



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE DIREITO, TURISMO E MUSEOLOGIA
DEPARTAMENTO DE MUSEOLOGIA

Davi Francisco Lopes

**O REGISTRO CULTURAL DOS DOCES ARTESANAIS NO
DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU, OURO PRETO/MG:**

A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer

Ouro Preto – MG

Julho 2019

Davi Francisco Lopes

O REGISTRO CULTURAL DOS DOCES ARTESANAIS NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU, OURO PRETO/MG:

A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado ao Departamento de Museologia da
Escola de Direito, Turismo e Museologia da
Universidade Federal de Ouro Preto
(DEMUL/UFOP) como pré-requisito para obtenção
do título de Bacharel em Museologia.
Área de Pesquisa: Museologia, Arte e Memória
Orientador: Prof. Dr. Célio Macedo Alves

OURO PRETO
2019

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

L864o Lopes, Davi Francisco .
O registro cultural dos doces artesanais no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG [manuscrito]: a tradição e a transmissão do modo de saber-fazer. / Davi Francisco Lopes. - 2019.
66 f.: il.: color..

Orientador: Prof. Dr. Célio Macedo Alves.
Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Direito, Turismo e Museologia.

1. Goiaba cascão - São Bartolomeu (Ouro Preto, MG). 2. Patrimônio cultural. 3. Impacto Socioeconômico. 4. Bens incorpóreos. I. Lopes, Davi Francisco . II. Alves, Célio Macedo. III. Universidade Federal de Ouro Preto. IV. Título.

CDU 069

Bibliotecário(a) Responsável: Maristela Sanches Lima Mesquita - SIAPE: 1.186.523



FOLHA DE APROVAÇÃO

Davi Francisco Lopes

O Registro Cultural dos Doces Artesanais no Distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer.

Membros da banca

Vânia Carvalho dos Santos - Doutora - Universidade Federal de Ouro Preto

Carlos José Aparecido de Oliveira - Especialista - Museu Arte Sacra da Paróquia do Pilar de Ouro Preto

Célio Macedo Alves (Orientador) - Doutor - Universidade Federal de Ouro Preto

Versão final

Aprovado em 10 de Julho de 2019

De acordo

Célio Macedo Alves



Documento assinado eletronicamente por **Celio Macedo Alves, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 29/11/2019, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0024341** e o código CRC **A9CAE9A0**.

“Dedico este trabalho a comunidade e as famílias produtoras de doces.”

AGRADECIMENTOS

Meu agradecimento inicial é endereçado primeiramente a Deus pela ultrapassagem de mais um desafio em minha vida.

Agradeço aos meus pais, José Lopes Neto e Nelir Gonçalves Lopes, meus primeiros mestres que me mostraram que a honestidade e o respeito são essenciais à vida, ensinando-me os valores que promove a dignidade de um homem.

A toda minha família pelo apoio, principalmente minha irmã por ter depositado confiança e acreditado em minha capacidade e persistência para essa formação. E o grande amigo Marcus Vinicius pela força (direta e indireta) na realização desta pesquisa.

Aos Doutores (as) do curso de bacharel em Museologia que amadureceram meus conhecimentos e despertou a sede de continuar a crescer.

Agradeço aos colegas de turma, o corpo docente, os funcionários e os amigos que fiz, pelas experiências acumuladas que contribuíram para o meu crescimento pessoal acadêmico.

Um agradecimento especial a Universidade Federal de Ouro Preto, pelo conhecimento e as várias experiências adquiridas durante todos esses anos de acolhida.

Por fim, agradeço em especial o meu orientador Professor Celio Alves Macedo, por ter me recebido como seu orientando e acreditado que eu poderia desenvolver um bom trabalho, além de ter despertado em mim o interesse científico.

A paisagem [...] contém mistérios, beleza, sinais, símbolos, alegorias, tudo carregado de significados; memória, que “revela múltiplas impressões passadas”, imagens impregnadas de história.

Ana Fani Carlos

Lopes, Davi Francisco. O Registro Cultural dos Doces Artesanais no Distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer. 2019. Monografia–Curso de Bacharelado em Museologia da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto – MG.

RESUMO

O presente estudo trata sobre o registro da tradicional produção dos doces artesanais de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG em especial, o doce de goiabada cascão, que teve o seu registro iniciado pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto. Essa tradição do saber-fazer é repassada de geração em geração há mais de dois séculos. Dessa forma, o trabalho dos moradores em cultivar a produção dos doces artesanais promove a recuperação da história do surgimento da goiaba cascão. Diante do exposto este estudo tem como objetivo identificar os principais impactos sócios econômicos que o registro da produção doceira artesanal proporcionou às famílias doceiras e para a comunidade em geral do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG. No entanto, foram delineados elementos norteadores como dissertar sobre o Tombamento e sua importância para a comunidade, registro de bens de natureza imaterial, patrimônio cultural e a Tradição do saber fazer por parte das famílias produtoras, divulgando sua história, transmissão de geração em geração, comercialização e a festa da goiaba. A abordagem metodológica, foi fundamentada em uma análise bibliográfica, documental, exploratório sobre os principais impactos socioeconômicos proporcionados às famílias produtoras do doce da goiaba cascão no Distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, através de registro fotográfico e entrevista junto aos produtores de doces artesanais. Conclui-se, ao fim deste trabalho de pesquisa que a produção de doces artesanais faz parte da história do distrito de São Bartolomeu, conhecido pela tradição em produzir doces de maneira artesanal, cujo saber-fazer vem sendo repassado de geração a geração, ainda é uma das marcas do distrito e está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo geradora de renda para os produtores da região. Outro ponto a ser considerado é que, após o registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu e o Tombamento do Núcleo Histórico de São Bartolomeu, favoreceu a produção dos doces, uma vez que trouxe visibilidade ao município, tornando-se atrativo turístico. Por fim, a realização deste trabalho demonstrou a grande importância dos instrumentos de proteção dos bens culturais imateriais, o registro da

produção artesanal de doces como bem imaterial, sendo de suma importância para a região.

Palavras-chave: Goiaba cascão. Bem imaterial. Impactos Socioeconômicos

Lopes, Davi Francisco. The Cultural Registry of Handcrafted Sweets in the District of São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: Tradition and Transmission of the Know-How Way. 2019. Monograph - Bachelor Degree Course in Museology, School of Law, Tourism and Museology, Federal University of Ouro Preto – MG.

ABSTRACT

The present study deals with the record of the traditional production of artisanal sweets from São Bartolomeu, in the district of Ouro Preto / MG, in particular, the candy of guava guava, which had its registration initiated by the Municipal Council of Preservation of the Cultural and Natural Heritage of Gold Black. This tradition of know-how has been handed down from generation to generation for more than two centuries. Thus, the work of the residents in cultivating the production of artisanal sweets promotes the recovery of the history of the emergence of guava cascão. In view of the above, this study has the objective of identifying the main economic impacts that the record of artisanal sweet produce provided to the sweet families and to the community in general in the district of São Bartolomeu, Ouro Preto / MG. However, guiding elements were outlined as a dissertation about the Tomb and its importance for the community, registration of intangible assets, cultural patrimony and the Tradition of know-how by the producing families, divulging its history, transmission from generation to generation, marketing and the feast of guava. The methodological approach was based on a bibliographical, documentary, exploratory analysis on the main socioeconomic impacts of the families of guava jam in the district of São Bartolomeu, Ouro Preto, through photographic registration and a survey of artisan sweets producers. It is concluded at the end of this research that the production of handcrafted sweets is part of the history of the district of São Bartolomeu, known for its tradition of producing sweets in an artisan way, whose know-how has been passed on from generation to generation. one of the brands of the district and is associated to the way of life of the local community, generating income for the region's producers. Another point to be considered is that, after recording the production of Handcrafted Sweets of St. Bartholomew and the Tomb of the Historical Center of St. Bartholomew, favored the production of sweets, since it brought visibility to the municipality, becoming attractive tourist. Finally, the realization of this work demonstrated the great importance of the instruments for the protection of intangible cultural goods, the record of the

artisanal production of sweets as an intangible good, being of the utmost importance for the region.

Key-words: Guava cascão. Very Immaterial. Socioeconomic impacts.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Receitas de Doces Produzido Em São Bartolomeu	24
Figura 2: Produção do doce da goiaba cascão	24
Figura 3: Tachos utilizados na produção dos doces	24
Figura 4: Goiaba Cascão	25
Figura 5: Imagens da goiaba cascão e materiais utilizados no preparo do doce	26
Figura 6: Imagens da goiaba cascão e materiais utilizados no preparo do doce	26
Figura 7: Imagens do Dossiê de Ouro Preto	33
Figura 8: Como se fundamentou a elaboração do Inventário e dossiê	33
Figura 9: Inventário de Bens culturais imateriais- Plano de execução	34
Figura 10: Imagens do Dossiê de Ouro Preto	34
Figura 11: Local de comércios dos doces de São Bartolomeu	40
Figura 12: Barracas de doces em São Bartolomeu	41
Figura 13: Barracas de doces em São Bartolomeu	43
Figura 14: Barracas de doces em São Bartolomeu	44
Figura 15: Casas de comércio de doces em São Bartolomeu	45
Figura 16: Doces artesanais prontos para serem comercializados	46
Figura 17: Folder comemorativo da XXIII festa cultural da Goiaba 2019	48

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IPHAN.....Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

COMPATRI....Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto

APA.....Área de Proteção Ambiental Cachoeira das Andorinhas

ADAF.....Associação dos Doceiros e Agricultura Familiar de São Bartolomeu

ADESCOB.....Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio de São Bartolomeu

PMOP.....Prefeitura Municipal de Ouro Preto

UNESCO.....Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1. TRADIÇÃO DO SABER FAZER POR PARTE DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DOS DOCES ARTESANAIS.	19
1.1 Caracterização do campo de estudo.....	19
1.2 Surgimento do doce da goiaba cascão.....	21
1.3 Fabricação do doce em São Bartolomeu.....	22
1.4 O Saber- fazer, transmissão de geração em geração.....	27
2. TOMBAMENTO E SUA IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE, PATRIMÔNIO IMATERIAL, REGISTRO DE BENS DE NATUREZA IMATERIAL E TRADIÇÃO.	29
2.1 Tombamento.....	29
2.2 Patrimônio Cultural Imaterial: conceito e previsão legal.....	30
2.3 Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.....	35
2.4 O registro dos doces artesanais de São Bartolomeu Ouro Preto/MG como bem imaterial.....	36
2.5 Tradição: A produção artesanal de doces.....	37
3. OS PRINCIPAIS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS PROPORCIONADOS ÀS FAMÍLIAS PELA PRODUÇÃO DOCEIRA ARTESANAL NO DISTRITO E A FESTA DA GOIABA DE SÃO BARTOLOMEU.	39
3.1 Comercialização.....	39
3.2 Festa da Goiaba.....	46
3.3 Os principais impactos socioeconômicos na comunidade depois do processo de registro dos doces artesanais.....	48
3.3.1 Análises dos depoimentos:.....	50
Ficha de depoimentos.....	51
4. CONCLUSÃO	62
5. REFERENCIAS	64
APÊNDICE	67

INTRODUÇÃO

O presente estudo trata sobre o registro da tradicional produção dos doces artesanais de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG em especial, o doce de goiabada cascão, que teve o seu registro iniciado pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto, em 2006 e finalizado em março de 2008, sendo o primeiro bem a ser inventariado dentro do Programa Municipal de Patrimônio Imaterial de Ouro Preto.

A produção de doces artesanais de São Bartolomeu tem registro que começou a mais de dois séculos com a marmelada. O primeiro relato é do viajante Austríaco John Pohl, médico e Botânico “que afirma ter sido presenteado com uma caixa de marmelada quando de sua viagem ao atual distrito de Cachoeira do Campo, limítrofe a São Bartolomeu” quando do ano de 1817 a 1822 realizou expedições em nosso país².

Com problema na produção dos marmelos por agentes biológicos, o doce foi sendo produzido em menor quantidade, até que, muito tempo depois surgiu o doce da goiaba cascão, uma tradição produzida no município até hoje, e muito requisitada pelos turistas quando vão conhecer o município.

Essa tradição do saber-fazer é repassada de geração em geração há mais de dois séculos, através do cotidiano por meio do contato direto entre as famílias. Desde cedo os filhos são inseridos no processo de produção, aprendendo o segredo de como fazer os doces, em especial a goiabada cascão que é uma tradição de São Bartolomeu. Dessa forma, o trabalho dos moradores em cultivar a produção dos doces artesanais promove a recuperação da história do surgimento da goiaba cascão, preservando a tradição, a cultura material, e os modos de saber-fazer desse bem imaterial que é muito importante para a comunidade e também para o município.

