

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
MONICA DIAS BATISTA

HOSPITALIDADE E SABERES LOCAIS NOS
FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE MINAS GERAIS

São Paulo

MONICA DIAS BATISTA

**HOSPITALIDADE E SABERES LOCAIS NOS
FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, da Ânima Educação, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Hospitalidade.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Sênia Regina Bastos.

São Paulo

2022

MONICA DIAS BATISTA

**HOSPITALIDADE E SABERES LOCAIS NOS
FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, da Ânima Educação, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, sob orientação da Prof^a. Dr^a. Sênia Regina Bastos.

Aprovada em: 31 / 03 / 2022

Prof^a. Dr^a. Sênia Regina Bastos / Orientadora /
UAM (SP)

Prof^a. Dr^a. Maria Henriqueta Sperandio Garcia
Gimenes Minasse / Membro titular / UAM (SP)

Prof. Dr. Leandro Beneditini Brusadin / Membro
titular / UFOP (MG)

B836h Batista, Monica Dias
Hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicas de Minas Gerais / Monica Dias Batista – 2022.
250f.: 30 cm.

Orientador: Sênia Regina Bastos.
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2022.
Bibliografia: f. 99-104.

1. Hospitalidade. 2. Festival Gastronômico. 3. Alimentação.
4. Patrimônio. 5. Minas Gerais. I. Título

CDD 647.94

AGRADECIMENTOS

À Universidade Anhembi Morumbi pela concessão da bolsa de estudos institucional.

À Prof^a. Dr^a. Sênia Regina Bastos, minha orientadora, pelos ensinamentos, direcionamentos e conversas tão enriquecedoras.

Aos colegas, professores e profissionais da equipe Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, que trilharam este percurso comigo.

Aos entrevistados e demais envolvidos, tão disponíveis para que essa pesquisa pudesse ser realizada.

Aos *chefs* instrutores Heloisa Rodrigues, Susana Jhun, Mauricio Lopes e Daniel Frenda, por me incentivarem a iniciar esse curso.

E à minha família que sempre me mostrou a importância da educação.

RESUMO

Os festivais gastronômicos têm sido considerados um dos principais motivos que levam turistas a conhecer determinadas regiões. Por apresentarem produtos típicos, tais festividades contribuem diretamente para a conexão do visitante às tradições culinárias locais. Essa pesquisa teve como objetivo geral compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. O objetivo geral desdobrou-se em quatro objetivos específicos: compreender como a extroversão dos saberes locais originam festivais gastronômicos; identificar os aspectos culturais locais que influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos; compreender as relações de hospitalidade a partir da perspectiva dos organizadores e expositores dos festivais gastronômicos investigados; e discutir a influência dos aspectos culturais nas relações de hospitalidade entre diferentes atores desses festivais. Por terem seus ofícios patrimonializados ou em processo de patrimonialização, para esta análise foram considerados a Festa do Queijo do Serro e o Festival da Quitanda de Congonhas, eventos que reiteram ofícios ligados à gastronomia, memória e identidade mineiras. De abordagem qualitativa, os procedimentos metodológicos desta pesquisa compreenderam levantamento bibliográfico e documental, e realização de entrevistas com roteiros semiestruturados com organizadores e produtores expositores dos festivais gastronômicos, e profissionais especialistas nas áreas de gastronomia e patrimônio. Como resultado, por meio da técnica de análise de conteúdo, obteve-se que o reconhecimento e a celebração do saber local associado à alimentação contribuíram para a criação do festival gastronômico, fortalecendo a região de origem e promovendo orgulho entre seus produtores. Observou-se também que o domínio dos ofícios associados aos saberes locais e os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade entre os organizadores e os produtores, e destes com os visitantes, aspectos indutores na definição das características hospitaleiras regionais.

Palavras-chave: Hospitalidade. Festival gastronômico. Alimentação. Patrimônio. Minas Gerais.

ABSTRACT

Gastronomic festivals have been considered one of the main reasons that lead tourists to visit certain regions. By presenting typical products, such festivities contribute directly to the connection of the visitor to the local culinary traditions. This research aimed to understand how cultural aspects influence the hospitality relations of gastronomic festivals associated with local knowledge in Minas Gerais, from the perspective of its organizers and exhibitors. The general objective is divided into four specific objectives: understand how the extroversion of local knowledge originates gastronomic festivals; identify the local cultural aspects that influence the planning, organization and production of these events; understand the hospitality relationships from the perspective of the organizers and exhibitors of the investigated gastronomic festivals; and discuss the influence of cultural aspects on hospitality relations between different actors in these festivals. As they have their crafts heritage or in the process of heritageization, for this analysis the Festa do Queijo do Serro and the Festival da Quitanda de Congonhas were considered, events that reiterate crafts linked to the gastronomy, memory and identity of Minas Gerais. With a qualitative approach, the methodological procedures of this research comprised a bibliographic and documentary survey, and interviews with semi-structured scripts with organizers and exhibitors of gastronomic festivals, and technical professionals in the areas of gastronomy and heritage. As a result, through the content analysis technique, it was found that the recognition and celebration of local knowledge associated with food contributed to the creation of the gastronomic festival, strengthening the region of origin and promoting pride among its producers. It was also observed that the mastery of crafts associated with local knowledge and cultural aspects influence the hospitality relations between organizers and producers, and between these and visitors, inducing aspects in the definition of regional hospitality characteristics.

Keywords: Hospitality. Gastronomic festival. Food. Patrimony. Minas Gerais.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Esquema com as fases da pesquisa	29
Figura 2: Domínios da hospitalidade.....	33
Figura 3: Papéis assumidos pelos sujeitos envolvidos no festival gastronômico.....	54
Figura 4: Festa do Queijo do Serro em 2017.....	56
Figura 5: Formas de madeira para a produção do queijo	57
Figura 6: Formas de plástico para a produção atual do queijo	57
Figura 7: Queijeiros premiados no Salão do Queijo da 35ª Festa	59
Figura 8: Produção de cobu, quitanda servida aos visitantes do Festival da Quitanda de Congonhas	63
Figura 9: Festival da Quitanda de Congonhas realizado no espaço de eventos Romaria	65
Figura 10: Festival da Quitanda de Congonhas de 2019 realizado ao lado da Igreja São José Operário.....	65
Figura 11: Divulgação do Festival da Quitanda de Congonhas no Mercado Central de Belo Horizonte	67
Figura 12: Barraca de quitandas do Festival da Quitanda de Congonhas/MG em 2017.....	79

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Quadro de conexões	23
Quadro 2: Categorias de análise	27
Quadro 3: Tempos/espços da hospitalidade humana.....	35
Quadro 4: Perspectiva da Festa do Queijo do Serro pela organização e produtores	61
Quadro 5: Perspectiva do Festival da Quitanda de Congonhas pela organização e produtoras	70
Quadro 6: Quadro comparativo entre a Festa do Queijo do Serro e o Festival de Quitanda de Congonhas	72
Quadro 7: Categorias de análise e termos	75
Quadro 8 - Festivais gastronômicos de Minas Gerais	105

LISTA DE SIGLAS

AASER: Associação dos Amigos do Serro

APAQS: Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

EMATER: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais

IEPHA-MG: Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

INPI: Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

UNIARTE: União dos Artesãos, Artistas Plásticos e Produtores de Congonhas e Região

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	17
2.1	ABORDAGEM DA PESQUISA	17
2.2	PROCEDIMENTOS TÉCNICOS	18
2.3	ENTREVISTAS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS	19
2.4	QUADRO DE CONEXÕES	22
2.5	TRATAMENTO DOS DADOS	25
2.6	ANÁLISE DOS DADOS	25
2.7	CATEGORIAS DE ANÁLISE	26
2.7.1	Primeira categoria de análise: acolhimento.....	27
2.7.2	Segunda categoria de análise: sociabilidade	27
2.7.3	Terceira categoria de análise: experiência.....	28
2.7.4	Quarta categoria de análise: referência cultural	28
2.7.5	Quinta categoria de análise: transmissão do saber	28
2.8	DESIGN METODOLÓGICO DA PESQUISA	28
2.9	LIMITAÇÕES DO MÉTODO	29
3	HOSPITALIDADE, ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO.....	30
3.1	HOSPITALIDADE	30
3.2	ESPAÇOS DE HOSPITALIDADE.....	36
3.3	ALIMENTAÇÃO E COZINHA MINEIRA	38
3.4	PATRIMÔNIO CULTURAL.....	42
4	OS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS COMO ESPAÇO DE HOSPITALIDADE	46
4.1	FESTIVAIS GASTRONÔMICOS.....	46
4.1.1	Os sujeitos dos festivais gastronômicos e seus papeis	53
4.2	A FESTA DO QUEIJO DO SERRO.....	55
4.3	O FESTIVAL DA QUITANDA DE CONGONHAS	62
4.4	CARACTERÍSTICAS DA FESTA DO QUEIJO DO SERRO E DO FESTIVAL DA QUITANDA DE CONGONHAS.....	72
5	HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO NOS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS.....	75
5.1	ACOLHIMENTO.....	76
5.2	SOCIABILIDADE	79
5.3	EXPERIÊNCIA	83

5.4 REFERÊNCIA CULTURAL	86
5.5 TRANSMISSÃO DO SABER	90
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	96
REFERÊNCIAS	99
APÊNDICE A – FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE MINAS GERAIS	105
APÊNDICE B – ROTEIROS PARA ENTREVISTAS.....	107
APÊNDICE C – TERMOS DE CONSENTIMENTO DOS ENTREVISTADOS	110
APÊNDICE D - TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 1	120
APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 2.....	136
APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 3.....	146
APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 4	160
APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 5	168
APÊNDICE I – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 6.....	185
APÊNDICE J – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 7	202
APÊNDICE L – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 8.....	212
APÊNDICE M – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 9.....	217
APÊNDICE N – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 10.....	234
APÊNDICE O – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 11.....	243

1 INTRODUÇÃO

Minas Gerais é um dos principais estados brasileiros cuja gastronomia remete diretamente à hospitalidade, ao acolhimento e ao bem receber. A mineiridade, ou o modo mineiro de receber, configura-se como um símbolo de hospitalidade, cujos momentos de acolher e alimentar o visitante são praticamente indissociáveis. Muito disso, deve-se ao fato de que, ao receber seus visitantes, o mineiro compartilha sua cozinha, promovendo momentos de comensalidade. A visita à tarde na casa do mineiro corresponde ao compartilhamento da merenda, o café da tarde, composto por café, chá, compotas e manteiga. É nesse momento que dois alimentos tipicamente mineiros dividem a mesa: a quitanda, cuja produção está presente em praticamente todas as cidades, e o queijo, atualmente tendo as regiões produtoras da Canastra e do Serro como destaques nacionais e internacionais.

De origem africana, a palavra *kitanda* significa tabuleiro onde são expostos os gêneros alimentícios à venda nas feiras. No século XVIII, quitandeira era o termo utilizado para designar as negras de tabuleiro, ou seja, negras que vendiam alimentos pelas ruas, ao que Bonomo (2014) afirma tratar-se de atividade de origem africana, transferida para as colônias, adaptando-se a esses novos lugares. O termo quitanda, ainda que muito presente em Minas Gerais, também é utilizado no nordeste do Brasil para designar a pastelaria caseira composta por biscoitos, broas, roscas, sequilhos, bolos, dentre outros quitutes do café da tarde (FRIEIRO, 1982), embora também seja utilizada para designar pequenas lojas onde se vendem, especialmente, verduras e legumes expostos em bancas, similares a tabuleiros, em diversos estados do Brasil. Na atualidade, o termo quitanda refere-se também a hortifrutis ou pequenos comércios de gêneros comestíveis, similares aos empórios (BONOMO, 2014).

A tradição de produção do queijo na região do Serro, Minas Gerais, foi introduzida pelos colonizadores portugueses da região da Serra da Estrela que, há mais de dois séculos, formaram suas fazendas de gado com o objetivo de explorar ouro e diamante. Com a decadência do ciclo do ouro, a produção agropecuária intensificou-se, tendo o queijo como principal produto devido a sua qualidade e volume de comercialização, sendo reconhecido como símbolo da identidade cultural da região. (IPHAN, 2021)

Ao longo do tempo, a gastronomia mineira tem se destacado nacionalmente, e é crescente o número de destinos gastronômicos e, conseqüentemente, festivais gastronômicos em diversas cidades de Minas Gerais. Segundo a publicação “Mapa gastronômico de Minas

Gerais” (SECRETARIA DE TURISMO DE MINAS GERAIS, 2022) desenvolvida pelo governo do Estado, são mais de 130 festivais gastronômicos que acontecem durante todo o ano, distribuídos por diversas regiões mineiras, ou circuitos, assim chamados no documento: Circuito do Ouro, das Águas, Canastra, Serra do Cipó, Velho Chico, dentre outros. Além de degustar as iguarias de cada região durante o festival, o visitante também pode vivenciar experiências relacionadas ao tema, como visitar rotas de fazendas de café, produtores de queijos, alambiques, fábricas de produção de cervejas, salumerias¹ ou restaurantes especializados em comida caipira.

Tal situação despertou na autora o interesse em estudar as relações de hospitalidade presentes nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Para isso, iniciou-se um levantamento com o objetivo de identificar os principais festivais, as cidades onde eles acontecem, os meses de realização, além das principais características dos eventos e suas respectivas iguarias produzidas e comercializadas, descritos no apêndice A.

O levantamento proporcionou a identificação de que cada um dos 20 festivais possui um tema principal, geralmente relacionado à iguaria que simboliza a cidade ou região de sua realização. Essa iguaria ou prato típico designa uma guloseima tradicionalmente preparada, degustada e comercializada numa determinada região, integrando um panorama cultural que vai além dos ingredientes e modo de preparo, tornando-se de extrema importância no contexto turístico.

Estudos sobre festivais gastronômicos internacionais (AKGUNDUZ, COSAR, 2018; DROBOTOVA *et al*, 2019) apontam a importância da hospitalidade como um dos fatores promotores de experiências aos visitantes, enquanto estão nas cidades onde eles acontecem, contribui para retorno destes nas edições seguintes e na indicação para novos visitantes. No Brasil, algumas das características das pesquisas acerca do tema abordam a celebração como prática cultural e as relações entre patrimônio local e transmissão de saberes (CASTRO, 2012; BORTNOWSKA, ALBERTON, MARINHO, 2012), a busca do prazer para além da questão fisiológica (NEVES, 2016; MONTANARI, 2008) e também a movimentação econômica,

¹ Lojas especializadas na venda de carnes curadas e embutidos diversos, geralmente de produção artesanal, como salames, presuntos e mortadelas.

cultural e social à região onde eles acontecem (SANTOS, BASTOS, 2016; FURTADO, 2015).

Considerando o interesse pelo entendimento deste fenômeno, dois festivais foram selecionados para essa pesquisa. Ambos possuem o nome da principal iguaria da cidade associada ao nome ao festival, representando, assim, os saberes culturais da região: o Festival da Quitanda de Congonhas e a Festa do Queijo do Serro. Outro critério considerado para essa seleção é que o ofício relacionado ao produto está em processo de registro ou já registrado como patrimônio cultural imaterial.

O modo artesanal de fazer queijo Minas é um patrimônio cultural imaterial registrado desde 2002 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG) e desde 2008 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Além do valor social, promotor de melhoria de autoestima e qualidade de vida coletiva, e do valor econômico, gerador de oportunidades econômicas por meio da divulgação e vendas, o reconhecimento do saber fazer como patrimônio contribui diretamente para o valor identitário (IPHAN, 2014).

O valor identitário faz-se presente em algumas características tanto da produção do queijo, realizado com leite recém-ordenhado, quanto da quitanda, ao privilegiar os produtores locais de milho, leite e ovos, além do orgulho e sentimento de pertencimento que os produtores possuem com os aspectos culturais e os saberes da região. Embora não seja registrado como patrimônio imaterial pelos órgãos de preservação federal ou do Estado de Minas Gerais, o ofício das quitadeiras encontra-se em processo de instrução para registro no IPHAN desde 2013.

Esses saberes, transmitidos entre gerações, tangibilizam-se por meio das iguarias comercializadas nos festivais frequentemente presente no momento inaugural dos ritos de hospitalidade (BINET-MONTANDON, 2011; CAMARGO, 2004; RAFFESTIN; 1997; VAN GENNEP, 1967). A quitanda e o queijo são elementos ofertados quando o visitante se aproxima das barracas dos festivais. Este é recebido com amabilidades e é convidado a iniciar a degustação.

Além de inserir Congonhas e a Região do Serro no mapa gastronômico de Minas Gerais e conferir visibilidade à quitanda e ao queijo, os dois festivais constituem um potencial motivo para a sua visita e, conseqüentemente, incremento do turismo e conexão do visitante às tradições culinárias e história das cidades.

Congonhas possui hoje o maior Festival da Quitanda do país. Quitandas são as guloseimas produzidas artesanalmente e geralmente servidas com café nos momentos de hospitalidade nos lares mineiros. Ao mesmo tempo em que os esforços se concentram no ineditismo de alguma receita em função da promoção do concurso com diversas categorias entre as quitandeiras, são esperados - quase que exigidos - o resgate e o fortalecimento deste traço da gastronomia, memória e identidade mineiras. Em sua maioria, são expostos e comercializados, além das quitandas, outros itens servidos ou ingredientes utilizados para produzir a merenda.

O outro festival estudado nessa pesquisa, a Festa do Queijo do Serro, acontece anualmente durante quatro ou cinco dias do segundo semestre e tem como principal atrativo o queijo da região do Serro. Além da apresentação, degustação e comercialização dos queijos produzidos pelos municípios que compõem a região produtora², conta com palestras, oficinas, apresentações musicais, concurso de queijos e Feira de Agronegócios.

Essa pesquisa traz como contribuição para o campo de estudos da hospitalidade a abordagem acerca das relações de hospitalidade em dois festivais gastronômicos mineiros, cujas iguarias possuem relação direta com a patrimonialização de seus ofícios, sob a ótica dos organizadores e dos produtores expositores.

Um dos propósitos dessa pesquisa, e também como contribuição para as referidas cidades, é a organização de um roteiro para ambos os festivais com sugestões de melhorias apontadas pela pesquisa, especialmente no que tange às relações de hospitalidade, a ser disponibilizado às Secretarias de Cultura e Eventos das cidades de Congonhas e do Serro.

Propõe-se como pergunta de pesquisa a seguinte questão: como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais?

Algumas proposições foram levantadas, as quais foram acompanhadas durante a pesquisa e levadas para discussão entre os entrevistados: (P1) a extroversão dos saberes locais de uma comunidade é um componente potencial para a criação de um festival gastronômico;

² Os municípios que compõem a região produtora de queijo do Serro são: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

(P2) a valorização dos aspectos culturais é um dos elementos que influenciam o planejamento, organização e produção do festival gastronômico; (P3) a hospitalidade na relação entre organizadores e expositores contribui para um resultado positivo no festival gastronômico.

Como objetivo geral, buscou-se compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para isso, adota-se uma análise interpretativista das múltiplas perspectivas dos sujeitos participantes, coletadas com foco no significado que eles atribuem às temáticas discutidas durante a entrevista. O objetivo geral desdobra-se em quatro objetivos específicos: a) compreender como a extroversão dos saberes locais originam festivais gastronômicos; b) identificar os aspectos culturais locais que influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos; c) compreender as relações de hospitalidade a partir da perspectiva dos organizadores e expositores dos festivais gastronômicos investigados; d) discutir a influência dos aspectos culturais nas relações de hospitalidade entre diferentes atores desses festivais.

A realização da presente pesquisa teve seu início em março/2020 e finalizou em janeiro/2022, período correspondente à pandemia de COVID-19 no Brasil. Por ter um fenômeno social como objeto e abordagem qualitativa, o tipo de pesquisa utilizada nesse estudo, quanto aos objetivos, foi exploratório e descritivo. Entre os procedimentos técnicos adotou-se a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. Como técnica para obtenção e coleta de dados, foram realizadas entrevistas com roteiros semiestruturados, cujos resultados foram objeto de análise de conteúdo (BARDIN, 2006).

O *corpus* dessa pesquisa é composto por livros, artigos em bases de dados acadêmicos e matérias de sites para o levantamento do referencial teórico. As categorias de análise para a elaboração do roteiro de entrevistas foram definidas *a priori*. Após o desenvolvimento dos roteiros, iniciou-se o bloco de entrevistas realizadas com três grupos de profissionais com características distintas, fundamentais para a realização dos festivais gastronômicos e para a compreensão das relações de hospitalidade que neles acontecem: organizadores e produtores expositores dos festivais, e profissionais especialistas nas áreas de gastronomia e patrimônio. As entrevistas foram realizadas virtualmente, por meio do aplicativo *whatsapp*. Dada a impossibilidade de deslocamento em função da pandemia de COVID-19, algumas bases de dados para pesquisa acadêmica, como as de acesso presencial nas universidades, não puderam ser utilizadas.

O capítulo 2 apresenta os procedimentos metodológicos adotados na presente pesquisa. Entre os procedimentos técnicos adotou-se a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. Como técnica para obtenção e coleta de dados, foram realizadas entrevistas com roteiros semiestruturados. Os procedimentos empregados para a análise dos dados iniciaram-se com a transcrição completa das entrevistas. Com o apoio do software MAXQDA, definiu-se os trechos utilizados para a análise de conteúdo das entrevistas (BARDIN, 2006).

O referencial teórico sobre hospitalidade, alimentação e patrimônio é abordado no capítulo 3. Os autores mobilizados no primeiro subcapítulo abordam desde o momento inicial dos ritos de hospitalidade, passando pela sua compreensão como relação interpessoal e nos seus domínios. Questiona se a característica da hospitalidade nas relações comerciais que pautam a sociedade é genuína ou encenada e mobiliza o conceito de hospitabilidade, para distinguir o bom hospedeiro e o genuíno hospitaleiro. O conceito de hospitabilidade é adotado com o objetivo de compreender a diferença entre o bom hospedeiro e o genuíno hospitaleiro, pois no festival gastronômico existe a oferta remunerada de alimentos e bebidas. Discute as relações de hospitalidade dos festivais gastronômicos; a alimentação, seu simbolismo para além da base biológica e sua relação com o patrimônio imaterial.

O capítulo 4, denominado “Os festivais gastronômicos como espaços de hospitalidade”, centra-se nas relações entre cultura e alimentação nos festivais gastronômicos e caracteriza a Festa do Queijo do Serro e o Festival da Quitanda de Congonhas, a partir da perspectiva dos entrevistados.

Por fim, o capítulo 5 intitulado “Hospitalidade e patrimônio nos festivais gastronômicos” centra-se na análise das entrevistas com os produtores/expositores, organizadores e especialistas, realizada mediante a adoção das categorias acolhimento, sociabilidade, experiência, referência cultural e transmissão do saber e do referencial teórico.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este capítulo tem como objetivo apresentar os procedimentos metodológicos da pesquisa sobre as relações de hospitalidade existentes em dois festivais gastronômicos de Minas Gerais, o Festival da Quitanda de Congonhas e a Festa do Queijo do Serro.

De abordagem qualitativa, por ter um fenômeno social como objeto, o tipo de pesquisa utilizado nesse estudo, quanto aos objetivos, é exploratório e descritivo. Entre os procedimentos técnicos adota a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. Como técnica para obtenção e coleta de dados, recorre à realização de entrevistas com roteiros semiestruturados.

2.1 ABORDAGEM DA PESQUISA

De acordo com Creswell (2007), a abordagem da pesquisa refere-se ao método empregado, elencada em três tipos: quantitativo, qualitativo ou misto.

Segundo o autor, na abordagem quantitativa, o pesquisador emprega estratégias de investigação e alegações pós-positivistas para desenvolvimento de conhecimento. Como estratégias, podem ser citadas: experimentos, levantamentos e coleta de dados, instrumentos predeterminados que geram dados estatísticos, raciocínio de causa e efeito, teste de teorias, entre outras.

A abordagem qualitativa é aquela em que o investigador sempre faz alegações de conhecimento com base principalmente ou em perspectivas construtivistas ou em perspectivas reivindicatórias / participatórias ou ainda em ambas. As estratégias de investigação utilizadas podem ser: narrativas, fenomenologias, etnografias, estudos baseados em teoria ou estudos de teoria embasada na realidade.

De acordo com Minayo (2009), a análise qualitativa não se resume à classificação de opinião dos entrevistados. Ela é a descoberta de seus códigos sociais, por meio de observações, símbolos e falas.

Considerando tais definições, a abordagem metodológica elegida para este trabalho foi qualitativa, não havendo aspiração de análises estatísticas. Buscar-se-á compreender os motivos e os comportamentos dos fenômenos. Neste caso, como se formam os festivais

gastronômicos a partir da extroversão dos saberes locais. Sendo assim, os dados analisados serão não-métricos.

A pesquisa exploratória tem como características explorar o tema descrito, visando construir hipóteses para o seguinte problema: como as relações de hospitalidade são influenciadas pelos aspectos culturais associados aos saberes locais, levando à formação do festival gastronômico em Minas Gerais?

Pesquisas exploratórias são realizadas quando o tema escolhido é pouco explorado e sistematizado, pois proporcionam uma visão geral sobre determinado fato. Considera-se, ainda, a dificuldade em formular previamente hipóteses precisas sobre o tema abordado, mas que poderão surgir ao longo da pesquisa (GIL, 2008; VERGARA, 1998). Geralmente, as pesquisas exploratórias abrangem levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso.

Quanto à natureza, essa pesquisa caracteriza-se como aplicada, pois tem como atributo principal o interesse na aplicação e consequências práticas dos seus resultados, ao contrário da pesquisa pura, que busca o desenvolvimento dos conhecimentos científicos e objetiva a construção de teorias e leis (GIL, 2008). Os resultados desse estudo serão compartilhados com os organizadores e expositores dos festivais citados. A autora também tem o interesse de elaborar um guia com informações e dados que colaborem para o constante desenvolvimento dos festivais.

2.2 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS

Entre os procedimentos técnicos, adota-se a pesquisa bibliográfica para o levantamento de referências teóricas em livros, dissertações e teses, com o objetivo de compreender o que já foi elaborado e analisado até o momento. “A pesquisa bibliográfica também é indispensável nos estudos históricos. Em muitas situações, não há outra maneira de conhecer os fatos passados senão com base em dados secundários” (GIL, 2008, p. 50).

Para o levantamento bibliográfico foram utilizadas bases como Scielo, Ebsco, Google Acadêmico, entre outras. As buscas pautaram-se nos termos hospitalidade, festival gastronômico (ou festivais gastronômicos), Minas Gerais, alimentação e patrimônio. Foram utilizados também os sites das prefeituras das cidades de Congonhas e Serro, para o

levantamento de informações sobre os festivais, e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), para o levantamento das informações referentes aos processos de patrimonialização do Ofício das Quitadeiras de Congonhas/MG e do já patrimonializado Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, no Serro.

A pesquisa documental trouxe informações relevantes para contextualização cultural e social, especialmente sobre as edições passadas dos festivais abordados, visto que eles não ocorreram nos anos de 2020 e 2021. A pesquisa documental tem como característica a utilização de materiais que ainda não foram tratados de maneira analítica ou podem ser utilizados para atender ao objetivo da pesquisa, como reportagens, fotografias e documentos oficiais. O que a diferencia da pesquisa bibliográfica é a natureza das fontes, pois a pesquisa bibliográfica utiliza essencialmente o estudo prévio de diversos autores sobre o assunto em questão, identificando trabalhos realizados por outros pesquisadores sobre o mesmo tema. (GIL, 2008).

2.3 ENTREVISTAS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Realização de entrevistas com roteiros semiestruturados constitui a técnica para obtenção e coleta de dados. Com o objetivo de captar percepções e vivências do entrevistado e extrair o maior número possível de informações verbais e não verbais, o roteiro possui perguntas abertas, como “o que significa para você”, “como você define” e “explique”.

O *corpus* da pesquisa, além dos livros, artigos e matérias de sites, é formado também por três grupos de profissionais de características distintas: organizadores dos festivais, produtores expositores dos festivais, e especialistas na área de gastronomia e patrimônio. Dadas as diferenças entre esses grupos e acreditando que os três poderiam trazer informações fundamentais para esta pesquisa, foram desenvolvidos modelos distintos de roteiros semiestruturados para cada entrevista.

O primeiro grupo é composto pelos organizadores dos festivais selecionados para que compartilhem suas perspectivas sobre as relações de hospitalidade e saberes locais em cada festival gastronômico. Os entrevistados foram selecionados por fazerem parte da área responsável pelo planejamento, organização e produção de tais eventos. São eles:

- Patrícia Fernandes Monteiro, advogada e pós-graduada em Produção e Crítica Cultural, com especialização em Patrimônio Histórico. Atual vereadora de Congonhas, em seu segundo mandato desde 2021, atuou também na Secretaria de Cultura de Congonhas.
- Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro.

Entende-se que o roteiro de entrevista desenvolvido para este grupo deveria trazer questões referentes às ações realizadas antes, durante e após o festival. Abordam-se temas como a origem dos festivais, os aspectos culturais e suas influências, o entendimento do acolhimento durante os festivais. Os roteiros apresentados estão padronizados e, durante as entrevistas, haverá a adequação para cada contexto pesquisado (Congonhas, quitandeiras, Festival da Quitanda de Congonhas ou Serro, queijeiros, Festa do Queijo do Serro). Nos três roteiros a seguir, os termos “produto” e “iguararia” são usados para designar as quitandas ou os queijos.

O segundo grupo compreende os produtores expositores das principais iguarias e que expõem em cada festival selecionado, ou seja, moradores dos municípios que, com seus trabalhos, são responsáveis por manter os saberes locais e a cultura de cada localidade presente ano a ano em seus correspondentes festivais.

Vale ressaltar que o critério para a definição dos sujeitos desse grupo foi que estes sejam produtores expositores, ou seja, que produzam e comercializem seus produtos nas barracas dos festivais. Entrevistas informais revelaram que alguns produtores não possuem barracas e realizam vendas somente em suas casas ou em outros locais e estabelecimentos comerciais, como feiras livres e mercados, o que descaracteriza sua participação efetiva no festival. Os entrevistados de cada festival foram selecionados por conveniência, ou seja, pela facilidade de acesso (VERGARA, 1998). São eles:

- Gabriela Fernandes Palmieri, gastrônoma e quitandeira, participa do Festival da Quitanda de Congonhas com sua própria barraca desde 2016. Acompanha a tia, que também é quitandeira, desde a primeira edição do festival (2001).
- Rosângela Rodrigues de Freitas, quitandeira, participa do Festival da Quitanda de Congonhas desde 2007.
- Floripes Oliveira Flores Pinto, quitandeira, não se recorda ao certo, mas acredita que participa do Festival da Quitanda de Congonhas desde 2006.

- Lindomar Santana dos Santos, produtor do Queijo Santana, participou como expositor em todas as edições da Festa do Queijo do Serro, desde 1987.
- José Ricardo Ozolio, produtor do Queijo do Vau, participou como expositor nas edições da Festa do Queijo do Serro em 2017 e 2018.

O roteiro de perguntas para os produtores expositores trouxe questões que abordam a sua percepção e também a do público sobre os festivais, visto que tais profissionais possuem relação direta com os visitantes e com os organizadores dos eventos. Perguntas sobre tempo de participação no festival; planejamento antes, durante e após o festival; como compreendem o acolhimento nos festivais; e o que representa a importância dos ofícios para cada um dos festivais são alguns dos temas abordados com esse grupo.

Por fim, o terceiro grupo é composto por profissionais especialistas que possuem uma visão técnica e histórica sobre os festivais gastronômicos, saberes locais, patrimônio e hospitalidade. São eles:

- Elza Maria Nunes, *chef* do restaurante Dona Lucinha, nascida na cidade do Serro e pesquisadora de quitandas antigas.
- Maurício Marques Lopes Filho, professor de Gastronomia, especialista em Eventos e mestrando em Arte, Cultura, História e Educação.
- José Newton Coelho Meneses³, professor, escritor e pós-doutor em História, especialista nos estudos sobre alimentação brasileira e patrimônio.
- Marina Pacheco Simião, bacharel em Turismo, mestra em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento e servidora pública na EMATER de Minas Gerais.

Para este grupo foi abordada a importância dos festivais gastronômicos para a cidade onde eles ocorrem, do ponto de vista de manutenção da cultura, patrimônio e gastronomia, visando o fortalecimento da produção local e seus resultados.

Apesar de vários contatos terem sido realizados com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e

³ Em razão da importância do professor e pesquisador no campo de estudos sobre alimentação e patrimônio, optou-se pela realização de entrevista e não pela inclusão de sua vasta produção bibliográfica.

Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), não se concretizou a realização de entrevistas com representantes desses institutos.

Em virtude do contexto de isolamento físico decorrente da pandemia e da localização das duas áreas de estudo, as entrevistas com os grupos de organizadores e de produtores expositores, antes planejadas para acontecer pessoalmente, foram realizadas por meios digitais, como ligações telefônicas ou vídeos de *whatsapp*. O mesmo ocorreu com o grupo de especialistas, especialmente dada à complexidade de suas agendas e por estarem em cidades distintas.

A seleção dos entrevistados se deu por meio das redes sociais dos festivais e para a validação e correção dos respectivos roteiros, foi realizado um pré-teste, ou seja, uma entrevista com um sujeito de cada grupo.

2.4 QUADRO DE CONEXÕES

O quadro 1 tem como objetivo apresentar as conexões entre os objetivos da pesquisa, as perguntas realizadas para cada grupo de entrevistados e o referencial teórico que subsidia a sua formulação.

Quadro 1: Quadro de conexões

PERGUNTAS			OBJETIVOS	REFERENCIAL TEÓRICO
ORGANIZADORES	PRODUTORES EXPOSITORES	PROFISSIONAIS ESPECIALISTAS		
Como esses saberes originaram o festival? Como é a participação dos produtores e do poder público?	O que você sabe sobre o festival (como e por que foi criado, há quantos anos existe, o que é comercializado, organização)? Desde quando você participa do festival? Como surgiu o interesse em participar do festival?	Quais são as características dos saberes de um produtor? Qual é a importância desses saberes para a região e para o festival? Como esses saberes podem levar à formação do festival gastronômico?	Compreender como a extroversão dos saberes locais originam festivais gastronômicos.	Castro (2012); Santos (2016); Furtado (2015); Neves (2017); Fonseca (2000); Mascarenhas (2009); IPHAN (2000).
Os aspectos culturais locais influenciam no planejamento, organização e produção do festival gastronômico? Caso afirmativo, de que forma?	Qual é a importância desse saber fazer, de ter esse conhecimento? O que você sente enquanto produz e expõe seus produtos no Festival?	Como é feito o planejamento do festival? Os saberes dos produtores são fatores importantes para esse planejamento? De que maneira eles influenciam?	Compreender os aspectos culturais locais que influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos.	Lugosi (2008); Grinover (2006, 2009, 2013, 2019); Bueno (2006); Baptista (2008); Gimenes (2011).
Como o festival gastronômico colabora com o acolhimento? Qual é a importância dos visitantes se sentirem acolhidos quando visitam o festival gastronômico? Pode citar exemplos dessas situações?			Identificar as relações de hospitalidade a partir da perspectiva dos organizadores e expositores dos festivais gastronômicos investigados.	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Van Gennepe (1967); Binet-Montandon (2011).

Como avalia a participação dos produtores/expositores de suas iguarias nos festivais?	Como essa iguaria aproxima as pessoas? E como essa experiência traz sensações?	Como os festivais gastronômicos colaboram com o acolhimento? Como se dá a interação entre os organizadores e os grupos participantes (organizadores, produtores expositores e visitantes)?	Discutir a influência dos saberes locais associados aos aspectos culturais nas relações de hospitalidade entre diferentes atores desses festivais	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Van Gennep (1967); Binet-Montandon (2011).
---	--	--	---	---

Fonte: Elaborado pela autora (2021)

2.5 TRATAMENTO DOS DADOS

A pesquisa de campo compreende a realização de entrevistas com os grupos citados anteriormente. Propõe-se a transcrição literal dos diálogos gravados e salvos em arquivos de áudio. Dessa forma, é possível armazenar as informações na íntegra. Para diferenciar as falas dos entrevistados no texto adotou-se o estilo itálico.

2.6 ANÁLISE DOS DADOS

A fim de garantir o rigor científico, a análise dos dados se deu pela técnica de análise de conteúdo, definida por Bardin (2006) como as técnicas de análise das comunicações que utilizam procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. Essa técnica foi escolhida com o objetivo de identificar seus pontos-chaves, unidades de significados e categorias das entrevistas. Para isso serão empregadas as fases de 1) pré-análise, 2) exploração do material e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

Segundo Bardin (2006), a primeira fase, pré-análise, tem como objetivo organizar e sistematizar as ideias iniciais. Para a escolha dos documentos, foram utilizadas as transcrições das entrevistas com os sujeitos citados anteriormente. No primeiro momento, a autora realizou a leitura flutuante: foram lidas e interpretadas as entrevistas dos grupos selecionados. Buscou-se a repetição de palavras dentro das entrevistas, para que fosse montado um quadro contendo as frases exatas, os pontos-chaves e as unidades de significado.

Na sequência, foi realizada a escolha de índices e construção de indicadores. Foram analisadas as unidades de contexto, ou seja, as principais falas dos entrevistados. A codificação deu-se a partir de trechos das entrevistas, que levaram à formação de unidades de registro (parágrafos, frases, palavras), que foram agrupadas tematicamente em categorias e subcategorias. Trata-se do processo pelo qual “os dados brutos são transformados sistematicamente e agregados em unidades, as quais permitem uma descrição exata das características pertinentes do conteúdo” (HOLSTI, 1969 apud BARDIN, 1977, pp.103-104). Segundo Bardin (2006), essa fase divide-se em codificação e categorização.

A partir desse agrupamento, deu-se início à etapa que busca compreender o sentido da fala dos entrevistados e supostas significações ou outras mensagens correspondentes à mensagem original.

Para essa fase, utilizou-se o software MAXQDA, para a primeira etapa da organização dos dados, em que foram selecionados os termos que se repetiam e os trechos mais importantes das entrevistas. Na sequência, esse material foi trabalhado em planilhas de Excel, onde houve a possibilidade de aplicação de filtros para a seleção de trechos de acordo com a categoria, entrevistado ou festival estudado.

Por fim, após a exploração do material, realizou-se o tratamento dos resultados de modo a apresentar inferências e interpretações. Por meio da sistematização das significações, ocorreu a análise interpretativa, tendo como objetivo final a resposta da problematização da pesquisa.

2.7 CATEGORIAS DE ANÁLISE

Em 11 de agosto de 2020 foi realizada uma entrevista-teste com Geordane Silva, integrante da União dos Artesãos, Artistas Plásticos e Produtores de Congonhas e Região (UNIARTE).

A entrevista teve como objetivo compreender a importância das quitandas na cozinha mineira; dados históricos e atuais sobre o Festival da Quitanda de Congonhas/MG e os benefícios que ele traz para a região; seus diferenciais em relação a outros festivais; como se dão as relações de hospitalidade durante o Festival entre visitantes, expositores e poder público; impactos da não realização da edição de 2020 em função da pandemia de COVID-19 e a importância da associação das quitandeiras de Congonhas/MG à UNIARTE.

O entrevistado, à época trabalhando como Sub-Secretário da UNIARTE, desenvolvia o trabalho de direcionamento e empoderamento das quitandeiras, tanto no dia a dia da comercialização das quitandas, quanto em eventos, como no Festival.

Tal entrevista contribuiu diretamente para a definição *a priori* das duas dimensões: hospitalidade e patrimônio. As categorias dessas dimensões, bem como seus termos, são descritas e referenciadas no quadro 2.

Quadro 2: Categorias de análise

Dimensões	Categorias	Referencial Teórico
Hospitalidade	Acolhimento	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Van Gennep (1967); Binet-Montandon (2011)
	Sociabilidade	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Hanke (2002)
	Experiência	Lugosi (2008); Grinover (2006, 2009, 2013, 2019); Bueno (2006); Baptista (2008); Gimenes (2011)
Patrimônio	Referência cultural	IPHAN (2000); Poulain (2006); Jaques (2015); Santana (2016); Fonseca (2009); Campos (2010); Fonseca (2000)
	Transmissão do saber	Magalhães e Pires (2020); IPHAN (2000); Poulain (2006); Jaques (2015); Santana (2016); Fonseca (2009); Campos (2010); Fonseca (2000)

Fonte: Elaborado pela autora (2021)

2.7.1 Primeira categoria de análise: acolhimento

O acolhimento é o momento inaugural dos ritos de hospitalidade, em que o estrangeiro é acolhido pelo grupo (BINET-MONTANDON, 2011). Van Gennep (1967), Raffestin (1997) e Camargo (2004) inscrevem o acolhimento nos ritos de hospitalidade. Tais ritos possuem as seguintes características: receber, ofertar de comida, abrigo e entretenimento ao hóspede. Nesta categoria são analisadas as relações de hospitalidade que tratam do acolhimento, antes, durante e após os festivais, do ponto de vista dos organizadores e produtores/expositores, tanto sobre suas relações, quanto sobre a relação dos visitantes com organizadores e produtores/expositores.

2.7.2 Segunda categoria de análise: sociabilidade

A sociabilidade consiste no desejo de estar junto e se comunicar com o outro. Não é o assunto que determina essa união, e sim a relação de interação entre os atores (HANKE, 2002). Essa categoria analisa essa relação sob o ponto de vista dos produtores expositores e dos organizadores dos festivais.

2.7.3 Terceira categoria de análise: experiência

Experiência é descrita como o conhecimento ou aprendizado obtido pelo indivíduo por meio de vivências ou práticas em determinada situação (GRINOVER, 2019). Essa categoria analisa os festivais como espaços de hospitalidade, e lugares de experiência, prática e aprendizado, bem como a percepção de seus atores em relação ao tema.

2.7.4 Quarta categoria de análise: referência cultural

Esta categoria aborda a caracterização do ofício e do alimento como referências culturais de sua região, ou seja, representações de identidade, objetos, saberes, ofícios e memória coletiva dos seus habitantes. (FONSECA, 2000).

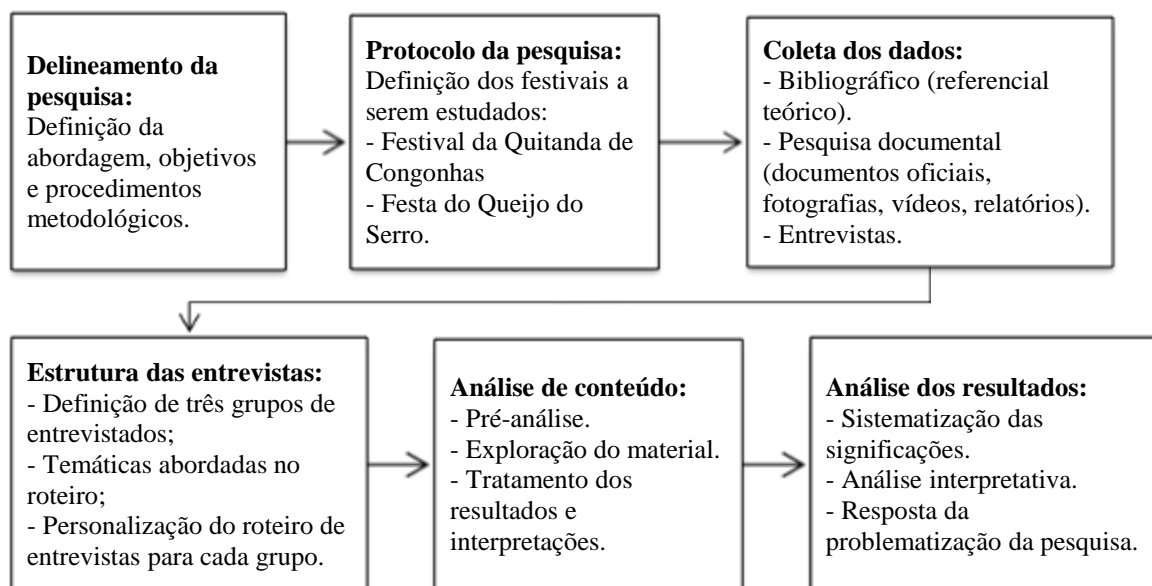
2.7.5 Quinta categoria de análise: transmissão do saber

As tradições culinárias se formam por meio da transmissão de saberes, de como transformar um alimento em comida. (MASCARENHAS, 2009). Os saberes tradicionais são caracterizados como conhecimentos transmitidos por meio da oralidade e experiência, cujas atividades são desenvolvidas por indivíduos conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas. (IPHAN, 2000). Essa categoria objetiva analisar como se dá a transmissão do saber sobre os ofícios do queijo e das quitandas, pois ambos são objetos dos festivais.

2.8 DESIGN METODOLÓGICO DA PESQUISA

A figura 1 compreende um esquema resumido das fases da pesquisa:

Figura 1: Esquema com as fases da pesquisa



Fonte: Desenvolvido pela autora (2021)

A pesquisa iniciou-se com a definição da abordagem, seus objetivos e procedimentos metodológicos. Para a coleta dos dados, foi definida a utilização de levantamento bibliográfico, pesquisa documental e realização de entrevistas. Para iniciar as entrevistas, houve a definição dos três grupos de entrevistados e a personalização do roteiro para cada um deles. A interpretação do material coletado nas entrevistas utiliza-se da análise de conteúdo. Por fim, a análise dos resultados tem como objetivo responder à problematização da pesquisa.

2.9 LIMITAÇÕES DO MÉTODO

Tendo em vista as características exploratória e qualitativa deste estudo, como limitação do método utilizado é importante notar que os dados da pesquisa não podem ser generalizados, pois foram obtidos por meio de entrevistas, cuja análise é válida para o referido contexto. Também considera-se o fato de que não é possível entrevistar todos os sujeitos envolvidos nesse cenário, e há ainda aqueles que não verbalizam por completo suas experiências (BAUER, GASKELL, 2002).

3 HOSPITALIDADE, ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO

O terceiro capítulo desta dissertação aborda a relação existente entre hospitalidade, alimentação e patrimônio. Fundamentado na dádiva (MAUSS, 2003; GOUDBOUT, 1998), o conceito de hospitalidade compreendido nas relações entre hóspede e anfitrião é abordado por autores como Grassi (2011), Raffestin (1997), Benveniste (1995) e Gotmann (1997, 2009). Enquanto Lashley (2015) utiliza-se dos domínios da hospitalidade para evidenciar as práticas sociais, Camargo (2004) estabelece um quadro descritivo que cruza os eixos de tempos e espaços sociais da hospitalidade. A compreensão sobre os espaços de hospitalidade é abordada segundo a visão de Grinover (2009, 2013, 2019), Bueno (2006), Baptista (2008) e Lugosi (2008). Os conceitos acerca da alimentação são discutidos por meio de Contreras e Gracia (2011), Montanari (2008), Carneiro (2008), Gimenes (2006, 2011) e Dória (2018). Por fim, para a conceituação de patrimônio, adota-se os documentos do IPHAN (2000), Bonomo (2014), Campos (2010), Fonseca (2009) e Poulain (2006).

3.1 HOSPITALIDADE

A hospitalidade tem sido estudada há tempos, sendo fundamentalmente compreendida como uma relação entre duas pessoas: aquele que recebe, o anfitrião, e aquele que é recebido, o hóspede (RAFFESTIN, 1997). Além desta, há distintas definições teóricas que abordam outras vertentes, mas para compreender a hospitalidade, é necessário também o entendimento sobre a circularidade da dádiva.

Mauss (2003) a descreve como um sistema de trocas, em que regras não escritas existem para que o ciclo de dar, receber e retribuir não se rompa, promovendo assim, a manutenção das relações humanas e a coesão social. Suas pesquisas pautam-se pela busca do entendimento dessas relações no que tange à obrigatoriedade de retribuição de um presente recebido e na compreensão de qual força há nesta entrega, que obriga que ela seja retribuída. Tendo estudado os sistemas de troca de povos da Polinésia, Melanésia e Noroeste americano, o autor trata essas retribuições, entendidas como gestos voluntários e desinteressados, como

um fato social total⁴, aspecto presente em todas as camadas da sociedade. Essencialmente ligada ao senso de comunidade, não há como dar, receber e retribuir se não houver o outro. Mauss (2003) aborda também a existência de um “*hau*”, como se a alma de quem dá, o espírito da coisa dada, seguisse com o presente para quem o recebe.

A dádiva não se limita às sociedades arcaicas, como abordadas por Maus (2003). Essas regras não escritas estão presentes na sociedade atual. Atos simples e cotidianos, como convidar alguém para uma visita, oferecer um café e retribuir um presente, são exemplos de circulação da dádiva.

Para Godbout (1998), a dádiva é um ciclo, uma relação em que o desequilíbrio é contínuo em função da dívida, que constantemente troca de mãos entre os autores da cena de hospitalidade: ora dão, ora recebem e ora retribuem, diferentemente das relações comerciais, em que a dívida é liquidada no momento de seu pagamento. Quem dá algo para o outro faz com que este se sinta obrigado a dar algo em retribuição, o que colabora com a criação e manutenção de vínculos entre os seres humanos, mesmo que, por vezes, a retribuição seja maior do que a coisa que foi dada.

Tais vínculos, segundo Grassi (2011), estão presentes no momento em que há a “transposição da soleira”, ou seja, em que o estrangeiro é recebido de fora para dentro, do exterior para o interior, como uma tentativa de promover a igualização nesse espaço de acolhida. A autora define a hospitalidade como esse momento de passagem, quando o anfitrião recebe o hóspede e permite que ele penetre em seu espaço geográfico ou psíquico. Grassi (2011) aborda que, historicamente, não há espontaneidade nem conforto durante esse gesto da hospitalidade. No mundo greco-romano, a hospitalidade é retratada como uma forma de proteger seu território de qualquer desordem do estrangeiro, sendo simbolicamente representada pelo ritual de acolhida de Hermes (o hóspede) por Héstia (a anfitriã).

Ainda sobre a passagem do fora para dentro, sem que seja necessário recorrer à violência, Raffestin (1997) afirma que é indispensável que haja uma autorização ou convite controlado pelo ritual da hospitalidade e a trata como um “mecanismo” capaz de apresentar os

⁴ Publicado originalmente em 1925, nesse ensaio Mauss (2003) conceitua fato social total como um fenômeno que permeia de uma só vez toda a sociedade em suas esferas econômica, política, jurídica, moral, religiosa, familiar.

limites, ou seja, a ligação entre esses dois mundos. O autor afirma que a hospitalidade clássica consiste em prover a satisfação das necessidades fisiológicas, de segurança e até de afeição, por meio de uma relação gratuita, não monetizada, como uma forma de manter minimamente a autonomia dos menos favorecidos. Porém, com o crescimento, e conseqüente “monetarização” da cidade, a hospitalidade clássica retrocede e passa a ser observada em situações de caridade ou filantropia.

A hospitalidade é fundamentada por Benveniste (1995) pela ideia de que há uma ligação entre um homem e outro, para que lhe seja compensado algum préstimo do qual foi beneficiário, visto que etimologia de *hostis* aborda, ao mesmo tempo, o significado de hóspede e de estrangeiro, sendo que este segundo pode ser favorável (hóspede) ou inimigo (hostil). Essa obrigação de compensar o outro, ou seja, a existência de uma dívida é responsável pela circulação da dádiva e faz com que essa relação entre as duas pessoas mantenha-se assimétrica. O equilíbrio desta relação só se efetiva quando há a retribuição: a existência desse sistema de compensação determina uma comunidade, um conjunto de indivíduos unidos pelos laços de reciprocidade. Porém, antes que haja a criação de laços, o estrangeiro é um desconhecido e, portanto, não confiável (PITT-RIVERS, 2012), visto que não há como confirmar suas intenções. Ele passa a ser considerado como indivíduo mediante avaliação da comunidade, que pode ou não aceitá-lo.

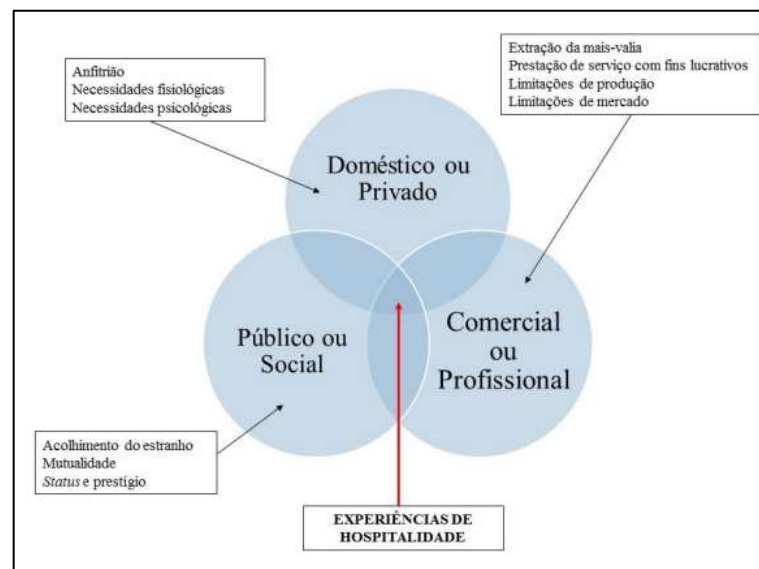
De acordo com Lashley (2015), numa sociedade em que a partilha e a troca são o cerne da comunidade e sua organização, a hospitalidade envolve originalmente um conjunto de comportamentos da base da formação dessa comunidade, mesmo que coexista a preocupação ou medo de forasteiros. O autor analisa as atividades relacionadas à hospitalidade nos domínios doméstico, comercial e cultural, em que cada um representa um aspecto de oferta da hospitalidade e que podem ser independentes ou sobrepostos. (LASHLEY, 2015)

O domínio doméstico considera o fornecimento de alimentos, bebidas e hospedagem no lar e o que mais envolver as obrigações do anfitrião com seu hóspede. As necessidades fisiológicas e psicológicas são asseguradas neste domínio, que representa também o ambiente familiar nuclear, em que são apresentadas as primeiras regras sociais e costumes relacionados à hospitalidade.

