

Rota Frango e Cachaça

Circuito das Grutas

“Onde as Minas e as
Gerais se encontram”



**PRIMÓRDIOS DA
Cozinha Mineira**

Senac
CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

Senac, integrado
ao Sistema
Fecomércio MG

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac
Departamento Regional de Minas Gerais

Diretoria de Hospitalidade e Gastronomia

Edson Wander Puiati

Programa Primórdios da Cozinha Mineira

Vani Fonseca Pedrosa

Sandra Ribeiro Souto

Jessica Marcela Kaufman

Marcos Pessoa Moraes

Participação comercial Senac MG – Unidade Educacional de Venda Nova e Sete Lagoas

Iara de Oliveira Nascimento

Amorim Silva

Roberta Avelar Pessoa

Participação dos especialistas e da gerência do DHG

Adélia Martins de Aguiar

Camilla Vieira de Freitas

Gustavo Melo de Moraes Fonseca

Silvia de Menezes Cussiol

Agnes Laila Rodrigues Silva

Osnei Gilvan Cesarino

Victor Barbosa Quaranta

Maicon Rodrigues Oliveira de Sá

Diogo Felipe de Mattos

Paloma Parreiras Campos Pina

Danielle Bastos de Castro

Carolina dos Reis Marques

Parceria

Circuito das Grutas – DHG



Figura 1: visão fotográfica das pessoas, locais, comidas que representam o território neste relatório.
Foto: Acervo Programa Primórdios

Apresentação

Assumir a investigação sobre o processo de desenvolvimento alimentar nas cidades de Lagoa Santa, Sete Lagoas, Confins, Matozinhos, Pedro Leopoldo, Cordisburgo, Santana do Pirapama, Caetanópolis, Jequitibá, Prudente de Moraes, Cachoeira da Prata, Paraopeba, Fortuna de Minas e Capim Branco, sem deixar de preservar os diferenciais de cada uma delas, foi um desafio inédito para a equipe do Programa Primórdios da Cozinha Mineira do Senac Minas, ao longo de 2024. O trabalho visou elencar elementos de valor comum no que se refere à gastronomia e à perspectiva do turismo regional nesse espaço mineiro, criativo e singular, onde cada cidade dispõe de características únicas e diferenciadas. Essa iniciativa foi realizada em parceria com o Circuito Turístico das Grutas.

Esse desafio contou com dois elementos cruciais, que fundamentaram a investigação: o tema da Rota de Turismo, o frango e a cachaça, e suas interseções com o território, além da produção e dos usos do frango e da cachaça pela população local, como insumo gerador de produtos e renda local ou elemento de diferencial turístico.

Em um primeiro momento, antes de irmos a campo, nosso questionamento foi sobre a viabilidade do sucesso do projeto, em razão da frugalidade desses dois elementos, que são comuns e presentes em todo o estado. Com essa consciência, partimos em busca das respostas e diferenciais locais que justificassem esse aspecto.

A primeira informação que a pesquisa questionou foi essa tal “frugalidade” mencionada. A análise dos números da produção local de frango nesse território revelou um cenário robusto: a produção industrial de frango movimenta uma cadeia produtiva forte e organizada, envolvendo a maioria das cidades que compõem a Rota do Frango e da Cachaça, desde os criatórios até o transporte e a indústria de abate e dis-

tribuição em larga escala. O frango abatido abastece todo o entorno da rota, especialmente a capital mineira. Por outro lado, a pesquisa mostrou, nos relatos dos moradores, uma capacidade diferenciada dessa produção de frango, aquela que não aparece nos dados produtivos, mas é perceptível nos preparos, no aroma e na cor d’ouro de cada caldeirada de um bom frango de panela: a produção do frango caipira, ou frango de quintal. Essa cultura está entranhada no dia a dia das pessoas do Circuito das Grutas, que faz desse território um amplo espaço de comércio e uso do frango de granja e do caipira, que continua a ser usado em profusão no consumo tradicional local, em especial, nos almoços familiares aos domingos. Além desses usos, outras funções do frango nessa rota se modernizam e se tornam mais valorizadas, por meio de receitas distintas, encontradas em todo o comércio alimentar da cidade, para uso nas mais diversas ocasiões e horários. Essa vasta relação dos usos será apresentada nas páginas seguintes deste relatório técnico, evidenciando e justificando o nome da própria rota, ao mostrar o frango como um elemento de memória, diversidade de paladares, encontros familiares e preservação da biodiversidade vegetal. Sem esse prato, o território poderia ter testemunhado a extinção de várias espécies vegetais autóctones, como o coentrão, o cansanção, a cebolinha das Gerais e o ora-pro-nóbis, entre outras.

Quanto à cachaça, o resultado da investigação foi muito curioso. Inicialmente, a produção local não é tão substancial em quantidade de produtores quanto o frango. No entanto, o uso diário denota fatos muito curiosos da cultura das Minas Gerais, dentre os quais encontramos a tradição da bebida como aperitivo para purificar o paladar, abrir o apetite e estimular a digestão. Nessa função, a cachaça é chamada de “guia”, tradição antiga, tanto do sertanejo quanto do mirador nos primeiros anos das Minas e das Gerais. Foi comum ouvir essa fala na pesquisa, na maioria dos estabelecimentos

pesquisados, em que existe uma preocupação em apresentar esse produto e sua qualidade em detrimento do uso em quantidade, cujo consumo da cachaça, como a tradicional “guia”, torna-se uma ação e forma apreciadores qualitativos. Como dito: “a cachaça acorda o estômago”, um jeito mineiro de reconhecer, mesmo sem saber por que, os processos de aprimoramento do paladar, evidenciando o gosto do que se come. De fato, essa é uma técnica antiga, que hoje é reinterpretada em processos de harmonização profissional, bem difundidos em formas contemporâneas, capazes de desenvolver o paladar do comensal como termômetro do gosto. Isso é “coisa de mineiro”, sem dúvida, acostumado a incorporar processos complexos para a simplicidade do dia a dia, tradição dos detalhes das Minas Gerais.

Sob um céu azul brilhante e paisagens tingidas de verde e terra cota, a Rota do Frango se torna um pano de fundo, que, com suas receitas, mostra ao visitante, tanto o gosto do Sertão das Gerais como o das Serras Mineiras em suas inúmeras formas de vivências e experiências turísticas, que emolduram o uso de dois dos ingredientes mais emblemáticos do estado: o frango e a cachaça.

Vani Fonseca Pedrosa

Pesquisadora, idealizadora e gestora Programa Primórdios da Cozinha Mineira Senac em Minas.

Parceria Circuito das Grutas – Senac Minas

Por Mariela França, Presidente do Circuito Turístico das Grutas

Este território turístico foi repensado a partir de 2021. A ideia era uma releitura, uma vez que a atratividade do território Circuito Turístico das Grutas se dava apenas pela Rota das Grutas Peter Lund, que envolve apenas 5 cidades. Entendendo que o território é composto de 15, e que essas 5 cidades, juntamente com as 10, tinham uma potencialidade gigante, apresentando cada qual os seus atrativos históricos, culturais e naturais, além da sua potencialidade gastronômica, conceituada, inclusive, como cultura alimentar do território, iniciamos um trabalho de pesquisa para identificarmos os pontos fortes desse destino turístico. E, assim, iniciamos uma pesquisa, que identificou a importância do frango e da cachaça, dos doces e quitandas, do patrimônio edificado, que são as nossas igrejas e museus, o patrimônio imaterial, que são os nossos eventos, nossas manifestações tradicionais populares, nossas personalidades, que vem desde Peter Lund, Chico Xavier, Guimarães Rosa, Clara Nunes e Zacarias. Ao identificarmos tudo isso, e para além disso, a natureza, enquanto paisagem cultural e espaço para a prática de esportes, identificamos também a natureza como fonte de prática de aventura, como rapel, tirolesa, bicicleta e o voo livre. Com base nesse diagnóstico, formalizamos 5 rotas turísticas, considerando este potencial: rota frango e cachaça, rota natureza e aventura, rota doces e quitandas, rota museus e igrejas e rota cores e fitas. Dessa maneira, ano a ano após esses estudos, estamos fortalecendo a identidade de cada uma dessas rotas. Muito instigada pela minha origem familiar, neta de fazendeiro e de produtor de cachaça, filha de produtor de frango, eu então intensifiquei a minha paixão por esses dois elementos. E, por ser o ano da comida mineira, consideramos que

seria a hora de darmos início à divulgação e à prospecção dessa rota, considerando a gastronomia, a culinária típica regional, a cultura alimentar desse território. Ao apresentar ao Senac Minas, que abraçou a ideia da rota já identificada por nós como ponto de referência, surge a pesquisa, na qual se confirma a passagem dos bandeirantes e a sua influência, a passagem dos tropeiros e sua influência, nosso jeito de comer, de receber e de ser hospitaleiro. A rota do frango e da cachaça é a primeira das 5 que estão sendo trabalhadas no território, a fim de ampliar a visibilidade do produto turístico Circuito das Grutas, considerando a atratividade dos municípios. Por isso, a rota do frango e da cachaça, em 2024, no Ano da Comida Mineira, iniciando esse processo de fortalecimento, visibilidade e prospecção do destino turístico Circuito das Grutas. Por que rota do frango e cachaça? Nós, mineiros do Circuito Turístico das Grutas, entendemos que a culinária típica regional, nosso jeito de oferecer o alimento, é a forma mais hospitaleira de receber quem chega, receber a quem vem nos visitar, com um bom frango na mesa. Rota frango e cachaça, onde Minas se encontra com as Gerais.

Sumário

Apresentação	5
Introdução	11
Objetivos do Contrato Relacionados ao Programa Primórdios da Cozinha Mineira	12
Programa Primórdios da Cozinha Mineira	13
Metodologia.....	14
Cronograma de Capacitações	15
Resultados da Investigação – Rota do Frango	22
Pilar Horta Histórica	34
Pilar Pomar Histórico	42
Pilar Carnes e Derivados	45
Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas	99
Pilar Leiteria e Derivados	106
Pilar Doces	112
Pilar Bebidas	117
Pilar Receitas	131
Pilar Técnicas e Ambiente	135
Considerações Finais	149
Referências	151

Lista de Figuras

Figura 1 – Visão fotográfica das pessoas, locais, comidas que representam o território neste relatório	3
Figura 2 – Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira	13
Figura 3 – Cronograma de capacitações	15
Figura 4 – Capacitações	16
Figura 5 – Capacitações	16
Figura 6 – Capacitações	17
Figura 7 – Capacitações	17
Figura 8 – Capacitações	18
Figura 9 – Capacitações	18
Figura 10 – Pratos dos estabelecimentos pesquisados	19
Figura 11 – Pratos dos estabelecimentos pesquisados	20
Figura 12 – Bebidas	21
Figura 13 – Pôr do sol na Serra de Santa Helena	22
Figura 14 – Mandíbula de Luzia	22
Figura 15 – Mapa das rotas dos bandeirantes	23
Figura 16 – Licor Arthurium, O'GIN e Destilaria Lamas	23
Figura 17 – Mapa do Circuito das Grutas	24
Figura 18 – Mapa do circuito das Grutas	27
Figura 19 – Quiabo e Cansação	34
Figura 20 – Quadro de legumes	35
Figura 21 – Quadro de verduras antigas em uso	36
Figura 22 – Horta comunitária	38
Figura 23 – Horta comunitária de Sete Lagoas	38
Figura 24 – Hortaliças Ouro Verde	39
Figura 25 – Produtora na Feira de Capim Branco	39
Figura 26 – Produtores na Feira de Capim Branco	40
Figura 27 – Fazenda das Aroeiras	40
Figura 28 – Abacate	42
Figura 29 – Frutas	43
Figura 30 – Manga da Fazenda Manga Grande	44
Figura 31 – Frango com quiabo. Fazenda Manga Grande	45
Figura 32 – Pecuária	46
Figura 33 – Proprietário da Churrascaria Três Marias	47
Figura 34 – Buffet do Restaurante	48
Figura 35 – Buffet do Restaurante	48
Figura 36 – Proprietária da Churrascaria Três Marias	49
Figura 37 – Proprietária do Moinho Restaurante	50
Figura 38 – Restaurante Moinho	50
Figura 39 – Buffet do Restaurante Moinho	51
Figura 40 – Salada de batata-doce roxa	51
Figura 42 – Bistrotuim	53
Figura 43 – Restaurante Morro Verde	54
Figura 44 – Quintal do Restaurante Morro Verde	54
Figura 45 – Cardápio do Campo Belo	55
Figura 46 – Restaurante Campo Belo	55
Figura 47 – Restaurante Nuthallento	56
Figura 48 – Buffet Restaurante Nuthallento	56
Figura 49 – Buffet Restaurante Nuthallento	57
Figura 50 – Restaurante Nuthallento	57
Figura 51 – Nativa Brasil Bar e Restaurante	58
Figura 52 – Nativa Brasil Bar e Restaurante	58
Figura 53 – Nativa Brasil Bar e Restaurante	58
Figura 54 – Restaurante Kero Mais	58
Figura 55 – Restaurante Kero Mais	59
Figura 57 – Cozinha do Restaurante Kero Mais	60
Figura 59 – Garçom do Restaurante Kero Mais	60
Figura 60 – Cheiro da Terra	61
Figura 61 – Cheiro da Terra	61

Figura 62 – Proprietária do Cheiro da Terra	62
Figura 63 – Buffet do Restaurante Cheiro da Terra	62
Figura 65 – Restaurante Adelso Buffet	63
Figura 66 – Restaurante Adelso Buffet	63
Figura 67 – Tabor da Liberdade	64
Figura 68 – Tabor da Liberdade	65
Figura 71 – Restaurante Dona Benta	66
Figura 72 – Sô Dico Restaurante	67
Figura 74 – Restaurante Boi Lourdes	68
Figura 75 – Proprietário do Restaurante Boi Lourdes	68
Figura 76 – Restaurante Boi Lourdes	69
Figura 77 – Restaurante Velho Chico	70
Figura 78 – Buffet do Restaurante Velho Chico	70
Figura 80 – Restaurante e Churrascaria Recanto da	71
Figura 81 – Restaurante e Churrascaria Recanto da	72
Figura 82 – Restaurante e Churrascaria Recanto da	72
Figura 83 – Restaurante Quintal da Lapinha	74
Figura 85 – Restaurante Quintal da Lapinha	74
Figura 86 – Restaurante Quintal da Lapinha	75
Figura 87 – Restaurante Quintal da Lapinha	75
Figura 88 – Fazenda das Aroeiras	76
Figura 89 – Fazenda das Aroeiras	77
Figura 90 – Fazenda das Aroeiras	77
Figura 91 – Bistrô FS	78
Figura 92 – Bistrô FS	78
Figura 93 – Bistrô FS	79
Figura 94 – Bito's Pizzaria	80
Figura 95 – Cardápio do Bito's Pizzaria	80
Figura 96 – Café da Esquina	81
Figura 98 – Cabana do Maquiné	82
Figura 99 – Cabana do Maquiné	83
Figura 100 – Buffet do Cabana do Maquiné	83
Figura 101 – Fazenda Manga Grande	84
Figura 102 – Cerâmica da Fazenda Manga Grande	85
Figura 103 – Cerâmica da Fazenda Manga Grande	85
Figura 104 – Frango ao molho de cebolas	85
Figura 105 – Cardápio da Fazenda Manga Grande	86
Figura 106 – Leite ao Pé da Vaca	87
Figura 107 – Leite ao Pé da Vaca	87
Figura 109 – Leite ao Pé da Vaca	88
Figura 110 – Leite ao Pé da Vaca	88
Figura 111 – Sarapalha	89
Figura 112 – Sarapalha	89
Figura 114 – Sarapalha	90
Figura 115 – Proprietária de Chero's	91
Figura 116 – Restaurante Chero's	91
Figura 117 – Restaurante Chero's	91
Figura 118 – Restaurante Chero's	92
Figura 119 – Restaurante do Adriano	93
Figura 120 – Restaurante do Adriano	94
Figura 122 – Bar da Árvore	95
Figura 124 – Bar da Árvore	96
Figura 125 – Fazenda Manga Grande	98
Figura 126 – Empadas	99
Figura 127 – Horto Agroecológico Municipal	100
Figura 128 – Saboroso Sentido	101
Figura 129 – Granola artesanal	101
Figura 130 – Doces e quitandas	101
Figura 131 – Doces e quitandas	102
Figura 132 – Doces e quitandas	102

Figura 133 – Pães e bolos artesanais	102
Figura 134 – Produtora de empadas	104
Figura 136 – Panificadora e Confeitaria Arte do Pão	105
Figura 137 – Fazenda Manga Larga	106
Figura 138 – Empório de Minas	107
Figura 139 – Empório de Minas	107
Figura 140 – Delicatéria Empório Gourmet	108
Figura 142 – Delicatéria Empório Gourmet	109
Figura 144 – Delicatéria Empório Gourmet	110
Figura 145 – Delicatéria Empório Gourmet	110
Figura 146 – Queijo do Cheiro da Terra	111
Figura 147 – Pudim da Churrascaria Três Marias	112
Figura 148 – Doces Dona Eva	114
Figura 149 – Produção de doces artesanais	115
Figura 151 – Doces artesanais	115
Figura 152 – Pudim	116
Figura 153 – Bebidas Destilaria Lamas.....	117
Figura 154 – Proprietário de Gran Arthurium Licor	118
Figura 155 – Licor Gran Arthurium	119
Figura 156 – Licor Gran Arthurium.....	120
Figura 158 – Caipirinha artesanal	121
Figura 159 – Caipirinha artesanal	121
Figura 160 – Proprietária de Alquimia Experience	122
Figura 162 – Lamas Destilaria	123
Figura 163 – Lamas Destilaria	123
Figura 164 – Lamas Destilaria	124
Figura 165 – Leite ao Pé da Vaca	126
Figura 167 – Alambique do Norberto Pires de Figueiredo	127
Figura 168 – Alambique do Norberto Pires de Figueiredo	129
Figura 169 – Lamas Destilaria	130
Figura 170 – Prato do Restaurante Adolfo Buffet	131
Figura 171 – Empada da Hosana Pereira	133
Figura 173 – Frango ao molho pardo	134
Figura 174 – Fogão a lenha da Fazenda Manga Grande	135
Figura 176 – Estamparia da Walquíria Freire	137
Figura 177 – Ateliê Ceramistas Maria Quem Dera	138
Figura 178 – Oficina Ceramistas Maria Quem Dera	138
Figura 179 – Oficina de cerâmica	139
Figura 181 – Exposição de ceramistas	140
Figura 183 – Ceramista Maria Quem Dera	140
Figura 184 – Atelier Gina Celeghini	141
Figura 185 – Atelier Gina Celeghini	142
Figura 187 – Atelier Gina Celeghini	143
Figura 188 – Casa da Orla MG	143
Figura 189 – Casa da Orla MG	144
Figura 190 – A Casinha	145
Figura 191 – Arte de Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira	145
Figura 192 – Escultura Sucartes	146
Figura 193 – Escultura Sucartes	147
Figura 194 – Casa da orla	148
Figura 195 – Aula de Bordado do Centro Comunitário de Produção (CCP)	148

Introdução

Em uma primeira seção do trabalho do Programa Primórdios, busca-se, por meio da investigação, entender a dinâmica do desenvolvimento econômico local para, em um segundo momento, traçar um plano de aprimoramento educacional que esteja bem alinhado com os valores e o modo de vida locais. Os resultados dessa investigação nos conduziram ao entendimento de que as capacitações de aprimoramento da fase posterior deveriam levar em conta alguns pontos, além dos que seguirão nas próximas páginas. Um primeiro aspecto consiste em reconhecer o território de passagem e o que favorece a força produtiva e do comércio local. O território se torna, estrategicamente, o portal do sertão mineiro e da região mineradora, constituindo um terreno de encontro de múltiplas culturas e influências, caminho da capital da nação, local onde as grutas ancestrais nos mostram as primeiras formas da hospitalidade mineira, oferecendo proteção e segurança ao descanso dos viajantes: essas são apenas algumas referências que conseguimos vislumbrar nesse território, que o fazem um lugar extremamente influenciado por esse ambiente de fusão cultural, desde o início de sua ocupação comercial, produtiva e política, a partir do início do século 18.

Mesmo antes da ocupação aurífera, existem evidências de que esse território era rota de trânsito ancestral, entre o norte e sul do Brasil e das américas. As grutas eram, sem dúvida, um convite para preferência por esse caminho da vivência humana ancestral. Em contraponto às tradições dessa hospitalidade ancestral, o território chega à contemporaneidade como um espaço bastante receptivo, com uma estrutura hoteleira e atrativos turísticos para todo gosto, distribuídos nas 15 cidades que compõem essa rota. Ainda, o território abriga mais um “portal” de acesso, ao abrir o estado às rotas nacionais e internacionais, por meio do Aeroporto Internacional de Confins.

Essa capacidade de preservar esse talento, desde o passado, reforça a boa relação entre a preservação das tradições locais e a valorização da modernidade, fazendo da região um espaço diferenciado e repleto de surpresas para todo gosto. Inserir esses valores da tradição local no segundo momento das ações do Senac resulta, automaticamente, em uma valorização do modo de vida local. Também promove, nos participantes das ações educacionais de capacitação, o desejo de aprimorar e organizar melhor esses valores herdados. Essa abordagem reconhece uma cadeia produtiva muito mais ampla do que os setores diretamente envolvidos, valorizando ainda outros elementos simbólicos, que participam indiretamente desse espaço. Assim, gera um reconhecimento de uma cadeia produtiva mais abrangente na comunidade.

Na gastronomia, essa diversidade e amplitude são evidentes, ao compararem a rusticidade das verduras antigas, do frango caipira, do requeijão moreno e da cachaça mineira com a alta tecnologia na produção de alimentos, por exemplo, no caso das bebidas: gins, licores e uísques. O território

transita entre a preservação dos patrimônios material e imaterial e as inovações de uma produção alimentar moderna, que inclui uma significativa oferta de produtos orgânicos e hortas urbanas. Além disso, iniciativas, como as hortas urbanas de Sete Lagoas e as hortas orgânicas em Capim Branco, Jequitibá, Santana de Pirapama e Caetanópolis, promovem o desenvolvimento social e humano. Esse circuito é um local onde a produção agrícola compete entre as mais produtivas do estado, destacando-se especialmente na produção de frutas e frango.

Em um último momento de atuação, o Senac em Minas trabalha com a difusão dos conceitos, pratos e receitas, além de

experiências das visitas, como modo de apresentar exclusivamente o lugar. Especificamente, nesse território concordamos com um dos seus filhos Ilustres, Guimarães Rosa, nascido em Cordisburgo, quando menciona que “Minas são muitas”. Foi isso que o escritor percebeu pela sua cidade natal.

A Rota do Frango e da Cachaça representa um lugar profundo, que podemos descrever como um ponto de encontro entre as Minas e as Gerais, seus sertões produtivos, sua vocação para hospitalidade e seu gosto especial que guarda, no mesmo lugar, tradições e inovações de cada tempo.

A Rota do Frango é, como veremos a seguir, mais uma etapa da mineiridade e do que ela oferta para escolha e deleite.

Objetivos do contrato relacionados ao Programa Primórdios da Cozinha Mineira

Objetivo principal

Promover o fortalecimento e a integração do turismo, por meio da valorização da gastronomia local.

Objetivos específicos

1. Objetivos da fase investigativa

a) Pesquisar, por meio da coleta de dados primários e secundários, a identidade alimentar do território, com base na metodologia do Programa Primórdios, incluindo os nove pilares de atuação: horta histórica, pomar histórico, carnes e derivados de animais, leite e derivados, farinhas, pães e quitandas, doces, bebidas, técnicas e receitas;

b) Registrar e analisar os dados encon-

trados, com proposições de ações e capacitações associadas à identidade cultural alimentar do território, por meio do relatório da fase investigativa;

c) Reconhecer a dinâmica da identidade alimentar territorial;

d) Aprimorar os produtos encontrados no território por meio de capacitações;

e) Proporcionar a integração da cadeia produtiva do território;

f) Apresentar o relatório da fase investigativa.

2. Objetivos posteriores à entrega da fase investigativa

2.1. Fase ancoragem

g) Apoiar a preparação do seminário de ancoragem com os envolvidos no processo de identificação e fortalecimento da identidade alimentar (os produtores, empresários e gestores públicos);

h) Apresentar a pesquisa e o cronograma para integração da cadeia produtiva definida pelo território.

2.2. Fase transformação em produto

i) Alinhar as temáticas definidas na pesquisa e aprovadas na ancoragem, a fim de preparar e organizar reunião e alinhamento, para integração geral dos docentes com a equipe do programa, antes de eles atuarem nas capacitações;

j) Ofertar 18 horas de capacitação, conforme predeterminado em contrato e definidas neste relatório, em três categorias (transformar o produto, generalistas e grupos de interesse) ao público selecionado na fase de ancoragem;

k) Ampliar os recursos e inserir novos produtos no modo de vida local.

2.3. Preparação do mercado

l) Ofertar 20 horas de capacitação, conforme predeterminado em contrato e as definidas neste relatório) ao público selecionado na fase de ancoragem.

2.4. Difusão

m) Aprimorar as formas de apresentação do produto, oportunizar o uso do storytelling aprendido, buscar reconhecimento do mercado local;

n) Apoiar os gestores locais na proposição e montagem de uma mostra gastronômica “interna” para a emoção da degustação com uso do artesanato local;

o) Reconhecer melhores estratégias a serem usadas para difusão.

2.5. Expansão

p) Apoiar os gestores locais, por meio de um “Seminário de Entrega”, na proposição e montagem de Roteiro Gastronômico.

Programa Primórdios da Cozinha Mineira

O Programa Primórdios da Cozinha Mineira é um produto educacional registrado pelo Senac em Minas, com base no resgate e aprimoramento de produtos e serviços voltados à preservação da identidade local e ao desenvolvimento social e econômico do território. Esse programa foca no fomento econômico da cadeia produtiva alimentar e de serviços locais, inicia com a seleção de linhas de desenvolvimento de produtos e serviços, e segue através das linhas de trabalho chamadas no programa de “pilares”. O objetivo do programa é o desenvolvimento local, a capacitação dos produtores e a valorização e potencialização dos produtos e serviços para o mercado.

Nestes nove pilares, que simbolizam os arranjos produtivos da Cozinha Mineira como agente gerador de renda,

está inserida a carga cultural dos modos de preparo e da origem, que, de maneira particular, diferencia os modos de fazer e revela, em cada território, o potencial de produção e desenvolvimento de cada um desses pilares.

Em 2023, a investigação do Programa Primórdios envolveu o projeto que propõe o lançamento nacional da Rota do Frango e da Cachaça pelo Circuito das Grutas, em parceria com o Senac em Minas. O Circuito das Grutas compreende 15 municípios, a saber: Lagoa Santa, Confins, São José da Lapa, Pedro Leopoldo, Matozinhos, Capim Branco, Prudente de Moraes, Sete Lagoas, Cachoeira da Prata, Fortuna de Minas, Paraopeba, Caetanópolis, Cordisburgo, Jequitibá e Santana de Pirapama.

Dessa forma, foram apresentados, por meio de entrevistas, os diferenciais produtivos e de origem das cidades participantes do Circuito das Grutas. Nossa metodologia, testada para referência, foi utilizada no planejamento de ações para o fomento e aprimoramento dos produtos. 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.

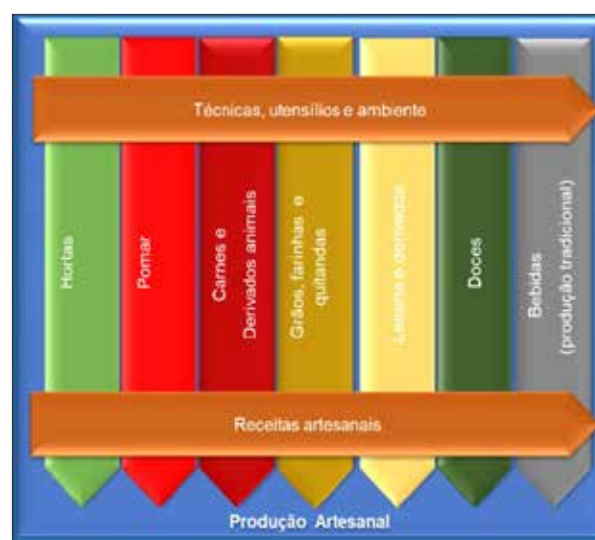


Figura 2. Pilares do Programa Primórdios da Cozinha Mineira
– Senac MG - Fonte: Arquivo Senac MG.

Metodologia

No caso da Rota do frango do Circuito das Grutas, o programa se propôs a identificar a produção alimentar em ordem de importância, por meio da análise qualitativa dos nove pilares do território, tendo em vista fatores produtivos, culturais e a viabilidade de aprimoramento. Para atingir o objetivo principal da proposta, por meio da contratação realizada pela Diretoria de Hospitalidade e Turismo de Belo Horizonte, atuaram pesquisadores, chefes de cozinha, professores de gastronomia, gestão e da qualidade do produto, marketing e outros apoiadores técnicos. A pesquisa de campo foi realizada com dois profissionais do Programa Primórdios, no período de outubro a dezembro de 2023, perfazendo um total de 45 dias. A seleção dos restaurantes e estabelecimentos de bebidas foi definida pela Presidente do Circuito das Grutas.

Foram realizadas 88 entrevistas com gestores de estabelecimentos de alimentos e bebidas, produtores rurais, feiras agroecológicas, representantes da Emater-MG, Secretarias de Cultura e Turismo, produtores de artesanato, artistas plásticos, entre outros, totalizando 1.079 minutos de áudios e mais de 600 fotos, que acompanham as entrevistas. As perguntas foram direcionadas a indagar sobre características do negócio, origem dos proprietários, perfil do cliente, elogios dos clientes, pratos elaborados à base de frango, acompanhamentos, origem das receitas, possíveis influências familiares na elaboração do cardápio, características da cadeia produtiva local e sua incidência na elaboração do cardápio, incluindo sobremesas e bebidas.

Os sites das prefeituras das cidades participantes do Circuito das Grutas, bem como os dados censitários do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – em especial, os dados agropecuários e populacionais – constituíram as referên-

cias para consulta e análise dos dados secundários deste relatório. Após a análise dos resultados das pesquisas, um plano de capacitação foi elaborado e apresentado em dois eventos nas cidades de Lagoa Santa e Sete Lagoas. As capacitações foram realizadas durante os meses de julho e agosto, com os seguintes temas: técnicas para ressignificação do produto turístico gastronômico, gestão de bares e restaurantes, excelência no atendimento ao público, boas práticas na manipulação de alimento, técnicas de montagem de pratos e storytelling, preparo de drinks com produtos locais, laboratório de cafés e acompanhamentos, técnicas de atendimento para garçom e garçonete, técnicas e serviços de camararia e gestão de meios de hospedagem (hotel, pousadas e Airbnb, entre outros).

Posteriormente ao trabalho desses profissionais, os resultados, transformados em produtos tradicionais, ganharam contemporaneidade, e foram devidamente expostos em um evento para o lançamento da Rota do Frango, no dia 21 de setembro, na Gruta Rei do Mato, em Sete Lagoas.

A sistematização dos dados recolhidos e analisados pela equipe do Programa Primórdios é divulgada neste relatório, que não contou com participação de nenhuma equipe profissional de editoração de texto e imagem.

A seguir, apresentamos o cronograma das capacitações realizadas, acompanhado de fotografias.

Projeto: Circuito das Grutas - Rota do Frango						
Ação extensiva no S.A.	Técnicas abordadas na aula	CH	nº de alunos	Modalidade	Data de execução	Docente
1. TÉCNICAS PARA RESSIGNIFICAÇÃO DO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO	Serão de c. ensino da aplicação dos principais achados da pesquisa, principais símbolos territoriais, cartela de cores do território, utensílios locais. A prática será apresentação dos produtos e utensílios encontrados no território com uma abordagem de exploração da criatividade de seus usos.	2	50	ONLINE (gravado)	17/05/24 16h	Vani Maria Fonseca Pedrosa Sandra Ribeiro Souto
2. GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES	Abordar os princípios éticos e legais do gestão de bares e restaurantes, incluindo abertura, operação e fechamento. Também abordará estratégias de marketing, contratação e gestão de reservas. Os alunos aprenderão sobre cardápio e carta de bebidas, manutenção, gestão de estoque e reposição vigente, além da observância da legislação em serviço ao cliente e entrega.	2	50	Presencial/teórico Prática	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 16/05 - 10h às 12h Sala: Lugar: (Tupia) 13/05 - 14h às 15h	Victor Barbosa Quaranta (FP)
3. EXCELENCIA EM ATENDIMENTO AO PÚBLICO	Abordar técnicas essenciais para proporcionar uma experiência excepcional ao cliente. Serão abordados temas como recepção e acolhimento, processo de pedido e atendimento ao cliente e a performance, organização eficiente do espaço de atendimento, resolução de conflitos, procedimentos de pagamento e despedida. Também serão abordados aspectos relacionados à segurança e qualidade e construção de relacionamentos positivos com os clientes.	2	50	Presencial/teórico Prática	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 16/05 - 10h às 18h Sala: Lugar: (Tupia) 13/05 - 15h às 15h	Diego Felipe De Mattos Batista
4. BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Serão abordadas as bases éticas da manipulação de alimentos, juntamente com técnicas para montagem e reposição de self-servico. Serão exploradas as boas práticas de segurança alimentar, incluindo legislação pertinente e pontos críticos de controle. Os alunos serão capacitados para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, conforme as normas vigentes e os padrões éticos profissionais.	2	50	Presencial/teórico Prática	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 16/05 (14h às 16h) Sala: Lugar: (Tupia) 13/05 (10h às 12h)	Paloma Pereira Campos Pina (FP)
5. TÉCNICAS DE MONTAGEM DE PRATOS E STORYTELLING	Reunião de orientações prévias à atividade de Técnicas de Montagem de Pratos.	2	39 estabelecimentos	on line cozinha	05/07 16h às 18h	Edson Pulati
6. TÉCNICAS DE MONTAGEM DE PRATOS E STORYTELLING	Os alunos serão introduzidos aos princípios éticos que regem a gastronomia profissional. Serão ensinadas técnicas de composição, disposição e decoração de pratos, juntamente com a elaboração de fichas técnicas e especificação. Além disso, serão abordadas orientações gerais para a operação da cozinha. No aspecto de storytelling, os alunos aprenderão a narrar a história por trás de cada prato, enriquecendo a experiência gastronômica. A prática acontecerá na cozinha do restaurante na elaboração do prato, construção da narrativa, ficha técnica de custos e fotografia.	2 a 3	39 estabelecimentos	presencial por estabelecimento Workshop	18/jan	Silvia de Menezes Cusati (FP) Gustavo Melo de Moraes Fonseca (FP)
7. PREPARO DE DRINKS COM PRODUTOS LOCAIS	Os alunos serão instruídos sobre os aspectos éticos relacionados ao preparo de drinks, com ênfase no uso de ingredientes locais. Serão abordados temas como a produção e classificação das bebidas, bem como a classificação dos coquetéis em categorias, modalidades e finalidades. O curso incluirá práticas de preparo de coquetéis com e sem álcool, destacando a utilização de ingredientes provenientes do território. Além disso, serão exploradas formas de apresentação e decoração, assim como técnicas de harmonização com pratos, promovendo uma experiência sensorial completa e valorizando ingredientes regionais. A intervenção prática se dará em um ambiente de bar com as demonstrações de preparo de drinks, combinações, ingredientes locais, bem como apresentação das técnicas e categorias.	4	39	Presencial/teórico Workshop	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 09/07 - 14h às 18h Sala: Lugar: (Tupia) 10/07 - 14h às 18h	Victor Barbosa Quaranta (FP)
8. FINALIZAÇÃO: LABORATÓRIO DE CAFÉS E ACOMPANHAMENTOS	Preparo de café, drinks, pratos harmonizados com doces, captação de imagens, final de curso e acompanhamento responsável dos ingredientes locais.	4	39	Presencial/teórico Workshop	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 09/07 - 08h às 12h Sala: Lugar: (Tupia) 10/07 - 08h às 12h	Carlaí Chaves Dalmirou (FP) Agnel Laila Rodrigues Bhal (FP)
HOSPITALIDADE						
9. TÉCNICAS DE ATENDIMENTO PARA GARÇOM E GARÇONETE	Serão ensinadas técnicas éticas de atendimento para garçons e garçonetes. Serão abordados conceitos introdutórios ao atendimento, juntamente com procedimentos de abertura, funcionamento e fechamento de estabelecimentos. O curso também incluirá a organização do ambiente de trabalho, técnicas de transporte e recolhimento de utensílios, pré-preparo de acordo com o cardápio e estratégias de vendas. Além disso, serão exploradas práticas de utilização de comandos e mapas de mesa, visando um atendimento completo que englobe recepção, sempre de qualidade e despedida cordial. A prática acontecerá em um restaurante com demonstração e exercício prático dos serviços de restaurante.	8	30	Presencial/teórico Workshop	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 24/05 - 16h às 18h Sala: Lugar: (Tupia) 25/05 - 08h às 18h Parapiçaba (HS/Hu) 27/05 - 08h às 18h	Maicon Rodrigues Oliveira de Sá (FP)
10. TÉCNICAS E SERVIÇOS CAMARARIA	Serão abordadas as técnicas éticas e práticas de trabalho para camareiras. A abordagem incluirá o controle da limpeza, higienização de quartos, o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), a execução de checklist nos quartos, o controle de frigobar, e técnicas de arrumação de camas e toalhas. Também serão discutidos aspectos relacionados aos controles e registros de atividades, bem como a comunicação eficaz com outros setores do estabelecimento. A prática será em um hotel ou pousada, com treinamento prático de arrumação total de quartos.	4	40	Presencial/teórico Workshop	Lugar: Santa Luzia (Lugar): 24/05 - 14h às 18h Sala: Lugar: (Tupia) 25/05 - 14h às 18h Parapiçaba (HS/Hu) 27/05 - 14h às 18h	Paloma Pereira Campos Pina (FP)

Figura 3. Cronograma de capacitações
Fonte: Institucional.



Figura 4. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 5. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 6. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 7. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 8. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 9. Capacitações
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 10. Pratos dos estabelecimentos pesquisados
 Fonte: Acervo Circuito das Grutas



Figura 11. Pratos dos estabelecimentos pesquisados
Fonte: Acervo Circuito das Grutas



Figura 12. Bebidas
Fonte: Instagram dos produtores.

Resultados da investigação – Rota do Frango

Identidade cultural e econômica do território

Os hábitos alimentares da identidade cultural do território da Rota do Frango, ou ainda, o Circuito das Grutas, são bem preservados. Conscientemente, o território trata esses hábitos como um elemento de singular importância para seus habitantes, conforme aparece nos resultados da pesquisa descrita a seguir. Alguns dos elementos dessa história alimentar estão presentes desde os primeiros registros do modo de vida local, que mescla características dos hábitos do sertão. Ao longo do tempo, esses elementos foram moldando a identidade cultural da região e se tornaram um importante motor da economia do território, considerando o potencial de fixação populacional e expansão nos níveis de renda local. Com essa constatação, a pesquisa selecionou alguns ativos da cultura local que foram fundamentais como formadores da identidade local, e se tornaram ativos de alto interesse do turismo e para geração de renda, baseados no modo de vida do território:

1- Ambiente e paisagens naturais e testemunhos ancestrais;

2- Elementos de organização social, fatos da história local e personagens de destaque;

3- Geopolítica territorial, promotora de um dinamismo na logística da circulação de pessoas e mercadorias, que envolve o território sem, contudo, deixar de preservar pontos próximos, mas mais preservados dos centros urbanos, importantes para a preservação da origem agrícola e pecuária locais;

4- Uma cultura rica e diferenciada, expressa pela diversidade produtiva artesanal e distintos modelos econômicos. Uma tradição forte, que sustenta processos inovadores surpreendentes.

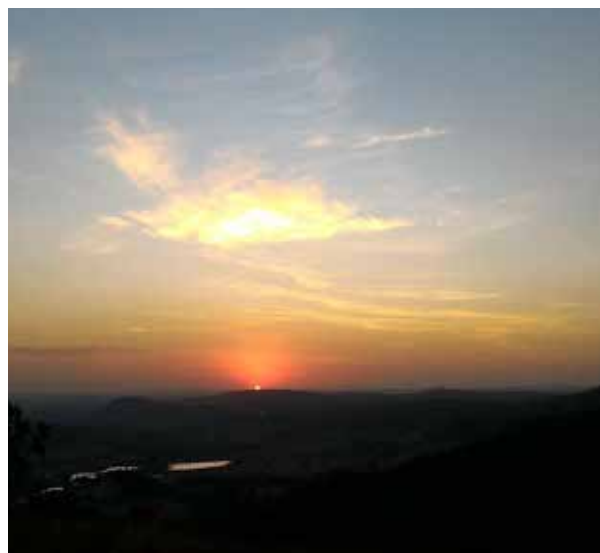


Figura 13. Pôr do sol na Serra de Santa Helena
Fonte: Tripadvisor.