Este projeto justifica-se com o intuito de valorizar junto à comunidade a importância de manter a memória viva e preservar os modos de saber-fazer dos doces artesanais no sentido da valorização da cultura e dos ofícios das famílias doceiras da comunidade. A tradição e a preservação desse bem **imaterial** “a goiabada cascão”

² POHL, Emanuel. Viagem ao interior do Brasil. Rio de Janeiro: MEC-INL, 1951.

faz parte da história do arraial e também da minha família e parentes que também produzem doces, e é da região da comunidade de São Bartolomeu. Mostrar para todo mundo de uma forma geral que o distrito preserva a memória, a tradição e a história dos doces por meio da festa que é realizada no final da colheita, que é sempre no início, ou meio de abril.

Essa festa começou a ocorrer a partir do ano de 1993, como forma de valorizar o trabalho árduo das famílias doceiras e expor aos visitantes os produtos feitos a partir das frutas de época, e também como uma forma de vender a produção doceira, principalmente a goiabada cascão que é muito bem vista.

Esse título de patrimônio imaterial foi conseguido com muita luta pelos doceiros existentes ainda na comunidade e região, pois ao longo de várias décadas o número de famílias doceiras diminuiu bastante em função do êxodo rural e também da industrialização dos doces, com isso a mão de obra diminuiu muito devido a fatores econômicos e principalmente o querer preservar. Assim a tradição e a preservação dos doces correm o sério risco de desaparecer depois de surgir no final do século XIX.

O interesse em estudar este tema sobre o registro da produção doceira de São Bartolomeu tem o intuito de apresentar para a região e o Estado de Minas Gerais que o distrito sabe fazer os doces artesanais desde o final do século XVIII e preserva o modo de fazer até hoje. É importante ressaltar que a preservação por meio da memória dos moradores faz com que a tradição do saber-fazer seja único.

Diante do exposto este estudo tem como objetivo identificar os principais impactos sócio econômicos que o registro da produção doceira artesanal proporcionou às famílias doceiras e para a comunidade em geral do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG. No entanto para o alcance do objetivo proposto, foram delineados elementos norteadores como dissertar sobre o Tombamento e sua importância para a comunidade, registro de bens de natureza imaterial, patrimônio cultural e a Tradição do saber fazer por parte das famílias produtoras, divulgando sua história, transmissão de geração em geração, comercialização e a festa da goiaba.

Em relação aos principais impactos socioeconômicos proporcionados às famílias pela produção doceira artesanal no distrito de São Bartolomeu, tema abordado no capítulo 3, foi realizado um levantamento com alguns produtores de doces do distrito e um visitante, com intuito de saber o que melhorou para a comunidade e para os doceiros no aspecto financeiro, aumento do turismo na região após registro imaterial da produção doceira.

A abordagem metodológica desta pesquisa, foi fundamentada em uma análise bibliográfica, documental, exploratório sobre os principais impactos socioeconômicos proporcionados às famílias produtoras do doce da goiaba cascão no Distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto. Classificada como uma pesquisa qualitativa, tem como propósito contextualizar o problema em estudo utilizando como ferramenta de coleta de dados, um levantamento junto aos produtores com questões relacionadas aos objetivos deste estudo, e por meio de registro fotográfico.

O levantamento bibliográfico será realizado através de pesquisa em base de dados eletrônicos sobre o tema como teses, dissertações, monografias, revistas, livros, artigos, entre outras fontes que formam o embasamento para o projeto.

Diante disso, serão adotados critérios para inclusão no qual, os artigos que abordam o tema proposto “O registro dos doces artesanais e o tombamento da goiabada cascão no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: a tradição e a transmissão do modo saber-fazer os doces artesanais”. Dos artigos coletados serão excluídos aqueles que não possuam informações acerca do tema proposto ou repetido, constituindo os critérios de exclusão.

Através de pesquisa documental, utilização da entrevista e registro fotográfico, consegue descobrir mais sobre o surgimento dos doces e a sua conseqüente produção e venda, e como as famílias conseguem sobreviver por meio da produção doceira do distrito. Logo este projeto visa ir além da pesquisa da produção artesanal de doces, interagir mais com as famílias produtoras e saber sobre a alegria de poder estar produzindo os doces, em especial a goiabada, não deixando essa tradição acabar. A Tradição é uma continuidade do passado, só aprende se a pessoa aceita as regras, os valores e os costumes do bem a ser produzido. E estes valores são transmitidos por gerações distintas fazendo com que a preservação e os costumes se perpetuem.

O trabalho em questão será desenvolvido e estruturado em três capítulos, e posterior a conclusão.

Na primeira parte será abordado o ofício dos doceiros de São Bartolomeu distrito de Ouro Preto/MG, contextualizando sua história, as formas de fazer o doce, a festa, comercialização, mobilização da comunidade, através dos dados coletados em campo.

Na segunda parte a pesquisa será centralizada na ideia do patrimônio imaterial, o conceito de tradição e no tombamento do objeto no livro de saberes e fazeres, a

importância e a aplicabilidade para o município e para as comunidades que se beneficiam com o tombamento.

Na terceira parte será mostrado a festa da goiaba e os seus principais impactos socioeconômicos e suas implicações junto a população produtora de doce artesanal em especial o doce da goiaba cascão, após o registro de bem imaterial em Ouro Preto/MG. Para esta etapa realizado um levantamento junto aos produtores de doce artesanal abordando questões relacionadas ao objetivo deste estudo.

1. TRADIÇÃO DO SABER FAZER POR PARTE DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DOS DOCES ARTESANAIS.

1.1 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO DE ESTUDO.

São Bartolomeu é uma das localidades mais antigas de Minas Gerais, situando-se em área que antigamente era conhecida como “Região do Ouro”. Atualmente encontram-se relatos históricos oficiais e relatos de viajantes que passaram pela localidade ou arredores. O distrito está localizado a 13 km de sua cidade sede, Ouro Preto. No final do século XVII, um grupo de bandeirantes fundou às margens do Rio das Velhas um povoado em um local que habitualmente servia de passagem e às vezes de pouso para aqueles que se dirigiam a Vila Rica – atual Ouro Preto, historicamente uma importante cidade do estado de Minas Gerais – e deram o nome de São Bartolomeu. No início do século XVIII, Vila Rica foi assolada por uma grave crise de fome, o que obrigou muitos de seus habitantes a se mudarem para São Bartolomeu. Com o aumento do seu número de habitantes, em 1716 o pequeno povoado foi elevado à categoria de freguesia.

A identidade do distrito é fortemente marcada pela imagem de São Bartolomeu (seu padroeiro). A devoção à imagem do santo se deve ao seu feito milagroso ocorrido durante a guerra dos Emboabas, no início do século XVIII, que espantou as tropas portuguesas do arraial por meio do clarão de luz de sua espada. Naquela época, São Bartolomeu era lugar de produção de alimentos destinados a Ouro Preto e também lugar de exploração de ouro. Com o declínio da atividade mineradora na região, no final do século XIX, o forte comércio local existente no distrito entrou em crise, permanecendo estagnado ao longo da primeira metade do século XX.

São Bartolomeu é constituído de um pequeno conjunto arquitetônico, dos séculos XVIII e XIX, tombado pelo Serviço de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, junto a isso, há no distrito, alguns bens imateriais registrados e, entre eles, está o modo de fazer doces artesanais (SILVA, 2016).

Segundo Torres (1999), a partir de meados do século XX, o cotidiano do distrito se transforma com a instalação de mineradoras nas regiões vizinhas atraindo para ali muitos moradores em busca de trabalho. O distrito torna-se também destino turístico, devido à abertura da estrada que liga o distrito a Ouro Preto. Na década de 70, a industrialização na região trouxe importantes melhorias infraestruturas para São Bartolomeu como luz elétrica, água encanada, rede de esgoto, posto de saúde,

ampliação da escola municipal existente e uma linha de ônibus regular. Todas essas transformações fizeram com que São Bartolomeu começasse a atrair a atenção de mais turistas.

Na década de 90, foi criada a Área de Proteção Ambiental Cachoeira das Andorinhas, na qual se localiza o distrito. Com o estabelecimento dessa unidade de conservação, proibiu-se a venda da Candeia, que é uma árvore muito comum no local e da qual se aproveita a madeira como lenha em fogões e fornos pelos moradores do distrito e outrora pelos moradores da região. Com a proibição, identificou-se uma nova barreira ao fluxo de capital no distrito. Desta maneira, para garantir sua sobrevivência, os moradores se voltaram para a agricultura e a fabricação de doces caseiros para venda, utilizando as frutas cultivadas no local. Recorrer aos doces foi uma forma encontrada de intensificar aquilo que se fazia em tempos remotos. Os doces no Brasil e mais especificamente em Minas Gerais constituem uma tradição familiar que advém da época da colonização portuguesa (BENJAMIN, 2005).

Hoje a população do distrito é em sua maioria idosa e, por isso, não pode mais exercer determinadas atividades. Nesse sentido, o que se observa é a existência de organizações familiares rurais, que visam a produção de doces caseiros, com frutas e com o leite da região. Segundo moradores, houve uma época, na década de 80/90, em que a produção de doces foi reduzida, devido à competição de similares industrializados no mercado. Contudo, atualmente vive-se a revalorização do produto artesanal. Com o fenômeno de turistificação e a procura pelos doces, está em processo de criação uma cooperativa de produtores de doces, cujos membros estão buscando seu reconhecimento e voltando à ideia das organizações familiares baseadas na cultura da família e nas relações decorrentes dela. Além disso, a iniciativa do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, que em 2008 registrou o processo de fabricação do doce de goiaba como patrimônio cultural imaterial do distrito, fomentou o retorno da produção de doces artesanais. O IPHAN ainda forneceu capacitação do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas– SEBRAE para as doceiras a fim de padronizarem sua produção e competirem melhor no mercado.

1.2 SURGIMENTO DO DOCE DA GOIABA CASÇÃO.

Essa produção de doces produzida na época dos bandeirantes servia como moeda de troca na cidade do Rio de Janeiro em específico por outros tipos de alimentos como de agricultura, tendo em vista que nessa época o forte da atividade no arraial era a mineração, assim trocava-se doces por produtos agrícolas para a subsistência das pessoas que habitavam o arraial. Nessa época a população local era constituída principalmente pelos bandeirantes vindos de São Paulo, por africanos a fim de explorar o ouro das Minas Gerais em específico a localidade de São Bartolomeu. Devido essa exploração do ouro pelos Bandeirantes, mais tarde acabou descobrindo o arraial de vila Rica que depois passou a chamar a cidade de Ouro Preto.

Nas casas dos moradores da localidade os quintais eram sempre constituídos de plantação de frutas como o marmelo, goiabeiras, que mais tarde com o experimento de cozinhar o fruto acabaria transformando-se em doce de marmelada e goiabada lisa. Mais tarde com a falta de peneira para refinar a massa da goiaba, acabou se cozinhando a fruta com a casca, logo transformou na goiabada cascão que é produzida com a fruta nativa brasileira. Os doces surgiram como forma de estocar o açúcar e a fruta produzida durante o ano todo.

De acordo com o Instituto Estrada Real, “a fartura de frutas no distrito levou os seus moradores à produção de doces caseiros, tradição reconhecida na região”. Antigamente, em São Bartolomeu, o doce mais famoso era a marmelada. Todavia esse doce deixou de ser produzido no local por causa de adversidades naturais, passando a ocupar lugar de destaque a goiabada cascão (CASTRO *et al.*, 2012).

1.3 FABRICAÇÃO DO DOCE EM SÃO BARTOLOMEU.

De acordo com Silva (2016), em estudo realizado no município de São Bartolomeu:

Conta a tradição local que a goiabada cascão surgiu no distrito devido por acaso (ou acidente), pois é contado pelos doceiros e moradores locais que num dia qualquer do período de colheita da goiaba, um doceiro membro da Família Pimenta estava a produzir doces com seu ajudante. Num dado momento a peneira de taquara comumente usada da época, quebrou-se. Assim, com a massa da goiaba quase pronta e sem uma peneira reserva, o doceiro teve que adaptar sua receita e colocar as cascas da goiaba para cozinhar junto com a massa que por consequência produziu um doce muito bom para o paladar dos consumidores e passou a ser adotado por outros doceiros no decorrer dos anos. Essa estória é contada na localidade sem modificações e é utilizada como uma forma de defender que a goiaba cascão surgiu na localidade, “legitimando” assim a ação patrimonial sobre o bem, segundo o entendimento dos doceiros (SILVA, 2016).

Segundo o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu, (2010), a produção de doces é realizada da seguinte forma: Para os doces de corte, como são designados os doces artesanais que são feitos em barra, como a goiabada-cascão, a pessegada-cascão, a laranjada, o doce cristalizado de cidra e laranja.

A fruta é colhida do pomar por volta das 4 horas da manhã, o horário é estabelecido pelo amanhecer do sol, sendo que a esta hora garante-se a colheita de uma fruta fresca, e o trabalho é menos cansativo para os produtores, uma vez que o sol forte ainda não saiu e impede uma desidratação do corpo (OURO PRETO, 2010).

Uma vez colhida a fruta, nos casos da goiaba, do pêssigo e do figo, estes vão para um tanque ou reservatório de água, onde são lavados um a um. Na etapa seguinte, para a goiabada cascão e a pessegada cascão, retira-se o miolo da fruta e separam-se as cascas mais perfeitas e vigorosas, que são colocadas em caixotes de madeira. O miolo é posto em baldes de 25 litros.

