publicamente como atrativo para o turismo e geração de renda local, por meio de ações coordenadas pelas equipes do Senac Minas, com o objetivo de promoção dos achados, dos pratos criados e de fortalecimento da identidade alimentar de origem local na cidade e fora dela.

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Fase Difusão local: Feira: Mostra Gastronômica de Bom Despacho "interna" para a Emoção da Degustação com uso do Artesanato Local	Expor e degustar os produtos criados ou aprimorados pelo Programa Primórdios. Conhecer sobre as características e melhores harmonização e diversas formas de uso.	Exposição dos produtos locais criados ou aprimorados pelo programa.	04h	1	3	Até 45	Durante a vigência do contrato	Grupos participantes e apoiadores	Contratante

[Digite aqui]

Fase Difusão local: Relatório da fase de fase difusão	Relatório da fase	Não se aplica	03 h	1	1	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente	SENAC
Total									

Fase de Expansão

Descrição	Objetivo	Conteúdo	Ch	Qnt. de Ações	Qnt. de Profissionais	Qnt. De alunos por turma	Data de realização De Realização	Público-alvo	Respons. Insumos (SENAC ou Contratante)
Fase Expansão: Roteiro Gastronômico e de artesanato ligado à mesa – opção de apresentação em evento	Difundir e avaliar os produtos para composição de uma rota gastronômica de Bom despacho.	Não se aplica	24 h	1	3	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Público em geral	SENAC
Fase de Expansão: Seminário de Entrega	Apresentação do relatório final e resultados alcançados.	Não se aplica	04 h	1	3	Não se aplica	Durante a vigência do contrato	Cliente, participantes e convidados	SENAC
Total									

Análise de dados secundários sobre Bom Despacho

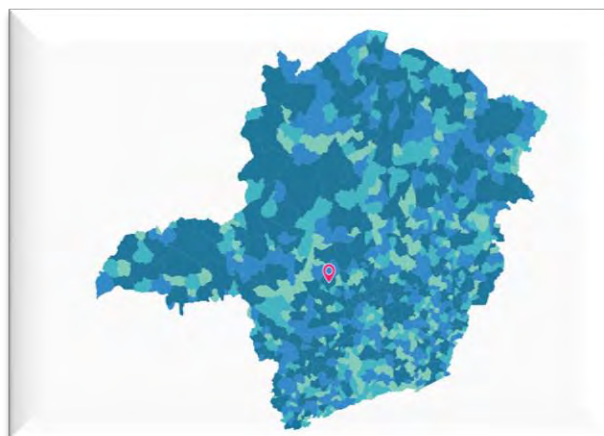
O trabalho de pesquisa tem início com a análise de dados secundários para entendimento dos achados locais.

Dados do IBGE

De acordo com o IBGE¹, os dados de localização, populacionais e econômicos do município são:

Localização

Estado de Minas Gerais, Bom Despacho é um município brasileiro do estado de Minas Gerais, localizado na Região Geográfica Intermediária de Divinópolis, na região do Alto São Francisco, a 768 metros de altitude. Com uma área de 1.213,5 km², fica a 156 km de Belo Horizonte.



Quadro 1 - Mapa do Estado de Minas Gerais
Fonte: IBGE, dados populacionais, 2020

População

Os dados populacionais e renda per capita do município são:

População Estimada	Ano	PIB per capita [2020]	Ano
51.436 pessoas	2021	R\$28.324,99	2020

Quadro 2 - Dados populacionais e econômicos da cidade de Bom Despacho
Fonte: IBGE, panorama da cidade, 2022.

¹ [https://ibge.cidades@/Minas Gerais/Bom Despacho/Panorama](https://ibge.cidades@/Minas%20Gerais/Bom%20Despacho/Panorama)

Economia

PIB per capita [2020]	Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	Total de receitas realizadas [2017]	Total de despesas empenhadas [2017]	Ano
28.324,99	65,4 %	0,750	131.328,82 R\$ (×1000)	119.411,10 R\$ (×1000)	2020

Quadro 3 - Dados econômicos da cidade de Bom Despacho

Fonte: IBGE, panorama da cidade, 2022.

Demografia

De acordo com a estimativa do IBGE, em julho de 2018 o município tinha 50166 habitantes. último censo demográfico, realizado em 2010, apontou uma população de 45.624 habitantes, sendo a maior parte com idade entre 20 e 39 anos, cerca de 32%. Logo em seguida está a faixa etária de 0 a 19 anos com 30,5%, dos 40 aos 59 anos com 25,5% e as pessoas acima de 60 anos representam 12% da população total. Ademais, cerca de 94,1% da população reside na cidade. Os outros 5,9% moram na área rural do município. Em Bom Despacho cerca de 49,6% dos habitantes são homens e 50,4% mulheres (Base: Censo 2010).

Clima

Em Bom Despacho, a estação com precipitação é abafada e de céu encoberto; a estação seca é de céu quase sem nuvens. Durante o ano inteiro, o clima é morno. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 32 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 36 °C.

Baseado no índice de turismo, a melhor época do ano para visitar Bom Despacho e realizar atividades de clima quente é do meio de abril ao meio de setembro.

Temperatura

Segundo dados do Instituto Nacional de Meteorologia (INMET), referentes ao período de 1981 a 1984 e a partir de 1986, a menor temperatura registrada em Bom Despacho foi de 0,1 °C em 23 de maio de 1999,[22] e a maior atingiu 40,2 °C em 19 de outubro de 1987.[23] O maior acumulado de precipitação em 24 horas foi de 153,2 milímetros (mm) em 20 de novembro de 2001. Outros grandes acumulados iguais ou superiores a 100 mm foram 143 mm em 13 de janeiro de 1991, 142,7 mm em 21 de outubro de 1997, 137 mm em 24 de dezembro de 1986, 123,4 mm em 18 de dezembro de 2011, 116,8 mm em 4 de janeiro de 1994, 111,8 mm em 16 de maio de 1994, 106,7 mm em 14 de outubro de 1983, 106,6 mm em 5 de dezembro de 2016, 102,2 mm em 28 de janeiro de 1991 e 100,8 mm

em 3 de março de 2005.[24] Janeiro de 1991, com 659,3 mm, foi o mês de maior precipitação.[25]

Relevo

O relevo predominante na região de Bom Despacho são as formas planas, onde também são observadas as planícies fluviais dos Rios São Francisco, Pará, Picão e Indaiá, caracterizados por terraços e várzeas, com ocorrência de áreas de permeabilidade acentuada, sujeitas as inundações periódicas. Tais características geomorfológicas conferem à região uma topografia geral pouco acidentada. A vegetação, por sua vez, se for excluído as áreas reflorestadas com eucalipto, as pastagens e as áreas onde se desenvolve a agricultura, as formações vegetais de ocorrência no município são compostas por: cerrado, campo cerrado, capoeira, campos e matas ciliares ou de galeria. A rede hidrográfica bom-despachense tem como principais cursos de água, o São Francisco e o Lambari, na fronteira leste, e os rios Capivari, Machados e Picão, entre outros cursos de menor vulto. De modo geral, o município é bem servido de recursos hídricos.

Tem como pertencentes ao município o distrito do Engenho do Ribeiro, além dos povoados da Passagem, Mato Seco, Capivari dos Macedos, Retiro dos Agostinhos, Capivari dos Eleutérios, Capivari dos Alves, Capivari dos Marçal, Córrego Areado, Lagoa do José Luís, Povoado do Vilaça, Extrema, Pulador, Água Doce, ermo e Povoado da Garça. Bom Despacho faz divisas com sete municípios, são eles: Martinho Campos, Leandro Ferreira, Araújos, Santo Antônio do Monte, Moema, Luz e Dolores do Indaiá.

O governo de Minas Gerais divide o território estadual em dez regiões de planejamento. Bom Despacho está localizado na Região VI, Centro-Oeste de Minas, onde é o 4º município mais populoso.

Vegetação

As informações mais recentes sobre a cobertura vegetal de Bom Despacho datam de 1997 e foram fornecidas pelo Instituto Estadual de Florestas de Minas Gerais. Conforme tabela abaixo:

Cobertura vegetal (%) Bom Despacho

Tipo de vegetação	%
Pastagem	53,40
Reflorestamento	18,20
Campo cerrado	11,00
Agricultura	8,50
Mata ciliar	3,90
Cerrado	1,90
Várzea	1,60
Campo natural	0,90
Capoeira	0,50
Mata	0,04

Mata de encosta	0,03
Mata seca	0,03

Quadro 4 - Tipo de vegetação em Bom Despacho
Fonte: Instituto Estadual de Florestas, 1997.

Excluindo-se dessa tabela as áreas reflorestadas com eucalipto, as pastagens e as áreas onde se desenvolve a agricultura, as formações vegetais de ocorrência no município podem ser caracterizadas da seguinte maneira:

- **cerrado** - vegetação típica de solos pobres em nutrientes e, apesar de apresentar deficiência hídrica (aspecto xeromórfico), como ocorre na caatinga, sua ocorrência não encontra relação



Figura 8 - Foto da vegetação da cidade

Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

com ausência de água (áreas de seca). Tem como principais espécimes, encontrados na região, Peroba-do-campo, Araticum, Pequi, Murici, Imbiruçu, Unha-de-Vaca, Caviúna-do-Campo e Araçá;

- **campo cerrado** - tipo de vegetação relativamente frequente no município. Diferencia-se do cerrado, ao qual está normalmente associado, por apresentar espécies vegetais de menor porte e menor biodiversidade. Tal diferenciação também se dá em nível de solo, que no campo cerrado é ainda mais deficiente em nutrientes que no cerrado. A ocorrência dessa vegetação, muitas vezes, pode ser consequência da degradação do cerrado, seja por causas naturais (queimada natural) ou pela ação antrópica (manejo agrícola inadequado);
- **capoeira** - tipo de ocorrência vegetal, geralmente associada a uma floresta pré-existente, que foi cortada ou queimada, portanto, também características de origem antrópica. Suas espécies mais frequentes são Garapa, Vinhático, Faveiro e Canela-rosa;
- **campo** - com predominância de uma vegetação rasteira, principalmente de gramíneas. A ocorrência de espécies de maior porte pode ser observada em alguns lugares, mas de forma bem individualizada. Em geral, tanto os campos naturais como os de origem antrópica são utilizados como pastagens, na pecuária extensiva;
- **matas ciliares ou de galeria** - vegetação que habita as margens dos rios e lagos. São extremamente significativas na preservação dos cursos de água e dos mananciais hídricos. A exuberância dessa vegetação se deve à abundância de água, propiciada por sua localização.

Rodovia

Localizada na Região Geográfica Intermediária de Divinópolis, na região do Alto São Francisco, a 768 metros de altitude. Com uma área de 1.213,5 km², fica a 156 km de Belo Horizonte. É considerada polo para algumas cidades de pequeno porte próximas tendo recebido em 2015 o título de 4ª melhor cidade de pequeno porte de Minas Gerais.^[11] Está interligada aos principais centros urbanos da região por rodovias asfaltadas como a BR-262 e MG-164, esta última liga o município a BR-040.

Ferrovia

Foi desativada em 1968, com a erradicação definitiva do trecho **Bom Despacho**-Barra do Funchal. O prédio da antiga estação ainda existe, segundo informações essa ferrovia teve papel primordial na ligação comercial de Bom Despacho com as cidades do entorno. Hoje a ferrovia se tornou um museu Ferroviário na cidade.

Aeroporto

O Aeroporto de Bom Despacho é um aeroporto de tamanho médio que serve a Microrregião de Bom Despacho, as operações do aeroporto começaram no ano de 2011.

O Aeroporto começou as operações em 2011, servindo como aeroclube. Após uma série de obras que ampliaram a pista para cumprir as regras de segurança da Agência Nacional de Aviação Civil o aeroporto foi homologado em 1 de agosto de 2017.

Alguns Pontos Turísticos:

Fonte da Biquinha

A centenária fonte da Biquinha é uma bica instalada num paredão de pedra, cuja água foi captada em 1900. Ela fica na área central de Bom Despacho, entre a Praça da Matriz e a Rua Lambari. Devido sua importância histórica e cultural, a fonte foi tombada em 2007, pelo Decreto Municipal nº 3.375. Hoje é um dos patrimônios históricos e culturais do Município.



Figura 9: Fonte da Biquinha
Fonte: Relatório do Primórdios - 2022

Estação Ferroviária

A Estação Ferroviária foi inaugurada em 21 de outubro de 1921 na Vila de Bom Despacho. Isto foi possível porque no mesmo ano a cidade recebeu a Estrada de Ferro Paracatu. Esta, por sua vez, foi uma substituição das estradas de ferro que ligariam Curvelo à Serra das Araras e de Pitangui a Patos. Esta estrada deveria cobrir o trecho que passa por Martinho Campos, Velho da

Taipa, Bom Despacho, Dolores do Indaiá, Carmo do Paranaíba, Patos, Alegre – no município de Paracatu -, finalizando na Serra das Araras, na divisa com Minas e Goiás.

Igreja Matriz de Nossa Senhora do Bom Despacho

É um dos principais símbolos culturais e arquitetônicos de Bom Despacho foi projetada pelo arquiteto, José Etelvino. Entre 1927 e 1948 foi construída com ajuda do povo; possui estilo gótico, com uma torre de 58,73 metros de altura. a Igreja se tornou bem material tombado em 2016.

Capela do Senhor Bom Jesus da Cruz do Monte

Localizada no bairro Ana Rosa, popularmente conhecido como Tabatinga, na chamada Cruz do Monte, foi erguida a famosa Igrejinha da Cruz do Monte, no início do século XIX. De arquitetura colonial, a capela representa o marco inicial do povoamento de Bom Despacho.



Figura 10 - Figura: Capela do Senhor Bom Jesus

Fonte: Samir Haddad Senac 2022

Igreja de Nossa Senhora do Rosário

A Igreja de Nossa Senhora do Rosário reúne a cultura do reinado todos os anos em Bom Despacho. Sua história é bastante antiga. Bom Despacho possuía uma Igreja de mesmo nome no centro da cidade, mas foi demolida com as mudanças urbanas. A Igreja atual foi construída por iniciativa privada, fruto da devoção e fé da senhora Alice Cardoso e dos fiéis de Nossa Senhora do Rosário.



Figura 11: Igreja Nossa Senhora do Rosário

Fonte: Raiane Barbosa – Senac 2022

Maria Fumaça

A locomotiva a vapor nº 325, construída pela “Baldwin Locomotive Works” em 1911, foi tombada em 2003 como patrimônio material da cidade, por iniciativa da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. De modelo “Pacific”, foi importada dos Estados Unidos para o Brasil em 1918.

Asfalto Ecológico

Há meses o município de Bom despacho, vem adotando asfalto ecológico como alternativa de melhoria na qualidade das estradas mineiras.



Figura 13: Maria Fumaça
Fonte: Raiane Barbosa – Senac 2022



Figura 12 – Registro no asfalto ecológico
Foto: Prefeitura, 2022

Religiosidades

A religião em Bom Despacho tem maioria católica, seguida do Protestantismo, e da Umbanda, conforme dados pesquisados no site da Wikipédia, sobre os dados das religiões praticadas na cidade:

- Católica: 37.611 pessoas
- Evangélica: 5.839 pessoas
- Sem Religião: 1.204 pessoas
- Umbanda 3.000 pessoas

Ao lado temos Bené Pião e seu pupilo Saulo, que herdou a missão de Bené. Levar a frente a Cavalgada da Fé, que liga as cidades de Bom Despacho e Leandro Ferreira.

A ligação da cidade com a religiosidade católica data da sua fundação dita a partir de uma capela: e pela devoção à Nossa Senhora do Bom Despacho. As manifestações religiosas católicas, tem grande influência na cidade por meio da atuação de vários padres de diversas congregações, mas principalmente com o trabalho reconhecido do Pe. Libério Rodrigues Moreira, nascido em 1902 e falecido em 1980. Padre Libério teve uma atuação magnífica em Bom Despacho e Leandro Ferreira, promovendo a convivência do território que mais tarde



Figura 14 - Fotos do Bené Peão
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

foi refletida pela “Caminhada da Fé”, que liga Bom Despacho e Leandro Ferreira. Por sua vida piedosa e por alguns milagres que lhe são atribuídos, é considerado popularmente como santo na região Centro-Oeste de Minas Gerais. Embora não estando canonizado, a sua sepultura é local de romaria e peregrinações. A Beatificação de Pe. Libério já se encontra em andamento.

Dentre as comemorações religiosas a festa do Reinado é unanimidade como destaque único da cidade. É um momento ímpar cheio de fé e comemoração. A Festa do Reinado e a caminhada da Fé trazem à cidade muitos visitantes, se tornando o maior atrativo do turismo local e base para o Projeto de Turismo: “Caminhos da Fé”.



Figura 15 – Planta da construção do Memorial do Bené
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.



Figura 16 - Capela do Padre Libério
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

História do Município

Povoamento

A história de Bom Despacho remonta aos tempos do Brasil colonial, onde a vasta região da capitania de Minas Gerais era, em grande parte, coberta por densas florestas. Local de desbravamento pelos bandeirantes, o território, de acordo com indícios arqueológicos, foi habitado originalmente por indígenas.

A região foi ocupada por portugueses e luso-brasileiros nos fins do século XVI. Entre os primitivos exploradores, podem ser citados: Sebastião Marinho (1592); o capitão-mor João Pereira de Souza Botafogo (1596); Afonso Sardinha e João de Prado (1594 a 1599); e Félix Jaques (1616). Nos tempos das bandeiras, Minas foi explorada através de várias incursões, motivadas pelo aprisionamento de indígenas, pela necessidade de mapeamento ou pela busca de ouro, metais e pedras preciosas. Todavia, nenhuma dessas incursões resultaram no povoamento do território, que só deu indícios no



Figura 17 - Imagem de Nossa Senhora do Bom Despacho
Fonte: Internet, 2023

século XVII, quando bandeirantes paulistas descobriram minas de ouro no Vale do Tripuí e a região recebeu grande quantidade de pessoas. Neste período, a extração aurífera oferecia rápida possibilidade de enriquecimento. Assim, o forte contingente populacional que afluiu para a região contribuiu para a formação de vários centros urbanos, entre eles, Ouro Preto, Sabará, Diamantina e Pitangui, vila próxima a região onde hoje situa-se Bom Despacho.

Os primeiros achados de ouro em Pitangui compreendem os anos 1694 a 1702, quando milhares de pessoas se dirigiram para a localidade. Em poucos anos, Pitangui tornar ia-se Vila de Nossa Senhora da Piedade de Pitangui, centro difusor das incursões e povoamentos do

Alto São Francisco. Uma comitiva liderada por Antônio Rodrigues Velho – conhecido como Velho da Taipa, um dos fundadores de Pitangui, José de Campos Bicudo e Gervásio de Campos Bicudo, resultou na exploração de grande parte das terras onde hoje se localiza Bom Despacho. Ao que tudo indica, através de uma carta de sesmaria, datada de 1715, Gervásio, minerador e sertanista, foi o primeiro a possuir o título destas terras. No entanto, embora não tendo encontrado documentos que indiquem a história dessa sesmaria, sabe-se que Gervásio retornou à São Paulo, sua cidade, por volta de 1725 e as terras tornaram-se devolutas. A título de curiosidade, um dos companheiros de entradas do Velho da Taipa era Manoel Picão Camacho, figura que se encontra presente nas crônicas e contos que relatam as origens de Bom Despacho. Apesar de sua presença na região, e um rio próximo ter sido denominado com seu nome, Picão Camacho – também conhecido como Picão Camargo – não fixou residência na região, nem foi um dos primeiros exploradores a andar nas terras de Bom Despacho, como já se acreditou segundo a tradição oral.

Em 1736, Gomes Freire de Andrade, governador da capitania de Minas, promoveu o povoamento do oeste mineiro, autorizando a formação de duas bandeiras particulares para invadir o quilombo de Campo Grande, localizado no atual Centro-Oeste de Minas. A partir disto, vários caminhos foram abertos ao redor do território e, em 1737, sesmarias foram concedidas a capitães donatários, iniciando o povoamento da região. Ademais na segunda metade do século XVIII, a economia de Minas entrou numa nova fase. Com o declínio da produção aurífera, mineradores e garimpeiros saíram da vila de Pitangui, em busca de novos meios de subsistência. Dava-se início à “corrida para os sertões”, na procura de terras propícias para lavoura e criação de gado. Assim surgiam as primeiras fazendas de gado e o espaço começou a ser ocupado. Contudo, como demonstra Sônia Queiroz, a região de Bom Despacho já era povoada por aldeias de escravizados fugitivos. Os negros foram, pois, os primeiros habitantes da região, depois dos indígenas. Seus quilombos eram locais de refúgio e de resistência. Segundo Orlando de Freitas, até esse período, o território de Bom Despacho era conhecido por meio de três divisões referentes à localização. Eram as “Paragens do Rio Lambari, “Paragens do Rio Picão” e “Paragens do Rio São Francisco”. Nestas áreas, entre os rios São Francisco e o Lambari, havia diferentes quilombos, fator importante para o povoamento do que hoje é Bom Despacho. Todavia, a existência deles atrapalhava o processo de ocupação da região. Por isso, o governador Gomes Freire, entre 1755 e 1770, ofereceu recompensas em terras e dinheiro para aqueles que combatessem os quilombolas do local. Destarte, entre os anos 1755 e 1800, dezenas de pessoas, principalmente provindas de Pitangui, dirigiram-se a atual região de Bom Despacho.