O domínio comercial aborda também o fornecimento de alimentos, bebidas e hospedagem, porém em caráter monetizado: há troca de dinheiro pelos serviços ofertados.

Por fim, o domínio cultural, considera os contextos sociais onde a hospitalidade e a hospitabilidade, conceito que define a característica das pessoas hospitaleiras (TELFER, 2000), ocorrem, bem como os impactos das forças sociais relacionados ao processo de produção de alimentos, bebidas e oferta de hospedagem. Faz-se necessário o entendimento de que grande parte das experiências de hospitalidade acontece em contextos comerciais e, em função disso, compreender o domínio cultural, para além do público ou social, representados na figura 2, auxiliam a avaliação crítica e a reestruturação da oferta comercial da hospitalidade.

Figura 2: Domínios da hospitalidade



Fonte: Lashley (2015, p.81)

Lashley, Lynch e Morrison (2007) apresentam uma visão abrangente e holística sobre o estudo da hospitalidade, que vai além das fronteiras do turismo e da hotelaria. Considerando que ela se desenvolve nas relações humanas, é necessária uma lente conceitual de observação da sociedade, ou seja, que busque um entendimento integral dos fenômenos que permeiam tais relações e seja possível compreender o contexto social no qual a hospitalidade ocorre. Dessa forma, os autores apresentam as “transações entre anfitrião e hóspede” ao centro, cercadas pelo “contexto doméstico”, numa referência à hospitalidade que se processa nesse ambiente, e pelo “comercial”, no qual as relações de hospitalidade encontram-se ligadas às transações monetárias. Ao redor, estão as “leis”, que representam normas sociais, mesmo que

não escritas; o “desempenho”, em que se observam as representações dos atores sociais; as “políticas do espaço”, que permeiam os limites espaciais nas relações de hospitalidade; os “tipos e lugares”, em que as relações de hospitalidade podem variar de acordo com os lugares onde elas acontecem, e as “inclusões e exclusões”, em que analisa o acolhimento ou não do forasteiro. Por fim, a lente externa “dimensões sociais e culturais”, circunda as anteriores e faz referência ao contexto social e cultural da sociedade onde a hospitalidade se desenrola.

Camargo (2004) destaca a presença do ritual da hospitalidade em nosso cotidiano e em nossas relações interpessoais. O autor define hospitalidade como “um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas” (CAMARGO, 2004, p.17-18). Vale ressaltar que tais leis continuam presentes nas sociedades contemporâneas.

O autor apresenta uma definição operacional, em que caracteriza a hospitalidade como o ato humano de recepcionar, alimentar, hospedar e entreter visitantes nos ambientes doméstico, público, comercial e virtual. Para evidenciar essas práticas sociais, Camargo (2004) elaborou o quadro descritivo que cruza esses dois eixos, chamado de tempos e espaços sociais da hospitalidade, que resulta em dezesseis possibilidades de processos da hospitalidade (quadro 3).

Recepcionar, hospedar, alimentar e entreter encontram-se relacionados pelo autor como tempos sociais da hospitalidade. Nesse eixo entende-se recepcionar como acolher quem bate à porta; hospedar como proporcionar abrigo ou segurança; alimentar como prover refeições ou oferta de alimentos; e entreter como propiciar momentos agradáveis e marcantes ao hóspede.

Doméstico, público, comercial e virtual apresentam-se sistematizadas no eixo espaços sociais da hospitalidade. Compreende-se como doméstico a residência do anfitrião; público como espaços em que o direito de ir e vir e, conseqüentemente, de ter expectativas de interação humana atendidas é resguardado; comercial como os referentes à hotelaria e restauração; e virtual que, embora perpassa aos três espaços sociais anteriores, caracteriza-se como aquele em que o emissor da mensagem é o anfitrião e o receptor é o hóspede.

Quadro 3: Tempos/espços da hospitalidade humana

	Recepcionar	Hospedar	Alimentar	Entreter
Doméstica	Receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual.	Fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas.	Receber em casa para refeições e banquetes.	Receber para recepções e festas.
Pública	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso.	A hospedagem proporcionada pela cidade e pelo país, incluindo hospitais, casas de saúde, presídios...	A gastronomia local.	Espaços públicos de lazer e eventos.
Comercial	Os serviços profissionais de recepção.	Hotéis.	A restauração.	Eventos e espetáculos. Espaços privados de lazer.
Virtual	Folhetos, cartazes, folderes, internet, telefone, e-mail.	Sites e hospedeiros de sites.	Programas na mídia e sites de gastronomia.	Jogos e entretenimento na mídia.

Fonte: Camargo (2004, p.84)

Camargo (2004) também menciona que a hospitalidade implica em sacrifício, segundo ele, componente essencial dessa relação, pois quando se agrada o hóspede, o anfitrião abre mão de algo, seja este elemento monetário, físico ou intangível, como o tempo destinado às relações. O autor aponta que a hospitalidade acontece nos interstícios, ou seja, nas frestas da inhospitalidade constante e até da hostilidade, tanto que situações de gentileza ou calor humano costumam surpreender indivíduos (CAMARGO, 2015).

A abordagem comercial da hospitalidade associada à hotelaria é tratada por Gotman (2009). A autora questiona se a hospitalidade, sendo uma dádiva, pode ser incorporada pelo turismo ou se seria essa uma forma de disfarçar o negócio envolvido. Para Gotman (2009), o que ocorre no setor de turismo é a existência de uma encenação da hospitalidade, visto que como a dádiva, ela não deve envolver monetização. Uma vez que ocorre uma transação mediada pelo dinheiro para o pagamento dos serviços prestados e equilíbrio entre os atores, não há a necessidade da retribuição e, conseqüentemente, a manutenção do vínculo. Nesse sentido, não existe a permanência da dívida e a relação se finda no momento do pagamento.

Apresentando uma visão que vai além da hospitalidade, Telfer (2000) discorre sobre a hospitabilidade, conceito que define a característica das pessoas hospitaleiras. A autora

disserta sobre a diferença entre ser um bom anfitrião e ser hospitaleiro, características que, segundo ela, nem sempre ocorrem simultaneamente. O bom anfitrião é aquele que possui habilidades e se esforça em proporcionar momentos agradáveis ao seu hóspede. Já o indivíduo hospitaleiro possui a hospitalidade genuína, recebendo seu hóspede sem razões aparentes e sem desejar ter algo em troca, ao passo que o bom hospedeiro somente demonstra hospitalidade caso tenha um motivo, pois quer algo em troca. Dessa forma, a hospitalidade é um meio para obter o que se deseja.

Tal como sugere Telfer (2000), Camargo (2004) também acentua a diferença entre o bom anfitrião e o indivíduo hospitaleiro. Enquanto o primeiro é dotado de capacidade e aptidão de receber o hóspede, o segundo possui desejo e satisfação em recebê-lo.

Há um consenso entre os estudiosos do tema (CAMARGO, 2004; LASHLEY, 2015) de que o domínio ou ambiente doméstico fundamenta a hospitalidade. É no ambiente familiar que as primeiras regras sociais são apresentadas aos indivíduos e onde aprendemos a receber convidados, prover alimento e bebida, segurança por meio da hospedagem e, eventualmente, entretenimento.

Por fim, Grinover (2006) caracteriza a hospitalidade como uma das leis superiores da humanidade ou uma lei universal. Para o autor, a hospitalidade requer acolhida, a inclusão do outro no próprio espaço. Quando isso acontece, o espaço deixa de ser um local geográfico e passa a ser um local de experiências coletivas, tema que será abordado no item a seguir: os espaços de hospitalidade.

3.2 ESPAÇOS DE HOSPITALIDADE

Os espaços de hospitalidade são lugares de experiência, uma das categorias de análise dessa pesquisa, por serem locais essencialmente relacionais e de partilha coletiva (GRINOVER, 2009). Segundo Grinover (2009), um lugar se torna importante quando possibilita que seus visitantes se percebam diferentes após conhecê-lo em função da experiência vivida, caracterizada como “conhecimento ou aprendizado obtido através da prática ou da vivência” (GRINOVER, 2019, p. 225). Tal vivência deve transformar o visitante, a ponto de que ele compreenda que saiu do espaço diferente de como entrou, modificado pelo que passou enquanto esteve em contato com esses espaços e seus

acontecimentos. E complementa afirmando que os espaços públicos ou aqueles que hospedam a vida pública são o “berço da estrutura da hospitalidade urbana” pois “dependem das práticas que abrigam, ou ainda, práticas para as quais esses mesmos espaços favorecem a existência” (GRINOVER, 2013, p.18).

Bueno (2006) disserta sobre as festas populares como espaços de manifestação da cultura popular e também espaços de hospitalidade para fortalecer e nutrir a rede de relações sociais, a qual chama de “teia da vida”. Para a autora, há uma dinâmica em consonância, pois para completar o espaço e aceitar o “outro”, é necessário também doar-se, sendo este um momento importante para o acolhimento mútuo.

A questão do acolhimento nos lugares de hospitalidade também é apresentada por Baptista (2008). Os “lugares abertos ao outro”, como observa a autora, são abordados como lugares de convívio onde os indivíduos interagem, uma vez que percebem essa abertura e são acolhidos mutuamente. São nesses espaços que o fenômeno da hospitalidade se revela e se concretiza, por meio das trocas entre os presentes. Sinalizando a importância da existência desses espaços, a autora completa:

Na corrente, por vezes tresloucada, dos dias, fazem-nos falta “tempos de hospitalidade” potenciados por zonas intermédias ou limiares de urbanidade, como os espaços de convívio e os “recantos” que convidam à sinceridade relacional. Precisamos de “terceiros lugares” ou “zonas francas da sociabilidade”, onde se possa chegar sem aviso, onde não seja necessário apresentar credenciais ou “fazer prova” de uma vida merecedora de reconhecimento e de aprovação. Onde se possa ser, simplesmente, alguém para alguém. (BAPTISTA, 2008, p.11)

Lugosi (2008) analisa uma série de experiências hospitaleiras que ocorrem num espaço de hospitalidade comercial: o bar de Budapeste. As formas de hospitalidade que acontecem nesses ambientes assumem caráter diferenciado e são divididas em três formas de manifestações.

A primeira delas é a mais básica e contempla oferta de alimentação, abrigo e entretenimento, comum nas transações comerciais. A segunda manifestação possui características similares a essa oferta, mas objetiva o desenvolvimento do relacionamento social ou político que, como a primeira manifestação, pode ser planejada e antecipada. Por fim, a meta-hospitalidade traz o conceito de hospitabilidade. Diferentemente da hospitalidade que é um meio para um determinado fim, a hospitabilidade é o fim em si, visto que não se espera a reciprocidade nessa relação. Trata-se da experiência emocional, em que os indivíduos

envolvidos libertam-se de julgamentos em prol da promoção do bem-estar mútuo. É o momento em que um se abre para o outro de forma não racional e, mesmo que durante um curto período de tempo, o espaço de serviço é transformado em espaço hospitaleiro. Nesses instantes de meta-hospitalidade, o *status* e o desequilíbrio existentes na relação anfitrião-hóspede deixam de ter importância e são temporariamente renegociados. Com isso, ambos compartilham uma relação em equilíbrio.

Infere-se que hospitalidade apresenta um papel fundamental nos festivais gastronômicos, especialmente em relação ao acolhimento, sociabilidade e experiência, categorias de análise dessa pesquisa. Acontecendo no espaço comercial, percebe-se as ações descritas como tempos da hospitalidade humana que circunscrevem nesses eventos, conforme abordado por Camargo (2004): recepcionar, alimentar e entreter. A relação da hospitalidade com a alimentação será abordada no próximo item.

3.3 ALIMENTAÇÃO E COZINHA MINEIRA

As atividades de acolhimento e bem receber associadas à alimentação são fundamentais para as relações de hospitalidade e Camargo (2004) a compreende como um dos tempos sociais da hospitalidade. Contreras e Gracia (2011) afirmam que a comida oferecida como um gesto de amizade expressa, em maior ou menor grau de interesse, de acordo com sua elaboração, a estima que se tem pelo convidado e demonstra hospitalidade.

O ato de alimentar-se vai além de saciar a necessidade biológica que os seres humanos possuem: comida é, também, cultura durante o processo de produção, preparo e consumo (MONTANARI, 2008). Dessa forma, o gosto alimentar é um produto que não se limita apenas à questão fisiológica, embora seja uma necessidade vital. Também é um resultado cultural, coletivo e partilhável. Além da análise sensorial, existe em cada degustação uma complexa construção histórica e social. Além do alimento em si, no momento do seu consumo, pode-se considerar o local onde ele é consumido, em que momentos isso acontece e quem são os atores nessa cena (CARNEIRO, 2008).

A degustação de determinada iguaria vai além da base biológica, ou seja, das percepções sensoriais de paladar e olfato de quem a consome, ou de ingredientes e técnicas utilizados para o preparo de um alimento (FLANDRIN, MONTANARI, 1998). Degustar se

relaciona também a uma cultura que envolve desde o cultivo dos ingredientes, até o produto final, produzido, degustado e comercializado; aos elementos culturais e históricos; aos costumes e às regras desse consumo, ou seja, ao seu sistema culinário (FISCHLER, 1995).

Degustar determinado prato ou iguaria é “experimental” simbolicamente os rituais, valores, vivências e tradições locais, aspectos evidenciados por Castro (2012), Furtado (2015), Santos e Bastos (2016) e Neves (2017). Para Fischler (1995), o ser humano se nutre também de significados coletivos. Além da nutrição proporcionada pelo alimento, existe também um valor simbólico agregado a ele. O autor disserta também sobre a gramática culinária de uma comunidade como sendo um conjunto de indicadores que afirmam a identidade alimentar desse povo, gerando assim um pertencimento culinário relacionado a determinado local, mesmo que momentâneo para os visitantes (FISCHLER, 1988).

Considerando que a degustação pode trazer percepções e sensações diversas, seu simbolismo possibilita também remeter o indivíduo a momentos diferentes do tempo presente. Contreras e Gracia (2015) desenvolvem a “nostalgia alimentar”, por vezes buscada nos festivais gastronômicos por meio de suas iguarias.

São exatamente a progressiva homogeneização e a globalização alimentares ou, pelo menos, a "consciência" disso, que provocam certa "nostalgia" relativa aos modos de comer e aos pratos que foram desaparecendo, suscitando um interesse por regressar às fontes dos "patrimônios culinários". A "insipidez" de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria a lembrança relativamente mitificada ou idealizada das "delícias" e das "variedades" de 'ontem'. (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p. 445)

Os autores evidenciam que a massificação da indústria no que diz respeito à produção de alimentos e também à globalização alimentar, acabam, por vezes, homogeneizando, limitando e até fazendo desaparecer os sabores “de ontem”. O desejo natural pela busca de alimentos que tragam essas lembranças positivas, por meio de percepções e memória, que já não fazem mais parte do dia a dia dos indivíduos, ou ainda estão presentes em menor escala, leva os consumidores a buscar algo que sacie essa “nostalgia alimentar”. Em função de apresentar iguarias culturalmente preservadas por produtores e buscadas por visitantes, o festival gastronômico é um dos locais procurados para saciar tal “nostalgia”.

A “nostalgia alimentar” pode ser saciada por meio da degustação do prato típico, caracterizado por Gimenes (2006, p. 4) como:

[...] uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

Segundo Gimenes (2011), a gastronomia está diretamente relacionada ao estudo das relações entre a cultura e a alimentação, caracterizando um conjunto de práticas e saberes, que envolve a cultura, técnicas de preparo, formas de serviço e de degustação em todos os aspectos que envolvem determinada preparação. Dessa forma, a inserção da gastronomia no âmbito do turismo explora esses aspectos.

A cozinha brasileira fundamenta-se e desenvolve-se a partir de influências indígena, africana e portuguesa. Os indígenas, habitantes primários do país, foram responsáveis pela tecnologia do plantio de alimentos e do desenvolvimento de instrumentos de produção e cocção de alimentos, como o tipiti e as lanças de pesca e caça, os africanos introduziram alimentos nativos aos seus pratos, por vezes em substituições aos insumos não encontrados por aqui, e os portugueses incorporaram novos alimentos e técnicas à nossa cozinha (ABDALA, 2006; CASCUDO, 2011).

Abdala (2006) também aborda os pratos típicos mineiros e os exemplifica como sendo compostos por galinha ao molho pardo ou frango com quiabo, angu, lombo de porco com farofa, tutu de feijão com torresmo e linguiça, feijão tropeiro e couve. A dieta adotada pelos mineiros é a chamada dieta de quintal, com insumos de horta ou criação, como feijão, milho, couve e as carnes de galinha e porco.

A autora analisa a cozinha típica mineira em dois períodos históricos: o período da mineração, no século XVIII, e o período da ruralização, com a concentração da vida econômica e social nas fazendas, do final do século XVIII, decadência da mineração, até o início do século XX. Havia uma escassez de alimentos no período de mineração, fato que levou a população mineira a aproveitar ao máximo os insumos que conseguiam, seja nas hortas e criações de quintal, herança portuguesa, ou pela coleta, caça e pesca das plantações deixadas pelos bandeirantes e pelos índios. As longas viagens dos tropeiros às capitâneas mineiras exigiam a conservação de alimentos por longos períodos. As carnes eram conservadas na própria gordura e o milho e a mandioca eram transformados em farinhas. Com estradas em más condições, desenvolveu-se a necessidade da cultura de quintal. Nasce, assim, o que ela chama de estilo da cozinha mineira, destacando o uso do milho em relação à

mandioca. Um produto característico da cozinha mineira, o cobu, uma das quitandas produzidas até hoje, surge do costume indígena de assar a massa do milho em folha de bananeira. Mais tarde, ingredientes como ovos, manteiga e açúcar são adicionados pelos portugueses às quitandas mineiras e passam a compor a base das receitas.

O período de ruralização mineira caracteriza-se pela fartura de insumos nas fazendas.

A abundância de leite, de queijos e de ovos também possibilitou a ampliação das quitandas e doces – forte herança da tradição portuguesa. A aplicação de ingredientes nativos às receitas seculares, assim como a incrementação de receitas indígenas e africanas com técnicas e ingredientes trazidos pela mão portuguesa continuaram a definir pratos nacionais. (ABDALA, 2006, p. 127)

A história do queijo e da quitanda se cruza, inevitavelmente, na cozinha mineira. O queijo era produzido em função da necessidade de se aproveitar o leite e aparecia tanto no café da manhã, quanto na sobremesa, servido com doces. Com o passar do tempo, o queijo perdia sua umidade, ressecava e passou a ser utilizado em receitas, como na produção das quitandas: pão-de-queijo, biscoitos, doce de bola-de-queijo e bolos, definidas como a pastelaria caseira que acompanhava o café à tarde ou o chá à noite (FRIEIRO, 1982).

Para Dória (2018), há claramente a existência de uma mesma cozinha caipira, criada principalmente a partir de técnicas e ingredientes de três etnias guaranis, que espalhou-se pelo que hoje compreende o Centro-Oeste, parte do Sudeste, Paraná, Santa Catarina e a região das Missões, no Rio Grande do Sul. Em função disso, o autor afirma que a chamada “cozinha mineira” é um mito, já que a comida servida no estado de Minas Gerais é a mesma do interior do estado de São Paulo e dos demais estados das regiões citadas acima.

Ele combate a ideia da possibilidade de fronteiras delimitadas e, conseqüentemente, que cada um desses estados tenha uma culinária de características singulares. Dessa forma, ele os agrupa num território que chama de Paulistânia, termo usado no passado para indicar a área que os bandeirantes percorreram nos primeiros séculos da colonização, partindo de São Paulo. Dória (2018) baseia-se numa extensa pesquisa de receitas tradicionais dessas regiões, cujas culinárias apresentam características repetidas, sinalizando que fazem parte de uma mesma origem.

Em entrevista ao site BBC News, Dória (2018) afirma:

[...] não existem referências fortes ao passado caipira entre os paulistas e, especialmente, entre os paulistanos. [...] É como se Minas houvesse se apropriado da

memória que se apagou em São Paulo. Houve uma transferência para Minas do conceito de cozinha caipira, que se fundiu e se confundiu com a mineiridade.

A visão de Meneses (2020), por sua vez, contradiz a afirmação acima. O autor defende que o estado mineiro era, no final do século XIX, uma região por onde passavam tropas com alimentos de regiões diversas, especialmente numa época em que se produzia mandioca, milho e trigo, que se constituiu a base da alimentação mineira. Tal região era uma “encruzilhada”, pois era passagem para outras províncias, promovendo a influência de alimentos que colaboraram com a construção de novos pratos, como a chamada “cozinha molhada”, definida pelo autor como aquela que surgiu no ciclo da ruralização da culinária mineira, representada por pratos como vaca atolada, frango com quiabo e canjiquinha, pratos considerados como patrimônio cultural do estado, tema a ser discutido no próximo item.

3.4 PATRIMÔNIO CULTURAL

O conceito de patrimônio adotado para essa pesquisa foi incluído na Constituição de 1988, apesar de desde 1937 existir uma legislação que o aborda, que incidiu sobre bens histórico e artísticos. Compreende-se como patrimônio cultural brasileiro os bens materiais e imateriais, referentes à identidade, à ação e à memória dos grupos da sociedade, dentre eles os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, criações, ofícios, formas de expressão e obras destinadas às manifestações artístico-culturais.

Para essa pesquisa, foi necessário mobilizar temas ligados ao patrimônio para o estudo dos ofícios das quitandeiras e dos queijeiros, bem como a transmissão de seus saberes e a compreensão desses ofícios como referências culturais da região. Às referências culturais são atribuídos sentidos e valores, o que leva à percepção de que um determinado bem, por si só, não possui valor intrínseco, exceto quando lhe é atribuído (FONSECA, 2000). Referências culturais são representações de identidade, objetos, saberes, ofícios e memória de um povo.

Para discutir patrimônio, é necessário abordar o significado de memória, um dos fatores que constituem a identidade de um grupo. Para Halbwachs (1990), a memória coletiva é aquela que deixa de ter caráter individual, sendo compartilhada por um grupo ou sociedade. É o fenômeno de recordação das lembranças, que leva em consideração os contextos sociais, tempo e espaço em que aconteceu, além de trazer uma lembrança afetiva ao grupo.

Campos (2010) afirma que a memória se apresenta por meio de manifestações de grupos, pertencentes a essa coletividade, com a capacidade de preservar e transmitir as tradições desse grupo. O autor argumenta que, diferentemente daquilo que é considerado patrimônio material, como um edifício tombado, não há necessidade da existência de um local para patrimônio imaterial, visto que ele próprio é “morada da memória”, como acontece nas celebrações do Círio de Nazaré - PA e no ofício das Paneleiras de Goiabeiras - ES. Tais manifestações são portadoras de referência à identidade e à memória viva e dinâmica, que já existem e são reconhecidas como patrimônio por seu povo antes mesmo de serem patrimonializadas.

A transmissão dos saberes acontece intergeracionalmente, colaborando diretamente para a perpetuação dos conhecimentos tradicionais e atividades desenvolvidas por indivíduos ou grupos (MASCARENHAS, 2009). Segundo Bonomo (2014), em sua pesquisa que aborda as quitadeiras da região de Congonhas/MG, fortalecer esses conhecimentos como referência cultural local e tradições do ofício, como o modo artesanal de produzir quitandas, a aprendizagem do trabalho disseminada entre gerações e a venda por encomendas traz orgulho, reconhecimento e valorização aos produtores, além da renda extra. Tal fato ocorre mesmo que a maioria das quitadeiras não tenha compreensão do significado da patrimonialização do ofício, ou seja, o reconhecimento do seu ofício como patrimônio cultural imaterial, tampouco sobre os benefícios que tal processo que segue em andamento, pode trazer para elas. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2003), patrimônio imaterial são “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos e [...] os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

Para compreender essas práticas, faz-se necessário compreender o significado de cultura:

[...] o conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural, fundadas na tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos e que reconhecidamente respondem às expectativas da comunidade enquanto expressões de sua identidade cultural e social: as normas e os valores se transmitem oralmente, por imitação ou de outras maneiras. (UNESCO, 1989)

Fonseca (2009) cita o termo “patrimônio histórico e artístico” como aquele que é evocado pelas pessoas como um conjunto de monumentos que devem ser preservados, uma

referência clara ao patrimônio material. A autora menciona alguns edifícios tombados como patrimônio histórico material, como a Praça VX no centro do Rio de Janeiro, o Conjunto Arquitetônico Ver-O-Peso em Belém e o centro histórico da cidade de Goiás, e afirma que a política de patrimônio não abrange de fato as demais formas que caracterizam a diversidade cultural do Brasil. Isso se dá pelo fato da existência de uma série de bens e manifestações culturais, que poderiam desaparecer da memória das pessoas por não terem sido reconhecidos como de valor excepcional.

A questão do patrimônio imaterial é relativamente recente nas políticas sociais. Fonseca (2009) afirma a necessidade da conservação da integridade física dos bens por meio de tombamento, mas também destaca que as práticas de políticas públicas associam à ideia de imutabilidade, diferente do que acontece com as manifestações culturais. Outro ponto de discussão da autora é que parte dos edifícios tombados apresenta traços de grupos de tradição europeia, o que privilegia bens identificados no Brasil, em função da colonização, como de classes dominantes em detrimento de características brasileiras, o que classifica como problemática a redução do patrimônio cultural da sociedade a apenas algumas expressões culturais, tanto quanto à redução do patrimônio como um bem físico.

Segundo Campos (2010, p.37), “não deve haver, então, tratamento legislativo dispar entre a preservação do bem material em detrimento da salvaguarda do bem imaterial”, mas não é o que se revela nas edições de leis, claramente apontado a classificação de patrimônio material e imaterial. O que demonstra tal afirmação é o fato do estado de Minas Gerais possuir apenas um bem imaterial registrado, o modo de fazer queijo do Serro, que é abordado na presente pesquisa, enquanto há centenas de bens materiais tombados, havendo aí um privilégio acerca do patrimônio material. Não se pode, inclusive, desconsiderar o fato da legislação ter possibilitado o tombamento do patrimônio cultural a partir de 1937, enquanto o registro do patrimônio cultural imaterial ocorre a partir de 2003.

Fonseca (2009) apresenta o termo “patrimônio intangível”, ao invés de patrimônio imaterial, considerando a imaterialidade como relativa, pois faz-se necessária a constante atualização de suas manifestações por meio de suportes físicos, mesmo não se materializando em produtos duráveis, bem como a atualização das políticas específicas de preservação.

Poulain (2006) afirma que a patrimonialização da alimentação surge como sinal de outras transformações de representações sociais, ampliando assim o entendimento de patrimônio material para imaterial. Para o autor, o setor turístico considera as tradições

gastronômicas como patrimônio, devendo ser valorizado, pois contribui para o desenvolvimento local.

A discussão sobre a importância da gastronomia como parte da memória e cultura de um povo foi apresentada por Santana (2016). A autora aborda os processos de patrimonialização do último século em diferentes inventários brasileiros e conclui que as ações de promoção do turismo nacional não os consideram, visto que esses inventários não se comunicam entre si.

Jaques (2015) analisa a gastronomia paraense como patrimônio cultural versus atrativo turístico. Sua gastronomia, que passou a ser procurada, faz parte oficialmente da oferta turística do Pará, transformando a capital do estado num local de produção e consumo de seu patrimônio cultural e identidade gastronômica.

Neste capítulo, compreendeu-se a relação existente entre hospitalidade, alimentação e patrimônio por meio do referencial teórico utilizado. A análise das entrevistas, abordada no próximo capítulo, foi mobilizada utilizando o respectivo referencial teórico e as categorias de análise. Tais categorias que compõem as dimensões de Hospitalidade (Acolhimento, Sociabilidade e Experiência) e Patrimônio (Referência Cultural e Transmissão do Saber), definidas *a priori*, mostraram-se pertinentes para esta análise, bem como o referencial teórico utilizado.

4 OS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS COMO ESPAÇO DE HOSPITALIDADE

O presente capítulo compreende os resultados da pesquisa empírica e estrutura-se por meio de artigos que relacionam festival gastronômico e hospitalidade. Apresenta o referencial teórico acerca dos festivais gastronômicos, para que seja possível a compreensão das relações de hospitalidade que acontecem nesses espaços, e também sobre o patrimônio cultural extrovertido nos festivais. Aborda pesquisas recentes sobre festivais gastronômicos internacionais (AKGUNDUZ, COSAR, 2018; DROBOTOVA et al, 2019; PÉREZ-GÁLVEZ et al, 2020), apresenta pesquisas pautadas em festivais gastronômicos brasileiros, como as festas de São João do Nordeste (CASTRO, 2012), o Festival de Taquaruçu/TO (SANTOS, BASTOS, 2016), o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/MG (FURTADO, 2015), as festas gastronômicas na Serra Gaúcha /RS (BORTNOWSKA, et al, 2012) e o Festival da Lula em Arraial do Cabo/RJ (NEVES, 2017).

Os festivais gastronômicos mineiros estudados foram selecionados em função do ofício que caracteriza seu tema principal, que já é patrimonializado ou se encontra em processo de patrimonialização: o queijo da região do Serro e as quitandas de Minas Gerais.

4.1 FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

A gastronomia tem se destacado em diversos países, inclusive no Brasil, e seu estudo hoje é um importante campo de conhecimento do turismo. Gimenes (2011, p. 426) afirma que “a gastronomia é um elemento importante no contexto do Turismo Cultural, permitindo ao visitante se aproximar da localidade visitada, vivendo experiências sensoriais e também culturais”. Dessa forma, as experiências gastronômicas viabilizam a vivência dos costumes e sabores do local.

A materialização dessa experiência pode ocorrer por meio de diferentes ações durante o período em que o visitante está na região selecionada. Degustações, participação em festas, passeios de observação, atividades práticas ou até momentos em que o visitante reside por um tempo determinado em um local para, de fato, vivenciar a região. Experiências gastronômicas cada vez mais criativas têm sido gradualmente inseridas nas rotas de visitantes que anseiam não só conhecer, mas principalmente vivenciar o local e tudo que ele oferece, amplificando tal

experiência para além do ato de alimentar-se. E valendo-se deste cenário, muitas cidades passaram a divulgar os produtos locais, apresentando-os como exclusivos, cujas características e histórias, inconfundivelmente, remetem àquela região, visto o crescente número de festivais gastronômicos nacionais e internacionais. Tais festivais, como os abordados nesta pesquisa, mantiveram-se ativos por meio de versões virtuais, durante o período de isolamento físico em função da pandemia de Covid-19, o que impossibilitou realizações presenciais em todas as localidades.

Festivais gastronômicos são eventos abertos a moradores e também visitantes, cujos alimentos e bebidas comercializados são considerados ícones culturais. Possuem características diferentes das festas familiares, dos eventos sociais privados e dos corporativos. Geralmente, o festival gastronômico caracteriza-se por ser uma celebração da comida local, do orgulho e das tradições que a comunidade anfitriã deseja compartilhar com os visitantes “de fora”. Pode ser também uma atração turística criada com o objetivo de promoção do turismo local ou dos produtos culinários (YADUO, 2010).

Considerando essas características, também apresentadas a seguir por Drobotova *et al* (2019), Akgunduz e Cosar (2018) e Pérez-Gálvez *et al.* (2020), percebe-se que esses estudos, mesmo com objetivos distintos, evidenciam as experiências dos visitantes nos festivais gastronômicos, especialmente os que viajam exclusivamente para experimentar um alimento específico. Por meio da degustação de determinada iguaria, eles possibilitam aos visitantes conhecer as tradições culinárias locais, e, conseqüentemente, seus ingredientes e modos de fazer.

Drobotova *et al* (2019) abordam a hospitalidade como provedora de oportunidades para o empreendedorismo, destacando a criação de experiências gastronômicas, como festivais, aulas de culinária ou visitas a fazendas, considerando que dessa forma o turista tem a possibilidade de acessar os valores e as tradições locais. A conclusão do estudo de Drobotova *et al* (2019) aborda o potencial para o desenvolvimento da gastronomia ucraniana, nacional e internacionalmente, já que a demanda por passeios que envolvem a degustação de comidas e bebidas têm crescido consideravelmente nos últimos anos.

Com o objetivo de determinar os fatores que motivam moradores e visitantes a participar do Festival de Ervas Alaçatı, na Turquia, Akgunduz e Cosar (2018) apresentam a hospitalidade como uma das características simbólicas da cultura local. Além da hospitalidade, são citados autenticidade, exclusividade, acessibilidade e tema do evento como

demais fatores que atraem não só visitantes, mas também despertam interesse nos moradores da região. Tais elementos demonstram o desejo dos visitantes em deparar-se com características únicas nos festivais gastronômicos, em virtude principalmente dos atributos de cada localidade, iguaria e cultura. Dentre os fatores motivadores citados, o estudo mostra que os tipos de hospedagem, o transporte, a segurança e a imagem que se tem da cidade ou local de realização são importantes para essa decisão.

Contribuindo com a produção científica de hospitalidade por meio da experiência relatada por turistas que visitam o mercado gastronômico *Los Patios de la Marquesa* em Córdoba, na Espanha, Pérez-Gálvez *et al.* (2020) apresentam quais são as motivações que levam turistas a visitar locais onde experiências gastronômicas acontecem, como restaurantes, mercados, festivais, dentre outros. Esses espaços, antes geralmente visitados somente pela população local, têm se transformado em atrações para turistas, visto que existe uma parcela de turistas que considera conhecer e degustar a gastronomia local como principal motivo para sua viagem, de modo a conhecer a cultura local, seja por novas experiências ou para a satisfação de suas necessidades de caráter social.

No Brasil existem inúmeros eventos gastronômicos em que a alimentação é um dos elementos principais para consolidação do destino turístico. Festas e festivais evidenciam costumes por meio do uso de ingredientes, utensílios e técnicas culinárias, fortalecendo a tradição gastronômica local como manifestações culturais de determinadas regiões (BORTNOWSKA, ALBERTON, MARINHO, 2012).

As festas de São João no Nordeste (CASTRO, 2012), o Festival de Taquaruçu/TO (SANTOS, BASTOS, 2016) e o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/MG (FURTADO, 2015), são exemplos de eventos que movimentam econômica, cultural e socialmente a região onde eles acontecem, tendo a comida como principal razão para a realização de tais festivais. Santos e Bastos (2016) caracterizaram a cozinha de Tocantins identificando receitas praticadas no dia a dia e também no Festival de Taquaruçu/TO. Os resultados das entrevistas mostraram que o Festival não contempla as manifestações e expressões tradicionais da gastronomia, mesmo incorporando os produtos regionais à cozinha tocaninense. Aliás, a seleção de tais produtos corresponde a um dos critérios para participação no festival citado. Os autores demonstram que há preocupação com a apresentação dos pratos e com a renovação culinária, o que contribui diretamente com a criação de tendências e com as demonstrações de criatividade dos *chefs* participantes. Porém,

as expressões tradicionais não são evidenciadas nessas preparações, mesmo havendo a repetição de ingredientes. Por ser um estado relativamente novo e como sua gastronomia ainda está em formação, ressaltam que a valorização da cozinha popular e dos ingredientes locais é fundamental para a consolidação da gastronomia tocantinense. O desenvolvimento da gastronomia se dá pela busca de novas maneiras e técnicas de preparação dos alimentos, com atenção para que suas raízes não sejam perdidas. O resgate da cozinha popular, portanto, é importante para sua consolidação.

Bortnowska, Alberton e Marinho (2012) identificaram e analisaram os estudos que abordaram as festas gastronômicas da Serra Gaúcha, entre 2001 e 2012, com o objetivo de compreender as relações entre memória, patrimônio local, cultura, turismo, festas e gastronomia. Os autores caracterizam as festas gastronômicas como manifestações culturais que evidenciam tradições por meio da alimentação, seja nos ingredientes ou métodos utilizados, como representações sociais ou simbólicas.

Um dos aspectos relevantes identificados no estudo de Baccon (2009 apud BORTNOWSKA, ALBERTON, MARINHO, 2012, p.377) sobre as festas gastronômicas da região é que elas possibilitam a reflexão da identidade cultural local e sobre as formas de transmissão de conhecimentos, como ofícios, para as gerações futuras, como a oportunidade de compartilhar aspectos culturais italianos, pois na região analisada ocorreu o predomínio da colonização italiana.

Outros fatores apresentados pelos autores que mostram como as festas gastronômicas podem ser um elemento integrador da cultura de um local são o apoio e mobilização do poder público. Na Serra Gaúcha foram criadas rotas que possibilitam paradas para apreciação das localidades, degustação de vinhos e pratos típicos, além do contato com moradores locais como forma de ampliar as sensações e experiências dos visitantes, especialmente voltadas à vitivinicultura, principal fonte de renda da região.

Um ponto abordado nas festas gastronômicas da Serra Gaúcha é a preocupação em apresentar para o visitante as características serranas regionais, mesmo que herdadas dos imigrantes italianos (BORTNOWSKA, ALBERTON, MARINHO, 2012). O Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/MG, por sua vez, une elementos locais a outros considerados mundiais. Uma das particularidades é a combinação de ingredientes e pratos da gastronomia mineira com técnicas elaboradas apresentadas por *chefs* convidados, alguns deles

de fora do estado, trazendo ao festival uma caracterização cada vez mais globalizada (FURTADO, 2015).

Com o objetivo de compreender a contribuição dos festivais gastronômicos para as indústrias criativas, segundo Furtado (2015), o referido festival tem atingido seus objetivos desde sua primeira edição em 1998: além de melhorar o fluxo de turistas na cidade de Tiradentes/MG, reuniu *chefs*, apoiou a formação profissional, promoveu *workshops* e desenvolveu a alta gastronomia no Brasil, antes vista de maneira elitista pela população. O festival também promoveu progressos para a comunidade, como a geração de empregos, bem-estar e qualidade de vida para os moradores.

As festas juninas de algumas cidades do Nordeste brasileiro, que também contribuem para a melhoria da comunidade sob as perspectivas econômica, cultural e social, como o festival abordado por Furtado (2015), são pesquisados por Castro (2012). O autor aborda a intensificação da espetacularização e mercantilização dessas festas, que são destaque pela sua dimensão e exposição midiática, realizada por meio da divulgação do poder público (prefeituras) ou voluntariamente pelos expositores e moradores das cidades. Tal exposição contribui diretamente para a atração de visitantes de outras regiões, estados e até países, como nos festivais abordados pelo autor. A possibilidade do alcance desses eventos, especialmente divulgados por meio das redes sociais, desperta a atenção de possíveis visitantes.

O autor busca também compreender o que caracteriza uma festa-espetáculo. Castro (2012) considera a festa-espetáculo, inicialmente, pela dimensão espacial desse tipo de evento, além da sua abrangência. O que a diferencia das festas comunitárias simples é principalmente o alto número de participantes, que ele chama de “massa de festeiros concentrada”.

A celebração e a socialização que antes aconteciam nos quintais e em proporções menores, agora assumem espaços para encontro que as festas-espetáculo promovem. A celebração torna-se importante como prática cultural arraigada no imaginário coletivo, colaborando também estrategicamente para o aumento do turismo regional, já que num mesmo espaço, o lazer e a mercantilização de elementos ligados às festas, como alimentação, se interpenetram.

Elementos similares foram observados por Neves (2016) no que diz respeito ao Festival da Lula em Arraial do Cabo/RJ. A divulgação de alimentos e bebidas tradicionais e a busca pelo prazer, além da satisfação de uma necessidade fisiológica, são os principais fatores

de atração de visitantes ao evento, interesses que se consolidam como ferramenta essencial para a promoção do turismo (NEVES, 2016) e fortalecimento das tradições gastronômicas do local. Considerando tais fatores, a gastronomia local e a consequente criação de iguarias como representação de determinado lugar têm a capacidade de oferecer momentos memoráveis e experiências exclusivas aos visitantes. Com o objetivo de identificar o potencial da gastronomia como recurso da atividade turística na região, o autor afirma que “um festival popular deve representar a tradição local em sua totalidade como os produtos que serão apresentados, a decoração, estrutura, local” (NEVES, 2016, p.65).

Elza Nunes (24/11/2021), *chef* do restaurante Dona Lucinha, define festival gastronômico como a “*preservação cultural de um povo*”⁵. Ela pontua também a importância do festival para a preservação cultural:

Você conhece o povo pela sua gastronomia, o pessoal da cidade pela sua gastronomia. O festival é uma preservação do povo em si, preservação da cidade, do vilarejo, preservação de toda a cultura popular daquela região. Eu acho que quanto mais tem, tiver festival, mais o povo vai manter, a cultura do povo vai se manter. Se não tiver esses festivais, vai acabar. (Elza Nunes, 24/11/2021).

Marina Simião (18/01/2022), servidora pública da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG⁶) afirma já ter visitado alguns festivais enquanto turista e também enquanto trabalhava no festival ou em algum órgão parceiro do festival. Ela define festival gastronômico como “*um festival onde tem uma série de serviços, produtos agregados, mas que tem como lugar comum ou objetivo comum apresentar, de fato, a temática envolvida com o alimento*” (Marina Simião, 18/01/2022). A profissional destaca que a temática do festival gastronômico pode envolver a produção de alimento, a degustação, ou ainda oficinas de harmonização, degustação, aprendizado, cujo mote “*seja mesmo a comida e o que envolve o ato de se alimentar, né? O ato de comer*” (Marina Simião, 18/01/2022).

Para o historiador e professor José Newton Meneses (10/01/2022), festivais gastronômicos “*são manifestações que nascem de uma aderência real do valor que se tem de determinado bem culinário como identitário.*” E adverte sobre a necessidade de preservação

⁵ As entrevistas estão em itálico para se diferenciar das referências bibliográficas e documentos.

⁶ Como um dos principais instrumentos do governo, A EMATER-MG atua na ação de planejamento e operação no setor agrícola do estado, desenvolvendo ações de extensão rural junto aos produtores de agricultura familiar.

do propósito do festival gastronômico que, segundo ele caracteriza-se pela preservação e transmissão da identidade alimentar que faz parte da cultura local:

Então, acho que esse papel dos festivais, eles andam perdendo a dimensão e se fundamentando muito num fator que [...] é de transformar em atrativo. Então a transformação do valor identitário em atrativo turístico, ele precisa ter certos cuidados de não perder a dimensão, de não perder aderência à construção do bem. E muitas vezes perde, né? Vira festa, vira evento, né, é atrativo, como festa, como evento e não promove conhecimento sobre a manifestação. Nesse sentido então eu sou muito crítico. (José Newton Meneses, 10/01/2022).

Marina Simião (18/01/2022) também preocupa-se com tal propósito quando afirma: “*eu tinha um professor que falava assim: ‘o problema do evento é quando ele vira é vento.’ Então ele só passa e não deixa nada.*” Como José Newton Meneses (10/01/2022), a profissional acredita que o festival gastronômico perde suas características quando transformado num evento que não valoriza a cultura local e sua alimentação.

Ainda sobre as manifestações culturais que ocorrem durante os festivais, José Newton Meneses (10/01/2022) destaca a importância dos festivais gastronômicos manterem o comprometimento de celebrar fundamentalmente a comida local, o orgulho e as tradições culinárias dessa população. Note que o historiador utiliza a expressão “deixar em segundo ou terceiro plano” como forma de alerta quando as questões relacionadas ao patrimônio e celebração das referências culturais não estão em evidência.

No fundo, os festivais não podem se afastar da manifestação, de quem manifesta. Ou seja, dos detentores desse saber, dos detentores dessas práticas, dessas construções culturais, que têm muito sentido, né? Então, às vezes o festival, a festa não comemora, né, não memoriza, não trabalha, não reflete, né, sobre a construção, sobre quem constrói. E às vezes até deixa isso em segundo plano, em terceiro plano. (José Newton Meneses, 10/01/2022)

Para Maurício Lopes (16/12/2021), professor de gastronomia, os festivais gastronômicos “*são fundamentais pra resgatar nossa gastronomia, pra trazer novas propostas, apresentar o que nós temos.*” E destaca sua importância: “*Você tem pessoas circulando, tem sempre novidades, tem sempre uma coisa nova. É sempre uma troca. Acho importantíssimo isso, tem que ter sempre.*” Seu relato corrobora com Gimenes (2011) e Pérez-Gálvez *et al.* (2020), que discutem a importância das experiências culturais vividas pelos visitantes, fato que aproxima o visitante da gastronomia local, podendo este ser o principal motivo para sua viagem.

O professor completa com o relato da experiência de sua família que, ao visitar pela primeira vez o Festival de Tiradentes/MG, criou o hábito de frequentar outros da região.

O valor dessas pequenas feiras, pra gente como as minhas sobrinhas, minha irmã e meu cunhado que frequentam e que não são da gastronomia, eles que ligam apaixonados, contando o que comeram, o que eles viram. Eles vão se apoderando disso. Entenderam a importância disso. (Mauricio Lopes, 16/12/2021)

A busca por especialização em cursos fora da cidade natal e até do país surge, principalmente, em função das exigências relativas às normas de segurança e higiene que devem ser respeitadas durante a produção, e que também viabilizam a comercialização dos produtos. Esse cenário chama a atenção do professor, especialmente o que vem ocorrendo com jovens produtores:

Acho que cada vez mais tem esse movimento e aí é importante a juventude participando disso, os jovens participando disso. Se você olhar hoje dentro dessas cidades, você pega o Rafa da Bocaina, por exemplo. Essa juventude mais informada, que estudou, que viajou, entende do que acontece lá fora, e isso acontece lá fora também.

4.1.1 Os sujeitos dos festivais gastronômicos e seus papéis

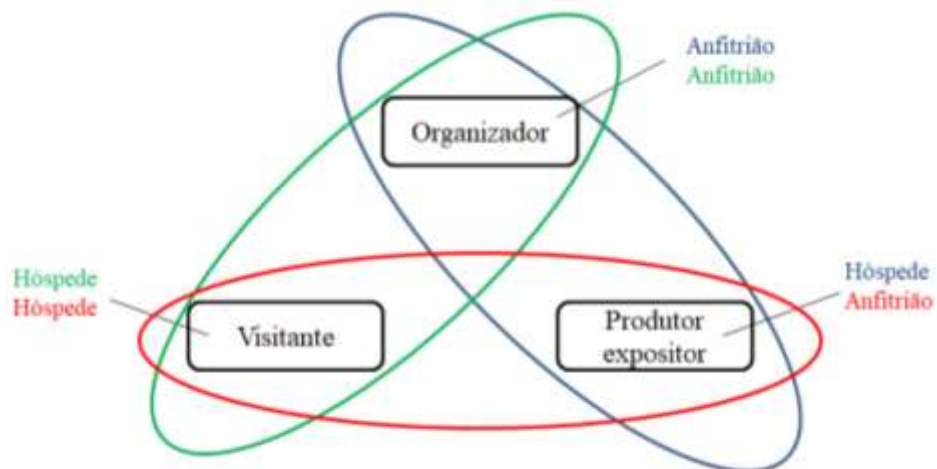
Há três sujeitos presentes nos festivais gastronômicos, considerados nessa pesquisa, que são explicitados na figura 4: o visitante, seja ele morador ou não da cidade onde o festival acontece; o produtor expositor, aquele que produz, expõe e comercializa a iguaria que caracteriza o festival; e o organizador, representado aqui pelo poder público, geralmente um profissional da Secretaria de Cultura ou Eventos do município. Esses três sujeitos se relacionam durante o planejamento e realização do festival e assumem papéis diferentes nos espaços de hospitalidade dos festivais gastronômicos.

Na relação entre organizador e produtor expositor, este primeiro exerce o papel de anfitrião, pois mesmo estando no mesmo espaço, o organizador se esforça em acolher o produtor expositor, que neste momento, caracteriza-se como hóspede, mesmo não sendo visitante na cidade. Este comportamento pode ser percebido especialmente nos momentos de organização do festival.

Durante a realização do evento, há uma inversão de papéis, pois um novo ator entra em cena: o visitante. Este sim, forasteiro num território desconhecido, espera ser acolhido por aquele com o qual provavelmente terá o primeiro contato no festival: o produtor expositor. Nessa relação, o visitante é o hóspede e o produtor expositor passa a ser anfitrião e deve se comportar como tal, mesmo que o interesse comercial se sobreponha à oferta de hospitalidade genuína nessa relação.

Num possível encontro entre visitante e organizador, terceira possibilidade de troca com esses indivíduos, os papéis se mantêm como no início: o visitante continua sendo o hóspede, e o organizador, por sua vez, retorna ao posto de anfitrião. Em resumo, o visitante sempre será o hóspede e o organizador sempre será o anfitrião. Cabe ao produtor expositor transitar de diferentes maneiras nessa relação. A troca de papéis se dá em função da relação com os diferentes interlocutores.

Figura 3: Papéis assumidos pelos sujeitos envolvidos no festival gastronômico



Fonte: Elaborado pela autora (2021)

O próximo item aprofundar-se-á na descrição e análise da Festa do Queijo do Serro e do Festival de Quitanda de Congonhas.

4.2 A FESTA DO QUEIJO DO SERRO

A tradição dos festivais na cidade do Serro antecede a Festa do Queijo, que em 2021 realizou sua 35ª edição. Como não há informações sobre a origem da festa no site da Prefeitura da cidade, ao ser questionado sobre esse tema, o ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) afirma que, dada a dimensão rural tradicional na região, ela iniciou tendo como referência outro elemento que também faz parte da cultura local: o cavalo.

Olha, na realidade o histórico dela é um pouco confuso [...] Mas ela inicialmente não nasceu como Festa do Queijo. Ela nasceu com Festa do Cavalo, já que aqui tem uma tradição forte da dimensão rural, né? Então tinha as cavalgadas, os shows com bastante tendência com música sertaneja, shows de renome internacional no parque de exposição que tinha, que tem aqui no Serro. E aí aqui nos shows tinha as feiras de cavalo, leilão de bois, né? (Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro, 21/01/2022)

O profissional menciona ainda que, mesmo o queijo estando constantemente presente no ambiente rural, somente com o registro do modo de fazer queijo Minas como patrimônio impactou diretamente na mudança do perfil da festa, inclusive no seu nome: “*Ela deixa de ser a Festa do Cavalo pra começar a ser a Festa do Queijo.*” Foi em função da patrimonialização do ofício e seu consequente destaque para além da região serrana, especialmente na mídia, que a iguaria passa a ser definitivamente celebrada na festa, segundo o entrevistado. Note que esta narrativa é disseminada por um profissional, cuja função pública tem como objetivo contribuir com a divulgação e consolidação dos aspectos turísticos do destino, além da longevidade do festival.

A cidade do Serro /MG está localizada na região centro-nordeste do estado, na Serra do Espinhaço, a 310 quilômetros da capital Belo Horizonte. A Festa do Queijo do Serro acontece anualmente no segundo semestre. Presente no calendário oficial de eventos de Minas Gerais, suas últimas edições tiveram a duração de quatro ou cinco dias e aconteceram na Praça Doutor João Pinheiro e arredores, no centro do Serro, uma das maiores produtoras de queijo artesanal Minas.

Figura 4: Festa do Queijo do Serro em 2017



Fonte: <https://jornalviladoprincipe.com.br/?pg=noticia&id=161>

O queijo artesanal de Minas é produzido com leite cru o que, segundo os produtores, é fator decisivo para a manutenção de seu sabor fisiológico e demais características, além de ser considerado uma herança cultural. Um dos fatores que contribuíram para a produção de queijos foi a dificuldade do escoamento da produção de leite por causa das condições das rodovias. Era preciso transformar o leite em algo rentável. Além disso, aspectos ligados às características da microrregião, como classificação de solos, clima, cobertura vegetal para alimentação do gado de leite, contribuem para a singularidade de sabores, aromas, aspectos táteis e visuais do queijo do Serro. (IPHAN, 2006)

Embora algumas características da produção tenham sido alteradas ao longo dos anos, em função das normas de higiene e segurança, como a substituição das formas de madeira de lei (figura 6) pelas de plástico (figura 7), outras são mantidas até hoje, tendo sido passadas de geração para geração. Atualmente o coalho é industrial e o fermento láctico usado é o “pingo”, soro que contém um grupo de bactérias lacto-fermentativas que escorre do queijo entre 12 e 24 horas após sua fabricação, o que caracteriza o aroma e sabor dos queijos da região.