Dá-se então o fazer da “massa”: coloca-se o miolo em peneiras de cobre ou de taquara e separa-se da fruta as sementes, no caso da pessegada cascão, o procedimento se dá com o intuito de obter uma polpa homogênea da fruta. Em seguida é posta a massa no tacho de cobre, 1 balde da fruta tem aproximadamente 18 kilos. Adiciona-se à massa 15 kilos de açúcar e leva-se o tacho

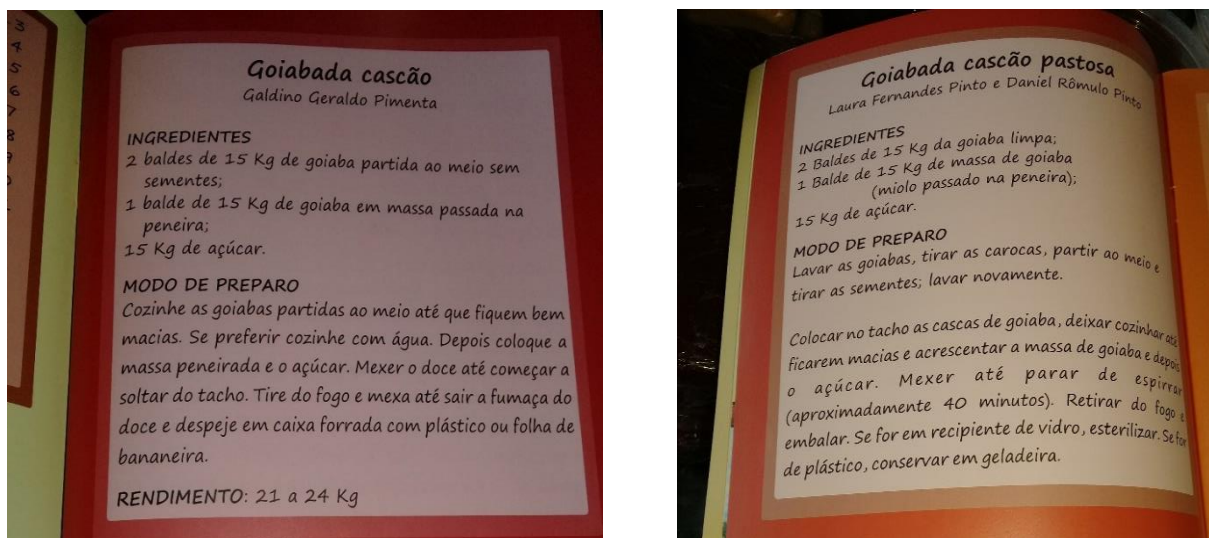
ao fogo brando de lenha, mexendo com o auxílio de pás de madeira, grandes e pequenas, em formas de remo, sem parar. A casca reservada é então adicionada ao tacho, já estando previamente cortada ao meio e limpa de caroços e impurezas. Cerca de 2 horas depois, o doce começa a ferver e no falar dos doceiros a “saltar”, é quando se deve bater o doce, a fim de dar o “ponto” de corte. O ponto costuma ser testado de diferentes formas. Cada doceiro ou família tem seu segredo de como acertar na hora do “ponto”. Geralmente é observada a consistência da liga do doce, que ao ser mexida, se não grudar nas paredes do tacho está pronta. Ao retirar do fogo a “tachada” é despejada em um caixote de madeira, forrado por filme plástico e armazenado para dar o “ponto de corte”, processo que leva em média 15 dias. Cada caixote pesa 25 kilos de doce.

Recentemente, foi lançado o Livro de Doces e Receitas de São Bartolomeu 2019, realizado pela Associação dos doceiros e Agricultores de São Bartolomeu ² no qual ensina a fazer a receita do doce da Goiaba Cascão por Galdino Geraldo Pimenta:

Os ingredientes utilizados são: 2 baldes de 15 kg de goiaba partida ao meio sem sementes, 1 balde de 15 kg de goiaba em massa passada na peneira e 15 kg de açúcar.

O modo de preparo inicia-se cozinhado as goiabas partidas ao meio até que fiquem bem macias, se preferir cozinhe com água. Depois coloque a massa peneirada e o açúcar, mexa até o doce começar a soltar do tacho. Tire do fogo e mexa até sair a fumaça do doce e despeje em caixa forrada com plástico ou folha de bananeira. Esta medida rende de 21 a 24 kilos de doce. Esta receita se encontra no livro de doces Receitas de São Bartolomeu conforme figura 1.

Figura 1: Receitas de Doces Produzido Em São Bartolomeu



Fonte: Livro Doces Receitas de São Bartolomeu/2019.

Abaixo nas figuras 2,3,4,5 e 6 são apresentados os utensílios utilizados, bem como a goiaba cascão produzida no distrito.

Figura 2: Produção do doce da goiaba cascão.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 3: Tachos utilizados na produção dos doces.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 4: Goiaba Cascão.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 5: Imagens da goiaba cascão e materiais utilizados no preparo do doce.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 6: Imagens da goiaba cascão e materiais utilizados no preparo do doce.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

No que tange à produção de doces, especificamente, a Prefeitura de Ouro Preto tem apoiado os produtores, atualmente organizados na Associação de Doceiros e Agricultura Familiar de São Bartolomeu (ADAF), em ações levadas a cabo pelas secretarias municipais de Cultura e Turismo, de Agropecuária, e de Meio Ambiente. Esses apoios se manifestam na intermediação para compras de açúcar e maiores quantidades e valores melhores para os doceiros, transporte para lenhas apropriadas para o uso nas fornalhas, incentivo à participação de eventos para a divulgação de suas produções, etc.

1.4 O SABER- FAZER, TRANSMISSÃO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO.

O saber-fazer culinário tem sido bastante valorizado, já nas primeiras décadas do século XX, na perspectiva de vários estudiosos. Dentro dos estudos dos chamados “folcloristas”, a principal obra é a História da Alimentação no Brasil, de Luís da Câmara Cascudo. O antropólogo Gilberto Freyre dedicou várias páginas de obras como Casa Grande & Senzala e Sobrados e Mocambos para tratar das práticas culinárias que se desenvolveram historicamente nesses espaços no Brasil, e a forma como o fazer e a sociabilidade alimentar foram importantes na formação do Brasil e de algumas de suas regiões. Além desses, Gilberto Freyre dedicou uma obra apenas ao tema do fazer doceiro e sua associação à economia canavieira, Açúcar: em torno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no nordeste canavieiro. Para a prática alimentar mineira, a obra Feijão, Couve e Angu de Eduardo Frieiro publicada em 1982, é fundamental ao analisar as impressões de viajantes, narrativas sobre as sociabilidades em vários espaços onde se comia, a importância e significado de vários ingredientes comumente utilizados em nossa culinária (OURO PRETO, 2010).

Silva (2016), conceitua o saber fazer do doce de São Bartolomeu mais do que uma transmissão geracional dos conhecimentos culinários, o saber fazer seria um processo não-linear de aprendizagem, mobilizando várias fontes de informação e inspiração, e cujos componentes são múltiplos e variam de acordo com as histórias individuais: impregnação, imitação, observação, participação, durante a infância e adolescência, em seguida, experiências pessoais quando chegam na vida adulta. O uso de receitas de família se torna comum, mas também se torna comum o uso de informações e instrumentos de fora do circuito familiar, tais como cursos promovidos por órgãos públicos de extensão, busca de receitas e técnicas em meio a Formas de

Transmissão dentro do circuito familiar, Progenitor para prole Matrimônio e adoção ou agregação Transmissão dos bens materiais relacionados (cultura material) Transmissão fora do circuito familiar Solidariedade Controle de qualidade (não especializado) Troca de favores Troca de bens materiais/ajudantes virtual e troca de conhecimento entre vizinhos.

Atualmente, a questão da culinária tradicional no Brasil tem merecido vários cuidados, após um período de importantes estudos que se dedicaram a preservação desse saber através do recolhimento e divulgação de receitas, percebeu-se que se trata de um saber eminentemente prático, transmitido em grande parte dos casos, através da oralidade e da convivência com o fazer, prática transmitida pelo convívio familiar ou mesmo de pessoas próximas. Aspecto importante que mostra a impossibilidade de se preservar tal saber apenas através do recolhimento e registro de receitas diz respeito ao chamado “ponto”: ponto-de-pasta, ponto-de-fio, ponto-de-bala, etc. detalhes fundamentais desse saber-fazer que não permitem o seu reconhecimento sem uma vivência. Assim, mais do que registrar aspectos dessa prática, é necessário se garantir formas de se manter a sua transmissão, da maneira que os próprios conhecedores/produtores a aprenderam e sabem transmitir (OURO PRETO, 2010).

Na família doceira, geralmente o pai recebeu o saber-fazer do pai ou avô e o passa a todos os filhos homens, que desde cedo ajudam na produção, primeiramente nas tarefas mais leves, como a colheita da fruta e a limpeza da mesma, e depois na produção ao tacho. O elemento masculino da produção, porém, não é mais seguido à risca na comunidade. Entende-se que antigamente os homens faziam o doce no tacho e tiravam o “ponto”, pois tinham mais força, uma vez que perto do “ponto de corte” o doce torna-se pesado e forma uma liga resistente. Nas últimas décadas, com a morte dos parceiros e vendo-se na necessidade de prosseguir com a produção para sobrevivência, várias mulheres passaram a fazer o doce, aprenderam a tirar o “ponto” e o passaram a suas filhas, assim como aos filhos, para que pudessem colaborar na produção e assim na geração da renda da casa (OURO PRETO, 2010).

2. TOMBAMENTO E SUA IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE, PATRIMÔNIO IMATERIAL, REGISTRO DE BENS DE NATUREZA IMATERIAL E TRADIÇÃO.

2.1 TOMBAMENTO.

Tombamento é um instrumento jurídico criado por lei federal – Decreto-lei nº 25 de 1937 (DL 25/37) – que tem por objetivo impor a preservação de bens materiais, públicos ou privados, aos quais se atribui valor cultural para a comunidade na qual estão inseridos.

O instituto do tombamento, porém, existe desde 1937, tendo sido preconizado pelo Decreto Lei nº 25/37. Entretanto, além da União, também Estados, Municípios e Distrito Federal têm competência para legislar sobre proteção ao patrimônio cultural.

Segundo Marçal (2010) o tombamento consiste num regime jurídico específico, imposto por ato administrativo unilateral de cunho singular, quanto ao uso e fruição de coisa determinada, cuja conservação seja de interesse da coletividade e que acarreta o dever de manter a identidade do objeto, podendo gerar direito de indenização.

Por fim, Celso Antônio Bandeira de Mello conceitua: O tombamento é a intervenção administrativa na propriedade pela qual o Poder Público As sujeita determinados bens à sua perene conservação para preservação dos valores culturais ou paisagísticos nele encarnados (MELLO, 2012, p. 926).

Assim, pode-se entender o que tombamento tem por fundamento preservar a representação material da cultura a fim de que, assim, se conservem vivas, ainda que exclusivamente na memória, as tradições e os saberes populares, bem como eventos históricos ou movimentos artísticos considerados relevantes pelo Estado. Com isso, um dos efeitos práticos mais esperados é a valorização turística do local, gerando riqueza para a região que abriga o imóvel e se tornando “cultura consumível” para o turista (BRASILEIRO, 2010).

Desse mesmo entendimento corrobora Sonia Rabelo (se e determinadas coisas são reconhecidas como portadoras de valores culturais, e se estes valores culturais são direitos coletivos públicos, logo elas – as coisas – devem ser preservadas (conservadas) para que os valores culturais, que são direitos coletivos, sejam passíveis de fruição pelos titulares desse direito: a população. Portanto, o tombamento serve para preservar o direito coletivo público ao patrimônio cultural nacional, estadual ou municipal, do qual as coisas, públicas ou privadas, podem ser portadoras (RABELLO, 2015).

O Núcleo Histórico de São Bartolomeu foi tombado sob o Decreto nº 456 de 08 de fevereiro de 2007 e inscrito no Livro do Tombo dos Bens Históricos, Artísticos e Arquitetônicos, com o número de inscrição 09.

De acordo com o descrito no Decreto de Tombamento deste conjunto urbano-arquitetônico, este foi um pedido da Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADECOSB) ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto (COMPATRI). E que durante os trabalhos de campo a participação da população foi significativa, inclusive houve, espontaneamente, o envolvimento das crianças que desenvolveram desenhos das fachadas, o que demonstra o interesse da população local em adquirir o título de tombamento (SANTOS, 2017).

De acordo com as informações obtidas no dossiê de tombamento, os trabalhos de campo tiveram início em 29 de setembro de 2006 e término em 06 de outubro do mesmo ano. Neste levantamento foram catalogados 80 imóveis inseridos dentro do núcleo original do distrito, destes, 51 foram sumários, ou seja, aqueles onde foram consideradas as características do lote, volumetria e fachada das edificações. Nos levantamentos completos, além dos itens analisados no caso anterior, foram consideradas as qualidades arquitetônicas das edificações. Foram levados em conta: os sistemas construtivos, materiais de acabamento, tipologia da planta etc (SANTOS, 2017).

A produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu, possui registro e obteve muitos ganhos a partir do Tombamento do Núcleo Histórico de São Bartolomeu (SANTOS, 2017).

2.2 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: CONCEITO E PREVISÃO LEGAL.

Segundo Oliven (2003, p.77), “o termo “patrimônio” – em inglês, heritage – refere-se a algo que herdamos e que, por conseguinte, deve ser protegido”. De acordo com Smith 2006, “O patrimônio é o processo cultural ou o resultado daquilo que remete aos modos de produção e de negociação ligados à identidade cultural, à memória coletiva e individual e aos valores sociais e culturais”.

As décadas de 70 e 80 foram marcadas por uma consolidação da noção do que é o patrimônio cultural. Foi a partir desse momento que os objetos foram sendo preservados por políticas de preservação específica, principalmente no que tange ao

meio ambiente. Então de acordo com Marcia Sant'Ana, o patrimônio cultural imaterial é: "Compreendida como equivalente à noção contemporânea de preservação e que visa a garantir a viabilidade do bem cultural por meio de ações de identificação, documentação, investigação, proteção, promoção, valorização, transmissão e revitalização. (SANT'ANA, 2015, p. 2).

O patrimônio cultural imaterial sugere a transmissão do saber-fazer junto da comunidade, isso é, coletivamente a população passa a sabedoria para as gerações futuras, de modo a contribuir e promover o respeito a diversidade cultural, não deixando cair no esquecimento.

Assim de acordo como manual de conceitos-chave de museologia, segundo a UNESCO, (2006):

Entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e saber-fazer – assim como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como fazendo parte de seu patrimônio cultural". (Unesco,2006, p. 75).

Ainda segundo a Convenção, o patrimônio cultural imaterial se manifesta especificamente por meio das expressões artísticas, das práticas sociais, dos rituais e atos festivos, dos conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo, das técnicas artesanais tradicionais, bem como das tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial (UNESCO, 2006).

O Decreto nº 3.551/2000 90 é o marco legal para a proteção do patrimônio cultural imaterial, o reconhecimento dos bens de natureza imaterial, incorporado pela Constituição de 1988. Através da norma supracitada, disciplinou o registro de bens culturais de natureza imaterial. Veio, assim, viabilizar o cumprimento da Constituição Federal (CF) de 1988, que adotou uma concepção de patrimônio cultural bem mais ampla que as expressas nas constituições anteriores, em que a noção era restrita a bens móveis e imóveis "notáveis" – passíveis, portanto, de serem protegidos pelo instituto do tombamento, criado pelo Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937 (BRASIL, 1937).

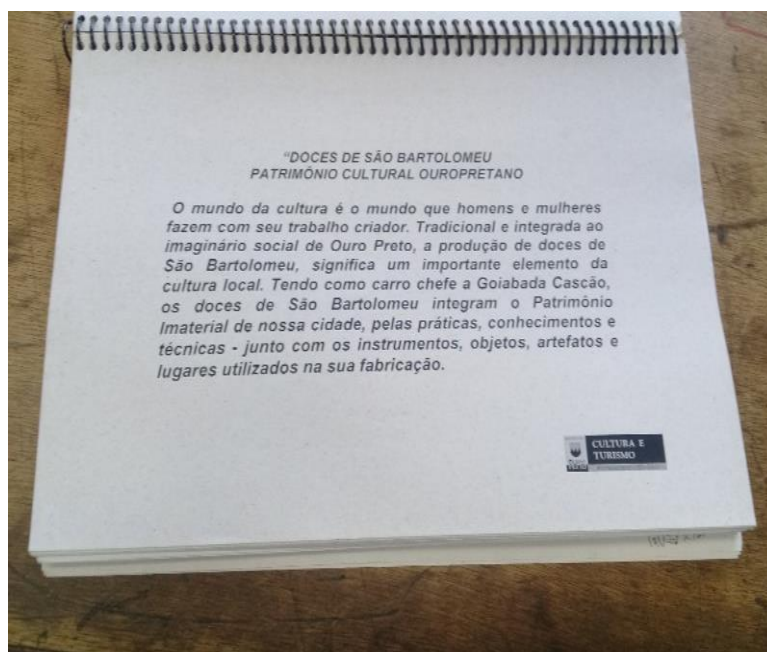
O Decreto nº 3.551/2000 institui o registro dos bens culturais de natureza imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, visando à efetiva proteção administrativa dos bens culturais intangíveis.

Por essa norma, compreende-se como patrimônio cultural imaterial brasileiro os saberes, ofícios, celebrações, expressões artísticas, lúdicas e lugares que concentram e reproduzem práticas culturais coletivas ou de comunidades. Esses bens culturais de natureza imaterial terão como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira, conforme o § 2º, do Art.1º, do Decreto nº 3551/2000.

A “Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu” é o primeiro bem cultural imaterial registrado no Município de Ouro Preto, estando presente no Livro de Saberes e Celebrações, conforme previsto pela Lei Municipal nº 17/2002, que cria e institui os Livros de Tombo e Registro em Ouro Preto. O processo de Registro foi aberto junto ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural (COMPATRI) no ano de 2006, sob iniciativa do então Departamento de Promoção Cultural. A proposta de Registro se fundamentava na notável presença da produção doceira na região do distrito de São Bartolomeu, sua associação à identidade local e a proposta de criação e execução de políticas públicas para essa produção e seus produtores, como forma de valorizar, difundir e promover condições de sua transmissão e continuidade no tempo (OURO PRETO, 2018).

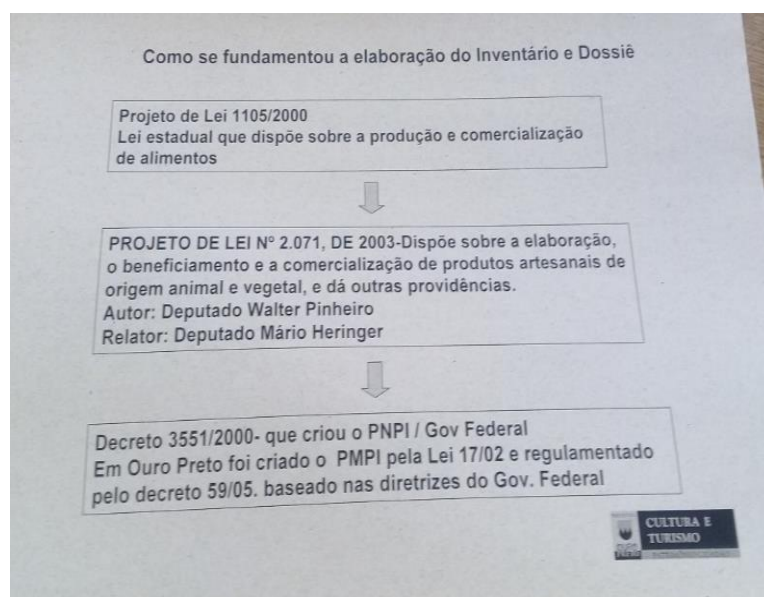
As figuras 7, 8 e 9, a seguir estão descritos como se fundamentou a elaboração do Inventário e a criação do dossiê e o Título de Patrimônio cultural.

Figura 7: Imagens do Dossiê de Ouro Preto.



Fonte: Dossiê de Ouro Preto.

Figura 8: Como se fundamentou a elaboração do Inventário e dossiê.




Fonte: Dossiê de Ouro Preto.

Figura 9: Inventário de Bens culturais imateriais- Plano de execução

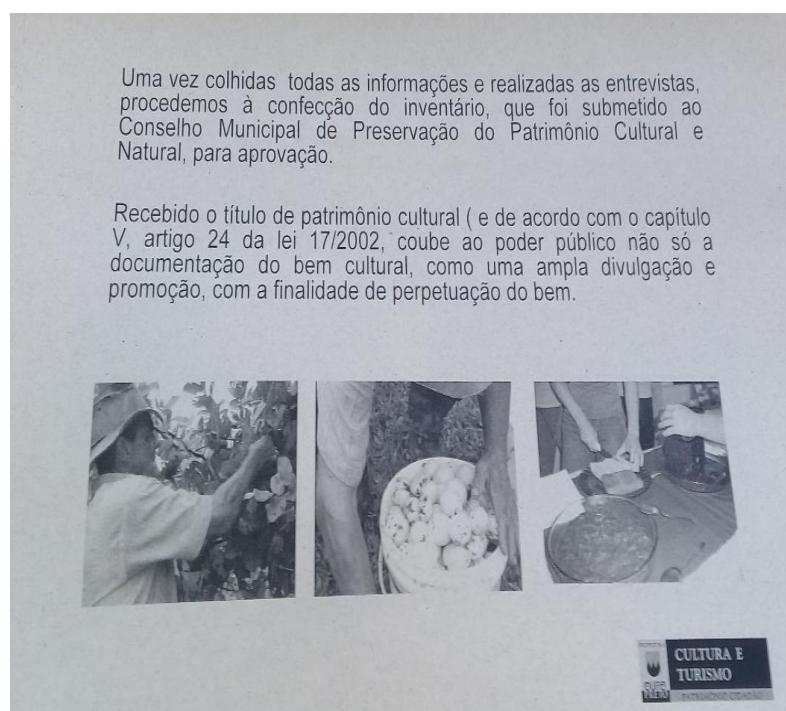
Inventário de Bens culturais imateriais
Como se deu o Plano de Execução

Proteção Legal
Caracterização do Bem Cultural
Histórico do Bem Cultural
Informações Descritivas
Dados etnográficos
Dados sociológicos
Bens culturais relacionados
Municípios e Distritos envolvidos
Pesquisas Relacionadas
Bibliografia
Ficha Técnica
Mídia disponível



Fonte: Dossiê de Ouro Preto.

Figura 10: Imagens do Dossiê de Ouro Preto.



Fonte: Dossiê de Ouro Preto.

2.3 REGISTRO DE BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL.

O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial é o instrumento criado por meio do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, no âmbito da política federal de patrimônio cultural do Brasil, com a finalidade de contribuir, de forma adequada, para a salvaguarda de bens de caráter processual e dinâmico que sejam considerados “de relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira” (BRASIL, 2000).

O registro aplicável, exclusivamente, aos bens culturais imateriais, pelo qual se determinou que o mesmo deve ser feito num dos seguintes livros:

a) livro de registro dos saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

b) livro de registro das festas, celebrações e folguedos que marcam ritualmente a vivência do trabalho, da religiosidade e do entretenimento;

c) livro de registro das linguagens verbais, musicais, iconográficas e performáticas;

d) livro dos lugares, destinado à inscrição de espaços comunitários, como mercados, feiras, praças e santuários, onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (art. 1º, § 1º, I a IV).

O fundamento jurídico do *registro* está, portanto, nos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988, em seu “Art. 216. § 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o Patrimônio Cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. ” Dispõe à sociedade outros meios de proteção ao Patrimônio Cultural, tais como: legislação urbanística, os incentivos fiscais, a ação civil pública, a ação popular, o mandado de segurança, a educação patrimonial, etc. (MIRANDA, 2006, p.101).

Visando dar uma devida instrução ao procedimento de registro, o IPHAN apresentou a Resolução nº 001, de 03 de agosto de 2006, estabelecendo o que se entende para esse instituto como bem cultural de natureza imaterial, a saber:

se entende por bem cultural de natureza imaterial as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social; (...) toma-se tradição no seu sentido etimológico de “dizer através do tempo”, significando práticas produtivas, rituais e simbólicas que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo, para o grupo, um vínculo do presente com o seu passado (IPHAN, 2006).

2.4 O REGISTRO DOS DOCES ARTESANAIS DE SÃO BARTOLOMEU OURO PRETO/MG COMO BEM IMATERIAL.

A produção de doces no distrito possui cerca de 200 anos, sendo encontrados registros históricos no arquivo público de Ouro Preto dos Séculos XIX e XX; ambos os arquivos tratam da organização agrícola e industrial do distrito. No século XIX encontrou-se no livro de Registro das Portarias e Ordens do Governo Estadual de 1845, a seguinte informação: “tendo a notar-se que vão hoje de grande vantagem para o comercio a mandioca, e o marmello, aquela reduzida a farinha, tapioca, e polvilho, e” este doce que se importa em grande quantidade do Districto de S. Bartholomeu para o Rio de Janeiro” (SILVA, 2016).

A produção de doces faz parte da história do distrito, conhecido pela tradição em produzir doces de maneira artesanal, cujo saber-fazer vem sendo repassado de geração a geração. A produção é organizada por núcleos familiares, cujos membros se dividem nas etapas do processo de produção.

De acordo com o Ouro Preto (2011), Dossiê de Tombamento:

A produção de doces artesanais de frutas é mais uma das marcas do lugar e se caracteriza por quatro elementos fundamentais: ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo, inclusive, geradora da principal renda desta e tem como produtor o núcleo familiar (OURO PRETO, 2011, p. 50).