Figura 18: Moradores dos Bairros Quilombolas
Foto: Samir Haddad, Senac, 2022

A ocupação efetiva da região se deu através da chegada, em 1758, de uma das equipes responsáveis por combater quilombolas. Capitães do mato e suas tropas, junto com milícias

de Pitangui, começaram a debelar os quilombos e, em busca de abrigo e proteção, estabeleceram-se na atual região da Cruz do Monte, situada na Tabatinga. Local que servia, ainda, como um posto de observação para os combatentes. De acordo com Freitas, o número de milicianos que se dirigiram para as paragens do Picão foi grande. Um pequeno número de povoadores ficou conhecido, entre eles: os alferes Barnabé Alves, Custódio Vieira Lanhoso, Luís Ribeiro da Silva e dois capitães, João Gonçalves Paredes e Pedro Vaz de Melo. Em pouco tempo, uma ermida seria construída no local. Segundo a historiadora Sônia Queiroz, em 1765 a região já possuía 24 casas, cujos habitantes dedicavam-se à pecuária e agricultura para fins de subsistência. Nos tempos seguintes, as terras ocupadas pelos primeiros povoadores foram, aos poucos, sendo subdivididas e compradas por outros proprietários. É interessante observar que a concessão de sesmarias era vinculada ao número de escravos possuídos pelo requisitante. A região integrava a Sesmaria do Picão, cujo dono era João Gonçalves Paredes. O território foi vendido ao alferes português Luís Ribeiro da Silva em 1772, e denominado como Campo Alegre. O alferes, ao contrário do que já se acreditou, não foi o “fundador” de Bom Despacho, mas, de fato, doou as terras para o Patrimônio de Nossa Senhora do Bom Despacho, onde já existia uma capela e o processo de povoamento já havia se iniciado. Luís Ribeiro foi, por outro lado, um dos fundadores da Irmandade de Nossa Senhora do Bom Despacho, cujo objetivo era levantar fundos para a reforma da ermida. Surgia, paulatinamente, um povoado que com o tempo perdeu seu nome original, passando a ser chamado de Tabatinga, nome da língua de origem africana que ainda tem uso no território. Esse dialeto dá nome hoje ao Bairro da Tabatinga em Bom Despacho. Há em Bom Despacho, dois Bairros de remanescente dos Quilombolas: José Geraldo - 59 anos, morador do Bairro do Quilombo Quenta Sol, nos conta como surgiu um deles, em Bom Despacho:

“o pessoal foi criado por negros fugidos das fazendas vizinhas, como a fazenda Piraquara, Fazenda Gerais, Fazenda Santo Antonio dos Montes, os escravos fugiram e surgiu uma rua no meio do mato, aqui era caminho. Assim é a história do bairro, foi assim que surgiu o bairro quenta sol, e veio do pessoal quilombola que fugiu das fazendas que moravam por aqui, no tempo de casa de piteira, não eram casas, era uma espécie de um acampamento, tinha uma mina de água, perto da água e mais distante da cidade, ressalta José Geraldo. Na época que foi surgindo esse local, plantava mandioca, feijão, milho, até hoje usa chá. As pessoas mais antigas preparavam e ainda preparam chás de salsa parrilha, cimo e outros, diz José Geraldo. Ele nos confirma como surgiu o nome “Quenta Sol”.



Figura 19 - Devoção do Quilombo Quenta Sol
Foto: Samir Haddad, Senac, 2022.

“O pessoal do Quenta Sol sobrevivia de frutos silvestres como a goiaba, araticum, depois veio a liberdade, ressalta José Geraldo, foi surgindo essa rua, e o pessoal ia para esquentar sol pois não tinha cobertor, e os charreteiros que descia trazendo leite para vender na cidade, falava assim tá “quentando sol”, aqui ficou como “Quenta sol”. (Jose Geraldo, 59 anos).

O nome Bom Despacho foi o primeiro nome do arraial nos trâmites eclesiásticos e judiciais. Nos tempos do Brasil colonial, a Igreja desempenhava um importante papel junto ao governo. Assim, era comum que os núcleos populacionais tivessem grande participação eclesiástica. A designação “Bom Despacho” designava, assim, o conjunto religioso do povoado, uma vez que era a capela o ponto de referência local. Na tradição oral, há controvérsias a respeito do nome. Uma vertente o atribui à devoção do fundador da capela, Luís Ribeiro da Silva que, como outros portugueses, era procedente da Província do Minho, norte de Portugal, local onde o culto a Nossa Senhora do Bom Despacho era fervoroso. Outra corrente afirma que a denominação surgiu na ocasião de uma seca prolongada, ocorrida entre 1767 e 1770, penalizando pessoas, animais e lavouras. Então os devotos de Nossa Senhora do Bom Despacho fizeram súplicas e orações pedindo chuva. Por terem suas súplicas atendidas, começaram a chamar o arraial de Nossa Senhora do Bom Despacho do Picão que, aos poucos, tomava forma. Na época, a principal atividade econômica desenvolvida na região era a criação de gado, a produção de rapadura e aguardente, além das culturas de arroz, milho, mandioca e algodão. Além de Luís Ribeiro da Silva, outros nomes foram apontados nas fontes como os principais povoadores de Bom Despacho, entre eles: Domingos Luís de Oliveira, Manuel Ribeiro da Silva e o Padre Vilaça, que chegaram na localidade por volta de 1765. Manuel Ribeiro foi, inclusive, o responsável pelo surgimento da fazenda Ribeiro, mais tarde Engenho do Ribeiro.

Em 1880, a freguesia de Bom Despacho desmembrou-se de Pitangui, passando a pertencer ao município de Inhaúma, atual Santo Antônio do Monte.

Na década de 1920, o então presidente do Estado (governador), Artur Bernardes (1918/1922) optou por criar colônias de imigrantes em Minas Gerais. Duas colônias agrícolas foram criadas em Bom Despacho MG, Centro-Oeste de Minas, distante 150 km de Belo Horizonte.

O Governo adquiria as propriedades, dividia em lotes de terras e construía casas para os colonos. Não era doado, os colonos tinham que pagar por lotes. Todo mês tinham que entregar à sede da colônia, 20% do que era produzido em cada propriedade. Quando quitavam o valor acordado, recebiam a posse definitiva das glebas. Isso levava anos. Quando quitadas, a colônia era emancipada e os colonos, donos em definitivo das terras.

Formação Administrativa

Distrito criado com a denominação de Bom Despacho, pelo Decreto de 14-07-1832, e Lei Estadual n.º 2, de 14-09-1891, subordinado ao município de Santo Antônio do Monte. Elevado à categoria de vila com a denominação de Bom Despacho pela Lei Estadual n.º 556, de 30-08-1911, desmembrado de Santo Antônio do Monte. Sede na antiga povoação de Bom Despacho. Constituído do distrito sede. Instalado em 01-06-1912. Em divisão administrativa referente ao ano de 1911, a vila é constituída do distrito sede. Assim permanecendo nos quadros do Recenseamento Geral de 1-IX-1920. Pela Lei Estadual n.º 843, de 07-09-1923, é criado o distrito de Moema (ex-povoado Doce de Cima) e anexado a vila de Bom Despacho. Elevado à condição de cidade com a denominação de Bom Despacho, pela Lei Estadual n.º 893, de 10-09-1933. Em divisão administrativa referente ao ano 1933, o município é constituído de 2 distritos: Bom Despacho e Moema. Assim permanecendo em divisões territoriais datadas 31-XII-1936 e 31-XII-1937. Pelo Decreto-lei n.º 148, 17-12-1938, é criado o distrito de Araújos e anexado ao município de Bom Despacho. No quadro fixado para vigorar no período de 1939-1943, o município é constituído de 3 distritos: Bom Despacho, Araújos e Moema. Pela Lei Estadual n.º 336, de 27-12-1948, é criado o distrito de Engenho do Ribeiro e anexado ao município de Bom Despacho. Em divisão territorial datada de 1-VII-1950, o município é constituído de 4 distritos: Bom Despacho, Araújos, Engenho do Ribeiro e Moema. Pela Lei Estadual n.º 1.039, de 12-12-1953, é desmembrado do município de Bom Despacho os distritos de Araújos e Moema, ambos elevados à categoria de município. Em divisão territorial datada de 1-VII-1960, o município é constituído de 2 distritos: Bom Despacho e Engenho do Ribeiro. Assim permanecendo em divisão territorial datada de 2021.

Imigração alemã

Na década de 1920, Bom Despacho recebeu duas colônias de imigrantes estrangeiros de nacionalidade predominantemente alemã. Nos dias de hoje, a tradição e a história destes imigrantes estão quase totalmente esquecidas.

O fluxo de estrangeiros para terras brasileiras havia diminuído bastante como consequência da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), mas



Figura 20 - Colônia alemã em Bom Despacho
Foto: Internet

cresceu devido à situação dos países europeus após o conflito. Por meio do ministério da

agricultura do então Presidente do Estado de Minas Gerais, Artur Bernardes, e do então prefeito de Bom Despacho, Faustino Assunção, foram implantadas nas terras do município, a Colônia Álvares da Silveira em 1920 e a Colônia David Campista em 1921.

A prefeitura municipal de Bom Despacho apoiou o lançamento do Livro “Kolonie” da Maria Antônia Kohnert Seidler Teixeira Gontijo, filha de alemães que emigraram para o Brasil durante a década de 1920, Maria Antônia se propôs a realizar uma pesquisa as duas colônias alemãs: David Campista e Álvares da Silveira, locais onde famílias reconstruíram suas vidas após a Primeira Guerra Mundial.

“Fiquei muito emocionada em poder transmitir a história desses alemães. Pegamos períodos desde a preparação dessa colonização, a viagem, até chegar a Bom Despacho. A presença do grande público me deu muita alegria e fiquei muito envaidecida. Obrigada! Todos contribuíram! E que isso não morra na cabeça dos bom-despachenses daqui para frente.” relatou a Escritora Maria Antônia Kohnert Seidler Teixeira Gontijo.



Figura 21 - Foto da Cuca na feira dos produtores
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

[Prefeitura apoiou o Lançamento do Livro Kolonie \(bomdespacho.mg.gov.br\)](http://bomdespacho.mg.gov.br)

A Rota do Sal

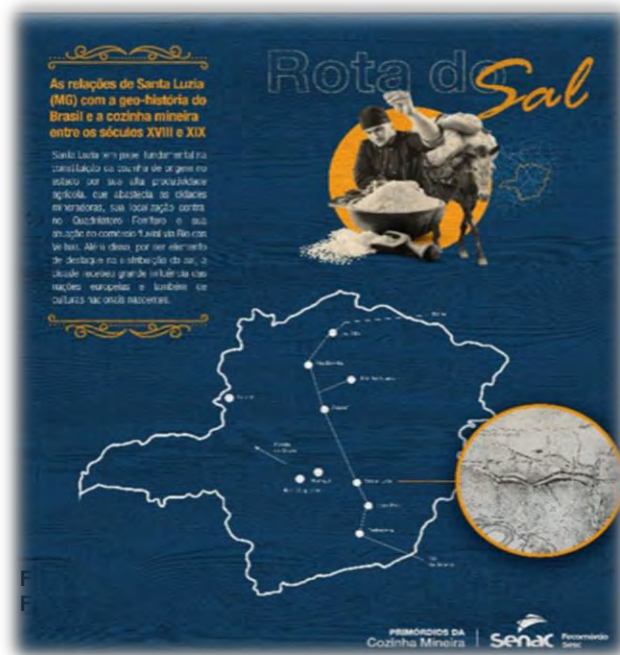
O papel de Bom Despacho na Cozinha Mineira por Vani Pedrosa

A urbanização de Bom Despacho, possui particularidades ainda pouco abordadas, que justificam estudos específicos com o objetivo de obter esclarecimentos sobre como os processos de urbanização e desenvolvimento social e econômico dessa cidade se estendem além do seu espaço físico, principalmente no âmbito da produção alimentar da Minas Colonial. Alguns motivos

denotam essa importância, o primeiro deles diz respeito à expansão comercial do território a partir de elementos diferenciados daqueles existentes na região mineradora: as explorações minerais.

Conforme pode-se perceber por meio de autores que tratam sobre a interiorização do estado, ao adentrar pelos caminhos da geo-história sobre os impactos do processo de urbanização de áreas como o centro oeste mineiro, o que deixa claro a importância das relações da economia produtiva e comercial dessas cidades centrais ao estado e o processo de povoamento desse território, e suas consequências nos relacionamentos com outros territórios do estado e do Brasil. Esses textos partem principalmente das análises dos processos de expansão comercial do século XVIII, após o declínio aurífero, fato que abriu precedente para novas rotas produtivas e diferenciadas, processo que teve seu apogeu entre os séculos XVIII e XIX.

"Na segunda metade do século XVIII, a economia de Minas entrou numa nova fase. Com o declínio da produção aurífera, mineradores e garimpeiros saíram da vila de Pitangui, em busca de novos meios de subsistência. Dava-se início à "corrida para os sertões", na procura de terras propícias para lavoura e criação de gado. Assim surgiam as primeiras fazendas de gado e o espaço começou a ser ocupado. Contudo, como demonstra Sônia Queiroz, a região de Bom Despacho já era povoada por aldeias de escravizados fugitivos. Os negros foram, pois, os primeiros habitantes da região, depois dos indígenas. Seus quilombos eram locais de refúgio e de resistência. Segundo Orlando de Freitas, até esse período, o território de Bom Despacho era conhecido por meio de três divisões referentes à localização. Eram as "Paragens do Rio Lambari, "Paragens do Rio Picão" e "Paragens do Rio São Francisco". Nestas áreas, entre os rios São Francisco e o Lambari, havia diferentes quilombos, fator importante para o povoamento do que hoje é Bom Despacho". Na época, a principal atividade econômica desenvolvida na região era a criação de gado, a produção de rapadura e aguardente, além



das culturas de arroz, milho, mandioca e algodão. Além de Luís Ribeiro da Silva, outros nomes foram apontados nas fontes como os principais povoadores de Bom Despacho, entre eles: Domingos Luís de Oliveira, Manuel Ribeiro da Silva e o Padre Vilaça, que chegaram na localidade por volta de 1765. Manuel Ribeiro foi, inclusive, o responsável pelo surgimento da fazenda Ribeiro, mais tarde Engenho do Ribeiro. Em 1880, a freguesia de Bom Despacho desmembrou-se de Pitangui, passando a pertencer ao município de Inhaúma, atual Santo Antônio do Monte...." A economia agrícola das fazendas e os primeiros engenhos de cana de açúcar, formavam um conjunto produtivo fortalecedor da pecuária, por meio principalmente da produção do milho, um dos insumos essenciais à produção da pecuária leiteira. Outro elemento essencial à essa economia era o sal, essencial na alimentação e prevenção de doenças no gado, na conservação dos subprodutos do leite, como os queijos e a manteiga, além de ser insubstituível a outras necessidades humanas. Desde o início do período minerador o sal foi um grande desafio para desenvolvimento da sociedade mineradora nos séculos XVIII e XIX. O núcleo minerário era conhecido nessa época como "terra de papudos", devido à grande incidência de bócio, doença causada principalmente pela falta dos componentes minerais encontrados no sal."

O sal no Brasil teve inicialmente uma história particular que o ligava à economia global nos séculos XVIII e XIX. Com forte poderio no comércio de sal na Europa, Portugal assumiu o controle da exportação desse produto para o Brasil e sua distribuição a partir do porto de Santos, desde o século XVII o tornando monopólio Português durante os anos de 1631 a 1801, envolvendo nesse processo uma rica cadeia de distribuição onde, contratadores, distribuidores, fiscais, transportadores, atravessadores, negociantes do sal e seus caixeiros, assim como os mestres das embarcações e comerciantes, criaram grande riqueza advinda do comércio de sal, que por muito tempo não chegava em quantidades suficientes para cobrir as demandas do país e mais precisamente da região mineradora das Minas Gerais. Em Bom Despacho, a diversidade gerada pelo trabalho na terra cria movimentos comerciais importantes que fomenta um ciclo produtivo e comercial, que demanda além de tudo um mercado de serviços eficiente, principalmente o de logística. Mesmo sem consciência, ao conhecer a diversidade alimentar do lugar pode-se facilmente inferir sobre sua formação sociocultural e, o que sua ocupação deixou como herança nos hábitos alimentares locais.

O sal foi um elemento essencial para um centro comercial durante a Minas Colonial, em Minas. Raros eram os centros de distribuição, tais como: São João Del Rei, Ouro Preto (Glaúra), Santa Luzia e Pitangui e após o estanco, Bom Despacho. É possível que Diamantina também tenha sido, no entanto outras pesquisas in loco, precisam comprovar essa hipótese. Nesse período, o sal era um elemento de extrema necessidade nas regiões das Minas e no Sertão, com ele se tratava o gado, se fazia o queijo, se conservava os alimentos, era remédio contra o Bócio, epidêmico no estado e tempero, um produto único

e extremamente necessário a todos. O sal tal como o as minas, abriu os caminhos do sertão.

Especificamente sobre a rotas de distribuição de sal no Estado de Minas Gerais não se tem um trabalho efetivo na amplitude e importância que esse tema suscita. Com esse relato sobre o comércio de sal Minas Gerais, pretendemos ampliar o interesse nesse assunto sobre a economia alimentar do estado a partir do sal, e sua amplitude em colaborar para o desenvolvimento social e financeiro, onde o comércio do sal teve importância como agente de desenvolvimento regional, ao englobar aspectos que vão muito além de seu uso principal como ingrediente da cozinha mineira.

Durante o período Colonial, Minas possuía a maior população das américas e nela não havia sal, o que fazia com que esse produto fosse extremamente valorizado e determinava com que a ocupação do território fosse condicionada ao abastecimento do sal levado pelas estradas de Minas pelos tropeiros principalmente, ele era o principal produto de venda garantida. Na memória de várias cidades até hoje o comércio do sal foi destacado em nossas pesquisas como o que nos foi dito pelo historiador de Santa Luzia, Sr. André Gabrich, sobre o comércio da cidade de Santa Luzia:

“O sal tinha um lugar único no comércio, só tinha cliente quem tinha sal. Ele enriqueceu a muitos na cidade”.

Outra informação atual que reforça a existência de uma rota do comércio do sal no estado foi a informação relatada pelo historiador de Bom Despacho Sr. Tadeu Antônio de Araújo Teixeira, de 79 anos, que nos falou em entrevista descrita por tradução de áudio e registrada nas páginas a seguir, onde fala sobre o enriquecimento dos comerciantes de sal também na cidade de Bom Despacho, produto que fortaleceu a referência territorial ao comércio de Bom Despacho.

“Inicialmente o sal vindo do porto de Santos em São Paulo era buscado em distribuidores nas proximidades de Belo Horizonte, foram na minha família que se descobriu que o sal produzido no Rio de Janeiro era mais barato e foram buscar o sal lá, a partir daí eles vendiam o sal para todo mundo por aqui, o sal trouxe muita riqueza porque fortaleceu demais o comércio de Bom Despacho”. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira, de 79 anos, historiador)



Figura 23 - Foto do Historiador Tadeu
Foto: Samir Haddad, Senac, 2022.

A fala do Sr. Tadeu coincide com os eventos após a revolução Liberal de 1822, que teve seu ápice em Santa Luzia, durante a Revolução Liberal, liderada por Caxias, que propunha pacificar a região das Minas para ampliar diversificar a economia do estado. Santa Luzia foi estratégica para essa ação por ser na época um próspero centro comercial ligado à região mineradora por terra e pelo Rio das Velhas navegável na época. O comércio colonial tinha ênfase principal no sal, além do fumo, tecidos e outros produtos importados. Como nos exemplifica o historiador André Gabrish, morador de Santa Luzia:

“Quem tinha o sal tinha o principal produto do comércio na mão.” André Gabrish – Santa Luzia- MG.

Um fato vital para o incremento da regionalização no estado foi que em 1801 foi decretado o fim do monopólio do sal pela coroa portuguesa, no entanto só mais tarde se tornou público a produção do sal nacional em Cabo Frio e no Nordeste. No Rio de Janeiro o principal centro de distribuição era em Parati de onde o sal saía para as Minas pela Estrada Real. Foi a partir da produção no Rio de Janeiro que as cidades mineiras tiveram acesso ao sal com melhor preço para distribuição nas Minas Gerais, a exemplo de Bom Despacho que foi uma dessas cidades pioneiras no comércio do sal produzido em escala em Cabo Frio e trazido a Bom Despacho a partir de Parati. Era o sal que sustentava uma produção de leite de destaque na época na cidade, passando a comercializar também esse produto em seu entorno. A ativação das salinas nacionais durante o século XVIII, tornou o produto muito mais barato e lucrativo, se tornando uma opção muito melhor do que a do sal importado de Portugal que partia para Minas do porto de Santos em São Paulo, ou até do sal que vinha do Nordeste, devido a sua distância”. Em um território de gado de produção gado, leite, manteiga e queijo como elementos da economia, um comércio onde houvesse a falta de sal, elemento essencial à cadeia produtiva do leite, não prosperava. Sem contar que o sal tinha um importante uso na saúde e paladar dos habitantes, embora o indígena não usasse o sal marinho o obtendo de outras fontes como cinzas, e sal mineral, o modo de vida ocidental nessa época era completamente dependente do sal, seja pela conservação dos alimentos o sal era essencial no modo de vida do estado, que não teria prosperado além do ouro, sem o sal.

Ao final do primeiro ciclo minerário no estado o comércio e a produção de alimentos foram os elementos principais pós-revolução liberal de 1822, e o sal foi o ouro branco para desenvolvimento dessas duas vertentes da ocupação das gerais, foi o elo essencial para descentralização comercial da Minas de Ouro e valorização da diversidade produtiva do

estado. Podemos dizer que o comércio do sal ampliou a capacidade produtiva alimentar as Gerais além das Minas do século XVIII e XIX.

Seguindo essa sequência de acontecimentos Bom Despacho no século XIX tinha uma condição produtiva leiteira que possibilitou a implantação de indústrias de laticínios como a Nestlé, e outras como a indústria de manteiga. Com determinação e desenvolvimento produtivo a cidade adquire condições de abrir seus próprios laticínios, forçando a saída dos grupos internacionais e assumindo a capacidade produtiva local com destaque no estado, ainda nos dias de hoje.

Após a abolição do estanco do sal no Brasil se desenvolveu uma nova dinâmica, uma nova hierarquia dos poderes econômicos e políticos se estruturam; o comércio do sal foi um dos agentes das mudanças nas relações de poderes no interior do Brasil, com a inserção de outros atores da produção desse ingrediente único o sal, tais como Cabo Frio no Rio de Janeiro e o Rio Grande do Norte, o que barateou o produto e deu acesso a um maior número de pessoas, possibilitando o fortalecimento comercial de áreas que na época eram mais remotas no estado, como o caso de Bom Despacho.

