

Relatório de São Tiago



Programa Primórdios da Cozinha Mineira



CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

Senac, integrado
ao Sistema
Fecomércio MG

Sumário

Apresentação do programa	3
Programa Primórdios da Cozinha Mineira	4
Objetivos do contrato relacionados ao Programa Primórdios da Cozinha Mineira	5
Metodologia	5
Informações sobre São Tiago	8
Localização	8
Economia	9
Demografia	10
Atração turística	6
A Terra do Café com Biscoito	13
Secretaria de Cultura e Turismo de São Tiago	14
Pilar Horta Histórica	17
Pilar Pomar Histórico	22
Pilar Carnes e Derivados	26
Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas	32
Pilar Lactaria e Derivados	45
Pilar Doces	48
Pilar Bebidas	51
Pilar Receitas	57
Pilar Técnicas e Ambiente	60
Considerações Finais	65
Referências	66
 Apêndice I:	
Considerações finais com propostas relacionadas aos pilares	67
Pilar Técnicas, Utensílios, Ambientes e Carnes e Derivados.....	67
Pilar grãos, farinhas e quitandas – biscoito artesanal	67
Pilar Bebidas – Café	67
Pilar Lactaria - Queijo	68
Pilar Doceria	68
 Apêndice II:	
Cronograma - Fase capacitação	69



Apresentação

São Tiago é uma encantadora cidade de aproximadamente 11 mil habitantes, situada na região do Campo das Vertentes, a cerca de 200 km de Belo Horizonte. Fundada há cerca de 300 anos por bandeirantes espanhóis, a cidade carrega o nome de seu padroeiro, São Tiago. A cidade se destaca não apenas pela rica história, mas também pela sua significativa identidade cultural, especialmente no que tange à hospitalidade, à religiosidade e à tradição gastronômica.

A festa mais emblemática da cidade é a Festa do Café-com-Biscoito, que representa a essência da acolhida mineira e a tradição dos tropeiros, famosos pela sua hospitalidade e generosidade. Esse evento é um reflexo de um modo de vida que permanece enraizado na cidade e que exalta a fé religiosa, uma das maiores expressões culturais de São Tiago. Além disso, a arte de fazer quitandas, transmitida de geração em geração, é outro pilar da identidade local, com o tradicional café com biscoito sendo apenas uma das várias delícias preparadas pelas mãos de sua gente.

Economicamente, São Tiago dispõe de uma base sólida e diversificada. O setor agrícola da cidade é responsável pela produção de milho, arroz, café, frutas e mandioca, entre outros produtos. A pecuária local é voltada tanto para a produção leiteira quanto para a criação de novilhos destinados ao abate. A cidade também é reconhecida pela atividade mineral, com reservas de minério de ferro, manganês, bauxita e tantalita, que representam uma importante fonte de recursos para a economia local.

Diante de todo esse contexto, surge o desafio de organizar e valorizar os ativos da gastronomia local de forma que eles reflitam a cultura, a religiosidade e a tradição, ao mesmo tempo em que incorporem a

modernidade e a inovação.

É essencial reconhecer a força da produção industrial de biscoitos, promovendo um equilíbrio entre o produto artesanal local e a produção em maior escala. Esse equilíbrio é fundamental para garantir que a tradição se mantenha viva, ao mesmo tempo que se adapta às demandas contemporâneas.

A cidade de São Tiago, com suas festas, suas tradições e seu modo de vida, tem o potencial de se tornar um destino turístico atrativo, não apenas pelo encanto de seu patrimônio cultural, mas também pelo reconhecimento e valorização dos seus diversos ativos de negócios. A gastronomia local, os eventos e as práticas culturais devem ser o centro de uma estratégia que visa colocar São Tiago em destaque como uma verdadeira joia da “Minas Gerais”. Com isso, a cidade poderá conquistar um maior fluxo de visitantes e promover o orgulho de sua comunidade.

Vani Fonseca Pedrosa

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



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 para a identidade local, desenvolvimento social e econômico do território. Este programa foca no fomento econômico da cadeia produtiva alimentar e de serviços locais. Inicia-se com a seleção de linhas de desenvolvimento de produtos e serviços e segue por meio das linhas de trabalho chamadas no programa de Pilares. O objetivo é o desenvolvimento, capacitação dos produtores, valorização e potencialização dos produtos e serviços para o mercado.

Os nove pilares, que simbolizam os arranjos produtivos da Cozinha Mineira, como agentes geradores de renda, incorporam a carga cultural dos modos de preparo e origem. Esses elementos diferenciam de forma particular os modos de fazer e revelam, em cada território, o potencial de produção e desenvolvimento desses pilares.

Dessa forma, será apresentado, por meio de entrevistas acerca dos diferenciais produtivos e de origem em São Tiago, seguindo esta metodologia testada para referência no planejamento de ações de fomento e aprimoramento. O trabalho por Pilar facilita a entrega na medida em que alinha os processos produtivos por semelhança potencializado e facilitando o ordenamento dos apoios técnicos necessários aos resultados esperados.

No caso de São Tiago, o programa se propõe a identificar a ordem de importância da produção alimentar por meio da análise qualitativa dos “pilares no território”. Essa análise considera fatores produtivos, culturais e viabilidade de aprimoramento. Para atingir o objetivo principal da proposta, haverá atuação de pesquisadores, chefes de cozinha, professores de gastronomia, gestão e da qualidade do produto, profissionais de marketing e outros apoiadores técnicos conforme necessário, por meio da contratação realizada pela unidade Senac em São João del-Rei. Após o trabalho desses profissionais, os resultados, transformados em produtos tradicionais, ganharão contemporaneidade, e serão devidamente apresentados.

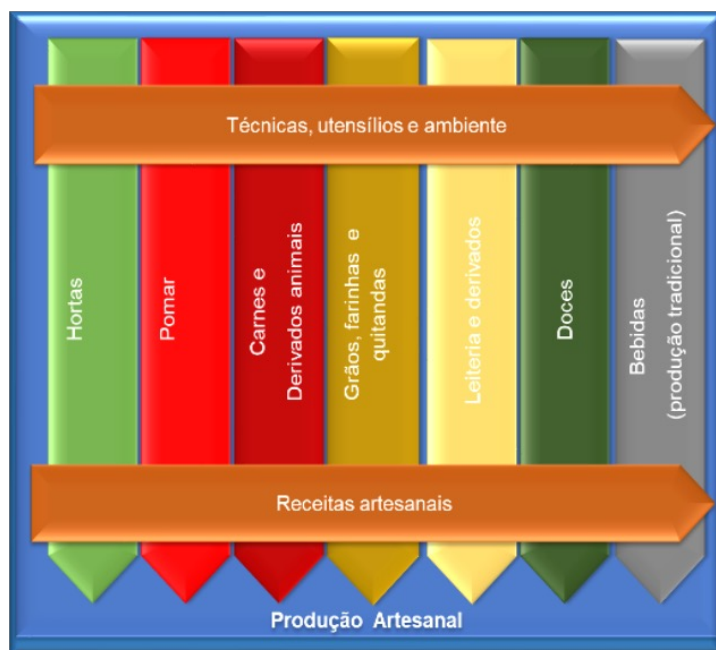


Figura 1: cadeia produtiva

Fonte: acervo Programa Primórdios



Objetivos do contrato relacionados ao programa

Principal:

Identificar a ordem de importância da produção alimentar por meio da análise qualitativa dos pilares no território.

Esta proposta será apresentada pela metodologia do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, cujo pano de fundo são os achados da investigação inicial inseridos no Pilares da Cozinha Mineira e nas ações de capacitação indicadas pelo próprio Programa. Isso torna a proposta única e exclusiva como produto/serviço e específica para a cidade de São Tiago.

Específicos:

a) Fase Investigativa:

Identificar a instância de atuação do Programa Primórdios por meio de visitas técnicas e entrevistas, para definir produtos potenciais que transmitam a identidade local;

Aprimorar os serviços dos produtores locais. Apresentar ao cliente a proposta de atuação;

Fortalecer a culinária de São Tiago, valorizando e difundindo a identidade alimentar do município;

Promover a formação de redes para o fornecimento dos produtos selecionados e aprimorados pelo programa;

Metodologia

Em função do objetivo da parceria do Senac em Minas (por meio de sua Unidade São João del-Rei e execução da equipe do Programa Primórdios da Cozinha Mineira

da Superintendência Educacional) com a cidade de São Tiago, comunidade com características quilombola São Pedro da Carapuça, neste projeto específico, a parte investigativa baseia-se nas ciências factíveis, especificamente nas ciências sociais, que estão condicionadas ao contexto social e ao homem.



Figura 2: coordenadora Vani Pedrosa

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Contratualmente pactuado que seriam fornecidos pela Prefeitura de São Tiago os dados secundários, buscamos fontes variadas desses dados, como por exemplo dados sociais, econômicos, agropecuários do IBGE, dentre outros. Também foram utilizados dados primários sob a perspectiva da investigação qualitativa. Não se utilizou hipótese de um problema e nem aprofundamos nos estudos bibliográficos por não ser objeto do referido contrato. A recolha dos dados primários ocorreu durante a vigência do contrato entre as partes, em especial no período entre agosto de 2022 a abril de 2023.

A população investigada esteve composta por pessoas residentes em São Tiago, tanto os nascidos no município quanto os que vieram morar ao longo de suas vidas no município por diferentes motivos. A amostra é do tipo intencional e foi selecionada pela Prefeitura de São Tiago, com base nas lideranças locais e membros das associações em seus distritos. Todos os participantes



preencheram a lista de presença e o formulário do Senac, sobre direitos de uso da imagem. Vinte pessoas foram entrevistadas nas diferentes fases do contrato, o qual gerou 303 minutos de áudios gravados e transcritos. No dia 15/05/23, na casa de biscoito de São Tiago, foram apresentados os resultados da investigação para a comunidade. Estiveram presentes 49 pessoas.



Figura 3: Comunidade na apresentação

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Utilizou-se, para análise dos dados primários, a perspectiva hermenêutica, ou seja, foi por meio das falas (palavras) dos participantes, que, após selecionadas e analisadas, puderam descrever aspectos de valores da cultura que fazem a ligação com a cozinha e a gastronomia local, e a forma de viver dessa população em estudo. Por esse método captamos uma visão relacionada à alimentação, e não só, compreendendo os seus significados nos contextos das experiências vividas pelos sujeitos da amostra selecionada. Todos os participantes dessa etapa preencheram ficha de presença e autorização de imagem.

Assim, analisaram-se os dados primários de maneira indutiva e, por meio de inferência, regressando a um “desejo” alimentar do território, compreendendo os significados dos atos, dos feitos, dos sonhos e das palavras que se atribuem aos fenômenos em análise. Isso só foi possível pelo contato direto com o ambiente, utilizando-se da técnica do grupo focal, entrevistas, registros fotográficos e de áudios feitos de forma ativa e intervencionista pelos

investigadores do Senac (consultora em Gastronomia Vani Pedrosa, professora Sandra Souto e a analista Raiane) e com o apoio organizacional da Unidade do Senac Minas em São João del-Rei e da Prefeitura de São Tiago por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, esporte e lazer, representada pelos profissionais da Secretaria de Cultura e Turismo de São Tiago.

As referências para consulta e análise dos dados secundários deste relatório foram o site da Prefeitura de São Tiago e os dados censitários do IBGE da cidade de São Tiago, especialmente os dados agropecuários e populacionais. Por último, a sistematização dos dados recolhidos e analisados pela equipe do Programa Primórdios é apresentada neste relatório, que contou com a revisão gramatical e ortográfica de um profissional contratado pelo Senac. Este documento não teve participação de nenhuma equipe profissional de editoração de texto e imagem.



Figura 4: prefeito na apresentação

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023





Figura 5: produtores entrevistados na fase investigativa
 Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023



Informações sobre São Tiago

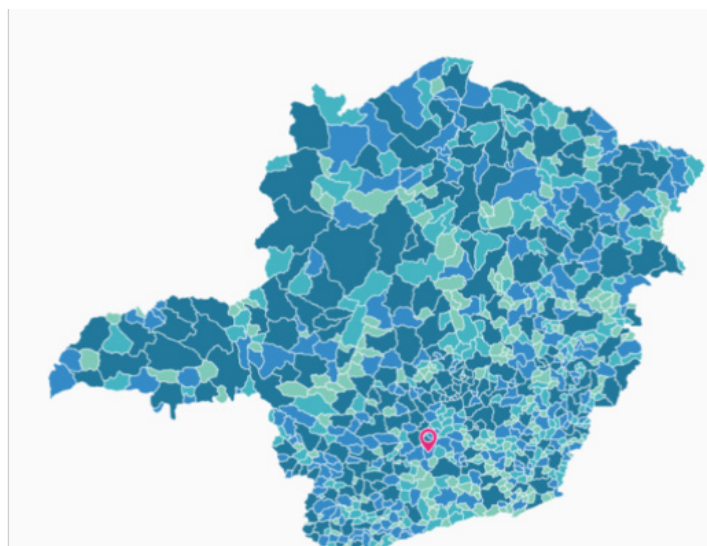


Figura 6: mapa do Estado de Minas Gerais

Fonte: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>/acesso 23/08/2023

De acordo com o IBGE, os dados de localização, populacionais e econômicos do município são os que apresentamos a seguir.

Localização

Campos das Vertentes

População	
População estimada [2022]	11.192 pessoas
População no último Censo [2010]	10.561 pessoas
Densidade Demográfica [2010]	19,55hab/km ²
Área da Unidade Territorial [2021]	572,400 km ²
Esgotamento Sanitário Adequado [2010]	73%
Arborização de Vias Públicas [2010]	55,9%
Urbanização de Vias Públicas [2010]	42,9%
População Exposta ao Risco [2010]	sem dados
Bioma [2019]	Mata Atlântica

Quadro 1: Dados populacionais da cidade de São Tiago

Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-tiago/panorama>- acesso agosto, 2023



Economia

A economia de São Tiago tem por base a agropecuária, composta pela produção leiteira e a de abate, e a indústria extrativista de minerais: minério de ferro, manganês, bauxita e tantalita. Quanto ao setor agrícola, São Tiago produz milho, arroz, café e mandioca. Atualmente, a produção de biscoitos se consolidou na economia local, conferindo a São Tiago o título de “Terra do Café com Biscoito”.

ECONOMIA	
PIB <i>per capita</i> [2020]	R\$ 18.855,38
Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	90,4%
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	0,662
Total de receitas realizadas [2017]	R\$ 25.227,02 (x1000)
Total de despesas empenhadas [2017]	R\$ 20.751,69 (x1000)

Quadro 2: Economia em São Tiago

Fonte: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/São_Tiago/panorama, acesso agosto, 2023

Demografia

O município de São Tiago está situado em uma área de 572,4 km², com uma população de 10.941 habitantes segundo o último Censo realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A densidade demográfica de São Tiago é de 19,1 habitantes por km², o que reflete uma população distribuída de maneira moderada em seu território.

São Tiago está localizado a 1053 metros de altitude, o que influencia seu clima tropical de altitude. Com uma temperatura média anual de 19°C, o clima é ameno, característico das regiões mais elevadas, e é agradável durante todo o ano.

As coordenadas geográficas do município são latitude 20° 54' 8" Sul e longitude 44° 30' 4" Oeste. Isso coloca a cidade em uma posição estratégica no estado de Minas Gerais, permitindo fácil acesso a outras regiões da zona da mata e serrana do estado.

São Tiago limita-se com os seguintes municípios: Resende Costa, Ritópolis, Conceição da Barra, Nazareno, Bom Sucesso e Oliveira, configurando uma rede de interações regionais que favorecem o comércio e o desenvolvimento local.

Essa configuração geográfica e climática, aliada a seu ambiente acolhedor, torna São Tiago uma cidade com qualidade de vida, especialmente para aqueles que buscam tranquilidade e contato com a natureza, e está próxima a centros urbanos importantes.



Atração turística

São Tiago, localizado no estado de Minas Gerais, é um destino turístico repleto de atrações que celebram tanto sua história quanto suas belezas naturais. De acordo com a Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais, a cidade conta com diversas opções para os visitantes.

Segundo a Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais, São Tiago apresenta as seguintes atrações turísticas.

A **Cachoeira da Fábrica**, localizada a 5 quilômetros do centro, na zona rural, é uma atração de fácil acesso, com uma gruta onde a água escorre e repousa em um poço ideal para banho. A visita é aberta todos os dias, incluindo feriados, com entrada franca.

Outro ponto de interesse é a **Usina**, que foi responsável pela distribuição de energia elétrica para o município. O conjunto paisagístico da usina é tombado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico Artístico de Minas Gerais (IEPHA). Ela fica a 2,6 quilômetros da cidade e, embora a visita não seja guiada, o local é acessível pela rodovia 494. No entanto, a cachoeira da usina não é apropriada para o uso público, devido ao lançamento de esgoto urbano sem tratamento, e está em fase de recuperação.

O **Recanto do Rio do Peixe**, situado entre São Tiago e Ritópolis, com acesso pela BR 494, a 6 quilômetros do centro de São Tiago, conta com uma prainha de 200 metros de extensão, uma ótima opção para quem busca relaxamento em meio à natureza.