Diante das características peculiares e por fazer parte da cultura do distrito, a Produção Artesanal de Doces foi levada ao reconhecimento, ganhando o registro de Bem Imaterial Municipal no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, de acordo com o Decreto n.º 1.096 de 15 de abril de 2008.

No que toca ao município de São Bartolomeu, o distrito recebeu recentemente tombamento do seu casario e das Igrejas e capelas presentes na sua sede. Além disso, o mesmo guarda importante patrimônio natural, pois está banhado pelo Rio das

Velhas, mantendo em seu território uma grande área inexplorada de mata nativa e tendo como mata ciliar a produção frutícol (OURO PRETO, 2010).

2.5 TRADIÇÃO: A PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES

Etimologicamente, a palavra tradição deriva do latim traditio. Dos vários sinónimos que lhe são atribuídos (como por exemplo: transmissão, consignação, ensinamento e narração), um elemento permanece invariável: “a passagem de um conjunto de dados culturais de um antecedente a um consequente” (sejam estas famílias, grupos, gerações, classes ou sociedades) (Romano, 1997, p.166).

Nas palavras de Giddens (1997, p.81), a tradição está ligada à memória, especificamente aquilo que Maurice Halbwachs denomina “memória coletiva”; envolve ritual; está ligada ao que vamos chamar de noção formular de verdade; possui “guardiães”; e, ao contrário do costume, tem uma força que combina conteúdo moral e emocional.

Como observam Hobsbawm e Ranger (1997), toda tradição é uma invenção que surgiu em algum lugar do passado, podendo ser alterada em algum lugar do futuro. As tradições estão sempre mudando, mas há algo em relação à noção de tradição que pressupõe persistência: se for tradicional, uma crença ou prática tem uma integridade e continuidade que resistem aos contratempos e às mudanças

É de interesse turístico conhecer, valorizar e utilizar-se dessas práticas culturais como atrativo para a viagem. Para Moesch (2000, p.45), pode-se dizer que o fato culinário, o jogo das aparências, os pequenos momentos festivos, as deambulações diárias, os lazeres não podem ser considerados elementos sem importância ou frívolos da vida social. Expressão das emoções coletivas, eles constituem uma verdadeira “centralidade subterrânea”, um irreprimível querer viver, que convém analisar.

Segundo os órgãos que administram o processo de registro do patrimônio nacional, os instrumentos que validam esse registro não são restritivos, mas abertos às interpretações dos portadores de tradições culturais específicas. Presumi a dinâmica própria dessas tradições, sem pretender padronizar suas formas e conteúdo no tempo e no espaço. As leis podem favorecer para as condições de preservação do patrimônio cultural, mas ele será preservado por meio da vivência voluntária das pessoas (VIANA, 2010, p.02).

Diante disso, a produção de doces de São Bartolomeu se caracteriza por quatro elementos fundamentais: tradicional, artesanal, associação com o modo de viver local e o núcleo familiar como principal produtor. Ela possui uma característica tradicional, pois implica numa atividade rotineira, que está sendo passada de geração para geração por um período de 200 anos, segundo os relatos históricos oficiais e as narrativas locais. Esse período é percebido pelas pessoas que participam da produção como um argumento para a patrimonialização, tanto é que grande parte deles repete, a frase “É centenário né, tem mais de 200 anos!” (OURO PRETO, 2010).

Ela é tradicional porque se tem registro de sua produção há mais de dois séculos e está presente na história das famílias atuais em mais de três gerações. Ela é artesanal porque não se utiliza nenhuma técnica industrial para a fabricação dos doces, sendo os utensílios todos de fabricação própria e com materiais da região, além de ser utilizado fogo à lenha (OURO PRETO, 2010).

3. OS PRINCIPAIS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS PROPORCIONADOS ÀS FAMÍLIAS PELA PRODUÇÃO DOCEIRA ARTESANAL NO DISTRITO E A FESTA DA GOIABA DE SÃO BARTOLOMEU.

3.1 COMERCIALIZAÇÃO.

Os principais espaços de comercialização dos doces são feiras e festas em Ouro Preto; estabelecimentos comerciais do Município e cidades vizinhas, principalmente Mariana, Itabirito e Belo Horizonte. Importante destacar o comércio no próprio distrito, nas casas dos doceiros, espécie de comércio que tem crescido com a maior divulgação da localidade através do registro da produção de doces como patrimônio imaterial do município (OURO PRETO, 2018).

O público principal dos doces artesanais de São Bartolomeu são os consumidores de doces da cidade de Ouro Preto, seus distritos, municípios da região, e um grande número de visitantes que conhecem os produtos no próprio distrito de São Bartolomeu, comprando em seus pequenos comércios ou diretamente com os produtores, ou mesmo em comércios da região. Os doces são revendidos por vários estabelecimentos comerciais em Ouro Preto que atende o grande fluxo de turismo nacional e internacional que o município recebe diariamente. A rede hoteleira e os restaurantes também compram os doces de São Bartolomeu para servir aos seus hóspedes e clientes (OURO PRETO, 2010).

Parte dos doceiros utilizam em seus produtos o selo de identificação como patrimônio imaterial do Município, o que fortalece a identidade dos produtos e auxilia na divulgação do registro. Um questionamento apresentado por muitos doceiros, é a dificuldade de comercializar os produtos para outros Estados, devido a inflexibilidade da legislação sanitária quanto a comercialização e circulação de produtos, este questionamento já havia sido identificado no Dossiê do Registro. A questão econômica e o fluxo de vendas da produção de doces estão estreitamente relacionados a manutenção do bem, sendo um fator de relevância desta condição (OURO PRETO, 2018).

A seguir, as figuras 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 mostram o comércio dos doces no distrito de São Bartolomeu.

Figura 11: Local de comércios dos doces de São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 12: Barracas de doces em São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 13: Barracas de doces em São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 13: Barracas de doces em São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 14: Barracas de doces em São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 15: Casas de comércio de doces em São Bartolomeu.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

Figura 16: Doces artesanais prontos para serem comercializados.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

3.2 FESTA DA GOIABA.

Para Fagliari (2005, p. 156), “as festas acontecem com o intuito de incrementar a demanda, promover um prato ou gênero alimentício específico e/ou diversificar a oferta turística da localidade, [...] tendo como objetivo principal incrementar a visitação a uma localidade turística”.

Além disso, para G ndara (2009), o turismo gastron mico:

Ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico, quanto a perspectiva do consumo simbólico, estará aproveitando oportunidade para desenvolver destinos e produtos capazes de valorizar suas características culturais e atender a uma demanda específica em crescimento (G NDARA, 2009, p. 191).

Ademais, em se tratando de fomentar a gastronomia nas localidades, os eventos gastron micos vêm, cada vez mais, difundindo-se como um elemento

complementar à atividade turística, no segmento do turismo cultural (FAGLIARI, 2005).

A Festa Cultural da Goiaba tem como intuito celebrar o ciclo da goiaba, desde sua colheita até a produção artesanal do doce. Sua organização é realizada pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares (ADAF), com apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto (DELABRIDA; CARVALHO, 2018).

No que tange a festa da Goiaba, Silva (2016) descreve:

A festa da goiaba tradicionalmente ocorre no fim da colheita da goiaba no distrito e seu objetivo é celebrar a colheita da fruta, para produção da tradicional goiabada Cascão. No ano de 2015 ela ocorreu entre os dias 17 e 19 de Abril, sendo percebido que sua principal intenção é divulgar a produção artesanal de doces como produto turístico, tanto que foi observado um grande fluxo de pessoas no segundo dia de festa que pelas placas dos carros não eram da região. Segundo a prefeitura de Ouro Preto (2013), a Festa da Goiaba “começou na década de 1990 em uma Oficina de Artes de Ofício realizada no distrito. Após alguns anos sem ser realizada, voltou a acontecer em 2007. A volta do festejo fez parte do registro da produção artesanal de doce de São Bartolomeu como Patrimônio Cultural e Imaterial do Município de Ouro Preto” (SILVA, 2016).

A primeira edição da Festa da Goiaba foi promovida pela Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu, coordenada por Gélcio Fortes e outros profissionais como Pia Márcia C. Guerra, Ronald Guerra e Thiaga. A oficina tinha como proposta desenvolver atividades artísticas e artesanais, com ênfase na história e cultura de São Bartolomeu. A temática foi escolhida tendo por base a tradicionalidade da Goiabada Cascão. Consequente a essa proposta, a Festa da Goiaba se tornou, no decorrer dos anos e das suas sucessivas edições, um fator de agregação e mobilização da comunidade (Dossiê ,2010).

Figura 17: Folder comemorativo da XXIII festa cultural da Goiaba 2019.



Fonte: realizado pelo próprio autor.

3.3 OS PRINCIPAIS IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS NA COMUNIDADE DEPOIS DO PROCESSO DE REGISTRO DOS DOCES ARTESANAIS.

A produção de doces artesanais ainda é uma das marcas do distrito e está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo geradora de renda para os produtores da região. Porém, além da necessidade econômica, verifica-se o caráter cultural da produção, que se expressa na preocupação, em preservar o que entendem como modo de fazer tradicional, mantendo as técnicas de produção dos doces que aprenderam com seus antepassados (OURO PRETO, 2018).

No atual contexto da produção artesanal de doces, se tornou visível em campo que ela é também um atrativo turístico, pois a localidade é caracterizada pelo bucolismo e nos fins de semana há uma grande quantidade de visitantes; além disso, há duas festas relacionadas a tradição culinária, a Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias promovido pelo Slow Food de Belo Horizonte.(SILVA, 2016)

Como um dos principais frutos do processo de instrução do Registro e das primeiras propostas de salvaguarda e políticas públicas, foi a criação da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu - ADAF. A Associação tem desempenhado importante papel na proposição de projetos, comunicação com órgãos públicos e na intermediação de relações econômicas e produtivas para a continuidade da prática doceira em São Bartolomeu. Entretanto, como observaremos posteriormente, nem todos os atuais doceiros da região fazem parte da ADAF-SB, o

que não exclui os doceiros não associados das políticas de salvaguarda da produção de doces artesanais de São Bartolomeu (OURO PRETO, 2018).

Aspectos a serem ressaltados quanto aos produtores é a diversidade de relação dos mesmos com o trabalho, ou seja, há doceiros que se dedicam integralmente à prática, enquanto outros tem na produção doceira uma forma de renda complementar. Normalmente, esses últimos são aqueles que produzem doces em épocas de maior venda, principalmente para as festas de fim de ano, ou mesmo quando possuem as frutas em seus quintais, nos tempos de colheitas. Uma preocupação presente no acompanhamento e propostas de salvaguarda para permanência da produção doceira de São Bartolomeu é a adequação dos seus espaços de produção de forma a garantir melhores práticas para a qualidade do produto, além de possibilitar a aquisição de licenças sanitárias dos órgãos de fiscalização (OURO PRETO, 2018).

Percebe-se como ainda no início da elaboração do Dossiê de Registro, entre os anos de 2006 e 2008, que houve iniciativas nesse sentido, porém as propostas levantadas para adequações dos espaços e modos de produção alteravam profundamente o modo de produção local, fazendo com que o caráter artesanal da produção ficasse comprometido, além de inviável economicamente para a implementação pelos doceiros. Os próprios órgãos gestores responsáveis por fiscalizar e regulamentar o setor da agricultura familiar reconhecem o desafio de conciliar a política pública do setor as realidades dos pequenos produtores.

Desde 2016 tem sido realizado um novo trabalho de sensibilização junto aos doceiros sobre o processo necessário para a adequação dos espaços de produção. Posteriormente ocorreram acompanhamentos e visitas a alguns locais que necessitam passar por adaptações a fim de adquirirem as licenças sanitárias necessárias para sua comercialização mais ampla. Este trabalho foi motivado devido a extensa legislação que regula as boas práticas para a produção dos alimentos, além de restrições para a distribuição e comercialização. A ação vem sendo realizada conjuntamente com a Secretaria de Cultura e Patrimônio, Secretaria de Agropecuária, Departamento de Fiscalização Sanitária, Secretaria de Estado de Saúde e EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Geral (OURO PRETO, 2018).

Outro ponto a ser considerado é que, quando se caracteriza um patrimônio cultural, ocorre uma “segurança da sua tradição”, aliviando assim as tensões

referentes à vigilância sanitária e à preservação ambiental, visto que a localidade se encontra dentro de uma APA. Assim, no distrito de São Bartolomeu, a patrimonialização operou como uma forma de “salvaguardar uma representação de identidade local”, sendo possível perceber isso em algumas falas de dozeiros e também no documento de patrimonialização (SILVA, 2016).

3.3.1 Análises dos depoimentos:

Abaixo estão 3 depoimentos sendo que 2 moradores da cidade de São Bartolomeu e 1 visitante. Nesses depoimentos estão descritos a importância que a produção do doce artesanal e o seu registro de bem imaterial contribui financeiramente e sobre o turismo no distrito.

FICHA DE DEPOIMENTOS.