Diferente do Estado de Minas Gerais, no Estado de São Paulo a história do comércio do sal e sua importância no desenvolvimento da economia alimentar colonial e imperial, foi mais reconhecida pelas pessoas, fato conseguido por meio de pesquisas desenvolvidas com esse tema: “A Rota do Sal” tem sido utilizada com bons resultados dos resultados em uma rota para o turismo. Proposta que ainda teremos que desenvolver por meio de pesquisas mais aprofundadas nesse tema em Minas Gerais.

Fato é que o comércio de produtos alimentares foi sem dúvida um fator vital na integração do território e seu desenvolvimento econômico. O resultado positivo desse incremento comercial foi um fator importante de fortalecimento do liberalismo nacional, processo do qual o comércio do sal foi um dos precursores, como política de transferência de rendimentos para a coroa e fortalecimento do comércio como agente integrador do território nacional. Isso fica claro conforme se denota a intenção apresentada no dito abaixo:

“Desde 1709, os novos projetos de integração imperial, que traziam matizes fisiocratas e liberais à política anterior, representavam desafios para a construção de uma nova arquitetura institucional que aumentasse o comércio dentro do sistema colonial, oferecesse

*benefícios mútuos que preservassem a unidade econômica e política, bem como estimulasse a interdependência entre as partes do Império, especialmente no fomento da indústria metropolitana”. (AIDAR, 2016, p.1)*³

Com poucos relatos sobre o tema alimentar em Bom Despacho, nos instiga a perguntar: o que além da riqueza comercial, pecuária e agrícola da cidade determinou essa diversidade alimentar de Bom Despacho? A resposta está na carga cultural, quanto mais diversa maior a riqueza alimentar do lugar. No caso de Bom Despacho a questão dos diversos grupos culturais e a religiosidade e sua localização central no estado foram decisivos, além da capacidade produtiva e comercial. Essa junção cultural trouxe à cidade as condições produtivas e comerciais capazes de ligar um estado de dimensões muito maiores, reunindo culturas distintas que promovem em conjunto seus rituais comemorativos e religiosos criando uma convivência no mesmo espaço, onde distribuem seus saberes e mantem suas tradições de forma original sem que uma suprima a outra.

A nova geração tem seu papel de unidade na cidade, para manterem a unidade entre passado, presente e futuro. Além do grande desafio que nos tempos modernos representa a produção alimentar, sua equidade com a ecologia e a manutenção da identidade local em um mundo globalizado. Sem dúvida um desafio que Bom Despacho tem tudo para ter sucesso e destaque!

Relato sobre a memória de Bom Despacho

Entrevistado 1

Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos.

Tadeu Araújo é professor aposentado de português, nos conta que ficou 60 anos em sala de aula. Ele ajuda há 30 anos a manter o jornal de Negócios da cidade. O jornal iniciou como jornal de propaganda e hoje é mais diversificado. Vani Fonseca, pergunta ao entrevistado se ele conhece um pouco da história de Bom Despacho e como começou. Tadeu Antônio inicia o seu relato nos dizendo que a história de Bom Despacho é bem interessante. Quando ele era criança de grupo, aprendeu uma história de Bom Despacho assim:

“Vieram parar daqui 3 portuguesas no tempo do Marquês de Pombal que foi perseguido em Portugal e tiveram que vir embora para cá, depois ficaram aqui e depois ficaram com saudade aí eles escreveram uma carta pedindo ao rei para voltar e se fosse dado a graça deles voltarem faria uma capela aqui em homenagem a Nossa Senhora do Bom Despacho dando Bom Despacho a carta dele, os portugueses conseguiram perdão do Rei voltaram e fizeram uma Capelinha onde hoje é a igreja Matriz estudamos essa história muitos e muitos anos desde o tempo do Arraial”. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Ele complementa o seu relato explicando que o Padre Nicolau, italiano veio para o Arraial em 1887 e morreu em 1927, ele era dessas congregações seculares, muito culto, então essa história que os mais antigos o contavam registrou. Esse padre, diz o entrevistado foi a maior liderança que reinou em Bom Despacho, o padre era tudo, então todo mundo o ouvia e obedecia, até os dirigentes, políticos, ele foi o cara que formava a consciência do Povo. Ele falava assim complementa o entrevistado:

“Se alguém mudar para Bom Despacho e for pessoa ruim, não saber quem que ele é primeiro, se for ruim no Arraial não aluga nada para eles não, se for uma pessoa boa dá até casa para morar, todo mundo obedecia a ele, foi um dos chefes do movimento, foi vereador, ele foi o cara, o nome da nossa história”. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Teve mais tarde, enfatiza Tadeu Antônio, um promotor Laercio, professor de história, ele resolveu pesquisar a cidade de Bom despacho, tem uma cidade aqui perto que chama Pitangui, foi a segunda vila do Ouro, era Ouro Preto e depois Pitangui, em 1715 descobriram ouro ali. Santim era uma grande cidade, mas aqui era sertão, o ouro fez surgir uma Vila aqui pertinho e veio o foco de civilização. Pitangui foi a mãe de todas as cidades por aqui, era muito rico muito dinheiro muita cultura teve uma revolta lá muito mais profunda do que de Tiradentes que chegou a formar tropa, sair em combate, muita gente foi enforcada, Pitangui ficou sendo a mãe de todas as idades e lá tinha dois arquivos, o arquivo da igreja e o arquivo civil. O arquivo da igreja pegou fogo, mas ficou o arquivo civil, lá tem todas essas origens, diz o professor. Eu era secretário da Cultura, eu pedi um escritor e Historiador muito bom, Orlando Ferreira para escrever um livro sobre a história ele e o reitor da Universidade de Itaúna. Foi lá para dentro pesquisou, quando remetia a Ouro Preto ele ia lá, quando remetia a Mariana que era mais antiga ainda, e foi pesquisando, ele fez um livro de genes daqui, com 50000 monções, minha família está lá, meu avô e minha avó, bisavô, bisavó aí vem descendo meu pai e minha mãe até meu nome está lá. E em relação a história ele descobriu cada coisa aqui. Ele descobriu que esses três portugueses que vieram para cá, eles ficaram aqui, mais tarde ganharam sesmarias, deixaram grandes família aí, esses foram os verdadeiros fundadores de Bom Despacho ressalta o entrevistado.

Segundo, olhando os documentos falava assim, não foi 3 portugueses, rezador da fé católica, eles vieram aqui porque aqui era sertão, o que tinha aqui, quilombos, os negros fugidos das Minas vinham pra aqui e fundavam aldeias, o ouro de Pitangui acabou por volta de 1750, o que fazer com esse povo, quanta gente vivendo ali só do Ouro, só que a carne, mantimentos para alimentar o povo vinha da Bahia, o rei ordenou para conquistar essas terras aqui, só que não podia entrar pois os negros estavam aqui, e reagiam com flechas, se viessem para molestá-los, dizem que reagiam como índios com flecha, o rei e o governador de Minas decretou que queria transformar numa região agropecuária e fazer da sesmaria, doação. E aí vieram combater, capitão do mato armava homens, pagava mercenários, e vieram trazer também milícias de Pitangui que eram soldados para tirar os negros daqui.

Os alemães vieram depois da primeira guerra mundial. O governo brasileiro comprou terras aqui e o governo alemão veio e trouxe as famílias, fizeram as casas para eles, viviam isolados, não entrosavam, era um preconceito por causa da guerra o holocausto judeu. Era outra cultura, eram tidos como estranhos, primeiro por causa da língua, a maneira de conversar, tratar, alguns também eram protestantes e 90% dos moradores da cidade eram católicos.

Sr. Tadeu conta que os alemães tinham muito conhecimento: A dona Alma Khonert, era enfermeira na Alemanha, veio e começou a fazer os partos aqui. Minha mãe teve 11 filhos e dona Alma fez todos os partos. A roda d'água para movimentar muita coisa foram eles que trouxeram, o rádio, no tempo de Hitler eles ficavam escutando rádio e a polícia veio e tirou o rádio deles.

“Eu estava na prefeitura e fiz um documentário peguei o nome de todos os alemães que vieram no navio em 1922 era mais de 600, peguei os nomes de todos que foram enterrados ali e fiz um projeto espetacular quando estava quase pronta um funcionário da Embaixada alemã teve aqui para ajudar a fazer um monumento aos alemães que tiveram mais influência aqui né. Ele me pediu os documentos para conversar no Consulado de Belo Horizonte, vamos fazer entreguei para ele, não fiquei nem com cópia, nunca mais falou no assunto, era para nós termos feito um monumento para eles. Os descendentes são brasileiro, estão todos entrosados. Os que morava, na cidade entrosaram bem, como a dona Alma e outros que moravam na cidade entrosaram muito aqui”. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Vani Fonseca pergunta ao Sr. Tadeu sobre os portugueses que vieram para cá, esses primeiros e logo depois aqueles que vieram para as fazendas, eles eram de Portugal mesmo, ou eram brasileiros descendentes de portugueses? Tadeu Antônio responde que a maioria era português mesmo, de todas as regiões, da região de Vila Verde, vieram para cá e trabalharam nas terras. Eram fazendeiros.

Quanto a situação dos quilombos na época, ele nos diz:

“Os quilombolas tiraram todos, aqui tem um bairro que chama Tabatinga, o bairro veio depois dos escravos, eles não tinham para onde ir, e o fazendeiro não queria negro mais na fazenda, se estabeleceram ali. Era aonde os escravos vinham com as famílias e fizeram suas casas ali. Tabatinga significa pés pretos no barro branco. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

A pergunta seguinte foi sobre o primeiro tipo de comércio da cidade e Tadeu Antônio explica:

“Aqui o comércio era uma espécie de escambo, um produzia uma coisa e trocava entre si, a minha família tem dois casos. O meu bisavô materno era um dos homens mais ricos daqui. Como ele ganhou dinheiro? Não foi com fazenda. Em 1830, ele arrumava 20 a 30 carros de boi, ele pegava rapadura, açúcar mascavo, salgava a carne, ia até Curral Del Rei em carros de boi, ia vendia lá e trazia querosene, sal, todo mundo já ficava esperando, comprava dele, depois ele passou a negociar em Formiga”. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Vani Pedrosa pergunta se tinha mais pessoas que fazia isso, ele responde que sim. A entrevistadora pergunta também se tinha uma rota do comércio desse sal. O entrevistado confirma, e complementa dizendo que os fazendeiros vinham comprar, pois precisavam do sal. Ele conta que tinha 03 irmãos em Formiga e durante 50 anos ele negociou com eles aí um dia ele chegou em Formiga para encher os carros de sal, e estava todo mundo esperando, e o comerciante diz que não tinha sal. Estavam todos esperando o sal, pois já não tinha o sal. O seu bisavô perguntou onde tinha o sal e o comerciante respondeu que em São Paulo, cidade de Capivari. Então o seu bisavô andou pela Serra da Mantiqueira nos caminhos que nunca tinha visto, era um Bandeirante, levou os carros encheu de sal e trouxe, passou por Formiga, o comerciante pediu para ele para deixar o sal pois tinha mais de 100 compradores de sal ali. Ele vendeu o sal para o comerciante por 20. Ele deixou o sal com o comerciante e voltou para buscar mais sal. Isso foi o meu bisavô materno. Ele nos diz ainda que o seu trisavô fazia a mesma coisa com tropas de burros, só que ele ia no Rio de Janeiro. Ele levava a mesma coisa, e comprava seda, relógio, perfume, sapatos. Ele ressaltava também que a sua avó tinha uma frase, uma pessoa varria isso aqui, perguntavam para ela: Dona Maria ficou bom? Ela respondia: uma obra do Rio feita cá. As coisas boas, a ideia da cidade como modelo era o Rio de Janeiro. Aí começou o sistema de vendinha. Tinha uma grande loja aqui, era o shopping da região, em 1854. Onde o trem entra nesta história pergunta, Vani Pedrosa. O trem de ferro, o projeto era a Estrada de Ferro Paracatu, iria sair de Belo Horizonte até Paracatu, o projeto do governo era esse. A arquiteta que trabalhou comigo conseguiu saber onde ela conseguiu? Em Filadelfia. Tinha os mapas tinha o povoado de Bom Despacho. Ela iria ligar Belo Horizonte a Paracatu, responde o entrevistado.

Para finalizar a entrevista, Vani Pedrosa pergunta qual é a comida típica de Bom Despacho.

Ele responde que na maioria das casas no café da manhã era servido o Bolo de fubá, biscoitos variados, queijo, biscoito de banha, pão doce e de sal. Minha mãe fazia o biscoito de banha, até hoje como biscoito de banha.

Ela pergunta também se a dificuldade hoje é maior do que a do passado ele responde que em matéria de comida, todo mundo comia bem, pois tinha sua galinha, o ovo, o porco, o leite o fazendeiro dava, na alimentação não tinha essa pobreza de parte da população hoje não.

Essa parte da população que é pobre hoje, Ela existe? está em que parte da cidade, pergunta Vani Pedrosa. Miséria mesmo não tem, mais os mais pobres estão em dois bairros, Tabatinga onde os negros foram morar e Campos onde foi loteado, esse último tem mais drogas também, mas tem muita coisa boa lá, diz o entrevistado.

Quanto ao prato que representa a cidade, ele responde que o prato que representa Bom Despacho é o tropeiro, linguiça, costelinha de porco e suã de porco, o povo daqui gosta muito. A única verdura que lembro no meu tempo era couve e taioba. E o doce era o doce de leite, doce de mamão, doce do tronco de mamão e da raiz do mamão, doce de figo, doce era uma fartura. Aqui chegou a ser o primeiro produtor de leite de Minas Gerais. A tradição da rapadura. Aqui antigamente tinha muitas fazendas que produzia rapadura.

Pilar Horta Histórica



Figura 24 - Hortaliças da Feira dos produtores
Foto: Raiane Barbosa, Senac, 2022

A horta tradicional de Bom Despacho é rica em produtos de origem, como esses encontrados na feira dos produtores, que acontece aos sábados na cidade.

Foram encontrados aromáticos diversos, tais como cheiros verdes, tomilho, manjerição e sálvia. Verduras de uso antigo como ora-pro-nóbis, mostarda, e taioba são ofertados nessa feira. No entanto, o uso dessas verduras em estabelecimentos comerciais é praticamente inexistente na cidade.

Pilar Horta Histórica

“Umbigo de banana, ora-pro-nóbis, cambuquira, picão, beldroega, serralha, maria arnica, Broto de bambu, guariroba, jurubeba, Folha de cupim...” (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quinta Sol)

“Meu pai comia folha de batata doce e mingau de fubá com jiló...” (Marilaine, filha do Bené, cavalgada da fé)

“O que tinha na horta? Alho, cebola cabeça, cariru, alface, couve, cenoura, beterraba... Dentro da mina d’água tinha beldroega.” (Sebastiana Francisca Ferreira, 83 anos, moradora)

“Tinha cabeça de alho que pesava 300 gramas, tem que plantar o alho na sexta-feira da paixão antes do sol sair, o alho fica todo bento” ... “Fazia cariru, pica bem fininho e afogava, angu, toucinho no feijão, arroz”. (Sebastiana Francisca Ferreira – 83 anos).



Figura 25 – Foto da abóbora feira de produtores
Foto: Raiane, Senac, 2022.

A memória afetiva da cidade relembra com naturalidade sobre as verduras locais, seu modo de uso, com angu e feijão, histórias são contadas usando a memória das verduras, como relembra Dr. Bertolino Prefeito da cidade, sobre o frango com Beldroega, ou a filha do Bené sobre o “muxoxo” verdura que é uma achado efetivo, mas que não encontramos referência com esse nome, muito menos a planta em uso no quintal, será necessário, sua safra em outubro para a conhecermos e identificá-la em sua nomenclatura e espécie.

Outros relatos das verduras acompanhando picadinhos caldosos, também foram citadas, dentre elas a mais citada o jiló, essa sim encontrada diariamente nos restaurantes da cidade.

As abóboras são ponto destaque produtivo por sua qualidade, coloração e sabor. No entanto, no receituário comercial, o uso desses produtos não é tão evidente, ele encontra seu lugar nas casas das pessoas, o que foi comprovado pelos relatos e pelo comércio na feira dos produtores, que atende em maioria as famílias locais.



Figura 26 - Imagem de abóbora da fazenda de Lúcio Ferreira – Bom Despacho.
Foto: Raiane, Senac, 2022

Dados do IBGE

De acordo com dados do IBGE, conforme tabela abaixo os produtos da horta que achamos em produção na cidade e que são usados regularmente nos restaurantes e bares são alho, batata, cebola, mandioca e tomate, os dados são de 2021.



Quadro 5 - Dados do IBGE da lavoura permanente, ano de 2021 da cidade de Bom Despacho.
Fonte: IBGE. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/bom-despacho/pesquisa/14/10193>

Não foram encontrados dados da série histórica da produção de hortaliças fornecidos pelo IBGE, pelos relatos ouvidos no território se pode inferir o aumento da produção de grãos em substituição às hortas, produtos como como soja, milho e feijão, entre os legumes cresce a oferta de batata em escala.

Como ação de preservação das hortas locais, foram encontrados dados locais de incentivo da Prefeitura atual (2023) à produção de verduras com potencial de comercialização como a alface e a couve etc. Também a contratação do Senac em Minas com o objetivo de desenvolver resgate de receituário com uso das verduras de origem local, tais como a beldroega, mostarda, dentre outras. A mandioca e o milho são dois elementos que estão presentes tanto na memória antiga na cidade como em seu uso como legumes ou no modo de vida atual, o que favorece um incremento em seu uso e nos preparos da cidade. A importância desse produto de origem fica evidente ao se conhecer o distrito do Mato Seco, onde existe histórico e remanescentes de uma produção efetiva de farinha de mandioca e polvilho.



Figura 27 - Fotos da mandioca
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.

Pilar Pomar Histórico



Figura 28 – Plantação de Pitaia na fazenda do Sr. Geraldo
Foto: Raiane Barbosa, Senac, 2023

O Pomar Histórico de Bom Despacho, de todos os pilares, foi o que encontramos menos evidência na cidade. Encontramos sim, frutas de produção em escala os cítricos e a Pitaia. Das frutas de quintais as mais citadas foram a goiaba, a banana e a manga, o abacate e o maracujá também apareceram.

Observa-se um movimento para uso dessas frutas de quintal, com a introdução das geleias nos hábitos alimentares locais, no entanto, mesmo na hotelaria da cidade ela não é totalmente presente.

Pilar Pomar Histórico

“Comia frutas silvestres no café da manhã, goiaba, jatobá, manga, banana, guabiroba... tinha pé de caju, pé de jambo, coco, abacate...” (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quinta Sol)

“A cidade produzia 100 toneladas por semestre, a falta da Flor de Eucalipto causou a extinção das abelhas nativas, hoje é uma dificuldade encher 100 caixas”. Dom Bosco, produtor)

As citações mais efetivas sobre a fruta local, sobre frutíferas que já não existem mais vieram dos bairros quilombolas. Esse grupo, originalmente mantinham um sistema de vida ligado à colheita, praticando uma agricultura de poucos produtos e de pequena produtividade, para uso próprio, basicamente pequenas hortas do quintal, as frutas vinham da coleta nos matos e capoeiras nas safras anuais. No entanto eram exímios coletadores de alimento, uma força ancestral que fica clara em seus relatos. As frutas de cerrado foram citadas por esse grupo como o araçá, a guabiroba, o jambo e o jatobá.



Figura 29 - Foto do pé de mamão
Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022

Já o grupo de moradores da cidade possuíam pomares em suas casas e hoje os mantêm nos sítios de onde trazem por outras frutas pouco citadas como consumo in natura, mas sim como base de preparação de doces, os principais citados foram o figo, a laranja da terra, manga, mamão e a goiaba.

A falta de uma diversidade de frutas e o aumento do plantio de Eucalipto, causam um desequilíbrio citado pelos apicultores, que vem diminuindo a colheita do mel, produto de grande valor para a cidade que conta com produtores antigos, e com Associação de produtores. A EMATER vem fazendo um trabalho de fortalecimento desse produto que foi muito bem citado pelos produtores.



Figura 30 - Foto do pomar
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

Outro nicho gerador de renda ligado aos cítricos é a produção de mudas de cítricos, setor em que a cidade também se destaca com produção em escala.

Citrobom e Citrovan

“Aqui na empresa o forte é a laranja, mudas e frutas, tem a produção própria na fazenda Lagoa Verde, lá revende e vende nos supermercados da região... teve vez que uma empresa de São Paulo veio buscar um caminhão de laranja direto lá... tem a laranja Pêra Rio, laranja Bahia, e a laranja Natal, depende da safra (Bruna, 22 anos, Citrobom)”

“Iniciamos a plantação de pitaia, mas ainda tem pouco... (Geraldo Antonio Araujo, militar aposentado)”

“A produção da Pitaia inicia em novembro, ela vem para a loja e vendemos mais. Aqui vendemos a pitaia branca e roxa, a roxa é mais procurada pois acham mais doce. O pessoal compra para consumo em casa”. (Bruna, 22 anos, Citrobom)”

Perguntada sobre se a cidade valoriza a laranja como um diferencial, como identidade alimentar, se é usada em bolos, ou receitas com laranja?

“O pessoal compra mais para fazer suco, eu creio que os produtos de padaria são industrializados, usados com essência...” (Bruna, 22 anos, Citrobom)”

A Pitaia já é um produto promissor e bem adaptado à cidade. A produtora Rosa Helena da Silva da Citrovan nos informa que sua produção já é toda vendida para as lojas do Hortifruti ABC:

“Eles nos pagam um pouco mais e compram antecipado devido à qualidade de nossas frutas.” Ela também nos fala sobre a aceitação da fruta em forma de suco em sua cafeteira: Faz o maior sucesso”. (Rosa Helena da Silva, 53 anos, produtora)”



Dados do IBGE

Analisando os dados do IBGE de 2021, na produção em escala o destaque vai para os cítricos conforme tabela abaixo, a produção anual de cítricos, foi de 1800 toneladas de laranja, 30 de maracujá, 30 de banana, 17 de tangerina, e 720 de melancia, a única fruta que aparece é a melancia, já na pesquisa dos relatos da cidade não aparece a melancia, ela não foi citada por nenhum entrevistado como fruta de produção local. Já a pitaia a laranja e a banana foram muito citadas nas entrevistas e a pitaia não aparece nos dados do IBGE, o que nos faz inferir, que existe uma necessidade de melhoria na comunicação



Figura 32 - Foto das laranjas na Citrobom
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

dos processos produtivos locais com o conhecimento da população local, o que fortaleceria seu consumo e consequente incremento de uso como identidade alimentar pela cadeia produtiva local.

