



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

HAYLA ALMEIDA FORTES

**GASTRONOMIA OURO-PRETANA: GESTÃO PÚBLICA E A VALORIZAÇÃO DOS
HÁBITOS ALIMENTARES COMO ATRATIVO CULTURAL**

**Ouro Preto
MARÇO – 2019**

HAYLA ALMEIDA FORTES

**GASTRONOMIA OURO-PRETANA: GESTÃO PÚBLICA E A VALORIZAÇÃO DOS
HÁBITOS ALIMENTARES COMO ATRATIVO CULTURAL**

Monografia apresentada ao curso de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof^a Dr^a Alissandra Nazareth de Carvalho

**Ouro Preto
MARÇO – 2019**



FOLHA DE APROVAÇÃO

Hayla Almeida Fortes

Gastronomia Ouropretana: gestão pública e valorização dos hábitos alimentares como atrativo cultural

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Turismo

Aprovada em 27 de março de 2019

Membros da banca

Doutora Alissandra Nazareth de Carvalho - Orientadora - Universidade Federal de Ouro Preto
Doutora Kelly Juliane Dutra - Universidade Federal de Ouro Preto
Doutora Isabela Barbosa Frederico - Universidade Federal de Ouro Preto

Alissandra Nazareth de Carvalho, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 27/07/2023.



Documento assinado eletronicamente por **Alissandra Nazareth de Carvalho, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 27/07/2023, às 18:29, 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 **0563854** e o código CRC **ADBC47D2**.

*“Não nasci ruminante como os bois
Nem como os coelhos, roedor; nasci
Onívoro; deem-me feijão com arroz*

*E um bife, e um queijo forte, e parati
E eu morrerei, feliz, do coração
De ter vivido sem comer em vão”*

(Vinícius de Moraes, 1962)

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais por todo amor, apoio e carinho. Tudo o que consegui realizar nessa vida foi graças a vocês.

Agradeço a todas as pessoas que tornaram o trajeto mais feliz e produtivo. Parentes, amigos, conhecidos e desconhecidos que surgiram na hora certa, nos momentos em que mais precisei.

À UFOP pelos anos de aprendizado e crescimento intelectual e moral. Ao Departamento de Turismo, Professores e aos colegas de curso. Sentirei muitas saudades.

À Ouro Preto por ser essa cidade mágica, onde vive tantas coisas lindas e onde encontrei amigos que levarei para vida toda. Ao estado Minas Gerais por ser tão acolhedor e de cultura tão cativante.

À orientadora deste trabalho, Professora Alissandra, por acreditar no tema, por sua orientação e paciência. Sem o seu incentivo e compreensão eu não teria conseguido. Muito obrigada!

FORTES, Hayla Almeida. **Gastronomia ouro-pretana: gestão pública e a valorização dos hábitos alimentares como atrativo cultural**. 2019. 62 fls. Monografia – Curso de Bacharelado em Turismo da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto, MG, 2019.

RESUMO

Ouro Preto, Minas Gerais, é cidade indutora de turistas do Brasil e do mundo e tem relevância histórica e cultural. Apesar da vocação para o turismo cultural, levantou-se o pressuposto de que o potencial da cultura alimentar ouro-pretana não é valorizado como poderia pela gestão pública ao administrar e promover a cidade enquanto destino turístico. Esse pressuposto partiu do fato de não existir um evento de culinária no centro histórico que priorize os produtores e produtos locais e também a partir da análise do conteúdo dos sites das Instituições que divulgam o município. O objetivo da presente pesquisa foi levantar as ações efetivas da Prefeitura Municipal para incentivar a gastronomia local. Com essa finalidade, gestores públicos foram entrevistados e documentos e regulamentos foram consultados. Como objetivos específicos, classificar a gastronomia brasileira, mineira e ouro-pretana e levantar parte de sua produção para constatar se há cultura alimentar para ser valorizada e incentivada. Conclui-se que a gestão municipal começa a promover ações de valorização e incentivo da gastronomia, mas poderia contribuir ainda mais, com base nos exemplos levantados de localidades que fortaleceram a gastronomia através do planejamento da atividade turística. Outra constatação foi a de que há produtos e produtores de culinária típica mineira no município, que poderiam ser entendidos como fortes atrativos culturais da cidade.

Palavras-chave: Turismo gastronômico; Gastronomia ouro-pretana; Gestão pública do turismo.

FORTES, Hayla Almeida. Gastronomy of Ouro Preto: public management and the valuation of eating habits as a cultural attraction. 2019. 62 p. Monograph – Bachelor of Tourism in Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto, MG, 2019.

ABSTRACT

Ouro Preto, Minas Gerais, is a city that receives visitors from Brazil and the world and has historical and cultural relevance. Despite the vocation for cultural tourism, the assumption was raised that the potential of the Ouro Preto food culture is not valued as it could be by public management in administering and promoting the city as a tourist destination. This assumption was based on the fact that there is no culinary event in the historic center that prioritizes local producers and products, and also from the analysis of the content of the sites of the institutions that promote the municipality. The objective of this research was to raise the effective actions of the public management to encourage local gastronomy. To this end, public managers were interviewed and documents and regulations were consulted. As specific objectives, classify the Brazilian, mineira and ouro-pretana gastronomy and raise part of its production to verify if there is food culture to be valued and encouraged. It is concluded that the municipal management begins to promote actions of valorization and incentive the gastronomy, but could contribute even more, based on the examples raised of localities that have strengthened the gastronomy through the planning of the tourist activity. Another finding was that there are products and producers of typical Minas Gerais cuisine in the municipality, which could be understood as strong cultural attractions of the city.

Keywords: Gastronomic tourism; Gastronomy of Ouro Preto; Public management of tourism.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Avaliação dos “Aspectos culturais” de Ouro Preto	12
Figura 2 – Cartaz XVI Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto 2018	23
Figura 3 - Cartaz Encontro de Tradições Culinárias São Bartolomeu 2017	24
Figura 4 – Cartaz 11º GastroArte da Chapada 2018	26
Figura 5 – Selo dos Doces de São Bartolomeu	45

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Adetur/ SE - Agência de Desenvolvimento do Turismo da Macroregião Sudeste

COMTUR - Conselho Municipal de Turismo

EMBRATUR - Instituto Brasileiro de Turismo

FGV - Fundação Getúlio Vargas

FUMTUR- Fundo Municipal de Turismo

ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços

IFMG - Instituto Federal de Minas Gerais

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

ONG - Organização não governamental

PMC - Plano Municipal de Cultura

PMT - Plano Municipal de Turismo

PNMT - Programa Nacional de Municipalização Turística

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEPETUR - Setor de Estudos e Pesquisas em Turismo

SETUR - Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio

SPHAN - Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico

UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto

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

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1. GASTRONOMIAS BRASILEIRAS	15
1.1. GASTRONOMIA MINEIRA.....	18
1.2. GASTRONOMIA OURO-PRETANA.....	21
1.3. ESTUDO DE CASOS: EVENTOS GASTRONÔMICOS E OS BENEFÍCIOS GERADOS À LOCALIDADE	28
2. METODOLOGIA	35
3. RESULTADOS - GESTÃO PÚBLICA DO TURISMO E GASTONOMIA	37
3.1. GESTÃO MUNICIPAL E GASTRONOMIA.....	40
3.2. GESTÃO MUNICIPAL DE OURO PRETO E GASTRONOMIA.....	43
3.3. SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO	46
CONCLUSÃO.....	49
REFERÊNCIAS.....	51
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA - DIRETORA EXECUTIVA DO CIRCUITO DO OURO.....	55
APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA - MEMBRO DA ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DA CHAPADA E ORGANIZADORA DO GASTROARTE	56
APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA - SECRETÁRIO DE TURISMO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO	57
APÊNDICE D - ROTEIRO DE ENTREVISTA - SECRETÁRIO DE TURISMO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO	58
APÊNDICE E – DEMANDAS RELACIONADAS À GASTRONOMIA DOS MORADORES DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO.....	59

INTRODUÇÃO

Ouro Preto é uma cidade mineira reconhecida principalmente por seu patrimônio edificado. O barroco mineiro, conservado em grande parte da sede do município, é um dos principais atrativos do destino turístico. As igrejas barrocas, algumas abrigando museus, também caracterizam a expressão religiosa e integram o conjunto arquitetônico tombado e reconhecido como patrimônio da humanidade. Local de residência de artistas reconhecidos internacionalmente como Aleijadinho e Manuel da Costa Ataíde, pinturas e esculturas compõem o conjunto arquitetônico e são amplamente divulgadas e relacionadas à cidade (BANDEIRAS, 2000).

A arquitetura local chamou a atenção de modernistas na década de 20, que visitam a cidade e a elegem um dos símbolos da nacionalidade brasileira. Manuel Bandeira escreve um guia de visita, Afonso Arinos um roteiro lírico, Tarsila do Amaral desenha a cidade, Carlos Drummond de Andrade compõe poesias, Cecília Meireles escreve em sua homenagem o “Romanceiro da inconfidência” (SALGUEIRO, 1996).

O SPHAN (Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico, atualmente IPHAN) tomba o conjunto arquitetônico na sede ouro-pretana em 1938. É de 1963 o primeiro documento que regula a atividade turística no município.

A lei nº 26 de 1963 que instituiu o imposto sobre o turismo e hospedagem, por meio deste imposto todos os hóspedes e visitantes que utilizassem dos serviços de hotel, restaurantes, pensões e casas de artigos em pedra sabão e similares pagariam um imposto de 10% sobre as despesas (LAZARONI, 2016. p. 92).

A UNESCO reconhece Ouro Preto como Patrimônio da Humanidade em 1980 (SILVA, 2016). A Instituição divulga o município principalmente através de seu site, com conteúdo disponível em vários idiomas, o que é importante para induzir a visita de turistas estrangeiros. No site há o destaque para a arquitetura das igrejas, das casas, pontes e dos chafarizes. Há a menção ao movimento cívico da Inconfidência Mineira, das artes plásticas e da religiosidade como atrativos da cidade.¹

¹ Cidade Histórica de Ouro Preto. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/list-of-world-heritage-in-brazil/historic-town-of-ouro-preto/>> Site UNESCO. Acesso em 18 de maio de 2018.

A religiosidade, forte expressão cultural local, persiste nos hábitos da população ouro-pretana. Acontecem anualmente eventos religiosos, entre eles a celebração da Semana Santa, onde irmandades organizam procissões e a confecção de tapete de serragem pelas ruas (BANDEIRAS, 2000).

A Semana Santa atrai número considerável de turistas e visitantes ao município. Segundo o documento de pesquisa intitulado “Semana Santa – Perfil do visitante 2017”, do Setor de Estudos e Pesquisas em Turismo (SEPETUR) da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio, por causa do evento o município recebeu aproximadamente 12.776 turistas/excursionistas, dando uma injeção financeira de cerca de 10.926.476,91 (dez milhões, novecentos e vinte e seis mil, quatrocentos e setenta e seis e noventa e um centavos).

Segundo o índice de Competividade do Turismo Nacional, Ouro Preto tem melhor avaliação na categoria “Aspectos Culturais” que a média nacional. Entre os diferenciais apontados pelo relatório, o intensivo calendário de eventos que atraía fluxo de turistas em diferentes épocas do ano (FGV, 2015).

O principal evento programado do destino é o Carnaval, que é um dos carnavais de rua mais tradicionais do país, em que os turistas, em sua maioria jovens, ficam hospedados em repúblicas estudantis que passam por adequações junto à Vigilância Sanitária do município e o Corpo de Bombeiros, para receberem turistas (FGV, 2015, p. 11).

Figura 1 – Avaliação dos “Aspectos culturais” de Ouro Preto

Tabela 1. Índices de competitividade do destino e médias Brasil e não capitais ²

Dimensões	BRASIL			NÃO CAPITAIS			OURO PRETO		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
ÍNDICE GERAL	58,8	59,5	60,0	53,1	53,4	53,8	64,3	67,5	69,3
INFRAESTRUTURA GERAL	68,6	68,2	67,7	63,8	62,5	61,8	68,9	71,8	71,3
ACESSO	62,6	62,2	61,9	53,8	52,4	52,4	62,3	57,5	56,5
SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS TURÍSTICOS	56,8	58,7	59,0	48,1	49,6	49,5	52,7	55,3	61,2
ATRATIVOS TURÍSTICOS	63,2	63,4	63,2	63,4	62,8	62,6	74,7	75,1	74,4
MARKETING E PROMOÇÃO DO DESTINO	46,8	48,4	48,5	44,4	45,7	45,0	48,2	60,0	62,5
POLÍTICAS PÚBLICAS	57,6	58,1	58,9	54,4	53,9	55,3	58,7	58,1	62,3
COOPERAÇÃO REGIONAL	44,6	48,3	50,0	44,9	49,3	51,7	63,2	66,2	72,4
MONITORAMENTO	37,4	36,2	36,3	31,9	30,7	30,4	69,5	75,7	78,6
ECONOMIA LOCAL	63,6	63,6	64,7	55,2	54,8	55,8	75,0	76,3	78,5
CAPACIDADE EMPRESARIAL	61,2	61,9	62,7	43,5	44,8	45,7	56,3	64,5	64,4
ASPECTOS SOCIAIS	59,4	59,7	60,5	56,7	56,8	57,9	60,2	71,0	76,4
ASPECTOS AMBIENTAIS	67,7	67,3	68,2	63,6	62,4	63,5	69,8	67,2	68,3
ASPECTOS CULTURAIS	58,2	62,0	64,0	52,4	55,6	57,6	81,2	86,4	85,4

Fontes: FGV/MTUR/SEBRAE, 2015

Fonte: FGV/MTUR/ SEBRAE (2015).