Entrevista 1	
Local: São Bartolomeu-Ouro Preto/MG	Data: 06/04/2019
Entrevistador: Autor da Monografia	
Entrevistados 1	Idade: 61 anos e 56 anos
Perguntas	
1) Qual é a sua relação com a atividade do doce em São Bartolomeu? O que faz?	
<p>Antigamente a tradição do nosso doce era a marmelada a marmelada acabou e surgiu a goiabada e hoje é a goiabada cascão. Era lisa depois passou a ser cascão. A peneira não aguentava passar a massa da goiaba aí passou a ser a goiabada cascão. Da goiabada cascão surgiu outros tipos de doces, o leite, a pessegada, o doce de laranja cristalizado, laranja de calda, a cidra, o figo...</p>	
1.1) Como, quando, onde e com quem aprendeu esta atividade?	
<p>Esta atividade aprendi com os mais velhos meus pais. Ele ensinou a fazer os doces. A tradição de pai para filho, passou o modo de saber fazer ensinando a gente a fazer. A gente foi aprendendo a cada dia mais fazer e modificando o produto incrementando a receita para fazer. Apareceu uma novidade a gente vai fazendo.</p>	
1.2) Ensina ou ensinou a outros?	
<p>Ensino. A gente tem que passar a receita para outras pessoas, as pessoas têm que saber as receitas. A cada dia a gente tem que ensinar tem até um livro de receitas(...)diários de como fazer um doce. Lançamento esse ano. A associação que lançou(...)a receita está tudo aqui. Não tem nada a ver com o município foi a associação que fez. Tivemos apoio da secretaria de cultura, da ADAF. Saiu esse ano de 2019 comemorando a XXIII festa da goiaba.</p>	
1.3) Participa ou participou de alguma cooperativa ou associação? Conhece alguma que seja atuante nesta localidade?	
<p>Participo da associação para os eventos que tem lá em BH. Os outros doceiros da associação que são muito atuantes na comunidade.</p>	
Descrição da atividade	
2) Desde quando vem praticando efetivamente a atividade?	
<p>Ha 50 anos diariamente como forma de tirar a renda.</p>	
2.1) Quais os motivos da atividade?	
<p>Meio de vida a renda da casa.</p>	
2.3) Quais as origens da atividade?	
<p>Origem familiar</p>	
2.4) Existem história associados à atividade?	
<p>Tem história(...) tem causos da goiaba, tem os contos. Um dos doceiros mais antigos pode comentar essas histórias.</p>	
3) Quais as principais etapas e participantes da atividade?	
<p>O doce. A goiaba que vem, depois vem o doce de laranja, a pessegada, depois o doce de cidra, depois vem o doce para o natal, o figo, laranja leite. Esses que você quer saber(...)tira a semente, lava de novo, limpa as carroças da goiaba, lava de novo, separa a goiaba e cozinha a massa.</p>	
3.1) Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados?	

Caseiro. Não tem nada industrializado. Cada um com seu recurso individual. Particular alguma coisa assim. Tem recurso nenhum, cada um tira o capital do seu bolso.

3.2) Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizados?

Tacho, pá, avental, lenha e força física.

3.3) Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros?

A gente usa bota, camisa de manga comprida, guarda pó, e a toquinha. Não usa outros tipos de coisas.

3.4) Após a atividade, quais são as tarefas executadas? Quem as executa?

Enrolar, embalar o doce pôr na caixinha para vender, fazer higiene nos tachos. Essencial é a higiene no local. Os próprios produtores executam essas atividades.

3.5) Quais são os produtos ou resultados desta atividade? Em que quantidade?

O dinheiro que entra para nós é renda. A gente vive disso(...)o doce. Hoje a quantidade produzida está pouco mais ou menos 1000 kg mensal. Antigamente era a quarta parte. Na época da colheita da goiaba dava uns 8000 kg. Isso era a vinte trinta anos atrás.

3.6) Qual é o público? Qual o destino dos produtos desta atividade?

O público são os visitantes que vem na cidade(...)hoje são os visitantes. A gente vende os produtos para fora um pouco e atacado para os comércios de Ouro Preto, Itabirito, cachoeira do campo.

3.7) Esta atividade é importante para a renda/sustento de sua família? É a principal fonte de renda? E para a comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por que?

Claro importante porque a gente vive disso hoje, meio de renda. O salário também não dá aí a gente tem que correr atrás. A atividade é importante né, pois dá nome ao distrito de São Bartolomeu a goiabada cascão.

3.8) Recorda-se de mudanças nos modos de fazer e/ou resultados, materiais primas, uso do bem/ serviço executado? Informar os tipos, momentos (datas) e motivos das mudanças?

Tem mudança. Hoje a goiaba nativa não está tão boa igual antigamente. A maioria dos doceiros pega no CEASA. Muita gente pega no CEASA hoje. Tem muita mudança hoje. Ninguém planta mais, a nativa geralmente está acabando. Antigamente o bicho da goiaba fazia o sabor ao doce e hoje não. Tem que ter higiene o modo de fazer mudou um pouco. O açúcar diminuiu, essas mudanças já tem uns 10 anos depois do tombamento. Hoje o sabor da goiaba é diferenciado, você pode comer um doce da goiaba nativa que é mais escuro porem é mais saboroso. Hoje tem aparência bonita, porém o paladar não é gostoso como antigamente, isso para quem conhece a goiabada.

Lugar da atividade

4) Onde ocorre? Desde quando nesse lugar? Por que?

A atividade em São Bartolomeu, a uns 50 anos atrás. A atividade é a tradição para não deixar a memória morrer.

4.1) Quem é responsável ou proprietário do lugar em que ocorre a atividade?

Os doceiros de São Bartolomeu(...), mas cada um faz o seu doce, cada um é responsável pela sua produção, cada um na sua casa. A atividade ocorre em cada endereço do doceiro.

Identificação de outros bens e informantes

5) Quem mais pode informar sobre esta atividade?

A presidente da ADAF e todos os doceiros que participam da associação e outros que moram ao redor do distrito que faz parte também(...)uma coisa que vem passando de geração em geração.

Depois do registro dos doces como “patrimônio imaterial de Ouro Preto” o número de famílias doceiras aumentou e caiu tudo de novo. Tinha cinquenta e poucos doceiros no início do registro e hoje está por volta de 23 famílias doceiras na associação. Esse aumento foi inclusive por muitos doceiros que vivem ao redor de São Bartolomeu antes do registro patrimônio.

Análise da entrevista 1:

Para os entrevistados acima, observa-se que a tradição do doce começa com a marmelada e após um tempo dar lugar a goiabada cascão, a qual ganha esse nome devido ao fato da massa não passar na peneira, e com isso surge outros doces.

O mesmo relata que aprendeu a fazer o doce com os pais, que lhe ensinou o modo de saber fazer. Assim, ensina outras pessoas o saber fazer, e menciona um livro de receita que vai ser lançado no ano de 2019.

Para a produção, o doce da goiaba é feito da seguinte forma:

Tira a semente, lava de novo, limpa as carroças da goiaba, lava de novo, separa a goiaba e cozinha a massa, é fabricado com recurso individual, todo caseiro. Após a fabricação do doce, as tarefas executadas: Enrolar, embalar o doce pôr na caixinha para vender, fazer higiene nos tachos. Essencial é a higiene no local. Os próprios produtores executam essas atividades.

Está na atividade há mais de 50 anos, e é sua principal fonte de renda. Os principais compradores são os turistas, e parte dos doces são vendidos em Ouro Preto, Itabirito e Cachoeira do campo.

Depois do registro dos doces como “patrimônio imaterial de Ouro Preto” o número de famílias doceiras aumentou e caiu tudo de novo. Tinha uns cinquenta e poucos doceiros no início do registro e hoje está por volta de 23 famílias doceiras na associação. Esse aumento foi inclusive por muitos doceiros que vivem ao redor de São Bartolomeu antes do registro patrimônio.

Entrevista 2	
Local: São Bartolomeu-Ouro Preto/MG	Data: 06/04/2019
Entrevistador: Autor da Monografia	
Entrevistado 2	Idade: 84 anos
Perguntas	
<p>1) Qual é a sua relação com a atividade do doce em São Bartolomeu? O que faz?</p> <p>Olha é a única coisa que aprendi a fazer desde menino foi o doce, então eu vivo em torno do doce, e agora temos uma associação que ajudou mais a gente. A gente consegue mais as coisas por intermédio da associação e isso ajudou muito. Em 2008(...) nós começamos em 2003 e em 2008 nós já ganhamos o “registro do patrimônio imaterial de Ouro Preto”. E isso ajudou muito, animou muito a gente a fazer o doce, porque a venda começou a melhorar, que estava caindo dia a dia e a tendência era acabar. O município ajudou muito porque por exemplo eu aqui já dei só na tv globo três programas de entrevista e eles anuncia os doces. Já veio a tv Record, a alterosa (...), já veio também a rede minas de televisão. Quase todas as tv já vieram aqui só comigo. Mais de dez canais vieram entrevistar e fizeram propaganda do doce. A fora os outros doceiros que pertencem a associação. Precisa de nós organizar mais para abrir mais espaço do comercio.</p> <p>Nós agora já podemos requerer esse título a nível estadual, precisamos organizar mais, porque já fizemos 10 anos do registro, então só do patrimônio já fizemos quase 11 anos. Com o registro aumentou o número de famílias quando fundamos a associação. Nós éramos 35 famílias, isso foi em 2003 que nós começamos, quando foi em 2008 que veio o patrimônio imaterial que deu o título para nós(...)e já estava com 20 e poucos doceiros. Caiu, morreu aí acabou aquela fabrica. O meu filho é um dos herdeiros e mais os filhos (as) de outros doceiros. O resto tudo parou. Eu graças a Deus passei para o meu filho o meu aprendizado, e ele hoje já é independente. Na casa da festa tem um livro um panfleto de receitas, todos os doces têm receita. A marmelada não tem receita, só tem dois aqui no Lugar que fizemos eu e a minha vizinha. Eu fiz muito, mas hoje não acha a fruta mais, você comprar a massa é a mesma coisa que falsificar o doce, não vale a pena. Nós estamos tentando fazer um plantio de Marmelo, mas há muita burocracia. Tem mais de três anos que nós da associação estamos lutando para ter uma área de plantio, mas é muita burocracia. Estamos correndo atrás de um deputado da região que foi reeleito e está muito interessado nessa causa. Eu e a minha vizinha fizemos muita marmelada acabou a fruta acabou tudo.</p> <p>1.1) Como, quando, onde e com quem aprendeu esta atividade?</p> <p>Olha(...)eu foi com meu pai né, herança do meu pai(...)e meu pai ia vender até no Rio de Janeiro no cargueiro de burro na Estrada Real e levava mais de trinta dias(...)e levava 04 a 05 burros cheio de doces(...)ai já ia vendendo no caminho. Ele chegava no Rio de Janeiro mas não lembrava bem a cidade que ele ficava alojado(..)e aí tentava vender o quanto tinha de volume quando não conseguia trocava por mercadoria, sal, açúcar cristal, macarrão, farinha de trigo, troca de mercadorias.</p> <p>1.2) Ensina ou ensinou a outros?</p> <p>Já ensinei meu filho e mais alguns colegas aí que não mexia e hoje mexe e faz parte da associação.</p>	

1.3) Participa ou participou de alguma cooperativa ou associação? Conhece alguma que seja atuante nesta localidade?

Sim. Os doceiros que fazem parte da associação.

Descrição da atividade

2) Desde quando vem praticando efetivamente a atividade?

Eu por Exemplo antigamente eu menino já trabalhava né, hoje que que não pode mais. Estava com 08 a 10 anos e já ajudava a fazer doce. Já buscava as frutas andava aí tudo, e então mais ou menos 70 anos, pois estou com quase 80 anos de idade

2.1) Quais os motivos da atividade?

Há quase 80 anos eu por exemplo só mexi com doce, para mim é um meio de vida e a paixão que tenho por fazer doces. A herança que recebi do meu pai foi isso. Teve uma época que eu não fiquei só por conta do doce, eu fazia transporte de alunos para ajudar a renda, mas o forte foi sempre o doce. Passei para o meu filho e hoje posso ficar tranquilo que já fiz minha parte.

2.2) Quais as origens da atividade?

É(...)a origem foi que eu peguei do meu pai. Há(...)se não fosse ele, eu herdei foi isso.

2.3) Existem história associados à atividade?

Existe tem muitas(...)essa do meu pai levar os doces(...)as vezes demorava quarenta dias no período de chuva. As vezes no acampamento deles(...)eu nunca fui. Já fui aqui em Ouro Preto, Mariana, já fui muitas vezes de cavalo eu ajudava ele a vender, saíamos daqui as 08 horas da manhã e chegava mais ou menos as 10 horas da noite. Um quinze horas de viajando sem parar, não tinha parada só tinha para o almoço(...)a gente para muito ali em Amarantina depois de Cachoeira de campo. Lá tinha cocho aí a gente comprava milho para o animal comer aí a gente ia almoçar. Tirava a carga do animal para ele descansar.