No centro da cidade, o **Forno na Praça**, localizado na Praça Ministro Gabriel Passos, é um espaço que remete às antigas fazendas, com uma construção em tijolos de adobe. O local abriga um café

com forno a lenha, onde são produzidos de forma artesanal os famosos biscoitos de São Tiago, e disponibiliza produtos locais e artesanato. O forno também conta com um centro de informações turísticas, fornecendo detalhes sobre a cidade, seus atrativos, roteiros turísticos e serviços. O local funciona todos os dias, das 8h às 20h, e até à meia-noite aos sábados.

A **Casa da Cultura**, na Praça São Vicente, bairro Cerrado, é uma edificação construída na década de 1990 e abrigava um orfanato. Hoje, funciona como o Centro Artístico e Cultural da cidade, sendo um importante espaço para preservar a identidade e a memória da comunidade local.

A **Matriz de São Tiago Maior**, com início de construção em 1902 e inauguração em 1904, é uma das principais referências culturais e artísticas da cidade. Localizada na praça principal, é um dos principais pontos de encontro e eventos em São Tiago, conservando tanto a história material quanto imaterial do município.

O **Memorial Santiaguense**, situado no centro da cidade, na Rua Carlos Pereira, 33, foi criado para preservar a história de São Tiago e suas personalidades mais ilustres. O espaço abriga uma coleção de objetos de significativo valor histórico e cultural. As visitas, guiadas ou autoguiadas, ocorrem de segunda a domingo, exceto em feriados.

Por fim, o **Caminhos de São Tiago**, inspirado nos tradicionais Caminhos de Santiago de Compostela da Espanha, é um dos maiores roteiros turísticos de Minas Gerais, com 250 km de extensão. Ele abrange três circuitos: o Circuito do Ouro, o Circuito Villas e Fazendas de Minas e a Trilha dos Inconfidentes, oferecendo aos turistas uma experiência única de imersão na cultura e na história da região.



Essas atrações fazem de São Tiago um destino imperdível para quem busca conhecer mais sobre a cultura, a história e as belezas naturais de Minas Gerais.



Figura 7: mapa Caminho de São Tiago

Fonte: <https://descubrasaotiago.com.br/caminhos-de-sao-tiago/>

Religiosidade

A religiosidade aqui, de romaria é Santa Rita, é o mais forte. Desenvolver esse trabalho de trecho de Santa Rita a São Tiago. Esse caminho de São Tiago nos animou um pouco, o padre nosso é bem participativo, ele está resgatando a tradição nossa também. A festa de São Tiago há muito tempo não acontecia como a deste ano. Tudo era café com biscoito, acabou, o são-tiaguense sumiu de São Tiago. O encontro antigamente era durante a festa. O padre começou trabalhando dentro da igreja, para resgatar e fortalecer a festa de São Tiago. (Bruno Santos, Secretaria de Cultura e Turismo).



De acordo com a prefeitura de São Tiago³ destacamos as informações que seguem.

O pequeno município de São Tiago está localizado a cerca de 200 quilômetros da capital mineira, Belo Horizonte, na região do Campo das Vertentes. Inserido na Estrada Real e no Circuito Trilha dos Inconfidentes, São Tiago encontra-se próximo a importantes cidades históricas, como Tiradentes, Prados, Resende Costa e São João del-Rei, que está a aproximadamente 44 quilômetros de distância. Essa localização privilegiada contribui para o seu charme, tornando-o um destino acolhedor e hospitaleiro, como muitas cidades do interior.



Figura 8: Imagem da cidade
Fonte: Internet, 2023

Com 63 anos de emancipação político-administrativa, São Tiago é uma jovem “senhora” repleta de história para contar. A cidade, que nasceu a partir de um povoado fundado por bandeirantes espanhóis há cerca de 300 anos, tem suas raízes fincadas no auge da produção aurífera do Brasil. Embora não haja documentação precisa nem tradição oral que registre o nome dos primeiros habitantes, sabe-se que em 1708, no local denominado Vargem Alegre, na Fazenda das Gamelas, foi descoberto ouro. Esse evento atraiu os desbravadores da

época, que se estabeleceram na região e povoaram o local ao redor de uma capela erigida em homenagem a São Tiago, santo de devoção dos espanhóis. Esse ponto de referência evoluiu gradualmente para um arraial.

Em 1802, São Tiago já figurava como parte da relação de arraiais do termo da Vila de São José. O município se tornou distrito de São João del-Rei em 1849 e, em 1872, passou a integrar o município de Bom Sucesso. Finalmente, no dia 27 de dezembro de 1948, pela Lei Estadual 336, São Tiago foi oficialmente desmembrado de Bom Sucesso e se tornou um município autônomo, sendo emancipado em 1º de janeiro de 1949.

Atualmente, São Tiago conta com uma população aproximada de 10 mil habitantes e com um distrito, Mercês de Água Limpa (também conhecido como Capelinha), além de doze povoados na zona rural: Capão das Flores, Fundo da Mata, Tatu, Patrimônio, Chapada, Córrego Fundo, Jacaré, Cajengá, Germinal, Povoado dos Melos, São Pedro das Carapuças e Içara. As últimas duas comunidades possuem características quilombolas, enriquecendo a diversidade cultural e histórica do município.

A economia de São Tiago é predominantemente rural, com forte base na agropecuária e na indústria extrativa de minerais. No setor agrícola, destacam-se a produção de milho, arroz, café, mandioca, entre outros produtos. A pecuária se divide entre a produção leiteira e a criação de novilhos para o abate. Além disso, no município existem reservas de minerais como ferro, manganês, bauxita e tantalita, que desempenham um papel importante na economia local.

Outro aspecto significativo da economia de São Tiago é sua tradição na produção de quitandas. Essa habilidade

³ <https://www.saotiago.mg.gov.br/paginaHistoria>



culinária foi transmitida ao longo das gerações, tornando-se uma marca registrada da cidade. Nos últimos anos, a indústria de biscoitos se consolidou como um dos principais motores da economia local, conferindo ao município o título de “Terra do Café-com-Biscoito”. Esse reconhecimento celebra a forte identidade gastronômica de São Tiago e a importância de sua produção para a vida econômica e cultural da cidade.

Com uma rica história, uma economia diversificada e uma população calorosa, São Tiago continua a se destacar como um município de grande importância na região do Campo das Vertentes, mantendo suas tradições enquanto olha para o futuro.

A terra do café com biscoito

De acordo com a Prefeitura do município⁴, desde o início de sua ocupação, São Tiago é amplamente reconhecida como uma terra hospitaleira. A tradição de receber calorosamente quem passa por aqui permanece viva até hoje. Aqueles que visitam a cidade são sempre acolhidos com um café fresquinho e uma variedade repleta de quitandas, feitas com carinho pelos próprios são-tiaguenses.

Essa prática remonta ao período em que a cidade, ainda um pequeno arraial, era ponto de parada para tropeiros e viajantes em direção ao Triângulo Mineiro e Goiás.

Esses comboios, vindos principalmente do Rio de Janeiro, eram recebidos com grande hospitalidade e uma mesa farta de quitandas típicas, além de uma culinária rica preparada no forno e no fogão. A cada parada no arraial de São Tiago, os viajantes tinham a oportunidade de saborear receitas deliciosas, que, ao longo dos anos, foram sendo passadas

de geração em geração. As receitas tradicionais, elaboradas de maneira artesanal, mantiveram sua qualidade e continuam a encantar até os paladares mais exigentes, formando a base para a ideia de realizar uma grande festa para celebrar a rica cultura local.



Figura 8: Imagem da cidade
Fonte: Internet, 2023

Essa ideia gerou o tradicional evento “Café-com-Biscoito”, que, desde 1999, ocorre em São Tiago, consolidando as tradições da cidade e fortalecendo os valores e a cultura local e regional. A festa atrai um número expressivo de turistas e visitantes, que, ao lado dos são-tiaguenses, têm a oportunidade de apreciar o que há de melhor na culinária local.

No segundo final de semana de setembro, a Praça da Matriz se transforma no centro das atenções, exalando o doce aroma do café e das quitandas. Durante esse evento, que vai de sexta-feira a domingo, a cidade se torna um ponto de encontro para aqueles que desejam saborear as iguarias e vivenciar o roteiro cultural e artístico da região. O principal objetivo da festa é resgatar e valorizar



as tradições da produção artesanal de biscoitos de São Tiago, promovendo sua divulgação e perpetuação.

Graças a essa valorização, a produção de biscoitos na cidade cresceu consideravelmente, com cerca de quarenta fábricas de biscoitos atualmente em funcionamento, gerando dezenas de empregos diretos e indiretos. Entre as variedades mais populares estão a torradinha, que pode ser encontrada em diferentes sabores, como tradicional, queijo, alho, cebola, orégano, pimenta, pizza e parmesão, e os biscoitos doces, como as rosquinhas de nata e os casadinhos, entre outros.

O café e o biscoito de São Tiago conquistaram reconhecimento e são motivo de grande orgulho para os são-tiaguenses. Sempre que recebem visitas, o convite tradicional é imediato: “Vamos tomar um café com biscoito?”. O evento não apenas celebra a gastronomia local, mas também a hospitalidade e as tradições que tornam São Tiago um lugar especial e acolhedor para todos.

Secretaria de Cultura e Turismo de São Tiago

Bruno Henrique dos Santos (38 anos), quando entrevistado em 2022, ocupava o cargo de secretário de administração, no setor de cultura e turismo, bem como de esporte e lazer, do município de São Tiago. Durante a entrevista, Bruno abordou a realidade das fábricas de biscoito da cidade:

“Tenho visto na produção local do biscoito de São Tiago uma mudança muito grande desde o seu início, quando começou a popularizar há 20 anos atrás com o cenário atual. A questão da industrialização da produção em larga escala para atender o mercado consumidor não só de Minas

Gerais, mas outros estados, fez com que os produtores de biscoito mudassem o seu modo de fazer biscoito. Já não é mais uma coisa artesanal com utilização de produtos da terra. Agora é uma produção mais industrializada com muitos produtos artificiais para atender essas exigências da vigilância sanitária, também de legislação e outros órgãos. Isso faz com o nosso biscoito perdesse qualidade que se tinha”.

Ademais, sobre a produção do biscoito de São Tiago, Bruno menciona que:

“Não se pode usar mais o produto da roça que se tinha, a vaquinha ali que se fazia o biscoito. Não pode mais usar aquele leite. Tem que ser um leite pasteurizado, industrializado. A mesma coisa do queijo: tem que ter um selo de procedência, um SIM. A própria questão do ovo: você tinha as suas galinhas ali caipiras, você não pode usar. Tem que usar um ovo industrializado, um ovo em pó ou ovo líquido. Acaba perdendo o gosto. A questão do polvilho também. Então assim, a matéria-prima que fazia o diferencial no biscoito artesanal que era daqui que nós tínhamos aqui, isso acabou se perdendo devido a esse processo de industrialização. Inclusive, muita gente que fazia polvilho e fubá, para fornecer para a indústria de biscoito não faz mais, pois a demanda acabou devido ao processo de industrialização. Então a gente perde muito, os produtores nossos perdem muito. Alguns até procuram outras atividades a partir disso.

Vani Pedrosa, coordenadora do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, perguntou ao entrevistado se o desenvolvimento de duas linhas de produto poderia ser uma solução ao problema relatado, sendo uma linha industrializada que atendesse a preferência do grande público e outra linha que tivesse o trabalho diferenciado em relação ao produto artesanal. O entrevistado respondeu afirmativamente,



que São Tiago tem o selo de procedência do INPE, de região geográfica produtora de biscoito, e o título de capital mineira produtora de biscoito, o que faz dela conhecida nacionalmente. Segundo essa perda na substituição do artesanal para o industrial acaba descaracterizando São Tiago e faz perder a credibilidade desse selo que os produtores a muito custo conseguiram conquistar. O ideal, ressalta o secretário de Cultura e Turismo, seria uma divisão nítida entre o que é industrial e o que é artesanal. O industrial atenderia supermercados, enquanto o varejo, aquele que queira um produto verdadeiro do município, feito de forma artesanal. O secretário ressalta que atualmente, há biscoito de São Tiago feito em Areado, Alfenas, Barbacena e em outros lugares, alguns deles com a qualidade melhor do que os feitos na própria São Tiago. Ele ainda reforça a necessidade de tomar medidas vinculadas à produção do biscoito industrializado:

“A gente olhando também, futuramente, se nada for feito a tendência que o biscoito industrializado entre em colapso aqui. Os grandes mercados consumidores, como São Paulo, Rio de Janeiro principalmente, você tem municípios próximos a esses estados, a distância geográfica muito mais próxima do que São Tiago, que acaba ficando muito mais barato comprar lá.

Bruno Henrique explica que o processo de estruturação das grandes indústrias de São Tiago, ou seja, aquelas que estão dentro da “Associação Assar Biscoitos”, envolveu um trabalho conjunto com o Sebrae. No entanto, destaca a existência de várias indústrias pequenas que são chamadas de “fundo de quintal”, as quais não participaram neste trabalho, porém também produzem biscoito em grande quantidade. O secretário ressalta que muitos desses biscoitos produzidos por pequenas indústrias tem a essência do biscoito artesanal, de maneira que

seria importante fazer um trabalho voltado para eles, com o fim de trazê-los para a legalidade. Essas fabricas “dando certo”, diz o secretário, podem estar ocupando o espaço do artesanal.

“A ancoragem desse trabalho você já tem”, responde Vani Pedrosa, e ressalta que necessita de “entrada junto a vigilância sanitária para achar um modelo de legalidade para esse grupo que não seja o modelo industrial”.

Bruno menciona que muitos deles são MEI e que são mais de 60 produtores. E destaca “tem em torno de 70 associados e mais de 60 que não são MEI. Isso acaba sendo uma briga no município, pois os maiores pagam os impostos, faz recolhimento de todos os encargos, e os pequenos não, por ser MEI, só ele mais um”.

“Mas acontece que eles dão a estrutura para o maior sobreviver”, diz Vani Pedrosa. “Se você acabar com eles, os maiores vão engolir esses daí. O nome, a assinatura do produto Minas, vem do artesanal e não do industrial”. A coordenadora reforça que exatamente o que querem fazer é unir o café de qualidade com o biscoito de qualidade e queijo de qualidade para mostrar a força da qualidade artesanal. “É com eles que devemos trabalhar, fazer um trabalho completamente diferente, com uma embalagem diferente, trabalhar com um produto diferenciado. Um caminho que realmente funciona”.

Quanto ao desenvolvimento do “Caminho de São Tiago” especificamente o trecho entre essa cidade e Ritópolis, o secretário menciona que o “Caminho de São Tiago” os deixou mais animados e que “o padre da nossa cidade é bem participativo [...]. Ele está resgatando a tradição da cidade também”. Bruno menciona que:



“A festa de São Tiago há muito tempo não tinha como foi este ano. Tudo era café com biscoito, acabou. O são-tiaguense sumiu de São Tiago, o encontro antigamente era durante a festa. O padre começou trabalhando dentro da igreja, para resgatar e fortalecer a festa de São Tiago.

Vani Pedrosa destaca ainda que “O caminho de São Tiago podia nesse momento sair de Ritápolis e vir para cá, depois ir para Entre Rios... vai de trás para frente”. De acordo com a coordenadora, começa daqui e, tem que garantir a sua chegada. Isso sai lá fora, as pessoas querem fazer. Não adianta entrar a Ouro Preto se você não está estruturado trecho por trecho”.

Bruno menciona que é isso que discute com o pessoal. Não adianta ficar insistindo se não conversar com os outros circuitos, e entre circuitos. São circuitos diferentes”. Nesse contexto, o secretário menciona os Circuitos de Vilas e Fazendas, Trilha dos Inconfidentes e Circuito do Ouro e destaca que a importância de “fazerem o dever de casa” e resolver todos os problemas. Por sua vez, Vani Pedrosa confirma que a elaboração do relatório constitui o início dessa conversação com os circuitos e com o município, de Ritápolis, uma vez que se torna importante trabalhar esse trecho. A coordenadora ressalta:

“Esse trecho rodando, a gente vai ver, outra cidade interessa trabalhar, porque aí tem que ter outra ação, tem que envolver a religiosidade. O caminho de São Tiago envolve essa espiritualidade. As pessoas não estão ali para comer morango, não é esse o objetivo do caminho.”

Bruno menciona que foi realizada uma experiência com um grupo de pessoas no roteiro de Ritápolis a São Tiago: “é interessante, no dia que fiz aqui, fazendo de experiência com o pessoal antes da

inauguração, fazendo de Ritápolis a São Tiago. Foi bacana mesmo, é bem contemplativo, foi no entardecer”.

O entrevistado também informou à coordenadora que percorreram em um único dia uma distância de 40 quilômetros entre Ritápolis e São Tiago. Partiram de Ritápolis às 06:00 da manhã e alcançaram São Tiago por volta das 15:00. Também mencionou que mais de 100 pessoas de São Tiago participaram da experiência, contando com um carro de apoio, e que o evento teve um caráter recreativo.