Descrição do elemento 1: ambiente e paisagens naturais

Grutas, lagoas naturais formadas há 8.000 anos, serras, paisagens de sertão, resquícios de arquitetura colonial, ambiente gastronômico variado, formando um sítio de destaque mundial, conforme descrito principalmente pelo trabalho do Dr. Lund: um espaço de encontro com o passado distante do estado. Essas pesquisas e seus resultados mudaram a teoria inicial da ocupação das américas, a partir da descoberta do crânio da habitante ancestral “Luzia”.



Figura 14. Mandíbula de Luzia
Fonte: G1 Globo.com

Descrição do elemento 2: elementos de organização social, fatos da história local e personagens

- Território de passagem das Entradas, Bandeiras, durante o período aurífero, sua proximidade com a região mineradora desenvolveu um ambiente propício para desenvolvimento de uma agropecuária vital para sustentação do período aurífero;

- Espaço geográfico que reflete, por seus múltiplos biomas, o encontro das Minas com as Gerais, das serras da Mata Atlântica com o cerrado do sertão, além do encontro de dois dos rios importantes do estado, especialmente o Rio das Velhas e o São Francisco, devido à pesca, transporte de víveres e o comércio alimentício em escala fluvial.



Figura 15. Mapa das rotas dos bandeirantes
Fonte: Bandeiras e Entradas | Atlas Histórico do Brasil - FGV.

Descrição do elemento 3: geopolítica territorial

O dinamismo na logística da circulação de pessoas e mercadorias envolve o território sem, contudo, deixar de preservar pontos próximos, mas mais preservados dos centros urbanos, essenciais para a preservação da origem agrícola e pecuária locais. Essa supremacia logística é detectada desde a ancestralidade, como caminho de passagem dos primeiros habitantes das américas, bem como durante as entradas das bandeiras (conforme o mapa anterior) durante o período do escoamento comercial por via ferroviária, com base no qual vemos as inúmeras estações de trem preservadas nas cidades da rota, e ainda, no destaque das rodovias, principalmente a 040, que une vários estados à capital federal e, por último, o Aeroporto Internacional de Confins. Esses fatos tornam único o território.

Descrição do elemento 4: tradição e contemporaneidade

O território representa a diversidade e cronologia do desenvolvimento econômico do Estado, preservando processos produtivos tradicionais e incorporando outros processos inovadores no que diz respeito à produção econômica alimentar inovadora da atualidade local. A exemplo, Jequitibá e Pedro Leopoldo testemunharam as vivências



Figura 16. Licor Arthurium, O'GIN e Destilaria Lamas
Fonte: Instagram do produtor e acervo Programa Primórdios.

da Rota dos Bandeirantes durante a mineração aurífera. Os processos produtivos de Cordisburgo e Santana de Pirapama são preservados a partir do período das minas do ouro, com comércio ligado ao caminho do ouro e dos diamantes, por meio da produção agropecuária do Sertão Gerais, período amplamente descrito no modo de vida do sertanejo das Gerais, descritos em Grande Sertão Veredas e em outras obras de Guimarães Rosa. Paraopeba e Caetanópolis contam a história da industrialização nas Minas Gerais por meio do período fabril do estado.

Lagoa Santa, Confins, São José da Lapa, Sete Lagoas e Matozinhos representam um papel fundamental da produção industrial e internacionalização do território. Capim Branco contém a agricultura agroecológica tão valorizada na modernidade. Prudente de Moraes representa a essência da capacidade de promover a ligação existente em todo o território.

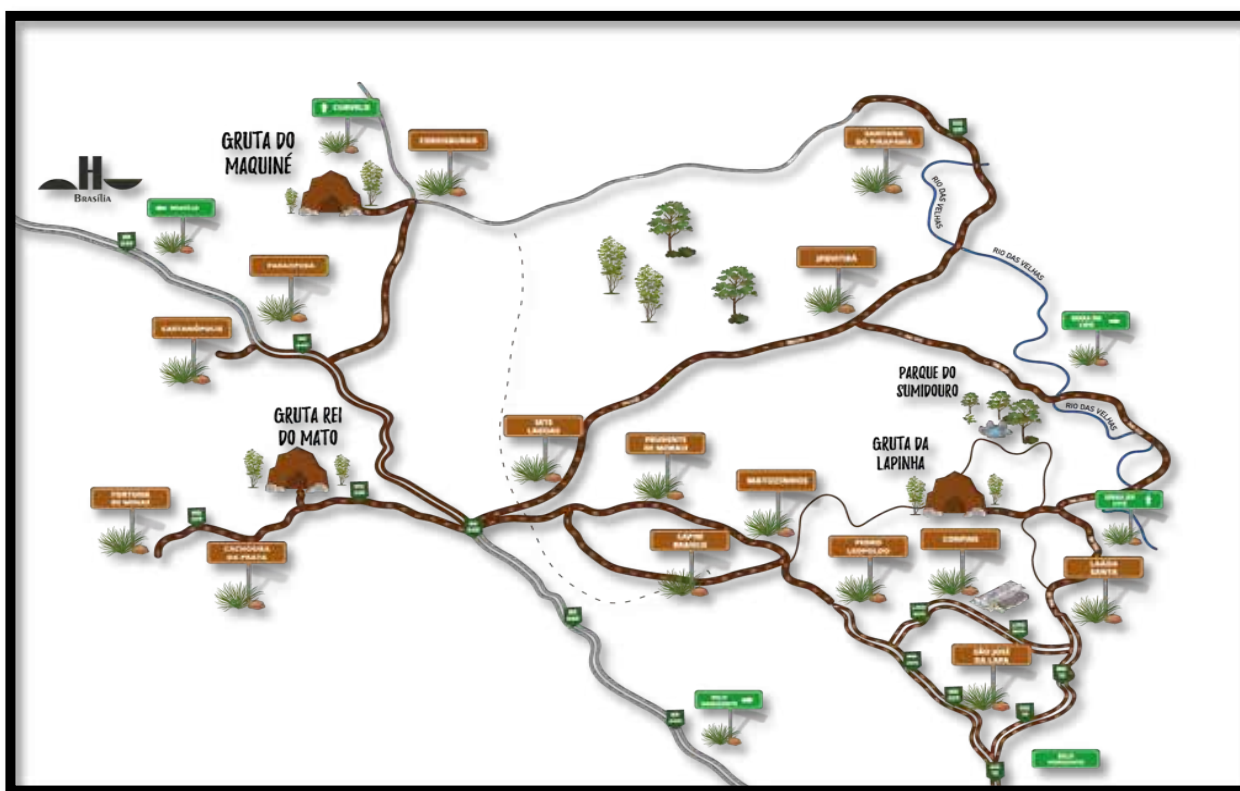


Figura 17. Mapa do Circuito das Grutas
Fonte: Instagram do Circuito.

O turismo a partir do reconhecimento do modo de vida e das tradições locais

Filtros das paisagens turísticas (reconhecidos):

- Turismo arqueológico (grutas);
- Turismo religioso;
- Turismo de eventos;
- Turismo de aventura, esporte e lazer;
- Turismo gastronômico.

Pouco reconhecidos, mas pujantes no território:

- Turismo de negócios;
- Turismo rodoviário;
- Turismo cultural/científico;
- Turismo gastronômico por setor: rural/urbano/industrial;
- Turismo do patrimônio arquitetônico;
- Turismo do artesanato.

Instância de governança regional – Circuito das Grutas

Segundo o parágrafo 1º do artigo 1º do Decreto n. 47.687, de 26 de julho de 2019, os circuitos turísticos são a Instância de Governança Regional (IGR), integrados por municípios de uma mesma região, com afinidades culturais, sociais e econômicas, que se unem para organizar, desenvolver e consolidar a atividade turística local e regional de maneira sustentável, regionalizada e descentralizada, com a participação da sociedade civil e do setor privado.

Compete à Secretaria de Cultura e Turismo do Estado a promoção da certificação dos circuitos turísticos por meio de entidades organizadas por pessoas jurídicas de direito público interno que obtiverem o Certificado de Reconhecimento de IGR, conforme o Decreto n. 47.687, de 26 de julho de 2019. Segundo o parágrafo único do artigo

2º desse decreto, serão reconhecidas como instrumento de descentralização e execução da política de turismo em Minas.



A Associação do Circuito Turístico das Grutas, também denominada Instância de Governança Regional – IGR Grutas, fundada em 1998 pelos municípios de Cordisburgo, Lagoa Santa, Matozinhos, Pedro Leopoldo e Sete Lagoas, está inscrita no CNPJ 04.260.822/0001-62 desde o ano de 2000 e é uma pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, nos termos dos arts. 44, I, e 53 ao 61, do CC/02. Para efeitos publicitários, promocionais e mercadológicos, a Instância também é identificada pelas nomenclaturas: “IGR Grutas, Associação do Circuito Turístico das Grutas – ACTG, Circuito Turístico das Grutas ou Circuito das Grutas”.

Tem sede e foro na cidade de Sete Lagoas, Estado de Minas Gerais, localizada na Unidade de Conservação Monumento Natural Estadual Gruta Rei do Mato, à Rodovia BR-040, km 472, s/nº. Bairro Universitário, CEP 35.702-372, caixa postal 08 e escritório executivo na Avenida Prefeito Alberto Moura, 21001, Jardim Arizona, Sete Lagoas/MG, anexo ao Hotel Tulip Inn e desenvolve suas atividades em todo o território nacional ou fora dele, por meio de agentes, agências, escritórios, núcleos, representações e lojas.

O Circuito Turístico das Grutas é constituído por 15 municípios, representados por suas respectivas prefeituras municipais, aprovadas por Assembleia Geral: Lagoa Santa, Pedro Leopoldo, Confins, São José da Lapa, Matozinhos, Capim Branco, Prudente de Moraes, Sete Lagoas, Cachoeira da Prata, Fortuna de Minas, Paraopeba, Caetanópolis, Cordisburgo, Jequitibá e Santana de Pirapama e tem por finalidade orientar, assessorar e fomentar atividades de relevância pública local e regional no contexto turístico considerando o desenvolvimento social, econômico e sustentável, contribuindo com o fortalecimento de vínculos comunitários nos municípios associados.

Contribuiu ativamente na construção da minuta de lei que reconhece a legitimidade das Instancias de Governança de Minas Gerais, Lei nº 22765, publicada no ano de 2017, bem como em seu decreto datado de 2019 e resolução Secult 16/2020, que estabelece direitos, deveres e atribuições em âmbitos municipal e estadual dentro da operacionalização do Programa de Regionalização do Turismo no estado de Minas Gerais. Apoiou de forma irrestrita a construção de minuta de decreto que estabelece o formato das atribuições municipais para pleiteio do ICMS Turismo e atuação junto à elaboração e implementação da política pública de turismo nos municípios, Conselhos Municipais de Turismo e criação do Fundo Municipal de Turismo, publicada em dezembro de 2020 sob o nº 48108.

Atuou desde 2015 como interlocutor junto ao IEF-Instituto Estadual de Florestas, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo para construção do modelo de concessão de unidades de conservação no estado de Minas Gerais, com participação representativa dos municípios associados Lagoa Santa, Pedro Leopoldo, Sete Lagoas e Cordisburgo nas audiências públicas para entendimento das necessidades que deveriam ser vinculadas ao edital de concessão publicado em 01/12/2020. Tal contribuição resultou na efetivação do programa PARC – Programa de Concessão e Unidades de Conservação do Estado de Minas Gerais, sendo a Rota Peter Lund, composta pelas unidades de conservação Parque Estadual do Sumidouro, Monumento Estadual Gruta Rei do Mato/Gruta Rei do Mato e Monumento Estadual Peter Lund/Gruta do Maquiné, a primeira concessão GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO – SECULT consolidada no estado de Minas Gerais, publicada em 27/08/2021. Membro conselheiro dos Conselhos Municipais de Cultura e ou Turismo dos municípios de Lagoa Santa, São José da Lapa, Confins, Pedro Leopoldo, Matozinhos, Capim Branco, Prudente de Moraes, Sete Lagoas, Cachoeira da Prata, Fortuna de Minas, Paraopeba, Caetanópolis, Cordisburgo e Santana de Pirapama e membro conselheiro titular nos Conselhos Estaduais das Unidades de Conservação MNE Peter Lund, MNE Rei do Mato, Parque Estadual do Sumidouro e Parque Estadual Cerca Grande.

Contribui para o planejamento das ações de turismo em âmbitos municipal e regional, propondo a união dos interesses do turismo em planos municipais de turismo e estratégias de promoção de comercialização dos produtos turísticos/culturais/naturais associados no contexto regional, apoiando diretamente a construção e operacionalização da política municipal de turismo. Parceiro apoiador na fundação do Grupo UAI – Associação de Hotéis e Pousadas de Sete Lagoas/MG e Região em 2018 atuando diretamente no apoio da consolidação da cadeia produtiva do turismo regional.

Hoje a associação reflete o interesse de expansão da atividade turística no território, em parceria com a iniciativa privada regional em parceria com o Sistema S, dentre outros, que atua e garante com ampla visibilidade de seus atrativos âncora: Gruta do Maquiné, localizada na cidade de Cordisburgo; Gruta Rei do Mato, localizada na cidade de Sete Lagoas, e Gruta da Lapinha, localizada no Parque Estadual do Sumidouro, nos municípios de Lagoa Santa e Pedro Leopoldo. Além dos atrativos âncora, a IGR Grutas amplia as possibilidades de visibilidade também com a valorização, apoio e divulgação de eventos culturais, folclóricos e promocionais, do investimento em projetos de infraestrutura turística como sinalização turística indicativa e interpretativa.

Com mais de 100 eventos realizados e apoiados ao longo de 20 anos, a visitação no território se viu estimulada e ampliada em mais de 100%, bem como seu reconhecimento enquanto região organizada que trabalha estrategicamente somando esforços e unindo os valores e patrimônio material e imaterial nas experiências propostas aos visitantes. De forma relevante, o Festival de Folclore de Jequitibá, em sua 32ª edição, Festival de Luz Chico Xavier, Festival Clara Nunes, em sua 13ª, I Salão Regional de Turismo, Oficinas de capacitação para o Mapa do Turismo Brasileiro, Inventários Turísticos e de forma relevante o Programa Educa Circuito, com mais de 08 edições de capacitação e qualificação, realizadas de forma presencial e virtual para ampliação do entendimento e operacionalização da política pública de turismo com interface na cultura.



Figura 18. Mapa do circuito das Grutas
Fonte: Acervo do Circuito das Grutas.

Com 23 patrimônios culturais, religiosos catalogados, como igrejas, capelas, museus e memoriais, somados às manifestações tradicionais populares/manifestações culturais, como Folia de Reis, Boi da Manda, Congado, Pastorinhas, etc e 13 eventos âncoras, como fonte de geração de demanda turística, o circuito das Grutas, prevê a unificação de seu território através da elaboração de projetos de sinalização turística indicativa em 2021, rotas e roteiros turísticos e sinalização interpretativa para ampliar a visibilidades e consequentemente a comercialização do produto Circuito das Grutas em suas mais variadas versões: culinária típica local e regional, natureza e aventura, eventos, patrimônio material e imaterial.

A Associação do Circuito Turístico das Grutas garante desde 2015, a participação de todos os seus associados na Política de Regionalização do Turismo com a realização de Inventário Turístico, Política de ICMS Turístico e participação no Mapa do Turismo Brasileiro e conta com uma diretoria executiva atuante gestão 2021/2025 subdividida em 5 áreas: Secretaria, Financeiro, Comercial e Marketing, Comunicação e Eventos e Meio Ambiente que busca a relação mercadológica de forma profissional e sustentável (IGR..., 2024, on-line).

Entrevistas

Pedro Leopoldo

Secretaria de Cultura, Lazer e Turismo – Douglas Issa (38 anos)

Douglas Issa, gerente de cultura da Secretaria de Cultura, Lazer e Turismo, menciona que o principal segmento do turismo que identifica hoje, em Pedro Leopoldo, é o religioso, em razão do médium Chico Xavier. Douglas ressalta que há outras ferramentas que, durante um tempo, deixaram de ser usadas.

Temos ainda, outros segmentos do turismo, como das grutas, esporte de aventuras, como escalada, mountain bike, turismo de eventos como o Pedro Leopoldo Rodeio Show, temos o Boi da Manta, Congado, que são manifestações culturais muito antigas, que acontece de maio a outubro.

Economicamente, a cidade girou em torno de cimenteiras, ressalta o entrevistado:

Tínhamos duas cimenteiras na cidade: uma fechou, e outra transferiu parte da operação para outras fábricas. A cidade ficou dependente dessas cimenteiras por muitos anos. Quando essas cimenteiras fecharam, percebemos esse vácuo. A cidade precisou se reinventar nesse movimento econômico. E o turismo, acreditamos que seja um meio econômico de atração. Temos muitos bares na cidade, muitos eventos, a parte gastronômica. Temos muitas áreas rurais no município, com muitas comidas típicas.

O frango é uma evidência no território, diz Douglas:

Temos, na nossa região rural, o frango com cansanção, com quiabo, ao molho pardo. São pratos principalmente na Zona Rural; você sempre vai encontrar o frango com um preparo tradicional, usando algum alimento da terra, como o quiabo, cansanção, ora-pro-nóbis. Além de linguiça caseira, feijão crioulo. Fora da secretaria, sou parceiro de projeto Crioulo, em Capim Branco, fazenda Vista Alegre. Eles trabalham somente com sementes crioulas. A gente vê de uma forma ainda não organizada eles; existem pequenos guardiões, e eles não sabem o que estão guardando.

Perguntado ao entrevistado se esses restaurantes usam desse conceito que estão sendo implantados no território, Douglas responde:

Não tem. Já tive restaurante, e sabíamos quem produzia e quem estava colhendo. Esse formato é mais caro, demanda tempo, sazonalidade. Os pratos que trabalhávamos no final de semana era construído na sexta, no final da tarde, pois dependíamos do que estava disponível. É muito difícil você colocar isso na cabeça das pessoas, a não ser que você construa histórias de verdade. Quando você começa a contar história de uma semente crioula, valorizar o que tem na terra. Acho que o primeiro passo é mudar o comportamento do consumidor. Na zona rural, isso é mais natural: preparar um frango que foi criado no quintal dele, usar a verdura da horta sem agrotóxicos. Do campo para a cidade, acho que isso vem melhorando muito.

Vani Pedrosa, coordenadora do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, complementa o relato de Douglas mencionando que a responsabilidade da pesquisa é levantar esses filtros de cada cidade, para que cada uma delas se diferencie das outras. A proposta é unir essa identidade local em um prato, que pode ser sazonal.

Douglas adiciona que:

[...] no território tem pouca produção de cachaça, além do preconceito com a cachaça, aquela coisa da pinga, do cachaceiro, do boteco. [...] E a gente tem o destilado mais versátil do mundo. Estamos falando de uma bebida que envelhecemos em barril de madeira, como imburana, carvalho. Temos que mudar o jeito de tomar a cachaça na mente do consumidor, e fazer boas escolhas. Tem destilarias que tem o objetivo de entregar uma cachaça de qualidade.

Lagoa Santa

Diretoria de Turismo e Cultura de Lagoa Santa

Arnaldo Marquezotti, Diretor de Turismo e Cultura de Lagoa Santa, menciona que a vocação do município é muito extensa. Hoje, o município vive com arrecadação própria, afirma o diretor, sendo

que a maioria vem da construção civil, que provavelmente continuará acontecendo nos próximos 10 ou 15 anos.

Atualmente, Lagoa Santa é uma cidade em franca expansão territorial urbana, afirma Arnaldo, que explica que Lagoa Santa está crescendo de maneira organizada, e que não há desmembramento de terra sem infraestrutura completa: água, energia, rede de esgoto, pavimentação e meio fios, sarjeta, rede pluvial. Então, enfatiza o entrevistado, que

[...] isso faz com que a cidade ofereça uma grande área de potencial construtivo, que atrai a construção civil. Lagoa Santa hoje é o Imposto sobre Transmissão de Bens Imóveis (ITBI), que envolve a transação do imóvel e a construção de unidades habitacionais. Depois, vem o registro do ITBI, o registro da averbação do imóvel no lote e as transações imobiliárias de compra e venda, que é hoje a maior receita própria do município.

Entretanto, o entrevistado ressalta que essa situação é finita: “Num dado momento, isso vai esgotar”. Nesse sentido, explica que estão trabalhando na construção do shopping center, que será uma expansão. Ainda, menciona que o município receberá 4.815 lotes até o final de 2023.

O entrevistado explica também a importância do aeroporto de Confins como um hub de grande importância na rede de transportes para o turismo de Lagoa Santa e região:

Tem grandes players em transformar Lagoa Santa em uma atração para o turismo de negócio. Há um trabalho muito grande pela proximidade do aeroporto. Lagoa Santa é a entrada do Estado, o aeroporto de Confins ter se tornado um hub sul-americano de aeroportos. Várias companhias, como a Copa Airlines, TAP, Azul, fazendo o aeroporto como hub. Temos voos direto para o Estados Unidos. A Copa leva para o Panamá, e do Panamá, distribui para o planeta. A Azul, traz de todo Brasil e América Latina e daqui para Florida, Fort Lauderdale, Miami. A TAP, mesma coisa: traz do Peru, Chile, Bolívia. Daqui, vai para Portugal. O aeroporto tem se consolidado com este hub, isso traz uma oportunidade para o turismo regional, pois, às vez-

es, as pessoas têm uma escala de 6 a 7 horas, e eles [as pessoas] podem conhecer o entorno.

Arnaldo Marquezotti reafirma a tendência da cidade para o turismo de eventos e negócios, e como esses segmentos poderão contribuir de forma significativa com a utilização dos equipamentos turísticos e divulgação dos atrativos do município e entorno:

Temos trabalhado com alguns players para construir um centro de convenções, para que se possa fazer aqui encontros internacionais de medicina, por exemplo. Belo Horizonte hoje está sediando o Encontro Nacional de Advogados; são 19.000 advogados em Belo Horizonte hoje. Hoje, Lagoa Santa tem trabalhado para que, no futuro, possamos focar nos serviços turísticos. O desafio nosso hoje é trazer mais 3 redes hoteleira, focar com o turismo de negócio, e estamos com o foco também no turismo esportivo. Não gera muita receita, como o turismo de negócios, mas divulga muito a região. Estamos falando de 2 bilhões de dólares em investimentos. A proximidade de Lagoa Santa com a Dinamarca tem trazido para o nosso município que transcende a nível nacional. Somos a porta de entrada de Minas Gerais para o mundo.

A atividade turística para o seu desenvolvimento depende de um conjunto de atividades econômicas, e uma delas é a hotelaria. Arnaldo Marquezotti nos explica como estão trabalhando para o crescimento da rede hoteleira da cidade, já que ela está saturada:

Hoje, dentro da massa urbana do município, estamos buscando as características das redes hoteleiras, pois já estão saturadas aqui. As diárias dos hotéis de Lagoa Santa estão ficando mais caras do que Belo Horizonte. Os hotéis ficam lotados, todos os dias. Lagoa Santa, por ser o metro quadrado muito caro dentro da região metropolitana, a gente não vê a atração para muitas pessoas para pousada.

A previsão populacional para Lagoa Santa, até 2050, é de 350.000 habitantes, mas atualmente a cidade conta 80.000, afirma o entrevistado. Arnaldo Marquezotti diz que existem duas formas de desenvolvimento: ordenado ou desordenado, e que o “crescimento vai acontecer”:

Lagoa Santa vai desenvolver de forma ordenada. Esse é um grande desafio: entender esse diagnóstico. Temos plano de desenvolvimento turístico, de marketing turístico, que fomenta essa identidade, toda a história, história arqueológica, nossos doces. Temos o quiabo figueira (quiabo da lapa) o ora-pro-nóbis, pequi. A Anglo vai criar a rota da MG010; são 18 cidades, fez toda a pesquisa de criar os cafés em alta altitude do Espinhaço. A entrada será Lagoa Santa e encerra em Diamantina.

A rota das doceiras da Lapinha compõe o conjunto dos atrativos turísticos do município. Arnaldo Marquezotti explica que a produção dos doces é inventariada e registrada como patrimônio imaterial da cidade:

Os doces da Lapinha são um bem imaterial, temos que trabalhar uma certificação para esses doces. Formalizei para a gente uma proposta para esses diagnósticos sobre a identidade gastronômica. Elas já estão bem-conceituadas nessa parte do fazer. Nosso negócio com a rota das doceiras é levar os produtos delas para o comércio regular. Dentro do território, dentro da economia solidária, ela consegue negociar como produto artesanal dela, mas não conseguem colocar no comércio regular. Elas já têm uma identidade visual, têm mercado. A gente tem que manter isso, o fazer da rosquinha é centenário, a criação da associação foi para dar gás para esse pessoal.

Marquezotti explica que o frango não representa uma identidade específica de Lagoa Santa, mas sim, uma identidade mais ampla de Minas Gerais, e complementa mencionando a necessidade de incluir essa experiência dentro da Rota Lund: “Não temos essa identidade; os pratos podem se tornar. É uma experiência de alguém que esteja experimentando isso”.

Vani Pedrosa explica como isso é feito no Programa Primórdios:

A gente está pensando que é um trabalho muito interessante também. Diamantina ganhou como cidade brasileira como melhor trabalho de turismo sustentável do Brasil em 2023. Um dos trabalhos feitos foi do Primórdios. Pegamos esses pequenos pratos, de pequenos produtores e produtos diferenciados, como você falou do quiabo. Fizemos isso com os restaurantes: desenvolvemos os pratos com esses produtos. Fechando

essa cadeia, trazendo aquele pequeno produtor, para fornecer o feijão andu para produzir o prato. Trabalhamos lá também com a sustentabilidade. Por exemplo, de janeiro a dezembro, você podia pedir o frango ao molho pardo de feijão e o frango com quiabo, e, em outros períodos, o frango com quiabo da lapa. Isso foi muito importante, pois respeita a sazonalidade do produto local, abre conhecimento para novas gerações, as pessoas podem viajar para o mesmo local em períodos diferentes para conhecer outros pratos. Foi uma estratégia que usamos lá; ela fundamentou bem essa questão da sustentabilidade na gastronomia. Outro foi a remodelação do Carnaval: era aquele Carnaval que ia milhares de pessoas. Diamantina fez essa introspecção no Carnaval, com pequenos blocos, divididos ao longo da cidade, assim não faltou água. Como estamos falando do sertão, é trazer a sustentabilidade como ponto específico, como ela pode ser feita em cada cidade. São os diferenciais que queremos trazer.

Arnaldo Marquezotti explica o mapeamento dos restaurantes de Lagoa Santa e os tipos de cardápios oferecidos: “Hoje, falamos do quiabo, falamos da palma no quintal da pessoa. Em 2023, concluímos o inventário, mapeamos 100% dos restaurantes de Lagoa Santa”.

Sandra Souto, uma das entrevistadoras do Programa Primórdios, pergunta sobre a produção de pequi no município e questiona ao entrevistado acerca da ausência desse ingrediente nos cardápios dos restaurantes locais. O entrevistado responde que

[...] não tem essa característica do uso do pequi. Pequi é preservado por lei, mas não quer dizer que não seja derrubado, pois existe a compensação. As unidades de conservação, que estão bem delimitadas no município, temos duas unidades de conservação muito grande, uma do lado de Santa Luzia e o parque do Sumidouro.

Um outro questionamento feito pela entrevistadora ao diretor foi sobre a produção de abacaxi na cidade, que responde da seguinte forma:

Uma praga exterminou as plantações de abacaxi. Era o maior produtor de abacaxi. Duplicou a linha verde e veio o aeroporto de Confins para cá. Dentro do nosso plano diretor, não há mais área rural no nosso território; 100% é área

de expansão urbana, só temos algumas questões judicializadas, que são as áreas de amortecimento das unidades de conservação.

O seguinte assunto discutido com o diretor de turismo foi sobre a movimentação de turistas no parque do Sumidouro, e explica:

Hoje, a gruta todos os finais de semana... temos lotação completa, temos que fechar a portaria. O parque do sumidouro hoje é administrado por uma empresa privada, tem uma experiência muito grande, pois administra outros parques. O desafio para eles é muito grande.

Cachoeira da Prata

Departamento de Comércio, Indústria, Turismo, Agricultura e Abastecimento da Prefeitura

Ivania de Melo Lopes é Diretora do Departamento de Comércio, Indústria, Turismo, Agricultura e Abastecimento da Prefeitura de Cachoeira da Prata.

A história da cidade inicia em 1886, com a criação de uma fábrica têxtil, a Companhia Têxtil Cachoeira dos Macacos. Esse povoado foi crescendo no entorno dessa fábrica, segundo relata Ivania de Melo Lopes. Em 1990, a fábrica encerrou a sua operação no município.

Ivania ressalta algumas ações que estão sendo feitas no município para que o torne mais valorizado:

Temos feito um trabalho intenso para tornar a cidade mais vista, fomentando os eventos que ficaram paralisados durante a pandemia. Tentamos valorizar a cultura local, o Carnaval, que é muito tradicional na cidade, o evento de Natal. Cachoeira não é uma cidade tipicamente turística, fazemos eventos que atraem visitantes para a cidade. Esses dias recebemos uns estudantes de turismo da UFMG. Queremos fomentar, mas não queremos abranger um grande público, pois queremos manter a tranquilidade, segurança da cidade, para não perder essa característica de cidade interiorana.

A diretora destaca que uma das metas do departamento é continuar promovendo

eventos culturais, como o aniversário da cidade, a Festa das Mães, a Festa do Trabalhador, o Sábado de Aleluia, a Festa dos Pais, as feirinhas na orla da represa, “e mesmo fazer esses eventos que fomentam o comércio e colaboram com a criação de renda da população”.

A feira acontece todo segundo final de semana do mês. Tem o pessoal que vende bebidas, salgados, arroz temperado, doceiras, produtores de queijo. Aqui encontramos queijo, quitandas, doces e salgados, bolos com recheio tradicional de abacaxi com ameixa, e boleiras contemporâneas. O artesanato em madeira, biscoito, bordadeiras.

No dia 17 de setembro de 2023, a empada de Cachoeira da Prata foi oficialmente declarada como bem imaterial do município. Nesse sentido, a diretora explica o que envolveu o processo de tombamento da empada:

Fizemos um trabalho para levantar os dados sobre a empada. Tem cerca de 120 anos. Levantamos quais foram as pioneiras, com quem as salgadeiras de hoje aprenderam. A empada era feita com frango caipira, quando faltava o frango caipira, a carne de frango era misturada com carne de porco. A massa era feita à mão, o recheio era todo desfiado à mão, a batata era picada. Hoje, a máquina ajuda muito, a massa tem a máquina que faz, antes usava o cilindro. O cilindro é elétrico, a batata era picada, hoje é amassada.

Sendo assim, a diretora reconhece a importância da preservação do modo de fazer da empada, porém enfatiza as dificuldades existentes e explica o que procuram fazer para manter essa tradição.

O que acontece? Nem todas as gerações estão herdando essa vontade de fazer. A minha irmã sabe fazer, mas eu não tenho esse dom. A ideia é não deixar essa receita e o modo de fazer morrer, com acordo com todas as pessoas que produzem a empada, que é bem típico daqui. Tem muitos outros lugares onde você encontra a empada, porém, como diz o prefeito, a nossa é a melhor do Brasil. A empada é uma maneira de tornar nossa cidade vista. Cachoeira é uma cidade que acolhe, é hospitaleira, com uma comida bem caseira. Aqui é rota de passagem para muita gente. Aqui é a última cidade que liga a região central com a região Centro-Oeste. Você passa por Cachoeira, você vai para Pará de Minas, Belo Hor-

izonte, Maravilhas, Pequi, aqui tem um fluxo muito grande de viajantes, caminhões pesados. Estamos com um projeto para o festival da empada no aniversário da cidade. Decretou a empada como bem imaterial, demos certificados para todos que participaram, fizemos uma exposição das fotos contando um pouco da história da empada. Temos um museu que conta a história do município e colocar essa exposição no museu.

Santana de Pirapama

Secretaria de Esporte, Lazer e Turismo de Santana de Pirapama

Solange Resende Lima (44 anos), Diretora de Esporte, Lazer e Turismo de Santana de Pirapama, explica que criou a página do Islatur em 2021, na qual começaram a divulgar alguns atrativos de Santana de Pirapama. Solange ressalta que o principal atrativo da cidade são as cachoeiras. Em um outro momento, complementa a entrevistada, convidaram três quitandeiras, cujo Instagram é @trilhasdocipo, para participarem de uma edição de doces e quitandas do circuito, completa a entrevistada, e explica que as quitandeiras recebem ajuda na divulgação, pois não estão muito familiarizadas com redes sociais.

Quanto à agenda da diretoria, menciona que primeiramente precisam planejar a rota dos atrativos.

Não conseguimos ainda fazer um inventário dos atrativos do município. Aqui, leva o nome de Pirapama: significa peixe bravo, por causa do Rio Traíra, que fica lá embaixo. O que atrai o público hoje são as cachoeiras, porém o público não chega até a cidade. Tem localidade aqui que demora duas horas para você chegar. Aqui, faz parte da rota Peter Lund. Somos 15 municípios que fazem parte desse circuito.

A diretora explica as dificuldades para o trabalho de inventariar os atrativos turísticos do município: “Estamos nessa caminhada há dois anos. Faço parte do Conselho de Turismo, temos uma população em torno de 7.000 habitantes. Nossa maior área territorial é na Zona Rural. A

maioria dos atrativos está na Zona Rural, que tem as caminhadas que fazem as trilhas para as cachoeiras”.

Quanto aos eventos realizados na cidade, descreve-os da seguinte maneira:

Temos os eventos da cidade, que é a Festa do Trabalhador, em maio; do jubileu, em julho, festa do cavalo, e temos o réveillon. Temos três caminhadas, que é a Caminhada Santa, que acontece na Sexta-Feira da Paixão; a Caminhada da Mulher, que acontece há três anos, e a Caminhada para Conceição, que é a caminhada do Serro, em junho. Os devotos de Bom Jesus fazem essa caminhada: dura três dias até o Santuário de Bom Jesus, em Conceição de Mato Dentro. Essa caminhada acontece mais ou menos há 50 anos. Tem parada para descanso, tem casa de apoio para café da manhã, almoço e hospedagem. A Caminhada Santa são 13 quilômetros. Inicia na comunidade Tibuna, dura em torno de duas a três horas. A Caminhada da Mulher sai do centro, tivemos participação de 200 mulheres. Os presépios são montados a partir de dezembro, e as pessoas acolhem a Caravana de Reis das comunidades rurais.

Jequitibá

Secretaria de Cultura e Turismo de Jequitibá

Segundo José Raimundo Oliveira Alves, secretário de Cultura e Turismo de Jequitibá, a Casa de Cultura foi fundada em 2014. O secretário explica que a cultura em Jequitibá é muito forte em relação às manifestações culturais, e que atualmente estão trabalhando para levar essa cultura para além dos limites do município.

Já ganhamos bastante espaço. Foi através de um evento que surgiu, por acaso, com outros grupos de interesse na época. Era o Geraldo Inocêncio, advogado, meu pai, que foi Rei Congo de Minas Gerais; Geraldo Alves, Nelson de Jacó, entre outros, que deram surgimento a essa festa. A intenção era fazer um encontro de folias, reunir uma vez ao ano. Nasceu a ideia de uma manifestação geral de todos os conhecimentos desses grupos, que é muito forte.

José Raimundo lista a diversidade de manifestações dessa cultura: “Temos grupos de congado, dança da vara, dança

do tear, pastorinhas, folia de São Geraldo, dança do serrador, casamento da roça com embaixada, entre outros. Uma infinidade de apresentações que muita gente não conhece”.

O secretário explica que o evento foi iniciado em 1986, e que, em 1990, houve uma mudança no local de realização: o evento começou a ser realizado na praça da cidade, e, em 2007, de um encontro de folias, passou a ser Festival de Folclore de Jequitibá. O festival acontece na segunda semana de setembro, e, durante esse período, Jequitibá é a capital mineira do folclore: “Começamos o festival com as nossas escolas, recebemos em torno de 30 a 40 grupos de fora. Recebemos todos na Capela do Rosário, vêm para a área de eventos com uma missa, e depois tem o almoço”.

Perguntado sobre o que é servido nesse almoço, José menciona que “é servido frango, entre 350 e 400 quilos de frango, ele é todo frito, e depois faz um molho, tutu, macarronada, salada, refrigerante, rapadura. Muita coisa, temos ajuda de todos através de doação”.

A festa encerra com um show. O secretário relata as dificuldades no período do evento, em relação à hospedagem dos visitantes: “Temos um problema que sofremos na pele: temos dois hotéis na cidade, que já têm ocupação, eles ficam hospedados em outras cidades. Temos limitação para hospedagem”.

Pilar Horta Histórica



Figura 19. Quiabo e Cansação

Fonte: Acervo do Primórdios e <https://www.raizesdocampojabo.com.br/product-page/cansacao>

Pilar Horta Histórica

“Devido à grande demanda, os produtores da horta não conseguem atender. Acredito que os sacolões absorvem esses produtos dos produtores das hortas. Tudo é sazonal. Basta o calor ou chuva intensificar, e as hortaliças sumirem” (Marta Afonso, Churrascaria Três Marias, Sete Lagoas).

“Uso alguns produtos da horta comunitária, como as folhas orgânicas” (Glauciene Ávila Reis, Restaurante Moinho, Sete Lagoas).

“Um pouco dos meus ingredientes vem do meu quintal. Os demais, compro na mão de um senhor que vende salsinha, cebolinha, couve, alface” (Ricardo Maciel, 50 anos).

“Aqui tem cansanção, e faço muito no restaurante. Época de frio não faço o risoto, vou para a linha do cansanção, ora-pro-nóbis” (Ana Paula Aguiar, Restaurante Kero Mais, Pedro Leopoldo).

“Nossa maior produção aqui é o quiabo, abóbora híbrida, tomate, jiló. No extrativismo, temos o pequi, que vai para o Ceasa” (Adriana da Silva Gomes, 47 anos).

“Produzimos as hortaliças, alface, couve, cebolinha, salsinha, couve, banana, taioba, geleia de manga, maracujá, fubá de moinho, abóbora. Estamos na Morada da Lapinha” (Carlos Eduardo Marinho, 17 anos, Lagoa Santa).

“As hortaliças são couve, mostarda, alface, cebolinha, salsinha. Temos produção da laranja-da-terra, geleia de jabuticaba e vinho de jabuticaba, temos pimenta” (Antônio Augusto Dutra, 59 anos, Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças, Capim Branco).

“Aqui temos uma produção forte de tomate, cebola, alho, abóbora, mandioca, tomate, quiabo. O pequi aqui é muito forte, a produção é toda comercializada” (José Raimundo Oliveira Alves, Secretário de Cultura e Turismo de Jequitibá).

De acordo com a EPAMIG-MG, o estado de Minas Gerais é o segundo maior produtor de hortaliças do Brasil, e a agricultura familiar é um dos responsáveis por essa produção. Dos 75.000 produtores de hortaliças, 70.000 são agricultores familiares e arcam com 42% da produção, conforme a Emater-MG. Além disso, Minas Gerais, atualmente, é o maior produtor de café do Brasil, com importante participação na produção de arroz, batata, feijão, mandioca, tomate, milho e soja. A figura a seguir apresenta o ranking de produção das lavouras nos municípios do Circuito das Grutas pelo Censo de 2022 do IBGE-MG.

Produção Agrícola

CIDADES	BATATA DOCE (t)	QUIABO	ABOBORA	ABOBORA MORANGA	ABOBORA ITALIANA	ALHO	BATATA INGLESA	MANDIOCA	TOMATE
SETE LAGOAS	-								
PRUDENTE DE MORAIS	-								
MATOZINHOS	-								
CAPIM BRANCO	25 t					210t	60t	75t	378t
PEDRO LEOPOLDO								44t	68t
SÃO JOSE DA LAPA	-								
CONFINS	-								
LAGOA SANTA								140t	30t
SANTANA	10t	Existe, sem nr.						140t	1.050t
PIRAPAMA									
JEQUITIBÁ	510t	sim		sim	sim			210t	3.100t
CAETANPOLIS								63t	28t
PARAOPEBA	100t						150t	297t	328t
CORSDISBURGO								108t	1.800t
FORTUNA DE MINAS								28t	
CACHOEIRA DA PRATA	-								

Figura 20. Quadro de legumes
Fonte: IBGE.

