



“Integrar para reconhecer e superar”

Relatório Brumadinho

Programa Primórdios da Cozinha Mineira

“Nossas três necessidades vitais – comida, segurança e amor – estão te tal modo entrelaçadas que não se pode falar de uma sem falar da outra [...] Há mais que uma comunhão de corpos quando dividimos o pão e bebemos o vinho.

O alimento tem a função básica de combustível, ***mas a comida produto cultural, engloba algo mais: fala ao espírito é à memória, dá conforto e (re)forma a sociedade, tanto mais em épocas de crise***”. (Meirrelles, Pedro, 2022)

Galeria de Fotos



Figura 2: Galeria de fotos da fase Investigativa
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2021

*“Ó, tudo é muito difícil, né? Tudo depende de mão de obra, e a mão de obra aqui eu falei para você, é muito difícil, porque tem muita oferta de trabalho. A prefeitura emprega bem. Os condomínios e as minerações empregam muito, então a mão de obra aqui é muito difícil e cara! A região é muito montanhosa e dependemos de mão de obra braçal para produzir. Disputar [nosso produto] com outros produzidos em [terrenos] com planície é muito difícil, né? Com a máquina você produz muito mais fácil e com muito mais produtividade”.
(Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)*



Figura 3: Fazenda Areão
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2021

“Em termos de água, não afetou. Estamos aqui na frente da nascente de [propriedade] da Valorex, na cabeceira da água[...]. Já cachaça sim, porque o crédito ficou interrompido um monte de tempo, parou. Mas agora estão reativando de novo, né? Estamos na luta! A vantagem é que estamos perto de um de grande centro de consumo que é Belo Horizonte. Entendeu a vantagem que nós temos? O centro é muito grande e perto daqui, e para outras regiões é mais difícil locomover com o produto. Então, a vida é cheia de altos e baixos. Mas eu deixarei alguma coisa antes de morrer.

Deixarei um exemplo que foi um homem que trabalhei muito”. (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

Apresentação

Confesso que foram grandes os desafios vivenciados neste processo de construção deste relatório: a condição emocional dos habitantes, as mudanças contínuas e necessárias nos espaços e na reconstrução que acontece hoje, até mesmo a própria dinâmica natural da cidade, repleta de diversidade iniciada em sua própria história, seja na ocupação econômica do território, suas culturas e crenças, ou em seus diversos sistemas produtivos tradicionais, existentes lado a lado com sistemas produtivos modernos.

Claramente, se pode perceber por meio do processo investigativo da metodologia do Programa Primórdios, que é justamente nessa diversidade que reside a maior riqueza de Brumadinho, um conjunto complexo de possibilidades infinitas de trabalho e aperfeiçoamento, que precisa ser reconhecido e integrado para formarem conjuntamente o que é o turismo em Brumadinho.

Não se consegue à luz dos fatos, definir por esta investigação, qual aspecto - entre a modernidade e a tradição - é o maior ou o mais importante que o outro para a cidade. Na verdade, é possível sim evidenciar que Brumadinho é o conjunto deles, e assim, deve ser tratado para qualquer processo que tenha intenção de evidenciar a identidade local. Não se pode deixar de lado que esta dualidade é o maior diferencial de Brumadinho, fato que nos instiga a apresentar a proporção de valor contida nestes dois extremos, em um arranjo que contemple a tradição e a modernidade, como forma de integração e valor deste território. Conforme poderá ser visto nas páginas à frente, esperamos que ambas - tradição e modernidade - possam ser reconhecidas como características principais do modo de vida, da hospitalidade e diversidade da cidade. Desafio que a equipe do Programa Primórdios da Cozinha Mineira do SENAC em Minas aceita e reconhece por meio deste relatório de gastronomia de Brumadinho.

Vani Pedrosa

Coordenadora do Programa Primórdios da Cozinha Mineira SENAC MG

Sumário

Apresentação	4
Introdução	9
Programa Primórdios da Cozinha Mineira	11
Objetivos específicos a curto prazo (contratuais)	12
Os objetivos específicos	12
Objetivos a longo e médio prazo.....	12
Metodologia do Relatório do Plano de Gastronomia	13
Resultados da Investigação por Pilar Programa Primórdios	15
Alguns Dados Secundários “Garimpados” do PMT 2017-2021.....	15
Pilar Horta Histórica	16
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	22
Pilar Pomar Histórico.....	24
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	28
Pilar Carnes e Derivados.....	29
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	36
Pilar Leite e derivados	37
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	40
Pilar Farinhas e quintadas	41
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	45
Pilar Bebidas.....	46
A importância da água para a gastronomia	49
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	50
Pilar Doces	52
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	54
Pilar Receitas	55
A importância de receitas (alimentação) em momentos de crise e do desastre em Brumadinho	55
A tradição alimentar dos Indígenas.....	55
A tradição alimentar dos Quilombos.....	56
Comida de festas populares folclóricas e religiosas.....	61
Especialidades do bares e restaurantes e seus principais pratos (PMT 2017-2021) e sua interface alimentar com os 9 pilares do Programa Primórdios.....	64
Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar	70
Pilar Técnicas e Ambiente	72
Ambiente e técnica	72
Considerações finais do pilar Técnica	77

Considerações Finais	79
Referências Bibliográficas	81
Anexo I - Capacitações e Ações Sugeridas para o desenvolvimento da Identidade alimentar	82
Capacitações Sugeridas Por Pilar.....	82
Ações Sugeridas Por Pilar	83
Anexo II- Relação de restaurantes identificados no item Alimentação no PMT 2017-2021	84

Índice de Figuras

Figura 1: Projeto Quitanda Solidária	1
Figura 2: Galeria de fotos da fase Investigativa	2
Figura 3: Fazenda Areão	3
Figura 4: Doce de mamão – Quilombo Rodrigues.....	9
Figura 5: Curso de água dentro da Pousada das Brumas – Piedade de Paraopeba.....	10
Figura 6: Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira – Senac MG.....	11
Figura 7: Produtos comercializados na feira na praça de Casa Branca _ Brumadinho	12
Figura 8: Produtos comercializados na beira de estradas de Brumadinho	12
Figura 9: Grupo focal com mulheres do córrego do Feijão – NaAção	13
Figura 10: Grupo focal com representantes do Parque da Cachoeira – Restaurante Abobora.....	14
Figura 11: Foto samambaiaçu.....	15
Figura 12: Foto Ave Jacu	15
Figura 13: Mapa de compartimentação Geomorfológica de Brumadinho	15
Figura 14: Produção de agrícola	16
Figura 15: Banca de legumes, frutas etc. na estrada em frente ao restaurante Fazendinha	16
Figura 16: Maria Gondo e Cansação na horta do restaurante ao Pé do Jatobá, Casa Branca.....	17
Figura 17: Distribuição de cestas de hortaliças e frutas pelo projeto Quitanda Solidária	17
Figura 18: Gustavo e Lina - Sítio Fotossíntese.....	18
Figura 19: Sítio Fotossíntese e sua produção excedente para venda	19
Figura 20: Fruticultura - Mexerica Ponkan.....	24
Figura 21: Fruta “feia” sendo vendida na estrada.....	24
Figura 22: Plantação de laranjas, Aranha, Brumadinho	25
Figura 23: Embalagem de laranjas, Aranha, Brumadinho	26
Figura 24: Produção de gado.....	29
Figura 25: Porco caipira criado em fazenda- foto ilustrativa	30
Figura 27: Produção de carne de lata	31
Figura 26: Venda de Ovos em vendas locais	31
Figura 28: Produção de defumados por Rodolfo do Rancho do Peixe	31
Figura 29: Isca de peixe.....	32
Figura 30: Defumado de peixe	32
Figura 31: Restaurante Rancho do Peixe	33
Figura 32: Produção de charcutaria Tonini	33
Figura 33: Produção de charcutaria Tonini	34
Figura 34: Produção linguíça comercializada na Vendinha	35
Figura 35: Produção de mel no sítio Fotossíntese	36
Figura 36: Produção de gado leiteiro fazenda Areão	37
Figura 37: Produção de queijo e pão de queijo no Chevremón	38
Figura 38: Queijo fresco - Vendinha.....	39
Figura 39: Moinho de fubá elétrico.....	41

Figura 40: Café da Cleide, Casa Branca, Brumadinho	41
Figura 41: Cardápio de quitandas produzidas na Casa Rosa.....	42
Figura 42: Quitandeira Ângela, feira na praça de Casa Branca.....	43
Figura 43: Bolo de cenoura c/ chocolate comercializado na Vendinha.....	44
Figura 44: Laforaria pães artesanais.....	44
Figura 45: Biscoito de café – Quitandas do Quintal.....	44
Figura 46: Produção de cachaça	46
Figura 47: Produção de cachaça na fazenda Areão.....	46
Figura 48: Na cachaçaria Itinerante, Marcela prepara licor jabuticaba feito com técnica ortomolecular	47
Figura 49: Fazenda de certificada em envelhecimento de cachaça em Brumadinho	48
Figura 50: Venda de cachaça e licores de cachaça Rancho do Peixe	49
Figura 51: Hidrobrás – fábrica da Ingá e Suiá.....	49
Figura 53: Água corrente em quintais de casas de Brumadinho	50
Figura 52: Água corrente na Pousada Brumas da Serra, Piedade do Paraopeba	50
Figura 54: Doces - Casa Rosa	52
Figura 55: Doces - Oficina de Fotografia NA Ação, 2021	52
Figura 56: Doces - Oficina de Fotografia NA Ação, 2021	52
Figura 57: Picolé artesanal – Empório Caipira	52
Figura 58: Doces mineiros comercializados no café da Cleide.....	53
Figura 59: Doces mineiros comercializados na Vendinha	54
Figura 60: Panelas de uma cozinha de uma casa simples em Brumadinho	55
Figura 61: Colar indígena comercializado na Vendinha	56
Figura 62: Igrejas, pessoas e comidas das Comunidades Quilombolas de Rodrigues, Marinho e Sapé	56
Figura 63: Taira Cristina, Quilombo Marinho.....	57
Figura 64: Comunidade Rodrigues, casa da Tia “Nega”, exemplo de casa remanescente.....	57
Figura 65: Comunidade Rodrigues, doces da Luciene.....	58
Figura 66: Fruta do Lobo.....	58
Figura 67: Comunidade de Sapé, Matuzinha e Cirineu.....	59
Figura 68: O péssimo estado de conservação da casa paroquial e de festas da Igreja S. Vicente de Paula, em Sapé	61
Figura 69: Festa das Guardas do Congo e Moçambique em Aranha, Piedade de Paraopeba, Sede (Córrego do Ferreira), São José do Paraopeba (Povoados de Sapé e Marinhos).....	62
Figura 70: Restaurante Armazém do Turco e a produção da carne na lata, Aranha.....	64
Figura 71: Restaurante Abobora, Casa Branca.....	64
Figura 72: Restaurante Angu com couve – Ao Pé do Jatobá, Casa Branca.....	65
Figura 73: Laurinha e seus filhos e netos – Ao Pé do Jatobá, Casa Branca	66
Figura 74: Exemplos de cerâmicas produzidas em Brumadinho	72
Figura 75: Cerâmicas e forno de Benedikt Wiertz	73
Figura 76: Joseane Mendes e seus pães.....	74
Figura 77: Pote de fermentação.....	74
Figura 78: Trabalho em ferro produzido em Brumadinho pelo artista Roberto Bicalho.....	75
Figura 79: Vendinha - velas e utensílios	76
Figura 80: Fotografias tiradas pelas mulheres que fizeram o Workshop - A Arte da Fotografia na Montagem e Finalização dos Pratos	78

Índice de Quadros

Quadro 1: Especialidades dos restaurantes e seus principais pratos vendidos (PMT 2017-2021) e interface com os 9 pilares do Programa Primórdios	67
Quadro 2: Relação de restaurantes identificados no item Alimentação no PMT 2017-2021.....	84

Índice de Tabelas

Tabela 1: Produção agrícola - Lavoura permanente - Cereais, leguminosas e oleaginosas - 2007	20
Tabela 2: Produção agrícola – Lavoura temporária nos anos de 2015 a 2020	21
Tabela 3: Produtos que não são mais parte da produção agrícola desde 2012	22
Tabela 4: Produção agrícola - Lavoura permanente	27
Tabela 5: Café sem produção agrícola desde 2008 - Lavoura permanente	28
Tabela 6: Dados selecionados da produção agropecuária de Brumadinho dos anos 201-2020 -IBGE	30

Introdução

Brumadinho é hoje o 2º maior município em extensão da região metropolitana de Belo Horizonte, com importante referência ao turismo e às artes no Brasil. Este destaque internacional é devido principalmente ao Museu de Arte Contemporânea Inhotim. Por suas paisagens, vistas deslumbrantes e únicas, criadas pelos atrativos naturais. Brumadinho assume papel relevante como polo de lazer nos finais de semana em seus condomínios de luxo, ou na busca por casas e sítios para férias. Para o turismo, as fortes contribuições do território são: a história e beleza de seu patrimônio cultural, as festas das tradições religiosas, e folclóricas, e a farta gastronomia tradicional mineira e contemporânea. O turismo de aventura também se integra ao lazer, além do turismo gastronômico e rural.

Foi para a consolidação desta oferta turística com maior assertividade e qualidade, que a Prefeitura de Brumadinho estabeleceu uma parceria com o Senac em Minas, por meio do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, cujo objetivo principal é caracterizar a identidade alimentar de Brumadinho alinhando-a às necessidades destes diversos e crescente tipos de turismo, bem como para o desenvolvimento social e econômico do território.



Figura 4: Doce de mamão – Quilombo Rodrigues
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

Como diretrizes determinantes para a definição do escopo desta proposta gastronômica, inserida no PMT 2022-2025, estão o rompimento da Barragem do Córrego do Feijão e a Pandemia do Coronavírus, fatores que demandarão ações diferenciadas para alinhar o território às mudanças de comportamento dos moradores, visitantes e turistas. Com as mudanças repentinas no modo de vida tradicional, ocasionadas principalmente por esses acontecimentos no território, surge uma emergente necessidade de reconhecer, divulgar e fortalecer a sua identidade gastronômica, que historicamente é carregada de hospitalidade e mineiridade.

Para tal, infere-se, principalmente pelos dados levantados pelo PMT 2017-2021, que Brumadinho exibe uma cozinha diversa e rica, com pratos de origem ligada à cozinha clássica e contemporânea de Minas Gerais, e outros pratos ligados a culturas externas a Minas Gerais e ao Brasil (ex. árabe e italiana), constituindo a formação gastronômica da cidade.

Brumadinho ainda apresenta, nos quintais de suas casas e de suas roças produtivas, um manancial alimentar referente ao produto agrícola in natura, como: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos. Também são conhecidos no território os produtos artesanais como a cachaça, queijos, bolos e quitandas.

No processo investigativo de coleta e seleção de dados primários e secundários deste plano de gastronomia, poderão emergir descobertas inesperadas de espaços de produção e queijos, frutas, verduras, quitandas, cachaças, mel, dentre outros, que hoje sabidamente acontecem em cenários produtivos distintos, e que coexistem em formas isoladas.

Para atingirmos o resultado desta proposta, um dos objetivos específicos deste plano de gastronomia, acordado em contrato, será a proposição de um conjunto de capacitações, no que tange a alimentação, que levem em conta o fato de Brumadinho possuir diferentes níveis de saberes populares, bem como o grau de maturidade dos estabelecimentos de alimentação local e produtores rurais. Será também premissa básica para a proposição das capacitações, entender e preservar as

condições naturais do diversificado modo de vida da população Brumadinhense, sempre levando em conta as diferenças entre moradores antigos da área rural e novos moradores dos condomínios.

Parte das capacitações a serem propostas tem como público-alvo vários estabelecimentos comerciais de Brumadinho, cujo objetivo será a melhoria de produtos, serviços e a integração destes com a cadeia produtiva alimentar local, possibilitando assim o fortalecimento dos vínculos com a origem alimentar local (área rural) e a produção artesanal a estes estabelecimentos.

O grande desafio para o resultado esperado deste relatório, será a efetiva integração dos saberes dos diferentes atores e cenários, de tal forma que esta (re)signifique e gere maior desenvolvimento e fortalecimento da capacidade produtiva e comercial.

O desafio o Senac em Minas é ainda maior, ao propor uma integração do tema gastronomia ao Plano Municipal de Turismo de Brumadinho 2022-2025, que obrigatoriamente ganha contornos ampliados, passando de resultados do processo de investigação do Programa Primórdios para ser um dos promotores de políticas públicas para a organização e desenvolvimento do setor gastronômico dentro do processo turístico de Brumadinho.

Assim, espera-se que processos produtivos da água, do artesanato de utensílios de cozinha e ambientes venham a ser tema de valorização da gastronomia local. Processos estes que poderão refletir a diversidade e qualidade do que entendemos e propomos ser para que pela mesa de Brumadinho se reconheça e possa apresentar a cidade de forma integrada e valorosa.

Brumadinho à Mesa, se compreendido e implementado, poderá vir a ser um complexo arranjo produtivo (ex. cultivos interdependentes: frutas x mel; milho x quitandas; verduras x receituário de origem local) propício a se tornar um dos caminhos de desenvolvimento social e econômico das comunidades nas diferentes localidades do território, e diferencial único para os visitantes e turistas de Brumadinho.

“...assim como em diversos outros setores, um conceito operacional básico no desenvolvimento da atividade turística. Sua assimilação atende à tendência da valorização do localismo, do ruralismo e do contato com a natureza excepcional (Minas Gerais, 2017). Esta “trata do espaço turístico de maneira dinâmica e flexível, sendo operacionalizada de duas formas: as multidestinações - que são as parcerias entre destinações para a formação de corredores, rotas, roteiros turísticos e circuitos – e as destinações múltiplas – que oferecem, num mesmo espaço, produtos e ou destinações específicas para diferentes frações da demanda turística.” (Beni, 2006)

Para finalizar, espera-se que os gestores públicos responsáveis por este plano da gastronomia de Brumadinho, tenham a oportunidade de utilizar a proposta da identidade alimentar da cidade apresentada e integrada aos 09 pilares da Cozinha Mineira, como base ao apoio às vivências e experiências gastronômicas no território, e sobretudo, que o utilize para a construção e implementação de políticas públicas para o turismo gastronômico e comunitário, sempre com o objetivo finalístico do resgate da imagem positiva de Brumadinho (frente a tragédia do Córrego do Feijão) e do desenvolvimento social e econômico do território.



Figura 5: Curso de água dentro da Pousada das Brumas – Piedade de Paraopeba

Fonte: Samir R. Haddad, SENAC 2022

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, serviços e métodos voltados para a identidade local, desenvolvimento social e econômico do território.

O programa foca no fomento econômico da cadeia produtiva alimentar e de serviços locais. Teve início com a seleção de linhas de desenvolvimento de produtos e serviços, e segue por meio das linhas de trabalho chamadas de Programa **de Pilares**. Tem como objetivos o desenvolvimento, a capacitação dos produtores, a valorização e a potencialização dos produtos e serviços para o mercado.

Nestes nove pilares que simbolizam os arranjos produtivos da Cozinha Mineira, como agente gerador de renda, estão inseridas a carga cultural dos modos de preparo, e a 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 diferentes produtos, produtores e de origem em Brumadinho.

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, potencializando e facilitando o ordenamento dos apoios técnicos necessários aos resultados esperados.

No caso de Brumadinho, o programa se propõe a identificar uma ordem de importância da produção alimentar, por meio da análise qualitativa dos “nove pilares no território”, tendo em vista fatores produtivos, culturais e a viabilidade de aprimoramento, conforme veremos nas páginas a seguir.

Para se atingir o objetivo principal da proposta, por meio da contratação realizada pela unidade SENAC Betim, haverá a 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, ganharão contemporaneidade, e serão devidamente apresentados em uma mostra com data e formato a serem definidos, e poderá fortalecer a economia criativa local, bem como serem inseridos também no mercado externo, caso tenham as certificações necessárias, para a alavancagem da cadeia produtiva deste produto ou serviço, bem como fortalecimento do turismo e da identidade local.

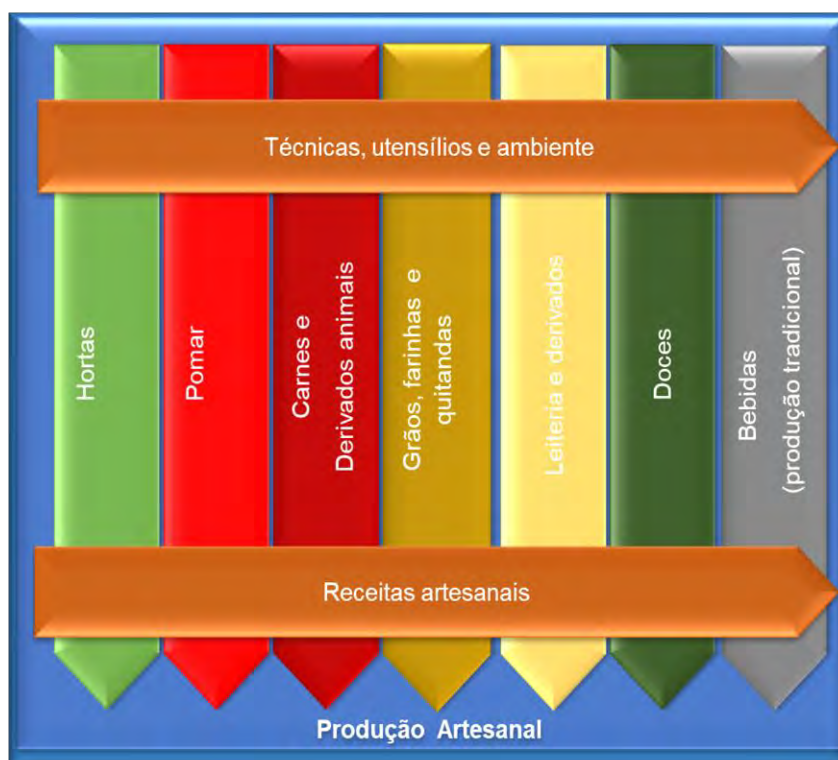


Figura 6: Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira – Senac MG
Fonte: arquivo Senac MG

Objetivos específicos a curto prazo (contratuais)

Os objetivos específicos

- a) Reconhecer os focos mais profícuos para o fortalecimento da identidade alimentar local;
- b) Propor e capacitar, com base nos dados da pesquisa investigativa de campo, um conjunto de capacitações na área da gastronomia, da cozinha e afins para 30 estabelecimentos;
 - a. Capacitar pessoas físicas e/ou jurídicas com o objetivo de desenvolver ou aprimorar receitas e técnicas de preservação do(s) produto(s);
- c) Identificar e propor um ou mais produtos alimentares de origem, com base nas pesquisas dos dados primários e secundários, que possam contribuir para o fortalecimento da identidade alimentar de Brumadinho;
- d) Apoiar o lançamento de uma rota gastronômica com produtos aprimorados e com identidade alimentar.

Objetivos a longo e médio prazo

- a) Espera-se que a atuação do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, possa ao longo destes 4 anos de vigência do PMT de Brumadinho 2022 a 2025, no que tange à cozinha mineira e à gastronomia, fortalecer o município para que atinja os objetivos propostos no PMT 2022/2025;
- b) Fortalecer a identidade alimentar do município;
- c) Favorecer ampliação e a qualificação dos serviços e equipamentos gastronômicos;
- d) Estimular o associativismo e/ou o cooperativismo;
- e) Agregar valor e consolidar produtos turísticos ligados à gastronomia e cozinha do território;
- f) Contribuir para reduzir desigualdades sociais no município com a melhor distribuição e aumento de renda;
- g) Contribuir para gerar novos postos de trabalho;
- h) Estimular a criação de novos negócios e a expansão dos que já existem considerando a cadeia gastronômica do estado de Minas Gerais citada no PMT 2022-2025;
- i) Contribuir para o aumento do tempo de permanência e gasto médio dos turistas e visitantes de Brumadinho;
- j) Formar o interesse dos habitantes no desenvolvimento e valorização de novos postos de trabalho para fortalecimento da gastronomia local.



Figura 7: Produtos comercializados na feira na praça de Casa Branca – Brumadinho
Fonte: Sandra Souto, Senac MG, 2021



Figura 8: Produtos comercializados na beira de estradas de Brumadinho
Fonte: Sandra Souto, Senac MG, 2021

Metodologia do Relatório do Plano de Gastronomia

Quando falamos em investigação temos, a partir de diferentes realidades dentro de um mesmo território (cidade de Brumadinho), a possibilidade de buscar conhecimentos, por meio da ciência, para que possamos encontrar a informação verdadeira e os seus pontos fortes e fracos para comprovar o conhecimento buscado.

Em função do objetivo da parceria do Senac MG (por meio de sua Unidade Betim e execução da equipe do Programa Primórdios da Cozinha Mineira da Superintendência Educacional) com a cidade de Brumadinho (sede e seus distritos), **neste projeto específico da gastronomia do PMT 2022-2025**, a parte investigativa baseia-se nas ciências factíveis,



Figura 9: Grupo focal com mulheres do córrego do Feijão – NaAção
Fonte: Sandra Souto, Senac, 2021

especificamente nas ciências sociais, que estão condicionadas ao contexto social e ao homem.

Contratualmente pactuado, que seriam fornecidos pela Prefeitura de Brumadinho os dados secundários, buscamos fontes variadas de dados secundários, como por exemplo dados sociais, econômicos, agropecuários do IBGE, dados do PMT de Brumadinho 2017-2021, dentre outros. Também se utilizou dados primários sob a perspectiva da investigação qualitativa (método). Não se utilizou hipótese de um problema e nem aprofundamos nos estudos bibliográficos por não ser objeto do referido contrato.

A população investigada foi com pessoas residentes em Brumadinho, seja os nascidos no município ou que vieram morar ao longo de suas vidas por diferentes motivos. A amostra é do tipo intencional e foi selecionada pela Prefeitura de Brumadinho com base nas lideranças locais e membros das associações em seus distritos. Todos os participantes preencheram a lista de presença e o formulário do Senac de direitos de uso da imagem.

Cabe ressaltar, que em função da pandemia do Coronavírus foi obrigatório seguir as normas de distanciamento social, uso de máscaras e álcool em gel, durante todas as ações para se chegar aos distritos e localidades de Brumadinho.

A recolha dos dados primários ocorreu durante a vigência do contrato entre as partes, em especial nas datas de 09 a 11/09/2021, 27 a 29/10/2021, 20 a 22/11/2021, 16 a 18/02/2022 e 11 e 12/03/2022 utilizou-se para análise destes a perspectiva hermenêutica, ou seja, foi por meio das falas (palavras) dos participantes, que após selecionadas e analisadas, puderam descrever aspectos de valores da cultura que fazem a ligação com a cozinha e a gastronomia local, e a forma de viver desta população em estudo. Por este método, captamos uma visão relacionada à alimentação, e não só, compreendendo os seus significados nos contextos das experiências vividas pelos sujeitos da amostra selecionada.

Assim, analisou-se os dados primários de maneira indutiva e por meio de inferência, das falas de 54 entrevistados, num total de áudios de 25h:14m:35s. cidade de Brumadinho (sede e seus distritos), neste projeto específico da gastronomia do PMT 2022-2025, a parte investigativa baseia-se nas ciências factíveis, especificamente nas ciências sociais, que estão condicionadas ao contexto social e ao homem.

O ambiente, utilizando-se da técnica do grupo focal, entrevistas, registros fotográficos e de áudios feitos de forma ativa e intervencionista pelos investigadores do Senac (consultora em

Gastronomia Vani Pedrosa, professor e pesquisador Samir R. Haddad e da professora e pesquisadora Sandra Souto) e com o apoio organizacional da Unidade do Senac Minas em Betim e da Prefeitura de Brumadinho, por meio da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, representada por Maria Lúcia Videira Guedes, Diretora de Turismo e Pedro Henrique da Silva – Turismólogo.

As referências para consulta e análise dos dados secundários deste relatório foi a Plano Municipal de Turismo de Brumadinho 2017-2021 e os dados censitários do IBGE da cidade de Brumadinho, em especial, os dados agropecuários e populacional.

Por último, a sistematização dos dados recolhidos e analisados pela equipe do Programa Primórdios é apresentada neste relatório, que após elaborados, contou com a revisão gramatical e ortográfica de um profissional contratado pelo Senac. Este documento não teve participação de nenhuma equipe profissional de editoração de texto e imagem.



Figura 10: Grupo focal com representantes do Parque da Cachoeira – Restaurante Abobora
Fonte: acervo Senac, 2021

Resultados da Investigação por Pilar Programa Primórdios

Alguns Dados Secundários “Garimpados” do PMT 2017-2021



Figura 11: Foto samambaiaçu
Fonte: Samir R Haddad, Senac 2022

“A agropecuária municipal é praticada em pequenas e médias propriedades, com predominância de mão de obra familiar que se dedica principalmente à pecuária leiteira, fruticultura, olericultura e a produção de cachaça artesanal”. (Dados econômicos PMT 2017-2021)

Na cobertura vegetal característica do município predominam os campos de montanha, os campos sujos e o cerrado, ocorrendo vestígios de matas nas encostas, topos das serras e matas de galerias junto às nascentes e cursos de água (mata ciliar). A vegetação configura-se como mata de transição, formada por árvores de tamanhos e espécies diferentes; em geral, troncos finos, poucas folhas e porte médio” ... “A reserva natural da Serra do Rola Moça, onde está o Parque Estadual do mesmo nome, tem uma vegetação diversificada que proporciona ao local um colorido especial e um relevo peculiar, sendo encontradas espécies como orquídeas, bromélias, candeias, jacarandá, cedro, jequitibá, arnica e a canela-de-ema, que se tornou o símbolo do Parque. O Parque está situado numa zona de transição de Cerrado para Mata Atlântica, rico em campos ferruginosos e de altitude. Recentemente descrito pela geologia, o Campo Ferruginoso é muito raro, sendo encontrado apenas em Minas Gerais, no quadrilátero ferrífero, e em Carajás, no Estado do Pará”. A flora é composta principalmente por Canelas de Ema, várias espécies de orquídeas, Sempre Vivas e samambaias (Samambaiaçu e de Barranco).

A fauna de Brumadinho é constituída de diversas espécies como: onça-parda, jaguatirica, cachorro do mato, lobo-guará, raposa, macaco prego e mico estrela, tucano, lagarto tiú, ouriço caixeiro, tatu bola, rabo mole (espécie de galinha), chicote e merim, esquilo, coelho, quati, capivara, paca, ave jacu, pomba trocal, gavião pombo e carcará, martim pescador e mergulhão, cobra coral e falsa coral, cascavel, urutu cruzeiro, jararaca, entre outras.

Brumadinho é banhada pelos rios Veloso, Águas Claras, Manso e Paraopeba. o Rio Paraopeba, componente da bacia do Rio São Francisco, atravessa o município em toda sua extensão longitudinal.

Pelo fato de o município ser muito extenso e apresentar um relevo montanhoso, nele foram implantados os sistemas de preservação e distribuição de água potável de Rio Manso e Catarina, operados pela Copasa, que garantem o abastecimento de cerca de um quarto da demanda de água da Região Metropolitana de Belo Horizonte. O Parque da Serra do Rola Moça abriga seis importantes mananciais de água - Taboões, Rola-moça, Bálsamo, Barreiro, Mutuca e Catarina - declarados pelo Governo Estadual como Áreas de Proteção Especial, que garantem a qualidade dos recursos hídricos que abastecem parte da população da região metropolitana. Para assegurar a proteção destes mananciais, esta área do Parque não está aberta à visitação pública”. (Dados históricos PMT 2017-2021).