Vani Pedrosa, sugere dividir esse percurso em dois dias, argumentando que 40 km é uma distância muito extensa para ser percorrida em apenas um dia. Inclusive, ela menciona que as capacitações podem ser planejadas com base nessa divisão. A coordenadora ainda diz:

“A gente queria conhecer esse outro resto, o trabalho do Senac também é de promoção, a gente os promove, apresenta, mostra, para fomentar, mas isso eles estão fazendo. A gente quer pegar uma parte que está ficando para trás, as quitandeiras. Vamos fazer um trabalho em cima das tradições. Se é um desejo de São Tiago, é a nossa forma de atuação.”



PILAR HORTA HISTÓRICA



Figura 10: Horta do Lourival
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

“A horta é uma engrenagem, o rapaz me dá os matos para as abelhas e eu dou as verduras para eles”.
(Lourival de Castro, 56 anos).



Pilar Horta Histórica

“Trabalho no sacolão São José. Gosto muito de chá, uso lá em casa o chá de hortelã, alfavaca, erva cidreira”. (Telma Aparecida Silva).

“Época de açafrão a gente arruma o açafrão, tivemos produção de feijão, o feijão plantamos no meio do cafezal, para diminuir os custos no cafezal com medicamentos até para virar um produto mais orgânico, plantamos a pimenta kumari e agora o maracujá, tem a pimenta de pau, só que a pimenta de pau é da floresta”. (Ângela Maria Caputo).

“No almoço era o arroz, feijão, angu, carne, couve, quiabo, jiló, alface com tomate, cozinhava com banha”. (Heloisa Antônio dos Santos, 52 anos).

Em 2022, segundo o IBGE, São Tiago produziu 2.880 toneladas de cana-de-açúcar, 174 toneladas de feijão, 1860 toneladas de mandioca e 12.042 toneladas de milho. Em relação ao Pilar Horta, as culturas tradicionais que se fazem presente na cidade de São Tiago são: o café, milho, feijão e a mandioca. Não encontramos na investigação uma produção significativa de hortaliças no território. Contudo, todos tem suas pequenas hortas para o consumo diário nos quintais, nos quais encontramos: abóbora, chuchu, mandioca, taioba, couve, batata-doce, tomate, brócolis, alho-porró, cebola, pimenta e quiabo, dentre outras.

Entrevistamos um produtor de mel que possui uma diversidade de hortaliças em sua casa, na Carapuça, e fomos conhecer o projeto de uma Horta Comunitária de São Tiago. Conhecemos o espaço, porém, o responsável não aceitou gravar entrevista. O projeto constitui uma iniciativa da Biblioteca Comunitária no Cerrado sem fins lucrativos, cujo

objetivo é atender famílias carentes e outros grupos por meio da distribuição de verduras e legumes por eles cultivados. No espaço, eles cultivam, além das hortaliças, mandioca, batata, moranga e ervas aromáticas, entre outras. Durante a pandemia, conseguiram resgatar 30 tipos de plantas para chás.

Analisando os dados do IBGE da produção agrícola, com a utilização gastronômica dos produtos:

Produção Agrícola Lavoura Temporária/2022	
Cana-de-açúcar	2.880 t
Mandioca	1860 t

Fonte: IBGE/MG - 2024

Produção Agrícola Lavoura Temporária/2021 Lavoura Temporária/2021	
Cana-de-açúcar Cana-de-açúcar	3.550 t 3.550 t
Mandioca Mandioca	2.190 t 2.190 t

Fonte: IBGE/MG - 2024

Em relação à produção agrícola, a mandioca e a cana de açúcar são os principais produtos com destaque na produção temporária no território. Avaliando a produção entre os anos de 2021 e 2022 percebe-se uma queda significativa dos dois produtos. O café, que é produzido na cidade, não aparece nos registros do IBGE, e não possui um uso qualitativo como fator de acompanhamento e valorização do biscoito.

Fazenda São José – Fazenda Farofa

Marília Mendes da Silva Andrade
(77 anos), nasceu no Macuco e veio para a Fazenda São José na companhia do seu



marido quando ele assumiu a fazenda. No seu relato, ela menciona que é aposentada e que suas únicas habilidades se resumem a cozinhar, manter a casa em ordem e acolher o povo, pois, explica, “o movimento na época era grande, já que os funcionários comiam em casa”. Hoje, pelo contrário, os funcionários trazem as marmitas:



Figura 11: Marília e Marina na Fazenda São José
Fonte: Sandra Souto, Senac, 2023

“Hoje quase não temos funcionários. Esquento e gosto de completar com um suco, a verdura que eles nunca têm, às vezes a carne”.

Ela nos relata o porquê do nome da sua Fazenda: Fazenda São José, vulgo fazenda da Farofa.



Figura 12: cultivo do quiabo, Fazenda São José
Fonte: Sandra Souto, Senac, 2023

“Tinha um carreteiro que ele era mudo, ele pajeava as crianças, os filhos da minha sogra e ele carregava muito bem. Acredita que um belo dia sofreu um acidente o carro de boi, e o boi que chamava farofa capotou e veio a morrer e ele gritou: “farofa”? Todo mundo ficou impressionado dele falar a palavra “farofa” e não falou mais nada. Todo mundo falava assim: “vocês são da fazenda farofa”?



Figura 13: Foto: Queijo Fazenda São José
Fonte: Sandra Souto – Senac/2023

O que era preparado no almoço era o trivial da fazenda, afirma Marília Mendes: a verdura da época, abóbora da horta, chuchu, mandioca, couve, não pode faltar, taioba, batata-doce, tomate era nativo”. Ela menciona ainda que cultivava brócolis, alho-poró, alho, cebola de cabeça, pimenta, batata-doce e, quiabo.

“Além disso, temos erva-doce, que vira mato aqui, o açafraão, a diferença de cor é brutal dos que compramos no mercado, ressalta a produtora, a pimenta de pau acho muito saborosa para usar em tudo”.

Ademais, Marília, menciona que o açafraão, quando começa a murchar, está na hora de colher. A flor é “maravilhosa”. Ela informa ainda que plantou na beira da cerca em todos os lados, resultando em um matinho.





Figura 14: Cultivo do açafraão Fazenda São José.
Fonte: Sandra Souto – Senac/2023

Fátima Maria da Silva (68 anos), relata que nasceu na Canoa e mora na Carapuça. Ela menciona que aprendeu a fazer muitas coisas com a sua patroa e que os temperos foram ensinados por sua avó. “Dos temperos que a minha vó usava, já ouviu falar da pimenta de pau”?, nos pergunta Fátima. Ela afirma que a pimenta de pau é muito boa para temperar carne e macarrão, e que também usa o manjericão, hortelã e alecrim como temperos:

“Com a pimenta de pau, alecrim e sal amasso e coloco no vidro. A pimenta de pau é a mesma pimenta-de-macaco. É uma beleza para temperar o feijão.”



Figura 15: Foto: Fátima Maria da Silva e esposo.
Fonte: Sandra Souto – Senac/2023

Heloisa Antônio dos Santos (58 anos) menciona que nasceu no povoado chamado Melos, perto de São Tiago, em uma fazenda. No seu relato, ela explica que a fazenda em período de plantação contava com um grupo grande de trabalhadores na roça, na capina e na colheita, pois o seu pai plantava muito milho e feijão.



Figura 16. Heloisa
Fonte: Sandra Souto – Senac/2023

Além do milho e do feijão, plantavam-se também as verduras: a couve, jiló, cebolinha, alface e chuchu. Se plantava o milho, abóbora e moranga. Na época, a forma de transporte usado na colheita era o carro de boi: “Na colheita vinha o carro de boi, levava o milho, as aboboras e morangas”.

Heloísa, relata o que era feito com o milho depois de colhido:

“O milho fazia fubá. Tínhamos criação de porcos e galinha, colhia o milho para o ano todo. Às vezes era na meia. O meu pai ficava com a metade e o meeiro



com a outra metade. Tinha o porco da engorda, que comia o milho dibuiado, e o porco de manga, que ficava solto e comia os restolhos. O chiqueiro chamava manga, era um chiqueiro grandão.”



PILAR POMAR HISTÓRICO



Figura 18: árvore de maçã

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

“Produzimos frutas de clima um pouco mais frio. Temos maçã, morango, pêsego, pera, ameixa, uva. Plantamos o primeiro pomar comercial de maçãs em Minas Gerais no ano de 2000. Morango o ano inteiro. As outras frutas, mais para o final do ano. Começa com pêsego e ameixa em outubro e novembro; maçã, novembro e dezembro; uva, dezembro e janeiro.”

(Mary Anne – Fazenda Lua Dourada)



Pilar Pomar Histórico

De acordo com o IBGE, cinco produtos constaram o censo de 2022 na produção agrícola permanente:

Produção Agrícola Lavoura Permanente/2022	
Maçã	870 t
Manga	75 t
Pêssego	25 t
Tangerina	68 t

Fonte: IBGE/MG - 2024

Produção Agrícola Lavoura Permanente/2021	
Maçã	840 t
Manga	25 t
Pêssego	22 t
Tangerina	72 t

Fonte: IBGE/MG - 2024

Com relação às frutas, na pesquisa do IBGE destacam a maçã, banana, tangerina, manga e o pêssego. Avaliando a produção entre os anos de 2022 e 2021, percebe-se o aumento de produção da maçã, manga e pêssego e uma quebra na safra da tangerina. Vale destacar a importância do uso das frutas da época na gastronomia local, como diferencial para o território. Atualmente, essas frutas não aparecem como elemento da gastronomia de São Tiago.

Fazenda Lua Dourada

Mary Anne Almeida é proprietária da fazenda Lua Dourada e reside em São Tiago há 23 anos. Ela menciona que o seu marido é mineiro, de São Tiago, enquanto ela é inglesa. Mary Anne relata sua trajetória como produtora de frutas:

“Depois que casamos ficamos 7 anos na Inglaterra trabalhando em uma fazenda de frutas, aprendendo, pesquisando e economizando para comprar terra no Brasil. Pesquisamos vários países, como Estados Unidos, Inglaterra, África do Sul e no Brasil mesmo, tínhamos várias pesquisas. Mudamos para o Brasil 4 anos depois e, chegando aqui, percebemos que ninguém plantava frutas. Sabíamos quantas horas de frio que tinha, foi muito tempo de pesquisa. Mais próximo daqui, foi em Barbacena, tinha pessoas que plantava ameixa, pêssego. Pesquisamos e achamos algumas variedades de maçã, que talvez poderíamos plantar aqui. Plantamos um hectare no ano 2000 e um pouco de pera e pêssego. O pessoal achava que éramos loucos”.



Figura 19: Mary Anne
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Perguntamos quais as frutas produzidas na fazenda, ela respondeu:

“Produzimos frutas de clima um pouco mais frio. Temos maçã, morango, pêssego, pera, ameixa, uva. Plantamos o primeiro pomar comercial de maçãs em Minas Gerais no ano de 2000. Morango o ano inteiro, as outras frutas mais para o final do ano. Começa com pêssego e ameixa em outubro e novembro, maçã novembro e dezembro, uva dezembro e janeiro”.



Figura 20: pomar e frutas
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Mary Anne, ressalta que a produção de maçã é o principal produto em relação a volume, enquanto o morango, a produção é menor, porém é colhido o ano inteiro. São 30 hectares de frutas plantadas: aproximadamente 50.000 pés de maçã. O morango fica na região: vendem na barraca das frutas da fazenda. As outras frutas vão para Belo Horizonte,

São Paulo e Rio de Janeiro. “Algumas pessoas compram na loja da rodovia para revender”, complementa a produtora. Ela menciona que as maçãs foram até para Belém, pois, quando as colhem, estão em falta no mercado devido á variedade de maçã que produzem. A espécie produzida na fazenda é a EVA, que é uma mistura de gala com Ana, desenvolvida para um clima um pouco mais quente. “A maçã é parecida com a gala, só que um pouquinho mais ácida,” enfatiza Mary Anne. Ela explica que no sul do Brasil a fruta é colhida em fevereiro, março e abril, de maneira que eles têm uma janela no mercado.

“Temos uma visita na fazenda, uma profissional é responsável por isso. Além disso, temos vários eventos durante o ano. Há 14 anos fazemos um festival de rock, evento grande com 1.000 pessoas acampadas aqui, com 12 bandas, temos um evento da florada da maçã e da ameixa, com vinho, piquenique, e tem outro evento com a colheita do morango e maçã”



Figura 20.1: pomar e frutas
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Fazenda São José

Marina Mendes da Silva Andrade relata que sua fazenda conta com uma rica produção de frutas e que a renovação do pomar foi iniciada recentemente.

“No pomar, estamos renovando, além de pera, pêssego, abacate, banana, goiaba, araçá, mexerica, o mamão é



nativo, limão, plantamos todos os cítricos, renovamos todos os cítricos. O meu pai plantou na frente da casa a fruta-do-conde, temos muita fruta-do-conde, jabuticaba”.



Figura 21: árvores frutíferas
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

o que a gente não aproveita, os animais aproveitam. Vamos tomar um suco de laranja, que colhemos e as casquinhas vou fazer a casquinha cristalizada”.

A produtora ainda desta que no ponto de sustentabilidade, trabalhamos com energia fotovoltaica, 40% da fazenda é de mata nativa”.



Figura 22: frutas produzidas na Fazenda Serrinha
Fonte: Sandra Souto – Senac-2023

Fazenda Serrinha

Sheila Cristina Rangel, relata:

“Aqui, na fazenda Serrinha, procuramos ter sempre diversificação de frutas. Aqui temos pitaia, seriguela, amora, framboesa, banana, mamão, figo, laranja, mexerica, limão, caqui, romã. Tem um pouquinho de cada coisa. A gente procura sempre aproveitar tudo e



PILAR CARNES E DERIVADOS



Figura 24: Secagem da pele de porco no sol
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023



Pilar Carnes e derivados

“Hoje faço mais a carne de boi, por causa dos meus genros que gostam mais de carne de boi, mas a minha comida predileta é a carne de porco” (Marília Mendes da Silva Andrade – 77 anos).

“Na zona rural, a comida mais consumida é a carne de porco, principalmente o chouriço. O chouriço é feito com o sangue do porco, a carne de panela, a carne de lata, só cozinho na gordura de porco”. (Marília Mendes da Silva Andrade – 77 anos).

De acordo com o IBGE, em 2022 o efetivo do rebanho bovino do município foi de 30.430 cabeças, 33.180 cabeças de galináceos, 30.500 quilos de mel. quilos de mel, seguidos de 18.60 cabeças de suínos e 554 cabeças de bubalinos e 166 cabeças de ovinos, conforme mostra figura abaixo.

Bovino	30.430 c
Bubalino	554 c
Galináceo	33.180 c
Mel de abelha	30.500 kg
Ovino	166 c
Suíno	1.860 c

Fonte: IBGE MG, 2024.

Casa de linguiça e Companhia

Lucas Tadeu Lara Silva (26 anos) relata que trabalha com a produção de linguiça desde 2013. Ele afirma que produz 9 tipos de linguiças além de uma exclusiva para um comércio específico.

“Tem a linguiça tradicional, com queijo provolone, recheada com bacon, recheada com mandioca, tem a apimentada, tem a de alho frito, com jiló, com pimenta-biquinho, a moda da casa, que vem recheada com todos estes acima, e tem a de maçã, que é exclusiva da Lagoa Dourada.”



Figura25: Açougue

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Lucas produz, mas a receita é da sua mãe, Maria Auxiliadora Silva. Ele menciona que abriu a empresa no dia 22 de fevereiro de 2013. Quando perguntamos a Lucas, de quem a sua mãe aprendeu a fazer a linguiça recheada, ele respondeu que é uma herança familiar, passada de geração a geração.



Figura 26: Produção linguiça artesanal

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

As linguiças da Casa de Linguiça e Companhia, são comercializadas somente em São Tiago. Ele também menciona que costumavam produzir a linguiça de frango,



mas decidiram interromper a produção por diversos motivos:

“Fazíamos uma com frango somente e recheada com frango, bacon, azeitona, milho-verde, tipo pizza, mas tinha menor saída e ficava mais cara para produzir e todo lugar tinha”.

Além disso, ele explicou que não produzem linguiça recheada com peixe devido à falta de produção local de peixes, mas estão abertos a produzir esse sabor caso haja demanda por algo diferente.

Maria Auxiliadora Silva

Maria Auxiliadora Silva (57 anos), mãe de Lucas, é quem iniciou a história com a produção das linguiças recheadas. Ela conta que em 1998, na fazenda do seu pai, tinha dois porquinhos que não conseguiram vender, então ela e a sua mãe resolveram abatê-los.

“Pedimos para o moço que trabalhava lá para matar e fizemos linguiça dos porcos inteiros. Colocava fumaça e vendi, vendi por muito tempo e depois parei. Em 2013, abri a Casa de linguiça com meus filhos”.

Perguntado para Maria Auxiliadora como surgiu o processo criativo de linguiça com mandioca, maçã e outros recheios, ela nos respondeu que:

“A de mandioca foi uma loucura. Carne com mandioca é tudo de bom. Quando fiz eles ficaram falando: “isso não vai dar certo”. Ela já foi até para uma comida de buteco em BH. Já fizemos com angu, abacaxi, batata-doce. Estamos esperando o selo SIM para expandir”.

Além das linguiças recheadas, Maria Auxiliadora relata que faz rocambole de carne de porco: “É a carne de porco recheada com mandioca, batata e queijo e de angu. É a carne recheada com angu.