Verduras antigas em uso

CIDADES	PALMA	ORA PRO NOBIS	FEIJÃO GUANDU/FEIJÃO DE CORDA	CANSANÇÃO	QUIABO FRISADO	AGRIÃO BAIANO
SETE LAGOAS		X	X			
LAGOA SANTA	X	X		X		
CAPIM BRANCO		X	X	X	X	X
JEQUITIBÁ		X				
SANTANA DE PIRAPAMA		X				
PEDRO LEOPOLDO		X				
PARAOPEBA		X			X	
CORDISBURGO		X				
CONFINS		X				

Figura 21. Quadro de verduras antigas em uso

Fonte: Acervo da pesquisa – Programa Primórdios da Cozinha Mineira

Dos 15 municípios que compõem a Rota do Frango, nove produzem mandioca e tomate, e Jequitibá, Cordisburgo e Santana de Pirapama são os maiores produtores. No território, encontramos ainda a produção de batata-doce, quiabo, abóbora, abóbora morango, abóbora italiana, alho e batata inglesa. Esses legumes são ótimas opções de guarnições no preparo do prato principal: o frango.

A agricultura tradicional foi o principal formato de cultivo de plantas ao longo da História. O modelo agrícola utilizado é a agricultura familiar como forma de subsistência e para atendimento à comunidade local. Podemos considerar como um modo de resgatar valores, conhecimento e o sabor locais. O ora-pro-nóbis, a palma, cansanção, o quiabo frisado, agrião baiano e feijão-guandu e de corda foram as plantas antigas encontradas nos municípios que fazem parte do Circuito das Grutas e que são utilizadas na produção de pratos nos restaurantes, conforme mostra a Figura 21.

Entrevistas

Sete Lagoas

Emater

Frank Martins de Oliveira é engenheiro-agrônomo da Emater em Sete Lagoas. Segundo Frank, o município já não tem uma tradição agrícola. A agricultura hoje corresponde a 0,2%, e menos de 2% da população está na Zona Rural: “Aqui, temos um distrito, que é Chico Xavier, tem os núcleos urbanos, não tem mais pujança na agricultura”.

Perguntado sobre as hortas comunitárias e os produtos ali cultivados, explica:

Meus colegas anteriores fizeram um levantamento nas hortas e entre alfaces não convencionais. São 92 espécies. Contudo, o carro-chefe para eles nas hortas é o tradicional: a cebolinha, couve, alface. Tem pessoas com mais de 30 anos de horta, e tem algumas pessoas que cultivam, 3 a 4 espécies que cultivam não convencionais.

Vani Pedrosa comenta, com os dois profissionais da Emater, que há menos de dois meses foi lançada uma lei que insere as hortas como elemento de preservação da biodiversidade, e que isso deveria ser fortalecido nessa rota do frango, como uma ação turística da cidade.

Frank Martins ressalta que em Sete Lagoas há sete hortas comunitárias e mais de 300 famílias impactadas por essas hortas: 22,8 hectares produtivos, e as hortas são fundamentais, ambiental e socialmente, e no quesito segurança alimentar:

Como a cidade cresceu, a origem das hortas foi a prefeitura com a Emater, tentando levar um produto dessas famílias para atender a merenda escolar. Primeiro, foi com 35 famílias, e hoje tem 300. Tem pecuárias, um pouco da produção leiteira, não tem queijo, não tem cachaça. Realmente, a produção agrícola de Sete Lagoas não tem mais pujança. O foco da cidade é a indústria e o comércio. Aqui tem muito condomínio rural; é uma característica da região. O trabalho social é enorme, são pessoas carentes.

Segundo Frank Martins, Sete Lagoas tem oito agroindústrias responsáveis por entregar produtos para as escolas:

Aqui temos mais de 95 escolas. Eles fazem de tudo: tareco, amoníaco, pães. Não tem mel, tem doces; tem um senhor que fazia cobu, mas não sei se faz mais; aqui tinha um produtor. Doces cristalizados, tem requeijão moreno na feira de domingo, tem os corantes, temperos; na feira, vende o frango.

Perguntado aos profissionais da Emater qual é a relação do território com o frango, eles respondem:

O município tem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), mas não funciona, não é regulamentado. Conseguimos fazer a regularização das

agroindústrias. A parte da gastronomia aqui é bem forte. A rua Paulo Frontin eles queriam fazer um corredor gastronômico. O que precisa valorizar aqui é a cachaça, aqui não tem uma cachaça boa, não tem um local que ofereça um produto especializado. Aqui não tem produção. Aqui tem um prato que dizem que é muito famoso: o galopé. Carne de sol com mandioca, torresmo. Não sei se o frango combina com a cachaça. As hortas são muito importantes. A água aqui é subterrânea, não tem produção de peixe; o peixe vem de Três Marias.

Para finalizar, perguntamos aos entrevistados quais são os principais eventos do município.

As festas juninas são fortes aqui. O padroeiro é o Santo Antônio. Tem a festa Nossa Senhora das Graças, Santa Luzia, São Geraldo, São Pedro. Nas festas juninas, sempre tem o arroz temperado. É servido o arroz temperado, pastel, tropeiro, canjica. O diferente aqui é o arroz temperado. O arroz temperado amarelo, tem frango, cenoura, vagem, o frango é desfiado.

Horta Comunitária

O projeto de Hortas Comunitárias da Prefeitura de Sete Lagoas existe há mais de 40 anos, e chama atenção pelo cunho social e caráter de sustentabilidade. Criado em 1982, tornou-se uma ação de política pública em âmbito nacional. Por meio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEMADETUR), o projeto de hortas comunitárias consiste na parceria da prefeitura, nos produtores das hortas e organizações sociais e civis. No total, são sete hortas, com 24 quilômetros, localizadas abaixo das linhas de transmissão de energia. O foi a geração de renda e ocupação para as famílias que são agricultoras nesse espaço. As hortas atendem 320 famílias que cultivam, de forma orgânica, alface, couve, beterraba, cenoura, tomate, jiló, chuchu, repolho e ervas medicinais.



Figura 22. Horta comunitária
Fonte: HORTA..., 2022, on-line.

Sílvio Gonçalves (63 anos) é agricultor há sete anos na Horta Comunitária. Em uma faixa de 360 metros, produz cebolinha, cansanção, ora-pro-nóbis, insulina, pimentão, abobrinha, agrião baiano, coentro comum, almeirão de três tipos, chicória, língua-de-sogra, vagem, tomatinho, alface roxa, peixinho, tomate, manjerição, macela, poejo, cebola de coquinho, mostarda, pimentas malagueta e biquinho, e quiabo.

Como iniciou o projeto da horta:

Esta área era da Cemig [Companhia Energética de Minas Gerais]. O prefeito entrou em contato com a Cemig e pediu autorização para construir essa horta. Ele fez esse projeto para pessoas aposentadas, desempregadas, para ter uma renda. A Cemig autorizou. Aqui tínhamos caminho, tinha monitor das hortas. Eles fornecem a água.

Sílvio afirma que vende a sua produção no próprio local, pois não dá conta de atender a todos, e há outros produtores com barracas em outros pontos de vendas.

Perguntado ao entrevistado quais são as plantas utilizadas antigamente no preparo do frango e que cultiva em sua horta, responde: “no frango, usamos o quiabo, ora-pro-nóbis e o cansanção”.



Figura 23. Horta comunitária de Sete Lagoas
Fonte: Acervo do Primórdios.

Capim Branco

Agroecologia e produção de orgânicos

Segundo a Prefeitura Municipal de Capim Branco, atualmente, a cidade é reconhecida como a “cidade do orgânico”. O Governo do Estado de Minas Gerais, por meio da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), tem apoiado e impulsionado o desenvolvimento da produção de orgânicos e da agroecologia no estado. O objetivo desse projeto é o desenvolvimento rural sustentável e a não utilização de matéria-prima química, como fertilizantes sintéticos, agrotóxicos e transgênicos na produção de alimentos.



Figura 24. Hortaliças Ouro Verde
Fonte: Acervo do Primórdios.

Horta Ouro Verde

Jéssica Thais de Souza (32 anos) trabalha com a família na horta Ouro Verde há dois anos. Jéssica explica que a propriedade conta com 8.000 metros de área para o plantio de hortaliças, legumes e frutas.

As hortaliças cultivadas pela família são: alface, cebolinha, salsa, couve e orpro-nóbis. A hortelã é o destaque como erva aromática, afirma a produtora. Quanto aos legumes, menciona a abobrinha, abóbora, quiabo, batata-doce, batata inglesa, pepino, cenoura, pimentão, rabanete, couve-flor, beterraba, ervilha, tomate, chuchu e cebola. Em relação às frutas, o abacate, a acerola, laranja, mexerica, banana e o limão são as frutas destaque na produção do sítio.

A entrevistada salienta ainda que participam de duas feiras aos sábados: uma em Capim Branco, e outra, no Mercado Internacional de Lagoa Santa.



Figura 25. Produtora na Feira de Capim Branco
Fonte: Acervo do Primórdios.

Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças

Antônio Augusto Dutra (59 anos) é proprietário da Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças, localizada em Capim Branco, e expõe na feira aos sábados. Produz frutas, hortaliças, legumes e cria peixes e frango caipira. As frutas que produz em sua propriedade são banana, maracujá, limão, acerola, uvaia, laranja,

laranja-da-terra, abacate e jabuticaba. Quanto às hortaliças, plantam couve, mostarda, alface cebolinha e salsinha. Ainda, cultiva também alguns legumes, como chuchu, batata-doce e pimenta. Além da produção de frutas, legumes e hortaliças, criam peixe tilápia em água corrente, frango caipira e produzem geleia e vinho de jabuticaba. A produção iniciou em 2000, e participam da feira há apenas três anos.



Figura 26. Produtores na Feira de Capim Branco
Fonte: Acervo do Primórdios

Lagoa Santa **Fernando Fonseca**

Fernando Fonseca participa da Feira Agroecológica de Lagoa Santa, produzindo temperos, orquídeas e bromélias. Fernando trabalha com salsa, cebolinha, coentro, sete tipos de manjerição, e os temperos para restaurante: “Vendo nos restaurantes. Temos um outro ponto na gruta da Lapinha. Estamos na gruta da Lapinha há 3 anos”.

Carlos Eduardo Marinho (17 anos)

Carlos Eduardo Marinho produz, com o seu pai, as hortaliças, a alface, couve, cebolinha, salsinha, banana, taio-ba, geleia de manga, maracujá, fubá de moinho e abóbora. A horta fica na Morada da Lapinha, em Lagoa Santa, e comercializa os seus produtos na Feira Agroecológica de Lagoa Santa.

Fortuna de Minas **Fazenda das Aroeiras**

Na horta, são cultivados diversos tipos de legumes e verduras: alface (americana, crespa e roxa), tomates, jiló, pimentão, abobrinha, repolho, brócolis, almeirão, espinafre, couve, cebola, cebolinha, salsinha, rúcula, berinjela e quiabo, entre outros. A variedade da produção é extensa, pois obedece ao tempo de cultivo de cada produto.



Figura 27. Fazenda das Aroeiras
Fonte: Instagram da fazenda (@fazendadasaroeiras_oficial).

Santana de Pirapama

Úrsula Lustosa Ferreira (57 anos)

Úrsula Lustosa Ferreira é extensionista de bem-estar social da Emater em Santana de Pirapama. O seu trabalho é a organização dos produtores rurais, orientação para obtenção do crédito rural e o processamento de alimentos. Úrsula relata que o forte do município é a pecuária de leite, ressaltando que alguns produtores comercializam o leite para cooperativa, e outros produzem o queijo: “Tem a produção de quiabo, abóbora, moranga, jiló, que vai para o Ceasa; a produção é grande”. A extensionista explica também a produção do pequi na região: “Aqui é uma região de pequi. Muitos coletam o pequi, e é fonte de renda para muitas famílias. Arroz com pequi, com frango, doce de pequi, doce de leite com pequi... Aqui o pessoal comercializa mais do que consome”.

Além disso, menciona a feira livre, que acontece na praça principal da cidade, e os principais produtos comercializados: “Aqui tem uma feira livre, da agricultura familiar. O forte são as hortaliças e as quitandas. A Emater vem trabalhando com os produtores para a legalização da produção de queijos”.

Conclusão do Pilar Horta Histórica

As feiras agroecológicas são protagonistas no Pilar da Horta. A análise desse pilar revela uma rica tradição e uma atual relevância das hortas comunitárias e da agricultura familiar na região do Circuito das Grutas, em Minas Gerais.

Historicamente, as hortas foram fundamentais na agricultura de subsistência, garantindo a segurança alimentar e promovendo o cultivo de variedades de plantas que são emblemáticas da região. Entre elas, destacam-se o ora-pro-nóbis, cansação e feijão-guandu, que continuam a ser utilizados na culinária local, preservando assim a herança cultural e os saberes tradicionais.

Atualmente, as hortas comunitárias, como as de Sete Lagoas e Capim Branco, mostram uma significativa continuidade desses valores. As sete hortas comunitárias da cidade fornecem uma diversidade de produtos, desde hortaliças convencionais até plantas menos comuns, refletindo uma adaptação às necessidades da comunidade e às condições ambientais.

Já Capim Branco se destaca como um exemplo da agroecologia e produção orgânica, consolidando-se como a “cidade do orgânico”, com efetivo apoio institucional. Aqui, a produção é diversificada e inclui uma ampla gama de hortaliças, legumes e frutas, evidenciando o compromisso com práticas sustentáveis e a preservação ambiental.

Além disso, as feiras e a comercialização direta de produtos nas comunidades são essenciais para a manutenção das hortas e a integração dos produtores com o mercado. Eventos locais e feiras, como em Lagoa Santa e Santana de Pirapama, desempenham um papel crucial ao conectarem produtores e consumidores, e ao fortalecerem a cadeia produtiva local.

Em suma, as hortas comunitárias e a agricultura familiar continuam a desempenhar um papel essencial na preservação da cultura agrícola e na promoção da sustentabilidade na região. Essas práticas garantem a continuidade das tradições históricas, ao mesmo tempo que atendem às demandas contemporâneas por alimentos frescos e orgânicos.

Para concluir, sugerimos a valorização dessas verduras como diferencial, usando a gastronomia local, por exemplo, em concursos com os estabelecimentos locais. Outro ponto a considerar é o registro dessas verduras em cartilhas escolares, com teste gustativo com as crianças em fase escolar. Propomos também, para esse pilar, capacitações relacionadas à formalização da empresa e melhoria das suas embalagens.

Pilar Pomar Histórico



Figura 28. Abacate

Fonte: <https://noticias.r7.com/descubra-como-amadurecer-o-abacate-mais-rapido>

Pilar Pomar Histórico

“Aqui temos manga, acerola, mamão, banana. Aqui perde acerola, até na rua tem acerola. Ela perde rápido, com três dias de colhida ela perde” (Helenice Salomão Bastos, Restaurante Cheiro da Terra).

“Tem manga, não se faz nada com a manga, é colhida e vai para o Ceasa. Aqui tem um pessoal produzindo melancia, maracujá. Essa produção você encontra na feira, toda sexta-feira” (Adriana da Silva Gomes, 47 anos).

“Plantamos frutas, como abacate, acerola, laranja, mexerica, banana” (Jéssica Thais de Souza, 32 anos, Horta Ouro Verde).

“A fruta de produção é a banana, jabuticaba, goiaba, mexerica, laranja, manga, mangaba, crista-de-galo, acerola, pitanga. De uns quatro anos para cá, têm morrido muitos pés de manga. O Araticum aqui era forte, mas morreram muitos pés. Os pratos típicos de Jequitibá são o frango

com quiabo, costela com quiabo. É muito forte da região” (José Raimundo Oliveira Alves, Secretário de Cultura e Turismo de Jequitibá).

Segundo a Emater-MG, Minas Gerais ocupa o 4º lugar na produção nacional de frutas, e grande parte dessa produção é oriunda da agricultura familiar. De acordo com o IBGE (2022), a diversidade da fruticultura nas cidades que compõem o Circuito das Grutas é substancial. A produção de frutas da lavoura permanente inclui abacate, maracujá, mexerica, limão, laranja, goiaba, manga, caqui e mamão. A produção relativa à lavoura temporária é o abacaxi e a melancia. Os municípios com maior potencial de produção, conforme quadro a seguir, são: Santana de Pirapama, Jequitibá, Lagoa Santa, Cordisburgo e Paraopeba. A maioria dessa produção, segundo os entrevistados, é escoada para o Ceasa em Belo Horizonte.

Frutas

CIDADE	ABACATE (t)	MELANCIA	ABACAXI	MARACUJA	MEXERICA	LIMAO	LAGOIA	GOIABA	MANGA	CAQUI	MAMÃO
SETE LAGOAS	160 t	-	-	-	-	-	18t	-	80t	-	-
PRUDENTES MORAIS	-	24t	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MATOZINHOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CAPIM BRANCO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9t	-
PEDRO LEOPOLDO	140	-	-	-	-	21t	-	-	24t	-	-
SÃO JOSE DA LAPA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CONFINS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LAGOA SANTA	12t	-	30.000f	-	105t	36t	750t	3t	-	-	-
SANTANA DE PIRAPAMA	360t	190	-	300	80	24t	-	-	600t	-	-
JEQUITIBÁ	70	-	-	150	9	30	-	-	-	119	75
CAETANOPOLIS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
PAROPEBA	68	-	-	200	153	10	-	38	-	12	150
CORDISBURGO	-	-	16.000 f	51	115	81	26	-	-	90	-
FORTUNA DE MINAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CACHOEIRA DA PRATA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Figura 29. Frutas
Fonte: IBGE, 2024, on-line.

Entrevistas

Capim Branco

Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças – Antônio Augusto Dutra (59 anos)

Antônio Augusto Dutra é proprietário da Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças. Ele conta que produz frutas e hortaliças desde 2000: “Produzimos frutas, como banana, maracujá, limão, acerola, uvaia, laranja, laranja-da-terra, abacate, jabuticaba”. Com a jabuticaba, produz geleia e vinho. As demais frutas são vendidas na feira e na porta da casa de Antônio. A prefeitura é quem organiza a feira. Segundo o entrevistado, há somente três meses vendem os seus produtos na feira, cujo funcionamento também acontece há três anos.

Conclusão do Pilar Pomar Histórico

O Pilar Pomar Histórico revela a rica diversidade e a importância da fruticultura na região, evidenciando a presença marcante da agricultura familiar na produção e comercialização de frutas. A produção de frutas, como manga, acerola, mamão e banana, é destacada por diversos pro-

dutores locais, evidenciando uma ampla gama de espécies cultivadas. A importância desse setor é sublinhada pela posição de Minas Gerais como o quarto maior produtor nacional de frutas, com uma significativa contribuição da agricultura familiar para esse cenário.

Além disso, o estudo revela que a produção frutífera na região do Circuito das Grutas é diversificada, abrangendo tanto frutas de lavouras permanentes quanto temporárias, como abacate, maracujá, laranja e melancia. Os principais municípios produtores, como Santana de Pirapama e Jequitibá, mostram um potencial significativo para a fruticultura, com grande parte da produção direcionada para o Ceasa, em Belo Horizonte.

Em suma, o Pilar Pomar Histórico destaca a vitalidade e a riqueza da fruticultura na região, mostrando como a produção diversificada e a agricultura familiar desempenham um papel crucial na economia local e na oferta de produtos frescos para a comunidade.

Propomos, neste pilar, mais utilização das frutas locais, que são pouco empregadas na gastronomia local.



Figura 30. Manga da Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Carnes e Derivados



Figura 31. Frango com quiabo. Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Carnes e Derivados

“Aqui é uma terra de frango; o forte é a criação de frango, granjas maiores” (Úrsula Lustosa Ferreira, extensionista da Emater, Santana de Pirapama).

“Criamos peixe tilápia em água corrente, frango caipira. Temos nascente no terreno e então fizemos uns tanques. Sempre antes de termos o terreno, nós íamos pescar muito” (Antônio Augusto Dutra, 59 anos, proprietário da Chácara Nossa Senhora Mãe das Graças, Capim Branco).

“Granjas aqui hoje imperam. Temos mais de 100 granjas, não temos um elo com esse pessoal; falta ainda uma conexão com eles. A Agrogen e Nat são em-

presas que comercializam o frango de corte na região (José Raimundo Oliveira Alves, Secretário de Cultura e Turismo de Jequitibá).

Conforme a figura a seguir, todos os municípios que compõem o Circuito das Grutas, exceto Confins, têm produção de galináceos. Segundo o IBGE (2022), Jequitibá se apresenta como o maior produtor de galináceos, com 1.450.000 cabeças. Santana de Pirapama ocupa o segundo lugar, com 865.370 cabeças; Cordisburgo, o terceiro lugar, com 455.000 cabeças, e, em seguida, Paraopeba, com 407.250 cabeças. Além da criação de bovinos, bubalinos, equinos e suínos, destaca-se a produção de mel, e Matozinhos é o maior produtor, com 3.900 quilos, seguido de Paraopeba, com 3.340 quilos.

Pecuária

CIDADE	BOVINO (cabeças)	GALINACEO	BUBALINO	EQUINO	MEL	SUINO	F CAPIRA
SETE LAGOAS	17.768	205.000	-	-	690quilos	22.698	
PRUDENTE DE MORAIS	7.000	925	-	-	-	-	
MATOZINHOS	11.000	980		897	3.900	140	
CAPIM BRANCO	5.789	610	-	-	-	177	
PEDRO LEOPOLDO	12.681	70.265	-	-	950	237	
CONFINS	870	-	-	452	-	-	
SÃO JOSÉ DA LAPA	1.199	161.700	-	-	-	448	
LAGOA SANTA	6.028	4.020	-	-	190	146	
SANTANA DE PIRAPAMA	25.537	865.370	-	-	-	6.695	
JEQUITIBÁ	13.205	1.453.000	-	-	420	407	
CAETANÓPOLIS	5.318	182.350	-	466	340	340	
PARAOPEBA	31.691	407.250	233	195	3.340	5.210	
CORDISBURGO	31.152	455	434	979	2.230	1.060	
FORTUNA DE MINAS	12.383	144.000	3.360	-	2.000	7.550	
CACHOEIRA DA PRATA	2.774	700	-	-	240	215	
TOTAL	184.509	3.496,695			14.300		

Figura 32. Pecuária
Fonte: IBGE, 2023, on-line.

Entrevistas

Sete Lagoas

Churrascaria Três Marias – José Afonso (58 anos) e Marta Afonso (61 anos)

José Afonso, administrador da Churrascaria Três Marias, e sua irmã, Marta Afonso, explicam que a casa foi fundada pelo pai em 1958, e que, no início, funcionava em outro endereço. José Afonso afirma que, no endereço atual, funciona há 15 anos.



Figura 33. Proprietário da Churrascaria Três Marias
Fonte: Acervo do Primórdios.

Vale registrar aqui que Sete Lagoas, há 66 anos, o nosso pai vulgo Carlitos foi o precursor da gastronomia na cidade. Logo após ele, outros concorrentes vieram. Culminou a inauguração de Brasília, o fluxo de pessoas era intenso, e as pessoas, para irem a Brasília, adentravam Sete Lagoas. Devido à necessidade de atender ao mercado, ele anexou o serviço self-service e à la carte. Fizemos nosso nome aqui. Em 1991, sentimos necessidade de mudança, pois veio a febre de comida a quilo, e só trabalhávamos com serviço à la carte. À noite, trabalhamos com o serviço à la carte.

De acordo com José Afonso, “no final de semana, é o dobro do movimento, e no domingo, é um pouco mais que o dobro”. Há necessidade de contratar freelancers para dar conta de atender os clientes da casa. Muitos desses freelancers já trabalharam anteriormente no restaurante, o que facilita muito no atendimento. José Afonso aponta o dia de maior movimento no restaurante: “O melhor dia nosso é o domingo, e, com a reforma, esperamos melhorar o serviço à noite”.

Perguntado aos entrevistados quem é o público que frequenta a Churrascaria Três Marias, José Afonso responde que “quanto ao público setelagoano, é de geração para geração. As pessoas fazem muitas referências, como por exemplo, a moqueca de peixe. Tínhamos uma vitrine onde ficava exposto peixe de 30 quilos”.

“Neste novo projeto, vocês pensam em expor essas histórias?”, pergunta Vani Pedrosa aos irmãos. José Afonso responde que nas redes sociais já fizeram uma breve história sobre o seu pai e ressalta que na época não havia tanta diversidade de cortes de carne, e que hoje essa diversidade é enorme, como os angus, picanha e outros. Na época, complementa o entrevistado, tinham lombo de porco, as alcatras, contrafilé e o peixe surubim. Apesar de ser uma churrascaria, esses peixes eram servidos, como moqueca e o peixe à dorê.

Ele nos ensinou tudo, corte de carne, passamos por tudo. Vale registrar também a nossa linguiça, que é feita pela casa, com a mesma receita de 65 anos atrás. Há clientes que vêm aqui e perguntam se tem para vender; os clientes levam para Belo Horizonte, Rio de Janeiro... É uma linguiça produzida com o pernil e as ervas.

José Afonso ressalta ainda que, pelo fato de ser uma casa específica de churrasco, serve coxa desossada, feita na

brasa, e que criarão um acompanhamento para esse prato. Para que ofereçam um produto específico e qualificado, compram muito de frigorífico. Uma das empresas fornecedoras de matéria-prima para a churrascaria é a Nat, que tem uma planta da empresa em Sete Lagoas, afirma o entrevistado, e ressalta que o frango é comprado dessa empresa.



Figura 34. Buffet do Restaurante
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 35. Buffet do Restaurante
Fonte: Acervo do Primórdios.

Marta Afonso, administradora da churrascaria com seu irmão, descreve os acompanhamentos disponíveis no self-service:

Aqui temos a maionese de frango; vinagrete, que trabalhamos com o churrasco; o torresmo pururuca; o feijão-tropeiro, que é feito com a linguiça produzida aqui; esse feijão-tropeiro é famoso aqui.

Quanto às hortaliças, compra na cidade:

Devido à grande demanda, os produtores da horta não conseguem atender. Acredito que os sacolões absorvem esses produtos dos produtores das hortas. Tudo é sazonal, basta o calor ou chuva intensificar, e as hortaliças sumirem.

Vani Pedrosa, uma das entrevistadas, diz à Marta Afonso que seria interessante distribuir, nos restaurantes, os produtos por período de sazonalidade, para que os cardápios sejam alterados de acordo com a produção. “Fortalecer esse diferencial de ligação com as hortas que têm mais de 30 anos”, complementa Vani Pedrosa, “irá formar uma rede para esse projeto. Essa rede, formada, daria mais gás para fortalecer essa produção.

Aqui é um prenúncio do cerrado; o forte é o pequi e o maracujá. Sorvete de pequi é muito bom”.

A entrevistada afirma que, durante o período quente, dão uma atenção maior às saladas; e, quando a temperatura cai; ou chove, as pessoas procuram o frango com quiabo, bambá com couve e carne moída com quiabo. A intenção, segundo Marta Afonso, é desenvolver o prato com pequi e outro ingrediente.

Quanto ao perfil do cliente que frequenta o restaurante:

Tínhamos mais clientes de Belo Horizonte; hoje, não. Como a cidade não tem muitos atrativos, pois turismo mesmo, subentende que; para ser turismo; a partir de dois a três dias, às vezes, as pessoas não têm muito o que fazer na cidade. Tem mais ou menos 36 anos que trabalho

na churrascaria, tínhamos muito público de Belo Horizonte. Perdemos um pouco desse público belo-horizontino, podemos resgatar parte desse público de Belo Horizonte através das redes sociais.

A entrevistada encerra a entrevista falando um pouco sobre o turismo em Sete Lagoas:

A Serra de Santa Helena tem um grande potencial turístico, mas não é trabalhado. Sete Lagoas têm tudo para sobreviver do turismo. Temos localização geográfica, temos a BR-040: quem vai para Brasília, passa por aqui; quem vai para o Rio, temos a região de grutas, a Grutas Rei do Mato, que é mal explorada, e esse platô, que é a serra de Santa Helena, você tem uma visão da cidade toda, tem um clima agradável; porém, o acesso é precário, e não tem infraestrutura nenhuma. Aqui tem muita coisa interessante, mas falta lapidar.



Figura 36. Proprietária da Churrascaria Três Marias
Fonte: Acervo do Primórdios.

Moinho Restaurante – Glauciene Ávila Reis

Glauciene Ávila Reis descreve, em seu relato, como iniciou a sua história com o Restaurante Moinho.

Sou de Sete Lagoas e, quando me casei, fui morar na fazenda. Eu era cliente do antigo restaurante, e todas as vezes que vinha para a cidade, eu almoçava no restaurante. Um dia, o dono me ofereceu o Moinho. Resolvi mexer com restaurante, pois sempre gostei. Comecei aqui há 17 anos, comecei bem pequeno, era teia de amianto, fogão à lenha. Nisso, ganhei uma licitação dentro da EMBRAPA, fui para a EMBRAPA com a cozinha industrial e continuei aqui. Em 2012, fiquei viúva, achei que não fosse conseguir.

Depois que assumiu o restaurante, a primeira providência foi remover os temperos industrializados e prepará-lo com matéria-prima natural, sem conservantes.

Quando peguei o restaurante, quando cheguei aqui, era totalmente diferente do que pensei, usavam tempero industrializado como caldo Knorr, Sazón, mudei tudo.

Sobre a sua experiência com a gastronomia, conta que não tem formação na área, e que o seu gosto pela culinária começou ainda criança, com a sua vizinha, que fazia salgados para festas e frequentava a sua casa para acompanhar a produção dos salgados. Sua formação é na área social, e ressalta que não tem nenhuma dificuldade para criar pratos na cozinha, já que fez vários cursos na área.

Em 2013, resolveu fazer uma reforma no restaurante para melhorias nos serviços e na infraestrutura. Convidou uma chef para fazer o cardápio, porém não deu muito certo.

Quando fui inaugurar o restaurante, chamei uma chef de cozinha, e tudo tinha molho branco. Eu conhecia meus clientes. Falei com ela que era necessário ter uma carne moída, aqui tem que ter abóbora, jiló, jurubeba, quiabo, ora-pro-nóbis. O meu cliente gosta disso.

O cardápio do restaurante é bem diversificado e conta com uma apresentação impecável. Glauciene relata de onde vem a sua matéria-prima para o preparo dos pratos e sobremesas.



Figura 37. Proprietária do Moinho Restaurante
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 38. Restaurante Moinho
Fonte: Acervo do Primórdios.

Prezo muito a qualidade, evito comprar produtos congelados. Meu frango chega, todos os dias, do abatedouro. Uso alguns produtos da horta comunitária, como as folhas orgânicas. Os doces vêm do município de Funilândia. A goiabada vem de Ponte Nova; doce de leite, figo, laranja vem de Funilândia, que é uma doceira antiga, a Santuza, e foi passando de geração para geração o modo de fazer. No domingo, ofereço um canudinho com doce de leite como cortesia.

Um dos produtos que compõe o cardápio do restaurante é batata-doce roxa e pratos sem glúten. Glauciene explica que inseriu a batata roxa por indicação de um médico para tratamento da sua saúde.

Tive um problema de saúde, e o médico me indicou para usar a batata-doce roxa. Quando fiz o curso de massas, o professor trouxe essa batata de São Paulo. Tenho um fornecedor que envia para mim de São Paulo. Tem no meu cardápio, pois achei interessante. Depois, incluí prato sem glúten, que vai atender um vegetariano, uma pessoa que não pode comer glúten. O meu nhoque é feito com amido, os molhos têm amido, e não farinha.

O Restaurante Moinho está no Instagram, mas a entrevistada diz que a propaganda boca a boca é a principal do seu restaurante. Quanto ao perfil do cliente, é bem diversificado, ressalta Glauciene:

Falo sempre para os funcionários que o nosso patrão é o cliente. Tenho clientes da cidade, italiano, espanhol, português... aqui tem muitas fábricas, clientes que vêm de Belém, Rio de Janeiro, Belo Horizonte. Um dia chegou um cliente aqui com uma maletinha; o outro cliente que trouxe ele, me disse que ele trouxe a sua comida de dieta. Falei com ele que faria uma tilápia para ele, sem gordura. Grelhei a tilápia na água, e ele ficou muito feliz.

A entrevistada assevera que procura trazer inovações e pratos diferentes para o seu estabelecimento, como é o caso do creme de cebola caseiro. Relata que uma das inovações inseridas no cardápio foi a comida japonesa, porém os clientes não gostaram: “Não é a minha identidade. Coloquei o restaurante para funcionar à noite, e não deu certo, não é o que quero”.

Na memória afetiva da entrevistada, revela um prato da casa que hoje é feito com frango de granja. É uma receita antiga, da sua infância, e que irá preparar para a rota do frango, com o frango caipira.

Adoro o frango caipira. Fui convidada para participar da rota e no restaurante. Tenho um prato da casa, que é o arroz temperado antigo, que a gente comia nos casamentos, tradicional; é o arroz temperado com frango e farofa, que era servido nos casamentos. É um arroz da época da minha infância, da nossa ancestralidade. Vou fazer na versão com o frango caipira, fazemos com o frango de granja, vamos implementá-lo com o frango caipira. Vamos fazer um ragu, flambar o frango na cachaça, com uma farofa de quiabo para acompanhar.



Figura 39. Buffet do Restaurante Moinho
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 40. Salada de batata-doce roxa
Fonte: Instagram do Restaurante.

Quanto ao acompanhamento para esse prato, Glauciene cita uma caipirinha diferenciada: “Não pensei na fruta ainda que usarei. Vou buscar uma fruta do cerrado, pode ser a tamarindo, mexerica ou limão. Estou pensando na tamarindo. Com muita alegria, farei esse prato, que será uma referência para o Moinho”.

Para encerrar a entrevista, conta como foi o período da pandemia para o Restaurante Moinho:

A pandemia atrapalhou bastante, não nos recuperamos ainda. Comecei a trabalhar com entrega, mas não é o meu perfil, tivemos muitos problemas com iFood, minha comida sai toda montada, bonitinha, e chegava até o cliente toda misturada, entregador andando de moto em cima do passeio, sem educação. Quem não conhece o meu restaurante, que recebia a minha comida pensava “que comida horrorosa”. Para prezar a minha qualidade, não trabalho com entrega. As pessoas me cobram, mas quando explico os motivos, eles entendem. Continuei com o meu aluguel, com meus funcionários, pois os meus funcionários são muito bons.

Bistroquim – Amarildo Guilherme Alves Barbosa (59 anos)

Sócio proprietário do Bistroquim, Amarildo Guilherme Alves Barbosa conta que o local funciona há oito anos, e que vem de uma tradição de bar desde 1962, com o seu pai. O Bistroquim é um boteco, com serviço de comida de boteco, porém com uma nova roupagem.

Morei fora, nos Estados Unidos, eu e minha esposa. Quando resolvemos voltar para Sete Lagoas, resolvemos abrir o Bistroquim; ela é chef de cozinha e coordena os pratos e o cardápio.

Perguntamos ao Amarildo se no seu cardápio consta alguma receita de frango antiga, da sua família, e ele respondeu:

Nas famílias mineiras, tem sempre as receitas de frango com quiabo, angu, ao molho pardo. Logo depois da pandemia, servíamos almoço; paramos, pois o movimento não era condizente

para manter o serviço. Aos sábados, era servido o frango com quiabo e angu. Servimos três tipos de frango no cardápio, que é o frango apimentado, as asinhas e coxinhas fritas e apimentadas, bem tradicional nos Estados Unidos, e servimos aqui. Tem também o peito de frango na frigideira com molho de lemon sauce, e eventualmente tem gente que pede iscas de frango empanado e fritas. Temos alguns pratos que saem mais, como a costelinha, a isca de tilápia empanada ao panko, picadinho de filé mignon, e o frango: empanado, apimentado, com molho de queijo e batata-doce.



Figura 41. Bistroquim
Fonte: Instagram do Bistroquim.

Uma outra pergunta, feita ao entrevistado, foi o que ele pensou para a Rota do Frango.

Pensei em uma caipirinha de três limões, como limão-siciliano, taiti e o limão-capeta; pensei nessa versão com melado. Sabe a gema do pequi? No vale do Jequitinhonha, estão produzindo a gema, a castanha do pequi, e um técnico da EMBRAPA nos trouxe isso. Estamos pensando em uma receita com frango e a crosta da castanha do pequi, se houver a regularidade na entrega. Vai depender dessa regularidade nessa entrega e valorizar esses produtores. Em Capim Branco, tem uns produtores fazendo algumas coisas interessantes também com a farinha.

Quanto à divulgação do bar, afirma que é feita pelas redes sociais, e conta com uma pessoa que faz as publicações. Hoje, no Instagram, são 11.000 seguidores, e o objetivo é que mais pessoas conheçam o restaurante. Para manter a qualidade do material disponível para o seu cliente, um fotógrafo profissional faz as fotos.

“Em sua maioria, a clientela atual do seu restaurante é formada por um público A e B, que sai de outros bairros, com um poder aquisitivo maior”, salienta o entrevistado.

Por último, perguntado sobre qual seria a sua necessidade em relação às capacitações, responde:

Minha esposa trabalhou 10 anos na cozinha de hospital de referência em Boston; ela já teve a oportunidade de cozinhar nessa ala. Clientes como George Bush, Michelle Obama, prefeito de Boston, estrelas do rock, como Ozzy Osbourne. Esse hospital tem 15 mil funcionários. Nesse sentido, ela fez muitos cursos sobre manipulação e conservação de alimentos. A vigilância sanitária também promoveu cursos nessa área, e ela, com as duas cozinheiras, participou. A nossa necessidade aqui seria elaborar as fichas técnicas dos pratos para controlar melhor os custos.

Restaurante Morro Verde – Lourdes de Fátima Moreira Mascarenhas (62 anos)

Lourdes de Fátima Moreira Mascarenhas é proprietária do restaurante Morro Verde, em Sete Lagoas. Ela explica que foi diretora financeira de uma Fundação que mantém a escola técnica em Sete Lagoas. Como o seu cargo exigia muito do seu tempo, trabalhava bastante, o que resultou em cansaço e a falta de dedicação ao seu negócio. Ficou com o restaurante aberto durante um ano, e depois começou a alugar nos finais de semana para eventos. Nesse período, houve a pandemia, causando o fechamento do empreendimento, e foi reaberto há oito anos.



Figura 42. Bistroquim
Fonte: Instagram do Bistroquim.

Ainda, segundo a produtora, o interesse dela e do seu marido é movimentar o restaurante durante a semana, pois apenas dois dias de funcionamento é pouco para gerar um bom resultado. Apesar do interesse e motivação para abrir o restaurante durante a semana, o casal não sabe ainda como fazer isso. Têm muitas ideias, porém não sabem qual seria a mais adequada para o seu negócio, na atualidade.

A minha vontade é colocar para funcionar mais de dois dias por semana. Domingo, já tenho uma clientela excelente. O atendimento para a rota seria melhor um dia da semana e no sábado.

Quanto ao cardápio, o destaque é para a comida mineira:

O cardápio é de comida mineira: o frango caipira legítimo, angu, quiabo, tropeiro, e aí damos uma variada. Cada domingo, faço um prato diferente, como bobó de camarão, couve-flor gratinada, e tem os tira-gostos, como tilápia, carne de sol, torresmo, linguiça. Não faço nada congelado. Aqui, temos uma cozinha maravilhosa. A daqui, fazemos a massa com o caldo de frango, aquela receita antiga.

O casal destaca também a grande dificuldade com a mão de obra local, e que já teve horta no local, que está desativada no momento, porém está pensando

do em reativar. Os dois também explicam que, próximo ao restaurante, pequenos produtores gostariam de criar uma parceria com todos os produtores no entorno, por meio de uma rota gastronômica.

Aqui, temos problemas com a mão de obra. Sou engenheiro-agrônomo, e agora vou reativar a horta. Aqui, temos, bem próximo, produtor de queijo, produtor de cachaça, estamos próximo de Capim Branco, com as hortas orgânicas, e pensamos em criar um tour gastronômico para fomentar o turismo. Temos cinco nascentes aqui.

Perguntados sobre os eventos que realizam no restaurante e o perfil do seu cliente, destacam:

Já fizemos encontros de motociclistas, de bicicleta, temos que divulgar mais. Aos domingos, temos famílias que vêm confraternizar, comemorar aniversários; são várias gerações juntas. O cliente, a grande maioria, é de Sete Lagoas, Belo Horizonte, Lagoa Santa, Prudente de Moraes. A nossa clientela aqui é maravilhosa. Um dia, tivemos um problema com internet e pedimos para eles pagarem depois; todos pagaram a conta sem problema.



Figura 43. Restaurante Morro Verde
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 44. Quintal do Restaurante Morro Verde
Fonte: Acervo do Primórdios.