Figura 12: Foto Ave Jacu
Fonte: Samir R. Haddad, arquivo Senac, 2018

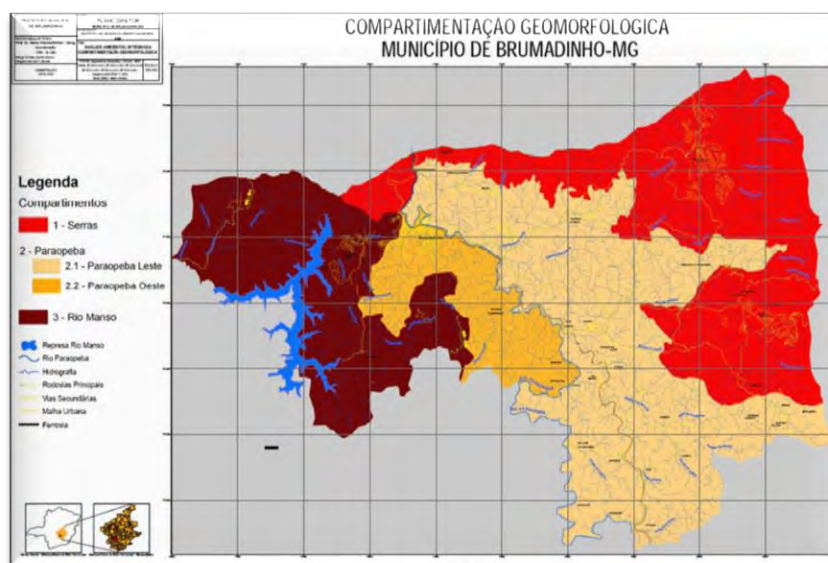


Figura 13: Mapa de compartimentação Geomorfológica de Brumadinho
Fonte: arquivo Senac, PMT 2017-2021

Pilar Horta Histórica

“A olericultura (ramo da horticultura que estuda as hortaliças) tem aumentado significativamente sua participação no setor, em quantidade, qualidade e, principalmente, em diversidade, isso devido aos abundantes recursos hídricos e à proximidade e facilidade de acesso aos mercados consumidores (Ceasa, por exemplo) da Região Metropolitana de Belo Horizonte”. (Dados econômicos PMT 2017-2021)

“Na minha casa tem horta que meu irmão faz com alface, cebola, pimentão, beterraba e cenoura”. (Marcilene Martins, 20 anos, babá)

“Antigamente na fazenda plantava o milho, arroz, feijão [...] e resolvi acabar com a produção de grãos por causa da situação da mão de obra e da seca. O

arroz não tem como plantar mais aqui [...] por falta de água, não só da tragédia, mas da mineração, gado etc.” (Jenil Machado, 77 anos, produtor rural)

Na Vendinha a proprietária Juliana Maciel expõe e comercializa o sal com ervas aromáticas produzidas pela Magda moradora de Casa Branca. Explica que “Magda é botânica e produz outras coisas. Ela cultiva as ervas em sua plantação em casa, e assim ela faz chás. Também comercializa feijão preto produzido na região. (Juliana Maciel, 52 anos, empresária)

“A hortelã que a gente cultiva aqui também [é usada] para o processo de defumação” (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário do Rancho do peixe)

“Eu estou fazendo o cultivo de ora-pro-nóbis e estou querendo melhorar a sua técnica de plantio. Em Sarzedo, o pessoal do Senar me levou, ele está usando uma técnica de domar a planta. Aqui o ora-pro-nóbis gostou muito desta área de brejo, [...], mas tem uma época do ano, no inverno, que ele queima muito umas folhas, mas tirando isto, ele dá o ano todo.” (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário do Rancho do peixe)

“Eu me lembro de comer antigamente broto de samambaia, aqui tinha muito, elas têm uma característica se sobressair quando um terreno passa por uma queimada[...] No mercado central em BH às vezes ainda acha, mas é difícil” (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário do Rancho do peixe)

“Aqui tem uma produção de hortaliças, quitandas, doces, artesanato. Com o grupo de Halley Davidson, levamos onde os produtores estão, porém não encontramos estes produtos em um único local”. (Luciana Castro, 53 anos, professora, empresária da Pousada Villa Casa Branca)



Figura 14: Produção de agrícola
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021



Figura 15: Banca de legumes, frutas etc. na estrada em frente ao restaurante Fazendinha
Fonte: Vani Pedrosa, Senac Mg, 2021

As barracas de verduras e produtos agrícolas são pontos tradicionais na maioria dos bairros e caminhos de passagens em Brumadinho. Presentes em quase todo o território, as bancas de produtos agrícolas também podem ser encontradas nos restaurantes e comércios. Esta é uma alternativa natural que procura solucionar a dificuldade de logística para comércio desse tradicional produto de Brumadinho.

Alguns exemplos destas iniciativas podem ser vistos na estrada ao chegar na sede de Brumadinho à frente do restaurante Fazendinha, e na praça de Casa Branca na

feira permanente que ocorre todos os sábados, e pode-se dizer que a cidade tem “vocalização produtiva” para as hortas, e claro, sempre uma boa opção econômica e alimentar para os produtores, moradores, proprietários de condomínios e turistas.

Há no território grupos de ONGs e outras instituições que atuam diretamente na organização da logística e da oferta além da melhoria produtiva destes produtos de origem do município. Grupos da agricultura tradicional como o Pastorinhas, e outros grupos de produtores associados, desenvolvem junto à EMATER o cultivo de verduras no sistema da Agroecologia que é muito valorizado pelos turistas e moradores dos condomínios locais. Estes grupos possuem também

pontos de venda em feiras livres de Belo Horizonte e tem sua qualidade reconhecida e valorizada na capital mineira. O SENAR é outra instituição de relevante atuação profissionalizante para que Brumadinho continue a ter este destaque em sua produção agrícola das hortas e roças produtivas, sempre com a preocupação de um produto que conte com técnicas produtivas sustentáveis.

Outra particularidade da cidade ligada a este pilar, é que vários restaurantes produzem seus próprios insumos vindos da horta. A horta tem um valor econômico muito grande para Brumadinho em todas as suas camadas sociais. Brumadinho é uma grande fornecedora de verduras para o CEASA MG.

O restaurante ao Pé do Jatobá, em Casa Branca, Laurinha, como é conhecida, é proprietária fundadora do estabelecimento, e relembra pratos de sua infância com uso de hortaliças como cansanção e maria gondo, e que preserva até os dias de hoje na horta de seu restaurante para uso em um prato especial que o cliente solicita. Não tem produção suficiente para uso em larga escala em um prato de seu cardápio, como é o caso do ora-pro-nóbis. Laurinha também relembra o uso do palmito em refeições de almoço, e lamenta sua extinção na natureza.



Figura 16: Maria Gondo e Cansanção na horta do restaurante ao Pé do Jatobá, Casa Branca.

Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Alguns projetos que atuam no território, com objetivos diferentes, com produtos da horta, chamam a atenção pelo cunho social e pelo caráter da sustentabilidade, a exemplo: **o Projeto Quitanda Solidária e do Sítio Fotossíntese.**



Figura 17: Distribuição de cestas de hortaliças e frutas pelo projeto Quitanda Solidária

Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

O projeto quitanda solidária¹ já vem desse 2014, quando era o Instituto Casa Guará, com apenas 02 produtores. Em 2016 o Instituto Kairós² assumiu o projeto e hoje está com 17 famílias de produtores rurais. Como requisito para receber este subsídio, o produtor tem que ter um quintal. Estes produtores têm apoio de um técnico do Instituto Kairós que os auxiliam na doação se mudas e sementes, o que e quanto plantar em função da estação do ano e da área de

¹ <https://quitandasolidaria.kairos.org.br/>

² <http://institutokairos.org.br/>

plantio do produtor. O Kairós compra “dos quintais” e monta a cesta com 09 produtos sendo uma quitanda para cada cesta semanalmente. São 36 cestas que são distribuídas para pessoas que fizeram o cadastro no Instituto, e cada semana as cestas são distribuídas para um lugar: Casa Branca, Piedade do Paraopeba. (Derlaine Silva Oliveira- 26 anos, microempresária individual Casa Rosa) (Gisele Cristiane, moradora do córrego do feijão - 20 anos, projeto quintais e da organização as cestas).

Na pandemia da Covid-19, por necessidades dos produtores de escoar a produção local, surgiu esta ideia de doar as cestas. Além da venda para o projeto Quitanda Solidária, os 17 produtores podem vender seus produtos em supermercados, feiras livres ou diretamente para o

consumidor que queira um produto orgânico. Apesar do apoio a estas produções, eles não são obrigados a vender a sua produção para o projeto Quintadas Solidárias, mas se o fazem tem um preço ajustado anteriormente.

Aline Aparecida Lopes Muniz (29 anos), trabalha em uma horta comunitária, Horta Cheiro Verde, do Córrego do Feijão. Ela é uma das produtoras subsidiadas pelo projeto quintais. Além de vender seus produtos para o projeto em todos sábados, ela e seu parceiro de produção os comercializam na feira de Casa Branca. “Eu busco [produzir] as plantas antigas, eu busco muito isto. E eu levo para as feiras e tem uma boa aceitação para as pessoas que já a conhecem como: a taioba, serralha, azedinha, almeirão roxa (parece uma língua), cansação, broto de samambaia”. A venda direta ao público consumidor, de porta em porta, encontra grande empecilho para o crescimento do negócio dos 17 produtores em função do tipo perecível do produto, das distâncias dentro do município, do volume de vendas de cada entrega por localidade e pela falta de um local para ser um ponto de apoio de retirada das vendas. Como relata Aline: “às vezes quando chegávamos na portaria de um condomínio, eu era barrada e tinha que esperar os moradores autorizarem a entrada e isto já gerava uma demora. Se tivesse um local que pudesse deixar nos condomínios seria melhor”.

Aline nos informa que estes pequenos produtores estão querendo montar uma associação, para ter uma caixinha para pagar os montadores das cestas e comprar os insumos de produção.

Brumadinho Sede também está tendo muita demanda o que seria mais um ponto de escoamento dos produtos destes pequenos produtores.

Deste 2016, localizado no povoado de Suzana, pertencente ao distrito de Piedade do Paraopeba, o sítio fotossíntese é uma verdadeira demonstração do conceito de sustentabilidade e harmonia entre o homem e natureza. Seus proprietários, Gustavo Morais Dias, 44 anos e Larleane Júnia Morais Dias, (Lina) 33 anos (professora e produtora rural) dizem que o objetivo inicial é viver com qualidade de vida, plantar frutas e árvores brasileiras, e fazer de lá um “pouso agradável”.



Figura 18: Gustavo e Lina - Sítio Fotossíntese
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Apesar do terreno pequeno, Gustavo e Lina plantaram quase 40 espécies de árvores frutíferas, em que 50% delas são de nativas brasileiras, como araçá, araçá boi, acerola, bacuri, cambucá, pitangua, goiaba, goiabinha, grumixama, jabuticaba, uvaia, marmelada de cachorro, dentre outras. Não só as plantaram, como fazem mudas e distribuem para quem as quer.

Na horta plantam pimentas, couves, milho crioulo, beldroega, vinagreira, maria gondo, manjeriço, orégano, hortelã, mandioca. Por serem da região, reconhecem e valorizam hortaliças como: maria anita (que dá em brejo), taioba, praguinha (é a beldroega no brejo).

Como fonte de renda, eles vendem e entregam o excedente do que plantam sem agrotóxico em sua horta e pomar. Além dos produtos frescos da horta e pomar, fazem produtos naturais como pimenta, ervas desidratadas, doces em conservas etc. que também os comercializam para aumento de renda e manutenção do sítio. Também tem colmeias em seu terreno de 4 espécies brasileiras de abelhas resgatadas sem ferrão, que tem a função de polinizar as árvores e frutíferas e tiram o mel e o vendem.

Tem o apoio do SENAR, mas ainda não tem a certificação agroecológica/orgânico por enfrentarem muitos problemas de documentação e da legislação de produção de orgânicos.

Atualmente, recebem grupos pequenos de pessoas, sob agendamento, para uma vivência de 4 horas que pode se iniciar com o “Café com a Gente” servido com ingredientes feitos por eles com os produtos da época da horta e do pomar, como geleias, sucos, bolos. Após o café inicia a vivência com visita ao terreno com explicações que vão desde os tipos e funções das abelhas sem ferrão, das hortaliças, ervas, até o uso benéfico das plantas nativas.

“É muito difícil de conseguir [esta certificação]! Estamos com problema até na documentação do terreno, e a burocracia para se conseguir a certificação orgânica é muito grande. Agora deu uma relaxada na legislação, por exemplo, estes pés de acerolas que fiz mudas da planta de minha mãe não pode [não são considerados orgânicos], porque eu tinha



Figura 19: Sítio Fotossíntese e sua produção excedente para venda
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

que conseguir mudas de um produtor certificado como orgânico. Isto é impossível! Mas estamos a um passo de conseguir a certificação SAT, de produtos sem agrotóxico³." (Gustavo Morais Dias, 44 anos, produtor rural)

A vivência pode terminar com um almoço feito pelo próprio Gustavo, em que apenas a carne (porco ou frango) e a cachaça "são garimpadas" pelo território de Brumadinho. Para o ambiente utilizam utensílios de ceramistas da região, fazendo assim o desenvolvimento da cadeia produtiva.

"está sendo criada uma série de situações aqui... envolvendo as vivências e experiências, desde antes de 2019, já havia conversas de elaborar alguma coisa, dentro da proposta de turismo de base comunitária, aí veio a tragédia de barragem da Vale e paralisou tudo. Mas, nós "fincamos o casco" e continuamos a conversar. Atualmente a Vale está bancando uma série de consultorias. Ontem mesmo tivemos a resposta do Catálogo que vai sair com a curadoria de Ronaldo Fraga, onde nós estamos dentro desta proposta. Igual nós, existem outros." (Gustavo Morais Dias, 44 anos, produtor rural)

Com o conceito de sustentabilidade como filosofia de vida, os proprietários do Sítio Fotossíntese não têm o interesse de participar com pontos de vendas, porque acreditam que podem não vender os produtos retirados da terra e os perder. Ou seja, vender apenas o excedente de seu consumo sob encomenda e entrega, culminando em venda sem desperdício. Pensam em crescer o negócio, mas sempre com sustentabilidade, que é o caso, por exemplo, de se consumir mais energia na utilização dos frízers de armazenamento de carne de porco na lata que produzem, conservas e hortaliças. Para eles, energia só se for renovável, e para isto tem que haver dinheiro para novos investimentos.

De acordo com depoimentos de alguns produtores rurais, a falta de água em alguns territórios de Brumadinho é um dos fatores que vem ocasionando mudança nas culturas permanentes, como a do arroz, feijão e milho, que desde 2007, deixaram de fazer parte do senso agrícola – lavoura permanente de Brumadinho (cf. Tabela 01).

Tabela 1: Produção agrícola - **Lavoura permanente** - Cereais, leguminosas e oleaginosas - 2007

Nível IBGE	Indicador	2007	Unidade
3	Arroz (em casca)		
3.1	Área colhida	10	ha
3.2	Área plantada	10	ha
3.3	Quantidade produzida	16	t
3.4	Rendimento médio da produção	1600	kg/ha
7	Feijão		
7.1	Grão		
7.1.1	Área colhida	320	ha
7.1.2	Área plantada	320	ha
7.1.3	Quantidade produzida	384	t
7.1.4	Rendimento médio da produção	1200	kg/ha
10	Milho		
10.1	Grão		
10.1.1	Área colhida	320	ha
10.1.2	Área plantada	320	ha
10.1.3	Quantidade produzida	1280	t
10.1.4	Rendimento médio da produção	4000	kg/ha

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2007. Rio de Janeiro: IBGE, 2008. Acesso: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/brumadinho/pesquisa/31/29644>

O **tomate** vem sendo o produto da lavoura temporária com maior produção em Brumadinho, seguido pela cana-de-açúcar, mandioca, batata doce e milho. O amendoim desponta-se como um produto desta lavoura, e o feijão vem se mantendo com uma produção baixa ao longo dos últimos 16 anos (cf. tabela 2).

³ A certificação atesta que os produtos vegetais foram produzidos sem utilização de agrotóxicos e por meio da adoção de boas práticas agrícolas, com sustentabilidade e responsabilidade socioambiental. O Órgão Responsável é Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA (Fonte: <https://www.mg.gov.br/servico/obter-certificacao-de-produto-de-origem-vegetal-sem-agrotoxico-sat> Acesso em 23/03/2022 às 10h:12m)

Tabela 2: Produção agrícola – **Lavoura temporária** nos anos de 2015 a 2020

Nível IBGE	Indicador	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
4	Amendoim (2018-2020)							
4.1	Com casca							
4.1.1	Quantidade produzida				1	1	1	t
4.1.2	Valor da produção				4	5	5	R\$
4.1.3	Área plantada				1	1	1	ha
4.1.4	Área colhida				1	1	1	ha
4.1.5	Rendimento médio				1.000	1.000	1.000	kg/ha
7	Batata-doce (2004-2006; 2010-2015)							
7.1	Quantidade produzida	240	75	93	36	36	36	t
7.2	Valor da produção	288	90	133	45	44	46	R\$
7.3	Área plantada	15	5	6	3	3	3	ha
7.4	Área colhida	15	5	6	3	3	3	ha
7.5	Rendimento médio	16.000	15.000	15.500	12.000	12.000	12.000	kg/ha
9	Cana-de-açúcar (2004-2020)							
9.1	Quantidade produzida	7.800	7.800	6.500	6.165	6.201	7.120	t
9.2	Valor da produção	663	741	455	1.233	1.116	1.111	R\$
9.3	Área plantada	120	120	168	170	171	178	ha
9.4	Área colhida	120	120	168	170	171	178	ha
9.5	Rendimento médio	65.000	65.000	38.690	36.265	36.263	40.000	kg/ha
15	Feijão (2004-2020)							
15.1	Grão							
15.1.1	Quantidade produzida	36	61	21	26	37	52	t
15.1.2	Valor da produção	72	253	63	88	133	240	R\$
15.1.3	Área plantada	40	41	50	51	50	52	ha
15.1.4	Área colhida	40	41	50	51	44	52	ha
15.1.5	Rendimento médio	900	1.488	420	510	841	1.000	kg/ha
22	Mandioca (2004-2020)							
22.1	Quantidade produzida	825	825	510	540	700	540	t
22.2	Valor da produção	413	454	434	459	342	269	R\$
22.3	Área plantada	55	55	40	36	50	36	ha
22.4	Área colhida	55	55	40	36	50	36	ha
22.5	Rendimento médio	15.000	15.000	12.750	15.000	14.000	15.000	kg/ha
25	Milho (2004-2020)							
25.1	Grão							
25.1.1	Quantidade produzida	800	550	230	643	643	720	t
25.1.2	Valor da produção	400	385	138	444	450	672	R\$
25.1.3	Área plantada	200	110	60	96	96	100	ha
25.1.4	Área colhida	200	110	60	96	96	100	ha
25.1.5	Rendimento médio	4.000	5.000	3.833	6.698	6.698	7.200	kg/ha
29	Tomate (2004-2020)							
29.1	Quantidade produzida	350	350	241	300	330	267	t
29.2	Valor da produção	315	473	287	360	409	307	R\$
29.3	Área plantada	7	7	5	5	7	5	ha
29.4	Área colhida	7	7	5	5	5	5	ha
29.5	Rendimento médio	50.000	50.000	48.200	60.000	66.000	53.400	kg/ha

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2021

Já na lavoura temporária, o arroz e a cebola são exemplos de produtos agrícolas que não são mais contabilizados pelo IBGE desde 2012 no município de Brumadinho (cf. Tabela 03).

Tabela 3: Produtos que não são mais parte da produção agrícola desde 2012

Nível	Indicador	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Unidade
5	Arroz							
5.1	Com casca							
5.1.1	Quantidade produzida	16	16	8	8	8	8	t
5.1.2	Valor da produção	8	11	6	5	4	5	R\$
5.1.3	Área plantada	10	10	5	5	5	5	ha
5.1.4	Área colhida	10	10	5	5	5	5	ha
5.1.5	Rendimento médio	1600	1600	1600	1600	1600	1600	kg/ha
10	Cebola							
10.1	Quantidade produzida			3	3	3	30	t
10.2	Valor da produção			3	1	1	45	R\$
10.3	Área plantada			1	1	1	1	ha
10.4	Área colhida			1	1	1	1	ha
10.5	Rendimento médio			3000	3000	3000	30000	kg/há

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2021

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

A partir da produção histórica do milho e do feijão na cidade, desde o século XVIII, Brumadinho herdou um talento para produção agrícola. Com o fortalecimento da produção de grãos mecanizada, outras regiões se mostraram mais produtivas, já que o relevo de Brumadinho demanda um contingente de mão de obra que foi ficando cada vez mais rara pela concorrência com outros setores.

Tal afirmação é comprovada pelos dados secundários que nos revelam uma situação preocupante com a lavoura em Brumadinho, tanto na permanente de milho, arroz, feijão, que deixaram de ser contabilizadas pelo censo do IBGE desde 2007, quanto na temporária que nos últimos 5 anos tiveram suas áreas de plantio reduzidas, algumas drasticamente, como a da batata doce, da mandioca, do tomate e do milho. As exceções neste tipo de lavoura ficam com o feijão e cana-de-açúcar, que aumentaram suas áreas de plantio, e surge a lavoura de amendoim. Além da extinção na lavoura permanente, também na temporária, a produção de cebola e arroz deixou de ser contabilizada pelo censo do IBGE desde 2012. Tal quadro nos chama a atenção para que Brumadinho urgentemente amplie sua política de incentivo para a agricultura em escala e amplie a produção familiar como exemplos citados da Quitanda Solidária e do Sítio Fotossíntese.

Pode-se afirmar, assim, que a “forma natural de manejo e uso dos quintais” para a geração de renda excedente manteve viva a tradição produtiva de alguns legumes e verduras, se intensificando naquelas espécies que possuem mais demanda no CEASA, - maior centro consumidor atendido por Brumadinho - como a cenoura, beterraba, couve, alface, cebolinha etc.

No entanto, na memória de Brumadinho conforme demonstrado pela pesquisa, ainda se encontram presentes as verduras típicas dos quintais coloniais, que podem representar um diferencial de valor para a cozinha local. As principais citadas são: pimentas, beldroega, vinagreira, maria gondo, ervas aromáticas, maria anita (que dá em brejo), taioba, praguinha (é a beldroega no brejo), a taioba, cansação, serralha, azedinha, almeirão roxo, broto de samambaia e ora- pro-nóbis. Já entre os legumes emergem o chuchu, o jiló e a abobora.

Dada a importância da história agrícola com os Quintais Produtivos a sugestão é que o grupo que receberá a capacitação escolha uma destas verduras de origem para compor seu prato da casa, fortalecendo esta inter-relação da cadeia produtiva entre a horta e a mesa.

Também será tema importante que os restaurantes tenham conhecimento deste resultado da produção agrícola do município, que poderá intensificar e promover interesse pelas capacitações, priorizar o uso dos produtos agrícolas locais mais produzidos como o tomate, milho e folhosos, como uma ação de consciência que visa a perda da condição produtiva como no caso da cebola e do arroz, do milho e do feijão. Tendo em vista um futuro em que o Brasil e Minas Gerais despontam como solução mundial na produção alimentícia.

Fica nítido no território que um ponto a ser explorado é o conceito do Turismo Local, ou seja, a existência efetiva dos dois “mundos da cozinha mineira”, o tradicional e o contemporâneo. Este pode ser um bom modelo para roteiro gastronômico na região, e tema de desenvolvimento do MKT local.

Pilar Pomar Histórico

Quanto à fruticultura destaca-se a produção de mexerica Ponkan, que continua sendo expressiva no município e no Estado". (Dados econômicos PMT 2017-2021)

No sítio Fotossíntese, apesar do terreno pequeno, Gustavo e Lina plantaram quase 40 espécies de árvores frutíferas, em que 50% delas são de nativas brasileiras, como araçá, araçá boi, acerola, bacuri, cambucá, pitangá, goiaba, goiabinha, grumixama, jabuticaba, uvaia, marmelada de cachorro, dentre outras. (Gustavo Moraes Dias, 44 anos, produtor Rural)

"[...] Minha mãe fazia o arroz doce, doce de mamão, doce da raiz e tronco do mamão, de cidra, goiabada, lá em casa não tinha este costume de fazer goiabada, doce de leite, porque tinha muito leite, doce de batata doce..." (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

"Desde que eu venho para cá, a Jabuticaba, aqui sempre teve muita, quero fazer geleia de jabuticaba." (Paula Proença, 47 anos, empresária quintadas do Quintal)

"Maracujá a gente tem aqui. A gente planta, mas pela demanda que eu tenho [no restaurante], eu tenho que recorrer a parceiros externos, né? Aqui no território tem sido mais difícil". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

"Eu prefiro trabalhar [no restaurante] com a fruta, a gente já teve treinamentos aqui com o SENAR, por exemplo, sobre a produção de polpas de frutas. Então eu achei muito interessante trabalhar com frutas em todo o processo que o SENAR ensinou. Mas a dificuldade aqui é na produção da fruta. É você encontrar um produtor que tenha quantidade, por exemplo, eu gosto muito de trabalhar aqui com acerola e com o maracujá. Mas coisas não são fáceis de conduzir aqui na região, e pela demanda do restaurante é mais difícil". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

"Temos uma região de mexerica muito importante no município, queríamos trazer esta mexerica para ser vendida na feirinha de Casa Branca, não conseguimos, eles não sabiam que aqui tinha esta feira. Valorizar o produto da região é a forma mais cativante de fidelizar o turista, isto movimenta a economia da região, fortalece o pequeno empresário". (Luciana Castro, 53 anos, professora, empresária da Pousada Villa Casa Branca)

A produção de frutíferas de Brumadinho é reconhecida dentro e fora do território. Seu forte são os cítricos, laranjas, limões e mexericas, mas também o território produz abacate, manga, goiaba e maracujá. Estes produtos têm no município uma cadeia produtiva organizada como centros de higienização e embalagens, que preparam o produto in natura para envio ao CEASA e outros comerciantes do entorno de Brumadinho.



Figura 21: Fruta "feia" sendo vendida na estrada
Fonte: Sandra Souto, Senac MG

"[...] interessante se tivesse na região nossa aqui, seria uma máquina de suco, por exemplo, quando o fruto está maior, ele vai para o CEASA – Belo Horizonte, e vai para fora, Rio Grande do Sul, São Paulo, e os frutos que são menores acabam ficando aí, porque quando você resolve levar ele para o CEASA não tem muito valor né, aí acaba ficando no pé e muita das vezes acaba nem colhendo, né, por conta o valor que não é vantajoso". (Jonathan Machado, 34 anos, produtor rural)

No entanto há uma perda entre 20% e 30% da chamada "fruta feia" ou de final de safra que não atinge as especificações de mercado que ou são deixadas no pé, ou são vendidas na estrada diretamente pelos pequenos produtores.

"[...] entorno de uns 20 a 30%, estimo da minha produção que não é exportado e que talvez perca e que seria para essa nova finalidade. Entendeu?" (Jonathan Machado, 34 anos, produtor de mexerica)

Como no pilar da horta, Brumadinho disponibiliza vários locais públicos para exposição, venda e compra de produtos do pomar, como é exemplo da feira permanente aos sábados na praça da localidade de Casa Branca.

A cana de açúcar, inicialmente, era para produção de açúcar nos engenhos, principalmente em Piedade do Paraopeba, tem hoje a produção de cachaça o seu maior uso. Brumadinho já foi um dos grandes pólos produtores de cachaça em Minas Gerais. Hoje, muitos deixaram de produzir a cachaça ou se limitam à produção local em função da dificuldade de acompanhar o processo de evolução técnico produtiva, exigida pela legislação de produção de destilados.



Figura 20: Fruticultura - Mexerica Ponkan
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

Brumadinho já teve uma grande produção de banana e vem anualmente perdendo área de colheita e quantidade produzida. De 2015 a 2020, passou de uma área de 20ha para 5ha uma produção de 200t ano para 50 t (cf. Tabela 4), o que coincide com relatos de antigos produtores locais. Mas em 2020, a fruta continua sendo a 4ª de maior área colhida. Já a jabuticaba, não aparece nos censos do IBGE, mas inferimos que pelos relatos dos moradores de Brumadinho, e pelos pomares de jabuticaba existentes nas casas dos distritos e localidades, e às margens das estradas do território, que a fruta tem uma produção familiar e que é considerada pela população como sendo uma fruta da região..

"Banana, muito, muito mesmo na região aqui tinha. Acabou, né? Acabou porque não compensa mais, a mão de obra muito difícil para tratar do Bananal. Muitas propriedades foram compradas pelo pessoal que veio de Belo Horizonte, e não estão aguentando tocar mais, está virando mato, reserva. Mão de obra não tem, difícil, cara, e os meninos novos não querem mais pegar pesado, querem coisa mais leve, então tem um mundo de propriedade. [...] que a Vale está comprando aí no Córrego do Feijão" (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)



Figura 22: Plantação de laranjas, Aranha, Brumadinho
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

Os produtores de mexerica no distrito de Aranha, há

18 anos, pai e filho, Jenil Machado (79 anos) e Jonathan Braga Machado (34 anos) são nascidos e criados no território. Sua propriedade é da família há 80 anos. Produz mexerica e laranja pera. Com a produção de 6 mil pés do cítrico, a mexerica, em sua fazenda, que vem de um pomar recente de três anos (em função da renovação do pomar antigo de 15 anos), sua maior parte são com frutas grandes e médias e que vão ser comercializadas no CEASA - BH, e a outra

parte, as miúdas e/ou feias, são desperdiçadas na maioria das vezes. Como uma das

alternativas para evitar o desperdício entre 20% e 30% de sua produção (das frutas miúdas e feias, Jonathan sugere a criação de uma cooperativa com máquinas de fazer sucos.

"Não utilizamos a mexerica na alimentação, só suco, chupar e batida de mexerica." (Jonathan Machado, 34 anos, produtor rural)

O S.r. Jenil nos informou que parou de plantar arroz, milho e feijão em função da diminuição da água dos rios na região e pela falta de mão de obra para trabalhar nesta lavoura. Substituiu sua lavoura de grãos pela de cítricos porque um de seus vizinhos já plantava mexerica e laranja há muito tempo.

"O vizinho sempre mexeu com mexerica, aí resolvemos mexer com mexerica também. O vizinho sempre mexeu com laranja e mexerica". (Jenil Machado, 77 anos, produtor rural) // "A produção de mexerica e agora de laranja tem aumentado muito". (Jonathan Machado, 34 anos, produtor rural)

Apesar de reconhecerem que a cooperativa de Produtores Rurais em Brumadinho ajuda no escoamento da produção, o S.r. Jenil e seu filho dizem não fazer parte dela, porque é muito burocrático. Também não a usam para os auxiliarem nas técnicas produtivas de plantio, e preferem contratar profissionais liberais para a atividade de consultoria técnica.

Wander da Silva Abelha (55 anos) é outro produtor de cítricos de Brumadinho. Com uma gestão familiar em sua propriedade, eles produzem laranja tipo Serra D'água, Pera Rio, Bahia e as variedades de mexerica Ponkan, Carioquinha e Montenegrina (Katia Abelha, produtora rural).

Em terra própria, desde os 15 anos ele trabalha na atividade rural plantando milho, feijão e arroz. Aproximadamente a 18 anos, mudaram para o plantio de cítricos por entenderem ser rentável em função de ser mais fácil de lidar e da boa adaptação dos cítricos aos terrenos das altitudes.



Figura 23: Embalagem de laranjas, Aranha, Brumadinho
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

"[Quando você começou os pés de laranja e os de mexerica já estavam plantados?] Não. Começou tudo do zero, [há 18 anos], você compra muda e vai plantando. [...] mudei porque é mais rentável [...] a mão de obra é difícil aqui e o terreno é acidentado para usar máquina". (Wander Abelha, 55 anos, produtor rural)

Perguntado à Sra. Katia Abelha, mulher do S.r. Wander, já que foi dito por ele que era ela quem cozinhava, se utiliza a laranja e a mexerica na alimentação da casa deles. "Só uso da laranja para fazer suco, não gosto do doce da casca da laranja. (Katia Abella, dona de casa e produtora rural)

Com uma gestão familiar, de abril a novembro eles plantam e cuidam, colhem, embalam e vendem sua produção de laranja para o CEASA – BH. A de mexerica, além do CEASA – BH, diversificam a venda para outros estabelecimentos comerciais em Brumadinho.

As frutas de Brumadinho são pouco inseridas na cozinha e gastronomia locais. Uma das alternativas possíveis para esta inserção é propor capacitações diversas aos produtores e empreendedores locais, e se absorvidas, podem ser muito significativas nos resultados de promover a integração e identidade do território. Iniciativas de inserção desta identidade alimentar das frutas, junto à comunidade Brumadinhense, já acontece e precisam ser intensificadas, como é o caso dos festivais temáticos:

- **Nome: Festa da Mexerica Ponkan (local do Evento: Povoado de Melo Franco//Distrito: Aranha//Quando: três últimos dias da quarta semana de maio):** O evento tem o apoio da Associação Comunitária de Melo Franco, da Associação dos Produtores Rurais de Brumadinho (ASPRUB), da Emater e da Câmara Municipal. Durante o evento ocorrem missas e cultos, apresentação de bandas, rua de lazer, concurso "Rainha da Mexerica", entre outros. A maior atração, no entanto, fica por conta das barracas de produtos derivados da fruta. Devido ser Brumadinho o município líder em Minas Gerais na produção da mexerica ponkan, esta festa deve ter destaque no Calendário de Eventos.
- **Nome: Festa do Milho (local do Evento: Povoado de Suzana// Suzana// Quando: maio: evento temático relacionado à produção agrícola local, a Festa do Milho de Suzana oferece ao público atrações como shows de dança e música, missa, além da exposição e venda de produtos derivados do milho como: mingau, sorvete, pamonha, farinha, entre outros. Outra grande atração do evento é o sorteio da "Milhoteca", uma espécie de loteria.**
- **Nome: Festival da Jabuticaba/ (Local do Evento: Sede do Distrito de Aranha//Distrito: Aranha):** o Festival da Jabuticaba de Brumadinho acontece em Aranha durante o mês de novembro, três últimos dias da segunda semana deste mês. A abertura do evento é feita com a celebração de um culto ecumênico. Em seguida, tem início a venda e exposição de produtos derivados da jabuticaba. O evento prossegue com a apresentação de bandas, shows de dança, apresentação de talentos locais, concurso de produtos derivados da jabuticaba, passeios ciclísticos, cavalgada, entre outros. Durante o dia é montada uma rua de lazer para as crianças. Devido à boa produção de bebidas à base da fruta existente no Distrito de Aranha, esta festa apresenta um grande potencial para o turismo municipal. Como os produtos são de qualidade, a festa atrai um bom público e gera boas oportunidades de negócios para os produtores." (Dados PMT 2017-2021)

Na produção agrícola da lavoura permanente, a Tangerina é a fruta mais produzida com quase 22 toneladas nos anos de 2020. Verifica-se que esta fruta vem sendo cultivada nos últimos 16 anos com o acréscimo na área colhida de 490 para 970 a de 2015 para 2020, respectivamente.