Figura 5: Formas de madeira para a produção do queijo



Fonte: Emater (2021)

Figura 6: Formas de plástico para a produção atual do queijo



Fonte: Emater (2021)

Em função desse possível impedimento de produção e conseqüente comercialização, e a determinação de que tal produto se adequasse à legislação sanitária de 1952 (Decreto 30.691), que preconiza que produtos de leite e seus derivados comercializados devem passar pelo processo de pasteurização, produtores de diferentes regiões se associaram com o objetivo de defender a tradição do ofício e continuar sua comercialização (IPHAN, 2006). A solicitação de registro do modo artesanal de fazer o queijo mineiro partiu de uma demanda da Associação dos Amigos do Serro (AASER), representando os produtores da região, em 2001.

Desenvolveu-se então uma pesquisa histórica pelo IPHAN com a finalidade de produzir um dossiê interpretativo sobre a produção do queijo artesanal de Minas Gerais e sua importância cultural para a região, desenvolvido por José Newton Coelho Meneses. Este dossiê confirmou a importância da produção para a tradição local e, em 2008, concretizou-se o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), tornando-se oficialmente patrimônio cultural brasileiro.

Desde 2011, o queijo produzido na região do Serro possui Indicação de Procedência, uma certificação concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Essa certificação visa preservar e perpetuar as tradições locais, diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso dos produtos ao mercado e, conseqüentemente, promover o desenvolvimento regional. O registro requerido pela Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro atesta o reconhecimento conquistado pela produção da iguaria na região ao longo dos anos.

A compreensão sobre a importância da patrimonialização do modo de fazer do queijo artesanal de Minas e como ela modificou a festa é apontada pelo ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022): “[...] *porque antes era só um evento, não é? E depois ela passou a ser uma celebração de um bem [...] registrado.*” Tal fato vem ao encontro do valor que Poulain (2006) atribui à patrimonialização da alimentação como sinal de transformações de representações sociais, pois dentre os impactos, está a sua contribuição direta para o desenvolvimento local.

A Festa do Queijo do Serro é organizada por um coletivo de instituições que a promovem. Fazem parte desse grupo a Secretaria de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (CooperSerro), a Associação dos Produtores do Queijo Minas Artesanal (APAQS) e o Núcleo de Melhoramento Genético.

O ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) pontua que antes do início do seu trabalho, a Festa do Queijo possuía um perfil diferente do atual: “*E antes tinha mais esse perfil de grande evento e quando eu entrei, a gente foi dando mais um perfil cultural pro evento. Tentando fazer mostras, fazendo vídeo clipes da cultura local divulgando o Serro, o saber do queijo e a cidade.*” Esse relato que demonstra seu cuidado em preservar e reforçar as características e tradições locais, ao invés de promover um evento de

puro entretenimento, corrobora com José Newton Meneses (10/01/2022). O historiador e professor declara que alguns festivais não cumprem seu papel de verdadeiramente celebrar a identidade do ofício ou iguaria que destacam. A consequência disso é um afastamento da tradição e a transformação do festival gastronômico em uma festa que *“não promove conhecimento sobre a manifestação. Não há uma informação sobre ela que motive, orgulhe em fazê-la, permanecê-la, ou em salvaguardá-la”*. Segundo sua análise, *“os festivais não podem se afastar da manifestação, de quem manifesta”* e por esse motivo critica alguns festivais gastronômicos aos quais ele chama somente de “evento”.

Durante a Festa do Queijo, acontece também o Concurso de Queijos, que atrai para a exposição e competição produtores de cidades que integram a região produtora do Serro: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas.

Ele reforça também que, ao contrário de outros festivais, a Festa do Queijo do Serro é *“uma festa nitidamente feita para a cidade”*, sendo esta uma das poucas oportunidades em que os produtores saem de suas propriedades para encontrar, pessoas, além de receber capacitações e atualizações sobre a produção. Encontros como esses são necessários para o fortalecimento da rede de relações sociais, chamada por Bueno (2006) de “teia da vida”. Em 2021, a festa apresentou algumas atividades presenciais, como treinamentos e a premiação dos queijos da região, mais uma oportunidade para estreitarem suas relações.

Figura 7: Queijeiros premiados no Salão do Queijo da 35ª Festa



Fonte: <https://tribunasuldeminas.com.br/35a-festa-do-queijo-movimenta-cidades-da-regiao-do-serro-10027>

Mesmo valorizando a festa e os encontros, os produtores que trabalham sozinhos ou ainda os que não possuem muitos profissionais em suas fazendas, não podem se ausentar por muito tempo da produção. Por esse motivo, o ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) afirma que a participação dos produtores é baixa, mesmo não tendo sido encontrado nem revelado em seu relato um número aproximado: “*Ela [a festa] não tem tanto essa busca de pessoas buscando um grande evento, não. É uma devolutiva pro cidadão, certo?*” E completa, reforçando a importância de manter as manifestações culturais locais. Preservar e transmitir as manifestações que são apresentadas por esses grupos, fortalecem a memória coletiva (CAMPOS, 2010)

[...] O Serro é uma cidade extremamente rural. Pra você ter ideia, oficialmente, nós somos 22.000 habitantes. Desses 22.000 habitantes, 40% mora na zona rural. [...] Então aqui a gente tem o jeito mais caipira de ser mineiro. [...] Então a gente quer ter essa política de reforçar essa identidade. Não é que a gente não quer que as outras formas de manifestação cultural apareçam, mas que essa não desapareça. (Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro, 21/01/2022)

Note que o profissional deixa claro que não deseja restringir a entrada de outras manifestações culturais na festa, mas sua preocupação é para que traços da cultura local, que ele chama de “jeito mais caipira de ser mineiro”, não desapareçam.

Lindomar Santana (06/01/2022), produtor do Queijo Santana corrobora com a importância de manter a produção tradicional do queijo de leite cru:

A gente segue a mesma receita dos avós da gente, dos antepassados. Então já teve várias oportunidades de fazer outro tipo de queijo. Queijo de leite pasteurizado, outro tipo de queijo. E nós queremos manter a tradição enquanto nós pudermos, fazer o queijo de leite cru, que é a tradição que a pessoa fazia os queijos.

O produtor não compartilha informações ou características sobre o início do festival, mas afirma que participou de todas as edições da Festa, que não realiza uma seleção de expositores a cada ano. O único critério para que o expositor participe da festa é que seu queijo tenha condições legais de ser comercializado em território nacional. José Ricardo Ozolio, produtor do Queijo do Vau, relata que o grupo de expositores é composto pelos 36 associados da APAQS e que a maioria deles participa da festa. Caso haja muitos expositores no mesmo dia, é feito um rodízio entre eles, de modo que cada um tenha tempo de apresentar seu produto, mostrar suas características e promover a degustação entre os visitantes.

O consumo do queijo geralmente acontece longe do seu local de produção, ou seja, no ambiente doméstico, e o festival possibilita a aproximação dessa iguaria local e o visitante.

Nesse momento, o local geográfico passa a ser um local de experiências coletivas, como descrito por Grinover (2006) e relatado pelo ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022): “A grande maioria das pessoas consome o queijo, mas consome no processo de distância, não é? O queijo chega na mesa, não é? Quando a gente faz o festival, a intimidade do queijo vem para frente do visitante.”

A degustação realizada durante a festa pode ser compreendida como um gesto de amizade, demonstrando hospitalidade e estima que os produtores possuem pelos visitantes da festa (CONTRERAS E GRACIA, 2011).

As características da Festa do Queijo do Serro estão sistematizadas a partir dos objetivos da pesquisa (quadro 4) e perspectivas dos entrevistados.

Quadro 4: Perspectiva da Festa do Queijo do Serro pela organização e produtores

Objetivo específico 1: Compreender como a extroversão dos saberes locais originam festivais gastronômicos.	
Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (organizador)	Considera que a patrimonialização do modo de fazer o queijo Minas impactou diretamente na alteração do perfil da festa, que antes celebrava o cavalo na cultura rural local e passou a celebrar o queijo.
Produtores expositores	Acreditam que o ofício da produção do queijo tem se destacado, especialmente após a patrimonialização.
Objetivo específico 2: Identificar os aspectos culturais locais que influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos.	
Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (organizador)	Acentua os aspectos de divulgação da cultura local e a importância de aproximá-la do morador. Não tem a pretensão de transformar o festival num grande evento e sim em mantê-lo cada vez mais colaborativo para os produtores.
Produtores expositores	Acreditam que o ofício da produção do queijo é importante para a manutenção da festa e das tradições locais.
Objetivo específico 3: Compreender as relações de hospitalidade a partir da perspectiva dos organizadores e expositores dos festivais gastronômicos investigados.	
Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (organizador)	Afirma possuir bom relacionamento com os produtores e com as demais instituições promotoras da festa. Compreende que os produtores não podem se ausentar por muito tempo de suas fazendas, mas esse fator não impacta negativamente as relações de hospitalidade durante o festival.
Produtores expositores	Afirmam que seus queijos são motivos de orgulho, pois percebem que os visitantes os elogiam, sentem prazer em conhecer mais sobre a produção, estabelecendo assim boas relações com os produtores.
Objetivo específico 4: Discutir a influência dos aspectos culturais associados aos saberes	

locais nas relações de hospitalidade entre diferentes atores desses festivais.	
Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (organizador)	Considera que, com a festa, a degustação do queijo se realiza naquele momento. Aponta que a possibilidade de visitar as fazendas queijeiras é benéfica para a experiência do visitante, aproximando-o do dia a dia dos produtores e estreitando esses laços.
Produtores expositores	Consideram que o festival atrai visitantes de outras regiões e sentem-se orgulhosos em manter a produção do queijo como seus antepassados faziam. Entendem que os visitantes sentem-se satisfeitos em conhecer o ofício durante a festa e que isso os aproxima, pois muitos não têm conhecimento do ofício antes de visitar a cidade.

Fonte: Elaborado pela autora, 2022

Nota-se pelos relatos que tanto o organizador quanto os produtores compreendem que a patrimonialização foi impactante e transformador para a festa. Os produtores sentem-se orgulhosos em perpetuar esse ofício e acreditam que apresentá-lo aos visitantes os aproxima do festival e da iguaria, além de ser fundamental para a manutenção das tradições locais.

4.3 O FESTIVAL DA QUITANDA DE CONGONHAS

Segundo Bonomo (2014), a venda das quitandas iniciou-se em no século XVIII, quando as negras de tabuleiro, primeiras comerciantes de alimentos do estado de Minas Gerais, vendiam seus produtos nas cidades destinadas à mineração, como Ouro Preto, Mariana, Diamantina e São João Del Rei. As quitandas eram compradas com o ouro encontrado pelos mineiros. Com o fim do ciclo da mineração, as negras quitandeiras deixam de exercer a venda desses produtos, desaparecendo das ruas durante o século seguinte, já que passaram a ser produzidos nas fazendas, o que acarretou a descontinuidade do ofício das quitandeiras.

O reaparecimento do ofício se deu no século XX. As quitandeiras estão espalhadas por diversas cidades de Minas Gerais e seus conhecimentos foram transmitidos entre as mulheres da família, percorrendo gerações como uma herança familiar.

As quitandas, em grande parte produzidas com farinhas de milho, também levam outros insumos, como farinhas de mandioca, açúcar, ovos, leite e manteiga, ingredientes de

custo relativamente baixo. A produção atualmente se dá nas casas das quitadeiras, de forma artesanal, sendo que algumas já possuem pequenas fábricas. Nesta pesquisa, as quitadeiras são consideradas como produtoras expositoras de seus quitutes do Festival da Quitanda de Congonhas/MG.

A cidade de Congonhas/MG está situada a 80 quilômetros da capital Belo Horizonte e faz parte do grupo de cidades históricas mineiras. Seu nome vem da árvore congonha, um arbusto medicinal e ornamental, que tem origem no tupi “ko'gõĩ”, quer dizer “o que sustenta e alimenta”. O chá da congonha é oferecido aos visitantes do festival como sinal de boas-vindas, sempre acompanhado do cobu, uma broa de milho, de massa pastosa, enrolada e assada na folha de bananeira cortada no formato quadrado (figura 9).

Figura 8: Produção de cobu, quitanda servida aos visitantes do Festival da Quitanda de Congonhas



Fonte: <http://ingredientedavez.com.br/festival-da-quitanda-congonhas-encanta-mais-uma-vez/>

Realizado anualmente no terceiro domingo de maio, tal festival foi criado em 2001 por iniciativa dos funcionários da Secretaria de Cultura de Congonhas, com o objetivo de valorizar a gastronomia local, resgatar receitas e modos de fazer das quitandas tradicionais. Antecede-lhe a noite de Caldos e Violas, também preparada e servida pelos expositores. O evento conta também com a apresentação de músicos e demais artistas da região.

Patrícia Monteiro (08/01/2022), atual vereadora de Congonhas e à época trabalhando na Secretaria de Cultura, declara que contribuiu diretamente para o surgimento do festival:

Então, 2001 eu assumi a Secretaria[de Cultura] e eu sentia muita falta de ter alguma coisa bem característica de Congonhas. Congonhas, apesar de todo acervo cultural e barroco, a gente não tem assim uma coisa, um produto, que seja nosso. A

gente tem a pedra sabão, mas não tem em produção grande como é em Santa Rita, em Ouro Preto. Eu sentia falta de ter alguma coisa assim, um pertencimento, das pessoas falarem “isso é nosso”. Como boa mineira, eu falei: “gente, o que que a gente mais gosta de fazer?” É de tomar um café, é de conversar em torno de uma mesa, essas quitandas, e isso é muito característico, né, aqui do interior, essa coisa de bater o bolo, final de semana.[...] Aí eu falei: “não, vamos criar alguma coisa, nesse sentido”, e aí surgiu o Festival da Quitanda.

Note que a profissional pontua também o patrimônio histórico da cidade, quando fala sobre seu acervo cultural, mas deixa claro que, até então, não havia um produto que representasse essa cultura e trouxesse sentimento de pertencimento aos habitantes. Segundo sua declaração, a criação do festival deu-se baseada em características observadas por ela que fazem parte do dia a dia da região e do comportamento dos moradores. Patrícia Monteiro (08/01/2022) aborda a oposição política à realização do festival no início:

E assim, eu tive muita resistência, sabe, Monica? Ninguém acreditava que daria certo. Principalmente numa cidade pequena, se você for imaginar isso 21 anos atrás, né, principalmente assim, a oposição, vamos dizer assim, por causa de grupos políticos, eu estava em cargo público, falavam: “nossa, o festival da broa, quem que vai comprar broa no domingo, quem que vai para a Romaria?”

Mesmo com tais dificuldades no começo, Congonhas possui hoje o maior Festival da Quitanda do país, contando com mais de 60 expositores locais e de municípios próximos, como Conselheiro Lafaiete, Ouro Branco, São Brás do Suaçuí e Lagoa Dourada, e 30 mil visitantes a cada edição. Em sua maioria, os produtos expostos e comercializados são quitandas e outros itens servidos na merenda: cafés, chás, geleias, compotas, queijos, dentre outros.

Durante o festival, é promovido um concurso com as categorias Prata da Casa (melhor quitanda de Congonhas), Comércio Especializado (melhor quitanda entre padarias e confeitarias participantes) e Melhor *Stand* (melhor ornamentação da barraca). Com as receitas enviadas para a organização do concurso é produzido o Caderno de Receitas do Festival da Quitanda, que é distribuído para os visitantes para que eles conheçam as receitas mais tradicionais, como forma de manter e divulgar parte do patrimônio cultural da região.

Gabriela Palmieri (06/01/2022), quitandeira e expositora do festival de Congonhas, descreve o envolvimento das quitandeiras no Festival e a importância do concurso para elas:

Todo mundo participa do concurso. Aquela coisa mesmo, porque quando ganha uma quitanda, quanto eles anunciam a quitanda vencedora, é uma loucura. Dá fila na barraca vencedora, porque todo mundo quer levar a quitanda pra casa. [...]

Então é muito esperado. É uma expectativa mesmo que é criada no festival, da decoração. É muito bacana ver todo esse preparo. Elas se dedicam realmente, de corpo e alma pra chegar no festival.

Até 2018, o festival aconteceu numa área circular, um espaço de eventos aberto chamado Romaria. Tal espaço foi construído na década de 1930 com o objetivo de abrigar os romeiros que vinha à cidade demonstrar sua fé. Em função de uma reforma no local, em 2019 o Festival foi transferido para o lado da igreja São José Operário, num formato semelhante ao de uma quermesse, sendo essa a última edição presencial do festival na cidade.

Figura 9: Festival da Quitanda de Congonhas realizado no espaço de eventos Romaria



Fonte: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/programacao-cultural-diversificada-integra-o-18-festival-da-quitanda/>

Figura 10: Festival da Quitanda de Congonhas de 2019 realizado ao lado da Igreja São José Operário



Fonte: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/moda-de-viola-e-caldos-saborosos-marcam-chegada-do-frio-em-congonhas/>

Nas primeiras edições do festival, as quitadeiras eram convidadas a participar. Floripes Oliveira (16/01/2022), quitadeira e expositora do festival de Congonhas, declara: *“Eu fui convidada. Aceitei e na primeira vez eu fiquei meio com medo de não dar conta. Mas depois a gente apanhou gosto pela coisa e foi muito bacana. É uma emoção muito boa.”* A quitadeira revela o receio inicial de não atender de maneira satisfatória às expectativas dos organizadores do festival, sentimento que se transformou com o passar dos anos, pois atualmente sente-se segura e feliz em participar do evento.

Durante todos os anos, o planejamento do festival inicia alguns meses antes da festa, com a abordagem entre as quitadeiras que participaram no ano anterior, como cita Gabriela Palmieri (06/01/2022): *“No início do ano a Secretaria de Cultura já convida a gente, as quitadeiras, para a primeira reunião para ver quem irá participar naquele ano.”* Entretanto, dado o crescimento do festival ao longo dos anos, hoje existe uma fila de espera entre as quitadeiras interessadas, ou seja, uma relação com nomes de produtoras de Congonhas e cidades vizinhas que objetivam fazer parte do festival, expondo e comercializando seus produtos nas barracas, como explica a entrevistada:

Quando alguém desiste, tem uma fila de espera que eles vão chamando por ordem da fila mesmo. Mas quem participou no último ano tem a sua barraca garantida pro próximo ano. Muitos dividem barraca também. Quando eu comecei, eu comecei dividindo também. Quem não tem muito produto para expor. (Gabriela Palmieri, 06/01/2022)

Gabriela Palmieri (06/01/2022) explica que todas as quitadeiras atuantes no Festival de Congonhas já estão asseguradas de sua participação no ano seguinte, sem necessidade de qualquer tipo de solicitação. Caso alguma quitadeira desista de participar, essa lista com quitadeiras interessadas é mobilizada e os convites são feitos. A quitadeira fala também sobre “dividir barraca”, fato que ocorre geralmente quando dois produtores não possuem produtos em quantidade suficiente para expor sozinho e combinam entre si pela utilização da mesma barraca durante o festival.

Dentre as ações realizadas pela prefeitura da cidade com o objetivo de divulgar o festival, destaca-se a parceria com o Mercado Central de Belo Horizonte, considerado como polo gastronômico e cultural do estado. No ano de 2016, pela primeira vez, foram montados dez estandes para exposição dos produtos feitos pelas quitadeiras de Congonhas e região. As expositoras abordavam os clientes do Mercado, convidando-os para conhecer a cidade e o

festival. Rosângela Freitas (12/01/2022), uma das quitadeiras entrevistadas que já participou dessa ação, explana:

A gente sai daqui, a gente vai pro Mercado Central, inclusive o diretor do Mercado Central, ele vem nos prestigiar sempre, todo o festival ele está aqui conosco. Ele já fez lá pra gente ir lá também, abriu um espaço para nós lá, pra um sábado todo, de manhã até a tarde, pra gente levar nas quitandas lá e foi muito bom, teve muito sucesso, foi muito bacana.

Figura 11: Divulgação do Festival da Quitanda de Congonhas no Mercado Central de Belo Horizonte



Fonte: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/congonhenses-divulgaram-festival-da-quitanda-no-mercado-central/>

Rosângela Freitas (12/01/2022) relata que o resultado dessas ações em que as quitadeiras atuam em parceria com o poder público costuma ser positivo por trazer visitantes ao festival, e demonstra sua satisfação em recebê-los: “*Nossa, é muito bacana! É a gente que está com eles lá, inclusive quando a gente vai fazer a ação que a gente dá o panfleto, eles fazem questão de procurar a gente: ‘não falei que eu vinha?’*”

Elza Nunes (24/11/2022), *chef* do restaurante Dona Lucinha e quitadeira nascida no Serro, já visitou uma das edições e comenta sobre algumas características do festival, que julga serem importantes para a preservação dos saberes:

Eu fui lá porque eu sou apaixonada por quitandas e sou quitadeira. Então assim, eu fui em todas as barracas, provei tudo. [...] Foi pra conhecer as quitandas e me encantou muito que ali você vê as gerações dando continuidade às quitandas da forma que se fazia. Aquelas quitandas antigas que lá em Congonhas, tem que é feito com sal amoníaco, né? Então isso é muito importante. Eu já vi gente fazendo quitandas que já está tirando o sal amoníaco, a gamela rachada, que a gamela

rachada lá em Congonhas, eu vi que muitas preservam o jeito antigo de fazer com forno a lenha, varrendo forno.

Nesse relato, a *chef* aponta seu “encantamento” por notar algumas características tradicionais na produção das quitandas, como a utilização do sal amoníaco nas receitas, ingrediente comumente utilizado no preparo de alguns biscoitos e que, com o tempo, foi substituído pelo fermento químico. Elza Nunes (24/11/2022) cita também a utilização da gamela, utensílio em formato de vasilha esculpido na madeira, comumente utilizado na produção das massas de quitanda. Mesmo com a proibição do uso de instrumentos e aparelhos de madeira na produção alimentícia brasileira, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), produzir a massa numa gamela faz parte da tradição das quitandeiras. Outra característica apontada por ela é o fato de “varrer o forno”: como as quitandas eram tradicionalmente assadas em fornos de barro, era necessário varrê-lo para retirar o excesso de fuligem causada pela queima da lenha, o que não acontece quando assadas em fornos a gás ou elétricos.

Gabriela Palmieri (06/01/2022) e Patrícia Monteiro (08/01/2022) apontam fragilidades sobre o Festival da Quitanda de Congonhas. Embora ambas afirmem que o festival seja um espaço de acolhimento para os visitantes, a mesma preocupação não é percebida ao longo do ano, em função da ausência de um local para a venda das quitandas fora do final de semana em que o festival acontece.

Embora o turismo também seja desencadeado em virtude do patrimônio histórico, ao afirmar que “*Congonhas infelizmente é uma cidade que não abraça o turista fora dos festivais*”, Gabriela Palmieri (06/01/2022) refere-se à falta de um ponto de venda fixo e constante em Congonhas, especialmente em locais próximos aos monumentos históricos mais visitados, como o Santuário Bom Jesus de Matosinhos. Segundo as profissionais, não há referência ao festival fora do período de sua realização em razão da impossibilidade de compra da iguaria pelo visitante. Com isso, não há associação da cidade com seu ícone da cultura gastronômica local, o que leva o visitante a não conectar a produção de quitandas com Congonhas.

Patrícia Monteiro (08/01/2022) também relata a importância de ter um espaço para venda das quitandas na cidade, visto que a iguaria faz parte da construção histórica da região, já que o alimento vai além da análise sensorial e, no momento da degustação, consideram-se também outros fatores, como o local de produção e consumo (CARNEIRO, 2008).

Eu faço até uma crítica sempre à cidade de Congonhas porque eu acho que Congonhas, por ser uma cidade turística, falta muito acolhimento, muito. Esse acolhimento acontece praticamente só festival. Se eu não me engano, o Festival da Quitanda de Congonhas é o maior festival de quitandas do mundo. Não acontece em nenhum outro lugar o festival de quitanda com a grandiosidade do festival de Congonhas. E você, turista, se chegar aqui fora do festival, você não vai encontrar nenhum lugar pra comprar uma quitanda. Não encontra. Congonhas infelizmente é uma cidade que não abraça o turista fora dos festivais, sabe? [...] No festival, o acolhimento é lindo, o festival é preparado pra receber o turista. Então está todo mundo ali empenhado em receber, mas quando o turista chega aqui fora do festival, ele vai embora sem levar um produto da cidade.” (Gabriela Palmieri, 06/01/2022)

A gente assim, não tem um espaço aqui em Congonhas, se você chegar e falar: “olha, eu quero ir buscar quitanda”, como você chega numa loja de pedra-sabão, como você chega numa loja que revende artesanato, aqui não tem um espaço específico pronto, né, com quitada, para poder fala assim: “olha esse aqui é o espaço das quitadeiras em Congonhas.” (Patrícia Monteiro, 08/01/2022)

Porém, quando questionada sobre a possibilidade de encontrar quitandas à venda durante todo o ano, Floripes Oliveira (16/01/2022), quitadeira de Congonhas, afirma: *“Consegue, aqui você acha, todo mundo tem. Nos mercadinhos que eu vendo, toda semana eu entrego.”* Infere-se que, pelo fato da quitadeira produzir suas iguarias para o mercado que as revende, não há a percepção da falta de quitandas nos pontos turísticos da cidade.

Patrícia Monteiro (08/01/2022) aponta também a deficiência técnica dos profissionais envolvidos no que tange à valorização do patrimônio alimentar na cidade:

E eu acho que falta um preparo, sabe? Aquele mesmo do... Você tem aquela percepção, por exemplo, o turista chega e você vira e fala assim: “quer almoçar?” “Ah, mas eu queria um frango com quiabo” e a pessoa saber, qualquer pessoa diz: “ali você come um frango com quiabo e bom”. [...] Eu acho que falta um pouco desse investimento aqui, sabe, mais técnico.

E enfatiza que tal deficiência não tem relação com o acolhimento aos visitantes: *“Não, não é caso de acolhimento, assim, de hospitalidade ou de receptividade, não. O congonhense é, nossa, assim, é muito carinhoso, as pessoas são muito carinhosas.”*(Patrícia Monteiro, 08/01/2022)

O registro para a patrimonialização do Ofício das Quitadeiras de Minas Gerais⁷ foi solicitado em 2013 pela Secretaria Municipal de Congonhas. Desde então, quitadeiras dos municípios de Ouro Preto, Piranga, Sabará, Ouro Branco, Entre Rio de Minas, Itabirito, Jeceaba, São Brás do Suaçuí, Barão de Cocais, Lagoa Dourada, São Gonçalo do Rio Abaixo, Conselheiro Lafaiete e Belo Vale têm preenchido o formulário disponibilizado pelo IPHAN, que reunirá as informações necessárias para o desenvolvimento do processo de registro, ainda sem data para sua conclusão. O IPHAN (2021) caracteriza as quitadeiras como referência cultural mineira por serem detentoras e transmissoras dos saberes acerca dessa produção, inicialmente familiar e até hoje transmitida oralmente entre gerações:

As mulheres quitadeiras produzem artesanalmente e vendem iguarias da culinária regional. Elas são consideradas uma referência cultural mineira e detentoras de saberes tradicionais, além de atuarem como mobilizadoras de práticas sociais ligadas à memória e identidade cultural do Estado. A culinária, que data do século XIV, permanece até os dias atuais, apresentando continuidade histórica e ressignificação. [...] As receitas - inerentes ao ambiente familiar e repletas de significados - são transmitidas de geração a geração, de forma oral.

As características do Festival da Quitanda de Congonhas, bem como a perspectiva das entrevistadas sobre ele, estão sistematizadas de acordo com os objetivos delineados para a dissertação (quadro 5).

Quadro 5: Perspectiva do Festival da Quitanda de Congonhas pela organização e produtoras

Objetivo específico 1: Compreender como a extroversão dos saberes locais originam festivais gastronômicos.	
Patrícia Fernandes (organizadora)	Atribui a criação do Festival para si, pois sentia falta de um elemento do qual os moradores sentissem orgulho e pertencimento. Relata que a escolha da iguaria se deu em função dos saberes que as moradoras de Congonhas possuem sobre a produção das quitandas e dos costumes acerca dela.
Produtoras expositoras	Acreditam que cada um dos expositores, com suas histórias e seus saberes, colaboram com o festival quando os compartilha. Consideram gratificante a possibilidade de participar do festival ao

⁷ O Ofício das Quitadeiras de Minas Gerais, sob o número de processo 01450010688/2013-23, encontra-se desde 29 de outubro de 2013 em processo de instrução para registro, segundo acompanhamento realizado em janeiro de 2022.

	colocar em prática os saberes de seus antepassados, o que resulta na produção das quitandas. Já ensinam seu ofício para familiares e demonstram receio que ele acabe caso as novas gerações das famílias das quitadeiras não se interessem em aprendê-lo.
Objetivo específico 2: Identificar os aspectos culturais locais que influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos.	
Patrícia Fernandes (organizadora)	Quando era a responsável pela organização, valorizava os aspectos culturais acerca da produção das quitandas, buscando selecionar quitadeiras cujas iguarias representassem a tradição mineira, tanto no uso de ingredientes, quanto no modo de preparo. Chegou a impedir a venda de produtos que não considerava aderente à proposta do festival, como o refrigerante.
Produtoras expositoras	Creditam a criação do festival à Patrícia Fernandes e consideram fundamental a existência do evento para a manutenção e transmissão do ofício das quitadeiras.
Objetivo específico 3: Compreender as relações de hospitalidade a partir da perspectiva dos organizadores e expositores dos festivais gastronômicos investigados.	
Patrícia Fernandes (organizadora)	Destaca que sempre se preocupou em manter uma boa relação com as quitadeiras quando era a responsável pela organização do festival. Não realiza mais esse trabalho e critica o poder público por não haver um local na cidade, onde as quitadeiras possam expor seus produtos para venda nos demais meses do ano.
Produtoras expositoras	Afirmam que há uma boa relação entre o poder público e as quitadeiras, pois elas são convidadas a participar das reuniões de planejamento durante os meses que antecedem o festival, fato que estreita os relacionamentos entre esses dois grupos. Citam que o festival acolhe bem os visitantes, pois percebem que eles sentem-se satisfeitos durante o festival. Também criticam o poder público pela falta de um local onde as quitadeiras possam vender suas quitandas para turistas durante o ano todo.
Objetivo específico 4: Discutir a influência dos aspectos culturais associados aos saberes locais nas relações de hospitalidade entre diferentes atores desses festivais.	
Patrícia Fernandes (organizadora)	Considera o festival fundamental para a manutenção do ofício das quitadeiras e por trazer cada vez mais visitantes interessados em conhecer a cultura da cidade. Os profissionais de diversos setores da cidade se mobilizam para receber, hospedar e alimentar bem os visitantes.
Produtoras expositoras	Consideram que a quitanda, resultado do ofício das produtoras, é um elemento de aproximação e hospitalidade entre elas e os visitantes, pois é em função dela que os visitantes vão até a cidade e a degustação ocorre muitas vezes ainda na barraca.

É observável o orgulho que as produtoras possuem de seu ofício e, ao compartilhá-los, percebem que colaboram com a perpetuação desses saberes. No entanto, demonstram receio de que o ofício desapareça pela falta de interesse das novas gerações. Observa-se que as entrevistadas declaram ter boa relação com o poder público e consideram o festival fundamental para manutenção de seu ofício. Porém, há crítica sobre a falta de um local para a venda de suas quitandas durante todo o ano, fato que acreditam interferir negativamente na hospitalidade aos turistas, pois consideram o quitute como um elemento de aproximação, pois ele é o motivo da realização do festival e da consequente visita dos turistas ao evento.

4.4 CARACTERÍSTICAS DA FESTA DO QUEIJO DO SERRO E DO FESTIVAL DA QUITANDA DE CONGONHAS

Com o objetivo de estabelecer o entendimento das principais características dos festivais estudados, suas semelhanças e diferenças sob a perspectiva dos entrevistados, o quadro 6 foi criado, abordando as informações necessárias para essa análise.

Quadro 6: Quadro comparativo entre a Festa do Queijo do Serro e o Festival de Quitanda de Congonhas

	Festa do Queijo do Serro	Festival da Quitanda de Congonhas
Primeira edição	1987	2001
Origem do festival	No município havia a Festa do Cavalo, que foi desativada e substituída pela Festa do Queijo em virtude da visibilidade atingida com a patrimonialização do ofício do queijo de Minas pelo IPHAN em 2008.	Patrícia Fernandes, à época Secretária de Cultura de Congonhas, credita a si a criação do festival, com o objetivo de valorizar o ofício das quitandeiras e estimular o orgulho dos moradores por meio da espetacularização das quitandas.
Registro como patrimônio cultural	IPHAN (2008) e IEPHA-MG (2002)	Em andamento desde 2013 no IPHAN.
Indicação de Procedência	INPI (2011)	Não possui.
Calendário	Segundo semestre.	Primeiro semestre.
Local de realização	Praça Doutor João Pinheiro e	Espaço de eventos Romaria (até

	arredores	2018). Corredor localizado ao lado da Igreja São José Operário (2019).
Duração	4 a 5 dias	2 dias (final de semana)
Características (atrações)	Exposição dos queijos de produtores da região do Serro*; <i>shows</i> com artistas locais, concurso entre queijeiros, bolerata**.	Noite de Caldos e Violas com artistas locais, <i>shows</i> com artistas locais e de renome nacional, concurso entre quitandeiras, criação de cenários ambientados de acordo com o tema anual do festival.
Seleção de expositores	Não há critério para seleção de expositores ou definição do número de barracas expositoras. Os 36 associados da APAQS podem participar.	Nos primeiros anos ocorreu o estímulo à participação das quitandeiras, por meio de convites. Com o crescimento do festival foram definidos o número de barracas (cerca de 40) e se estabeleceu uma fila de espera para as quitandeiras interessadas em ingressar nesse evento.
Produtos comercializados	Produção de queijos nas fazendas, seguindo o modo de produção do queijo de Minas descrito no dossiê desenvolvido pelo IPHAN.	Produção de quitandas predominantemente nas casas das quitandeiras e também no forno de barro instalado no local do evento, como forma de demonstrar como eram tradicionalmente assadas.
Experiências com visitantes	Visitas às fazendas.	Participação em oficinas de quitandas.
Participação dos expositores durante o planejamento	Reuniões de alinhamento.	Reuniões de alinhamento.
Formas de divulgação do festival	Internet, “boca a boca”.	Internet, “boca a boca”, presença das quitandeiras no Mercado Central de Belo Horizonte,
Organização: perspectivas dos organizadores	A festa é uma devolutiva para os moradores da região e como forma de prestigiá-los, oferta cursos e palestras voltadas aos produtores. Não há intenção de	O festival tem como foco atrair visitantes para a cidade, além de prestigiar as quitandeiras. Afirma que o festival movimentou o calendário da região desde sua

	transformá-la num grande evento. Para os visitantes, as atividades se concentram na degustação. Considera que o poder público e demais órgãos envolvidos na organização possuem uma boa relação com os expositores.	criação, e que vem impactando positivamente no turismo. Considera que o poder público possui uma boa relação com os expositores.
Organização: perspectivas dos expositores	Possuem uma boa relação com o poder público. Consideram a festa importante para a preservação do ofício e gostam de participar, porém em função do trabalho nas fazendas, não conseguem se ausentar das queijarias por muito tempo.	Possuem uma boa relação com o poder público. Acreditam que o sucesso do festival está atrelado à parceria existente entre a prefeitura e as quitandeiras, embora critiquem a ausência de um local para a venda de quitandas durante o os demais meses do ano.

Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

*A Região do Serro compreende os municípios: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

** Bolerata é a apresentação de bandas de músicos que acontece nas sacadas e janelas dos casarões do centro da cidade, enquanto os moradores e visitantes se reúnem na praça central para apreciar os artistas.

O quadro apresenta algumas similaridades entre os dois festivais. Nota-se que, de acordo com a perspectiva dos organizadores e dos produtores, as relações entre os atores dos festivais são boas e ambos celebram e memorizam os ofícios e tradições locais. Os expositores participam em ambos os festivais durante seu planejamento por meio de reuniões de alinhamento com os organizadores. Uma diferença é notada quanto à expectativa de cada profissional em relação aos festivais de suas cidades: enquanto que no Serro o objetivo é de que o festival seja cada vez mais voltado para a população, especialmente como prestígio aos produtores, em Congonhas pretende-se atrair mais visitantes para a cidade. Outra diferença observada é que o queijo produzido na região do Serro possui certificação de Indicação de Procedência desde 2011 (INPI), mas não há certificação similar para as quitandas de Congonhas.

5 HOSPITALIDADE E PATRIMÔNIO NOS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

“Em volta de um queijo se conta uma história o dia inteiro.”
(Lindomar Santana, 2022)

Este capítulo centra-se na análise das entrevistas com os produtores/expositores, organizadores e especialistas, realizadas a partir das categorias de análise: acolhimento, sociabilidade, experiência, referência cultural e transmissão do saber. A estrutura a seguir reproduz essa sequência. O quadro 7 apresenta, além das categorias de análise e do referencial teórico abordado, os termos que se repetiram nas entrevistas e que foram identificados durante a análise de conteúdo.

Quadro 7: Categorias de análise e termos

Dimensões	Categorias	Termos	Referencial Teórico
Hospitalidade	Acolhimento	Acolhimento, hospitalidade, receptividade, visitante, alimento, cozinha, quitandas, receber, conhecer, chegar.	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Van Gennep (1967); Binet-Montandon (2011).
	Sociabilidade	Carinho, contato, história, pessoas, conhecer, participar, falar.	Camargo (2004); Gotman (1997, 2009); Bueno (2006); Pitt-Rivers (2012); Hanke (2002)
	Experiência	Experiência, festival, pessoas, atividade, território, prática.	Lugosi (2008); Grinover (2006, 2009, 2013, 2019); Bueno (2006); Baptista (2008); Gimenes (2011).
Patrimônio	Referência cultural	Orgulho, cultura, conhecimento, identidade, região, importante, patrimônio, saber, expressão, local, tradição, valorizar.	IPHAN (2000); Poulain (2006); Jaques (2015); Santana (2016); Fonseca (2009); Campos (2010); Halbwachs (1990)
	Transmissão do saber	Geração, continuidade, tradição, antepassados, família, ensinar, passar, fazer.	Magalhães e Pires (2020); IPHAN (2000); Poulain (2006); Jaques (2015); Santana (2016); Fonseca (2009); Campos (2010); Halbwachs (1990)

Fonte: Elaborado pela autora (2021)

Note que os termos selecionados expressam referências diretas às categorias de análise. Alguns apareceram nos trechos como estão descritos no quadro 7. Para outros, considerou-se sua derivação. Os termos citados auxiliaram na seleção dos trechos das entrevistas que foram analisados.

5.1 ACOLHIMENTO

O acolhimento é uma característica comumente associada ao povo mineiro, segundo Abdala (2006), ao relacionar a hospitalidade mineira à comida. Para Brusadin e Silva (2016), esse aspecto do povo mineiro lhes atribui a qualidade de um povo afetuoso.

José Newton Meneses (10/01/2022) aborda o acolhimento como parte da cultura mineira e o associa à comensalidade:

A alimentação e as práticas alimentares são, principalmente na cultura brasileira e especificamente na cultura de Minas Gerais, a forma de manifestação mais pura desse acolhimento, dessa tolerância com a diferença e acolhimento de si. É levar pra sua cozinha, é comer da sua comida, é beber da sua bebida, né?

O acolhimento é destacado por Binet-Montandon (2011) como o momento inaugural dos ritos de hospitalidade. Camargo (2004), Raffestin (1997) e Van Genep (1967) inscrevem o acolhimento nos ritos de hospitalidade, que possuem como características o ato de receber, ofertar comida, abrigar e entreter o hóspede.

A *chef* Elza Nunes (24/11/2021) evidencia a oferta de alimento nesse momento inaugural, associando a quitanda à recepção de um visitante: “[O mineiro] sabe receber bem, sabe receber bem. Porque não tem ainda, não sei em toda Minas Gerais, mas no Serro ainda não tem uma casa que você vai visitar, um parente, um tio que não te receba com uma quitanda. É incrível.”

A importância desse costume é percebida também quando acolhe seus visitantes e relata:

Então eu ponho saquinhos [de quitandas prontas] no freezer e quando eu faço a receita é muito pra mim. Aí eu deixo no freezer. Chegou a visita, às vezes eu tiro à noite, ponho na parte de baixo, dou uma torradinha e ponho na mesa. É como se eu tivesse acabado de fazer. Você fala: “Você fez?” “Fiz.”

Por meio de tal afirmação, infere-se a atenção do anfitrião ao hóspede. Quando a quitanda congelada é reaquecida (ou “torradinha”, como afirma Elza Nunes), não é possível perceber diferença nas propriedades organolépticas desse quitute, ou seja, as percepções despertadas por nossos sentidos, como aroma, textura e sabor, permanecem iguais. Por isso, a entrevistada utiliza a pergunta “*Você fez?*”, como se fosse questionada pelo hóspede, e responde “*Fiz.*”, mesmo que não tenha sido naquele momento.

Nota-se a existência do sistema de trocas descrito por Mauss (2003) como regras não escritas para que a circularidade da dádiva e a manutenção das relações humanas não se rompam: se, ao visitar o anfitrião, o hóspede é recebido com quitandas, infere-se que este também deva oferecer alimento a quem o visita, promovendo a retribuição do que lhe foi dado.

Grassi (2011) denomina de “transposição da soleira” o momento em que o estrangeiro é recebido de fora para dentro, como uma tentativa de equilíbrio no espaço em que o acolhimento acontece. Esse momento de ingresso do espaço geográfico ou psíquico do outro é mencionado por José Newton Meneses (10/01/2022):

A hospitalidade traduz algo que vai [...] numa certa inserção do outro da manifestação de si. [...] Eu quero conhecer também a discussão do outro e portanto eu me integro numa condição comum, que é de amigo e que eles conhecem e dou a ele o direito dele se aproximar de quem eu sou. Isso talvez seja o mais significativo do acolhimento na hospitalidade, nesse processo de hospitalidade. [...] Eu acho que é um pouco essa ideia de que eu estou conhecendo a intimidade, o íntimo do outro.

Corroborando com a perspectiva de José Newton Menezes, Rosângela Freitas (12/01/2022) descreveu como deu-se o momento de “transposição da soleira”, referido por Grassi (2011) com a chegada de Lilian Furtado à sua casa, turista que conheceu a quitandeira durante uma feira na cidade.

Mês passado a gente teve uma de Fortaleza, Lilian Furtado, ela veio de Fortaleza, ficou vinte dias aqui em Congonhas. Inclusive ela pegou a gente na feira. E lá na feira ela começou uma entrevista com a gente e falou: “depois eu posso na sua casa, Rosângela” Ai ela veio, ela comeu aqui sentada na minha mesa, a broa e que o dia que elas estavam em Fortaleza, ela encomendou pra eu fazer e ela passou aqui quase onze horas da noite com a mala dela toda pronta para sair no outro dia, pegando as quitandas pra estar levando para Fortaleza. [...] Na minha casa mesmo, aqui na minha cozinha. Tiramos até foto aqui.

Rosângela Freitas (12/01/2022) relata ter permitido a entrada da desconhecida após pedido, abrindo sua casa e compartilhando sua mesa como citado por Raffestin (1997),

porém, a relação que começou com o pedido de entrevista, a inscrevia em uma relação comercial, confirmada na entrega das encomendas. Infere-se que, para Gotman (1997), essa hospitalidade tratou-se, na verdade, de uma encenação já que, como dádiva, a hospitalidade não deveria envolver remuneração. Uma vez remunerado, o compromisso da circularidade da dádiva, o ciclo dar-receber-retribuir, deixa de existir, pois estabelece-se o equilíbrio na relação.

Elza Nunes (24/11/2021) convidou a autora a hospedar-se na casa de sua família no Serro assim que o festival voltar à normalidade.

Você tem que ir no festival, nós temos que tentar ir lá um dia juntas. Até se você não importar, de ficar naquela casa nossa lá de 350 anos. Ela é feia, mas é o quê? Dentro dela é uma casa de 350 anos, mas por fora ela é maravilhosa. Tem todo um glamour emoção de você dormir numa casa que estranha. Não tem glamour, mas é uma casa antiga, mas é bacana demais.

A entrevistada enfatiza durante esse momento da entrevista a idade da sua casa. Mesmo chamando-a de “feia” por dentro, por ter 350 anos, utiliza palavras como “maravilhosa” e “glamour” para destacá-la como patrimônio material.

Marina Simião (servidora pública da EMATER de Minas Gerais, 18/01/2022) reforça o traço hospitaleiro do mineiro citado por Abdala (2006) e Brusadin e Silva (2016), entretanto ressalta a diferença entre a hospitalidade percebida no ambiente doméstico daquela no ambiente comercial. Enquanto que o primeiro garante o fornecimento de alimentos, bebidas e hospedagem e demais obrigações do anfitrião com seu hóspede quanto às necessidades fisiológicas e psicológicas, o segundo ambiente também aborda os mesmos serviços, porém em caráter monetizado: há troca de dinheiro pelo que é ofertado.

A gente tem em Minas Gerais, a gente tem um reconhecimento de bem receber, né? Um mineiro é, culturalmente, um bom anfitrião. E eu ainda acredito nisso. Só que existe uma diferença entre receber bem no sentido de ser educado, atenciosos com quem está chegando, e receber bem de forma profissional, que eu estou falando de um evento, um hotel, um restaurante, que são serviços que nascem um pouco com essa razão de ser e às vezes confundem essa simpatia do mineiro com: “ah, não, mas eu recebo bem.” Mas quando você está recebendo o cliente é um pouco diferente. (Marina Simião, 18/01/2022)

A dádiva, como elemento da hospitalidade, é um ciclo em constante desequilíbrio entre os atores da cena, que dão, recebem e retribuem em momentos diferentes (GOUDBOUT, 1998). Tal fato não ocorre no ambiente comercial, visto que a dívida é

concluída no momento do pagamento do produto ou serviço, mesmo que a percepção de acolhimento e hospitalidade seja citada como presente no festival.

Nos eventos gastronômicos há obrigatoriedade de que os produtores/expositores sigam determinadas orientações de higiene e segurança durante todo o festival. É possível observar a padronização do traje, o uso da touca e do avental. Nota-se também a distribuição organizada dos produtos, cuidadosamente embalados, de acordo com tais orientações, além da barraca forrada com uma toalha.

Figura 12: Barraca de quitandas do Festival da Quitanda de Congonhas/MG em 2017



Fonte: <https://www.congonhas.mg.gov.br>

5.2 SOCIABILIDADE

O desejo de estar junto e comunicar-se com o outro descrito por Hanke (2002), é apontado no relato de Floripes Oliveira (16/01/2022). Note que a quitandeira destaca as relações que ocorrem em sua barraca durante do festival, que vão além do simples comércio. Ela destaca fatores como a curiosidade que os visitantes têm sobre os produtos e também sobre os produtores:

As pessoas que vêm pro festival, elas procuram, querem conversar, querem perguntar o porquê daquela quitanda. É uma curiosidade engraçada, sabe? “Onde você mora, como é que você, como é que vocês vendem?” As pessoas sempre perguntam muito quando vão na barraca da gente. Muito interessante.

O ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) aborda um traço interessante sobre a Festa do Queijo do Serro: o fato desta celebração ser um dos poucos momentos de sociabilidade entre os produtores da região.

A participação dos produtores, ela não é alta. Porque o cotidiano do produtor de queijo é um processo de muita intimidade com o curral. A vaca pede uma atenção todos os dias e tem produtores rurais que fazem a retirada do leite duas vezes por dia, de manhã e na parte da tarde. E na receita, no modo de fazer o queijo Minas artesanal, o queijo tem que ser feito com leite ainda quente. Não dá pra você falar: “eu vou guardar e amanhã eu faço o queijo”. Não existe essa possibilidade. Então o cotidiano do produtor de queijo é no universo da fazenda. Ele valoriza a festa, mas por uma questão de organização do cotidiano, da atividade produtiva dele, ele se distancia muito pouco desse ambiente, a não ser os grandes produtores que têm um conjunto de funcionários que possam estar fazendo isso. (Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro, 21/01/2022)

Note que nesse trecho as características necessárias para a produção do queijo, ofício patrimonializado na região do Serro, sobrepõe-se em relação à sociabilidade esperada num evento desse porte. O compromisso cotidiano dos produtores de queijo, responsável pela manutenção desse ofício, e os cuidados com a fazenda acaba afastando-os do contato com outros produtores, demais moradores da região e visitantes.

Elza Nunes (24/11/2021) também aborda a festa como um momento de sociabilidade e orgulho entre os produtores e aponta indícios de que se trata de um espaço de hospitalidade, por ser um lugar essencialmente relacional e de partilha coletiva (GRINOVER, 2009).

É carinho, puro carinho, puro carinho. É o prazer em receber o prazer, em mostrar a ancestralidade, é um prazer em mostrar os sabores das famílias e manter a tradição dos avós, dos antepassados. Hospitalidade é a manutenção dos sabores antigos. Tudo isso é a manutenção dos sabores antigos, não tem o que falar. E outra coisa: as pessoas se sentem importantes, o pessoal humilde ficava na roça, que estava no interior e que vem para a cidade, no festival eles são o holofote do festival, então para eles é de uma importância fantástica, entendeu? Porque eles se sentem importantes demais, eles vão pro palco e fazem discursos, eles contam casos, falam do jeito deles, mas eles são super importantes.

Neste relato, a *chef* aponta o espaço da festa como espaço de manifestação da cultura popular, visto que é uma das raras oportunidades que os produtores deixam suas fazendas para se relacionar com outros produtores e visitantes da festa. Para Bueno (2006), estes momentos são necessários para o fortalecimento da rede de relações sociais, chamada pela autora de “teia da vida”.

Lindomar Santana (06/01/2022) corrobora com o ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (24/01/2022) quanto ao fato de sair pouco da fazenda e a festa proporcionar a oportunidade de sociabilidade entre os produtores e seus demais públicos:

A gente gosta muito da festa porque eles expõem os produtos da gente e vêm várias as pessoas que não conhecem e querem conhecer, vários amigos que já vem pra poder encontrar a gente, né? Então é muito bom. Faz parte, tira a gente da fazenda e leva um pouco pra cidade pra ter contato com as pessoas. [...] Mesmo na própria região da gente, tem pessoa que não conhece [pessoalmente]. Então às vezes está em casa, está cuidando de outra coisa, então nem conhece. E quando chega o dia da festa numa casa, está passando perto da gente, às vezes é até um conhecido da gente e não conhece.

Infere-se que o produtor também considera a festa como um espaço de hospitalidade, pois compreende que, além de ser uma ocasião de manifestação da cultura da região, ocorre ali também um momento importante para troca e acolhimento mútuo, com sua doação para o evento. Lindomar Santana (06/01/2022) também cita a possibilidade de fortalecer as relações sociais durante o evento, o que Bueno (2006) chama de “teia da vida”. O produtor apresenta ainda o queijo como um elemento capaz de gerar a sociabilidade entre os indivíduos: *“Em volta de um queijo, sai um cafezinho, sai um ovinho, aí a pessoa conta um caso da vida, e vêm aquelas histórias que você nem lembra mais, aí vem uma história, vem outra. E aí o bate-papo, não é? Em volta de um queijo se conta uma história o dia inteiro.”*

Ao ser questionado sobre a experiência dos visitantes, no que tange às relações, às trocas que observa durante a festa, José Ricardo Ozolio (24/01/2022) relata que, tanto ele quanto os visitantes, sentem-se satisfeitos em participar. Ele demonstra felicidade e orgulho por estar presente nas relações entre os grupos:

À vista da gente é muito boa, porque o que se passa para a gente ou no momento ali dos estandes tudo, é de felicidade, alegria de estar participando da festa, né? De estar gostando do queijo, de estar gostando do ambiente, do que é oferecido na festa, dos eventos todos da festa. Então a gente vê, a sensação que a gente tem é de alegria de estar participando.

Veja que o produtor também exalta seu produto e a festa ao atribuir a felicidade do cliente à degustação do queijo e à participação no evento. Além disso, reforça a alegria que sente ao participar do evento.

Ao ser questionada sobre como se dão as relações com os organizadores do festival (poder público), Rosângela Freitas (12/01/2022) afirma a existência de proximidade e cooperação por parte das quitandeiras. Nos dias que antecedem o festival, elas são convidadas

pela Secretaria de Cultura de Congonhas para participar de eventos de divulgação para atração de público para o festival, como visitas ao Mercado Central de Belo Horizonte para divulgarem seus produtos, além de produzirem seus quitutes para reuniões. A quituteira reforça sua parceria e disponibilidade como pontos importantes nessa relação.