Pode-se dizer que o principal atrativo de Ouro Preto é a cultura, e que grande parte dos turistas que visitam a cidade são atraídos por ela, seja pelo patrimônio edificado, seja por eventos culturais. A cultura está na história de consolidação do município enquanto destino turístico. No marketing digital de instituições que divulgam a cidade é o que ganha maior destaque.

Há também em Ouro Preto a gastronomia mineira enquanto patrimônio cultural. Há a produção de doces, principal marca da culinária ouro-pretana, a produção de quitandas e licores, entre outros, e também a reprodução de pratos típicos em eventos gastronômicos que acontecem nos distritos, na zona rural da cidade.

Já no Centro Histórico, principal receptor de turistas que visitam o município, não acontece nenhum evento gastronômico que ofereça pratos e produtos típicos locais. O único evento gastronômico que vem acontecendo nos dois últimos anos é o

Ourobier, onde o principal produto comercializado é a cerveja e não há um comprometimento com a culinária típica local.²

Ao analisar os sites de instituições públicas que divulgam Ouro Preto enquanto destino, como o da Prefeitura de Ouro Preto, da UNESCO, do Circuito do Ouro e do Instituto Estrada Real, percebeu-se que o conteúdo pouco ou, dependendo da instituição, nada relaciona o município à cultura alimentar local.

Através de análise do conteúdo disponível no “Site Oficial de Turismo” foi possível identificar uma inatividade de novos conteúdos, já que no calendário de eventos há festividades que já não acontecem mais e outros que aconteceram em 2018, mas que não estão na lista. A culinária é entendida apenas como um serviço, limitando-se a indicação de restaurantes e não há um material de divulgação da gastronomia local.³

No site da UNESCO, como já mencionado, é possível encontrar um conteúdo em diferentes idiomas onde o patrimônio material (como igrejas e pinturas) e imaterial (relacionado à religiosidade). Não há promoção da gastronomia local e nem menção à culinária mineira, forte signo da cultura do estado.

Entre os aspectos positivos da atividade turística no município há a divulgação da cidade nos materiais do Circuito do Ouro e do circuito Estrada Real. No conteúdo do site do Circuito do Ouro aborda-se o patrimônio material, a arquitetura, as artes plásticas e religiosidade, mas não é abordado a gastronomia ouro-pretana.⁴

Já no conteúdo do site do circuito Estrada Real são mencionados o modo de fazer o doce de goiaba cascão, já que um dos roteiros passa pelo distrito de São Bartolomeu, a produção de torresmo conservado em banha de porco do produtor Loureto da Chapada de Lavras Novas, e as produções de cachaça Milagre de Minas e a Gotas de Minas.⁵

Levantou-se então o pressuposto de que a gastronomia ouro-pretana, seus produtores e produtos, não são valorizados como poderia e que também não são

² Ourobier Fest. Disponível em: <<http://www.ouropreto.com.br/evento/750/ourobier-fest>> Site Portal de Ouro Preto. Acesso em 18 de maio de 2018.

³ Site Oficial de Turismo. Disponível em: <<https://ouropreto.org.br/index.php>> Site Oficial de Turismo. Acesso em 18 de maio de 2018.

⁴Roteiro “Entre Cenários da História”. Disponível em:<<http://entrecenarios.circuitodoouro.tur.br/atrativos/>> Site Circuito do Ouro. Acesso em 18 de maio de 2018.

⁵ Tema Gastronomia. Disponível em: <<http://www.institutoestradaareal.com.br/tema/gastronomia/>> Site Circuito Estrada Real. Acesso em 18 de maio de 2018.

relacionados à imagem do município enquanto um dos atrativos culturais. O objetivo geral do presente trabalho é compreender se há ações efetivas da gestão pública municipal para a valorização e o incentivo da gastronomia ouro-pretana.

Como objetivo específico, conceituar a gastronomia brasileira, mineira e a gastronomia ouro-pretana, e levantar parte da produção local como forma de constatar se há cultura alimentar a ser valorizada. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica, a partir de relatos históricos de viajantes, entre outras bibliografias.

Com o intuito de entender a importância de eventos gastronômicos para a promoção de destinos turísticos, e também para a valorização de produtos e produtores, buscou-se estudos de caso, através de levantamento bibliográfico, de cidades onde acontecem periodicamente eventos de culinária típica local. Através desses casos buscou-se propor alternativas para o Município de Ouro Preto.

Objetivou também abordar a gestão pública e a valorização da gastronomia. Analisar, através de revisão bibliográfica, de que maneira a gestão pública Federal do Brasil e do Estado de Minas Gerais conseguiu consolidar a culinária no imaginário do brasileiro e do estrangeiro, e analisar se a gestão pública municipal de Ouro Preto, ao organizar a atividade turística, valoriza a gastronomia.

A justificativa para o presente trabalho é apontar um possível problema de planejamento da atividade turística no Município de Ouro Preto, Minas Gerais e aquecer discussões a respeito do turismo gastronômico na cidade. Ao realizar pesquisa para levantar bibliografia foi possível constatar que há poucas referências sobre a culinária ouro-pretana, o que também justifica a importância de estudos nesse campo de pesquisa.

1. GASTRONOMIAS BRASILEIRAS

Para Standage (2010) um grande salto para a humanidade foi ter desenvolvido a agricultura, o fato de grupos terem passado de coletores para produtores do próprio alimento. As grandes civilizações não teriam se organizado e fixado em territórios de outra maneira. Aprender a controlar o ritmo do cultivo através de uma “engenharia genética” fez surgir plantas que alimentam a humanidade até os dias de hoje.

Posteriormente, após maior complexidade na organização social, a alimentação também foi responsável por promover o início da globalização, através de grandes travessias em busca de especiarias, o que motivou sociedades a se lançarem por terrenos e mares desconhecidos.

A alimentação é o resultado das condições ambientais, da sociedade que a moldou e dos processos históricos. A forma como um grupo se organiza em relação a comida é fundamental para sua sobrevivência. As características culturais de um grupo se expressam também através dos ingredientes selecionados, através do modo de preparo dos alimentos, da escolha de utensílios, na forma como é servido, no que se consome em determinadas épocas, entre outras coisas (STANDAGE, 2010).

A escolha alimentar também pode indicar distinções entre os indivíduos que compartilham um mesmo território. É possível identificar a religiosidade, posicionamentos políticos através da seleção de alimentos que um indivíduo come ou não (como optar por uma alimentação vegetariana ou orgânica), e se distingue também classes sociais. A alta gastronomia surge na França também como uma tentativa de separar a classe dominante das classes mais baixas, através de hábitos diferenciados.

O Brasil é um país de diversidade cultural e natural e seu território é bastante extenso. A gastronomia brasileira tem uma variedade de ingredientes, utensílios e técnicas, há uma infinidade de hábitos alimentares e é impossível apontar um prato para representar o país sem cometer injustiça com outras regiões. Moqueca, tropeiro, feijoada ou barreado, qual desses seria o prato mais brasileiro e significativo? São as gastronomias brasileiras e não a gastronomia.

Um ponto em comum das gastronomias do Brasil é a influência de diferentes hábitos alimentares de regiões do mundo que, ao se encontrarem aqui, criaram

novos costumes. Num primeiro momento são três as principais influências: indígena, africana e portuguesa.

A influência indígena pode ser notada principalmente nas plantas nativas que são incorporados aos hábitos alimentares. Alguns alimentos puderam substituir ingredientes que não haviam na colônia, como é o caso da farinha de mandioca chamada caiumã, que substituiu a farinha de trigo na sua ausência. É exportado para o mundo o maracujá, o amendoim, o abacaxi, a batata doce, o palmito, entre outros.

A goiabeira era abundante e se reproduzia espontaneamente na mata. Com as goiabas fez-se uma adaptação da marmelada, a goiabada. A mandioca era a principal base da alimentação indígena e dela se fazia farinha, comia-se a raiz cozida e se aproveitava até as folhas venenosas, que tinham que ser cozidas por vários dias para não ser letal. A maniçoba, prato feito com essas folhas, persiste nos hábitos alimentares dos paraenses (CASCUDO, 2014).

Houve outras influências indígenas nos hábitos alimentares como a utilização de balaios e panelas de barro. Os licores de frutas da terra também foram incorporados ao hábito alimentar, como o de jabuticaba e o que os portugueses chamavam de vinho de casca de abacaxi (SÔNIA, 2004).

As festividades indígenas eram acompanhadas de bebidas alcóolicas e alguns rituais espirituais eram celebrados com comida. Em relatos históricos os jesuítas demonstram espanto pelo fato dos índios festejarem e beberem por vários dias sem interrupção (o que tem certa semelhança com o carnaval como conhecemos hoje).

Talvez o ritual indígena mais marcante seja as cerimônias que algumas tribos de matriz Tupi faziam para extrair a força e coragem de guerreiros capturados. Eles acreditavam que podiam extrair as virtudes do guerreiro através do canibalismo. O banquete antropofágico era acompanhado com o caium, bebida feita de pedaços de mandioca mastigada que fermentava com a saliva das índias. Havia também festas para celebrar a colheita de amendoins, que só podiam ser cultivados e colhidos por mulheres (CASCUDO, 2014).

A culinária africana tem forte influência na culinária brasileira, tanto por contribuir com ingredientes como por transmitir técnicas. Em muitas casas as escravas eram responsáveis pelo preparo da comida, muitas receitas e adaptações foram de suas autorias.

Como observa Raul Lody (2008) em “Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação”, a culinária brasileira recebe enorme influência africana através dessas mulheres, e também através dos ingredientes que os portugueses incorporaram à própria alimentação após colonizar a África.

A Bahia é o estado brasileiro onde a matriz cultural africana mais se expressa, principalmente no que diz respeito a música, religião e culinária. No estado baiano há festividades marcadas pelo preparo de determinados pratos. Em razão de sua religiosidade, fiéis selecionam receitas que comem ou não. Por exemplo, no candomblé o abará (abalá) e o acarajé (acará) são comidas de Iansã, e seus filhos (devotos) comem esses pratos em sua homenagem. Há um prato denominado Bolo de São João que é preparado com a farinha de caiumã em homenagem ao santo (LODY, 2008).

As características mais marcantes da culinária africana e que podemos encontrar na culinária baiana é a utilização de azeites, pimentas picantes e do óleo de coco. Entre os principais pratos estão o caruru, o vatapá e moqueca.

Portugal em sua expansão marítima se apropriou de ingredientes, técnicas e da mão de obra das localidades que colonizou. Alguns animais são trazidos para o Brasil, como a galinha, a vaca e o porco. Muitas plantas são transplantadas, são exemplos a bananeira, o coqueiro, a laranjeira, o arroz, a cana-de-açúcar, entre outros. O açúcar começa a ser produzido no Brasil porque ainda não haviam descoberto metais preciosos no interior da colônia. A produção de açúcar marca fortemente os hábitos alimentares e, por influência portuguesa, os doces são bem açucarados. Frutas nativas são utilizadas para o preparo de compotas e geleias (HUE; SANTOS; MENEGAZ, 2008).

Portugal influenciou técnicas de preparo e a utilização de determinados alimentos, como o alho, a cebola, o arroz, e o feijão, ingredientes tão característicos da culinária brasileira. A produção de queijos e vinhos, muito consumidos na Europa, também foi importada pelos portugueses. A comida portuguesa é mais úmida e caldos, sopas e refogados são de sua influência (CASCUDO, 2014).

Com os movimentos de imigração mais recentes o Brasil recebe um fluxo ainda maior de influências culturais, sendo as mais marcantes a italiana, japonesa, alemão e libanesas. Receitas e ingredientes dessas culturas são frequentes, principalmente em regiões onde há um grande número de imigrantes e seus

descendentes. Em cidades cosmopolitas, como é o caso de São Paulo, é possível encontrar comida tailandesa, chinesa e árabe com facilidade.

1.1. GASTRONOMIA MINEIRA

A culinária de Minas Gerais se caracterizou através das possibilidades e das dificuldades na fixação do território. O hábito alimentar mineiro tem estreita relação com os acontecimentos históricos do estado, com a geografia, a fauna e a flora endêmica. No século XVIII a coroa portuguesa promoveu expedições para o sertão da colônia e encontrou ouro e pedras preciosas. Interessados na exploração dessas riquezas naturais, um grande fluxo de pessoas se desloca de Portugal e de outras partes da colônia para província de Minas. Essas pessoas encontraram empecilhos para se estabelecerem e construírem suas Vilas (ANDRADE, 2008).