O maracujá e a laranja apesar da baixa produção comparada à tangerina, também chama a atenção pelo aumento de quase 100% da área colhida de 2015 a 2020. Os demais produtos como o limão, banana, goiaba e abacate vem encolhendo anualmente a sua área colhida.

Tabela 4: Produção agrícola - Lavoura permanente

Nível IBGE	Indicador	Anos						Unidade
1	Abacate (2011-2012)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
1.1	Quantidade produzida		45	13	10	10	10	t
1.2	Valor da produção		54	12	10	14	19	R\$
1.3	Área destinada à colheita		3	1	1	1	1	ha
1.4	Área colhida		3	1	1	1	1	ha
1.5	Rendimento médio		15.000	13.000	10.000	10.000	10.000	kg/ha
5	Banana (2004-2020)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
5.1	Cacho							
5.1.1	Quantidade produzida	200	220	60	60	60	50	t
5.1.2	Valor da produção	200	418	78	75	65	55	R\$
5.1.3	Área destinada à colheita	20	20	6	6	6	5	ha
5.1.4	Área colhida	20	20	6	6	6	5	ha
5.1.5	Rendimento médio	10.000	11.000	10.000	10.000	10.000	10.000	kg/ha
16	Goiaba (2005-2015)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
16.1	Quantidade produzida	99		14	15	15	15	t
16.2	Valor da produção	228		28	26	38	37	R\$
16.3	Área destinada à colheita	9		1	1	1	1	ha
16.4	Área colhida	9		1	1	1	1	ha
16.5	Rendimento médio	11.000		14.000	15.000	15.000	15.000	kg/ha
18	Laranja (2004-2020)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
18.1	Quantidade produzida	1.260	1.260	1.860	2.128	1.960	2.170	t
18.2	Valor da produção	819	1.134	1.451	1.702	1.715	2.066	R\$
18.3	Área destinada à colheita	36	36	68	76	76	70	ha
18.4	Área colhida	36	36	68	76	70	70	ha
18.5	Rendimento médio	35.000	35.000	27.353	28.000	28.000	31.000	kg/ha
19	Limão (2004-2020)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
19.1	Quantidade produzida	300	112	56	60	60	60	t
19.2	Valor da produção	240	90	40	42	69	60	R\$
19.3	Área destinada à colheita	20	4	4	4	4	4	ha
19.4	Área colhida	20	4	4	4	4	4	ha
19.5	Rendimento médio	15.000	28.000	14.000	15.000	15.000	15.000	kg/ha
22	Manga	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
22.1	Quantidade produzida				6	6	6	t
22.2	Valor da produção				7	8	7	R\$
22.3	Área destinada à colheita				1	1	1	ha
22.4	Área colhida				1	1	1	ha
22.5	Rendimento médio				6.000	6.000	6.000	kg/ha
23	Maracujá (2004-2014)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
23.1	Quantidade produzida	48		33	50	160	144	t
23.2	Valor da produção	86		66	125	350	297	R\$
23.3	Área destinada à colheita	4		2	2	8	8	ha
23.4	Área colhida	4		2	2	8	8	ha
23.5	Rendimento médio	12.000		16.500	25.000	20.000	18.000	kg/ha
31	Tangerina (2004-2020)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
31.1	Quantidade produzida	14.700	18.450	8.750	15.520	21.500	21.825	t
31.2	Valor da produção	8.820	15.683	5.950	10.864	17.157	19.028	R\$
31.3	Área destinada à colheita	490	615	550	970	860	970	ha
31.4	Área colhida	490	615	550	970	860	970	ha
31.5	Rendimento médio	30.000	30.000	15.909	16.000	25.000	22.500	kg/há

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2008. Acesso: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/brumadinho/pesquisa/31/29644>

O café simplesmente deixou de existir como produto agrícola no território. Segundo dados do IBGE, ele foi produzido com dados censitários até 2008. Depois deste ano, não há mais censo demográfico para este produto.

“No sítio Manga, aqui em Casa Branca, o pai da Marcia é um produtor de café de muita qualidade, mas ele está doente, então não consegue mais colher e destacar o café, porque só ele fazia [este serviço]. [...] eu acho fundamental os mais velhos passarem este saber para os mais jovens, se não vi acabar tudo.” (Juliana Maciel, 52 anos, empresária)

Tabela 5: Café sem produção agrícola desde 2008 - Lavoura permanente

8	Café	2004	2005	2006	2007	2008
8.1	Grão; Arábica e Canephora					
8.1.1	Quantidade produzida	4	4	4	13	13
8.1.2	Valor da produção	14	15	15	49	49
8.1.3	Área destinada à colheita	8	8	8	8	8
8.1.4	Área colhida	8	8	8	8	8
8.1.5	Rendimento médio	500	500	500	1625	1625

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2020. Rio de Janeiro: IBGE, 2008. Acesso: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/brumadinho/pesquisa/31/29644>

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

O Pilar das Frutas é um grande expoente da agricultura de Brumadinho. Os cítricos como a mexerica (tangerina), a laranja, o maracujá e o limão se destacam, mas também a banana, abacate e goiaba. sobressaem nesta produção em escala. Já nas frutas de quintal, a jabuticaba é a mais citada, mas também aparecem frutas com bom potencial de uso futuro na gastronomia como a acerola, uvaia, grumixama e o cambucá.

As pesquisas, tanto nos dados primários e quanto dos secundários, nos revelou que a produção de tangerina é a maior da região e a mais reconhecida como sendo produzida em abundância pelos entrevistados. Já a produção do café na região, deixou de ser uma atividade econômica importante na região deste de 2008, e passou a ser encontrada apenas nas pequenas propriedades, mas sem muita expressão de quantidade e de conhecimento no território.

Na memória afetiva dos entrevistados, a pesquisa nos revelou que a banana era uma fruta muito produzida e consumida na região. Já a jabuticaba, manga, cidra, goiaba, pêssego e fruta do lobo aparecem citadas como existentes nos quintais antigos dos Quilombos de Brumadinho e que eram utilizadas, e ainda são, para fazer doces. As frutas consideradas como nativas do Brasil pelos entrevistados, e que são atualmente encontradas na região, emergiram as seguintes: araçá, araçá boi, acerola, bacuri, cambucá, pitanguá, goiaba, goiabinha, grumixama, jabuticaba, uvaia, marmelada de cachorro, dentre outras.

Incentivar o uso de frutas locais, tanto as de produção em escala como as de quintal, é uma proposta interessante para formação da identidade da cozinha com um território. Pela pesquisa realizada pode-se observar o pouco uso das frutas, apesar dos cítricos serem encontrados como um dos ingredientes deste pilar na fabricação de produtos comercializados na região. Se concretizada, esta ação será muito importante para evitar a extinção em escala produtiva destas espécies, tal como aconteceu com o café.

As propostas de capacitações que serão sugeridas estão baseadas no pilar Fruta, e terão o objetivo de ampliar o uso das frutas na Cozinha de Brumadinho em várias linhas específicas de produtos dos restaurantes e produtores locais. De acordo com o interesse deste público, estas capacitações poderão ser focadas na produção de doces, tortas, bolos, sorvetes, picolés, molhos, geleias, desidratados, fermentados etc.

Pilar Carnes e Derivados

"A pecuária de Brumadinho é predominantemente leiteira, existindo também a pecuária mista e de corte". (Dados econômicos PMT 2017-2021)

"A fauna de Brumadinho é constituída de diversas espécies como: onça-parda, jaguatirica, cachorro do mato, lobo-guará, raposa, macaco prego e mico estrela, tucano, lagarto tiú, ouriço caixeiro, tatu bola, rabo mole (espécie de galinha), chicote e merim, esquilo, coelho, quati, capivara, paca, ave jacu, pomba trocal, gavião pombo e carcará, martim pescador e mergulhão, cobra coral e falsa coral, cascavel, urutu cruzeiro, jararaca, entre outras". (Dados circuito das veredas - PMT 2017-2021)

"Porco? Não conheço mais ninguém que está mexendo com porco. Tem um povo que engorda porco para matar..., mas é familiar, né?" (Andrea, empresária Verde Folhas)

"Eu fazia linguiça caseira, tem uma experiência grande. O caminho é fazer sozinha, sem uma associação, é mais difícil mesmo... eu desisti". (Cleonice dos Santos Silva, 37 anos, vendedora)

"[...] A carne utilizada no Armazém do Turco] é comprada da Aurora, às vezes da Saudalia, destas empresas assim maiores... que são vendidas no supermercado ... o vendedor faz o cadastro lá e outro aqui comigo ... aí eu aproveito [entrega única] ..." (Natalia Mendes, 36 anos, empresária, Armazém dos Turcos)

"As pessoas têm procurado muito a carne de lata de porco que fazemos aqui para levar [...] a colocamos em uma lata ... as pessoas querem vir aqui e levar a carne já embalada... eu nunca pensei em uma receita. Eu até pensei em comprar uma lata para entregar a carne pronta..." [Natalia Mendes, 36 anos, empresária, Armazém dos Turcos]

"Utilizo diferentes tipos de carne pra produzi-los, como as do porco, do cordeiro, do caititu, que é o porquinho do mato, e faço de um porco super diferenciado, que é porco criado com castanha de Macaúba a 80 Km daqui em Entre Rios de Minas." (Peterson Tonini, 49 anos, empresário)

"Antigamente eu abatia, eu fazia chouriço também, mas como perdi o sangue do abate não teve como eu fazer chouriço mais". (José Maria Duarte Filho, 56 anos, produtor de charcutaria)

"[...] Aqui [na fazenda] sempre teve a característica da criação de galinha, porco e boi. Galinha [matava] toda hora, mas o porco, quando matava usava a banha para conservar a carne, porque não tinha geladeira" (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

"[...] os defumados [tem uma boa saída] normalmente representam 15% da venda do restaurante, mas nesse momento de crise chegam a representar aí da média, aí algo em torno de uns 20 a 30% do meu faturamento". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)



Figura 24: Produção de gado
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

O pilar Carnes e Derivados deve ser valorizado com grande potencial e mercado consumidor de interesse. Alinhado a produtos como cachaça, podem ter grande diferencial local.

A pecuária leiteira e a criação de suínos fazem parte da origem de Brumadinho. Território de passagem de tropeiros teve nesta atividade aquela que intensificou a fixação das famílias, além do plantio do milho e do feijão. Com a chegada da ferrovia, os veículos de tração animal se tornaram as principais formas para escoamento da produção agrícola. A pecuária de gado leiteiro ainda tem lugar efetivo no território, não em termos numéricos, porque a produção vem caindo nos últimos anos, mas existe uma produção de leite usada na produção de queijo em sua maior parte informal, o gado de corte também é presente para venda a frigoríficos (cf. Tabela 06)

A produção de Galináceo também se faz presente no território, com forte utilização da galinha nos pratos da cozinha mineira como frango caipira com ora-pro-nóbis, ao molho pardo, dentre outros (cf. Tabela 06).

A aquicultura é percebida em diversos pratos ofertados nos restaurantes e bares de Brumadinho e ganha forte apoio com a produção de Tilápia (cf. Tabela 06).

Tabela 6: Dados selecionados da produção agropecuária de Brumadinho dos anos 201-2020 -IBGE

Nível IBGE	Indicador	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Unidade
1	Aquicultura							
1.18	Tilápia							
1.18.1	Quantidade produzida	10.500	12.260	2.200	2.400	2.250	2.000	kg
4	Bovino							
4.1	Efetivo do rebanho	13.480	14.758	14.383	14.755	14.925	15.286	cabeças
4.1.1	Vaca ordenhada	4.700	3.950	3.060	2.160	2.209	2.314	cabeças
4.2	Leite de vaca							
4.2.1	Quantidade produzida	10.650	8.580	7.205	5.850	6.335	6.637	litros
5	Bubalino							
5.1	Efetivo do rebanho	122	160	202	195	212	198	cabeças
6	Caprino							
6.1	Efetivo do rebanho	250	200	61	60	58	49	cabeças
9	Equino							
9.1	Efetivo do rebanho	1.122	1.380	1.377	1.627	1.480	1.413	cabeças
10	Galináceo							
10.1	Efetivo do rebanho	405.000	325.000	140.000	139.900	137.500	136.000	cabeças
10.1.1	Galinha	9.500	8.500	7.000	5.620	5.500	5.000	cabeças
10.1.1.1	Ovos							
10.1.1.1.1	Quantidade produzida	168	155	123	99	83	75	dúzias
11	Mel de Abelha							
11.1	Quantidade produzida	3.726	3.700	2.160	1.750	2.160	1.800	kg
13	Ovino							
13.1	Efetivo do rebanho	300	240	262	260	255	280	cabeças
14	Suíno							
14.1	Efetivo do rebanho	16.720	14.000	9.880	9.800	9.540	9.900	cabeças
14.1.1	Matriz	880	800	980	970	880	900	cabeças

Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/brumadinho/pesquisa/18/16459>



Figura 25: Porco caipira criado em fazenda-
foto ilustrativa

Fonte: Samir R. Haddad, Senac Mg, 2021

Na criação de porcos, curiosidades como o uso do coco de macaúbas, fora de Brumadinho, com o objetivo de se obter uma carne mais apropriada a confecção de produtos “curados”, mostram a tendência do território em utilizar esta carne para fabricação de produtos nobres aos seus turistas e a consumidores da capital pelo produtor da Tonini Charcutaria, ao produzir o presunto a partir do pernil destes porcos.

A carne de porco já foi a mais consumida em Brumadinho, segundo relatos de moradores antigos, por existir em todos os quintais e ser necessário o uso da banha de porco para se cozinhar e conservar os alimentos. Mas, atualmente, com as regras da vigilância sanitária ela perdeu espaço para o uso de carnes comercializadas por grandes distribuidores deste produto.

“[...] o mais forte era porco caipira, né? Era tudo feito com banha de porco, tudo sim, tudo, não tinha óleo, naquela época? Valia muito o porco. Então todas as propriedades tinham porco. Inclusive essa vila de Piedade, é muita antiga essa vila, o povo criava porco solto. [é mesmo?] É, e aí numa época veio um padre e estabeleceu que não podia misturar porco com o povo. E aí obrigou o povo a fazer curral, fazer os chiqueiros, né? e aí consegui moralizar... Eh, era o que tinha para comer né? E fazia banha do porco, guardava um pouco da carne na própria banha na lata, né? Na lata fechada, e a carne lá dentro era muito gostosa”. (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

Apesar do encolhimento da produção de ovos nos últimos 5 anos em Brumadinho, conforme demonstrado na Tabela 6, a utilização dos ovos e da carne de frango são uma presença forte na gastronomia mineira e na de Brumadinho. Torna-se evidente que existe em Brumadinho uma demanda efetiva de moradores e turistas pelos ovos caipira, que podem ser encontrados no comércio in natura, em restaurantes, empórios, feiras de produtores e pousadas. O comércio deste produto também pode ser comprovado pela estabilidade nos últimos 5 anos da criação de galináceos no território.



Figura 27: Venda de Ovos em vendas locais
Fonte: Vani Pedrosa, Senac MG, 2021



Figura 26: Produção de carne de lata
Fonte: Samir R Haddad, Senac Mg, 2021

Já a carne de lata de porco, por exemplo, encontrada na venda do Armazém dos Turcos, pela sua qualidade, tende a se tornar um produto muito consumido e reconhecido pelos moradores da região, bem como pelos visitantes e turistas que passam pelo armazém, assim possibilitando a sua permanência no território de Brumadinho. O estabelecimento ainda necessita aprimorar o seu processo de venda em produtos com embalagens corretas e de fácil comercialização.

A carne de lata é mais uma com provação do “DNA” e demanda natural no território de produtos à base de carne, o que pode ser comprovado na substituição dos produtos de origem árabe pela produção da carne de lata local.

Rodolfo de Oliveira Lacerda, 42 anos, empresário, com descendência italiana, é dono do restaurante Rancho do Peixe.

Ele nos conta que o restaurante vem desde a época de seus pais que se mudaram para Piedade do Paraopeba, quando ele tinha 12 anos de idade, para tomar conta de seus avós. Diz que o restaurante começou com os pais servindo peixe (tilápia, lambari e traíra), mandioca e torresmo para os amigos, porque era o hábito alimentar do local e o que criava e produzia à época na fazenda de seu avô.

O restaurante que já teve telhado de sapé, é uma inspiração nas construções quilombolas de Sapé próximas ao restaurante fisicamente e nas relações entre as pessoas destas comunidades. Apesar de não haver mais o sapé em seu telhado, por questões de segurança, o restaurante ainda tem uma inspiração na vida rural e interiorana de Minas Gerais.

Com um cardápio variado de comida mineira, o restaurante continua a oferecer peixe frito aos seus clientes como uma das tradicionais opções desde a sua criação.



Figura 28: Produção de defumados por Rodolfo do Rancho do Peixe
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Nas bebidas, o restaurante oferece licores, cachaças e sucos naturais, como o de maracujá e o de acerola, frutas estas plantadas em seu terreno

Figura 29: Isca de peixe

Fonte:

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



"[...] o cardápio que eu o fazia mais artesanal, eu mesmo fazia. Ele só tinha uma capa que eu o montava com folhas de papel reciclado. Amarrava tudo com barbantes. E com a pandemia tive que fazer a higienização de cardápio [...], mas a minha ideia já é retornar com aquele modelo que eu tinha" (Rodolfo de Oliveira Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

"Maracujá a gente tem aqui. A gente planta, mas pela demanda que eu tenho [no restaurante], eu tenho que recorrer a parceiros externos, né? Aqui no território tem sido mais difícil". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Além de sua especialidade comida mineira e do peixe frito, o

restaurante fabrica, serve e comercializa seus defumados.

Com o processo de defumação utilizando como madeira eucalipto, com média de 8 horas de produção, passando pelas fases de defumação, calor, choque térmico, refrigeração e embalagem a vácuo, o Rancho do Peixe produz defumados de carne suína, de aves e de peixes: linguiça de pernil temperado com vinho, peito de frango defumado, lombo recheado com azeitonas, salaminho com carne mista suína e bovino, pernil, lagarto, costela de lombos dentre outros.

"A carne eu compro fora de Brumadinho porque aqui não tem um produtor que venda a quantidade que eu preciso, nem que me dê a segurança da rastreabilidade que preciso. Aqui tem uma fazenda de criação de suíços, próximo a comunidade de Marinhos, mas a venda dele é toda para fora de Brumadinho". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)



Figura 30: Defumado de peixe

Fonte:

<http://www.restauranteranchodopeixe.com.br/defumados/>

A venda dos defumados representa em torno de 20 a 30% de seu faturamento e são comercializados de diferentes formas: embalados a vácuo diretamente no balcão do restaurante aos visitantes interessados, em forma de petisco em seu cardápio ou em alguns pratos servidos no restaurante, com por exemplo a feijoada. Também comercializa seus defumados com parceiros locais e para encomendas de buffets.

"Eu tenho aqui um parceiro local que chama Retiro Rural, é o é tipo um empório. Vendo várias coisas, e um espaço de vendas eu recebo muito, é demanda de buffets porque é uma carne prática e fácil de se trabalhar para buffet, não é? E tem alguns visitantes e quando conhece os produtos, também me fazem encomendas" [...] os defumados [tem uma boa saída] normalmente representam 15% da venda do restaurante, mas nesse momento de crise chegam a representar aí da média, aí algo em torno de uns 20 a 30% do meu faturamento". (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Em sua maioria, a clientela atual de seu restaurante são famílias com crianças, cadeirantes, idosos que vem de Belo Horizonte para passar algumas horas no restaurante.

"[...] o turista vem aqui para passar um dia. Para você ter uma ideia, nós estamos a 40 Km de distância da praça sete de Belo Horizonte, O percurso é muito curto. Se pegarmos um raio de 70, 80 km pegamos quase toda a região metropolitana de Belo Horizonte. Para vir para esta região é muito tranquilo, ainda mais que ela é muito preservada." (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Fruto de um trabalho que iniciou com o Sebrae há anos, Rodolfo nos informa que estão finalizando a formalização da criação da associação, para ser um coletivo de parceiros do turismo com produtores, restaurante etc., e diz:

"[...] porque a proposta dessa associação é que ela seja uma ferramenta também, um instrumento para criar essa situação que eu te falei agora e exatamente, de poder administrar, fazer uma parceria com a administração pública ou mesmo outras entidades mineradoras, outras empresas dentro do território para que ela seja uma interlocutora ali dentro de algum processo." (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Acredita que com a criação deste coletivo, o restaurante poderá ampliar hoje o espaço existente para abrigar uma área de exposição com produtos locais e organização de eventos, doces, bebidas, cerâmicas, bordados etc. assim fazendo com que a economia local circule, haja valorização e divulgação dos produtores locais com desenvolvimento social.

“É de composição de mesa, usando [as cerâmicas produzidas na região] em forma de peixe. É usando essa analogia ao peixe, por peixe ser uma coisa que também comum na região, não é? Então eu estou querendo trazer esse formato de peixe para porta talher, [...] para compor a dinâmica de trabalho e a cerâmica dentro do meu restaurante. Na apresentação de defumados quero usar a madeira, [tabuas de madeira]? Então, madeira, cerâmica e ferro que são coisas daqui características da cultura mineira o que eu venho tentando reforçar aqui [o ambiente do meu restaurante e na região.]” (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Hoje a propriedade em que o restaurante é localizado, que vem da família de Rodolfo há mais de 100 anos, não produz mais peixes (tilápias e cascudos) porque as lagoas existentes na propriedade estão há 3 anos passando por um processo de desassoreamento e revitalização das matas nativas dos nascedouros de água com o apoio do SENAR. Por isto, ainda não cria peixes nas lagoas do seu terreno. Mas Rodolfo nos informa que está com dois projetos de piscicultura de criar o peixe tilápia no tanque de rede, e o peixe traíra fora do tanque de rede, para o turismo de pesca e solte.



Figura 31: Restaurante Rancho do Peixe

Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

O peixe tilápia hoje consumido no restaurante é comprado na cidade Morada Nova de Minas (MG), já o peixe truta na cidade Varginha (MG) e o peixe traíra também vem desta região.

Perguntado se haveria interesse de participar deste projeto da identidade gastronômica de Brumadinho com o uso da mexerica, Rodolfo diz que tem interesse sim, e propõe adaptar um prato de truta ao molho de mexerica.

“A minha expectativa é justamente esta. Até mesmo vou começar já a pensar, eu já tenho um prato que eu queria trazer, uma característica doce, agri-doce para ele, que é a truta que hoje sirvo com molho de hortelã. Eu já venho conversando com algumas pessoas, a gente já conversou sobre um molho de jabuticaba, mas eu acho que o maracujá ou mexerica vão combinar mais”. (Rodolfo Lacerda, 42, anos, empresário Rancho do Peixe).



Figura 32: Produção de charcutaria Tonini

Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Peterson Tonini, 49 anos, descendente de italiano, nutricionista, empresário e professor é proprietário da Tonini Charcutaria Artesanal. Além da charcutaria, 18 tipos diferentes de produtos, Peterson faz maturação de queijos e produz geleias e antepastos.

“Eu estou mexendo com a charcutaria desde 2014. Eu me interessei por acaso, como um hobby, para dar uma desligada [do stress da rotina de trabalho]. Comecei a buscar informação [sobre charcutaria], porque quando fiz Nutrição na Faculdade, eu já tinha conhecimento de parte de legislação, e a gente vê alguma coisa de Tecnologia de Carnes. Então eu já tinha algum conhecimento técnico de vigilância sanitária. Primeiro comecei brincando desenvolvendo a copa e o presunto cru. Em 2017, registrei a empresa para começar a comprar as coisas.” [...] (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Por ter descendência italiana, e lembrar de momentos de sua infância coma avó paterna, que era italiana, ele: “confesso a você que todos os produtos que eu faço, o que mais tem meu coração é exatamente a pancetta”. (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

E, 2019 a Tonini Charcutaria amplia o seu mercado consumidor começa a trabalhar com alguns chefes de Belo Horizonte iniciando o processo de reconhecimento divulgação de sua marca em um público mais especializado na gastronomia até que veio a Pandemia em 2020 e seu negócio foi obrigado a se adaptar as novas regras de produção e comercialização.

“A gente estava começando a “tirar as rodinhas do chão do avião, decolando” né? E aí em 2020 entrou Pandemia e o comercio fechou. A maior parte da nossa à venda era e é para empresas, restaurante e bares.” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

A Tonini Charcutaria Artesanal é a primeira do Brasil a utilizar um contêiner naval em seu processo de produção. Atualmente produz 18 tipos de charcutaria e estes variam de 2 a 18 meses para ficarem prontos. Explica que a carne de porco, de cordeiro, de caititu e todas as outras utilizadas em seus produtos é comprada de estabelecimentos que tem certificação de origem controlada (sifada), em função do rigoroso e meticuloso processo de fiscalização de seus produtos, e que em Brumadinho não possui nenhum estabelecimento com esta exigência sanitária.



Figura 33: Produção de charcutaria Tonini
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

“Utilizo diferentes tipos de carne pra produzi-los, como as do porco, do cordeiro, do caititu, que é o porquinho do mato, e faço de um porco super diferenciado, que é porco criado com castanha de Macaúba a 80 Km daqui em Entre Rios de Minas.” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Peterson acredita que a falta de produtores locais para as carnes sifadas poderá mudar em função da aprovação do SIM pelo município de Brumadinho. Ele mesmo já está reunindo os documentos para dar entrada no SIM de sua empresa, porque atualmente sem o selo não consegue comercializar os seus produtos em muitos lugares.

“[...] a Prefeitura de Brumadinho acabou de fazer a criação do selo de inspeção municipal. Eu estou terminando de juntar documentação para fazer a solicitação do SIM.” [...] “E aí eu preciso do SIM porque tem muito lugar que eu não consigo colocar meus produtos porque não tenho o selo SIM” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Como todos os outros produtores e comerciantes de Brumadinho, Peterson relata que o problema da falta de mão de obra afeta o desenvolvimento e crescimento de seu negócio. Explica que em 2020 quando precisou contratar um funcionário, teve que recorrer ao mercado de Belo Horizonte porque nenhum dos entrevistados queria ganhar o salário oferecido. Peterson, como os outros comerciantes e produtores, atribui este fato ao subsídio que a Vale oferece aos moradores de Brumadinho.

“[...] um problema muito grande aqui na região é o tipo de mão de obra, porque enquanto a Vale continuar pagar [o subsídio], para quem nunca teve nada, [por exemplo] R\$ 500 reais por mês, o cara para ganhar R\$50 reais não sai [de casa para trabalhar] [...] entrevistei uns três, eles aqui não entendem como profissão, como negócio e aí nós temos um problema grande de MO [...] e se você fala que vamos capacitar, de verdade, eu acho que vai aparecer aqueles que a mãe vai mandar vir, porque a galera que pode escolher, não vem não, tá!” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Sua comercialização é feita pelo Instagram, pela técnica de comunicação “boca a boca”, pelas parcerias com outros produtores da região, pela participação em feiras de gastronomia em Brumadinho (pela falta do SIM). Uma outra forma de divulgar seus produtos é com a oferta de uma vivência na qual o turista degusta 6 produtos de charcutaria. Nesta vivência é servido um menu degustação e uma visita ao seu processo produtivo. Tonini explica que para essa vivência procura utilizar produtos feitos em Brumadinho, como a goiabada da Sônia.

“[...] faço entrada então com os produtos com queijo com os antepastos, a gente faz uma visita na fábrica e as pessoas veem lá dentro por curiosidade mesmo (é sempre no dia que eu não tenho produção). Depois a gente volta, e eu sirvo o menu e gustação todo ele criado com charcutaria com salada, prato principal e sobremesa”. (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

“[...] você tenta alavancar a cadeia produtiva, tenta botar o dinheiro do meu negócio aqui, seja comprando de algum produtor ou gastando um pouco do dinheiro do negócio aqui né?” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Tonini acredita que a charcutaria é um produto em evidência nacional e atrairia novos investidores se houvesse incentivo fiscal da Prefeitura de Brumadinho, aliado ao fato da experiência de vários produtores existentes na região, e agora com a aprovação do SIM, que vê como uma grande vantagem competitiva em relação a outras cidades da região metropolitana de Belo Horizonte que não oferecem esta certificação, como por exemplo: Belo Horizonte, Contagem e Nova Lima. Sugere que Brumadinho se torne um polo de charcutaria nacional se esses benefícios forem ofertados aos novos investidores.

“[...] exato, poderia sim, até se tornar um polo de charcutaria, por que não? O Jardim Canadá não se tornou um polo cervejeiro, [...] exatamente há possibilidade hoje quem quer fazer charcutaria, em Belo Horizonte não tem SIM, Nova Lima não tem SIM, então como Brumadinho tem o SIM, de repente se a Prefeitura olhar e der um incentivo, sempre que olhar para isso, repente se a empresa quiser se aqui com charcutaria daria um incentivo fiscal, sei lá, né?” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Perguntado se gostaria de fazer alguma capacitação, Tonini responde que sim: “eu na verdade gostaria de fazer um curso de maturador [...] queria passar um tempo na Espanha”. Em relação a capacitação de mão de obra local, não acredita que haverá público interessado na região.

Por último, ele nos informa que tem interesse em participar nas ações de fortalecimento identidade regional de Brumadinho com o uso mexerica. Diz poder fazer uma geleia de mexerica ou um outro tipo de conserva que use a charcutaria com a mexerica e a pancetta ou bochecha de porco.

“Se não der para fazer uma geleia, a gente pensa em algo, uma outra coisa com uma conserva que leva um pouco de charcutaria com mexerica como pancetta ou bochecha do porco. Já comi macarrão carbonara? É um prato muito famoso na Itália [...] lá originalmente é feito com o “guanciale” e aqui nós usamos o bacon [porque não substituir o bacon por esta conserva de charcutaria com mexerica no macarrão carbonara?]” (Peterson Tonini, 49 anos, empresário).

Outro tradicional produtor de charcutaria e defumados na região, é o José Maria Duarte Filho, 56 anos, nascido em Abaeté, mas vive em Piedade do Paraopeba há 30 anos. Conhecido como Zezinho, ele diz que foi o seu finado pai que lhe ensinou esta profissão quando mudaram para Brumadinho.

Trabalhando sozinho no processo de compra de insumos, fabricação e venda, Zezinho oferece uma lista extensa de produtos aos seus clientes de Belo Horizonte e Brumadinho, dentre eles: bacon, costela fresca e defumada, linguiça fresca e defumada, lombo fresco e defumado, suã fresca, Joelho de porco, kit para feijoada, torresmo, perdiz, galetto, salmão, filé de surubim, dentro muitos outros.

“Infelizmente trabalho sozinho porque lá temos dificuldade de arranjar funcionários. Eu mesmo limpo, tempero, defumo, embalo e vendo.” (José Maria Duarte Filho, 56 anos, produtor de charcutaria)

Zezinho relata que com a proibição do abate de animais em negócios e residências, como o caso de outros produtores que utilizam a carne para fabricação de seus produtos, ele compra no frigorífico Amazonas em Belo Horizonte.

“Antigamente eu abatía, eu fazia chouriço também, mas como “perdi o sangue do abate não teve como eu fazer chouriço mais”. (José Maria Duarte Filho, 56 anos, produtor de charcutaria)

Figura 34: Produção linguiça comercializada na Vendingha
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022



Na Vendinha, um estabelecimento que fica no Bairro Jardim Casa Branca, a proprietária Juliana Maciel (53 anos) residente em Casa Branca há mais de 20 anos, expõe e comercializa vários produtos produzidos por pessoas físicas e jurídicas de Brumadinho, dentre eles, cita a linguiça e defumados do Zezinho como sendo de alta qualidade e aceitação o público. “é um pequeno produtor, mas de muita qualidade”. (Juliana Maciel, 52 anos, empresária).

No sítio Fotossíntese, o proprietário Gustavo (já citado no pilar Horta) tem várias caixas com 4 variedades de abelhas brasileiras sem ferrão, que produzem um mel. O excedente da produção é vendido para um público restrito de sua rede social.



Figura 35: Produção de mel no sítio Fotossíntese
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

O Pilar das Carnes em Brumadinho é histórico, variado e completo. Bem desenvolvido com uma variedade de técnicas tradicionais e contemporâneas, certificadas na produção de charcutaria e produtos ligados à carne, como as linguiças, carnes de lata, produção de hambúrguer, e até mesmo aqueles com curas especiais. Destaca-se a extinção da charcutaria do chouriço em função da legislação que proíbe o abate de animais em estabelecimentos domésticos e para fins comerciais.

Um grande empecilho para a fabricação de produtos, que utilizam a carne produzida em Brumadinho como insumo principal, é a inexistência, segundo relatos, de abatedouros e açougues que tenham certificação de origem de seus produtos, para que estes produtores cumpram a exigência legal do rastreamento da origem da carne certificada. Outro fator percebido é a diminuição, nos últimos 5 anos, das espécies/rebanho da aquicultura, caprinos e galináceos. A exceção vai para os bovinos que tiveram um pequeno crescimento em seu rebanho. Pelos depoimentos registrados, podemos inferir que esta diminuição na produção pecuária tem como um dos fatores a falta da mão de obra especializada na região e a compra de muitos terrenos, antes produtivos, para a exploração do minério de ferro por grandes empresas.