Realização

3) Quais as principais etapas e participantes da atividade?

Olha(..)era(...)na época do marmelo eu estava iniciando(...)era sempre final de ano, novembro, dezembro e janeiro, aí acabava o marmelo entrava a goiaba no mês de fevereiro março e abril, até o meado de abril tinha a fruta da goiaba. Depois mês de maio tem a laranja e o limão que vai até julho aí no mês de agosto, setembro e outubro começa a colheita do pêssego. O figo que começa em novembro é o doce principal para o natal e mais o doce de leite que é feito o ano todo.

3.1) Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados?

Cada um faz na sua residência com o seu próprio capital, mas nós estamos organizando para abrir uma fábrica.

3.2) Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizados?

Peneira, tacho, colher de pau, fornalha a lenha e principalmente as frutas

3.3) Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros?

O patrimônio manda para a gente todo ano avental, mas a roupa é normal, a bota branca de borracha a gente sempre tem e o avental que mandado anualmente. O selo para colar nos doces o patrimônio fornece e o restante das roupas são nossas mesmas.

3.4) Após a atividade, quais são as tarefas executadas? Quem as executas?

Muitas vezes são nós mesmos doceiros(...)tem que partir o doce e empacotar para mim levar para vender. Então por exemplo, eu faço o doce até 02 ou 03 horas da tarde. Lá para as 04, 05 ou 06 horas da noite a gente está arrumando e embalando os doces que foram produzidos a mais dias para levar para vender. Hoje a gente

não faz mais isso, é só na lojinha, eu faço o doce vai terminando toda a tarde vou embalando um pouco, e eu fico só mais por conta do doce(...)tem que buscar a lenha. (Isso fica por conta do meu filho) e quando ele não pode eu mesmo vou(...)não parei ainda de tudo.

3.5) Quais são os produtos ou resultados desta atividade? Em que quantidade?

São esses produtos que a gente usa. Não temos esse orçamento, essa estimativa na associação, pois cada um faz para si. E a gente vende por intermédio da associação. Tem nota fiscal, tem tudo. Hoje produzo mais ou menos 100 kg de goiabada, uns 50 kg de leite. Se for dividir os outros doces, que isso é mais ou menos na faixa só o de leite que a gente faz o ano inteiro. Toda semana tem que fazer, é um doce que não conserva muitos dias, o máximo é trinta dias, o doce pastoso é quinze dias. O prazo de vida é muito curto porque é todo natural não tem química e não tem nada. Tudo artesanal, e então vai chegando a safra a gente vem fazendo depois vendendo, aí aparece outro(...)eu fiz a goiabada estou vendendo, depois vem a laranja e depois da laranja vem o pêssego, vai fazendo e vendendo tudo. Tem época a gente fica um, dois meses sem produzir nada a não ser o doce de leite.

3.6) Qual é o público? Qual o destino dos produtos desta atividade?

Olha(...)o público principal é a cidade de Ouro Preto, mas a gente vende também em cachoeira de Campo, Itabirito, Mariana né(...)e vende as vezes para Belo Horizonte, Nova Lima, mas é pouco.

3.7) Esta atividade é importante para a renda/sustento de sua família? É a principal fonte de renda? E para a comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por que?

É no meu caso hoje vivo disso. Fui aposentado com salário mínimo e não vale de nada, mas ajuda. A gente complementa como doce(...)e tem muitas famílias aqui que vive disso. É importante porque a maioria faz doce. Nós temos poucos moradores, mais ou menos um máximo de 300 pessoas. Hoje temos aqui umas quinze famílias que vive do doce. A principal "fonte de renda".

3.8) Recorda-se de mudanças nos modos de fazer e/ou resultados, materiais primas, uso do bem/ serviço executado? Informar os tipos, momentos (datas) e motivos das mudanças?

É muito difícil porque geralmente tem a tradição, a gente pode até tentar, mas não fica bom igual antigamente. A gente não pode mudar porque se não atrapalha o produto. Não deve mudar. Quase oitenta anos atrás até hoje o batido é o mesmo. Eu criei alguns doces, só fazia a pessegada lisa aí eu criei a pessegada cascão e o doce de leite caramelado com o apelido de puxa-puxa. Por intermédio dos próprios doces que a gente vai criando outros. No livro de receitas que saiu esse ano fala das receitas dos doces antigos e novos.

Lugar da atividade

4) Onde ocorre? Desde quando nesse lugar? Por que?

A gente não sabe ao certo, mas deve estar na faixa de quase duzentos anos. Deve ter isso porque o início do doce foi o marmelo e a gente não tem certeza de onde veio, eu acredito que veio de Portugal as mudas para plantar aqui, movimentar o lugar, aqueles produtores, fazendeiros que sabendo que o lugar tinha muito ouro, vinha muita gente e aí começou a plantação de frutas para fazer o doce e também cultivava produtos agrícolas. O ouro acabou e o doce ficou.

4.1) Quem é responsável ou proprietário do lugar em que ocorre a atividade?

Cada um na sua casa. Nós temos a intenção de montar uma fábrica aqui no distrito, nós até ganhamos livros para vender e juntar um dinheirinho para montar a fábrica.

Identificação de outros bens e informantes

5) Quem mais pode informar sobre esta atividade?

Olha tem... [o meu filho que pode informar]. Hoje eu só vendo aqui, ele que continua a vender para fora da região dos inconfidentes, até Nova Lima ele vai levar, então ele tem mais informação... [e a presidente da associação] que tenho os produtos dela aqui na minha venda. Não é nascida em São Bartolomeu, veio para cá, casou, construiu família já tem netos e é autentica doceira. Ela e o marido dela ajudou muito para se manter o rio das velhas mais forte, porque ele estava quase acabando, e aí ajudou muito porque ele foi secretário de meio ambiente. Trabalha muito aqui ajudando o povo do lugar.

Hoje a associação tem vinte e cinco famílias com poder de voto. O patrimônio ajudou a fortalecer a produção e na divulgação do distrito e também do município. Esse título do patrimônio é de 10 anos, se a gente não manter como se diz o combinado eles cancelam o título, não pode ter modificação no modo de fazer tem que permanecer igual. E eles estiveram aqui ano passado fizeram novas pesquisas e nós recebemos novamente o título de “patrimônio Imaterial” de Ouro Preto/São Bartolomeu com o selo de autenticação.

Análise da entrevista 2:

O entrevistado 02 relata que aprendeu a fazer o doce desde de menino, e tem sido sua principal fonte de renda, enfatiza que o título de bem imaterial bem como o registro ao doce da goiaba, trouxe notoriedade para o região facilitando a comercialização e fez também com que mais famílias participasse da fabricação do doce, cita um número de 35 famílias, no entanto isso foi há 10 anos atrás, quando houve o registro e criação da associação, atualmente não tem mais esse número de participantes.

Hoje a associação tem vinte e cinco famílias com poder de voto. O patrimônio ajudou a fortalecer a produção e na divulgação do distrito e também do município. Esse título do patrimônio é de duração de 10 anos, se a gente não manter como se diz o combinado eles cancelam o título, não pode ter modificação no modo de fazer e tem que permanecer igual. E eles estiveram no ano passado no município e fizeram novas pesquisas e nós recebemos novamente o título de “patrimônio Imaterial” de Ouro Preto/São Bartolomeu com o selo de autenticação.

Relata a importância da divulgação do doce através das emissoras de TV que já foram no município fazer reportagem.

O mesmo ensinou o filho o modo de saber fazer o doce. A fabricação de doce é sua principal fonte de renda e há umas quinze famílias que vive do doce a principal “fonte de renda”.

No que se refere a tradição, houve mudanças o doce não fica igual antigamente. No livro de receitas que saiu esse ano fala das receitas dos doces antigos e novos.

Entrevista 3	
Local: São Bartolomeu-Ouro Preto/MG	Data: 06/04/2019
Entrevistador: Autor da Monografia	
Entrevistado 3	Idade: 56 anos
Perguntas	
<p>1)Qual é a sua relação com a atividade do doce em São Bartolomeu? O que faz? Minha relação que eu vim convidado... [por moradores da cidade] que são da região e falam muito bem desta festa. Eu vim para conferir e estou gostando muito da festa, muito agradável.</p> <p>1.1) Como, quando, onde e com quem aprendeu esta atividade? Eu morei muito tempo lá na roça em Jatiboca Município de Urucânia e minha avó tinha esse segmento de fazer o doce. Goiabada, pêssego e outros doces que os fazendeiros pediam. São doces muito gostosos que a gente tem na memória, lembrança boas desses doces recordação do passado.</p> <p>1.2) Ensina ou ensinou a outros? Não. A gente mais só admira, inclusive eu tenho meu ex sogro que tem a tradição do fazer da cocada e do cajuzão. São muito gostosos(...) tem os dotz culinários.</p> <p>1.3) Participa ou participou de alguma cooperativa ou associação? Conhece alguma que seja atuante nesta localidade? Nunca participei</p> <p>Descrição da atividade</p> <p>2) Desde quando vem praticando efetivamente a atividade? Não participo desta atividade.</p> <p>2.1) Quais os motivos da atividade? Não, pois não executo a atividade.</p> <p>2.2) Quais as origens da atividade? Não pratico também. A atividade</p> <p>2.3) Existem história associados à atividade? Num caso tem da minha avó. Minha avó que fazia doces para os fazendeiros e também para a nossa comunidade(...)para festa de final de ano que era a goiabada os doces cítricos e os canudos que ela fazia e tinha o dom de fazer. Ela mesma já tinha os bambus para confeccionar todos os tipos de doces canudos. Feito no Bambu enrola aquele canudo(...)parece que aquele bambu tinha algum tipo de proteção nele e já fritava junto com ele, depois tirava e aí colocava os doces de goiaba ou doce de leite, era uma delícia. Minha avó passou esse saber para alguns dos meus primos e primas e da minha família minha mãe que faz até hoje e repassou esse saber para as minhas irmãs.</p> <p>Realização</p> <p>3) Quais as principais etapas e participantes da atividade?</p>	

Olha para fazer o doce de goiaba, a gente buscava as goiabas que os fazendeiros doavam. A gente ajudava a descascar essas goiabas e fazia os doces no tacho de cobre com aquelas colheres grandonas. Com as sobras das sementes e da casca da goiaba minha avó fazia geleia bem cremosa que a gente comia muito com pão de manhã. Era uma delícia.

3.1) Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados?

Os capitais lá no caso, a gente morava lá na roça e no próprio terreno já haviam muitos pés de goiaba não precisava comprar. A gente podia pegar manga, goiaba, pêsego, e além disso nas fazendas tinha também as frutas que os fazendeiros mandavam para a minha avó fazer os doces específicos para eles.

As frutas eram doadas e também tinha muito nos terrenos baldios o volume era muito grande, excesso de fruta. Na época nos anos 70 era muita coisa(...) não tinha agrotóxicos e as chuvas eram muito boas.

3.2) Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizados?

Era mais o tacho, as facas utilizadas, as peneiras, e as colheres de pau que utilizava mais

3.3) Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros?

Era mais um avental, luva, pedaço de pano para manusear os tachos no fogão. Era fogão tudo a base de lenha.

3.4) Após a atividade, quais são as tarefas executadas? Quem as executa?

Quem executava mais era o pessoal da família, mãe, avó, era tudo familiar.

3.5) Quais são os produtos ou resultados desta atividade? Em que quantidade?

Era mais só a goiaba, o pêsego, laranja, manga que a gente fazia. Era mais para final de ano ou para o pessoal da usina que era contratado. Tinha o volume certo. A quantidade girava em torno de 50 latas para a nossa família e para os fazendeiros a quantidade era maior. Chegava um balaio de goiaba por vez.

Inclusive essas latas eram de metal aí o pessoal utilizava o plástico primeiro para forrar depois vinha a goiabada para secar, depois que estava frio tampava e colocava naqueles armários que chamavam de dispensa. Quanto mais velha ficava a goiabada mais gostosa ficava.

3.6) Qual é o público? Qual o destino dos produtos desta atividade?

Levara para os fazendeiros que doavam para alguma festa específica deles, e as nossas eram armazenadas mais para as festas de final de ano, aniversário(...)para família e para a comunidade e para o nosso consumo. Os doces minha avó cobrava dos fazendeiros, era uma fonte de renda que ajudava ela. Ela também tinha uma pensão. A gente morava numa usina de cana de açúcar, e na época da colheita da safra que vai de maio até outubro um pouco de novembro, o volume de pessoas que iam levar os caminhões para poder descarregar as canas de açúcar eram muitos. Então o pessoal ficava muito tempo esperando para descarregar os caminhões aí eles almoçavam na pensão da minha avó. Nessa hora que entrava o doce com queijo para poder melhorar a renda dela.

3.7) Esta atividade é importante para a renda/sustento de sua família? É a principal fonte de renda?

Sustenta e ajuda muito, é um complemento muito bom

3.8) Recordar-se de mudanças nos modos de fazer e/ou resultados, matérias-primas, uso do bem/ serviço executado? Informar os tipos, momentos (datas) e motivos das mudanças?