Graças a Deus, tenho bastante contato com eles [organizadores]. A gente se dá bem, entendeu? E assim, estou sempre à disposição, que isso é muito importante. Qualquer evento que surge fora pra uma ida. Por exemplo, se tiver algum evento em Belo Horizonte que eles queiram que a gente participe, que a gente vá. Em 2019 nós participamos de vários eventos, principalmente em Belo Horizonte, na Assembleia. A gente participa levantando as quitandas da gente. E na Vale sempre, a gente está participando de evento na Vale. [...] A gente tem um relacionamento muito bom, porque todo o evento que precisa a gente está sempre disposto a colocar quitanda, a fazer alguma coisa. Se tem um café que vai receber alguém: “Rosângela, faz pra mim um pão de queijo, faz uma broa?” Então a gente está sempre sempre em contato com eles, sempre à disposição. (Rosângela Freitas, 12/01/2022)

Comer não é somente um ato que sacia a necessidade biológica dos seres humanos. Ele também é carregado de cultura durante todo seu processo, da produção à degustação (MONTANARI, 2008). Gabriela Palmieri (06/01/2022) corrobora com essa afirmação ao relatar que, nos momentos de degustação das quitandas, há sentimentos envolvidos, sensações que vão além da alimentação para saciar a fome e atrela o ato de oferecer os produtos do festival à história, cultura e afeto. A quitandeira também entende que este momento é importante para o visitante, pois quando o festival deixa nele boas lembranças, ela acredita que este seja um dos fatores que o leva a voltar no ano seguinte:

Comida aproxima, né? Sempre. Comida é afeto, é carinho, então eu acho que aproxima muito. [...] A gente recebe aí trinta e cinco mil pessoas durante um Festival da Quitanda. É muita gente. Então se cada um de nós entrega um pouquinho da sua história e do seu afeto pra quem vem, eles acabam voltando no próximo ano. Não é só o festival, não é só com comida, é por carinho, é por histórias também, é por afeto.

Gabriela Palmieri (06/01/2022) destaca também o número de visitantes que o festival recebe. Congonhas possui uma população estimada de 55.836 habitantes⁸ e o número de visitantes a cada festival é, de fato, expressivo em relação ao contexto local: corresponde a 62% da população da cidade.

⁸ Segundo dados do IBGE disponíveis em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/congonhas/panorama>

A produtora corrobora com Contreras e Gracia (2011) ao relacionar a comida com sentimentos, como carinho e afeto, pois os autores afirmam que a comida oferecida como um gesto de amizade demonstra hospitalidade e a estima que se tem pelo convidado.

5.3 EXPERIÊNCIA

As experiências sensoriais e culturais permitem aproximar o visitante da gastronomia da localidade visitada (GIMENES, 2011). Quando questionado sobre as possíveis experiências vivenciadas pelos visitantes durante a Festa do Queijo, o ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) destaca sua importância, como forma de viabilizar as vivências dos costumes e sabores da região, tanto que essa abordagem é destacada como política pública do Turismo do município: *“No nosso caso aqui do Serro, essa é uma ação importante porque a nossa política aqui, do plano de marketing de turismo do Serro é exatamente pautado pela questão do turismo de experiência.”* Mas aponta preocupação com a possível degradação do patrimônio da região em função da visita desordenada, comparando com o que acontece negativamente, na sua percepção, em outras cidades históricas próximas, como Tiradentes e Ouro Preto:

Não queremos virar Tiradentes nem Ouro Preto. Não queremos pacote CVC aqui, que é o turismo que acaba degradando, não tem muita responsabilidade com o ambiente que ele está, as pessoas vão pra Tiradentes. Mas esse nível de turismo a gente não quer e nem a cidade quer. Então, a gente quer fazer o turismo de troca: venha para cá e venha viver como a gente, não é? Que aí, inclusive, até do ponto de vista de estratégia de investimento, diminui. Porque você chega no lugar e fala: “não tem internet”. Não tem pronto, acabou! Aqui é o espaço do isolamento, né? É o que a gente na Secretaria aqui, brinca de detox digital. Então a gente tem essa consciência de pautar a nossa prática de organização da política municipal de turismo a partir do turismo de experiência.

O ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) aborda termos como “espaço de isolamento” e “*detox* digital” para descrever essa experiência que o visitante tem enquanto está no Serro, podendo relacioná-la às experiências hoteleiras descritas por Lugosi (2008): a mais básica, contemplando a oferta de comida, hospedagem e entretenimento, esperado em toda viagem; a segunda, com objetivo de desenvolvimento de relacionamento, especialmente em função da participação do visitante na Festa do Queijo; e a terceira, chamada pelo autor de hospitalidade. Essa experiência é percebida quando ele a descreve como turismo de troca: *“venha para cá e venha viver como a gente”*. Mesmo que

momentaneamente, o desequilíbrio entre hóspede e anfitrião e o *status* de cada um deixam de ter importância, causando uma relação de equilíbrio.

Note que o Secretário de Turismo aponta esses dois objetivos presentes no planejamento municipal: a imersão do visitante no modo de vida dos moradores da região, reforçando cada vez mais a experiência que a envolve, e também a preservação do seu patrimônio material e natural.

A compreensão do espaço de hospitalidade como lugar de experiência, pelo fato de ser local de partilha coletiva e essencialmente relacional (GRINOVER, 2009), é descrito por Marina Simião (18/01/2022) no relato de sua experiência nos festivais gastronômicos de Minas Gerais:

O que eu noto é que a experiência em si, para mim, como técnica, foi positiva, porque você consegue ter um entendimento dos territórios a partir do festival em Minas Gerais. Então se eu quiser ver o que é a comida daquele lugar, você consegue entender quem são as pessoas que fazem aquela atividade, estão mais envolvidas com aquilo, a relevância que aquilo tem para aquela comunidade, e a importância do festival em si para o território, né, enquanto gerador de riqueza, de trabalho, de valorização de um local, da valorização das pessoas.

Vê-se que a profissional destaca como parte dessa experiência o conhecimento da gastronomia local e sua importância para a comunidade, como também apontado por Gimenes (2011).

O ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) acentua também a transformação que acontece no visitante após passar por determinada experiência durante o festival gastronômico e cita como exemplo o aprendizado da produção do queijo nas fazendas que permitem visitação. Grinover (2019) afirma que a experiência deve causar impacto no visitante, a ponto de que ele compreenda que, enquanto esteve em contato com tal espaço, essa vivência o modificou de alguma forma: *“a experiência do fazer do queijo, as pessoas encontram e gostam disso. Porque é um produto tão gostoso e tão simples da receita. Aí, as pessoas ficam admiradas. Como que algo que é tão gostoso leva basicamente três ingredientes, que são o leite, o pingo e o sal?”*

A importância da existência dos espaços de hospitalidade (LUGOSI, 2008; GRINOVER, 2009) é pontuada por Gabriela Palmieri (06/01/2022) como parte da experiência dos visitantes, especialmente para as crianças vindas de áreas urbanas. No momento do relato, a entrevistada reproduziu a expressão de surpresa, com olhos e boca abertos, por grande parte

das crianças, ao terem contato com vivências incomuns no seu dia a dia, como acompanhar a ordenha das cabras.

Então ele [Zezeca, responsável pela criação dos “cenários” no Festival da Quitanda de Congonhas] vem e coloca ali o moinho d’água mesmo pra moer o fubá na hora, os cabritinhos dele para tirar o leite de cabra ali na hora, sabe, pra mostrar o processo do queijo, então eles cuidam dessa parte lúdica. Isso é uma experiência muito bacana, né? A pessoa está ali, para quem vem de cidade grande principalmente, de coisas que pra gente aqui talvez sejam cotidianas, mas para quem vem de cidade grande, de São Paulo, eu vejo as crianças, que elas ficam assim!

Novamente a experiência percebida com as crianças, aqui apontadas como “meninada”, é relatada pelo ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022). Experiência proporcionada, por exemplo, pela degustação de um alimento, visto que há uma relação direta com toda a cultura que o envolve, desde o cultivo (ou criação, no caso da pecuária) até o produto final, considerando também elementos culturais e históricos e costumes, que se inscrevem no sistema culinário (FISCHLER, 1995).

É muito engraçado quando a gente pega a meninada, né? Eles não sabiam que o leite vem da vaca. Pra eles, o leite vem da caixinha. Não conhecem o processo. E aí tem algumas queijarias que recebem, deixam as pessoas experimentar de forma bem descontraída da produção, né?

A possibilidade de visitar algumas fazendas na região, como forma de experienciar essas vivências, enriquece a experiência dos visitantes, especialmente daqueles cuja realidade se distancia desses relatos.

José Newton Meneses (10/01/2022) compartilha o momento em que degustou a última rosquinha produzida por sua mãe:

Minha mãe fazia uma rosquinha de amoníaco que eu nunca vi igual. [...] Minha mãe ficou cinco anos em coma. Ela adoeceu, e daí veio a Belo Horizonte. Alguém trouxe junto com ela uma lata de rosquinha que ela tinha feito. É, eu lembro que depois que ela entrou em coma e voltou pra casa, que a gente sabia que ela não tinha retorno, aquela situação, eu fui comer aquela rosquinha e veio aquela emoção: “nunca mais eu como igual, é essa lata e acabou”.

O que o historiador relata é a chamada “nostalgia alimentar”, descrita por Contreras e Gracia (2011), ou seja, o desejo de reencontrar alimentos raros ou que já não fazem parte do cotidiano dos indivíduos, mas que tragam lembranças positivas. Os festivais gastronômicos são espaços que incentivam a preservação das iguarias, seja pelo modo de fazer ou pelos

ingredientes utilizados, e são buscados como locais para mitigar tal desejo. Porém, nota-se pelo relato de José Newton Menezes (10/01/2022), especialmente na afirmação “*nunca mais como igual*”, a impossibilidade de encontrar novamente, não só o sabor singular da rosquinha de sua mãe, mas também as lembranças memoráveis que ele traz, podendo inferir que ele associa a rosquinha à sua *comfort food*.

Gabriela Palmieri (06/01/2022) enfatiza a contribuição do profissional Zezeca para a construção e manutenção de memórias dos moradores e visitantes de Congonhas: “*Foi ele que colocou a tradição do cobu, de servir o cobu com chá de congonha. [...] Ele faz o forno principal para assar os cobus lá na hora, para dar pro pessoal experimentar.*” Apresentar um forno similar ao que as quitadeiras utilizavam para assar seus quitutes nos séculos passados e promover a degustação durante o festival, levando em consideração seus contextos sociais, possibilita a valorização da tradição e a constituição de uma memória coletiva (HALDWACHS, 1990).

Nota-se, por meio das entrevistas, que as experiências vivenciadas pelos visitantes durante o festival são fundamentais para aproximá-los dos costumes locais e de sua gastronomia, como aponta Gimenes (2011) em relação ao contexto. A degustação dos alimentos e também o entendimento de como são produzidos e servidos, além da importância que eles possuem para a localidade como elemento de manutenção e perpetuação cultural, são considerados como experiências.

5.4 REFERÊNCIA CULTURAL

Fortalecer as tradições do ofício das quitadeiras, como referência cultural local e disseminada entre gerações, traz orgulho, reconhecimento e valorização às produtoras (BONOMO, 2014), afirmação que fica clara no relato de Rosângela Freitas (12/01/2022):

[...] Teve um que veio de Belo Horizonte, foi na minha barraca, quando ele comeu, degustou um pedaço de broa, lágrima descia no olho dele. Falou: ‘gente, eu me lembrei, quando eu comia a broa na casa da minha avó.’ Então aqui aí é muito bom, sabe, a gente se emociona porque as pessoas valorizam esse tipo de trabalho artesanal.

José Ricardo Ozolio (24/01/2022) revela ter o mesmo sentimento e destaca, principalmente, orgulho em perceber a qualidade de seu produto sendo atestada pelo público que ele caracteriza como “*mais selecionado, exigente e de paladar apurado*”:

É um orgulho muito grande nesse e ainda mais quando você disponibiliza o queijo para demonstração, fica mais importante ainda para a gente esse trabalho, né? Você vê o trabalho sendo é degustado, sendo apreciado, sendo elogiado, né? E a gente só tem elogios, graças a Deus. Então isso é um motivo de muito orgulho, muita, muita alegria. Saber que você está fazendo um produto e está tendo um eco, está tendo um retorno de um público mais selecionado, um pouco mais exigente, né, que tem um paladar mais apurado.

Lindomar Santana (06/01/2022) também reconhece qualidade em seu produto e diz sentir-se honrado com tal fato. O produtor relata ter se tornado uma referência da cultura da produção queijeira na região do Serro, até mesmo ao ser abordado por visitantes desconhecidos. Ele também percebe positivamente a valorização das tradições gastronômicas e seu ofício. Para Poulain (2006), valorizar o patrimônio contribui para o desenvolvimento local.

A gente se sente honrado de estar com um produto de qualidade, as pessoas mostrando para a gente que o queijo é de qualidade. Fico satisfeito de alimentar, de contar uma história. [...] Às vezes a gente nem conhece as pessoas e já chega[m]: “Você que é o Santana? Que é do queijo Santana? É um prazer conhecer e tal.” Boas recordações que eles trazem pra gente, né? E valorizam a vida da gente. (Lindomar Santana, 06/01/2022)

Mesmo relatando sentir orgulho de seu ofício, como apresentado por Rosângela Freitas (12/01/2022), Gabriela Palmieri (06/01/2022) enumera as dificuldades enfrentadas pelas quitandeiras por considerá-lo como uma profissão solitária, visto que a quitandeira é responsável por todas as etapas envolvidas em sua participação no festival e também no dia a dia. Note que neste relato, a profissional faz uma menção ao ciclo da dádiva, descrito por Mauss (2003), mencionando que sente-se mais realizada quando oferece sua quitanda (dar) ao visitante (receber) e este lhe retorna positivamente com um sorriso ou elogio (retribuir), do que efetivamente o valor pago por ele.

Ah, é um orgulho sem tamanho [...] até porque não é fácil e não é uma profissão fácil, né, [...] normalmente a gente não tem ajuda, a gente tem que fazer tudo sozinha, desde o planejamento pro festival, as compras, toda a produção. A maioria das quitandeiras trabalha sozinha, trabalha por conta própria, então eu acho que no final, na hora que a gente vê o produto final e principalmente quando a gente oferece e alguém experimenta e dá aquele sorriso, eu falo que alegria de cozinheira é receber elogio, mais do que receber dinheiro em troca daquilo que você fez.

Então, quando alguém passa pela sua barraca, experimenta a sua quitanda, dá aquele sorriso e fala: “ah, que delícia”, isso é um orgulho imenso, pra mim pelo menos, não tem felicidade maior de ver que comeram tudo. (Gabriela Palmieri, 06/01/2022)

O orgulho em ter a iguaria da sua região reconhecida como um ícone cultural também é relatado por Maurício Lopes (16/12/2021). Note que o professor reforça o sentimento de pertencimento de tais iguarias com a repetição dos pronomes possessivos: “meu, minha, nosso”:

As pessoas ficam orgulhosas de ter esse produto reconhecido, em todos os lugares, através dessas feiras e tudo mais. São orgulhosas, “é meu, é da minha cidade, produto nosso, produzido aqui, que orgulho”. Eu tenho maior orgulho da bala de mel da minha cidade. Da bala de café da minha cidade. Quando eu vou pra Caxambu, eu não deixo de levar pra qualquer um. (Maurício Lopes, 16/12/2021)

Manter a tradição do Festival da Quitanda de Congonhas, buscando por quitandas consideradas tradicionais, aquelas cujos ingredientes e modo de preparo fossem os mesmos dos antepassados, segundo relatado por Patrícia Monteiro (08/01/2022), foi seu compromisso desde a criação do festival, tanto que ainda há algumas quitandeiras que participam do festival desde a primeira edição, em 2001. Outro ponto que a profissional destaca é a restrição de alguns produtos não aderentes às quitandas antigas, como o refrigerante:

Desde o começo mesmo, a intenção, como eu te disse, era buscar realmente aquela quitandeira tradicional. E a gente tem gente que participa tem 21 anos do festival. Tem senhorinhas aí, a gente tem uma turma de São Brás, de Tatuí, que vêm desde o primeiro ano e são, assim, aquelas quitandas bem tradicionais mesmo, de forno à lenha. [...] Eu não deixava nem refrigerante ser vendido dentro do espaço. Quem queria o refrigerante saía e buscava do lado de fora.

De acordo com Campos (2010), a memória revela-se por meio de manifestações de grupos que possuem a capacidade de preservar e transmitir as suas tradições, o que caracteriza a memória como viva e dinâmica, e não como rígida ou inflexível. Mesmo que Patrícia Monteiro (08/01/2022) reforce a necessidade de preservar as características do ofício das quitandeiras, ela compreende que é necessário flexibilizar com cautela algumas particularidades do festival, e traz como exemplo a venda do brigadeiro *gourmet*, realizada em algumas barracas. A iguaria não é uma quitanda, e sim uma variação do tradicional doce brasileiro que geralmente utiliza chocolates importados. Infere-se que a profissional não

impede a sua venda, mas que a quitanda deva ser o principal componente nas barracas do festival.

Mas [comprar o refrigerante fora do espaço onde o festival era realizado] era exatamente para manter, mas como o festival cresceu muito também, é possível, né, porque as pessoas não levam só um produto. [...]É isso que tem que ter cuidado, por isso que não pode mesmo realmente estender muito, abrir muito, porque senão começa. Você não consegue às vezes ver todos os produtos que as pessoas [expositores] levam, as pessoas concorrem com o produto, tem o carro chefe, mas assim, ‘meu carro chefe é a broa de milho com queijo’, mas ali ela leva mais uma bandejinha de: ‘eu faço muito bem o brigadeiro gourmet, com não sei o quê’, então assim, aí começa a fugir um pouco do, da ideia do festival que é buscar mesmo essa quitanda que a gente não vê mais, né, assim, fazer uma rosquinha de nata mesmo, sabe? (Patrícia Monteiro, 08/01/2022)

Mauricio Lopes (16/12/2021) aborda, segundo sua percepção, a preocupação que o mineiro demonstra em relação à preservação de suas tradições, especialmente pautadas na alimentação, mesmo quando resolve copiá-las, reinventá-las:

Porque mineiro tem isso, é uma desgraça, é uma praga. O mineiro ele faz: “sei fazer isso melhor, sabe? Está muito caro, em casa a gente faz melhor.” O mineiro copia e realmente ele coloca a mão na massa, vai fazer queijo, cachaça. Se você fala que aquilo é tradicional e faz parte daquela história, ele vai preservar a história, o mineiro tem isso.

O cuidado com a preservação das práticas e conhecimentos existentes no Serro e reconhecidos como patrimônio cultural (UNESCO, 2003) é relatado pelo ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) como uma “curadoria cultural”, de modo a minimizar a entrada de elementos distintos da origem do festival e da cultura local. O Secretário da Cultura faz uma comparação com a Festa do Peão de Barretos, que segundo ele, não remete à cultura da região do Serro, por se tratar, em sua opinião, de uma versão dos rodeios americanos.

E antes tinha mais esse perfil de grande evento e quando eu entrei, a gente foi dando mais um perfil cultural, pro evento. Tentando fazer mostras, fazendo vídeo cliques da cultura local divulgando o Serro, o saber do queijo e a cidade, fazendo essa junção para não ficar só nessa possibilidade de discutir só o queijo. Então a gente foi pegando os artistas locais, fazendo a interpretação, dando oportunidade que as pessoas que têm um diferencial cultural de uma natureza mais local e mais raiz e menos industrial tenham espaço e visibilidade. É uma curadoria cultural. Porque, senão vira um festival como se fosse o é a Festa do Peão lá de Barretos, que não tem nada a ver com a nossa região, porque tem uma leitura bem americanizada, vamos dizer assim. (Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro, 21/01/2022)

Marina Pacheco Simião (18/01/2022) compreende a gastronomia como o resultado da expressão cultural de um povo, não se limitando à questão fisiológica (MONTANARI, 2008). E aborda também o reconhecimento e a valorização que os festivais trazem quando evidenciam essas iguarias:

Eu acho que a gastronomia, a culinária, a cultura alimentar, ela faz parte da expressão cultural de um povo, de uma comunidade, de um grupo. Então na hora que você traz, você dá a luz para esse alimento, para esses modos de fazer, da produção, para as pessoas que fazem aquilo, é uma forma de você estar reconhecendo, valorizando uma expressão cultural de um determinado território ou de um determinado grupo ou de uma determinada localidade, e por aí vai.

5.5 TRANSMISSÃO DO SABER

Marcarenhas (2009) afirma que a transmissão dos saberes e o modo como um alimento de transforma em comida geram as tradições culinárias. Ao serem questionados sobre como aprenderam os ofícios da quitanda ou do queijo, os entrevistados foram unânimes ao afirmar que o aprendizado se deu por meio de ensinamento de familiares ou de pessoas próximas.

Rosângela Freitas (12/01/2022) relata o aprendizado em família, por meio das irmãs mais velhas: *“Aprendi com mãe, com as irmãs. As irmãs mais velhas, eu sou a mais nova de nove mulheres. Então as mais velhas, eu fui aprendendo com elas. Eu tenho uma irmã que mora em Igarapé, ela tem 76 anos. E aprendi mais com ela.”*

Floripes Oliveira (16/01/2022) não descreveu pormenores sobre como esse saber foi transmitido, mas também afirma ter sido em família: *“A gente aprende assim, é uma receita com a família, você vai manipulando e vai dando certo. E vai fazendo.”*

O detalhamento de Gabriela Palmieri (06/01/2022), por sua vez, não só evidencia como se deu esse aprendizado, mas também abarca costumes íntimos, demonstrando aqui características do ritual de hospitalidade instalado em sua família, visto que o domínio ou ambiente doméstico fundamenta a hospitalidade, aspecto reiterado por Camargo (2004) e Lashley (2015).

Na verdade, é aquela coisa de família. Eu morei muitos anos com a minha avó, a minha mãe foi morar fora e eu fiquei morando com a minha vó. E cidadezinha do interior ainda tem aquela coisa de uma tia morar do lado da outra, são todas

vizinhas, minha avó e as irmãs dela. São seis irmãs. Então elas sempre fizeram muitas quitandas em casa, todas as minhas tias são super prendadas com quitandas, com bolos. E como eu morava com minha avó, então tinha aquela coisa de toda tarde tomar café na casa de alguma, então sempre tinha. Então, isso foi uma coisa importante, vindo desde criança mesmo, foi crescendo de ver a minha avó, ver minhas tias fazendo, participando da fabricação das quitandas ali em casa, então eu sempre fui apaixonada com quitanda e tudo que tem desse universo. (Gabriela Palmieri, 06/01/2022)

Note-se que somente Elza Nunes (24/11/2021) citou que existe certo grau de dificuldade na produção das quitandas, cujo ofício também aprendeu com as mulheres da família, fato que se repete entre as entrevistadas Rosângela Freitas (12/01/2022) e Gabriela Palmieri (06/01/2022): as responsáveis pela transmissão do saber foram mães, tias e avós.

Se eu te falar que essas quitandas mineiras são fáceis de fazer, não são. Eu tenho a mão, a “manha” porque que eu aprendi com a minha vó, com minha tia, com minha mãe. Mas não é todo mundo que consegue rolar uma quitanda, fazer uma trança, então essa preservação é continuidade do povo, né? Dos antepassados. (Elza Nunes, 24/11/2021)

Segundo o IPHAN (2000), os saberes são caracterizados como conhecimentos tradicionais, cujas atividades são desenvolvidas por indivíduos conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas. José Newton Meneses (10/01/2022) aborda esses saberes quando descreve o significado de tradição e exemplifica a origem da produção de queijo na região do Serro:

Tradição é uma palavra que vem do verbo latim tradere, é transmitir. Efetivamente, tradição é a transmissão no tempo de valores, de bens, de identidades que se quer preservar, só que na materialização desses valores, desses bens, dessas identidades, se transforma constantemente um produto. O queijo que a gente fala, a origem da Serra da Estrela veio, ou das ilhas portuguesas vem pra Minas, pras regiões montanhosas de Minas e preservam essa tradição de fazer alimentos em Minas, ele não é o mesmo queijo, né? Não, não é feito com os mesmos instrumentos, não é feito, né, com as mesmas técnicas, né? A base, né, o valor fundamental, né, e a base fundamental desse fazer é a mesma. É valorosa, precisa se preservar

Ao ser questionado sobre a importância desses saberes e de sua transmissão para a região do Serro e para a festa do queijo, o Ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) declara: “Primeiro, que é um saber intergeracional. Tem fazendas aqui que a receita, ela tem aproximadamente 200 anos, até mais.” Para ele, é a constante transmissão e manutenção desses saberes que colaboram para que as receitas dos queijos se

mantenham similares às antigas, fato que leva o produto a se consolidar cada vez mais como atrativo para a região.

Marina Simião (18/01/2022) também destaca a importância da intergeracionalidade para a perenidade do ofício das quitandeiras. Note que a profissional aponta que esse conhecimento se atualiza, ou seja, sofre mudanças quando transmitido pelo grupo de detentoras do conhecimento, geralmente composto pelas quitandeiras mais velhas.

A gente tem quitandas que com certeza 200 anos atrás não existiam. Esse conhecimento, esse saber que passa de geração em geração e que se atualiza, seja pelo tipo de produto que a gente tem, seja por uma demanda da localização, seja por uma adaptação de território. (Marina Simião, 18/01/2022)

Lindomar Santana (06/01/2022) corrobora com o fato do aprendizado do ofício do queijo também ter sido transmitido dentro de sua família, como aconteceu com as quitandeiras:

Aprendi com meus pais. Vendo eles lá fazendo. E aí foram me ensinando e eu fui aprendendo. [...] Olha, a gente segue a mesma receita dos avós da gente, dos antepassados. [...] Aí quando a gente se for, vai ficar, espero que a minha filha, a Gabi, continuar, depois vão vindo outros.

Compreende-se a comida também como cultura, durante o processo de produção, preparo e consumo (MONTANARI, 2008), tema que Gabriela Palmieri (06/01/2022), antes produtora de quitandas e que a partir da próxima edição do festival produzirá licores, aborda ao ser questionada sobre a continuidade da produção de iguarias locais para o festival: “*Por mais que os produtos mudem, igual agora o meu produto vai ser outro completamente diferente, mas eu acho que estar no festival é muito importante. A gente não deixar que acabe, que perca a tradição.*” E vislumbra um possível risco do extermínio desses costumes, em função do que ela chama, em outro momento da entrevista, de “*correria louca que a gente vive*”:

A modernidade, a tecnologia, ela afasta muitas vezes as pessoas. Ela afasta os avós que estão ali fazendo, cozinhando. Então eu tenho muito medo, que isso vá se perdendo, se perdendo. E chega um momento... [...] Que pode sumir no futuro. Pode ter coisa que a gente só vai ver nos livros de História. Não podemos deixar isso acontecer. Mas eu vejo muito isso, olhando pras gerações, vendo as crianças de hoje, minhas próprias filhas dentro de casa. Estão cozinhando. A minha geração é uma geração que não tem tanto interesse pelas quitandas. Eu sou uma das quitandeiras mais novas do Festival, na minha faixa etária, deve ter eu e mais três. As outras todas já são senhorinhas idosas, e eu acho que estão lá porque passou a barraca de vó pra neta, de tia pra sobrinha. E quando essas pessoas forem indo, eu

não sei se terão outras pra ir chegando e tomando lugar delas. Porque já é uma geração essa nossa que não se interessa tanto pelas culturas da quitanda. Então, e as culturas? As próximas gerações? Se não tiver esse resgate...

Como Montanari (2008), Gimenes (2011) também aponta a direta relação da gastronomia com o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, aspectos explorados nos festivais gastronômicos e exemplificados ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022) na produção queijeira:

Pra você ter ideia, tem um indicativo [no Dossiê IPHAN - Queijo Artesanal de Minas] de que o quarto de queijo, onde é feito o queijo, tem que ficar exatamente do lado do curral, que retirou, terminou a ordenha, já começa o processo de produção do queijo. Não pode dar intervalo. Mas é um estilo de vida que as pessoas gostam. Porque tem toda uma lembrança afetiva. É o menino ficando lá com a avó fazendo, que ficou com o pai e hoje ele é protagonista.

Note que este é mais um depoimento que aborda a transmissão dentro do núcleo familiar, fato que não aconteceu com José Ricardo Ozólio (24/01/2022): “[Sobre o aprendizado do ofício do queijo] *Foi com vizinhos mesmo aqui do Serro. Estudando, lendo, pesquisando.*” Ao ser questionado novamente se o aprendizado não se deu com familiares, o entrevistado confirmou: “*Não, não, foi com os vizinhos e com os associados também da APAQS.*” Diferentemente de Lindomar Santana, José Ricardo (24/01/2022) não demonstra interesse em transmitir seus conhecimentos: “*Não, não, não, isso eu não fiz ainda, e não sei se vão fazer, não.*” E explica o motivo: “*Então, eu acho que não é muito meu métier, né? Eu acho. Talvez, se alguém quiser aprender, tudo bem, mas não penso assim como algo prioritário, não. Só se alguém me procurar mesmo para ensinar, aí não é o caso, né?*”

Lindomar Santana (06/01/2022), ao contrário, já ensinou seu ofício para “*muita gente, muita mesmo. Muita mesmo*”, não demonstrando incômodo em ter que fazê-lo novamente cada vez que algum funcionário treinado por ele sai de sua propriedade: “*Desde [19]87 eu sempre estava ensinando alguém que trabalha com a gente um tempo, depois vai embora. Depois a gente coloca outra pessoa no lugar dele, vai ensinando. Ele perde um tempo e vai embora. E a gente vai sempre tocando, né?*”

Inferese-se que Gabriela Palmieri (06/01/2022) e Rosângela Freitas (12/01/2022) reconhecem a importância da transmissão desses saberes para que o ofício das quitadeiras se perpetue entre suas descendentes e declaram:

Olha, as minhas filhas são pequenas ainda, mas a mais velha tem seis anos e ela adora. Então ela não consegue, mas ela já tem, elas gostam de participar: “mamãe, deixa eu amassar? Deixa eu fazer massa? Vai fazer massa pra fazer um pão?” Então eu espero de coração que elas tenham essa mesma vontade que eu tive para que eu possa passar isso pra elas. (Gabriela Palmieri, 06/01/2022)

[...] Você está colocando aquilo que você vem, praticamente, assim, da sua infância que veio do dos meus avós, que está vindo muito antigo e a gente está sempre colocando aquilo em prática, ensinando outras pessoas pra que a gente não deixe esse tipo de evento, esse tipo de quitanda terminar ali, entendeu? Então a gente procura estar sempre tentando passar para alguém. A gente tenta passar para filha, agora eu tenho minha netinha, entendeu? Então a gente querendo passar pra não deixar que isso acabe. (Rosângela Freitas, 12/01/2022)

Bonomo (2014) afirma que fortalecer as tradições do ofício, incluindo o aprendizado e a transmissão dos saberes, orgulha e valoriza as quitandeiras. Mesmo que elas não compreendam as dimensões de um bem patrimonializado, elas reconhecem o ofício como próprio, como afirma José Newton Meneses (10/01/2022):

Patrimônio é um bem de valor que eu reconheço que seja nosso. É a fala de nós, tem a base em nós, somos nós que fazemos, nos identifica e nos orgulha. Então é tudo nós, que a gente entende como nosso. E que nos dá a sensação de continuidade. [...] A gente tem a ideia de que é continuidade só. E não percebe muitas descontinuidades e as fraturas desses fazeres. Mas a gente tem essa ideia: “eu quero continuar a ser assim, a manifestar assim, a ter o mesmo orgulho e quero transmitir isso pro futuro.” Olha só, transmitir, como que tradição é transmissão. É a vontade de transmitir ao futuro. É por isso que mantem.

Note que José Newton Meneses (10/01/2022) repete os pronomes (nós, nos e nosso) nesse trecho, como forma de enfatizar o entendimento de que o patrimônio é uma referência de orgulho de um povo que o reconhece como algo de si. O historiador também destaca a importância da transmissão dos saberes como forma de perpetuar os ofícios, ao utilizar termos como “*sensação de continuidade*” e “*é por isso que mantem*”.

Este capítulo analisou as entrevistas com os produtores/expositores, organizadores e profissionais especialistas, realizadas a partir das dimensões - Hospitalidade e Patrimônio - e apresentou suas categorias de análise: acolhimento, sociabilidade, experiência, referência cultural e transmissão do saber. Por meio da análise observou-se que os relatos apresentaram diferentes percepções dos três grupos quanto às categorias relacionadas. Nota-se, em especial, o apreço dos produtores em receber e ofertar seus produtos aos visitantes logo que eles chegam às barracas (acolhimento) e as diversas atividades desenvolvidas para que eles possam vivenciar, mesmo que momentaneamente, os costumes da região (experiência). Os sentimentos de orgulho, felicidade e valorização da cultura local são citados pelos

entrevistados, como forma de exaltar seus aspectos culturais (referência cultural) e nota-se preocupação com a perpetuidade dos ofícios (transmissão do saber). Além disso, os festivais possibilitam também momentos de encontro e contato entre produtores, organizadores e convidados, sejam eles moradores da região ou turistas (sociabilidade).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve como objetivo compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositor. Trouxe como contribuição para o campo de estudos da hospitalidade a abordagem das relações de hospitalidade, sob a ótica dos organizadores e dos produtores expositores, em dois festivais gastronômicos mineiros: a Festa do Queijo do Serro e o Festival da Quitanda de Congonhas, cujas iguarias estão diretamente relacionadas à patrimonialização de seus ofícios.

A pesquisa revelou que o domínio dos ofícios associados aos saberes locais e os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade entre os organizadores e os produtores, e destes com os visitantes, aspectos indutores na definição das características hospitaleiras o que corrobora com a primeira proposição (P1): a extroversão dos saberes locais de uma comunidade é um componente potencial para a criação de um festival gastronômico.

A segunda proposição (P2) constatada refere-se à valorização dos aspectos culturais e à salvaguarda do patrimônio imaterial, especialmente por meio da transmissão dos saberes: influenciam o planejamento, a organização e a produção desses eventos, que cumprem seu papel de promover conhecimento sobre a manifestação cultural local. A celebração e memorização dos ofícios e tradições locais durante o festival são evidenciadas por meio do cuidado que os profissionais responsáveis pela organização apresentam e também dos produtores ao produzirem, demonstrarem e explanarem acerca de seus ofícios. É possível inferir que diversos fatores são considerados tanto no período que antecede os festivais, composto pelas reuniões de alinhamento entre expositores e poder público, quanto durante a realização destes, ao socializarem com os visitantes, os fatores culturais acerca dos ofícios e das iguarias a eles ofertadas. Segundo os entrevistados da região do Serro, infere-se que a patrimonialização do modo de fazer do queijo Minas influencia diretamente a realização da festa. Esse fator é reforçado pelo ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro (21/01/2022), quando afirma que resultou na alteração do perfil da festa e elemento de celebração: antes, o cavalo, e agora, o ofício do queijo.

Os organizadores e os expositores dos dois festivais relatam a existência de relações de hospitalidade e de parceria, evidenciadas pelas reuniões que ocorrem antes dos eventos e

durante sua realização, visto que são grupos simbióticos: o poder público conta com a participação e envolvimento dos expositores para a realização e esperado sucesso dos festivais, enquanto que estes também dependem do apoio do poder público e demais instituições envolvidas na realização dos eventos.

A cultura está presente durante todo o processo que envolve a comida, da produção à degustação (MONTANARI, 2008). A análise das entrevistas possibilita inferir que os aspectos culturais, como a recepção e atenção dos organizadores e produtores destinada aos visitantes, e a oferta de degustação nas barracas, consideradas características hospitaleiras regionais, além do domínio de seus ofícios associados aos saberes locais, influenciam diretamente as relações de hospitalidade entre os grupos frequentadores dos festivais. À medida que organizadores e produtores mantêm uma relação harmoniosa e que seja refletida para os visitantes, estes se sentem bem recebidos nos festivais, colaborando com a perpetuação do ofício e do evento, o que confirma a terceira proposição (P3): a hospitalidade na relação entre organizadores e expositores contribui para um resultado positivo no festival gastronômico. Buscando interdisciplinaridade entre hospitalidade, alimentação e patrimônio, a pesquisa apresenta a perspectiva dos organizadores e dos produtores, considerados aqui como anfitriões do festival.

Aponta-se o esforço de análise das categorias, pois embora a metodologia contemple a separação da análise de cada uma delas, em vários momentos perceberam-se falas dos entrevistados que poderiam ser interpretadas de maneira transversal, ou seja, compreendem mais de uma categoria como “experiência” e “sociabilidade”, “referência cultural” e “transmissão do saber” ou “acolhimento”, “sociabilidade” e “experiência”. Estando ciente da potencialidade deste exercício e também da dificuldade em executá-la no momento final da análise, sugere-se aqui, outra possível abordagem para a continuidade desde estudo, como a transversalidade da interpretação da análise das categorias em futuras pesquisas.

A pandemia de COVID-19, incidindo durante os anos 2020 e 2021, impossibilitou a realização presencial dos eventos, como aconteceu nas edições anteriores. A desejada vivência e entrevista presencial com as quitandeiras de Congonhas e com os queijeiros do Serro, e o levantamento e consulta a possíveis documentos nas prefeituras ou com os moradores das cidades estudadas, não foram concretizados. Este cenário também impossibilitou o acesso a algumas bases de dados para pesquisa acadêmica. Para que essa

pesquisa pudesse ser realizada, o uso da tecnologia por meio de aplicativos de mensagens de vídeo foi essencial durante as entrevistas.

Como limitação da pesquisa, pela sua característica exploratória e qualitativa, vale ressaltar que os dados não podem ser generalizados, por não ser possível entrevistar todos os sujeitos envolvidos no mesmo cenário, e também porque alguns entrevistados podem não ter verbalizado suas opiniões por completo. Sendo assim, o exposto possibilita apenas um entendimento parcial do fenômeno (BAUER; GASKELL, 2002), cuja temática possibilita a realização de futuras pesquisas que compartilhem o estudo da hospitalidade, dos festivais gastronômicos e do patrimônio.

Como contribuição dessa pesquisa e também para as cidades onde acontecem os festivais, será elaborado um roteiro com sugestões de melhorias apontadas pela pesquisa, especialmente no que tange às relações de hospitalidade, a ser disponibilizado às Secretarias de Cultura e Eventos das cidades de Congonhas e do Serro.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. História: **Questões & Debates**, 54(1), 2011.
- ABDALA, M. C. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, 42(2), 2006.
- AKGUNDUZ, Y., COSAR, Y. Motivations of event tourism participants and behavioural intentions. **Tourism and Hospitality Management**. Vol. 24, No. 2, pp. 341-357, 2018. DOI: <https://doi.org/10.20867/thm.24.2.4>, 2018.
- BAPTISTA, I. Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano V, n. 2, p. 5-14, jul.- dez. 2008.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 1977.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Tradução: Luís Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2006.
- BAUER, M.; GASKEL, G. **Pesquisa qualitativa com imagem, texto e som**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002
- BBC BRASIL. **Por que este especialista diz que a 'culinária mineira é um mito'**. Disponível em <<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-46403816>>. Acesso em 15 jun. 2020.
- BENVENISTE, E. A hospitalidade. In:_____. **O vocabulário das instituições indo-europeias**. Economia, parentesco, sociedade. Campinas: Ed. da Unicamp, v.1, 1995, p. 87-101.
- BINET-MONTANDON, C. Uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, Alain (Dir.). **O Livro da Hospitalidade: acolhida ao estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011.p. 1171-1184.
- BONOMO, J. (2014). **O que é que a quitandeira tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais**. 123 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. Disponível em <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11645?show=full>>.
- BORTNOWSKA, K., ALBERTON, A., MARINHO, S. V. (2012). Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. **Rosa dos Ventos**, 4(3), 369-383.
- BUENO, M. S. Festa: o dom do espaço. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano III, n. 2, p. 91-103, 2. sem. 2006.
- CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- CAMARGO, L. O. L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 42-69, mai. 2015.

CAMPOS, Y. D. S. (2010) Patrimônio Imaterial e Memória Coletiva em Minas Gerais. Cadernos do CEOM - Ano 22, n. 31 - **Espaço de memória: abordagens e práticas.**

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, J. R. B. D. **Da casa à praça pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano.** Salvador: Edufba, 2012.

CINTRÃO, R. P.; DUPIN, L. V. (2020) Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 26, n. 57, p. 239-274, maio/ago. 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/M6QLvRRrtxJZ9pcRmZkLwYg/?format=pdf&lang=pt> Acesso em 13 de ago. de 2021.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Artigo 216.** Disponível em: https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_05.10.1988/art_216_.asp Acesso em: 05 de jul. 2021.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, M. E.de A.. Cultura popular. In: REZENDE, M. B.; GRIECO, B.; TEIXEIRA, L.; THOMPSON, A. (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural.** 1. ed. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (verbete). ISBN 978-85-7334-279-6

CRESWELL, J. W. **Projeto de Pesquisa.** Métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed. 2007.

DROBOTOVA, M., KRASNOMOVETS, V., RADCHENKO, O., & ROMANOV, A. Predicting activity results of the specialized tour operator. **SHS Web of Conferences.** 2019.

EMATER. **Caracterização da Região do Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal.** Disponível em: https://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_historico/dossi%C3%AA%20do%20serro%20def2.pdf Acesso em: 20 jul. 2021.

EMATER. **Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro.** Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-aco/es/patrimonio-cultural-protetido/bens-registrados/details/2/4/bens-registrados-modo-de-fazer-o-queijo-artesanal-da-regi%C3%A3o-do-serro> Acesso em: 20 jul. 2021.

FISCHLER, C. (1988) Food, Self and Identity. **Social Science Information**, v. 27, pp. 275-293.

FISCHLER, C. **El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, M. C. L. et al. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. **IPHAN. Inventário Nacional de Referências Culturais: Manual de Aplicação**. Brasília: Iphan/MinC/DID, 2000.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros** (Vol. 72). Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1982.

FURTADO, S. M.. **Indústrias criativas: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes / Minas Gerais / Brasil**. Tese de doutorado em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2015.

GENNEP, A. van. **Les rites de passage**, Paris, 1909 (Trad. Bras. Mariano Ferreira) Petrópolis: Editora Vozes, 2011.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES, M. H. S. G.. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo e sociedade**, Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, outubro de 2011.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **RBTUR**, São Paulo, 14 (1), p. 92-111, jan./abr. 2020.

GODBOUT, J. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Out. 1998, vol.13, no.38, p.39-52.

GOTMAN, A. La question de l'hospitalité aujourd'hui. **Communications 65 Paris**, Seuil, p. 5-19, 1997.

GOTMAN, A. O comercio da hospitalidade é possível? **Revista Hospitalidade**, [S. l.], v. VI, n. 2, p. 3-27, 2009.

GRASSI, M. Hospitalité. Passer lê seuil. In: MONTANDON, Alain. **Livre de l'hospitalité**. Paris: Bayard, 2004.

GRINOVER, L. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano III, n. 2, p. 29-50, 2006.

GRINOVER, L. A hospitalidade na perspectiva do espaço urbano. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano VI, n. 1, p. 04-16, 2009.

GRINOVER, L. Hospitalidade, qualidade de vida, cidadania, urbanidade: novas e velhas categorias para a compreensão da hospitalidade urbana. **Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR**, Penedo, vol. 3, n.1, p. 16-24, 2013.

GRINOVER, L. Nós, a cidade, a hospitalidade. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, 11(1), pp. 224-234, jan-mar, 2019.

GUEDES, M. T. F.; MAIO, L. M. Bem cultural. In: GRIECO, B.; TEIXEIRA, L.; THOMPSON, A. (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). ISBN 978-85-7334-299-4.

HANKE, M. A noção de sociabilidade: implicações nos estudos da comunicação. In: **Encontro Nacional Compós**. Belo Horizonte, 2002.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Revista dos tribunais, 1990.

IPHAN. **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)** / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. – Brasília, DF : Iphan, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>> Acesso em: 21 de jun. de 2021.

IPHAN. **Iphan - MG realiza pesquisa sobre o Ofício das Quitadeiras de Minas**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/mg/noticias/detalhes/4445/iphan-mg-realiza-pesquisa-sobre-o-oficio-das-quitadeiras-de-minas>> Acesso em: 21 de jun. de 2021

JAQUES, A. P. C. **Patrimônio cultural e atrativo turístico gastronômico em Belém do Pará, Brasil**. 2015. 96 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, 2015.

LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. J. (Ed.). **Hospitality: A social lens**. Oxford: Elsevier, 2007.

LASHLEY, C. Hospitalidade e hospitabilidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XII, n. especial, p.70-92, mai. 2015.

LEITE, E., CAPONERO, M. C., & PEREZ, S. Patrimônio cultural imaterial da América Latina: as festas populares. **Revista Extraprensa**, 3(3), 71-83, 2010. <https://www.revistas.usp.br/extraprensa/article/view/77150/81011>

LUGOSI, P. Hospitality Spaces, Hospitable Moments: Consumer Encounters and Affective Experiences in Commercial Settings. **Journal of Foodservice**, 19 (2), pp. 139-149, 2008.

MAGALHÃES, S. M. & PIRES, M. C. Quitutes e quitandas mineiras: os cadernos de receitas de três senhoras de ouro preto nos séculos XIX e XX. In L. M. Algranti & S. C. F. MAC (Orgs.), **História & Alimentação: Brasil Séculos XVI-XXI** (pp. 494-516). Belém: Editora Paka-Tatu, 2020.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro**. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Paraná, 2009.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MENESES, J. N. C. Org. **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa Social - Teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Editora Vozes, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

NEVES, A. (2017). Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do Festival da Lula em Arraial do Cabo (RJ). **Cadernos de Gestão e Empreendedorismo**, 4(3), 58-70.

OLIVEIRA, P. F.; SALES, G. A. F. de; ZAGO, A. P.. Eventos Culturais e Stakeholders: A Gastronomia Como Fator Promocional do Turismo no Festival Revelando São Paulo. **Rosa dos Ventos**, 5(2), pp. 333-348. (2013)

PÉREZ-GÁLVEZ, J.C., MEDINA-VIRUELA, M.J., JARA-ALBA, C., LOPEZ-GUZMÁN, T., 2020. Segmentation of food market visitors in World Heritage Sites. Case study of the city of Cordoba (Spain). **Curr. Issues Tourism**. Published online: 26 May 2020. DOI: <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1769570>

PITT-RIVERS, J. (2012). The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, 2 (1), pp. 501-517.

POULAIN, J.P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

PREFEITURA DE CONGONHAS. **Congonhenses divulgaram Festival da Quitanda no Mercado Central**. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/congonhenses-divulgaram-festival-da-quitanda-no-mercado-central/> Acesso em: 10 de jan. de 2022.

PREFEITURA DE CONGONHAS. **Moda de viola e caldos saborosos marcam chegada do frio em Congonhas**. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/moda-de-viola-e-caldos-saborosos-marcam-chegada-do-frio-em-congonhas/> Acesso em: 10 de jan. de 2022.

PREFEITURA DE CONGONHAS. **Programação cultural diversificada integra o 18º Festival da Quitanda**. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/programacao-cultural-diversificada-integra-o-18-festival-da-quitanda/> Acesso em: 10 de jan. de 2022.

RAFFESTIN, C. Réinventer l'hospitalité. **Communications**, Paris: Editions du Seuil, n. 65, p. 165-174, 1997. Tradução: Marielys Siqueira Bueno, 2008.

SANTANA, T. K. G. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?** 2016. 157 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

SANTOS, F. G. D., BASTOS, S. O Papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na Definição da Gastronomia de Tocantins/TO. **Turismo: Visão e Ação**, 18(3), 611-632, 2016.

SECRETARIA DE TURISMO DE MINAS GERAIS. **Mapa gastronômico de Minas Gerais**. Disponível em: <<http://www.minasgerais.com.br/maisgastronomia/wp-content/themes/gastronomia/pdf/mapa-gastronomico.pdf>> Acesso em: 10 de fev. de 2022.

SILVA, G. P. C.; BRUSADIN, L. B. Os espaços da hospitalidade e as representações da mineiridade nas repúblicas estudantis de Ouro Preto (MG) = The spaces of the hospitality and the representations of the mineiridade at the student republics of Ouro Preto (MG). **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, [S. l.], v. 2, n. 2, 2014. DOI: 10.26512/revistacenario.v2i2.15202. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/article/view/15202>. Acesso em: 10 jul. 2021.

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. **Em Busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2000.

UNESCO. Textos base - **Convenção de 2003 para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention-Basic_texts_version_2012-PT.pdf>. Acesso em 20 jul. 2020.

VERGARA, S. C. **Métodos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.

YADUO, H. **An exploration of the relationships between festival expenditures, motivations, and food involvement among food festival visitors**. Tese (PhD in Recreation and Leisure Studies), University of Waterloo Ontario, Canada. 2010. Disponível em: <https://uwspace.uwaterloo.ca/bitstream/handle/10012/5650/Hu_Yaduo.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 15 de jun. de 2020.

APÊNDICE A – FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE MINAS GERAIS

Quadro 8 - Festivais gastronômicos de Minas Gerais

Cidade	Festival	Mês de realização	Características do evento	Iguarias comercializadas
Barão de Cocais	Festival da Quitanda e da Goiabada	Maio	Apresentações artísticas, oficinas, concurso de quitandeiros e quitandeiros mirins	Quitandas e goiabadas
Andradas	Festa do Vinho	Julho	Apresentações artísticas e comercialização de vinhos	Vinhos, queijos e azeites de produção local
Belo Horizonte	Expo Cachaça	Junho	Maior e mais importante feira <i>B2B</i> e <i>B2C</i> sobre a cadeia produtiva da cachaça	Cachaças nacionais
Capitólio	Festival Gastronômico e Cultural Sabores do Peixe	Setembro	Restaurantes participantes servem pratos elaborados com tilápia	Pratos com tilápia
Catas Altas	Festival do Vinho	Maio	Apresentações artísticas, <i>workshops</i> sobre gastronomia e serviço de restauração com harmonização	Vinhos
Congonhas	Festival da Quitanda de Congonhas	Maio	Apresentações artísticas e concurso de quitandas	Quitandas e outros itens da merenda
Diamantina	Festival Diamantina Gourmet	Setembro	Apresentações artísticas, cozinhas <i>show</i> , feira de produtos regionais e praça de alimentação.	Produtos regionais e pratos típicos
Extrema	Festival de Inverno	Junho a agosto	Apresentações artísticas com a edição do Festival Sabores da Roça dentro do Festival de Inverno	Comidas caipiras
Itabirito	Festa do Pastel de Angu	Outubro	Apresentações artísticas, estandes, oficinas gastronômicas e concurso do melhor pastel de angu	Pasteis de angu com diversos recheios
Lagoa Dourada	Festa do Rocambole	Junho	Apresentações artísticas, <i>workshop</i> de gastronomia e encontro de Folia de Reis	Rocamboles
Nova Lima	Nova Lima Beer Fest	Outubro	Apresentações artísticas e estandes de cerveja artesanal	Cervejas artesanais
Paracatu	Festival do Patrimônio Cultural de Paracatu	Agosto	Apresentações artísticas e estandes gastronômicos com a Mostra Quintais e Quitandas dentro do Festival	Quitandas e comidas típicas
Piranguinho	Festa do Pé de Moleque	Junho	Apresentações artísticas e produção do maior pé de moleque do mundo	Pé de moleque
Sabará	Festival da Jabuticaba	Novembro	Apresentações artísticas, feira de artesanato e comercialização de produtos derivados da jabuticaba	Jabuticaba fresca ou como licor, geleia, sorvete, vinho, molhos, pratos preparados por <i>chefs</i>
São Lourenço	Doce Minas - Festival Mineiro	Junho	Apresentações artísticas, aulas e degustação de doces	Doces tradicionais, orgânicos, isentos

	de Doces			de açúcar, glúten e lactose
São Roque de Minas	Festa do Queijo da Canastra	Agosto	Experiências gastronômicas nas fazendas produtoras, exposição, degustação e aula <i>show</i> de fabricação de queijos	Queijos de produção local
São Tiago	Festa do Café com Biscoito	Setembro	Degustação de biscoitos e outras iguarias produzidas na cidade	Biscoitos, cachaça, suco natural de morango, mel, doce de leite e queijos
Serro	Festa do Queijo	Outubro	Apresentações artísticas, festival gastronômico, concurso de queijos, feiras, cursos e palestras	Queijos da região do Serro, comidas típicas e quitandas
Sete Lagoas	Festival Sabor de Bar	Julho e agosto	Competição entre os bares da cidade para promoção da gastronomia local	Tira-gostos de bar
Tiradentes	Festival de Cultura e Gastronomia	Agosto	Apresentações artísticas, estandes de produtores, aulas, palestras e eventos com <i>chefs</i> convidados	Pratos típicos

Fonte: Elaborado pela autora (2021)

APÊNDICE B – ROTEIROS PARA ENTREVISTAS

Roteiro para entrevista com os profissionais da organização dos festivais (poder público).