De acordo com os depoimentos dos entrevistados, as carnes de porco e as de frango, em primeiro lugar, seguidas das de peixes e aves nativas, as de cabra, e até as de rã, são consideradas como referência afetiva alimentar de um passado próximo deste pilar na região.

Como destaque na atualidade da cozinha mineira, ofertada por grande parte dos restaurantes de Brumadinho, estão as carnes de porco e frango, mas também as de peixe agradam o paladar dos moradores e visitantes, como no restaurante Rancho do Peixe o defumado de peixe, e o peixe frito nos pesque e pague existentes na região.

Pilar Leite e derivados

“Pessoal que mexe com mel e própolis, o S.r. Hélio Murta, tem história muito legal! [Ele] abria a sua fazenda (agora não tem mais a fazenda) para a comunidade consumir... não podia levar... só consumir lá!” (Andrea, empresária verde folha)

“Produzir aqui é um Gadinho (gado) mesmo que passa num lugar mais acidentado, e no lugar que o caminhão vai, a gente planta cana de açúcar para poder tratar das vacas e fazer uma cachacinha”. (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

A produção de gado leiteiro em Brumadinho, segundo os dados do IBGE (cf. Tabela 6, item 4.1.1 e 4.2) vem reduzindo o seu rebanho e a produção de leite (litros) ano, e por consequência reflete na produção do Queijo Artesanal de Minas, um pilar de origem que demanda em Brumadinho um programa específico para apoio técnico com o objetivo de obter para a cidade um registro de origem do Produto.

Parte da produção leiteira de Brumadinho é vendida para grandes laticínios como a ITA em Itabirito/Mg, e não o utiliza na fabricação de laticínios no próprio município.



Figura 36: Produção de gado leiteiro fazenda Areão
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

“Fiz carvão, depois a lenha foi proibida de mata nativa, né? Aí um gadinho, tirando leite, né? E a cachaça. [O S.r. vendia só o leite?]. Só o leite. O caminhão saía lá da Moeda Velha, passava por aqui [pegava o leite e o] entregava em Belo Horizonte no laticínio Novo Horizonte, na Avª Augusto de Lima. Depois o S.r. Otto morreu, dono do laticínio Novo Horizonte, e eu passei a entregar na Itambé. Agora estamos vendendo o leite para o ITA, em Itabirito Este gado só produz Leite? Eh, mas a gente gosta do [vender para corte] o bezerrinho também, né? Ajuda um pouquinho! Agora está bom para anunciar né? E aí parece comprador, que compra para recriar, né!” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

A produção do queijo de cabras também é presente, bem como a produção de queijos especiais como o queijo de Kefir, feito com fermentação totalmente natural sem adição de nenhum tipo de fermento lácteo externo.

O capril que vem se destacando no território é o Chevremón, do proprietário Ramon Fiuza (59 anos) que já foi publicitário e hoje se intitula queijeiro. Desde 2015, Ramón vem desenvolvendo um trabalho na área da caprinocultura leiteira, mas apenas há dois anos, em 2020, começou a se profissionalizar criando a marca Chevremón. Fiuza explica a origem do nome de sua marca, que significa chevre em francês é cabra em português, e Món abreviatura de seu primeiro nome Ramón, ou seja, as Cabras do Ramon. Hoje o seu plantel são 80 cabritas, que tiveram origem em algumas cabras da raça Saanen (brancas) e da Murciana (escuras), compradas na localidade de Moeda. Ramon considera seu plantel ser de “raça exclusiva”, porque seu resultado atual é fruto do aprimoramento geneticamente da raça Saanen, que comprou de um antigo produtor de cabras, o S.r. Onivaldo.

“comprei quatro cabrinhas e um filhotinho que hoje é meu bode da filha do Onivaldo a Cristina. Dei um choque de genética no meu plantel. As branquinhas são todas de origem nestas cabras que comprei em Itabirito”. (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

Sua produção leiteira atual é de 30 a 40 litros de leite dia, o equivalente a produção 120/130 quilos de queijo mês. Dentre os produtos feitos pela Chevremón estão os queijos: fresco, meia cura, curado, tipo Brie (que Ramón brinca ao chamá-lo de “Cabrae”, queijo de cabra mineiro), tipo parmesão, tipo

ricota (sour cream) e o doce de leite. Recentemente, lançou o seu pão de queijo em dois tamanhos feito com queijo e leite de cabra.

Ramon explica que tem apoio do Senar e da Emater para a criação das cabras, mas na produção

Figura 37: Produção de queijo e pão de queijo no Chevremón
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022



do queijo ainda não tem o selo porque precisa reformar a queijaria. Para a reforma, está aguardando projetos em andamento que ajudem os pequenos produtores. Após estas reformas diz que vai conseguir o selo do IMA. Até lá, vou vendendo para amigos.

Assim, sua comercialização é feita usando sua rede de WhatsApp de BH com entrega quase exclusivamente em Belo Horizonte. A empresa não possui ponto de revenda de seus produtos, com exceção ao do pão de queijo que ainda está negociando os locais.

Uma forma que vem consolidando a comercialização são as parcerias com outros produtores e comerciantes da região, como donos de pousadas, os ceramistas que levam seu produto para seus eventos. "E eu uso as cerâmicas deles em meus eventos, também. O Peterson da charcutaria Tonini, e eu estamos desenvolvendo alguma coisa para fazermos juntos, estamos procurando mais parcerias." Ainda não existe um evento periódico mensal que reúna todos os produtores da região para uma vivência em um lugar apreciável, que Ramon sugere ser no restaurante do Rancho do Peixe.

Otra forma de divulgar seus produtos é por meio de experiências turísticas que a Chevremón oferece aos interessados que querem vivenciar "um dia com as cabras" e com diferentes opções de degustação de seus produtos. Pode até oferecer um almoço feito pela sua mulher.

"Temos 3 tipos de visitação. Uma simples que a pessoa chega, conversa e a gente mostra o sítio e as cabras. Tem outra, que a gente conversa, visita o sítio e as cabras podendo até dar mamadeira a 3 reais (risos). Depois vem a degustação e venda de nossos produtos. Outra, tem mais um almoço, mas eu ainda estou precisando de ajustar aqui,

para eu fazer queijo com comida não combina espaços juntos, preciso separá-los, isolá-los. [...] minha esposa cozinha formidavelmente, a gente tem um frango caipira. Então seria uma coisa por aí. Eu não mato meus cabritinhos, mas eu vendo-os e sei que é para matar, mas eu não deixar matar aqui, tem que fazer longe daqui." (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

Ramon explica que não compra e nem comercializa seus produtos em Brumadinho porque o território é muito grande. Prefere comprar seus insumos, como ração, em Moeda, a 25km de distância e percorrer uma estrada apazível, sem caminhão, do que ir até Brumadinho, a 35 km de distância. Para ele, é uma questão geográfica. Ramon reclama que a Sede de Brumadinho não conhece o seu interior e nem os seus produtores.

"O interior de Brumadinho é muito longe. Quando eu vou comprar uma ração, eu vou em Moeda, mais perto para mim... e se eu tenho certeza de que eu não vou achar [em Moeda] eu vou no Jardim Canadá, mais fácil. É uma questão geográfica. Em 1992, quando comprei o sítio, era pior ainda, porque não tinha asfalto para Brumadinho. Era tão distante da sede, e eles (a sede) não conhecem o seu interior, e a gente". (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

Perguntado se teria como ajudar o desenvolvimento da cadeia produtiva de Brumadinho, Ramon explica que não existe na cidade, produtores de seus principais insumos: como ração, fermentos lácteos e coalhos. Explica que a plantação da silagem de milho ele mesmo planta, moe e dá para as cabras.

Neste processo tenho apoio da Prefeitura de Brumadinho com hora de máquina subsidiada. Diz, que uma parceria possível, seria com os proprietários donos pequenos sítios, se houvesse incentivo do governo na criação as cabras e produção do leite de cabra. Assim esses pequenos ruralistas poderiam vender o leite excedente para uma cooperativa, a ser criada, e a Chevremón compraria mais leite desta cooperativa. (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

"Uma coisa que é muito importante é que a Prefeitura nos ajuda muito, para o nosso plantio. A Prefeitura tem um programa que [...] ela cede os tratores, cede tudo, pra gente fazer o plantio, gladiar e plantar[...] se não fosse isso, ninguém ia produzir nada a sério, ainda mais agora com o diesel a esse preço. Então esse trabalho da Prefeitura, que já vem de várias décadas, é uma política da cidade porque ajuda todo mundo e é fundamental porque é bem subsidiado. Uma (01) hora de trator, meu amigo, custa R\$ 160 reais e a Prefeitura nos cobra R\$ 50 reais" (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

Ramon explica que o SENAR vem atuando fortemente no apoio aos produtores da Região e que o contato com a Prefeitura de Brumadinho deste apoio vai acabar. Ramon sugere que haja uma maior integração entre as ações do Governo do Estado de Minas Gerais, a Prefeitura de Brumadinho, a FAEMG, a EMATER e o SENAR para o desenvolvimento deste ramo de atividade no território por meio de projetos a serem desenvolvidos.

Em termos de parceira para se obter mão de obra na região, Fiuza conseguiu uma boa opção por meio de grupos de estudos e convênios para a atuação de estagiários (de até 300 horas) com as universidades federais de São João Del Rey, Juiz de Fora e até do Piauí

"Eu fiz um grupo de estudos pequenos ruminantes da Universidade Federal de Juiz de Fora de São João Del Rei, então com a pandemia as aulas que não eram presenciais de maio até dezembro vieram duplas de Estágios, eles aprendendo no manejo. E a coisa ficou tão grandona que hoje eu tô com estagiária que ela veio do Piauí. Ela ficou sabendo e ela já é formada. Só não pegou o diploma porque não tinha estágio. Então vai fazer 300 horas aqui comigo" (Ramon Fiuza, 59 anos, queijeiro)

Figura 38: Queijo fresco - Vendinha
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022



Na Vendinha, citada no pilar técnica, a proprietária expõe e comercializa o queijo fresco produzido em Aranha – Brumadinho por um pequeno produtor chamado Jairo.

Como resultado da pesquisa, emergiu timidamente o processo de fabricação de queijos na região bem como o de maturação de queijos. Neste último, alguns queijos são fabricados fora de Brumadinho e trazidos para o processo de maturação e comercialização na região. Citado por quase todos os entrevistados, em termo de qualidade e diversidade, estão os queijos produzidos com leite de cabra pelo produtor Chevremón. Pelo fato de alguns produtores de queijos em Brumadinho serem citados pelos entrevistados da pesquisa de dados primários, inferimos que no território há produção de queijo.

Dentre os citados e confirmados que ainda produzem, estão Conceição Maria da Silva (queijo frescal com leite cru) e José Linhares (queijo frescal com leite cru).

Existem vários estabelecimentos e pessoas físicas que maturam o queijo na região, como por exemplo bares, empórios, produtores rurais, de charcutaria e embutidos. Dentre os citados e confirmados que ainda maturam queijo, estão Sítio Fotossíntese, Tonino Charcutaria artesanal e Rancho do Peixe.

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

A origem do queijo em Brumadinho se torna evidente na pesquisa em que revelou, pelos relatos, a sua produção ainda existe em pouquíssimas fazendas antigas. Podemos inferir que este tipo de queijo “como os feitos antigamente”, praticamente desapareceram na região, e que até o momento não foram encontradas evidências de produção do queijo com o “pingo”, o que caracteriza este tipo de queijo.

Apesar de restrita em termos de produtor e volume, a produção do Queijo Artesanal de Minas fica evidenciada atualmente no território, embora sem o processo de cura, bem como o uso de outras técnicas produtivas como parmesão, quefir e maturação especiais. Sugere-se que a ampliação destas técnicas produtivas para outros pequenos produtores, possa ser um dos caminhos para o aumento da fabricação e melhoria dos tipos de queijos na região.

A proposta inicial para este pilar é fazer uma mostra do queijo de Brumadinho para reconhecimento do produto, em formato de um “concurso aberto”, para que seja avaliado junto aos produtores o melhor caminho para condução de programas de aprimoramento técnico.

O queijo curado e maturado pode ser um elemento para agregar valor no produto e para o produtor (demanda x preço). Acredita-se por experiência em outros territórios que a valorização do preço de venda do processo de cura possa ser um dos fatores, talvez o mais importante economicamente, como reserva de mercado e para retomar os níveis produtivos de leite no território, já que este está em vertiginosa queda nos últimos 5 anos.

A produção do Queijo Artesanal de Minas poderá ser um produto resgatado da origem alimentar em Brumadinho, mas esta ação demandará um programa específico para apoio técnico com o objetivo de obter para a cidade um Registro de Origem do Produto como Queijo Artesanal de Minas.

Pilar Farinhas e quintadas

“Aqui tem muita quitandeira ... uma faz um bolo, biscoito brevidade ...” (Sofia Guimaraes, 26 anos, gestora do instituto NaAção)

“O meu forte era a quitanda, era o que eu gostava de fazer... [principalmente] rosquinha assada - doce, de polvilho não, com farinha de trigo, maisena, adorava fazer bolo e broa... aquele biscoitinho de nata, rosca. só que aí fui parando ... né? Vim aqui porque queria muito, tenho um sonho de ser confeitadeira... já fiz bolo de aniversário, mas não confeitava...” (Cleonice dos Santos Silva, 37 anos, NaAção)

“Hoje meus bolos, posso dizer... plantei milho a vida inteira, e um belo dia, pela falta de cliente, de não saber de onde tirar dinheiro, através da fé, eu tinha muito milho aqui, tinha queijo, leite, eu já não sabia, isso foi até antes do carnaval do pão de queijo, eu não sabia direito o que fazer, eu fechava ou, a gente chega numa situação que não tem mais saída, a tendência é fechar [...] pois agora acabou tudo, vou inventar um bolo e fazer pro café da tarde. Foi nisso que comecei a fazer outras coisas, porque montei essa broa de milho [...] o pessoal de uma van cheia, resolveu tirar fotos na porta do meu café, [...] e sai àquela broa quentinha e deu o cheiro, e o queijo derretia e eles comiam com uma boca boa, e tirava foto, começou a divulgar minha broa, poxa, eu acho que tenho valor.” (Cleide Maria, 48 anos, empresária)

Talvez este seja o pilar com maior identidade da população de Brumadinho, principalmente pela abundância no plantio do milho, para a produção do fubá de moinho D'água, que até pouco tempo era encontrado próximo ao córrego do Feijão e que abastecia muitas quitandeiras. Com o desastre da Mina do Córrego de Feijão, este moinho foi soterrado. A população ressentida bastante a falta deste produto para fabricação das quitandas de origem local.

“[...] eu mexi muito tempo com moinho, você ia apanhar o fubá no moinho você tinha que misturar ele, caía separado a parte grossa e a parte fina, a gente misturava para ficar igual e depois peneirava ele para ficar igual.” (Jenil Machado, 77anos, produtor rural)

“Nós tínhamos um moinho, mas acabou a água aqui. Tinha muito moinho aqui. Na pedreira tinha três moinhos, no Córrego do Feijão tinha 01, no outro lado da linha tinha 02. Um ainda existe, mas está parado por falta de água [...] o moinho precisa de muita pressão [da água], e a quantidade [de água] não é suficiente. [...], mas aqui tem um moinho elétrico e é de pedra” (Jenil Machado, 77anos, produtor rural)

Figura 39: Moinho de fubá elétrico
Fonte: Samir R. Haddad Senac MG, 2021



O Sr. Domingos Silva Abelha, 81 anos, é um produtor rural de cítricos do distrito de Aranha. Ele nos conta que pela falta de água dos rios, muitos moinhos d'água ficaram abandonados e outros foram destruídos pela tragédia da Mina do Córrego do Feijão em Brumadinho. Para suprir a falta do moinho d'água ele fez a adaptação para um moinho elétrico. Um feito inédito na região. Em sua propriedade, ele moe o milho para seu consumo e dos animais, mas também disponibiliza o equipamento para quem quiser fazer a sua farinha de milho de moinho “elétrico”.

Das quitandas locais, as roscas e bolos são as receitas mais

tradicionais. O receituário local precisa ser feito com urgência com pena de se perder. O bolo de mexerica é a quitanda de maior identidade, seguida pelo pão de batata e roscas com queijo. O Café da Cleide é ponto obrigatório em Casa Branca, com a ressalva que o produto deve ser consumido na hora e por não possuir técnica produtiva adequada para viagem. Pela

qualidade e variedade dos produtos oferecidos no Café da Cleide, ele passa ser uma simbologia de Casa Branca que poderá influenciar com resultados do turismo e para todo comércio da localidade.

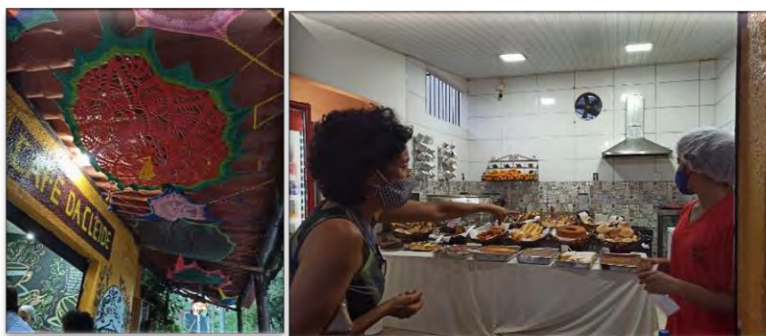


Figura 40: Café da Cleide, Casa Branca, Brumadinho
Fonte: Vani Pedrosa, Senac MG, 2021

O negócio começou há 09 nove anos, em uma ação de empreendedorismo corajosa da Cleide, e hoje se tornou um bom negócio, contribuindo para o desenvolvimento social e econômico da família da Cleide e da comunidade de Casa Branca com a expansão dos negócios para além de bolos, pão de queijo e café. Hoje o Café da Cleide é considerado bem mineiro, da roça, porque é ofertado broa, pão de queijo, pão de batata recheado com queijo, requeijão, frango, salgados, biscoitos, tortas, cobu, bolinho de chuva, roscas etc. Veja a breve história do Café da Cleide.

“Eu fazia faxina, mas a vida toda fiz bolo. Trabalhava em casa de família e eu gostava de fazer bolinhos quentinhos para o café da manhã. Eu sempre falei para a minha mãe que iria abrir um café para mim. Minha mãe ria, porque na roça a gente não tinha condições. Enfim, depois que eu parei de fazer faxina e vim trabalhar em uma madeireira aqui em cima. No que trabalhei na madeireira via muita gente chegando e não tinha um lugarzinho para tomar um café. Eu pensei, está na hora de abrir um cafezinho aqui. Tentei colocar na praça, vou colocar uma banca na praça para vender bolos e pão de queijo, eu realmente sabia fazer bolos e pão de queijo. Mas beleza tentei, mas não deu certo, o pessoal não deixou na época. Passando aqui, vi esta lojinha fechada, falei assim, eu vou alugar essa lojinha e vou vender café. Mais uma estrutura com a cara e coragem mesmo, trouxe uma bancada, tipo uma porta, joguei no meio do salão, ganhei um forno, trouxe o micro-ondas e liquidificador de casa e comecei a fazer meus pãezinhos de queijo. Não tinha noção que alguém iria gostar que eu fosse começar a vender, para mim aquilo era uma mudança de vida. Acabou que deu certo. Tinha uma mesona e fazia a massa do pão de queijo, assava para os clientes. [...]comecei a acreditar no meu trabalho que ia dar certo. Fui necessitando de outras coisas, fui colocando bolos, melhorando a estrutura, mais nunca perdendo esse jeitinho da roça, quero mudar não, é uma coisa que eu faço por prazer, hoje vou continuar fazendo, pois acredito que quanto mais velha a gente vai ficando a coisa vai melhorando. [...] Comecei com R\$ 300,00 reais, era o que tinha para começar o café[...]. Com 09 anos [que abriu o café] hoje tenho casas de aluguel, tenho açougue, já abri três restaurantes, tenho carro, minha filha tem pastel e caldo de cana, montei um restaurante para a minha irmã trabalhar, montei o açougue para o meu marido trabalhar, comprei aquela lojinha da esquina para os meus amigos trabalharem, o que eu consegui assim hoje eu trabalho para ajudar as pessoas a empreender, aí todo mundo fala que eu sou a dona da cidade, mais eu coloco cada um num setor, eu quero ajudar a crescer a cidade, quanto mais comércio, mais eu vendo, até então eu estava sozinha. Quem trouxe os motociclistas para cá fui eu. Tem 09 anos que eles me acompanham. Eles me divulgam, porque não trabalho com divulgação, não faço propaganda, você não vê publicidade em lugar nenhum”. (Cleide Maria da Cruz, 48 anos, empresária)

No Mercado das Feituras – Casa Rosa 4 funciona como uma incubadora para pequenas empresarias individuais (MEI) do ramo da gastronomia, como a Diley Assunção Alves (41 anos), Sonia Aparecida Silva (48 anos), Cássia Barbosa Silva (20 anos) e Derlaine Silva Oliveira (26 anos).



Figura 41: Cardápio de quitandas produzidas na Casa Rosa
Fonte: Samir R. Haddad Senac MG, 2021

No projeto da Casa Rosa são produzidas e comercializadas muitas quitandas como biscoito sequilhos, biscoito polvilho, pão de mel, bolos, roscas, pão de queijo, broa, roscas recheadas, empadas etc. Além da venda individual dos produtos, as empresárias individuais da Casa Rosa fazem cafés para reuniões de empresa, e lanches para reunião com a comunidade. Seus clientes são trabalhadores, moradores da comunidade.

“Cada uma fica com a responsabilidade da emissão de NFs. O Instagram é junto, apenas o MEI é separado. Quando temos encomendas maiores como o coffee break, cada uma emite a NF em um mês.” (Diley Assunção Alves, 41 anos, microempresária individual)

“Apreendi com a minha mãe a cozinhar, aqui faço de tudo, mas gosto mais de fazer pães e geleias. Aqui fazemos Pães de batata, cebola, cenoura, salgados, geleias, doces, bolos, broas, pão de queijo, café, sucos. A empada é o carro chefe daqui. Vendemos congelada, pois devido à pandemia não estamos abertos ao público”. (Diley Assunção Alves, 41 anos, microempresária individual)

“A incubadora surgiu depois que fizemos alguns cursos com o Kairós. Desenvolvemos algumas receitas. Com a minha mãe aprendi coisas do dia a dia que são bolos, biscoitos. Somos e estamos felizes com este projeto”. (Sônia Aparecida Silva, 48 anos, microempresária individual)

Afetadas pela lama de Brumadinho, as quitandeiras perderam o moinho “d’água para fazer a farinha de fubá, e hoje utilizam uma marca industrializada, o que acaba afetando o sabor final destas quitandas.

⁴ Mercado das Feituras – Casa Rosa - Rua Hum, número 6 – Em frente à pracinha da Escola - Córrego do Feijão - (31) 7596.5064 (Fonte: https://turismobrumadinho.com/wp-content/uploads/2021/12/Guia_Empreendedores_Locais.pdf)

“A broa de fubá faz parte da nossa história, encontra na casa de todo mundo, a nossa receita foi uma colega que trouxe da casa dela. Usamos o fubá mimoso, pois aqui não encontramos para comprar. Tínhamos um moinho d’água aqui perto, porém foi levado pela lama. Era o Fubá da dona Ninita. Era o único que tinha na região. Não tem como reconstruir, pois a água é precária, aqui usamos água mineral para beber e cozinhar, pois a água está contaminada”. (Cássia Barbosa Silva, 20 anos, microempresária individual)

Com as obras do Território Parque, as empreendedoras individuais acreditam que terão um novo espaço para cozinhar, expor e vender seus produtos: o café padaria.

“[...] teremos uma cozinha maior e um ponto de venda melhor temos muitas expectativas de crescimento. Será uma padaria e Café. [...] Todas nós sabemos fazer tudo que compõe o cardápio do café e da loja, mas cada uma faz um produto” (Derlaine Silva Oliveira, 26 anos, microempresária individual)

Com cursos já oferecidos pelo Instituto Kairos, como parte de gestão do negócio - como por exemplo - excel, redes sociais, precificação, empreendedorismo, as empreendedoras da Casa Rosa gostariam de “aprofundar” em alguns cursos a serem ofertados, após às 16 horas, como por exemplo: fotografia, excel avançado, marketing digital, precificação e preparação de cafés especiais, dentre outros.



Figura 42: Quitandeira Ângela, feira na praça de Casa Branca
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Os visitantes, turistas, e empresários de pousadas de Casa Branca, contam com a quitandeira Ângela da Cruz Maia, há 25 anos, expondo e vendendo seus produtos artesanais, sem conservantes, como bolos, roscas, biscoitos e pães.

[[Meus bolos não com massa pronta], “são feitos de forma artesanal, natural, o bolo de mexerica, por exemplo, tem a folhinha da fruta”. (Ângela Maia, 53 anos, quitandeira)

Segundo Ângela, seus produtos mais comercializados são: cobu, bolo de mexerica e de iogurte com canela. Ela explica que o bolo de mexerica só é produzido durante a safra da mexerica, e depois o substitui pelo de laranja. Nos

chama a atenção para o seu pão com ora-pro-nóbis.

Em função da qualidade de seus produtos e de sua experiência com produtos locais, Ângela já os divulgou em grandes veículos de comunicação, como a Rede Globo, TV Minas e TV Alterosa.

Ângela destaca que a mexerica é um produto muito produzido na região de Brumadinho e que há um grande desperdício da fruta, e em função disto, ela foi entrevistada pela TV Alterosa para ensinar como utilizar a mexerica na fabricação artesanal das quitandas, sempre com o intuito de ajudar a outras pessoas terem algum rendimento extra na sua receita doméstica com a fabricação de quitandas utilizando a mexerica.

“Tinha um programa na TV Alterosa de Sabor de Minas, de Eduardo Avellar, ele foi à minha cozinha gravar esse bolo comigo. Nossa região é muito rica em mexerica e perde muito, então fui ensinar o pessoal fazer alguma coisa com a mexerica. Ensinei a fazer”. (Ângela Maia, 53 anos, quitandeira)



Figura 43: Bolo de cenoura c/ chocolate comercializado na Vendinha
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

[Os produtos] são maravilhosos!”



Figura 45: Biscoito de café – Quitandas do Quintal
Fonte: Samir R. Haddad Senac MG

Na região não tinha ninguém que fazia e vendia biscoitos amanteigados. Paula aprendeu a cozinhar com a avó materna, e na faculdade já fazia pães para aumentar sua renda. Apaixonada por cozinha, diz que: “fazer biscoito é uma terapia”. Produz e comercializa muitas quitandas como o biscoito de café, amendoim, baunilha, baunilha com chocolate e o de laranja (acabado de desenvolver), bolos, pães e empadas, que segundo Paula é muito boa, e enfatiza a qualidade de seu produto: “de verdade, ninguém faz empadas como eu faço porque uso produtos de verdade, como manteiga...”. A partir de meados de 2022 irá começar a produção de geleias. Ainda não utiliza os produtores de Brumadinho para a comprar de seus insumos, mas diz estar em seus planos, como os doces, o leite e as frutas para as geleias.

“Ah a receita de café? Se eu lhe contar você não vai acreditar, criei não! Eu achei a receita na internet, testei a receita deu certo! Mas tem outras receitas que são minhas, eu sou muito de pesquisar”. (Paula Proença, 47 anos, empresária)

“[...] este pão de cebola que eu faço, eu tenho um carinho imenso por ele, porque ele lembra da minha avó batendo a massa na bancada da cozinha. Hoje eu faço a receita fidedigna a da minha avó, só mudo a forma, porque ela fazia em bolinhas e eu faço no formato de tipo pão de forma”. (Paula Proença, 47 anos, empresária)

Usa o Instagram para comercializar os seus produtos, a técnica de comunicação “boca em boca”, e a venda na porta de sua casa. Recebe encomendas dos clientes fora e dentro de Brumadinho, e o seu carro chefe é o biscoito de baunilha.

Quando Paula foi para Piedade do Paraopeba, seu objetivo era outro. Mas como negócio das Quintas do Sítio começou a dar certo, ela pretende ampliar o seu negócio na casa em que vive, montando uma cozinha industrial, e colocando em seu jardim mesas com ombrelones:

“[...] para as pessoas tomarem café da tarde regional com as coisas feitas todas aqui, os pães, os bolos, os amanteigados, e posso até eventualmente, já tive uma experiência ano passado, de fazer um almoço para 10 pessoas”. “É uma história de receber na minha casa.” (Paula Proença, 47 anos, empresária)

Perguntada se ela teria interesse em fazer algum quitute com a mexerica, ela aderiu a ideia de pronto, e ficou de desenvolver uma receita de biscoito amanteigado de mexerica ou de um bolo. Diz ter total

Na Vendinha, já citada no pilar técnicas, expõe e comercializa bolos da Jacqueline produzidos no mesmo bairro da Vendinha (bairro Jardim Casa Branca).

Não só na Vendinha no bairro Jardim Casa Branca – Casa Branca, encontra-se os produtos da La Fornaia Pães Artesanais, e Juliana Maciel (52 anos) os elogia dizendo “é uma produtora daqui, só ela fabrica as rendas de aveia, gengibre e açúcar mascavo!



Figura 44: Lafornaria pães artesanais
Fonte: Sandra Souto, Senac MG, 2021

interesse de participar deste projeto e *“fazer parcerias com produtores locais, e até ampliar o meu portfólio com itens que tenha ingredientes locais que sejam de Brumadinho”* (Paula Proença, 47 anos, empresária)

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

É um dos Pilares que refletem a dualidade tradição x modernidade no território.

Para este pilar das farinhas, quintadas, bolos e pães, um triste fator que emergiu na pesquisa foi o fim dos moinhos d'água no território, em que seus proprietários eram produtores do tradicional fubá de moinho d'água. Os entrevistados nos relataram que o seu desaparecimento foi em parte devido ao fim ou da drástica redução de cursos de água no território e parte pela tragédia da lama em Brumadinho que soterrou alguns dos moinhos antes em funcionamento. Este fato afeta diretamente a qualidade dos produtos feitos com fubá, porque as quitandeiras passaram a comprar o fubá industrializado em supermercados para fazerem suas quintadas, assim perdendo o seu diferencial de produto natural e regional. Como é o caso da quitanda broa de fubá citada na memória afetiva dos entrevistados, inclusive moradores das regiões remanescente quilombolas.

Nota-se no território um grande interesse pelas quintadas, no entanto, se percebe que o ponto de maturidade destes produtos no território é bastante variado. Alguns com produtos prontos (com maturidade) para o mercado, e outros com um longo caminho a percorrer até atingirem a maturidade que o mercado exige.

Pilar Bebidas

“A produção de cachaça artesanal é bastante significativa, com uma produção anual aproximada de 553 mil litros. Brumadinho é recordista mundial em Cachaça Artesanal com o selo da AMPAC. Possui marcas famosas como Brumado Velho, Saideira e Boa Vitória, além de ser pioneira no lançamento da cachaça feminina Domina, da empresa Segredo do Patriarca”. (Dados econômicos PMT 2017-2021)

“A gente começou com cachaça, a gente compra cachaça, “cana verde” que a gente fala aqui em Brumadinho. Tem bastante alambique em Brumadinho, são alambiques bons, então a gente compra verde, e Moeda Velha, que é nosso vizinho de linha territorial, eles têm uma cachaça que é espetacular! Para mim é a melhor cachaça que temos por perto! [...] ainda continuamos comprando [cachaça verde] porque não temos alambique e a gente envelhecia aqui, vou lhe mostrar os toneis que gente envelhece e vende esta cachaça de cana”. (Andrea, empresária do Verde Folha)



Figura 46: Produção de cachaça
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

“Nós [compramos e vendemos] a cachaça de Bonfim. Meu pai já compra esta cachaça a mais de 30 anos... esta cachaça é branca! Esta cachaça foi o meu pai que deu o nome para o Roberto, a mais de 30 anos. Quando ele queira registrar a cachaça... meu pai sugeriu Estrela de Macaúbas, e [ficou este nome]”. (Natalia Mendes, 36 anos, Armazém dos turcos)

“[...] rota da cachaça, é que é o nome que é a Marcela conduz, mas existe uma rota aqui não é institucionalizada [...], mas ela acaba acontecendo aí, de forma que sempre aconteceu, né? Na verdade, elas [Marcela e Cida] aderiram.” (Rodolfo de Lacerda, 42 anos, empresário do Restaurante do Peixe)

“Eu pegava até flor e fazia champanha com fermentação natural, água, limão, flor de sabugueiro uma pitada de vinagre e ficar um mês. dava de 10 a zero no champanha comprado, é outro nível, mais saudável mais legal...” (Joseane Mendes, arquiteta, Pesquisadora Gastronômica)



Figura 47: Produção de cachaça na fazenda Areão
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

A cachaçaria de Brumadinho tem uma história reconhecida em Minas Gerais, desde os primórdios do Estado. No entanto, devido à modernização dos processos produtivos, outros territórios se destacam hoje mais do que Brumadinho.

Nativo de Brumadinho, o sr. Alípio Anastasio, de 88 anos, tem uma fazenda na região desde 1962, chamada Areão, que produz também cachaça.

“Fiz carvão, depois a lenha foi proibida de mata nativa, né? Aí um gadinho, tirando leite, né? E a cachaça”. (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

Em função da dificuldade de cumprir a legislação que autoriza a comercialização para estabelecimentos comerciais, sua produção de cachaça é vendida atualmente sem rótulo na própria fazenda “a gosto do freguês”.