Prudente de Moraes

Campo Belo – Selma Paulista de Abreu (51 anos)

Selma Paulista de Abreu administra o restaurante há seis anos. Ela conta que o restaurante é arrendado e, quando assumiu, não tinha experiência na área. O tipo de serviço praticado é o self-service a quilo, e o prato mais procurado no estabelecimento é o filé de tilápia: “Tem final de semana que saem 20 a 30 quilos de filé de tilápia”. O estabelecimento funciona das 8h às 17h, todos os dias. Quanto ao frango, o corte com maior saída é a coxa com contra coxa assada.

Os acompanhamentos, segundo Selma Paulista, são: o arroz, macarrão, feijão, tutu, tropeiro, saladas, três tipos de carnes e o churrasco. O preço do quilo é de R\$ 69,90. O valor fixo, durante a semana, é de R\$ 16,90; no sábado, é de R\$ 19,90, e domingo, R\$ 29,90, ou o cliente escolhe pela opção do quilo a R\$ 69,90.

Selma esclarece a origem dos insumos para a sua produção: “Tenho uma horta pequena, e os demais insumos, compro em Sete Lagoas”. Em relação aos seus clientes relata: “Tenho cliente de La-

goa Santa, Sete Lagoas, Pedro Leopoldo, Belo Horizonte”. Uma das demandas para a melhoria dos preços do seu cardápio, conforme explicado pela proprietária, seria refazer toda a precificação do seu produto.



Figura 45. Cardápio do Campo Belo
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 46. Restaurante Campo Belo
Fonte: Acervo do Primórdios.

Matozinhos

Restaurante Nuthallento – Beatriz Guimarães (59 anos) e Helbert Guimarães Pereira (25 anos)

O Restaurante Nuthallento está localizado no Mercado Municipal de Matozinhos. Iniciou suas atividades em dezembro de 2021, por meio de um processo licitatório da prefeitura, pelo qual foram aprovados para assumir o espaço estruturado para um restaurante, administrado pela mãe e filho.

Os dois contam que moravam e trabalhavam em Belo Horizonte. Helbert Guimarães atuava como gerente, em uma empresa de cafés especiais. Ele e a mãe foram aprovados no processo licitatório, porém não tinham nenhuma experiência na produção, operação e gestão de um negócio na área de alimentação. Após abertura, cadastraram a empresa no Google Maps, Instagram e iFood. O cardápio foi criado de acordo com a demanda das pessoas que frequentavam o restaurante.

Trabalhamos com dois cardápios. O self-service para o almoço, das 11h às 15h, oferece 10 tipos de salada, arroz, feijão tutu, tropeiro, dois tipos de macarrão. Temos a galinha caipira com quiabo no self-service. No sábado, é feijoada; na sexta, tem uma linguiça apimentada, que a minha mãe faz, e outro para o turno da tarde, que é comida de boteco, em que oferecemos iscas de tilápia, peixe inteiro, fígado com jiló, filé com fritas, etc. Trabalhamos com self-service sem balança no valor de 18,99.

Helbert explica que o mercado funciona das 8h às 20h, e nos finais de semana, até as 22h.

Quanto à origem do público que frequenta o restaurante Nuthallento, esclarece: “O nosso público é de pessoas de Matozinhos, Belo Horizonte, Pedro Leopoldo, Sete Lagoas”.



Figura 47. Restaurante Nuthallento
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 48. Buffet Restaurante Nuthallento
Fonte: Instagram do restaurante.

Em relação às bebidas servidas no estabelecimento, servem cerveja artesanal, drinks, refrigerante e sucos. No cardápio, não há nenhuma opção de sobremesa, e que está pensando em acrescentar. Perguntado sobre a sua expectativa com a criação da Rota do Frango, Helbert enfatiza: “A expectativa é poder abranger mais o público, novas pessoas conhecerem o mercado, a cidade”. Para finalizar a entrevista, ressalta a vontade de se especializar na gestão do negócio, e gostaria de fazer também um curso de manipulação de alimentos.



Figura 49. Buffet Restaurante Nuthallento
Fonte: Instagram do restaurante



Figura 50. Restaurante Nuthallento
Fonte: Acervo do Primórdios.

Capim Branco

Nativa Brasil Bar e Restaurante – Ricardo Maciel (50 anos)

Ricardo Maciel inaugurou o restaurante em janeiro de 2020, e nesse período, ficou nove meses fechado por causa da pandemia. Atualmente, o Nativa Brasil Bar e Restaurante funciona de sexta a domingo: no sábado e domingo, oferece serviço de almoço, e na sexta-feira, porções. No que tange ao cardápio do restaurante, o entrevistado nos conta que a especialidade da casa é a galinha caipira, o tutu, maionese, macarrão e arroz, e duas especialidades que os seus clientes procuram muito, que é a maminha ao alho e o toucinho de barriga, feito na panela de pressão sem a borracha.



Figura 51. Nativa Brasil Bar e Restaurante
Fonte: Instagram do Restaurante.

Essa é uma cozinha mineira. Resgatei o prato da galinha caipira da minha mãe, era uma excelente cozinheira. Toda festa lá em casa tinha esse prato, só não consegui fazer o molho de ovo com bastante cebola e apimentado que ela fazia. O meu pai era muito festeiro e no dia do aniversário dele chamava quase toda a cidade, chegava na minha casa tinha tacho de tutu, tacho de macarrão, tacho de galinha, todas as datas comemorativas tinha isso. Tem domingo que é frango assado, maionese, arroz e feijão. Quem cozinha sou eu, minha irmã e a Cida, a ajudante. Aos

sábados, a gente começa a fazer a galinha, são uma média de 10 a 15 galinhas; no domingo, fazemos o tutu e demais acompanhamentos. No domingo, atendemos uma média de 100 a 150 pessoas. Colocamos esse prato normalmente no início do mês.

Sobre os ingredientes utilizados no preparo dos pratos, Ricardo Maciel explica: “Um pouco dos meus ingredientes vem do meu quintal; os demais, compro na mão de um senhor que vende salsinha, cebolinha, couve, alface. A galinha, parte dela, é produção própria, e compro também”.

O entrevistado afirma que a sua experiência na área de alimentação iniciou na fazenda da Dona Lucinha, onde trabalhou por sete anos como gerente, que conta com uma formação técnica em agropecuária. Na fazenda, havia um açougue onde faziam o pré-preparo dos cortes, usados pelo restaurante da propriedade da fazenda.



Figura 52. Nativa Brasil Bar e Restaurante
Fonte: Instagram do Restaurante.

Saía suã, linguiça, costelinha, pé de porco já fritos. A linguiça era o carro-chefe dela. Lá que fui conhecer o quitoco e favaquinha. Na fazenda, fazia também os doces e licores. Sou formado em técnico em agropecuária. Faço licor de jabuticaba; lá fazíamos de cagaita, jenipapo, anis, hortelã.

Perguntado se usam as frutas do quintal para a produção de algum prato,

bebida, ou sobremesa, responde: “[Da] manga aqui não é feita nada, apenas para consumo”.

Quanto às bebidas, a cerveja é a mais pedida, com marcas comerciais, e a Teresópolis, cerveja especial. A cachaça vendida no estabelecimento vem de Salinas. Além das bebidas já citadas, vende o gim da Destilaria Lamas e outras marcas mais comerciais.

No restaurante, não há procura por doces, e, para a Rota do Frango, trabalharão com a galinha caipira e o frango assado e o frito.



Figura 53. Nativa Brasil Bar e Restaurante
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pedro Leopoldo

**Kero Mais – Ana Paula Aguiar
(45 anos)**

Ana Paula Aguiar é proprietária do Quero Mais Restaurante, localizado no centro de Pedro Leopoldo. Uma das particularidades do restaurante é que funciona dentro do hotel Tupyguá, há nove anos. A proprietária trabalha na área de alimentação há 30 anos: “Somos parceiros do hotel, fornecemos o café da manhã para os hóspedes e o serviço de restaurante com almoço e jantar, que é também aberto ao público”.

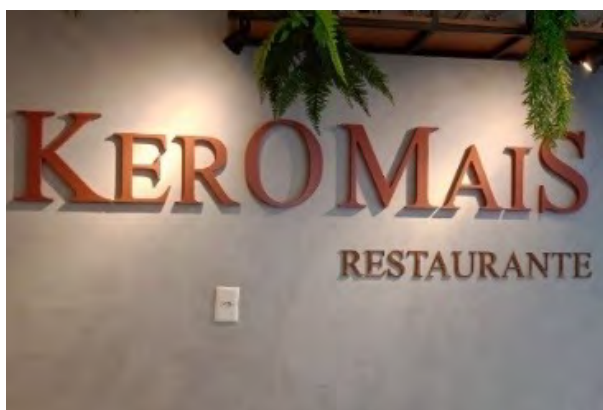


Figura 54. Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 55. Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.

Além do serviço do restaurante, fornece o coffee break para os eventos realizados nos salões do hotel, e atende à empresa Raven Ferramentas Especiais para o fornecimento de alimentação noturna por meio de marmitex para os seus funcionários.

Com um cardápio variado, no almoço há a opção de comida a quilo e serviço à la carte, e segunda, sexta e sábado oferece o prato da casa.

Temos o risoto ao vivo, temos feijoada na sexta; no sábado, com a moqueca de surubim com purê de banana-da-terra. Temos um cardápio bem diversificado. No buffet, temos muitas saladas, proteínas, guarnições.

Para o serviço de café da manhã, a maioria dos itens que compõem o café da manhã é produção própria. Na confecção



Figura 56. Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.

dos pratos, utiliza alguns ingredientes locais, e o fornecedor é da zona rural de Pedro Leopoldo.

Aqui, tem cansanção, e faço muito no restaurante. Época de frio não faço o risoto, vou para a linha do cansanção, ora-pro-nóbis, angu, dobradinha.

De bebidas, o restaurante oferece vinhos, gim, cervejas, sucos naturais, e a cachaça, que é vendida em dose. A proprietária ressalta que vendem muita caipirinha, pois o hotel atende muitos hóspedes executivos.

Perguntado sobre qual é o perfil do cliente que frequenta o restaurante, responde que recebem muitos estrangeiros, como alemães, mexicanos, japoneses, italianos e portugueses.



Figura 57. Cozinheira do Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.

Outra pergunta feita à entrevistada foi sobre a produção de quitandas no território. Na cidade, atua muita quitandeira boa. Contudo, não soube dizer se existe uma quitanda que represente Pedro Leopoldo.

Em relação aos principais pontos turísticos do município, indicam, para os seus clientes, as grutas, cachoeiras, a história do Chico Xavier. Encerrando o seu relato, diz que a cidade recebe caravanas que chegam por causa da obra do Chico Xavier e existe uma trilha da Luzia (fóssil humano mais antigo encontrado na América do Sul), entre outros.



Figura 58. Buffet do Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.

José Maurício Soares (67 anos) trabalha no restaurante Kero Mais há oito anos: “Fiz curso do Senac há mais ou menos 48 anos atrás, em Belo Horizonte, trabalhei em alguns restaurantes e hotéis em Belo Horizonte, e hoje estou em Pedro Leopoldo. Sou garçom aqui”.

José Maurício nos fala que gostaria muito que fosse realizada uma capacitação para os garçons da cidade para a melhoria dos serviços prestados: “Tem uma defasagem muito grande na formação de garçons na cidade”.



Figura 59. Garçom do Restaurante Kero Mais
Fonte: Acervo do Primórdios.

Cheiro da Terra – Helenice Salomão Bastos (78 anos)

O restaurante Cheiro da Terra está localizado em Fidalgo, distrito de Pedro Leopoldo, dentro de uma fazenda que existe há mais de 100 anos. A proprietária, Helenice Salomão Bastos, nos conta que uma parte foi herdada, e a outra, comprada dos demais herdeiros. Relata como surgiu a ideia de criar o restaurante:

Sempre trabalhamos com alimentação. Sempre gostei de comércio. Antes, tinha um barzinho na praça. Fiz uma visita a uma fazenda, cheguei lá, tive uma criação de ideia lá, e resolvemos criar esse restaurante, começamos pequeno. Hoje, temos capacidade para 408 lugares. O restaurante tem 23 anos.

“O negócio começou há 23 anos, e o serviço é de comida mineira bem variada, fogão a lenha”, relata Helenice Salomão. A proprietária destaca que todo domingo oferece frango com quiabo no restaurante e que a receita utilizada por ela é da sua mãe. Enfatiza que a sua mãe sempre preparava essa receita do frango com quiabo para a família.



Figura 60. Cheiro da Terra
Fonte: Acervo do Primórdios.

Usamos dois fogões, iniciamos parte da preparação no fogão a gás e terminamos no fogão a lenha. O prato principal é o tropeiro. Temos uma variedade muito grande, temos o churrasco, temos self-service com carne de panela, peixe, frango com quiabo, costelinha, os acompanhamentos são bem diversificados. Estamos sempre variando os pratos, temos uma variedade boa, mas não atende à demanda.

Perguntada sobre a origem da matéria-prima para a sua produção no restaurante, responde:



Figura 61. Cheiro da Terra
Fonte: Acervo do Primórdios.

A hortalça é toda da fazenda; as frutas, temos manga, acerola, mamão, banana. O peixe que usamos aqui é a tilápia e o surubim. É pouco procurado, mas sempre tem no self-service. Vem de Três Marias. O carro-chefe das sobremesas é o doce de leite, e o pudim, que não pode faltar. Além disso, temos goiabada, doce de mamão, laranja, queijos, requeijão, todos produzidos na fazenda. As bebidas, como cerveja, refrigerante, água, bebidas destiladas, vêm todas de fora.

O quadro atual de funcionários do restaurante é de 22 profissionais, e funciona aos sábados e domingos. Nos domingos, trabalham com reserva. O público chega de Vespasiano, Belo Horizonte, Pedro Leopoldo, Lagoa Santa, Matozinhos e da própria comunidade. Anteriormente, o cliente chegava e corria o risco de não ter lugar disponível, com base no qual aderiu a reserva de mesa. No entanto, atualmente isso ocorre com menor frequência.

No que diz respeito à importância da criação da Rota do Frango para o seu negócio, explica:



Figura 62. Proprietária do Cheiro da Terra
Fonte: Acervo do Primórdios.

Acredito que venha trazer mais clientes para a gente, nem todos conhecem a comida mineira; às vezes, vem gente aqui de outros estados para conhecer a comida mineira. Sempre falo com minhas funcionárias que o que manda não é o luxo, mas sim, a qualidade e o atendimento.

Helenice também faz muitas confraternizações no final de ano, com empresas de grande porte, e que essas empresas estão todos os anos lá.



Figura 63. Buffet do Restaurante Cheiro da Terra
Fonte: Instagram do restaurante.

Adelso Buffet – Flavio Renan Lopes (37 anos) e Roberto Lopes (35 anos)

Flavio Renan Lopes e Roberto Lopes atualmente são os proprietários do Adelso Buffet, localizado em Pedro Leopoldo. Eles nos contam que o seu avô, Adelso, deu início à história da família com a área de alimentação:

O Adelso era o meu avô. Neste ano, faz 30 anos que ele faleceu. A casa vai fazer 40 anos que está neste endereço. O meu avô tinha uma cantina na fábrica de cimentos da Cauê, ele atendia o pessoal da fábrica. Na época, ele comprou um outro bar na cidade, que chamava Bar Elite, na década de 1960. Ele comprou este restaurante para complementar a renda dele, pois duas filhas iriam se casar. De lá pra cá, ficou sendo mais do que um complemento de renda e uma paixão da família.

No seu relato sobre a história do restaurante, conta que o seu pai trabalhava com engenharia na Bahia, e que, precisando complementar a renda, deixou a engenharia e começou a trabalhar com o seu pai. Nesse período, ressalta o entrevistado, fizeram inúmeras reformas de ampliação, de automação e de equipe, foram investindo e melhorando, e assim, a casa se consagrou na cidade ao longo do tempo.

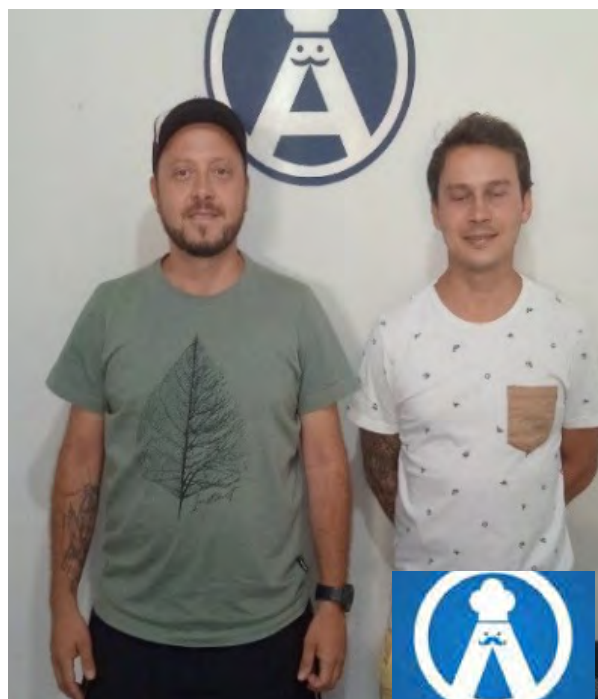


Figura 64. Proprietários do Restaurante Adelso Buffet
Fonte: Acervo do Primórdios.

No período da pandemia, Flavio diz que foi um divisor de águas para a empresa, pois, apesar do comércio fechado, a empresa cresceu muito. Ele reforça que foi muito difícil para todos, mas que ganharam bastante em termos de organização interna, processos e mesmo em relação ao cenário financeiro: “Tivemos que demitir, mas hoje, até ampliamos a admissão de funcionários. Fizemos as escolhas certas. O aprendizado foi enorme. Ficamos fechados por seis meses, mas trabalhando com delivery”.

Como destacado, a empresa, durante a pandemia, passou por uma transformação digital, o que gerou um engajamento muito grande com os clientes. Prepararam vários pratos novos durante a pandemia, destacam os irmãos Lopes.



Figura 65. Restaurante Adelson Buffet
Fonte: Instagram do restaurante.

Criamos um hambúrguer com alta qualidade no período. Foi uma revolução mesmo, desde a limpeza até os custos fixos de cada produto do cardápio. Hoje, o nosso foco, onde somos mais conhecidos é devido às carnes. Temos refeições completas, outros pratos temáticos, por exemplo, os caldos na época do inverno.

A capacidade da casa é para 260 pessoas, e no giro (quando consegue atender o cliente em uma mesma mesa) chega a 400 pessoas. O perfil do cliente é bem diverso, eclético: muita família, pessoal de empresa (faz muitos encontros empresariais), pessoas mais jovens e grupos religiosos. A casa funciona de segunda a sábado, das 17h às 0h. O carro-chefe do estabelecimento são os assados na brasa, porções e refeições completas. E

Ao que se refere a outros serviços prestados pelo estabelecimento, fazem alguns eventos na rua, e contam com um buffet.

Temos o buffet também, mas não é aberto ao público, é uma estrutura de preparo e de produção para sair. Atendemos a eventos em outros espaços. Atendemos desde eventos para 40 até 3.000 pessoas. Fazemos as festas juninas, do Morro do Chapéu, Serra d'El-Rei, Chevals, Halley. Os maiores eventos juninos de Belo Horizonte somos nós que fazemos. Fazemos eventos para grandes eventos das empresas que estão por aqui. O foco é alguma coisa mais rústica, churrasco, comida mineira, festa junina. Nos especializamos nisso.



Figura 66. Restaurante Adelson Buffet
Fonte: Instagram do restaurante.

Indagado sobre a mão de obra do restaurante, os entrevistados responderam:

Temos 20 funcionários diretos, e chega a 30 indiretos. Hoje, de maneira geral, está muito difícil a mão de obra. Temos uma política interna de lidar com as pessoas aqui. Nosso turnover é baixíssimo, temos funcionário com 30 anos de casa. Em 43 anos de negócio, não temos uma reclamação trabalhista. Temos um dia do bem-estar fora do trabalho, vem uma psicóloga conversar com eles. O próximo tema será gestão financeira. Temos política interna de meta. Vamos começar ano que vem um treinamento de liderança com uma empresa de fora. Procuramos criar um ambiente favorável na empresa.

Quanto à matéria-prima, a carne é da JBS, em Goiânia. As bebidas servidas são sucos naturais, o gim da Lamas, cervejas e drinks. O valor do ticket médio do estabelecimento é de R\$ 50 a R\$ 80, e o churrasco de picanha completo atende entre três e quatro pessoas, e custa R\$ 116.

O perfil do cliente é do Rio de Janeiro, do Sul, Nordeste, do Brasil inteiro.

Os entrevistados afirmam que é difícil trabalhar com essa rota, pois existem inúmeros estabelecimentos e pessoas com inúmeras dificuldades envolvidas.

É muito complexo trabalhar com uma rota tão grande assim. Colocar na cabeça de cada um, como ele deve receber o cliente. Vou dar o meu melhor, somos curadores de gastronomia do Festival de Luz, selecionamos os restaurantes, selecionamos os ingredientes, trazemos chefs... é uma luta.

Conforme os irmãos Lopes, a ideia do festival é levar a gastronomia de Pedro Leopoldo. “O festival de Luz trabalha com valores”, ressalta Flávio Lopes. Ele nos diz que quando começaram pegaram o que Chico Xavier gostava de comer, e cada restaurante recriou o prato que o Chico gostava, que era frango com abobrinha. As próximas edições do evento passaram a trabalhar com o tema de personalidades. Contam que o seu avô era filho do irmão do Chico Xavier.

Flávio Lopes menciona que faz parte do Conselho Municipal de Turismo de Juiz de Fora (COMTUR), e que representa os estabelecimentos de gastronomia da cidade.

Para concluir a sua contribuição com a criação da Rota do Frango, enfatiza:

A Rota do Frango tem tudo a ver com a cultura regional da cidade: comer frango com quiabo. É uma comida cheia de memória afetiva. A cidade já tem um movimento de turismo de religião grande por causa do Chico, e temos o prazer de receber essas pessoas, o pessoal já em num outro ritmo, mais zen, acho que são pessoas aposentadas, com poder aquisitivo melhor. É muito especial a energia dessa cidade.

Confins

Tabor da Liberdade

Localizado no município de Confins, o Santuário Schoenstatt Tabor da Liberdade, também chamado de Santuário Mãe Rainha, além da prática religiosa, promove a cultura, turismo e a economia local por meio das visitas e das festividades que ocorrem nos meses de maio e outubro no local. Nesse período, milhares de pessoas vindas de todas as regiões do Brasil visitam o santuário e a cidade, representando-se como um dos maiores movimentos de turismo religioso da região.



Figura 67. Tabor da Liberdade
Fonte: SANTUÁRIO... 2024, on-line.

O **Restaurante Mãe Rainha** está localizado dentro do Santuário e é responsável pelo serviço de alimentação dos visitantes e peregrinos. Marinalva Vieira Aguiar (57 anos), que trabalha no restaurante há sete anos, nos conta que, aos finais de semana, recebem uma média de 200 pessoas, e nos períodos das festividades no santuário chegam a atender a mil almoços. Explica o tipo de serviço e o cardápio oferecidos no restaurante.

Servimos somente almoço, e o serviço no final de semana é self-service, e durante a semana é prato feito: arroz feijão, sobrecoxa assada, macarrão, saladas. Temos frango assado, frango com quiabo, frango com batatas. A sobremesa é arroz-doce, mousse, canjica, varia muito.

Além do almoço, vendem, no local, biscoitos de nata, polvilho, doce de leite e arroz-doce. Quanto ao perfil do cliente, recebem pessoas de vários lugares: “As pessoas que frequentam o Santuário vêm de vários lugares: Belo Horizonte, Sete Lagoas, Lagoa Santa, Pará de Minas”.



Figura 68. Tabor da Liberdade
Fonte: Acervo do Primórdios.

Dona Benta – Alexander Vilarinho (49 anos)

O restaurante Dona Benta está localizado na Rodovia MG-424, km 33, em Confins, em uma fazenda. O estabelecimento, de propriedade de Alexander Vilarinho, está em operação desde 2006. A sua especialidade é a comida mineira. O restaurante conta com 14 funcionários.

Fazemos a costelinha, frango, galinha, rabadinha, pé de porco, linguiça, que é produção própria, feijão-branco com dobradinha, toucinho de barriga. A rabadinha, fazemos com o agrião; o torresmo, com batata bolinha; o frango, com quiabo. As carnes, quem tempera sou eu. Minha vó e minha mãe tinham restaurante; parte da minha vida foi em restaurante. Tem 17 anos que estou aqui.

Quanto ao uso do frango no restaurante, ele nos esclarece qual é o mais consumido pelos clientes.



Figura 69. Restaurante Dona Benta
Fonte: Instagram do restaurante.

Trabalho com o frango com quiabo e coxa e sobrecoxa fritas. É o que é mais consumido no restaurante, uma média de 40 quilos por dia. Além disso, temos uma batata chip in natura, uma batata própria para fritura, que é a marquês. Ela é vendida suja, é mais cara, porém, a qualidade é bem melhor. Em Minas, ela tem pouco, vem de outros estados.



Figura 70. Restaurante Dona Benta
Fonte: Instagram do restaurante.

O serviço é self-service, de segunda a sexta, afirma o proprietário. Ele explica que atendem pessoas que estão a trabalho, e que o valor do prato é de R\$ 20, com uma carne. No sábado, o valor é de R\$ 45, à vontade, com uma sobremesa inclusa, enquanto no domingo, é de R\$ 55, à vontade, com uma sobremesa.

Segundo Alexsander Vilarinho, o leite, o queijo, doce de leite, hortaliças e a linguiça são produzidos na fazenda. As bebidas servidas são as cervejas, caipirinha, caipivodka, Campari com laranja e a Cachaça Dona

Benta, que é da família, estabilizada em tonel de carvalho por um ano.

O restaurante funciona todos os dias, exceto no último fim de semana do mês, quando oferece folga a todos os funcionários. Durante a semana, passam, em média, pelo restaurante 300 pessoas, afirma o proprietário.

Para finalizar a entrevista, perguntamos a origem do cliente que frequenta o seu estabelecimento.

Aqui, temos clientes das cidades vizinhas, caminhoneiros; a MG-424 tem um grande fluxo de veículo, e, no final de semana, famílias. No final de semana, temos o pessoal que trabalha no aeroporto de Confins, Belo Horizonte Airport, Gol, Localiza. Temos clientes do aeroporto em conexão, chilenos, argentinos.



Figura 71. Restaurante Dona Benta
Fonte: Instagram do restaurante.

São José da Lapa

Sô Dico Restaurante – Roberto Costa Junior

De acordo com o proprietário, o Sô Dico é um restaurante jovem, há pouco tempo no mercado. Roberto Costa conta que trabalha há mais tempo com restaurante, e que resolveu abrir esse estabelecimento com uma pegada diferente. O serviço é à la carte serve uma comida caseira, e as refeições são preparadas na hora. A capacidade da casa é de 80 a 100 pessoas, conta com cinco funcionários para o atendimento durante a semana, e 11 para os finais de semana. O restaurante funciona das 10h às 17h. As carnes disponíveis no cardápio são: a costelinha, bife de boi, tilápia, picanha, maçã de peito, bife de lombo e o frango, e os acompanhamentos são: arroz, feijão, maionese, macarrão e fritas. O prato mais servido no almoço é: arroz, feijão, salada, filé de tilápia e batata frita. O carro-chefe é a picanha, tilápia e maçã de peito. Durante a semana, a sugestão do prato do dia: “Na quarta-feira, servimos um tropeiro; na quinta, uma moqueca de filé de surubim, e na sexta, a feijoada. A sobremesa é o pudim de leite condensado, musse de maracujá, doce de leite”.



Figura 72. Sô Dico Restaurante
Fonte: Acervo do Primórdios.

Durante a semana, o perfil do seu cliente são pessoas que trabalham na região, prefeitura e pessoas que estão passando pela região. Já nos finais de semana, o perfil do cliente muda, enfatiza o proprietário: “Nos finais de semana, o perfil muda: vem de Belo Horizonte, Pedro Leopoldo, Lagoa Santa.”

Quanto à bebida, explica que, durante a semana, atendem mais almoço e, consequentemente, a bebida alcoólica é menor, “mas, nos finais de semana, servimos cerveja, refrigerantes, sucos, água e uma cachaça de Paraopeba (Juca Severino)”.

Em relação à sua perspectiva sobre a rota, salienta que é “muito boa”: “A região está crescendo muito com abertura de condomínio e loteamento. A perspectiva é boa”.



Figura 73. Sô Dico Restaurante
Fonte: Instagram do restaurante.

Lagoa Santa

Boi Lourdes – Marcelo Marques (35 anos)

O restaurante Boi Lourdes surgiu há 28 anos, em Belo Horizonte, no Bairro de Lourdes. Marcelo Marques nos conta, em tom de brincadeira, que criaram um slogan quando abriram a unidade em Lagoa Santa: “Da esquina mais charmosa de Lourdes para a lagoa mais bonita de Minas Gerais”. Ele explica que resolveu abrir a unidade de Lagoa Santa por motivo da amizade com os proprietários do Boi Lourdes, de Belo Horizonte. A unidade de Lagoa Santa está em operação há cinco anos, e o estabelecimento conta com nove funcionários, alocados nos diversos setores, como atendimento, cozinha, balcão, entre outros.



Figura 74. Restaurante Boi Lourdes
Fonte: Instagram do restaurante.

A capacidade do estabelecimento é de 180 pessoas nas áreas interna e externa. Funciona de terça-feira a sexta-feira, das 11h às 0h. Quanto à composição do cardápio, o proprietário explica que o forte são as carnes, servidas com acompanhamentos diversos.

Os serviços do Boi Lourdes são as carnes no peso, e o cliente escolhe a opção: carne de cordeiro, baby beef, picanha argentina, chorizo, linguiça artesanal, frango com catupiri, coração e

outras várias opções de carne e a guarnição à la carte, com vários tipos de arroz, saladas, mandioca cozida, temos também porções como pastelinho de angu, bolinho de bacalhau, isca de tilápia, e trabalhamos aqui com os hambúrgueres artesanais. Nossos produtos são adquiridos em frigoríficos nacionais e argentinos de grande porte, e nossa linguiça artesanal e a nossa farofa são adquiridas aqui na região.

Em relação à criação de um prato com frango, o entrevistado afirma que consta em seu cardápio um prato com peito de frango com catupiri, grelhado, e depois finalizado com uma pasta de alho com o legítimo “requeijão catupiri”. Enfatiza que é um dos pratos mais vendidos no restaurante, perdendo apenas para a picanha.



Figura 75 Proprietário do Restaurante Boi Lourdes
Fonte: Instagram do restaurante.

Esse prato, do frango com catupiri, já é uma receita tradicional do Restaurante Boi Lourdes, fazendo parte do cardápio da unidade de Belo Horizonte também. O Boi Lourdes vem da Cia do Boi, que foi quem iniciou tudo nesses 30 anos; esse mesmo formato foi a Cia do Boi, depois um dos irmãos abriu o Rancho do Boi, e depois um dos gerentes abriu a Cia do Boi no bairro de Lourdes, que depois se tornou só Boi Lourdes, e essas receitas vêm ao longo dos anos. Nós continuare-

mos trabalhando o frango com catupiri na Rota do Frango, porém com a ideia de fazer uma releitura dessa receita para a rota, mantendo a tradição desse prato no restaurante, porém com uma receita que siga a mesma linha.

A farofa, de nome Queridinha, acompanha o prato do frango com catupiri, e explica a história:

Uma senhora, que produzia a farofa nas proximidades de Vespasiano, e todo mundo a chamava de dona queridinha, foi quem desenvolveu a receita, e é uma produção artesanal, feita até hoje por ela; é uma receita bem antiga, e todo mundo da região conhece a Dona Queridinha.

Em relação às sugestões de sobremesas disponíveis no cardápio, uma opção é o petit gateau, mas que já está avaliando, com as doceiras da região, a possibilidade de inserir os doces da produção local.

Nós também servimos cachaça, e trabalhamos com a cachaça artesanal chamada Rainha da Cana, vinda do Alto do Rio doce, e o representante dela é daqui de Lagoa Santa. Além disso, trabalhamos com a caipirinha, o gim Flos, que é de Lagoa Santa e produzido em Capim Branco, que é referência na fabricação de chope artesanal e gim.



Figura 76. Restaurante Boi Lourdes
Fonte: Acervo do Primórdios.

O perfil do cliente, segundo o entrevistado, é dividido da seguinte forma: de terça a quinta-feira, pessoas que gostam de um happy hour após o trabalho. Na sexta-feira, o público muda: atrai mais jovens, pela música ao vivo, mais animada. Aos sábados, domingos e feriados, muitos turistas de Lagoa Santa, pessoas de outros países. Dois garçons falam inglês e espanhol, e isso facilita muito o atendimento. O entrevistado complementa que a clientela também é formada por famílias, principalmente, aos finais de semana.

Hoje, quando é feita uma pesquisa no Google sobre restaurantes em Lagoa Santa, o Boi Lourdes é um dos primeiros que aparecem, e isso facilita muito para receber pessoas que estão na redondeza e no aeroporto. Nós temos uma boa avaliação no Google, e isso também é muito positivo para conquistar novos clientes. Nossa clientela estrangeira é muito grande, são canadenses, americanos, alemães, portugueses, coreanos, chineses, dentre outros.

Marcelo Marques afirma ainda que realizam eventos fechados no espaço, como comemorações de aniversários e festas de casamento, e que participam de festivais da área da gastronomia realizados na região. Um deles foi o Festival de Sabores.

“A expectativa, com a criação da Rota do Frango, é muito interessante”, diz o entrevistado, principalmente por causa das propagandas, que acabam atraindo com a veiculação na mídia, e pela localização. Eles ficam bastante otimistas com relação ao movimento. Marcelo acredita que todas essas propostas e todo o cenário que está sendo criado em torno da rota são muito positivos.

Restaurante Velho Chico – Cleiton Eustáquio Costa da Silva (39 anos)

O restaurante Velho Chico funciona há 21 anos, sempre no mesmo endereço, conta Cleiton Eustáquio. Conta que sempre trabalhou com alimentação e começou, em Belo Horizonte, totalizando

uma média de 30 anos no ramo de alimentação. No início, complementa o entrevistado, trabalhavam com self-service de dia, e à la carte à noite. Atualmente, mantiveram somente o self-service. Quanto ao horário de funcionamento, funcionam de segunda a sábado, das 10h30 às 15h.

Em relação ao cardápio ofertado ao cliente, Cleiton Eustáquio descreve que:

O tipo de serviço oferecido aqui é a comida mineira, comida raiz, sem industrializado, focado mais no artesanal, com gostinho de casa de vó! Nossos fornecedores são tradicionais, não trabalhamos com produtos orgânicos e artesanais, pois temos um preço mais acessível, e esses valores agregados encarecem muito o prato; porém, preparamos os pratos com o máximo de cuidado, para realçar os sabores de uma comida bem caseira. Eu pego bem pouca coisa aqui da região, só mesmo quando alguém passa aqui oferecendo, que eu pego.

Quanto ao preparo de pratos com o frango, o entrevistado ressalta que são variados, e, além do frango, outros pratos são bem tradicionais no restaurante:

Nós temos vários preparos aqui com o frango: temos frango ao molho pardo, frango ensopado com quiabo, parmegiana de frango. Hoje, nós temos 11 funcionários e dois pratos que servimos,



Figura 77. Restaurante Velho Chico
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 78. Buffet do Restaurante Velho Chico
Fonte: Instagram do restaurante.

de receita familiar, que são o tutu de feijão e o feijão-tropeiro, são receitas com o jeitinho que minha vó fazia e que minha mãe faz. E temos também coisas que só aqui tem, que é o feijão com quiabo, que é um feijão com bacon pra comer junto de um quiabo bem fritinho; tem o quiabinho figueira, que aqui ninguém tem, que é uma palma, um cacto. O nosso objetivo aqui é fazer uma comida de casa de vó, jiló refogado, abobrinha, quiabo, angu, isso que é a comida raiz nossa mineira, né? Um tropeirinho, tutu de feijão, macarronada, é esse o nosso objetivo, né? Nós temos também língua de boi, dobradinha, e o povo adora e come demais. De sobremesa nós não temos nada.



Figura 79. Restaurante Velho Chico
Fonte: Instagram do restaurante.

Quanto às bebidas, refrigerantes e sucos naturais, e evitam a venda de bebidas alcoólicas. Disponibilizam apenas as cervejas long neck e, mesmo assim, por um preço maior, “pois o cliente que vem beber acaba atrapalhando o cliente que vem para fazer suas refeições”, afirma o entrevistado.

O perfil dos clientes que frequentam o restaurante de segunda a sexta são pessoas que trabalham na região, e, no sábado e feriado, é bem família.

Nós recebemos aqui uma senhora que estava no Aeroporto de Confins e que veio almoçar aqui por recomendação de um taxista. Ela chegou, se serviu e começou a comer. De repente, começou a chorar na mesa, e logo minha mãe foi lá, preocupada, achando que seria algo que estava desagradando-a. Ao perguntar, a senhora falou que lembrou muito da avó dela, enquanto comia o bolinho de arroz, que já havia muitos anos que não comia, e que aquele era muito parecido com o que a avó fazia. E é isso que a gente constrói aqui, trazendo essa experiência. Aqui, nós atendemos muitos funcionários do Aeroporto de Confins: pilotos, aeromoças... eles costumam entrar em contato quando estão em outro estado e já encomendar a comida para ser entregue no horário que eles chegam em Confins, e, com isso, é feita uma divulgação boca a boca sobre o nosso restaurante.

Cleiton Eustáquio explica as dificuldades na operação do seu negócio.

Uma coisa que eu não tenho aqui, e que é muito importante, é ficha técnica dos pratos. Nosso

preparo é todo artesanal mesmo, e aqui é feito por volume, é feito por demanda, e fica difícil porque é bem complexo fazer ficha técnica desses produtos que eu tenho aqui. Na minha equipe, tem funcionários que há mais de 10 anos que trabalham aqui. A Conceição mesmo é uma delas. Eu fiz o curso de boas práticas e passo para o pessoal, e vou dando as coordenadas de como que pode, como que manipula folhas e como higieniza os alimentos. Tem o Junior, que é o cozinheiro, e boa parte das coisas ele vai passando para a equipe.

Quanto à sua expectativa sobre a Rota do Frango, responde que é muito boa, pois toda forma de divulgação é muito importante, e todo trabalho junto e em equipe é muito bom, pois contribui para a expansão do seu negócio.

Restaurante e Churrascaria Recanto da Lagoa

Renata Cristiane Carvalho Gurgel (42 anos) é auxiliar de marketing no restaurante e churrascaria Recanto da Lagoa. O empreendimento foi inaugurado em março de 2022. Ela nos conta que no local funcionava uma escola, e o proprietário comprou o imóvel e o terreno localizado atrás e construiu o empreendimento. O restaurante faz parte de um complexo que inclui o Beach Club do Gurgel, com quadras de beach tennis, futevôlei e vôlei na areia. As quadras são alugadas, com aulas semanais de beach tennis e outras modalidades, como a ginástica funcional e shows.

E, o que chamou muita atenção dos visitantes foi o aquário que fizemos no chão, atraindo muitos clientes. Hoje, nós temos, como atrativo, os ambientes do aquário, a estação e os decks, com capacidade para 700 pessoas ao todo.

O horário de funcionamento do restaurante, segundo a entrevistada, é das 11h às 15h na sexta, das 11h às 17h no sábado e domingo, e, adicionalmente, no sábado das 18h às 0h.



Figura 80. Restaurante e Churrascaria Recanto da Lagoa. Fonte: Instagram do restaurante



Figura 81. Restaurante e Churrascaria Recanto da Lagoa. Fonte: Instagram do restaurante.

Quanto ao tipo de serviço, ela nos explica que é diversificado, conforme os dias da semana.

Nós trabalhamos com self-service durante a semana, das 11h às 15h, sábado; domingo e feriado é buffet livre, com preço único, churrasco, comida e sobremesa à vontade, das 11h às 17h, pagando um valor, por pessoa, de R\$ 99,90.

No que diz respeito ao buffet, a entrevistada explica como é composto:

Nosso buffet é composto por comida mineira. Em geral, temos feijoada, moqueca, arroz carreteiro, tropeiro, salada em geral, e nos finais de semana, nós temos o churrasco no rolete, que é o porco e o boi no rolete. E temos outras opções de churrasco, também lá fora, e durante a semana, temos também churrasco tradicional servindo o self. Os pratos com frango que a gente serve aqui são o frango com quiabo, frango assado, o parmegiana de frango, que é servido no buffet, nos marmitex e à noite, nosso campeão de vendas. Temos também asinha de frango e o stroganoff de frango. O nosso prato que mais sai aqui é a feijoada, o pessoal gosta muito, e a tradicional comida mineira também, que o pessoal gosta muito.