1. Qual é o seu nome?
2. Qual é a sua formação?
3. Qual é a sua profissão?
4. Há quanto tempo você atua na área?
5. Você sabe como surgiu o festival na cidade?
6. Qual é a sua relação com o festival?
7. Qual é a importância do festival para a comunidade?
8. Quem frequenta o festival?
9. Qual é a importância dos saberes dos produtores para a região e para o festival?
10. Como esses saberes originaram o festival? Como é a participação dos produtores e do poder público?
11. Como você relaciona a iguaria do festival com a origem do festival?
12. Como é feito o planejamento do festival a cada ano?
13. Qual é a importância do festival para a cidade e para a região onde ele acontece?
14. Qual é a função do poder público no festival gastronômico? Como a prefeitura atua?
15. Como avalia a participação dos produtores/expositores de suas iguarias nos festivais?
16. Os aspectos culturais locais influenciam no planejamento, organização e produção do festival gastronômico? Caso afirmativo, de que forma?
17. Como o festival gastronômico colabora com o acolhimento dos visitantes? Como se dá a interação entre os organizadores, entre os grupos participantes (organizadores, produtores expositores e visitantes)?
18. Qual é a importância dos visitantes se sentirem acolhidos quando visitam o festival gastronômico? Pode citar exemplos dessas situações?
19. Qual é o impacto quando esse acolhimento não acontece ou não é percebido?
20. Há alguma outra informação que você gostaria de acrescentar?

Roteiro para entrevista com os produtores expositores do Festival da Quitanda de Congonhas/MG e para a Festa do Queijo do Serro/MG.

1. Qual é o seu nome?
2. Em que cidade você mora?
3. Desde quando você produz suas iguarias? Como aprendeu a fazer?
4. E você ensina ou já ensinou alguém a fazer?
5. Qual é a importância desse saber fazer, de ter esse conhecimento?
6. O que você sabe sobre essa iguaria? Origem, história, significado...
7. Como começou a produzir (consumo familiar, venda)?
8. O que você sente enquanto produz e expõe seus produtos no Festival?
9. O que você sabe sobre o festival (como e por que foi criado, há quantos anos existe, o que é comercializado, organização)?
10. Desde quando você participa do festival? Como surgiu o interesse em participar do festival?
11. O que significa para você participar desse festival?
12. Como você acha que seus produtos colaboram com o festival?
13. Qual é a importância em continuar fazendo esses produtos?
14. Como esse produto foi escolhido para ser tema do festival?
15. Como seria este festival se não houvesse produção dessa iguaria na cidade?
16. Como essa iguaria aproxima as pessoas? E como essa experiência traz sensações?
17. Como é sua relação com os organizadores do festival (poder público)?
18. Como é feita essa organização? Como os expositores participam das decisões?
19. Como os expositores são selecionados para participar do festival? apacs
20. Como o festival gastronômico colabora com o acolhimento dos visitantes? Como se dá a interação entre os organizadores e os grupos participantes (organizadores, produtores expositores e visitantes) durante o festival gastronômico?
21. Como você acha que os visitantes se sentem no festival?
22. O que você espera para o futuro do festival? E dos produtos que você faz?
23. Há alguma outra informação que você gostaria de acrescentar?

Roteiro para entrevista com os profissionais do grupo de especialistas.

1. Qual é o seu nome?
2. Qual é a sua formação?
3. Qual é a sua profissão?
4. Há quanto tempo você atua na área?
5. Você já visitou algum festival gastronômico? Em caso afirmativo, conte sua experiência e o que o(a) levou a visitá-lo.
6. Como você define um festival gastronômico?
7. Qual é a importância dos festivais gastronômicos para a cidade ou região onde eles acontecem?
8. O que você sabe sobre o Festival da Quitanda de Congonhas (como e por que foi criada, há quantos anos existe, o que é comercializado, organização)?
9. E sobre a Festa do Queijo do Serro?
10. O que você sabe sobre essas iguarias? Origem, história, significado...
11. Como os festivais gastronômicos colaboram com o acolhimento? Como se dá a interação entre os organizadores e os grupos participantes (organizadores, produtores expositores e visitantes)?
12. Quais são as características dos saberes de um produtor? Qual é a importância desses saberes para a região e para o festival?
13. Como esses saberes locais e os aspectos culturais influenciam no acolhimento entre os diferentes grupos desses festivais?
14. Como esses saberes podem levar à formação do festival gastronômico?
15. O que significa para você participar de um festival como visitante?
16. Como avalia a participação dos produtores/expositores de suas iguarias nos festivais?
17. Como essa iguaria aproxima as pessoas? E como essa experiência traz sensações?
18. Qual é a importância dos visitantes se sentirem acolhidos quando visitam o festival gastronômico? Pode citar exemplos dessas situações?
19. Há alguma outra informação que você gostaria de acrescentar?

APÊNDICE C – TERMOS DE CONSENTIMENTO DOS ENTREVISTADOS**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E
ESCLARECIDO**

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.

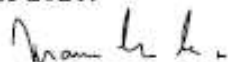


Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Maurício Marques Lopes Filho, RG [REDACTED] declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 16 de dezembro de 2021.



Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.



Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, José Newton Coelho Meneses, RG ~~XXXXXXXXXXXX~~ declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 10 de janeiro de 2022.



Assinatura do entrevistado

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.




Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Rosângela Rodrigues de Freitas, RG ~~XXXXXXXXXX~~ declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 12 de janeiro de 2022.



Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.



Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, José Ricardo Ozolio, RG ~~XXXXXXXXXX~~ declaro que fui esclarecido quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 24 de janeiro de 2022.

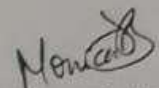


Assinatura do entrevistado

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.

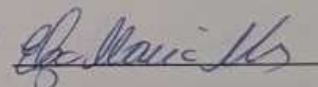


Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Elza Maria Nunes, RG [REDACTED] declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 24 de novembro de 2021.

Assinatura do(a) entrevistado(a)

PODER JUDICIÁRIO - TJ/MS - COMISSÃO GERAL DE JUSTIÇA

Cartório do 1º Ofício de Notas de Serro
 Reconheço, por autenticidade, a(s) assinatura(s) de
ELZA MARIA NUNES
 em testemunho da verdade.
 Serro, 14/12/2022 16:16:27 26196

SELO DE CONSULTA: FHU91454
 CÓDIGO DE SEGURANÇA: 8577.0186.6713.9260
 Quantidade de atos praticados: 01

Atos praticado(s) por
 ANA VIOLETA GONÇALVES DE MOURA E SILVA MACHADO - Escrevente
 E-mail: R57.04.TFJ.R52.19 Total: R\$9.233,45 R\$0,30
 Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

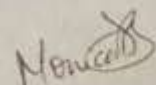
Nº DA ETIQUETA: ASY714800




TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.

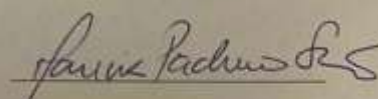


Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Marina Pacheco Simião, RG [REDACTED], declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 18 de janeiro de 2022.

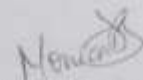


Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.



Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Patrícia Fernandes Monteiro, RG [REDACTED], declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 08 de janeiro de 2022.



Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.



Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Floripes Oliveira Flores Pinto, RG [REDACTED], declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 16 de janeiro de 2022.

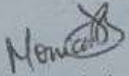


Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Monica Dias Batista, RG 28773619-2, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi, estou realizando uma pesquisa cuja temática é hospitalidade e saberes locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos saberes locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para a coleta de dados e posterior análise, realizarei entrevista com o(a) participante abaixo.


As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.


Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Gabriela Fernandes Palmieri, RG [REDACTED], declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consinto minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 06 de janeiro de 2022.


Assinatura do(a) entrevistado(a)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Mônica Dias Batista, RG 28773619-2, matricada no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo objetivo é hospitalidade e hábitos locais nos festivais gastronômicos de Minas Gerais. Meu estudo visa compreender como os aspectos culturais influenciam as relações de hospitalidade de festivais gastronômicos associados aos hábitos locais em Minas Gerais, a partir da perspectiva de seus organizadores e expositores. Para o efeito de dados e posterior análise, realizei entrevista com o(a) participante abaixo.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome completo, bem como as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação, como e-mail ou *whatsapp*.


Assinatura da pesquisadora

CONSENTIMENTO DO(A) PARTICIPANTE

Eu, Lindomar Santana dos Santos, RG [REDACTED], declaro que fui esclarecido(a) quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e consento minha participação nesse projeto de pesquisa e a realização das gravações para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e na formação de profissionais.

São Paulo, 06 de janeiro de 2022.


Assinatura do(a) entrevistado(a)

APÊNDICE D - TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 1

Entrevista realizada em 24/11/2021 com Elza Maria Nunes, *chef* do restaurante Dona Lucinha, nascida na cidade do Serro e pesquisadora de quitandas antigas.

Fala para mim, então, oficialmente, o seu nome e sua profissão.

Olha, na verdade eu sei meu nome é Elza Maria Nunes, sou do Serro, sua filha da dona Lucinha, que eu era quitandeira e professora rural com ela. Então, eu sou quitandeira desde mocinha. Aí eu fui fazer Turismo, Hotelaria, de repente eu caí em Gastronomia, gerência de A&B, aí minha mãe precisava de abrir aqui em São Paulo um restaurante, eu larguei tudo e disse: eu vou pra São Paulo, se for São Paulo eu quero ir. Não sei o que eu tinha esse sonho com São Paulo. Então sou cozinheira desde sempre, da cidade do Serro em Minas Gerais, que é a terra do queijo.

Você já visitou algum Festival Gastronômico?

Vários!

Conte sua experiência para mim.

Vários, né? Esse Festival da Quitanda, que é maravilhoso. Tem um festival de Piranguinhos, também, que é de pé de moleque, né, que já fui também, mas naquela época a gente não usava muito as redes sociais, não postava, porque a gente nem tinha muito isso antigamente, mas já fui em muito festival de carne de porco, de boi no rolete, festival de torresmo, que agora eu vou começar a ir e postar, e essas coisas que tem de rua, comida de rua, todos eu gosto de ir, né, mas eu tenho realmente uma paixão por festivais gastronômicos, principalmente esses mais ligados à comida assim, mais tradicional que são você vê que são comidas de vó, de mãe mesmo, que aí não perde a tradição. Quanto mais tiver festival antigo, mais preserva a culinária do povo, da região são eles são muito importantes pra mim e pra todo mundo.

Você acha que essa é a importância: preservação?

É tão importante que nós estamos começando a buscar fazer o festival de Tiradentes, transformar em um festival igualzinho no Serro. Você vai ver, vai ter em breve. O mesmo

organizador do Festival de Tiradentes, nós estamos organizando o festival de gastronomia no Serro. O Serro precisa se levantar porque tem muita quitanda, muita comida gostosa, muito queijo bom, então está na hora.

Eu comprei um queijo do Senhor Deobaldino.

Inclusive eu tenho um telefone que eu posso deixar com você, que chama Serro do Queijo.

Eu já falei com eles.

Você tem o telefone deles?

Tenho.

Isso, eles mandam na sua casa, recebe pelo correio, impecável, amo receber esses queijos.

Como que você define um festival gastronômico?

Preservação cultural de um povo. Porque você conhece o povo pela sua gastronomia, o pessoal da cidade pela sua gastronomia. O festival é uma preservação do povo em si, preservação da cidade, do vilarejo, preservação de toda a cultura popular daquela região. Eu acho que quanto mais tem, tiver festival, mais o povo vai manter, a cultura do povo vai se manter. Se não tiver esses festivais, vai acabar. Que é que o povo de hoje, essa moçada, de hoje a maioria, fora os que estão estudando e tem essa visão gastronômica, o povo hoje não quer mais fazer o que os avós faziam, os pais faziam, os tios-avós faziam, e não quer preservar essas coisas antigas porque dão um pouco de trabalho sim. Se eu te falar que essas quitandas mineiras são fáceis de fazer, não são. Eu tenho a mão, a manha porque que eu aprendi com a minha vó, com minha tia, com minha mãe. Mas não é todo mundo que consegue rolar uma quitanda, fazer uma trança, então essa preservação é continuidade do povo, né? Dos antepassados.

E o que que você sabe sobre o Festival da Quitanda de Congonhas?

Eu na verdade, eles nem me conhecem. Quando eu fui lá uns oito anos atrás, eu fui, não sei nem se foi oito anos, sei lá. Eu fui lá porque eu sou apaixonada por quitandas e sou quitandeira. Então assim, eu fui em todas as barracas, provei tudo, um sabiam do Dona Lucinha, outros não na época. Também nem fui muito para falar do Dona Lucinha. Foi pra

conhecer as quitandas e me encantou muito que ali você vê as gerações dando continuidade às quitandas da forma que se fazia. Aquelas quitandas antigas que lá em Congonhas, tem que é feito com sal amoníaco, né? Então isso é muito importante. Eu já vi gente fazendo quitandas que já está tirando o sal amoníaco, a gamela rachada, que a gamela rachada lá em Congonhas, eu vi que muitas preservam o jeito antigo de fazer com forno a lenha, varrendo forno, né, com a vassoura de, com uma vassoura de quintal mesmo, como é que chama aquele negócio?

Vassoura de piaçava?

Não é nem piaçava. Vassoura que a gente fazia, a gente punha as ervas ali no meio lá no Serro. A gente fazia vassoura, não é de piaçava porque ela podia derreter. De mato mesmo, mas a gente punha um pouco, eu lembro que lá no Serro tinha quitoco no meio.

O que é quitoco?

É o tempero que eu uso aqui no Dona Lucinha que faz a nossa comida, mas eu não tenho quitoco, que vem a planta, a gente bate faz o balde, só um minutinho. Antes de começar a trabalhar, pega o sal verde para mim, só um pouquinho, para ela ver. (Elza Nunes fala com um garçom do restaurante). E a gente bate tudo, entendeu? Aí, o quitoco, depois eu vou falar do quitoco. Então é o seguinte: a gente varria o forno a lenha e deixava ele entreaberto com cabo de vassoura, né, um cabo de vassoura está para perder um pouco do calor, para quitanda não queimar. E às vezes, quando o forno estava muito quente, eu lembro muito claramente da minha mãe, além varrer o forno e tirar a brasa, a cinza, ela colocava um pano úmido dentro da porta do forno e fechava com um pau, uma vassoura encostada para dar umidade no forno para forno ficar tão, tão quente.

É o que o forno combinado faz hoje.

Isso! Olha pra você ver, como que eu nem tinha pensado nisso. A sabedoria das quitandeiras antigas. Minhas tias Sinhá e Lalinha eram as maiores quitandeiras do Serro. Não, Lalá e Siminha. Lalá e Siminha, que eu via elas pequena, e eu lembro como fosse hoje, elas faziam isso: elas varriam o forno, que era o forno branco, de barro. Era o forno branco de barro e elas colocavam, às vezes, quando o forno estava muito quente, eu lembro daquele vapor saindo, elas colocavam o pano úmido.

Nossa, o cheiro... (me referindo ao tempero)

É porque isso aqui, o quitoco na verdade.

É alho, salsinha...

Salsa, alfavaca, manjericão nem sempre, mas alfavaca, salsinha, cebolinha, louro só se for fresco, e bastante alho. Aqui não ponho cebola pra não soltar água e aí vem o maço de manjericão, vem do sítio de Minas gerais, mandam pra gente. Quando vem alguém, traz. O caminhão do Serro às vezes traz pra gente, do queijo, ou quando não tem eu uso só alfavaca, mas o quitoco eu vou te mostrar a foto depois, Quitoco é como se tem uma florzinha amarela na ponta, ele lembra um pouco aquela plantinha que agarrava na roupa, aquele picão. É mais ou menos isso, depois te mostro, porque dá um diferencial no sabor da comida. Nosso diferencial no sabor da comida é isso aí. Bom, e aí? Então assim, a beleza do Festival de Quitanda, você enxerga lá em Congonhas, como em Piranguinho, como outros lugares, você enxerga o brilho no olhar das pessoas. Eles têm um prazer, as pessoas têm prazer e você já observa lá nesses festivais que já tem as pessoas jovens da família que também estão tendo o prazer de mostrar a quitanda. Eu acho que o Brasil nos últimos anos está voltando muito para aquele lance do Slow Food: do justo, do correto, do bom, do caseiro, do orgânico. Então isso é muito bacana porque você está vendo gente de cidade grande, que eu agora quero voltar da roça, ver gente jovem que não quer mais sair do campo. Isso é um é muito bacana que está acontecendo, a economia familiar, agora com mais dinheiro entrando na economia familiar. Então isso é muito bacana que as pessoas que estão voltando para a preservação. Eu tenho tanto amigo que saiu de São Paulo e comprou sítio, fazendo o queijo e fazendo tudo, estão tão felizes, né? É muito bom isso, uma vida tranquila. Você podendo, vem uma vez ou outra em São Paulo, vem uma vez ou outra em Belo Horizonte, no Rio, vai ter uma vida mais tranquila, qualidade de vida é muito bacana. Tem tudo a ver, né?

Oh! E a Festa do Queijo?

Isso aí você fala da minha infância! Eu fugia pela janela porque meu pai tinha muito ciúme da gente. Desde novinha, 11 anos, 12 anos, a nossa mãe queria que a gente fosse nessas festas. A gente queria ir na verdade nos bailes, que lá tem a rainha do queijo. Assim, até não lembro mais dos últimos anos de ter a rainha do queijo, princesa do queijo, a Festa do

Queijo, baile do queijo, festival do queijo. Esse ano eu fui na exposição, na Festa do Queijo, todo ano estou tentando ir porque é uma paixão. É só quem vai lá que entende a paixão daqueles fazendeiros, as esposas fazendo aqueles queijo à mão, com tanto prazer. E toda a minha família faz queijo, né? Todos os meus tios têm fazendinha de queijo. Não são grandes produtores mas vendem bem. E eles estão tendo importância, eles estão vendo agora, depois de velhos, a importância de maturar queijo curado, de leite cru, de virar o queijo e fazer. Que antigamente eles vendiam só para cooperativa, só cooperativa o leite para fazer, leite de massa de mais pré cozido, né, massa cozida e tal. E é o que é engraçado: essa paixão que a gente tem pelo leite cru, pelo festival de queijo, a gente teve muito problema aqui em São Paulo no Dona Lucinha. Eu me lembro quando inauguramos o Dona Lucinha, a gente trazia para cá, a gente tinha um caminhão tipo esse assim, a gente tinha, a gente comprou com o nosso nome. A gente trazia tudo no nosso sítio e trazia tudo do Serro. Só que aqui na época do Maluf, eles estavam muito, fiscalizando muitos restaurantes. O que aconteceu? Eles chegaram aqui um dia, como que é o órgão que fiscaliza aqui em São Paulo?

ANVISA.

Não, não era ANVISA não. Era um outro órgão que vinha aqui na época do Maluf. Depois eu vou lembrar. Aí eles vieram aqui e perguntaram assim: da onde é esse queijo? Eu falei: do interior de Minas. Levaram a amostra e nós fomos processados, porque claro que o queijo feito de leite cru ele tem as bactérias que, claro que o laboratório vai falar: tem bactérias. Mas até porque naquela época eles não sabiam que essas bactérias eram importante, pro queijo. E então nós tivemos um processo violento, nós tivemos pagar uma fortuna para gente não ser preso por causa do queijo do Serro daquela época que a gente trazia. Então para evitar problemas aqui, além da nota fiscal que tem, a gente traz agora o queijo da cooperativa para o dia a dia do cliente, porque eu ainda tenho medo de trabalhar no buffet, deixar o queijo fatiado de leite grupo eu ter problema ainda porque eles falam assim: não o Dória liberou, todo mundo liberou. Mas uma coisa é falar que liberou, outra coisa é fiscal chegar aqui e nos dar problema e dá. Então a gente trabalha tudo certinho, usando nota fiscal e CIF dos queijos, porque o queijo mesmo que minha família faz não tem CIF. Claro que não tem, você sabe que não tem. E esses que eu ainda falo: está liberado. Eu tenho medo ainda de trazer. Você lembra a Roberta Sudbrack, o problema que ela teve?

Sim.

Então a gente trabalha com o que dá pra trabalhar. Agora, esse ano lá no Serro teve um evento maravilhoso, teve toda segurança, normas de saúde e tal, mas os queijos estão muito bacanas, os queijos do Serro estão dando muito orgulho para a gente, são muito bacanas.

Eu trouxe, o Senhor Deobaldino me mandou, é Turvo Grande a fazenda dele. Eu dou aula na Anhembí Morumbi. Eu levei, mostrei pro pessoal.

Fez degustação?

Fizemos degustação com os meles da MBee. Pessoal adorou.

Engraçado, né, que quando fala meles, muita gente acha que a gente está falando errado. (risos)

Mas é também, eu perguntei pra ele, Helio, é meles mesmo?

Eu sei que é, mas é engraçado, né, em vez de falar “mels” é meles? Meles... Enfim, então assim, o festival do queijo do Serro me dá muita lembrança, saudades, sempre porque a Cerro é ainda a terra do queijo. Então o festival do queijo lá, que agora eu acho que está começando a voltar de novo como antigamente, com mais seriedade, com mais organização, e a prefeitura agora está entendendo lá que isso aí faz parte do Serro. Andou uns anos muito caído, muito parado e agora com esse negócio de todo mundo voltando pro interior e tal, aí a preservação está vindo com força e está dando gás no Serro. Você vê como que nesse festival, nesse último encontro agora, como todo mundo está voltando.

Financeiramente, você fala?

Todas as formas, financeiramente as famílias estão todas voltando a produzir o queijo de novo e assim, pro nome da cidade é muito importante. Porque lá sempre foi o Serro do frio e depois da terra do queijo. E estava meio adormecido. E eu senti ano passado e esse ano com Túlio Madureira, com esse senhor, com outros, o queijo da Maria, esses queijos maravilhosos, estão voltando a criar paixão pelo queijo do Serro.

Estão ganhando prêmios.

Estão ganhando prêmios na França, no mundo inteiro, né? O queijo está sendo respeitado e as famílias começam a sentir valor, né, você concorda? E aí o festival volta com força. Eu acho que o queijo do Serro está voltando a ter o lugar que ele merece.

Quando você fala do valor das famílias, isso é um orgulho?

Orgulho!

Como que você enxerga isso?

Nossa, esse último eu vi eles falando, quantos meses de maturação de cada um. Na frente falando: “não, minha avó fazia assim a gente está fazendo. A gente procura maturar, a ventilação, o cuidado. Não, eu só que viro o queijo. Meu marido não sabe virar o queijo, tem medo de estragar.” Então você sente aquele tombo do queijo, você sente aquele orgulho. Está voltando com força e eu acredito que ano que vem vai ser um belo de um festival. Quem sabe até ano que vem você vai, né? É porque está voltando e está lindo orgulho deles.

E esses produtores, eles sabem que eles têm, vêm de geração em geração? Como você vê isso?

Você vê o sangue nos olhos deles. Eu estive visitando agora a Canastra também, a convite do queijo lá da Bateia, Fazenda Bateia. Eu fui em vários, ali na região. Você sente assim um brilho no olhar deles. A mulher está preservando e o filho já está preservando, entendeu? Isso não vai morrer, não vai morrer. Primeiro que é um sabor! Quem come queijo do Serro, come queijo da Canastra, os originais, os verdadeiros você sente o que que é queijo, é diferente do que você come na cidade grande. E aí você sente o prazer que eles têm de deixar seis meses o queijo maturando, dois meses, um mês de tombar o queijo, entendeu? De não limpar aquela tábua, para deixar os microorganismos, as bactérias então assim, você sente o prazer que eles têm de estar falando daquele queijo. Tanto é que sou tão apaixonada com isso que eu comprei uma mesa, uma queijeira que tem mais de uns 300 anos eu acho, gigantesca. Mandeí num caminhão gigante, tive que pagar um caminhão. Quase que truço para ir pro Serro. E está lá guardada, na minha aposentadoria eu vou usar essa queijeira, vou fazer nela.

O que vai ter de vida ali!

Leveduras e vida, e história.

Sim.

Aí me ligaram, alguém viu lá na pousada que nós temos: Ai eu vou comprar! Não, não vendo, eu comprei, está lá. A gente já tem outras, mas essa é a mais antiga, que tem as veias, que tem os trincos, os vincos da madeira que são importantes para nós, então gamela de pau também adoro, então tem algumas já trincadas, está lá. Está vendo a gamela? Mamãe falava muito dessas gamelas antigas, que ela falava a importância de não lavar a gamela, você só deixar para secar e tirar o acesso. Porque ali está importância, a fermentação antiga, do biscoito de polvilho, do biscoito, da broa de milho, a rosca da rainha, entendeu? É essa a importância, então eu quero voltar a fazer essas coisas que eu gosto, eu vou voltar a fazer tudo isso aí.

Deixa eu ver o que falta aqui, eu acho que a gente já falou de tanta coisa... Como que você acha que esses conhecimentos e saberes populares podem levar ao Festival Gastronômico? Como é o caminho?

O caminho é você começar a procurar quem faz as receitas antigas de verdade, não é? Usando o jeito antigo de fazer, a forma de crescer, não como hoje. Só vai preservar se você buscar o povo antigo. Você não pode, eu adoro quando tem uma reunião de velhos, principalmente falando de gastronomia, porque eles têm saberes, né, que se transformam em sabores. O pessoal mais idoso que tem os segredos antigos, como tinha no Serro dona Maria Eremita, que falava todos os segredos, como tinha minhas tias Lalá e Gininha, que contava tudo para minha mãe e que acompanhava elas fazendo quitanda pra para vender. Elas vendiam latas de quitanda, como ainda não Serro é hoje. Lata, aquelas latas de tinta grandes, elas vendiam lata. Quanto que era uma lata naquela época? Nem sei, cinco reais, sei lá. Elas vendiam as latas de quitanda, então, assim, o povo antigo preserva muito que trazia dos seus ancestrais e a gente tem que continuar fazendo isso que se não vai morrer. Por exemplo, na minha família, eu acho que eu sou a única dos onze que gosta de quitanda antiga. Eu não gosto de comer, gosto de fazer também, porque dá trabalho, porque é difícil, porque tem que esperar crescer, porque tem que enrolar. Você faz dois, três, cinco quilos de massa. Quantas horas, o dia inteiro pra enrolar aquelas rosquinhas. E outra coisa: meus sequilhos são deste tamanho, tem que caber aqui, ó. Se for grande é feio, então tudo isso dá

trabalho. Você imagina você fazer três, quatro quilos de sequilho pra enrolar desse tamanho. Aí o que o pessoal está fazendo hoje? Só está fazendo o canudo, passa o garfo, corta e tira. É bonitinho? É, mas não é toda quitanda antiga que é assim. A quitanda antiga tem essa beleza de aparência, de tamanho e de cor. Porque a quitanda antiga, ela tinha que ser assada, você tem que esperar toda ela esfriar, não pode estar morna, toda ela esfriar, depois você punha ela, o segredo é colocar ela em pezinha, decorando a assadeira, eu tenho fotos aqui. A gente decorava, colocava todo um processo de fazer ela linda, de seis, sete assadeiras transformar em uma. E aí por pra torrar, então o forno tem que estar mais frio, tem que por o pano no forno, entendeu? Tem que ter uma temperatura de sessenta, oitenta graus, não mais que é isso para torrar. E deixa ali uma hora, torrando, forno baixo, aí sim a quitanda é boa. E outra coisa: por que ficava na lata de tinta? Por que preservava muito e a quitanda mineira da roça, você pode, ela pode durar meses, porque ela estando na lata, se você achou que ela está começando a dar uma murchada, e não é que é aquela que está lá do dia, você pode voltar ela ao forno. Você pode por no forno fraco, ela fica igualzinho, tanto é que eu faço uma coisa aqui em São Paulo, na minha casa, que é até vergonha falar isso, mas eu só tenho um filho. Meu filho não gosta de todos as quitandas mineiras, e foi criado com o pai italiano, comendo um monte de coisa. Então eu ponho saquinhos no freezer e quando eu faço a receita é muito pra mim. Aí eu deixo no freezer. Chegou a visita, às vezes eu tiro à noite, ponho na parte de baixo, dou uma torradinha e ponha na mesa. É como se eu tivesse acabado de fazer. Você fala: você fez? Fiz. E isso é o que eu faço aqui, que eu aprendi com minha mãe, é a história do espera-marido. Minha mãe contava história que toda mulher mineira, todo mundo, tem doce de leite. Toda fazendeira tem doce de leite, claro, e aí diz que tinha concorrência com as escravas, ela contando os casos de escravos, que tinha concorrência. E quando o marido apontava a cavalo lá, nas fazendas mineiras antigas, o curral é na frente. E tem aquelas varandas antigas e tal, então as mulheres viam o marido chegando, para agradar o marido, corriam e pegavam o doce de leite, e fazia o espera-marido, que é nada mais, nada menos, que é um doce leite, você rala assim rapidinho, mais um pouquinho de leite, você quebra uns ovos e põe no leite. E então quando o marido chegava, você falava: acabei de fazer pra você. Então essa história da quitanda do mineiro, você poder ter ela novinha, poder falar “acabei de fazer pra uma visita”, isso é muito legal. A visita acha que é prestígio, não, “eu sabia que você vinha na minha casa eu fiz para você”, então hoje em dia você tem essa forma mais de preservação, mas assim, você tendo a quitanda mineira... Olha,

cuscul, não sei se você tem visto, eu tenho feito muito cuscul, mas o que eu faço é aquele com rapadura, pedaço de queijo, com erva doce, com canela, aquele cuscul que a nossa mãe sempre fez. Me dá um livro Dona Lucinha, esse de cima aberto aí, por favor? (Elza Nunes fala com um garçom). Aquela cuscul com a mamãe do livro dela, é esse cuscul que eu faço. Eu gosto, de vez em quando eu faço fubá suado, mais solto, de vez em quando eu faço cuscul nordestino, mas assim, essas preservações é que me encantam, entendeu? Aí o pessoal ontem mesmo teve encontro dos chefs aqui, do pessoal de gastronomia. Aí um amigo pessoal já idoso, eles falavam assim: “meu sonho é comer aquele cuscul que você faz”. Muitas pessoas esquecem de manter isso aí. A preservação pra mim é tudo, entendeu? Aí vêm umas questões assim, olha aqui as quitandas, essa é com rapadura.

Esse livro você tem pra vender aqui?

Tenho, isso aqui é uma preciosidade, que não tem mais.

Porque eu não acho em lugar nenhum.

Não tem mais e tem um resto aqui. Olha aqui, esse cuscul que eu faço, eu faço diariamente em casa. Essa cuscuzeira da minha mãe quebrou, mas eu tenho, a que eu tenho aqui, mas eu vou procurar para comprar e eu vou achar.

Ela é de pedra? Sabão?

É de pedra-sabão.

Olha, estou com o olho bom, heim?

É, é de pedra-sabão. Então essas coisas é porque ela não foi curada talvez, se a pessoa colocar um cuscul num fogo alto, ele trinca. Porque é muito tempo cozinhando. Um cuscul na pedra-sabão levo no mínimo 1 hora. Na cuscuzeira que eu estou fazendo em casa no dia-a-dia, 40 minutos, fogo muito baixo pra não queimar, não passar do ponto. E o fubá cozinhando. Mas é importante a cuscuzeira, é importante demais.

Esse você faz como fubá fino ou com farinha flocada?

Não, às vezes quando quero fazer correndo, eu compro flocão, pra mim. Mas quando você quer fazer mesmo cuscul da roça, eu trago muito do Serro, né? Fubá de moinho de pedra,

umedece ele. Antigamente mamãe fazia umedecido, sabe com quê, cuscuz? Com soro do leite. Olha que legal. Era com soro do leite. E a gente é muito boa em fazer aquele requeijão preto queimado com raspa.

Eu nunca comi.

Nossa, do Serro lá, vende, quando alguém faz vende na hora. São 30 litros de leite, mais ou menos, você gasta pra fazer um requeijão. E eu faço muito bem, sou boa pra fazer requeijão.

E também, horas...

Você põe de noite pra talhar, deixando ele, no outro dia, no fogo de lenha, a gente põe um panelão. Não direto no fogo, na beirada do fogo. Vai encostando e você vai pondo a mão. Vai umedecendo, você vai ver que começou a dar massa, aí quando começar a dar massa, você vai apertando, apertando, com a mão, o calor todo é na mão. Requeijão é na mão, não é na colher. Aí você vai apertando, apertando, aí o soro vai subindo, subindo. Você coloca um paninho, uma fralda de criança, que a gente usa, né? Hoje em dia tem outras coisas. Você põe a fralda, vai pegando aquela massa, sem amassar muito, depois você volta essa massa sem amassar pra panela meio morna de novo, a mesma panela que você tirou o soro. Aí você vai amassando e vai soltando mais. Aí, você vai apertando um pouco mais, chega mais perto do fogo, para a massa aglutinar, grudar pra virar tipo aquela puxa. Aí você escorre esse soro de novo. Quando ele vira a puxa, aí você vê que está virando a puxa, aí sim você tira a puxa, põe pra ficar a bola em cima desse pano. Essa panela que estava fazendo, você volta ela para fogo alto. Aí você pega toda a nata do leite que você colheu, um, dois dias, aquela nata grossa, gorda.

Que delícia! É um creme de leite.

É creme de leite gordo, você deixa queimar. Ela vai fritando, ela vai fritando, ela vai fritando, até ela começar a ficar bem escura, quase que queimar mesmo. Quando ela agarra, quase como se tivesse sido queimada, aí você pega aquela bola de queijo e joga. Aí é braço, aí você tem que ter um homem pra mexer. Aí você tempera, tempera com sal. Tem gente está inventando moda, põe orégano, eu não ponho não. Só sal. Você tempera com sal e bate, bate, bate, bate. Quando ele está bem no ponto certo, que você vai ver, eu tenho filme, vou te mostrar eu fazendo. Aí a gente põe no papel lá na forma, coloca a gente coloca banana, folha

de banana, então pronto, é de salivar. Você quer ver? A gente tem uma fazenda, não é, então quando eu vou lá, eu vou fazer quitanda.

Mas são trinta litros para um requeijão?

Você sabe que eu fico com dó, o pessoal pede vinte reais, e pessoal “é caro”. Não é, gente. Olha, não é, não é, só quem faz requeijão é quem sabe. Só quem faz requeijão é que sabe. Neste momento, Elza Nunes mostrou alguns vídeos no celular.

A participação dos produtores nesses festivais. Você falou da importância desse resgate, tradição...

A participação que eu vejo lá no Serro, por exemplo, esse ano eles trazem a família toda. Vem o marido, a mulher que faz o queijo, vêm os filhos. Uma coisa legal eu achei esse ano também, sabe os funcionários da fazenda, aquele povo antigo tira leite, estão começando a tomar banho, vir bonitinho lá pro festival, no final de julho, eles ficam orgulhosos. É a participação de todo mundo. Um orgulho que se tinha na minha da infância lá no Serro eu estou vendo voltar agora.

Por que você acha que essa mudança acontece?

Porque está proliferando no mundo a importância de voltar às origens. Está proliferando chefs de cozinha voltar a fazer comida de raiz, está voltando esse Slow Food forte, a questão familiar. A pandemia o pessoal voltou para casa, voltou aprender a cozinhar, voltou a sentir saudade de comida de casa. Que antes de todo mundo só pedia, só pedia, comida de delivery. Agora não, muita gente já faz uma comidinha em casa. Não digo todos os pratos antigos, mas muita gente voltou: minha mãe fazia isso, fazia mingau, sopa. Eles estão fazendo. Então essa paixão está voltando muito fortemente. Eu vejo claramente. O engajamento das famílias está grande, entendeu?

E isso vai aproximando todo mundo.

Vai aproximando e também no Serro que é uma coisa legal, agora tem uma feira de produtos orgânicos. E essa feirinha o pessoal, está ficando bacana essa feira. Eles trazem tudo que eles produzem na fazenda e estão vendendo, entendeu? Então o Serro agora está cheio de folhas orgânicas, cheio de produtos de roça mesmo voltando. Eu vou te contar uma coisa

muito bacana da minha época de roça. Eu era, mamãe era professora rural, eu era professora. Ela era diretora e eu era professora da escola. Formei magistério, naquela época chamava magistério. Eu formei magistério, depois eu fui fazer enfermagem, queria ser enfermeira, mas eu gostei mesmo de voltar para dar aula e dava aula mamãe. Naquela época dava aula de tudo, né? Educação Moral e Cívica, aula de Português. A gente dava aula de tudo, né? Era quase que uma professora por sala de aula e esse monte de coisa dividido. E às vezes a gente ia muito para cantina escolar ajudar a merendeira, fazer merenda. Mamãe gostava disso e na época que ela era diretora, a Xuxa era muito famosa na época. Então mamãe foi eleita a segunda melhor diretora do Brasil lá no Rio Grande do Sul. E recebeu prêmio porque mamãe conseguiu ter uma vaca dentro da escola e colocou nome de Xuxa. Mamãe conseguiu fazer uma horta maravilhosa na escola, mamãe conseguiu fazer a comida da escolinha, que antigamente começaram a levar para as escolas leite em pó Itambé, começaram a levar biscoitos, bolacha comprada de pacote e mamãe não aceitava. Então a nossa merenda do Dona Lucinha, lá, se chamava Escolinha. E a merenda da Escolinha era uma merenda que todas as escolas do Serro não tinham mais, que era canjiquinha, era fubá suado, era cuscuz, aí mamãe só mudou essa merenda por causa de um fato muito importante, aconteceu em nossa vida lá que eu presenciei. Márcia, minha irmã, presenciou. Mamãe percebia que quando as escolas começaram, no Serro apareceu a primeira padaria do Sr Zé Congonha que deve ter até hoje. Então era muito legal, era muito chique, as pessoas na hora da merenda levar as quitandas da padaria do Sr Zé Congonha, o pão de padaria, os biscoitos de padaria. E mamãe começou a observar que todas as crianças sumiam da escola, a maioria dos pobres, saíram da escola na hora da merenda. Aí minha mãe começou a seguir essas crianças, chamou a gente pra ir com ela e ela percebeu de longe, vendo as crianças pegando a comida, a merenda, escondido no meio do mato no entorno da escola. Então ela começou a mudar, ela chamou a gente correndo e ela falou: vamos mudar toda a merenda escolar. Então ela falou assim: amanhã é o dia do cará, quem tiver um cará ou mangarito, vamos trazer aqui. Todos os pobres levaram com maior orgulho. Amanhã quem puder trazer uma rapadura, pede o pai um pedaço de rapadura. Então daí foi mudando. Era mangarito com melada e cará, era cará cozido sem nada, era mandioca com melado, mandioca com manteiga, comida de roça mesmo, comida, comida, canjiquinha, feijão tropeiro. Eu me lembro até uma época, um dia fomos fazer um feijão tropeiro lá e aconteceu que a gente olhou e não tinha farinha. Aí antigamente tinha esse leite em pó Itambé e eu fui esse dia a

merendeira junto com a Dona Joana e eu coloquei leite em pó no tropeiro e o pessoal amou o tropeiro e a gente se virou. E foi um o sucesso, que foi um sucesso.

E essas relações de hospitalidade nos festivais, como que você vê isso?

É carinho, puro carinho, puro carinho. É o prazer em receber o prazer, em mostrar a ancestralidade, é um prazer em mostrar os sabores das famílias e manter a tradição dos avós, dos antepassados. Hospitalidade é a manutenção dos sabores antigos. Tudo isso é a manutenção dos sabores antigos, não tem o que falar. E outra coisa: as pessoas se sentem importantes, o pessoal humilde ficava na roça, que estava no interior e que vem para a cidade, no festival eles são o holofote do festival, então para eles é de uma importância fantástica, entendeu? Porque eles se sentem importantes demais, eles vão pro palco e fazem discursos, eles contam casos, falam do jeito deles, mas eles são super importantes. Então essa hospitalidade é importante.

E o mineiro sabe receber?

Sabe receber bem, sabe receber bem. Porque não tem ainda, não sei em toda Minas Gerais, mas no Serro ainda não tem uma casa que você vai visitar, um parente, um tio que não te receba com uma quitanda. É incrível. O serrano, como eu tenho ainda em São Paulo, como minha família tem em Belo Horizonte, minha tinha madrinha mora lá em casa, que cuidou do meu pai. Lá em casa tem as quitandas em cima da... Lá em casa tem quitanda o dia inteirinho, você acredita isso?

Acredito.

Café da manhã tem rosquinha, tem o quebra-quebra, biscoito de polvilho, tem rosca da rainha, tem biscoito de araruta. Aí, tira, encosta no canto, põe a mesa de almoço. Acabou almoço, essas mesmas vasilhas vêm pro meio, aí põe a diferença, que põe o queijo, põe o requeijão também, que sempre vem do Serro, põe a manteiga da roça, essas coisas. Mas é incrível como que tem o dia inteiro a mesma coisa na mesa.

E a toalha fica na mesa, caso de mineiro...

Põe o plástico em cima pra não sujar. E agora o ruim, eu fui casada muitos anos, meu marido, ele achava estranho, ele criticava ele nunca gostou disso. Que feio, né? Infelizmente

*o meu filho não tem essa afetividade que eu sinto, esse amor por essas que quitandas antigas do Serro, para ir para a roça. Meu filho é de cidade grande, ele quer daqui para o mundo, ele não gosta muito de cidade pequena, não gosta muito porque o pai não gostava. Eu ficava p*** quando eu queria ir no Serro nas férias e ele não queria ir pro Serro. Natal, para quê reunir todo mundo? A gente sempre gostou de casa cheia, de reunir, ele nunca gostou, ele foi criado aqui, né. Família de italianos, embora era uma família que tinha a tradição de querer ser grande, mas ele era filho único, então ele não teve isso. O pai dele era filho único, a mãe era filha única, então ele não entendia essa loucura da gente de reunir cinquenta pessoas na casa. Ele achava loucura, tipo: quitanda de novo na mesa? Ontem eu comi, eu vou comer de novo? A importância que a gente dava eles não dão/, entendeu, eles não dão. Então isso é uma tristeza. Assim, eu sei que meu filho não deu continuidade a essa paixão.*

E aí da casa foi pro festival. Ficou pequeno para ficar em casa?

Ah, ficou pequeno. O festival é... E eu acho até que os festivais são pequenos. Eu voltando pro Serro, eu vou ajudar a crescer aquele festival, ah vou. Meu sonho é não deixar morrer e crescer, porque se você for no interior de Minas, aquela rocinhas mais longínquas, mais simples, tem muita gente pobre, humilde, que ainda não descobriu o festival e tem gente que ainda tem vergonha de ir. Você estando lá, você vai lá de carro e vai cutucar eles pra ir. Tem muita receita bacana escondida ainda, muita coisa.

Um dos objetivos do mestrado é poder devolver para a sociedade a pesquisa...

Pra não deixar morrer.

E eu vou fazer um manual sobre hospitalidade e festivais, vou mandar uma cópia pro Serro e uma cópia pra Congonhas.

Ah, mas tem que mandar e aí você tem que ir no festival, nós temos que tentar ir lá um dia juntas. Até se você não importar, de ficar naquela casa nossa lá de 350 anos. Ela é feia, mas é o que? Dentro dela é uma casa de 350 anos, mas por fora ela é maravilhosa. Tem todo um glamour emoção de você dormir numa casa que estranha. Não tem glamour, mas é uma casa antiga, mas é bacana demais.

O glamour dela é esse. E como tem glamour.

Aí o pessoal fala assim da minha família, meus sobrinhos: você não tem vergonha de levar gente lá? Eu falo: claro que não. Não, mas lá é feio, não sei o que. Gente, aquilo é história, eu fui criada aqui. Então é história.

Eu aceito o convite quando quiser me convidar, eu aceito.

É, vamos esperar fazer uma festa bacana.

Tem mais alguma coisa que você queira completar, sobre hospitalidade, sobre os festivais? *Os festivais que começaram aqui em São Paulo, não é uma crítica, mas é uma observação. Quando começou esse monte de carro, não é esse, como que chama? De foodtruck, que é muito banaca, mas quando começou o excesso de foodtruck, aquele conceito que eu vi no início, aquele interesse em manter um ou outro prato antigo, uma coisa bacana, já não era mais, era muito industrializado. Por aí você observa que muito foodtruck morreu, acabou, só um minutinho. (Elza Nunes fala com um garçom sobre a música que está tocando no salão). Eu gosto só de música brasileira aqui. Quando eu não estou, é eu sair, tem tocando rádio ou música estrangeira, eu fico doida! Eu falo: não, gente, não. É chorinho é Demônios, é o samba pelo amor de Deus! Bem-vinda!*

Nesse momento, Elza Nunes levanta-se e vai apresentar o buffet a uma cliente que acabou de chegar e disse que seu sonho era conhecer o restaurante.

APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 2

Entrevista realizada em 16/12/2021 com Maurício Marques Lopes Filho, professor de Gastronomia, especialista em Eventos e mestrando em Arte, Cultura, História e Educação.

Fala pra mim, por gentileza, o seu nome completo e a sua formação.

Mauricio Marque Lopes filho. Sou um gastrólogo, tecnólogo em Gastronomia, com pós em Eventos e mestrando agora em Arte, Cultura, História e Educação.

Há quanto tempo você está na área, *chef*?

Há 25 anos.

Conta um pouquinho seu caminho.

Eu vim da Hospitalidade, de Minas. De uma família de hoteleiros. Meu bisavô construiu um hotel, meu avô construiu um hotel e meu pai trabalhou a vida toda em hotel. (Trecho com queda de conexão). Eu vivi dentro da hotelaria, cresci num hotel. Depois tive loja, fui pra banco. Quando estava na loja, eu tive um café. E depois abri uma loja de artesanato e café. Servia coisinhas de café, sorvete, tudo mais, e juntava isso com artesanato, então tinha a canequinha que servia chocolate quente. A canequinha ficava e ele comprava mais o jogo. Então eu conseguia trabalhar com isso, era muito bacana. Tudo era de Minas Gerais. O sorvete, eu fiz pesquisa no Brasil todo, mas o sorvete que eu vendia era de Guaxupé. Era uma senhorinha que preparava o sorvete e que era único, era muito artesanal. Os doces eram bem casados feitos por uma senhora de uma fazenda, com recheio de doce de abacaxi e coco, e era uma receita que eu comia com a filha dela numa república quando eu morava em Juiz de Fora. O chocolate era feito em São Lourenço. Tudo era da região, eu reuni isso. Coisas diferentes e coisas já conhecidas e fiquei muito tempo nesse café fazendo esse café. Acabei indo para a gastronomia meio por acaso. Os funcionários do hotel, os cozinheiros do hotel que a gente mandava fazer curso lá em Barbacena que é o primeiro hotel-escola de Minas Gerais, indo pra Tiradentes, todos os funcionários que a gente mandava pra esse hotel, eles não voltavam mais. Então era melhor, era uma profissão bacana da maneira que acontecia por ali. Eu andando ali, tinha que assumir algumas coisas, eu sempre gostei de cozinhar, sempre gostei de receber em casa, é diferente. Eu fazia algumas coisas que eu fui me

especializando, sem noção nenhuma, sem conhecimento técnico nenhum, sem nada. E aí eu fui e alguém me falou, e eu já estava até me preparando pra trabalhar e mudar para Tiradentes. Alguém falou: “olha, acho que mais bacana e melhor é em Águas de São Pedro, que tem mais recursos, é mais bacana.” Sabe essas coisas que você está na hora certa, momento certo. Nunca imaginei sair, não tinha ideia de onde ficava São Pedro, Piracicaba e eu fui. Fechei minha loja e fui fazer curso de Cozinheiro Básico. Pensei: “O que eu vim fazer aqui? Que terra é essa, que gente é essa que está passando aqui na minha vida? Eu com trinta anos. E aí foi a virada na minha vida. Virei cozinheiro do hotel, você entra no quadro de funcionários, ganha uma caixinha por seis meses. Neste momento estava acontecendo o Culinary Institute of America, que era uma parceria da escola americana com o Senac e há uma casa especial pros professores e eu era o mais velho da minha turma, tinha unstrês mais velos com mais experiência, o resto era molecada, então a gente não tinha muito ambiente ali. E comecei a ser ajudante dentro do CIA. Nesses seis meses eu saí com dezessete diplomas do CIA como ajudante. Adorei a coisa da organização, da mise en place e falei: “é isso que eu quero fazer, saber mais.” Terminei o curso de seis meses e falei: “não vou voltar mais, quero ir pra São Paulo, vou arrumar trabalho lá.” Cheguei em São Paulo, fui levar currículos pela cidade e o Senac me indicando pra fazer entrevistas, até que no final de uma semana, o Ronaldo Barreto, que era a Rosa Moraes de São Paulo, ele me indicou pra uma vaga em Campos do Jordão que estava precisando de alguém pra assumir o Cozinheiro Básico lá. E como eu tinha essa experiência, tinha acabado de viver isso em São Pedro, ele falou: “vai e você vai ajudar a implantar isso lá e vai cozinhar. E eu fui morar em cima da cozinha, o hotel estava em reforma ainda. Eu fui pra lá e ali foi minha grande escola. Tive a oportunidade de errar, falar bobagem, errar, aprender, que aprender a sair para comprar, produzir. Só a gente trabalhava o dia inteiro mesmo, produção, de cuidar do espaço e os outros foram cegando. E ali foi o começo. Do Senac vim pra Anhembi, fiquei nas duas escolas por um tempo. Depois saí do Senac, não dava mais pra ir pra Campos do Jordão direto. Pedi pra eles me demitirem, tenho uma história muito bacana com o Senac. Aí vim pra São Paulo, fiquei na Anhembi Morumbi oficialmente 17 anos e pouco, mas ao todo, 18 anos e encerro esse ano. Aí fiz vários trabalhos pelas escolas, uma história bacana.

Maravilha. Que bom que eu peguei essa história, que sorte.

Foi um tempo muito feliz. Eu fui homenageado, entrei muito bom, saí muito bem, missão cumprida, no momento certo. Foram grandes encontros, entre colegas, alunos, alunos que viraram colegas, uma história que eu levo com muita alegria, muito orgulho.

Maravilha. Parabéns! Vamos falar agora sobre festivais gastronômicos. Você já visitou algum, alguns?

Sim, participei de alguns, visitei alguns, Já tive oportunidade de participar aqui em São Paulo e fora de São Paulo.

Como que você define um Festival Gastronômico?

Olha, eu acho que é importantíssimo pra nossa profissão que é tão desconhecida ainda. Acho que esses festivais que acontecem há algum tempo são fundamentais pra resgatar nossa gastronomia, pra trazer novas propostas, apresentar o que nós temos. É engraçado que você as grandes cidades que organizam isso, mas as pequenas cidades copiam. Isso vira atração de férias, vira atração por todo o país. Pirenópolis, Caxambu onde eu vivi tem festival gastronômico, sempre com algum tema que eles definem e tentam trazer. São Francisco Xavier há pouco tempo eu fui e dentro da programação deles, todo final de semana é justamente voltado pra gastronomia. E tentam fazer esse encontro, numa outra proporção, numa outra estrutura. Não como os grandes festivais, mas que tem uma importância. Você tem pessoas circulando, tem sempre novidades, tem sempre uma coisa nova. É sempre uma troca. Acho importantíssimo isso, tem que ter sempre.

O que te leva a visitar um Festival Gastronômico?

Olha, antes era justamente pela curiosidade, pela Gastronomia. Antes não era nem Gastronomia, era Culinária do dia a dia, da cozinha ali da região, regional. Depois a Gastronomia, grandes encontros, grandes chefs que vinham, participam dos festivais, conhecer pelas novidades. E eu fui muito para isso, fazer aula, encontrar com pessoas, fazer aulas, conhecer chefs, tietar, colaborar, comprava coisas que a gente não achava em outros lugares. Era pra você vier tudo isso. Hoje eu vou, continuo com o mesmo olhar, com as mesmas descobertas, tenho certeza que eu vou morrer estudando e aprendendo coisas, trocando com as pessoas. E você precisa desse momento, dessa energia, das palestras que

acontecem, você come, dos encontros. Hoje eu vou pra tudo isso e pra encontrar ex-alunos e amigos. Já achei muito legal e continuo aprendendo.

Você conhece o festival da quitanda de Congonhas?

Não conheço. Eu fui uma vez, só pra Congonhas e não conheço.

E a Festa do Queijo do Serro?

Sim, conheço. Eu acho... O Serro é nosso primeiro queijo, não é? A cidade tem que ter uma história, o queijo do Serro, esse resgate e esse movimento. O queijo do Serro com essa juventude é muito bom, de estar envolvido, a energia de quem está envolvido no que está acontecendo.

Você já foi no festival, nessa Festa do Queijo?

Não, mas já acompanhei amigos que fazem. A informação que eu tenho é que um festival jovem, não é um roteiro tradicional, porque o queijo estava morrendo, não é? Esse movimento foi importante. Tenho uma sobrinha que mora, que convive nas cidades históricas. Ela traz isso mais como uma feira do queijo do que como um grande festival. Tem gente que não é do meio.

Qual que é a importância desses saberes, de saber fazer? Dessa inteligência aí, que existe para a região e para o festival?