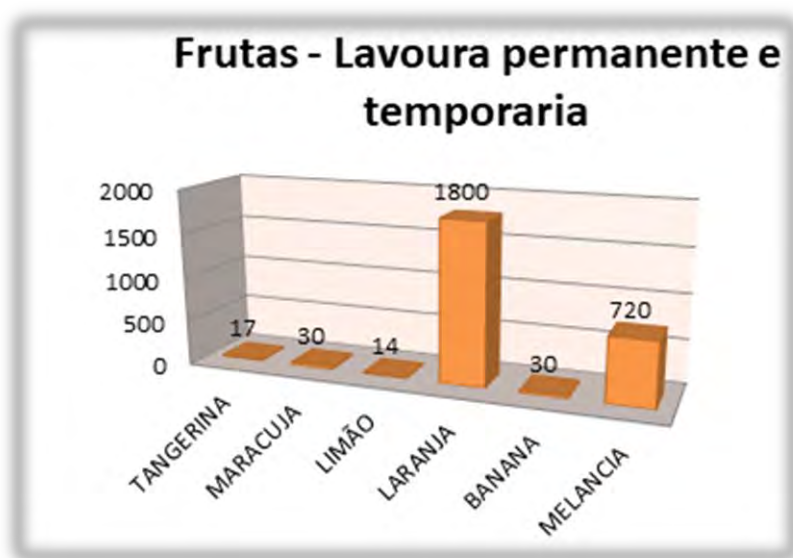


Tabela 1 - Dados das frutas - lavoura permanente e temporária
Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/bom-despacho/pesquisa/15/11863>

Pilar Carnes Derivados



Figura 33 - Imagem do Boi na entrada da cidade
Foto: Samir Haddad, Senac, 2022

O pilar Carnes e derivados de animais em Bom Despacho

O cerrado mineiro bioma que circunda a cidade de Bom Despacho se estabelece desde seu início, a partir da pecuária leiteira, o que reflete na cadeia produtiva de carnes e derivados, resultando em eficiência econômica e qualitativa dos produtos derivados da criação de gado. Esse nicho econômico é responsável por açougues com produtos diferenciados que reforçam a identidade alimentar local, como a bola de carne, a produção dos açougues atrai uma mão de obra qualificada nessa profissão.

Pilar Carnes e Derivados

“Aprendi sobre os cortes das carnes no açougue. A carne vem de frigorífico de Luz. Além do bolinho de carne, temos linguiça, geralmente pedem carne para churrasco, churrasco familiar. A mandioca é da região”. (Alisson Jose da Silva- 23 anos).

“O toucinho ficava secando na despensa, tirava uma tira, e colocava para cozinhar no feijão, depois tirava e colocava tempero e tampava com uma folha de banana e depois cortava o toucinho para comer”. (Sebastiana Francisca Ferreira – 83 anos).



Figura 34: Bola de Carne Açougue Vita Carne

Foto: Raiane Barbosa, Senac ano 2022

“O comercio vai fazer 15 anos, dentre os petiscos o destaque maior é o croquete de costela, ele é servido com alho e óleo caseiro o diferencial é que ele só tem carne na massa” ... (Artur Alves Delfino, chefe de cozinha)

“O meu mel é direto do apiário. Fui buscando conhecimento para identificar e comer o mel puro, portanto eu gosto de conhecer a florada, sou bem criteriosa, eu ganho pouco, mas meu maior prazer é a satisfação e o resultado na vida de cada pessoa que consome um produto meu ... (Vera Lucia Silva, empresária)

Dados do IBGE

Analisando os dados do IBGE, 80 % da criação animal é de galináceos (945.500 cabeças), no entanto a galinha não foi tão citada pelos entrevistados, ficando evidente a preferência do paladar local pela carne bovina, nos relatos afetivos dos habitantes que citam a preferência dessa carne com mais frequência do que outras, a ligação dessa cultura produtiva com os laticínios que possuem muita tradição no território, as feiras de comércio e mostra ligadas ao gado movimentam um comércio de destaque total no território e fortalece o vínculo com a carne de gado no território. Também nos restaurantes podemos ver essa preferência hamburguerias, churrascarias, e outros em que a carne é o tema central.

No processo produtivo a criação de galinhas tem um lugar importante, mas nas citações da cozinha afetiva essa carne foi a terceira citada atrás da carne de gado e de porco.



Quadro 6 - Dados da Pecuária em Bom Despacho

Fonte: IBGE | Cidades@ | Minas Gerais | Bom Despacho | Pesquisa | Pecuária | Aquicultura

Pratos variados garante uma boa qualidade nos preparos da carne bovina em Bom Despacho fomentam essa cadeia produtiva, formando um círculo virtuoso entre o campo, os açougues e os restaurantes e bares locais. como o restaurante do Chef Arthur Delfino e seus pratos a base de carnes:



Figura 35: Arthur Delfino, Croquete de Costela
Foto: Raiane Regina, Senac 2022



Figura 36 - Prato do cardápio do restaurante do Arthur

Outra modalidade de preparo da carne encontrado na cidade foi a Charcutaria, que exemplificamos com o trabalho do Sr. Laumar:

Entrevistado 1 - Laumar Brown - tem descendência alemã e italiana e é produtor de charcutaria e de carne de sol em Bom Despacho. Ele participa da feira de produtores que acontece na sexta-feira na cidade. Ele confirma que participa da feira há 04 meses e que está gostando do resultado. Perguntado ao produtor a diferença entre a carne de sol e a carne serenada, ele nos explica:

“A carne de sol fica no sol, ela seca, ela perde toda a água dela, e a serenada fica 72 horas na gaiola, sempre na sombra, recebendo algum vento, ela não pode pegar sol, por isso fica suculenta, já a carne de sol perde a umidade dela e secar, qualquer carne seja bovina ou suína, tem 70% de água, só 30% é carne, quanto mais seca mais dura ela fica. Fala carne serenada pois fica em lugar fechado, ou sereno, tem que ter uma gaiola, para protegê-la. Todo defumado ou maturado por lei sou obrigado a usar sal de cura, protege contra o botulismo. Deve ser a quantidade certa.” (Laumar Brown – produtor de charcutaria)

Outro elemento interessante é a capacidade do comércio da cidade em receber absorver mão de obra para os açougues vindas de outras cidades, esse caso apareceu muitas vezes na pesquisa, selecionamos o caso abaixo, como exemplo:

Entrevistado 2 - Alisson José da Silva – 23 anos

Alisson José da Silva, 23 anos, nasceu em Maceió e está em Bom Despacho há oito meses, é açougueiro, e ele explica como chegou em Bom Despacho:

“O meu pai descobriu Bom Despacho através de um colega que mudou pra cá, chamou para meu tio para vir, e virem juntos, depois meu pai me chamou. Eles falaram que a cidade era boa e tinha emprego, tenho oito meses que estou aqui e meu pai tem dois anos. (Alisson José da Silva – 23 anos). Ele nos conta que trabalhava em Maceió com açougue desde os 15 anos de idade e os tipos de carnes que mais saem no açougue em Bom Despacho”. (Alisson Jose da Silva- 23 anos).

Entrevistado 3: Sebastiana Francisca Ferreira – 83 anos



Figura 37 - Produtos de charcutaria na feira dos produtores
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.



Figura 38 - Foto do açougue Vita Carne
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022.

Sebastiana Francisca Ferreira, 83 anos, moradora antiga de Bom Despacho nos contou sobre a memória afetiva com o modo de conservação da carne em Bom Despacho. Ela nos diz sobre como sua mãe preparava as carnes para o uso diário em Bom Despacho, fala sobre o uso do sangue e das vísceras e ainda nos presenteia com um lado lúdico sobre os aspectos culturais que envolvem a alimentação em Bom Despacho.”

“No almoço era tutu, batia no liquidificador e colocava um pouquinho de farinha, fazia um molho com ovo caipira, cebolinha, sal, pimenta, alho. O toucinho ficava secando na despensa, tirava uma tira, e colocava para cozinhar no feijão, depois tirava e colocava tempero e tampava com uma folha de banana e depois cortava o toucinho para comer”. (Sebastiana Francisca Ferreira – 83 anos).

Ela nos diz que no passado a carne mais consumida era a suína e no domingo era o frango. Uma das ervas que acompanhava os preparos era o “cariru² (também chamado de caruru, beldroega-graúda, espécie de erva tradicional do meio rural que se assemelha ao espinafre), picava bem fininho e afogava, angu, toucinho no feijão, arroz. Sra. Sebastiana ressalta ainda:

“No dia que mata o porco não come a carne, coloca na bacia, fura ela, tempera e deixa firmar um pouco, para preparar no dia seguinte, apura na gordura e depois guarda na lata”.

Da carne suína aproveitava-se o máximo: *“O chouriço você ferventa o sangue do porco e moe na máquina depois vem com a fissura, passarinha, que era ferventada e temperada e vinha com a tripa grossa e depois de pronta colocava na gordura”.* A Sra. Sebastiana nos relata um caso da época ainda presente em Bom Despacho.

“A história do come língua, é o seguinte: “A nossa língua é o bacalhau do corpo”, “tinha um casal que o homem gostava muito de miúdo de porco, falou com a mulher, você faz para mim e manda o menino levar, fez a língua picada, arrumou, mandou ele levar, e não deu para o menino comer, chegou no meio do caminho ele estava com fome, comeu a língua. Ô meu Deus do céu, pedi para a mulher fazer a língua e ela não fez, eles matam porco, ele ficou calado e não falou nada. Por que sua mãe não mandou? Ah, pai chegou um homem a cavalo ela arrumou a língua no prato e deu ele para comer. Conversa fiada é morte. De tarde ele chegou lá e foi uma briga dos dois, ela foi para bater nele, ele correu, ela disse para ele, você vai ver, língua nenhuma no mundo vai dar para você comer, você vai ter que comer língua até cansar. Mãe tem que segurar as coisas para falar com o filho pois pega”. (Sebastiana Francisca Ferreira – 83 anos).



Figura 39 - Foto da Sebastiana Francisca

Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022

² https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/cariru/acesso em 06/07/23

Feira dos Produtores

“Agente produz e leva para a feira de produtores, a Emater e a prefeitura ajudam muito, todo sábado, eu levo galinha caipira, pintinho caipira, carne de porco, leite, queijo, doce de leite, ovos...” (Geraldo Antonio Araujo, militar aposentado)

É no Pilar das carnes que fica ainda mais evidente a importância desse meio de escoamento do produto local, entrevistamos na feira o produtor Rogerio Alves Pinto – 38 anos, que também é coordenador da Feira de Produtores, ele nos conta que tem barraca na feira dos produtores que vende carne de porco caipira, frango caipira e queijos que faz na roça, além de sua venda de carnes na feira, encontramos um prestigiado comércio de peixes, o único que vimos na cidade, além do peixe congelado de supermercado, como citamos anteriormente existe na feira embutidos e carnes curadas. A feira tem em torno de 30 produtores e que a direção é o responsável pelo controle e gestão das barracas, produtos e produtores. Ele ressalta a importância da feira dos produtores para a cidade de Bom Despacho.



Figura 40 - Entrevista na feira de produtores
Foto: Anônimo, Senac, 2022.

Entrevistado 4: Rogerio Alves Pinto – 38 anos, é o coordenador do grupo de feirantes de Bom Despacho.

“A feira é um patrimônio da cidade. A feira é uma oportunidade de os pequenos produtores mostrar os seus produtos. A nossa venda média aqui é de R\$ 800,00 todo sábado. Ela começou naquele embalo todo, com a pandemia afastou o interesse pela compra, alguns saíram do mercado, outros quebraram. O que restou do público foram aqueles que gostam de sair para tomar uma cervejinha, não é o foco da feira, os produtos que deveriam ser valorizados e agregam valor ao produto. (Rogério Alves, 38 anos, coordenador).



Figura 41 - Foto do Rogério Alves, produtor
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

Entrevistado 5: João Bosco – Produtor de mel

O mel é um derivado animal de qualidade diferenciada da cidade, que conta com Associação de Apicultores apoiada pela EMATER, e produção de meles especiais como os da abelha Jataí, muito procurado pela gastronomia. Produtores antigos hoje sentem dificuldade de continuidade pelo crescimento do plantio do Eucalipto sem flores.



Figura 42 - Foto do Mel do Dote
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

João Bosco (Dôte), mora no Engenho do Ribeiro e há 37 anos é apicultor. Ele nos conta que já teve 1.300 colmeias e que Bom Despacho já chegou a produzir 100 toneladas de mel, porém hoje a produção caiu muito. Ele explica que no início do semestre a única flor que dá aqui é o eucalipto, as demais flores como de laranja, cerrado são depois do segundo semestre.

“Depois que veio o eucalipto pronado, acabou. A abelha está morrendo de fome. A abelha nativa está acabando. Tinha 1.300 colmeias, cheguei a 200 e poucos, agora que estou com 500 colmeias, pois ano passado foi melhor”. (João Bosco – produtor de mel).

Ele confirma que a associação é composta por 21 apicultores e nos primeiros semestres não tiram mel nenhum. *“Temos que comprar fubá, soja e tratar da abelha como trata de vaca, e depois para o segundo semestre tirar o mel”.* (João Bosco – produtor de mel).

Ele ressalta que o mel acabou por causa do eucalipto pronado e que as empresas e o legislativo não promovem leis que resguardecem parte do plantio de eucalipto com espécies que tenham boas floradas, 20% seriam suficientes para uma produção robusta de mel. Ele reforça ainda:

“Estrutura nós temos. Quando tinha flor de eucalipto em fevereiro, março e abril, tirávamos 25 toneladas de mel, muitas vezes já enchamos caminhões de mel com 15 toneladas e mandava para uma empresa em Barretos para exportação, isso tudo acabou por causa do eucalipto. (João Bosco – produtor de mel).

Ele confirma que já foram procurados para levar as colmeias para produção de café em Guapé. O produtor nos explica como conseguia uma grande produção durante todo ano:

“Tirava até 25 toneladas de mel em abril, pegava as abelhas e levava para o Mato Grosso do Sul para a flor de girassol, depois levava para Barreto para a flor de laranja. Hoje no Mato Grosso do

Sul, eles passaram a plantar cana e milho e em Barreto, passaram a plantar cana”. (João Bosco – produtor de mel).

Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas



Figura 43: Foto do milho crioulo
Foto: Samir Haddad, Senac, 2022

Um breve passeio pelas padarias, cafeterias e confeitarias da cidade, diz muito sobre a história das quitandas em Bom Despacho. Detentora da produção dos grãos como milho, arroz e feijão, além da mandioca, do leite, da manteiga, da banha, do queijo e do polvilho, todos com destaque de qualidade que apresentam ao território insumos vitais para produção das quitandas.

Com esses insumos de destaque, a cidade desenvolveu uma excelência produtiva a partir de suas heranças culturais, portuguesas, Italianas e alemãs no uso do trigo e africana e indígenas no uso do milho. As quitandas de Bom Despacho refletem abertamente toda sua herança cultural das broas na palha, do biscoito de banha, da cuca à panificação e confeitaria contemporânea, a identidade de Bom Despacho pode ser contada por suas quitandas, tal como nesse dito popular:

As quitandas são para Bom Despacho o representante supremo da hospitalidade nas Gerais.

Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas

“Eu tenho aqui no Cantinho da Roça, uma farinha de mandioca artesanal de uma senhora com 86 anos que iniciou a produção de farinhas com 14 anos, torrado com colher de pau no fogão a lenha, com muita higiene, muito cuidado...” (Vera Lucia Silva, empresária)

“Vocês plantavam alguma coisa? Não, nós vendíamos coisas... Agora lembrei, plantava mandioca, coisas do mato, feijão, milho...” (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quilombola Quinta Sol)

“Agente consegue fazer produtos de qualidade, buscando aproximar com aquilo que fazemos em casa”. (Ivan de Oliveira Araújo, 71 anos, dono da padaria.)

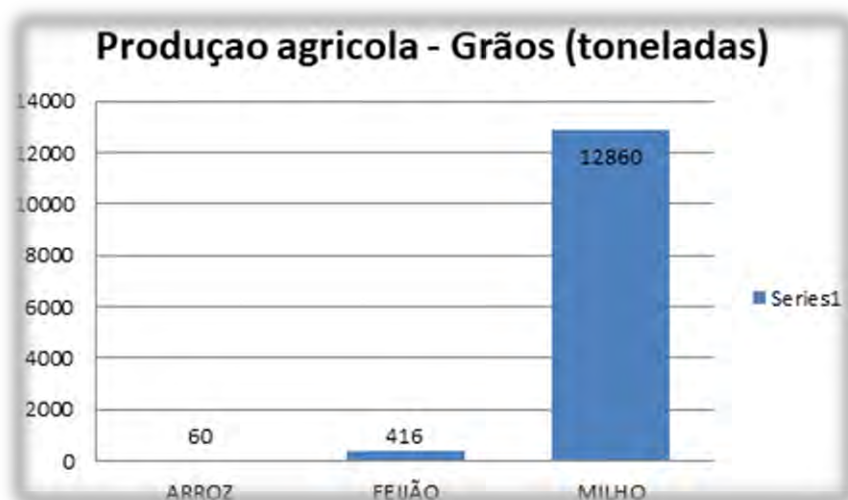
A pesquisa Primórdios identificou na cidade a produção da farinha de milho, fubá de canjica, fubá moinha d'água, farinha de mandioca torrada, identificamos a preservação do milho crioulo, como insumo gastronômico. Ao perguntarmos na entrevista o motivo da preservação do milho crioulo na cidade a resposta se referia ao gosto desse milho, muito mais intenso, com um maior potencial de sabor que o milho comercial, o que mostra a importância do “gosto”(sabor local), na manutenção das espécies tradicionais.



Figura 44 - Farinha de mandioca artesanal
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Dados do IBGE

Analisando os dados do IBGE identifica-se a grande produção de grãos, são 12.860 toneladas de milho, 416 de feijão e 60 de arroz.



Quadro 7 - Dados do IBGE Grãos

Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/bom-despacho/pesquisa/31/29644>

A Farinha de mandioca artesanal

José Romeu Pinto – 70 anos, é produtor de farinha de mandioca torrada de forma artesanal no bairro Mato Seco. Ele nos conta que começou ajudando a sua mãe, depois que ele se casou foi trabalhar para terceiros e após um tempo ele foi trabalhar por conta própria na produção da farinha. Ele ressalta que planta a mandioca e faz a farinha.

“Planto a mandioca e faço a farinha. Faço tudo sozinho, eu gosto e preciso também, sou aposentado e tenho que trabalhar para complementar o salário”. (José Romeu Pinto – 70 anos).

Ele confirma que vende o quilo da farinha a R\$10,00 e seus principais clientes estão em Bom Despacho.



Figura 45 - Foto do José produtor de farinha a
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

“Vendo muito em Bom Despacho, Merceria Guarani, Solange que vende na casa dela, Bom Preço Alimentos, vendo no Engenho, entre outros”. (José Romeu Pinto – 70 anos).

Ele relata que a sua maior dificuldade na produção da farinha é ralar e torcer a mandioca por ser cansativo e pesado. Ele confirma que a parte fácil é torrar a farinha. Ele nos conta que junto com seu filho eles criaram uma prensa manual para torcer a mandioca e facilitar o trabalho.

“Uso uma prensa manual que eu e o meu filho fizemos para torcer a mandioca. A água que sai da massa coloco em tambor e uso como adubo”. (José Romeu Pinto – 70 anos).

O Sr. José nos diz também que ninguém da família interessou em fazer a farinha. Quando era mais novo, ele relata que levantava as 03:00 horas da manhã para ralar a mandioca, hoje em dia utilizam a energia elétrica. Perguntado ao entrevistado qual a melhor época para produção da farinha ele confirma:

“melhor época para fazer a farinha é entre o mês de março a outubro quando a mandioca está mais enxuta, como tem menos água dá mais farinha. Faço todo tempo, para não faltar”. (José Romeu Pinto – 70 anos).

Outra pergunta feita para o Sr. José Romeu foi sobre o conhecimento do projeto do IPHAN sobre a patrimonialização da farinha e se alguém já o procurou sobre o assunto.

Ele responde: *“Já teve gente aqui, registrando, tirando fotografia. Esse projeto para mim é difícil pois já estou velho e isso pode durar pouco, meus meninos fica falando para eu parar com isso”.* José Romeu Pinto – 70 anos).

Tal como a farinha de mandioca o milho tem um lugar único nas farinhas da cidade, sendo o milho de moinho d'água o mais apreciado. Conforme entrevista abaixo:

O Fubá Rocinha

Geraldo Renato de Assunção é produtor de farinhas na cidade de Bom Despacho.

Ele nos explica os tipos de farinhas que produz:

“Farinha de milho, de biju, fubá de canjica, fubá moinho d'água. Quanto a sua produção, ele confirma que o total é de 150 toneladas por mês. Ele comercializa todos os seus produtos para todo o centro oeste, sul de minas, triangulo mineiro e a grande Belo Horizonte. A sua matéria prima vem do triangulo mineiro, do alto Paranaíba. Ele complementa nos dizendo que não compra da região.

“Eu produzo 150 toneladas mensais os produtos seriam farinha de milho, fubá de canjica, fubá moinho d'água...” (Geraldo Renato de Assunção, empresário)



Figura 46 - Foto do fubá Rocinha
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

O Fubá Posico

Encontrado na propriedade de Lúcio Ferreira ganha o nome de seu pai, chamado Posico.