“[E o S.r. vende essa cachaça com rótulo do S.r.?] Oh só, tem o rótulo dela aí sim, entende? A gente também vende a granel. Conforme o cliente quer. [E qual que é seu rótulo?] Chama Alegria da Vida e tem uma menina de biquini no rótulo. [Por que uma menina de biquini no rótulo?] Porque sugeriram que ficaria tudo uma alegria, termina tudo em alegria da vida, a menina e a cachaça! [A S.r. vende esta cachaça para supermercado?] Supermercado não. Porque Supermercado exige uma papelada muito grande. Vendo para quem quiser né!” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

A produção da cachaça na fazenda Areão começa sempre atrasada em relação a outras regiões do Brasil, pois Anastasio relata que na região chove muito e a sacarose custa a chegar. A mão de obra também não é fácil, e a gestão familiar tem sido a salvação do negócio.

“Comecei a produção só em junho/julho porque sacarosa aqui vai demorar para chegar, porque a chuva veio mais cedo e então mais cedo vamos parar. É difícil dessa sacarose chegar nesta região porque chove muito aqui na região, no Norte chove menos, então eles começam a produzir mais cedo porque a sacarose vem mais rápida né. Este ano na seca aqui as vacas comeram muita cana, porque fiquei doente [não pude cuidar da cana] e a sorte que os meninos chegaram e assumiram para mim ... eu estou passando para eles, eu não estou aguentando muita coisa mais não, eu já fiz muita operação. [...]”. (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

Fazendo jus a esta história da cachaça, Brumadinho carrega a marca com o produto certificado, envelhecido e exportado. Tal história inspirou a criação do roteiro “A Cachaça Itinerante”, reconhecido como um roteiro do turismo de experiência em Brumadinho, onde a cachaça é a estrela. A entrevista com Marcela Azevedo, 53 anos, pesquisadora, historiadora e mixologista da “A Cachaçaria Itinerante” nos revela parte dos detalhes desta história e que vale a pena registrar:



Figura 48: Na cachaçaria Itinerante, Marcela prepara licor jabuticaba feito com técnica ortomolecular
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

“[...] me deparei com uma história que pertencia ao distrito na região de ‘Piedade de Paraopeba’, porque Brumadinho não existia naquela época, que foi o maior produtor de aguardente do mundo, em uma única mesma safra, no mesmo ano, e ninguém nunca no mundo bateu esta safra até hoje [...] nós tínhamos um vizinho aqui que é mestre alambiqueiro [nome: Gravata], com várias receitas de cachaça, super conhecidas nacionalmente e internacionalmente, e conversando com ele foi me dando várias dicas, foi me dando para degustar cachaça que não bebia à época. Foi quando ele me disse que, Brumadinho, e toda esta grande região, tem um grande número de alambiques e ainda tem muitos mestres alambiqueiros com sua própria receita.

Cada aguardente de cana de açúcar, de cereais, tem sua receita própria com seu sabor peculiar, com o seu modo de fazer e o seu “terroir” [...]. Tudo interfere na produção [da aguardente de cana], como: tempo de maturação da cana e época de sua colheita, tipo da cana, como é processada e seu reservatório, tipo de água etc., e por isso a sua produção é bem complexa como todas as bebidas destiladas.

Porque estou falando em aguardente e não cachaça, porque aguardente de cana de açúcar tem em 54 países do mundo, não é só no Brasil que se fabrica, mas o Brasil registrou no nome cachaça.

Outra diferença é que na cachaça você retira da cana o chamado azulina, cabeça, calda, rabo etc. Algumas cachaças você retira o meio e fica com o coração dela, que são as cachaças nobres. A pinga você retira a azulina, cabeça e rabo, as vezes nem rabo, ali estão presentes os metais [...], o que dá gosto de álcool e o que sai queimando...

Por que a gente fala pinga? Por que pingava nos escravos? Não. Porque nunca pingou e escravo algum. Pinga, porque todos os equipamentos do alambique pingam, dos caros aos mais baratos.

E aguardente? Por que batia nas costas dos escravos e ardia? Não. Aguardente foi criada 400 anos antes de cristo pelos alquimistas que por acaso fazendo um remédio, criaram os licores que é a bebida mais consumida no mundo [...] E esta água ardente que vem do latim (água diente) foram criadas pelos alquimista. A primeiro licor é chamado USO e é feito do caule e raiz do anis estrelado que tem uma potência de açúcar e aí vem o nome de cachaça que não foi criada e nem inventada no Brasil a primeira aguardente de cana açúcar foi fabricada no mundo na Espanha e teve o nome de Bagaça [...] nós temos que entender muito bem a nossa história para e valorizar o produto maravilhoso que temos, e apreender a bebê-lo.” (Marcela Azevedo, 53 anos, pesquisadora, historiadora e mixologista)

Com toda esta história da cachaça em um capítulo especial em Brumadinho, Marcela iniciou uma jornada para descobrir os alambiques da cidade, e nos relata uma triste história sobre o fim deles:

“Com o levantamento em mãos dos alambiques da região, entramos em contato como a Emater e descobrimos que todos os eles de Brumadinho e região encerraram seu processo de alambique em função de altas taxas [impostos] do governo para produção da aguardente de cana de açúcar... visitamos vários alambiques e se encontravam em situação precária, por isto eu não recomendo a visitação em nenhum deles atualmente porque eles fabricam álcool de cana açúcar etanol, que vendem no pet, isto não significa que é ruim, mas elas não tem as recomendações básicas exigidas [para a produção de uma cachaça – somente dos meses de maio a início de setembro -seca inverno e que não chova]. O que eles fabricam o ano todo é pinga, em que seu processo de produção é primeiro o etanol, e depois com adição de açúcar para virar aguardente.

O consumo da bebida não está crescendo em função do brasileiro não valorizar o produto que tem, e depois em parte culpa dos próprios produtores e do governo, [...] porque os grandes produtores querem manter a legislação como está, mas da forma como ela está os pequenos produtores não conseguem fazer, não conseguem o registro, porque a legislação é única para o grande e o pequeno [...] a rota da cachaça também não está crescendo, além destes fatores, em Brumadinho há um grande turismo clandestino . Nossa legislação não permite registramos uma cachaça abaixo de 38 g. Isto é um problema...” (Marcela Azevedo, 53 anos, pesquisadora, historiadora e mixologista)

Marcela nos relata que seu trabalho de mixologista e gastronomia ortomolecular com o uso da cachaça foi motivado por vários fatores, dentre eles o alcoolismo, a retomada de mercado de outras bebidas como o Gim e o preconceito com o uso da cachaça pelas classes sociais mais elevadas, e diz:

"[...] o problema do alcoolismo é uma doença séria, então quanto menor o teor alcoólico de um drink, melhor! Muitas pessoas me pedem para colocar um "chorinho" e eu explico que fiquei muitos meses para chegar no equilíbrio do drink ... eu até dou o chorinho, mas peço o cliente para tomar longe de meus olhos..."

"Quando eu saio para bares e restaurantes, eu diminui o meu consumo de bebida alcoólico em 90%, porque queira entender o paladar do álcool na minha boca... e aí eu peço nos restaurantes e bares a carta de bebidas não alcoólicas: vitamina de frutas, parque da Xuxa, piscina de bolinha, refrigerante[...] [na minha oficina] eu reproduzo estes sabores [não alcoólicos] utilizando a técnica ortomolecular... a única diferença que as vezes dá é a cor... eu faço todos os drinks na versão alcoólica e não alcoólica... um drink não alcoólico não é uma simples mistura de uma água gasosa com xarope! Com a entrada do Gim no mercado, [eu fiquei preocupada], e aí eu comecei a estudar a parte toda de mixologia⁵ que não é bartender, barman, que é criar sabores trazendo cachaça, e aí eu comecei a criar também os licores para não usar xaropes, e a pensar o que eu tenho aqui em volta? o que eu posso utilizar? Em vez de usar álcool de cereal que normalmente se utiliza para fazer licores, passei a usar a cachaça, e fazer xaropes naturais de calda de frutas locais, erva sem serem infusioanada ...

"[...] outra coisa que gosto é pegar os doces de vó. Adoro! [...] e aí eu fiz uma espuma de creme de leite, um licor de banana invertido e com "caviar" de canela [técnica ortomolecular], adicionei a [dose] da cachaça de 40 nos de envelhecimento... [que maravilha!] o drink fica com sabor do doce de banana da vovó" (Marcela Azevedo, 53 anos, pesquisadora, historiadora e mixologista)

Para garantir a qualidade de seus drinks e licores produzidos e comercializados na vivência da A Cachaçaria Itinerante que oferece aos turistas de todo o Brasil, Marcela utiliza produtores de cachaça que conhece bem, e nos diz:

"[...] o problema do alcoolismo é uma doença séria, então quanto menor o teor alcoólico de um drink, melhor! Muitas pessoas me pedem para colocar um "chorinho" e eu explico que fiquei muitos meses para chegar no equilíbrio do drink ... eu até dou o chorinho, mas peço o cliente para tomar longe de meus olhos..."

"Quando eu saio para bares e restaurantes, eu diminui o meu consumo de bebida alcoólico em 90%, porque queira entender o paladar do álcool na minha boca... e aí eu peço nos restaurantes e bares a carta de bebidas não alcoólicas: vitamina de frutas, parque da Xuxa, piscina de bolinha, refrigerante[...] [na minha oficina] eu reproduzo estes sabores [não alcoólicos] utilizando a técnica ortomolecular... a única diferença que as vezes dá é a cor... eu faço todos os drinks na versão alcoólica e não alcoólica... um drink não alcoólico não é uma simples mistura de uma água gasosa com xarope!



Figura 49: Fazenda de certificada em envelhecimento de cachaça em Brumadinho

Fonte: <https://mg.olx.com.br/belo-horizonte-e-regiao/terrenos/maravilhosa-fazenda-com-alambique-certificado-603944212>

anos, pesquisadora, historiadora e mixologista)

Com a entrada do Gim no mercado, [eu fiquei preocupada], e aí eu comecei a estudar a parte toda de mixologia⁶ que não é bartender, barman, que é criar sabores trazendo cachaça, e aí eu comecei a criar também os licores para não usar xaropes, e a pensar o que eu tenho aqui em volta? o que eu posso utilizar? Em vez de usar álcool de cereal que normalmente se utiliza para fazer licores, passei a usar a cachaça, e fazer xaropes naturais de calda de frutas locais, erva sem serem infusioanada ...

"[...] outra coisa que gosto é pegar os doces de vó. Adoro! [...] e aí eu fiz uma espuma de creme de leite, um licor de banana invertido e com "caviar" de canela [técnica ortomolecular], adicionei a [dose] da cachaça de 40 nos de envelhecimento... [que maravilha!] o drink fica com sabor do doce de banana da vovó" (Marcela Azevedo, 53

Perguntado para Marcela se haveria possibilidade de desenvolver um produto com o uso da mexerica, ela nos diz que a mexerica não é um produto fácil de se usar, porque amarga se não souber usá-lo, e que é preciso haver um técnica especial para que ele possa ser armazenado e utilizado em muitos produtos. Mas se prontifica a iniciar o desenvolvimento de um licor com uso de cachaça e mexerica.

"Usar a mexerica requer qualificação das pessoas que vão usar este produto, sejam os restaurantes ou pessoas físicas, porque se não souber usá-la vai amargar e dar gosto de cebion. [...] Quando fiz a geleia de mexerica, eu usei um produto que se chama Peeling⁶, extremamente usado no mundo, quando se trata de descascar cítricos, porque retira das as partes

⁵ Trata-se de um processo moderno que possibilita a produção de uma maior variedade e intensidade de sabores, combinação de sabores diferentes, aromas, texturas e efeitos visuais que melhoram a experiência de beber um simples cocktail (www.baraberto.com › artigos › que-mixologia)

⁶ Peeling é feito a partir de uma enzima (pectinase) especial que quebra a estrutura da pectina. Normalmente ele é usado na fabricação de sucos. O Peeling tem várias aplicações exclusivas na gastronomia moderna. Pode ser usado para descascar e limpar fruta cítrica sem o uso de faca dando um resultado perfeito. Também pode ser usado para remover a pectina de sucos de frutas e sidras, melhorando a clarificação e o sabor (fonte: <https://www.gastrobrasil.com.br/product-page/peeling>)

brancas que dá o amargo no processo de uso com a mexerica.” (Marcela Azevedo, 53 anos, pesquisadora, historiadora e mixologista)

Já a cachaça comercializada pelo restaurante Rancho do Peixe “é fabricada por um produtor de Aranha”. Parte desta cachaça é engarrafada e rotulada com nome do restaurante, parte é vendida em doses diretamente servidas em um mini barril disponível no balcão, e a outra parte são aromatizadas com ervas medicinais e plantas nativas “à moda antiga” pelo seu proprietário Rodolfo Lacerda que serve ao gosto do cliente.



Figura 50: Venda de cachaça e licores de cachaça Rancho do Peixe
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022



“[...] eu já trabalhei com [outras] cachaças. Meu tio, que tem a fazenda limítrofe com a nossa, que é irmão da minha mãe, produzia cachaça hoje com 80 anos e problemas de saúde, hoje em dia não produz mais”. (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário do Restaurante do Peixe)



Além das cachaças, o restaurante faz a comercialização de diversos licores feitos de cachaça produzidos em Brumadinho. E nos informa que além da rota da cachaça nomeada e comercializada pela Marcela, existe uma outra rota da cachaça, mas não é oficial.

“[...] rota da cachaça é o nome que é a Marcela conduz, mas existe uma rota aqui que não é institucionalizada”. (Rodolfo de Oliveira Lacerda, 42 anos, empresário do Restaurante do Peixe)

Para os produtos não alcóolicos, a água mineral que hoje é extraída no território poderá se tornar um ativo da gastronomia local, já o café não possui representante em Brumadinho. Podendo ser pensado em capacitações na área devido ao visitante internacional que está diariamente em Brumadinho, e se interessa e sabe da qualidade dos cafés mineiros.

A importância da água para a gastronomia

“Outra riqueza do município que se reflete nas atividades econômicas em destaque são as fontes de água mineral. Brumadinho possui, ainda, grandes aquíferos de águas minerais de alta qualidade, engarrafadas pela empresa Hidrobrás, que as comercializa sob as marcas Ingá e Suiá” Essas águas são classificadas nas análises laboratoriais como oligo minerais (diversificada composição de sais minerais em baixa concentração), condição que as identifica como mais leves, nutritivas e saudáveis. O rico manancial possibilita uma vazão de mais de um milhão de litros por dia. (Dados econômicos PMT 2017-2021)

[Teve impacto da lama de Brumadinho que afetou o senhor?]. “Ficamos muito abatido porque perdemos amigos né?” [E em termos de água?] “Não. Em termos de água não. Estamos aqui na frente da nascente de [propriedade] da Valorex, que tem a cabeceira da água. Tem até uma firma boa aí.” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)



Figura 51: Hidrobrás – fábrica da Ingá e Suiá
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

A água na gastronomia tem uma função essencial e fundamental. Sem água, não há comida! A água é um ativo evidente em Brumadinho seja pelo Turismo ou pela produção agrícola ou pelo tradicional hábito de se comer peixes, herança histórica do uso do Rio Paraopeba, pelo habitantes de Brumadinho. É comum que se encontre nos quintais bicas de fontes naturais de água nascente.



Figura 53: Água corrente na Pousada Brumas da Serra, Piedade do Paraopeba
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022



Figura 52: Água corrente em quintais de casas de Brumadinho
Fonte: Vani Pedrosa, Senac MG, 2021

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

O Pilar das bebidas é fortemente marcado pela produção de bebidas alcoólicas como cachaça e licores, e de bebidas não alcoólicas, como os sucos, drinks e chás de feitos com ervas ou frutas naturais locais como o maracujá, jabuticaba, manga e acerola.

A água nascente no território de Brumadinho é considerada um diferencial para gastronomia em função de sua boa qualidade e abundância no território. Prova disto é a existência de produtores de água mineral em território Brumadinhense.

A cachaça é a bebida mais reconhecida quando buscamos na memória afetiva dos entrevistados, e é citada como utilizada em diferentes ocasiões e formas, como por exemplo, para esquentar as noites frias nas comemorações das festas religiosas ou em comidas como o “tutu tonto” servido nas comunidades remanescentes quilombolas em dia de festas.

A produção e comercialização da cachaça em Brumadinho já foi considerada uma das melhores do Brasil. Segundo relatos das entrevistas, grande parte dos alambiques estão desativados ou não tem condição de visitação em função da péssima manutenção que se encontram e por não produzirem a cachaça de acordo com os critérios de qualidade exigidos. Os entrevistados citam dois fatores responsáveis pelo declínio dos alambiques: rigidez e custo impostos na legislação brasileira para legalização e comercialização do produto em estabelecimentos dentro ou fora do município e, o outro fator que se repete em todos os outros pilares produtivos, a diminuição/inexistência da mão de obra local para trabalhar no processo produtivo da cachaça que se inicia com o plantio da cana de açúcar. Ainda segundo esses relatos, atualmente os estabelecimentos que vendem cachaça a buscam em outros municípios para vendê-las diretamente ou para “curá-las” na região.

Apesar disto, a cachaça tem papel de destaque no turismo de Brumadinho como em rotas da cachaça divulgadas e comercializadas para turistas de todo Brasil. Para fortalecer este processo do uso da

cachaça, este começa a ganhar contornos de modernidade quando técnicas de gastronomia como a ortomolecular e a mixologia assumem um importante papel na produção de licores de cachaça.

Sendo Brumadinho um território de alto círculo de visitantes nacionais e estrangeiros, de sua maior parte com poder aquisitivo elevado, o café, a cachaça e seus licores poderão ser importantes produtos de um mercado que não só consumido no local, mas que também os comprem para levá-los para casa. Como acontece em Tiradentes com o café, que é um dos produto mais vendidos aos turistas.

Pilar Doces

“[O doce que mais gosta de fazer] é o doce de leite mole”. (Maria Josiane, 50 anos, comerciante).

“Temos um doce de goiabada também, temos um monte de coisa, que podíamos trazer para Casa Branca, porque se o turista chega aqui ele conhece um pouco de cada região e pode estender até lá”. (Luciana Castro, 53 anos, professora, empresária da Pousada Villa Casa Branca).

Dos produtos tradicionais, este é sem dúvida o Pilar de menor expressão no território, produtos mais novos como picolés e sorvetes substituem a falta da produção de doces históricos em Brumadinho.

As geleias podem ser encontradas no território em maior quantidade que as compotas tradicionais e dos doces duros. Outro doce que aparece é a ambrosia e doce de leite, muitas vezes produzidos para sobremesa dos restaurantes.



Figura 54: Doces - Casa Rosa
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

Na Casa Rosa (Mercado das Feituras)⁷, no Córrego do Feijão, que abriga microempendedoras individuais, no projeto “feito por nós” - tem como proposta a produção de produtos caseiros de qualidade na área da padaria e confeitaria, dentre eles as geleias e doces. O projeto tem o apoio de Instituto Kairós e seu marketing é bem-feito e tente a ser um grande sucesso de público pela qualidade do produtos e pela sua apresentação.



Figura 55: Doces - Oficina de Fotografia NA Ação, 2021
Fonte: Paloma P. Pina, Senac MG, 2021



Figura 56: Doces - Oficina de Fotografia NA Ação, 2021
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

Na oficina de fotografia pelo celular, ocorrida em novembro de 2021, para um grupo de mulheres do Córrego do Feijão, em Brumadinho, verificou-se com a degustação de alguns dos doces elaborados a necessidade de aperfeiçoamento da técnica de produção e a falta de identidade com o território, como pode ser percebido pela torta de pavê de chocolate e a mousse de morango com leite condensado.

Picolé Artesanal Empório Caipira

A produção do picolé artesanal Empório Caipira iniciou em 2015 com a proprietária Luiza Ferreira, conta sua mãe, Márcia Ferreira (59 anos, empresária).

Começou bem diferente, bem devagarinho, diz Marcia que mora em Piedade de Paraopeba, desde 2000. Onde funciona o Empório Caipira já foi restaurante e tinha uma pousada também. Agora só funciona a fábrica e venda de picolés. Marcia é quem produz os picolés e a filha Luiza cuida da publicidade.



Figura 57: Picolé artesanal – Empório Caipira
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

⁷ Mercado das Feituras – Casa Rosa - Rua Hum, número 6 – Em frente à pracinha da Escola - Córrego do Feijão - (31) 7596.5064

“Sou eu quem produz, a minha filha Luiza quem faz a parte da publicidade. Em 2000 quando começamos o restaurante, antes do restaurante, fiz o picolé de limão capeta, pois adoro limonada. Comecei com o picolé de limão capeta, depois de milho, chocolate, coco, anotei as receitas”. (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária) (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária)

Marcia nos conta que em 2015 fez o picolé de limão capeta, chocolate, coco, paçoca, goiabada, abacate. Ela mesmo fez a logomarca, as etiquetas, as embalagens e começou a vender.

Marcia nos conta que em 2015 fez o picolé de limão capeta, chocolate, coco, paçoca, goiabada, abacate. Ela mesmo fez a logomarca, as etiquetas, as embalagens e começou a vender.

Marcia nos explica que os picolés do Empório Caipira não têm uma relação dos seus sabores com as frutas e alimentos locais, com exceção do de limão capeta *“o meu vizinho passa aqui e coloca sacolas [com limão] para mim. O limão é doado, não é comprado.”* (Márcia Ferreira, 59 anos)

Todos os 14 sabores de picolés produzidos no empório são com polpa de frutas, exceto o de limão capeta e abacate. Marcia nos diz que estes 14 sabores produz o ano todo, exceto o de goiabada:

“Todos os que têm é difícil faltar, coco, chocolate, paçoca, milho verde, doce de leite, uva, maracujá, abacaxi com hortelã etc. A goiabada não tem constantemente, pois não vou ao mercado central constantemente”. (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária)

O empório também faz edições limitadas de picolé durante as estações do ano, como por exemplo: o maracujá com morango, chocolate com laca, doce de leite e o que ela chamou de minissaia e outro que chamou overdose. Por trabalhar sozinha, diz: *“não invento muito, pois não tenho tempo para a produção”*. Dentre as inovações, Márcia produziu um picolé de milho verde com leite de cabra:

“Ganhei o leite do proprietário das cabras e me propuseram fazer um picolé de milho com leite de cabra, eu fiz, e ficou muito bom! A proposta é levar os picolés para ele [o produtor de leite] vender, pois ele tem público, aqui não tenho esse público para o picolé de leite de cabra”. (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária)

Ao propor que o Empório fabricasse um picolé usando a mexerica, Márcia nos conta que já tentou fazê-lo, mas não gostou.

“Tentei fazer um de tangerina, mas não ficou bom, pois ficou fraco, aqui temos a mexerica ponkan, a ponkan é boa para chupar, mas para o picolé é fraca [de sabor]. Tenho mexerica aqui, mas não tem a mesma pegada que o limão tem”. (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária)

Para a comercialização de seus produtos, o Empório utiliza o seu Instagram, vende no varejo em sua sede ou trabalham com encomendas para eventos. Márcia nos relata que na pandemia houve aumento da venda dos picolés.

Além destas formas de comercialização, o Empório oferece uma vivência em que os participantes fazem a degustação de diferentes sabores de picolé, preparam com sua própria receita, e depois os degustam. Márcia relata que para os adultos esta vivência funciona bem, porém para as crianças tem que aprimorar.

Ao perguntá-la sobre a necessidade de melhorar seu produto, Márcia nos informa:

“Preciso de capacitação relacionada com informações nutricionais, rotulagem. Não tenho condições de colocar em todos os picolés, mas se tiver a informação, posso pregar nos saquinho”. (Márcia Ferreira, 59 anos, empresária)

A Feira de Casa Branca parece ser a mais tradicional na comercialização dos doces e das quitandas também, tendo sido encontrado nela uma variedade de doces caseiros de um produtor local.



Figura 58: Doces mineiros comercializados no café da Cleide
Fonte: Sandra Souto, Senac MG, 2021

No café da Cleide também são comercializados os doces mineiros feitos pela proprietária. Dentre eles, o doce de figo, o doce de leite e o doce de amendoim.

Figura 59: Doces mineiros comercializados na Vendinha
Fonte: Samir HR. Haddad, Senac MG, 2022



Na Vendinha, citada no pilar a proprietária expõe e comercializa os doces em compota que são feitos de forma artesanal, no fogão a lenha, **pela Márcia, do Sítio Manga, como por exemplo o doce de leite e o de cidra. “Doces com muita qualidade. Não existe doces na região com a qualidade dos delas”.** (Juliana Maciel, 52 anos, empresária)

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

O Pilar dos doces é referenciado no território, mas não representa o seu potencial quando o relacionamos a uma possível identidade gastronômica de Brumadinho.

Ao buscarmos na memória dos entrevistados, os doces que afetivamente lembram do passado, emergiram os doces de batata doce, de chuchu, da fruta do lobo e cidra. Curiosamente todos feitos de fruta e legumes.

As pesquisa nos revelou que os doces mais citados e evidenciados como produzidos na atualidade, sejam os comercializados em feiras e lojas locais, restaurantes ou feitos em casa, são os das frutas: mamão, goiabada, cidra e laranja. Já os com ingrediente principal o leite são o doce de leite e a ambrosia, e outros como pé de moleque, cocada, picolés e docinhos e tortas para festas.

Avaliou-se pela atividade feita na ONG Na Ação que os doces produzidos pelas mulheres do Córrego do Feijão utilizando muito chocolate o que reflete a ausência da identidade com os produtos locais, produzidos pela empreendedoras da Casa Rosa tem uma ótima apresentação e são os mais comuns e aceitos no mercado. Já os comercializados e produzidos pelos próprios restaurantes, são bem diversificados o que nos chama atenção é quantidade de tortas com uso do chocolate.

Por fim, outra possibilidade para criar uma identidade gastronômica em Brumadinho seria lançar concurso de doces “antigos” ligados à cozinha mineira em festivais já existentes, como por exemplo o doce de batata doce, o de milho seco e o de fruta do lobo ou com o uso da mexericas como insumo na produção de picolés, tortas (a exemplo da de limão) e caldas para doces.

Pilar Receitas

“[O senhor tem uma aparência italiana?] Não. A minha descendência é portuguesa. Meu pai era de Muriaé de descendência portuguesa de lá, minha mãe era descendente de portuguesa daqui. O Meu pai veio trabalhar em Morro Velho, ele era gerente de açougue do Morro Velho. E conheceu minha mãe aí. Ele tinha um amigo daqui o Capitão Maia, português de Portugal, que também era conhecido da minha mãe. Tinha laço de amizade e apresentou o “velho” [pai] para família da mãe. Aí ela se casou muito jovem aos 16 anos. Ela não quis ir para Nova Lima e então fizeram uma família aqui mesmo.” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

“Eu não gosto de trabalhar com frango ao molho pardo, e até uma dificuldade de trabalhar com frango caipira, porque todos esses processos que envolvem o abate você tem que ter uma segurança alimentar e eu teria que montar uma estrutura para isto. O interessante seria criar uma cooperativa para abate de animais criados na região” [mas reconhece que é muito difícil de implementar]. (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

[E tem alguma coisa que existia na alimentação que não existe mais que o senhor lembra que não existe mais. algum modo de fazer alguma comida que fazia de um jeito que hoje não faz mais alguma verdura?] “Espera aí, não existe mais né, isso? O povo está cozinhando com gás, não mais com lenha, esta é a mudança grande mudança, em qualquer casinha que você for tem o gás aí funcionando. E todo mundo agora vai comprar nos Supermercado maiores no Jardim Canada, em Brumadinho, né? Assim procurando um lugar com preço melhor. Essa que foi a mudança, né?” [Antigamente como é que você fazia?] “Todo mundo produzia né? Plantava em casa, o feijão, o arroz, o milho, e o milho fazia o fubá, tinha o porco, tinha a vaca para fazer o queijo. Vendia queijo também. Banana, muito, muito mesmo na região aqui tinha. Acabou, né?” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

As receitas de Brumadinho ainda estão na oralidade, ao pedir para serem citadas quais as mais tradicionais, o tropeiro é o vitorioso, ao lado do Bolo de Mexerica que é bem mais recente. O bolinho de chuva é outro que aparece no receituário de Brumadinho.

A importância de receitas (alimentação) em momentos de crise e do desastre em Brumadinho



Figura 60: Panelas de uma cozinha de uma casa simples em Brumadinho

Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

“Conhecemos as mulheres da igreja do padre Fernando. Elas se reuniam na igreja e faziam 300 marmitas dias – e uma logística surreal. Vimos uma força incrível daquelas mulheres [...] na associação de bairro, Parque Cachoeira, as mulheres e homens se reuniram com o resto dos pertences – e em revezamento, começaram a fazer as marmita, sem estrutura nenhuma: faziam caldo marmita. Um mês e pouco [após iniciarem], os vizinhos, que tinham algumas hortas que não foram impactadas, doavam arroz, feijão... e a carne? Às vezes tinha e outras não.” [...] Mas estamos [atualmente] com um projeto da cozinha escola, que é para cadastrar as mulheres e fazer um coletivo mesmo para que elas possam produzir ... elas não têm uma associação ... só a associação do bairro”. (Sofia Guimaraes, 26 anos, gestora do instituto NaAção)

A história das mulheres do Parque da Cachoeira é um legado que Brumadinho deve referenciar, elas trabalharam para o atendimento aos bombeiros com pratos mais típicos na região, os mesmos modelos encontrados na região quilombola. A proposta é uma

inspiração nestes “Pratos de Brumadinho”, com referência à sua história para serem servidos nos eventos como comida de rua de Brumadinho”. Estes pratos reforçam a história de superação destas mulheres nos momentos de crise durante o rompimento da barragem o que torna claro a capacidade de o alimento possui em recuperar de várias formas o ser humano, de forma fraterna, afetiva, econômica e de saúde física e mental.

A tradição alimentar dos Indígenas

Por diversas razões, não foi possível fazer uma pesquisa alimentar com os povos indígenas do território de Brumadinho. Dentre elas a Pandemia em 2020 e a evasão do fluxo migratório da população indígena de Brumadinho para os grandes centros urbanos.

“Em outubro de 2021 famílias indígenas lideradas por lideranças Kamakã Mongoió realizaram uma Retomada em uma localidade situada no vale do Córrego Areias, entre Casa Branca e Piedade do Paraopeba, emoldurada pela belíssima Serra da Moeda, no município de Brumadinho, MG.10” [...] Já plantaram mudas de plantas medicinais e frutíferas na localidade. Esta Retomada em Brumadinho está sendo um importante marco para a história indígena em Minas Gerais e na Serra da Moeda, (CEDEFES, 2021).



Figura 61: Colar indígena comercializado na Vendinha

Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

Juliana Maciel, proprietária da Vendinha, no bairro Jardim Casa Branca, para ajudar os índios Pataxós expõe os colares em seu estabelecimento. Oriundos da Bahia, atingidos pela “lama” do Rio Paraopeba, 211 indígenas da etnia Pataxós foram provisoriamente assentados em São Joaquim de Bicas-MG, à 22 km de Brumadinho⁸. Juliana explica que os interessados em comprar os seus produtos, repassam diretamente o valor da venda na conta bancária do povo Pataxó, e que não tem qualquer participação no valor destas vendas. (Juliana Maciel, 52 anos. empresaria da Vendinha)

A tradição alimentar dos Quilombos



Figura 62: Igrejas, pessoas e comidas das Comunidades Quilombolas de Rodrigues, Marinho e Sapé
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

“O aglomerado rural do Sapé, localiza-se junto ao córrego do Sapé, entre a Vila de São José do Paraopeba e o povoado de Casinhas. A localidade tem aproximadamente 50 casas e uma pequena capela dedicada a São Benedito. Sua formação teve origem no final do regime escravagista, de onde vieram mais escravos libertos que, casando-se entre si, preservaram os troncos raciais, milagrosamente conservados até hoje. O povoado negro manteve-se isolado do contexto cultural-econômico das regiões vizinhas por um sentimento de integração muito forte, ligando cerca de 200 pessoas. O grupo é homogêneo, constituído apenas de negros, e preserva, ainda hoje, os costumes e tradições culturais de seu povo. Entre eles, cortejo da Guarda de Moçambique, manifestação tipicamente negra e que ocorre durante os festejos em homenagem ao patrono dos negros e do povoado – São Benedito”. (PMT 2017-2021)

⁸ Fonte: <https://www.youtube.com/watch?v=eb4tdg2RFZE> de 03 de fev. 2020)

Figura 63: Taira Cristina, Quilombo Marinho.
Fonte: Samir R. Haddad, Senac



Taiára Cristina dos Santos, 26 anos, dona de casa, moradora da comunidade quilombola de Marinhos lembra de quando era pequena de sua alimentação do café da manhã e almoço, e até nos dá uma receita de doce de chuchu que diz ser uma delícia:

Café da manhã: café com leite ou leite com mate, bolo ou biscoito ou pão que compravam. Das quintadas, Taiára lembra da broa de fubá que sua mãe fazia.

Almoço: arroz, feijão, angu, couve, alface, carne de porco [toucinho/torresmo] ou carne de boi. “Verdura aqui nunca falta!”.

Bebida: as vezes fazia o suco de couve crua com limão.