Eu tenho uma irmã que mora em Ubá, uma sobrinha que mora em Mariana. Tem uma sobrinha que morou em Ouro Preto e que frequentam cidades menores não muito conhecidas. Todas essas cidades têm festivais gastronômicos. Todas essas cidades pequeninhas têm, não com esse tamanho, mas de final de semana, quinta a domingo. O valor dessas pequenas feiras, pra gente como as minhas sobrinhas, minha irmã e meu cunhado que frequentam e que não são da gastronomia, eles que ligam a apaixonados, contando o que este comeram, o que eles viram. Eles vão se apoderando disso. Quando vou pra casa da deles, da minha família lá, nessa região, tudo que eles viram desses festivais, é que o primeiro de todos eles, foi o de Tiradentes. Em função deste festival, ela criou o hábito de frequentar outros da região. Entenderam a importância disso. Ela não é uma pessoa da gastronomia, mas a gastronomia está no dia a dia, nas rodas de conversa, levar pra casa, montar uma cozinha no

fundo do quintal e colocar em prática, e viu gente aromatizando curando, vai tentar fazer isso em casa. Porque mineiro tem isso, é uma desgraça, é uma praga. Então quando ele chegava, era uma festa dentro da loja, ele queria comprar tudo. O Paulista chegava e falava: “eu vou levar os diferentes porque em São Paulo eu não acho”. O mineiro ele faz: “sei fazer isso melhor, sabe? Está muito caro, em casa a gente faz melhor.” O mineiro copia e realmente ele coloca a mão na massa, vai fazer queijo, cachaça. Se você fala que aquilo é tradicional e faz parte daquela história, ele vai preservar a história, o mineiro tem isso. O bacana é que você tem Niemeyer, prédios modernos, de concreto, mas com certeza você vai achar uma obra barroca no meio disso, um banco, um quadro, um santo. OK, você tem uma arquitetura moderna, que linda, mas não vou perder minha identidade. Esse quadro barroco, esse santo fazem parte da obra. Esse contraste de Minas é fantástico, porque ao mesmo tempo que eles preservam através desse movimento, dessas feiras, desses festivais que acontecem, tem novidade também, tem alguma coisa moderna, tem, tem que ter tecnologia, certo? Mas não é uma coisa que vai sobressair e vai aparecer mais que a tradição e a história, e a cultura deles.

E como que esses saberes? Vou fazer e gosta de produzir e tudo mais. Como que esses saberes podem levar a formação de festivais gastronômicos? Eles influenciam de alguma forma?

Totalmente, é o que é típico dessa região. Onde passa a estrada real você tem em cada pouco, cada lugar que virou vai um vilarejo, que virou uma cidade, tem a sua especialidade. José Ribeiro. Era conhecida por quê? Para cachaça pelo Rio. Na mentira conhecido por quê? Tal lugar era conhecido pela cachaça, perto de Tiradentes era conhecido pelo bolo de rocambole, tal lugar pelo pastel de angu. Então, vilarejo dentro da estrada real, tinha sua especialidade, ou doce de leite ou queijo. Então quando você vem na região de São Vicente, ali é o queijo. Se você vai pra frente, é o café. Mais pra frente é o queijo e a cachaça. Então cada um tem sua especialidade. Isso é muito importante até hoje, você escuta: “em tal lugar é o melhor doce disso, melhor leitão a pururuca”. A minha cidade, Caxambu, é a água mineral, tem os doces, as balas, tem tudo isso, mas o principal é a água mineral, que já foi o produto mais valorizado nessa região. Então você vai pra Rio Branco, é o doce de goiabada de fulano. Você vai pro Serro e vai ver o queijo. Não consigo imaginar outra coisa no Serro sem queijo, mas vou encontrar mais que isso.

E na via contrária, você vê esse caminho acontecer? Porque assim, o festival ele resgata, mas o contrário você enxerga que isso aconteça também?

Eu acho que sim. Acho que uma coisa está ligada à outra. Não tem como. O festival vai atrás do antigo, vai atrás de resgatar, OK, mas o contrário acontece também, o que vai desencadear tudo isso, é o que já existe, já é conhecido, que vai trazer mais coisas. Não consigo imaginar isso, sem esses dois olhares. Vejo as duas coisas acontecendo ao mesmo tempo.

E como você avalia a participação dos produtores com as suas iguarias nos festivais?

Acho que cada vez mais tem esse movimento e aí é importante a juventude participando disso, os jovens participando disso. Se você olhar hoje dentro dessas cidades, você pega o Rafa da Bocaina, por exemplo. Essa juventude mais informada, que estudou, que viajou, entende do que acontece lá fora, e isso acontece lá fora também. Eu estava numa feira em Nova Iorque de produtores locais, é uma juventude, você não vê gente mais velha, vê gente jovem, antenada, com tecnologia resgatando do avô, do pai o que tem ali. E isso foi uma virada. Isso é muito importante, o desenvolvimento dessa juventude. Então quando você olha pra esses lugares, e você vê esse movimento, ele resgata, ele traz o novo e ele preserva o primeiro, o que deu origem. Isso tem valor importante, não é? Posso dar vários exemplos. Do nosso movimento gastronômico de pessoas conscientes. O Rodrigo, ele não desconstruiu o Mocotó? Ele deu uma cara nova, mas o cardápio do pai dele está lá intacto. No Esquina ele fez criação, no Balaio ele fez criação, ele é uma pessoa importante, mas se você vai no restaurante, ele está lá. E isso acontece muito, nos festivais acontece com essa cara. Você percebe os jovens. Você pega essa turma do Arado, gente, que é isso? Estão resgatando os traços da época, sabe, a arte, o produto, indo atrás do porco crioulo do Rafa. A importância disso pra sociedade, isso é viável, as pessoas podem viver com saúde, de uma forma saudável nesses eventos. Isso aqui no Brasil e no mundo, estava vendo o resgate do açafraão da Grécia foi justamente isso, o jovem voltando para o campo, o jovem resgatando o que era do avô e da avó pra salvar a economia do país e do vilarejo dele, e assim a coisa vai crescendo e ganhando sustento. Nesse canal Sabor & Arte tem um programa de uns franceses e ele vai justamente nessa turma toda, essas irmãs que vão criar escargot não sei onde, o outro que vai fazer vinho biodinâmico porque ele não quer mais jogar agrotóxico nas vinhas, ele quer

resgatar aquela coisa orgânica. E nessas feiras, eu vejo muito isso, eu percebo muito isso. A nossa gastronomia tem aí uma pegada dessa turma mais consciente que faz esse trabalho.

Como que essas iguarias das feiras aproximam as pessoas?

As pessoas ficam orgulhosas de ter esse produto reconhecido, em todos os lugares, através dessas feiras e tudo mais. São orgulhosas, é meu, é da minha cidade, produto nosso, produzido aqui, que orgulho. Eu tenho maior orgulho da bala de mel da minha cidade. Da bala de café da minha cidade. Quando eu vou pra Caxambu, eu não deixo de levar pra qualquer um. As balinhas de café naquele papelzinho manteiga, quadradinha. Em Minas Gerais tem um biscoito que chama Engana Aquático, um biscoito de polvilho que você compra na padaria. Se você chegar em Caxambu e: “me vê aí um biscoito Engana Aquático”. Tinha a ver com as pessoas que iam para as águas. Por isso que ele é aquele biscoito oco, sabe? Horrível, oco, matava a fome. Enganava a fome dos aquáticos. Era uma coisa tão nossa, tão comum, tinha o pão marta Rocha, a broinha caxambu e os biscoitinhos Engana Aquáticos. Os turistas vinham comer Engana Aquático em Caxambu. E eu me sinto orgulhoso de saber que é nosso só, que as pessoas vêm por isso.

E o que significa pra você participar de um festival como visitante?

Eu acho importantíssimo, de qualquer forma. Eu acho que é justamente esse momento de você parar o olhar e conhecer, trocar, não interessa de que forma vai ser, se você se envolve mais, se você participa do que está acontecendo lá ou não, se você passa simplesmente. Mas sempre tem uma coisa nova, sempre vai ter uma novidade. É o momento de ingressar. É como se fosse a agropecuária. Quem é interessado, vai sempre conhecer. Vai saber a melhor forma de matar isso e aquilo, de plantar aquilo e ambientar aquilo. É o momento que os interessados têm seu momento de troca, de aprendizado. E quem não é, mesmo que chegue só como turista que vai pela comida, vai só para comer, sem ver o lado técnico, sem ver o lado da história, mas ele vai para aproveitar de qualquer forma. Ele vai trocar de alguma forma, ele vai aprender ali.

A experiência do visitante?

Sim, por tabela. É engraçado isso. A gente encontra pessoas que não são do meio e que frequentam. Acho natural isso, acho bacana.

Maravilha. Tem mais alguma coisa que você queira acrescentar que você acha importante sobre esse assunto?

Dentro do seu trabalho você vai trabalhar esses dois festivais. Essas pessoas fiscais amplos de companhia, como um ser o sim, principalmente do bom. Não se eu for , tanto de Congonhas quanto do Serro?

Eu foquei nos dois, porque eu quero trabalhar a questão de patrimônio alimentar também. Então como ofício da produção do queijo do Serro já é um patrimônio e um ofício das quitadeiras está em processo de patrimonialização, eu escolhi esses dois. E aí eu estou estudando como que esses saberes, como que esses aspectos culturais e esses saberes de cada região podem desencadear esses festivais gastronômicos. E como que como isso influencia as relações de hospitalidade.

Essa feira das quitadeiras de Congonhas, ela tem há quanto tempo? Quanto tempo acontece isso?

Vinte e um anos.

Com essa cara de festival gastronômico?

Ele começou tímido. E foi crescendo, crescendo, crescendo e hoje é o maior Festival da quitanda do Brasil. Ele se auto intitula e os números também mostram que parece ser o maior festival do Brasil.

E ele vem na onda do Tiradentes. O Festival de Tiradentes?

Algumas ações que eles fazem, alguns modelos são inspirados em Tiradentes.

Porque foi o primeiro conhecido. A divulgação Tiradentes foi o primeiro. Igual Rock in Rio: Rock in Rio foi o primeiro e depois teve 250 festivaizinhos em volta de alguns lugares. Alguns oficializaram e outros não. Inclusive, tem sempre o primeiro, que rompe isso e traz. Esse do Serro tem quanto tempo?

Esse tem trinta anos, se não me engano, trinta, trinta e um, por aí. Ele é mais velho.

Nossa, eu achei que fosse uma coisa assim tipo de 10, 15 anos.

É porque ele começou reuniãozinha, fim de semana, feirinha, e aí foi encorpendo e hoje é conhecido como a Festa do Queijo do Serro.

Que coisa, achei que fosse mais jovem que Tiradentes. Achei que ele veio muito depois quando a gente realmente começou a olhar pro queijo de outra forma. Vou até falar pra elas: “Fá, mais de trinta anos!” Minha sobrinha que vai.

Tenho três grupos de entrevistados: um são os especialistas, o outro são os produtores e expositores que participam, que tem as barracas que vendem os produtos nos festivais e o outro grupo é poder público, que são as duas prefeituras, Secretaria de Turismo, Secretaria de Eventos, que divulga, produz, organiza o festival. Então como que a relação desses três públicos e, principalmente, a relação de hospitalidade entre os expositores e os organizadores. *Bacana, eu achei bacana, não sabia que você ia focar nesses dois. Achei que fosse uma coisa mais pro lado das quitandas e menos pro queijo.*

Num primeiro momento, era só sobre quitanda, no ambiente doméstico. Aí foi abrindo um pouquinho, abrindo mais um pouquinho. Aí eu fechei esses dois festivais gastronômicos. Eu saí de casa, então o meu caminho foi como que a quitanda, um elemento pequeno, familiar, um item de hospitalidade, quando você recebe as pessoas, todo mundo tem quitanda em casa para oferecer, como que ela sai e vira um ícone cultural a ponto de se transformar no Festival Gastronômico.

Teu caminho é o contrário, né? É o oposto. Mas uma coisa está ligada à outra, porque aí uma coisa puxa a outra, não é? Vai puxando. Se você vai em todos eles, na verdade, as pessoas vão levar... É uma grande feira, não é? É uma grande feira. E a feira do final de semana ali da Serra da Mantiqueira, São Lourenço, Caxambu, você tem que pequenos produtores por toda a Serra da Mantiqueira, toda a Serra que fazem sequilhos, que fazem docinhos, que matam porco, que trabalham com alguns produtos do porco e que plantam o milho. Todo domingo, na madrugada de sábado para domingo, você tem, eles chegam com que é deles. O que faz manteiga, o que faz sequilho, o que faz o quebra-queixo. Cada um tem a sua especialidade. E elas mesmo se organizam dessa forma sem ter uma cooperativa, mas cada uma assume ali uma receita como sua e se especializa naquilo. As feiras de domingo, na madrugada é como se fosse um festival, é um encontro festivo. Você espera aquilo, você

espera a época dos produtos que vai chegar, então essas feirinhas são muito diferentes do que eu vejo aqui São Paulo. Aqui em São Paulo é muito, meio que parece que eles compram no mesmo lugar, eles fazem no mesmo lugar, eles fazem a mesma coisa, eles oferecem o mesmo produto e tal. Lá não. Lá eles oferecem o que eles produzem. Então é um mini festival. E eu tenho mesmo uma sensação engraçada.

E esses festivais, eles entram no calendário oficial estadual. Eles são divididos, cada um acontece no mês, cada um respeita a safra do produto principal do outro, então tem um “acordo de cavaleiros” entre os municípios.

É só observar o Globo Rural, no final eles falam assim, ele traz o calendário: “Nesse final de semana tem a feira disso hoje...”

Feira do boi, feira do café, festa de não sei que.

Sim, bacana isso.

Maravilha, *chef*, muito obrigada!

APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 3

Entrevista realizada em 06/01/2022 com Gabriela Fernandes Palmieri, gastrônoma e quitandeira, participa do Festival da Quitanda de Congonhas com sua própria barraca há seis anos, mas acompanhava a tia, que também é quitandeira, desde a primeira edição do festival.

Fala para mim o seu nome de qual cidade você é.

Sou Gabriela Fernandes Palmieri e sou de Congonhas, Minas Gerais.

Desde quando que você produz as iguarias que você vende?

Olha, eu comecei a vender no Festival da Quitanda há seis anos atrás, mas eu antes de ter a minha barraca no festival, a minha tia já tinha, já trabalhava com pães, com bolos desde o início, desde o primeiro Festival da Quitanda, e eu sempre acompanhei ela, desde o primeiro. Eu era criança ainda quando começou, então eu acompanhava, ajudava ela como eu conseguia na fabricação, e participava do festival com ela. Então quando eu tive a oportunidade de conseguir entrar, de ter a minha barraca, que não é um processo fácil também, acho que eu fiquei uns três anos na fila de espera para conseguir a barraca no festival, então quando eu comecei, ela já não estava mais. Então os produtos que eu comecei colocando eram produtos que ela antes faz e ela acabou me ensinando a fazer também.

Quais eram esses produtos?

Na maior parte pães e bolos.

Aí o licor veio depois? O licor é recente?

O licor veio depois. Eu fiz gastronomia também e comecei a cozinhar. Sou formada em Direito também e deixei o Direito de lado. E vi que meu negócio era esse mesmo. E no início da pandemia eu mexia com festas, basicamente, festas e meus pães que eram o foco do Festival da Quitanda. Na pandemia as festas acabaram, então eu sem ter o que fazer, apareceu um amigo, ficou sabendo e propôs comunidade numa fábrica de doces. Eram doces de barra: cocada, doce de amendoim, doce de leite. Mas eu nunca fiz isso, não faço a mínima ideia de como se faz e falei que vou tentar, estou à toa e comecei. Mas realmente foi um período muito difícil pro negócio, porque o maior consumo de doces é feito por crianças em

porta de escola e não tinha aula. Então eu fiquei com uma fábrica na mão, com matéria-prima comprada e sem ter público pra comprar o material. Então foi bem difícil, foi um ano complicado. Mas aí eu batendo doce de leite, deu errado o doce de leite. Ficou muito ralo e eu falei que não posso jogar cem litros de doce de leite fora, eu preciso fazer alguma coisa com esse doce leite. E aí fui pra casa, fui pensando, fui pedir a Deus e São bento, porque eu sou devota deel. Então pedi a São bento que me iluminasse, que me desse uma ideia e de repente veio o licor. Eu tinha um estoque de cachaça porque eu revendia cachaça na época. E se eu começasse a misturar o doce de leite com a cachaça, o que vai dar? Aí comecei misturando, mexendo daqui, mexendo dali, até que chegou a hora que ficou gostoso. Aí eu comecei a levar pra um, levar pra outro experimentar e o pessoal foi gostando. Então no Natal do ano passado eu resolvi fazer alguma venda de licor maior, abrir o licor pra venda e graças a Deus foi sucesso e aí acabou que com todas as dificuldades da fábrica, eu vi que eu não conseguia manter a fábrica aberta, um espaço grande, então eu decidi fechar porque eu tinha arrendado, decidi devolver a fábrica de doces e falei: “vou recomeçar do zero só com o licor”. Então teve esse tempo, esse processo durante esse ano de 2021 com a operação num novo espaço, consegui comprar equipamento porque os equipamentos que eu tinha eram dessa fábrica que era arrendada, e aí consegui, aprimorei o licor e agora está indo. Então, agora, no próximo festival, a barraca será feita só com licor.

Isso que eu ia te perguntar.

Desde que eu comecei com a fábrica nova, eu parei a fabricação dos outros produtos porque até pra eu conseguir o registro do mapa, direitinho, as diferenças deles são muito grandes. Estou num espaço menor então eu precisei comprar só isso. E como está voando, graças a Deus, então eu acho que vamos ficar só com o licor mesmo. E no próximo festival a minha barraca será só com o licor.

Os bolos e os pães você aprendeu então com a sua tia? Foi passado assim de família?

Na verdade, é aquela coisa de família. Eu morei muitos anos com a minha avó, a minha mãe foi morar fora e eu fiquei morando com a minha vo. E cidadezinha do interior ainda tem aquela coisa de uma tia morar do lado da outra, são todas vizinhas, minha avó e as irmãs dela. São seis irmãs. Então elas sempre fizeram muitas quitandas em casa, todas as minhas tias são super prendadas com quitandas, com bolos. E como eu morava com minha avó,

então tinha aquela coisa de toda tarde tomar café na casa de alguma, então sempre tinha. Então, isso foi uma coisa importante, vindo desde criança mesmo, foi crescendo de ver a minha avó, ver minhas tias fazendo, participando da fabricação das quitandas ali em casa, então eu sempre fui apaixonada com quitanda e tudo que tem desse universo.

E para você qual que é a importância desse saber fazer? Porque a quitanda tem vira de um lado, torce do outro, ela tem vários detalhes aí na produção. Pra você, qual que é a importância de ter esse conhecimento?

Eu falo que na minha família, eu me sinto até lisonjeada, porque das primas e todos, ninguém puxou isso das tias, então assim, elas acabam querendo me passar mais porque sabem que é através de alguém que vão perdurar essas receitas. Então eu consigo saber a importância de fazer, e não ser só um produto pra venda, e ser uma fonte renda, como foi pra mim por muito tempo, e é pra maioria das quitandeiras hoje. O saber fazer tem uma importância enorme, é um dom, né? Eu acredito que seja um dom, a arte de cozinhar, de temperar, de amassar, de esperar crescer. Tudo tem um tempinho certo, então eu acredito muito nisso, como se fosse um dom que a gente tem, quem gosta, quem ama, já nasce ou vai aprender conquistar aos poucos.

Legal, e o que você sente enquanto você produz e expõem seus produtos no festival?

Ah, é um orgulho sem tamanho. Eu falo que eu sou mãe orgulhosa dos meus filhos, até porque não é fácil e não é uma profissão fácil, né, (trecho inaudível), normalmente a gente não tem ajuda, a gente tem que fazer tudo sozinha, desde o planejamento pro festival, as compras, toda a produção. A maioria das quitandeiras trabalha sozinha, trabalha por conta própria, então eu acho que no final, na hora que a gente vê o produto final e principalmente quando a gente oferece e alguém experimenta e dá aquele sorriso, eu falo que alegria de cozinheira é receber elogio, mais do que receber dinheiro em troca daquilo que você fez. Então, quando alguém passa pela sua barraca, experimenta a sua quitanda, dá aquele sorriso e fala: “ah, que delícia”, isso é um orgulho imenso, pra mim pelo menos, não tem felicidade maior de ver que comeram tudo.

Acabou (risos).

Está acabando, preciso de mais, é muito gostoso isso.

E você já está repassando isso para alguém? Tudo que você aprendeu das quitandas ?

Olha, as minhas filhas são pequenas ainda, mas a mais velha tem seis anos e ela adora. Então ela não consegue, mas ela já tem, elas gostam de participar: “mamãe, deixa eu amassar? Deixa eu fazer massa? Vai fazer massa pra fazer um pão?” Então eu espero de coração que elas tenham essa mesma vontade que eu tive para que eu possa passar isso pra elas.

E você está no festival desde criança, lá desde os vinte anos passados. O que você sabe desse festival? Como ele foi criado, o que é comercializado, como é a organização?

Olha, o festival, quem começou com o festival foi a Patricia Monteiro, a Patrícia é a minha prima.

Sério? Eu vou falar com ela também, que legal.

Cidade pequena, todo mundo é parente. Entã,o a Patrícia sempre foi assim uma pessoa ligada à cultura, não sei se você chegou a entrevistá-la.

Ainda não, a gente já se falou rapidamente, mas a gente vai fazer uma entrevista oficial.

A Patrícia é, dentro de Congonhas hoje, é a pessoa mais, eu falo que eu sinto uma pena enorme dela não estar hoje na Secretaria de Cultura porque ela fez muito pela cidade. E todos os festivais que tem na cidade foram criados na gestão dela. Então ela teve essa ideia, ela sempre olhou muito pelos grupos. Então as mulheres quitandeiras, não foi só o Festival da Quitanda pra colocar Congonhas na rota de festival. Ela começou para olhar mesmo pelas quitandeiras, que precisavam de auxílio, que precisavam de um apoio para poder comercializar seus produtos. E então, foi ela que começou com isso, sempre tiveram esse cuidado de realmente ser comercializado só quitandas ou o que tinha alguma coisa a ver, então é um festival que você vai e você não vai encontrar muitas coisas fora desse universo das quitandas. Eles realmente dão oportunidade para quem está nessa área, pra quem faz quitanda.

Para o café da tarde, para a merenda, esse tipo de produtos?

Isso, esse tipo de produto. Então, lá fora sempre vai sempre têm ambulantes que vendem salgadinho, docinho, mas são coisas que tentam evitar mesmo para deixar o festival realmente com cara de quitanda. Então, em 2020 seriam os vinte anos do festival. A dona Miriam estava preparando numa festa e seria também aposentadoria dela. Fico muito triste por ela não ter conseguido, não ter realizado esse Festival da Quitanda, que eu acho que pra ela seria muito importante também, né? Depois da Patrícia, ela assumiu a Secretaria da Cultura e ela tinha muito carinho tanto com o festival, quando com as quitandeiras, então eu fico triste por ela, por não ter conseguido realizar essa festa maravilhosa que ela tanto esperava e nós também. Porque seria um retorno pra Romaria, de onde a gente precisou sair no último ano. A Romaria estava fechada para reforma, ela foi a casa de todos os outros festivais anteriores e no último ano, como estava fechada para reforma, precisou mudar. Foi pro lado da igreja de São José. Foi muito bacana também, mas ficou faltando a carinha do festival que é a Romaria. Não sei se agora na nova administração teremos a oportunidade de voltar para Romaria porque agora vai ter um parque de eventos que vai ser inaugurado e irão mandar o festival pra lá, por questão de estacionamento, de acesso, mas não sei bem como vai ficar.

E como que você acha que os seus produtos colaboram com o festival?

Eu acho que todos que estão ali colaboram com o festival. Cada um tem uma história, né? Cada um. Por mais que tenham produtos repetidos, cada um conta um pouquinho da sua história. Eu sempre tentei assim, o que eu sempre fiz mais parte salgada pro festival, mais os pães, pães recheados. Então, assim, não tinha muito. A maior parte das barracas era voltada pras quitandas doces. Então, como eu venho da área da cozinha mesmo, então eu sempre tentei trazer um pouco para o meu lado: o pastelzinho de angu, que inclusive em 2018 foi o vencedor, o pastel de angu com ora-pro-nobis e queijo Canastra. Então, era uma ideia de ter lanches ali salgados também e que o pessoal tivesse essa diversidade para encontrar e não encontrar só coisa doce. Porque o festival acontece durante todo o dia então muita gente procurava, e ela estava lá na hora do almoço e às vezes queria comer um petisco, alguma coisa salgada também. Então acho que eu colaborei, de alguma forma, nisso, trazendo mais dessa parte de quitandas salgadas pro festival.

E qual é a importância que você acha de continuar fazendo esses produtos pro festival, independentemente de qual produto esteja lá?

Eu acho, é importante a gente sempre estar no festival. Por mais que os produtos mudem, igual agora o meu produto vai ser outro completamente diferente, mas eu acho que estar no festival é muito importante. A gente não deixar que acabe, que perca a tradição. E eu falo assim que as quitadeiras, elas brilham o festival. Hoje eu já não me considero mais uma quitadeira porque eu não tenho trabalhado com isso no meu dia a dia, apesar do doce de leite estar aí também. Eu faço toda a produção do doce para que para ser feito o licor, mas eu acho que é importante estar lá, estar presente, tentar trazer mais pessoas cada vez pro festival, fazer essa propaganda, fazer essa coisa bonita de encher os olhos mesmo. Quando a gente fala do nosso produto, ninguém é melhor do que a gente pra falar do nosso produto. Então cada uma que está ali, que fale e conte do seu produto. Porque o festival não é só comida, ele é muita história também. Então quem vem passear, não vem só pra comer, não vem só para comprar. A maioria das pessoas passa pelas barracas e ficam ali durante minutos mesmo, conversando perguntando da história de cada um, perguntando de onde que é a receita. Eu acho que isso é uma contribuição muito bacana que a gente pode dar pro festival: de estar ali todos os anos para poder contar um pouquinho da nossa história também para quem vem de fora.

Então você acha que, de certa forma, essas iguarias, elas acabam aproximando as pessoas?

Sem dúvida, sem dúvida. Comida aproxima, né? Sempre. Comida é afeto, é carinho, então eu acho que aproxima muito. O número de visitantes do festival é um número muito expressivo. A gente recebe aí trinta e cinco mil pessoas durante um Festival da Quitanda. É muita gente. Então se cada um de nós entrega um pouquinho da sua história e do seu afeto pra quem vem, eles acabam voltando no próximo ano. Não é só o festival, não é só com comida, é por carinho, é por histórias também, é por afeto.

É uma experiência? Você acha que vai além só de provar a iguaria?

Sem dúvida, sem dúvida, é muita experiência. São várias sensações que você tem durante o festival.

Que sensações são essas?

Os organismos tentam fazer isso também. O Zezeca que é outra pessoa que é tem uma história...

Quem é?

Zezeca.

Não conheço, vou procurar.

O Zezeca é artista e que foi fundador do primeiro grupo de teatro de Congonhas, Dez pras Oito, e ele hoje trabalha, ele hoje não, há muitos anos trabalha na Secretaria de Cultura e ele tem essa responsabilidade de criar experiências também no festival. Então ele sempre monta o curral do festival, ele leva, ele mora numa chácara, então ele sempre leva os cabritinhos pro festival. Ele monta mesmo todo um cenário artístico para que as pessoas cheguem ali e tenham... Foi ele que colocou a tradição do cobu, de servir o cobu com chá de congonha. Ele faz o chá de congonha na chácara dele e leva pro festival. Ele faz o forno principal para assar os cobus lá na hora, para dar pro pessoal experimentar. Então eu acho que ele é parte muito importante no festival nessa questão de criar sensações, porque essa parte do cenário, lúdico, ele e o Luciomar que é outro artista plástico maravilhoso, os dois ficam responsáveis por essa parte lúdica do festival, de criar o cenário. Sempre tem um cenário no festival. Seja um moinho d'água, ou seja uma mini fazenda, sempre tem um cantinho no Festival de Quitanda que eles cuidam disso. Então ele vem e coloca ali o moinho d'água mesmo pra moer o fubá na hora, os cabritinhos dele para tirar o leite de cabra ali na hora, sabe, pra mostrar o processo do queijo, então eles cuidam dessa parte lúdica. Isso é uma experiência muito bacana, né? A pessoa está ali, para quem vem de cidade grande principalmente, de coisas que pra gente aqui talvez sejam cotidianas, mas para quem vem de cidade grande, de São Paulo, eu vejo as crianças, que elas ficam assim!

Nunca viram um cabrito na frente.

É! E o moinho d'água. O que é o moinho d'água? Um forno de barro típico, ver ali saindo um cobu, é muito bacana. E tanto o Zezeca quanto o Luciomar são responsáveis por essa parte do festival, essa experiência lúdica que a gente carrega de lá.

E como que é feita a organização do festival? Vocês participam de alguma decisão? Vocês, expositores?

Sim, normalmente, no início do ano, a Secretaria de Cultura já convida a gente, as quitandeiras, para a primeira reunião para ver quem irá participar naquele ano. Quem não participa, perde o direito à barraca. Então, como tem uma fila de espera, você tem que esperar um ano pra voltar.

Vocês pagam alguma coisa ou é um sorteio?

A gente normalmente paga só pela barraca. O aluguel da barraca. Porque o estande é fornecido pela administração pública. Então logo no primeiro mês, eles já chamam a gente, para saber quem vai querer participar. Se não me engano, estavam com 38 quitandeiras participando até o último ano. Então normalmente começam quando tem algum tema, alguma receita. Eles já dão a indicação de qual vai ser o tema pras receitas, e a partir dali tem encontros quinzenais até o festival, pra ir alinhando direitinho.

Entendi, e aí durante esse tempo, até chegar no festival, vocês vão alinhando isso com o pessoal da Secretaria de Cultura ou Eventos?

Isso, pessoal da Secretaria de Cultura.

Então esses expositores, eles são selecionados? Como que é? Tem uma fila de espera, não é sorteio?

Tem uma fila de espera que é por de pedido. Hoje, se tiver os 38, todo mundo vai participar e não tem barraca vaga. Quanto alguém desiste, tem uma fila de espera que eles vão chamando por ordem da fila mesmo. Mas quem participou no último ano tem a sua barraca garantida pro próximo ano. Muitos dividem barraca também. Quando eu comecei, eu comecei dividindo também. Quem não tem muito produto para expor.

A barraca é grande, eu vi as fotos.

É, então eles vão para dar mais oportunidades para mais pessoas, acabam dividindo a barraca também.

Certo, e como que o festival colabora com o acolhimento dos visitantes?

Olha, é fundamental. Eu faço até uma crítica sempre à cidade de Congonhas porque eu acho que Congonhas, por ser uma cidade turística, falta muito acolhimento, muito. Esse acolhimento acontece praticamente só festival. Se eu não me engano, o Festival da Quitanda de Congonhas é o maior festival de quitandas do mundo. Não acontece em nenhum outro lugar o festival de quitanda com a grandiosidade do festival de Congonhas. E você, turista, se chegar aqui fora do festival, você não vai encontrar nenhum lugar pra comprar uma quitanda. Não encontra. Congonhas infelizmente é uma cidade que não abraça o turista fora dos festivais, sabe? Eu falo muito isso, discuto muito isso, bato sempre isso com o pessoal da Cultura, com o pessoal da Prefeitura. Sempre tento levantar essa bandeira. Porque eu acho que falta... No festival, o acolhimento é lindo, o festival é preparado pra receber o turista. Então está todo mundo ali empenhado em receber, mas quando o turista chega aqui fora do festival, ele vai embora sem levar um produto da cidade. Porque não tem, infelizmente não tem. É uma falha muito grande, muito grande do turismo da nossa cidade não ter um ponto de apoio para as próprias quitandeiras que participam do festival. Eu já falei várias vezes. Ao lado da igreja, a gente tem o beco dos Canudos, que é onde tem várias lojas e essas lojas ficam bem em frente à igreja. Eles alugam as lojas, só que o padre não deixa colocar nada de alimento nessas lojas. Então de dez lojas, normalmente, tem cinco, seis lojinhas alugadas com artesanato. E não são artesanatos de Congonhas, são artesanatos da região. São tecidos de Rezende Costa, arte em ferro de Prado, mas de Congonhas não tem. Então naquele espaço poderiam abrir e colocar como um ponto pras quitandeiras: “semanalmente, vocês podem trazer, deixar seus produtos aqui, o turista vai vir à Congonhas, vai levar um produto da cidade, vai levar um quitanda”. Para que se consolidasse essa ideia de que Congonhas é a cidade da quitanda, mas infelizmente a gente não tem, não tem. É muito triste isso, é muito triste. Chega a ser revoltante, sabe? Eu acho que falta um pouco de união das quitandeiras nessa parte, de bater o pé e falar: “poxa, prefeitura, cadê o nosso espaço? Cadê as quitandas de Congonhas?”

Mas tem a associação das quitandeiras?

O turista quer levar alguma coisa, quer levar uma quitanda pra presentear, pra comer na estrada, mas não tem. Até a alimentação aqui é precária, na questão de restaurante. Lá no entorno da Basílica, não temos bons restaurantes lá. Quando a comida é boa, a estrutura não é boa; quando a estrutura é boa, o atendimento não é bom. Então falta na gestão da cidade

entrar uma pessoa que olhe para esse lado. Olha o potencial que a cidade tem para acolher e pra receber.

E não foi à toa que eu escolhi esse festival para trabalhar na minha pesquisa.

Sim, e durante o festival é extremamente acolhedor, é muito gostoso, é muito. Eu sou muito apaixonada pelo Festival. Eu te falei, eu participo desde o primeiro festival, eu faço questão de ir, faço questão de estar em todos porque é muito gostoso. É gostoso esse contato, é gostoso esse afeto, é gostosa essa troca de experiência entre as quitandeiras, entre os turistas, mas acabou o festival, acabou. É só ano que vem.

E você falou que durante o festival tudo ocorre bem. Como que é essa relação entre os expositores e os organizadores?

Começa antes nessas conversas, então é sempre tudo muito organizadinho. Não sei como vai ser nessa próxima gestão, a gente não teve não teve experiência, mas a dona Miriam, depois da Patrícia, elas levaram isso com maestria. A conversa, a troca, de setor público e quitandeiras. Não teve assim, pelo menos... (nesse momento, cai a conexão)

Continuando, você estava falando da gestão, dessa interação entre os organizadores e os grupos que começa antes do festival. E durante o festival?

Durante o festival, eu sempre vi, eu sempre tive, pelo menos, nenhum problema nessa questão de organização, não. Acho até que eles dão bastante liberdade pras quitandeiras opinar, pra falar o que agrada, o que não gostaram, o que pode melhorar. Então sempre tiveram esse cuidado ao lidar com o expositor. Essa questão do que era melhor mesmo. Então eles sempre fizeram o Festival da Quitanda muito voltada para a quitandeira, de qual era a necessidade dela. Porque tem muitas famílias que dependem muito disso. Vêm o festival como um complemento da renda familiar. Na Feira do Produtor Rural que acontece todo final de semana, são famílias que expõem na Feira do Produtor Rural, mas não se compara o período que se tem das feiras aos finais de semana com o volume de vendas do festival. Então a gente fala que festival bom é quando acaba cedo, quando o pessoal começa a escolher as barracas, porque vendeu tudo.

Que bom!

E elas vão muito preparadas pra isso. É difícil você falar: “poxa, acabou tudo” Porque elas vão com um estoque grande mesmo. O trabalho do festival muitas vezes começa dias antes do festival. Fechamos a decoração. Todas as quitandeiras, todas não, mas a maioria tem um carinho muito grande com seus estandes. Então você vai chegar aqui, você vai ver estandes lindos, super decorados, tem que estar com temas ligados a cada uma delas. Então quem realmente está ali há muitos anos tem um carinho grande com o festival. Quando já começam as reuniões, já começam a pensar na decoração, o que vai fazer, qual quitanda vai concorrer, isso é de praxe, né? Todo mundo participa do concurso. Aquela coisa mesmo, porque quando ganha uma quitanda, quanto eles anunciam a quitanda vencedora, é uma loucura. Dá fila na barraca vencedora, porque todo mundo quer levar a quitanda pra casa.

Eu faria o mesmo.

Então é muito esperado. É uma expectativa mesmo que é criada no festival, da decoração. É muito bacana ver todo esse preparo. Elas se dedicam realmente, de corpo e alma pra chegar no festival.

E como que você acha que os visitantes se sentem no festival?

Olha, eu nunca pensei nisso. (risos)

Você nunca foi visitante? (risos)

Nunca fui como visitante (risos), mas imagino que eles encontram o que eles vêm buscar. Acredito que se eu fosse a um festival, eu vou querendo, vou atrás daquilo que o festival dispõe. Quitandas boas, quitandas diferenciadas, um cenário. Congonhas é privilegiada nesse aspecto, então é muito bonito. A Romaria é muito acolhedora, por ser um ambiente aberto e fechado ao mesmo tempo.

É circular?

É, ele é circular, então ficam as barracas organizadinhas, uma do lado da outra, muito coloridas, muita chita, muita palha, o pessoal se preocupa com a decoração. Então eu acho que, como visitante, é um momento que entra ali na Romaria e vê aquele monte de cores, o cheirinho do café, sempre tem, quase todos os expositores fazem pra oferecer o café. Então, o cheiro do café, o cheiro do cobu, que é preparado pelo Zezeca, sempre tem, Então tem todo o

aroma do festival, o visual, é muito gostoso. Então, se eu estivesse como visitante, eu acharia que queria voltar.

O que que você espera do futuro do festival?

Que não acabe. Meu maior medo é isso. Eu fico muito triste de pensar nisso. Tudo é política, né, e infelizmente, e o festival, ele é feito pela prefeitura. Então se dentro da Secretaria tiverem pessoas que não têm esse carinho com o festival, que a Patricia teve, que a dona Miriam teve, eu tenho muito medo que ele acabe, realmente. E já são dois anos sem festival. Então eu acho que isso vai enfraquecendo. Durante essa pandemia nós perdemos alguns quitandeiros, acho que foram dois ou três que faleceram, que tiveram COVID nesse tempo. Então, assim, não ter festival nesses dois anos, ficou um buraco e eu espero muito que esse ano tenha. Eu acho que vai enfraquecendo. Eu acho que vai enfraquecendo mesmo o elo entre quitadeiras. As pessoas não estão aqui, não estão vindo, não estão vendo, não está sendo divulgado. Então vai se perdendo um pouco. Então eu espero mesmo que pro futuro do festival, ele continue acontecendo da forma que ele é, com a grandiosidade que ele tem, que não tire isso das quitadeiras, que não se deixe acabar, porque é muito bonito, é muito grandioso o Festival da Quitanda. Se não derem o valor que ele merece, infelizmente, vai acabando. Vai acabando. Então tomara que as próximas gerações continuem. E a quitanda hoje, eu vejo também, que a quitanda está em risco.

Por que? Olha o que eu fiz: rosquinhas de pinga. Amanhã eu vou participar de um programa da TV Gazeta aqui em São Paulo.

Pois é, eu adoro rosquinha de cachaça! Que delícia, quero experimentar. Porque eu vejo que as quitandas, elas eram muito apreciadas por pessoas mais antigas, por pessoas mais idosas. E a juventude hoje, ela não está aproveitando disso. A modernidade, a tecnologia, ela afasta muitas vezes as pessoas. Ela afasta os avós que estão ali fazendo, cozinhando. Então eu tenho muito medo, que isso vá se perdendo, se perdendo. E chega um momento... Hoje são poucas as casas que têm fogão a lenha, que tem essa tradição. As mães não têm tempo mais em casa, de fazer uma quitanda, uma broa, um carinho culinário pra família. Hoje, essa correria louca que a gente vive, é muito mais prático a gente passar no supermercado e comprar um bolo pronto, um bolo industrializado. Então eu fico muito triste quando eu penso nisso, sabe, que pode se perder. Que pode sumir no futuro. Pode ter coisa que a gente só vai ver nos livros de

História. Não podemos deixar isso acontecer. Mas eu vejo muito isso, olhando pras gerações, vendo as crianças de hoje, minhas próprias filhas dentro de casa. Estão cozinhando. A minha geração é uma geração que não tem tanto (trecho inaudível)

Não tenho o quê?

Tanto interesse pelas quitandas. Eu sou uma das quitadeiras mais novas do Festival, na minha faixa etária, deve ter eu e mais três. As outras todas já são senhorinhas idosas, e eu acho que estão lá porque passou a barraca de vó pra neta, de tia pra sobrinha. E quando essas pessoas forem indo, eu não sei se terão outras pra ir chegando e tomando lugar delas. Porque já é uma geração essa nossa que não se interessa tanto pelas culturas da quitanda. Então, e as culturas? As próximas gerações? Se não tiver esse resgate... Eu cheguei até a fazer um projeto (trecho inaudível). Não foi executado esse projeto, ficou parado por causa do COVID também, mas eu espero que eu consiga executar, que era justamente falar sobre a tradição das quitandas com as pessoas, com as crianças. Para elas terem um pouquinho o que é a quitanda. Aquele bolinho que a vovó faz, aquele biscoitinho de polvilho, que aquilo é quitanda, que aquilo tem uma história, que aquilo tem um porquê. Não é simplesmente um biscoitinho. Então pra gente tentar e trazer isso pra essa geração porque eu tenho medo que se perca?

Que bom ouvir isso. Tomara que a gente consiga.

Tomara, e eu acho que tem que tem que ser feito um trabalho aí. Tem um caminho longo a percorrer porque eu vejo descaso mesmo das gerações. Não é descaso, é muita tecnologia, muita novidade, muita coisa moderna na cabeça dessa juventude. Então as tradições de família mesmo vão se perdendo aos poucos. Você vê hoje o Natal. O Natal antigamente tinha aquela coisa de ir na casa dos avós, de casa cheia, de mesa cheia, mesa farta. Hoje é cada um num canto, um está no telefone, outro na televisão. Então, comida é algo que ainda consegue unir as pessoas. Então, que a gente consiga fazer esse trabalho e nem que seja um trabalho de formiguinha pra ir colocando nessas crianças um pouco de curiosidade sobre as quitandas, sobre o que é quitanda, sobre quem fazia as quitandas, para que não se perca.

Tem mais alguma informação que você queira incluir, que eu não te perguntei e que você acha importante?

Não, acredito que não.

APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 4

Entrevista realizada em 06/01/2022 com Lindomar Santana dos Santos, produtor do Queijo Santana, participou como expositor em todas as edições da Festa do Queijo do Serro.

Então me fala, por favor, qual é o seu nome? E de que cidade que o senhor é?

Meu nome é Lindomar Santana dos Santos, e sou da cidade de Sabinópolis, região do Serro.

Sabinópolis?

Isso.

Desde quando o senhor produz queijo?

Olha, na verdade, desde criança, né? Quando eu estava com meus pais, ia pra fazenda e começava a trabalhar com eles lá. Ficava aprendendo a fazer queijo, tirar leite, mexia com a fazenda. Mas aí em (19)87 eu me formei no sul de Minas, em Agropecuária, aí em dezembro de 87 eu entrei na fazenda pra produzir queijo pra mim mesmo. Eu comecei a fazer queijo pra mim mesmo. Tinha outra fazendinha lá, entrei nela e comecei a trabalhar pra mim.

E como é que o senhor aprendeu a fazer o queijo?

Aprendi com meus pais. Vendo eles lá fazendo. E aí foram me ensinando e eu fui aprendendo. E depois eu fiz cursos, mais cursos, diversos cursos da área do SENAR e aperfeiçoei, modernizei, como dizem.

E o senhor já ensinou alguém a fazer queijo?

Muita gente, muita mesmo. Muita mesmo. Desde 87 eu sempre estava ensinando alguém que trabalha com a gente um tempo, depois vai embora. Depois a gente coloca outra pessoa no lugar dele, vai ensinando. Ele perde um tempo e vai embora. E a gente vai sempre tocando, né?

Essas pessoas que trabalham na fazenda do senhor?

Eu atualmente tenho uma pessoa, que faz cinco anos que está trabalhando comigo aqui na fazenda, está quieta lá, está produzindo.

Na sua opinião, qual que é a importância desse saber fazer, desse conhecimento de produzir o queijo?

Olha, a gente segue a mesma receita dos avós da gente, dos antepassados. Então já teve várias oportunidades de fazer outro tipo de queijo. Queijo de leite pasteurizado, outro tipo de queijo. E nós queremos manter a tradição enquanto nós pudermos, fazer o queijo de leite cru, que é a tradição que a pessoa fazia os queijos que para poder, por exemplo, agora, está chovendo demais, sem energia elétrica. Na estrada não passa carro direto, então o queijo, do jeito que a gente faz, ele aguenta ficar na fazenda, por mais de duas semanas, um mês. Então quando tiver estrada, a gente passa com ele, né? A tendência é sair de carro de boi, com os tropeiros, nas tropas. Porque antigamente não tinha estrada para sair com o queijo direto, daí só fazia esse queijo por isso. E hoje não, hoje modernizou, então a maioria das fazendas aqui de leite, vendia o leite porque já tem estrada boa, né? Dá pra escoar o leite no caminhão-tanque, né? Então hoje ainda é melhor, muita gente particular de vender o leite, dá menos trabalho, é mais fácil, é melhor pra eles. E no meu caso, como a minha fazenda é mais distante da cidade eu tenho que produzir o queijo que eles venham uma vez ou da na cidade pra trazer o queijo. Durante semana, se precisar de vir, eles não vêm. Vêm o dia que quiser, né? Eu tenho a opção de guardar o queijo na fazenda por vários dias, queijo maturando, pra você vender, e além que a maturação ainda traz uma valorização a mais no queijo, queijo maturado.

O senhor já trabalhou então tanto com o queijo fresco e com maturado.

O fresco eu vendo pra cooperativa do Serro. Agora o maturado, eu vendo pra todo canto, pro Brasil inteiro.

O maturado é bom.

Você já experimentou o maturado, né?

Já, já eu comprei do senhor Deobaldino um tempo atrás, mas quero provar o do senhor também.

O Deobaldino é meu vizinho lá de fazenda.

Queijo é muito bom. O que o senhor sabe sobre o queijo? História, origem?

Queijo, a gente sabe assim. O que eu gosto de contar é do que a gente participou pra cá, né? De 87 pra cá, o queijo é tudo na vida da gente. A gente come queijo todo dia, tem o prazer de falar que produz o queijo, que o queijo é bom e que as pessoas também falam que gostam muito do queijo, então é mais ou menos isso aí. A história é que a gente aprendeu com os avós e vê a satisfação dos avós fazendo queijo com um cuidado, carinho com o queijo, e valorizando, né? A valorização que eles davam pro queijo. Quem fazia queijo antigamente fazia pouco queijo e era bem visto na cidade, né? Chegava na cidade com o burro cheio de queijo era um fazendeiro grande que fazia. Às vezes a quantidade era pequena, mas era bem valorizado. Hoje, o produtor não está tão valorizado mais como era antigamente. É bom, muito bom fazer parte dessa história, né.

Está contribuindo aí pra manter?

Manter a história, né? Aí quando a gente se for, vai ficar, espero que a minha filha, a Gabi, continuar, depois vão vindo outros. Enquanto tem pra produzir, vamos produzindo. Enquanto a legislação deixa a gente produzir. Tem essas leis que eles inventam, essas coisas aí, de repente chega um ponto que a gente não vai nem conseguir fazer, né?

E como o senhor começou a produzir, foi para consumo de família ou já foi para a venda?

Quando eu comecei a produzir e comecei já porque meu pai tinha três fazendinhas. Aí o vaqueiro de uma fazenda morreu e eu fui pra lá pra trabalhar no lugar dele. Aí comecei a fazer queijo. Eu fazia oito queijos por dia. Naquela época, 87, comecei a fazer oito queijos, aí quatro eram meus e quatro eram do meu pai, porque as vacas eram todas do meu pai e eu trabalhava pra ele. Aí fui adquirindo minhas vacas, e fui crescendo, aumentando aos poucos e hoje consigo produzir uma quantidade maior, graças a Deus.

E o senhor participa desses eventos aí do Serro, a Festa do Queijo? E o que o senhor sente quando o senhor produz e expõem seus produtos lá?

A gente se sente honrado de estar com um produto de qualidade, as pessoas mostrando para a gente que o queijo é de qualidade. Fico satisfeito de alimentar, de contar uma história, De quem já comprou o meu queijo, já conhece. Às vezes a gente nem conhece as pessoas e já chega: “você que é o Santana? Que é do queijo Santana? É um prazer conhecer e tal.” Boas

recordações que eles trazem pra gente, né? E valorizam a vida da gente. Tem pessoa que chega com queijo tipo esse lá na França, na Itália, não sei aonde e tal. Então a gente acha que está aqui no interior, numa cidadezinha pequena, na fazenda, que o queijo não é valorizado aqui e muitas pessoas valorizam bem mesmo lá fora. Isso é muito gratificante pra gente, é um incentivo muito grande pra gente continuar na lida.

E o que o senhor sabe do festival, da Festa do Queijo?

Olha, ultimamente não está tendo, está tendo mas é online, esses trem.

Os últimos 2 anos.

A festa é boa, é uma festa muito boa. A gente gosta muito da festa porque eles expõem os produtos da gente e vêm várias as pessoas que não conhecem e querem conhecer, vários amigos que já vem pra poder encontrar a gente, né? Então é muito bom. Faz parte, tira a gente da fazenda e leva um pouco pra cidade pra ter contato com as pessoas.

O senhor participou de quantas festas, mais ou menos?

Do queijo mesmo, todas que teve eu já participei.

Acho que foram umas vinte e poucas, então.

É. Agora, além da Festa do Queijo, a gente participa dessas feiras todas que tem Minas Gerais afora aí. Já fui em São Paulo e outras feiras também. Outras festas do queijo. Mas sempre que tem oportunidade a gente vai.

E como que surgiu o seu interesse em participar da festa?

Através do reconhecimento das pessoas. As pessoas reconheciam que o queijo é bom e convidavam para ir, aí comecei a participar.

E o que significa pra você participar de uma festa dessa, da Festa do Queijo do Serro?

Muito bom, muito gratificante, mostra que o pessoal gosta do produto. Porque não adianta nada você não valorizar, não ser bom, as pessoas não acharem o queijo bom. Então isso valoriza muito a gente, porque quem que fala que o queijo é bom são os consumidores, são as pessoas. E meus companheiros: “seu queijo tem que estar junto, eu um dos melhores queijos

da região, você tem que estar junto com a gente.” Então não tem como voltar pra trás não. Fui um dos primeiros a participar dessas feiras e sempre estar junto com a turma lá.

E como o senhor acha que os seus queijos colaboram com a festa?

Que as pessoas gostam dele. Então uma vez eu falei que não ia, e eles: “não, não pode deixar de ir de jeito nenhum, porque seu queijo é um dos melhores, então tem que estar lá marcando presença.” Então eles não deixam eu ficar não.

Não dá para falar que não vai.

É, o pessoal não me deixa ficar fora mais não.

E como que é organizada essa Festa do Queijo? Como que vocês são convidados? Como funciona a organização?

O pessoal da prefeitura do Serro, o EMATER, o IMA, junta todo mundo da organização, uma comissão de festa mesmo que procura a gente e organiza e eles convidam a gente pra ir.

E aí, vocês têm barracas lá?

É, ultimamente não tem não, mas já teve, né? Quanto tinha barraca, a gente levava o queijo e fazia degustação do seu queijo. Tinha concursos, muito bom. Agora nos últimos dois anos não teve, não.

Tomara que tenha esse ano, não é?

É, vamos ver esse ano.

É, qual que é a importância de continuar fazendo o queijo aí?

Apresentação do produto, dá mais visibilidade. As pessoas vão, cada vez, tem gente que nem conhece. Mesmo na própria região da gente, tem pessoa que não conhece. Então às vezes está em casa, está cuidando de outra coisa, então nem conhece. E quando chega o dia da festa numa casa, está passando perto da gente, às vezes é até um conhecido da gente e não conhece. É a aparência de um produto na praça, é visibilidade.

E sem pensar no festival assim, qual que é a importância de continuar fazendo o queijo?

Olha, a importância do queijo é o seguinte: é valorizar um produto da gente, né? Porque se a gente não valoriza o produto, ninguém vai valorizar, né? Primeiro, é isso. Segundo é aumentar a renda da gente. Eu posso vender o leite in natura, que é bem mais barato. Diminui o trabalho, mas não tenho retorno tão grande. E o queijo, além do queijo, dá pra criar porco ou fazer linguiça do porco. Tem outras coisas que dá pra fazer do leite mais, agregar valor ao produto. Vender o leite é muito pouco, é muito barato. E o leite tem que carregar ele sempre, não pode parar, estocar por vários dias na fazenda. Tem vizinhos meus que estão vendendo leite. Então dá uma chuvada dessa como choveu trinta dias direto, aí tem que carregar leite no trator ou no carro de boi. O caminhão não vai na fazenda. As estradas são muito ruins. Então chove muito, vira barro puro e ele não sai com o leite. Corre o risco de estragar, o leite perde a validade maior.