Walisson Diego dos Santos (37 anos) é chef de cozinha do restaurante Recanto da Lagoa e nos explica um pouco mais sobre a criação do cardápio:

Como a gente já trabalha com vários pratos típicos mineiros, nós não temos uma receita de criação nossa, mas temos um prato tradicional mineiro, que é o frango com quiabo. Nós fazemos

também alguns pratos frios, que vão frango; temos o frango empanado, usando a coxa desfiada com o osso dele também, que foi uma criação minha e que foi muito querido pelo pessoal.

Em relação à sobremesa, o pudim é o carro-chefe da casa, e o consumo dessa iguaria é grande no restaurante nos finais de semana.

As sobremesas, o nosso carro-chefe é o pudim. Tem final de semana que saem mais de 22 pudins, mas temos também musses, doce de leite, doce de mamão, goiabada com queijo, tem alguns doces que compramos aqui na região, mas o doce de leite, pudins e musses são produção nossa mesmo.



Figura 82. Restaurante e Churrascaria Recanto da Lagoa. Fonte: Instagram do restaurante.

A carta de bebidas é composta de sucos naturais, drinks, refrigerantes, água mineral, cervejas diversas, bebidas em doses, como uísque, gim, vodca e cachaças. As cachaças são a Salinas, Vale Verde e Rainha da Várzea, servidas em doses e usadas para o preparo da caipirinha.

Perguntamos sobre o perfil do cliente que frequenta o restaurante, e Renata Gurgel ressalta que é bem familiar, e que recebem muitos idosos. Enfatiza que esses clientes, com mais de 75 anos, têm um desconto de 50%, e com mais de 80 anos não pagam. Essa estratégia, segundo a entrevistada, atrai muitas famílias ao restaurante. Para atender a essa demanda, o estabelecimento conta com 65 funcionários, alocados nos diversos setores.

Para entender melhor a participação do restaurante na Rota do Frango, perguntamos à entrevistada o que esperam desse projeto.

A Rota do Frango pode ser muito importante para a gente para dar mais visibilidade ao restaurante. Nós já participamos de eventos gastronômicos também lá no Mercado e em outros festivais. Foi muito bom para a gente, e participando da rota, ajuda a divulgar a casa.

Para encerrarmos a entrevista, Rodrigo Sales de Souza (42 anos), que faz parte da equipe do restaurante Recanto da Lagoa, conta as atrações que são oferecidas pelo restaurante nos finais de semana:

O ideal é você vir na casa nos fins de semana, pois aqui nós temos moda de viola, e você pode ter uma experiência sertaneja, pois a casa é sertaneja, e ainda temos dois pôneis aqui, que as crianças conhecem, e podem ter uma nova experiência. E temos também o torresmo com pequi, que você vai amar. Vocês vão amar, vão adorar.

Quintal da Lapinha – Rodrigo Carlos de Souza (53 anos)

Rodrigo Carlos de Souza, proprietário do restaurante Quintal da Lapinha, nos conta que o empreendimento conta com nove anos de funcionamento. Ele explica que tinha uma loja de utilidade doméstica e de aluguel de material de festa, enquanto sua esposa já trabalhava com buffet, em Lagoa Santa. Com a crise financeira de 2015, decidiram fechar o buffet e montar o restaurante, levando a clientela para usar o espaço destinado agora ao restaurante. A esposa foi treinando as cozinheiras, e o empreendimento, melhorando, e até hoje, ressalta Rodrigo, estão investindo no negócio.

O restaurante funciona das 11h às 17h, somente aos sábados, domingos e feriados. O tipo de serviço oferecido é self-service no quilo.

Quanto à presença do frango em seu cardápio, relata:

Nós temos, no nosso cardápio, o frango assado, a galinhada, frango com quiabo e o frango ao molho pardo. Nós estamos sempre dispostos a implementar novidades no nosso cardápio quando vão surgindo novas ideias. Nós participamos de um festival aqui, Sabores, e foi muito bom, inclusive, ganhamos em segundo lugar, com a dobradinha com cachaça. E com o frango, a gente também está disposta a melhorar com alguma ideia, pois o básico a gente já tem, né?

Perguntado sobre as sobremesas disponibilizadas para os clientes, o entrevistado explica:

Os doces, todos nós fazemos aqui também: minha esposa, uma funcionária e minha mãe, que prepara doces mais antigos, como os de frutas em tacho de cobre. Temos também o doce de carambola, que a minha esposa desenvolveu a receita aqui, até dar certo, e a fruta é plantada e colhida aqui.



Figura 83. Restaurante Quintal da Lapinha
Fonte: Instagram do restaurante.

Nós fazemos doce de leite, doce de pau de mamão, doce de pau de mamão com leite, doce de laranja, doce de carambola, goiabada e doce de frutas em geral e pudim.

Uma das sobremesas que mais saem no estabelecimento é o pudim.

O pudim, daquele tamanho que está ali, nós vendemos uns sete: dois aos sábados e cinco aos domingos, fora o que o pessoal encomenda. A gente usa o leite condensado Itambé ou Moça, leite puro da roça daqui e o ovo caipira, aí fica com a consistência boa, com a cor boa.

No cardápio, consta uma variedade de sucos naturais de laranja, morango,



Figura 84. Restaurante Quintal da Lapinha
Fonte: Acervo do Primórdios.

maracujá, abacaxi, limão, além de drinks, cerveja e a cachaça de tonel. Rodrigo compra uma boa quantidade de Santa Maria e de São Joaquim, da região do Serro. Além de vender a dose da bebida e a garrafa, vende o tonel da bebida.

Rodrigo Carlos explica que o restaurante tem capacidade para atender de 350 a 370 pessoas, sentadas, e de giro, em um dia, costuma receber até 500 pessoas.

Quanto ao número de funcionários e perfil do cliente, descreve:

Nós temos 22 funcionários, entre sábado e domingo. O meu público é, no geral, de pessoas



Figura 85. Restaurante Quintal da Lapinha
Fonte: Acervo do Primórdios.

de Lagoa Santa, cidades da redondeza e de Belo Horizonte, e muitas pessoas que vêm visitar a gruta e passam aqui para almoçar, e depois voltam trazendo amigos e familiares, a gente recebe também muitas pessoas, de outros estados; hoje mesmo temos uma turma do Rio de Janeiro. Muita gente visita nossa página na internet e vem aqui conhecer; às vezes, estão hospedados em algum hotel aqui perto e vêm aqui.



Figura 86. Restaurante Quintal da Lapinha
Fonte: Acervo do Primórdios.

Como a área onde está localizado o restaurante é extensa, há animais para as crianças conhecerem e uma loja de artesanato, e produtos produzidos de maneira artesanal para venda.

Nós temos aqui também uma loja de artesanato, em que 99% dos produtos são produzidos aqui em Minas Gerais, e temos algumas coisas também de Pernambuco, que um amigo meu traz para ser revendidas aqui. Nós temos aqui também alguns animais que são de curiosidade para os visitantes: temos miniboi, galinhas, passarinhos, e temos um projeto de construir uma pousada aqui próximo ao restaurante. Aqui, também eu produzo queijo para comercialização, queijos temperados com orégano, pimenta calabresa, o queijo curado. O leite, para fazer o queijo e o doce, eu compro do meu vizinho, Joaquim, aqui do lado, ele me fornece. Eu vendo aqui também ovos, que eu colho aqui e pego de vizinhos da região, e a manteiga de garrafa, que eu adquiro em Pompeu. Os temperos são daqui também; a rapadura vem de Januária.

Sobre as capacitações, “qualquer capacitação que vier na área de restaurante é muito bem-vinda”, diz o proprietário. “Nós já fizemos várias capacitações do Senar aqui e já fizemos algumas outras fora também: eu, minha esposa, minha filha e alguns funcionários”, acrescenta.



Figura 87. Restaurante Quintal da Lapinha
Fonte: Instagram do restaurante.

A Rota do Frango é uma expectativa boa para a gente trabalhar, juntando ideias boas é melhor para todo mundo, ganha qualquer coisa que vem pra somar. Qualquer ferramenta que vem para somar e agregar é muito bom; com certeza, vai melhorar.

Fortuna de Minas

Fazenda das Aroeiras

A Fazenda das Aroeiras está localizada em Fortuna de Minas, e conta com infraestrutura para eventos, hospedagem, alimentação e lazer.

Vânia Maria Santos, nossa entrevistada, é paulista e mora há seis anos em Fortuna de Minas. É a responsável pela parte de arquitetura, paisagismo e manutenção da Fazenda Aroeiras, e vice-presidente do Instituto Enderson Moreira.

Hoje, o Instituto mantém parcerias com escolas da região e desenvolve ações que envolvem a realidade das demandas da comunidade. Vânia Maria Santos explica sobre o projeto, cuja sede será na Fazenda Aroeiras:

Tem o objetivo de desenvolver o empreendedorismo no jovem, mudando um pouco da mentalidade de vitimismo. Vamos começar um projeto de um ano, e eles virão para cá com profissional especializado, irão fazer atividades na terça e quarta. O projeto Passe Certo, fazemos uma competição entre três cidades. Meu primo é técnico de futebol. Tudo feito em parceria com as escolas. O artesanato, jardinagem, tudo que possa trazer uma mentalidade mais empreendedora.

Quanto ao serviço de hospedagem e alimentação da Fazenda Aroeiras, explica que, antes da pandemia, inauguraram o bistrô; logo em seguida, veio a pandemia. Ela relata que a inauguração dos chalés aconteceu em março de 2021. A fazenda conta com uma natureza exuberante, capela para realização de celebrações, restaurante, área de lazer infantil, piscinas, horta, galinheiro, loja de artesanato, entre outros.

Em relação ao bistrô, logo que abriram para operação, ficava sempre lotado, porém tiveram problemas na prestação dos serviços de garçom e de atendimento.

Aqui tinha um movimento de 200 pessoas por final de semana, com pratos sofisticados, e os clientes não entendiam a demora no preparo. O serviço é à la carte. O almoço de sábado e domin-



Figura 88. Fazenda das Aroeiras
Fonte: Instagram da fazenda.



Figura 89. Fazenda das Aroeiras
Fonte: Instagram da fazenda.



Figura 90. Fazenda das Aroeiras
Fonte: Instagram da fazenda.

go é comida mineira; sexta e sábado à noite tem bistrô, pratos mais sofisticados e porções. Temos pratos com frango, pizzas...

A entrevistada diz que organizam alguns eventos, e que um, em especial, se tornou tradicional, que é a Festa Agostina. Conta com 20 funcionários fixos, e, em dia de evento na fazenda, com os terceirizados, que vêm de Fortuna de Minas e de Cacheira da Prata.

Quanto ao perfil dos clientes, Vânia Maria afirma que o cliente da hospedagem vem de Belo Horizonte, Sete Lagoas e região.

Perguntado sobre a expectativa com a criação da rota, destaca:

A expectativa é ficar conhecido. Temos Instagram com um bom número de seguidores, participamos de feiras de negócios... a divulgação da hospedagem será muito boa.

Bistrô FS – Flávio Henrique da Silva (40 anos)

O bistrô é de Sete Lagoas. Há oito anos, nos conta Flávio Henrique da Silva, teve de interromper a operação da empresa por questões financeiras e entendimento dos negócios.



Figura 91. Bistrô FS
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 92. Bistrô FS
Fonte: Acervo do Primórdios.

Ele nos conta como iniciou sua vida profissional na área da gastronomia:

Comecei aos 15 anos de idade, aprendi a fazer pão e batata. Sou de Cachoeira, fui embora da cidade, trabalhei em padaria, trabalhei no restaurante industrial da Iveco, como confeitoiro, e, para mim, foi uma escola. Eles criaram um restaurante modelo, vendi biscoito na rua, fazia fatia. Tinha um moço que pegava meus bolos para vender. Inventei de abrir um comércio para mim. Não deu certo, pois tive um acidente. Vim tratar aqui, fiquei quase um ano parado, tive de fechar a minha loja. Surgiu a oportunidade de abrir um negócio aqui.

O empreendimento funciona como confeitaria, café e pizzaria. Tem uma grande variedade de doces, bolos e pudim. O pão de queijo e os salgados são feitos todos os dias. Além da confeitaria, Flávio disse que tinha uma fábrica de salgados e hamburgueria, porém no momen-

to está desativada. É importante salientar a dificuldade do empreendedor com mão de obra para trabalhar na confeitaria.

Mão de obra aqui é muito difícil. Temos uma estrutura muito boa para Cachoeira. Venho trabalhar cedo com a minha irmã, vou embora às 13h e volto às 16h.

Flávio ressalta que trabalha com o serviço de delivery também. Na Rota do Frango, pode oferecer uma pizza de frango, e que consegue criar um produto com frango.

Eu gosto de criar. Chega um momento que não consigo mais criar, por causa da demanda. Temos pizza de frango. Consigo criar um produto, porém preciso de uma luz para criar ou implementar o que tenho.

Ainda, é importante destacar que a fábrica de tecido empregava toda a popu-



Figura 93. Bistrô FS
Fonte: Acervo do Primórdios.

lação da cidade, muito acolhedora. É difícil manter um comércio na cidade. Para concluir, apresenta a sua expectativa com a criação da Rota do Frango.

A minha expectativa é boa para a rota, pois quero que as pessoas venham, conheçam Cachoeira, conheçam minha loja. 80% do meu cliente são de fora. A cidade tem um grande potencial, é muito movimentada, com caminhões que transitam. Faço parte do COMTUR.

Caetanópolis

Bito's Pizzaria – Romário Vicente Alves Ferreira (59 anos)

Segundo Romário Vicente Alves Ferreira, proprietário da Bito's Pizzaria, o nome Caetanópolis provém de um dos três fundadores da Cedro: Caetano. Os outros dois fundadores se chamavam Antônio e Bernardo. “Aqui, quando emancipou, tinha o nome de Cedro, e na época a lei não permitia, pois já tinha uma Cedro no Brasil; então, tiveram que escolher outro nome”. Na época, fizeram um plebiscito

e escolheram o nome de Caetanópolis. “A cidade surge a partir da fábrica”, enfatiza Romário Vicente Alves Ferreira.

Éramos distrito da cidade de Paraopeba. Os três irmãos fundaram a fábrica aqui e, com isso, alguns anos depois, em 1954, veio a emancipação de Cedro para Caetanópolis. Os fundadores eram muito jovens, eram irmãos de 25, 22 e 19 anos. A história da Cedro é belíssima, ela se mistura muito com tudo que aconteceu aqui. Depois, veio a história de Clara Nunes, que era funcionária da fábrica.

O estabelecimento é de 2019. O entrevistado explana um pouco a história da sua empresa:

Este bar, a vida toda, teve o nome de Redondo. Ele surgiu antes da praça, depois que veio a praça. É um bem tombado, fizemos uma reforma, com autorização. Meu avô ganhou o apelido de Bito porque era muito levado, como um cabrito. Quando resolvi abrir a pizzaria, a arquiteta me perguntou se tinha um nome, eu disse que queira fazer uma homenagem ao meu avô, tios e ao meu pai, que eram todos comerciantes. Queria colocar Bito's. A arquiteta me perguntou se conseguiria fazer caricatura de meus tios e pais, e aí ela me disse que iria colocar meus familiares atravessando a faixa de pedestre.



Figura 94. Bito's Pizzaria
Fonte: Acervo do Primórdios.

Todas as pizzas têm nomes de família e de personalidades da cidade, diz o entrevistado.

Temos uma pizza de salmão, que tem o nome de uma família supertradicional, “Juca Totó”. Tem uma que chama Maria Firmina, uma senhora muito humilde, era raizeira e benzia a todos na cidade. E aí, complementa o entrevistado, fomos criando outros nomes para as pizzas.

Segundo Romário Vicente Alves, Caetanópolis tem uma riqueza cultural muito forte. É uma cidade de artistas, cidade onde nasceram Roberta Campos e Clara Nunes.

Temos uma banda de música, que, em dezembro, completa 105 anos. Como a história de Clara ficou aqui, onde ela nasceu, pois o registro da Clara é de Paraopeba.

Romário nos conta como surgiu o Festival Clara Nunes, em Caetanópolis.

Quando cheguei na prefeitura, em 2005, uma amiga de infância dela tinha um projeto de fazer um festival, e ela queria fazer o festival com o nome de Clara Nunes. Começamos o festival em 2006, com o projeto de Adriana Andrade. Já estamos na 10ª edição do festival. O início não foi compreendido pela cidade, pois a Clara não era querida pela cidade. Fizemos um trabalho muito forte, e hoje a Clara é muito respeitada pela cidade. O festival trouxe uma identidade que nós não tínhamos. Trouxemos muita cultura boa para a cidade. Em agosto, acontece o Festival Clara Nunes. A ideia do festival inicialmente era fomentar a cultura local, criar um espaço para que nossos jovens criassem a cultura deles. Isso acontecia em oficinas na Casa de Cultura Clara Nunes, doada pela Cedro, era o prédio onde ela cantou pela primeira vez. Esses meninos ensaiavam durante o ano e, um dia, eles se apresentavam no palco do festival.

PIZZAS				
	PEQUENA	MÉDIA	GRANDE	FAMÍLIA
Marieta Portuguesa	R\$45,00	R\$50,00	R\$53,00	R\$55,00
(Portuguesa) Molho de Tomate, Muçarela, Cebola, Ovo, Azeitona e Orégano.				
Napolitana à Dudu	R\$45,00	R\$50,00	R\$53,00	R\$55,00
(Napolitana) Molho de Tomate, Muçarela, Presunto, Tomate, Azeitona e Orégano.				
Guilhermina Marguerita	R\$45,00	R\$50,00	R\$53,00	R\$55,00
(Marguerita) Molho de Tomate, Muçarela, Tomate, Orégano e Manjerão.				
Delfino Queijo	R\$45,00	R\$50,00	R\$53,00	R\$55,00
(Muçarela) Molho de Tomate, Muçarela, Azeitona e Orégano.				
Tempero de Bernardo	R\$45,00	R\$50,00	R\$55,00	R\$60,00
(Calabresa) Molho de Tomate, Muçarela, Calabresa, Azeitona e Orégano.				
À Moda do Vicente	R\$52,00	R\$56,00	R\$59,00	R\$65,00
(À Moda) Molho de Tomate, Muçarela, Presunto, Milho, Bacon, Calabresa, Cebola, Pimenta, Palmito, Frango, Azeitona e Orégano.				
Maria do Bito - Calpira	R\$52,00	R\$56,00	R\$59,00	R\$65,00
(Frango) Molho de Tomate, Muçarela, Frango, Catupiry, Bacon, Milho e Orégano.				
Cedro Poró	R\$52,00	R\$56,00	R\$59,00	R\$65,00
(Alho Poró) Presunto, Muçarela, Alho Poró, Pimenta Calabresa e Orégano.				
Mineiro Alívio	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(Carne de Sol) Molho de Tomate, Muçarela, Carne de Sol, Cebola, Pimenta Calabresa e Orégano.				
Nenem Mignon	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(File Mignon) Molho de Tomate, Muçarela, File Mignon, Champignon, Catupiry e Orégano.				
Alvarino ao Funghi	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(Cogumelos) Molho de Tomate, Muçarela, Champignon e Orégano.				
Honorato Queijão	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(4 Queijos) Molho de Tomate, Muçarela, Catupiry, Parmesão, Provolone e Orégano.				
Serrador de Palmitos	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(Palmito) Molho de Tomate, Muçarela, Presunto, Palmito, Azeitona e Orégano.				
Vegetais de Caetano	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(Vegetariana) Molho de Tomate, Muçarela, Palmito, Ervilha, Tomate, Azeitona e Orégano.				
Strogonoff da Amélia	R\$55,00	R\$58,00	R\$62,00	R\$69,00
(Strogonoff) Molho de Tomate, Muçarela, Strogonoff, Batata Palha, Azeitona e Orégano.				
Três Irmãs	R\$52,00	R\$62,00	R\$72,00	R\$82,00
(Pepperoni) Pepperoni, Salaminho Italiano, Calabresa, Pimenta Branca e Cheiro Verde.				

Figura 95. Cardápio do Bito's Pizzaria
Fonte: Instagram do restaurante.

Perguntado sobre a relação da cidade com o frango, o entrevistado nos responde:

Você sabe que toda cidade de MG tem uma relação muito forte com esse tipo de comida. Frango caipira, angu, tutu, quiabo, isso é muito presente, principalmente aos domingos. Na minha época de criança, a pobreza era grande, ficávamos doidos para chegar o domingo para comer o frango. No domingo, sem frango, não era domingo. Era frango, macarronada, quiabo. Em Paraopeba, tem plantação de quiabo; tinha, por sinal, o festival do quiabo. Aqui, tem produção muito forte de mandioca, tem uma comunidade de São Bento, tinha uma grande produção de farinha. Era uma farinha com sabor diferente, excelente. Tem as hortas que atendem às escolas também.

No município, a produção de frango de granja é para abate, e atualmente é uma grande geradora de empregos.

Quanto à produção de cachaça, há alambiques legalizados:

Em Paraopeba, tem uma cachaça Caraíbas. Ela é legalizada, e o pessoal daqui, que embala, busca nessas empresas e na BR-040, e na região dos balaio tem outra. Temos uma relação forte com a cachaça. Tem alambiques na região, temos pingas muito boas. Acho que em Paraopeba tem cachaça certificada. Temos cachaça que eles compram, envazam e colocam o rotulo deles. Buscam fora daqui. Trabalho com a cachaça Marimbondo.

Além da pizzaria, tem também uma cafeteria na cidade. A ideia inicial, com a abertura da cafeteria, era oferecer algo diferente para a população local, já que, na cidade, já se encontravam muitos botecos e padarias tradicionais.



Figura 96. Café da Esquina
Fonte: Instagram da cafeteria.

A cafeteria funciona em um prédio onde já funcionou uma venda do tio de Romário. Atualmente, funciona como cafeteria, confeitaria e choperia. O intuito do negócio é atender a todos os níveis sociais da cidade, e explica os motivos da abertura da cafeteria:

Na época do festival, as pessoas chegavam e não tinha um lugar decente para as pessoas tomarem um café. Caetanópolis não tem hotel, tem um hostel.

“O que é turismo em Caetanópolis?”, pergunta Vani.

Este era um grande sonho na minha época, como prefeito. Criamos a casa de Cultura, depois o festival, e depois, o Memorial Clara Nunes. São mais de 10 mil itens. Caetanópolis tinha tudo para deslanchar no turismo. Temos o único museu têxtil da América Latina. A história da indústria têxtil está aqui, o prédio que abriga o museu é centenário, tem tudo, desde o início até os dias de hoje. A visita é guiada. Fui em Gramado e fiquei encantado como uma cidade de 30 mil habitantes conseguia receber tantos turistas. A guia me respondeu por que não dá certo. Não existe sequência do executivo. Sucessão de prefeitos. Todo prefeito que chegava, queria desmanchar e fazer diferente. Quando o prefeito ficou oito anos e conseguiu fazer um sucessor, isso não parou mais.



Figura 97. Café da Esquina
Fonte: Instagram da cafeteria.

Cabana do Maquiné

Valéria Toletino Mascarenhas Paixão nos explica como o seu sogro construiu o restaurante Cabana do Maquiné, há 50 anos.

Quando Juscelino foi construir Brasília, ele construiu a BR-040. O meu sogro, que era Vicente Paixão, era um visionário, muito empreendedor. Ele começou a construir um hotel, lá em Sete Lagoas, o Lago Palace, e resolveu vender o hotel na construção e comprar aqui. Era uma fazenda de um amigo. Construiu no trevo, construiu um posto e este restaurante. Com o tempo, foi aprimorando, resolveu vender o posto. O restaurante vai fazer uns 50 anos. Meu marido, de pequeno, Vicente Paixão Junior, trabalhou desde pequeno com ele.

Há 30 anos, ele começou a construir o hotel, explica a entrevistada, que ressalta que o seu esposo sempre gostou muito de gastronomia, que era conhecido como Juninho Paixão, e participava de muitos dos eventos da área da gastronomia. A capacidade do restaurante é de 200 e poucas pessoas, e funciona todos os dias, até as 23h.

Antigamente, fazíamos eventos aqui, casamentos... muitas tias minhas se casaram na cidade, e as festas eram aqui, era referência, réveillon fazia aqui.

Sobre os pratos do cardápio com frango, responde:

Prezamos muito a qualidade. Temos os melhores ingredientes, não renunciar à qualidade, ter sempre uma novidade sem perder o toque mineiro. O feijão-tropeiro, frango caipira, preparamos vários tipos de frango, o frango sertanejo, frango caipira todo domingo.

“Antigamente paravam muitos ônibus de turismo”, enfatiza a proprietária. “Hoje, caiu muito, mais ônibus com terceira idade, com alunos de escolas a caminho de Diamantina. Hoje, temos a parada de mais carros. O movimento das grutas continua, porém vem mais de carro”.

Naiara da Silva (34 anos) trabalha na cozinha do restaurante Cabana do Maquiné. Ela nos conta que começou a trabalhar na empresa com 21 anos.

Entrei aqui com 21 anos. Foi meu primeiro trabalho fixo. Fiquei 30 dias substituindo uma outra funcionária, e não saí mais. Na minha família, as mulheres cozinham muito bem. Ele trazia muitos chefs para dar treinamento para nós. Aprendemos a harmonização dos pratos. Aprendemos muito com ele.

Naiara explica quais são os pratos à base do frango no restaurante:



Figura 98. Cabana do Maquiné
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 99. Cabana do Maquiné
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 100. Buffet do Cabana do Maquiné
Fonte: Acervo do Primórdios.

Trabalhamos o filé à parmegiana, filé à cordon-bleu, o caipira com quiabo, ora-pro-nóbis, o sertanejo (granja) ensopado, filé de coxa na crosta de castanha, grelhado no molho de mel e mostarda, o supremo, filé de frango empanado com recheio de requeijão, frango ao molho de laranja, filé de coxa ao molho de milho. Acompanha angu, quiabo. Temos um cantinho mineiro aos domingos, com duas opções de frango aos domingos. Acho que vamos trabalhar com o frango caipira e o filé de contra coxa ao molho de milho.

Paraopeba

Fazenda Manga Grande – Cláudia Silveira

Cláudia Silveira inicia o seu relato nos contando que nasceu na fazenda Manga Grande, que atualmente faz parte do Circuito das Grutas.



Figura 101. Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.

A fazenda existe desde que eu nasci, deve ter mais de 100 anos. Estudei na comunidade rural, meus avós deixaram um paiol para a gente estudar e fazer naquela época até a 4ª série. Depois, fui para Paraopeba, me formei e fiz o magistério, de quatro anos. Depois, tive que decidir o que fazer como curso superior. Me tornei artesã. Comecei a empreender de forma simples. Na comunidade rural, temos que aprender um pouco de tudo: bordado, artesanato, doces...

Segundo Cláudia Silveira, a economia da fazenda girava em torno da venda do leite, do comércio do gado e da produção de geleia de mocotó. “Meu pai era um catireiro, vendia o leite para a cooperativa de Paraopeba. Morando aqui, fomos seguindo os passos dos nossos ascendentes”.

Além da produção descrita, Cláudia Silveira complementa a informação, mencionando a diversidade da produção da fazenda.

Aqui tem produção do mel, leite, doce de leite, rapadura, melancia, quiabo, cebolinha, quitanda. As quitandas são a broinha de fubá, biscoito de queijo, biscoito fofo, receitas da minha mãe e dos meus avós. Essa cultura alimentar, eu gosto muito de preservar. Doce capina, que é o doce de leite, fui criada comendo açúcar moreno, moía a cana, fazia o melado, cozinhava... no outro dia, colocava na forma e deixava escorrer, depois colocava argila, ficava branquinho.

A entrevistada nos explica que, durante um período, produziu a geleia de mocotó com a sua mãe e a comercializava.

Minha mãe, um dia, chegou para mim e me perguntou se poderíamos fazer geleia de mocotó para vender. Fiquei um ano fazendo geleia de mocotó, porque era um resgate histórico da minha avó paterna; ela foi muito famosa na iguaria da geleia, vendia para todos os lugares. A receita da geleia dela era a morena, corte macio, uma maravilha.

É possível notar, pelo relato da entrevistada, a diversidade de produção da fazenda Manga Grande antigamente e que perdura até os dias atuais, como fonte de renda e sustento da família.

Além de todo o trabalho na fazenda, a entrevistada também trabalha no SENAR-Minas como instrutora e relata como foi a sua trajetória profissional.

Fazia artesanato também, trabalhava com argila, cerâmica, aprendi a fazer aqui. Aí, um belo dia, surgiu a oportunidade, de uma moça que fazia consultoria aqui, uma veterinária, falando assim, que surgiu o SENAR-Minas, se eu não interessaria levar meu curriculum. Fiz uma entrevista e entrei na empresa. Comecei a trabalhar com a cerâmica no SENAR-Minas, fiz outras capacitações e ser instrutora do SENAR, curso de pintura, artesanato com sementes, viajo o estado inteiro com capacitações com artesanato.



Figura 102. Cerâmica da Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.

Vale ressaltar ainda no relato da entrevistada o trabalho de um raizeiro que foi muito especial na família.

Aqui, tinha um senhor que nos auxiliava, ele era o rei das raízes. Fomos criados assim, com a jalapa (batata do cerrado). Todas as medicações que precisávamos, à base de planta medicinal era ele que trazia. Ele era raizeiro. Esse saber foi embora com ele. Ele benzia, ele usava as raízes, era congadeiro. Ele ajudou a nos criar.

No que se refere ao frango, sempre esteve presente nas refeições da família.

O frango sempre foi o nosso forte também. Domingo tinha que ter frango caipira. Todo quintal tinha o frango. O cardápio de domingo era frango, angu e quiabo, era o encontro da família, era nossa cultura alimentar. Se chegasse domingo e não tivesse frango, não era domingo.

Na sequência, um dos entrevistadores pergunta como as carnes de boi e porco entram no consumo da família.

É certo eu dizer, com relação ao porco e ao gado, que o porco era aquela carne que você conseguia criar, matar e armazenar para o mês inteiro, porque o frango era aquele momento, tinha que matar e comer ali. É assim que vocês usam a carne, armazenada, que pode ser usada durante a semana, vou lá e tiro um



Figura 103. Cerâmica da Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 104. Frango ao molho de cebolas
Fonte: Acervo do Primórdios.

pouco hoje, um pouco amanhã. Esse processo alimentar que queremos mostrar. Veja se é certo, eu falar. O boi, ele é um animal que você o tem economicamente por conta do comércio, do leite, da procriação e, como comida, você o tem para o dia de um evento, você mata quando tem um casamento, quando você precisa de muita carne. O boi entra nesse lugar?

Quem responde à pergunta é o irmão de Cláudia, Robinho Silveira, responsável pela cozinha da fazenda, que nos confirma que a informação está correta.

Vani Pedrosa ressalta que o formato alimentar que a família guarda é muito antigo, e que seria muito interessante trazer esse legado para a Rota do Frango. Falar desse legado, que é verdadeiro, é muito importante, e reforça que deveriam também fazer o resgate com as plantas.



Figura 105. Cardápio da Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Promórdios.

Por fim, a entrevistada explica que trabalharão com o frango e, como diferencial, com a cebolinha.

Essa é minha ideia, de resgatar a história, a cultura, as raízes. Agora, chegou o momento de parar e fazer a minha história aqui dentro, voltar para as minhas origens.

Dou aula de fazer cesto com bananeira, taboa, tem a cestaria, tem a cerâmica, as sementes e as pinturas com terra.

Para encerrarmos a entrevista, sugerimos à entrevistada que considerasse oferecer oficinas como complemento da visita na propriedade.

Leite ao Pé da Vaca – Julia Dits Marinho (22 anos)

O Leite ao Pé da Vaca é um restaurante de comida mineira, localizado na BR-040, na cidade de Paraopeba. Segundo Julia Dits, o restaurante tem 30 anos de história, e, na sede atual, está há 13 anos.

Somos um restaurante de comida mineira, trabalhamos com outras culinárias, mas o nosso foco é a cozinha mineira. Todos os dias, temos frango no cardápio, inclusive até repete, pois, às vezes, temos a sobrecoxa assada com batata, o frango ensopado, e, para acompanhar o quiabo e o angu. No nosso fogão, sempre tem o quiabo, acompanhado do frango ou da carne moída, que consideramos bem mineiro, tropeiro, linguça. Tem rabada, dobradinha, moela, costelinha com quiabo. Temos salgados de frango, empada, coxinha, tortinha de frango, espetinhos de frango, perguntam se tem o frango caipira. Fazemos a combinação do galopé, e faz muito sucesso.

O galopé é um diferencial para o restaurante, complementa a entrevistada, já que não localizaram o prato em outros restaurantes. Sugerimos à entrevistada que seria interessante conhecer a história do galopé na região ou na família. “A mistura está fácil”, diz Vani Pedrosa à entrevistada:

Você tem a história de como era usado o porco, é o pé de um com o pé do outro. Os ossos e as cartilagens são as partes de maior sabor de qualquer animal. Quando se misturam os dois, tem uma concentração de sabor, colágeno, pouca gordura e uma concentração muito grandes de proteína. Tem uma ação de saudabilidade. Tem lugares que servem isso em copinhos.



Figura 107. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 106. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 108. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Instagram do restaurante.

“Acho que foi uma cozinheira que trouxe o prato para o restaurante, não sei bem a história”, responde a entrevistada. Quanto às sobremesas, perguntamos à Julia se tem alguma especial da casa:

Temos um laticínio, chama Leite ao Pé da Vaca, produzimos queijo minas, parmesão, requeijão com raspa (moreno e branco), muçarela, cabaça. Temos 80 funcionários. Além dos queijos, produzimos cocada morena e branca, doce de leite pastoso, com amendoim, coco, ambrosia, tem as compotas de frutas locais, de figo, laranja, mamão e o pudim. O pudim tem que ter todos os dias.

“Sabia que essa sobremesa é do território”, diz Vani.

Aqui é unanimidade, o pudim na região. A explicação era o excesso de leite que vocês tinham. Antigamente, fazia o doce de leite para fazer o pudim. O pudim com leite condensado é da década de 1960. O doce de leite que achamos no território foi o doce de leite antigo, com pouco açúcar, para secar o leite e ficar branquinho. Esse doce é característico daqui, chamava queijão. Ficou na memória o pudim.



Figura 109. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Instagram do restaurante.

No que tange à produção, ou mesmo à implementação de um prato existente no cardápio para participação na rota do frango, Julia diz que verificarão todas as possibilidades. Para finalizarmos a entrevista, perguntamos se o pequi faz parte do cardápio do restaurante, e ela respondeu:

Nessa época, começamos a produzir os pratos com o pequi: arroz com pequi, frango com pequi, doce com pequi.

Cordisburgo



Figura 110. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Instagram do restaurante.

Sarapalha – Carla Marise Duarte (42 anos)

Carla Marise Duarte é natural de Cordisburgo, assim como sua família. É a gestora do restaurante Sarapalha, que está em operação há 17 anos. A capacidade do restaurante é de 250 pessoas. Abre de segunda a sexta, das 11h às 14h, e, no final de semana, até às 15h.

Foi do meu tio, e hoje é do meu irmão. Aqui, antigamente, era uma venda, e, quando meu tio montou o restaurante, ele preservou essa parte da frente para não perder a história. Nosso tempero é da nossa avó. Como era do meu tio, ele aprendeu a cozinhar com minha vó. Ele passou isso para as cozinheiras dele. A minha mãe assumiu, e a gente passa para todo mundo que entra aqui.

Carla afirma que, logo depois da pandemia, veio para Cordisburgo para poder ajudar na gestão do restaurante. A entrevistada explica ainda o conceito do Sarapalha:

Sarapalha é o nome do conto que está no livro Sagarana, de Guimarães Rosa. Nosso restaurante tenta transmitir a obra do Guimarães Rosa, tenta trabalhar essa parte cultural que Cordisburgo tem. O intuito nosso é que o visitante venha ao nosso restaurante e sinta reportado ao ponto que o Sarapalha traz ao restaurante. Trabalhamos com comida mineira, caseira. Nosso tempero é alho e cebola, uma comida simples, e não tentamos mudar isso justamente para que o turista sinta na roça, sinta o que Guimarães Rosa narrou nas histórias, nos contos dele.



Figura 111. Sarapalha
Fonte: Instagram do restaurante.

Como base na concepção do cardápio, o bolinho de arroz é uma iguaria muito apreciada pelos clientes, e a receita é da avó de Carla: “Nós temos pessoas que vêm de longe para comer o bolinho de arroz”. Além do bolinho, o frango ao molho pardo e a carne de panela de porco também são receitas da avó.

Tem a carne de panela de porco, que é a que minha avó fazia. Hoje, não podemos armazenar como ela fazia antigamente. Ela fazia naquelas latonas, e ali deixava por meses. Hoje, nós conservamos por sete dias em uma cuba de lata esterilizada; coloca a gordura ali, tampando, e tirando com cuidado, ela é lacrada e guardada, não vai na geladeira. O que é visto, é copiado, e nosso cardápio é copiado por outros. Foram abrindo outros restaurantes, os donos vinham durante uns 15 dias para experimentarem o nosso cardápio e copiavam.

Outro ponto que Carla nos explica é que tentaram preparar o frango caipira no fogão. Inicialmente, a ideia era trabalhar com o frango caipira e oferecer o atendimento por meio de reservas para servir à mesa. No entanto, isso não funcionou como esperado. Carla relata que sete frangos caipiras foram no fogão, dos quais seis não foram bem recebidos, pois o pessoal não gostou.



Figura 112. Sarapalha
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 113. Sarapalha
Fonte: Instagram do restaurante.

“O frango caipira está na memória, mas não no sabor”, diz Vani Pedrosa. “Está na memória afetiva, mas não na memória gustativa. Interessante essa observação”, ressalta Vani. Carla menciona que, na época, tiveram prejuízo, pois não reaproveitaram os alimentos.

O turista de Sarapalha vem pela comida e pela história de Guimarães Rosa, pela cultura, é o nosso diferencial. Temos clientes de Curvelo, Diamantina, Paraopeba, Sete Lagoas, Caetanópolis, Belo Horizonte, vêm do Sul, norte de Minas, Argentina, aquele turista que vem visitar a gruta, o museu, passa por aqui. Tem aquele que vai para o norte, passa aqui por indicação.

Além do atendimento a turistas em grupos e individuais, Carla Marise nos diz que trabalha com grupos oriundos de escolas e universidades que vêm a Cordisburgo para conhecer o museu Guimarães Rosas e a gruta da Maquiné.



Figura 114. Sarapalha
Fonte: Instagram do restaurante.

Trabalhamos com grupos escolares. Eles vêm fazer visita à gruta e ao museu. Aqui, atendemos crianças que nunca entraram em um restaurante. A gente já teve história de ficar 15 crianças que não tinham dinheiro para comer. As crianças ficaram aqui na parte de baixo, e aí meu irmão pediu para as crianças subirem, pois a gente não aceita essa discriminação. Por causa dessa história, nós temos três preços para escola. Hoje, as crianças servem junto do nosso cliente, aí a gente regra na carne, engloba um suco ao invés do refrigerante. Sentamo-nos com nossa nutricionista, faz um cardápio onde tem essa socialização e integração e que atenda à escola. São escolas públicas e privadas, UFMG, Universidade Diamantina, grupos de terceira idade.

Agregando aos trabalhos já realizados pela empresa, Carla ressalta um outro projeto, apresentado à prefeitura de Cordisburgo, que, na sua opinião, contribuirá para a promoção do turismo no território e o aumento dos clientes no restaurante.

Um dos projetos que fiz e estamos aguardando resposta da prefeitura... tenho uma parceira, que é a Maria Eduarda, contadora de histórias do projeto Miguilim. Quero montar três pacotes, em que a pessoa viria, teria almoço, guia para levar nos pontos turísticos, contação de história e uma caminhada literária; tem também o ciclismo... à noite, faríamos uma noite de viola com contos.

Para encerrar a entrevista, perguntamos à entrevistada se ela pretende manter ou criar um prato para a Rota do Frango, e responde: “Eu quero manter tudo que tenho e quero agregar com um prato novo”.

Restaurante Chero's – Haidê Ferreira Viana (96 anos)

Haidê Ferreira Viana é proprietária do restaurante Chero's, localizado próximo à gruta de Maquiné, em Cordisburgo. Pioneiro na região, o restaurante Chero's foi criado há 58 anos. De acordo com o relato sobre a história do restaurante,

[...] o terreno foi desapropriado e, como meu marido era parente do dono do terreno, ele nos ofereceu um pedaço de terra para fazer um boteco. A gruta foi desapropriada e foi liberado o asfalto de Belo Horizonte até a gruta. Começamos com um boteco, fizemos primeiro uma cobertura

de lona e vendíamos apenas refrigerante, não é no local atual, porém o engenheiro mudou a estrada, pois se passasse em cima da gruta Restaurante Chero's poderia derrubar as estalactites e estalagmites. Descemos e ficamos próximo da gruta, e ficamos vendendo frango assado, salgado, refrigerantes. A gente só ia aos sábados e domingos. Vinha pouca gente, pois a estrada era de chão. O frango era inteiro. As pessoas compravam. As pessoas que vinham, traziam lanche, comida, salgados. Chamava Lanchonete do Chero. Meu marido tinha apelido de Chero. Isso foi há 58 anos atrás. Ia eu, meu marido, dois filhos, e passamos a atender churrasquinho. Aí começou a fazer a estrada, fazia mais coisas, pois tinham os trabalhadores, fazia sanduíche. Inaugurou a estrada, e já tínhamos o restaurante.