A dificuldade começava com o deslocamento. O relevo irregular, as plantas venenosas, as dificuldades de achar alimento e também o clima são alguns dos fatores. Para chegar ao destino era preciso percorrer longos períodos de viagem pela mata fechada.

No início a coroa permitia a passagem exclusivamente por um caminho da província de São Paulo à província de Minas, onde um tributo de passagem era cobrado. Outro problema era a distância. Para se ter uma ideia, o Conde de Assumar, em 1717, demorou 4 meses para chegar de São Paulo à Vila Rica, capital da província (FRIEIRO, 1982).

Ao chegar ao destino era necessário criar meios de se fixar no terreno irregular. As minas de ouro localizavam-se nas serras:

Formam-se os primitivos aldeamentos de mineradores, improvisados arruamentos de cafuas má dispostas ao longo dos cursos de água ou à beira dos grotões, junto das catas mineiras ou onde quer que se achem as cobiçadas pepitas e folhetas auríferas (FRIEIRO, 1982, p. 54).

Os mineiros construíram suas casas próximas às bocas de mina, e não onde era mais adequado à construção. Nos terrenos o plantio era dificultado pelo desnível e o clima frio e úmido não era o ideal para o cultivo de determinados alimentos.

O abastecimento com mercadorias produzidas em outras localidades complementava o que havia, mas transportar o que fosse era difícil. Esses fatores ambientais e sociais agiram sobre a alimentação e resultaram em características. Por exemplo, a criação de algumas espécies de animais foi prejudicada pela formação do relevo. O gado emagrecia por causa da inclinação e da vegetação. Havia galinheiros, mas o consumo não era abundante de ambas as carnes. Havia criações e o maior consumo da carne de porcos porque o animal manteve o porte, por isso ainda hoje se come muita carne de Porco em Minas Gerais (SÔNIA, 2004).

A escassez de ingredientes e, no princípio do povoamento, a despreocupação com o cultivo de alimentos fez a culinária mineira simples. Tudo era aproveitado por causa da dificuldade na obtenção de ingredientes, surgem então pratos como o frango ao molho pardo para o aproveitamento máximo do animal. As bases da alimentação eram a mandioca, para fazer farinha, e o milho, utilizado para fazer a farinha de fubá, ingrediente do angu. A farinha de trigo é substituída por estas outras por causa de seu preço.

Nas Vilas quase não se utilizava talheres, comia-se com as mãos. Os mineiros tinham o hábito de lançar farinha da mão na boca, o que alguns viajantes achavam peculiar. Os talheres e louças, quando havia, só eram utilizados ao receber visita. Isso claramente devido à dificuldade de se transportarem mercadorias dos portos. Na colônia era proibido fabricar alguns manufaturados, era preciso importar da Inglaterra (FRIEIRO, 1982).

A alimentação era cara, como pode-se notar na listagem de preços (do ano de 1703), há uma enorme diferença de valores entre São Paulo e Minas. Devido aos preços alguns ingredientes não eram tão frequentes na mesa do mineiro, principalmente dos mais pobres.

Assim, um alqueire de farinha que em São Paulo custava 640 rs., nas minas valia 43.000 rs.; uma libra de açúcar, 120 rs. em São Paulo e 1.200 nas minas; uma galinha, lá 160 rs., aqui 4.000 rs; um boi de corte, lá 2.000 rs., aqui 120.000 (FRIEIRO, 1982, p. 58).

Muitos viajantes estranhavam a aversão dos mineiros ao trabalho. No livro “Viagem pelo Brasil” (MARTIUS; SPIX, 1981 p. 186) é destacado que: “São tantos aqui os ociosos que se costuma chama-los como uma classe própria: a dos vadios”.

Aos escravos era delegado todos os serviços, de mineração, cultivo de plantas, criação de animais, construções e serviços domésticos.

A influência paulista veio através dos bandeirantes e, posteriormente, dos tropeiros. Adentrar o interior da colônia exigia esforços e equipamentos que não dificultassem o deslocamento. Assim eles carregavam entre os alimentos, em sua maior parte, os não perecíveis e os de consistência sólida. São exemplos farinhas e grãos (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012).

A partir de 1809 a coroa portuguesa permite que naturalistas viajem pela colônia para investigarem a natureza brasileira. Esses viajantes escrevem relatos de suas viagens, que foram publicados em livros. Nesses textos características são apontadas, entre elas a da comida que encontravam pelo caminho. Esses relatos são importantes para se fazer um levantamento dos pratos e ingredientes, e para caracterizar a comida típica mineira.

Segundo Sônia Maria (2004) os viajantes que passaram pela região de Vila Rica e Vila do Carmo associavam a grande quantidade de comida ao bem receber da população mineradora. Essa característica de comer exageradamente pode ter sido influenciada pelos hábitos alimentares lusitanos.

Na comarca de São João, John Luccock foi recebido pelo ouvidor. Nessa ocasião lhe foi servido vinte e nove variedades de frutas em compota. Naquela localidade comia-se toucinho, feijão, mandioca, milho e uma variedade de legumes (FRIEIRO, 1982).

Auguste de Saint-Hilaire foi um cientista francês que viajou pela colônia portuguesa de 1816 até 1822. Viajou pelo Espírito Santo, Rio de Janeiro, Goiás, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e também Minas. Em seu diário conta os acontecimentos da viagem do Rio de Janeiro à Vila Rica, e de Vila Rica à São Paulo no ano de 1822 (HILAIRE, 1974).

Na Serra de Ibitipoca Saint-Hilaire fica em uma propriedade pequena onde a família plantava, criava e caçava todo seu alimento. Naquela propriedade ofereceram-lhe abrigo e alimento: queijo, farinha e bananas. O anfitrião o acompanhou nos arredores para que pudesse coletar amostras de plantas e flores. Na volta foram recebidos com palmitos, e com o que o viajante chama de “excelente” cuia de leite.

A exploração do território do estado de Minas Gerais iniciou-se com a finalidade de explorar metais e pedras preciosas. Um segundo marco para

construção da mineiridade é o enfraquecimento da mineração, que fortaleceu as atividades agrícolas e fez crescer o processo de ruralização do estado. A população, concentrada nos centros urbanos, espalha-se para os campos. Cresce o cultivo de alimento e a criação de gado, o que fomenta a produção de laticínios (SÔNIA, 2004).

A fabricação de queijos no Brasil começa no século XX mas antes já havia produção de queijo artesanal desde o século XVII, por influência dos hábitos alimentares dos portugueses. As regiões queijeiras mais tradicionais do estado de Minas Gerais são do Serro, da Serra da Canastra, Serro do Salitre, Alto Paraíba e Cerrado. Uma característica da produção no estado é a utilização de fermenta natural, o pingo. (MEDEIROS; HORODYSKI; PASSADOR, 2016)

O sabor, textura, e aroma do queijo varia de acordo com vários fatores, entre eles os micro-organismos presentes no meio ambiente, assim o pingo varia de localidade para localidade. O queijo produzido em determinada localidade não poderia ser reproduzido da mesma forma em outro lugar. Outros fatores são a temperatura, o tipo de leite e ingredientes adicionados ao produto.

O queijo do Serro é registrado em 2008 como patrimônio imaterial pelo IPHAN. A região é reconhecida por essa produção e um aspecto do turismo gastronômico do Serro é a venda do queijo como souvenir. Através do turismo gastronômico o visitante “consome” o local, o que ocasiona em uma “memória gustativa”. Quando o turista/ visitante leva um produto alimentício para seu local de origem ele prolonga sua experiência turística com lembranças da viagem que despertam os sentidos. Quando leva o souvenir para outra pessoa, divulga a gastronomia e incentiva a visitação. (MEDEIROS; HORODYSKI; PASSADOR, 2016)

1.2. GASTRONOMIA OURO-PRETANA

Vila Rica, atual Ouro Preto, está entre os primeiros povoados de Minas Gerais. A história de formação do Município acompanha a história de formação do estado, e é nas vilas mineradoras que começa a surgir a mineiridade (FRIEIRO, 1982).

A alimentação é um dos principais signos da cultura mineira e está presente nos hábitos alimentares dos ouro-pretanos. Nos distritos da cidade, na zona rural, as comunidades costumam produzir e reproduzir ingredientes e pratos mineiros em festivais de gastronomia que acontecem regularmente. Segundo a Prefeitura de

Ouro Preto, anualmente acontecem sete eventos de culinária, dois em São Bartolomeu, um em Santo Antônio do Leite, um em Santo Antônio do Salto, um na Chapada de Lavras Novas, na sede de Lavras Novas e em Rodrigo Silva.⁶

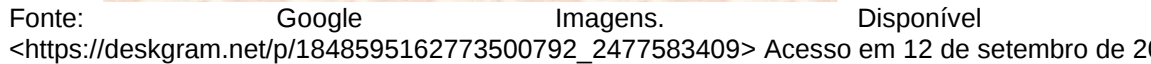
Não foi possível encontrar textos acadêmicos que falem da produção gastronômica e do Festival da Primavera de Santo Antônio do Leite. O evento teve sua décima primeira edição em 2018 e ofereceu pratos da culinária típica local. Na programação havia oficina de doces de São Bartolomeu e de plantio de mudas.⁷

Na década de 60 jovens do movimento de contracultura encontram Santo Antônio do Leite e se mudam para lá numa tentativa de evitar a ditadura militar vigente. Há relatos de que nessa época havia no distrito plantação de hortaliças ,mas o cultivo não era variado (KAMINSKI, 2010).

Santo Antônio do Salto é outro distrito ouro-pretano onde há anualmente um evento de culinária, onde pratos típicos mineiros são oferecidos por moradores que aprenderam o modo de preparo como herança familiar. São oferecidos pratos como costelinha de porco, ora-pro-nóbis e angu, há também um café da manhã com broas de melado e cuscuz. O Festival de culinária nasceu em 2003 com o intuito de atrair turistas (CHAGAS, 2014).

⁶ Eventos Ouro Preto. Disponível em: <<https://ouopreto.org.br/calendario-eventos>> Site Oficial de Turismo. Acesso em 22 de junho de 2018.

⁷ Festa da Primavera de Sano Antônio do Leite. Disponível em: <<https://site.jornaloliberal.net/noticia/206/11-festa-da-primavera-de-santo-antonio-do-leite>> Site Jornal Liberal. Acesso em 22 de junho de 2018.



São Bartolomeu surgiu a partir da necessidade de produção de alimento para o centro minerador. A terra e o relevo eram mais propícios para a plantação do que no centro da Vila. É o distrito mais antigo de Ouro Preto, sua produção agrícola tem cerca de 200 anos. Hoje o principal atrativo é a gastronomia local. Por alguns períodos os produtos industrializados competiram com a produção de doces do distrito.

Tendência que se reverteu, contudo, com a revalorização atual do produto artesanal. Com o fenômeno do turismo centrado no rural e a procura pelos doces, foi criada aí a “Festa da Goiabada”, promovida pela Associação de Doceiros Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) e Associação de

Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB). (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012. p. 11).

São Bartolomeu (Ouro Preto – MG) é famoso por sua produção de doces, especialmente o doce de goiabada cascão. As atividades culturais do distrito vêm se intensificando com eventos de culinária. A Festa da Goiaba (que teve sua primeira edição em 1993), acontece para celebrar o período de colheita. Há também o Festival de Culinária que acontece anualmente nos últimos quatro anos. Os eventos são de iniciativa da Associação de Doceiros de São Bartolomeu. As técnicas de preparo utilizadas pelos doceiros locais foram documentadas e reconhecidas como patrimônio imaterial municipal em 2008, o primeiro da cidade de Ouro Preto (SILVA, 2016).

Figura 3 - Cartaz Encontro de Tradições Culinárias São Bartolomeu 2017



Fonte: Google Imagens. Disponível em:

<https://www.google.com/search?q=3%C2%BA+encontro+de+tradi%C3%A7%C3%B5es+culin%C3%A1rias+s%C3%A3o+bartolomeu&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjguOvQ6PHgAhXBKr kGHWOFCnsQ_AUIDygC&biw=1366&bih=608#imgsrc=ahcJKhOble9QSM:> Acesso em 12 de setembro de 2018.

Outra localidade que também tem uma produção significativa de comida mineira é o subdistrito Vilarejo da Chapada, do distrito de Lavras Novas. Em entrevista semiestruturada foram feitas perguntas à moradora Ana Conceição, conhecida como Preta, membro da associação de moradores da Chapada e uma das organizadoras do evento de culinária GastroArte.

Segundo Preta, na Chapada são produzidos licores, cachaças e torresmo conservado em banha de porco. No Bar da Gê encontra-se pratos como o feijão tropeiro, o frango com quiabo e a canjiquinha. Há uma quitandeira que prepara broas de fubá no fogão à lenha e em panela de barro, com a panela coberta por folhas de banana.

Há também um fitoterapeuta, que produz remédios com as plantas locais e que produz própolis. Há ainda um pesque e pague onde várias preparações de peixes são oferecidas em um bar.