“A proposta agora é desenvolver embalagem e plano de negócios para termos em Bom Despacho um polvilho de milho crioulo preservado por minha família para que a cidade tenha ainda mais qualidade e saúde em suas quitandas feitas de milho”.

O Polvilho

O distrito de Mato Seco, além da farinha do Sr. José Romeu, produtor de farinha de mandioca do Mato seco, tem uma histórica produção de polvilho que faz desse distrito um reconhecido produtor do melhor polvilho de toda região. Não é sem motivo que nesse distrito está instalada a fábrica de polvilho Marinês, hoje, no entanto um projeto da Prefeitura de Bom Despacho procura reunir os produtores para o resgate desses saberes da produção de polvilho no distrito.



Figura 47 - Foto do Lúcio com milho crioulo
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2023

As Quitandas tradicionais

“Tem uma pamonha produzida no Engenho Ribeiro que é a melhor pamonha que já comi na vida, artesanal” ... (Ivan de Oliveira Araujo, 71 anos, empresário)

A ligação da cidade com o milho é algo intrínseco, seja nas quitandas, nos doces e nos salgados o milho está presente. No entanto não é da mesma forma do que acontece na região das minas, onde o lema original do milho ainda é o do angu, feijão e couve, como observou Eduardo Frieiro em seu livro Feijão angu e couve. Nessa região o milho assume uma versão mais arrojada e tem um receituário onde o milho gera subprodutos a partir dele mesmo, com menos combinações com outros ingredientes,

o encontramos misturado, mas não na comida: nas quitandas é muito usado nos pães, no mais segue a linha de uso nas pamonhas doces e salgadas, nos curaus e na broa.

Em nenhum dos dias que estivemos na cidade não observamos nenhum self service que serviu angu. Embora nesses mesmos lugares uma grande variedade de legumes e verduras quentes estivessem à mesa. Nos relatos às vezes essa combinação apareceu, mas, seu uso, no entanto não foi constatado de fato. Ao contrário das casas de pamonhas e outros produtos derivados do milho.

“Nós abrimos essa lanchonete tradicional, e o nome Maria Helena Vargas, e o nome da minha, e tem várias receitas aqui que são originárias dela, por exemplo a broa de fubá com queijo, e as empadas de frango tradicional que já até acabou o nosso estoque... Temos rosca caseira, rosca da rainha, brownie, pão de queijo...” (José Marcos Vargas, 53 anos, empresário)

“Aqui em Bom Despacho, tem três senhorinhas irmãs que produzem biscoitos fantásticos (Ivan de Oliveira Araujo, 71 anos, empresário)



Figura 48 – Foto da feira de produtores com os produtos feitos com o milho
Fonte: Senac, 2023



Figura 49 - Foto da Rosca da Padaria
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2022

Fonte da Biquinha (Símbolo da água, das quitandas e da hospitalidade de Bom Despacho)

Chafariz cuja mina foi captada em 1900 pelo Vigário Nicolau Del Duca, primeira fonte de abastecimento de água para a população urbana, espaço de trabalho das lavadeiras e de lazer para a população, acredita-se que antigamente era um lugar de descanso dos bandeirantes e aventureiros, um dos marcos iniciais da Vila de Nossa Senhora do Bom Despacho. Há no município um ditado que diz o seguinte **“Quem bebe água da Biquinha e como o biscoito da Mariquinha nunca mais se esquece de Bom Despacho”**. É um patrimônio tombado pelo município desde

2007.

Fonte: Prefeitura Municipal de Bom Despacho



Figura 50 - Fonte da Biquinha
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Entrevistado 1: José Geraldo

“Conhece o biscoito de banha? Muita gente fazia esse biscoito, era o quebra quebra... E o Cubu? É um bolo de fubá feito na brasa, maçaroca de fubá...ele não é fácil de fazer não, e é forte também não é todo mundo que gosta, mas sustenta a fome demais” (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quilombola Quinta Sol)

O biscoito de banha é uma iguaria comum a todas as classes sociais de Bom Despacho, servidos nas padarias, nas casas nos quilombos é feito da banha macia existente no porco, e amassado vigorosamente para que esse insumo se agregue de forma homogênea aos outros ingredientes.



Figura 51: Foto do biscoito de banha da Regina
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

Entrevistado 2: Ivan Reinaldo da Costa

Panificadora Nossa Senhora do Rosário

“Essa bolacha é um produto bem antigo, quem faz, era da nossa casa na roça, tinha muita dificuldade lá. Tudo que trago eu vendo. É bem diferente mesmo não sei outra pessoa que faz. (Ivan Reinaldo da Costa, 47 anos, empresário).”

Aparentemente essa bolacha se assemelha a Pfefferkuchen (Fefecurren), e pode ser um substituto de um pão alemão, antes feito de mel, depois substituído por melado de cana e agora feito por essa padaria com açúcar o que muda sua tonalidade e sabor, mas mantém a textura e aspecto do pão alemão. Essa bolacha é muito



Figura 52: Foto do com o pacote de bolacha
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

saborosa e tem uma textura um pouco mais firme por causa da substituição do mel ou melado pelo açúcar. **Entrevistado 3: José Geraldo, 59, comunidade Quintas do Sol**

Perguntado quais eram as quitandas servidas, Geraldo responde:

“Mentira, ora pois, pois, maria sapeca (açúcar, farinha de mandioca, gordura e ia queimando e uma pitada de sal, um tipo de farinha de mandioca suada) (água, açúcar, e a farinha de mandioca torrada, um tipo de jacuba), já ouviu falar paque-paque? Ovo em neve e colocava açúcar e o cri - cri? Conhece, era o amendoim torrado com calda de açúcar, ele endurecia”. (José Geraldo 59 anos, comunidade Quintas do Sol).

No café da manhã era pão de queijo, rosquinha de farinha de trigo, bolo de fubá, leite, broa de fubá, o queijo era feito com 5 litros de leite, 02 colheres de farinha de trigo e mexia bastante



Figura 53 - Foto do biscoito da Regina
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Entrevistado 4: Geralda Gabriel, 94 anos.

“Fazia broa de fubá no forno de barro, biscoito de polvilho, biscoito espremido no pano, broa de melado...” (Geralda Maria Gabriel, 94 anos, moradora)

Pilar Leiteria e Derivados



Figura 54: Foto da Cooperbom na Expobom
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

O pilar da Leiteria e Derivados

Esse Pilar movimenta uma grande cadeia produtiva ligada às fazendas locais de criação de gado e de produção de derivados de leite.

As inovações tecnológicas e os negócios são potencializados pela feira anual da Expobom que movimenta anualmente toda a região.

Nos últimos dois anos a Prefeitura tem feito um esforço de integração de pequenos produtores e artesão nesse modelo produtivo o que tem fomentado os negócios locais fortalecendo ainda mais os pequenos negócios e gerando diversidade e valorização da memória e do sabor local, fato extremamente importante para manutenção da identidade local frente ao crescimento do agronegócio.

Pilar Leiteria e Derivados

Esse pilar foi o mais evidenciado na fase inicial de investigação do Programa Primórdios na cidade de Bom Despacho. A cidade é a maior produtora de leite da região Centro-oeste – produz 68 milhões de litros de leite por ano. Ocupa a 10ª posição na produção de ovos (6 milhões) e ainda está em 13º lugar de Minas em número de vacas ordenhadas (30 mil).

Ao iniciarmos o trabalho do Primórdios em Bom Despacho, tivemos uma reunião com a secretarias de Desenvolvimento Regional e de Cultura e Turismo, onde nos foi deixado claro que deveríamos começar pela produção do leite e derivados, devido ao lugar que essa cadeia produtiva ocupava no município. Realmente foi uma sugestão assertiva, não pelo potencial econômico dessa cadeia, mas pela sua influência em outros produtos como doceria e quitandas, além do significado afetivo que ela sustenta na autoestima do território. Encontramos produtos como Leite, manteiga, queijo muçarela, queijo fresco, requeijão em barra, requeijão cremoso, ricota, bebida láctea, entre outros.

“A produção da cidade é bem diversificada, têm vários produtos alimentícios, bebidas artesanais, doces, queijos.”
(Helder, 28 anos, gestor da secretaria de cultura e turismo)

Ele confirma que Bom Despacho conta com todos os pilares do Programa Primórdios e que seria interessante iniciar a pesquisa pela produção rural, pelos laticínios, pois a cidade conta com algumas cooperativas do setor.



Figura 55 - Foto do queijo do Sr. Geraldo
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

A feira dos produtores além do comércio de produtos artesanais, é um ponto de diversão dos habitantes, principalmente durante o “sabadim”, um sábado onde acontece nessa feirinha uma programação musical especial, muito apreciada pelos visitantes da feira.

Oralidade sobre a origem da produção queijeira

Entrevistado 1: Tadeu Araújo, 79 anos

Quanto a origem dos queijos nesses fazendões todas tinham gado, o Sr. Já ouviu falar de como era esse queijo, antes do queijo que se tem hoje aqui? Se curava na tábua, ou se o queijo sempre foi fresco mesmo? Já ouviu essa história aqui? Pergunta Vani Fonseca ao entrevistado.

Ele responde: *“Se curava para fazer o biscoito, a minha vó fazia queijo e depois amarrava uma tábua aqui e lá para os ratos não pegarem e punha para curar lá em cima. Ela usava o estomago de tatu, colocava para coalhar”*. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Perguntado como era esse processo de fazer o queijo, o entrevistado responde: *“Tinha uma mesa cumprida com uns sulcos em volta onde ficava um balde, e aquele que escorria caía no balde. Esse soro era dado para os porcos, ficava ali até curar”*. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

Para curar é necessário deixar um pouco do soro, o Sr. lembra de pegarem um pouco desse soro e colocar de novo no queijo, se ele curava, eles provavelmente faziam isso. O Sr. lembra disso, pergunta Vani Fonseca.

O entrevistado responde que não lembra disso. *Não comíamos o queijo curado, era para fazer biscoito. Sou descendente de português. Era muita fartura, plantava mandioca, na época de fazer farinha, descascava a mandioca na mão e lavava, ralava para fazer o polvilho*. (Tadeu Antônio de Araújo Teixeira Minas Gerais – 79 anos).

É perguntado também se o queijo era comercializado ou era somente para o consumo das famílias e o entrevistado responde que a maioria do queijo era consumido em casa, mas tinha uma parte que vinha para as vendinhas da cidade. Fazia pão de queijo e biscoito. Vendia só na cidade. O leite os fazendeiros levavam para cidade em cavalos e vendia. Tinha também o creme, tinha desnatadeira, saía o soro e o creme, o soro era para os porcos e o creme era colocado nas latas, logo, apareceu uma fábrica de laticínios, eles chegaram a vender a manteiga na Argentina. O nome era Manteiga Soares Nogueira.

A produção do leite, complementa o entrevistado, era para fazer queijo, biscoito, na fazenda do seu avô, ele teve fazenda até 1960, até essa data aí, a fazenda não comprava nada, comprava querosene para lamparina, sal, de resto produzia tudo na fazenda. Tinha criação de carneiro, sua mãe amarrava o carneiro e lavava, lavava, depois cortava com tesoura, as rodas transformava em fio e o fio dava jeito de transformar em tecido e ia no tear, fazia coberta, pegava o algodão e fazia roupa, pegava o couro do boi e cortava e fazia a alpercata, enfatiza o entrevistado.

Produção artesanal do queijo fresco

Entrevistado 1: Ana Lúcia Tavares Ferreira – 65 anos

Ana Lúcia Tavares Ferreira, 65 anos, produz queijo há mais de 45 anos. Perguntado a entrevistada se é fácil produzir queijo, ela responde que não, pois começa com as questões relacionados a higiene na produção do queijo que é complicado, depois tem que saber quantidade do coalho, do sal, a hora que ele coalha, se não pode ficar agitado, corre o risco de inchar, você tem que ter a geladeira só para colocar o queijo, explica a produtora.

Ela complementa dizendo que hoje não é fácil fazer queijo.



Figura 56 - Produtora de queijos Ana Lúcia
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“Eu não acho muito fácil não. Você tem que ter muito cuidado, portanto eu tenho minhas noras, tenho a minha filha e pede para amassar pra mim, a mão, já acostumou só o dia que eu não der conta mesmo aí a mão, costumo pôr a mão, eu queria passar ele para prensa”. (Ana Lúcia Tavares Ferreira, 65 anos).

Foi perguntado também a Sra. Ana Lúcia se ela cura o queijo e a resposta foi negativa. Ela disse que não dá tempo. Você falou que não dá tempo de curar, mas se você deixar o curador, ele cura, pergunta o entrevistador.

A produtora responde: *“cura aí dentro de 3 dias você pode fazer pão de queijo, biscoito de queijo dele. Ele cura”.* (Ana Lúcia Tavares Ferreira – 65 anos).



Figura 57 - Foto do queijo fresco da Ana
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“ Eu produzo o queijo há 5 anos, você conhece algum registro de pingo em Bom Despacho? Não, curava somente na tabua, o pessoal não gostou do pingo, achou o gosto muito forte.” (Geraldo Antonio Araujo, militar aposentado)

Laticínios

Laticínio do Jadir

Entrevistado 3: Jadir José Leandro – 63 anos

“Precisava mais de investimentos, para fazer outros produtos, para ver se consegue diluir os custos, os equipamentos são muito caros, uma desnatadeira que estou negociando custa 52 mil...”(Jadir José Leandro, 63 anos, agricultor).

Jadir José Leandro, 63 anos e proprietário da Usinas de beneficiamento Leite Jadir. O produtor relata que está no segmento do leite há mais de 30 anos, iniciou a produção pequeno e hoje a sua produção chega a 40.000 litros por mês. Ele confirma que atende somente

Bom Despacho pois o custo com a logística é alto e que ainda está enquadrado na agricultura familiar pois quem trabalha no laticínio é a família.

Vani Pedrosa pergunta para o Sr. Jadir se foi ele que decidiu deixar a produção artesanal que era antes familiar e passar por um processo mais profissional e o produtor explica:

“mas é bem artesanal, não poderia falar para você que é industrial. O nosso queijo até embalagem dele é artesanal, você pode considerar não sei, pelo volume, mas não é grande volume, também. (Jadir José Leandro – 62 anos).

O produtor ressalta que a empresa tem tudo para agricultura familiar, só não sabe se ela pode ser porque tem os valores lá que a definem. A produção diz Sr. Jadir é em conjunto com a produção do filho. Ele explica sobre as exigências para vender para a escola: para vender para a escola, eu tinha que enquadrar no IMA, no SIM, inspeção municipal na época não tinha. Sim, hoje a gente até tem isso.

“A gente tem financiamento, esse galpão é financiado, o caminhão é financiado. Eu me vejo hoje em uma situação mais apertada, né? Porque a gente produzia menos, mas tinha menos custos, não é? Eu considero hoje até já ponho na balança em reduzir. Muita cobrança, esses dias a gente levou uma punição do IMA aí uns produtos que fizeram análise não deu dentro do padrão, em outra torre, mas a gente vai recorrer, veio 2 multas do IMA 17000 mil reais”. (Jadir José Leandro, 63 anos).

O produtor ressalta que tem uma veterinária contratada, 03 empregados na produção do leite, 04 empregados no laticínio. Comprou uma desnatadeira padronizada no valor de



Figura 58 - Sr. Jadir no Laticínio
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



52.000 e vai trocar o pasteurizador que custa 50.000. Quanto a produção do queijo ele explica:

“O meu soro é diferenciado, porque a gente já estudou e faz essa mudança, o produto do queijo que é o central, diferenciado eu não queria mexer na fórmula dele, a gente tem um sistema de salga no leite, coloco 2% de sal no leite, ele fica muito uniforme, fica muito bom”. (Jadir José Leandro, 63 anos).

Ele explica que tem medo de mudar os sistemas de salga e alterar o produto porque esse soro com sal ele não serve para bebida láctea, a única coisa que podem fazer é uma ricota, para fazer a ricota já tem que mudar o processo de laticínios, esperar autorizar, comprar mais equipamentos, reforçar o produtor. Ele relata os motivos de não investir nesta produção por enquanto: “a gente não está tendo um rendimento, porque se estivesse tendo um rendimento bom, tivesse. um preço melhor, a gente tem crédito, mas tá muito ruim, hoje você produziu igual, a gente produz o leite da gente, é diferenciado, mas fica mais caro do que você comprar”. (Jadir José Leandro, 63 anos).

Laticínio Maveiro

Entrevistado 4: Mariana Silveira Costa – 26 anos

Mariana é Engenheira de Alimentos da Maveiro. O laticínio Maveiro iniciou suas atividades em 1980. Ele nasceu de uma cooperativa leiteira, a COOPERBOM, eles se uniram para criar o laticínio. Em 1970 eles se uniram para vender creme,

foram criando outros produtos, e fundou-se o

laticínio mesmo estruturado, formalizado em 1980, chamava-se Colmeia e depois criou-se a marca Maveiro. Produzem bebida láctea, doce de leite, manteiga, requeijão cremoso, requeijão barra, queijo muçarela, queijo minas frescal, ricota.



Figura 60 - Produtos do Laticínio Maveiro
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“O leite é todo dos nossos produtores que são cooperados, vem da cooperativa, temos um projeto para 2023 trabalhar com o queijo maturado, vamos primeiro passar por uma reforma. Somos o único laticínio de Bom Despacho com selo SIF. Podemos vender para o Brasil todo e até exportar, vendemos mais para a região centro-oeste de Minas e algumas vendas em São Paulo”. (Mariana Silveira Costa- 26 anos).

Laticínio Machadinho

Entrevistado 5: Sr. José Geraldo Soares

O Laticínio Machadinho do Sr. José Geraldo Soares é o mais antigo de Bom Despacho, o trabalho é uma herança familiar. O trabalho com laticínio começou com a saída da Nestlé do Município, o Sr. Geraldo nos conta que a multinacional não valorizava o leite dos produtores eles preferiram vender seus próprios produtos ao serem entregadores de leite para a Nestlé. Seus produtos são muito reconhecidos, e ele criou até um queijo meia cura, para atender à confecção das quitandas a base de queijo.

“Estávamos perdendo venda porque não se consegue fazer quitanda com queijo muito aguado, a quitanda perde o ponto. Mesmo sendo pasteurizado as pessoas gostam do meu queijo meia -cura e vende muito” (Jose Geraldo Soares, proprietário)

Ele nos conta que o queijo foi premiado no Mundial do queijo do Brasil em Araxá, a produção de 25.000 litros de leite por dia, 45 funcionários e ele vende produtos como muçarela em barra, bebida láctea, queijo meia-cura, muçarela em trança.



Figura 61 - Foto dos produtos Machadinho
Fonte: Raiane, Senac, 2022



Figura 62 - Entrevista com o Geraldo da Laticínios Machadinho
Fonte: Anônimo, 2022

Laticínio De Búfala

Entrevistada 6: Maria Rosário Cardoso C. Figueiredo

Rosarinha como é conhecida na região, tem a herança familiar na produção de leite, e após receber búfalas na fazenda, fez um curso e se interessou pela produção de queijo, dando início ao Dé Búfala Natural.

“nossa produção é toda de búfala e aí a gente faz a linha toda que é burrata, trança, bolinha, palito. Toda, nós temos 17 produtos e temos queijos autorais que são esses, né? Oli que é um queijo que eu criei, né? Nós criamos. Eu e uma amiga também que é veterinária, e ele chama oli porque é branco na



Figura 63: Foto do queijo de búfala
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

língua da tabatinga que é uma língua típica de Bom Despacho...”(Maria Rosário C. C. Figueiredo, produtora rural)”.

O laticínio de bubalinos já possui o selo de Serviço de inspeção municipal (SIM) e ela ressalta a importância da assistência técnica da Emater, e que com o aumento da demanda por seus produtos ela vai solicitar o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que autoriza a venda em todo o país.

Durante a Expobom 2022 o Senac em Minas realizou uma oficina comemorativa da atuação do Programa na cidade, onde o Queijo de Búfala foi o destaque com o prato burrata e o molho pesto, conforme registro a seguir:



Figura 64 - Rebanho de búfalas da Rosarinha
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 65 - Prato utilizando a burrata e pesto
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

Pilar Doces



Figura 66: Doce de figo da Dona Bina
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

O Pilar dos Doces tem uma situação particular, principalmente porque os engenhos de açúcar como no distrito de Engenho Ribeiro, marcaram a produção alimentícia da cidade desde o início da ocupação do território. Um dos doces citados como memória afetiva de um dos grupos que iniciaram a ocupação do território o grupo de quilombolas foram o amendoim nativo coberto com calda de açúcar caramelizada, que eram chamados de cricri, hoje essa receita é feita com acréscimo de chocolate, outro muito antigo são as claras em neve base dos suspiros. Depois os doces de frutas e as variações dos doces de leite. Outro doce especial é a junção com açúcar das partes do boi ricas em colágeno para confecção das geleias de mocotó, o doce de leite com mamão, os clássicos doces de figo, laranja goiaba e limão. Na atualidade a tendência de criar doces continua com os doces de beterraba por exemplo.

Pilar Doces

Impossível falar da doceria em Bom Despacho sem falar dos engenhos de açúcar e da rapadura que ainda hoje é produzida em sua forma original em Bom Despacho.

É a partir da rapadura ou do melado de cana e do tacho de cobre que se tem início a doceria mineira.



Figura 67 - Doce de amendoim da Amanda
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“Eu sempre perguntava ao meu pai a medida das receitas, e ele sempre me respondia, a medida é o amor, faça tudo com amor, por isso o nome da doceria Doce Amor” (Amanda Roberta, 30 anos, doceira)

“A Rapadura tem origem desde as minhas bisavós, desde 1935 da fazenda extrema, a produção artesanal, em média 150 a 200 unidades por dia...” (Maria de Assis Araújo, 72 anos, produtora)

Ao se referir da atual importância dos doces em Bom Despacho o colaborador da Secretaria de Cultura Sr. Helder confirma que em Bom Despacho tem uma produção importante de doces advindo de sua tradição açucareira:

“Aqui são bem diversificados como o doce de leite, cocada, temos os doces artesanais e o produto gourmet que entra o chocolate, o cacau, bolos, tortas, comercializados aqui, temos o produto tradicional e o contemporâneo. São vendidos no comércio local, na feira, encomenda etc.” (Helder, 28 anos, secretaria).