Você assa o angu e queijo, o queijo sai desfiando”. Ela nos conta também que tentou fazer a linguiça com angu, mas que o angu crescia e estourava a tripa. Nesse sentido ela passou a cozinhar de forma diferente: “Faço a manta com a carne, coloco o angu e o queijo e assa.” Eles relatam também que São Tiago é uma bacia leiteira e que só perde para São João e Lagoa Dourada na produção de leite, estando em terceiro lugar na região.

Casa de Carnes São Tiaguense

Segundo **Valdo Rosário dos Santos (46 anos)**, o açougue tem 55 anos. Ele relata que começou com o seu pai, Laerte de Souza Resende, e, depois passou para o seu irmão mais velho, Geraldo Laerte Resende, quem faleceu aos 45 anos e deixou o negócio para a esposa e filhos. No entanto, a família de Geraldo não quis administrar o açougue e seu irmão mais novo resolveu assumir o negócio para continuar a história familiar, já que foi um dos primeiros açougues de São Tiago. Hoje, Valdo trabalha no setor operacional e o seu irmão na compra de gado. Ele ressalta que compram e criam gado confinado para o abate. Os produtos vendidos no açougue são:

“Produzimos linguiça da casa, fazemos com provolone, pimenta biquinho, apimentada, calabresa, e temos a parte de laticínios também, temos o doce de leite, queijo, provolone, iogurte, banha fazemos aqui também de forma artesanal.”

Ele ressalta que aprendeu a fazer tudo com o seu pai: “Já veio do berço mesmo.”



Heloisa Antônio dos Santos

Em relação aos tipos de carnes consumidos pela família na fazenda, **Heloisa Antônio dos Santos (52 anos)**, descreve que consumiam a carne de porco, galinha e ovos, e que preparavam a carne de lata.

“A carne de porco era para o gasto em casa, aproveitava tudo. Geralmente, de seis em seis meses tinha porco para matar. Se tivesse mais trabalhador, era de três em três meses, também a carne de galinha e ovos. A carne da galinha era cozida, com bastante alho, corante e cebolinha no fogão a lenha. A galinha era preparada somente no domingo ou em aniversário. O focinho, a linguça, o pé de porco, a costelinha, a carne maciça, que é a carne sem osso, cozinhava tudo separado, cozinhava a carne de osso, pois cozinhava mais rápida carne maciça, cozinhava separada, pois demorava mais tempo e guardava na banha separada. Os pés e os focinhos ficavam em outra lata, ou então colocava na fumaça, fazia um jirau, salgava e deixava defumando.”



Figura 16. Heloisa

Fonte: Sandra Souto – Senac/2023

Estância do Cardume

Vicente de Paulo Teixeira (67 anos) é proprietário da Estância do Cardume, um espaço de lazer localizado na zona rural de São Tiago. Ele nos conta que trabalha com diversão, que inclui a pesca esportiva, piscina convencional e uma piscina biológica com criação de carpas, sauna, prainha com deck, restaurante e petisqueira, bem como criatório de peixes para atender o restaurante. Vicente é da cidade de Oliveira, e mora em São Tiago desde 2008. Ele relata que saiu para estudar em BH e que, já morou em São Paulo e Pouso Alegre antes de vir para São Tiago.

Ele explica por que se especializou na produção de peixes:

“Meu pai era pescador e eu sou pescador desde criança. Eu fiquei aguçado com o negócio de peixes. Peixe exerce um fascínio em mim que não sei explicar. Quando eu era criança ia para o sítio do meu tio nas férias, e o pessoal fazia captação da água, e a água que eles bebiam era de um local específico que se chamava capão. Eu ficava pescando. As férias acabavam, já ficava pensando nas próximas para pescar.”



Figura 29: Piscina da Estância do Cardume

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

“Aqui é uma fazenda”, diz o proprietário: “Criamos gado de corte, nelore, Alberdi, angus. Cruzamos o nelore com os angus.” No final do ano



vão oferecer no seu cardápio pratos com a carne proveniente do seu rebanho. Ele menciona que tinham um porto de areia na fazenda, pois tem um rio. O plantio do milho é feito para tratar o gado e para silagem.

Os tipos de peixes que criam para a pesca são: pintado, tambaqui, matrinhã, tilápia, catfish. Traíra, tucunaré, carpa e, lambari. Já para atender o cardápio do restaurante são utilizados: 90% de tilápia, pintado, curimba e catfish. Inclusive, iniciarão uma criação de pintado exclusivamente para o restaurante.



Figura 30: pescaria da Estância do Cardume
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

A capacidade do espaço hoje é em torno de 80 pessoas. Ele explica que tem interesse em construir casas para hospedagem, pois tem muita procura. O horário de funcionamento das 09:00 às 17:00 nos finais de semana e feriados.

No restaurante, a base do cardápio é o peixe. O prato de destaque do cardápio é o tira gosto de filet de tilápia cardume, peixe fresco filetado na hora, frita tanto a parte do filet quanto a carcaça para decoração, e a Peixada da Vó Nina.

A peixada da Vó Nina, receita de família, é finalizada no forno a lenha, ressalta Vicente. O cardápio conta com bacalhoda, filet à parmigiana pernil assado, dentre outros pratos.

A peixada é preparada com molho feito aqui, com a cabeça do peixe, pimentão, tomate, cebola e açafrão. Esta receita é mais suave, mais parecido com a peixada capixaba. Acompanha arroz, salada e pirão. Este forno todo final de semana é aceso para terminar os pratos do restaurante, as carnes de porco como pernil, costelinha barbecue, peixes assados.



Figura 31: restaurante
Fonte: internet, 2023

Quando o restaurante está lotado com grupos, eles montam o sistema de buffet para facilitar o atendimento ao cliente. Quanto as verduras tradicionais usadas no acompanhamento dos pratos, ele menciona que utilizam as seguintes:

“Trabalhamos bastante com PANCs, aqui temos taioba, serralha, mostarda, produzimos aqui. A carne de porco é assada, temos carne de gordura que fazemos aqui, pernil assado, e a preferência é pela carne de peixe.”

As bebidas oferecidas no cardápio, além das cervejas e a cachaça da região, incluem uma diversidade de sucos de frutas do pomar do vizinho, como araçá e uvaia. Ele nos conta que tem sucos bem diferentes disponíveis no cardápio. Os pratos aqui são decorados com as flores da região.



Em relação às verduras e legumes, estão implantando um sistema de aquaponia⁵, cultivo de vegetal com adubação dos peixes. Ele menciona que plantará morango, ervas para temperos, alface, cebola, rúcula e tomate.

As bebidas que servem no restaurante são cervejas, sucos, água e cachaça. A cachaça é da região, chamada de “botiqueira”.



Figura 32: forno a lenha
Fonte: internet, 2023

Para finalizar a entrevista, ele explica que utiliza o sistema de *day-use*⁶, cobrando um valor de R\$ 170,00 para adultos com refeição inclusa. Crianças de até 5 anos não pagam ingresso, e crianças de 5 a 11 anos pagam R\$ 100,00. O cliente desfruta de todo o espaço disponível, e as bebidas são cobradas à parte. O local trabalha com agendamento. Atualmente, conta com 15 funcionários. O entrevistado relata que a sua maior dificuldade na gestão da empresa está relacionada à mão de obra. Buscam pessoas para trabalhar nos finais de semana na cidade de Oliveira.



PILAR GRÃOS, FARINHAS E QUITANDAS



Figura 34: Polvilho secando
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

“Como surgiu a tradição do café com biscoito em São Tiago? São Tiago era caminho dos tropeiros, então tinha essas famílias que tinham esses fornos, ainda tem casas em São Tiago que tem esses fornos, elas faziam as quitandas esses tropeiros passavam e tinha essas quitandas para oferecer. Veio de família: quando tinha as festas, festa do padroeiro, muitas famílias da zona rural que tinha mais fornos ficavam semanas fazendo as quitandas, para a festa da padroeira, e faziam muitas quitandas, pois as famílias eram muito grandes. Saia da zona rural para a cidade os pais com 10 filhos, a tradição foi passando de geração para geração”.

(Iamara Lara, 43 anos).



Pilar Grãos, Farinhas e Quitandas

“Desde os 13 anos mexo com biscoito. Na casa da minha sogra, tem o forno a lenha que ela fazia biscoito. A maioria dos biscoitos aprendi com minha sogra. Foi ela quem me ensinou. Rosquinha de leite, torradinha, biscoito nenê, biscoito de queijo, broa de queijo, rosca, pão de queijo, biscoito de polvilho. O biscoito nenê, receita antiga, é aquele biscoito que o polvilho é coado na peneira fininha, é amolecido com manteiga e ovos, ele é sovado, fica uma delícia, ele derrete na boca”. (Joana D’arc da Silva Vivas, 53 anos).

“Faço bolo, com massa de pão de ló. Meus recheios são tradicionais, como o doce de mamão e abacaxi e doce de leite. Faço os doces de mamão e abacaxi, e o doce de leite compro pronto de um produtor local e molho com guaraná ou com margarina e açúcar. Faço doces ninho, beijinho, brigadeiro, brigadeirão”. (Maria Aparecida de Souza, 47 anos).

“Aqui tem tudo de memória afetiva. Os meus pais moravam na mesma rua que a minha avó. Tinha a nossa casa, tinha uma casa do vizinho e a outra era do meu avô. Quando eu sentia o cheiro do alecrim no ar eu pulava o muro e ia lá pois estava saindo aquela fornada de biscoito. A minha vó era quitandeira de mão cheia. Todas as vezes que coloco a mão naquele forno me lembro da minha vó. Ela fazia broa de fubá com brasa por cima, biscoito torradinho, biscoito doce, biscoito misturado.

Já ouviram falar em cabedal? Quase ninguém usa. Minha vó falava muito essa palavra. Quando pedia para ela fazer uma rosca ela me dizia que não tinha os cabedais agora. Era os ingredientes para fazer a rosca. Era muito interessante, pois era extremamente rigorosa com a qualidade dos produtos. Na época, por

exemplo, ela só usava a manteiga da Fiquinha. Se não tivesse a manteiga da Fiquinha, ela não fazia o biscoito”. (Vicente de Paulo Teixeira, 67 anos)

Sítio dos Melos

No sítio dos Melos, a família produz o fubá de moinho d’água e polvilho. “Temos a plantação do milho e da mandioca”, menciona. **Juvêncio Silva Moraes (41 anos)**, explica que o seu pai iniciou a sua produção há 35 anos, e antes deles houve um outro produtor. Este sítio já produzia a farinha e o fubá. Aqui a família, composta por seis pessoas, faz todo o trabalho. Ele acrescenta que as tarefas incluem plantar, arrancar a lavoura, produzir o polvilho e o fubá, e vender os produtos. A farinha e o fubá são exclusivos para o comércio. Eles não produzem nenhum produto com a matéria-prima para venda, mas apenas para consumo da família.



Figura 35: Peneira do milho

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Vendemos 99% da produção para São Tiago e um pouco dessa produção vai para Oliveira. Todo o trabalho é manual. Plantamos 5 hectares de mandioca e 3 hectares de milho.



O produtor explica o processo da produção da farinha:

“Plantamos a mandioca, ela leva dois anos para ficar pronta para arrancar e durante este período fazemos quatro capinas neste período na enxada. No final de maio arrancamos a mandioca e depois de colhida ela é ralada e fica mais ou menos 90 dias fermentando e fica no ponto para produzir um bom biscoito. O processo inicia pelo lavador e descascador, vai para o ralo com água e depois vem para as máquinas para separar a massa do polvilho. A massa usamos para alimentar galinhas, porco, gado, e o polvilho sai na água que decanta no tanque e apoia no fundo. Soltamos a água e o polvilho fica duro no fundo do tanque. Esse processo dura 12 a 20 horas. Depois tiramos ele e joga para os tanques pequenos para azedar. Fica mais ou menos 90 dias para azedar.”



Figura 37: milho secando

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Quanto ao processo de secagem, ele relata que é feito da seguinte forma: “se o dia tiver limpo colocamos pela manhã e

fica pronto no final do dia”.

A embalagem, segundo Juvêncio, é feita em sacas de 25 quilos ou embalagens de 2 e 5 quilos. O valor para venda de sacos de 2 quilos é de R\$ 22,00. A média de produção segundo o produtor é de 400 sacos de 50 quilos de polvilho ao ano. O fubá passa pelo mesmo processo e é vendido para as padarias. De acordo com o produtor, muitas sacas de 25 quilos são compradas para a produção do biscoito de fubá.

A produção de fubá gira em torno de 1.500 quilos por ano. O quilo de fubá custa aproximadamente R\$ 3,80. Perguntamos se ele conhece o milho crioulo e respondeu: “Conheço o milho crioulo, plantamos um pouco aqui só para consumo. A espécie do milho que plantamos é o transgênico, o milho tratado”.

Alessandra Kelen de Castro (50 anos), é professora, proprietária da Esquindolelê, a bonequeira de São Tiago, e faz parte do COMTUR (Conselho de Turismo). Ela menciona que está mais atuante e que está se dedicando às atividades de São Tiago, pois vê a cidade como muito promissora.

Alessandra relata como a sua mãe preparava o biscoito de torresmo:

“Matava o porco, separava a banha, virava o torresmo aquele processo super manual, e separava o torresmo sequinho. Aí fazia aquela massa, que não sei falar exatamente como que é, tipo uma massa de pão de queijo e nessa massa mistura o torresmo. É um biscoito de polvilho, depois que faz essa massa com muito torresmo coloca para assar. Este biscoito está esquecido.”

Ela nos conta também sobre o biscoito João Deitado, produzido pela Sra. Mônica, que “é uma broinha cozida, é um mexido com polvilho, tipo um fubá suado”. Alessandra relembra como iniciou



o Festival do Biscoito na cidade de São Tiago.

“Temos uma pessoa em São Tiago que tem muitas ideias boas, o Sr. João Pinto. Ele vislumbrou com outras pessoas essa possibilidade de fazer um festival do biscoito, um festival para o biscoito. Inicialmente era para as pessoas trocarem experiências, como se fosse uma roda de negócios, uma coisa bem da roça mesmo, pois ainda não tinha esses fornos industriais. Começou bem modestamente, as barracas eram cobertas com folhas de bananeira, choveu demais, houve uma comercialização, nada de outro mundo, mas estabeleceu que todo ano iria acontecer.”

Ela ressalta que a Sicoob Crédito Vertentes, EMATER, Cooperativa Agropecuária e a Prefeitura se organizaram, com cada segmento tendo um representante. À medida que isso foi se estruturando, surgiram as fábricas de biscoito e as pessoas perceberam a possibilidade de comercializar. “Já para ir para à praça foi outro processo”, diz Alessandra. De acordo com ela, esse processo não foi simples: “insistiram muito com as pessoas, para expor o seu biscoito. Hoje tem fila de espera”. Alessandra Kelen reforça que a intenção inicial era manter o biscoito tradicional, mas com a produção em grande escala pelas fábricas para aumentar as vendas, foram surgindo novos meios de negociação e diferentes propostas. Assim, a tradicionalidade no preparo do biscoito foi se perdendo. Para encerrar, ela afirma que:

“Os casamentos, batizados, velório, eram com café com biscoito. Antigamente, existia muita ronda, os jovens juntavam para ajudar a preparar os biscoitos e depois que terminavam servia o café com biscoito e a noite tinha arrasta pé. Este ano é a nossa XXI Festa do Café com Biscoito.”

Maria Auxiliadora Abreu (60 anos), mora na Carapuça há 39 anos



Figura 38: Dona Maria cozinhando
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

e é produtora de biscoitos artesanais. Perguntado a Maria Auxiliadora quais as quitandas produzidas, ela respondeu:

“Produzo biscoitos torrãozinho de queijo, de açúcar, doce, pão de queijo, pão de sal recheado com queijo, rosca recheada com doce de leite, doce de goiaba, faço rosquinha de nata, amoníaco, quebra-quebra, biscoito nenê, chocolate, biscoito de amendoim, biscoito de abacaxi, biscoito de leite condensado, broinha de trigo, biscoito de torresmo, pudim de coco e queijo, biscoito de fubá, faço com canela, com amendoim, com açúcar mascavo. O biscoito nenê é o legítimo biscoito nenê que aprendi com minha mãe, que usa a farinha de trigo e polvilho.”

A produtora afirma que trabalha sob encomenda e que o seu marido realiza as vendas. Ela ressalta que já possui a freguesia fixa e que entrega em Oliveira de 15 em 15 dias, na zona rural. Ela menciona que fez a faculdade vendendo biscoito no forno de cupim e que depois o trocou por outro tipo de forno.

Maria Auxiliadora relembra um concurso em que ela participou, em



Tiradentes no ano de 2020, com um bolo que ela colocou o nome de “bolo da saudade”.



Figura 39: mesa com quitandas
Fonte:

“Minha filha me inscreveu no concurso em Tiradentes em 2020. Não queria ir, ela disse para mandar a receita do bolo que fazia para elas. Quando contei a história do bolo. É uma história que me emociona, quando era criança morava na zona rural. Um dia antes, o meu pai colocava a lenha no forno de cupim, minha mãe lavava as latas e deixava tudo limpinho, separava os ingredientes, deixava tudo arrumadinho, era tudo medido, e esse bolo da saudade era o primeiro que ela colocava para assar, para nós era uma broa. Coloquei o nome de bolo da saudade, por causa da saudade que sinto, pois quando ela acabava de assar a broa, ela nos chamava e dizia que estava pronto, o meu pai fazia o café e deixava em cima do fogão no bule esmaltado. O meu pai sempre ajudava a minha mãe com os biscoitos e a minha mãe sempre ajudava o meu pai também.”