Mudou muito na minha época fazia com fogão a lenha e hoje está tendo muita industrialização. Tem muito fogão a gás, também devido não poder cortar mais

lenha e também a exposição fácil do gás. A caloria vai ser menos, a pessoa vai ter um lugar mais arejado e livre da fumaça da lenha e pode fazer por etapa. No fogão a lenha você tem que pegar e fazer o doce até o final. Hoje as minhas irmãs não fazem mais, devido a industrialização e também morar na cidade não consegue plantar pé de goiaba. Se você buscar a goiaba nos comércios e nas quitandas você não vai ter o sabor igual da goiaba nativa. Para a comunidade é muito importante, pois vai passando de geração em geração e é uma fonte de renda e uma divulgação do local. E outra coisa qual criança não gosta de doce? O doce fica na memória e a gente não esquece.

Lugar da atividade

4) Onde ocorre? Desde quando nesse lugar? Por que?

No meu tempo de criança a gente fazia nessa época mesmo mês de março até final de abril. Hoje você consegue fazer com a goiaba um pouco verde e antes tinha que estar bem madura. “Descascar a minha avó falava que não podia afundar muito a faca para não machucar a goiaba”. Hoje mudou muito está mais fácil devido os equipamentos que existem para fazer o doce.

4.1) Quem é responsável ou proprietário do lugar em que ocorre a atividade?

Mais é no caso de pai para filho e vai cortando geração, pai, mãe, filhos e netos e aquelas pessoas que gostam mais que tem o dom de fazer. Essas pessoas que gostam mais vão seguir a tradição do saber fazer para não cair do esquecimento e ficar no pertencimento da memória.

Identificação de outros bens e informantes

5) Quem mais pode informar sobre esta atividade?

Mais é as pessoas que tem a tradição de fazer os doces, comunidade e a associação. Chega aqui em São Bartolomeu você pergunta quem são as pessoas tradicional dos doces aí você pergunta as informações.

Análise da entrevista 3:

De acordo com entrevistado 3, veio como convidado para festa da goiaba, não participa da atividade, já morou na roça em Jatiboca município de Urucânia e aprendeu a fazer o doce de goiaba com sua avó. Não ensina a fazer o doce, embora sua família tenha a tradição de fazer o doce cocada e cajuzão. Relata não participa de cooperativa e nunca participou.

Ressalta ainda que o processo de produção mudou, estando muito mais fácil hoje em comparação com antigamente, devido os equipamentos que existem para fazer o doce. No caso de transmissão do saber fazer, informa que é passado de pai para filho e vai cortando geração, pai, mãe, filhos e netos e aquelas pessoas que gostam mais que tem o dom de fazer. Essas pessoas que gostam mais vão seguir a tradição do saber fazer para não cair do esquecimento e ficar no pertencimento da memória.

Um ponto que merece destaque em seu depoimento diz respeito a importância da atividade praticada pela sua avó, e enfatiza os benefícios oferecidos por esta atividade.

4. CONCLUSÃO

No primeiro capítulo deste trabalho de pesquisa foi abordado a tradição do saber fazer por parte das famílias, bem como o ofício dos doceiros de São Bartolomeu distrito de Ouro Preto/MG, contextualizando sua história, as formas de fazer o doce, a festa, comercialização, mobilização da comunidade, através dos dados coletados em campo, concluindo-se, que a produção de doces artesanais faz parte da história do distrito de São Bartolomeu, conhecido pela tradição em produzir doces de maneira artesanal, cujo saber-fazer vem sendo repassado de geração a geração, ainda é uma das marcas do distrito e está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo geradora de renda para os produtores da região. Conhecer a história de São Bartolomeu e o surgimento do doce cascão, foi de suma importância para enriquecer a pesquisa e compreender o tema proposto.

No segundo capítulo a pesquisa se propôs em compreender a ideia do patrimônio imaterial, o conceito de tradição e tombamento do objeto no livro de saberes e fazeres bem como a importância e a aplicabilidade para o município e para as comunidades que se beneficiam com o tombamento. Desse modo, depreendeu-se que após o Registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu e o Tombamento do Núcleo Histórico de São Bartolomeu, a produção dos doces foi favorecida, uma vez que trouxe visibilidade ao município, tornando-se atrativo turístico. Parte dos doceiros utilizam em seus produtos o selo de identificação como patrimônio imaterial do Município, o que fortalece a identidade dos produtos e auxilia na divulgação do registro.

Já no terceiro capítulo, explanou-se sobre a festa da goiaba e os seus principais impactos socioeconômicos e suas implicações junto a população produtora de doce artesanal em especial o doce da goiaba cascão, realizou-se também um levantamento junto aos produtores de doce artesanal abordando questões relacionadas ao objetivo deste estudo. E com isso alcançou-se o objetivo da presente pesquisa, uma vez que a valorização da cultura local é a criação da Festa Cultural da Goiaba que tem como intuito celebrar o ciclo da goiaba, desde sua colheita até a produção artesanal do doce, promovendo e valorizando a Tradições Centenária do “Saber Fazer Doces”, sendo percebido que sua principal intenção é divulgar a produção artesanal de doces como produto turístico e dessa forma atraindo turistas para o município. A associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu - ADAF-SB tem desempenhado

importante papel na proposição de projetos, comunicação com órgãos públicos e na intermediação de relações econômicas e produtivas para a continuidade da prática doceira em São Bartolomeu.

O tema não foi esgotado na investigação realizada. É fundamental a realização de mais pesquisas e divulgação da cultura local, de forma que fomente a economia local do município bem como os benefícios alcançados direto e indiretamente após o registro como bem imaterial. Desta maneira, esse trabalho pode ser referência para novos estudos, proporcionando um conhecimento mais profundo desses bens integrados que compõem o patrimônio cultural de São Bartolomeu.

Por fim, a realização deste trabalho demonstrou a grande importância dos instrumentos de proteção dos bens culturais imateriais, o Registro da produção artesanal de doces como bem imaterial, sendo de suma importância para a região não só do ponto de vista econômico, mas também como forma de valorizar, difundir e promover condições de sua transmissão e continuidade no tempo, ou seja os doces desempenham um papel importante na preservação dos aspectos culturais das famílias.

5. REFERENCIAS

BENJAMIN, Roberto. (2005). **Doçaria e Civilização: a preservação do fazer**. In: Anais do seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre: Recife

BRASIL. **Constituição (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. **Decreto no. 3.551**, de 4 de agosto de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 4 de agosto de 2000. Disponível em: <<http://www.lphan.gov.br/legislac/decreto3551.htm>>. Acesso em: 05 de junho de 2019.

Brasil. **Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937**. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Rio de Janeiro, 1937.

BRASILEIRO, Ana Clara Matias. **Tombamento: investimento das causas do abandono de imóveis tombados pelo Município de BH**. Dissertação (Monografia). Graduação em Direito – Universidade Federal de Minas Gerais, UFMG, Belo horizonte, 2010. 68 p.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. **Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos**. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária. 21. UFU. Uberlândia/MG, 2012, p. 12.

DELABRIDA, Narayhane Oliveira Gonzaga; CARVALHO, Alessandra Nazareth de. A fabricação de doces artesanais enquanto para o turismo criativo: o caso São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. **Revista Iberoamericana de Turismo**. V. 8, nº 2. Dez 2018. P. 250-269., Braga, Portugal.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

GIDDENS, A. **Risco, confiança e reflexividade**. IN: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. Modernização Reflexiva. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

HOBBSAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1997.<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Resolucao_001_de_3_de_agosto_de_2006.pdf>

Doce pedaço de Ouro Preto: Festa da Goiaba celebra os 10 anos do registro da produção doceira como patrimônio imaterial Disponível em: <<http://www.ouropreto.mg.gov.br/noticia/639/>> Acesso em 06/06/2018.

INSTITUTO ESTRADA REAL. Cidades históricas. Disponível em: <http://www.institutoestradaareal.com.br/cidades/sao-bartolomeu/143> Acesso em 07 de junho de 2019.

IPHAN. Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. **Livro de Registro dos Saberes**, 2008. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>>. Acesso em: 15 de junho de 2017.

MARÇAL, Justen Filho. **Curso de Direito Administrativo**. 5ª ed rev e atual. São Paulo: Saraiva, 2010, p. 603.

MELLO, Celso Antônio Bandeira de. **Curso de Direito Administrativo**. 29. ed. São Paulo: Malheiros, 2012.

MIRANDA, Marcos Paulo Souza. **Tutela do Patrimônio Cultural Brasileiro**, Doutrina Jurisprudência-Legislação. Belo Horizonte: Del Rey, 2006.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

OLIVEN, R. G. **Patrimônio intangível: considerações iniciais**. In: **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. ABREU, R; CHAGAS, M. (orgs.). Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Convenção sobre a proteção e promoção da Diversidade das Expressões Culturais**. Paris, 2005. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001502/150224POR.pdf>> Acesso: 05/06/2019.

OURO PRETO. **Decreto nº 1.096, de 15 de abril de 2008**. Decreta a produção de doces artesanais de São Bartolomeu como patrimônio cultural imaterial de Ouro Preto, inscrito no Livro de Registro de Saberes e Celebrações. Ouro Preto, 2005.

OURO PRETO. **Decreto Nº 456, de 08 de Fevereiro de 2007**. Homologa o ato do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural que aprova a inscrição no Livro de Tombo de bem declarado de valor histórico, artístico e arquitetônico. Ouro Preto, 2007.

OURO PRETO. **Dossiê de Registro da Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu**, 2018.

OURO PRETO. **Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu**- Prefeitura de Ouro Preto-Janeiro de 2010.

OURO PRETO. **Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu**-Prefeitura de Ouro Preto-Janeiro de 2011.

RABELLO, Sonia. **O tombamento**. In: REZENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (termo chave Tombamento).

ROMANO, R. (1997) **Vida/Morte-Tradições-Gerações**. In Enciclopédia Einaudi. (Vol. 36, pp. 166-197) Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

SANTANNA, Márcia. **Preservação como prática: sujeitos, objetos, concepções e instrumentos**. In: REZENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (termo chave Preservação).

SANTOS, Maria Ângela Fortes da Silva. **Núcleo Histórico de São Bartolomeu: Estudos dos impactos ocorridos a partir do reconhecimento do patrimônio cultural. Dissertação (Monografia). Graduação em tecnologia em conservação e Restauração de Imóveis**. Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG, Ouro Preto, 2017. 69 p.

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o caso do saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. Universidade Federal de Viçosa, jun. 2016.

SOUZA, P. H. M.; NETO, M. H. N; MAIA, G. A.; **Componentes funcionais nos alimentos**. Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, p.127 – 135, 2003.

TORRES, Rodrigo Ramos. **Distrito de São Bartolomeu/OP: um estudo sobre o potencial turístico de seu patrimônio cultural e natural. Relatório final do Projeto O cotidiano e o espetáculo: paisagem, memória e turismo nos municípios de Ouro Preto e Mariana**. Belo Horizonte, 1999.

VIANA, Letícia. **Cultura popular e educação**. Disponível em: http://www.cnfcp.gov.br/pdf/Patrimonio_Imaterial/Patrimonio_Imaterial_Novas_Leis/CNFCP_PatrimonioImaterialLeis_LeticiaVianna.pdf, acessado em 05 de junho de 2019.

APÊNDICE

APENDICE A

Ficha de depoimentos³

Entrevista 1	
Local:	Data:
Entrevistador:	
Nome:	Idade:
Perguntas	
1) Qual é a sua relação com a atividade do doce em São Bartolomeu? O que faz? 1.1) Como, quando, onde e com quem aprendeu esta atividade? 1.2) Ensina ou ensinou a outros? 1.3) Participa ou participou de alguma cooperativa ou associação? Conhece alguma que seja atuante nesta localidade?	
Descrição da atividade	
2) Desde quando vem praticando efetivamente a atividade? 2.1) Quais os motivos da atividade? 2.3) Quais as origens da atividade? 2.4) Existem história associados à atividade?	
Realização	
3) Quais as principais etapas e participantes da atividade? 3.1) Quais são os recursos financeiros, capital e instalações utilizados? 3.2) Quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizados? 3.3) Há trajes e adereços próprios desta atividade? Quais? Usam-se outros? 3.4) Após a atividade, quais são as tarefas executadas? Quem as executas? 3.5) Quais são os produtos ou resultados desta atividade? Em que quantidade? 3.6) Qual é o público? Qual o destino dos produtos desta atividade? 3.7) Esta atividade é importante para a renda/sustento de sua família? É a principal fonte de renda? E para a comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por que? 3.8) Recorda-se de mudanças nos modos de fazer e/ou resultados, materiais primas, uso do bem/ serviço executado? Informar os tipos, momentos (datas) e motivos das mudanças?	
Lugar da atividade	
4) Onde ocorre? Desde quando nesse lugar? Por que? 4.1) Quem é responsável ou proprietário do lugar em que ocorre a atividade?	
Identificação de outros bens e informantes	
5) Quem mais pode informar sobre esta atividade?	

³ Identificação de bens imateriais: ofícios e modos de saber fazer