Rapadura caseira

A rapadura é uma produção tradicional na cidade, encontramos a receita de massa batida, além de outros doces como o pé de moleque, doce de amendoim, doce de leite, doce de jabuticaba, doce de leite com mamão, doce da raiz de mamão, doce de figo, doce de casca de laranja, doce da laranja da terra, doce de limão capeta, doce de limão galego, doce de goiaba, doce de caju, geleia de mocotó entre outros.



Figura 68 - Foto da rapadura produzida em Bom Despacho
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Entrevistado 1: Marina de Assis de Araújo – 72 anos

Marina é produtora de rapadura caseira. Ela diz que a produção de rapadura artesanal tem origem na família desde os seus bisavôs que foi passando para os seus avós, seus pais e depois para o seu irmão. Desde 1935 existe a produção da rapadura da Fazenda da Extrema. Ela conta que a cana é cultivada na própria fazenda, que é uma produção individual, artesanal. Sua produção não é em grande escala, produz uma média de 150 a 200 unidades por dia. Ela confirma os locais onde são comercializadas a produção: Ele vende no comercio de Bom Despacho, Martinho Campo e Abaeté. Não é uma produção constante. (Marina de Assis Araujo – 72 anos).



Figura 69 - Geleia de mocotó da feira de produtores
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Ela conta como consumiam o produto em casa: *“Consumíamos rapadura no leite, com farinha de mandioca, com creme de leite. Eles iam para a roça capinar e a merenda que eles levavam era a rapadura”*. (Marina de Assis – 72 anos). Marina confirma que antigamente o engenho era tocado por bois e hoje o seu irmão usa o engenho elétrico. Este engenho, ressalta Marina, foi passando de geração para geração. Ela conta os tipos de rapadura que produzem:



Figura 70 - Doce de leite na palha
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“Produzimos a rapadura tradicional e a de massa batida. A tradicional dá um ponto mais forte e coloca no cocho e mexe para esfriar e quando dá a consistência coloca na forma. A batida tira com o ponto mais leve e bate ela mais tempo, ela fica mais clara e quando você coloca na boca ele derrete. É tradição fazer o pé de moleque com a rapadura pura, fazia o doce de leite com rapadura, a canjica era temperada com a rapadura. Ele tira o melado também (Marina Assis, 72 anos, produtora).

Doce de Leite

Os laticínios de Bom Despacho também possuem uma produção de doce de leite reconhecida na cidade e fora dela.



Figura 71: Doce de leite pasteurizado, laticínio Maveiro.
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

Como esse da foto do laticínio Maveiro. O Hábito de consumir doce de leite com queijo é presente e valorizado na cidade.

Entrevistado 1 - Regina Maria Fernandes Araujo, 48 anos

Regina nos conta que o doce de leite era o tradicional da sua geração e é o que mais vende. A receita do doce de leite duro em pedaços veio da sua vó.



“Ela me deu a receita, ela me forneceu tudo, eu venho resgatando tudo, um jeito de família”.
(Regina Maria Fernandes Araujo, 48 anos, doceira)

Além do doce de leite ela produz bala de mel, cocada, doce de leite, pé de moleque e o doce de leite na palha. O doce na palha ela explica que é uma tradição de um senhor que não faz mais, passou a receita para ela, ele é de Bom Despacho, deve ter vendido doces durante uns 60 anos, o nome dele é Sr. Rolando. A história dele é muito marcante, diz Regina. Ela relata que começou a fazer doces por causa da pandemia e que faz unha há mais de 30 anos, quando veio a pandemia, ela ficou sem um meio de sobrevivência. Ela frequentava uma chácara, o dono falou com ela para fazer doces e biscoitos. Ela começou produzindo o tarequinho, a primeira vez fez 05 receitas, depois, conta a produtora:



Figura 72 - Foto do doce de leite da Regina
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

“fiz uma bala de mel, na época era mais fácil, a bala vendeu tudo, agora vou fazer doce de leite o pessoal pedia doce de leite, agora vai fazer dois anos, a produção era maior, como minha irmã adoeceu não tinha ninguém na produção tivemos que diminuir...” (Regina Maria Fernandes Araujo, 48 anos, doceira)

Doce de leite com mamão

Entrevistada 2: Terezinha Maria da Silva, 84 anos, doceira

Dona Terezinha faz seu doce a vista do freguês no bar da família no centro de Bom Despacho. Cada tachada é um espetáculo assistido pelos amantes desse doce inusitado de uma combinação diferente: Doce de leite com mamão.

Perguntada sobre de onde vem a origem da receita, ela responde: a origem é da minha mãe, e o leite do doce? Ela nos conta *“Tinha um moço o Ricardo que trazia na porta, mas*

adoeceu, então o leite é o do pé da vaca, não é de saquinho não? “Nós pedimos para tirar o leite do dia, porque se pedir de ontem costuma taizar...” (Terezinha Maria da Silva, 84 anos, doceira)

“E como é o seu doce de amendoim? “Nós fazemos o doce de amendoim moído e inteiro, coloca mais rapadura e leite, faz o doce de leite e depois que tira do fogo coloca o amendoim até dar o ponto...” “perguntamos para ela se está vendendo bem e ela nos responde: “eu e a Regina não estamos dando conta não “

E o doce de leite é puro? Não, nós fazemos doce de leite com coco, com mamão, amanhã ela vai fazer, o doce de leite já está pronto, ela está passando o mamão no ralador... e perguntada qual o doce que você mais vende? É o doce de leite puro mesmo... (Terezinha Maria da Silva, 84 anos, doceira)



Figura 74 - Doce de leite sendo produzido no tachó
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 73 - Dona Terezinha e a família
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Doces de frutas

“Há mais de 30 anos eu comecei a fazer biscoito, rosca, salgadinho, eu levava para a feira, além das rosas eu faço muito doce, goiabada, limão galego, doce de figo, doce de laranja, raiz de mamão com leite” (Maria Balbina Franco, 74 anos, doceira)



limão capeta
Foto: Enviada pela Maria, 2022

“Minha mãe fazia doce de laranja e doce de figo, mingau de milho verde e até hoje eu gosto desses doces...” (Maria Marta, artesã)”



Figura 75 - Entrevista com Dona Bina e seus doces
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Bala de beterraba

O Helder relata que em Bom Despacho tem uma doceira, a Dona Judite Maria da Silva, 71 anos, que nasceu no distrito de Engenho Ribeiro, ela produzia doces com os alimentos que sobravam, e foi assim que ela criou a receita própria, a bala de beterraba, ele ressalta que somente esta produtora faz este doce na cidade. A secretaria, enfatiza Helder, dá uma visibilidade e produziu um livro com as receitas dela e que foi inventariado como um Patrimônio Imaterial de Bom Despacho.



Figura 78 - Dona Judith autografando seus livros
Fonte: Prefeitura Municipal de Bom Despacho, 2023



Figura 77 - Foto da bala de beterraba da Dona Judith
Fonte: Prefeitura Municipal de Bom Despacho, 2023

Pilar Bebidas



Figura 79 - Foto da cachaça Melicana
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

O pilar das Bebidas em Bom Despacho junto da cana chegou a cachaça no centro oeste mineiro, na região do entorno de Pitangui. Sendo a cachaça tema de embate por sua proibição de produção pela coroa portuguesa.

“A revolta da cachaça explode com o anúncio de um novo imposto, (1660-1661)”. (Antonio Callado, p. 221, 1983.)

Mesmo com essa proibição a cachaça se estabeleceu em todo o estado, inclusive na cidade de Bom Despacho. Além da cachaça, os licores possuem um uso antigo. Entre as bebidas alcóolicas a cerveja já tem seus produtores na cidade. Entre os não alcoólicos o café é a bebida mais consumida, inclusive com torrefação industrial na cidade: o café Bom Despacho. Já os chás se concentram principalmente no uso das ervas locais, com objetivo principalmente de uso medicinal, em detrimento de seu uso em momentos de pausa diária e relaxamento.

Pilar Bebidas

Esse pilar foi representado principalmente pela água, a cachaça artesanal, aguardentes, rum, melado, licores, pelos chás, e o café.

“Na escola que eu estudava, tinha disparate grande de água, tinha lá uma represa, que entornava e sobrava água e eu ficava imaginando um dia, canalizar e fazer um moinho d’água...” (Renato Geraldo de Assunção, empresário Rocinha)

“Não faltava pinga... quentão, licor de pitanga, licor de jabuticaba, bebia café, tinha plantação de café... E chá? Até hoje usa chá, planta chá, favacão, bulgre, erva cidreira, raiz de mama cadela, açafraim, casca de laranja... (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quinta Sol)”

Cachaçaria Melicana

Entrevistado 1: Carlos José de Assis

A Cachaçaria Melicana foi fundada em 2004 por Carlos José de Assis. Ele produz uma cachaça artesanal que é feito exclusivamente do mel de abelha. Ele nos explica como é produzida:

“Na realidade é um melado, um rum, o melado é fermentado, destila é o autêntico rum, na época que eu registrei não podia registrar rum no Brasil. Hoje é registrado como rum, todos os produtos são registrados, é feito único exclusivamente de mel de abelha não tem nada de cana, é um produto que eu tenho até orgulho de falar que eu sou o único. (Carlos José de Assis).



Figura 80: Foto da cachaça Melicana
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

O produtor confirma que a pessoa que fabricava para ele não animou a registrar: “Sou o único produtor legalizado no mundo, é uma bebida de custo muito elevado e isso pra mim foi muito bom, eu mandava fabricar para o meu consumo, apreciava muito essa bebida e pensei, gente porque eu não faço uma coisa diferente dos outros”. (Carlos José de Assis). Ele relata que é um produto derivado animal, o mel, ele tem produção própria e compra de terceiros para atender a sua produção.

Perguntado se o produto é vendido para fora do país, ele confirma que sim. “Ela está indo muito para os Estados Unidos, não tem um volume muito grande, eu fabrico em torno de uns 1500, 1000 de litros por ano”. (Carlos José de Assis). Ele ressalta que o consumo atual

é pequeno, pouca gente conhece, então não quer divulgar demais, porque corre o risco de não conseguir atender a demanda.

A pessoa que experimenta apaixonou, enfatiza o produtor, não é doce, porque é um destilado, mas é uma bebida super diferente. Ele nos diz ainda que foi premiado na Expo cachaça em 2017 e foi uma surpresa para ele pois os jurados não conheciam o produto. Ao ser anunciado pelo curador que os jurados iriam degustar um destilado de mel, ficaram surpresos e perguntaram o que seria isso. O curador respondeu para eles, relata o produtor:



Figura 81 - Destilado de Mel da cachaçaria Melicana
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

“É um destilado feito do puro mel de abelha e eles ficaram surpresos e nos deram a medalha de ouro, aí depois do evento, eles foram no meu stand procurar saber como é, expliquei para eles como é, é uma bebida muito diferente, vale a pena trabalhar ela mais, você inovou”. (Carlos José de Assis).

O Destilado de mel foi premiado na expo Cachaça, como única “aguardente de mel” registrada no mundo.

O uso tradicional da cachaça, do café e de outras bebidas foi citado na fala do Sr. Geraldo do Quilombo “Quenta Sol”. Seu uso como finalidades curiosas e o uso de plantas pouco convencionais na confecção de chás também foi citado, nesse quilombo.

“A bebida alcoólica a bebida mais usada era a cachaça, entre as não alcoólicas eram os chás, nos quilombos como nos foi citado o café não era farto não, os chás eram usados para substituir o café, um deles o chá de fedegoso era muito usado nessa substituição, por ser um estimulante, semelhante ao café, mas o gosto era muito ruim...”

“A cachaça era usada também para a comida, me lembro que minha mãe a usava para amaciar o galo, não no cozimento, mas antes de matar.” (Geraldo, 69, Quilombo do Quenta Sol).

Não houve citação em nenhuma das instâncias pesquisadas sobre o uso da cachaça em receitas e drinks locais.

Café de Bom Despacho

“O café de Bom Despacho, a fábrica de torrefação é aqui, só trabalhamos com ele na pão de queijaria”. (Adnei Vinicius, 31 anos, empresário).

“Quando era criança nós bebíamos café, só quando tinha nos quintais, quando era criança já fui com a minha mãe para colher café nas fazendas”. (José Geraldo, 59 anos, morador).

A torrefação do café Bom Despacho é tradicional na cidade. Não encontramos na cidade o uso efetivo de cafés especiais, tão pouco processos de harmonização junto aos queijos locais. Produtores locais não foram indicados para pesquisa. Nas cafeterias que são várias a maioria dos cafés encontrados sendo servidos foram os das marcas de mercado advindo de grandes torrefadoras ou de fora da cidade.



Figura 82 - Foto do café de Bom Despacho
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022.

Cantinho da Roça

Entrevistado 2 – Vera Lúcia Silva, proprietária do Cantinho da Roça, ela nos apresentou os seus produtos artesanais, como doces, queijos, farinhas, pimentas, e café moído na hora que ela pesquisa a origem e prioriza a qualidade dos seus produtos:

“Eu trabalho há 5 anos com o Cantinho da Roça com produtos artesanais, com cuidado para não ter nada industrializado, o nosso café e da torrefação manual, daquela feita no tacho onde o torrador mistura o café com colher de pau é um café 100% arábica, ele é cheiroso e gostoso, que é um diferencial da qualidade do café brasileiro... (Vera Lucia Silva, empresária)



Figura 83 - Vera Lúcia moendo o café
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Entrevistado 3 – Ivan de Oliveira Araújo, 71 anos, empresário perguntamos sobre o café onde ele é comprado e ele nos responde:

“A gente busca um café especial da Três Corações, estrada real e o cliente reconhecem essa qualidade. (Ivan de Oliveira Araujo, 71 anos, empresário)

Chá

Tinha Chá de fedegoso e chá de bugre(congonha), esse eram no lugar do café, que não tinha. (José Geraldo, 59 anos, morador).



Figura 84 - Café coado servido com bolo na lanchonete do Ivan
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Pilar Receitas



Figura 85: O chefe de cozinha mexendo a massa do croquete
Foto: Raiane Regina, Senac 2022

RECEITAS

Três Pilares se destacam no quesito receitas em Bom Despacho, os doces, as quitandas e as carnes. Esse tema tem ligação direta com a formação local, feita de receitas portuguesas, Italianas, africanas, alemãs e árabes. Contando com ingredientes locais como o milho e mandioca. A boa localização da cidade mesmo nos tempos remotos lhe garantiu um acesso ao trigo e sua farinha para desenvolver um amplo receituário de quitandas, além das quitandas de milho e polvilho produzidos no local.

Pilar Receitas

É notório na cidade uma preocupação com a manutenção do receituário local, por meio de livros de memória, cartilhas e reconhecimento patrimonial.

“Eu aprendi com a minha mãe, vai passando, eu estava pensando, isso vai acabar... quando eu parar não vai ter alguém que vai fazer e assim vai acontecer nas outras famílias...” (Maria Balbina Franco, 74 anos)

“As receitas originárias da minha mãe é a empadinha e a broa de fubá, da vó da minha esposa é a rosca da rainha, que é feita com farinha de trigo com chá de canela, e um caramelo que é uma calda de açúcar... comíamos na infância...” (José Marcos Vargas, 53 anos, empresário)

“Eu sou muito curiosa, fui atrás da minha tia para aprender a fazer a receita, hoje em dia, está perdendo esta tradição, eu queria trazer coisas que não se acha em supermercado, eu queria o resgate...” (Regina, 46 anos, doceira)

A receita mais citada na cidade foi o biscoito da Mariquinha e o biscoito de banha, tendo sido citados também uma receita de manteiga, que era exportada para todo o entorno. A mais curiosa foram as ligadas aos doces, doces duros feito de leite e mamão, doces de beterraba usando legumes como elemento para diferencial sabor e coloração.

Nas padarias e confeitarias podemos ver uma gama muito grande de receitas de todos os tipos, ligadas às quitandas principalmente. Nos bares e a noite também achamos um receituário de bons produtos, no entanto nos restaurantes isso não aconteceu, eles se limitam sempre a legumes e verduras de várias forma e carne, poucos foram os pratos com um preparo mais elaborado. Por isso sugerimos um modelo de criação de pratos para nossa primeira capacitação na cidade.

Biscoito da Mariquinha

Entrevistado 1 - Antônia Maria de Araújo Moraes, 59 anos, é proprietária da lanchonete Nosso Sabor em Bom Despacho há 08 anos. Ela nos conta que trabalhou em Paraopeba por 20 anos. Os produtos preparados pela produtora na sua lanchonete são: o biscoito de queijo, de farinha de milho, o biscoito da mariquinha. Ela confirma que todos os produtos têm uma boa saída, são produtos artesanais, caseiros e que nada é industrializado e feito de forma manual.



Figura 86 - Biscoito da Mariquinha da Padaria Nosso Sabor
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

Perguntado a produtora qual a origem das farinhas utilizadas no preparo dos biscoitos ela nos diz:

“As farinhas são representantes de empresas de polvilho, eu usava o da Marinez, quando eu comecei foi com o Marinez, e tinha um outro que eu usava daqui, aí depois comecei a usar o Marfeu aí comecei a usar só ele”. (Antônia Maria de Araújo Moraes – 59 anos).

Ela nos explica a história do biscoito da mariquinha:

“Farinha de milho, polvilho doce, queijo, leite e ovos, a demanda do biscoito surgiu em Paraopeba, foi uma cunhada de Pará de Minas me passou a receita e eu comecei a fazer lá em Paraopeba, depois que eu vim para cá, o pessoal da prefeitura veio aqui e não ficou nada dela, aí tomaram o café e acharam o biscoito parecido com o dela, eles colocaram, não acha a receita, não acha a história, não acha nada dela. Você conhece a história? Quem bebe água da biquinha e come o biscoito da mariquinha não esquece Bom Despacho, isso mesmo!” (Antônia Maria de Araújo Moraes – 59 anos).

Ela nos relata ainda que a sua madrinha comentava que vinha gente de longe, passava na casa dela para comer esse biscoito.

“Minha madrinha é antiga está com 86 anos e só fala, eu já vi falando no jornal, eu vi ali que eles contam mais ou menos a história, só sabe que o biscoito dela era famoso em Bom Despacho, nós queremos resgatar, difundir e valorizar como produto típico da cidade, nós não vamos encontrá-lo em outra cidade”. (Antônia Maria de Araújo Moraes- 59 anos).

Pão de queijaria

Entrevistado 2 - Adnei Vinicius – 31 anos

Adnei Vinicius é proprietário da empresa Pão de queijaria em Bom Despacho. Ele explica como iniciou sua vida profissional na área:

“Já tivemos uma padaria em Quartel Geral próximo a Dores de Indaiá, lá tínhamos muitas receitas trouxemos para cá. Vim para Bom Despacho em 2009, o que emplacou mesmo foi o pão de queijo. (Adnei Vinicius, 31 anos, proprietário).

Perguntado ao proprietário qual a origem da sua matéria prima usado nos preparos, ele nos explica: *“Os produtos da cidade uso bastante a fécula da Marines, as misturas são muito boas também, o bolo é totalmente artesanal”.* (Adnei Vinicius – 31 anos, proprietário).

O produtor também descreve os tipos de produtos que ele produz e quais aqueles com maior saída:

“Nossos bolos são de chocolate, limão, cenoura, cenoura com cobertura, fubá cremoso, bolo de milho com requeijão, não fazemos o bolo de laranja. Os queijos que usamos é de João Pinheiro, do município trabalhamos com os produtos da Leite Mel, temos a muçarela, requeijão em barra, queijo trança. O café de Bom Despacho a fábrica de torrefação é aqui, só trabalhamos com ele”. (Adnei Vinicius – 31 anos).

Ele relata como as pessoas sobreviviam na época no bairro do hoje Quilombo do Quenta Sol. Fica claro em sua fala a base alimentar da coleta dos produtos da biodiversidade da época no modo de vida desse povoado:

“As pessoas vendiam coisas buscavam goiaba, araticum, depois veio o período de liberdade e eles vendiam o capim para fazer aquele colchão antigo”. (Jose Geraldo, 59 anos).

Aos poucos o Sr. Geraldo vai relembando algumas receitas do grupo presentes em sua memória, conta em detalhes sobre os aromáticos e nomes usados:

“Tinha uma comida que era o fubá suado, uma com fubá e sementinha de funcho que chamava de pau a pique, e quando tinha algum animal que dava para aproveitar, fazia um tal de foque - foque; pegava o pulmão, colocava para secar e depois para torrar; no café da manhã comíamos jatobá, goiaba, manga, banana, gabioba, macaúba, coco, ingá, maria pretinha, milho de grilo. Carne praticamente não tinha... Aqui tinha uma mata, nos entravamos e caçávamos passarinho. Éramos muito pobres, todos eram muito pobres. Comíamos um angu, arroz, foque-foque, bucho de vaca recheado com miúdo, feijão preto, arroz quebradinho...

Das plantas me lembro de comer umbigo de banana, ora-pro-nóbis, cambuquira, bertalha, picão, beldroega, maria mole, serralha, maria arnica, jurubeba, essas coisas assim.

Tinha Chá de fedegoso e chá de bugre(congonha), esse eram no lugar do café, que não tinha. No lanche as vezes comíamos um pedaço de mandioca e a jacuba (água, açúcar e farinha de mandioca ou milho).

Quando tinha ovo fazia um paque - paque (batia a clara em neve e depois colocava a gema e açúcar se quisesse colocava farinha de milho ou mandioca).

Na janta comíamos a mesma coisa do almoço, fazia um revirado (mexido). Nas festas comíamos cobu, um bolo de fubá feito na brasa, comia paupique, biscoito e não faltava a pinga.

Quando era criança nós bebíamos café, só quando tinha nos quintais, quando era criança já fui com a minha mãe para colher café nas fazendas Tinha caju, tinha jambo e abacate”. (José Geraldo, 59 anos, morador).

Bolinho de Mandioca

- Vanessa

Vanessa é filha do proprietário e cozinheira do **restaurante ??QUAL**, apresenta o modo de preparo do tradicional bolinho de mandioca do estabelecimento da família.