Figura 115. Proprietária de Chero's
Fonte: Instagram do restaurante.

Logo após inaugurar a estrada, incluíram o almoço no cardápio, cujos pratos eram os seguintes:

No dia da inauguração, passamos a fazer comida. O cardápio era arroz, salada mista, feijão-tropeiro, frango ao molho pardo, frango frito, frango ao molho dourado, com molho de corante.

O frango ao molho pardo faz parte do cardápio do Chero's, e Haidê explica como deve ser preparado.

O frango ao molho pardo já é muito conhecido. Faz o frango normal, quando vai tirar o sangue do frango, coloca uma

colher de vinagre, coloca o sangue, e ele fica pardo, e não dá gosto de sangue. O frango ao molho pardo acompanhava angu e couve, feijão tropeiro, quiabo. Salada era tomate, batata, alface, cenoura e vagem.



Figura 116. Restaurante Chero's
Fonte: Instagram do restaurante.

Até hoje, é o mesmo cardápio, afirma a entrevistada. Não é self-service: o serviço é feito com travessas na mesa. Conforme o movimento aumentava, o marido de Haidê expandiu o restaurante. Inicialmente, era um único salão; depois, passou para dois; depois, três, e atualmente são quatro salões, com capacidade para 700 pessoas.



Figura 117. Restaurante Chero's
Fonte: Instagram do restaurante.

Quanto à sobremesa, menciona uma receita especial de doce de leite, preparado no fogão a lenha, muito apreciado pelos clientes.

A sobremesa era doce de leite caseiro: 10 litros de leite, um quilo de açúcar cristal, mexendo sem parar para ficar fininho. Ficava mais claro, era muito apreciado, feito no fogão a lenha. Aprendi a receita do doce de leite com minha mãe.

Em relação às bebidas servidas no restaurante, ela nos conta que serviam todos os tipos de bebidas, e que a cachaça era da região.

A Sra. Haidê relata também as dificuldades que surgiram no início da operação do restaurante:

O restaurante passou a funcionar, pois já tinha asfalto, era só nós. Quando eles colocaram a luz, não colocaram para nós, e, como a luz era subterrânea, a fiação é toda subterrânea, gelávamos as bebidas, comprávamos gelo para gelar as bebidas.

Na época, a gruta pertencia à Hidrominas (Águas Minerais de Minas Gerais S/A). Foi instalado um restaurante do estado, e, no dia da inauguração do restaurante, era um cardápio todo sofisticado. “O presidente (Dr. Peri) ficou um pouco e foi almoçar conosco, pois era comida no fogão a lenha”, enfatiza a senhora Haidê. Assim, “ficou funcionando os dois restaurantes: o Chero’s, mais simples, e o outro muito bem montado”.

Segundo Haidê, devido à qualidade da comida,

[...] nós ficamos com muita freguesia por causa da comida. Eu mesma controlava a cozinha. Nosso feijão-tropeiro era muito gostoso, feito com feijão inteiro, farinha, ovo frito... depois, ovo cozido, linguiça, lombo, torresmo. Colocava na travessa e, em cima, colocava linguiça, lombo e torresmo.

Atualmente, a filha da senhora Haidê é a responsável pela gestão do restaurante: “Agora, é minha filha quem administra o

restaurante. Gosto de cozinhar até hoje, trabalhei até antes da Covid”.

No que diz respeito ao perfil do cliente, ressalta que é bem diversificado.

Os clientes vêm do Brasil inteiro e do exterior. O americano gosta muito da comida. Temos cardápio em inglês e português, trabalhamos com a Soletur, e depois a CVC, que nós atendemos há mais de 40 anos. Tem as agências que atendem duas a seis pessoas. São essas que trazem os estrangeiros.



Figura 118. Restaurante Chero's
Fonte: Instagram do restaurante.

Para finalizar a entrevista, a senhora Haidê conta que foi a fundadora da Academia Cordisburgo de Letras João Guimarães Rosa, em 1980.

Fui a fundadora da Academia, e a nossa funciona muito bem. Durante a Semana Rosiana, tem a apresentação da obra de Guimarães Rosa. Tem palestra, teatro, poesia, a cidade fica lotada, as pessoas alugam quartos nas casas, tem mesa redonda, o Guimarães Rosa é um dos maiores escritores do Brasil. Tem comemoração a semana inteira.

Associação dos Produtos Caseiros e Artesãos de Cordisburgo

Alcione Souza Costa, da Associação dos Produtos Caseiros e Artesãos de Cordisburgo, conta que a associação

existe desde 2003, da qual 21 artesãos fazem parte, e aqueles que colocam os produtos na loja precisam cumprir 4 horas semanais. A inspiração para o artesanato é o sertão baseado na obra de Guimarães Rosa. A loja oferece espaço para oficinas diversas. Na semana passada, ofertaram uma oficina de sabão caseiro e nos explica o objetivo do projeto.

É um projeto para meio ambiente, um projeto Núcleo Ribeirão do Onça, é de proteção do nosso ribeirão. Vamos nas escolas fazer um trabalho de reciclagem, e próximo à Semana Roseana costuma a gente dar oficina voltado para bordados, voltado para a obra de Guimarães Rosa, e tudo que está relacionado com o sertão, pois, de acordo com os estudos, tudo que aprendemos, o sertão começa aqui. Então, a gente fala que Cordisburgo é o marco do início do sertão.

“As peças são mais simples, mais singelas, dentro do universo daqui mesmo, que é mais rural, plantação”, ressalta Alcione. “Já participamos de algumas exposições, como Curvelo, Belo Horizonte. Para deslocar, é mais complicado. Eu faço quase tudo, mas os destaques estão nos bordados, pois sou quem faz os riscos dos bordados”.

Santana de Pirapama

Restaurante do Adriano – Maria Francisca da Silva Gomes (51 anos) e Adriana da Silva Gomes (47 anos)

Maria Francisca da Silva Gomes e Adriana da Silva Gomes são irmãs de Adriano da Silva Gomes, e foram as entrevistadas representantes do Restaurante do Adriano. O restaurante existe há 20 anos, diz Maria Francisca, que afirma que a família já trabalhava com bar: começou com o seu pai, depois, passou para o seu irmão. Na época que funcionava como bar, sua mãe preparava caçarola e carne de panela para fazer sanduíche, pois, na época, não existia restaurante na cidade, e o local era o ponto para que as pessoas que vinham da zona rural se alimentarem. Vendiam também pães, que chegavam de



Figura 119. Restaurante do Adriano
Fonte: Instagram do restaurante.

Curvelo de Kombi. Depois, ampliaram a produção, produzindo feijão-tropeiro.

Maria Francisca conta que a sua mãe era quitandeira, fazia muito biscoito, bolo, cobu, doce de leite, laranja-da-terra e mamão: “A caçarola era assada no forno do fogão de lenha, a diferença era esta: enquanto assava a parte de baixo, ela colocava uma chapa por cima da forma e colocava brasa por cima, e ficava aquele cremezinho por cima. Era muito bom”.

Ainda, conta que o seu pai “matava os porcos e fritava a banha, e virava aquela gordura branquinha onde era colocada a carne”.

O tipo de serviço do restaurante é self-service sem balança, e o cardápio é de comida tradicional mineira.

É um restaurante popular, para que todos tenham acesso: o pessoal da Zona Rural, os viajantes que vêm para a cidade, tem público de todos os níveis. Por isso, não tem uma diversidade [de comida] muito grande. A comida é simples, mas a qualidade da comida é elogiada bastante.

Sobre os pratos com frango, oferecidos pelo restaurante, assevera:



Figura 120. Restaurante do Adriano
Fonte: Instagram do restaurante.



Figura 121. Restaurante do Adriano
Fonte: Instagram do restaurante.

As variedades que temos do frango são assado, cozido, frito, empanado, desfiado para lasanha, strogonoff. O frango tem todos os dias no restaurante. Os acompanhamentos são quiabo, angu. O frango com angu mole é procurado quando a temperatura cai.

Em relação às bebidas, Adriana da Silva Gomes diz que o restaurante não é um local para a venda de bebida, e que, ao invés disso, servem mais água, refrigerante e sucos naturais: laranja e limão. Também menciona que o movimento não é suficientemente grande para diversificar os sucos; assim, trabalham com essas duas opções.

Quanto à cachaça, ressalta que no restaurante a função é de “abrir o apetite”. Além disso, enfatizam as entrevistadas, o espaço não é suficiente para o consumo de bebida alcoólica, como cerveja, pois necessitam de o espaço para o cliente almoçar.

Acerca das sobremesas servidas no restaurante, salientam: “No momento, não servimos sobremesa. Estamos pensando em colocar um pudim, doce mole, rapadura, etc. A tradição aqui é a comida salgada”.

Sobre os eventos que fazem parte do calendário da cidade:

Aqui, temos a Festa do Trabalhador, jubileu de Santana, shows. O forte mesmo é a Festa do Trabalhador, que ocorre em maio. No desfile, tem os carros representando sua comunidade, em torno de 30 capelas, artesanato, tem os cavaleiros, as folias, congados, as missas, bençãos dos cavaleiros.

Conforme Adriana da Silva Gomes, o tipo de comida servido durante esses eventos é tropeiro, arroz feijão, macarrão, maionese, frango (comida de folia), doce caseiro.

Quanto à produção da cidade, Adriana da Silva Gomes destaca:

Nossa maior produção aqui é o quiabo, abóbora híbrida, tomate, jiló. No extrativismo, temos o pequi, que vai para o Ceasa; tem manga, não se faz nada com a manga, é colhida e vai para o Ceasa. Temos bastante produtor que produz queijo, iogurte, requeijão, etc. Ele está na feira todo sábado. Outros entregam o leite para cooperativa. Aqui, tem um pessoal produzindo melancia, maracujá. Essa produção você encontra na feira toda sexta-feira. Nosso forte aqui são as cachoeiras, temos uma pousada, Águas do Cipó; o atrativo turístico da cidade são as cachoeiras, a natureza.

Bar da Árvore – Reginaldo de Lima Braga (57 anos)

Reginaldo de Lima Braga é o proprietário da Pizzaria Bar da Árvore, localizada no centro de Santana de Pirapama. O estabelecimento foi criado em 28 de junho de 1986. Perguntado ao proprietário sobre o cardápio disponível para o cliente, responde:

Servimos salgados, como pastel português, de frango, de carne, quibe, esfirra, empada, tilápia com fritas, filé mignon com fritas, filé de frango empanado ou acebolado, pizza. São salgados e porções.

Quando perguntado se, como participante da Rota do Frango, utilizaria um prato já existente no seu cardápio, se implementaria um novo prato ou se criaria uma sugestão, o entrevistado respondeu: “O interesse é trabalhar com o que já tenho no cardápio. Para criar um novo prato, teria que pensar na demanda”.

Reginaldo menciona que a matéria-prima usada na produção dos pratos que compõem o cardápio provém do comércio local, e que os salgados são produzidos por ele próprio. As bebidas servidas são cervejas, refrigerantes, cachaça da região, vodca e Campari, entre outras bebidas.

Perguntado sobre o número de funcionários para atendimento ao cliente, conta com um funcionário fixo e diaristas.

Quanto à origem dos clientes, afirma que, além do cliente local, recebe pessoas de Belo Horizonte, Sete Lagoas, Baldim, Curvelo, Cordisburgo, etc. Assevera que a sua maior dificuldade na gestão do seu negócio é a falta de constância no movimento, e que a sua expectativa, com a criação da rota, é que a população e a administração apoiem o projeto para o desenvolvimento da cidade.



Figura 122. Bar da Árvore
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 123. China's Bar
Fonte: Acervo do Primórdios.

Bar do Pequi – José Dimilson Ferreira (43 anos)

O Bar do Pequi conta com três anos de operação e está localizado na Zona Rural de Santana de Pirapama. O bar, segundo o proprietário, funciona de segunda a segunda, na parte da tarde, com porções. As porções disponíveis no cardápio são: toucinho de barriga, costelinha, frango a passarinho e batata frita.

No domingo, abre para o almoço e serve frangos caipira e frito, carne de porco, linguiça caseira e costela. Os acompanhamentos são: macarrão, maionese, batata grelhada, angu, quiabo e ora-pro-nóbis. José Dimilson faz questão de ressaltar que as receitas são da sua mãe e ainda enfatiza que o frango é feito no fogão a lenha.

Perguntado se usa o pequi em algum dos pratos, responde: “O pessoal quase não usa o pequi aqui. O pequi é comercializado no Ceasa”.

Questionado sobre as bebidas que compõem o seu cardápio, diz: “Temos cerveja, refrigerantes, suco natural de laranja e de abacaxi”.

Para encerrar a entrevista, José Dimilson nos diz que, no momento, estão realizando as adequações na estrutura, de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.

China's Bar – Estela Maris Torres (58 anos)

O China's Bar está localizado no bairro Lagoa de Santo Antônio, em Jequitibá. O nome “China” surgiu como resultado do apelido que seu esposo recebeu na época da faculdade, explica Estela Maris Torres. O bar, que tem mais de 100 anos e existe desde a época dos pais do marido de Estela, começou como uma mercearia, que vendia alimentos e aceitava pagamento em forma de colheitas. Atualmente, o es-

tabelecimento opera todos os dias, oferecendo almoço e jantar.

Quanto ao cardápio,

Servimos cervejas, bebidas destiladas, cachaça Amintas produzida aqui; a sobremesa é o pudim. Frango ensopado, frango ao molho pardo, picanha, contrafilé, surubim ensopado, tilápia. Os acompanhamentos são tutu, arroz, macarrão, maionese, frango caipira, quiabo, ora-pro-nóbis, cansanção. Temos vários fornecedores daqui. Quiabo, ora-pro-nóbis, cansanção, temos produção no quintal.

Com relação à origem do cliente e a sua expectativa com a rota do frango, “o cliente vem do município, Lagoa Santa, BH, Sete Lagoas, Funilândia, Contagem, Santa Luzia, Baldim. A expectativa é que tenha mais clientes para o restaurante, mais pessoas venham conhecer Jequitibá”.



Figura 124. Bar da Árvore
Fonte: Acervo do Primórdios.

Ela explica que a ideia é manter o prato de frango que consta no cardápio.

Terezinha Maria Saturnino (70 anos) é irmã do China e responsável pela cozinha do restaurante, e explica como aprendeu o ofício:

Aprendi a cozinhar com a minha mãe. O frango caipira, o feijão-tropeiro aprendi com a minha mãe. Não usamos frango congelado, comparamos o frango caipira na região. A capacidade é até 200 pessoas. Fazemos Carnaval, confraternizações, eventos, shows, fazemos encontro de carros antigos, encontro de motociclista, vamos preparar uma galinhada, galinha caipira, milho-verde, ervilha, cebola.

Conclusão do Pilar Carnes e Derivados

A análise do pilar de carnes e derivados revela um setor vital e multifacetado na economia e cultura regional, destacando a predominância da criação de frangos e outras carnes como um elemento central da vida local. A profundidade e a complexidade deste pilar são evidentes por meio das práticas de produção, das ofertas gastronômicas e das estratégias de adaptação e inovação identificadas nos estabelecimentos.

Produção e consumo

A produção de frangos e derivados é significativa na economia local, como evidenciado pelos dados do IBGE (2022) e pelos relatos de especialistas como Úrsula Lustosa Ferreira e Antônio Augusto Dutra. Já a criação, em particular, não somente atende a uma demanda substancial, como também reflete uma tradição enraizada nas práticas agrícolas da região. A liderança de Jequitibá na produção de galináceos e o papel dos municípios do Circuito das Grutas sublinham a robustez desse setor.

Oferta gastronômica

A diversidade na oferta de carnes e derivados é amplamente refletida nos estabelecimentos analisados. Restaurantes como a Churrascaria Três Marias e o Moinho exemplificam a integração de tradições culinárias com práticas modernas. A Churrascaria Três Marias, com sua longa história, representa a manutenção das tradições na preparação de carnes, enquanto o Moinho destaca-se pela inovação com a utilização de ingredientes naturais e a valorização do frango caipira.

Outros estabelecimentos, como o Bistrotchim e o Nativa Brasil Bar e Restaurante, mostram como as receitas tradicionais podem ser adaptadas para atender às novas demandas e influências globais, refletindo uma capacidade de inovação dentro do contexto local. A variedade de pratos oferecidos, desde a comida de boteco até a alta gastronomia, revela a flexibilidade e a adaptação do setor às preferências dos clientes e às tendências de mercado.

Desafios e oportunidades

Os desafios enfrentados pelos estabelecimentos incluem a necessidade de otimização de custos, melhorias na gestão e adaptação às novas demandas do mercado. A busca por soluções, como o desenvolvimento de fichas técnicas para controle de custos e a implementação de estratégias de marketing digital, mostra uma tentativa contínua de melhorar a eficiência e a sustentabilidade financeira. Ao mesmo tempo, a exploração de ingredientes locais e tradicionais, como o pequi e o tamarindo, apresenta oportunidades para diferenciar os produtos e atrair um público diversificado.

Promoção e visibilidade

A promoção e a visibilidade dos produtos de carnes e derivados são abordadas de maneiras variadas. A utilização de

redes sociais e marketing digital, como no Bistrotchim, é uma estratégia eficaz para construir uma imagem de qualidade e atrair clientes. Por outro lado, iniciativas como a criação de rotas gastronômicas e eventos locais são formas de promover a gastronomia regional e fortalecer a identidade cultural, como demonstrado pela Rota do Frango.

Em conclusão, o pilar de carnes e derivados na região revela uma combinação de tradição e inovação com um setor que não apenas sustenta a economia local, como também reflete a riqueza cultural e histórica da área. A produção robusta de frangos e

a diversidade na oferta gastronômica sublinham a importância contínua desse setor para a identidade e o desenvolvimento econômico da região.

A capacidade dos estabelecimentos de enfrentarem desafios e explorarem novas oportunidades, enquanto preservam práticas e receitas tradicionais, é fundamental para o sucesso e a sustentabilidade do pilar de carnes e derivados. A integração entre tradição e modernidade, combinada com estratégias eficazes de promoção e adaptação às demandas do mercado, garante que o setor continue a prosperar e a desempenhar um papel central na vida econômica e cultural da região.



Figura 125. Fazenda Manga Grande
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas



Figura 126. Empadas
Fonte e crédito: Gisele Rocha.

Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas

“Na cozinha do restaurante do Santuário, são produzidos biscoitos de nata, polvilho, doce de leite, arroz-doce” (Marinalva Vieira Aguiar, 57 anos).

Entrevistas

Lagoa Santa

Fabiana Santos Bomcompagni

Fabiana Santos Bomcompagni expõe, aos sábados, na feira Agroecológica de Lagoa Santa. Ela nos explica como funciona a feira.

A feira tem cinco anos. É um projeto da EMATER, da agricultura familiar e agroecológico, em parceria com a prefeitura. Quem participa da feira são moradores de Lagoa Santa, que plantam e beneficiam produtos caseiros de Lagoa Santa. Nesse espaço, estamos há um ano. São 10 produtores que participam hoje da feira, e estamos aumentando o número.



Figura 127. Horto Agroecológico Municipal
Fonte: Acervo do Primórdios.

A empresa é a Saboroso Sentido, criada em 2020, e trabalha com produtos feitos do coco. O carro-chefe são o suco e leite de coco, que são duas bebidas naturais, feitas com 100% das frutas, e, a partir disso, cria vários outros produtos, como farinha, bolo de milho, biscoito, chup-chup, granola e coco assado com rapadura e mel.

Fabiana Rodrigues Vitória (28 anos)

é feirante na Feira Agroecológica de Lagoa Santa.

Ela produz empanadas argentinas, granola artesanal e kombucha. A família é vegetariana, e sempre gostou de ter uma alimentação mais saudável. Fabiana afirma que iniciará um curso de gastronomia para se especializar e descreve os tipos de empanadas que produz: “Temos empanadas de cogumelos, damasco, alcaparras... vendemos por encomenda, pelo WhatsApp”.

Emerson Souza Rodrigues é filho da dona Elza, antiga doceira da Lapinha. A família tem uma produção bastante diversificada, das quitandas até a produção de feijão, frango caipira, ovos caipiras, linguiça, carne na lata, queijo e requeijão, dente outros. A mãe produz quitandas há 40 anos, tais como biscoitos de nata, pão de batata, pão de cebola e cubu. Também produz doces, como goiabadas cascão e pastosa, doce de leite, canudinho com doce de leite, pé de moleque moído e granulado, figo em calda, laranja-da-terra (em barra e em calda), doce de pau de mamão, queijo e requeijão. Aos finais de semana, vende sua produção em três feiras em Lagoa Santa. Enquanto Emerson fica na feira agroecológica, localizada no horto florestal, a sua mãe trabalha aos sábados na feira do Dr. Lund, e no domingo, na feira de artesanato de Lagoa Santa.



Figura 128. Saboroso Sentido
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 129. Granola artesanal
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 130. Doces e quitandas
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 131. Doces e quitandas
Fonte: Acervo do Primórdios.

Marlene Paiva Marciano (64 anos) e seu marido, Jorge Sócrates, produzem bolo de banana sem açúcar, pães de pequi e de abóbora, geleia de morango, manga com maracujá e brigadeiro de pequi. “Moramos em Lagoa Santa e, desde 2016, estamos na feira. Já tem muitos anos que faço os pães. Foi por meio de uma feira em Belo Horizonte que iniciamos a produção. Antes, fazíamos para a família”.

Cauê Soares (14 anos) e Matheus Henrique Soares são produtores de pães artesanal e natural.

Fazemos um dia antes, pois não tem conservante. Produzimos pão, bolo. Estamos na linha mais dos produtos sem glúten. Fazemos todos os produtos um dia antes, pois a duração do produto é de três dias ou uma semana congelados. Tem as farofas, que vendemos temperadas, de um produtor de Lagoa Santa. A farinha vem do Acre, por isso o nome, e ele prepara as farofas temperadas.



Figura 132. Doces e quitandas
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 133. Pães e bolos artesanais
Fonte: Acervo do Primórdios.

Cachoeira da Prata

Produtores

Hosana de Melo Pereira (65 anos) produz salgados há 29 anos. Ela conta que a sua trajetória com a produção dos salgados iniciou com a sua mãe, que fazia pastel, e depois, aprendeu a fazer a empada, e os filhos ajudavam na produção.

Com 14 anos, fui trabalhar em um restaurante da cidade, e lá tinha uma amiga que tinha uma prima, que tinha buffet em Belo Horizonte. Ela veio para nos ensinar a fazer coxinha. Ensinei para a minha mãe; hoje, a minha família toda trabalha com salgados.

Hosana de Melo descreve os tipos de salgados que produz:

Produzo salgados assados e fritos, como empada, pastel, esfirra, hambúrguer, fofoca, bauru, babado, coxinha, 14 bis, joelho, enroladinho de queijo, babado, quibe, enroladinho de salsicha, pastel português, etc.

Salienta-se que a empada é tombada no município, como bem imaterial, da qual Hosana de Melo Pereira é a anfitriã do registro. Ainda, é importante destacar que a receita usada pela produtora tem cerca de 120 anos, e mantém a sua produção com a massa fina. Sua família tem o maior número de pessoas envolvidas na produção da empada. Sete Lagoas, Paraopeba, Inhaúma, Fortuna de Minas, Belo Horizonte, Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo são as cidades onde são comercializados os salgados da sua produção.

Vendo para Sete Lagoas, um freguês fixo que cai vem todos os dias, tem uma lanchonete, uma boutique. Empada sai quase todos os dias para Sete Lagoas. Aqui, em Cachoeira, forneço para bares, Fortuna, Inhaúma Paraopeba, Belo Horizonte. Semana passada um senhor saiu de Belo Horizonte para buscar 1.100 empadas. No final de ano, sempre tem gente que vem de Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, que tem família aqui, vem para comprar salgados para levar.

Acerca da quantidade produzida de salgados e do número de pessoas envolvidas na produção:

Os salgados pequenos, os de enrolar, dá mais ou menos 3 mil salgados por semana que frito para vender na porta. O assado é por encomenda. Forneço para buffet, para a Fazenda Aroeira, para o café da manhã. Tem os salgados de bar, que faço todos os dias. Aqui tem três bares para os quais forneço todos os dias. Tenho uma funcionária.

Para finalizar a entrevista com a produtora, perguntamos como será a sua participação na Rota do Frango, e ela nos explica: “Vou manter a empada com frango tradicional para a rota”.

Andrea Aparecida Gonçalves Miranda (55 anos) produz empadas há mais ou menos 10 anos.

Minha história com a empada começou quando fiquei desempregada, pois trabalhava na fábrica de tecidos. Tinha uma vizinha muito boa, que fazia empada. Meu marido, desempregado; eu, desempregada, com minha filha em Belo Horizonte. A minha vizinha me disse para começar a fazer empada, ela me ensinou. Comecei com empadão, depois comecei a fazer empada, meu marido fazia o café e levava as empadas; levei para o mercado, comprei embalagem e passei a colocar em três mercados em Cachoeira. Tenho cliente em Sete Lagoas, Inhaúma e tenho encomendas.

Diferentemente de outras produtoras, o período de produção das empadas pela Andrea é de três dias, e inicia na quinta-feira. Nesses três dias de produção, ela faz 1.200 empadas, que são vendidas para festas e lanchonetes. Destaca-se que, além da empada tradicional, produz empada com a pimenta-malagueta e a biquinho, e atualmente, com uma funcionária, que a ajuda na produção. Também nos diz que a sua filha e o seu marido sabem fazer empadas.

Ainda, é importante destacar quanto ao processo de produção: “Faço tudo manual ainda, mas quero comprar uma máquina para amassar. Antigamente, era muito difícil, tudo feito à mão, era assada no forno a lenha”.

Para concluir a entrevista, ela nos fala que será muito gratificante participar da rota, e que espera que as vendas também aumentem: “Divulgar é a alma do negócio”.

Sayonara Teixeira (58 anos)

“Eu trabalhava em uma casa, e a senhora estava fazendo uma massa de empadão. Perguntei para ela se era a mesma massa da empada. Surgiu a empada por causa disso. Fiz a primeira vez, e depois disso, comecei a fazer empada. A minha madrastra fazia pastel, e aprendi a fazer também. Fazia a empada na cesta e vendia na cesta”.



Figura 134. Produtora de empadas
Fonte: Acervo pessoal da produtora.

Santana de Pirapama

Panificadora e Confeitaria Arte do Pão

Inaugurada em 16 de novembro de 2023, a Panificadora e Confeitaria Arte do Pão é composta de três sócios. O entrevistado, Luiz Felipe Oliveira, de 28 anos, é o gestor do estabelecimento, e afirma que um dos sócios é proprietário de uma padaria em Cordisburgo. Ressalta que toda a produção do que vende na padaria em Santana de Pirapama é própria.

Temos hoje 11 funcionários, e aqui produzimos pães franceses em vários tamanhos: caseiro, doce, broa, cocada, rosquinha, pão de batata, sovado, bolos, salgados, hambúrguer, empada, pão de cerveja, pizza, biscoito escaldado, sucos naturais, cocada, pé de moleque, macarron, marta rocha, bolo de aniversário, pudim, bolo de pote e musse. Funciona de segunda a sábado.



Figura 135. Panificadora e Confeitaria Arte do Pão
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 136. Panificadora e Confeitaria Arte do Pão
Fonte: Acervo do Primórdios.

Conclusão do Pilar Farinhas e Quitandas

A análise do pilar Grãos, Farinhas e Quitandas revela um vibrante cenário de diversidade e tradição na produção de alimentos na região. A pesquisa destaca o envolvimento de diferentes produtores em uma rica gama de produtos, de quitandas tradicionais até a inovações alimentares.

Em Lagoa Santa, destacam-se Fabiana Santos Bomcompagni e seus produtos à base de coco, como sucos e farinhas, refletindo a criatividade e a busca por um consumo mais saudável. Fabiana Rodrigues Vitória e sua família também se destacam, oferecendo empanadas e granola artesanais, evidenciando uma forte ligação com práticas alimentares saudáveis e a tradição familiar.

A história de Emerson Souza Rodrigues, com uma produção que inclui desde quitandas até doces variados, ilustra a continuidade e a adaptação das receitas tradicionais, com presença em diversas feiras da região. Marlene Paiva Marciano e seu marido também fazem parte desse cenário, oferecendo uma gama de pães e doces cujas origens remontam práticas familiares, e que agora atendem a uma demanda local crescente.

Em Cachoeira da Prata, Hosana de Melo Pereira se destaca com sua vasta produção de salgados, incluindo a icônica empada, um patrimônio imaterial local. A continuidade do trabalho da família e o sucesso em vendas, tanto para a cidade quanto para outros estados, ressaltam a importância cultural e econômica dessas produções. Andrea Aparecida Gonçalves Miranda e Sayonara Teixeira também contribuem significativamente para essa tradição, com suas produções de empadas, destacando a evolução e adaptação das receitas ao longo dos anos.

Por fim, a Panificadora e Confeitaria Arte do Pão, em Santana de Pirapama, com uma oferta diversificada de pães, bolos, salgados e doces, demonstra a modernização e a ampliação das práticas tradicionais de panificação e confeitaria, atendendo a uma demanda variada e crescente da comunidade local.

Em suma, o pilar de Grãos, Farinhas e Quitandas revela uma rica tapeçaria de tradições e inovações alimentares, com produtores locais que preservam receitas antigas e experimentam novas abordagens para atender às necessidades e gostos da comunidade.

Pilar Leiteria e Derivados



Figura 137. Fazenda Manga Larga
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Leiteria e Derivados

“Temos bastante produtor que produz queijo, iogurte, requeijão, etc., ele está na feira todo sábado. Outros, entregam o leite para cooperativa” (Adriana da Silva Gomes, 47 anos).

Entrevistas

Empório de Minas – Graciele Rodrigues Santos (42 anos)

Fabiana Cássia é proprietária do Empório de Minas, localizado no centro de Pedro Leopoldo, e funciona desde 2018. Graciele Rodrigues, nossa entrevistada, é funcionária do estabelecimento e conta que vendem uma variedade de produtos de Minas Gerais.

Temos cachaça, licores, vinhos, café, mel, biscoitos, doces, etc. De Pedro Leopoldo, temos ovos, doce de leite ao Pé da Vaca, requeijão do Pé da Vaca, queijo meia cura, pralinê, licores fabricados de doce de leite, abacaxi, café, temos a cachaça Gota de Orvalho, suco natural de água de coco com maçã e abacaxi, cenoura, beterraba e abacaxi, cocada, bala de café. Temos queijos do Serro, do Cerrado e da Canastra.



Figura 138. Empório de Minas
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 139. Empório de Minas
Fonte: Acervo do Primórdios.

Os clientes chegam de Pedro Leopoldo, de outros estados e do exterior, pois o estabelecimento fica ao lado do hotel Tupyguá. Já receberam japoneses, coreanos, ingleses, americanos, paulistas, cariocas, etc. “Quando se fala em Minas, a procura é por queijo, doce de leite, cachaça, pão de queijo. Os americanos perguntam pelo brigadeiro. Fazemos degustação para que conheçam os produtos”.

Lagoa Santa

Delicateria Empório Gourmet – Elidiane Andrade Reis (45 anos)

Elidiane Andrade Reis é proprietária da Delicateria Empório, localizada em Lagoa Santa. No seu relato, conta como foi a ideia da criação do empório.

Antes, falava que a Delicateria era fruto do desemprego, mas um cliente me disse que foi fruto da oportunidade. Meu marido e eu somos engenheiros civis. Meu marido trabalhava em uma mineradora, e o setor dele fechou. Como estávamos construindo a nossa casa, comecei a vender pão de queijo, na construtora em que eu trabalho. Quando vi, estava vendendo 21 quilos de pão de queijo por semana. Uma amiga me chamou para fazer uma feira no Camargos, e vendia queijos e pão de queijo. Fui a única a vender no dia. Fui para outra feira no Castelo, e lá conheci uma outra pessoa da Fiemg. Ela me falou que iria me capacitar. Ela me apresentou o mundo dos queijos. Como morei em nove estados, já sabia o que significava o queijo de Minas, o peso que o queijo tinha. Comecei a vender queijo, vendendo a minha história.



Figura 140. Delicatéria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicatéria.

Surge assim a Delicatéria Empório, no formato delivery e a participação em feiras em Belo Horizonte.

Em 2018, fiz 48 feiras, em vários bairros de Belo Horizonte, e consegui identificar o perfil do consumidor de queijo de cada bairro. Fui convidada para expor em um Congresso Internacional de Psicanálise. Foram mil participantes, sendo que quatro empórios foram convidados, e a Delicatéria foi uma delas. Para nossa surpresa, nessa época, um dos nossos parceiros ganhou super de ouro na França, e o único empório que tinha esse queijo era a Delicatéria. Em 20 minutos, vendi todo o estoque que tinha do queijo. Fui convidada para participar de uma feira em Lagoa Santa, por uma feirante amiga, no Hotel Ramada, Feiras Artes e Sabores (organizada pela Sandra Souto). Quando fui para o Ramada, percebi que o pessoal de Lagoa Santa gostava de ouvir as histórias sobre os produtores.

A partir desse momento, de acordo com Elidiane, deu-se a abertura da loja física em Lagoa Santa e a continuidade do serviço de delivery.

Pensei: minha primeira loja será em Lagoa Santa. Fiz umas feiras também, aqui na Casinha, e no espaço tinha uma cafeteria. Um tempo depois, eles saíram e, em 2021, inauguramos a Delicatéria. Hoje, percebemos que viramos um ponto turístico



Figura 141. Delicatéria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicatéria.

co da cidade. As pessoas identificam muito com o nosso trabalho, pois falamos muito de Minas Gerais. O meu delivery hoje concentra em Belvedere, Mangabeiras, condomínios de Nova Lima.

Explica que criou um conceito para a loja, bem diferente do dos demais lugares. O foco, em primeiro lugar, é o empório, e, em conjunto, criaram um espaço para servir café coado na hora, com um cardápio com alguns dos nossos produtos disponíveis na loja.

No empório, o destaque principal é o queijo, ressalta a entrevistada. Em torno do queijo, são oferecidos acompanhamentos, como vinhos mineiros, azeites mineiros, mel, favo de mel, geleias, doces e café. Atualmente, afirma Elidiane, dispõem de 130 queijos de Minas Gerais.

O queijo tem um peso muito grande na cultura do mineiro. Quero servir as famílias nas duas pontas. Minas tem milhares de famílias, que sobrevivem do produto artesanal. Você sai no interior de Minas e, muitas vezes, o queijo é o único sustento da família. Vou pegar esse queijo da família e vou levar para a mesa do consumidor. Trabalhamos com os melhores produtores.



Figura 142. Delicataria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicataria.



Figura 143. Delicataria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicataria.

Ressalta que não vende somente os produtos, mas procura conhecer todos os seus parceiros.

Em 2023, visitamos 23 cidades em sete dias na Serra da Mantiqueira. Já fizemos a Canastra, e agora faremos o Serro. Sabemos a história de todos os nossos fornecedores e, de tempos em tempos, eles são convidados a virem na Delicataria contar a sua história para os nossos clientes. O nosso cliente não quer só o produto, ele quer saber a história. Uma cliente do Rio Grande do Sul veio aqui e comprou vários queijos para levar, e escrevi a história de cada um para ela dar de presente junto do queijo.

A entrevistada afirma que o empório funciona de terça-feira a domingo. De terça a sexta, abre das 13h às 19h, sábado das 8h30 às 19h, e aos domingos, das 8h às 13h.

No cardápio, temos o pão de queijo, temos 14 tipos de recheios de pão de queijo. Até janeiro de 2024, quero chegar a 20 recheios de pão de queijo; temos salada de frutas, bolos artesanais, ovos mexidos, sucos naturais que vêm de Aiuruoca.

O maior movimento do empório é no final de semana.

O nosso perfil de clientes são famílias que vêm de todas as regiões de Belo Horizonte, Pedro Leopoldo, Vespasiano, São José da Lapa, São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Salvador. Recebemos estrangeiros aqui também, franceses, italianos, suíços, chilenos, argentinos. Atendemos empresas também. Chegou um português aqui e me disse que teve indicação de conhecer a Delicataria em Lisboa. Estava trabalhando em Conceição do Mato Dentro. Tomou café e foi embora.

Conforme a entrevistada, a diversidade de produtos e municípios mineiros representados pelo empório é bem significativa.

O engraçado da Delicataria... você sai com produtos de Barbacena, Ouro Preto, Mariana, São Roque, Piumhi, Monte Carmelo. Esses dias, fiz uma caixa de presente com oito produtos, e a pessoa estava levando produtos de seis regiões diferentes de Minas. Não tenho produtos de Lagoa Santa, a minha maior dificuldade hoje é que a maioria dos meus clientes passam por aeroportos, e aí necessito de produtos certificados.



Figura 144. Delicatéria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicatéria.



Figura 145. Delicatéria Empório Gourmet
Fonte: Instagram da Delicatéria.

Ana Paula Reis (60 anos) – Fazenda Pau D'arco – Céu de Araras

Ana Paula Reis tem em sua fazenda uma produção bem diversificada. Produz desde laticínios gerais, como queijos minas, frescal, muçarela, boursin e parmesão, iogurte, doce de leite, além de ovos caipiras, café, frutas de época. Essa produção existe há quase 40 anos.

A produtora explica que deu início a três novas produções, em pequena escala, na fazenda: café, cana e a pitaia.

Começamos uma produção de café, que é uma novidade na região. Esses anos que passaram, teve a nossa primeira colheita, temos 4 mil pés; o café chama arara. Temos dificuldade no beneficiamento do café por causa de equipamento, por não ser uma região produtora; parte dele já está descascada, e estou à procura para fazer a torra. O primeiro café de Lagoa Santa. Plantei um café sombreado, orgânico. E a gente, com expansão agora, vamos aumentar a produção de cana para produção de cachaça.

A fazenda está localizada na várzea, próximo ao Lagoa Mansões. “Fruta, temos pouca coisa, com uma produção pequena de banana-maçã princesa, produção pequena de pitaia, limão-capeta, goiaba”.

Conclusão do Pilar Leiteria e Derivados

A análise do pilar Leiteria e Derivados revela um setor vibrante e diversificado, que, apesar de enfrentar desafios, demonstra resiliência e criatividade na promoção dos produtos mineiros. O pilar é composto de uma rica variedade de produtores e estabelecimentos que valorizam a tradição e a qualidade dos produtos lácteos e derivados, refletindo o profundo impacto cultural e econômico da produção de queijos e laticínios em Minas Gerais.

Os depoimentos fornecidos destacam três aspectos principais desse setor:

1. Diversidade e presença local: há uma notável variedade de produtos, desde queijos e iogurtes até doces e cachaças,

com diferentes formas de comercialização, em feiras e empórios. Estabelecimentos como o Empório de Minas e a Delicatéria Empório Gourmet ilustram a capacidade dos empreendedores locais de conectarem-se com clientes de diferentes regiões, e até internacionais, oferecendo produtos autênticos e promovendo a cultura mineira.

2. Histórias de sucesso e adaptação: as experiências relatadas mostram como empreendedores adaptaram-se às mudanças e criaram oportunidades a partir de desafios. O exemplo da Delicatéria Empório Gourmet, que começou com um negócio de pão de queijo e expandiu para um ponto turístico, e a Fazenda Pau D'Arco, que diversificou sua produção para incluir café e cana, exemplificam a inovação e a determinação que caracterizam o setor.

3. Valor cultural e econômico: o queijo e os produtos derivados são mais do que itens de consumo; são parte integral da identidade cultural mineira. A ênfase na história e na tradição dos produtores, como evidenciado pela Delicatéria Empório Gourmet, reforça o valor cultural desses produtos. Além disso, a atividade de produtores locais, que, muitas vezes, sustentam suas famílias com a produção artesanal, ressalta a importância econômica do setor.

Em resumo, o Pilar Leiteria e Derivados destaca um setor que combina tradição com inovação, criando um mercado vibrante, que valoriza a autenticidade e a qualidade dos produtos. A diversidade dos produtos e das histórias dos produtores contribui para o fortalecimento da identidade cultural e econômica de Minas Gerais, mostrando que, mesmo em um cenário desafiador, a paixão e a criatividade transformam e enriquecem a oferta de produtos lácteos e derivados.



Figura 146. Queijo do Cheiro da Terra
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Doces



Figura 147. Pudim da Churrascaria Três Marias
Fonte: Acervo do Primórdios.