A matéria-prima que a produtora usa para a produção dos seus biscoitos, vem de São Tiago, enquanto o queijo e o leite são da sua propriedade. A sua filha produz o queijo e ela compra para

as suas preparações. Maria Auxiliadora nos fala sobre uma tradição antiga que ainda preserva no preparo das massas. Antigamente, falavam que a massa de biscoito pegava mau-olhado, então a gente faz uma cruz. É uma tradição antiga,



Figura 39: forno da praça
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

aprendi com a minha avó e minha mãe”.

Ela relata também outra tradição no preparo dos biscoitos que era chamada de “forneira”:

“Aqui tinha a comadre Maria que ia nas casas das pessoas para fazer biscoito.” Ela varria o forno e fazia as massas, por isso era chamada de “forneria.”

Em uma revista do Estado de Minas, 10 receitas foram classificadas para publicação. Uma delas foi a receita de biscoito de torresmo preparada por Maria Auxiliadora. Ela menciona os ingredientes que compõem a receita do biscoito de torresmo: “polvilho, fubá, torresmo, leite, gordura de porco, queijo. Comecei a fazer em 1992 e levava para um armazém em São Tiago, Oliveira.”



Assa biscoito

Irene Lara, trabalha no café da Associação dos Produtores de Biscoitos de São Tiago (Assa Biscoito). No espaço, encontra-se o café com um forno de barro, a loja que vende os produtos dos associados e o espaço de informações turísticas. Ela nos fala sobre a Assa Biscoitos:

Aqui é uma Associação dos produtores de Biscoito com apoio da Prefeitura, e na loja vendemos os biscoitos dos produtores associados. Dos biscoitos da loja, os mais vendidos são os biscoitos de nata, goiabinha, churros, doce flor, biscoito nenê, torradinha, biscoitinho, pão folhado.



Figura 41. Irene no forno da praça
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Irene relata que chega às 7h para preparar os biscoitos e o café. O espaço funciona das 8h às 18h. Os biscoitos disponíveis para venda produzidos de forma artesanal são: “João Deitado, biscoito de fubá com amendoim e canela, assado na folha de bananeira, pão de queijo, broa, biscoito doce e salgados fritos sem glúten e sem lactose.”



Figuras 42: quitandas artesanais
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Ela menciona também os produtos que são preparados somente aos sábados:



“No sábado, assamos também o biscoito de fubá e canela, pão de queijo recheado e pastel de angu.”

Todos os biscoitos podem ser levados para casa, são vendidos a unidade, exceto o biscoito de fubá, que é vendido no peso.

Quanto aos cafés expressos, usam a marca Oro Cops, e no comum do dia a dia tem um fornecedor da região. Perguntado como é o movimento no café e na loja, ela nos explica:

O movimento é relativo. Aqui é um espaço turístico. No final de semana e feriados tem bastantes clientes. Já recebemos clientes de Estados Unidos, Japão, Itália, Bolívia, Lisboa. Do Brasil, Mato Grosso, Brasília, São Paulo, Belo Horizonte, São João del-Rei, Divinópolis.”

Heloisa Antônio dos Santos (52 anos), conta que a sua mãe se levantava bem cedo para fazer biscoito e tomar café, e antes escola. Fazia muito biscoito, fazia um biscoito grosso. Era o primeiro biscoito que assava: biscoito de polvilho mais grosso e uma broa de fubá na lata. “Era o primeiro biscoito que assava para temperar o forno”. Depois, explica Heloísa, “assava uma broinha e o biscoito de fubá”, uma rosquinha com farinha de trigo e polvilho muito tradicional na época. Com muitos ovos e manteiga caseira. Isso era feito na parte da tarde, pois o forno não estava tão quente. No final, a “famosa torradinha.” Ela explica o que é o biscoito torradinha e como era preparada. “A torradinha é o biscoito de polvilho, aquela argola. Essa torradinha era diferenciada, era passada no pano e no formato de meia-lua. No final da tarde estava terminando de fazer os biscoitos”.

Ela ressalta que no café da manhã tinham leite e café com fatura.

“Se não tinha biscoito, assava uma

broa de panela à noite para o outro dia de manhã. Biscoito frito e doce, bolinho de fubá com cebolinha. Bastante ovos, fritado na banha. Pegava esse fubá fininho, usava para fazer a sopa, a broa, o biscoito.”

Sítio dos Melos

Antônia da Silva Moraes (65 anos), conta:

“Faço o biscoito frito, broa, bolinho de fubá, angu. O bolinho de fubá é com ovo, leite e fubá e ele é frito. Faço para o consumo da família. Aprendi a fazer biscoitos com a minha mãe”.

Fazenda Lua Dourada

Além da produção das frutas e da visita guiada pela fazenda, a produtora **Mary Anne Almeida**, menciona que tem uma variedade de produtos feitos no local e vendidos na barraca que está localizada na entrada da fazenda:

“Aqui produzimos geleias, vários tipos de empadas, esfirras, todas usando frutas, além do suco de morango. Tem pessoas que compram maçãs, morangos para fazer bolo, brigadeiro.”

Hoje, a empresária conta com 20 pessoas com carteira assinada trabalhando na fazenda, e na época da colheita passa para 35. Ela explica que o problema maior na produção está relacionado com a perda, principalmente do morango, de maneira que passaram a limpá-lo e congelá-lo para vendê-lo como suco.

Indústria e Comércio de Biscoito Serra de Minas

Ivan Palumbo de Castro (50 anos) é proprietário da Indústria e Comércio de Biscoito Serra de Minas em São Tiago. Ele relata que trabalha com biscoito desde 1996. Iniciou como funcionário em



três fábricas, e na última permaneceu por 12 anos. Ele menciona que “fez de tudo nesta última fábrica” e relata como iniciou o seu próprio negócio:

“Há 11 anos atrás tive a oportunidade de montar esta aqui. Temos 24 funcionários, já tivemos bem mais, no final do ano tivemos que dispensar funcionários. Quando comecei a fabricar biscoito em 1996, comecei no forno a lenha de cupim, na horta da minha casa, para vender em Belo Horizonte. Depois deu certo, a pessoas que eu estava trabalhando para ela, eu tinha 24 anos, ela construiu um forno no molde do forno de cupim mais moderno que a gente chama de canal. Ele tinha uns canais de calor por baixo, onde o calor girava, em todo o forno por baixo, e assava biscoito o dia todo colocando fogo nele, todo artesanal também. Depois não, veio o forno de lastro, ocupam com baixa produção o dobro dessa sala aqui, uns 20 metros quadrados para produzir pouquinho. Chegou em São Tiago hoje forno turbo rotativo, cabe 80 assadeiras, o motor o gira e joga o calor lá dentro, esse calor pode ser a lenha, a gás, a maioria aqui é lenha. Aí consegue esta produção.”

Ivan Palumbo diz que produz diversos tipos de biscoitos a base de polvilho, fécula de mandioca, fubá e farinha.



Produção biscoitos Serra de Minas.
Fonte: Acervo Programa Primórdios

“Produzimos biscoitos a base de polvilho, torradinha, a gente faz da fécula da mandioca que é papa ovo, a

base de farinha, que são as rosquinhas e amanteigados, recheados com goiabada, doce de leite, casadinhos, integral, fubá “

Ele afirma que não produz nenhum produto diet.

“Não temos produtos diet, fazemos um zero açúcar, mas a partir de agosto não podemos mais colocar zero açúcar, temos que adequar as novas normas da Anvisa. Está proibido zero açúcar, pois segundo eles na própria farinha já tem açúcar.”

Em relação aos insumos, o polvilho provém de Formiga e sul de Minas, a farinha é fornecida por distribuidor local, mas provém do Sul do Brasil e da Argentina. Atualmente, o leite usado na produção é parcialmente em pó e parcialmente in natura. O último tipo de leite é de São Tiago.

Os principais clientes da empresa são do Rio de Janeiro e de São Paulo. Para atender esses estados, a Indústria e Comércio de biscoito Serra de Minas conta com um distribuidor. Ivan afirma que vendem para Belo Horizonte em menor escala. Ele também menciona que possui um caminhão que circula por Viçosa, Taubaté, Piquete e Guaratinguetá, com venda direta para o mercado consumidor. A empresa produz uma média de 10 a 13 toneladas por mês. O proprietário destaca que esta produção já foi maior, que trabalhavam com dois turnos de 5h até 23h, e que hoje tem um turno que encerra às 17h. Ele ressaltar alguns pontos importantes sobre a produção: “essa queda de produção não sei se é devido ao mercado, ou se é o calor, no calor a produção cai, as pessoas não consomem muito biscoito, o consumo maior é no frio”.

Para a divulgação da empresa, ele não conta com redes sociais. À medida que o cliente solicita informações sobre os produtos, eles enviam fotografias e



valores. Ele explica que está sendo criado um site vinculado à Assa biscoito para divulgação das empresas associadas. Quanto à sua participação na Festa do Café com Biscoito, ele relata que participa como produtor há 10 anos:

“Primeiro ano que abri a empresa, eu e minha esposa, fomos convidados a participar da Assa biscoito. Abrimos a fábrica em junho e em setembro a gente ficou igual louco aqui, para produzir para a festa. Todo produtor procura lançar um novo produto na festa. Hoje a gente tem um produto aqui, a rosquinha da vovó. Ela é diferente, desde que fabrico biscoito todo produto é crocante, tem uma nata macia, que o pessoal começou a fabricar menos um pouco crocante, quero criar um produto que o consumidor vai apertar e não vai quebrar. Está no mercado uns 6 anos, já tem cópia no mercado.

Ivan Palumbo afirma que o biscoito



Produção biscoitos Serra de Minas.
Fonte: Acervo Programa Primórdios

que mais vende é o de polvilho. Além disso, tem os recheados e a rosquinha da vovó. Ele explica a origem da rosquinha da vovó e o motivo para não fazer de forma artesanal:

“Se fizermos todo artesanal, não consegue atender o mercado, pois o produto fica muito caro, fica inviável como o produto. Tivemos que industrializar ele. Parte, para fabricar em grande escala. Mas a origem é todo caseiro, a rosquinha da

vovó é uma receita da minha mãe. Peguei da minha mãe e modifiquei. O biscoito de polvilho em São Tiago inteiro décadas atrás, qualquer casa que você fosse tinha biscoito de polvilho.”

Perguntado se existe demanda para



Produção biscoitos Serra de Minas.
Fonte: Acervo Programa Primórdios

o biscoito artesanal, o produtor responde positivamente e explica:

“Vamos supor que você leve este produto para um empório, leva para BH no central por exemplo. Só que este produto que a gente vende hoje, por exemplo, você vende hoje 150 gramas de biscoito de polvilho a R\$ 3,00. Esse produto feito de forma artesanal vai sair a R\$ 7,00 as mesmas 150 gramas, mas Mercado tem. Se tiver um empresário que queira investir neste mercado iria ganhar dinheiro sim.”

Ivan menciona que todo sábado o forno da praça é aceso: “sai o pão de queijo, João deitado, biscoito de fubá”. Quanto às dificuldades avaliadas pelo produtor, ele menciona o custo da matéria-prima e as dificuldades vinculadas às redes sociais. O produtor ressalta que os custos não são baixos porque o produto é vendido 100% no atacado. Para ele, manter um site ativo também se torna caro. O seu distribuidor está localizado na Dutra, no Graal, e no Rodosnaque: “o meu marketing é isso aí”, enfatiza o produtor.

“Temos transporte próprio, já temos



a rota própria, temos distribuidor que busca aqui e temos carga terceiriza. Quem compra produto de São Tiago que não foca apenas em uma fábrica, alguns, a maioria pega de duas a três fábricas, para ter um mix mais variado.”

Ivan nos conta como surgiu a Associação dos produtores de biscoito de São Tiago:

“A Assa biscoito foi criada em 1999, e daí partiu a festa do biscoito. Começou pequenininha, um dos mentores foi o Geraldo. Fizeram só para o público de São Tiago. No ano seguinte, já superou em 5 vezes mais o público, hoje tem apoio público e privado. O produtor entra com o produto, e a administração pública entra com o resto: elabora a festa, divulga a festa, tem shows, dura três dias. São 20 associados.”

Quanto ao objetivo da associação, ele explica:

“O objetivo da Assa biscoito é unir o produtor de biscoitos, trabalhar junto. Sempre faz reunião, tem critérios para ser associado, temos o produtor de selo de procedência. Para usar este selo, tem que ser associado. Tem que ter nutricionista, tem que ter pessoal segurança do trabalho. São 4 regras. Na loja, tem todos os produtos dos associados. Cada fábrica tem uma média de 10 produtos nas prateleiras da loja. Temos um projeto em andamento.”

Thiarlen, da Secretaria de Cultura e Turismo de São Tiago, complementa a fala do produtor ressaltando que é uma parceria entre a associação e a prefeitura e destacando que o espaço deve ser utilizado como vitrine dos produtos da cidade e como ponto turístico, além de cumprir uma função social. Ele afirma que se trata de um termo de colaboração, onde a prefeitura cede o espaço e os meios necessários, enquanto a associação, em

contrapartida, abre o espaço (forno) para a comunidade.

Para finalizar a entrevista, o produtor nos fala sobre a gestão do forno.

“O forno era gerido por outras instituições. Há 5 anos, a associação assumiu a gestão do forno. Depois que a associação assumiu, o forno é direcionado para a comunidade local. Antes, tinha lanchonete onde vendia bebida alcoólica. Hoje temos uma carta de café, produtos locais, como doces, queijos, artesanato, e não tem bebida e funciona horário comercial. Hoje você consome os produtos com o mesmo preço praticado nas padarias, para que o morador possa frequentar o local também. A intenção é que o público de São Tiago vá lá assar o biscoito. O forno artesanal é desgastante e conhecimento, cultura para saber manusear o forno artesanal.”

Indústria de biscoitos Santa Edwiges – Panificadora Sabor e Prazer

Vera Lúcia Silva Almeida (54 anos)

é proprietária da Indústria de biscoitos Santa Edwiges e da Panificadora Sabor e Prazer em São Tiago. A produtora relata que a fábrica de biscoito está prestes a completar 27 anos, enquanto a panificação iniciou sua operação há 4 anos. Perguntado quais os biscoitos ela produz na fábrica, responde:

“Na fábrica faço os biscoitos que chamam de amanteigados a base de farinha de trigo, fécula de mandioca e amido de milho. Tenho biscoitos recheados, salgados e os biscoitos de polvilhos com alho, cebola, pimenta, torradinha de queijo e natural.”

Ela menciona que a produção na fábrica iniciou de maneira artesanal, com pouca produção.



“Eu já vinha com uma tradição de família. Minha mãe produzia em casa para a família e ajudava a minha mãe enrolando. Fiquei com a função em casa de fazer o biscoito diariamente. Comecei a fazer em casa para aumentar a renda. Trabalhava na prefeitura e fazia o biscoito em casa. Deu certo, fiz uma pequena fábrica com projeto. Depois não comportava mais, fiz uma maior para atender e já com projeto aprovado pela Vigilância Sanitária.”

Em relação ao processo de vendas da fábrica, ela nos fala que atende o Estado de Minas, Belo Horizonte, São Paulo e Rio de Janeiro. Ela informa ainda que tem caminhão próprio para entrega. A proprietária também menciona que participa de um grupo que busca comprar matéria-prima com custo menor e que a ideia é ter a própria fábrica.



Panificadora Sabor e Prazer.
Fonte: Acervo Programa Primórdios

“Temos os biscoitos com essência, tem os normais tipo as rosquinhas de nata, broinha, biscoito de fubá, com leite da roça e alguns produtos uso leite em pó, tem o custo que mais em conta com o leite em pó, mas ainda uso o leite in natura também que vem da minha roça. Participo

da festa do biscoito, e o produto que mais sai na fábrica é a rosquinha com zero açúcar, feito com adoçante. Faço ela de nata, canela, abacaxi e fubá. A rosquinha de nata é a campeã de venda.”

A produtora menciona que atualmente conta com quase 30 funcionários na fábrica, onde a produção gira em torno de 1.000 quilos por dia. Ela também comenta sobre a intensa concorrência na cidade devido ao grande número de fábricas produtoras de biscoitos:

“Hoje a gente atravessa uma grande dificuldade aqui, que é a concorrência, pois muitos trabalham na informalidade e aí, quando vem a questão de preço, joga o preço lá embaixo o custo deles, é bem menor que o nosso. Muitas fábricas grandes já fecharam aqui. Tivemos que buscar alternativas também, a panificadora me dá um suporte lá embaixo também. Conseguem comprar biscoito com diferença de R\$ 0,50 a R\$ 0,70 o pacote, é muita coisa. Nós os maiores somos muito cobrados pela fiscalização como segurança do trabalhista, trabalho, vigilância sanitária. A vigilância só fiscaliza um grupo, os grandes. Os que são MEI, é a prefeitura responsável pela fiscalização. O valor médio do quilo é de R\$ 14,00.