“Cozinha 3kg de mandioca, para cada quilo de mandioca você coloca um ovo e quando é de frango, agente pica o filé de peito picadinho, tempera ele a mais porque a mandioca quando a gente cozinha coloca só o sal, então o que vai pegar o gostinho do bolinho é o tempero que você coloca no frango, você passa ele no triturador, você faz o frango com cebola e com alho e com um pouquinho de pimenta, e a pimenta em si a gente não põe, como é muita criança que come, idoso, meu pai não deixa colocar pimenta na comida, a pessoa que gosta coloca no prato, né”. (Vanessa)

Perguntado de onde surgiu a receita do bolinho, ela responde: *Nós temos 49 anos de restaurante, então foi desde as primeiras cozinheiras, a minha idade 49, então teve cozinheira aqui que aposentou com 30 anos de serviço, a gente pegou aquele pessoal mais velho e foi incrementando”. (Vanessa).*

Foi perguntado também se vende em outros locais o bolinho de mandioca, ela respondeu que vende somente em Bom Despacho, pois não dão conta de atender a demanda pois tem um prato que é o carro chefe do restaurante que é o prato de origem Italiana, o parmegiana tradicional que é servido com molho preparado na casa. Ela nos diz ainda: *“Tem gente de longe no final de semana para comer, então consome no horário de almoço, o pessoal que queria que a gente fizesse eu não dou conta, então quero fotografar ele”. (Vanessa)*

Biscoito de banha

Entrevistada 3 - Regina Maria Fernandes Araujo, 46 anos, doceira e quitandeira que produz biscoito de banha e o tareco.

Perguntado sobre a origem do biscoito de banha ela nos explica:”

“Eu sou muito curiosa, então tudo que eu quero aprender eu corro atrás e tem uma tia minha agente foi criada e ela sempre fazia biscoito de banha, então eu sou doida para aprender o biscoito de banha, aí eu fui atrás dela para aprender a fazer, e ela foi me ensinando e me dando as dicas, eu levava para ela experimentar, eles saíram agora, é o que mais tem saída”. (Regina Maria Fernandes Araújo, 46 anos, doceira).

Perguntamos para a Regina se o biscoito de banha é uma receita tradicional da cidade.

“Ele é muito comum, hoje em dia, eu acho que porque isso de antigamente, vem de muito tempo, acho que está perdendo essa tradição, quando eu comecei a fazer, eu quis arrancar coisas lá do fundo, trazer coisas que não tem no supermercado para comprar, eu sempre quis fazer o resgate, sempre tive essa curiosidade”. (Regina Maria Fernandes Araújo, 46 anos, doceira).

Para complementar as informações sobre a origem do biscoito de banha, perguntamos também para a entrevistada: Você acha que a banha veio das fazendas, ou dos africanos?

Porque a gente pensa que nas fazendas tinha muita manteiga, porque tem um feito com manteiga, feito com nata e é a primeira vez que eu vejo com banha, você acha que são das comunidades quilombolas, tem alguma coisa a ver, ou você acha que são da fazenda?

Regina nos responde: *Acho que são da fazenda mesmo, que é feito pela banha crua*

mesmo, quanto mais você sovar o mínimo que vai lá é ovo, vai um ovo no máximo dois, se você colocar três ele vira um biscoito de queijo sem queijo, então por isso que ele é da roça mesmo, porque é da banha crua do porco". Ela ressalta que tem que procurar o açougue específico da cidade e pedir para tirar a banha, senão os açougues fritam toda ela e pede para triturar. Ressalta ainda que antigamente não triturava, usavam sem triturar, eles sovavam. Vani Pedrosa, diz para a entrevistada: "Eu nunca vi contar dessa receita em outro lugar, e aqui tem comunidades muito tradicionais que falam línguas nativas, temos que pesquisar mais, você falando isso sobre o tom da pele, a gente já começa achar o caminho disso daí. Ela pergunta para a entrevistada se teria o biscoito para fotografar. Responde a produtora: *"Não tenho, acabou tudo. Ele é muito difícil de achar, eu demorei muito para pegar o ponto."* (Regina Maria Fernandes Araújo, 46 anos, doceira).

Vani Pedrosa comenta com a Regina que nunca ouviu falar de um biscoito com essa origem.

"As comidas africanas têm essa característica de substituir algum ingrediente tradicional nas fazendas para imitar com aquilo que eles tinham, porque os outros biscoitos eram de nata, então eles usavam a banha com o mesmo objetivo da nata, a fazenda já tinha nata, a nata que era considerado o biscoito chique, bacana de melhor qualidade. Eu acho que pode ser esse negócio da banha porque antigamente matava muitos porcos, tinha banha à vontade, era um método de sobrevivência, não tinha manteiga, também pode ser, pode justificar a permanência dele, porque ele permaneceu para ser um substituto da manteiga, era o mais em conta pra eles". (Vani Pedrosa – Programa Primórdios da Cozinha Mineira).

Esses produtos mais caseiros são produzidos aqui? Tem alguma receita familiar?

"Sim, a gente traz de casa, temos uma cozinheira muito habilidosa, e com muita boa vontade, então a gente consegue fazer um produto de qualidade aproximando com aquilo que fazemos em casa." (Ivan de Oliveira Araújo, 71 anos, empresário)

Os produtos precisam de uma embalagem melhor, e o marketing, uma logo marca bacana... (Ivan de Oliveira Araújo, 71 anos, empresário)

A oralidade das receitas e a tradição Alimentar nos Quilombos de Bom Despacho

Se refere a produtos muito naturais, tirados do mato, cozidos na brasa com pouca técnica de preparo. Foram citados bolinhos fritos na banha, suspiro, clara de ovos com açúcar, os doces de frutas foram citados, o doce de Chuchu, outra receita de Bom Despacho clássica citada pelos quilombolas foi o cri cri, um doce de amendoim com crocante de açúcar, esse doce foi citado também pelos moradores do Quilombo o que leva a inferir que era um alimento originário dos quilombos, que mais antigos que outros imigrantes tinham de forma nativa o amendoim e ainda sabemos da vasta oferta de açúcar nesse período, os quilombos também citaram o biscoito de banha.

Já o conhecimento sobre as plantas locais a sabedoria dos quilombos surpreende, conhecem as plantas medicinais seus usos e as plantas nativas comestíveis.

No que se refere aos conhecimentos sobre o leite e sua cadeia não notamos proximidade com esse conhecimento.

A caça era uma tradição natural nos quilombos e a forma de preparo era sempre usando a brasa, legumes como batatas, carás, milho verde e inhames eram também cozidos na brasa.

Pilar Técnicas e Ambiente



Figura 87 - Foto do artesanato na sala da secretaria
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

A surpresa que Bom Despacho nos oferece no uso de técnicas diferenciadas foi em primeiro lugar, elementos ligados ao terceiro Pilar da Cozinha Mineira, o Pilar dos Grão Farinhas e Quitandas. Encontrar uma diversidade técnica para produção dos grãos como o milho crioulo, ou a produção artesanal de farinha de mandioca e polvilho do Mato Seco e ainda a surpresa pela diversidade de artesanato encontrada na cidade nos fez refletir sobre a diversidade que existe em Bom Despacho e potencial para desenvolvimento local. Nos surpreendeu também o envolvimento das pessoas na produção do artesanato de mesa. Com um trabalho de aprimoramento técnico e design possibilitarão à cidade muitos frutos

Pilar Técnicas e Ambientes

Entrevistado 1: Cecílio Gomes da Silva, 94 anos, morador do bairro Ana Rosa há 40 anos, antes, ele nos conta que morava na roça e quando chegou em uma certa idade, a família não tinha nada, e decidiu mudar-se para a cidade. Ele nos conta como era a sua alimentação quando morava e trabalhava na roça.

“Na época não tinha café da manhã, tinha uma refeição as 10:00 horas, comia feijão com arroz, torresmo, tinha dia que tinha uma abobora, quiabo, couve. Era isso todo santo dia, não tinha jeito de variar. As 12:00 horas tinha um café com rapadura e as 15:00 horas tinha o jantar que era a mesma coisa. Essa comida era de segunda a segunda. Com o passar do tempo, os filhos cresceram o salário para nós era mais, tinha mais gente para trabalhar”. (Cecílio Gomes da Silva - 94 anos).

Ele nos diz que de uns 30 a 40 anos para cá as coisas melhoraram. *“Tinha café com biscoito frito, um bolo de fubá, foi melhorando aos poucos. A minha família mesmo, tenho 10 filhos, todos vivos. Hoje é um feijão com arroz e carne, gosto de carne de boi, como está cara compro carne de porco”. (Cecílio Gomes da Silva - 94 anos).* Ele enfatiza que não planta no quintal da casa pois é pequeno e aí não vale a pena pois você vai no supermercado e compra tudo. Sr. Cecílio é viúvo e mora com a filha. *“Ela trata de mim, faz a comida, roupa limpa, ela faz a comida. No tempo da minha mãe ela fazia doce de laranja, doce de figo e mingau de milho. Isso tem uns 90 anos. Até hoje gosto desses doces e a sua filha prepara para ele”. (Cecílio Gomes da Silva, 94 anos, morador).*

“ No braseiro, assava milho, cará, mandioca, batata doce, coco macaúba, ovo (comida de borralho) ... (José Geraldo, 59 anos, comunidade Quinta Sol)”

Nesse pilar procuramos evidenciar as técnicas diferenciadas em uso nos preparos e na conservação de alimentos, encontradas em Bom Despacho. Podemos observar técnicas muito antigas como a cozinha de borralho, como citado na fala do entrevistado acima bem como modernas técnicas de produção alimentar ligadas por exemplo ao leite, como nos laticínios ou à produção de frutas cítricas feita em escala, até mesmo na produção de mel, o território possui uma diversidade de técnicas modernas para esse fim.



Figura 88 - Produtos de charcutaria
Foto: Raiane Regina, Senac, 2022

Principais Técnicas ligadas à memória local:

“Aqui tinha cozinheira, minha mãe era cozinheira, a comida me lembro que ela fazia, era a carne de panela, angu, suflê de arroz, carne na lata. A minha mãe gostava de pescar. “(Sr. Geraldo, 68 Quilombo Quenta Sol.)

O referencial das técnicas de produção alimentar de Bom Despacho é um dos mais ricos encontrados em nossa pesquisa, isso pelo fato de estarem presentes no território, representantes das cozinhas africanas, europeias e embora não tenhamos encontrados indígenas para os relatos, técnicas usadas por eles foram citadas. Para maior organização dividimos as técnicas nos três estágios da Cozinha Mineira, e na maioria das técnicas citadas nesses três momentos se encontram ainda em uso, com algumas exceções como o forno de cupim.

Técnica de cozinha de borralho

- Casa de farinha (Mato seco);
- Pilão: para Pilar arroz e fazer paçoca de Pilão com farinha de mandioca;
- Quilombo Quenta Sol: braseiro para assar banana, milho, cará, também nas fazendas a técnica foi citada;
- Quilombo Quenta Sol: Forno de cupim;
- Quilombo Quenta sol: Fogo de chão, para cozinhar a caça, e cozinha dos viajantes e tropeiros.

Técnica de cozinha de fazenda

- Fogão a lenha: Fazenda, Quilombos e self service atuais;
- Defumação: Sob o fogão nas fazendas e roças, e em defumador nos produtores de charcutaria;
- Forno de Barro: Fazenda, Quilombos
- Forno de lenha: Para assar biscoitos e Pizzas;
- Tacho de cobre para Doce: Doceiras do Engenho Ribeiro e da cidade, produções caseiras e de associações como as geleias;
- Moinho D'água: Fazendas
- Quitandas, empadas, rocamboles e pastelaria: Além das fazendas essas são encontradas nos comércios, casa de empadas, confeitarias;
- Ex.: Técnica de conservação de alimentos: Caixote de guardar goiabada ou doce de laranja da terra.



Figura 89 - Foto da empada da cidade
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 90 - Foto da caixa de madeira
Fonte: imagem cedida por Maria Marte
(produtora de Bom Despacho, 2022)

Técnicas de cozinha contemporânea

- Charcutaria,
- Técnicas de confeitaria;
- Técnicas de embalagem e envase;
- Pasteurização Leiteira;
- Produção de queijo de Búfala

O território aceita bem novas técnicas: Sr. Laumar Brown, descendente de Italianos e Alemães, nos contou sobre sua produção de Charcutaria. Que é muito bem aceita, nos 4 meses em que está na feira está gostando muito do retorno.

“As pessoas já conhecem. Encomendam e estão gostando do resultado do trabalho dele.” As inovações trazidas pelas capacitações nas aulas do programa Primórdios foram muito bem aceitas pela população.



Figura 91 - Foto do molho de cebola caramelizada do Sr. Laumar
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 92 - Foto da aula de fotografia
Fonte: Prefeitura de Bom despacho, 2023



Figura 93 - Foto da mesa posta na capacitação
Fonte: Foto da prefeitura, Senac, 2022

Ambientes diversos da cultura alimentar de Bom Despacho:

Joyce, corrobora com os demais participantes, dizendo que o Programa Primórdios foi contratado para um trabalho em prol do município, para avaliação do que se tem de potencial para alavancar um grande programa que é o Circuito da Fé. Ela complementa que a equipe do programa será responsável por fazer esses levantamentos a partir desses pilares para avaliar quais são as potencialidades e quais são as fraquezas encontradas que de fato irão emergir na cidade. Ela reforça: *“as vezes nem tudo que a gente quer é de fato o que vai emergir na cidade”*. (Joyce – Secretaria de Cultura e Turismo). Ela confirma a importância da festa do Reinado em Bom Despacho.

“Aqui nós temos o Reinado em Bom Despacho uma atividade religiosa fortíssima em toda região. Ele acontece no mês de agosto, vem pessoas de todo o entorno, inclusive de fora. É um marco para a nossa cidade. É um dos objetivos do prefeito, restaurar essa festa, mostrar o potencial para outras cidades e fortalecer o turismo rural.” (Joyce- Secretaria de Cultura e Turismo).

Ambientes propícios ao turismo em Bom Despacho

Existe na cidade um interesse crescente na ambientação dos ambientes de Turismo na cidade: Turismo de negócios; Turismo Rural, Turismo de eventos, Turismo Gastronômico e turismo Religioso. Todos eles são possíveis e ademais de certa forma já acontece, o esforço será de aprimoramento, conscientização e divulgação.

O ambiente das hospedagens merecerá uma atenção a parte para fidelização dos tipos de turismo possível na cidade.

O ambiente do Turismo Rural:

Elaine Soares é produtora Rural, proprietária do Sítio Alto do Pequi, uma pequena propriedade a 3kms do centro de Bom Despacho. Ela nos conta que aluga para eventos e agora inaugurou o turismo rural com mini animais. Ela confirma que o foco do seu negócio são as crianças e famílias. Além do turismo rural ela faz também apresentações do bioma do cerrado e educação ambiental. Ela é formada em Administração e trabalhou muito tempo na área acadêmica.

“Meus pais são produtores rurais, meus avós, minha família é quase toda produtor rural, para aquelas beiras de Engenho Ribeiro, nas margens do São Francisco”. (Elaine Soares– Sítio Alto do Pequi).

Ela ressalta que a agenda da propriedade é bem apertada. Devido a sua atuação na sua propriedade, ela foi se aproximando do Sindicato Rural, e foi convidada a participar da diretoria. Ela relata como é a atuação do sindicato junto aos produtores rurais: *“Nossa atuação está bem voltada para a inovação, já vai ser a terceira feira de negócios que chamamos*

de EXPOBOM para mim será a primeira e aqui geramos milhões de negócios neste parque. Não é uma feira de shows, tem pequenos shows de artistas locais, mas o foco são os negócios com toda a cadeia da produção rural, seja pequeno, médio ou grande produtor, mesmo que não seja parte do sindicato.”

Nosso foco hoje tem sido levar capacitação, conversar com o produtor rural, a missão e desenvolver o turismo rural. Faço parte do COMTUR e da Rede Turismo Rural Consciente, fui abraçada por eles pelo trabalho realizado no sítio de educação ambiente e de aproveitamento de todo o lixo que é produzido no sítio. Temos um programa que se chama “ATG Balde Cheio”, o técnico vai para ensinar para o produtor o fluxo de produção, durante dois anos de forma gratuita. Com base nesse programa tivemos a ideia de sair daqui e estar mais juntos deles no campo.



Figura 94 - Foto da Rosarinha em sua fazenda

Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

O ambiente do Turismo das Festas Religiosas:

As festas religiosas apareceram no trabalho como um elemento central no recebimento de visitantes e fomento ao comércio e religiosidade local. Inclusive no que se refere à alimentação típica e tradicional na cidade, o biscoito da Mariquinha símbolo da cidade, e a cozinha de Reinado foram largamente citados na pesquisa com elementos de identidade dessas festas e encontros religiosos, inclusive foi na reunião com esse tema que nos foi apresentado o biscoito da Mariquinha. Nessa reunião fomos recebidos pelo Pe. Antônio Carlos Ferreira do Couto e ficamos conhecendo os organizadores da Festa do reinado cartão de visita da cidade. Nessa reunião o Sr. Saulo:



Figura 95 – Foto do Sr. Bento Representante do Reinado
Fonte: Raiane, Senac, 2022

“Não canso de falar, para contar a história de Bom Despacho, tem que se falar do Reinado ... eu fico até feliz com a preocupação desta administração com o reinado” (Saulo, representante do Reinado)

“No ambiente, a tradição das festas religiosas, como a Festa do Reinado, Reisado e Folia de Reis, as cavalgadas e caminhadas da fé, vem se consolidando como um dos mais importantes e movimentados centros de fé e peregrinação do estado, demonstram a força e a presença da fé cristã que compõe a identidade do município. (Antônio Carlos Ferreira do Couto, padre)

A festa do Reinado devido a sua importância, foi o primeiro bem imaterial da cidade registrado no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG)”

A devoção do Pe. Libério é outro tema envolvente na religiosidade da cidade, essa devoção tem lugar de destaque e apresenta Bom Despacho como um centro de peregrinação tendo como tema central essa devoção.

A Cavalcada da Fé, liga em evento religioso de grandes proporções as cidades de Bom Despacho e Leandro Ferreira. Esse evento movimenta muitos fiéis anualmente, e é feito em honra a devoção ao Pe. Libério. Foi citado o desenvolvimento da cidade de Leandro Ferreira depois do início das cavalgadas, que são realizadas no dia 30 de junho. A Cavalcada da fé foi iniciada pelo Sr. Bené, um cavaleiro campeão de rodeio em Barretos e filho de Bom Despacho. Homem de muita fé que refletia sua própria religiosidade e da cidade de Bom Despacho. Hoje segundo sua filha Sra. Marilaine, o modelo da cavalcada, sofreu alterações, sendo frequentado por grupos que não possuem como o único interesse a religiosidade como era a proposta de seu falecido pai, isso tem gerado certos inconvenientes como excesso de álcool, brigas, músicas inconvenientes ao momento de fé. Diz que um cuidado nesse sentido seria a forma de garantir a continuidade do evento iniciado por seu pai, que saiu com a primeira cavalcada de sua Própria casa para a cidade de Leandro Ferreira.

Nesse evento os pratos tradicionais são: a paçoca de carne, pão de queijo recheado e pinga, uma dose para iniciar na saída e outro para descansar a chegada. O mingau de fubá com jiló era o prato preferido para a chegada ao final da cavalcada.

O ambiente da Feira de Produtores:

Entrevistado 1: Maria das Graças Epifânio da Silva – Secretaria de Cultura e Turismo
Maria das Graças reforça sobre a importância da feira do produtor Rural para os pequenos produtores da zona rural. Ela conta que a feira acontece na praça da Estação de Bom Despacho e conta com mais ou menos 30 produtores. Ela confirma a diversidade de produtos como o artesanato, produção de madeira, bebidas, alimentação. Ela diz que o pessoal começa a se organizar por volta 04:30 horas da manhã. A feira funciona há 10

anos e são os mesmos produtores, reforça a entrevistada. Ela enfatiza sobre a importância de criar um layout adequado para a feira para facilitar o deslocamento por interesse do cliente. *“Quando chego na feira quero saber o que tem de produtos, e que estes produtos devem ser setorizados de forma organizada. Cada um tem a sua barraca, não tem um design específico da feira. Não teve nenhum concurso para criar uma identidade da feira”*. (Maria das Graças da Silva – Secretária de Cultura e Turismo).

O artesanato:

O artesanato de Bom Despacho movimenta além da religiosidade, outros temas relacionados com a cidade podem ser vistos na produção do artesanato de Bom Despacho, composto principalmente de Tricô, crochê, pintura, bordado, trabalho em madeira, gesso, macramê, papel machê, sabonetes, retalhos e florais, ponto cruz e cerâmica. O Tema reflete o modo de vida local, tendo no artesanato de mesa, e nos bordados, um elemento em potencial para o comércio nesse processo do turismo.



Figura 96 – Foto do bordado da mesa
Fonte: Samir Haddad, Senac, 2022



Figura 98 - Produto artesanal de bom despacho
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 97 - Reunião com as bordadeiras
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022



Figura 99 - Foto das bordadeiras e seus produtos
Fonte: Vani Maria, Senac, 2022

Segue o registro de alguns dos estabelecimentos como, padarias, lanchonetes, açougues



e cafeterias visitadas.

ANEXO I

Proposições Gerais

A proposição do turismo em Bom Despacho passa pelo processo de reconhecer em cada visitante um turista com um alto potencial de retorno à cidade.

Sendo assim um visitante com objetivo religioso pode se tornar um agente do turismo religioso local se bem recebido e ou atendido em seu desejo, a partir de um processo de

[Digite aqui]

organização que evidencie a capacidade de atendimento para conversão turística nos seguintes setores identificado com esse potencial local:

- **O turismo religioso:** necessita de organização
- **O turismo de negócios:** necessita do aprimoramento da hospedagem
- **O turismo de eventos:** alavancar com festivais sempre atrelados a agenda do calendário de eventos da cidade.
- **Turismo Rural embora esteja presente necessita de organização e difusão.**

Sugere-se usar inicialmente com esses tipos de turismo identificados na cidade para difusão da consciência turística e preparação dos serviços para posterior ampliação do turismo para outros nichos. Sugere-se também intensificar e valorizar a questão alimentar como fator de expansão da identidade local além de fornecer elementos culturais de amplo interesse coletivo.