Anualmente acontece o GastroArte, onde moradores locais preparam pratos como ora-pro-nóbis, urtiga, bamba de couve, tropeiro, frango ao molho pardo, entre outros. O evento foi idealizado e é realizado pela Associação de Moradores. A Prefeitura Municipal ajuda fornecendo estrutura, como o banheiro químico, mas não direciona verba pública ao evento.

Segundo Preta, a maior parte do público do evento é da região. O GastroArte não precisa de muita divulgação para atrair visitantes e, em algumas edições, foi preciso abrir espaço para barraqueiros de fora exporem seus produtos, porque os moradores locais já não conseguiam atender a demanda do público. No ano de 2018 foram 15 barraqueiros, todos moradores locais. As barracas foram construídas de bambu, como de costume, e montadas coletivamente. O evento conta com apoio da Prefeitura, mas não com patrocínio.

Figura 4 – Cartaz 11º GastroArte da Chapada 2018



Fonte: Google Imagens. Disponível em: https://www.google.com/search?q=gastroarte+ouro+preto+2018&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiG2pqU6fHgAhUQLLkGHZ3jDKYQ_AUIECgD&biw=1366&bih=608#imgsrc=1LEjZTdTDvLPdM:> Acesso em 2 de dezembro de 2018.

Lavras Novas é provavelmente o distrito ouro-pretano em que a atividade turística é mais acentuada. Apesar de ser um destino já consolidado e que recebe turistas de várias regiões, o local não costumava receber visitantes no início dos anos 80. A dinâmica social, antes característica de zonas rurais, a simplicidade e ausência de algumas tecnologias, como energia elétrica, e também a ausência de tráfego de automóveis, rapidamente foram sendo modificados (CHAVES, 2011).

Segundo Chaves (2011) com a descoberta do distrito por parte de empresários, pousadas foram construídas com arquitetura descaracterizada da identidade local, assim como os restaurantes, alguns oferecendo pratos de culinária estrangeira. Houve o festival de culinária, “Safras Novas” mas, segundo Chaves, a culinária oferecida era italiana e francesa e, mesmo que houvessem cozinheiras

locais, os chefs convidados eram de fora. Como forma de protesto a comunidade local criou o “Safras Velhas”, claramente em referência à cultura local e aos costumes alimentares construídos ao longo da história do distrito.

O projeto “Territórios Gastronômicos” foi desenvolvido no decorrer de 15 anos de coleta de informações a respeito da culinária típica das regiões mineiras. Foram mais de 1.200 municípios visitados pelo chef mineiro Eduardo Avelar. A partir dos dados foram definidos 5 territórios gastronômicos. Essas áreas têm costumes alimentares característicos. Ouro Preto entra no território “Central”.⁸

O projeto identificou que dentro da região “Central” há a micro-região “Entorno”, onde está situada a cidade de Ouro Preto. A principal similaridade entre os municípios é o passado histórico e a atividade mineradora. Essas cidades são próximas à capital do estado, Belo Horizonte e, apesar de estarem na zona rural, são impactadas pela região metropolitana. Essas localidades produzem boa parte do que é consumido pelos centros urbanos próximos.

Segundo o site, os principais produtos da região são a cachaça, doces e quitandas. Entre os principais pratos, ora-pro-nóbis, canjiquinha com costela, frango com quiabo e angu, couve rasgada, bamba de couve, entre outros. Entre os doces, o doce de leite, a cocada, a ambrosia, a geleias e o doce de goiabada, além das cachaças há produção de licores. Entre as quitandas, biscoitos de polvilho e broas. São produzidos farinha de mandioca e café e cria-se gado, principalmente leiteiro, aves e suínos

Constatou-se que há a produção de comida típica mineira na cidade de Ouro Preto, Minas Gerais, que poderia ser entendida pela gestão pública como um dos atrativos culturais no centro histórico da cidade que merece investimento público. Mas nos últimos anos não houve um evento de gastronomia no centro, ponto da cidade mais visitado por turistas. A promoção da culinária local parte apenas da iniciativa privada e a sua oferta se limita aos restaurantes. O acontecimento de eventos gastronômicos nos distritos é importante, mas o turismo no município perde a oportunidade de organizar um evento onde há maior fluxo de visitação.

Para entender quais os possíveis benefícios da realização de eventos gastronômico, fez-se um levantamento bibliográfico com o estudo de caso de

⁸ Características da culinária de Ouro Preto. Disponível em: <http://territoriosgastronomicos.com.br/plus/modulos/listas/?tac=cidades&op=visualizar&id_cidade=37&filter_cidade=37&filter_microregiao=10&filter_regiao=9> Site Territórios Gastronômicos. Acesso em 1 de julho de 2018.

idades que valorizam sua cultura alimentar através de festivais de gastronomia. O objetivo foi entender a forma de organização e possíveis desafios, para então levantar sugestões para o município de Ouro Preto.

1.3. ESTUDO DE CASOS: EVENTOS GASTRONÔMICOS E OS BENEFÍCIOS GERADOS À LOCALIDADE

A eventualidade é uma pausa no cotidiano, onde acontece uma quebra na rotina e um descanso do dia-a-dia. Os eventos promovem a sociabilidade entre as pessoas. São ocasiões onde o indivíduo, ao se encontrar com grupos de pessoas, compõe um coletivo com interesses em comum. O forasteiro, antes estranho e distante, é acolhido por uma localidade, em uma “ dádiva do espaço” (BUENO, 2006).

Experimentar essa interação ajuda a fortalecer laços e a promover a reprodução do conhecimento. O evento pode reforçar a memória coletiva ao celebrar costumes. As festas que ganham visibilidade ao promoverem a cultura de uma localidade podem ajudar na preservação e na valorização da identidade local, regional e até nacional, dando aos envolvidos um sentido de pertencimento e cidadania. Um evento cultural pode promover não só a cultura como também a cidade onde acontece. Cria-se um atrativo turístico, que induz a visitação do destino, e quando realizado com sucesso, melhora a imagem do local (GOMES; DUARTE, et al., 2015).

A festividade gastronômica ajuda a viabilizar o trabalho de pequenos produtores, principalmente quando realizado em localidades rurais, ou em localidades urbanas que recebem o fornecimento de produtos do campo. O saber fazer rural pode ser reforçado através desse tipo de evento, o que é importante para atenuar a homogeneização das culturas.

O modo de vida rural aos poucos vai sendo abandonado pela praticidade da vida urbana e também pelo pouco ou nenhum incentivo financeiro, o que leva produtores de comida típica a desistirem de seus ofícios. Novas gerações não se interessam por antigos ofícios e gradativamente as localidades vão sendo deixadas. A consequência é o esquecimento das tradições (LIMONAD, 1999).

Segundo Marcelino de Souza, o que atrai o turista no turismo cultural são as peculiaridades e não encontrar em toda parte os mesmos costumes. A procura é

pela oferta de produtos diferenciados. E, de acordo com autor, em Caminhos de Pedra, no distrito São Pretona na cidade de Bento Gonçalves, RS:

O interesse do turista foi recebido com orgulho e estimulou, entre os moradores, o resgate da memória local. As formas como os imigrantes faziam as coisas atraiu os turistas e resgatou costumes quase esquecidos. Tudo isso se aliou a uma preocupação constante com a autenticidade (Marcelino de Souza et al., 2011. pg. 222/223).

Entre as vantagens do turismo em Bento Gonçalves, há o estímulo à permanência dos moradores, que ficam no campo porque, além de serem motivados pela fonte de renda, têm o seu trabalho valorizado. Essas pessoas perceberam que a maneira como vivem atraem visitante e como seus conhecimentos são valiosos, o que também melhorou a autoestima deles. Outro fator é a perpetuação dos ensinamentos. Na Acolhida boa parte dos funcionários envolvidos pertencem ao núcleo familiar. Os jovens sentem-se estimulados a participar da atividade agrícola e turística.

A realização de eventos de culinária tem suas peculiaridades, garantir a segurança de seu público exige certos cuidados. Os alimentos não podem causar riscos à saúde do consumidor e por isso é importante regulamentar produtos com selos de qualidade, planejar e vistoriar os locais de preparo do alimento antes e durante o evento (CALINO; COUTINHO; et al., 2014).

A Legislação Sanitária vigente, a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 considera este tema de fundamental importância, tanto que descreve a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população, a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação indicando como realizar monitoramentos internos de rotina e a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional (CALINO; COUTINHO; et al., 2014. p. 11).

O alimento deve ser servido em condições adequadas, com embalagens vedadas e informações nutricionais. Quem serve a comida deve tomar os devidos cuidados de higiene.

O evento gastronômico gera muito resíduo, por isso é importante pensar em formas de reduzir o lixo e, no pós-eventos, de garantir uma destinação adequada. Em eventos com fornecimento de bebida alcoólica é importante pensar na segurança, evitando embalagens de vidro, por exemplo.

Para entender a organização de festividades dessa complexidade e com tais possibilidades de benefícios, através de revisão bibliográfica estudou-se os casos dos seguintes eventos: Gastronomia na Serra (Muriaé, Minas Gerais), Festival de Taquaruçu (Tocantins, Palmas), Festival Internacional da cozinha Missioneira (São Borja, Rio Grande do Sul) e Festival Revelando São Paulo.

O Gastronomia na Serra é realizado anualmente no município de Muriaé, Minas Gerais, em 2018 aconteceu sua oitava edição. É de iniciativa da Prefeitura Municipal, que entendeu como uma oportunidade de aquecer a economia local. (GOMES; DUARTE, at al., 2015).

A cidade possui uma Fundação de Cultura e Arte desde 1997 e é uma das poucas localidades do Estado de Minas Gerais que possui uma Lei Municipal de Incentivo à Cultura. Além de possuir financiamento público, a Prefeitura buscou parceria com a iniciativa privada para viabilizar ações relacionadas a estruturação do evento e do destino. Entre as ações, oferece cursos de capacitação para os moradores locais com chefes de cozinha, faz manutenção de vias públicas e fez obra para ampliar a capacidade de fornecimento de água. Resultados que foram refletidos não só em benefício do evento, mas que beneficiaram a população local a longo prazo.

Após algumas edições a produção de doces foi intensificada e aumentou a quantidade de cozinheiras que trabalham com encomendas. Durante o evento muitas residências e pequenos empreendimentos hoteleiros recebem uma injeção de receita, ocasionando efeitos não só em empreendimentos gastronômicos.

Em pesquisa feita na edição de 2014 foi possível identificar que a principal motivação de participação ao evento foi as atrações musicais, sendo a gastronomia a segunda maior motivação, o que demonstra a importância de se investir numa programação cultural diversificada, para induzir a visitação à eventos dessa natureza (GOMES; DUARTE, at al., 2015).

O Festival de Taquaruçu, criado em 2007, é realizado no município de Tocantins, Palmas, com apoio da Prefeitura Municipal. O evento procura relacionar a cultura alimentar regional à cidade, utilizando este signo da cultura para se fortalecer enquanto destino turístico. Alimentos característicos da gastronomia do estado como a carne seca, os peixes de rio, a mandioca, coco de babaçu, a banana da terra, pequi, buriti, entre outros, compõem os pratos. A única exigência é a utilização de produtos regionais (SANTOS; BASTOS, 2016).

A influência da cultura indígena é forte não só pela utilização dos ingredientes da terra, como também por receitas presentes no evento, que foram reforçadas pela história oral e repassadas de geração em geração. Além das receitas típicas há também espaço para criações e recriações de receitas. A estrutura é composta por barracas. Além da culinária, o evento conta com outros atrativos culturais como shows e exposição de artesanato (SANTOS; BASTOS, 2016).

O Festival Internacional da cozinha Missioneira é realizado na cidade São Borja, no estado do Rio Grande do Sul, desde 2016 e tem entre os objetivos principais preservar o saber fazer da culinária local e sua história, destacando a produção regional, e a integração da cultura alimentar brasileira com a cultura alimentar argentina, unindo os povos através da gastronomia (ROQUE; SARAIVA, et al., 2017).

É promovido pela Associação Comercial, Industrial, de Prestação de Serviços e Agropecuária de São Borja, pela Prefeitura Municipal e pela EMATER. Através da leitura de artigos acadêmicos a respeito de eventos gastronômico foi possível notar que festivais que incluem os pequenos produtores locais podem contar com o apoio da EMATER, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. Entre eles, o Festival de gastronomia frango caipira, de São Lourenço do Rio das Pedras (Serra, MG), Ora-pro-nóbis em Pompéu, Gastronomia na Serra de Sabará e a Rota Gastronômica Santa Maria Silveira Martins.

O Festival foi idealizado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha - IFFAR Campus São Borja, em parceria com as instituições UNIPAMPA, SENAC e Municipalidad Santo Tomé (Argentina). Por esse motivo, debates, cursos, apresentação de trabalhos e palestras compõem sua programação. Entre os profissionais que participam do evento, chefes de cozinha, historiadores, turismólogos, nutricionistas, agroecologistas, entre outros, o que demonstra a interdisciplinaridade da gastronomia.