Produção biscoitos Panificadora Sabor e Prazer.
Fonte: Acervo Programa Primórdios

Quanto à Panificadora Sabor e Prazer, ela ressalta que trabalha com a parte de lanches, salgados fritos e assados, pão de queijo, pão de queijo recheado, bolos,



biscoito frito e pão folhado. Na padaria, o produto mais vendido é o pão de queijo, preparado com a massa de polvilho azedo, caseiro, com queijo da roça. O polvilho é de produtor de fora. Ela trabalha também com pão francês congelado. “O resto, tudo é feito aqui”, enfatiza Vera Lúcia. Também destaca que “o tradicional é a rosquinha de nata. Aqui tinha oferta de nata na porta todos os dias, agora não. Eu preciso adaptar uma massa caseira de bolo, bem artesanal aqui”. No período da festa, os produtores procuram criar receitas de biscoitos para o público consumidor. Ela relata que, durante uma das festas, uma fábrica fez um biscoito de café e que, a partir de uma receita bem tradicional, ela criou um biscoito de abóbora denominado “amor em pedaço”.



Panificadora Sabor e Prazer.

Fonte: Acervo Programa Primórdios

Para finalizar a entrevista, Vera Lúcia menciona:

“A gente tem que aproveitar oportunidades, aprendi com minha mãe.



Panificadora Sabor e Prazer.

Fonte: Acervo Programa Primórdios

A minha avó paterna era quitandeira, fazia as festas aqui. O que a minha mãe me ensinou, eu faço disso um negócio. Pela dificuldade, estou desanimado com a fábrica. Lidar com funcionário e fornecedor não é fácil. A gente, pela dificuldade de mão de obra, queria fazer a rosquinha e vender a granel um biscoito mais artesanal, mais sofisticado. Mas a mão de obra é difícil demais, ainda mais panificadora, a carga horária de final de semana. Eu tenho que agradecer ao povo de São Tiago pela referência ao meu negócio.”

Indústria Tradições de Minas



Figura 44. Proprietários da fábrica de biscoitos

Fonte: Raiane Regina, Senac, 2023

Pedro Henrique Caputo Castro, 23 anos, e Franz Camargo Cordeiro Junior são proprietários da Indústria de Biscoitos Tradições de Minas. Pedro Henrique Caputo nos conta como iniciaram a empresa:

“Nós estávamos viajando, passeando, e paramos para fazer um lanche numa padaria, e a gente viu uns biscoitos. Resolvemos montar uma sociedade. Tem 4 anos que abrimos a empresa. Fabricamos somente o biscoito de polvilho.”

Pedro Henrique e Franz trabalharam em diferentes empresas de biscoitos em São Tiago e, quando decidiram abrir a fábrica, focaram nos diferenciais de cada receita, modificaram o que achavam que



seria necessário e iniciaram a produção do seu próprio biscoito. Quanto à comercialização, as vendas são realizadas no varejo e atacado, e os seus clientes



Figuras 45: Produção de biscoitos
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

são de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. O mercado mais forte para eles é Belo Horizonte. Ele enfatiza que, toda semana, um caminhão carregado de biscoitos é enviado para padarias e sacolões nessa cidade. Quanto ao número de funcionários da fábrica para atender as demandas ele menciona: “temos uns 25 funcionários, tem época que aperta, a maioria no empacotamento e na produção são três. Temos fornos giratórios a lenha, a produção é em torno de 400 quilos de polvilho por dia”.

Em relação à matéria-prima, como os demais produtores entrevistados, ele afirma que provém de distribuidores e que o polvilho provém do sul de Minas.

Ele aborda também o problema já mencionado sobre a falta de mão de obra para o segmento. Por último, ele destaca que “o mercado é bom” e que não apresenta motivos para reclamações. Contudo, enfatiza que, após a pandemia de Covid-19, houve um significativo aumento nos custos das matérias primas, dificultando o reajuste dos preços. Também mencionaram que não participam da festa do biscoito porque “fica muito apertado” para eles.



PILAR LEITERIA E DERIVADOS



Figura 46. Queijo da fazenda São José
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

A produção de leite e derivados em São Tiago reflete uma forte tradição familiar e regional, com destaque para técnicas artesanais, como o uso do “pingo do queijo” (soro fermentado) na fabricação de muçarela e requeijão, sem adição de coalho industrial. A atividade envolve a produção de leite, doce de leite e queijos especiais, demonstrando diversificação e aproveitamento integral da matéria-prima. A implementação do QMA (Queijo Minas Artesanal) mostra a busca por regularização e valorização dos produtos, unindo tradição e inovação. Essa prática contribui para a economia local, preserva saberes culturais e tem grande potencial gastronômico e turístico.



Pilar Lactaria e Derivados

O queijo é de produtores da região. Eu fazia a muçarela aqui, sem adição de coalho para este tipo de queijo. Fazia com o pingo do queijo, que é aquele soro do dia anterior que fica maravilhosa, fazia requeijão.

“Temos produção de leite, trabalhamos com o doce de leite e o meu marido faz queijos especiais, estamos implementando o QMA”. (Sheila Cristina Rangel – Fazenda Serrinha

Ângela Maria de Andrade Caputo mora em São Tiago, é proprietária do Mercado Sapore e responsável pela distribuição dos produtos da Fazenda São José e de outros produtores locais. Ela nos conta que morou fora de São Tiago e que seu pai sempre trabalhou em São Tiago com fazenda. Ele trabalhava com derivados do leite e café. Em janeiro de 2018, ele faleceu e a gente já estava com a ideia de voltar e cuidar da fazenda, diz Ângela Maria. Ela e seu marido assumiram os produtos do derivado do leite, enquanto sua irmã mais velha assumiu os da agricultura.



Figura 47. Queijo brie da fazenda Serrinha
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Mudamos em 2003 para BH e a gente tinha muita vontade de voltar, voltamos aos poucos. Como gostamos muito de queijo,

resolvemos fazer cursos de produção de queijo. Tem mais ou menos 8 anos que estamos mexendo com queijo. Faço parte do COMTUR, temos um sonho de montar um turismo de experiência na fazenda.

O cafezal, diz Ângela Maria, é de 45 anos, uma fazenda centenária, tem muita história. Quanto aos produtos do derivado do leite, procuraram gerar produtos artesanais, com poucas variedades, porém mais trabalhados:

“Fazemos queijo temperado de orégano, alho-poró, umas coisas diferentes, ao invés de fazer em grande demanda e virar laticínio. A gente é tipo uma queijaria, tudo em pouca quantidade que vai para a loja em São Tiago, a Sapore. Iogurte natural com polpa de fruta, iogurte diet, você não consegue achar em outra loja porque é para atender a loja, a gente é um pequeno produtor, não temos muitos funcionários, a ideia é fazer um produto de qualidade em pouca escala.”



Figura 48. Variedades de queijo
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Ela ressalta que trabalham com o queijo minas padrão, fresco e curado. Do primeiro, ela afirma que transformam ele em defumado, ao vinho e temperado. Tem também a muçarela, que vira provolone e trancinha. Além desses, tem o queijo da roça, manteiga, iogurte natural e iogurte





Figura 49. Iogurtes artesanais
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

diet.

“O café vendemos em grão e a gente moi na hora. Para o queijo, tem o pessoal que trabalha no curral e o pessoal que ajuda na queijaria. São 4 pessoas, mas quem trabalha com o queijo mesmo é o meu marido, ele é o queijeiro. Estamos tentando pegar o S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) de São Tiago.”



Figura 51. Queijo da Fazenda Serrinha
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023



Figura 50. Queijo curado
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023



PILAR DOCES



Figura 52. Doce de leite DOM

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

“O doce de leite DOM é feito na fazenda com leite fresco, após ordenha da manhã. Não utilizamos aditivos ou conservantes e ao final do processo de fabricação pasteurizamos o DOM, resultando em um doce cremoso, puro, com sabor natural e coloração típica dos campos das vertentes”. (Patrícia – Doce de leite DOM).”



Pilar Doces

“A gente tem um pé de pera que produz demais, essa pera é uma pera em calda, a goiaba é daqui mesmo, temos açafraão, pimenta de pau, pimenta kumari, semana passada caiu um galho de um pé de mamão levei tudo para São Tiago. Fiz um balde de doce de mamão. Temos que aproveitar as frutas”. (Marina – Fazenda São José).

“Fazemos geleias com frutas da fazenda, como morango com limão, figo com alecrim. Vendem na fazenda. Como são sazonais, a produção é pequena”. (Sheila Cristina Rangel – Fazenda Serrinha)

“A goiabada eu faço também. Tenho dois pés de goiaba e pego goiaba na vizinha. Faço doce de leite, mamão, manga, banana, doce de laranja”. (Fatima Maria da Silva, 69 anos).

Heloisa Antônio dos Santos

Os doces consumidos por **Heloisa Antônia dos Santos, 52 anos**, eram os doces de leite, de arroz, de mamão, toranja e goiaba, mole e de cortar. Ela conta que durante a sua infância, o seu pai gostava muito de uma mistura que ele faz e que ela consome até hoje.

“Quando o meu pai terminava de almoçar, colocava no prato leite, angu e, se tivesse doce de leite mole, colocava uma colher de doce e comia, e comia o leite com angu e doce de leite, coisa de infância que gosto até hoje. Uma coisa de infância, mas como até hoje. Aquilo era uma sobremesa”.

Ela relembra o doce de toranja que a sua mãe preparava:

“Doce de toranja é uma laranja grande, bem carnuda. Tenho uma saudade de um doce de toranja... ajudamos ela a

cascar, colocamos de molho e depois ela fez calda de melado. Ela colocou na lata de querosene, ela tirava as conchas de doce de toranja daquela lata. Até hoje me lembro da calda, do sabor, da cor daquele doce.”

Maria Aparecida de Souza

Maria Aparecida de Souza, 47 anos, faz bolos com massa de pão de ló. Ela nos conta que os recheios dos seus bolos são tradicionais como o doce de mamão e abacaxi e doce de leite. Ela produz os doces de mamão e abacaxi para o recheio dos bolos, enquanto o doce de leite ela compra pronto de um produtor local. Maria Aparecida explica também que os bolos são molhados com guaraná ou com margarina e açúcar. Além disso, ela faz doces ninho, beijinho e brigadeiro.

Ela ressalta que, nas festas tradicionais de batismo e primeira comunhão, todos os bolos são personalizados, cada um com seu próprio logo. Nas comemorações de batismo, ela decora os bolos com um anjo ou uma bacia batismal, além do nome das pessoas no topo. Ela destaca que os recheios desses bolos são os tradicionais.

Marina Mendes da Silva Andrade – Fazenda São José

A Fazenda São José tem uma grande diversidade de produtos. Além do café, horta, pomar, laticínio, possui uma produção expressiva de goiabas. Perguntado o que se faz com as frutas após a colheita, **Marina Mendes** nos respondeu que produz geleias, doces e licores. Inclusive, a proprietária conta com uma loja no centro de São Tiago, onde vende os produtos da fazenda:

A gente tem um pé de pera que produz demais. Essa pera é uma pera em calda, a goiaba é daqui mesmo. Semana passada caiu um galho de um pé de



mamão, levei tudo para São Tiago. Fiz um balde de doce de mamão. Temos que aproveitar as frutas.

Marina nos conta também que já tiveram 400 pés de goiabas para a produção de doce e que atualmente o pomar conta com 200 pés.

O tacho para fazer o doce está preservado aqui. A gente colocava 80 quilos de massa, colocava 25 quilos de açúcar, porque sempre gostei de fazer o doce com menos açúcar. E o meu pai montou o mexedor automático. Saía 4 a 5 tachos por dia. Na época, aquela sala ali era uma mesa só de doce secando. A produção era muito grande de doce. Hoje temos 200 pés de goiaba.

Vicente de Paulo Teixeira – Estância Cardume

Quanto às sobremesas, o produtor relata que a prioridade é para as frutas de época. Também menciona que o doce de leite é produzido na Estância Cardume. **Vicente de Paulo**, 67 anos, explica como é produzido o doce de leite e como é preparado no restaurante:

“São 7 litros de leite para um copo de açúcar e fica ali o dia todo.”



Figura 53. Geleia de morango fazenda Lua Dourada
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023



PILAR BEBIDAS



Figura 54. Plantação de café na fazenda Serrinha
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

“O café no pé ele é 100%, está com 100 pontos. A partir da colheita, ele começa a perder ponto. Esse cuidado na secagem do café de hora em hora, vira o café no terreiro ou colocar o café no secador tem que acompanhar senão você perde a qualidade do café, pode mofar ou apresentar uma fermentação ruim. Você pode perder ponto também na torra do café, se você torra muito você pode perder os óleos do café. A torra clara ressalta a acidez do café, a torra média ressalta a doçura do café e a torra escura ressalta o amargor. Isso vai da escolha de cada um, não tem certo e errado, você tem que oferecer um café de qualidade e cada um escolhe o que quer tomar. O café ARARA é um café mais tardio, é um jeito da gente não colher tudo de uma vez, é mais resistente a praga. Importante o produtor avaliar o que é melhor para o seu território”. (Sheila Rangel -Fazenda Serrinha).



Pilar Bebidas

“A minha irmã está cuidando do café, pois a ideia é fazer um café gourmet. Cada produto a gente tenta aproveitar, ela faz licor de café, tudo que tem na fazenda a gente tenta aproveitar, faz o doce de leite com café”. (Ângela Maria de Andrade Caputo – Mercado Sapore).

Quando tem a colheita do café, são enviadas algumas sacas para a cooperativa, reforça a produtora, até para pagar os custos e depois vem para a loja. A forma de torrar o café é bem artesanal, no fogão a lenha. (Ângela Maria Caputo – Mercado Sapore).

Fazenda Serrinha em São Tiago

Sheila Cristina Rangel Amorim e Fernando Antônio Amaral Botelho são produtores de cafés especiais na Fazenda Serrinha em São Tiago.



Figura 55. Sheila colhendo no cafezal
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Sheila relata que a família de Fernando é de Bom Sucesso e que tinham uma fazenda no Macaia, distrito de Bom Sucesso. Plantavam café, porém uma barragem obstaculizou essa produção, ressaltando a produtora. Sheila menciona que, nesse contexto, ele procurou outra fazenda e assim foi como comprou a Fazenda Serrinha, há 12 anos.

A produtora explica que Fernando produz café há mais ou menos 30 e poucos anos. A ideia inicial na Serrinha consistia em trabalhar com gado e eucalipto, mas um amigo de Fernando, agrônomo, lhe disse que o terreno seria adequado para a plantação de café. Já na primeira colheita participaram de um concurso e obtiveram o terceiro lugar como o melhor café.

“Somos produtores de café, trabalhamos com cafés especiais. Temos nossa marca de cafés especiais, que é o Café Serra das Vertentes. Trabalhamos com o café em grão, moídos, drip coffee, cápsulas, doce de café, bala de café. infância que gosto até hoje. Uma coisa de infância, mas como até hoje. Aquilo era uma sobremesa”.

A produtora ressaltou sobre a venda da produção:

“Isso tudo antes era vendido como commodities, ninguém ensinava ao produtor que existia diferenciação, a partir desse prêmio fomos estudar mais, fomos entender as diferenças do café especial, o que a gente podia fazer para ter mais cafés especiais aqui. Nessa época, o café especial era aquele acima de 80 pontos. Hoje tá todo mundo tão dedicado que subiram a pontuação para 84 pontos. Aqui tem muito café bom.”

As variedades de cafés produzidos na fazenda são: o arábica com as variedades topázio amarelo, catuaí, arara, acaiá, paraíso. Os cafés são todos georreferenciados, já tem uma rastreabilidade.

“Quem compra nosso café tem um QR code que a pessoa tem acesso a um laudo sensorial, com assinatura, certificando que é um café especial. Se quiser entrar tem tudo: longitude, latitude, vê a plantação onde está, sabe que dia foi colhido, quanto tempo ficou no terreiro, qual o dia foi beneficiado, qual o dia foi



torrado.



Figura 56. Fruto do café na fazenda Serrinha
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

Atualmente, a fazenda tem 100.000 pés de cafés das variedades apresentadas pela produtora, com uma grande quantidade de pés em produção e ainda pés pequenos. O objetivo dos proprietários é de chegar a 1.000 sacas. A produção ainda é pequena e a colheita é feita de final de abril até agosto. Ela explica que é necessário cuidar do café permanentemente e que as vendas são destinadas às lojas das cidades de São João del-Rei e Tiradentes. Ela menciona ainda que abrirão uma loja no Mercado de Origem, em Belo Horizonte, para divulgação do turismo e dos produtos da região.

“Temos clientes fiéis de vários lugares do país, que fazem contato comigo pelo WhatsApp, e envio para eles. O Instagram é @fazendaserrinha_sãotiagomg, site www.fazendaserrinhamg.com.br. Fala tudo sobre a fazenda sobre os passeios, no Facebook.”

Quanto ao café e ao queijo, a fazenda integra a Rota Terroir vertentes que, por sua vez, faz parte do programa “Experiências Brasil Rural” do Ministério do Turismo. Ela afirma que há dois anos que o passeio é denominado “Tratour Gastronômico”, o qual está em operação

e já foi chancelado pelo Ministério do Turismo, “então já recebemos turistas para fazer esse passeio”. Este passeio engloba os conhecimentos sobre cafés, bem como a diferenciação dos cafés especiais e dos queijos especiais, entre outros aspectos gastronômicos envolvidos. Sheila explica detalhadamente o roteiro do Tratou Gastronômico pelo cafezal.