Outros fatores necessários:

Buscar elementos locais para inventariar como patrimônio tais como: o moinho de milho, casa de farinha e produtos de origem como milho crioulo, dentre outros precisam ser inventariados, organizados e aperfeiçoados em sua técnica.

Nos pontos a melhorar sugerimos um fortalecimento no entendimento sobre harmonizações das quitandas com chocolate, para uso como ingredientes em sobremesa e, principalmente com harmonizações com cafés. Minas Gerais tem no café seu produto mais reconhecido internacionalmente e está dentre um dos produtos produto mais importante do mundo, identificamos muitas cafeterias com quitandas e queijos de qualidade, mas, ressaltamos a importância do conhecimento em café para bem harmonizar corretamente com os produtos locais, bem como a adequação do artesanato para atendimento às cafeterias e confeitarias que são muitas e contam com rica produção

alimentar.



Figura 100 - Sousplat das bordadeiras de Bom despacho
Fonte: Prefeitura municipal de Bom despacho, 2023

Considerações Finais

Ao mostrar Bom Despacho pelo prisma de seu desenvolvimento produtivo alimentar, esse trabalho pode constatar por meio de várias evidências que a cidade não abandonou sua tradicional produção tradicional familiar, com o crescimento sua produção agropecuária em escala, ao contrário a cidade de forma rara, aprendeu a coabitar o mesmo território juntamente com o crescimento do agro, mantendo viva sua tradição produtiva familiar.

As duas vertentes, encontraram espaço comum para coexistirem, cada uma como um processo econômico complementar um ao outro. Ao mesmo tempo que a produção familiar sustenta a memória dos saberes tradicionais, ou seja, ao gosto, e ainda dá subsistência aos pequenos produtores, a produção em escala gera dinamismo e modernidade à cidade, atuando como agente difusor dessa memória, gerando mais consumo e renda desses produtos locais, em contrapartida se beneficiando dessa memória do gosto que de certa forma seria difícil existir com base apenas em poucos produtos de escala global, esse é um formato de arranjo produtivo eficiente e propulsor de resultado para ambos os setores.

Essa produção ampliada existente no Agro, de certa forma também corrobora para memória e preservação dos hábitos e saberes tradicionais, ao manter e até aumentar o interesse da daqueles novos nichos produtivos pelo conhecimento dessa herança do

“gosto”, memória essa, que se encontra presente nos modos produtivos artesanais na cidade.

PILAR HORTA

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

Para as verduras da memória afetiva, a proposta é a valorização usando a gastronomia local, como foi o caso da contratação do SENAC para esse trabalho inicial com o Programa Primórdios da Cozinha Mineira, que propõe por exemplo o incentivo por meio de concursos com os estabelecimentos locais, para uso dessas verduras como diferencial, para que elas encontrem uso fora das casas, nos estabelecimentos comerciais da cidade. Dessa forma na cidade, a gastronomia seria o vetor para diferencial de sabor, fortalecimento da feira dos produtores e reforço ao atrativo turístico, ao se criar esse uso, se intensifica a memória local como fonte de consumo para esse produto, e se promove diferencial de sabor necessárias à uma cozinha de origem local, ao mesmo tempo que apresenta essa memória de forma contemporânea para as novas gerações. Se usadas como recheios de pastéis, tortas, empadas ou mesmo servidas em pesto e suflês, se mantem essa memória na contemporaneidade e se acresce de sabor a gastronomia Bom-despachense. O retorno produtivo dessas verduras será um elemento de fácil resgate e gerador de grande valor para a gastronomia local, inclusive como pratos de ocasiões especiais tais como a Caminhada da Fé, onde uma verdura compõe um prato de referência.

Um registro dessas verduras em cartilha escolar, e um teste gustativo com as crianças em fase escolar seria também boa solução. Bem como um projeto de lei para inserção desse produto na merenda escolar conforme foi feito em outras cidades. Manter a memória do gosto é sempre lembrar de que se é.

Outro ponto a se considerar é o uso da história do distrito do Mato Seco com as farinhas derivadas da mandioca, que poderá ser transformado em marca para a gastronomia, com representatividade da cozinha das Gerais, e ser usada como produto gastronômico de qualidade especial, tal qual citação de vários moradores de Bom Despacho: o Polvilho do Mato Seco garante a qualidade dos biscoitos e pão de queijo.”

PILAR POMAR

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

A fruta de quintal necessita de ser inserida em um programa ou tema de evento local, para sua valorização e diferencial no uso da cidade, como sorvetes e picolés, além da doçaria e nas quitandas; como geléias de frutas.

Devem ser bem comunicadas e usadas nas pousadas, em sucos e nos cafés e restaurantes, nominando os seus produtores., por isso escolhemos a Pitaia como exemplo nas capacitações do Programa primórdios, por ser uma fruta colorida atual e que

chama a atenção e poderá incentivar, embora sendo novidade na cidade o uso das outras como elemento da gastronomia local. A laranja é um potencial a parte que nesse trabalho não tivemos como trabalhar.

Os cítricos não estão presentes na doceria e nas quitandas locais, seria uma ótima oportunidade de usar esse ativo na cadeia alimentar da cidade, como por exemplo, bolos, biscoitos e geleias de laranja. Ex: Sabará com a Jabuticaba, Barbacena com o morango, Maria da Fé com a Oliva.

Existe também em Portugal um trabalho semelhante de muito resultado com a gastronomia que vem da laranja, que pode servir de referência para um próximo trabalho local.

A significativas plantações de Pitaya que é uma fruta em expansão de cultivo e consumo para uso em dietas e bebidas refrescantes e drinks, como por exemplo no (Starbucks). Pode ser usada também em receitas de sorvetes, picolés, tortas e bolos, com diferencial significativo para a cidade, por meio do Laboratório de desenvolvimento de produto do Programa Primórdios da Cozinha mineira.



Figura 101 - Capacitação do Senac em Bom Despacho
Foto: Kátia, Prefeitura de Bom Despacho, 2023



Figura 102 - Prato que foi criado na oficina de Gastronomia
Foto: Kátia, Prefeitura de Bom Despacho, 2023

PILAR CARNES E DERIVADOS

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

A produção de Carnes é destaque na cidade, embora não tenha um frigorífico legalizado. Atualmente frigoríficos do entorno proporcionam à cidade o beneficiamento da carne usada na cidade. Identificamos muitos estabelecimentos de açougues na cidade e constatamos a qualidade da carne comercializada. Dentre as várias receitas de preparos da carne crua comercializada em forma de pré-preparo para finalização do comprador, a almondega é destaque, consumida como uma receita típica com grande identidade na cidade é servida tanto nos estabelecimentos comerciais como para uso nas residências. Esse preparo possui na cidade um nome local que demonstra uma intimidade com o preparo, o chamando com particularidade de bola de carne ou pelota!

Hamburguerias e atendimento de boutique de carnes escolhidas, onde o cliente escolhe na hora a carne que será preparada fazem sucesso na cidade, cercada de ambiente simples a acolhedor como é o modo de vida da cidade.

Como achados que já não se usa mais, foi citado pelo grupo de quilombolas o uso da carne de tatu, e de aves como rolinhas e jacu, coelhos e veados como memória afetiva das caças em tempos remotos.

Preparos antigos ainda em uso na cidade, estão os preparos de origem nordestina que estão presentes nos açougues locais. Segundo açougueiros locais, preparos de vísceras como o “bucha de bode recheado”, são preferidos pelo público das pessoas idosas, os jovens não gostam. Mesmo assim o consumo é garantido. Esses preparos antigos estão mais presentes do que os cortes contemporâneos usados nas cozinhas mais modernas. Dos visitantes ouvimos muitas falas que são compradores assíduos da carne ofertada na cidade, que sempre retornam para suas cidades carregados com as carnes de Bom Despacho.

SUGESTÕES:

- Construir um roteiro de compras nos açougues após uma consulta e preparação do espaço para receber o turista; na verdade esse é um tipo de turismo de compras que já é existente em Bom Despacho, mas não é reconhecido pelo morador e ou comerciante de carne.
- Utilizar cortes especiais de carnes bovinas e os cortes da carne de porco em preparos de origem (receitas históricas).
- Seminário de cortes de carnes e assuntos relacionados à atualização dos cortes para oferta local.
- Quanto ao mel, uma boa sugestão seria o desenvolvimento de ações que assegurassem um mínimo de oferta de plantas com floração nas plantações de eucalipto, bem como a inserção de novos processos gastronômicos para o mel, o que aumentaria o valor agregado do produto.

PILAR GRÃOS, FARINHAS E QUITANDAS

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

O biscoito da D. Mariquinha é muito citado e servido em todos os hotéis da cidade, mas sem identificação ou storytelling ou aperfeiçoamento da receita. Ele deveria estar em

destaque, ser servido quente para que realmente nunca fosse esquecido, pois é um símbolo de hospitalidade da cidade.

Sugestão:

- Nominar o produto e os produtores das receitas, criar produtos especiais para a hospedagem local.
- No intuito de preservar, identificar, restaurar e divulgar os bens culturais de Bom Despacho, propomos o Registro da farinha de mandioca e do milho crioulo no IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).
- As farinhas podem se tornar um produto de origem local, com melhoria do processo produtivo assinado e referenciado pela cidade como um produto de alta gastronomia. Além da farinha, o milho crioulo poderá ser produzido em escala para confecção da pamonha. Eventos com esse tema são sugestões importantes.



Figura 103 - Farinhas produzidas em Bom despacho
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

PILAR LEITERIA E DERIVADOS

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

Realizamos um estudo de maturação em um queijo, para identificar a possibilidade da produção do queijo meia cura. No entanto, a produção pasteurizada não atende os requisitos para a cura do queijo, necessário um projeto de identificação do melhor tipo de queijo a ser desenvolvido como produto gourmet em Bom Despacho.

Sugestões:

Para agregar valor e diferenciar o produto no mercado de Bom Despacho, sugerimos:

- Premiação ou um selo de qualidade do produto;
- Participação no Concurso Mundial de queijos em Araxá;
- Com o apoio do Senac, podemos desenvolver produtos gastronômicos, como novas receitas de queijos e uma linha nova para o mercado.

PILAR DOCES

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

Os saberes da doceria de Bom Despacho devem ser reconhecidos a partir da rapadura que corre o risco de perder representatividade na cidade.

Os preparados diferenciados devem ser apresentados de forma pública para que gere interesse de consumo pelos visitantes da cidade. Resignificar a doceria e registrar como patrimônio da cidade é uma sugestão para o doce de mamão com leite e de beterraba, dentre outros.

Sugestões:

Criar/ampliar/divulgar eventos da doceria, inclusive ressaltando as personalidades doceiras na cidade. Inserção das doceiras na rota de compra de produtos artesanais de Bom Despacho.

PILAR BEBIDAS

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

Proposição: trabalhos na formação de baristas e valorização do uso do café como agente valorizador das quitandas e queijos locais, seria um fator importante para a valorização da gastronomia da cidade, ligada a esse (cafeterias e padarias) nicho de mercado que é tão forte no território.

Como novas capacitação sugerimos: capacitações em bebidas que usem o leite, ex: espuma do leite, doce de leite

na borda de cafés e drinks. Desenvolvimento de um café gourmet e mais



Figura 104 - Café com bolo da cafeteria Coffee e Cake
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

acessibilidade nutricional do café, ex: os cafés são servidos com açúcar em praticamente todos os estabelecimentos, eximindo os portadores de doenças que geram restrição ao açúcar.

PILAR TÉCNICAS E AMBIENTES

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

- Reforçar o modelo antigo da Cavalgada da fé criada pelo Bené Peão que acontece há mais de 30 anos.
- Fortalecimento do Circuito da Fé, inclusão do memorial do Bené Peão;
- Concurso das comidas típicas das festas religiosas;
- Realização do Fórum do Turismo Religioso;
- Realização do SENAC Recebe;
- Divulgação especial para o calendário das festas religiosas locais;
- Preparação de modos alternativos de hospedagem para os eventos religiosos;
- Formar uma rede produtiva que une gastronomia e o artesanato utilitário; OBS:A proposta da criação das roupas, de redesenhar as fardas temáticas em conjunto com os congadeiros para as festas religiosas com o apoio do Senac nas áreas de Moda e Design, deve ser cuidadosamente encaminhada com as comunidades, mas serão se bem aceitas um marco para a beleza do evento como atrativo turístico;

Difundir o potencial alimentar local para outros pontos do território usando os seguintes ambientes:

- Uso do ambiente musical;
- Ambiente rural;
- Ambiente urbano;
- Ambiente festivo religioso;
- Objetivar ações de valorização da gastronomia, associado à paisagem cultural fortalecendo a cadeia produtiva, como exemplo o trabalho com os distritos a exemplo do Mato Seco;



Figura 105 - Foto da ABAP
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

- Usar os temas locais com suporte de inspiração para um desenvolvimento técnico integrado ao modo de vida do lugar;
- Abrir espaço junto ao agro para inserção desse setor produtivo com atração turística dos eventos do agro;
- Registrar processo de desenvolvimento para valorização dos atores locais;
- Promover além da valorização o desenvolvimento técnico dos produtos de origem;
- Promover difusão dos resultados por meio dos eventos regionais e externos, concursos e afins;



Figura 106 - Foto do distrito do Mato Seco
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2022

PILAR RECEITAS

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

Notamos no território uma carência de receituário da cozinha contemporânea, nos restaurantes.

As receitas de quitandas, doces, queijos e carnes superam as receitas para uso em jantares e almoços, que possuem a nosso ver uma variação menor. O motivo que apareceu nas entrevistas foi um hábito dos moradores em fazerem em casa as refeições do almoço e jantar o que enfraquece a demanda nos restaurantes que são mais usados em momentos de divertimento do que no dia a dia dos moradores da cidade.

Sugerimos então uma capacitação em receitas especiais para eventos, inserindo pratos típicos e pratos inovadores, inserindo na cidade um paladar mais abrangente no momento das festas e comemorações.

SUGESTÕES:

Propomos a criação de processos de valorização e serviço especial para apresentação das quitandas de origem local.

Um laboratório de aperfeiçoamento dessas receitas, criando um receituário oficial com esses modos de fazer, conforme a cidade já providenciou ações nesse sentido, mas de forma mais sincronizada com a difusão por meio de concursos anuais. Ex: o melhor biscoito de banha, melhor pamonha, melhor bolacha. Etc.

E também difundir essas quitandas como ingredientes no preparo de receitas doces e salgadas, o que irá ajudar na sua perpetuação, conforme feito pelo chef Avellar em sua aula show!

CAPACITAÇÃO

Nesta fase, tivemos mais de 200 horas de capacitação com a participação de mais de 300 alunos. Por causa do contrato, vamos manter essa informação?

Os pratos desenvolvidos nas capacitações do Senac, com receitas disponibilizadas pelo Senac em Minas e ingredientes locais:



Figura 107 - Ingredientes utilizados na capacitação do Senac
Fonte: Prefeitura de Bom Despacho, 2023

- Pilar Horta: Massa Artesanais (seca e recheada) utilizando beldroega e queijo de búfala
- Salada de Beldroega
- Pilar Pomar: Purê de Purê de Pitaia com queijo búfala; Farofa Cítrica de Laranja
- Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas: Pamonha de milho crioulo com azeite Novo (Maria da Fé) e mel Jataí e Pão de queijo de Pitaia



Figura 108 - Massa artesanal com beldroega e queijo de búfala
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2023

- Pilar Leiteira: Nuvem de queijo com melaço de cana com ervas frescas
- Pilar Doces: Sorvete de Pitaia, Calda de rapadura com cachaça, crocante de queijo, Cuca de Pitaia com farofa de biscoito de banha
- Pilar Bebidas: Caipirinha de Pitaia com limão e gengibre, coquetel não alcoólico de pitaia com laranja
- Pilar Carnes e Derivados: Bola de carne com Beldroega; Creme de milho verde com queijo



Figura 109 - Salada de Beldroega
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2023



Figura 110 - Foto da pamonha feita com milho crioulo
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2023

Difusão

Falta o texto da Vani

Aula show com o chefe Luciano Avellar EXPOBOM 2022



Legenda: Oficina - Tiramissù clássico para vitrines de cafeteria, utilizamos o biscoito tareco e o boursin de búfala da região.
Produção: Chef Luciano Avellar



Legenda: Oficina - Burrata Crocante ao Pesto de Mostarda, parceria com De Búfala.
Produção: Chef Luciano Avellar



Legenda: Cozinha de borralho, cozinha quilombola com milho, legumes e carnes de bolota de borralho
Produção: Chef Sergio Portes – Senac MG



Legenda: Oficina - Mousse de Chuchu e Laranja, utilizamos o Biscoito de Banha da região.
Produção: Chef Luciano Avellar – Senac MG

Falta o texto da Vani

Programa da TV Record Achamos em Minas

Falta o texto da Vani

Quinta-feira, 29 de dezembro de 2022.

Senac em Minas



TV

RECORD

MINAS

-

BH

Achamos em Minas: Bom Despacho é referência na culinária e na cultura gastronômica do nosso estado

Assunto: Senac em Minas

LAB Primórdios da Cozinha Mineira

Falta o texto da Vani



Figura 112 - Fotos do pão de queijo de pitaia LAB Primórdios
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2023



Figura 111 - Foto do sorvete de Pitaia no LAB Primórdios
Fonte: Raiane Regina, Senac, 2023

Premiação em Ouro Preto – FESTUR

A 3ª edição do FESTUR Festival Internacional de Turismo e Cultura de Ouro Preto aconteceu entre os dias 01 a 03 de junho de 2023 em Ouro Preto e tem como objetivo fortalecer as relações de promoção do turismo criativo e de experiência, onde o Senac com o Programa Primórdios foi convidado a apresentar as cidades que em 2022 atuaram com programas de desenvolvimento do Turismo de Identidade Local. Dra. Rosimairé Cássia dos Santos Secretária de Turismo e Cultura de Ouro Preto recebeu o selo de reconhecimento representando Bom Despacho.



Figura 113 - Recebimento do Selo do Primórdios pelo secretário Flávio Malta de Ouro Preto
Fonte: Vani Pedrosa, Senac, 2023

Semana da Gastronomia Mineira em Brasília

Minas é cozinha com cheiro de aconchego, é mesa posta para partilhar a felicidade, é prato farto de afeto. Foi assim que aconteceu na Semana da Gastronomia Regional, no dia 14/06/2023, foram servidos quatro almoços na Câmara dos deputados, Senado, Confederação Nacional do Comércio e TCU, na Esplanada dos Ministérios em Brasília, e o cardápio foi inspirado nas 05 cidades que fazem parte do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, sendo elas, Bom despacho, Brumadinho, Congonhas, Diamantina e Maria da Fé.

Os deputados, servidores e visitantes da câmara puderam conhecer um pouco do artesanato local, saborear os doces, geleias, queijos, biscoitos,

café, e a cachaça produzida em Bom Despacho, além disso foram usados na receita o fubá de milho crioulo e o polvilho do Mato Seco, sucesso no sabor e na mineiridade.



Figura 114 - Mesa posta representando as cidades mineiras em Brasília

Foto: Vani Pedrosa, Senac, 2023



Figura 115 - Foto do polvilho na mesa em Brasília

Foto: Vani Fonseca, Senac, 2023



Figura 116 - Foto da Mesa posta de Bom despacho em Brasília
Foto: Vani Fonseca- Senac, 2023

Aula sobre o Agro e tradição em Bom Despacho

Com objetivo de distribuir os achados da pesquisa e ampliar o envolvimento da população nas ações do Programa, durante os principais eventos da cidade, de acordo com a metodologia da fase de difusão, são trabalhadas ações para fortalecimento da identidade local junto às várias camadas sociais da cidade. Como foi o caso dessa participação na EXPOBOM 2023.

CIRCUITO DA FÉ

ETAPA PRIMÓRDIOS DA COZINHA MINEIRA

A Prefeitura de Bom Despacho e o Senac MG convidam para a palestra *Bom Despacho: Agro e Tradição* com a consultora do Senac MG, Vani Pedrosa.

LOCAL E HORÁRIO

- ✓ Expobom - Sala de Palestras
- ✓ 07/07/2023 - 19h
- ✓ Parque de Exposições de Bom Despacho.

Referências Bibliográficas

Aidar, B. (2016). “A abolição do estanco do sal e a arquitetura de poderes na capitania de São Paulo, 1795-1806”. Disponível em: [https://www.scielo.br/j/rh/a/QpTJpZc5vt8JGWLyWhT4TSH/?lang=pt#:~:text=O%20monop%C3%B3lio%20do%20sal%20no,Brasil%20\(1631%2D1801\)](https://www.scielo.br/j/rh/a/QpTJpZc5vt8JGWLyWhT4TSH/?lang=pt#:~:text=O%20monop%C3%B3lio%20do%20sal%20no,Brasil%20(1631%2D1801).). Acesso em: 01 de dezembro de 2022

Estrada Rodrigues, Henrique (2009). “Levi -Straus e o tempo dos Historiadores”. Rev. Bras. Hist. 29 (57) • Jun 2009 • Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-01882009000100007>. Acesso em Jan/2023.

Franco, Caio (2020). “As relações de Santa Luzia/MG com a geo-história do Brasil e da economia-mundo capitalista entre os séculos XVIII-XIX. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/geografias/article/view/24055>. Acesso em: 02 de outubro de 2022.

Resende, Fernando Humberto de (2018). Bom Despacho 300 anos. Homens que a Construíram – Dos Primórdios do Arraial de Bom Despacho (1715) à Emancipação Político-administrativa (1912).

https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/cariru/ acesso em 06/07/23
https://pt.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:P%C3%A1gina_principal acesso em 06/08/23
<https://www.bomdespacho.mg.gov.br/> acesso em 20/08/2023

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acesso em 06/08/2023

Instituto Nacional de Meteorologia – INMT – acesso em 06/08/2023, Acesso em 6/08/2023