O queijo, não, quanto mais maturado...

(Espirro) Quanto mais maturado melhor é e mais valorizado?

Sim. Como o senhor acha que o queijo aproxima as pessoas?

Porque em volta de um queijo, sai um cafezinho, sai um ovinho, aí a pessoa conta um caso da vida, e vêm aquelas histórias que você nem lembra mais, aí vem uma história, vem outra. E aí o bate-papo, não é? Em volta de um queijo se conta uma história o dia inteiro.

E que sensações que isso traz?

Nossa, uma sensação muito boa, sensação de recordar o passado, as pessoas antigas que passaram na vida da gente. A gente tem o prazer de conhecer pessoas. Meus avós, meus padrinhos, são pessoas maravilhosas e deixou um aprendizado muito grande nos pais da gente, né? Naquela época não tinha televisão, não tinha um rádio, energia elétrica não tinha, então em vez da gente assistir televisão, essas coisas que a gente faz hoje, internet, a gente sentava na boca do fogão e na casa, em volta da fôrnalha e tinha o queijo, o café e contava caso a noite inteira, era todo dia era assim. Hoje, não. Hoje senta uma pessoa no sofá, um do lado, outro do outro, está assistindo televisão, outro na internet e não conversa mais, né? E na época do queijo, mais antigamente, tinha história para contar, mais história. Era muito importante isso, o convívio das pessoas, né? Mas as pessoas eram mais unidos naquela época.

O senhor estava falando dessa sensação, não é? Como que o festival colabora com o acolhimento dos visitantes?

Eu acho que, essa parte do visitante eu não tenho muito contato pessoal porque a gente fica pouco tempo na cidade e vai mais pra cuidar lá, não é? Mas eu acredito que movimenta bem a cidade, né? O pessoal dá um movimento muito bom pra hotel, o comércio da cidade de modo geral, fazendas, vão visitar cachoeiras, cidades por perto, né? E é bom ter, sempre tem que ter. Valoriza muito a região, é muito importante.

E aí sobre a festa, o senhor tinha falado que o pessoal da prefeitura se reúne com vocês pra falar sobre o festival. Como que vocês participam das decisões? Os expositores participam?

A gente tem uma associação que chama APAQS, tem uma diretoria e essa diretoria vai lá junto com a gente e vai decidir junto lá. Então, em conjunto com todo mundo a gente chega às decisões e participa da festa.

E durante a Festa do Serro. Essa interação entre os organizadores, os produtores e os visitantes, o que o senhor vê, assim, no sentido de perceber esse acolhimento essa hospitalidade?

Eu vejo que está bom, porque como assim, a gente tem pouco tempo para conversar com as pessoas, estamos atendendo as pessoas, mas a gente vê que o contato é bom, as pessoas estão satisfeitas, né? Que gosta muito de estar ali. Você vê no olho da pessoa, no brilho do olhar da pessoa que está tudo bem, que eles estão satisfeitos, gostam de vir. Quem vem uma vez, não gosta de ficar para trás, né? Se não fosse essa pandemia, estava bombando isso aí. Tem história pra contar, tem os casarões.

E o que o senhor espera do futuro do da Festa do Queijo?

*Que volte rapidamente, pra acabar isso aí e parar pra nos podermos fazer festa, todo mundo está com muita vontade de novo, porque assim a gente vai voltar a ser o que era antes. Já perdemos tempo demais da conta com essa m***** dessa doença, né? Não é fácil, não. Atrasou tudo. Mas se tudo na vida passa, isso também tá passando, né?*

Exatamente.

Está vindo essa onda agora, que Deus ajude que fique por lá pra longe mesmo, não venha pra cá não, mas não dar nenhum problema.

É isso aí. Tem mais alguma informação importante que o senhor queria me passar sobre produção de queijo? A festa?

Acho que é isso mesmo que você botou, acho que está tudo aí.

Então está ótimo. Muito obrigada. Estou aqui fazendo meu estudo, minha pesquisa, quando ficar pronta eu compartilho com vocês, a importância de fazer queijo e de ter essa festa, que eu espero poder visitar em breve.

Se Deus quiser. Estamos aqui, se vier, vem procurar a gente aqui que nós vamos encontrar, se Deus quiser.

O senhor fica em Sabinópolis? É Sabinópolis a sua cidade?

Sabinópolis está a 45km do Serro, é pertinho.

Quando eu for para aí, eu quero ou visitar todo mundo que eu estou conversando e que eu não conheço.

Beleza, se Deus quiser, vai dar tudo certo.

Então, muito obrigado, seu Lindomar. Que fabrique e que venda aí muitos queijos, eu quero provar logo, logo também.

Tranquilo, beleza.

Tá bom, muito obrigada. Boa noite. Bom trabalho por aí.

Boa noite. Pra você também, bom descanso.

Obrigada. Tchau, tchau.

APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 5

Entrevista realizada em 08/01/2022 com Patrícia Fernandes Monteiro, advogada e pós-graduada em Produção e Crítica Cultural pela PUC Minas Gerais, com especialização em Patrimônio Histórico. Atual vereadora de Congonhas, atuou também na Secretaria de Cultura de Congonhas.

Então, eu estou gravando aqui pelo computador, tá?

Tá, tá jóia.

Então, vamos lá. Por favor, me diga o seu nome e a sua formação.

Meu nome é Patrícia Fernandes Monteiro. Eu sou advogada e pós-graduada em Produção e Crítica Cultural pela PUC Minas Gerais, com especialização em Patrimônio Histórico.

Que ótimo, eu acabei esquecendo de falar, mas eu escolhi esses dois festivais em função da patrimonialização também. O ofício do queijo já é um patrimônio e as quitandas, o ofício das quitandeiras está em processo.

É, da quitanda sim, agora é um pouco até de política, não é, Monica?

É.

Porque, ver se sai mesmo, porque já tem parece que uns 3 ou 4 anos ou mais.

Parece que é desde 2017, se eu não me engano, que foi o começo, é, quatro anos.

Sim, com essa mudança de governo, em ano de eleição presidencial, vamos ter que deslanchar muito, de correr atrás. Vamos lá!

Vamos torcer. Patrícia, qual que é a sua profissão hoje?

Eu sou advogada e eu estou no segundo mandato como vereadora reeleita e única mulher na Câmara de Congonhas. O que me deixa muito feliz porque hoje Congonhas é a quarta cidade hoje em arrecadação de Minas Gerais, além da importância cultural, a importância econômica por Estado também. Uma cidade mineradora e a quarta em arrecadação. Então são doze homens e só eu de mulher.

Certo, que maravilha. Você está há dois anos então nessa, desculpa, segundo mandato, sete anos?

Dois mandatos, 2017 a 2020, e agora 2021 até 2025.

Certo, como que surgiu o festival então? Vamos voltar lá para trás.

Então, 2001 eu assumi a Secretaria, na verdade essa Diretoria de Cultura, que é a CULBUT, que era fundação, onde ela ainda existe, e eu sentia muita falta de ter alguma coisa bem característica de Congonhas. Eu sempre fui muito dessas coisas assim, de memória afetiva, eu gosto muito de trabalhar em todos os eventos e projetos, eu gosto muito de voltar nessa coisa de raiz, da mineiridade, e eu sentia muita falta. Congonhas, apesar de todo acervo cultural e barroco, a gente não tem assim uma coisa, um produto, que seja nosso. A gente tem a pedra sabão, mas não tem em produção grande como é em Santa Rita, em Ouro Preto. Então, assim, eu sentia falta de ter alguma coisa assim, um pertencimento, das pessoas falarem “isso é nosso”. Como boa mineira, eu falei: “gente, o que que a gente mais gosta de fazer?” É de tomar um café, é de conversar em torno de uma mesa, essas quitandas, e isso é muito característico, né, aqui do interior, essa coisa de bater o bolo, final de semana. Porque padaria aqui em Congonhas mesmo, acho que tem uma padaria que abre de domingo, então tem aquela tradição que comprar no sábado, né, para poder tomar um café no domingo, de poder fazer um bolo no domingo. Aí eu falei, não, vamos criar alguma coisa, nesse sentido, e aí surgiu o Festival da Quitanda. E assim, eu tive muita resistência, sabe, Monica? Ninguém acreditava que daria certo. Principalmente numa cidade pequena, se você for imaginar isso 21 anos atrás, né, principalmente assim, a oposição, vamos dizer assim, por causa de grupos políticos, eu estava em cargo público, falavam: nossa, o festival da broa, quem que vai comprar broa no domingo, quem que vai para a Romaria, que é o espaço que a gente tem aqui, onde sempre aconteceu festival. Não sei se você conhece a Romaria.

De fotos, apenas.

Um pátio que era ponto dos Romeiros no Jubileu, um espaço muito, muito bonito e que se a gente começou a explorar e usar para eventos. O Festival da Quitanda foi o primeiro. E aí começou, falei: “gente, vão agora atrás dessas quitadeiras”. E aí a gente formou grupos já na Fundação para poder, inclusive, convidar as quitadeiras aqui da região. São Braz, Del

Vale, Ouro Preto, Itabirito, né, a gente faz parte do circuito do ouro que abrange algumas cidades históricas daqui, Mariana, Ouro Preto, também Ouro Branco, então nós começamos a fazer esse trabalho de perguntar: “qual quitanda você faz?” Ainda tem aquela doninha que faz ainda o cobu na folha de bananeira porque os primeiros festivais... Agora a gente já consegue ver coisas (trecho inaudível), sabe?

Coisas? Desculpa, cortou. Industrializadas.

É, a gente já tem um produto assim, mas no começo, nos primeiros anos de festival, nem refrigerante eu deixava vender, sabe? Lá dentro do espaço era caldo de cana, era o café que é uma tradição, a gente tem desde o primeiro ano eles também. Então tem 21 anos que eles participam do festival, uma empresa aqui de Entre Rios, uma cidade pertinho de Congonhas aqui, um 30 km. Desde o primeiro ano eles servem cafezinho de graça, sabe?

Que legal!

Durante todo o festival, então assim, eles moem o café na hora, comercializam, é claro, mas assim, o tempo todo servindo café, sabe? Então isso é muito bacana, Criamos o desde o primeiro ano também o forno a lenha com as quitandeiras que fazem e preparam as quitandas. Até hoje também, eu mantive isso. E todos os anos também, desde o primeiro ano, a gente faz um cenário, né? Em cada ano representando uma favela, ó uma favela, representando uma fazenda antiga, representando uma cozinha mineira, um armazém, então claro que o Festival foi crescendo, foi agregando muito mais gente. Hoje já tem até aqui da região bastante quitandeiras que participam. E desde o começo também a gente, era um jeito de incentivar o pessoal do comércio especializado também. As padarias participam também, sabe?

Legal.

Tem tanto as quitandeiras como o comércio especializado, mas assim ninguém acreditava. Todo mundo assim, eu cheguei assim, muito tempo falar com as pessoas: “olha, leva, se a senhora não vender, eu compro”. Eu cheguei quase a desistir, só que na época o jornal O Tempo veio fazer uma entrevista e assim, uns quinze dias antes, deu capa de matéria, deu página inteira.

Ah, que bacana!

E aí a gente acabou, para a gente, “agora eu não posso desistir não”. Porque assim, eu fiquei com medo, assim, até de não ter um público assim forte, porque as pessoas achavam muito estranho, desde o primeiro. Então no começo, no primeiro ano, a gente fez até um concurso de mesas de café da manhã, porque a gente tinha poucos expositores. Então no centro da Romaria nós montamos, pedimos ao comércio especializado pra montar mesas de café, exatamente pra encher, para poder enfeitar, né? Aí assim, a partir do segundo ano já, já foi um sucesso, já começo por ter mídia, Ana Maria, Globo Rural, e aí você sabe o poder, né, da TV.

Sim.

Então, aí já come começou. Hoje o Festival faz parte do calendário de eventos do estado de Minas Gerais. Então, a ideia, assim, de 21 anos atrás, de criar essa característica minha pra Congonhas, a gente vê como o Festival cresceu, a cidade no final de semana fica cheia, hotéis, restaurantes, é bom pra todo mundo, né, Monica?

Sim.

É bom pra todo mundo, pras lojas de artesanato. O festival hoje é um sucesso. E assim, só vou finalizando esse começo, às vezes chegavam as quitandeiras com cinco bolos, uma lata de biscoito, que elas tinham medo de fazer.

E era suficiente? (risos)

Não (risos)! Não dava, vendia em dez minutos, sempre vendeu muito. Num da de festival, a quitandeira aqui em Congonhas, ela tem faturamento aí de cinco mil reais pra cima.

Que ótimo!

Então assim, poucas horas de festival, que eu estou pondo mais ou menos ainda uma média para baixo, né?

Certo.

E quantas quitandeiras hoje, hoje tem trinta, quarenta, tem faturamento aí de gente que fatura dez mil reais, tem muito. Além da população de Congonhas que prestigia e gosta, tem

os turistas. Agora tem uma coisa que, assim, que a gente sente muita falta principalmente do poder público aqui é que as quitadeiras ao longo do ano, elas fazem o trabalho em casa certo, né? Elas continuam trabalhando, fazendo encomenda. A gente assim, não tem um espaço aqui em Congonhas, se você chegar e falar: olha, eu quero ir buscar quitanda, como você chega numa loja de pedra-sabão, como você chega numa loja que revende artesanato, aqui não tem um espaço específico pronto, né, com quitada, para poder fala assim: olha esse aqui é o espaço das quitadeiras em Congonhas.

Você vê isso como uma deficiência?

Ah, vejo. Porque a gente precisa, né? Porque Congonhas é a terra dos Profetas, mas podia ser das quitandas também. Você vai em São Tiago que tem o festival do biscoito ou quando você está fazendo trabalho sobre o Serro também. Quando você chega nos lugares você acha o queijo, né? Você acha o biscoito. Você vai em São Tiago, São Tiago é uma cidade pequenininha, deve ter o que? Dez mil habitantes? Mas assim, toda a portinha tem uma, sabe, aberta, ou na garagem mesmo, ou na varanda da casa montado um estandezinho com biscoito. Então assim, eu sinto muito falta disso. Há também, é claro, que a gente deve, eu até te mandei, que eu acho que foi muito bacana que, a gente teve assim muito legal, que foi o Doces Sabores (evento organizado por Patrícia voltado à venda de quitandas). Por causa da pandemia como não teve festival, a ideia foi buscar as quitandas e os doces em casa, né? Então assim, a gente fez mesmo sem apoio de prefeitura nem nada, mas foi assim, tudo certo. A cidade movimentou, as pessoas, a ideia era essa mesmo, as pessoas poderem buscar nas casas, e o mais bacana foi como que todo mundo abraçou a ideia, enfeitou as casas, enfeitou as varandas pra receber as pessoas, sabe? Pra entregar esses produtos. E foi um sucesso de público e de venda também. E a gente tem aqui também, que eu criei também, que é o Festival Gastronômico, né, que a gente começou com aqueles botecos de “copo sujo” mesmo, porque a ideia era preservar mesmo essa raiz dos bares e restaurantes da cidade. O evento cresceu muito e hoje os restaurantes da cidade, desde aqueles botequinho “copo sujo” que começou até o melhor restaurante da cidade, todos participam, sabe? E isso melhorou muito o comércio da cidade porque todo mundo começou a pintar os bares, a reformar um banheiro, né, a ter um cuidado com os vasilhames, que a gente não deixa usar nada descartável. A gente tem uma parceria aqui com a UNA, que é a Faculdade de Gastronomia.

Que legal.

Tem um chef, o Iaque que vem todos os anos aqui com a gente, ensinou muito sobre tratamento, sabe, com o pessoal, então assim, a gente tem trabalhado. Eu gosto muito dessa coisa da comida, Monica, apesar de não ter feito Gastronomia e não ser mesmo cozinheira, mas num ponto eu acho que a comida, ela remete muito, né, a lembranças boas, o gosto, assim, de vidro de banana, você botar uma mesa bonita, executar esse preparo, uma quitanda, com aquele sabor mesmo que as pessoas falam: “nossa, eu comia isso na casa da minha vó, eu comia quando era pequeno”. Então isso é muito importante, pra memória, né, gastronômica, afetivo, eu dou muito valor a isso. Então é uma coisa que eu gosto, tenho muita paixão de fazer. Mês retrasado eu postei também nas minhas redes sociais o Sabor Rural.

Vi.

Aqui em Congonhas, né, que foi o primeiro também pra gente começar devagarzinho, mas foi ótimo porque é um jeito de você manter essa tradição, levar um público novo para lugares, né, novos também que as pessoas não frequentavam aqui na cidade, então eu gosto muito disso e a gente vai vir com muita novidade esse ano também. Tem muita coisa boa para acontece.

Que bom.

E eu quero que você venha aqui, uai.

Eu não vejo a hora. Eu já proroguei as minhas passagens aéreas, já proroguei duas vezes, mas eu vou.

Não, Monica, vem num final de semana. Dá uma fugida.

Sim.

Vai ser um prazer te receber aqui, sabe, te mostrar um pouco aqui da cidade. É só avisar: “eu estou indo”, que a gente organiza aqui pra você conhecer, para você visitar algumas quitandeiras, ver as novidades daqui e mesmo que não tenha seja quitanda, você conhecer mais da nossa gastronomia mesmo.

Quero muito. E Patrícia, qual que é a importância desses saberes dos produtores, tanto para a região quanto para o festival?

Então, principalmente acho que a preservação, sabe, dessas receitas, preservar essas receitas, conhecer a história, que a partir do momento, o que eu acho mais bacana disso é que a partir do momento que tem festival, que tem a data do festival, as pessoas começam a estudar, a buscar, não é? Essas receitas antigas, as pessoas começam a conversar com amigos, “como que a sua mãe fazia aquele bolo?” Então eu acho que o mais bacana de todos esses saberes, além, claro, de hoje ter essa tradição e preservar a história, né, através dessa gastronomia e dessa quitanda, é esse saber, é buscar, ver gente assim, que até pouco tempo, não tem nem o hábito de usar uma internet ou de uma leitura, começar a buscar alguma coisa nova, começar a olhar o produto e pensar numa embalagem, sabe? Não é mais por, assim, num prato de papelão e passar um filme plástico em cima. Então, isso tudo começou e as pessoas começaram a ver que tem diferença se ela tiver um produto que é feito a mão, que é artesanal, que é feito no fogão a lenha. Então assim as pessoas gostam disso. Põe uma fitinha em volta, põe uma florzinha, isso tudo faz a diferença, então todo mundo começou a aprimorar isso, começou a buscar parcerias até com artesãs, que faz uma pra sempre-viva, que faz uma cestinha de palha pra por produtos. Então, isso tudo é uma cadeia, né, de renda, porque o comércio não está adaptado a fazer embalagem e é isso que eu acho mais bacana, sabe, disso tudo: essa dinâmica do que o festival vai gerar.

E na sua visão como que esses saberes, esses ofícios, esses conhecimentos dão origem ao festival?

Então, acho que o mais importante é ver assim, desde o começo mesmo, a intenção, como eu te disse, era buscar realmente aquela quitandeira tradicional. E a gente tem gente que participa tem 21 anos do festival. Tem senhorinhas aí, a gente tem uma turma de São Brás, de Tatuí, que vêm desde o primeiro ano e são, assim, aquelas quitandas bem tradicionais mesmo, de forno à lenha, aquela bala delícia, bala de coco.

É deliciosa essa bala!

É, são deliciosas. Aqui na região é só em São Brás que a gente, que a gente consegue. Então, assim. O mais importante é buscar realmente e ser preservado. Muita gente, às vezes a mãe começou e continuou com o estante. Quase todas as quitadeiras, assim. Hoje a gente já vê

alguém está mexendo com a confeitaria, já participando, né, mas assim, eles ainda tentam segurar, o máximo possível. A gente já viu assim, bombom de onde não sei o que ganhar um festival, sabe em algumas.

Quando você diz confeitaria, é uma coisa mais moderna assim? Não é a doçaria mineira tradicional?

Exatamente. Então, assim a gente já, já vê um bolo com uma ganache, sabe? Mesmo se a gente pensar que assim, olha, era aquela cobertura antiga mesmo, então, assim, essas coisas, eu sei que não dá pra segurar, até porque, assim, a gente já vê brigadeiro. É igual eu te falei, no começo, além do cafezinho, era só caldo de cana.

Ai, que delícia!

É, não tinha nada assim, eu não deixava nem refrigerante ser vendido dentro do espaço. Quem queria o refrigerante saía e buscava do lado de fora. Mas era exatamente para manter, mas como o festival cresceu muito também, é possível, né, porque as pessoas não levam só um produto. Todo ano, todos participam, porque tem um concurso, da quitanda, né, mais tradicional, da quitanda raiz, da quitanda do comércio especializado. Então acaba que, mesmo que quem leva só broa e pão de queijo, já leva um brigadeiro, já leva alguma coisa assim, mais, né, mais atual, mais às vezes com um toque mais gourmet, porque também tem público pra tudo. Eu acho que o cuidado que hoje os organizadores, a gente vai ver agora, porque tem dois anos que não acontece o festival, né, Monica?

Presencialmente, né?

É, presencialmente, então assim, vamos ver agora como que vai ser, só colocar um dia assim, porque como é um festival que hoje é a prefeitura que organiza, tem que ter um certo cuidado exatamente para não ficar aquela coisa: “ai, eu quero vender, eu faturar e eu faço de qualquer jeito”. Por exemplo, a qualidade dos produtos é uma coisa que eu sempre cobrei muito. Não adianta você, por exemplo, fazer um biscoito, ele perde a qualidade com quinze dias, com dez dias, por num saquinho e ficar com gosto de plástico, sabe?

Sim.

Então, assim, eu sempre fui muito cuidadosa com isso. E te falar, falar: “não, gente, olha, não está legal não. Nossa, o que que aconteceu? Que dia você fez essas coisas?” Não pode não, porque o pessoal leva, né, o pessoal compra coisa até, sai adiantado porque a produção é muito grande, fazer com muitos dias de antecedência não pode porque a pessoa não volta.

Sim.

Pra te falar uma coisa, quando em 2002, 2003, nós incluímos aqui em Congonhas, faz parte da grade curricular aqui das escolas do município a educação patrimonial.

Ah, que legal.

Por que? Porque as crianças, elas aprendem desde pequenas, que é uma característica que a gente vê muito no Sul, né, Monica.

Sim.

Então eu acho muito bacana o respeito que as pessoas têm com quem vai visitá-los. Então, assim, todo mundo aprende, as crianças desde pequenas aprendem que você tem que tratar bem o turista, você não pode jogar lixo no chão, você tem que ter um produto de qualidade. Por que? Porque se o turista voltar, ele compra da malharia, ele anda no taxi do seu tio, ele toma um lanche na lanchonete do seu irmão. Então, assim, isso eu acho muito bacana. Então, assim, desde 2003 que nós colocamos na grade curricular isso aqui também, a educação patrimonial porque a pessoa adulta, ele não tem essas coisas. Ele quer fazer mais faturamento da coisa momentânea, mas a criança, ela cresce com esses hábitos, né. Você vê uma criança, ela já fecha a torneira, coisa que às vezes a gente está escovando o dente e a torneira fica aberta, né.

É verdade.

É, assim, você já vê a criança sabendo economizar porque ela já está aprendendo desde criança. Então, assim, isso eu acho muito bacana, essa característica. Eu morei em Tiradentes dois anos, Monica. E é muito diferente culturalmente, assim, de Congonhas, apesar da gente ter aqui um patrimônio maravilhoso, para mim é um dos lugares, o santuário, mais bonitos, e olha que eu já viajei bastante. Tiradentes, ela conseguiu com o casario muito bem cuidado, com um artesanato muito bacana, mas enfim, é impressionante

como as pessoas trabalham, como as pessoas recebem os turistas. Isso a gente ainda está muito deficiente, sabe?

Você acha que o acolhimento em Tiradentes, por exemplo, é melhor que o acolhimento aí em Congonhas? Considerando os festivais?

Não, não é caso de acolhimento, assim, de hospitalidade ou de receptividade, não. O congonhense é, nossa, assim, é muito carinhoso, as pessoas são muito carinhosas. E eu acho que falta um preparo, sabe? Aquele mesmo do... Você tem aquela percepção, por exemplo, o turista chega e você vira e fala assim: “quer almoçar?” “Ah, mas eu queria um frango com quiabo” e a pessoa saber, qualquer pessoa diz: “ali você come um frango com quiabo e bom”. Porque, não é? Sabe explicar onde tem isso, como que funciona. Lá as pessoas são muito bem preparadas, assim, Senai, Senac, Sebrae. Então, assim, as pessoas de lá fazem muito curso de hospitalidade, de receptividade. Isso aqui em Congonhas, assim, esse lado mais assim, profissional, vamos dizer.

Entendi.

Assim, caloroso o pessoal de Congonhas é demais, a receptividade é muita, mas eu acho que falta assim, sabe? Por exemplo, você pegar um garçom. “Eu não vou mandar ele pro curso, porque se ele sair daqui do meu restaurante, eu acho que eu vou mandar ele embora, então não vou investir nele, não.” Mas essa pessoa tem que pensar que ele vai pra outro restaurante e ele está ajudando a cidade, ele tem formação.

Acho que é mais uma deficiência técnica, então. Seria isso?

Mais, é, eu acho. Porque, assim, não é de hospitalidade, de calor humano, não, que isso aí é demais, o pessoal de Congonhas é muito hospitaleiro, mas eu acho que falta um pouco desse investimento aqui, sabe, mais técnico. Porque o pessoal fala muito: “a gente tem que investir, porque o minério vai acabar”, mas isso vai passando administração, passa o outro, passa o outro e as pessoas ficam muito focadas só no poder público, sabe? Às vezes em outras cidades a gente vê mobilizações de grupos de fomento da economia que não dependem do poder público. É por isso que a gente vai tentando, faz uma corrida aqui, incentivar aos trancos e barrancos, mesmo sem (trecho inaudível) grande, né, que no caso a prefeitura poderia dar, mas a gente já começou a fazer um movimento. Começamos a (trecho

inaudível), começamos agora com as confeitadeiras, com os empreendedores rurais, então, assim, devagarzinho a gente vai mexendo em outros setores, e qualquer coisa, com a gastronomia também. Teve uma feira aqui, só fugindo um pouquinho, de decoração, também foi um sucesso porque eu convidei as lojas de móveis, de mobiliários, e a gente montava com esses móveis das lojas com os produtos das artesãs, a gente montava, por exemplo, um souplat de crochê aí colocava na mesa de jantar, né, com uma louça de uma loja que vende utensílios ou eletrodomésticos e tal. Aí valorizava aquele produto, porque é diferente quando você vê ali o paninho de prato bordado, fala, pintado à mão: “ah, que bonitinho, tal.” Daí você põe ele numa cozinha bonita, do lado de uma xícara, tampando uma jarra, todo mundo quer, então é isso que eu acho que falta muito, sabe? Foi um sucesso, esse ano a gente vai fazer de novo, tem o dia do artesão, que aqui é comemorado em março. Então a gente tem tentado trabalhar muito com isso, até assim de cachaça, de produtos rurais, geleia, biscoito, né, abrindo o leque. Porque eu acho que isso é mais importante, a gente ir abrindo o leque pra pessoa poder falar: “eu sei fazer isso, olha que bacana, quem sabe eu consigo ganhar alguma coisa aqui”. Houve um desemprego muito grande, né, depois dessa pandemia, muita coisa fechou, então muita gente buscou alternativa, principalmente na gastronomia, né? O pessoal ficou mais em casa, todo mundo passou a comer mais e buscar aprender a fazer um doce, né, um delivery. Então a gente tem tentado de alguma forma incentivar, buscar alguma coisa de criatividade nessa área.

Certo. Você falou sobre o poder público e eu queria te perguntar exatamente isso: como que a prefeitura atua no Festival Gastronômico? Qual que é a função do poder público no festival? No Festival da Quitanda, né?

Uhum.

Ela que hoje, a prefeitura que é a organizadora do Festival da Quitanda. Então toda a estrutura é feita pela prefeitura do município. Então eles fazem agora dois dias de evento. Fazem no sábado um festival de caldos e violas, então eles dão a estrutura. São barraquinhas dessas de feira mesmo que são montadas e aí em um sábado chama Caldos e Violas. Geralmente alguma entidade assim como o Rotary, alguma coisa ligada à igreja, algum movimento católico, assim, teve algum grupo de jovens, geralmente eles fazem esse Caldos. A prefeitura do geralmente traz um cantor bacana. Esse ano teve Alceu Valença, eles assim,

elas trazem um cantos bacana no sábado e no domingo o festival começa por volta das nove horas da manhã até às dezoito horas, e assim, as quitandeiras elas só trazem os produtos e enfeitam a barraquinha, decora com o que elas acham. Porque tem um concurso também da barraca mais bonita, então a estrutura é toda da prefeitura. Ninguém tem despesa, a não ser com o produto que elas levam, mas toda a estrutura de barraca, show, divulgação, toda é o município que faz.

E como que é feito o planejamento desse festival a cada ano?

Agora em maio, deve acontecer dia 22 de maio, geralmente é mais ou menos essa época.

É segundo ou terceiro fim de semana de maio, não é?

É. Agora em fevereiro que eles abrem as inscrições. Mas não é uma coisa muito aberto também não, sabe? Porque a gente, são muitas vagas ali e assim, quando abre alguma coisa, porque muito, a maioria como eu te disse são pessoas que estão há anos no festival, há vinte, há quinze, há dez anos. Então assim, a estrutura do festival ela é grande no sentido de show, montagem, mas não muito porque poderia colocar mais? Poderia sim. Mas eu também acho que tem que ter um limite. Você não pode por cem estandes. Porque senão as pessoas também não vêm, vai perdendo um pouco a qualidade. Então dá pra prefeitura manter ainda, mais ou menos assim, aquela forma artesanal ainda, assim, entre aspas. Você tendo um número assim de trinta, quarenta, eu não sei como que foi aí o último festival, mas devia ter mais ou menos isso. Mas se abrir muito também ela não consegue, eu acho, que manter essa coisa assim, meio, meio familiar, vamos dizer assim, não é? Aquele controle de como é conferir produto, de poder fazer uma coisa mais artesanal.

Certo, e as quitandeiras, elas participam desse planejamento, de algumas decisões? Como que isso chega para elas?

Não, participam. Elas, todos os anos tem uma reunião lá, que a prefeitura chama e a prefeitura conversa, exatamente por isso, sobre a decoração, sobre o horário. É um festival, Monica, eu falo assim o que é um festival muito, muito simples de fazer porque assim, se não forem as quitandeiras não existe o festival. Por mais que você tenha, você pode trazer um artista de renome, você pode ter barracas lindas, toda uma estrutura, mas quem faz o festival são as quitandeira. Porque elas precisam levar o produto para comercializar. É diferente de

you montar ali uma feirinha e por um chamar um barzinho e por cerveja, né, elas é que fazem festival. Então assim, é um festival muito grande, mas é um festival muito simples também. Porque ele não precisa de muitas coisas assim. O que precisa é ali: as quitandas estarem saborosas, acho que estando visualmente, porque realmente, a gente olha primeiro, não é, é um visual, é a aparência. Começa pela barraca, não é, mas por exemplo, se todas as quitandeiras usam o avental que é feito pela prefeitura, sabe? Nesses últimos tem de peito um avental com uma touquinha, então assim tudo muito organizado, a prefeitura faz antes. Por isso que começa esse processo, não é? Já chamam e já perguntam, já selecionam algumas receitas para fazer um livro de receita. Então durante o festival há uma distribuição com algumas receitas do ano, né, do vai ser vendido não dá pra por tudo, mas faz uma seleção com algumas receitas e fazem esse encartezinho que é distribuído para a população também, é bem bacana.

Você tem algum desse ou alguns guardados?

Tem, mas posso até olhar aqui, mas eu posso, na Secretaria posso mandar pra você.

Se você puder me mandar umas fotos, não sei se tem. Tem físico mesmo?

Oi?

Tem físico mesmo ou em fotos?

Tem, não, tem físico.

Ai, que ótimo.

Eu peço, eu mando pelo correio pra você;

Te agradeço muito.

Me manda seu endereço e na segunda-feira eu peço um dos meninos que tiver lá no meu gabinete pra ir lá na Secretaria de Cultura e para mandar para você. O que tiver lá do festival impresso, eu vou pedir pra mandar pra você.

Muito obrigada, eu preciso muito desses documentos porque a minha ideia, como eu te falei desde o começo, era fazer uma pesquisa *in loco*, né? E como não teve festival, eu falei: “ eu

não vou mudar o tema da minha pesquisa, eu vou manter o tema, porque é algo que eu realmente queria conhecer”. Então eu dependo muito agora, né, de entrevistas e de documentos, como esses cadernos de receita que você disse, então eu te agradeço muito.

Tá, eu tenho algumas fotos do primeiro festival aqui, eu te mando também.

Tá, eu te passo meu e-mail depois.

Eu te mando isso também para você poder, algumas matérias, de jornais, da imprensa, vou ver o que eu tento pegar dando uma fuçada, vai tendo mais um pouco aí de material pra trabalhar.

Sim, com certeza, vai ajudar demais.

Vou ver o que eu tiro. Segunda mesmo eles põe no correio pra você e chega aí.

E deixa eu te perguntar só mais duas coisinhas. Esses aspectos culturais, locais, não é, esses conhecimentos, você acha que eles influenciam de alguma forma o planejamento e a execução do festival da quitanda?

Eu, deixa eu, deixa ver como que eu vou te explicar, mais ou menos. Como a gente não tinha, assim, uma tradição antes, eu acho que as pessoas foram criando, porque não é uma coisa antiga. Não é o festival assim, não é uma coisa que já existia como a pedra sabão. Você falar assim: “olha, a gente vai fazer aqui o festival, trazer escultores no Brasil inteiro, de pedras sabão, para estudar pedra”, aí sim, aí você vai buscar alguma coisa que já existe aqui há mais de 200 anos. Então você vai ali numa pedreira, você vai buscar onde que foi, onde foi retirada a pedra sabão dos profetas. Então assim, algumas ruínas, então isso sim tem história, mas o festival é um festival novo, se você for pensar. É um festival que existe há 20 anos, sabe? Ele não é de tradição, não. Ele foi criado, eu estou fazendo isso porque foi eu que desenhei. Ele foi criado exatamente para isso: para gente ter um produto nosso. Não é porque já existia, que era tradicional fazer a broa de fubá em Congonhas e por isso que ele começou. Não. Ele começou exatamente para criar uma identidade para Congonhas, baseado na nossa culinária mineira que é muito forte, né? No nosso convívio de tornar um hábito de ir na casa das pessoas, da comadre, do compadre, de tomar um café. Então isso, assim, isso é muito nosso e a gente passa toda hora assim: “vamos tomar um cafezinho? Vamos.” Nem sempre tem um pão de queijo e a gente fala: “me dá meia horinha pra mim assar o pão de

queijo.” Então, assim, isso é coisa nossa mesmo, mas não é uma coisa assim, histórica e cultural, não é. Igual te falei, se for a pedra-sabão, sim, a gente tem a gente vai ruína, a gente vai procurar onde que foi a primeira mina, então tem isso tudo culturalmente e historicamente, mas a quitanda ela foi criada. Foi um evento que foi criado exatamente para movimentar o calendário e ele se tornou um sucesso e se tornou fonte de renda para muita gente, de economia, né? A partir daí é que ele é foi crescendo e se tornando importante para a cidade, mas não como uma coisa que começou assim, historicamente, não. Como lá na história dos tropeiros, dos bandeirantes, não. Ele foi criado, criado para realmente a cidade ter um evento novo e aí foi um sucesso e virou tradição.

Entendi. E para você, qual que é a importância desse acolhimento aí, que você falou, essa hospitalidade, qual é a importância disso para quem visita o festival?

Ai, eu acho que é o mais gostoso de tudo porque é quando as pessoas vêm, a gente, quando elas chegam realmente, como eu te disse, as pessoas talvez não tenham aqui o profissionalismo de estar preparado com para receber um turista, mas têm a essência que é muito forte a vontade assim de acolher. Talvez assim, por exemplo, o turista chega num posto de gasolina, eu acho que seria importante um o rapaz da bomba de gasolina, o frentista, ele saber te informar: “por favor, aonde que estão as obras?” Ele sabe te explicar: “olha, você pega aqui à direita, sobre um morrinho e chega lá em cima.” Mas era importante também ele saber aonde que tem um restaurante, aonde que a pessoa pode fazer um lanche bacana, sabe? Onde que ela pode se hospedar, é esse tipo de profissionalismo assim, nesses pontos para o taxista, para o para o frentista, que é importante, sabe, Mônica? Agora o acolhimento aqui no festival, quando eu te digo, que as pessoas se preparam para um festival, porque os hotéis ficam cheios. Então a cidade, ela ganha todo o ano assim tem uma mídia, tem o Terra de Minas que é um programa bem característico, bem famoso aqui da Globo Minas, então todo ano eles fazem algum evento, pra ter algum programa uns 15 dias antes do festival mostrando como se preparam as quitandas, né a quitadeiras dão receitas, então isso desperta porque a gente está 80 km de Belo Horizonte, então é muito perto. A gente está a 50 km de Ouro Preto, a 65 de Mariana, então a gente está assim, muito bem localizado, a nossa região. A 2 horas de Tiradentes. Então o turista, é fácil para vir para o festival passar o dia aqui e voltar para a cidade que está hospedado ou para onde ele mora.

Certo.

Agora que enquanto o quanto acolhimento é muito bem preparado porque as pessoas já sabem, os restaurantes já sabem, que vai ter um movimento grande, então tem um cardápio também, as pessoas se preparam para o final de semana do festival.

Certo, entendi

É um festival simples, Monica, ele é bonito, é gostoso, se tornou grande. Mas assim, ainda, como eu te disse, ainda tentando manter aquela coisa de cidade ainda pequena, de cidade histórica, né? Por isso que tem que ter esse cuidado mesmo não começa a industrializar, um já começa colocar dias até um Chips na barraquinha porque menino não come biscoito. A mãe come, mas a criança não come e fala: “eu quero é um chips”, então assim, tem que ter esse cuidado.

Chips é o que? É aquele salgadinho industrializado, não é?

É, exatamente, então é isso que tem que ter cuidado, por isso que não pode mesmo realmente estender muito, abrir muito, porque senão começa. Você não consegue às vezes ver todos os produtos que as pessoas levam, as pessoas concorrem com o produto, tem o carro chefe, mas assim, meu carro chefe é a broa de milho com queijo, mas ali ela leva mais uma bandejinha de: “eu faço muito bem o brigadeiro gourmet, com não sei o quê”, então assim, aí começa a fugir um pouco do, da ideia do festival que é buscar mesmo essa quitanda que a gente não vê mais, né, assim, fazer uma rosquinha de nata mesmo, sabe? Buscar alguma coisa que é, desde começo também as cachaçarias participam aqui da região, não é. Então é muito bacana também, porque é uma coisa bem tradicional, da roça mesmo, mas no mais é isso. Você tem que vir aqui em maio.

Eu vou sim, ô, se eu vou. Patrícia, que tem mais algum ponto que eu não te perguntei que você acha importante?

Eu acho que a gente falou, né. Monica?

Acho que foi bastante.

E se você precisar, qualquer coisa também, você me fala. Eu vou te mandar esse material também e você vai ver as receitas, né, vai ver um pouquinho, acompanhar o festival. E pode me ligar também.

Maravilha, está ótimo. Patrícia, muito obrigada.

APÊNDICE I – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 6

Entrevista realizada em 10/01/2022 com José Newton Coelho Meneses, professor, escritor e pós-doutor em História, especialista nos estudos sobre alimentação brasileira e patrimônio.

Bom, então vamos lá, por gentileza, me diga o seu nome e a sua formação.

É José Newton Coelho Meneses, eu sou professor do departamento de história da UFMG. Sou formado em História e fui formado, antes de ser, de fazer graduação, mestrado, doutorado e pós-doutorado em História, eu fiz Medicina Veterinária. E exerci a profissão de médico veterinário durante alguns anos, alguns muitos anos. Dezesesseis anos, antes de fazer História e optar pela carreira de historiador.

Ok, e há quanto tempo o senhor atua na área?

Na área de História desde 1995.

Certo. O senhor já visitou algum Festival Gastronômico?

Sim. Já visitei, aqui na região de Belo Horizonte mesmo, Igarapé. Eu não gosto muito do momento dos festivais em si, né, a não ser esses festivais menores, em cidades pequenas. Porque eles acabam sendo muito transformados, né? De qualquer forma, talvez essa a opinião te ajude a pensá-los. Transformados, de certa forma, é que eu crítico, não é, às vezes eu sou crítico a essas formas, às vezes. Mas de modo geral, são manifestações que nascem de uma aderência real do valor que se tem de determinado bem culinário como identitário, não é? E quando eles são construídos nessa perspectiva, né, com base na demanda, vamos dizer assim, da própria população, né, em exercer seus ofícios, que estão sendo aí comemorados na festa eu acho muito interessante. A maior parte deles conjuga um pouco isso, não é? E, no entanto, eu não sou muito um frequentador assíduo dos festivais, isso que eu quero te dizer, não sou. Eu sou um observador crítico deles, né? Discuto, né? Às vezes muito com as pessoas que organizam nesses festivais, mas não sou um assíduo frequentador. Tem o festival da jabuticaba, da cidade onde nasci que já tem 50 anos de tradição da festa. Que foi uma festa que começou muito bem, mas que andou tomando rumo que eu não gosto, né? Que eu acho que devem ser criticados, né? Porque vão se afastando de fazer, né? Vão se afastando da forma mais genuína de apresentar o bem, né, o bem alimentar, a prática alimentar não é?

Acabam virando festas que não comemoram, Comemorar eu quero dizer memorizar em conjunto.

Celebrar?

Celebrar, né? Celebrar uma identidade e ao mesmo tempo informar sobre ela. Então, acho que esse papel dos festivais, eles andam perdendo a dimensão e se fundamentando muito num fator que é importante, do ponto de vista econômico, que deve ser valorizado, perfeito, que é de transformar em atrativo. Então a transformação do valor identitário em atrativo turístico, ele precisa ter certos cuidados de não perder a dimensão, de não perder aderência à construção do bem. E muitas vezes perde, né? Vira festa, vira evento, né, é atrativo, como festa, como evento e não promove conhecimento sobre a manifestação. Não há uma informação sobre ela que motive, orgulhe em fazê-la, permaneça-la, ou em salvaguardá-la. Nesse sentido então eu sou muito crítico, mas ao mesmo tempo, acho é que existem festivais muito bons, existem, né, festivais muito interessantes que atendem essa perspectiva também, né, mas que devem ter muito cuidado. No fundo, os festivais não podem se afastar da manifestação, de quem manifesta. Ou seja, dos detentores desse saber, dos detentores dessas práticas, dessas construções culturais, que têm muito sentido, né? Então, às vezes o festival, a festa não comemora, né, não memoriza, não trabalha, não reflete, né, sobre a construção, sobre quem constrói. E às vezes até deixa isso em segundo plano, em terceiro plano. Então isso aí é um cuidado que eu acho que tem que ter. Eu acho que eu acabei falando mais do que você me perguntou, mas...

Não tem problema.

Eu não frequento muito esses festivais, apesar de tê-los como um dos objetos da minha, da minha, crítica. Eu provavelmente já fui em outros de quitandas, inclusive, estou me lembrando aqui, daquela cidade de São Tiago.

São Tiago é o de biscoitos, se eu não me engano, eles chamam de Festival do Biscoito. Festival do Biscoito. E tem assim, tem muitas manifestações. Eu acho que as manifestações. Às vezes acontece não, não no Festival Gastronômico em si, mas em alguma outra festa, onde a gastronomia entra como fator preponderante. A gente tem, por exemplo, Festas do Rosário em Minas Gerais. São festas religiosas, bem tradicionais em que o componente alimentar, da

prática alimentar, é muito interessante. Se você observar que não é festival gastronômico, que é objeto seu, mas traz, né, no alimento e a prática alimentar o fundamental daquela festa, né? Às vezes as pessoas no Rosário falam daquele momento da distribuição dos doces, doces típicos. Isso é muito interessante, é muito rico de se observar, né?

Como acontece no Sírio, também, né?

É. Você falou da Festa do Queijo e de que qual outro?

O Festival da Quitanda de Congonhas.

Pois é, eu nunca fui ao Festival de Quitandas de Congonhas, apesar de já conhecer, já ter discutido. Teve uma vez eu participei de um festival em Betim, isso já tem alguns anos, talvez uns cinco anos ou pouco mais até. Foi uma discussão riquíssima com vários organizadores desses festivais da região central de Minas, né, próximo a Belo Horizonte e inclusive o pessoal de Congonhas. Eu me lembro, me lembro muito bem deles. E foi uma discussão muito bacana. Eu me lembro perfeitamente. Foi uma promoção do evento do pessoal do Patrimônio, do setor do Patrimônio da Prefeitura de Betim. Então assim, às vezes eu discuto muito com o pessoal, questiono, proponho algumas reflexões, mas a frequência mesmo como consumidor, como alguém que vai conhecer a festa não é tão grande assim, minha experiência não é tão grande assim.

Certo, o senhor já visitou a Festa do Queijo do Serro?

Não. Apesar de eu ter feito o dossiê, né, do IPHAN, o registro das 3 regiões na época, região do Serro, região da Canastra e do Alto Paranaíba. Hoje foram incorporadas outras regiões. O próprio IPHAN reconheceu poucos dias atrás. Renovou, né, esse trabalho que eu fiz, mas ao mesmo tempo, reconheceu outras regiões, né? Foi um trabalho interessante e bacana que foi feito aqui. Mas a festa do Queijo mesmo, esse ano, aquela, aquela, não é bem festival, né? Que a EMATER promove junto com outras entidades, de concurso, né, concurso queijeiro. Eu fui até convidado pela primeira vez para ser da banca. Foi um momento de recesso escolar e o já tinha programado uma viagem. Depois de tantos anos sem viajar, quase dois anos sem viajar. Coincidiu exatamente com o período que estaria fazendo a primeira viagem depois do momento de isolamento. Viagem de descanso para o interior de Minas e aí acabou que eu não pude participar.

Deixa eu aproveitar esse gancho. Eu estou tentando falar com alguém da EMATER, já tem um tempo e não consigo. O senhor tem alguém? Algum contato, alguma direção para me passar?

Tenho, tenho. Tenho o Elmer. Agora preciso me lembrar os nomes e sobrenomes, é um pouco difícil, mas eu posso te passar com calma.

Tá bom. Eu mando por e-mail só para não esquecer

É o pessoal envolvido com os festivais, da própria da própria pessoa que me convidou. Eu te mando por email.

Ok.

Tem dois nomes, além de mais pessoas da Secretaria de Agricultura, não especificamente da EMATER, mas da Secretaria de Agricultura que também se envolvem nesses processos, promoções dos festivais, inclusive do Serro. Eu estou me lembrando aqui 3 pessoas. São pessoas que frequentemente até fazem contato comigo, conversam comigo. Eu te passo esses nomes.

Ótimo. Muito obrigada.

Me lembra até o final da conversa e eu te passo.

Pode deixar, lembro, sim. Quando a gente fala em Festival Gastronômico, o senhor acredita que esses festivais eles colaboram com o acolhimento de alguma forma, com a hospitalidade na região?

Sim, a hospitalidade é um objeto interessantíssimo pra gente pensar o alimento. O meu objeto central de pesquisa é a história da alimentação, mais da perspectiva mesmo da construção histórica, do processo de construção histórica de alimentos e de práticas alimentares, da produção, da comercialização, da fratura, na tradição simbólica. Mas eu tenho, eu tenho sim. Me fala a questão novamente?

Como que esses festivais colaboram com o acolhimento, com a hospitalidade?

Sim, a hospitalidade. A questão da hospitalidade, ela é muito complexa porque ela abrange não apenas esse receptivo que as pessoas estão acostumadas a tratar, que é um receptivo de acolhimento, né? Do conforto do estar, né? A hospitalidade traduz algo que vai além disso, vai numa certa inserção do outro da manifestação de si. E isso talvez seja o mais difícil na hospitalidade, mas interessante da gente pensar: quando a diferença se transforma em motivação de acolhimento. Eu quero conhecer também a discussão do outro e portanto eu me integro numa condição comum, que é de amigo e que eles conhecem e dou a ele o direito dele se aproximar de quem eu sou. Isso talvez seja o mais significativo do acolhimento na hospitalidade, nesse processo de hospitalidade. A alimentação e as práticas alimentares são, principalmente na cultura brasileira e especificamente na cultura de Minas Gerais, a forma de manifestação mais pura desse acolhimento, dessa tolerância com a diferença e acolhimento de si. É levar pra sua cozinha, é comer da sua comida, é beber da sua bebida, né? Isso significa a integração e, vamos dizer assim, desanuviar qualquer processo de choque, qualquer processo de estranhamento que pudesse acontecer. Então, a hospitalidade, para além, né, de toda a materialidade que ela exige, da materialidade de hospedar, né, ela tem esse componente de que o alimento em si é importante. Os festivais, os festivais genuínos gastronômicos, são os instrumentos que possibilitam isso de uma forma muito boa, de uma forma muito eficaz. Às vezes as pessoas não conheceriam determinado espaço, determinada prática determinado alimento identitário se não acontecesse o festival gastronômico. Ela vai para, como todo turista, viaja para fluir, prazer amplo na viagem, né? E o alimento é um deles, dessas razões. O festival, então ele é um instrumento que possibilita esse contato do visitante no conhecer a prática alimentar, né? E os trabalhos, inclusive de pesquisa e de criação, em cima desse processo alimentar. Eu sou um historiador, Monica, e alguém que trabalha com patrimônio também, objetos além do pensar do acolhimento, que acham que é a tradição alimentar, todas as tradições, mas a tradição alimentar não é conservação. É transmissão.

Por que o senhor pensa dessa forma?

Tradição é uma palavra que vem do verbo latim tradere, é transmitir. Efetivamente, tradição é a transmissão no tempo de valores, de bens, de identidades que se quer preservar, só que na materialização desses valores, desses bens, dessas identidades, se transforma constantemente um produto. O queijo que a gente fala, a origem da Serra da Estrela veio, ou das ilhas

portuguesas vem pra Minas, pras regiões montanhosas de Minas e preservam essa tradição de fazer alimentos em Minas, ele não é o mesmo queijo, né? Não, não é feito com os mesmos instrumentos, não é feito, né, com as mesmas técnicas, né? A base, né, o valor fundamental, né, e a base fundamental desse fazer é a mesma. É valorosa, precisa se preservar. Agora, a manifestação do fazer é cheia de criatividade. Cada queijeiro tem a sua criatividade, cada queijeiro tem seu segredo, que às vezes nem conta pro outro. Nem ensina, né? Porque é uma forma de deter, né, consigo um aprendizado que melhora seu produto. Que concorre com outros. E também, o que é muito bacana: as trocas desses saberes e o esconder esses saberes. Dominar algo que é próprio, principalmente na região do Serro, que é uma supervalorização de algo que já foi muito valorizado. Olha como é que é a tradição, né, Monica. Antigamente o queijo do Serro era consumido muito maturado. Depois foi o inverso: com as estradas e com o acesso ao Mercado Central de Belo Horizonte, que supervalorizou com o mercado paulista, né, que supervalorizou, ele era consumido, só fresco. Perdeu-se a tradição de maturado e agora volta a ser, a valorizar a maturação, né? Então, a região do Serro hoje é cheia de ótimos queijos maturados, que os fazedores desses queijos, queijeiro, né? Na região, a gente chama de queijeiro quem faz o queijo. Em outras regiões, como a Canastra, queijeiro é quem que comercializa o queijo, né? Tem muita diferença de região para região da palavra queijeiro. No Serro, queijeiro é quem me faz.

É o produtor.

É o produtor. Então o queijeiro no Serro, ele hoje, a gente reconhece muitos queijos maturados, vários, vários produtos que a gente relaciona com o queijeiro. O queijo do Tulio, por exemplo, me veio na cabeça o queijo do Tulio Madureira. É o queijo do Tulio. Ele tem todo um saber que desenvolveu, dos conhecimentos dele inclusive, conhecendo a maturação de outros países, que ele viajou e conheceu, e que ele incorpora no modo de fazer o queijo mineiro e que valoriza o produto dele, distingue o produto dele. Então a maturação volta a ser algo valorizado. Então a tradição que se perdeu se recupera. Se retoma. Então tradição é isso, é transmitir coisas, saberes. Às vezes nessa transmissão se volta atrás. Isso que é o bacana da história. É o ir e vir, temporalidades, e a tradição é o que transmite isso. A tradição é esse processo de transmissão no tempo. Então a tradição é a base fundamental de qualquer compreensão que a gente possa ter dessas manifestações. É entender nas temporalidades delas todas as formas de incorporações e inovações. Tradição é cheia de

inovação. Eu falo isso e as pessoas: “o que é isso? Você está louco?” A tradição é repleta de inovação, qualquer tradição.