Pilar Doces

“Vale registrar o nosso pudim de leite condensado, que é outro que é evidência aqui. Às vezes, eles solicitam o pudim inteiro” (Marta Afonso, Churrascaria Três Marias, Sete Lagoas).

“Faço um doce de leite muito bom, com pouco açúcar, leva 8 horas. De 15 litros, dá 3 quilos, faço ele puro, com nozes, coco, ameixa, doce de figo, pudim, manjar de coco” (Lourdes de Fátima Moreira Mascarenhas, Restaurante Morro Verde, Sete Lagoas).

“Os doces vêm do município de Funilândia. A goiabada vem de Ponte Nova; doce de leite, figo, laranja vêm de Funilândia, que é uma doceira antiga: a Santuza, e foi passando de geração para geração. O pudim de leite condensado é preparado aqui” Glauciene Ávila Reis, Restaurante Moinho, Sete Lagoas).

“Os doces têm o pudim, o Romeu e Julieta, que é um creme de queijo com goiabada mole e o [queijo] canastra por cima, o brownie, entre outros” (Ana Paula Aguiar, Restaurante Kero Mais).

“Temos goiabada cascão, goiabada pastosa, doce de leite, canudinho com doce de leite, pé de moleque moído e granulado, figo em calda, laranja-da-terra (em barra e em calda), doce de pau de mamão” (Emerson Souza Rodrigues, Feira Agroecológica de Lagoa Santa).

“Produzimos quitandas, doces e salgados. As quitandas são empadas, pães, bolos, coxinhas, pastéis fritos. Temos linha vegana, sem glúten e lactose. Fazemos pastas de inhame com azeitonas, pastas, tomate seco, requeijão de castanhas de caju, sorvete de inhame com frutas, sem conservantes, sem emulsificantes, sem liga neutra. As frutas são de maracujá, araçá, manga, limão, frutas da época... a maioria das frutas é do quintal” (Apareci-

da Antônia Rodrigues, Prata Confeitaria).

“Tenho uma fabriqueta de doce de fundo de quintal. Faço doce de pequi, faço o leite seco, pau de mamão, doce de leite mole, pé de moleque, mamão ralado, limão em calda. Tem mais de 30 anos que produzo. Minha mãe fazia geleia e doce de pequi” (Eva Doceira, Caetanópolis).

“O doce de leite, a ambrosia e o pudim de leite condensado são produzidos em nossa cozinha. Os demais vêm de Moeda, como o doce de figo, de mamão” (Restaurante Dona Benta, São José da Lapa).

História do Pudim

O pudim é uma das sobremesas mais presentes nas mesas das cozinhas brasileiras. Nas cidades do Circuito das Grutas, não é diferente. Foi a sobremesa mais comentada pelos entrevistados. Além de consumirem a sobremesa após as refeições, alguns clientes a compram para levar para casa. O pudim é uma sobremesa tão irresistível para o brasileiro, que, no dia 22 de maio, é comemorado o Dia Nacional do Pudim.

Mas qual é a história desse quitute?

Antes do famoso pudim de leite condensado, ou mesmo antes do pudim sem leite condensado, a receita de pudim era bem diferente da que conhecemos hoje.

Acredita-se que a palavra “pudim” derive do francês “boudin”, que, por sua vez, é do latim “botellus”, significando “salsicha pequena”. Esse nome se refere às carnes compactadas, usadas nos pudins da Europa Medieval, que eram preparados de maneira salgada.

Muito antes do famoso pudim de leite condensado, a receita tradicional de pudim incluía versões, como pudim de sangue, preto e de Yorkshire. Esses pudins antigos eram servidos em uma forma

sólida, com uma mistura de ingredientes unida por uma liga, como farinha de trigo, ovos e alguma gordura ou cereal.

Esses pudins, que, muitas vezes, lembram bolos e cremes, são mais molhadinhos e geralmente servidos em tigelas, em vez de fatias, assados, cozidos ou até fervidos. Frequentemente, são acompanhados de manjar ou sorvete, lembrando um pouco a sobremesa francesa petit gâteau.

Nos séculos 18 e 19, os pudins salgados cozidos eram pratos principais comuns a bordo dos navios da Marinha Real Inglesa, e eram a principal forma de alimentação dos marinheiros britânicos.

Embora o pudim salgado não seja muito comum por aqui, o pudim doce é presença garantida nas mesas das famílias brasileiras, servindo como sobremesa ou doce independente. Para preparar esse tipo de pudim, são necessários ingredientes que conferem consistência, como amido de milho, gelatina, ovos, tapioca e outras féculas.

No Brasil, essa sobremesa surgiu no século 16, dentro dos conventos portugueses. Nessa época, era feito de leite ainda, não de leite condensado, servido com uma irresistível calda de caramelo. No entanto, há muitas outras variações de preparação: com pão, chocolate, morango, maracujá e até de micro-ondas!

Também existem versões mais leves e menos calóricas, como o pudim sem leite condensado, que agradam a todos, e são uma excelente alternativa.

Entrevistas

Santana de Pirapama

Produtores

Geralda Ilza Coutinho (50 anos)

Geralda Ilza Coutinho é produtora de doces em Santana de Pirapama. Os doces produzidos por ela são:

Os doces pastosos de leite e de frutas cristalizadas, como laranja, figo, limão, casquinha de limão recheado com doce de leite, casquinha de limão-capeta, geleias de frutas acerola, laranja, jabuticaba, manga. Trabalho desde 2005 com doces.



Figura 148. Doces Dona Eva
Fonte: Acervo do Primórdios.

Além dos doces, Geralda Ilza Coutinho, conta também que produz o licor de pequi, jabuticaba, jaca, jenipapo e o de doce de leite. Geralda conta que aprendeu o ofício com a mãe. Além dela, na família, uma cunhada, que se chama Maria Terezinha Coutinho, produz queijo, iogurte, manteiga, requeijão, e a sua irmã, Irene Geralda Coutinho, produz o doce de leite seco, pé de moleque, brigadeiro de jenipapo, doce de semente de jaca.



Figura 149. Produção de doces artesanais
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 150. Produção de doces artesanais
Fonte: Acervo do Primórdios.

Enfatiza que a produção da família é toda vendida na cidade, com clientes em Lagoa Santa, que pega chegam de 15 em 15 dias, de um empório em Sete Lagoas, e que o marido vende de porta em porta em Santana de Pirapama.

Ivete de Campos Maciel (69 anos)

“Produzo doces em calda de laranja-da-terra, figo, limão, pêssigo, goiaba e laranja kinkan. As frutas são do quintal, e algumas compro para complementar. Tem uns 10 anos que produzo. A venda acontece na porta, e coloco no açougue consignado. Aprendi com a minha sogra e fui desenvolvendo as demais”.

Conclusão do Pilar Doces

O Pilar Doces revela uma rica tradição no universo da confeitaria e produção de doces em diversas regiões. A partir dos relatos coletados, destacam-se várias características e práticas que evidenciam a diversidade e o valor cultural dos doces produzidos:

1. Tradição e técnica: muitos dos entrevistados enfatizam a continuidade de tradições familiares e regionais na produção de doces. Desde receitas, passadas de geração em geração, como o doce de leite e o pudim de leite condensado, até



Figura 151. Doces artesanais
Fonte: Acervo do Primórdios.

a produção de quitandas e doces regionais, há um evidente respeito e valorização das técnicas tradicionais, que conferem autenticidade e sabor aos produtos.

2. Variedade de produtos: a variedade de doces oferecidos é vasta, e inclui pudins, ambrosias, goiabada cascão e pé de moleque. Essa diversidade não só atende a diferentes preferências de sabor, mas também reflete as distintas influências culturais e ingredientes regionais.

3. Ingredientes locais: muitos produtores utilizam ingredientes locais, como frutas e produtos regionais, para garantir a qualidade e o sabor autêntico de seus doces. A dependência de ingredientes locais e a produção de doces à base de frutas cultivadas em quintais e fazendas evidenciam a ligação entre a produção de doces e a agricultura local.

4. Inovação e sustentabilidade: alguns produtores se destacam pela inovação, ao oferecerem opções veganas, sem glúten e sem lactose, além de utilizarem frutas da época e práticas sustentáveis. A busca por alternativas mais saudáveis e a produção de doces artesa-

nais reflete uma tendência crescente de adaptação às demandas do mercado e preocupações ambientais.

5. Comercialização e impacto local: a comercialização dos doces é frequentemente local, com vendas diretas em feiras, empórios e porta a porta. Isso fortalece a economia local e promove a preservação das tradições e o reconhecimento do valor dos produtos artesanais.

Em suma, o Pilar Doces ilustra um panorama vibrante e multifacetado do setor de doces, destacando a importância das tradições familiares, a riqueza dos ingredientes locais, a inovação e a conexão com a comunidade. Esses elementos, combinados, são fundamentais para a preservação e promoção da cultura doceira nas diversas regiões mencionadas.

Como dito, as frutas são uma presença constante no território, contudo, não são utilizadas com frequência nos estabelecimentos locais (restaurantes, cafés, bares), em preparações como em sobremesas, sucos, drinks, café da manhã e na produção de quitandas.



Figura 152. Pudim
Fonte: PUDIM..., 2024, on-line.

Pilar Bebidas



Figura 153. Bebidas Destilaria Lamas
Fpnte: Acervo do Primórdios.

Pilar Bebidas

“A cachaça, no restaurante, tem a função de abrir o apetite” (Adriana da Silva Gomes – Restaurante do Adriano).

Entrevistas

Sete Lagoas

Gran Arthurium Licor – Matheus Brandão (46 anos)

Matheus Brandão é engenheiro de alimentos, professor da Universidade Federal de São João del-Rei e sócio proprietário da empresa Gran Arthurium Licor.

Estudei em Viçosa, fiz colégio, graduação em área de alimentos, mestrado e doutorado fui trabalhar na Federal do Espírito Santo e surgiu uma vaga de tecnologia de bebidas em Sete Lagoas da Federal de São João del-Rei.



Figura 154. Proprietário de Gran Arthurium Licor
Fonte: Acervo do Primórdios.

Matheus explica que a ideia da criação da empresa surgiu em outubro de 2021, com o sócio de São Paulo, que era consumidor de um licor de doce de leite paulista. Porém, o produto era de baixa qualidade, e as fases da bebida estavam separadas. Matheus Brandão explica como a sociedade foi criada em 2021.

Ele me procurou, me perguntando se não desenvolveria o licor. Em parceria com a Destilaria Lamas e a Fundação Arthur Bernardi, detentor do doce de leite Viçosa, a gente desenvolveu esse licor de doce de Leite, com uma tecnologia nova de homogeneização, para conseguir um licor com textura suave, com qualidade excepcional, em função do doce e do que a destilaria proporciona.

Para garantir a qualidade e o sucesso do seu licor no mercado, Matheus Brandão diz:

A colônia era do lado do laticínio, que produz o doce. Todo dia, saía da aula e ia provar o doce. Temos um amigo... todo dia, a gente saía, e ele dava nota zero no doce. Ele dizia “inaceitável”, “inadmissível”, “horrível”. A gente fala que o doce recebeu tantos prêmios por causa dele: o doce teve que melhorar.

Antes de lançar o produto, nos oferecemos para bartender e sommelier em São Paulo, e fizemos mais 15 formulações até chegar na formulação de mercado. Em março de 2022, o licor foi lançado em São Paulo e, a partir daí, foi para o Brasil inteiro. A bebida ganhou um prêmio em Nova York, no ano passado, e, esse ano, em Londres.

Além disso, o entrevistado conta que receberam uma moção da Câmara de Sete Lagoas, e estão participando do prêmio Antônio Pontes em Sete Lagoas.

Participamos de uma feira na Coreia do Sul. Foi junto da Missão do Ministério da Agricultura. Nosso produto foi escolhido para servir no coquetel da Embaixada brasileira pela qualidade. Ele já foi para a África, Bélgica, Holanda, Portugal, Estados Unidos. A grande vantagem, e que começamos com um produto muito bom e de qualidade.

Sobre o processo através do qual o produto é introduzido no mercado, ressalta:

Hoje, ficamos muito em função do e-commerce. As pessoas acabam nos achando nas redes sociais. Estamos no Instagram, Facebook, LinkedIn, YouTube e temos alguns distribuidores, praticamente tudo venda direta. Estamos no Mercado Central, no aeroporto, no Leve Minas, em alguns pontos importantes em São Paulo. Estamos na maior churrascaria de São Paulo, Fazenda Churrascada. A gente vende muito para eles, desenvolvemos marca própria para eles, com uma garrafa pequena com logo deles, porque, depois de carne, ele vende mais do que qualquer outro licor.

O entrevistado enfatiza que estão fazendo captação de investimentos e investidores, e que, para isso, participam do Compete Minas. Também afirma que “o recurso deve sair agora para o crescimento da empresa”. Complementa seu relato, mencionando que conhece mais de 20 marcas de licor de doce de leite, mas que, com a apresentação e a qualidade que inseriram no mercado, ainda não experimentou. Além disso, ressalta que, na precificação e no espaço de gôndola de supermercados, seus produtos estão com o Amarula e com o Licor 43. O entrevistado menciona ainda que o brasileiro não tinha costume com o licor, e que o consumo está aumentando. No entanto, Matheus Brandão também aponta as dificuldades vinculadas ao seu trabalho:

Preciso de algum representante ou distribuidor, pois sozinho não consigo para fazer esse trabalho. A gente está captando investidor para abrir um time comercial para fazer Tiradentes. É uma cidade muito importante para a gastronomia de Minas, porque tem o festival de gastronomia e um público com poder aquisitivo que paga pela qualidade. A gente já tem em um restaurante, mas precisamos estar em empórios, outros restaurantes. Em Belo Horizonte, estamos em vários lugares, mas o carro chefe é o Mercado Central e o Verdemar, que está vendendo quase igual ao Mercado Central. Aqui estamos no Empório Alquimia Experience.

Perguntado ao entrevistado como seus produtos poderiam ser utilizados na gastronomia, ele nos responde: “Eu creio que seja uma opção para sobremesa, tanto de doce de leite como cappuccino. O cappuccino é usado como base de drinks, como sobremesa, principalmente para

quem come carne. Ele, puro e gelado, depois de uma refeição, é muito bom”.

Vani Pedrosa explica que, após a criação dos pratos, os produtos podem demandar certo conhecimento técnico para identificar aquele que melhor harmoniza: “Quando você coloca, em uma rota, um produto premiado, ele valoriza a rota e se valoriza também, vai demandar um processo de desenvolvimento técnico”.

Sobre as expectativas para o futuro, o entrevistado ressalta que

[...] no futuro próximo, pretendemos construir uma indústria com loja própria, e ela vai estar mais ou menos 300 metros da gruta. A minha ideia é que tenha visitação. Como é saída da cidade, será uma loja de presentes. Tenho amigos que chegam no aeroporto e esqueceu presente e compra o meu licor para levar. O interessante é que ele viaja muito para fora e levava o doce de leite de Viçosa para presente, e hoje leva o licor.

Além dessas formas de comercialização apresentadas pelo entrevistado, “uma menina de Belo Horizonte, da Antunes Jardins, uma loja de chocolates, faz um bombom com ganache de queijo canastra, recheado com licor de doce de leite, que é maravilhoso”.



Figura 155. Licor Gran Arthurium
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 156. Licor Gran Arthurium
Fonte: Acervo do Primórdios.

A embalagem utilizada para o licor de doce de leite Gran Arthurium é especial, destaca Matheus, e, por esse motivo, decidiram importar da China a mesma garrafa grande de 100 ml, utilizada para venda como souvenir e presente.

Perguntado sobre sua expectativa com a criação da Rota do Frango, diz:

Com o circuito, vai ser muito bom. Quem sabe, no futuro, lá na gruta, tem uma lojinha, e quem sabe, no futuro, ter um produto circuito da gruta? Porque quem não tem condições de fazer um produto, a gente faz, e nossa marca caminha com outras marcas. Essa churrascaria, de São Paulo, ela tem o produto nosso, com a nossa garrafa, no restaurante, e o produto na garrafa pequena, com a marca dela, é a nossa, para vender como souvenir. Um amigo tem uma empresa de licença ambiental. Ele queria mil garrafas para dar de presente para os seus clientes no final do ano, e fizemos com a marca dele, e nossa marca acompanha. A maior empresa de fertilizantes da região fez 300 garrafas para um evento com a nossa marca e a marca deles.



Figura 157. Caipirinha artesanal
Fonte: Instagram do Segredos e Inconfidências.

Caipirinha Artesanal Segredos e Inconfidências – José Antônio Rosa Machado (62 anos)

José Antônio Rosa Machado, proprietário da Caipirinha Artesanal Segredos e Inconfidências, explica que a receita da caipirinha é de família, uma receita muito antiga. “Era produzida por uma outra pessoa, e ela não passava a receita para ninguém”. Atualmente, essa pessoa está com Alzheimer, e, percebendo a perda de memória, aceitou passar a receita. Ao longo do tempo, foi trabalhando para deixar o produto mais equilibrado: ajustaram a quantidade do açúcar e o teor alcoólico.

Quanto ao nome da caipirinha, explica o conceito: “Quanto ao significado do nome, ‘Segredos’, é porque ela tem esse segredo na fabricação, e ‘Inconfidência’, para remeter à Minas”. “Qual o grande diferencial dela?”, pergunta a entrevistadora. José responde: “Ela tem uma validade de seis meses, sem alterar o sabor. Ela é sem conservante. Passamos a produzir, envazar e comercializar a caipirinha”.

José Antônio descreve a composição da sua caipirinha: “Fazemos um blend com quatro tipos de limões: limão-siciliano, tira um pouco da acidez; galeguinho dá muito sabor; o galeão que dá a cor, e o taiti, que é a base. Misturo estes quatro tipos de limão para dar o blend”.

O entrevistado reconhece a importância do registro da sua caipirinha para que esteja presente no comércio de Minas Gerais.

Não temos registro, estamos avaliando algumas empresas que envasam e rotulam, e o produto já sai com o mapa. Essa é uma grande vantagem, pois é uma das exigências para comercializar. Por outro lado, tenho que avaliar, pois o lote mínimo são 400 litros. Isso dá 600 garrafas; aí tem a logística, como transporte, estoque, pois hoje produzo 100 litros. Hoje, temos um volume pequeno, cada lote é de 100 litros.

O processo de produção e o cuidado com a higienização dos produtos utilizados são valorizados:

Tenho um padrão de produção, um ambiente produtivo, higienizado com os limões. O açúcar vem com muitas impurezas. Faço uma calda do açúcar e filtro essa calda; as garrafas são todas higienizadas, o teor alcoólico é medido a cada lote. A ideia é expandir e registrar para colocar no mercado.



Figura 158. Caipirinha artesanal
Fonte: Acervo do Primórdios.

José Antônio Rosa explica onde comercializa a caipirinha Segredos e Inconfidências.

Comercializamos em alguns comércios, venda direta ao consumidor, e o grande volume em feiras, pois é um produto que não está ainda muito conhecido no mercado. A cachaça vem de uma Fazenda que se chama Santa Isabel, em Jequitibá. A cachaça boa para caipirinha é aquela totalmente neutra. Se tiver sabor, interfere no sabor da caipirinha. Ela é bem pura. Já participamos de três edições da Caldo da Lua, evento que acontece na Serra Santa Helena. Acontece no período de lua cheia. Tem música, lá vendemos no copo de acrílico, com tampa, canudinho, tem rótulo, colocamos gelo...



Figura 159. Caipirinha artesanal
Fonte: Acervo do Primórdios.

Alquimia Experience – Luciana Brandão

Luciana Brandão abriu a cafeteria Alquimia Experience em 2018, em Sete Lagoas. Foi a primeira cafeteria da cidade a oferecer cafés especiais.

Trouxemos os cafés especiais para Sete Lagoas, e os métodos de extração de cafés. Proporcionamos experiências diferentes, gustativas e olfativas, para o cliente. Somos a única torrefação em Sete Lagoas de cafés especiais.

Atualmente, estão abrindo uma segunda loja em Belo Horizonte, no Mercado de Origem.

Trabalhamos com café 100% arábica. Quando a gente fala de café especial, é por causa do processo de produção dele. Temos cafés de várias regiões de Minas. Chega verde, para a gente, e a gente faz o perfil de torra para cada café.

Luciana ressalta que trabalham com dois rótulos de café: Pedro Gabriel de Lima, em homenagem ao seu avô, e Celia Martins Ribeiro, em homenagem à sua tia-avó, que era produtora de café. Cada um desses rótulos tem um perfil sensorial diferente.

Sobre a origem do nome da empresa, elucidada:

Alquimia vem de transformação, transmutação, a arte de trabalhar com café. Desde a produção, até a extração do café, você, na verdade, está fazendo ali uma alquimia, você faz a transformação do alimento.



Figura 160. Proprietária de Alquimia Experience
Fonte: Acervo do Primórdios

Luciana é proprietária de um local onde funciona a torrefação e em que ministra workshops, consultoria, treinamentos e cursos para quem quer se especializar como barista. A cafeteria atualmente não está funcionando em Sete Lagoas, mas que funcionará em Belo Horizonte. “Aqui, as pessoas podem comprar diretamente com a gente, e temos as lojas parceiras em Sete Lagoas”.

Matozinhos

Lamas Destilaria – Silvana Alves Fernandes (48 anos)

Silvana Alves Fernandes atua na destilaria Lamas há três anos, como assistente administrativa. A Destilaria Lamas, localizada no município de Matozinhos, está no mercado desde 2019. O estabelecimento produz uísque, gim, runs, vodca e cachaça. Além disso, ressalta Silvana Alves, a empresa produz algumas bebidas mistas, que ainda não têm evidência no mercado. A empresa produz cinco tipos de cachaça e de gim, e dois tipos de runs, e que conta com 10 funcionários.



Figura 161. Lamas Destilaria
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 162. Lamas Destilaria

Apesar do pouco tempo em operação, a Lamas Destilaria é uma empresa que já recebeu 54 premiações, desde a sua abertura, conforme divulgado em seu Instagram. A seguir, apresentamos algumas das premiações de 2023:

Segundo Silvana Alves, utilizam o formato pelo qual muitas pessoas conhecem por “cigano” na fábrica.

Temos o formato que muitas pessoas conhecem por “cigano”, mas não é nosso carro-chefe. O nosso carro-chefe é a produção e venda de uísque, que tenha a nossa marca. A gente tem uma linha de e-commerce e alguns representantes; estamos desenvolvendo o nosso comercial. Temos o Marcos Cisne, nosso gerente comercial, e ele está desenvolvendo alguns clientes do projeto White Label. Temos o Matheus, com o licor de doce de leite, um produtor de uísque de Balneário Camboriú. Fizemos recente, aqui, um licor de pimenta, de um produtor de Montes Claros, um produto bem inovador. Fizemos um gim para um cliente de Manaus; o gim é mais rápido, e o uísque é mais demorado. Temos clientes do Brasil inteiro.

As bebidas produzidas pela Lamas Destilaria são vendidas no Mercado Central de Belo Horizonte. Além disso, a empresa conta com representantes em São João del-Rei, Tiradentes e Capim Branco.



Figura 163. Lamas Destilaria
 Fonte: Acervo do Primórdios.

Acrescenta ainda que existe um processo de reaproveitamento na empresa: a água utilizada é desmineralizada e reaproveitada por uma empresa vizinha. Ademais, a energia é fotovoltaica.

Lagoa Santa

Apiário Vida – Ismael Alves Pinto (52 anos)

Ismael Alves Pinto é proprietário do Apiário Vida, na Lapinha, em Lagoa Santa.

Sou apicultor, trabalho com os produtos da abelha, tenho os méis. O diferencial do meu produto é que trabalho por florada a época. Tenho mel da florada Cipó-Ouro, aroeira, eucalipto e silvestre. Trabalho com o pólen apícola, extrato de própolis verde, eu mesmo faço a coleta.

O apicultor explica que trabalha profissionalmente com o mel há cinco anos e é proprietário da mercearia no alpendre da sua casa, na Lapinha.

Cachaça Petrus – André Meneguini (57 anos)

André Meneguini é engenheiro e o responsável pelo envelhecimento da cachaça Petrus, nas versões ouro e prata, e de licores. A ideia surgiu em 2011, na fazenda Ribeirão da Mata, em Lagoa Santa, e o nome Petrus foi escolhido em homenagem ao pai da sua esposa: o Petrônio Salomão.

Então, em 2011, nós fizemos uma homenagem, em vida, para o meu sogro, e fizemos a cachaça Petrônio Salomão (Petrus), na fazenda Ribeirão da Mata, e aqui estava escrito desde 1974 porque, em 2011, nós abrimos para que, na Copa do Mundo, em 2014, a gente fizesse um grande evento de 100 anos da cachaça. E assim ocorreu, só que, quando senhor Petrônio morreu, que abriu o inventário, foi descoberto que a fazenda é de 1904. Meus rótulos continuam de 1914.

O processo de envelhecimento da cachaça consiste no armazenamento em barris de madeira por um tempo determinado e em condições adequadas.



Figura 164. Lamas Destilaria
Fonte: Acervo do Primórdios.

Essa ação contribui para a qualidade sensorial da cachaça, pois produz alterações no seu aroma, cor da bebida, sabor e na sua composição química. A princípio, explica o produtor, a produção de uma cachaça envelhecida seria para presentear os seus contratos dentro dos empreendimentos de engenharia, mas posteriormente escolheu envelhecer a cachaça, porque, além de gostar da bebida, gostava de prepará-la.

O envelhecimento da cachaça todo mundo faz em tonel de amburana, carvalho, etc. Ela é colocada ali para a maturação, e o tempo de descanso dela gira em torno de um ano e meio a um ano e oito meses. Eu sou mineiro, um pouco mais seguro, engenheiro, aí pensei: não é possível, tem que ter um jeito de fazer a cachaça e que não fique perdendo barril e esperando esse tempo todo. Então, eu tive a ideia de passar na tupa o tonel, cortar em pedacinhos e colocar a madeira dentro do inox; e assim foi feito, em 2011, só que era ilegal, e não podia fazer dessa forma, e não sabia, e não vendia a cachaça, somente presenteava meus clientes e deixei para lá. Recentemente, faz um ano ou dois, isso foi legalizado; passados 10 anos, esse tipo de técnica para a produção passa a ser legalizado, que é a cachaça por efusão, coisa que eu fazia por questão de custo, operação e velocidade, e eu gostava. E a nossa cachaça, a gente faz isso no aço inox com amburana.

Perguntado ao entrevistado sobre a origem da cachaça que ele envelhece, revela que compra na saída da Serra do Cipó e que são “bombonas” de mil litros. Assegura que “é uma cachaça muito boa”, com base na qual passou a usá-la como matéria-prima para fazer a caipirinha e os licores.

Com o aumento da produção dos azeites saborizados, bem como o envelhecimento da cachaça, concluiu que era um bom momento para expandir o seu negócio.

Aí resolvemos expandir os negócios na fazenda e fizemos uma chácara com 107 pés de jabuticaba. Daí tive a ideia de fazer licores de jabuticaba, fazia com tonéis. Antigamente, a ideia era enterrar os tonéis para não ter exposição solar. Trocamos os recipientes e trabalhamos com as bombonas de azeitona de 240 litros. Colocava

ali, e dali eu a soltava rolando até lá embaixo para poder mexer de vez em quando. O ar tem que sair, e ela tem que mexer. Aí, eu a rolava para cima e para baixo e fazia a mistura. Então, começamos a fazer os licores. Kátia tem um produto: o limão-siciliano, que ela usa para fazer o azeite, porém é um produto muito caro. Nós temos o pé, mas é um produto caro, então eu pensei; o que fazer com a sobra desse limão? E tive a ideia de fazer um licor com esse limão, e, por efusão, na mesma ideia da cachaça, se joga o limão lá dentro e sai o licor de limão-siciliano. Ficou muito bom, muito bem aceito, e o pessoal do Rio de Janeiro gostou muito desse produto. E eu também adoro café. Aí resolvi fazer um licor de café, mas não aquele licor de café com leite e creme de leite, é apenas café, café e cachaça, muito bom, e deu certo também. Aí a caipirinha, que eu gosto muito, também foi um produto muito fácil, pois era só colocar o gelo que já estava pronto, e que fez muito sucesso.

O produtor fabrica seis produtos: as cachaças ouro e prata, os licores de jabuticaba, de limão-siciliano e de café, e a caipirinha. Complementa sua fala, ressaltando que são os seis produtos de que gosta e consome. “São seis que eu gosto e bebo, e a ideia não é ampliar a linha, para manter a qualidade”.

Perguntado onde são comercializados os seus produtos, responde: “Hoje, esses produtos são vendidos em alguns empórios, no Rio de Janeiro, em Curitiba, o Paraná compra muito, é o local que a gente mais vende. Aqui, em Belo Horizonte, vende no mercado central, loja 71”.

Para encerrar a entrevista, relata uma visita a uma fazenda produtora de jabuticaba, em Goiás.

Faz um mês que eu e Kátia fomos em Goiás conhecer uma fazenda que tem 42 mil pés de jabuticaba. É o maior jabuticabal do Brasil, e o motivo que fomos lá é porque nossa jabuticaba, ora dá muito, ora dá pouco, e eu quero entender o porquê que eu não tenho tanta produção, e nós fomos lá entender, e conhecemos todos os processos e aprendemos. Ao fazer isso, descobrimos que, além das compotas, licores e de um mundo de coisas que se faz com a jabuticaba, ele também faz vinho de jabuticaba, e eu adorei, e quero fazer, e vamos fazer também. Nós, agora, estamos entendendo isso, vamos produzir vinho de jabuticaba. Tem o vinho branco, tinto suave e tinto seco.

Esses são os que nós vamos produzir aqui na fazenda. O vinho branco só se faz com a polpa, não se usa a casca. E aí, a novidade é que nós também iremos produzir a cachaça de jabuticaba, que será um produto fruto de todo reaproveitamento da matéria-prima oriunda da produção de vinho.

Caetanópolis

Leite ao Pé da Vaca – Júlia Dits

Júlia Dits comenta sobre a produção e comercialização da cachaça no restaurante:

É tradição nossa ter um galão de cachaça no balcão, e as pessoas podem se servir, uma cortesia da casa. A cachaça chama Lendas da Serra. Antes, usávamos a Caraíbas, que era daqui, porém parou a produção, pois não tinha selo. Em Paraopeba, tem uma que chama JS, não tem selo. A vigilância veio aqui e pegou, e perguntou o que era, pois estava sem o rótulo; expliquei, e eles entenderam. Falaram que tem uma aqui que está fazendo sucesso, e “recolhemos de todos os comércios, pois não era formalizada”. Disseram que tiraram, não conheço nenhuma formalizada em Paraopeba.



Figura 165. Leite ao Pé da Vaca
Fonte: Acervo do Primórdios.

Cordisburgo

Sarapalha

No caso do uso da cachaça no restaurante, a entrevistada relata que, às vezes, a bebida é procurada para abrir o apetite. Nesse cenário, menciona um fato ocorrido durante a gestão anterior.

Na época do meu tio, ele tinha um tonel de cachaça, e aí o que aconteceu... ele se perdeu, pois, durante um tempo, aqui passou a não ser somente restaurante, começou a virar boteco. Foi algo que não foi bem planejado. Não tenho receio, foi uma coisa que não foi bem planejada. Tem que ser algo que agregue valor para não se perder ao longo do caminho.



Figura 166. Alambique do Norberto Pires de Figueiredo
Fonte: Acervo do Primórdios.

Norberto Pires de Figueiredo (41 anos)

Norberto Pires produz cachaça há mais de 20 anos em Cordisburgo. A cachaça artesanal é uma das bebidas mais consumidas no Brasil. Produtor de cachaça há mais de 20 anos, relata que essa produção iniciou com o seu avô, continuou com o seu pai, e hoje está em suas mãos. Apesar do tempo que a família está na produção da cachaça, eles não se interessaram em legalizá-la, pois a sua produção era mais para complemento de renda, explica o produtor. A renda principal da família vinha da criação de gado.

A intenção, em relação ao negócio da cachaça, é: “Agora, quero modernizar e criar a minha marca, para dar visibilidade e identidade para o meu produto”.

O mercado que consome a sua cachaça é Cordisburgo, Araçuaí, Belo Horizonte e Sete Lagoas. Fora do estado de Minas Gerais, envia seu produto para Goiás e Rio de Janeiro.

O carro-chefe é cachaça a granel. A maioria que compra são bares. Esse cliente que tenho em Goiás leva para engarrafar com a marca dele. Quem me mantém são os bares. Não vendo cachaça engarrafada para ninguém aqui, ele tem a opção de levar no pet. As pessoas acham caro comprar uma garrafa de cachaça por R\$ 25, as pessoas daqui não pagam. Teria que trazer outro tipo de cliente.

Perguntado ao entrevistado se encomendaria uma cachaça com a marca de outra empresa, alega:

Ele pode pegar a minha cachaça e envasar e colocar o rótulo dele. Para legalizar, teria que passar os dados de legalização, origem de produção. Muita gente faz isso, cria uma marca própria, mas que é engarrafado em determinado alambique que já é legalizado, tem toda infraestrutura.

A informalidade do setor de cachaça ainda chama bastante a atenção. O produtor relata sobre a realidade desse mercado atualmente.



Figura 167. Alambique do Norberto Pires de Figueiredo
Fonte: Acervo do Primórdios.

O mercado da cachaça ainda é muito informal. Se não estiver errado, 80% dos alambiques ainda não são legais. É uma barreira física para se vencer. Você não vê vender vinho em pet; o vinho é bem formalizado. A cachaça tem muito isso. Aqui na região, tinham muitos alambiques, a maioria está fechada por vários fatores. Nem chegaram tentar, não conseguiram manter a produção, a falta e experiência faz muita gente desistir. O investimento é muito alto. Na região de Cordisburgo, devemos ter uns oito alambiques fechados. Muitos tiveram até que vender a propriedade.

Quanto ao processo de produção, explica como funciona em sua propriedade.

O ciclo é todo meu: tenho a produção da cana, até no armazenamento. Estou sentindo necessidade de aumentar mais matéria-prima. Minha propriedade é pequena, e outro fator que atrapalha muito é a falta de mão de obra. A minha produção é de 45mil litros por ano, mas varia muito. Cachaça hoje é definida como nome da bebida com o fermentado natural da cana-de-açúcar. Quando não é da cana, aguardente, pinga; aguardente é qualquer coisa que vai arder, vai produzir com beterraba, mel, açúcar e fermentar com outras coisas. Se você vai fazer uma cachaça com dorna em inox, ou que não seja inox, como no processo antigo, que a dorna era de madeira, o processo está mais relacionado à matéria-prima, que é a cana-de-açúcar e a fermentação, que geralmente a gente usa um fermento natural. Ele é obtido do processo natural do caldo com o fubá, que é o nutriente, para a levedura desenvolver, e é só isso. É relativamente simples o processo de fabricação.

Outro ponto importante, discutido na entrevista, foi quanto ao processo de envelhecimento da cachaça. O entrevistado responde:

Ela não é envelhecida. Existem normas para envelhecimento. Para considerar uma cachaça como envelhecida, você tem que deixar, no mínimo, um ano, não abrir nunca. Depois, você vai abrir e vai ter o título de cachaça envelhecida. Essa cachaça, que vendo na garrafa, fica em torno de oito meses, quase não fica, nunca fica um ano, e fica no barril de carvalho. Como tem demanda, tiro um lote para vender, para quem quer uma cachaça com aparência e sabor melhores, com sabor da madeira. O processo de envelhecimento da cachaça é muito importante, pois torna o produto muito mais agradável.

Conclusão do Pilar Bebidas

O setor de bebidas, especificamente, de cachaça e licores, apresenta um cenário rico e diversificado, refletindo tanto a tradição quanto a inovação na produção e no consumo desses produtos. As entrevistas revelam uma variação significativa nos processos de fabricação, qualidade e estratégias de mercado entre os produtores.

Na **Gran Arthurium**, a abordagem inovadora do licor de doce de leite destaca-se pela combinação entre tecnologia e tradição, resultando em um produto premiado e com reconhecimento internacional. A empresa tem se expandido com sucesso por meio do e-commerce e eventos de prestígio, enquanto busca avançar pelos investimentos e parcerias comerciais.

Em **Sete Lagoas**, Alquimia Experience introduz cafés especiais, elevando a experiência do consumidor com métodos de extração refinados e torrefação própria, uma inovação que se reflete na qualidade e exclusividade dos produtos oferecidos.

A **Lamas Destilaria**, localizada em Matozinhos, combina uma abordagem tradicional com práticas sustentáveis, utilizando energia fotovoltaica e reaproveitamento de água. Os produtos, diversificados, incluindo uísque e gim, são bem recebidos no mercado, mostrando um compromisso com a qualidade e a inovação.

Cordisburgo, por outro lado, revela o desafio enfrentado pelos produtores de cachaça artesanal. Apesar da longa tradição familiar na produção, a falta de formalização e a informalidade no setor são barreiras significativas. A produção local ainda é marcada por uma predominância de alambiques não legalizados, refletindo um desafio contínuo para a regularização e expansão do mercado.

A **Caipirinha Artesanal** Segredos e Inconfidências e a Cachaça Petrus exemplificam a diversidade de produtos disponíveis, com foco em autenticidade e qualidade. José Antônio Rosa Machado mantém uma tradição familiar na caipirinha, enquanto André Meneguini combina técnicas tradicionais e inovadoras no envelhecimento de cachaça e na produção de licores.

Em **Caetanópolis**, a presença da cachaça como um aperitivo tradicional é mantida, embora com desafios relaciona-

dos à formalização e regulamentação no mercado.

Em suma, o setor de bebidas demonstra um leque de costumes e inovações. A cachaça, como símbolo cultural, continua a evoluir com novas técnicas e produtos, enquanto enfrenta desafios relacionados à formalização e ao mercado informal. A diversidade de produtos e abordagens reflete a criatividade e o compromisso dos produtores em oferecer bebidas de qualidade, que honram tanto a tradição quanto a inovação.



Figura 168. Alambique do Norberto Pires de Figueiredo
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 169. Lamas Destilaria
Fonte: Instagram do Lamas Destilaria

Pilar Receitas



Figura 170. Prato do Restaurante Adelson Buffet
Fonte: Acervo do Circuito das Grutas

Pilar Receitas

O Projeto de Lei nº 2.589/2024, da Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais, reconhece como de relevante interesse cultural do estado o modo de fazer empadinha do município de Cachoeira da Prata.

A empada foi apresentada a Cachoeira da Prata no século XIX por Dona Maria Madalena Barbosa. Acredita-se, portanto, que a trajetória das empadas no município tenha mais de 120 anos de existência. Conta-se que a pioneira passou a receita para seus vizinhos e desde então a empada produzida no município virou referência.

Além dos vizinhos, Dona Maria Madalena passou seus conhecimentos para as filhas Glicéria Alves, Augusta Alves e Maria Felipe Alves, que continuaram a tradição, ensinando à neta Gilda Helena de Souza. Gilda, assim como sua avó, Maria Madalena, não ensinou apenas à filha, mas também a Maria das Graças de Melo Moreira, que, junto com o marido, Reuber de Melo Moreira, fabrica a empada até hoje e ensinou aos filhos, Roberto César e Luana. Vizinha de Maria Madalena, Maria Agripina da Conceição também aprendeu com ela a arte de produzir as empadas e passou o saber para suas filhas, Natércia Ferreira Teixeira e Maria das Graças Ferreira.

Como era de costume, a receita da empada era passada sempre adiante, para filhos, netos e vizinhos. Com Maria Agripina não foi diferente. Ela era vizinha de Maria Gonçalves Moreira. Conta-se que, quando a encomenda de salgados era muito grande, as duas se juntavam para dar conta da produção. Maria Gonçalves Moreira não fugiu à tradição, passando esse saber para suas filhas, Maria Celis Gonçalves Costa, Maria Luiza Cota de Souza, Beatriz Gonçalves Cota e Ana Lúcia Gonçalves Cota.

A filha de Maria Gonçalves Moreira, Maria Luiza, ensinou a receita a Andréa Aparecida Gonçalves Miranda, que era sua vizinha. Andreia começou a fabricação das empadas e passou a receita para sua vizinha Naiara Cristina Gonçalves Ferreira Nunes, que, junto com Andreia, criou sabores para a empada. Já Maria das Graças de Melo Moreira e Maria Celis Gonçalves Costa passaram a receita para Geralda da Silva Barbosa, que, em períodos distintos, auxiliou a ambas na fabricação.