O evento teve adesão dos agricultores familiares locais, comerciantes em geral, da comunidade local, inclusive de escolas públicas da cidade, onde foi realizado, com a parceria da Secretaria Municipal de Educação, o “Seminário de Alimentação Escolar” com a abordagem de temáticas como: horta escolar, merenda e alimentação e saúde. (ROQUE; SARAIVA, et al., 2017)

O Festival Revelando São Paulo é um evento cultural organizado pela APAA (Associação Paulista dos Amigos da Arte), contratada pelo Governo do Estado de

São Paulo. A Associação organiza também a Virada Cultural, gerencia o Museu da Diversidade Sexual, o teatro Sergio Cardoso, entre outros projetos culturais. (ZAGO; SALES; OLIVEIRA, 2013)

No evento acontecem oficinas, exposições de produtos tradicionais, apresentações musicais e teatrais, cortejos, cavalhadas e rituais religiosos. Há a representação de expressões da cultura alimentar, religiosa, artesanal do estado de São Paulo, entre outras expressões.

O principal objetivo da realização do festival é convidar as pessoas do estado a reconhecerem suas origens, numa tentativa de reforçar as identidades culturais que estão perdidas ou se perdendo. Os organizadores acreditam que através das atrações do evento o visitante ativa sua memória afetiva ao reconhecer receitas familiares, ou então rituais religiosos que tenham participado no passado, por exemplo.

O entrevistado representante da Comunidade Local relatou lembrar-se das brincadeiras de criança, do tempero da comida da avó, enquanto que os visitantes apontaram lembranças relacionadas ao trabalho no campo e a vida simplória no interior da cidade de São Paulo. O Expositor entrevistado relembra as tradições de sua cidade – Sorocaba - e todo orgulho que tem de suas tradições. (ZAGO; SALES; OLIVEIRA, 2013. p. 344)

O estado de São Paulo incorporou diversas culturas do mundo, o que ocasionou numa descaracterização de culturas dos povos nativos (indígenas), da cultura caiçara, caipira e do tropeirismo. Com a exposição de pratos tradicionais o evento explora os sentidos e, através deles, reforça a memória coletiva.

Entre os pratos expostos há a tainha assada ao molho de camarão com farinha de mandioca e a moqueca de manjuba assada na folha de bananeira, pratos de influência da cultura caiçara. Há as quitandas, entre elas o tradicional bolinho de chuva com café coado com coador de tecido, e os doces como o doce de leite, a cocada de jabuticaba e a paçoca, receitas de influência caipira. Há ainda o tropeiro, as farofas, entre outras receitas típicas do tropeirismo. (ZAGO; SALES; OLIVEIRA, 2013)

Observou-se, através do estudo de casos de localidades que realizam eventos gastronômicos, que existe a possibilidade de reforçar a memória coletiva e o saber fazer através da celebração de sua culinária típica. Que através de festivais de gastronomia diversifica-se a economia e incentiva-se produtores e reprodutores da gastronomia local.

Observou-se também que o evento pode beneficiar o visitante porque além de prover o desfrute do tempo livre e a quebra da rotina, pode ainda ativar a memória afetiva e despertar o sentimento de pertencimento. O visitante então relacionará o destino à gastronomia e ao prazer proporcionado pela comida e se sentirá mais bem recebido e satisfeito, o que contribuiu para uma divulgação positiva da localidade.

Como visto anteriormente, o município de Ouro Preto possui produção de alimentos típicos, há pequenos produtores que poderiam ser valorizados juntamente com seus ofícios. A regulamentação dos produtos é um passo importante para o turismo gastronômico na cidade. Uma sugestão de ação para a gestão pública ouropretana seria auxiliar pequenos produtores na elaboração de tabelas nutricionais e de adequações para receberem selo da Anvisa. Como no exemplo citado do Festival Internacional da Cozinha Missioneira, as instituições públicas, em especial docentes e discentes dos cursos de gastronomia (IFMG) e nutrição (UFOP), poderiam colaborar com projetos.

A partir da regulamentação dos produtos seria importante incentivar a produção sistemática para tornar os alimentos um produto turístico. A Prefeitura poderia ajudar pequenos produtores na produção e também na comercialização, auxiliando com o transporte da mercadoria até o Centro Histórico e disponibilizando local para a exposição dos alimentos. O destino turístico seria beneficiado uma vez que, como mostrado através de revisão bibliográfica, produtos gastronômicos podem melhorar a experiência turística através dos sentidos.

Os produtos regulamentados e comercializados no Centro Histórico poderiam compor os materiais de marketing que divulgam o Município. Instituições poderiam incluir nos sites a gastronomia como um dos atrativos. Outro diferencial para a promoção do destino seria realizar um festival de gastronomia com regularidade.

Eventos gastronômicos promovem os destinos, podem atrair visitação e reduzir sazonalidades. O Centro Histórico da cidade seria beneficiado com a realização de um evento, que movimentaria a economia local. Se bem realizado, uma festividade poderia melhorar a imagem da cidade e a experiência dos turistas seria impactada de forma positiva. Como apontado no estudo de caso, seria importante planejar um evento com diversidade na programação, com shows e exposição de artesanato, por exemplo. Discentes e docentes do curso de turismo poderiam ajudar no planejamento, inclusive nas ações de promoção para atrair turistas ao evento.

É fundamental garantir a participação de pequenos produtores, cozinheiros locais, dos moradores da zona rural, pequenos artesãos, bandas locais, ou seja, garantir uma participação democrática, e que o evento não se concentrasse apenas dentro dos grandes restaurantes da cidade. Para promover a manutenção da cultura e uma distribuição de renda, a parte mais frágil da produção de alimento, e de outras formas de expressão cultural da cidade, deve ser incluída e até mesmo priorizada, por se tratar dos que mais precisam de incentivo.

A autenticidade das expressões é outra questão importante. Como apontado, o que atraia o turista ao visitar um atrativo cultural é vivenciar o diferente. O destino ganha um atrativo cultural de qualidade quando respeita as características locais. A manutenção da cultural também depende desse cuidado.

2. METODOLOGIA

Com a finalidade de atingir o principal objetivo da presente pesquisa, que é analisar as ações efetivas da gestão pública do turismo do Município de Ouro Preto para a valorização e o incentivo da gastronomia, utilizou-se levantamento de documento de registro, do Plano Diretor da cidade e do Plano Municipal de Turismo, e a análise qualitativa do conteúdo levantado em entrevistas semiestruturadas com gestores públicos da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio e da Secretaria de Cultura e Patrimônio de Ouro Preto.

Também se utilizou referencial teórico para discutir a gestão pública do turismo em âmbito nacional, estadual e municipal. O exemplo da gestão do Governo do Estado de Minas Gerais foi utilizado pois trata-se de um planejamento de marketing que conseguiu consolidar os hábitos alimentares regionais do estado no imaginário do brasileiro (BONOMO, 2013).

O Secretário de Turismo, Indústria e Comércio Felipe Guerra foi entrevistado porque a Secretaria é responsável por regulamentar e planejar a atividade turística no município. Entre as perguntas, questionou-se as ações recentes e possíveis ações futuras relacionadas à culinária de Ouro Preto. A Secretaria de Cultura e Patrimônio é responsável por preservar e valorizar as expressões culturais, por esse motivo dois funcionários do Departamento de Promoção Cultural foram entrevistados para entender o que tem sido feito pela gastronomia local.

Foi entrevistada a coordenadora executiva do Circuito do Ouro, Isabella Ricci, pelo fato de o Instituto ser importante para a promoção da cidade enquanto destino turístico. O objetivo foi descobrir porque a gastronomia ouro-pretana não é divulgada no site do Circuito.

A abordagem qualitativa permitiu a interpretação do conteúdo levantado em entrevistas. A entrevista semiestruturada permite a formulação de perguntas conforme surgem os questionamentos, e as respostas abertas permitem aos entrevistados pontuar seu conhecimento e ponto de vista (TRIVIÑOS, 1997).

Para atingir o objetivo específico de conceituar a gastronomia brasileira, mineira e ouro-pretana utilizou-se a revisão bibliográfica de artigos, livros sobre culinária e de relatos de viagem do século passado com descrições de pratos e ingredientes encontrados em Minas Gerais.

A escolha da bibliografia teve como finalidade entender as características e a construção do hábito alimentar do estado e a sua relação com a história de

formação das antigas vilas mineradas, entre elas Vila Rica, atual Ouro Preto. A revisão bibliográfica é importante para analisar e entender o objeto de estudo. Através da leitura e reflexão, pesquisas embasadas em autores são mais bem estruturadas, partindo de levantamentos já realizados em outros estudos (DESLANDES, 2012).

A entrevista com o roteiro semiestruturado foi utilizada para levantar a produção do subdistrito da Chapada, na zona rural do Município, já que não foi possível encontrar referencial teórico. Como a localidade realiza regularmente um festival de gastronomia, o GastroArte, entendeu-se importante levantar sua produção. A entrevistada foi a Ana Conceição, conhecida na localidade como Preta, membro da Associação de moradores da Chapada e uma das organizadoras do evento.

Para entender a importância de eventos gastronômicos para a valorização dos hábitos alimentares e para a promoção do turismo de uma localidade, utilizou-se a revisão bibliográfica para levantar casos de municípios brasileiros que realizam eventos de culinária típica. Os casos escolhidos são de eventos que incluem, ao invés de excluir, produtos e produtores locais por acreditar-se que apenas dessa forma é possível aproveitar completamente os possíveis benefícios de uma festividade que celebra a culinária (GOMES; DUARTE, et al., 2015).

3. RESULTADOS - GESTÃO PÚBLICA DO TURISMO E GASTONOMIA

O indivíduo faz parte de instituições que tem por fim garantir o seu desenvolvimento físico, moral e intelectual. Essas instituições formam a sociedade e criam acordos para organizar as interações entre as pessoas. São exemplos as instituições de ensino, os núcleos familiares, as associações, as organizações religiosas, entre outras.

Além dessas, há uma sociedade, mais vasta do que a família, menos extensa do que as diversas igrejas e a humanidade, mas tendo sobre as outras uma predominância que decorre da obrigatoriedade dos laços com que envolve o indivíduo: é a sociedade política, o Estado (AZAMBUJA, 2008. p. 17/18).

O objetivo do Estado é garantir o bem-estar social de forma estável e contínua. Para atingir o bem comum cria-se formas de organização através de normas, embasadas nos valores morais e nas leis. A formação da sociedade contemporânea parte da ideia da predominância da coletividade sobre o individualismo. Com o surgimento de nações e das divisões territoriais o indivíduo pertence sempre a esse grupo ou aquele, de forma que não pode se esquivar de viver sobre um ou outro sistema político (AZAMBUJA, 2008).

O Brasil democratiza-se na década de 80 e seu sistema político torna-se então uma representação do povo. Em um Estado democrático e de direito é importante que hajam diretrizes em todos os setores para equilibrar os interesses de pessoas físicas e jurídicas através de suas políticas. (GARCIA; ASHTON, 2006)

Ao organizar as interações do mercado turístico não é diferente. A gestão pública do turismo é um importante mecanismo para a economia, a cultura, a ecologia e sociabilidade de um país. A criação de regulamentos e Planos de Governo garantem a continuidade e asseguram que a alternância não prejudique a sociedade e o mercado turístico.

O papel fundamental ao se estabelecer políticas públicas para o turismo, recai na palavra "orientação". Uma vez definidas e estruturadas, as políticas devem ser formalizadas, para que possam exercer a função, primordial, que é, a de ser o mapa para todas as tomadas de decisões e ações que venham a ter relação com o planejamento do turismo naquela localidade (GARCIA; ASHTON, 2006. p.3).

A primeira lei de regulamentação do turismo no Brasil é de 1938, onde foi instituída a Política Nacional de Turismo. Em 1958 cria-se a Comissão Brasileira de Turismo com a função de planejar e monitorar as políticas nacionais. Na Constituição de 1988, no art. 180, Cap.I é determinado que a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico (CARVALHO, 2000).

O Decreto-lei nº55 em 1966 cria a Empresa Brasileira de Turismo. No início a EMBRATUR tem múltiplas funções, sendo responsável por gerenciar e regulamentar a atividade turística. Posteriormente seu principal objetivo é promover o país enquanto destino para o resto do mundo. O material promocional, em sua maior parte, era dedicado ao turista estrangeiro, ficando o turismo doméstico em segundo plano (ALFONSO, 2006).

A EMBRATUR, através do Plano Aquarela de 2004, teve como finalidade impulsionar a Marca Brasil e investir no turismo internacional. Cria o Movimento de Valorização da Gastronomia Brasileira no Exterior, projeto que realizou cinco eventos gastronômicos em outros países (Espanha, Estados Unidos, Inglaterra, França e Chile).

Uma das ações desse Projeto é o “Estrelas da Gastronomia”, que se constitui numa programação de eventos em cidades escolhidas previamente por meio de visita técnica, onde foram identificados restaurantes com identidade brasileira, com o objetivo de apresentar aos seus frequentadores (turistas em potencial) a gastronomia e a música brasileira, apresentado e promovendo destinos turísticos brasileiros correlatados (AGRA, 2009, p. 49).