Figura 57. Café Serra das Vertentes
Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

A experiência que foi chancelada pelo Ministério do Turismo tem duração de três horas e meia.

A gente recebe o turista, eu conto a história do café e depois convido para fazer o passeio de carretinha pelo cafezal. Nesse trajeto, é o Fernando quem faz, ele conta a sua história com o café, a história da fazenda, vai explicando como é o manejo, o cuidado desde o plantio até a colheita. Encontro com o pessoal no meio do caminho, falo com eles que já sabem agora um pouco da história, um pouco da mão de obra, e falo que não é só isso. Sempre que tem o café envolvido tem família, amigos, tradição, e aí convido para tomarem um café comigo, que será servido no cafezal debaixo de um cedro



rosa. Penduro umas fotos, pois como o ciclo é anual, tem a florada, a colheita, a secagem, a pessoa tem uma noção pelo passeio que ela fez, ela tem noção de como fica. Depois o passeio continua e o Fernando mostra o maquinário. No café servimos queijo, bolo caseiro, geleias, leite, suco, café, biscoitos artesanais de parceiros e feito aqui. O café é daqui, servimos os biscoitos na peneira, tradição daqui, a tradição de servir na peneira, como vai passando de família para família. Tinha esta troca dos biscoitos, todo mundo fazia a fornada e levava o biscoito quente, para ventilar, levava na peneira, para manter a tradição sirvo na peneira.

Quanto ao valor do passeio, ela informa que custa R\$ 120,00 e inclui a possibilidade de participar de um workshop. O workshop abrange os métodos de extração, destacando as características de cada um e mostrando as diferenças entre as classificações. Por fim, ela menciona que não participa da festa do biscoito, mas que o café está disponível para venda no espaço da loja da associação.

Marina Mendes da Silva Andrade
– Fazenda São José – Fazenda Farofa

A produtora relata que, inicialmente, a principal atividade da Fazenda São José não era a produção de café. No entanto, essa produção começou há cerca de 50 anos, e até hoje há pés de café dessa época na fazenda. Ela menciona que isso incomoda muitos vizinhos, que alegam que o café antigo transmite doenças. Contudo, ela destaca que esses pés de café produzem mais do que os novos, tendo em média 6 metros de altura. Nesse sentido, o maior problema com eles é realizar a colheita devido à altura. Com efeito, de acordo com a produtora:

“O grande problema do café de 50 anos, eu comprovei que a gente consegue

colher um café especial, o problema é a dificuldade de manejo. Não é possível controlar pragas, porque você pode tentar fazer qualquer tipo de pulverização, mas você não consegue atingir, e a colheita, o pessoal tem medo de colher café aqui, pela altura, tem que subir numa escada enorme.”

A produtora menciona que a colheita é manual. Eles já utilizaram uma máquina para a colheita mecanizada, mas concluíram que não era vantajoso e, por isso, desfizeram a sociedade que possuía a máquina. Marina explica que, dada a altura dos pés de café, a máquina não conseguia colher toda a produção: colhia somente a metade da lavoura. Ela ressalta ainda que há dois anos começaram a renovação das lavouras. O plantio inicial foi de 60.000 pés. Em 2011, uma nova lavoura foi plantada com uma maior quantidade de pés. O espaçamento ainda é muito antigo, com quatro metros e meio por um metro e vinte, porém ela acredita que com essa renovação será possível aumentar o número de pés. Atualmente, o número de pés em produção é bastante baixo e a lavoura é dividida entre as três irmãs, cada uma possuindo uma parte dela.

“Nos últimos anos, tive muita dificuldade até conseguir pegar o ritmo. Não sei como o meu pai dava conta de cuidar de tanta coisa, ainda continuo trabalhando fora, durante a semana ainda viajo e volto. Graças a Deus que tenho parceiros que vamos encontrando pelo caminho para poder ajudar. São 5 mulheres comigo, essas 4 mulheres, tudo que faço, é com elas. Agora, por exemplo, nós já começamos, tem um mês, o lugar que vamos colher café, elas já estão arrumando para poder colher. Preparo a terra, dou o adubo, a semente, e o plantio de feijão é todo na meia.”

Em relação à produção, ela menciona que é bem variável e que já chegaram a



colher 1.100 sacas de café. No entanto, considerando a bienalidade, pois há épocas de chuva e outras de seca, a média de produção fica entre 350 e 400 sacas, destaca a produtora. Ela reforça que, se não houver renovação, a produção não será sustentável. No ano passado, por exemplo, a colheita foi muito baixa, não chegando a 150 sacas. Perguntado a produtora sobre a variedade do café produzido na fazenda, ela afirma:

“A variedade do café, a maioria, é o Mundo Novo. É o Arábica e a variedade é Mundo Novo. O Mundo Novo, a característica dele é uma floresta, como o meu pai mantinha uma floresta, grão especial, o sabor dele é achocolato, as mudas, a maioria foi o meu pai quem fez.”

Para finalizar sobre o cultivo do café, ela menciona que o plantio de feijão é feito onde o café é dessecado, aproveitando-o como adubo para manter o café limpo na época da chuva e gerar uma renda no início do ano, pois, em dezembro, toda a produção de café já foi vendida.

Marina afirma ainda que aproveita tudo que é produzido na fazenda. Com uma produção diversificada de frutas, ela elabora licores de jabuticaba, café e nêspera.

“O licor de jabuticaba foi o primeiro que fiz. Na festa do café com biscoito, sobrou muito café especial. Surgiu a feira em Tiradentes, fomos convidados. 10 dias antes da feira, eu disse: tenho que fazer alguma coisa diferente. Fiz umas dez receitas de licor de café diferente.”

O licor de café é feito com grãos de café especial, que são deixados descansando na cachaça por um tempo e depois são misturados com a calda. Já o licor de nêspera é feito com a semente e rende muita produção. “O segredo é deixar de molho por muito tempo”, destaca.

Lourival de Castro

Lourival de Castro (56 anos), é produtor de mel na Carapuça. Além do mel, ele produz ainda própolis e cera. Ele relata que os seus produtos são vendidos para o Paraná e o Rio Grande do Sul, e que são exportados: “A produção da própolis verde vai para fora”.



Figura 58. Visita à produção do Lourival

Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023

Lourival explica que perdeu a quantidade do número de caixas de abelhas. Ele afirma que no dia ainda teria 84 caixas para tirar.



Figura 59a: Tachos com mel

“A horta é uma engrenagem. O rapaz me dá os matos para as abelhas e eu dou as verduras para eles. Só tenho que agradecer às abelhas, pois elas me dão o dinheiro e no final do ano tenho que dar um balde de fubá fininho para



elas, e longe tenho que levar água doce com mel para elas. Novembro e dezembro chovem muito. Falta alimento para elas em novembro e dezembro.”



Figura 59b: Favos de mel



PILAR RECEITAS

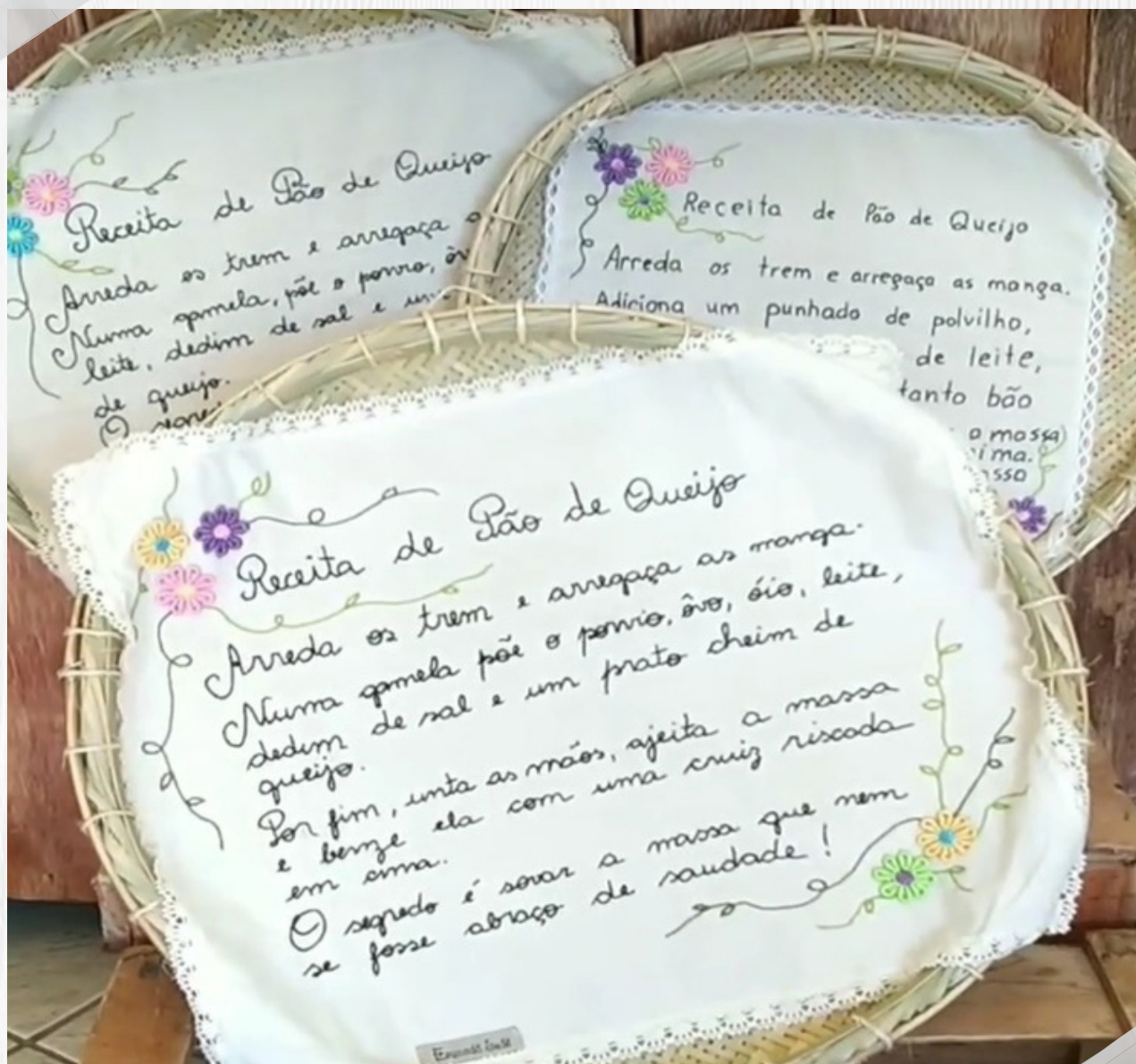


Figura 60. Artesanato em São Tiago
Fonte: Sandra Ribeiro, Senac, 2023



Pilar Receitas

São 7 litros de leite para um copo de açúcar e fica ali o dia todo”. (Vicente de Paulo Teixeira, 67 anos).

Doce de toranja é uma laranja grande, bem carnuda. Tenho uma saudade de um doce de toranja... ajudamos ela a cascar, colocamos de molho e depois ela fez calda de melado. Ela colocou na lata de querosene, ela tirava as conchas de doce de toranja daquela lata. Até hoje me lembro da calda, do sabor, da cor daquele doce. (Heloisa Antônio)

O tacho para fazer o doce está preservado aqui. A gente colocava 80 quilos de massa, colocava 25 quilos de açúcar, porque sempre gostei de fazer o doce com menos açúcar. E o meu pai montou o mexedor automático. Saía 4 a 5 tachos por dia. Na época, aquela sala ali era uma mesa só de doce secando. A produção era muito grande de doce. Hoje temos 200 pés de goiaba. (Marina – Fazenda São José).

Para o bolinho de fubá utilizo quatro ovos, uma xícara de açúcar, uma pitada de sal, e o polvilho vou colocando aos poucos até endurecer e frita. (Antônia da Silva Moraes (65 anos) – Sítio dos Melos).

As receitas tradicionais descritas em relatos orais de São Tiago vão além de simples modos de preparo: são testemunhos vivos de um modo de vida, carregados de memória afetiva, saberes populares e um profundo vínculo com a terra e a família. Elas revelam aspectos fundamentais da cultura alimentar local e demonstram a importância da preservação dessas práticas como forma de manter viva a identidade de uma comunidade.

Cada relato evidencia como o conhecimento culinário era compartilhado de forma prática e afetiva, no ambiente familiar. A frase “São 7 litros de leite para

um copo de açúcar e fica ali o dia todo” remete a um processo de longa duração, que exige paciência e cuidado. Não há pressa, e o tempo é um ingrediente essencial. O doce, nesse caso, é quase um ritual, com seu cozimento lento que favorece a transformação de ingredientes simples em algo especial.

O relato sobre o doce de toranja (“Tenho uma saudade...”) é profundamente emocional. A descrição do preparo, do utensílio (a lata de querosene reutilizada), e da calda de melado remete à infância, à convivência com figuras familiares e ao afeto envolvido na cozinha. É uma memória sensorial completa: o sabor, a cor, o cheiro e o modo como era servido. Esse tipo de memória gastronômica fortalece laços e reafirma a importância da comida como herança cultural.

A menção ao tacho preservado e à produção em larga escala (“80 quilos de massa... 4 a 5 tachos por dia”) demonstra como a produção artesanal coexistia com certa organização e até com soluções tecnológicas criadas na própria família, como o mexedor automático feito pelo pai. Isso mostra criatividade e adaptação, características marcantes da produção familiar tradicional. Também há um cuidado com a qualidade — como o uso reduzido de açúcar — que revela consciência sobre sabor e saúde, mesmo em épocas passadas.

A receita do bolinho de fubá é um exemplo de simplicidade e riqueza. Feito com ingredientes básicos (ovos, açúcar, sal e polvilho), essa receita remonta ao cotidiano rural, à cozinha de lenha, à prática da fritura como forma de conservação e à importância do fubá e do polvilho na alimentação mineira. A forma “vou colocando aos poucos até endurecer” mostra o conhecimento intuitivo, aquele que não depende de medidas exatas, mas sim da experiência.



As receitas antigas de São Tiago não são apenas sobre comida — são sobre modos de vida, formas de organização familiar, relações afetivas e saberes populares. Preservá-las é valorizar uma herança cultural rica e única. Incentivar o registro dessas histórias, sua divulgação em festivais e ações educativas, pode fortalecer ainda mais o sentimento de pertencimento e o orgulho cultural das novas gerações.



PILAR TÉCNICAS E AMBIENTE



Figura 61. Café da tarde

Fonte: Raiane Barbosa, Senac, 2023

“Servimos os biscoitos na peneira, tradição daqui a tradição de servir na peneira. Como vai passando de família para família, tinha esta troca de biscoitos. Todo mundo fazia a fornada e levava o biscoito quente, para ventilar, levava na peneira. Para manter a tradição sirvo na peneira”. (Sheila Rangel – Fazenda Serrinha).



Pilar Técnicas e Ambiente

Encontramos no território uma diversidade de técnicas de produção. Apresentamos a descrição de quatro técnicas antigas usadas pela família de uma das pessoas entrevistadas, **Heloisa Antônio dos santos (52 anos)**. A primeira técnica é sobre a produção do sabão com cinzas, um costume nas roças brasileiras. Por muitos anos, as famílias produziam o sabão artesanal para as tarefas domésticas e o banho usando a cinza e a gordura animal ou vegetal.

Ela também trabalhava com sabão preto, sabão de bola, com cinza, ela não colocava soda, tinha todo um processo. Quando matava porco, depois que terminava tudo, colocava a panela de sabão, colocava os restos do porco, do boi, que não dava para aproveitar, como pés, cabeça, tripas, banha, mocotó, cozinhava tudo. Depois tirava tudo dos ossos e depois tinha o processo de coar. Quando começava a cozinhar, íamos no mato colher a carqueja. Tinha um balaio especial, chamava barrileiro, forrava o balaio com carqueja e colocava a cinza e carqueja e colocava água e soltava uma água escura e forte, chamava barrileiro, e colocava na panela de sabão. No dia seguinte fazia a mesma coisa: ficava no fogo o tempo inteiro. Não tinha adição nem de sal nem soda. O sabão espumava muito, usávamos também para o banho pois era bom para a pele e lavava o cabelo.

A segunda técnica diz respeito à produção do azeite a partir da mamona. No Brasil, a mamona é conhecida desde a era colonial, quando dela se extraía o óleo para lubrificar as engrenagens dos equipamentos usados nos engenhos de cana, além do uso para fins medicinais. Hoje, o azeite de mamona ou óleo de rícino é usado na produção de cosméticos e na produção industrial.

Minha mãe também fazia o azeite de

mamona, que é o óleo de rícino hoje. Ela fazia o azeite com a mamona. Tínhamos muitos pés de mamona no quintal, colhíamos a mamona para acabar de secar. Quando ela estourava toda, colocava na peneira e lavava. Depois colocava para secar no sol totalmente, depois ela era torrada, depois de torrada socava no pilão até virar um tutu e depois voltava para a panela. Ela voltava cozinhando e ia colhendo todo aquele óleo que subia da mamona, aí passava pelo processo de coar no pano para tirar todas as impurezas e colocava na panela para secar toda a água e virava o azeite, que hoje é o óleo de rícino, mas na época era aquele azeite, que secava umbigo, colocava no carro de boi, bebia quando você estava com problema de estômago. Falam hoje que a mamona é veneno, mas a gente nasceu, cresceu, brincou, colocou mamona na boca e não morremos.