Sobremesa: arroz doce, doce de chuchu, doce de Abóbora e doce de leite. O doce de chuchu: *“tem que ser mais velho, novo não dá não, descasca o chuchu e põe para cozinhar, depois de cozido, amassa na panela e mistura com leite, quando a massa estiver homogenia, mistura o açúcar, canela e cravo”*

Janta: normalmente esquentavam o que sobrava no almoço.

Diz que seu marido é autônomo e as vezes traz dos trabalhos que faz em roças jiló, beringela, abóbora, mexerica, manga, jabuticaba também.

Perguntada se na alimentação das comunidades quilombolas conhecem alguma receita ou alimento que tenha referência na origem Africana dos Quilombos, ambas desconhecem o que poderia ser. (Taiára Cristina dos Santos, dona de casa e Bianca de Fatima Antunes, 15 anos)

Já **Adriana Regina Braga Silva, 46 anos**, responsável pelas atividades culturais da comunidade de Rodrigues nos informa que tem uma associação com sede onde desenvolvem oficinas, reuniões, guarda os instrumentos e oferecem uma vivência para o turista com visita nas quatro comunidades quilombolas da região com o café da manhã, almoço o e lanche da tarde preparados por cada uma delas.



Figura 64: Comunidade Rodrigues, casa da Tia “Nega”, exemplo de casa remanescente.

Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

“Realizamos as vivências quilombolas, que recebemos os visitantes e oferecemos nossa comida quilombola, nossas danças, nossa música. Hoje temos um roteiro turístico. Oferecemos o café da manhã, almoço e lanche da tarde. O visitante tem a oportunidade de conhecer as 04 comunidades e combinamos com os representantes de cada comunidade para criarem o cardápio”. (Adriana Silva, 46 anos, comunidade de Rodrigues)

Taionara Tatiana dos Santos Braga, 19 anos, conhecida como Pandora, com ciclo médio completo, diz ficar em casa sem uma ocupação definida. Nos relata que na horta de sua casa, apenas para consumo de sua família, tem plantado chuchu, couve, alface.

Já o **Sr. Euclério dos Santos Braga**, aposentado, lembra dos “*bons tempos*” em que viviam em Caeté, antes de morarem no Quilombo, nos diz que tinham criação de galinha, vaca e coelho. “*Eu comia e como carne de coelho, e é muito boa!*” Mas depois que mudaram para o atual Quilombo, lembra com saudosismo “*da comida dos tempos*” de seu pai que levava para eles marmita com

tutu e arroz. Na roça plantavam feijão e milho e nos brejos plantavam arroz. Carne não comiam, tinham apenas umas três galinhas para botar uns ovinhos.

“Não é o que a gente come hoje não? Viu? Hoje graças a Deus nos passamos bem, a gente come o que quer, o que quer, toma refrigerante, suco, limonada o que a gente quer”. Café da manhã? tinha não, se tinha era só um cafezinho e as vezes uma broa dura de milho [...] arroz e feijão comia todo dia no almoço e janta [...] Quanto a coisa apertava comia mingau de couve com angu”. (Euclério dos Santos Braga, quilombola, aposentado)



Figura 65: Comunidade Rodrigues, doces da Luciene.
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

Maria Camila dos Santos, 99 anos, conhecida carinhosamente como tia Nega pelos seus sobrinhos, é nascida e criada na comunidade de Rodrigues, e diz: “não se alembrear de nada”, nem do seu nome e nem de sua idade. Atualmente mora com a sobrinha neta, Lucilene dos Santos Crus Rodrigues, 51 anos, (ex) costureira que nos passou os seus dados. Infelizmente não conseguimos colher o depoimento de Dona Maria Camila que se recusou a falar, mas a sobrinha nos disse que Dona Maria Camila era cozinheira da festa do Rosario, que faziam arroz, macarronada, uma carne que era um frango frito e maionese. Na alimentação do dia a dia em sua infância, Luciene diz lembrar de comer taioba, arroz, feijão e carne. Quando tinha, era do “quintal mesmo”: o porco e a galinha. Lembra do barulho de quando matavam o porco às 4 da manhã. Do porco e da galinha, lembra que sua mãe junto da “tia nega” **separavam as tripas para fazer chouriço e no pé de galinha enrolava nas tripas**. Também nos relata uma receita de frango preparam de forma especial, **tirando a metade dos olhos e cozinhavam o resto todo, e comiam**

até o cérebro da galinha. Hoje em seu quintal não tem mais frango e nem porco, lembra com saudosismo:

“[...] separavam as tripas para fazer chouriço... tão gostoso... com bastante cebolinha e salsinha... olha a diferença de hoje, você não vê chouriço com cebolinha. Até a galinha quando matavam, limpavam a tripa da galinha e a enrolavam no pezinho... dava até briga porque as pessoas queriam comer o pezinho dela. [...] ela tinha um jeito de fazer o frango tirava metade dos olhos, limpava ali atrás, e cozinhava tudo. Comíamos até o cérebro da galinha. Era uma delícia! Hoje não como mais porque as galinhas são compradas e não sei quanto tempo elas estão ali...” (Lucilene dos Santos Crus Rodrigues, 51 anos, ex- costureira)

As quintadas atualmente ela e o marido fazem, e Luciene no diz que tia Nega se assusta em ver um homem fazendo quitandas. Fazem biscoitos e broa de fubá. **A broa faz com a receita da sua tia avó, com leite azedo que compram e deixam azedar na garrafa pet, fubá e um pouquinho de farinha de trigo, erva doce, açúcar, manteiga e ovos.**

Quanto aos doces Luciene faz doce de mamão, doce de leite e maria mole (que diz “que comprou a caixinha e tentou fazer, mas não deu certo) e que nos oferece para provar.

Relatam um hábito curioso que é o **secar as cascas de laranja em cima do fogão a lenha e depois de bem secas, as queimam dentro de casa como uso de repelente para insetos.**

Nas refeições oferecidas aos turistas na vivência ofertada para se conhecer as comunidades quilombolas, Adriana nos informa que cada comunidade prepara um tipo de refeição, sendo:

Almoço: guisado com couve, almeirão, picão, tanchagem, cansanção, maria mondo colhido em nosso mato e preparado para os visitantes pelas cozinheiras dos quilombos. Tem o frango com ora-pro-nóbis e mingau de couve, costela e a carne moída com umbigo de banana.



Figura 66: Fruta do Lobo
Fonte: Adriana Silva, 2022

*“Quanto “à carne, a galinha caipira encontramos aqui, as demais como carne de porco e de boi, compramos no açougue.
(Adriana Regina Braga Silva, 46 anos)*

Doces: **doce da fruta do lobo**, de laranja da terra (que acabou aqui), o doce de mamão.

Quitandas: **biscoito João deitado de fubá**, **biscoito de soda**, **bolo de mexerica**, bolo de laranja, cobu e a broa de fubá.

Bebida: **suco de couve**, cará, acerola, limonada.



Figura 67: Comunidade de Sapé, Matuzinha e Cirineu.

Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

No quilombo Sapé, Matuzinha de Fátima da Silva, 70 anos, moradora há 23 anos no quilombo, é professora aposentada e coordenadora da parte da igreja e Cirineu Patos Silva, 66 anos, aposentado é nascido e criado na Comunidade do Sapé.

Juntos, eles nos contam de uma forma alegre e descontraída as suas histórias, em tempos difíceis, mas bons, e relação da Comunidade do Sapé com a alimentação.

Sobre a origem da Comunidade de Sapé e suas tradições, Matuzinha nos diz muita que sua cultura se perdeu com o tempo, por acreditar que não era interesse dos proprietários das antigas fazendas de escravos firmar a origem da cultura africana no território por meio de registros escritos e por preconceito ao povo escravo, e diz que quem poderia contar a história deles não está mais vivo. Relata também, que antigamente nos livros de história do Brasil, nada era contando sobre eles com profundidade. Segundo ela, a origem da Comunidade de Sapé é de um antigo Quilombo que existia escondido nas matas perto da atual localização do

Quilombo Sapé:

[...] eu nunca ouvir dizer que havia fazenda de reprodução de escravos, só sei que na fazenda dos Martins tinha escravos, e dizem que os escravos livres de lá, mas eu não acredito que sejam livres, foram para o Quilombo, e quando falam de Quilombo (se chamava Quilombo é porque tinha escravo lá - era que a gente ouvia falar, mas nunca li nada sobre isto) era uma região no meio desta “mataiada”, de difícil acesso, pois isto acredito que havia escravos escondidos e fugitivos. Com o passar do tempo, mesmo depois da abolição da escravatura, esses escravos se sentiram seguros de sair deste Quilombo e foram descendo para um lugar melhor, mais próximo as estradas. Estes foram se casando, primos com primos, formaram a comunidade de Sapé. Eu acredito que a comunidade de Sape seja “mãe” dos outros Quilombos aqui (Rodrigues, Marinhos, etc.). Acredito as características originais [do quilombo original] que diziam ter, não tem mais, como alicerce de casa, pé frutas de manga, pé de pêssego ..., até porque o lugar é dentro das terras de fazendeiro, e eles não vão querer conservar isso, então não deve ter nada mais no lugar [que comprove a origem da comunidade de Sapé]”. (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

“quanto às tradições africanas de nosso povo, que eu saiba, nunca foi ensinada nas escolas, nem antigamente, na época do meu pai (1907), porque não era valoriza e havia muito preconceito. O que havia nos livros das escolas era aquela que os escravos ficavam nas fazendas, mas sem um aprofundamento maior, porque não havia interesse de perguntar a nossa verdadeira história. E aí se perdeu muita coisa. Em atualmente, porque quem poderia falar de nossa cultura não está mais aqui para contá-la. E trabalhei em 1993 em diante com educação infantil e não tinha material de nossa cultura e nem fazia parte de grade curricular ensinar este tema. Foi depois que aposentei que montaram na escola um projeto de guarda mirim de Moçambique, que ensina um pouco de nossa cultura, mas não sei falar com mais detalhes porque não estou mais lá.” (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

Na refeição do café da manhã, lembram com saudosismo do café que era plantado, torrado na panela e consumido, do cheiro do leite puro sendo fervido, da broa de milho assada na panela em fogão a lenha, do angu doce que sobrava do dia anterior, que era amassado com leite e comido do café da manhã! Matuzinha lembra até como se fazia a broa e nos descreve a receita.

"[...] antigamente no café da manhã, como se diz, o café a gente plantava, colhia, punha para secar, soprava, torrava na panela (minha mãe fazia muito) e depois socava no pilão. De manhã, a gente comia batata doce e mandioca que tínhamos [o quintal]. Minha mãe fazia broa de fubá e a gente comia..." (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado).

"Assava na panela com um prato e brasa por cima porque a maioria das casas não tinha forno aí coloca aquela massa... a broa não era [feita] como a gente faz hoje, era [feita] com fubá, açúcar, ovo e não se usava fermento, a maioria das vezes era bicarbonato e uma pitada de sal. Coloca panela [com a massa da broa] fogo de baixo e um prato velho com brasa por cima para poder assar. Existe um tipo de broa diferente [cocunha ou cocua rachado?] a maioria das vezes assado no forno de cupim feito do lado de fora [da casa] e assada na folha de banana... tem um jeito de fazer a massa que depois de assada ela fica toda rachada por isto o nome de cocua rachada (risos) [...] criança tem muita fome, né? La em casa éramos eu, minha irmã, meu irmão e uma sobrinha... a gente se virava. Se sobrava angu, a gente comia angu com café, leite com angu, a gente colocava farinha no leite e aí "entuxuva" né? Era o que tinha, né? mas a gente era feliz. [...] (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada). (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

"[...] e outra coisa que dá saúde é que daquele leite, a mãe separava um pouco para a gente tomar, porque era puro, o gado era "caipira", sei lá se fala assim, não é igual é hoje. O leite era puro, e quando o colocava para ferver dava aquele cheiro... [de maravilha] e a mãe colocava em um caneco e dava para cada um beber" (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada). "Comia muito leite com angu, colocava a angu na caneca, amassava com garfo e punha o leite... comia ... o que delícia!!" (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado).

Na alimentação com hortaliças antigas, eles destacam que usavam a serralha, folha de batata, picão, ora-pro-nóbis, o caruru de porco, que misturadas faziam um belo guisado.

"Neste tempo [da minha infância] as coisas não eram fáceis, a gente vivia com muita dificuldade, nós éramos muito pobres, ainda somos. Tinha muita pobreza. Não é fácil falar disto não. Porque meu pai trabalha de dia para comer de noite [...] nas fazendas, isto é, quando chamavam para trabalhar! [...] às vezes não tinha as coisas para se comer em casa, e meu pai sai para pedir trabalho, e [quando não conseguia] víamos ele voltar [sem nada para comer] e era muita triste! E como tínhamos um quintal, não era grande não, mas um tamanho razoável, plantava-se as coisas, batata, mandioca... tinha cana de açúcar. Também tínhamos o costume de plantar milho com o fazendeiros era mais fácil de a gente ter fubá. E aí quanto acontecia isto [do meu pai voltar sem trabalho e comida], tinha fubá e um pouquinho de açúcar, minha mãe fazia um angu com pouquinho de açúcar e dividia nos pratos e pedacinho de angu para cada um, era bastante gente em casa e agente, e a gente comia. E tinha as verduras que a gente plantava na horta e as que nasciam naturalmente como a serralha, folha de batata, picão... ora-pro-móviles, o caruru de porco... tudo isto a gente comia. Eu não lembro da folha de batata, mas muita gente da comunidade comia. Mãe apanhava aquelas folhas [das hortaliças acima], fazia um molhe, picava e fazia um refogado e comia com angu também. [...] (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

Relatam que dentro da Comunidade do Sapé não existe uma horta comunitária para exploração comercial, apenas para consumo próprio que é plantado sem agrotóxicos em seus pequenos terrenos. Dizem que quem planta para vender é quem tem grandes propriedades, mas não garantem que não usem agrotóxicos.

"Não aqui dentro da Comunidade, que eu saiba não. A gente tem para o consumo. Temos uma horta pequena, para a gente ter uma verdura, [não há excedente para uma troca?] Não, não. A gente vende ovo né! A gente aqui peleja para ter as coisas naturais, peleja para fazer o adubo natural com casca de verdura, casca de fruta ou casca de ovo, a gente evita usar veneno na horta, de usar veneno no pedacinho de terra onde que a gente planta o milho, onde planta um feijão, que é pouquíssimo, mais a gente planta ali, nem que seja para dar para uma semana, para dar para dois dias, mas a gente planta, e é puro! A gente não usa agrotóxico nas plantas". (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

"Tem um vizinho aqui que comprou uma terra [...] e está plantado em quantidade maior para vender eh... beringela, jiló[...]. Ele é o dono da terra [por isto planta para vender], mas eu não garanto que ele não use agrotóxicos. Não plantamos beringela em nossa horta, mas às vezes ganhamos a beringela e fazemos na salada, refogada, e frita é muito gostosa né? Mas a gente aqui tem que evitar fritura" (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado).

Do plantio em seus pequenos quintais e/ou de meia com os fazendeiros, Matuzinha lembra de muita fartura na época da colheita, e o mais consumido era a mandioca, batata doce, feijão preto, arroz, milho e cana-de-açúcar.

"[...] a agente costuma ter fartura na época da colheita. Porque era tudo plantado no terreno dos fazendeiros. Os fazendeiros dividiam o terreno deles com a gente para plantar de meia ou terça, [...] tinha o milho no paiol, colhia o feijão, o arroz, a Abóbora, então nesta época a gente tinha fartura por um tempo. O terreno da gente era pequeno e acabava depressa." (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

Já em relação as carnes que eram consumidas na alimentação do dia a dia, as dos peixes dos rios e lagoas, as do porco, da galinha, das aves nativas, das rãs e as dos cabritos, eram as mais comuns. Já a carne de boi raramente era consumida. Lamentam que os rios estão poluídos e assoreados e a pesca para consumo do peixe, também lamentam, e por outras razões, a perda

do hábito de captura da rãs e das aves nativas, não são mais uma opção de alimentação para eles.

“No quintal, os animais que tinham era a galinha e porco. Tinha uma época que a tinha porco tanto engordando quanto para cria e aí quando a porca da cria, tirava um para ficar para gente engordar e vendiam os outros. Normalmente, tirava um e doava para leilão da Igreja, Carne [de boi] era raro de comer. Não tínhamos condição de comprar. Comíamos carne de frango, e porco quando matava. Não tínhamos geladeira, então naquelas latas vazias de 18 litros, não sei o que [originalmente] vinham nelas, e minha mãe preparava aquela carne toda, fritava o tocinho o colocava na lata [para conservar a carne] e aí a gente ia degustando aquela carne aos poucos. Quando a carne acabava, no fundo [da lata] ficava os torresmos... e gente ia comendo. A pele do porco a minha mãe limpava bem limpinha, porque ela era muito caprichosa, bem limpinha e coloca em cima do fogão de um lado ao outro com um arame para secar. Fazia linguiça de porco e coloca ali [em cima do fogão a lenha]. Era os últimos que comíamos também. A pele torrava depois de bem sequinha... uma delícia! E era desta forma que a gente alimentava de carne. [Cirineu: ou matava passarinho...] eu não fazia estas coisas não. Eu comi carne de tatu uma vez só que minha mãe foi na lenha e acharam um tatu e conseguiram matar ele. Mas passarinho não. Nunca comi passarinho não...” (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

“[risos] a gente armava uma arapuca para os bichos [...] buriti, inhambu, saracura, mas o único que caía era [pássaro] tico- tico. Pegava ele, matava, limpava... colocava numa vasilha ... hum que delícia! [...], mas hoje não faço isto mais[...] porque tem mais oferta de comida. Pegava aquele “Tiu” com meu tio[...] na parada de cima ele[tio] pegava rã e fazia farofa [...] nos comia, Tiu, que mais... meu pai mexia com criação de cabrito também as de cabrito Era para comer a carne e o couro era para fazer instrumentos e caixas.” (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado).

“Outra coisa, um grupo de pessoas saiam para fazer uma pescaria nos córregos aí a fora e pegávamos uns peixinhos: cara, piaba, cambéba e tinha as traíras grondonas também. Isso também era nossa alimentação tinha também umas lagoas... até pouco tempo atrás a gente pegava o peixe cascudo nas lagoas aqui. Hoje a maioria dos córregos secaram ou estão poluídos. Acabou [...] hoje não temos o hábito de comer de peixes. Comíamos os peixes sempre fritos, tudo era frito na banha de porco, depois veio o óleo. [...] A noite, comia sim. Fazia um tutu, um angu, uma farofa misturada com torresmo”. (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado).

Dizem que comiam os doces só na Semana Santa e Natal, porque os fazendeiros doavam muito leite nestas épocas. Os doces mais comuns eram: arroz doce, de mamão (da raiz e do tronco), de cidra, de goiaba (goiabada), de batata doce e doce de leite.

“[E doces?] “Só comia doce na Semana Santa era muito normal. Tinha muita fartura, e a gente aí buscar, porque tinha uma tradição que os fazendeiros doavam leite. Minha mãe fazia o arroz doce, doce de mamão, doce da raiz e tronco do mamão, de cidra, goiabada, lá em casa não tinha este costume de fazer goiabada, doce de leite, porque tinha muito leite, doce de batata doce...” (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

As frutas não são citadas diretamente, mas inferimos pelos relatos que consumiam jabuticaba, pêssego, goiaba, mamão, manga e “a do lobo”, seja in natura, em doces ou em bebidas.

As edificações da casa paroquial e do salão de festas da Igreja São Vicente de Paula, guardam toda “a tradição do meu povo e “história das festas populares e religiosas” por meio de bens materiais, de instrumentos, pratos, retratos, estandarte etc. O S.r. Cirineu pede ajuda para que sensibilizemos o poder público e privado que os auxiliem na manutenção destas duas edificações. Diz que tentaram este apoio em diversas ocasiões com a Prefeitura de Brumadinho, mas ainda não tiveram uma resposta positiva.



Figura 68: O péssimo estado de conservação da casa paroquial e de festas da Igreja S. Vicente de Paula, em Sapé
Fonte: Samir R. Haddad, Senac 2022

Comida de festas populares folclóricas e religiosas

“O grupo vai fazer o esquentar. O nome esquentar é porque é um pré-esquentar [da festa] de São Judas Tadeu... o esquentar é o planejamento... [neste dia] fazemos uma caminhada de cavalo na orla... o pasto não tem mais... em [dia]

de festa a gente reza e as pessoas levam as coisas que gostam muito: [feijão] tropeiro, galinhada, feijoada e pernil na panela e [todas as comidas são feitas] no fogão a lenha. Sou salgadeira, mas gosto mesmo é de fazer comida em paneladas!” (Sofia Guimaraes, 26 anos, gestora do instituto NaAção)

“Nós sempre encontrávamos com as pessoas das comunidades de Marinho, Sapé na festas de Folia de Reis e Congado. Meu tio participava, meu tio participava [das festas]. As festas ainda existem, mas hoje elas são mais eventuais, e no momento da pandemia não aconteceu”. Quando você recebia, normalmente de madrugada, a pessoa que está na casa fazia as honras servindo torresmo, mandioca, carne e cachaça. Na época do meu avô, nós aqui produzíamos tudo que servíamos nas festas”. (Rodolfo, 42 anos, empresário do restaurante Rancho do Peixe)



Figura 69: Festa das Guardas do Congo e Moçambique em Aranha, Piedade de Paraopeba, Sede (Córrego do Ferreira), São José do Paraopeba (Povoados de Sapé e Marinhos)
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

Matuzinha Silva (70 anos) e Cirineu Silva (66 anos) moradores da Comunidade de Sapé, nos contam que em algumas festas religiosas e folclóricas não servem como, como é o caso da festa de São Vicente padroeiro do Quilombo Sapé. Mas em outras festas e reinados como a Nossa Senhora do Rosário se servia comida. Relatam que antigamente nas festas se servia: arroz, tutu, macarrão, carne de porco com batata, e quando era reinado era sempre por conta do anfitrião da festa. Hoje na festa da Consciência Negra se serve feijoada (“com um borogodó próprio do Sapé”), arroz, couve, laranja e suco, e nas outras festas que ainda existem se serve o tutu tonto, que é chamado assim porque leva um pouco de cachaça, salpicão, frango frito, salada de alface, arroz, feijão, molho com macarrão. A bebida servida era a “pinguinha”, e o vinho de jabuticaba. Hoje servem o licor de jabuticaba sem álcool. Matuzinha nos conta um pouco mais de sua história nestas festas:

“[...] eu não participo da preparação das comidas do dia de festa, aqui já tem as pessoas que são indicadas e preparadas para as comidas das festas. Eu participo das festas assim, eu nunca tive meu nome escrito em um livro das festas do Congado, de Moçambique que as pessoas possam dizer Matuzinha é uma capitão, uma ... sei lá. Mas o meu pai era um dos líderes da guarda Moçambique, e pelo meu pai ser, eu me sentia da guarda de Moçambique ... a guarda é a minha família. Meu pai faleceu e passou o cargo dele para seu irmão, e pouco tempo depois o irmão dele morreu e passou o cargo para o meu irmão Maurílio, meu irmão faleceu é meu sobrinho filho do meu irmão Maurílio que era o major do Moçambique... e quando olho assim é muita gente da minha família e então eu preso e amo ver a guarda cantar, tocar, dançar ... eu participo assim da preparação da missa, do espaço para a missa, eu fico nesta parte. Aqui tem a festa de São Benedito, a pandemia impediu dela acontecer, não está tendo. Em julho tem a festa de São Vicente, nosso padroeiro, esta festa não têm comida, em setembro tem a festa de Nossa Senhora do Rosário, esta tem comida, e novembro costuma ter a festa da Consciência Negra, tem comida também. Antigamente nas festas dos reinados se fazia: arroz, tutu, macarrão, costuma fazer também carne com batata. Costuma também, tinha o rei e a rainha e a comida era por conta deles, e as pessoas, como já disse, tinham o porco em casa, e as vezes matava o porco especialmente para servir a carne na festa. Então as vezes tinha a carne de porco, era mais isto. Hoje mudou um pouco, a gente não vê mais fazer a carne com batata, mas o tutu tem, a gente chama de tutu tonto como coloca um pouco de cachaça (risos) dá um gostinho bom nele. [...] e costuma fazer muito salpicão, faz frango frito, faz salada de alface, e repete arroz, feijão, molho com macarrão, é mais ou menos isto aí. [...] Não me lembro de doces nas festas[...] tem gente de fora que vem para cá e monta barraquinha, mas mais para vender coisa de comer, salgado, bebidas. A festa da consciência negra serve-se feijoada, arroz, couve, laranja e suco [...] eu falo que a feijoada daqui é uma feijoada especial, o povo daqui tem todo um jeito próprio de fazer a feijoada [um borogodó especial]. Não sei falar como elas fazem, mas é muito boa! Quem sabe é a Vera, a Perpetua, a Nazaré elas são a turma da cozinha. [...] Recentemente iniciou um projeto de bordado da Rede Terra [para visitação/tour nas comunidades], não sei como começou, mas para a comunidade do Sapé, ficou de se fazer um bordado baseado na feijoada de um jogo de mesa com guardanapos bordados com ramos de salsa e alecrim. Quando for servir a feijoada ira se usar esta toalha com os guardanapos”. (Matuzinha Silva, 70 anos, aposentada).

“[e bebida não podia ter?] “bebida tinha. Uma pinguinha. Faziam vinho de jabuticaba, com álcool. Hoje fazemos o licor de jabuticaba sem álcool, tipo suco mesmo”. (Cirineu Silva, 70 anos, aposentado)

Bianca de Fátima Antunes, 15 anos, estudante, moradora da comunidade quilombola de Rodrigues, diz: "quando eu participei de algumas festas eu comia arroz, tutu, macarrão e carne.

Tomava café com leite e biscoitos e broa que minha avó fazia. [...] não tinha doce”. Já Taiára Cristina dos Santos, 26 anos, dona de casa, moradora da comunidade quilombola de Marinhos, lembra das festas que participou da Rosa Mística da comunidade de Rodrigues e da de São Benedito da comunidade de Marinho. Lembra que comiam nas festas: tutu, macarrão, salpicão, batata gratinada, refrigerante. [...] Já na festa da Consciência Negra eles dão feijoada, dava ora-pro-nóbis, frango com quiabo e angu” [...].

Taionara Tatiana dos Santos Braga (Pandora) diz ter duas festas de origem na cultura africana: o Congado e o Moçambique. Lembra que quem organizava estas festas na Comunidade de Rodrigues era seu tio que recebia doações de pessoas das comunidades e da prefeitura de Brumadinho. Nestas festividades serviam arroz, feijão, macarrão e batata.

A Cozinha Quilombola de Brumadinho é sem dúvida a que mais representa a identidade local preservada no município, por meio do uso dos ingredientes locais como: frutas, milho, palha de banana como “forma de assar”, técnicas criadas a partir dos ingredientes locais como doce de fruta de lobo e doce de laranja da terra, são bons exemplos bem como o uso do milho nas quitandas de técnicas antigas.

As comidas nestas festas populares folclóricas e religiosas são feitas pela população e seguem a tradição com rituais devocionais (rezas, danças, cantos, instrumentos, indumentária) e com comidas que são servidas aos guardas visitantes etc. As festas religiosas sempre foram um importante instrumento de difusão da cultura alimentar de um povo.

Fortalecer estas demonstrações culturais por meio das capacitações e gastronomia será uma excelente forma de resgate deste produto no território, e valorização desta população e seus produtos. Inserir estas receitas no mercado de Brumadinho também pode ser uma opção para difusão do produto de origem. Ex.: cobu de milho. Poderia ser servido no café da manhã das pousadas de Brumadinho. Poderiam ter a receita aprimorada e definido produtores específicos para esta entrega de qualidade para as pousadas e comércio.

Dentre as principais festas religiosas e folclóricas, de acordo com o PMT2017-2021, destacam-se:

Nome: Festa de São Sebastião// Local do Evento: Sede do Distrito//Distrito: Brumadinho/Sede:

“Esta festa tradicional, que ocorre há 60 anos, é realizada em comemoração ao padroeiro de Brumadinho. Durante a semana que antecede o evento acontecem celebrações eucarísticas com a participação de grupos de oração de todas as localidades de Brumadinho, além de shows de bandas. No dia da festa são realizados cavalgada, missas, leilão de gado e a procissão com a imagem de São Sebastião. Em Minas Gerais, São Sebastião é um dos santos mais festejados: 165 municípios lhe prestam homenagens. É o santo protetor contra a fome, peste, contra doenças na lavoura e no gado, epidemias, guerras, injustiças e violência. É patrono dos militares pelo testemunho de fé e fortaleza”. (PMT 2017-2021)

Nome: Festa de São Benedito//Local do Evento: Povoado de Sapé. Distrito: São José do Paraopeba / Povoado de Sapé:

“Trata-se de uma importante festa para os membros da Comunidade Quilombola do Sapé. Os festejos incluem levantamento de mastro, cortejo da Guarda de Congado, rezas, comidas e bebidas, e muita dança. Além da própria comunidade remanescente de quilombo, os sons, ritmos e modos de dançar chamam a atenção pela influência africana. Origem: São Benedito nasceu em 1526, em São Filadelfo, região de Palermo, na Itália. Benedito, então, foi à procura dos frades menores da Observância no Convento de Santa Maria de Jesus, onde foi recebido como leigo em 1564. Lá, exerceu a função de cozinheiro”. (PMT 2017-2021)

Nome: Festa de Nossa Senhora das Mercês// Local do Evento: Povoado de Tejuco// Distrito: Sede/Tejuco:

“O Jubileu de Nossa Senhora das Mercês é um evento realizado pela Prefeitura Municipal de Brumadinho, em parceria com a Câmara Municipal, comunidade, autoridades eclesiais (Padres da Paróquia), e grupos de oração. Acontece durante o mês de setembro no povoado de Tejuco em comemoração à padroeira do povoado. A programação da festa inclui a realização de novena com a participação de vários grupos de oração e apostolados, missas, procissão, levantamento do Mastro de Nossa Senhora das Mercês, queima de fogos, shows de bandas de música, leilão de gado

e barraquinhas. Em Minas Gerais, desde o século XVIII, Nossa Senhora das Mercês é protetora dos mulatos cativos". (PMT 2017-2021)

Nome: Jubileu de Nossa Senhora da Piedade//Local do Evento: Matriz de Nossa Senhora da Piedade//Distrito: Piedade do Paraopeba:

"Geralmente são dez dias de festa e comemorações, incluindo o dia da cerimônia de abertura e os dias da novena. O dia 08 de setembro é o ponto alto das celebrações; é, inclusive, feriado em Brumadinho. Com certeza, é um dos eventos mais antigos do município, tendo a comemoração dos 100 anos iniciada em setembro de 2007. Romeiros de diversas cidades vizinhas e de alguns municípios do Estado participam anualmente dessa festa, seja para agradecer, seja para pedir novas graças, seja pela fé e devoção a Nossa Senhora da Piedade. A programação inclui confissões comunitárias, missas, adorações, procissões, levantamento de mastro, shows, barraquinhas, leilões, espetáculo pirotécnico, desfile de carros de boi e cavalgada". (PMT 2017-2021)

Nome: Festa do Rosário//Local do Evento: Capela de Nossa Senhora do Rosário//Distrito: Piedade do Paraopeba:

"A Festa de Nossa Senhora do Rosário, em Piedade do Paraopeba, é uma das mais tradicionais do município. A programação inclui missa, encerramento da novena, procissão, levantamento de mastro e queima de fogos de artifício. Durante a festa, há também o desfile da Guarda de Moçambique e de outras guardas visitantes. O término da festa é marcado pelo descimento do Mastro e procissão de recolhimento da imagem da Virgem do Rosário para a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Piedade". (PMT 2017-2021)

Nome: Festa da Padroeira Imaculada Conceição//Local do Evento: Praça da Matriz// Distrito: Conceição de Itaguaí

"A Festa de Nossa Senhora da Imaculada Conceição, em Conceição de Itaguaí, é mais uma tradicional festa religiosa promovida pela comunidade católica do distrito. Durante o evento, ocorrem procissões com a imagem da Santa padroeira seguidas de celebrações eucarísticas que contam com a participação de comunidades de todo o município. No contexto da programação religiosa, acontecem queima de fogos, barraquinhas e a apresentação da Banda Imaculada Conceição. À noite, o público assiste a shows de diferentes grupos musicais. Nossa Senhora da Conceição é a padroeira de grande número de igrejas em todo o Brasil e no mundo. Nesse dia de festa, lembramos da figura de Maria, que foi sempre a Virgem Cheia de Graças". (PMT 2017-2021)

Especialidades do bares e restaurantes e seus principais pratos (PMT 2017-2021) e sua interface alimentar com os 9 pilares do Programa Primórdios

Restaurante Armazém do Turco

"Aqui [Armazém do Turco] a gente serve comida tradicional, mais o trivial do dia a dia. A gente vende as porções de dobradinha, carne de porco na lata, língua de boi etc. é o que mais sai aqui! [...] já comida árabe a gente não estava nesta pegada, porque estávamos com dificuldade de público mesmo! [...] continuamos a fazê-la, mas sob encomenda [...]" (Natalia Mendes, 36 anos, Armazém do Turco, comerciante)

Restaurante Abóbora



Figura 71: Restaurante Abóbora, Casa Branca
Fonte: Vani Pedrosa, Senac MG, 2021



Figura 70: Restaurante Armazém do Turco e a produção da carne na lata, Aranha.
Fonte: Samir Haddad, Senac MG, 2021

Antônio Carlos Caldeira Ramos – 61 anos e Carmelita Chaves Ramos - 64 anos são os atuais proprietários do restaurante Abóbora. Eles explicam que o restaurante funcionou por 08 anos, fechou durante 08 anos e que eles o alugaram por 07 anos, e há apenas um mês compraram a marca. *"Pegamos a marca, melhoramos e fizemos um trabalho de valorização desta identidade."*

O Abóbora tem capacidade para 160 pessoas com serviço a *La Carte*. Em média recebemos no sábado 120 pessoas e no domingo 300 pessoas. Segundo Antônio e Carmelita, os pratos “carro chefe” em seu cardápio são:

- Petisco – torresmo de barriga com farofa de abobrinha;
- Prato principal – costelinha marinada com goiabada;
- Sobremesa – Ambrosia (casa de doce de vó) – é um doce que não é muito comum na capita;
- Bebidas – cervejas do nosso entorno, cerveja artesanal, cachaça de Piedade de Paraopeba;
- Drink – Tangerina com pimenta rosa.