No evento “Estrelas da Gastronomia” em Santiago, Chile, foram expostos pratos elaborados com ingredientes tipicamente brasileiros. Entre eles, coquetel de frutas à base de goiaba e manga, sopa fria de palmito, camarão servido no abacaxi ao molho de gengibre, filé ao molho de castanha do Pará, entre outros. Receitas típicas não foram servidas. O público alvo do evento foram a imprensa chilena, representantes da embaixada e consulado brasileiro, empresários e chefes de cozinha locais, que receberam brindes e materiais de promoção (AGRA, 2009).

Já no âmbito estadual, o Governo de Minas Gerais incluiu a comida mineira no discurso político a partir dos anos 70. Em 1977 publica um livro intitulado “Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais” (escrito por Maria Stella Libanio Christo), e passa a valorizar e difundir a culinária típica em eventos gastronômicos

nas cidades mineiras. Em 2012 a temática do Festival de Gastronomia de Tiradentes foi “Cozinha mineira: patrimônio do mundo” (BONOMO, 2013).

A Gestão Pública do Estadual de Minas Gerais se utilizou de ferramentas para regulamentar e planejar ações, com a finalidade de preservar e valorizar as expressões alimentares mineiras. A resolução nº34 de 1985, Governo do Estado de Minas Gerais, criou um projeto para reprodução e preservação da culinária mineira, e também para seu reconhecimento como bem cultural.

No Livro de Registro dos Saberes, onde também é feito o registro do modo de fazer as receitas mineiras que são típicas, encontra-se o modo de preparo do Queijo Minas da região do Serro, da Canastra e do Salitre. O modo de preparo foi registrado no ano de 2008 (IPHAN, 2000).

Em cada uma das regiões, os detentores do conhecimento forjaram um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, um fermento láctico natural, recolhido a partir do soro que drena do próprio queijo e que lhe transfere as características específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região.⁹

Recentemente o Governo do estado de Minas Gerais criou programas para valorização da culinária mineira. O programa “Mais Gastronomia” lança o “Mineiraria” em 2017. Há espaços onde produtos gastronômicos são comercializados e aulas de receitas mineiras são ministradas para a reprodução do saber fazer mineiro, com exposições de produtos e utensílios. Entre os projetos, há os de divulgação da culinária através de conteúdo de marketing digital, com site do programa e canal do YouTube.¹⁰

Segundo conteúdo do site, 24% dos turistas que visitam Minas Gerais têm a culinária como principal imagem do estado. Há cerca de 390 mil agricultores familiares, 254 produtores de queijo artesanal registrados, 51 micro-produtores de cerveja artesanal, 1.020 marcas de cachaças, de 509 cachaçarias registradas. São cerca de 154 eventos de culinária espalhados pelo estado e 19 roteiros turísticos de

⁹ Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>> Site IPHAN. Acesso em 4 de julho de 2018.

¹⁰ Mineiraria Programa + Gastronomia. Disponível em: <<http://www.mineiraria.com/gastronomia/>> Site Mineiraria. Acesso em 5 de julho de 2018.

culinária. Minas Gerais é o estado com mais produtos gastronômicos registrados do país.

3.1. GESTÃO MUNICIPAL E GASTRONOMIA

As políticas públicas em âmbito nacional e estadual são importantes norteadores para a organização de localidades, mas a gestão pública municipal tem papel mais assertivo na organização de uma comunidade. A Prefeitura Municipal tem contato direto com os agentes que interagem e com o meio, tem maior compreensão da realidade para apontar pontos positivos e negativos, prioridades de ação e também para balancear os interesses conflitantes. Com o contato direto e a participação da população, a gestão municipal pode ser mais representativa do que as políticas generalizadas do governo Federal e dos governos Estaduais (GOMES; DUARTE, et al., 2015).

O Programa Nacional de Municipalização Turística (PNMT) de 1994 foi criado pela EMBRATUR para promover o desenvolvimento sustentável através da participação de instituições e entidades locais. É uma tentativa de tornar a organização pública do turismo mais participativa. Um dos principais objetivos é sensibilizar a comunidade da importância da atividade turística e descentralizar o planejamento, dando maior responsabilidade ao Município. O PNMT buscou estimular a oferta de cursos que pudessem atingir os envolvidos pela atividade turística (QUEIROZ, 2005).

A capacitação do PNMT foi idealizada para ocorrer em três fases. A primeira envolvia a realização de uma oficina de conscientização e sensibilização dos Agentes Multiplicadores Nacionais e Estaduais e dos Monitores Municipais; a segunda, a capacitação e qualificação dos agentes e monitores participantes da primeira fase, para que pudessem assessorar a constituição dos instrumentos necessários para a operacionalização do Plano de Desenvolvimento Sustentável do Turismo Municipal: o Conselho Municipal de Turismo e o Fundo Municipal de Turismo; a terceira e última fase compreendia o planejamento simplificado do desenvolvimento sustentável do turismo municipal, com a participação dos agentes multiplicadores estaduais, monitores municipais e comunidade (QUEIROZ, 2005, p. 119).

Para tentar fortalecer os municípios foi criado o Programa de Regionalização do Turismo, que surge em 2004 por iniciativa do Ministério do Turismo com a

finalidade de mobilizar e integrar entidades envolvidas no arranjo produtivo dos destinos turísticos. Essa integração é estimulada em vários níveis, entre a comunidade local, entre Municípios e até estados, criando regionalidades de acordo com os potenciais em comum (QUEIROZ, 2005).

Para estabelecer as regiões, houve um mapeamento da oferta turística e o reconhecimento de atrativos. Destinos foram agrupados para a criação de circuitos, com o objetivo de promover as cidades e impulsionar a visitação. Com a maior oferta de atrativos o turista é incentivado a permanecer por mais tempo nessas regiões.

Segundo a Secretaria de Turismo do Governo do Estado de Minas Gerais (2002) um circuito turístico pode desenvolver o turismo sustentável por meio de parcerias com as sociedades civis, pode buscar meios de capacitar profissionais através de convênios com instituições como SENA e SENAC, pode ainda preservar os patrimônios culturais e naturais, melhorar a qualidade de vida dos moradores e melhorar a experiência dos turistas (EMMENDOERFER; SILVA, et al., 2007).

Os circuitos turísticos são formas de organização social, em que o papel da iniciativa privada organizada é fundamental (como hotelaria, restaurantes, transportadoras, artesãos de uma maneira geral, etc.), necessitando da participação efetiva do poder público, nas três esferas: municipal, estadual e federal (EMMENDOERFER; SILVA, et al., 2007. p.10)

As principais diretrizes para se criar um circuito turístico são: Identificar localidades com atrativos em comum. Mobilizar representantes da cadeia produtiva, o poder público, a iniciativa privada, e representantes da comunidade local. Realizar reuniões com a participação de técnicos da Setur do Governo do Estado de Minas Gerais. Definir um nome que se refira aos atrativos e à temática do circuito. Definir de que forma será gerenciado, se em forma de associação, se por agência de desenvolvimento ou ONG. Também, elaborar um estatuto/ regimento. (EMMENDOERFER; SILVA, et al., 2007)

Ouro Preto faz parte do Circuito do Ouro. Em entrevista com Isabella Ricci, diretora executiva do Circuito do Ouro, foi conversado sobre o roteiro ao qual Ouro Preto faz parte, o “Entre Cenários da História” e, segundo ela, o Circuito entende que a questão da gastronomia se encaixa perfeitamente ao tema. Quando perguntada se as instituições tem conhecimento da produção alimentar ouro-pretana ela disse que sim.

Durante a entrevista foi questionado a fato de não haver promoção da gastronomia no site do Circuito. Apesar de citar a culinária enquanto atrativo de outros destinos, ao se referir à Ouro Preto a culinária não é mencionada no site. Ela respondeu que a questão da regulamentação dos produtos ouro-pretanos é uma importante ferramenta para viabilizar a comercialização e também a divulgação no material de divulgação do Circuito do Ouro.

Segundo ela: “Há muitos produtos de culinária autênticos nas 16 cidades que compõem o Circuito, mas muitos não são regulamentados, não possuem selo de qualidade da Anvisa e tabela nutricional, por exemplo”.

Quando perguntada sobre as dificuldades de promover a gastronomia através do conteúdo de marketing do Circuito, respondeu que além da preocupação com a segurança do consumidor, a instituição não pode divulgar produtos que não são produzidos com regularidade ou que têm uma produção reduzida, para que o turista não crie a expectativa e se frustre por não encontrar o que foi divulgado ao visitar o destino. Para o Circuito há a dificuldade de garantir a atualização das informações.

A Agência de Desenvolvimento do Turismo da Macrorregião Sudeste (Adetur/SE) em 2005 estabeleceu o desenvolvimento da atividade turística através de programas, projetos e ações de interesse comum entre os estados. Entre os projetos, a criação do Circuito Estrada Real (BARBARÁ; LEITÃO; FILHO, 2007).

O percurso denominado "Estrada Real" foi originalmente utilizado por bandeirantes, escravos, tropeiros e aventureiros interessados na exploração das riquezas das Minas Gerais do século XVII a XIX. Hoje, a estrada passa por 177 cidades e distritos nos seus 1.400km de extensão. (BARBARÁ; LEITÃO; FILHO, 2007. p.2.)

O Circuito é a maior rota turística do país, com mais de 1.630 quilômetros. É composto por municípios dos estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. Há três caminhos que incorporam a Estrada Real: o Caminho Velho, o Caminho dos Diamantes, o Caminho Sabarabuçu e o Caminho Novo, do qual Ouro Preto faz parte.

Há no site do Circuito a indicação de atrativos gastronômicos das localidades. Entre eles os doces de Caxambu, o queijo artesanal de Alagoa, a Festa do Rocambole de Lagoa Dourada. Os atrativos gastronômicos de Ouro Preto

apontados são os doces de São Bartolomeu, as cachaças e o torresmo conservado em banha de porco.¹¹

3.2. GESTÃO MUNICIPAL DE OURO PRETO E GASTRONOMIA

O planejamento da atividade turística é recente no Município de Ouro Preto. Antes de 2018 não havia um Plano Municipal para regulamentar a organização do turismo na cidade. O Plano Diretor vem cumprindo esse papel uma vez que determina ações que impactam direta e indiretamente a atividade turística.

No que diz respeito ao turismo cultural, o Cap. IV, artigo 22, fala da proteção do patrimônio cultural através de sua preservação e a valorização. No artigo 23 é defendido o vínculo do habitante com a história e a cultura de Ouro Preto, e também o estímulo a permanência dos moradores locais. Como boa parte dos atrativos culturais do município são culturais, essas determinações impactam o turismo diretamente.

O COMTUR, Conselho Municipal de Turismo, é de 1972 e ficou inativo por alguns anos, voltando a funcionar em 2014. O regulamento vigente é de 2011, decreto de Lei Nº 659, que defina quais são as funções de assessoria do Poder Executivo, através de deliberação, consulta e fiscalização da atividade turística no Município.

O Conselho é composto por entidades representativas, são exemplos a associação de guias, a associação comercial, as entidades estudantis (UFOP por ter os cursos de Turismo e Museologia e IFMG com os cursos de Restauo e Gastronomia), representantes da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio, Secretaria de Cultura e Patrimônio e Secretaria do Meio Ambiente, e também a associação de moradores da cidade. Não há uma associação que reúna produtores de culinária das várias localidades da cidade, então a representação dos produtores fica inviabilizada.

Entre as atividades do COMTUR, foi seu papel pensar e votar medidas para o atual Plano Municipal de Turismo, juntamente a com Setur. Um Plano Municipal foi pensado anteriormente, mas nunca posto em prática. O PMT foi lançado neste ano

¹¹ Tema Gastronomia. Disponível em: <
<http://www.institutoestradaareal.com.br/tema/gastronomia/>> Site Circuito Estrada Real. Acesso em 18 de maio de 2018.

de 2018 e aprovado enquanto lei. Estará vigente por 10 anos e irá nortear as ações no que diz respeito as atividades turísticas.

As orientações estratégicas do Plano seguem os princípios do Plano Nacional de Turismo e do Programa de Regionalização. Entre os instrumentos de gestão do planejamento turístico reconhecidos pelo PMT, a ativação do FUMTUR, Fundo Municipal de Turismo, que será abastecido por recursos captados pela Secretaria de Turismo, uma possível taxa de hospedagem, que ainda está em processo de construção, e o ICMS turístico.

A existência do PMT é essencial para que os destinos recebam o repasse do ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) turístico. Os municípios que desejam ser contemplados com o recurso devem elaborar estratégias para regular a atividade. Ouro Preto não atendia as exigências e deixou de receber o repasse.