A terceira técnica é a produção de linha com o algodão produzido no quintal das residências e a produção de roupas com a lã.

Outra coisa que ela fazia era a linha. Nós tínhamos alguns pés de algodão e recebia dos vizinhos, pois eles já sabiam que ela fazia a linha. Colhíamos o algodão, tirava o caroço, lavava o algodão, e colocava para secar. Depois de tudo seco, a gente ia cardar. A carda são duas escovas. No Memorial de São Tiago tem a carda, são duas escovas de aço. Passava a carda até ficar fininho e começava embolar e fazer o rolo bem fininho, e depois colocava na roda e esticava aquele algodão e virava o novelo de linha. Assim também era com a lã de carneiro. Os vizinhos levavam a lã, lavava a lã, colocava para secar. Às vezes leva para tingir com tinta ou urucum, secava, cardava até ficar fininha, fazia os rolos e começava a tecer os fios a noite. A lã ela fazia colcha de lã, tinha muita colcha de lã na época, ela coloria aquilo, colocava para cozinhar para pegar uma cor, era vermelho, verde cor



de rosa. Tudo que queríamos comprar de casa como roupas, sapatos, era com esse movimento que trazia. Criamos frango e os ovos vendíamos para comprar sapato, vestido da festa, blusa.

A quarta técnica relaciona-se com a produção dos foguetes com bambu e água utilizados durante os festejos religiosos.

Ela fazia a novena de São João e a trezena de Santo Antônio, era uma tradição que tinha em casa, e os vizinhos iam para comemorar. Os foguetes era bambu com água. Meu pai pegava os bambus-verdes, furava um burquinho enchida de água e fechava e colocava na fogueira. Quando ele o esquentava dava o tiro. Nestas festas, saía o famoso biscoito na peneira. Rezava o terço e as orações, depois ia para fora para queimar a fogueira e era servido o café e a gente levava as peneiras, as primeiras com o biscoito doce, pão de queijo, o biscoito, broa, biscoito de fubá e servia o povo. A novena era nove dias, a trezena era treze dias, fazia a reza todos os dias e no último dia tinha a fogueira de Santo Antônio, tinha abandeira, hasteava o mastro, não tínhamos rádio, nem tv, nem luz elétrica, mas era tudo muito bom. O meu pai fazia as peneiras de bambu, fazia balaio, e nas festas servia com as peneiras.

Além das quatro técnicas descritas acima, São Tiago apresenta uma diversidade de outras técnicas na área de alimentação, bebidas, ambiente e utensílios, resumidas abaixo:

Técnicas de alimentação

- Comida mineira (angu, tutu, frango etc.)
- Carne da gordura de porco (antiga carne na lata)
- Doçaria em caldas (doce de figo, laranja, mamão, cidra, toranja, etc.)
- Doce em barra (goiaba)

- Geleias
- Farinha
- Polvilho
- Fubá
- Panificação
- Biscoitos e bolos
- Charcutaria (linguiça)
- Secagem da pele de porco no sol
- Queijos (frescal, meia cura, meia cura maturado no vinho, meia cura maturado no café, requeijão, requeijão de raspa, requeijão culinário, muçarela, com fungo branco)

Técnica de Bebidas

- Produção artesanal de café (torra.
- Produção artesanal de licores (licores de frutas, café e doce de leite)

Técnicas de ambiente e utensílios

Ambiente rural, ambiente urbano, ambiente festivo e religioso

- Produtos em madeira
- Bordados de mesa
- Produtos em palha e material orgânico
- Peneiras
- Forno de barro
- Fogão a lenha
- Torrador de café

São Tiago, além das quatro técnicas mencionadas anteriormente, apresenta uma rica diversidade de outras técnicas na área de alimentação, bebidas, ambiente e utensílios, que destacam a tradição e a cultura local. No que diz respeito à alimentação, a cidade é reconhecida pela produção de pratos típicos da culinária mineira, como o angu, o tutu, o frango e outros alimentos que fazem parte da gastronomia regional. A carne de porco, especialmente a gordura de porco, conhecida historicamente como “carne na lata”, é um ingrediente fundamental em diversas receitas. A doçaria em caldas



também é uma tradição importante, com doces como figo, laranja, mamão, cidra e toranja sendo preparados de forma artesanal. Outro exemplo significativo são os doces em barra, com destaque para o doce de goiaba, além das famosas geleias que utilizam frutas da região.

A produção de farinhas também se destaca, com a farinha de milho, o polvilho e o fubá sendo largamente utilizados na culinária local, servindo de base para uma variedade de pratos. A panificação, com seus biscoitos e bolos caseiros, também faz parte do dia a dia da cidade. A charcutaria é outra prática importante, com destaque para a produção artesanal de linguiças. Além disso, a técnica de secagem da pele de porco no sol é um processo tradicional utilizado na preservação de carne. Em relação aos queijos, São Tiago é conhecida pela diversidade e qualidade de seus produtos, como o frescal, o meia cura, o meia cura maturado no vinho, o meia cura maturado no café, o requeijão, o requeijão de raspa, o requeijão culinário e a muçarela com fungo branco, que são elaborados de forma artesanal e com técnicas passadas de geração em geração.

Na área de bebidas, a produção artesanal de café é um dos grandes destaques da cidade, com o processo de torra sendo realizado manualmente, o que confere um sabor único ao produto. A produção artesanal de licores também é tradicional em São Tiago, com licores feitos de frutas locais, café e até mesmo doce de leite, sendo preparados de forma cuidadosa e com a utilização de ingredientes regionais.

Em relação ao ambiente e aos utensílios, São Tiago preserva um ambiente rural, mas também possui influências do ambiente urbano, com algumas variações festivas e religiosas que se refletem em suas práticas culturais. Os produtos em madeira são uma marca registrada

da cidade, com diversos itens sendo fabricados manualmente. Além disso, os bordados de mesa são uma tradição local, com muitas famílias se dedicando a essa arte. São Tiago também preserva o uso de produtos em palha e materiais orgânicos, que são utilizados em uma variedade de utensílios, como peneiras e outros objetos artesanais. O forno de barro e o fogão a lenha são comuns em muitas residências, proporcionando uma experiência culinária única e tradicional. Por fim, o torrador de café, utilizado na produção artesanal de café, é outro elemento importante que destaca a conexão da cidade com a produção local.

Essas técnicas, que vão desde a alimentação até o ambiente e os utensílios, são essenciais para manter viva a cultura e a identidade de São Tiago, transmitindo seus conhecimentos e tradições de geração em geração.



Figura 62. Fogão a lenha Fazenda São José
Foto: Sandra Souto – Senac /2023



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho do Primórdios em São Tiago teve um caráter especial, a constatação de como o Pilar das Quitandas pode ter a capacidade de ser a maior fonte de renda de uma cidade. Somos acostumados a ver as quitandas como um agente afetivo da mineiridade, um instrumento da hospitalidade, tal como em Tiradentes, ou como uma representatividade das origens distantes como a origem dos imigrantes italianos, portugueses e alemães, que deixam suas marcas nos biscoitos, roscas, pães e bolos. Mas, a cidade de São Tiago, tem uma relação especial com os biscoitos, o que a diferencia das demais em Minas Gerais, construiu uma identidade única em torno da produção comercial de biscoitos, consolidando-se como um polo de referência tanto pela qualidade artesanal quanto pela crescente industrialização do setor. No entanto, o desafio atual reside em equilibrar a preservação das técnicas tradicionais com a modernização necessária para atender à demanda do mercado.

Uma solução viável para esse cenário é o fortalecimento do turismo gastronômico, que pode conferir um espaço de destaque ao biscoito artesanal sem inviabilizar a produção comercial, que continua sendo a principal fonte de renda local. Com eventos, roteiros turísticos e experiências imersivas, o turismo não apenas valoriza o patrimônio cultural da cidade, mas também gera novas oportunidades de trabalho, especialmente para os jovens. Dessa forma, além de diversificar as possibilidades profissionais além da produção de biscoitos, o turismo pode contribuir para a maior permanência desse jovens no município, fortalecendo a economia local e garantindo a continuidade da tradição que faz de São Tiago a verdadeira Cidade dos Biscoitos.



REFERÊNCIAS

CAMINHOS de São Tiago. Descubra São Tiago. São Tiago, [2026]. Disponível em: <https://descubrasaotiago.com.br/caminhos-de-sao-tiago/>. Acesso em: 28 jan. 2026.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades e estados. Rio de Janeiro: IBGE, [2023a]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html/>. Acesso em: 28 jan. 2026.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Santa Luzia. Rio de Janeiro: IBGE, [2023b]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/santa-luzia>. Acesso em: 28 jan. 2026.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. São Tiago. Rio de Janeiro: IBGE, [2023c]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/santa-luzia>. Acesso em: 28 jan. 2026.

SÃO TIAGO. Página inicial. São Tiago: Prefeitura, [2026]. Disponível em: <https://www.saotiago.mg.gov.br/paginaHistoria>. Acesso em: 28 jan. 2026.



APÊNDICE I:

Considerações finais com propostas relacionado aos pilares

Dois fatores a observar no desenvolvimento dessa cadeia produtiva: a empregabilidade e o Turismo.

A oferta produtiva da cidade demanda uma força de trabalho atuante. Essa força do “trabalho seja na indústria de biscoitos” tem na juventude importante atuação. No entanto, essa força de trabalho se mostra pouco envolvida nas ações culturais e tradicionais para a perpetuação do valor e criatividade no desenvolvimento desse produto. Além do fortalecimento em ser produtor de biscoito, treinamentos qualitativos de organização financeira e planejamento de carreira fazem-se necessários para o crescimento e melhoria do grupo trabalhador.

Pilar técnicas, utensílios, ambientes e carnes e derivados

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

A produção de carne de porco é um destaque significativo na cidade, e, ao analisarmos os estabelecimentos de açougues, constatamos a alta qualidade da carne comercializada, especialmente com o tradicional uso da linguiça recheada, que é um produto de herança familiar. Além disso, o torresmo, costelinha, chouriço, peixes e galinhas também são produtos populares da região. Uma proposta interessante para o território seria a criação de uma “Rota Gastronômica de São Tiago”, que incluiria não apenas os famosos biscoitos, mas também uma “Rota dos Açougues”, que poderia atrair turistas e destacar ainda

mais os produtos locais.

Para apoiar o desenvolvimento dessa rota e aprimorar a qualidade dos produtos, sugerimos capacitações em áreas essenciais, como precificação dos produtos, processo técnico de carnes, técnicas para a montagem e apresentação de pratos, rotulagem dos alimentos e a elaboração de tabelas nutricionais. Essas ações ajudariam a qualificar ainda mais a produção local e ampliar a competitividade no mercado.

Pilar grãos, farinhas e quitandas – biscoito artesanal

Considerações finais com propostas relacionadas ao Pilar

A valorização das farinhas e grãos artesanais é uma excelente oportunidade para promover a tradição e os sabores da região. Nominar o produto e os produtores das receitas pode resultar em um selo de qualidade que traga ainda mais visibilidade para a cidade, posicionando-o como um produto de origem com padrão elevado e referência de qualidade. Nesse sentido, sugerimos capacitações sobre técnicas de preparo de quitandas, montagem de mesa para café da manhã, criação de cardápios para estabelecimentos de alimentação e self-service, bem como técnicas de aprimoramento e inovação nos produtos gastronômicos.

Sugestão de capacitação

Técnicas de preparo de quitandas, técnicas de montagem de mesa para café da manhã, processo técnico na criação de cardápio para estabelecimentos de alimentação e self-service, técnicas para criação e aprimoramento dos produtos gastronômicos.

Pilar bebidas – café



Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

O Pilar Bebidas também tem grande potencial de desenvolvimento, com destaque para o café, que é considerado um produto emblemático de Minas Gerais e do Brasil. A proposta é alinhar a qualidade do café com a dos produtos típicos da cidade, como os biscoitos, criando uma experiência gastronômica única. Para isso, sugerimos capacitações voltadas para o uso do café, como a confecção de drinks locais e o uso de produtos derivados do leite, como a espuma do leite e o doce de leite na borda de cafés e drinks, criando um diferencial no mercado local. Além disso, é importante investir no desenvolvimento de um café gourmet, que seja mais acessível nutricionalmente, sem renunciar à qualidade.

Sugestão de capacitação

Processo técnico de bebidas do produto gastronômico, storytelling (contação de histórias para o desenvolvimento de negócios), técnicas de serviço de garçom e garçonete.

Pilar leiteria - queijo

Considerações finais com propostas relacionado ao pilar

A valorização do queijo local é outro ponto crucial para agregar valor e diferenciação ao produto no mercado. Uma proposta importante seria a criação de um selo de qualidade para o queijo local e a participação no Concurso Mundial de Queijos em Araxá, que poderia ajudar a divulgar e reconhecer a qualidade do produto. Além disso, com o apoio do Senac, seria possível desenvolver novas receitas de queijos e até mesmo criar uma linha inovadora de quitandas que utilizassem o queijo local como ingrediente, ampliando as possibilidades de comercialização e agregando ainda

mais valor ao produto.

Sugestão de Capacitação

Técnicas para utilização do queijo local, para agregar valor e diferenciar o produto no mercado.

Pilar doceria

A proposta de utilização das frutas locais na produção de biscoitos, por meio de parcerias com pequenos produtores, é uma ação estratégica que estimula tanto a agricultura familiar quanto o fortalecimento das cadeias produtivas curtas. Esse tipo de iniciativa contribui para o uso sustentável dos recursos naturais da região, gera renda para diferentes setores e promove a diversificação dos produtos alimentares com identidade cultural.

Da mesma forma, a valorização dos doces tradicionais por meio de festivais no município tem um papel crucial na preservação do patrimônio imaterial. Esses eventos não só mantêm vivas as receitas e métodos de preparo passados por gerações, como também funcionam como importantes vitrines para os produtos locais, atraindo turistas e movimentando a economia.

Sugestões de Capacitações:

- Embalagem e rotulagem: fundamentais para agregar valor ao produto, cumprir legislações e conquistar o consumidor;
- Fotografia com celular e marketing digital: permitem que os produtores ampliem seu alcance nas redes sociais, utilizando ferramentas acessíveis para promover seus produtos;
- Design de marca como diferencial competitivo: uma identidade visual forte aumenta o reconhecimento e a fidelização de clientes;
- Boas práticas na manipulação de alimentos: garantem segurança alimentar,



elevando a confiança do consumidor e a qualidade do produto.

APÊNDICE II:

FASE CAPACITAÇÃO - SÃO TIAGO			
Rota dos açougues e pratos temáticos urbanos			
PILAR TÉCNICAS, UTENSÍLIOS E AMBIENTE CARNES Açougues, linguças, hamburgues, almondegas	23/05/23	Aula teórica	Precificação dos produtos
		Aula Prática	Processo Técnico de carnes - Mauro
	24/05/23	Aula teórica	Técnicas para a Montagem e Apresentação de Pratos: a beleza e o designer
		Aula Prática	Rotulagem dos alimentos e Tabela nutricional
PILAR GRÃOS, FARINHAS E QUITANDAS Biscoito artesanal	25/05/23	Aula Prática	Técnicas de preparo de Quitandas - Mauro
		Aula teórica	Técnicas de montagem de Mesa e café da manhã
	29/05/2023	Aula teórica	Processo técnico na criação de cardápio para estabelecimentos de alimentação e self-service
		Aula Prática	Técnicas para Criação e Aprimoramento dos Produtos Gastronômicos
PILAR BEBIDAS Café	30/05/2023	Aula Prática	Processo Técnico de bebidas do Produto Gastronômico Local (café)
		Aula teórica	Storytelling – Contação de histórias para o desenvolvimento de negócios
PILAR LEITERIA Queijo	31/05/2023	Aula teórica	Técnicas de Serviços de Garçom e Garçonete
		Aula Prática	Técnicas para utilização do queijo local
2ª fase – apresentação dos pratos por restaurante []manhã [] tarde [] noite			
05/06/2023		Aula Prática	APRESENTAÇÃO DOS PRATOS E CRIAÇÕES
		Aula teórica	Como fotografar com o celular para o uso nas redes sociais
06/06/2023		Aula Prática	APRESENTAÇÃO DOS PRATOS E CRIAÇÕES
		Aula teórica	Como o design de uma marca pode se tornar um diferencial competitivo
07/06/2023		Aula Prática	APRESENTAÇÃO DOS PRATOS E CRIAÇÕES
		Aula teórica	Marketing digital: o uso das redes sociais na estratégia de marketing
08/06/2023		Aula teórica	Boas práticas na manipulação de alimentos





Fotos das capacitações.

Fonte: Acervo Programa Primórdios





Fotos das capacitações.

Fonte: Acervo Programa Primórdios





Fotos das capacitações.

Fonte: Acervo Programa Primórdios





CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

Senac, integrado
ao Sistema
Fecomércio MG