O cardápio de “comida mineira gourmet” é criação de Carmelita baseado nas receitas de sua mãe. E é ela mesma que faz a precificação. O restaurante tem 05 funcionários fixos e 23 no total durante o final de semana. “*A mão de obra aqui é muito difícil devido à verba da Vale.*” (Antônio Carlos Caldeira Ramos, 61 anos, empresário).

Carmelita nos diz que trabalha com diversos fornecedores locais como: produtores de hortaliças, porco, tilápia, linguiça, queijo e shitake. Os doces são do fornecedor Doces Antunes. Devido à pandemia perderam muitos fornecedores. “*Tentamos fazer uma reunião com os empresários do turismo para criar uma rede, fazer uma compra coletiva e não aceitaram. Criaram uma resistência enorme.*” (Antônio Carlos Caldeira Ramos, 61 anos, empresário).

Antônio Carlos e Carmelita nos informa que elas participaram em dos Festival da Cachaça de Brumadinho, e Carmelita ganhou primeiro lugar com o prato Trem Mineiro, que era uma linguiça flambada na cachaça numa cama de angu e couve frita. E ele ganhou o primeiro lugar como revelação com o drink Tangerina com pimenta rosa. “*O primeiro festim que participamos, descobrimos que a tangerina de Brumadinho é o segundo produtor nacional.*” (Antônio Carlos Caldeira Ramos, 61 anos, empresário).

O Abóbora é um restaurante com boa estrutura física, ambiente de origem e um cardápio apropriado à sua proposta. A finalização e apresentação dos pratos podem ser melhorados como sugestão para valorização do produto local.

Angu com Couve

O restaurante Angu com Couve está desde 1971 em funcionamento na praça de Casa Branca, com a especialidade de comida mineira e um ambiente simples e tradicional.

Gisele Alves é casada com filho do proprietário e está há 08 anos trabalhando no restaurante, e nos conta que o restaurante servia na modalidade de self-service, mas durante a pandemia começou a trabalhar com o serviço a la carte também com comida mineira (tropeiro, tutu à mineira) para o almoço.

Oferecem também um café da manhã com os produtos feitos por eles próprios, como salgados, pão de queijo, pão com linguiça, misto quente, pão na chapa em uma área de deck criada durante a pandemia



Figura 72: Restaurante Angu com couve – Ao Pé do Jatobá, Casa Branca
Fonte: Vani Pedrosa, Senac MG, 2021

“tudo aqui. A gente não tinha essa área, foi um empreendedor na época da pandemia, a gente tinha um espacinho no deck, é novo, mas o pessoal está começando se adaptar, mas já estamos tendo um bom retorno”. (Gisele Alves, empresária)

Perguntado a Gisele sobre quais as capacitações que gostaria de fazer para melhorar o restaurante, ela nos diz: “que precisava hoje é gestão financeira”. No entanto, percebeu-se pela degustação apresentação dos pratos que há necessidade de aperfeiçoamento na produção alimentar também.



Figura 73: Laurinha e seus filhos e netos – Ao Pé do Jatobá, Casa Branca
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Ao Pé do Jatobá

Laura da Silva Maia, tem 74 anos, é empresária e dona de uma lindíssima vista da Serra do Rola Moça, com o seu restaurante Ao Pé do Jatobá. Laurinha, como é conhecida,

começou

sua

vida como faxineira, e por isto é muito exigente na limpeza, nos explica que o restaurante tem gestão familiar que já está indo para a 3ª geração. Nele oferecem a tradicional comida mineira de grande sucesso de público em Casa Branca, que já chegaram a ter 125 pessoas na lista de espera. Também fazem marmita para as empresas da região. Laurinha nos diz que os pratos que têm a maior saída são:

- Entrada: torresmo de barriga, carne na lata, linguiça e mandioca frita;
- Pato principal: sai muito frango: com quiabo, ora-pro-nóbis, a moda de Jatobá (engrossadinho com fubá - o preferido de Laurinha) e feijão tropeiro;
- Doces: mix de leite, goiabada, laranja, mamão, cidra.

A maior parte dos insumos que usa em seu restaurante são comprados no CEASA de Belo Horizonte ou em um açougue no bairro Jardim Canada ou de um abate em Pitangui - MG, pois Laurinha nos diz que tem muita dificuldade de encontrar produtores na região. O leite, alface, couve e cebolinha são exceções.

Em seu quintal existem diferentes hortaliças utilizadas em seus pratos no restaurante, mas também existem hortaliças antigas, como Ora-pro-nóbis, Cansanção, Maria Gondo, além de galinhas que lhe proporcionam muitos ovos para serem usados nos pratos e doces servidos no restaurante.

Laurinha lembra dos pratos da sua época de infância e adolescência em Brumadinho, como o frango com palmito de coqueiro (que dizia ter em abundância na região e não tem mais), frango jeca com milho verde, costelinha ou frango com cansanção, serralha refogada, serralha com angu, taioba, broto de samambaia e umbigo de banana.

Denisia da Francisca Maia, 47 anos, é filha e sócia de Laurinha a 25 anos no restaurante, e nos diz que no seu cardápio não tem pratos com hortaliças antigas, como o cansanção no cardápio porque não tem mão de obra para cuidar de sua horta.

“Não coloco porque não tenho com quem cuidar da horta, tem dois meses que estou colocando anúncio no jornal e não acho!” (Denise Maia, 47 anos, empresária)

Como outros empresários, enfrenta a falta de mão de obra na região, tendo que buscá-las em outros municípios. Para a mão de obra se deslocar dos grandes centros para casa Branca, Laurinha reclama da falta de um transporte coletivo com mais frequência de horários, principalmente entre Casa Branca e o bairro Jardim Canada e Brumadinho. Não tem mais paciência de treiná-las, e sugere se houver um treinamento que seja em “higiene e limpeza” e “eficiência para trabalharem mais rápido”, e sorri.

Ao explicarmos o projeto de identidade regional para Brumadinho, Laurinha nos diz que acha uma boa ideia, e que é bom variar o cardápio. Não acredita na combinação de frango com mexerica. Que no caso dela, ela poderia substituir o lombo com maracujá, que já existe hoje em seu cardápio, pela mexerica ou fazer uma costelinha com mexerica. E diz: “porque a carne de porco com esses molhos fica muito bom!”

Por nós, foi sugerida a criar um “cardápio afetivo” de comida mineira com alguns dos pratos de sua infância. Ficou super entusiasmada com o desafio!

Quando falamos em identidade alimentar de Brumadinho, percebe-se claramente que pelas informações apresentadas no Quadro 1, baseadas no levantamento do PMT 2017-2021, que não existe padrão alimentar no território, apesar de a especialidade mais citada ter sido a de comida mineira. No entanto, pode-se facilmente classificá-los em duas vertentes: a tradicional e a contemporânea, o que em nada tem impedimento que a identidade local perpassasse pelas duas, o que no nosso ponto de vista até fortaleceria ainda mais a proposta.

Ao organizarmos as informações dos pratos mais vendidos por estes restaurantes nos nove pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, podemos inferir que não há um produto ou insumo que traga um diferencial para o fortalecimento da identidade alimentar local. Pelos registros, inferimos não haver um conhecimento explícito da identidade alimentar no território por seus proprietários ao montarem os cardápios. Ou seja, quanto ao pilar carne, as mais citadas são as de boi, porco, frango e peixe, entretanto, nenhuma delas se sobressaia fortemente uma sobre as outras para definirmos como uma sendo identidade regional. Nos demais pilares, não há informações suficientes para fazermos esta análise. Alguns aspectos nos chamam a atenção como a oferta de carnes de aves silvestres e de caça e o uso da beringela e ora-pro-nóbis no pilar horta. A farinha de mandioca também é citada em destaque na produção de comida mineira e a oferta de pão com banana e nozes.

Quadro 1: Especialidades dos restaurantes e seus principais pratos vendidos (PMT 2017-2021) e interface com os 9 pilares do Programa Primórdios

Especialidade	Prato mais vendido	Pilar Carnes e derivados animais	Pilar Bebidas	Pilar Horta Histórica	Pilar Leiteria e derivados	Pilar Doces	Pilar Grãos, Farinhas Quitanda	Pilar Pomar Histórico
Cozinha Internacional	• Surubim Mediterrâneo.	Peixe	Carta de vinho (ampla)					
Churrascaria	Sem informações							
Cozinha Mineira	• Frango com quiabo e cansaço.	Frango		Horta própria. Quiabo Cansaço	Produção 11 itens laticínios			
Churrascaria	• Churrasco na brasa; • Medalhão de frango grelhado.	Boi Frango						
Cozinha Mineira	• Feijão tropeiro; • Frango ao molho pardo; • Frango à mineira.	Frango		Feijão			F.Mandioca	

Especialidade	Prato mais vendido	Pilar Carnes e derivados animais	Pilar Bebidas	Pilar Horta Histórica	Pilar Leiteria e derivados	Pilar Doces	Pilar Grãos, Farinhas Quitanda	Pilar Pomar Histórico
Caça e Pesca	• Peixes (porções) capturados no rio Paraopeba	Peixes	Cerveja					
Caça e Pesca Cozinha mineira	• Traíra sem espinha; moqueca; • Frango ao molho pardo; • Lombo c/ tropeiro, • Doces; • Broas de fubá; • Pães de banana com nozes; • Cachaça; • Defumados e frios diversos: bacon, tender com azeitona, filé de peito de frango salaminho de atum, linguiça mineira; linguiça portuguesa, costelinha, Joelho de porco, pernil com osso.	Boi Frango Peixe Porco	Cachaça Cerveja Licores			Sim (?)	F. Mandioca Broa de fuba; Paes de banana com nozes	
Cozinha Árabe	• Pastas de berinjela defumada, pimentão vermelho com nozes; • Coalhada seca; • Grão-de-bico; • Berinjela ao óleo com nozes; • Kafta grelhada no espeto; • Kibe frito e cru; • Linguiças libanesas grelhadas; • Pizza libanesa, esfihas assadas na hora.	Boi	Vinho	Beringela Pimentão vermelho	Coalhada		Trigo Grão de Bico	Nozes
Cozinha Mineira	• Frango ao molho pardo; • Feijão tropeiro; • Frango e costelinha com ora-pro-nóbis;	Frango Porco		Horta própria: hortaliças e alguns temperos ora-pro-nóbis				
Cozinha Mineira	• Medalhão de lombo; • Picanha.	Boi Porco						
Lanchonete / Sorveteria	• Lanches; • Massas; • Salgados; • Sorvetes.					Sorvete	Massas Salgados	
Cozinha Italiana	• Brusquetas; • Pizzas; • Capeletes caseiros						Massas Paes Pizzas	
Cozinha Mineira	• Joelho de porco na brasa (acompanhado de farinha de moinho e couve);	Boi Frango Porco	Cerveja preta	Couve Pimenta Feijão preto Tempero verde	Queijo		F. Moinho de Fubá F. Mandioca	Mexerica

Especialidade	Prato mais vendido	Pilar Carnes e derivados animais	Pilar Bebidas	Pilar Horta Histórica	Pilar Leitaria e derivados	Pilar Doces	Pilar Grãos, Farinhas Quitanda	Pilar Pomar Histórico
	• Frango Bier (frango na cerveja preta); • Porções de dobradinha frita (acompanhadas de molho de mexerica com pimenta); • Angu de Melo Franco (angu coberto com molho de carne, queijo e tempero verde); • Feijoada; • Feijão tropeiro.							
Cozinha Mineira	• Frango caipira com quiabo ou palmito; • Frango molho pardo; • Dobradinha; • Joelho de porco; • Tropeiro; • Feijoada.	Frango Porco		Quiabo Palmito Feijão preto			F. Mandioca	
Cozinha Mineira primeira cachaça feminina do Brasil	Não informado	Não há	Cachaça Produz e comercializa (Patriarca e Domina)					
Lanchonete	Produtos de lanchonete.						Produtos para lanche	
Cozinha Mineira	Não especificada							
Cozinha Mineira	Não especificada							
Caça e Pesca	• Cascudo frito; • Torresmo com mandioca; • Petiscos.	Peixe Porco	Não especificada	Mandioca				
Cozinha Mineira	Não especificada					Doce caseiro		
Cozinha Mineira	• Angu com couve e torresmo; • Frango caipira; • Linguíça da casa.	Frango Porco		Couve			F. Fubá	
Cozinha Mineira	• Petiscos; • Caldos; • Saladas. • Pratos mineiros; • Pratos leves; • Sobremesas.		Vinho	Não especificada		Não especificada		
Cozinha Uruguaia	• Parrilha; • Peixes; • Caças; • Cogumelos; • Molhos especiais.	Boi (carne importada) Caças Peixe		Cogumelo Molhos especiais				
Pizzaria	Não especificada							
Cozinha Internacional A cozinha é inspirada na clássica culinária	• Ossobuco; • Filé de Tilápia.	Aves Boi Caças Frutos do Mar	Vinho	Não especificada				

Especialidade	Prato mais vendido	Pilar Carnes e derivados animais	Pilar Bebidas	Pilar Horta Histórica	Pilar Leiteria e derivados	Pilar Doces	Pilar Grãos, Farinhas Quitanda	Pilar Pomar Histórico
francesa, mas também na italiana e brasileira contemporânea.		Peixe						
Pizzaria	• Massas (lasanha e Pizzas); • Caldos; • Porções.							
Cozinha Mineira	• Culinária mineira caseira; • Churrasco.	Boi Frango Porco						
Cozinha Mineira / Cozinha Vegetariana (comida integral)	• Costelinha com ora-pro-nóbis; • Carne de panela; • Frango a Vila Rica; • Filé de peixe com alcaparras; • Lasanha de berinjela; • Rocambole de salmão; • Tira gostos em geral.	Frango Porco Peixe		Ora-pro-nóbis Alcaparras Berinjela			Massas	
Cozinha Mineira	• Cozinha mineira; • Parrilha argentina.	Boi						
Cozinha Mineira	• Feijão tropeiro; • Frango assado; • Feijoada; • Arroz e salada de jiló.	Frango Porco	Não especificada	Jiló				
Cozinha Mineira	• Picanha; • Macarrão na chapa.	Boi					Macarrão	

Fonte: dados do PMT 2017-2021

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

O Pilar receitas é evidenciado pelos cardápios dos restaurantes e bares em Brumadinho e pela oralidade de muitos dos entrevistados.

Na memória afetiva dos entrevistados as receitas de broa de fubá na panela, leite fervido com chá, saladas quentes de folhas de maria gondo, cansanção e vinagreira, feijão de tutu, broto de samambaia refogado, aves, peixes e rãs fritos, frango com cansanção, milho ou palmito, torresmo de porco, frango cozido comiam até o seu cérebro, doce de batata doce e de laranja da terra emergiram na pesquisa.

Já as receitas produzidas na atualidade, vão das antigas até as contemporâneas. As pesquisas revelaram que não há uma identidade regional de receitas locais em evidência em Brumadinho, porque encontra-se um verdadeiro “caldeirão” de opções destas receitas, passando pela comida mineira até as massas e carnes de caça, podendo estas serem encontradas não só em Brumadinho, mas em qualquer lugar de Minas Gerais.

No que se refere aos ingredientes, as receitas evidenciam opções de verduras de origem no pilar horta. Nas frutas a mexerica lidera a lista de lembrança sobre a fruta que representa o utilizada em molho para carne e peixe. No pilar da carne e derivados se confirma o uso das carnes de

porco, as de peixe, as do boi e as do frango, sendo que a do boi é utilizada para as Hamburguerias, carne na gordura e carnes cozidas são maioria. Já com as do frango, as receitas são caldosas e o prato de frango ocupam mais espaços. Nas bebidas a cachaça tem maior ligação com este pilar.

Destaca-se na contemporaneidade as receitas produzidas com a técnica de fermentação como é o caso da champanha de flor de sabugueiro e as com uso soro do leite de cabra ou mesmo o conceito de receitas que usam os ingredientes que tem quintal como as de: lombo de jaca, suco rosa de jabuticaba, pizza de almeirão com ovo de codorna.

Apesar da diversidade de receitas encontradas no território, falta uma marca, uma identidade nestas receitas seja nas refeições do café da manhã, de lanche, almoço ou jantar, bem como em suas bebidas.

O desenvolvimento do pilar receitas, antigas e contemporâneas, é importantíssimo na concretização de uma identidade regional porque promove o processo de ancoragem e a difusão dos ingredientes de origem local, assim integrando os atores de toda a cadeia produtiva da região de Brumadinho.

Pilar Técnicas e Ambiente

“Quando tinha Olaria, cheguei a trabalhar 36 horas sem lavar o rosto [...] trabalhava para pagar buracos que devia dos pedacinhos [de terra] que comprava né? Não era fácil não. [...] A argila vinha propriedade. [E acabou o argila na propriedade?]. Não está lá. É o seguinte: primeiro você tira a camada orgânica, vem a argila amarela, bom para tijolo. Depois da amarelada, vem roxa, também argila, depois da roxa, vem a preta. Por último, lá embaixo, depois de 3 metros, branca. Tudo argila. Um agrônomo falou comigo, que para fazer lavoura, qual era o significado para conhecer terra boa? O que que era? A terra boa é aquela que tem argila por baixo, que segura a umidade. A umidade é que faz a matéria orgânica. Sem humidade não tem matéria orgânica, não cresce nada. A argila segura a água da chuva. Então não vaza toda água, né? O capim pega água. E aí o solo fica fértil! A terra ruim, quando você cava, encontra oca e aí você não encontra umidade e aí desce para o lençol freático. [por que o S.r. parou de produzir telha?] Mão de obra muito difícil. Antigamente eu dava conta de tudo, hoje não dou mais.” (Alípio Anastácio, 88 anos, fazendeiro)

“Então, madeira, cerâmica e ferro que são coisas daqui características da cultura mineira, é o que eu venho tentando reforçar aqui [no ambiente do meu restaurante e na região.]” (Rodolfo Lacerda, 42 anos, empresário Rancho do Peixe)

Este é um pilar muito forte em Brumadinho. Seja pela cerâmica utilitária local, pela ambientação dos restaurantes com vivências campestres, experiências e vivências locais ligadas à alimentação e às bebidas favorecem um ambiente propício ao turismo sendo também uma fonte de receita para o comércio de artesanato local em cerâmica, ferro, bordados e tecelagem ligada à mesa em geral. A influência artística do Inhotim é sentida de forma evidente neste Pilar, pode-se ver a importância que se dá ao artesanato local e às cerâmicas.

A forma de apresentar os alimentos, no entanto, pode ser mais bem trabalhada com vistas inclusive na qualidade do produto. As capacitações neste quesito irão ajudar muito.

Ambiente e técnica

A Cerâmica Artística produzida em Palhano

“A produção de cerâmica, palavra originada do grego “kéραμο”, que significa argila, é a atividade de produção de artefatos a partir de argilas que se tornam muito plásticas e fáceis de moldar quando umedecidas. A produção de cerâmica pode ser uma atividade artística na qual são produzidos artefatos artesanais com valor estético, ou uma atividade industrial, através da qual são produzidos artefatos com valor utilitário. De acordo com o material e técnicas utilizadas, classifica-se a cerâmica como sendo: Terracota - argila cozida em forno, sem ser vidrada, embora, às vezes, possa receber elementos vidrados e pintura antes ou depois da queima; Cerâmica Vidrada, a exemplo dos azulejos; Grês - cerâmica vidrada, às vezes pintada, feita de pasta de quartzo, feldspato, argila e areia; Faiança - louça fina obtida de pasta porosa cozida a altas temperaturas, envernizada ou revestida com esmalte sobre o qual pintam-se motivos decorativos.

Foi em um dia de chuva, em meados dos anos 70, que a ceramista japonesa Toshiko Ishii chegou com a família à região de Piedade do Paraopeba, no município de Brumadinho, à procura de uma fazenda para comprar. Na época, o lugar era ermo, não existia nada naquelas terras. Chovia muito no dia e, por causa da força da água, começaram a aflorar do chão, restos de cerâmica indígena. O forno a lenha japonês alcança temperatura de até 1.300°C e as peças permanecem dentro dele durante 70 horas, procedimento diferente dos fornos a gás ou elétrico, em geral, mais rápidos. As queimas acontecem quase como rituais. Nessa técnica, as peças são levadas ao forno a lenha sem esmalte e queimadas durante um longo tempo, até que as cinzas comecem a cair sobre elas e produzam texturas surpreendentes, de diferentes cores e nuances”. (PMT, 2017- 2021)



Cerâmica de Toshiko Ishii e Tsuê Ishii



Forno de Erli Fantini

Figura 74: Exemplos de cerâmicas produzidas em Brumadinho
Fonte: acervo Senac PMT 2017-2021

O artista ceramista Benedikt Wiertz é alemão, 66 anos e sua mulher Joseane Jorge é arquiteta e faz “ações que acontecem em torno do ato de cozinhar e comer, atuando como artista, ativista, cozinheira e educadora”. Eles vivem na localidade de Suzano, Distrito de Piedade de Paraopeba, Brumadinho “com opção de vida mais sossegada, mas ao mesmo tempo autodeterminada [termos produtivos]”. (Wiertz, 66 anos, ceramista).

Ele aprendeu a parte do ofício de ceramista na Espanha. Em 1995 veio para Belo Horizonte. De 1997 a 2015 atuou como professor Escola Guignard – UEMG, quando resolveu a comprar um terreno, na localidade de Suzana, no distrito de Piedade de Paraopeba, Brumadinho para morar e fazer seu ateliê junto com a mulher Joseane Jorge.



Figura 75: Cerâmicas e forno de Benedikt Wiertz
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2021

Benedikt, explica que a maioria dos produtos manufaturados para execução de seu trabalho são comprados em São Paulo, mas acredita que a argila processada e volta para Minas G. A outra parte “principalmente a artística, uso a matéria prima daqui mesmo, porque no nosso terreno encontro muita argila, mas faço pontualmente porque se não vou fazer um buraco aqui, ne? [...] Uso as cinzas para fazer meu esmalte, porque ela tem uma propriedade fundente”. (Wiertz, 66 anos, ceramista) Escolheram viver na região de Piedade de Paraopeba em função da ligação com os ceramistas, como por exemplo:

“à Toshiko Ishii, e depois suas primeiras alunas Inês Sant’uni, Andrea Suki, Erli Fantine compraram lotes na região e montagem o forno a lenha japonês, que era e a especialidade da Toshiko à época. Depois viram os outros ceramistas, além deste lugar ter uma história bem brasileira que encontraram caco e urnas funerárias dos índios e você nesta região encontra fontes de argila, não exploradas comercialmente, mas em pequenas quantidades. Eu não comprei meu terreno por causa disto, mas se você cava 20 a 30 cm você encontra argila. Então aqui tem esta riqueza e a mais influência de ceramistas me fizeram vir para cá. Eu acredito que entre Piedade de Paraopeba e Moeda teve ter de 15 a 20 ceramistas.”
(Wiertz, 66 anos, ceramista)

Trabalham com temperaturas a 130 graus para queimar toda a cerâmica que produzem “tanto para as peças artísticas quanto para as utilitárias, porque podem ir para a lava louça e micro-ondas”. (Wiertz, 66 anos, ceramista).

Estão no Facebook, Instagram e “temos feito bastante divulgação de nosso trabalho aqui”. Não participam de nenhuma rota turística, mas estão em um projeto da Rede Terra, que tem como curador Ronaldo Fraga, e que vão lançar uma publicação com os artesões que eles selecionaram no território de Brumadinho. Não participa de feiras comerciais por entender que está em outro estágio de sua vida profissional e ter um público diferenciado dos das feiras comerciais. Seu trabalho fica exposto no ateliê e em algumas galerias de artes em São Paulo. Acredita que seja importante ações de projetos coletivos, como por exemplo, como a criação de uma feira dos ceramistas da região de forma pontual, duas vezes por ano, e que traga público para a região. “E acho que a região tem tudo para organizar isto” Em Suzano conseguimos montar um espaço comunitário, e com um projeto no seu anexo vamos montar uma cozinha e temos o material para montar um forno catenário para cerâmica, a lenha. O objetivo é dar cursos, mas tenho muito

cuidado em falar que vamos profissionalizar as pessoas... porque até público não é fácil encontrar hoje em dia.

O artista acredita que o território tem condição de organizar e efetuar ações ligando a gastronomia e a cerâmica por meio de oficinas e eventos coordenados por voluntários ceramistas, e ou chefes de cozinha. Cita como exemplo o da sua mulher Joseane que oferece cursos de fermentação, comida saudável em parcerias com outros artistas que veem até o seu ateliê. Diz, que estão entre as suas prioridades a construção de um forno para fazer pães e oferecer almoços para pequenos grupos.

Já Joseane, tem uma relação de trabalho com culinária bem como interesse de agenciar conexões com as produtoras da região e aproveitar as coisas que são feitas aqui. *"Então, sempre estou de olho em tudo o que tem disponível para aproveitar o que será descartado ou que sobra. O que chega na minha mão eu 'invento com isso'".*

Dentre as experiências conjuntas da culinária e da cerâmica estão as conservas feitas num processo de fermentação. Assim diz Joseane *"nas experimentações sempre estamos produzindo alimentos fermentados a partir do que tem disponível. [...] A gente vai fazendo e aprendendo, nunca teve nada que deu muito errado."*

Além dos fermentados, seu trabalho é bem abrangente, vai deste a educação e conscientização ambiental no uso da cozinha vegana, até a produção de pães, carne de porco na latas, compotas de jabuticaba, fermentados com uso soro do leite de cabra, lombo de jaca, champanha de flor de sabugueiro, suco rosa de jabuticaba, pizza de almeirão com ovo de codorna [...] *"tudo que ia virar adubo eu transformo em um produto [com a técnica da fermentação] e aí fica um produto mais valorizado, faço os potinhos e vendo a 30, 40, 50 reais...depende do trabalho que dá" [...]*



Figura 76: Joseane Mendes e seus pães
Fonte: <https://ar-ar.facebook.com/photo.php?fbid=4117708134939338&set=pcb.4117708374939314&type=3&theater>



Figura 77: Pote de fermentação
Fonte: <https://www.instagram.com/p/CThxOUmIARs/>

Perguntada se teria disponibilidade de dar aulas para a comunidade sobre as técnicas de fermentação, ela diz: *"Sim. Eu inclusive já ensinei os processos que relacionam o alimento e os processos culinários à argila e ao utensílio cerâmico para meus vizinhos que são pessoas muito simples."* Também atua no projeto psicossocial, "Desembola na Ideia", que busca criar um redimensionamento de jovens em situação de vulnerabilidade social. Também coordena o Ateliê Xakra 88, onde realiza pesquisas.

Como sugestão seria formatar um curso para 5 ou 6 produtores de horta em Brumadinho que se interessassem em utilizar o seu excedente para a produção de fermentados.

Roberto Salgado Bicalho é belorizontino e tem 61 anos. Formado pela FUMA (BH) em desenho industrial em 1974. Sempre atuou profissionalmente, ou como lazer, com a matéria prima que é o ferro. Há nove anos, depois de um crise financeira, resolveu mudar definitivamente de profissão, mudou-se para Brumadinho e se tornou artesão, com registro nacional. Bicalho comprou seu terreno em Piedade de Paraopeba, e desde então, vem produzindo sozinho (sem ajuda de mão de obra) peças em ferro em estilo “rústico antigo” (como ele mesmo o denomina), apropriadas para grandes espaços, como casas de campo, fazendas e sítios. Mas também faz peças pequenas para os turistas levarem na “mala” seu trabalho. Sua matéria prima é comprada em estabelecimentos de ferro velho, principalmente, os da cidade de Contagem MG, onde conhece a especialidade de cada um deles, por ter tido seu negócio anterior nesta cidade. Sempre prioriza o uso de peças usadas para produzir seus trabalhos, e só compra matéria prima nova quando não há possibilidade de finalizar uma peça com as usadas que tem em estoque.



Figura 78: Trabalho em ferro produzido em Brumadinho pelo artista Roberto Bicalho

Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

Ele se intitula artesão, e não artista, porque acredita que ao se apresentar como tal, gera em seus clientes menos expectativas e frustração com o seu trabalho. Reconhece que alguns de seus trabalhos são considerados arte, e nestes imprime a sua assinatura. Apesar de se intitular como artesão, prefere produzir peças maiores e não gosta de pegar projetos e trabalhos sob encomenda, a não ser que se identifique muito com a proposta a ser feita. Também não gosta de fazer trabalho repetitivo com as peças produzidas. Claramente esta é uma atitude de um artista, o que ele realmente o é! Prefere que os clientes os vejam prontos na hora de comprar. Reconhece que não é fácil a vida de artesão, e nem sempre consegue se sustentar e trabalhar com apenas o que gosta de fazer.

“Eu tenho algumas peças que são realmente artísticas que eu assino, como por exemplo aquele Dom Quixote a minha linha de Luminárias, com estilo Júlio Verne, sabe que são aquelas coisas que remetem a um passado, mas com tecnologia, com estilo industrial, entendeu? Bem industrial”. (Roberto Bicalho, 61 anos, artesão)

“Para falar a verdade, eu gosto mesmo fazer são as peças maiores, não pelo valor agregado, mas são a que me dão mais prazer de fazer, porque eu não quero ficar repetindo, fazendo a mesma peça no dia a dia, isto é uma chatice. Mas você tem que fazer!” (Roberto Bicalho, 61 anos, artesão)

Perguntado se seu trabalho tem uma identificação com a região de Brumadinho, ele afirma que apenas com a cidade não, mas que seu trabalho faz referência a Minas Gerais por usar o ferro, produto do minério de ferro. Especificamente de Brumadinho, pensa em desenvolver uma logomarca ou símbolo estilizado de uma rosa dos ventos, que remeta aos esportes, o que para ele é uma característica de Brumadinho.

“Meu trabalho é reconhecido como feito em Minas Gerais pois tem a marca da mineração, da tela de mineração, sei lá... eu tento reproduzir algumas coisas no estilo antigo de Ouro Preto com matéria-prima que é natural daqui: o minério de ferro. Eu vejo uma identificação do meu trabalho num contexto histórico, eu pensei uma vez numa coisa, não sei por que um amigo meu falou que eu fazia um portal, então eu acho que teria que ser alguma coisa voltada para o antigo, que tem que ser feita claro de ferro, do tipo com uma rosa dos ventos, entendeu? porque aqui tem muito esporte, então é uma orientação. Esse tipo coisa, eu acho que pega muito, bem estilizada...” (Roberto Bicalho, 61 anos, artesão)

Sua oficina, em Piedade de Paraopeba, não tem placa de identificação e seu trabalho é conhecido e comercializado utilizando as referências dos clientes e dos amigos, ou seja, com a técnica de comunicação “boca a boca”. Não expõe seus trabalhos em feiras de artesanato, só em algumas galerias de arte por insistência de alguns amigos. Na comercialização de suas peças, se limita a vender, se recusando a fazer serviço de envio por correio a um cliente que não teria como levá-la na bagagem. Em setembro de 2021, há apenas três meses se rendeu pertencer às medias sociais e criou uma conta no Instagram, apesar de não gostar e não ter paciência para atualizar sua página. Reconhece que, apesar de pouco tempo de criação de sua conta e de sua falta de interesse nas redes sociais, o Instagram é uma ferramenta que possibilita visibilidade de seu trabalho para muito além de Brumadinho e do Brasil. Diz gostar, quando seguidores estrangeiros de sua conta no Instagram elogiam seu trabalho.