O ICMS turístico é um incentivo público para financiar projetos de municípios. Ele segue o Decreto-lei 18.030 de 2009 que institui a Lei Robin Hood, que estabelece que cidades mais pobres devem ser priorizadas. Para receber o repasse o destino deve atender a exigências que são o planejamento da atividade turística, um Plano Municipal de Turismo, para garantir a continuidade dos projetos, e um Conselho Municipal de Turismo ativo. O estado mineiro foi o primeiro a incluir o turismo no recebimento do ICMS. A distribuição do ICMS para investimento em municípios turístico iniciou-se em 2011 (LAZARONI, 2016).

Para entender quais são as ações da gestão pública de Ouro Preto, no que diz respeito ao planejamento de ações para o benefício da gastronomia local, utilizou-se entrevistas semiestruturadas. Os entrevistados são gestores da Secretarias de Turismo, Indústria e Comércio e da Secretaria de Cultura e Patrimônio.

Felipe Guerra é secretário de Turismo, Indústria e Comércio. Quando perguntado sobre ações recentes para o benefício da gastronomia local ele citou o selo para os doces de São Bartolomeu e a inauguração de uma fábrica comunitária para a Associação de Doceiros, numa tentativa de adequar a produção

Figura 5 – Selo dos Doces de São Bartolomeu



Fonte: Site Jornal o Liberal. Disponível em: <<http://antigo.jornaloliberal.net/noticia/doce-pedaco-de-ouro-preto-festa-da-goiaba-celebra-os-10-anos-do-registro-dos-doces-como-patrimonio-imaterial/>> Acesso em 22 de fevereiro de 2019.

Durante a entrevista foi falado da Sala mineira dos Artesãos, inaugurada em 2018 no centro histórico de Ouro Preto, e que é um polo regional. Há três salas em todo o estado e o objetivo é dar suporte para produtores de artesanato típico mineiro. Há espaço para produtores de culinária típica local. Com a carteirinha o artesão pode pleitear recurso, pode participar de feiras que acontecem em diferentes regiões de Minas e até mesmo de feiras em outros estados, e pode também participar de cursos de capacitação oferecidos pelo SEBRAE. Entre os cursos, o de escrita de projetos para submeter à editais e formas de regulamentar produtos.

O Paço da Misericórdia é um prédio localizado no Centro Histórico e que abrigou a antiga Santa Casa de Ouro Preto. O local foi recentemente reformado e é de responsabilidade da Prefeitura do município, que incentivou a criação de um Conselho Gestor. Haverá a exposição de produtos artesanais, entre eles de culinária.

Quando perguntado sobre ações futuras para benefício da produção alimentar local, o Secretário respondeu que ficou decidido que o espaço de exposição do Paço da Misericórdia só poderá expor produtos locais e que tenham ligação com a cultura ouro-pretana. Há no espaço uma cozinha industrial que poderá abrigar uma escola de culinária francesa, onde também poderá ter um restaurante.

Segundo Felipe Guerra a Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio tem um levantamento do que é oferecido nas feiras gastronômicas que acontecem nos distritos e pretende organizar um evento no centro histórico, mas sem previsão para a data. Mas não tem um levantamento de todos produtos gastronômico que são feitos por ouro-pretanos.

3.3. SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO

Em 2002 a Prefeitura Municipal de Ouro Preto regulamenta a Lei de Registro do Patrimônio Imaterial Municipal, onde está previsto a salvaguarda de expressões culturais locais. A primeira forma de expressão registrada foi o modo de fazer o doce de goiabada cascão do distrito de São Bartolomeu, no ano de 2008. O documento foi redigido pela Secretaria de Cultura e Patrimônio do Município, através do Programa Municipal do Patrimônio de Ouro Preto (SILVA, 2016).

A Associação local de São Bartolomeu identificou o envelhecimento gradual da população e o deslocamento dos jovens para estudar e trabalhar fora. Outra medida para tentar viabilizar o ofício de doceiro foi auxiliar os moradores na regulamentação dos produtos, com tabelas nutricionais e adequação de embalagens (SILVA, 2016).

Em 2011 foi lançado o “Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu”. No documento há um resumo da história da localidade, onde sua importância para o abastecimento de Vila Rica é destacada, demonstrando sua relação com a cultura alimentar de Vila. Segundo o mesmo documento há o relato histórico do viajante austríaco John Pohl que menciona o doce de marmelada, há mais de dois séculos atrás.

O Registro destaca algumas características da produção, como o fato de ser artesanal, dispensando técnicas industriais. São utilizados tacho de cobre e colher de pau para o preparo da receita. Na atualidade parte dos frutos utilizados são colhidos nas residências locais. O aumento da produção inviabilizou a utilização exclusiva de frutos colhidos nos pés cultivados nos quintais das casas. A receita se mantém em família, e é uma herança passada de geração em geração.

Segundo João Paulo Martins, funcionário do Departamento de Promoção Cultural, da Secretaria de Cultura e Patrimônio, o Sistema de Cultura de Ouro Preto é composto pela Secretaria de Cultural e Patrimônio, pelo departamento de

Promoção Cultural, pelo Conselho Municipal de Cultura, pelo Sistema de Museus e, recentemente, pelo fundo de cultura.

A aprovação de um Fundo Municipal de Cultura é recente e aconteceu em 2017, através de edital lançado pela Secretaria de Cultura e Patrimônio. No total foram disponibilizados 100.000,00, valor dividido em 10 projetos que receberam o valor de 10.000,00 cada. Nenhum projeto selecionado beneficia a gastronomia local. Segundo João há a possibilidade da abertura de futuros editais, o que pode ser um meio para incentivar projetos relacionados à cultura alimentar ouro-pretana.¹²

O Conselho Municipal de Cultura já discutiu em algumas pautas a gastronomia local, mas quando perguntado se a Secretaria de Cultura tem um levantamento da produção gastronômica, João respondeu que não, o que pode dificultar ações de valorização e preservação.

Para balizar o planejamento das atividades culturais de um município há o Plano Municipal de Cultura. Ouro Preto, com toda sua carga cultura, ainda não possui um PMC. O entrevistado informou que em junho de 2018 aconteceu a “Conferência Municipal de Cultura de Ouro Preto” para analisar as propostas enviadas à Secretaria de Cultura para a confecção do texto do Plano.

Para levantar as metas o Conselho foi aos 12 distritos, até 3 localidades periféricas ao Centro Histórico e na sede de Ouro Preto. O patrimônio imaterial foi discutido na Conferência e há metas para a preservação de receitas de pratos típicos e de festivais de gastronomia. Ainda não há previsão de quando o documento será aprovado como lei na Câmara Municipal.

Durante essas visitas aconteceram rodas de conversa com associações de moradores. Cerca de 220 representantes locais participaram das rodas. Wilerson Oliveira Noronha, agente cultural que também trabalha no departamento de Promoção Cultural, gentilmente mandou texto com algumas das demandas apontadas pelos moradores da zona rural do município, que são as que dizem respeito à gastronomia. O texto na íntegra encontra-se anexado no final do trabalho.

Foi possível identificar que os moradores dos distritos que apontaram demandas relacionadas à gastronomia já entenderam a sua importância e que desejam apoio da Prefeitura para ampliar seus benefícios. No conteúdo do texto

¹² Inscrições para o Fundo Municipal de Cultura. Disponível em: <<http://www.ouropreto.mg.gov.br/noticia/564>> Site Prefeitura de Ouro Preto. Acesso em 8 de setembro de 2018.

vemos que falta incentivo para expor os produtos e para os fazer circular fora das localidades. Em Santa Rita de Ouro Preto falta inclusive um espaço para viabilizar a realização de eventos e para a comercialização de produtos.

CONCLUSÃO

Como visto, os atrativos culturais da cidade de Ouro Preto, Minas Gerais, são relevantes e, segundo relatório da FGV, os aspectos culturais do município tem qualidade além da média nacional. O calendário de eventos é outro diferencial, e vem atraindo grande fluxo de turistas em diferentes épocas do ano.

Através de levantamento bibliográfico constatou-se que há a produção de comida típica mineira na cidade, que poderia ser entendida pela gestão pública como um dos atrativos culturais no centro histórico e que merece investimento público.

Há em São Bartolomeu a produção de doces, havendo um documento que registra o modo tradicional de fazer a goiabada cascão. Há a produção de quitandas, cachaças, licores e torresmo conservado em banha de porco no subdistrito Chapada, uma produção agrícola significativa em Santa Rita de Ouro Preto e no distrito de Amarantina, que também produz cachaça.

Além dessa produção, há a reprodução de pratos típicos em eventos que acontecem regularmente na zona rural da cidade. As festividades acontecem nas localidades de São Bartolomeu, Lavras Novas, Chapada, Santo Antônio do Leite e Santo Antônio do Salto.

Através de relato de um dos organizadores do GastroArte, evento que acontece na zona rural da cidade, notou-se que a região não tem dificuldade para atrair visitantes e turistas para eventos de culinária. Segundo entrevistada o evento tem recebido grande fluxo de pessoas nas últimas edições.

O marketing digital da Prefeitura, da UNESCO e do Circuito do Ouro não mencionam essa produção e reprodução enquanto atrativo e nos últimos anos não foi realizado nenhum evento de culinária típica no Centro Histórico, principal destino da cidade procurado por turistas.

Através do exemplo de localidades que realizam eventos gastronômico foi possível notar que a gastronomia pode proporcionar uma “memória gustativa”, melhorando a impressão de turistas e visitantes a respeito do local. Outro benefício para o turismo é criar atratividade e gerar uma injeção financeira. Pode ainda valorizar as tradições locais e proporcionar a manutenção do saber fazer típico.

Através de revisão bibliográfica e entrevista, constatou-se que o planejamento da atividade turística é recente no Município de Ouro Preto. Antes de 2018 não havia um Plano Municipal para regulamentar a organização do turismo na cidade. Entre as

ações efetivas para a valorização e o incentivo da gastronomia local a Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio criou recentemente o selo de qualidade dos doces de São Bartolomeu, uma fábrica comunitária em São Bartolomeu para adequar a produção e criou um espaço no Centro Histórico, o Paço da Misericórdia, local que pode abrigar a exposição de produtos típicos locais.

Segundo Secretário Felipe Guerra a Prefeitura poderá realizar um evento gastronômico no Centro Histórico da cidade. O evento aconteceria na Praça Tiradentes, um dos principais atrativos turístico da cidade, o que seria muito positivo.

A Secretaria de Cultura e Patrimônio, entre as ações que beneficiaram a gastronomia ouro-pretana, registrou o modo de fazer os doces de goiabada cascão do distrito de São Bartolomeu, criou recentemente um fundo de cultura, apesar de não ter beneficiado projetos gastronômicos (que encontrariam dificuldade em serem executados com o recurso disponibilizado de 10.000,00 por projeto). Outra ação positiva foi terem feito um levantamento das demandas dos moradores dos distritos, e entre elas as demandas referentes à gastronomia.

Através dos apontamentos dos moradores foi possível notar a frequente queixa da falta de incentivo à gastronomia e também da dificuldade de colocar para circular seus produtos. A falta de um local na própria localidade para exposição e celebração da cultura alimentar é outro problema identificado.

Conclui-se que a gestão municipal de Ouro Preto, através da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio e da Secretaria de Cultura e Patrimônio começa a promover ações para a valorização e o incentivo da gastronomia local. Mas a gestão municipal poderia valorizar de outras formas e contribuir ainda mais para divulgação e preservação da expressão alimentar ouro-pretana.

A valorização dos hábitos em comum, típicos ou tradicionais, é a valorização do grupo, conseqüentemente dos indivíduos. A valorização da gastronomia de Ouro Preto é também a valorização dos ouro-pretanos porque são produtores e consumidores da comida local. Um modo de valorizar uma forma de expressão cultural é através do esforço para a sua preservação e do incentivo para sua produção.

Não se pretende propor o engessamento da cultura, que naturalmente passa por processos de mudanças, mas sim a valorização dos hábitos típicos, numa tentativa de evitar que as características autênticas da cidade de Ouro Preto sejam abandonadas.