Junto às pioneiras estava Conceição Cota Gonçalves, cuja empada tinha um diferencial: era de macarrão. Fazia muito sucesso. Infelizmente, pelo que se sabe, hoje não se produz mais empada com essa matéria-prima. A família acredita que

Conceição tenha aprendido a receita com uma das pioneiras e a ensinou às filhas, Olivia Maria Cota e Costa, Maria das Graças Cota de Abreu, Adélcia Cota e Costa e Elisabeth Cota Souza, que hoje é a única que ainda produz a empada cuja receita aprendeu com a mãe, mas a produz apenas para a família. Conceição ensinou a receita ainda a sua irmã, Quitéria Laurinda Rocha, que trabalhou com a produção de empadas e ensinou a receita a suas filhas.

Continuando a trajetória, vem Maria Divina Pereira Melo, que, conforme relatos da família, aprendeu a fazer empada com Maria Gonçalves Moreira, que posteriormente ampliou sua fabricação para todo tipo de salgado. Maria Divina ensinou a receita às filhas Eliana Pereira de Melo Viana, Hosana Pereira de Melo Corrêa, Tânia Mara de Melo Ferreira e Rosana Pereira de Melo e a sua sobrinha Diene Pereira de Abreu Vieira. Atualmente a família se destaca na produção de empadas em Cachoeira da Prata, mantendo a tradição e a originalidade no preparo e sendo responsável pela maior produção de empadas no município.

A produção da empada despertou o interesse de Margarida Barbosa França, que, de acordo com o relato dos filhos, aprendeu a receita no Bar do Triângulo, tradicional no município, mas, por problemas de saúde, deixou a atividade. Já Sayonara Teixeira de Paula aprendeu a fazer empadão com Dona Isabel, que era proprietária da fazenda em que ela trabalhava, e um dia resolveu testar a massa na empadinha, e foi um sucesso. É apaixonada pelo que faz e pretende ampliar sua produção. O mesmo aconteceu com Cássia Aparecida da Silva Melo Ferreira, que se iniciou na arte da culinária fazendo empadão com sua mãe, Irene, e acabou começando a produzir a empadinha. Ambas vêm se aperfeiçoando e dando continuidade a essa tradição que é patrimônio imaterial de Cachoeira da Prata.

Antigamente, a empada era fabricada com frango caipira, batata e temperos naturais. Estava muito presente nas festas de casamento e de aniversário e nos bares existentes na época. Hoje é um dos produtos alimentícios mais procurados pela comunidade cachoeirense e pelos visitantes. As salgadeiras mantiveram consigo suas receitas desde as primeiras gerações, o que torna a iguaria uma relíquia de família. Praticamente não houve modificações nos ingredientes originais da empadinha, o que não impediu que cada família desenvolvesse seu peculiar modo de prepará-la. Trata-se de um prato democrático, que agrada a todos os gostos, com várias opções de sabores, produzido com capricho, amor, dedicação e muita higiene (BELO HORIZONTE, 2024, on-line).



Figura 171. Empada da Hosana Pereira
Fonte: Créditos Gisele Rocha.

Receita de empada

Hosana Pereira (Cachoeira da Prata)

Ingredientes

- 2 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de sal
- 2 colheres de chá de colorau
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- ½ copo lagoinha de óleo
- 3 copos de requeijão de água morna
- 1 quilo de frango desfiado
- 1 quilo de batata amassada
- 1 cebola grande ralada
- ½ litro de caldo de frango

Modo de fazer

Coloque a farinha de trigo, o sal, colorau, margarina, óleo, os ovos e a água. Misture tudo até dar o ponto. Deixe a massa descansar, e depois, abra no cilindro.

Molho: em uma panela, coloque duas colheres de óleo, cebola, colorau, batata amassada, caldo do frango e o frango desfiado, e misture tudo muito bem. Recheie as formas de empada, passe ovo na cobertura da empada e coloque para assar.



Figura 172. Frango ao molho pardo
Fonte: Narly Simões – Circuito das Grutas.

Receita do frango ao molho pardo

Haidê Ferreira Viana – Restaurante Chero's

Ingredientes

- 1 frango caipira limpo, picado sem pele – alho, sal a gosto
- Suco de 1 limão – 2,5 copos (tipo americano) de óleo + 2 colheres
- Sangue do frango assim que abate
- 1 colher de vinagre
- 2 cebolas cortadas em cubo
- Cheiro-verde

Modo de fazer

Assim que abater o frango, colocar uma colher de vinagre no fundo de uma vasilha e colocar o sangue para não coagular.

Temperar o frango com alho, sal, limão e deixar descansar por uma hora.

Colocar o frango em uma panela e deixar ferver por 20 minutos, mexendo bem para não grudar no fundo da panela.

Em outra panela, aquecer o óleo e fritar os pedaços de frango já ferventados, até que fiquem dourados.

Quando estiver tudo frito, refogar em uma panela onde já fritou a cebola picada em cubos. Colocar um pouquinho de água e, em seguida, o sangue. Deixar ferver, desligar o fogo, colocar cheiro-verde e servir.



Figura 173. Frango ao molho pardo
Fonte: Acervo do Circuito das Grutas

Pilar Técnicas e Ambiente



Figura 174. Fogão a lenha da Fazenda Manga Grande
Foto: Acervo Programa Primórdios.

Pilar Técnicas e Ambiente

“Os materiais mais usados são a palha de banana e o barro. O artesanato... falta um apoio. Os artesãos estão nas comunidades. Do barro, eles fazem panelas, potes, botija. Temos um grupo de artesãos aqui, a decoração sai das mãos deles. Elas trabalham também com a costura” (José Raimundo Oliveira Alves, Secretário de Cultura e Turismo de Jequitibá).

“Trabalho os 12 anos, ensinando o artesanato com os adolescentes e adultos. Trabalho com todos os tipos de bordados, pintura em tecido, costura. Tem uma associação onde as meninas podem participar da feira, que ocorre toda sexta-feira. Produção local, alimentos e artesanato” (Maria Margareth Guimarães, 60 anos, Jequitibá).

“Participo das oficinas tem mais ou menos sete anos. Aprendi o patchwork, chinelos bordados” (Juliana Lopes, 45 anos, Jequitibá).

“Produzo cerâmica, bordado, pintura. Faço vasos, panelas. Aqui tem muito barro. Vendo na feira e na minha casa” (Ilda Alves, 45 anos, Jequitibá).

“Crochê, bordado. Tem muitos anos que faço curso aqui” (Dalva Tavares, 65 anos, Jequitibá).

“Aprendi a pintura, o bordado. Quando iniciei, foi muito importante para mim, estava com muita depressão, autoestima, falta de dinheiro. Quando as portas abriram para mim, foi como se tivesse tomado um remédio” (Maria da Conceição de Souza, 59 anos, Jequitibá).

A rica gastronomia do território se entrelaça com uma vasta gama de técnicas e tradições, que refletem tanto o passado quanto o presente. As técnicas de

alimentação, bebida e ambiente revelam a diversidade e o charme dos modos de vida rural e urbano dos municípios que fazem parte do Circuito das Grutas.

Técnicas de alimentação

- Doçaria mineira (goiabada, doce de figo, laranja, mamão, cidra, pêssego)
- Panificação
- Salgados (empada, coxinha, pastel assado e frito, quibe, esfirra, fofoca)
- Biscoitos e bolos
- Comida mineira (angu, tutu, frango, etc.)
- Carne na lata
- Geleias
- Farinha
- Polvilho
- Fubá
- Panificação
- Charcutaria (linguiça)
- Queijos (frescal, meia cura, requeijão, iogurte, requeijão, muçarela)

Técnica de bebidas

- Produção mecanizada de destilados (gim, uísque, cerveja, licores)
- Produção artesanal de licor de frutas (limão, jabuticaba, doce de leite, capuccino, café)
- Produção de cachaça

Técnicas de ambiente e utensílios

Ambientes rural, urbano, festivo e religioso

- Balaies de bambu
- Bordados de mesa
- Crochê
- Pintura
- Cerâmica
- Panelas de barro

- Esculturas em ferro
- Esculturas em cabaça
- Produtos com palha de milho
- Produtos com palha de bananeira
- Produtos em madeira
- Peneiras
- Forno de barro
- Fogão a lenha

Entrevistas

Pedro Leopoldo

Walquíria Freire Costa (59 anos)

Walquíria Freire Costa é designer de estampas. Ela produz lenços com estampas exclusivas. “Crio estampas com significado”, ressalta a entrevistada. A designer explica que era funcionária de uma instituição financeira e, após aposentar, começou a mergulhar no mundo da moda e a trabalhar com design de estampas. Walquíria Freire, originária de Bocaiúva, faz estamparia há cinco anos.

Percebi que Pedro Leopoldo não tinha nada que levava a história da cidade para fora. Comecei a desenvolver as ilustrações de Pedro Leopoldo, com muito carinho, pois não sou daqui, e a cidade me acolheu com a minha família. Fiz questão, mesmo sabendo que o retorno financeiro é pequeno. Comecei a desenvolver as ilustrações, canecas, os lenços de seda, jogos americanos para as pessoas levarem.

Walquíria vende sua produção no restaurante Kero Mais, no empório, e trabalha com redes sociais.

As minhas peças já foram para Londres, Portugal. Sou consultora de imagem também. Eu tenho certeza que a gente, conseguindo ampliar essa oferta de Pedro Leopoldo como polo turístico, no sentido da gruta, religioso, gastronômico, é muito forte, vai abrir uma visibilidade para mim, como artista, para oferecer meus produtos, pois ficam em locais fechados, e, às vezes, com feiras, espaços abertos, com fluxo maior de pessoas.



Figura 175. Estamparia da Walquíria Freire
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 176. Estamparia da Walquíria Freire
Fonte: Acervo do Primórdios.

Laila Kieruf é formada em Psicologia. Ela explica como iniciou na arte da cerâmica e criou o projeto Maria Quem Dera, no distrito de Fidalgo, no município de Pedro Leopoldo. “Me formei em Psicologia e fui fazer um curso em arteterapia para trabalhar com arte e consultório, e acabei apaixonando pela cerâmica, e larguei a Psicologia. Isso foi há 35 anos”.



Figura 177. Ateliê Ceramistas Maria Quem Dera
Fonte: Instagram de Maria Quem Dera.

Ao longo de sua trajetória como ceramista, destaca três marcos significativos. O primeiro, segundo a entrevistada, foi o convite para lecionar em um projeto social do Colégio Loyola. Laila dedicou 10 anos a esse curso de cerâmica, mas o projeto foi encerrado.

O segundo, afirma Laila, foi o encontro com a pesquisadora em arqueologia, Lillian Panachuk.

Foi quando entendi que não precisava de um ateliê no meio da cidade. Toda a investigação do fazer a cerâmica arqueológica dentro da cidade, onde tem argila. Foi uma revelação para mim. Investigávamos quais as técnicas eram utilizadas para determinados objetos arqueológicos.

O terceiro momento, explica a entrevistada, foi o convite para outro trabalho, no entorno do Parque do Sumidouro, em Lagoa Santa, quando foi para Fidalgo, distrito de Pedro Leopoldo, próximo ao Parque do Sumidouro, para começar outro projeto de oficinas.

Vim montando a oficina de cerâmica, no entorno do Parque do Sumidouro. Minha família é dinamarquesa, e acho que o Peter Lund, que vive dentro de mim, começou a espernear de alegria, pois cresci vendo os livros do Peter Lund na casa do meu avô.



Figura 178. Oficina Ceramistas Maria Quem Dera
Fonte: Acervo do Primórdios.

Perguntado à entrevistada quando foi que o projeto começou em Fidalgo, respondeu:

Em 25 janeiro de 2019. Foi a primeira oficina, e eu fui me encantando com o trabalho do grupo. Enquanto a gente trabalhava, eu ficava ouvindo as histórias, pois aqui eles usam muitos apelidos, cheio de histórias maravilhosas. Veio a pandemia, e resolvemos criar um grupo para fazer alguma coisa. Me lembrei de um projeto meu, “Uma xícara de quê?”. Resolvi que iríamos fazer xícaras.

A entrevistada explica qual foi a sua inspiração para o título do projeto “Uma xícara de quê?”:

O projeto “Uma xícara de quê?” foi inspirado no livro de receitas da minha mãe. As medidas das receitas da minha mãe eram todas com xícara, e achava estranho. É uma xícara de que transporta, mede, traz história, traz a vida delas, que mede o afeto, que abastece, vai trazendo essas histórias, é um momento de encontro, de reunião à mesa.



Figura 179. Oficina de cerâmica
Fonte: Acervo do Primórdios.

Uma outra pergunta feita para a entrevistada foi quanto à escolha do nome para o grupo de ceramistas. Ela explica o motivo da escolha da marca Ceramistas Maria Quem Dera: “Disse para elas que deveríamos escolher um nome para o grupo. Elas vieram com uns nomes, e a Eunice trouxe o nome Maria Quem Dera”.

Laila pede a Eunice Eduardo (65 anos) que explique a razão da escolha do nome:

Maria Quem Dera era uma andarilha que apareceu por aqui; ela morava em uma gruta, e não gostava de pentear o cabelo. Ela saía na rua toda descabelada. E, quando a minha mãe queria chamar a nossa atenção por alguma coisa, ela gritava “vai tomar banho, menina, você está igual à Maria Quem Dera”, “vai pentear o cabelo, menina, você está igual Maria Quem Dera”. Entrei no projeto, três meses depois que iniciou o projeto, pois na época estava viajando.

Para finalizar a entrevista, perguntamos o local da produção das xícaras:

Comercializamos as xícaras em um café, em Belo Horizonte, principalmente no período da pandemia. Temos várias pessoas esperando a produção delas. Temos esse lugar, temos eventos, tem a lojinha da Gruta da Lapinha, em Tiradentes; tem na Casa do Sino. O que falta para a gente é estrutura para usar o forno elétrico, pois temos xícaras que é necessário usar, o forno elétrico. Não esperávamos um resultado tão rápido. Tivemos muita ajuda nesse projeto. Pessoas doaram torno, tem ceramista que já doou argila.



Figura 180. Oficina de cerâmica
Fonte: Acervo do Primórdios.

Patrícia (64 anos) faz parte do grupo das ceramistas Maria Quem Dera. Ela explica como foi que recebeu o convite para ingressar no grupo:

Tínhamos sítio aqui e, logo depois que aposentamos, resolvemos vir morar no sítio. A princípio, não queria vir para Fidalgo. Hoje, não me imagino morando em Belo Horizonte. Recebi o convite para participar do projeto. A princípio, era para produzir panelas. Me sinto muito feliz de fazer esse trabalho. Foi tudo de bom. Veio em uma época muito boa para mim.



Figura 181. Exposição de ceramistas
Fonte: Instagram de Maria Quem Dera.



Figura 182. Ateliê Ceramistas Maria Quem Dera
Fonte: Instagram de Maria Quem Dera.

Roseli Fagundes (55 anos) já se dedicava a algumas atividades de artesanato, como a confecção de panos de prato. Inicialmente, ela duvidou de sua capacidade de produzir panelas, mas, como explica, permanece no grupo até hoje. “Adoro fazer, pois entrei em uma época que estava muito depressiva, e isso me ajudou muito. Considero esse grupo como minha família”.

Diva Pereira (65 anos) compartilha:

Nasci aqui, passei minha vida toda aqui. Desde pequenina, ficava no meio do barro, fazendo as xícaras. Temos um dia de encontro no local de produção, toda segunda-feira.

Zélia Maria Martins (58 anos) relata:

Entre no grupo da cerâmica a convite, e mexia com a argila antes, fazia casinha, tijolo, mas achei que não conseguiria fazer uma xícara, de jeito nenhum. As três primeiras aulas, só observei, e depois consegui fazer uma xícara. Me achei na argila. Tem dia que estou com a cabeça muito quente, e aí, paro e vou mexer na argila.

Vilma Pacheco (66 anos) relata:

Nasci e cresci aqui. Este projeto chegou na hora certa, aposentei e ocupei o meu tempo. Me chamaram, a princípio, para fazer panela. Cheguei, a Laila me deu uma bolinha para fazer uma xícara. A princípio não saiu nada, mas continuei, e hoje faço xícaras.



Figura 183. Ceramista Maria Quem Dera
Fonte: Acervo do Primórdios.

Lagoa Santa

Atelier Gina Celeghini – Gina Celeghini (60 anos)

Gina Celeghini relata sua trajetória como estudante de música e artista plástica no Brasil e no exterior:

Já nasci para a arte. Não tinha nenhuma dúvida, tinha uma coisa da música também, e, muito pequena, já estava na escola de balé. Com seis anos, pedi para minha mãe me colocar na escola de música. Aprendi muito rápido, fiz teoria musical, harmonia, e aí, mudamos para o Espírito Santo. Lá, tive uma dificuldade muito grande, pois não reconheceram o meu repertório, queriam me voltar para o primeiro ano. Aos 17 anos, fiz vestibular e passei na faculdade para artes plásticas.

Em Vitória, surgiu o desejo para fazer uma viagem, conforme enfatiza Gina Celeghini. No entanto, meu pai não apoiou a ideia. Então, Gina decidiu levar todas as suas aquarelas prontas para uma loja chamada Ornato, localizada em Vitória, e apresentá-las à proprietária. No final, relata a entrevistada, a dona da loja comprou todas as aquarelas.



Figura 184. Atelier Gina Celeghini
Fonte: Instagram da artista.

Nessa data dei um pontapé na minha carreira profissional. Comecei a frequentar ateliê para aprender outras técnicas. Um dia, resolvi ir para Florença, para a melhor escola de restauro do mundo. Técnicas pictóricas do Renascimento. Fui para Florença e aprendi todas as técnicas possíveis. Pela manhã e à tarde, ia para a casa da minha professora, nas colinas ao redor de Florença, em uma casa de 1492. Era maravilhoso; ela nos passou a técnica do afresco, que é a técnica mais nobre da pintura, que dura entre mil e 2 mil anos. As técnicas do Renascimento, isso tudo fui assimilando e, quando voltei, já tinha algumas telas, já ganhei alguns prêmios com telas.

Quando retornou da Itália, resolveu morar em Lagoa Santa, e sua motivação para aprender outras técnicas era enorme. Assim, começou a estudar uma técnica japonesa: “Fiquei com vontade de aprender uma técnica japonesa. Acabou que juntei a Escola do Renascimento com a Escola Oriental e trouxe para o meu trabalho, que tem uma raiz muito brasileira”.

Com todas essas técnicas, aprendidas ao longo da sua jornada de estudos, surge o trabalho de Gina com a cabaça, em que há a oportunidade de colocar em prática todas essas técnicas, e relata como iniciou o seu trabalho com a cabaça, reconhecida até no exterior:

Ganhei, de um capoeirista, três cabaças que não estavam nos padrões para produção de instrumentos para capoeira e levei para o meu ateliê. Um belo dia, olhei para a prateleira e para as cabaças e comecei a enxergar: tinham duas mais robustas, e enxerguei duas amigas dançando, e a outra, enxerguei uma sereia. Decidi criar as peças.

Segundo a entrevistada, o seu trabalho ganhou o mercado a partir de uma visita de uma amiga ao seu ateliê:

Um belo dia, chega uma amiga arquiteta de interiores, da área corporativa, e viu uma das peças, a bailarina, e disse que iria levar. Ela colocou essa peça em uma feira para móveis para escritórios. Ela liga e me fala que precisa conversar comigo e me pediu para ir a Belo Horizonte: “Ninguém quer comprar mesa, cadeira, quer comprar suas peças. Vou abrir uma loja no shopping Ponteio e vou abrir com suas peças; quero 300 peças”. Fiquei enlouquecida para encontrar 300 cabaças, muito difícil de con-

seguir, pois a produção é difícil. Isso foi 1999. E aí, foi ganhando o mundo. As pessoas foram vendo o meu trabalho, e foi mundo afora.

Em seguida, a entrevistada explica as técnicas e a matéria-prima usadas em suas peças, e reforça que a principal é a cabaça. Além disso, outros materiais, como madeira, ferro e ouro, são acumulados e incorporados em suas criações.



Figura 185. Atelier Gina Celeghini
Fonte: Acervo do Primórdios.

Essa sereia, a cauda dela, é uma douradura bizantina que tem mais de 1.500 anos. Uso um material que chama bolo armênico. Os materiais são muito interessantes, não eram industrializados: você usa o ovo, cera de abelha. Na Mongólia, por serem nômades, eles faziam as pinturas, e como mudavam muito, naquele enrolar, desenrolar, e as temperaturas, se você não preparava muito bem a tela, ela craquelava. Então, uso a cola de pele de orelha de coelho, ela é extremamente flexível e adapta a qualquer mudança climática. Então, o que você pinta sobre a tela fica protegida, a duração é maior. As escolas aqui não ensinavam isso. Uso muitos pigmentos minerais, eu gosto muito de fazer as tintas com as terras mineiras, com a pedra lápis-lazúli. Se no Brasil tiver cinco profissionais que dominam a técnica do afresco, é muito. Fui para a Turquia, Grécia, Egito, Malásia para ver tudo ao vivo e em cores, e hoje, estou circulando Minas Gerais, que também tem uma riqueza artística maravilhosa.



Figura 186. Atelier Gina Celeghini
Fonte: Instagram da artista



Figura 187. Atelier Gina Celeghini
Fonte: Acervo do Primórdios.

Perguntado como ela se tornou conhecida no exterior, diz não saber, e explica como as pessoas a procuravam em Lagoa Santa:

Aqui, em Lagoa Santa, era comum descerem pessoas em Confins para procurarem pelo meu trabalho. Chegava gente da Austrália, vendia muito para a França, Japão, Estados Unidos. Já participei de muitas exposições fora, a mais expressiva foi em Montreux, quando fui convidada de honra. Foram escolhidos 15 artistas do Brasil, e de Minas fomos eu, José Nemer e a esposa dele. Teve uma em Milão, a convite de uma produtora italiana. São Paulo, Parati, Manaus, são algumas das cidades onde encontrava algumas peças e, por isso, os estrangeiros passaram a conhecê-las. Passei a fazer mais exposições, e isso passou a agregar mais valor.

Para encerrar a entrevista, diz que uma das exposições foi muito especial para ela: do Museu da Inconfidência, em Ouro Preto, na qual foi a terceira artista viva a expor a convite. “Uma exposição muito bem cuidada pela Margareth Monteiro, Secretária de Cultura de Ouro Preto”, relata a entrevistada, que afirma que essa exposição forneceu um novo rumo ao seu trabalho e, a partir desse momento, passou a ter mais ousadia na criação. Ainda, recebeu um novo convite, da Margareth Monteiro, para uma exposição no segundo semestre.

Casa da Orla Mg – João Aluizio Ramos de Figueiredo

João Aluizio Ramos de Figueiredo, da Casa da Orla Mg, em Lagoa Santa, é engenheiro civil aposentado e formado em Artes na Escola Guignard, em Belo Horizonte. Originário do Vale do Jequitinhonha, se mudou para Belo Horizonte com o objetivo de estudar. Morou nessa cidade até 2018 e, desde então, mora em Lagoa Santa. Tornou-se especialista na arte feita com ferro e tela de arame.



Figura 188. Casa da Orla MG
Fonte: Instagram do artista.

Desde quando estudava na Guignard, comecei a trabalhar com esse material e ganhei um prêmio na Pinacoteca de São Paulo, pela Mostra de 500 anos de design no Brasil. Faço luminárias, lustres, pendentes. Trabalho com arte. Todos os materiais dão para fazer arte.

A casa funciona em parceria com a La Fabbrica Gelateria, uma sorveteria artesanal, e conta que tem outras parcerias, além da mencionada. Uma delas, explica o artista, é a Casa da Orla, que, a cada final de semana, convida um artista de Lagoa Santa para expor no espaço. Aos finais de semana, contam com a presença das doceiras da Rota das Doceiras. A gelateria criou um sorvete com o nome da rota das doceiras. Além disso, nas datas especiais do calendário, organizam feiras com produtos artesanais no espaço externo. Aluizio menciona que a forma de divulgação usada é o Instagram, e que “saem algumas matérias em jornais locais e outros. Hoje mesmo, tem uma matéria no Estado de Minas”.



Figura 189. Casa da Orla MG
Fonte: Acervo do Primórdios.

A Casinha – Leda Prata

A Casinha é uma loja de artesanato localizada ao lado da Delicatéria Empório, fundada em 2016, por Leda Prata e Monica Birro. A Leda trabalha com bolsas, carteiras e sacolas feitas de forma artesanal e é responsável também pela produção de mochilas e estojos da Escola Waldorf de Lagoa Santa. A Monica faz os bordados, a costura, e a prima, o crochê e os bordados também. São peças muito delicadas. Contam com a parceria de uma ceramista, que coloca as suas peças na loja. Perguntado sobre o perfil do cliente que frequenta a Casinha, responde:

O cliente que vem aqui é uma pessoa mais alternativa, pessoas que gostam de artesanato, feito à mão. Recebemos turistas de várias cidades do Brasil e do exterior também. Já fizemos divulgação junto aos hotéis e pousadas da cidade de Lagoa Santa.

Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira

Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira, formada em Belas Artes pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), é aquarelista. Trabalhou com papel durante muito tempo, fazendo quadros e telas. Participou de várias exposições e, depois de um tempo, começou a pintar roupas para confecções. Foi assim, explica ela, que “surgiu a ideia de pintar toalhas de mesa, e acabou dando certo”. A artista vende toalhas para o Brasil inteiro, e conta com clientes que compram as suas toalhas há 15 anos. Maria Cristina explica que é um trabalho bem diferenciado, em que utiliza um tecido amassado, que lembra o papel casca de laranja. O traço é mais solto, com pinceladas mais fortes e soltas, e utiliza a natureza de Lagoa Santa como inspiração para sua criação, com base no qual decidiu morar nessa cidade.

Eu não vivo em cima de um mercado, eu vivo em cima daquilo que eu sinto. É um trabalho de aquarela muito diferenciado, que vem em minha inspiração: borboletas, passarinhos, etc.



Figura 190. A Casinha
Fonte: Acervo do Primórdios.

As toalhas são muito mais fáceis para comercializar, e participo de feiras, porém o meu trabalho é muito forte, feito por encomenda. É muito importante trabalhar com um público que valorize o seu trabalho.

Maria Cristina relata a história da família, em Lagoa Santa:

O meu avô construiu a casa dele aqui em Lagoa Santa em 1956, ou 57. Ele era português e alugava casas aqui para passar os fins de semana, e gostou tanto do lugar, que resolveu construir uma casa. Eu passei parte da minha infância aqui e morei quando era criança também. Eu lembro da orla da lagoa com estrada de terra. Eu tenho paixão por essa cidade; eu cresci aqui, minhas filhas cresceram aqui, e agora meus netos estão crescendo aqui. Meu pai era engenheiro, minha irmã é artista, eu tenho sobrinha artista, então a arte permeia muito a minha família. Nós temos uma história muito longa aqui em Lagoa Santa.

Antigamente, explica a entrevistada, “a orla ficava lotada nos fins de semana, vinham muitos ônibus cheios de pessoas para passar o domingo”. Ela explica que o clima da cidade era muito favorável e benéfico para a saúde, o que atraía pessoas em busca de tratamentos. A entrevistada ressalta também que “nas festas de 15 de agosto, de Nossa Senhora da Saúde, a cidade ficava lotada. Tinha ônibus em todas as ruas e em toda a orla da lagoa”. Ela destaca que era uma “festa maravilhosa”, que as pessoas tinham muito fervor,



Figura 191. Arte de Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira
Fonte: Acervo pessoal da artista.

e que não havia nenhum tipo de bagunça. Até hoje, enfatiza a entrevistada, participa das procissões do mês de agosto. No entanto, como ela mesma observa, nada se compara às festas daquela época.

Maria Cristina Correa menciona a importância e uso do peixe e dos doces na cidade.

A traíra era um prato forte aqui em Lagoa Santa nos restaurantes ao redor da lagoa. Tinha também doces de leite deliciosos na padaria do Calonge. Era o melhor doce de leite de Lagoa Santa. Tinha também o doce de limão recheado com doce de leite, que a mãe da Inês fazia aqui na Várzea. Os doces daqui sempre tiveram fama de bons. As traíras eram pescadas aqui na lagoa e vendidas para os restaurantes. Tinha também o piabão, que eu mesma já pesquei aqui. A gente usava o garrafão para pescar, a gente tirava o fundo do garrafão e usava para pescar o piabão, para levar para casa e colocar no aquário.

Cordisburgo

Associação dos Produtores caseiros e artesãos de Cordisburgo – Alcione Souza Costa

A Associação dos Produtores caseiros e artesãos de Cordisburgo foi fundada em 2003, e conta atualmente com 21 artesãos atuantes. A entrevistada, Alcione Souza Costa, menciona que os artesãos que colocam seus produtos na loja cumprem uma carga horária de 4 horas semanais. Além do espaço físico da loja, eles contam com um outro espaço onde são realizados os cursos e oficinas. Os cursos vão do crochê, bordado e pinturas até a produção de sabão caseiro. Além dos cursos e oficinas ofertados no espaço, desenvolvem outros projetos com escolas do município.

Um dos projetos é o projeto Núcleo Ribeirão do Onça, aonde vamos nas escolas fazer um trabalho com os alunos de reciclagem para proteção do ribeirão. Já no período da semana, Roseana, ela nos conta que costumam dar oficina voltado para bordados, com o tema da obra de Guimarães Rosa, e a tudo que esteja relacionado com

o sertão, pois, de acordo com os estudos, tudo que aprendemos do sertão começa aqui, então a gente fala que Cordisburgo é o marco do início do sertão.

Ela explica que as peças que produzem são mais simples, mais singelas, dentro do universo da cidade, que é mais rural. A inspiração para o artesanato é o sertão, baseado na obra de Guimarães Rosa. Concluem que já participaram de algumas exposições em Curvelo e Belo Horizonte. No entanto, a dificuldade com o deslocamento tem limitado a participação em outros eventos.

Fortuna de Minas

Escultura Sucartes – Leandro de Melo Lopes (41 anos)

Leandro de Melo Lopes é proprietário da empresa Escultura Sucartes, em Fortuna de Minas.



Figura 192. Escultura Sucartes
Fonte: Acervo do Primórdios.



Figura 193. Escultura Sucartes
Fonte: Acervo do Primórdios.

Ele ressalta sua experiência de 24 anos na área de solda, o que facilitou o trabalho com as esculturas. A experiência com escultura é de cinco anos. Ele explica que fazia reaproveitamento de sucata, até que um dia, um amigo trouxe uma foto de um cavalo feito de sucata. Fez a escultura do cavalo e que a vendeu por R\$ 5 mil.

Segundo o entrevistado, ele hoje vive exclusivamente do seu trabalho com as esculturas.

Estou fazendo uma preguiça-gigante, que vai para a Gruta do Baú. O processo de montagem, solda, limpeza, acabamento, verniz fosco.

Leandro de Melo afirma que faz parte do COMTUR, em Fortuna de Minas, e ressalta: “Fortuna não fazia parte do Circuito das Grutas. Isso foi muito bom”.

Além disso, destaca-se a forma de comercializar os seus produtos pelo Instagram: “Meu Instagram tem um engajamento muito bom, quase todos vem do Instagram. Já vendi para o Maranhão, São Paulo, Espírito Santo, Goiás, Bahia”.

Conclusão do Pilar Técnicas e Ambientes

As histórias de Walquíria Freire Costa, Gina Celeghini, João Aluizio Ramos de Figueiredo, Leda Prata, Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira, Alcione Souza Costa e Leandro de Melo Lopes revelam um rico panorama da diversidade e inovação no campo das artes e do artesanato em Minas Gerais.

Walquíria, com suas estampas exclusivas e uma visão voltada para valorizar a história local através da moda, demonstra como o design pode ser um veículo de identidade cultural e um atrativo turístico. O seu trabalho em Pedro Leopoldo e a busca por ampliar a visibilidade da cidade como um polo turístico exemplificam a conexão entre técnica, arte e desenvolvimento local.

Gina Celeghini, por sua vez, combina uma formação internacional com técnicas ancestrais, mostrando a importância da pesquisa e da experimentação na arte. Sua jornada de aprendizado, com o Renascimento até a técnica japonesa, traduz-se em um trabalho único com cabaças, evidenciando a capacidade de transformar a matéria-prima em peças de arte reconhecidas internacionalmente.

João Aluizio Ramos de Figueiredo, com sua especialização em arte com ferro e tela de arame, evidencia como a técnica pode evoluir e se integrar com outras formas de expressão. Seu trabalho e as parcerias locais destacam a importância da colaboração e da inovação na promoção da arte.

Leda Prata e Monica Birro, fundadoras da Casinha, ilustram o valor do artesanato e da personalização em um mercado que valoriza a autenticidade. A parceria com outras artesãs e a adaptação às demandas do público revelam a capacidade

de do artesanato de criar uma identidade própria nos cenários regional e nacional.

Maria Cristina Corrêa Magalhães Ferreira, com sua abordagem diferenciada em aquarela e pintura em toalhas, mostra como a tradição e a história familiar podem influenciar a prática artística e a criação de produtos exclusivos. Sua conexão com Lagoa Santa e a valorização da cultura local sublinham a importância de manter vivas a memória e as tradições por meio da arte.

Alcione Souza Costa e a Associação dos Produtores Caseiros e Artesãos de Cordisburgo destacam a relevância da capacitação e do apoio comunitário para o desenvolvimento do artesanato local.

A oferta de cursos e oficinas, bem como a integração com os contextos rural e cultural da região, ressaltam como o

artesanato pode ser um catalisador para o desenvolvimento social e educacional.

Leandro de Melo Lopes, com sua prática de escultura à base de sucata, demonstra como a reutilização de materiais pode resultar em arte inovadora e sustentável. Sua experiência e a presença digital destacam a relevância das novas formas de comercialização e o impacto positivo do engajamento on-line.

Essas histórias não apenas revelam a habilidade técnica e a criatividade de cada artista, mas também ilustram como a arte e o artesanato servem como pontes entre tradição e inovação, identidade local e reconhecimento global. Cada um desses profissionais contribui para um mosaico cultural dinâmico e em constante evolução, reforçando a importância de valorizar e apoiar as práticas artísticas e artesanais em suas comunidades.



Figura 194. Casa da orla
Fonte: Acervo do Primórdios



Figura 195. Aula de Bordado do Centro Comunitário de Produção (CCP)
Jequitibá Fonte: Acervo do Primórdios.

Considerações finais

A Rota do Frango e da Cachaça emerge como uma expressão rica da cultura e da economia do Circuito das Grutas. Este relatório destaca a interconexão entre tradição, inovação e a valorização dos produtos locais, que se manifestam de maneira significativa, tanto na produção do frango quanto na fabricação da cachaça. Por sua vez, a análise detalhada dos pilares revela também uma vasta riqueza cultural e econômica, que destaca a importância da agricultura familiar, da preservação de saberes locais e da adaptação às demandas contemporâneas.

As feiras agroecológicas e as hortas comunitárias são fundamentais no Pilar Horta, continuando uma tradição histórica de cultivo, que promove a segurança alimentar e a diversidade de produtos como o ora-pro-nóbis e o feijão-guandu. Além disso, a integração de práticas agroecológicas, como em Capim Branco, sublinha o compromisso com a sustentabilidade.

No Pilar Pomar Histórico, a fruticultura, com destaque para frutas como manga e acerola, é vital para a economia local, refletindo a diversidade e o potencial da agricultura familiar. Assim como as hortas, as frutíferas são uma expressão da identidade cultural da região.

A análise do Pilar Carnes e Derivados mostra a predominância da criação de frango e bovinos, um setor que não só atende à demanda local, mas também reflete práticas tradicionais e inovações na oferta gastronômica. A diversidade nos estabelecimentos, desde churrascarias até bistrôs, demonstra a flexibilidade e a adaptação às preferências do consumidor. Além disso, o frango se apresenta como destaque da memória efetiva, cujo uso nas refeições familiares e nos momentos de encontro são significativos como elemento da tradição local, diferentemente do bovino, mais propenso ao comércio de cabeças e matrizes.

O Pilar de Grãos, Farinhas e Quitandas revela a criatividade dos produtores, que oferecem desde quitandas tradicionais até opções inovadoras. A continuidade das receitas familiares, como as de salgados e pães, ressalta a ligação entre o patrimônio cultural e a produção local.

No Pilar Lactaria e Derivados, a tradição mineira se mantém forte na produção de queijos e laticínios artesanais, refletindo a identidade cultural e a resiliência de alguns produtores, que enfrentam desafios vinculados com a certificação, inovação e adaptabilidade.

Quanto ao Pilar Doces, as tradições e técnicas são exemplificadas pela popularidade do pudim e por receitas que atravessam gerações, reforçando a conexão com a cultura local.

O Pilar de Bebidas mostra a diversidade e a tradição na produção de cachaça e licores, com uma fusão entre práticas antigas e inovações que valorizam a autenticidade.

Por fim, o Pilar de Técnicas e Ambientes evidencia a criatividade e a diversidade artística na região, destacando como o artesanato atua como um catalisador para o desenvolvimento social e econômico.

Todos os pilares se interconectam, reforçando a importância de valorizar e promover a cultura local por meio da gastronomia, do artesanato e das práticas agrícolas. A valorização de ingredientes locais, o fortalecimento de feiras e a capacitação de produtores são sugestões para robustecer ainda mais a economia local, garantindo a preservação das tradições enquanto se atendem às necessidades contemporâneas.

A investigação sobre o desenvolvimento alimentar nas cidades que compõem a Rota do Frango e da Cachaça revelou a riqueza cultural e econômica de um território que, ao longo do tempo, soube preservar suas tradições enquanto se moderniza. A análise da produção de frango e cachaça não apenas destacou a robustez dessas cadeias produtivas, mas

também evidenciou a importância do frango caipira e da cachaça como elementos de identidade regional, fundamentais para o cotidiano e a gastronomia locais.

Os resultados demonstraram que, embora o frango e a cachaça sejam ingredientes comuns, carregam significados profundos, que vão além da simples produção: são símbolos de memória, cultura e convivência familiar, integrando-se ao modo de vida mineiro e contribuindo para o desenvolvimento turístico da região. A pesquisa também destacou o papel das tradições culinárias e da hospitalidade, que se entrelaçam em um ambiente de fusão cultural e inovadora.

Por meio da parceria com o Circuito Turístico das Grutas e das ações educacionais do Senac em Minas, buscamos valorizar esses aspectos, promovendo um entendimento mais profundo do território e incentivando um desenvolvimento sustentável, que respeite a riqueza histórica e social da região. A Rota do Frango e da Cachaça não é apenas um caminho gastronômico, mas um convite para experimentar as múltiplas facetas de Minas Gerais, onde a tradição e a modernidade se encontram, oferecendo experiências únicas a moradores e visitantes.

Portanto, este relatório não apenas serve como um registro das descobertas feitas, mas também como um guia para futuras ações, que continuem a promover e preservar essa rica herança cultural, fortalecendo a identidade local e contribuindo para o desenvolvimento econômico e social da região.

Referências

BELO HORIZONTE. Projeto de Lei nº 2.589/2024. Reconhece como de relevante interesse cultural do Estado o modo de fazer empadinha do Município de Cachoeira da Prata. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa, 2024. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/atividade-parlamentar/projetos-de-lei/texto/?tipo=PL&num=2589&ano=2024>. Acesso em: 29 out. 2024.

HISTÓRIA do pudim. Receita Pudim, [2024]. Disponível em: <https://receita-pudim.com.br/historia-> HORTA Comunitária gera renda e atende 320 famílias em Sete Lagoas (MG). Ekko Green, jul. 2022. Disponível em: <https://ekkogreen.com.br/horta-comunitaria-320-familias>. Acesso em: 28 out. 2024. pudim/. Acesso em: 30 out. 2024.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades e Estados. Brasília, DF: IBGE, [2024]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>. Acesso em: 30 out. 2024.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção Agrícola: lavoura Permanente. Brasília, DF: IBGE, 2023. Disponível em: IBGE | Cidades@ | Minas Gerais | Sete Lagoas | Pesquisa | Produção Agrícola - Lavoura Permanente | Abacate. Acesso em: 4 nov. 2024.

IGR Grutas. Instância de Governança Regional – CIRCUITO TURÍSTICO DAS GRUTAS. Circuito das Grutas Minas Gerais, junho 2024. Disponível em: <https://circuitodasgrutas.com.br/circuito-turistico/>. Acesso em: 28 out. 2024.

PUDIM de Leite Condensado com Calda de Caramelo 800g. **Pan Cristal,** [2024]. Disponível em: <https://pancristal.com.br/produtos/pudim-de-leite-condensado-com-calda-de-caramelo-800g/>. Acesso em: 29 out. 2024.

SANTUÁRIO Arquidiocesano Tabor da Liberdade – Schoenstatt. **Arquidiocese de Belo Horizonte,** [2024]. Disponível em: <https://arquidiocesebh.org.br/arquidiocese/santuarios/santuario-tabor-da-liberdade-schoenstatt/>. Acesso em: 29 out. 2024.

Parceria:



**PRIMÓRDIOS DA
Cozinha Mineira**



CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

Senac, integrado
ao Sistema
Fecomércio MG