Perguntado se gostaria de dizer alguma coisa mais para o projeto de turismo em Brumadinho, ele responde:

“Eu faço parte disso. Gostaria de ajudar, claro que para mim também é interessante eu participar de tudo, para poder ajudar a trazer gente para cá, porque não melhor só para mim, é pra todo mundo. Eu acho que uma minha clientela acaba aumentando um pouquinho, mas eu não sei se o turista que vem de longe compra as minhas peças, ou porque elas são maiores ou são pesadas, entende? Então eles me pedem para levar ao correio. É complicado. Tem muita gente que já quis comprar a peça, e que estava de avião, e me pedem para mandar pelo correio. Não faço isso de jeito nenhum, não vou mexer com isso não. Se alguém quiser fazer, que faça, mas eu não faço”. (Roberto Bicalho, 61 anos, artesão)

Juliana Maciel (53 anos, empresária) reside em Casa Branca há mais de 20 anos. E em 15 de abril de 2020, abriu o estabelecimento chamado Vendinha, no Bairro Jardim Casa Branca. Juliana explica que sempre atuou de fabricação de velas decorativas e aromáticas tendo como clientes grandes decoradores de Belo Horizonte, pousadas e eventos da região de Brumadinho. Nos anos de 2019 e 2020, seu negócio sofreu dois grandes impactos (em 2019 com o rompimento da barragem de Brumadinho, e 2020 com a Pandemia). Tais impactos a obrigou a diversificar seu negócio, surgindo assim a Vendinha. O estabelecimento tem como missão comercializar produtos artesanais, de qualidade comprovada, feitos por pessoas que residem em Casa Branca e Região e oferecer produtos básicos, do dia-dia, para os moradores do bairro Jardim Casa Branca. Alguns dos produtos artesanais comercializados são: doces, bolos, chás, ervas medicinais, queijos, linguiça, frango caipira, conservas, feijão, pão de queijo (da Barbara), massas (da Adriene – Fantástica!), cachaça e itens de cozinha (amassador de feijão, coador de café de pano), balaio de bambu, gamelas, colares indígenas, velas decorativas etc. “Não vendo mel da região, porque não encontrei.” (Juliana Maciel, 52 anos, empresária)

Juliana está com as portas abertas para qualquer produtor da região que cumpra os requisitos: ser artesanal, ter qualidade e ser fabricado do território de Brumadinho. Acredita que esses produtos possam ser melhorados, em termos de marketing e compromisso pessoal, se houver um incêndio financeiro do setor privado e/ou público para estes pequenos produtores. “São todos feitos de forma muito artesanal, as etiquetas são preenchidas a mão...” (Juliana Maciel, 52 anos, empresária)



Figura 79: Vendinha - velas e utensílios
Fonte: Samir R. Haddad, Senac MG, 2022

As técnicas que emergiram neste trabalho representam a diversidade da gastronomia e de seu ambiente em Brumadinho, dentre elas destacamos:

Cozinhar

- Técnica de fogão a lenha;
- Técnica de fritura;
- Técnica de defumar;
- Técnica de charcutaria;
- Técnica de grelhar;
- Técnica de assar em alto forno;
- Técnica de fermentação;
- Técnica de confit;
- Técnica de conserva;
- Técnica de doçaria (doce duro, calda, pasta e geleias).

Bebidas

- Técnica de destilar bebidas;
- Técnica ortomolecular para produção de bebidas;
- Técnica de fermentação.

Ambiente

- Técnica de cerâmica: queima em forno de alta temperatura;
- Técnica de forjar ferro;
- Técnica do bordado de mesa (ponto de cruz, aplicação, ponto cheio, ponto atrás, matiz, ponto sombra, fuxico etc.);
- Técnica de talhar de madeira - Vasilhame (gamelas, travessas etc.);
- Técnica de fazer balaio de bambu.

Considerações finais do pilar Técnica

O pilar técnica reflete a diversidade da gastronomia e seu ambiente em Brumadinho evidencia o antigo x contemporâneo.

A pesquisa nos revelou que o fogão a lenha, em que se é possível utilizar várias técnicas ao mesmo tempo (assar, fritar, defumar etc.), era e é, até os dias de hoje, um instrumento muito utilizado para se cozinhar e servir a comida. Também nos revela a pesquisa que a técnica de fazer embutido, confit e defumados remonta a tempos antigos no território, como é o caso do chouriço, das linguças e das carnes confitadas na banha de porco.

Para o ambiente, vale destacar a grande vocação do território na fabricação de produtos de barro como telhas e cerâmicas que apresenta indícios na era indígena no território.

As técnicas utilizadas para compor o ambiente da gastronomia que emergiram neste trabalho são bem antigas no território e algumas ainda permanecem, mas em breve podem desaparecer se não houver um incentivo para preservá-las, especialmente aquelas passadas de geração para geração. Como é o caso da confecção de balaio, da produção de cerâmicas (indígenas); do forjar ferro, dos bordados de mesa e das talhas em madeira.

Na atualidade surgem técnicas da gastronomia moderna para a fabricação de bebidas como a ortomolecular e o conceito de mixologia, ambas aplicadas em Brumadinho ou a fermentação de produtos da horta para se fazer conservas e bebidas como técnica de preservação do alimento excedente no território.

Como sugestão para se desenvolver o pilar das técnicas em brumadinho, sugerimos capacitações em diferentes áreas, sendo

- Técnica de fermentação de alimentos e bebidas;
- Técnica de caldas de convento para doces de frutas;
- Técnica de charcutaria para as carnes;
- Técnicas cerâmicas ligadas ao ambiente da gastronomia;
- **Técnicas de fotografia pelo celular.**

No século XXI a Internet se tornou fundamental para se divulgar um território, um produto ou um trabalho beneficente. Além da habilidade técnica em trabalhar com fermentas de mídias sociais, salientamos a importância da técnica de fotografia de pratos e alimentos que se faz fundamental para o desenvolvimento deste projeto de gastronomia.



Figura 80: Fotografias tiradas pelas mulheres que fizeram o Workshop - A Arte da Fotografia na Montagem e Finalização dos Pratos
Fonte: *Cristiane das Mercês de Souza, Cristina Maria de Souza, Eliane da Silva Oliveira, Fabiana Ribeiro de Souza, Greyce Kelly Lage Patricio, Isabela da Silva Oliveira*

Considerações Finais

Brumadinho é um território muito grande, com área territorial de 639,434km² (2021) e uma população de 41208 pessoas com seu índice de escolaridade de 98,4% e um IDH de 0,747 (fonte: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/brumadinho.html>) e nos traz um panorama da qualidade de vida e da escolaridade dos Brumadinhense.

A tragédia de Brumadinho mostrou a união de muitos seguimentos públicos, religiosos e privados, mas na área da gastronomia e cozinha, foi a união de pequenos produtores e das suas mulheres que a maior força surgiu ao organizarem mutirões para a produção de marmitas para os moradores e bombeiros que trabalhavam no local.

Algumas entidades se destacaram no atendimento aos pequenos produtores rurais e empreendedores da região que o SENAR, no apoio técnico de suas atividades e a Rede Terra, com projetos de desenvolvimento social. Assim, se reconhece e faz fundamental atuação da Prefeitura de Brumadinho em articular as ações destes e de outras que se fazem presentes neste território como é o caso deste plano de gastronomia e a produção desse relatório sobre a cozinha local.

Vale destacar que a metodologia utilizada analisou os dados secundários do IBGE em relação as produção agropecuária e dados primários coletados das falas de 54 pessoas e mais de 25 horas de áudio ao longo desde últimos seis meses de projeto.

Sugeriu a criação e apoio ao desenvolvimento de uma rota gastronômica, inicialmente, com 30 empreendedores para a oferta dos produtos feitos com os ingredientes mexerica e um produto da horta histórica.

Não há como negar que o Inhotim hoje já promove maneiras de se aproximar das ações de desenvolvimento cultural, econômico e social do município de Brumadinho. Uma das ações voltadas para a área da gastronomia e cozinha para a criação e fortalecimento da identidade regional de Brumadinho, e que foram articuladas durante a fase de pesquisa deste projeto com o Inhotim, são que em seus espaços de aula ofertem cursos e capacitações em áreas como a do café e da charcutaria, em suas áreas de cultivo e viveiros, a horta e pomar histórico com difusão deste conceito histórico e distribuição de mudas à população e pequenos empreendedores, e por último, que um de seus restaurantes façam parte da rota gastronômica proposta com o uso da mexerica.

Salienta-se a crescente necessidade por capacitação de mão de obra local, aqui proposta, visando ao aprimoramento dos produtos, para que estes possam agregar valor e diversidade ao produto agrícola acabado, como é o caso do beneficiamento do milho, das frutas cítricas e de outros produtos agrícolas. A exemplo de certos preparos de carnes, como a carne de lata, linguiça e outros produtos advindos do porco, além de vários doces e outros preparos de origem local.

Um grande desafio será a capacitação para o uso das técnicas locais antigas e modernas para ambientação de mesa no uso dos restaurantes locais, como a cerâmica o enxoval de mesa e outras de utensílios variados mostrando a completude da mesa de Brumadinho. Caso este desafio não seja ultrapassado poderá haver a extinção de algumas técnicas existentes no território, como por exemplo, a da confecção de balaios de bambu.

Para se apresentar a completude alimentar de Brumadinho sugeriu-se a apresentação de produtos e alimentos que reforcem a identidade do território de acordo com os propostos nos pilares da cozinha mineira, durante o Festival Brumadinho Gourmet. Esta ação será, sem dúvida, uma importante para a integração do território, e uma surpresa para os visitantes!

“O turismo em Brumadinho deverá contemplar, portanto, a diversidade local, destacando-se pela geração de produtos marcados pela qualidade e competitividade, o que proporcionará sua expansão no mercado e sua consolidação como destino turístico” gastronômico e cultural de Brumadinho”. (PMT 2017/2021)

Por fim, todas as informações disponibilizadas neste projeto, as capacitações e ações propostas, se executadas, poderão contribuir para a inserção competitiva de Brumadinho nos mercados estadual, nacional e internacional dos” produtos gastronômicos.

Referências Bibliográficas

Beni, Mário Carlos (2006). Política e planejamento de turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Brumadinho. Pesquisas Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/brumadinho/pesquisa/31/29644>. Acesso em março de 03 de março 2022.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Cidades e Estados – Brumadinho. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/brumadinho.html>. Acesso em março de 03 de março 2022.

Meirelles, Pedro 2022. Que Suplício! O que o caderno de receitas da minha bisavó conta sobre as mulheres da elite e as domésticas brasileiras – Revista Piau 185 – fevereiro 2022, história familiar, p. 62-66.

MINAS GERAIS (2017). Plano Municipal de Turismo de Brumadinho 2017 - 2021. Disponível em: <https://turismobrumadinho.com/wp-content/uploads/2021/03/Plano-Municipal-de-Turismo-de-Brumadinho-2017-2021.pdf>

Prefeitura de Brumadinho, 2022. Plano Municipal de Turismo PMT - 2017-2021. Documento eletrônico

Anexo I - Capacitações e Ações Sugeridas para o desenvolvimento da Identidade alimentar

De acordo com dados desta pesquisa primária, algumas capacitações e ações ficaram evidentes para o desenvolvimento econômico e social, e para a formação da identidade gastronômica para Brumadinho.

Organizadas por pilar do programa Primórdios da Cozinha Mineira as capacitações e ações propostas são:

Capacitações Sugeridas Por Pilar

- **Pilar Horta Histórica**

- o Escolha uma de verduras de origem para compor “seu prato da casa” entre as pimentas, beldroega, vinagreira, maria gondo, ervas aromáticas, maria anita (que dá em brejo), taioba, praguinha (é a beldroega no brejo), a taioba, cansação, serralha, azedinha, almeirão roxo, broto de samambaia e ora-pro-nóbis, o chuchu, o jiló e/ ou abobora.

- **Pilar Pomar Histórico**

- o Escolha de frutas de origem para compor cozinha e gastronomia locais dentre a laranja, o maracujá, o limão; a banana, abacate, goiaba, a jabuticaba, a acerola, uvaia, grumixama ou o cambucá;
- o Processos de conservação dos cítricos para a utilização em doces, tortas, bolos, sorvetes, picolés, molhos, geleias, desidratados etc.;
- o Processos de Fermentação de frutas.

- **Pilar Carnes e derivados animais**

- o Processos de produção da charcutaria e embutidos para formação de mão de obra local em Inhotim incluídas nas capacitações ofertadas em Inhotim.

- **Pilar Leite e seus derivados**

- o Técnicas de aprimoramento técnico na fabricação de queijos;
- o Técnicas variadas de fabricação de queijos (tipos diferentes) para pequenos produtores;

- **Pilar Farinhas, pães, bolos e quitandas**

- o Técnicas produtivas para melhoria dos processos de qualidade;
- o Técnicas de conservação dos produtos para serem levados em viagem;

- **Pilar Bebidas**

- o Mixologia para criação de Drinks com o uso da cachaça;
- o Técnicas de fermentação para produção de Drinks;
- o Barista (café) no espaço escola para aulas em Inhotim;
- o Técnicas ortomolecular de gastronomia para criação de licores e drinks.

- **Pilar Doces**

- Criação e produção de doces antigos com divulgação das receitas;
- Aperfeiçoamento das receitas das tortas, picolés e outros doces com menos açúcar;
- Criação e produção de uma linha da doçaria sem açúcar.

- **Pilar Receitas**

As capacitações neste pilar estão inseridas nas dos outros 8 pilares propostos neste item.

- **Pilar Técnica e ambiente**

- o As técnicas da cozinha e gastronomia foram citadas em cada pilar;
- o Técnica de confecção de balaio de bambu;
- o Técnica da produção de cerâmicas (indígenas);
- o Técnica de forjar ferro;
- o Técnica dos bordados de mesa;
- o Técnica de corte e costura para as roupas das festas religiosas e folclóricas;
- o Técnicas de talhas em madeira;
- o Técnicas de fotografia pelo celular de pratos e alimentos.

Ações Sugeridas Por Pilar

- **Pilar Horta Histórica**

- o Criação de um conjunto específico de aromáticos ou pimentas que sejam denominados com um tempero de produtos típicos de Brumadinho;
- o Promoção do interesse para priorização do uso dos produtos agrícolas locais mais produzidos como o tomate, milho e folhosos;
- o Criação de uma associação de pequenos produtos de verduras, legumes e frutas que fazem parte do projeto Quintada Solidária;
- o Consolidar a parceria com o Inhotim para a ligação entre a produção de hortas (com PANCS e a Botânica de Inhotim, vendas de mudas, difusão de conceitos).

- **Pilar Pomar Histórico**

- o Criação de uma cooperativa com máquinas de fazer sucos;
- o Criar uma forma de atuação dos produtores de cítricos, junto aos produtores de mel, para adoção temporária das colmeias, com rendimento para ambas as partes, como já é feito em várias outras cidades do estado;
- o Criar maior alinhamento entre os organizadores dos eventos dos festivais temáticos ligados às frutas em Brumadinho com os fundamentos e formas de valorização destas frutas como identidade regional alimentar;
- o Buscar um maior envolvimento na participação da cadeia produtiva local nos eventos já existentes;
- o Incentivar a produção e valorização do Milho Criolo para uso nas quintadas e do Café para projetos de valorização da cozinha mineira.

- **Pilar Carnes e derivados animais**

- o Pesquisar as ligações históricas do município com seus rebanhos, produtos de carne e suas qualidades técnicas diferenciadas;
- o Criar benefícios para instalação de empreendimentos de charcutaria como incentivo à criação de um pólo de Charcutaria com os produtores existentes;
- o Criar uma cooperativa para abate de animais criados na região.

- **Pilar Leite e seus derivados**

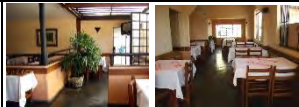
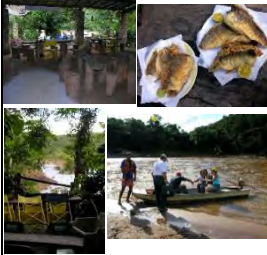
- o Resgatar produção do Queijo Artesanal de Minas Processos;
- o Apoiar tecnicamente para a cidade para obter o Registro de Origem do Produto como Queijo Artesanal de Minas.

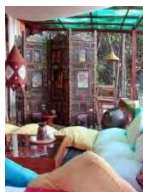
- **Pilar Farinhas, pães, bolos e quitandas**

- o Incentivar com benefícios fiscais a criação/adaptação dos moinhos D'água para elétrico para fortalecimento do uso do fubá em sua cadeia produtiva.

Anexo II- Relação de restaurantes identificados no item Alimentação no PMT 2017-2021

Quadro 2: Relação de restaurantes identificados no item Alimentação no PMT 2017-2021

Dados do estabelecimento	Informações complementares	Fotos
Nome Fantasia: Restaurante Topo do Mundo Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba / Povoado de Palhano Site: www.topodomundo.com Especialidade: Cozinha Internacional	O atraente Restaurante Topo do Mundo localiza-se no alto da Serra da Moeda, na entrada para o Condomínio Retiro do Chalé, bem próximo à BR 040, em direção ao Rio de Janeiro, próximo à rampa do Clube de Voo Livre. Além de bonito e confortável, oferece uma vista inesquecível e um serviço de qualidade. A diversão no local fica por conta dos espetaculares saltos de Paraglider e Asa Delta. Além das atrações naturais, o local é palco de shows, sobretudo de artistas mineiros. Entre os que já se apresentaram no restaurante destacam-se: Flávio Venturini, Beto Guedes e Banda, Geraldo Azevedo, Paulinho Pedra Azul, Juarez Moreira, Cid Ornelas, Tadeu Franco, entre outros. O Restaurante conta ainda com um cardápio refinado e diversificado e uma completa carta de vinhos. Entre os pratos mais pedidos destaca-se o Surubim Mediterrâneo.	
Nome Fantasia: Casa Rosada Distrito/Localidade: Brumadinho / Sede Telefone: (31) 3571-1516 Especialidade: Churrascaria	Construção simples, sem nenhum item de conforto, porém, limpo e relativamente espaçoso.	
Nome Fantasia: Nossa Fazendinha Distrito / Localidade: Brumadinho / Sede / Bairro: Santa Cruz Especialidade: Cozinha Mineira	Lugar muito espaçoso; grande variedade de pratos. Opções de self-service e serviços à lá carte. Os ingredientes das saladas servidas no restaurante são colhidos em horta própria. Produção de 11 itens (laticínios) servidos e vendidos no local. Construção em estilo rústico. Prato mais procurado: Frango com quiabo e cansanção.	
Nome Fantasia: Bar e Restaurante Marco Aurélio Distrito / Localidade: Brumadinho / Sede / Santa Efigênia Telefone: (31) 3571-1014 Especialidade Churrascaria	Comida mineira, caseira e preparada no fogão à lenha. Churrasco à vontade a valor fixo. Serviço familiar. construção simples, sem nenhum item de conforto. Especialidade da casa: Churrasco na brasa; medalhão de frango grelhado.	
Nome Fantasia: Restaurante do Papa Mel Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Telefone: (31) 3571-5074 Especialidade: Self-Service	Estabelecimento simples, sem nenhum item de conforto. Comida preparada no fogão à lenha. Pratos mais procurados: feijão tropeiro, frango ao molho pardo e frango à mineira.	
Nome Fantasia: Bar do Beto Distrito / Localidade: Aranha / Povoado de Melo Franco Site: www.portaldebrumadinho.com.br Especialidade: Caça e Pesca	O Bar do Beto fica localizado a 20 km do centro de Brumadinho, às margens de um trecho do rio Paraopeba chamado de Toca de Cima, onde há condições propícias à prática de esportes radicais. No bar são servidas porções de peixes capturados no rio Paraopeba e cerveja bem gelada. O bar fica localizado na margem oposta à praia formada pelo rio Paraopeba. Seu acesso é feito através de um barco de alumínio, operado pelos funcionários do próprio bar. A travessia deve ser feita com a utilização de coletes salva-vidas em razão da corredeira do rio. O percurso para se chegar ao Paraopeba é bem leve.	

Dados do estabelecimento	Informações complementares	Fotos
Nome Fantasia: Restaurante Rancho do Peixe Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba / Povoado de Palhano Site: www.restauranteranchodopeixe.com.br Especialidade: Caça e Pesca	Restaurante em estilo rústico, muito agradável e integrado à natureza, com cobertura de sapé, chão de terra batida e bancos de tronco de madeira. Está localizado dentro de uma fazenda, rodeado de árvores nativas e de um lago. Em sua culinária destacam-se deliciosos pratos da cozinha mineira tais como: traíra sem espinha, moqueca, frango ao molho pardo, lombo com tropeiro, defumados e torresmos, dentre outras iguarias. A comida é preparada na hora. Oferece também doces, broas de fubá, pães de banana com nozes, cachaça, defumados e frios diversos produzidos no próprio sítio do Rancho do Peixe. Os defumados (bacon, tender com azeitona, filé de peito de frango defumado, salaminho de atum, linguiça mineira, linguiça portuguesa, costelinha defumada, Joelho de porco defumado, pernil como osso defumado) e frios são fabricados com matérias-primas selecionadas e alto grau de higiene no processo de manipulação. Esses defumados encontram-se à venda no restaurante e são, também, utilizados nos petiscos e nas refeições preparadas. São realizados Luais e outros eventos no restaurante.	    
Nome Fantasia: Casa de Abraão Bistrô Árabe Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba / Povoado de Palhano / Bairro: Córrego Ferreira Site: www.bistroarabe.com Especialidade: Cozinha Árabe	Bem planejado e aconchegante, o restaurante inova ao possibilitar ao visitante conhecer e observar a preparação dos pratos. O serviço e a qualidade da comida são os grandes responsáveis pela intensa movimentação. O restaurante trabalha apenas mediante reserva. Seja para uma rodada de entradas ou petiscos (mezzes) ou para almoço ou jantar, o restaurante oferece: pastas de berinjela defumada, pimentão vermelho com nozes, coalhada seca, grão-de-bico, berinjela ao óleo com nozes e coalhada, kafta grelhada no espeto, kibe frito, linguiças libanesas grelhadas, kibe cru, pizza libanesa, esfirras assadas na hora, e outras opções. Os pratos são generosos e a maioria deles servem entre 2 e 6 pessoas. Há no restaurante um espaço temático árabe dedicado aos clientes que desejam mergulhar ainda mais numa viagem de aromas e sensações típicas das 1001 noites. Cercados de almofadões, objetos típicos e luzes de velas, a noite se torna convidativa para jantares regados a bons vinhos e pratos suntuosos. O uso do espaço requer reserva antecipada.	   
Nome Fantasia: Restaurante Ao Pé do Jatobá Distrito / Localidade: Sede / Casa Branca Telefone: (31) 3575-3252 Especialidade: Cozinha Mineira	Muito procurado pelos frequentadores de Casa Branca, o Restaurante Ao Pé do Jatobá oferece excelente comida típica mineira. As refeições são servidas em uma ampla varanda, de onde se pode admirar uma bela vista da Serra do Rola Moça. As hortaliças e alguns dos temperos utilizados na elaboração dos pratos são produzidos em uma bem cuidada horta localizada atrás do restaurante. Entre os pratos mais procurados pelos clientes destacam-se: frango ao molho pardo; feijão tropeiro; frango e costelinha com ora-pro-nóbis. Fogão à lenha. Serviço à lá carte.	   
Nome Fantasia: Restaurante Dona Carmita Distrito / Localidade: Sede Telefone: (31) 3571-3862 Especialidade: Cozinha Mineira	Localizado próximo à entrada do município de Brumadinho, o Restaurante Dona Carmita encontra-se em meio a uma bela paisagem natural. O local possui um lago onde os clientes podem realizar passeios de pedalinho, além de um orquidário, onde os frequentadores podem admirar e adquirir espécies raras de orquídeas. Especialidades da casa: medalhão de lombo e picanha.	   
Nome Fantasia: Lanchonete Refúgio do Vale Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Telefone: (31) 3575-3103 Especialidade: Lanchonete / Sorveteria	O espaço é pequeno, porém, agradável. Entre os produtos vendidos no local podem ser citados: salgados, massas, lanches e sorvetes.	 
Nome Fantasia: Tratoria Distrito / Localidade: Sede/ Casa Branca Telefone: (31) 3575-3638 Especialidade: Cozinha Italiana	Música ao vivo. Forno à lenha. Apesar de pequeno, o ambiente é muito agradável e acolhedor. Especialidades da casa: brusquetas, pizzas e capeletes caseiros (massas preparadas pelo proprietário). O restaurante Tratoria está localizado dentro do espaço da Pousada Morada dos Pássaros.	 

Dados do estabelecimento	Informações complementares	Fotos
Nome Fantasia: Petisqueira Rapa de Angu Distrito / Localidade: Aranha/ Povoado de Melo Franco Telefone: (31) 9626-5459 Especialidade: Cozinha Mineira	O ambiente é bem simples e sem nenhum item de conforto. Aberto há cerca de um ano, o local possui áreas ainda improvisadas. Contudo, chama a atenção o cuidado dispensado pela proprietária aos seus clientes. Principais pratos: Joelho de porco na brasa (acompanhado de farinha de moinho e couve); Frango Bier (frango na cerveja preta); Porções de dobradinha frita (acompanhadas de molho de mexerica com pimenta) e o também famoso Angu de Melo Franco (angu coberto com molho de carne, queijo e tempero verde). Aos sábados, outra opção é a feijoada, e, aos domingos, o legítimo feijão tropeiro. Tipo de serviço: prato feito e porções.	
Nome Fantasia Sítio Bar da Eva Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Almorreimas Telefone: (31) 9644-2033 Especialidade: Cozinha Mineira	A comida é caseira e a infraestrutura do local é bastante simples e improvisada. Contudo, o serviço personalizado e acolhedor oferecido pela proprietária constitui-se no grande atrativo do estabelecimento. Entre os principais pratos, destacam-se: frango caipira com quiabo ou palmito ou molho pardo; joelho de porco e tropeiro. Aos sábados, há a opção de dobradinha, e, aos domingos, frango e feijoada. O local é ponto de parada de cavaleiros que cavalgam pela região. Tipo de serviço: prato feito e porções.	
Nome Fantasia: Segredos do Patriarca Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Telefone: (31) 3571-5003 www.clubedacachaca.com.br Especialidade: Cozinha Mineira	Como diferencial, o restaurante Segredos do Patriarca oferece pratos da cozinha mineira com toque de sofisticação. O ambiente do salão é rústico, e há possibilidade de locação do espaço para eventos. A área externa é ajardinada, com balanços para crianças, e tem um córrego ao fundo. Os proprietários produzem e comercializam cachaça artesanal sob as marcas Segredo do Patriarca e Domina, a primeira cachaça feminina do Brasil.	Não há
Nome Fantasia: Bar e Merceria Lia Maria Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Telefone: (31) 3571-5130 Especialidade: Lanchonete	Oferece serviços e produtos de lanchonete somente nos finais de semana. Estabelecimento simples. O horário de funcionamento pode variar conforme a demanda da clientela.	
Nome Fantasia: Ateliê Lounge Bar Distrito / Localidade: Sede Telefone: (31) 3571-3866 Especialidade: Cozinha Mineira	O local é agradável e aconchegante. A fachada, porém, não está em harmonia com o interior do estabelecimento. O restaurante está localizado no centro, próximo à Delegacia Civil e à Casa de Cultura de Brumadinho. Área lounge; buffet self service; espaço para eventos e música ao vivo; - À noite, o serviço é a lá carte.	 
Nome Fantasia: Bar e Restaurante Tia Cecília Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Telefone: (31) 3571-5102 Especialidade: Cozinha Mineira	Tipo de serviço – self-service de comida mineira. O estabelecimento é bem simples sem nenhum item de conforto.	 
Nome Fantasia: Bar do Juscelino Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba / Povoado de Marques Telefone: (31) 9918-1057 Especialidade: Caça e Pesca	O bar possui uma churrasqueira que pode ser utilizada pelos fregueses. Além de bebidas e petiscos, o bar oferece, também, produtos de mercearia. O restaurante é simples, porém bastante limpo. Além do cascudo frito, outra iguaria muito pedida pelos clientes é o torresmo com mandioca.	Sem foto
Nome Fantasia: Restaurante Porteira Velha Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba / Localidade de Córrego Ferreira Telefone: (31) 9778-0452 Especialidade: Cozinha Mineira	Self service de comida mineira feita em fogão à lenha. O restaurante possui um amplo jardim e um espaço já adaptado para a prática do arborismo. O local possui também um cruzeiro de uma antiga fazenda, que, segundo o proprietário, é uma das mais tradicionais da região. Nas dependências do restaurante são comercializados móveis em estilo rústico.	 
Nome Fantasia: Restaurante Casa Velha Distrito / Localidade: Sede/ Povoado de Córrego do Feijão Site: www.freewebs.com/casavelha Telefone: (31) 9991-0637 / 9725-2798 Especialidade: Cozinha Mineira	O principal prato servido no restaurante é o angu com couve e torresmo, especiaria típica da culinária mineira. Outras opções são o frango caipira, linguiça da casa e doces caseiros. O restaurante é rústico e foi construído seguindo os mesmos padrões da antiga fachada (década de 40), inclusive com a utilização dos materiais provenientes da demolição. Área para Eventos. O estabelecimento aceita reservas p/ festas e comemorações. Forno e fogão à lenha. Self-service de comida mineira. Estacionamento próprio para aproximadamente 40 veículos.	 
Nome Fantasia: Restaurante da Antônia Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Telefone: (31) 3575-3705 Especialidade: Cozinha Mineira	O restaurante oferece: petiscos; caldos; saladas; vinhos, pratos mineiros, pratos leves e sobremesas.	Sem foto – fechado.

Dados do estabelecimento	Informações complementares	Fotos
Nome Fantasia: Parrilha Montevideo Distrito / Localidade Sede / Casa Branca Site: www.parrillamontevideo.com.br Especialidade: Cozinha Uruguia	A Parrilha segue os padrões das Parrilhas de Montevideo, mas o cardápio foi cuidadosamente elaborado pelo chef Mauricio Piñero, sempre com texturas e pontos perfeitos além de ingredientes de altíssima qualidade. As carnes são importadas do Uruguai e da Argentina, e algumas poucas são cortes nobres do sul do Brasil. O cardápio ainda conta com peixes, caças, cogumelos e molhos especiais. O restaurante funciona nas dependências da Pousada Vista da Serra.	
Nome Fantasia: Pizzaria Tudo de Bom Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Telefone: (31) 3575-3213 Especialidade: Pizzaria	Não há.	
Nome Fantasia: Chez Aline Distrito / Localidade Sede / Casa Branca Site: www.chezaline.com.br Especialidade: Cozinha Internacional	O restaurante está localizado dentro da charmosa Villa Galli, um espaço projetado com a concepção amparada nas antigas vilas italianas. Apresenta variadas opções baseadas em um conceito único de qualidade e criatividade. A cozinha é inspirada na clássica culinária francesa, tendo toques contemporâneos e fusões com ingredientes brasileiros. O Chez Aline é um típico bistrô onde o cardápio nunca é o mesmo, permitindo assim que os clientes montem o próprio prato ou peça algo especial que não esteja no menu do dia. Segue o conceito de cuisine du marché, ou seja, a chef fará o menu de acordo com os melhores produtos e ingredientes disponíveis no mercado. Portanto, o cardápio será sempre variado, não deixando de contemplar pratos tradicionais franceses de caças, aves, carnes e frutos do mar especialmente preparados para harmonizações com a carta de vinhos. Entre os principais pratos servidos, destacam-se: Ossobuco e Filé de Tilápia. O restaurante oferece ainda, outros pratos das cozinhas francesa, italiana e brasileira contemporânea. O estabelecimento atende solicitações para eventos fechados, almoços ou jantares, com reserva antecipada.	
Nome Fantasia: Restaurante Cantina do Vale Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Telefone: (31) 9745-4041 Especialidade: Pizzaria	Construção em estilo rústico e decoração modesta. Infraestrutura precária. Produtos oferecidos: pizzas, caldos, porções, massas (lasanha).	
Nome Fantasia: Restaurante do Marco Aurélio Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Córrego do Feijão Telefone: (31) 3575-4013 Especialidade: Cozinha Mineira	Comida caseira com predominância da culinária mineira. Às sextas-feiras, o estabelecimento oferece a opção de churrasco. Self-service no fogão à lenha.	
Nome Fantasia: Verde Folhas Espaço de Aventuras Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Site: www.verdesfolhas.com.br Especialidade: Cozinha Mineira / Cozinha Vegetariana	Construído em estilo rústico e com vista para a mata, o restaurante está integrado ao empreendimento Verde Folhas Espaço de Aventuras. Encontra-se em bom estado de conservação. Entre os pratos oferecidos, podem ser citados: costelinha com ora-pro-nóbis, carne de panela, frango à Vila Rica, filé de peixe com alcaparras, lasanha de berinjela, rocambole de salmão e tira gostos em geral. Além da tradicional comida mineira, o restaurante trabalha também com comida integral, muito solicitada por aqueles que frequentam o espaço de aventuras. Serviço à lá carte.	
Nome Fantasia: Restaurante Angu & Couve Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Telefone: (31) 9107-8365 Especialidade: Cozinha Mineira	Às 4ª feiras, o restaurante funciona para grupo de pescadores. Além da tradicional cozinha mineira, o restaurante oferece também a parrilha argentina. A construção é em estilo rústico e existe há cerca de 10 anos. Self service (buffet frio e quente); carnes à parte.	
Nome Fantasia: Chalés e Restaurante Colinas de Casa Branca Distrito / Localidade: Sede / Povoado de Casa Branca Site: www.chalecasabranca.com.br Especialidade: Cozinha Mineira	O restaurante é simples e não oferece nenhum item de conforto. O ambiente é rústico e o local é agradável. Entre os principais pratos servidos no restaurante destacam-se: feijão tropeiro, frango assado, feijoada, arroz e salada de jiló.	

Dados do estabelecimento	Informações complementares	Fotos
Nome Fantasia: Empório Caipira – Pousada e Restaurante Distrito / Localidade: Piedade do Paraopeba Site: www.portaldebrumadinho.com.br Telefone: (31) 3571-5096 Especialidade: Cozinha Mineira	Restaurante simples, com construção em estilo rústico e decoração modesta. Está vinculado à pousada do mesmo nome. Entre os pratos oferecidos, destacam-se a picanha e o macarrão na chapa. Serviço à lá carte.	

Fonte: PMT2017-2021