REFERÊNCIAS

- ALFONSO, Louise Prado. **EMBRATUR: Formadora de imagens da nação brasileira**. 2006. 139 f. Dissertação (Mestrado) - Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, CAMPINAS, 2006.
- ANDRADE, Francisco Eduardo de. **Entre a roça e o engenho: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX**. Viçosa, MG: 1.ed. UFV, 2008.
- AGRA, Sara Elisabeth Xavier. **Estudo de caso: o evento “Estrelas da Gastronomia Brasileira” no Chile e a valorização da gastronomia brasileira no exterior**. 2009. 71 f. Monografia (Especialização) Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
- AZAMBUJA, Darcy. **Teoria Geral do Estado**. São Paulo: 4.ed. Globo, 2008.
- BANDEIRAS, Manuel. **O guia de Ouro Preto**. 1.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.
- BARBARÁ, Saulo; LEITÃO, Márcia Cristina da Silva; FILHO, Joaquim Rubens Fontes. A governança regional em turismo: realidade? Estudo de caso sobre o destino Estrada Real. **CADERNOS EBAPE**, v. 5, n.4, dezembro, 2007.
- BUENO, Marielys Siqueira. Festa: o dom do espaço. **Revista Hospitalidade**. São Paulo. Ano III. n. 2, p. 91-103, 2. sem. 2006.
- BONOMO, Juliana R. A culinária típica como signo do patrimônio cultural imaterial. In: **II CONINTER**. Belo Horizonte, 2013.
- BRAGA, Vanuza Moreira. **Relíquias e exemplo, saudade e esperança: O SPHAN e a consagração de Ouro Preto**. 2010. 132 f. Dissertação (mestrado) – Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil, Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais, FGV, São Paulo, SP, 2010.
- BURTON, Richard. **Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho**. 1.ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1976.
- CALINO, Carolinne Fortini Dias Rodrigues; COUTINHO, Rhanica Evelise Toledo; BIZERRA, Carine Camara; GARCIA, Sônia Cardoso Moreira; SÁ, Marco Aurélio Lima de. O Evento como Ferramenta de Atração e Retenção de Clientes no Setor Gastronômico. In: **XI SEGET**, Rio de Janeiro, 2014.
- CARVALHO, Alan Francisco de. Políticas públicas em turismo no Brasil. Sociedade e Cultura. **Sociedade e Cultura**. Goiânia, v. 3, n. 1 e 2, p. 97-109, jan/dez, 2000.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 1.ed. digital. São Paulo: Global, 2014.
- CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza de; SILVA, Paulo Henrique Correia. Alimentos tradicionais, manifestações culturais e “saber fazer” local nos distritos de Ouro Preto – MG. In: **I Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais**. São Cristóvão, SE, 2012.

CHAGAS, Camila Ferreira. **A culinária mineira sob a perspectiva das tradições**. 2014. 70 f. Monografia – Curso de Bacharelado em Turismo da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto, MG, 2014.

CHAVES, Fabiana Nogueira. **As festas populares e o contexto midiático: Lavras Novas e o futuro de sua identidade cultural**. 2011. 140 f. Dissertação (Mestrado) – Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 2011.

DESLANDES, S. F. O projeto de pesquisa como exército científico e artesanato intelectual. In: DESLANDES, Suely Ferreira; CRUZ NETO, Otávio; GOMES, Romeu; MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: Teoria, método e criatividade**. 31 ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

EMMENDOERFER, Luana; SILVA, Luís Filipe Trois Bueno e; EMMENDOERFER, Magnus Luiz; FONSECA, Poty Colaço. A formação dos circuitos turísticos mineiros: uma política pública descentralizada e democratizante? **Observatório de Inovação do Turismo**. Botafogo, v. II, n. 4. Dezembro, 2007.

FGV. **Pesquisa Anual de Conjuntura Econômica do Turismo** / FGV Projetos Ministério do Turismo.- 11.ed. Rio de Janeiro : Fundação Getúlio Vargas, 2015.

FRANCO, Afonso Arinos de Melo. **Roteiro lírico de Ouro Preto**. 1.ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1980.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. São Paulo: 1.ed. Universidade de São Paulo, 1982.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ASHTON, Mary Sandra Guerra. Gestão Pública em Turismo: a necessidade de uma visão estratégica para o planejamento e a condução da atividade turística de forma sustentável. In: **IV SeminTUR - Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**. Caxias do Sul, 7 e 8 de julho, 2006.

GOMES, Ana Paula; DUARTE, Edivânia; DIAS, Elisson; FONSECA, Karla; GALVÃO, Marília. A importância de festivais de gastronomia como estratégia de desenvolvimento em pequenas comunidades rurais. In: **55th Congress of the European Regional Science Association: "World Renaissance: Changing roles for people and places"**, Lisbon, Portugal, 2015.

HUE, Sheila Moura; SANTOS, Ângelo Augusto; MENEGAZ, Ronaldo. **Delícias do descbrimento**. 1.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

KAMINSKI, Leon. A prata do leite: identidade, temporalidades e trabalho artesanal em Ouro Preto (MG). In: **X Encontro Nacional de História Oral. Testemunhos: História e política**, Recife, 2010.

LAZARONI, Alice Rodrigues Borges. **Política pública de turismo, incentivo fiscal e desenvolvimento de destinos turísticos**. 2016. 175 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2016.

LIMONAD, Ester. **Reflexões sobre o espaço, o urbano e a urbanização**. UFF, RJ. Ano 1, edição nº1, 1999.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**. 1.ed. São Paulo: Senac, 2008.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). 1.ed. São Paulo: Annablume, Fapesp, 2004.

MARTIUS, Carl Friedrich Philipp; SPIX, Johann Baptist. **Viagem pelo Brasil**: 1817 – 1820/ Spix e Martius. São Paulo: 1.ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1981.

MEDEIROS, Mirna de Lima; HORODYSKI, Graziela Scalise; PASSADOR, João Luiz. “Vai um quejim?”: Análise do queijo minas artesanal do Serro como souvenir gastronômico. In: **Anais do Seminário da ANPTUR**, São Paulo, 2016.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Índice de competitividade do turismo nacional – Destinos indutores do desenvolvimento turístico regional**: Ouro Preto. 2013.

QUEIROZ, Lúcia Maria Aquino de. **A gestão pública e a competitividade de cidades turísticas**: a experiência da cidade do Salvador. 2005. 631 f. Tese (Doutorado) - Planificação Territorial e Desenvolvimento Regional, Universidade de Barcelona, Barcelona, 2005.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. SINAIS - **Revista Eletrônica Ciências Sociais**. Vitória, v.1, n.12, p. 85 – 100. Dezembro, 2012.

ROQUE, Aline Prestes; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; FLORES, Flávia de Araújo Pedron; FLORES, Laiane. Iniciativas para alavancar o turismo e a gastronomia missioneira: O Festival Internacional da Cozinha Missioneira. In: **3º EMIcult**, Santo Ângelo, 2017.

SALGUEIRO, Heliana Angotti. Ouro Preto: Dos gestos de transformação “colonial” aos gestos de desconstrução de um “antigo moderno”. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. N. Sér.v.4p.125-63 jan/dez.1996.

SANTOS, Franksley Gomes dos. BASTOS, Sênia. O papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na definição da gastronomia de Tocantins/ TO. **Revista turismo - visão e ação** - eletrônica, v.18 - n. 3 - set. – dez, 2016.

SOUZA, Marcelino de; Elesbão, Ivo; Schaidhauer, Maurício. Os benefícios do turismo rural: Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves/ RS. **Rosa dos Ventos**. Vol. 3, n.2. p. 216- 227, Jul. 2011.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. 1.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão**: O saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais). 2016. 132 f. Monografia (Especialização). Programa de Pós-Graduação em Extensão rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2016.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 1987.

ZAGO, Andréa Prado; SALES, Gabriela Arantes Ferreira de; OLIVEIRA, Patrícia Ferreira de. Eventos Culturais e Stakeholders: A Gastronomia Como Fator Promocional do Turismo no Festival Revelando São Paulo, SP. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 333-348, abril-jun, 2013.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA - DIRETORA EXECUTIVA DO CIRCUITO DO OURO



ISABELLA RICCI

14/06/2018

- 1-) A gastronomia é entendida pelo Circuito como um atrativo de relevância das localidades?
- 2-) O Circuito do Ouro tem conhecimento da produção alimentar de Ouro Preto?
- 3-) Por que a gastronomia ouro-pretana não é mencionada no site como um atrativo da localidade?
- 4-) Quais as dificuldades encontradas pelo Circuito ao fazer a divulgação de atrativos gastronômicos? Quais as especificidades?

**APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA MEMBRO DA ASSOCIAÇÃO
DE MORADORES DA CHAPADA E ORGANIZADORA DO GASTROARTE**



ANA CONCEIÇÃO

22/06/2018

- 1-) Quais são os produtos gastronômicos da localidade?
- 2-) Como é organizado o GastroArte?
- 3-) O evento tem o apoio da Prefeitura?
- 4-) Quais são os pratos oferecidos?
- 5-) Qual o público do evento? O evento tem público satisfatório?

**APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA SECRETÁRIO DE TURISMO,
INDÚSTRIA E COMÉRCIO**



FELIPE GUERRA

18/06/2018

- 1-) Quais as ações recentes da Setur que tiveram como finalidade a valorização da cultura alimentar do Município?
- 2-) Quais as ações futuras com mesma finalidade?
- 3-) A Setur tem um levantamento de produtos gastronômicos produzidos na cidade?
- 4-) Há previsão de realização de um evento gastronômico no Centro Histórico de Ouro Preto?

APÊNDICE D - ROTEIRO DE ENTREVISTA SECRETÁRIO DE TURISMO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO



JOÃO PAULO MARTINS

05/06/2018

- 1-) Como se organiza o sistema de cultura da cidade? Qual sua composição?
 - 2-) Existe a previsão da criação de um Plano Municipal de Cultura para Ouro Preto?
 - 3-) A Secretaria tem um levantamento da produção gastronômica da cidade?
 - 4-) Existe algum fundo de cultura que poderia beneficiar produtores da cultura alimentar local? Existe previsão no futuro?
-
- 1-) Quais as ações recentes da Setur que tiveram como finalidade a valorização da cultura alimentar do Município?
 - 2-) Quais as ações futuras com mesma finalidade?
 - 3-) A Setur tem um levantamento de produtos gastronômicos produzidos na cidade?
 - 4-) Há previsão de realização de um evento gastronômico no Centro Histórico de Ouro Preto?

APÊNDICE E – DEMANDAS RELACIONADAS À GASTRONOMIA DOS MORADORES DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO



Material Fornecido por Wilerson Oliveira Noronha

Departamento de Promoção Cultural
Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio
Julho de 2018

Miguel Burnier:

Proposta: Incentivo à produção cultural local através de intercâmbio com outras regiões.

Situação atual: O distrito possui uma série de moradores que realizam trabalhos de artesanato (bordados, tapeçaria, madeira) e culinária (doces), porém não conseguem dar vazão a esta produção devido à **falta de incentivo para expor e circular seus produtos.**

Oportunidade: Estes intercâmbios ampliarão a difusão das expressões culturais e propiciarão trocas interculturais, de conhecimentos e técnicas. Geração de renda para os produtores locais baseado no conceito de economia criativa.

São Bartolomeu:

Proposta: Apoio ao calendário de eventos do distrito (Observação: proposta citada)

Situação atual: O distrito realiza uma variedade de eventos (religiosos e gastronômicos), porém para a manutenção destas festividades, por muitas vezes é necessário o suporte da Administração Municipal relativo à divulgação, infraestrutura (palco, som, banheiros químicos), organização do trânsito etc.

Oportunidade: A promoção dos festejos populares auxilia concomitante a outras práticas simbolizadas que ocorrem durante este período festivo, tais como: a

culinária, o artesanato, celebrações e demais manifestações culturais. Paralelamente fortalece o turismo local.

Proposta: Manutenção das atividades de salvaguarda junto aos doceiros e ao grupo de Folia do distrito.

Situação atual: O distrito possui dois bens registrados como patrimônio imaterial do município, a saber: a produção de doces artesanais e a celebração do Divino Espírito Santo de São Bartolomeu. Atualmente a Administração Municipal realiza uma série de ações para a proteção dos bens registrados. O objetivo da salvaguarda de bens é construir meios para a política participativa dos atores sociais diretamente envolvidos na produção e reprodução do bem cultural.

Oportunidade: Os grupos de culturas populares estão inseridos em um processo contínuo de transformação e suas manifestações estão sendo retraduzidas pelos seus próprios criadores, segundo rupturas ou incorporações entre a tradição e a modernização. Trata-se de política orientada para aumentar a participação democrática dos detentores dos bens culturais na formulação, no planejamento, na execução e no acompanhamento de políticas de preservação.

Santa Rita de Ouro Preto:

Proposta: Instituição de um espaço público para a realização de feiras e exposição de artesanato e culinária local (fuxico, taquara, gastronomia, pedra sabão etc).

Situação atual: O distrito de Santa Rita, assim como outros locais no Município, possui moradores que realizam trabalhos de artesanato e culinária, porém **não conseguem dar vazão a esta produção devido à falta de incentivo para expor e circular seus produtos.** O distrito **não possui nenhum local público para os artesãos locais exporem e venderem seus produtos, nem mesmo nas festas populares locais.**

Oportunidade: Geração de renda para os produtores locais baseado no conceito de economia criativa, construídas a partir do ciclo de criação, produção, distribuição/circulação/difusão e consumo/ de bens e serviços, caracterizados pela prevalência de sua dimensão simbólica, reconhecendo-os como componentes da economia da cultura e valorizando-os como patrimônio cultural.

Santo Antônio do Salto:

Proposta: Apoio e fomento a Festa da Culinária típica do distrito.

Situação atual: A festa já faz parte do calendário de eventos do município e atrai grande quantidade de visitantes ao distrito. A festa ocorre no mês de agosto e é organizada pelo grupo de quituteiras de Santo Antônio do Salto.

Oportunidade: **A Gastronomia possui potencial como eixo estratégico de desenvolvimento**, geração de emprego e renda. Assim deve-se pensar formas de ampliar a participação dos moradores do distrito no evento, fomentando esta cadeia produtiva com potencial econômico.