Ela não é estática, né?

Qualquer tradição é repleta de inovação. E a inovação é tão importante quanto a conservação. Então tradição não é (trecho inaudível). Tradição não é conservação, não é apenas a manutenção, é também a mudança na inovação, mudando de transmissão em transmissão.

Quais são, na sua visão, quais são as características desses saberes de um produtor, seja ele um queijeiro, ou seja uma quitandeira?

Normalmente é preso a características da manifestação natural e cultural local, né? O local é o que evidencia. Então, se você pega o queijo deles, né? Todas as condições (trecho inaudível), todas as condições naturais, né? A boa água, a boa fonte de água que permitam para ser todo o processo de higienização e lavagem, e todo o processo do queijo, é importante. O segredo, né, do queijo, por exemplo, depois eu volto nas quitandas, você me lembra se eu me esquecer. O segredo dos queijos é um certo reforço, quase que um reforço que a pessoa tenha orgulho de dizer: olha, o queijo todo é a mesma coisa. É um bom leite, uma boa coagulação, uma boa prensa, uma boa salga e uma boa maturação. Isso é em qualquer queijo. Leite, vai ter coalhada, quebra esse leite coalhado, prensa, dessoração. Então, no caso de Minas, tem-se o apego, a ideia de que cada local, cada fazenda, tem o seu pingão, que é aquele fermento retirado do dessoramento do dia anterior. Então você incorpora no processo de maturação do leite no dia seguinte, né? Então, esse segredo também em Minas já é uma base do processo diário do queijo, já é incorporado para essa dinâmica da maturação, da quebra da massa, prensa, prensagem, salga e maturação, do pingão na maturação. As condições que esse pingão carrega são as condições microbianas da fazenda e que dão a identidade ao queijo, então o pingão é a verdadeira identidade. Esse conhecimento é algo fundamental para o produtor de queijo. Pra ele o segredo está no pingão. Eles dialogam, inclusive, entre si, com trocas de pingões, quando um queijo começa a não ficar muito bom. Isso é muito comum no interior de Minas, o vizinho tem um queijo muito bom e de repente o queijo começa a ter problemas, ele vai, ele pede o pingão emprestado do vizinho. O queijo do vizinho continua bom. Então essa troca de pingões é também algo interessante, então, o

que sustenta, né, o que sustenta, o que caracteriza, esses valores de produtores é exatamente essas condições locais que eles dominam. Eles sabem que é um saber, isso é a coisa mais interessante que eu percebi na minha pesquisa. Eu percebi um autoconhecimento, uma autoavaliação por parte do queijeiro mais, essa autoconsciência na verdade, começou a vir a palavra aqui, é uma autoconsciência, não é? José Ervaldo Gonçalves trabalha com esse termo de autoconsciência em alguns textos dele. Isso a gente percebe claramente no produtor de queijo. Então ele sabe que ele sabe, ele tem orgulho do seu saber, ele sabe que seu saber é valorizado como identitário para além dele, pra Minas Gerais (trecho inaudível). Eles têm essa consciência de que é identitário para sua região. Tem orgulho disso. Então esse processo de autoconsciência talvez seja nesse domínio, né? É que é uma ideia, Monica, do artefato, né? O artefato alimentar é uma arte bem feita, é saber fazer a coisa, é ter domínio do que sabe fazer a coisa, de ter domínio de todo o processo dela, que é um processo muito ligado à autarquia da fazenda, no caso do queijo, à autarquia da fazenda. Ao que a fazenda pode dar, o que ela pode produzir, as condições que ela pode inserir no produto. No caso da quitanda, eu acho que é mais ou menos a mesma coisa, consciência de um produto. Evidentemente, no caso, né, eu acho que a gente tem que voltar, inclusive a pensar no ingrediente, nos valores do ingrediente como território do fazer, né? Então, assim, no caso da quitanda, a gente percebesse muito claramente, né? E é um tempo de determinada quitanda porque é o tempo de determinado ingrediente.

É sazonal.

Então depende lá fora do tempo em si, né? Ou da oferta do bom produto, por exemplo, suponhamos que seja um polvilho, um polvilho de mandioca. Então as pessoas conhecem quem é que faz um produto que me agrada no meu fazer biscoito de polvilho, né? Então, assim é todo um domínio e que também é parte dessa autoconsciência, que se conhece o produtor do polvilho e dos vários ingredientes, né, sabe escolher dentre esses produtores o produto que se quer, que se dominou, né, saber manipulá-lo, de fazer uma boa quitanda a partir dele. Então acho que caracteriza, né, mais que a sua pergunta, que caracteriza, que dá força. Essa característica é exatamente essa autoconsciência do saber.

E isso acaba refletindo no Festival, na região.

Pois é, aí é que vem, né? Se o festival é capaz de vivenciar esses fatores, ele é muito legal. Vou te contar uma experiência que eu tive de crítica, né. Assisti aquela série da Amazon sobre a História da Alimentação do Brasil. Que não é basicamente uma série de história, é mais uma série que deveria se chamar “A tradição da comida do Brasil”, “A tradição da alimentação do Brasil”, e não de história, porque parte de processos de análises não históricos, né? Parte do processo de análise da tradição, da memória social que eu guardo. Não é uma crítica a essa memória, não é uma da uma pesquisa crítica, né? É apresentação da memória, da tradição, né? Mas tudo bem. As pessoas às vezes confundem isso com história. Tudo bem, chamar, é chamado história, não é o grande problema. Mas quem são as pessoas que perceberam, quando eu vejo os 13, 12 ou 13 episódios lá. Eu fui anotando, né? Vendo e anotando, comentando e tal, que que é que eu vejo? Esses festivais, essas pessoas, principalmente os cozinheiros, os chefs ou as chefs, uma parte delas nos vídeos são mulheres. Observei isso na série, são pessoas que vão conhecer isso. Através do interesse no ingrediente ou na cultura regional, vão buscar para produzir a sua comida um conhecimento e agem como pesquisadores dessa tradição. E apresentam isso na série de uma forma fantástica. De melhor na série, na minha avaliação, é exatamente os comentários e as apreciações feitas pelos cozinheiros e cozinheiras, chefs e chefs. Porque são pessoas que foram buscar no local, em vários locais no Brasil, um conhecimento pra produzir a sua cozinha.

Mais ou menos o que a Bel Coelho faz?

Mais ou menos o que a Bel Coelho faz e tantas outras fazem, né? A Helô Bacelar, tem um punhado de pessoas que fazem essa cozinha própria a partir de pesquisa.

A Mara Salles.

Sim, essas pesquisas dialogam com o saber do cozinheiro com os diálogos culturais que ela faz no mundo inteiro, né, e constrói sua cozinha. Quando o festival consegue mostrar isso e há festivais que conseguem, né, são festivais de chefs de cozinha que pesquisaram locais, ingredientes, e que apresentam o diálogo que fazem junto de uma tradição do prato com esse conhecimento novo que adquiriram ao pesquisar. Isso é super bacana porque informa sobre a construção do prato e informa sobre a tradição de construção de determinados pratos, né, e o festival se transforma num atrativo prazeroso, ao mesmo tempo, objeto de conhecimento

sobre valorização do bem cultural. E aí, beleza, pode ser um festival que se transforme num festival de gastronomia muito maior, não tem problema, desde que no campo da alimentação, da gastronomia e no pensar a dimensão alimentar, apresente conhecimentos para que flua, para que o prazer de consumir comida e conhecer a cozinha de determinados chefs. Ou no caso desses festivais que você está trabalhando, não trabalha especificamente o chef de cozinha, um restaurante, mas uma tradição da quitanda e do queijo é a mesma coisa, né, é a apresentação de um fazer tradicional, que é quase que anônimo, né, todo mundo faz pra ser comemorado junto, né, então não é uma chefia, um chef de cozinha que é comemorado, ou vários chefs de cozinha. É ser comemorada uma tradição quase que anônima no tempo.

Anônima e tão coletiva, né?

Anônima, coletiva, que tem essa potência, de demonstrar essa autoconsciência de que faz, né? Por mais simples que seja a pessoa que faz, ela tem o saber. E é um saber, além do fazer é um saber. Eu acho que nesse sentido, os festivais têm um papel fundamental e podem cumprir muito bem esse papel que eu acho que é o de valorizar pelo conhecimento. Valorizar pelo reconhecimento dos saberes atribuídos a determinadas pessoas que elas próprias têm essa autoconsciência, sabe?

Isso já emenda com a minha próxima pergunta, que é como que esses saberes podem levar a formação de um Festival Gastronômico?

Eu acho que é exatamente isso. Ter um instrumento da construção do saber como objeto do festival, né? E essa condição de saber passa pelo ingrediente, pelo terroir, pela prática específica, pela técnica, pelos instrumentos usados. Quantos festivais não deveriam ter valorizado, né? Nos caso do queijo mesmo, conseguir instrumentos do fazer na fazenda. Ou o caminho do queijo da fazenda para o mercado, né? Eu falava com o pessoal do Serro, discutir os produtores, gente, eu sou da região do Serro, eu sou natural daquela região. Meu pai fazia queijos, eu ajudei meu pai a fazer queijos, então, e é eu tenho um certo conhecimento, mas mesmo assim, eu me surpreende com muita coisa da pesquisa, mas eu tenho uma certa vivência infantil de fazer queijo na região do Serro. Lá tem uma questão que é muito interessante, porque é o valor dos córregos, né?

Sim, os produtores comentaram muito isso comigo.

Os córregos, as regiões de produção têm nomes dos córregos. Os caminhos que levam da fazenda à cidade, os queijos também são ribeirinhos a esses modos, né? E então, é um componente que território do queijo do Serro que as pessoas pouco exploram. Um outro componente é a arquitetura das fazendas. A sua arquitetura mesmo, como é que eles se posicionam? A casa, a sede, o curral, o quarto de fazer queijo ou a queijaria. Antigamente era o quartinho de queijo. Depois que mudou para quarto do queijo e hoje é queijaria. Olha a tradição como que muda. Muda até o nome dos espaços.

O nome é mais comercial hoje em dia, né?

É mais comercial, é um diálogo com que fazer industrial. Mesmo o fazer industrial nosso, qual que é a base da tradição de fazer industrial do laticínio? É o queijo artesanal. É essa aderência ao real que eu estou dizendo que os festivais precisam buscar. Esse propósito de: olha, vamos à raiz, mas vamos à raiz percebendo que é a tradição que muda, o tempo inteiro, muda. E essa mudança às vezes é o retorno ao original. Hoje você vê que tem propostas interessantíssimas de voltar a usar madeira, tanto na banca quanto na forma. Vai ter resistências com os tecnicistas? Vai ter resistências. Mas é preciso saber dialogar com isso. Antigamente, o que pode ser usado na madeira hoje. Os valores da própria madeira como incorporação de qualidade. São discussões que são não apenas técnicas, e tem que ampliar a discussão do sentido, de conhecer os saberes tradicionais. E que os festivais, no meu entender, são instrumentos primordiais para isso. Talvez seja esse o ponto que eu critico muitos festivais, quando eles não contribuem para a valorização do conhecimento dessa tradição, pensando a tradição como eu te falei, Monica, uma transmissão no tempo, repleta de conservações e de mudanças.

Aí eu vou entrar um pouquinho na questão do patrimônio. Eu escolhi esses dois festivais porque eles trabalham com bens. O queijo hoje é um patrimônio, o ofício do queijo, já é patrimonializado e a quitanda está no processo de patrimonialização. O senhor acredita que isso contribui de alguma forma para o Festival Gastronômico?

Eu acho que é uma mão dupla aí. Eu acho que o festival tem que exaltar o patrimônio, mas entendê-lo como patrimônio. E o patrimônio é a base fundamental para se ter o festival. Olha só, então é a mão dupla aí: o patrimônio é a base, mas conhecimento é um festival que pode dat. Não sou eu o acadêmico, que produz meus textos acadêmicos que vou promover o queijo,

tenho consciência disso. Eu posso contribuir minimamente, mas quem vai valorizar é a salvaguarda do patrimônio pelas manifestações da prática. Os festivais são a comemoração coletiva e aberta no outro dessas práticas? O que que é patrimônio? Vamos pensar aqui só pra gente não perder essa dimensão. Patrimônio é um bem de valor que eu reconheço que seja nosso. É a fala de nós, tem a base em nós, somos nós que fazemos, nos identifica e nos orgulha. Então é tudo nós, que a gente entende como nosso. E que nós dá a sensação de continuidade. Eu tenho uma raiz antiga, eu venho melhorando essa questão de viver baseado na manutenção. A gente tem a ideia de que é continuidade só. E não percebe muitas descontinuidades e as fraturas desses fazeres. Mas a gente tem essa ideia: “eu quero continuar a ser assim, a manifestar assim, a ter o mesmo orgulho e quero transmitir isso pro futuro.” Olha só, transmitir, como que tradição é transmissão. É a vontade de transmitir ao futuro. É por isso que mantem. Então o fazer queijo é mantido em Minas desde o início do século 18, até o início do século 21 e provavelmente vai se mantendo. Mas pode se perder também. Na história, às vezes as coisas mudam, não é? Mas então, esse reconhecimento de que patrimônio é isso é o que pode dar aos festivais essa aderência à realidade. Quando o festival tem aderência à realidade da manifestação, ele é bom e ele é útil. Ele é necessário. Mais do que útil, ele é necessário. Porque, às vezes para manutenção de se transmitir para o futuro é preciso comemorar, é preciso festejar para que esse orgulho de manter seja mantido, seja continuado. Então a ideia de continuidade é a ideia é que é muito cara para toda cultura humana. A ideia de que você tem essa sensação de que eu tenho um antigo e que consigo manter a importância da minha composição histórica. Meu presente que vou transmitir pro futuro. Isso é patrimônio. Eu identifico certos saberes com esse significado. Algo que traduz tudo isso que eu quero dizer. Então patrimônio, como a própria palavra diz, é uma propriedade, um bem meu, aí eu ponho no plural, nosso, né, que a gente reconhece como coletivo, né? Que a gente se orgulha dele, que nos mostra ao outro, nos motiva, nos dá posses, dá uma sensação de coletivo. E nos festivais, buscam isso que eu estou chamando de aderência a essa realidade. O pessoal do festival de Congonhas não pode buscar festejar uma quitanda que seja rio-grandense, do Pará. Ela vai querer festejar uma quitanda local, dos sentidos locais, da a realidade. Então o real local é o que torna o festival universal. Então aquela síntese que a gente tem, né, que quanto mais se valoriza o local, mais universal se é, ou seja, mais próximo dessa ideia universal de continuidade de tradição de valor histórico, de bem, de propriedade, isso é meu, isso é nosso. A ideia é a mesma de quando a

gente fala dos nossos patrimônios, propriedades, também é isso, não é. Tenho orgulho de conseguir construir uma casa, comprar um casa, um apartamento. Eu tenho orgulho disso que eu fiz, então esse é o meu patrimônio, é meu bem, né? Então é muito próxima a ideia de propriedade da ideia de patrimônio, é algo que eu consegui, é uma riqueza que eu tenho, que eu consegui fazer. E aí no coletivo, isso é patrimônio cultural, histórico-cultural, dessas dimensões que a gente pode dar ao patrimônio. O festival é um instrumento fundamental de festejar isso, no melhor sentido que a gente está tratando, como você mesma já colocou. É um festejar no sentido de comemorar o coletivo e traduzir em conhecimento para que o outro conheça e tenha prazer. No nosso tempo, Monica, Turismo é algo que a gente não pode negar. Não pode ignorar. É o único setor da economia mundial que não tem crise. Nós acabamos de passar por uma pandemia, talvez uns dez meses de crise mundial. Passou. Mesmo nesse período, as pessoas mantiveram, de certa forma, mantiveram o turismo sem a viagem. Uma coisa até paradoxal, mas conseguiram manter. E hoje já é o setor da economia, nós estamos vendo aí declarações que mostram que o turismo voltou ao que era, né? Então, nós não podemos ignorar o turismo. O turismo, ele pode ser um instrumento de preservação ou pode ser um instrumento de destruição. Depende de como ele é feito, de como ele é planejado. O festival é a mesma coisa: ele é um produto, uma forma de manifestação comemorativa, que tem o turismo como o seu alvo, o festival ele tem também o turismo como seu alvo, não pode deixar de ter. Tem que se manter economicamente, tem que manter o município, tem que manter os produtores, ou seja, o turismo é o ativista econômico dessa manutenção. Então a gente não pode abandonar essa dimensão de produtos nossos, de patrimônio nosso que vai ser consumido como atrativo pelo turista. Essa dimensão não pode perder. Por mais que eu não queira ou não quisesse, né? Eu quero, quero que qualquer patrimônio seja muito consumido pela atividade turística, pela atividade política. Mas por mais que uma pessoa queira proteger, esconder da determinada prática, ele não consegue fazer isso e não é bom para essa prática que seja feito assim. É bom que isso seja conhecido, porque o conhecimento é a forma de salvaguarda.

Sim. E o senhor acha que essa que essas iguarias, elas aproximam as pessoas?

Sem dúvida nenhuma. Eu trabalho muito com narrativas de viajantes, né? Principalmente na narrativa do (trecho inaudível). Ele trabalha com Hospitalidade, Leandro Brusadin e tem um capítulo meu lá. Inicialmente ele diz: a cozinha dos mineiros é interdita ao estrangeiro.

Isso há fato 200 anos atrás. Hoje a cozinha do mineiro não é nada interdita, ela é a forma, nossa maneira de conhecer o outro e isso nos agrada muito, a nossa cozinha é aberta porque ela é a forma de aproximação entre eu e o outro. Entre eu e o outro amigo, entre eu e o outro não amigo que quero conhecer, entrei eu e o outro que eu quero mostrar que eu sei alguma coisa feita no alimento, de que o alimento traduz o que eu sei fazer, o meu alimento traduz quem eu sou. Então eu quero que o outro me conheça, eu abro minha cozinha a ele, né? O ambiente dentro da cozinha, torna-se simbolicamente, pra nós, o ambiente do aconchego, é o ambiente do fogo. O fogo tem esse sentido das culturas ocidentais, não é? Todas elas, não é? Você tem ideia, os domicílios na história, nossa, aqui de Minas, chamavam fogos. Cada casa era um fogo, que era uma cozinha, um fogão. Ao invés de dizer tem 3000 casas, tem 3000 fogos. Como o fogo é simbólico para dizer: é o meu lugar, onde eu escolho a minha comida, onde eu faço minha comida, onde eu cozinho. (Trecho inaudível). Para os escravizados, o que que os senhores faziam (trecho inaudível). Ele dava aos líderes desses escravizados a condição de ter a sua própria cozinha. Tirava da senzala, dava uma casa pra constituir família, para ter o seu fogo escravo. O escravo se sentia meio libertado. E esse escravizado apaziguava, era tratado com violência cotidiana, mas ele tinha seu fogo. (Trecho inaudível). Esse é um exemplo, extremo, né, da condição da escravidão, né? Que é uma condição violenta, né? De quanto que o fogo simboliza a liberdade, o apaziguamento, o aconchego, a hospitalidade. Então, a cozinha e o fogão são esses instrumentos da hospitalidade. Aproximam as pessoas. Mas voltando, ao mesmo tempo em que ele dizia que a cozinha é interdita: eu prefiro ficar no rancho, que eu posso ter meu fogo, fazer a minha comida, do que é na casa do escoteiro, que é uma casa mais confortável, na casa da fazenda, mas o fazendeiro não permite que eu use a cozinha. Ele vai fornecer uma comida, mas ele não permite que use a cozinha. Olha o quanto que a cozinha, o fogo não é importante para nós, humanos, né? Para simbolizar a nossa liberdade. Além de que o fogo é aconchego de temperaturas. Se está frio lá fora, ele esquenta a temperatura da casa, né? Então, é uma série de ideias da hospitalidade ligadas ao fogo, fogão e cozinha, que a gente compreende o papel que o alimento tem com esse símbolo de dizer quem eu sou. Da minha entidade. A comida, como diz Massimo Montanari: “a comida é a linguagem”. Ela tem todos os elementos da linguagem para dizer, para narrar uma determinada identidade.

E qual que é a importância para os visitantes de se sentirem acolhidos num Festival Gastronômico?

Eu acho que é um pouco essa ideia de que eu estou conhecendo a intimidade, o íntimo do outro. O outro está me permitindo conhecer e se alimentar com ele. Não tem ideia de receptividade melhor que essa, né? Você comer junto, ideia de comensalidade, em conjunto com o outro. Então isso para o visitante é a tradução do alimento mais amplo possível. A melhor acolhida que eu tenho é comer da comida do outro, na cozinha dele. Então isso é muito bacana. Quando o festival permite que as cozinhas sejam expostas, os fornos sejam expostos, né? Me deu curiosidade de ir pra Congonhas e acompanhar o festival depois da nossa conversa?

Vamos, professor, acho que talvez este ano o festival já volte a ser presencial?

Normalmente é do meio do ano, né? Em maio, mas esse ano não dá pra eu ir, eu vou ficar fora do país a partir de março, eu vou ficar um ano fora. É, não dá para eu ir, mas eu quero, fiquei curioso, porque, por exemplo, o que eu conheço que é o de São Tiago, já visitei muitos anos atrás, é, de certa forma, uma exposição do fazer das quitadeiras em praça pública. Então para quem está visitando, é como se tivesse entrando na intimidade da produção. Isso é sinal de que estou sendo acolhido. Para o visitante é sinal de acolhimento, sinal de hospitalidade máxima, né? Pra eu poder entrar cozinha, mesmo que não seja dentro da casa.

É como se a cozinha tivesse saído da casa e vindo para o espaço público.

Isso, está no espaço público. A ideia da construção, de quando eu fui a São Tiago, eu lembro perfeitamente do forno de barro construído na praça, durante o festival. Um forno funcional. Na minha infância, minha mãe era uma quitadeira de mão cheia, né? Ela fazia semanalmente, o dia das quitandas para consumo nosso, familiar. Ela teve treze filhos, eu tenho 12 irmãos, né? Às vezes nem era semana, era quinzenal, era um dia inteiro no forno. E uma exigência com a qualidade do forno, que durante a minha infância, eu não lembro quantas vezes a minha mãe insistiu com meu pai que destruísse o forno e chamasse o cara pra construir um novo. Porque o forno tem esse segredo, às vezes num tempo de muita chuva e às vezes ele está um pouco exposto, a parte exposta, a umidade do ambiente, ele fica frio. Ele não esquenta e aí tem que mandar fazer outro. Aquele tradicional, redondo de barro, base de tijolo, uma base de alvenaria de tijolos, mas com aquela cúpula de barro onde coloca

as latas de quitanda. De repente ela perde essa capacidade de manter a temperatura e o forno tem que ser desmanchado, tem que ser construído outro. Eu lembro muito a minha mãe, era uma exigência. Ela ficava brava: tem que fazer porque o forno não está bom, não está dando quitanda boa. Então assim é uma praticada quitandeira, essa valorização do seu conhecimento dobre o forno, que essa é a essência do festival. Além dos ingredientes, né? Além das técnicas, é muita coisa, é muita dinâmica. Eu ando muito bravo com o pessoal que anda lidando com o patrimônio e principalmente patrimônio alimentar que anda falando só de afetividade. “Minha comida é afetiva, a minha comida é verdadeira, tudo virou afetividade. A afetividade é um elemento no universo de fatores da construção da comida muito grande. E eu fico brincando com meus alunos, três deles são chefs de cozinha e uma delas tem um restaurante em Belo Horizonte. Eu fico brincando: “para parar de ressaltar a sua cozinha como se fosse a verdadeira, a afetiva, a da avó”. Eu nunca tive avó, eu nunca comi comida da minha avó. Então não tive avó, quando eu nasci minhas avós já tinham morrido. É preciso valorizar o que que a comida é na realidade da sua construção e da sua tradição, e não na afetividade dentro da casa paterna. É um discurso fácil e todo discurso fácil vira lugar comum e perde seu significado. Então a cozinha não é só afetividade, prática alimentar não é só atividade. Ela é tradição, autoconsciência, identificação, identidade, muita técnica envolvida, muito saber envolvido, né? Estou dizendo, da minha mãe que era ótima quitandeira, ótima doceira, mas não sabia fritar um ovo. Ela não ia na cozinha fazer comida cotidiana. Não gostava, não sabia, né? Dizia que não sabia, falar que não sabia cozinhar um ovo é exagero, mas traduz que ela dizia: “eu não sei cozinhar, eu não vou à cozinha”. E ela só foi à cozinha no final da vida dela, que foi necessário. Ela tem ajudante, ela acabou fazendo alguma comida. Sabia fazer, mas não tinha a prática da cozinha. Ela tinha a prática da doçaria e da quitanda, que era o valor que ela achava que ela dominava. Dominava mesmo. Minha mãe fazia uma rosquinha de amoníaco que eu nunca vi igual e quando ela morreu... Eu lembro perfeitamente uma emoção que eu tinha porque ela tinha trazido para mim, quando ela morreu, não. Minha mãe ficou 5 anos em coma. Ela adoeceu, e daí veio a Belo Horizonte. Alguém trouxe junto com ela uma lata de rosquinha que ela tinha feito. É, eu lembro que depois que ela entrou em coma e voltou pra casa, que a gente sabia que ela não tinha retorno, aquela situação, eu fui comer aquela rosquinha e veio aquela emoção: “nunca mais eu como igual, é essa lata e acabou”. Porque ninguém faz isso. É um domínio dela, as irmãs dela iam lá pra casa (trecho inaudível). A gente não consegue fazer

essa rosquinha. Isso que eu estou falando que é uma autoconsciência, a prática, o saber que o artesão sabe. Arte é saber fazer; artefato é fazer algo bem feito, então é isso. O festival tem que ter o domínio de que esse artefato é algo muito complexo, de tudo que a gente está falando aqui, muito complexo, que não pode perder aderência a essa realidade, essa complexidade, não é apresentado, como se fosse algo mágico, surgido, da mandioca, do milho ou do trigo, o que for. Não, tem sapiência, tem que saber, tem valor, tem identidade, tem afeto, né? Estou criticando a afetividade, mas tem o afeto, né? É uma complexidade muito grande. O pessoal tentar, tem que tentar demonstrar.

Maravilha, professor. Acho que passamos por tudo. E muito obrigada.

APÊNDICE J – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 7

Entrevista realizada em 12/01/2022 com Rosângela Freitas de Freitas, quitandeira. Participa do Festival da Quitanda de Congonhas desde 2007.

Fala para mim, então, por gentileza, o seu nome e há quanto tempo você atua no festival.

Meu nome é Rosângela Freitas de Freitas e eu comecei no festival desde 2007.

Faz tempo. Você é de Congonhas mesmo?

Eu sou de Igarapé, mas eu moro em Congonhas já tem mais de 40 anos que eu moro Congonhas.

Certo. E desde quando que você faz as quitandas?

As quitandas, eu comecei... Eu sempre fiz para casa, não é? Sempre gostei de fazer em casa, mas depois eu fui convidada para participar do Festival da Quitanda e eu comecei a fazer no Festival. E continuo fazendo até hoje, porque mesmo sem o festival, eu tenho uns lugares que eu coloco, né? Eu tenho a feira do produtor e tem um varejão que eu coloco aqui todos os dias.

Certo. Como que você aprendeu a fazer, Rosângela?

Aprendi com mãe, com as irmãs. As irmãs mais velhas, eu sou a mais nova de nove mulheres. Então as mais velhas, eu fui aprendendo com elas. Eu tenho uma irmã que mora em Igarapé, ela tem 76 anos. E aprendi mais com ela.

Certo? E você ensina ou já ensinou alguém a fazer quitanda?

Já, inclusive eu dou aula de culinária, né, aqui na Associação, do lado da minha casa. E agora eu vou começar no Instituto Mix também.

Com as quitandas?

Com as quitandas e outros tipos de pratos, também eu faço. Então, mas o meu carro forte é a quitanda, já de participar do festival. Então, eu ensino, já ensinei bastante aqui Associação,

já participei também do Festival de Inverno aqui de Congonhas, um ensinando também o resgate da quitanda.

Que legal. E pra você, qual é a importância desse saber fazer, de ter esse conhecimento?

A importância? Nossa, para quem passa aqui, leva para alguém ou alguém encomenda, você passa a quitanda, faz em casa. Isso é gratificante quando a pessoa fala: “que delícia a quitanda que a gente fez.” Então, assim, está no olhar de cada um, né? Você vê quando a pessoa gosta, quando a pessoa fica feliz com aquilo que está comendo e a gente mais feliz ainda por ter feito aquela quitanda.

É o que você sabe sobre a história da quitanda?

Olha, da história da quitanda, aqui é que o pessoal antes falava que quitanda era aqueles mercadinhos que vendiam verdura e tal, né? Inclusive quando eu fui para São Paulo, eu tinha visto uma, falaram: “olha, tem uma quitanda ali.” Quando eu fui ver, não era o mercadinho com verduras e tal, é quitanda, né? O que a gente entende por quitanda era porque antigamente as pessoas faziam com aquilo que eles tinham em casa, para o sustento da família, para fazer uma merenda pra pessoa tomar um café em casa, então usava aquilo que eles tinham no fundo do quintal, usavam fubá, usavam banana, usavam o inhame. Então, todos esses tipos de coisas que as pessoas tinham em casa, eles usavam para fazer a quitanda para dentro de casa. Para o sustento da própria família.

Sim, no seu caso também, você começou fazendo em casa, para consumo em casa, e depois passou para a venda?

Isso, eu passei para a venda pelo seguinte, que eu fui convidada para participar do Festival da Quitanda e depois continuei fazendo. E fazer para casa e tal, porque até então a gente não teve, não tinha ainda oportunidade para vender em outros lugares. E o pessoal, quando acabava o festival, o pessoal ficava: “nossa, mas a gente queria consumir, ter as quitandas depois que acaba o festival também, não só durante o festival.” Aí eu falei: “gente, a gente tem que fazer alguma coisa.” Então eu tenho um varejão aqui, que a minha menina trabalhou lá, aí eu conversei com a dona, eu falei com ela assim: “será que eu posso colocar minhas que estamos aqui durante semana, porque o pessoal fica procurando e tal?” Aí ela falou: “pode sim.” Então comecei, já tem mais ou menos uns 5 anos que eu levo essas quitandas. Eu

levo biscoito de nata, que era o meu carro chefe, eu comecei com ele. E levo broa de milho e uma broa de coalhada.

Que delícia.

Neste momento, Rosângela interrompe e faz uma entrega de broas para um cliente.

Rosângela, o que você sente quando você produz e expõe seus produtos para vender no Festival?

Olha, quando a gente é quando a gente pega uma coisa para fazer, principalmente quando você gosta daquilo que você está fazendo, você coloca muito amor e espera um retorno. Qualquer amor que você coloca, você sempre espera um retorno, e é muito gratificante porque o retorno é sempre muito bom, porque você fez aquilo com muito amor. E quando a gente, qualquer coisa que você vai fazer, qualquer profissão que você faça que você faz com amor, você gosta, você coloca todo o amor naquilo que você está fazendo. Então na quitanda é isso mesmo. Então aquilo que eu coloco a mão e a gente tem muita fé em Deus, né? A gente sempre pede a Deus que dê tudo certo. Então a gente coloca todo o amor naquele trabalho que a gente está fazendo, porque é uma coisa que a pessoa vai estar comendo. E quando a pessoa come, fala: “que delícia essa quitanda!” Então para a gente não tem coisa melhor. É muito gratificante, então a gente sente muito feliz quando você faz para casa, principalmente, e quando você faz para as pessoas para fora.

Dá um orgulho?

Muito orgulho! E eu procuro fazer da mesma maneira que eu faço para a minha casa, eu quero fazer para os outros que estão consumindo também, que estão comprando minhas quitandas.

E para você, o que significa participar desse festival?

Esse festival, o que significa para mim é o seguinte. É muito gratificante, pelo seguinte: você está colocando aquilo que você vem, praticamente, assim, da sua infância que veio do dos meus avós, que está vindo muito antigo e a gente está sempre colocando aquilo em prática, ensinando outras pessoas pra que a gente não deixe esse tipo de evento, esse tipo de quitanda terminar ali, entendeu? Então a gente procura estar sempre tentando passar para

alguém. A gente tenta passar para filha, agora eu tenho minha netinha, entendeu? Então a gente querendo passar pra não deixar que isso acabe. Porque quando a gente está no festival que chegam pessoas, que vêm de fora, teve um que veio de Belo Horizonte, foi na minha barraca, quando ele comeu, degustou um pedaço de broa, lágrima descia no olho dele. Falou: “gente, eu me lembrei, quando eu comia a broa na casa da minha avó.” Então aqui aí é muito bom, sabe, a gente se emociona porque as pessoas valorizam esse tipo de trabalho artesanal. As pessoas estão com uma broa que a gente fez, um biscoito que a gente fez manual, ali, colocou a mão para fazer, é uma diferença muito grande, muito grande mesmo. É uma pena eu não ter tempo pra conseguir produzir mais, porque o que eu faço, eu vou para a feira do produtor toda sexta-feira. Então já começo amanhã, eu já começo a estar fazendo biscoito. Então, coisas assim que não são perecíveis, entendeu? Por exemplo, se tiver muito calor, eu não posso produzir uma broa com três dias de antecedência, não posso fazer isso. Então se eu tivesse mais tempo para levar mais, porque o pessoal fala assim: “ah, mas você fez pouco, ah, mas eu queria mais.” Eu falei: “gente, não tem como. Semana que vem eu trago mais porque não tem jeito de fazer com dois, três dias de antecedência.”

Você acha que as suas quitandas colaboram com o festival de alguma forma?

Nossa, claro! Colaboram, colaboram sim, porque o pessoal, eles falam que no Festival da Quitanda, você tem que estar colocando os produtos que são realmente quitandas, né? Porque eles entram também com outros tipos de produto, por que nós temos o comércio especializado, nós temos, não sei se já ouviu falar, nós temos o pastel de angu, nós temos outras coisas. Então nós temos que ter as quitandeiras que façam mesmo o produto que eles procuram, porque eles procuram muito broa, eles procuram muito pão de queijo, eles procuram muito biscoito, eles procuram tudo que é derivado do fubá mesmo, entendeu? O cobu, então eles querem aquilo que realmente eles tinham há muito tempo atrás, que eles tinham da família deles, os avós, né? Porque hoje a facilidade está tão grande, as pessoas trabalham. Então: “prefiro correr na padaria ali, pego uma coisa rapidinho e tal.” Então quando eles vêm esse Festival da Quitanda, eles assim maravilhados de estar ali degustando uma quitanda que era da época dos avós deles.

E você acha que esse festival aconteceria se não tivesse a quitanda na cidade de Congonhas?

Eu vou te ser sincera, eu acho que não. Ficaria meio complicado, não é, você fazer um festival da quitanda se não tivesse realmente a quitanda original. Porque poderia fazer um festival, aí não seria um festival da quitanda, a gente teria que mudar o nome, porque aí você ia colocar outras coisas, você ia colocar um comércio especializado pra estar fazendo esse tipo de merendas e tudo, que eu não falo nem chamo como quitanda, né? Então eu acho que ficaria difícil acontecer um festival da quitanda mesmo, porque quitanda seria um produto original mesmo do festival.

Certo.

Tanto que no nosso festival é servido durante todo o festival o cobu, que é esse da palha da bananeira, que você deve conhecer. E o chá, que é original aqui da nossa cidade, que é o chá de congonha. O tempo inteiro, qualquer pessoa que chegar aqui, ele vai conseguir degustar esses dois itens.

Eles são gratuitos?

São gratuitos, justamente. É, são gratuitos.

O que mais que você sabe sobre o festival? Como que ele foi criado?

O festival, quando eu entrei, eu já peguei... O festival é desde 2000, né? Inclusive a gente ia fazer no 2020, seria o vigésimo. Que eu estaria junto com a dona Miriam, que era a diretora de cultura, que seria também o último ano dela, e seriam também 20 anos de festival, que não aconteceu por causa da pandemia. Mas, o festival desde que iniciou em 2000, que eu sei, que eu fiquei sabendo, porque eu já entrei em 2007, eu cheguei a ir várias vezes, 2002, 2003, por aí. Cheguei a prestigiar e, assim, é um evento muito rico, sabe? Um evento muito bonito que acontecia apenas no domingo. Quando eu entrei, começava meio-dia e ia até as dezenove horas da noite. Aí, era um evento muito grande, na faixa de 43 a 45 estandes que eles colocam com o palco, com tudo, por causa dos shows que tem, então, eles acharam melhor tá fazendo esse festival no sábado, que entrou com o Caldos, e no domingo, começava oito horas da manhã até às dezenove horas. Um evento um pouco maior, justamente por que ele ficou muito conhecido, não é? O nosso festival é bastante conhecido, então é muita gente que vem nos prestigiar aqui.

E como que os expositores são selecionados para participar do festival?

Eles são selecionados por região. É a região e nós participando aqui. Então, por exemplo, quando eu fui convidada, a menina que me convidou sabia que eu fazia biscoito, pão de queijo, essas coisas. Então, hoje não. Hoje tem lá uma fila enorme de pessoas querendo participar, principalmente pessoas que já mexem mesmo com quitanda. E eles selecionam assim: que tem que ter uma cachaça, por exemplo, artesanal, para a venda, não para degustação lá; pastel de angu igual de Itabirito; rocambole no caso de Lagoa Dourada; café, que é o café que de Camapuã, que entra também o café; caldo de cana. Essas coisas assim que completam totalmente esse evento, juntamente com as quitadeiras, mas o principal são as quitadeiras mesmo, os outros é mais para completar o festival.

Então, hoje tem até fila de espera?

Tem fila de espera, inclusive essas outras pessoas que participam, elas não entram como que cada um tem que levar uma quitada para degustar, para julgar, para ser julgada, entendeu? Então, mais as quitadeiras que entram com o produto que vai ser julgado no concurso.

E como que é feita a organização do festival? Os expositores participam de alguma decisão?

Não, os expositores, não. Pros expositores apenas são reuniões que são feitas para ser colocadas, porque às vezes acontece da gente ter um patrocínio, entendeu? Nós tivemos vários patronos, então são reuniões que a gente vai fazendo durante... Começa geralmente no mês de abril, que o nosso festival é no terceiro domingo do mês de maio. Então no mês de abril a gente já começa com reuniões, né, para acertar como que será o Festival que vai estar acontecendo, se a gente teve algum patrocínio, o que que eu vou estar expondo também. Eles gostam de saber o que que eu vou estar colocando, então, são reuniões que são feitas, assim que os expositores entram com opiniões, o que eles acham se deveria mudar alguma coisa, entendeu? É assim durante a reunião que a gente vai dar algum palpite assim, desse tipo.

Certo. E como que é a sua relação com os organizadores? Prefeitura, esse pessoal que organiza?

Tenho, graças a Deus, tenho bastante contato com eles. A gente se dá bem, entendeu? E assim, estou sempre à disposição, que isso é muito importante. Qualquer evento que surge

fora pra uma ida. Por exemplo, se tiver algum evento em Belo Horizonte que eles queiram que a gente participe, que a gente vá. Em 2019 nós participamos de vários eventos, principalmente em Belo Horizonte, na Assembleia. A gente participa levantando as quitandas da gente. E na Vale sempre, a gente está participando de evento na Vale. Igual eu estou te falando, a gente deu uma parada mesmo foi depois da pandemia mesmo que não teve como continuar. Mas a gente assim, a gente tem um relacionamento muito bom, porque todo o evento que precisa a gente está sempre disposto a colocar quitanda, a fazer alguma coisa. Se tem um café que vai receber alguém: “Rosângela, faz pra mim um pão de queijo, faz uma broa?” Então a gente está sempre sempre em contato com eles, sempre à disposição. Porque agora também teve troca de governo, né, então a gente não pegou ainda esse governo, porque seria um ano passado, mas ano passado então teve festival.

E como é que você acha que o festival colabora com o acolhimento dos visitantes? Como é esse acolhimento, essa hospitalidade no festival?

Olha, o festival em si, ele, ele acolhe muito bem, entendeu? Inclusive, a gente tem as nossas pousadas, os hotéis, todos eles entram junto em parceria com o festival para estar acolhendo bem esse pessoal que vem, porque vem muita, muita gente fora. Porque também nós fazemos ações, né? A gente sai daqui, a gente vai pro Mercado Central, inclusive o diretor do Mercado Central, ele vem nos prestigiar sempre, todo o festival ele está aqui conosco. Ele já fez lá pra gente ir lá também, abriu um espaço para nós lá, pra um sábado todo, de manhã até a tarde, pra gente levar nas quitandas lá e foi muito bom, teve muito sucesso, foi muito bacana. Então, assim, a hospitalidade daqui do pessoal que vai pro Festival da Quitada é muito bom.

A interação, tanto com os organizadores quanto com os visitantes...

Isso, todos interagem muito bem.

E como que você acha que os visitantes se sentem no festival?

Nossa, é muito bacana! É a gente que está com eles lá, inclusive quando a gente vai fazer a ação que a gente dá o panfleto, eles fazem questão de procurar a gente: “não falei que eu vinha?” Vem ônibus, então o pessoal assim, chega, fica e quando sai, agradece, vai tudo com sacola cheia, né? Leva pra família toda. Sai muito feliz e diz “no próximo eu quero voltar, que

foi muito bacana, eu revi muita coisa da minha infância e foi muito bacana. Gostei muito do Festival. Então a Cultura, também, ela recebe muito telefonema, que eles depois passam pra gente, é sempre só elogios.

A Secretaria de Cultura, você fala?

Secretaria de Cultura, isso. Justamente.

E o que você espera para o futuro do festival?

Então, a gente está sempre esperando, não é, como diz o outro. Esperando que sempre continue, que a gente continue com o festival grandioso como está. Que possamos assim, receber mais pessoas quitadeiras mesmo, né, para que a gente passe a ter um número maior, bem maior de quitandas e continuar com essas ações que a gente faz, que nós vamos para fora, quando convidam o pessoal vem com muito carinho, porque eles estão sendo convidados praticamente pessoalmente. Então, que eles venham. E que a gente espera que desse governo é que faça, pelo menos melhor do que está acontecendo agora.

E para o futuro das suas quitandas, o que você espera?

Olha, para o futuro das minhas quitandas, eu tento, eu tento conseguir fazer mais, mais pela minha demanda mesmo. Mas eu penso assim, eu sempre quero colocar, quero estar sempre colocando, continuar indo lá para o festival, lógico, continuar indo para o mercado produtor que a gente produz lá para levar, produz na quinta-feira e leva na sexta, entendeu? Então é, eu espero assim conseguir mais tempo, porque mão-de-obra é uma coisa que eu não pretendo, entendeu?

Contratar alguém?

Porque é eu que faço. Então eu não quero que termine, que alguém reclame: “essa quitanda aqui não está igual ao que era.” Então, justamente por isso, eu mesmo quero ter, conseguir eu mesmo fazer. Poderia até ter uma demanda maior, mas vai depender do que eu vou dar conta de produzir.

Você acha que é uma forma de manter a tradição, você continuar fazendo?

Com certeza, manter a tradição, porque é complicado de você perder aquilo que às vezes a pessoa gosta e de repente: “eu quero, não tem mais.” Então, assim eu quero continuar e tentando sempre passar por isso nas minhas aulas de culinária, eu faço questão de estar passando, do jeito que eu faço, mostrando como eu faço para que as pessoas continuem passando também, não é, porque às vezes passam para um filho, passam para um neto e que não deixa isso aí acabar.

Ótimo. Tem mais algum ponto que você acha importante, Rosângela, que eu não te perguntei? Então, o que eu acho é um ponto assim, que eu gostaria de falar, em todos que a gente está sempre no bate na mesma tecla... Inclusive, outro dia é, veio uma aqui também, que ela tá também fazendo pós-graduação. Ela veio aqui fazer uma entrevista comigo, eu falei isso pra ela e ela disse que a vontade dela, também deles é de estar fazendo isso. Que a gente consiga um lugar, principalmente perto da onde é mais visitado aqui em Congonhas, que tem muito turista. Então, de repente o turista sabe do Festival da Quitanda, chega aqui e fala: “mas eu vou conseguir comprar só no festival? Tem algum lugar que eu posso comprar uma quitanda do festival para eu levar embora pra casa? Eu moro em São Paulo, eu venho aqui. Visitar aqui o Bom Jesus, as obras do Aleijadinho, eu tenho algum lugar que eu posso comprar uma quitanda aqui em cima?” Que seja lá em cima, porque aqui embaixo tem. Eu deixo todo dia no varejão, mas eles não vão vir aqui embaixo, então que a gente consiga colocar isso lá em cima, por ali onde ficam as obras para que o turista compre e leve para a casa.

Que é a área mais turística mesmo de Congonhas?

É a área mais turística. É isso que o que a gente sempre sonha em ter.

Ótimo. Vou inserir isso também na minha pesquisa aqui.

Isso mesmo, inclusive ela inseriu na pesquisa dela e falou comigo: “Rosângela, isso aí seria muito bom a gente discutir isso, quem sabe, mesmo que não seja para mim, mas que seja para outros que estão vindo depois de sim.” Que seria legal o turista chegar aqui e ver as obras do Aleijadinho: “Eu ouvi falar do Festival da Quitanda. E onde eu consigo comprar uma quitanda para eu estar levando para minha casa?” Isso seria legal, é você ter um mercado de qualquer coisa que seja, um emporiozinho, alguma coisa que a pessoa consiga comprar das quitadeiras que estão produzindo para estar levando para casa.

E você acha que quem deveria se responsabilizar por isso?

Olha, no caso aqui para a gente aqui seria mesmo a própria (Secretaria de) Cultura, né? Seria a prefeitura, junto com a Cultura daqui. Porque é, eu acho que cabe a eles mesmo. Porque eu não posso chegar aqui, chegar lá em cima, procurar um lugarzinho aqui pra eu colocar pra mim, não é? Não é bem assim, porque mesmo que a gente precise também de divulgação, né? Então, divulgação a gente ia conseguir através desse setor que é da Cultura.

Entendi, está ótimo, Rosângela, muito obrigada, te agradeço.

Espero ter te ajudado.

Nossa, ajudou muito! Essa minha pesquisa começou em fevereiro de 2020, aí em março começou a pandemia. Então eu ia pegar o festival, mas enfim, infelizmente ainda não foi possível, mas mesmo depois que eu acabar, eu quero muito voltar. Eu conheço Congonhas. Eu fui uma vez faz muito tempo. Nunca fui no festival, mas eu quero poder voltar sim, fora do festival ou no festival, e ter um lugar para comer as quitandas, né, o ano todo.

Volta sim. Com certeza, é isso. Mês passado a gente teve uma de Fortaleza, Lilian Furtado, ela veio de Fortaleza, ficou vinte dias aqui em Congonhas. Inclusive ela pegou a gente na feira. E lá na feira ela começou uma entrevista com a gente e falou: “depois eu posso na sua casa, Rosângela” Aí ela veio, ela comeu aqui sentada na minha mesa, a broa e que o dia que elas estavam em Fortaleza ela encomendou pra eu fazer e ela passou aqui quase onze horas da noite com a mala dela toda pronta para sair no outro dia, pegando as quitandas pra estar levando para Fortaleza.

Olha que legal, e você recebeu ela na sua casa mesmo?

Na minha casa mesmo, aqui na minha cozinha. Tiramos até foto aqui.

Eu espero conhecê-la também um dia.

Isso, com certeza vai ser um prazer.

Está ótimo, muito obrigada, Rosângela.

APÊNDICE L – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 8

Entrevista realizada em 16/01/2022 com Floripes Oliveira Flores Pinto, quitandeira. Não se lembra ao certo, mas acredita que participa do Festival da Quitanda de Congonhas desde 2006.

Fala para mim, por favor, qual é o seu nome e de que cidade você é.

Floripes Oliveira Flores Pinto.

Você é de Congonhas mesmo?

Sim, eu moro no sítio Bombaça.

E desde quando o que você faz quitanda?

Já tem vinte e dois anos, mais ou menos.

E como que você aprendeu a fazer?

A gente aprende assim, é uma receita com a família, você vai manipulando e vai dando certo. E vai fazendo. Conforme cada festival, você tenta manipular a receita diferente, tem um ponto que dá certo. E a gente vai fazendo. No começo é assim, eu fui fazendo as receitas que eu conhecia. Depois eu fui, eu mesma, manipulando minhas receitas.

E você já ensinou alguém a fazer quitanda?

(trecho inaudível)

Não entendi.

Os meus filhos todos sabem mexer.

Seus filhos já sabem?

Sabem, com doze também.

E na sua opinião, qual é a importância de saber fazer isso, de ter esse conhecimento?

Eu acho que você poder criar a receita é muito legal. Você ter a iniciativa de fazer disso um trabalho, uma fonte de renda. Fazer com carinho, com amor, é muito importante. E você vê as pessoas comendo a quitanda que você faz. Permanecer no mercado há vinte e dois anos igual eu, é muito bom, muito gratificante.

E o que você sabe sobre a quitanda história dela? Como ela chegou em Minas Gerais?

Eu vou te falar a verdade. A gente sabe do festival. E no festival eles contam para gente que foi da África, que foi dos escravos, principalmente o cobu. Os tropeiros que andavam na região, nas estradas. Então é muita coisa tradicional mesmo. Muitas merendas, principalmente de fubá, é dos escravos.

Há quanto tempo que você participa do festival?

Mais ou menos 2006, por aí.

2006? Faz tempo, então. Quinze, dezesseis nos, por aí.

Por aí, eu nem lembro mais.

E o que você sente quando você produz e leva seus produtos para o festival?

Eu sinto assim, quando eu faço uma quitanda que eu crio ela, eu levo, mesmo que eu não ganhe, eu já me sinto vitoriosa de levar uma coisa que eu não copieei da internet. E eu sempre faço isso. Cada ano eu levo uma receita diferente, mesmo que eu não ganho prêmio do festival, mas eu acho importante você saber que você tem talento pra da coisa, sabe?

Você faz receitas novas ou você mantém algumas receitas antigas?

Não, eu tenho as minhas receitas tradicionais e para o festival eu sempre faço a nova.

Entendi. Você trabalha com as duas.

É, porque eu vivo da quitanda. A gente produz uma massa de rosquinhas, sabe? Daí já mexo com elas, é tudo legalizado, eu tenho alvará, tudo direitinho. Aí eu já vendo no mercado há muitos anos.

Você vende para uma rede de mercado, é isso?

É. Eu vendo para um mercadinho aqui, no mercado.

E como que surgiu o seu interesse em participar do festival?

Eu fui convidada. Aceitei e na primeira vez eu fiquei meio com medo de não dar conta. Mas depois a gente apanhou gosto pela coisa e foi muito bacana. É uma emoção muito boa.

Entendi, e o que significa para você participar desse festival?

Você vê as pessoas indo na sua barraca, perguntando a história, sua família trabalhando junta. A gente fica assim, até emocionada, tem hora. Fica emocionada de ver a gente fazer tanta coisa diferente, né? O pessoal gosta muito de pedir, de perguntar: “por que você faz essa quitanda, como que surgiu?” Sempre perguntam.

E como que você acha que as suas quitandas colaboram com o festival?

Pelo nome, né? O nome Bombaça é bem conhecido. Você fala produto Bombaça e já é uma tradição. Todo mundo conhece. Muita gente que vai num ano, volta no outro ano, procura a barraca da gente. Vamos ver agora depois da pandemia como vai ficar. Porque acaba que esfriou um pouquinho, né?

Certo. E qual é a importância em continuar fazendo quitanda?

Pra mim é vida, né? Estou viva com em saúde, se a gente parar, parece que morre. Morre um pouquinho da gente também, não é? Enquanto eu puder trabalhar, eu quero trabalhar.

E você acha que teria festival se não tivesse quitanda na cidade?

A cidade nossa, ela tem quitanda o ano inteiro. Já pegou essa produção e o pessoal na feira sempre tem. Eu não participo da feira mais. Eu vendo pra pessoa e a pessoa vende para mim lá. Mas aqui na cidade já respira quitanda, como se diz, já é uma tradição, sabe?

E é possível encontrar quitanda mesmo fora do festival? O ano todo?

Consegue, aqui você acha, todo mundo tem. Nos mercadinhos que eu vendo, toda semana eu entrego.

Entendi. E como que é a organização do festival? É a prefeitura? Como é a sua relação com eles?

É a prefeitura. Prefeitura, secretário de Cultura, (trecho inaudível) e a gente tem uma participação mesmo na barraca, ajuda de uma barraca pra pagar, mas eles dão toda a assistência pras quitandeiras. É muito organizada.

E vocês, quando vocês vão expor, vocês participam? Tem reuniões, alguma coisa assim?

Tem, começa às vezes uns três meses antes.

Entendi. E como que você acha que o festival ajuda no acolhimento dos visitantes na cidade?

Eu acho que eles já vêm pro festival já querendo ver isso tudo, eles querem coisas novas, querem saber das histórias. As pessoas que vêm pro festival, elas procuram, querem conversar, querem perguntar o porquê daquela quitanda. É uma curiosidade engraçada, sabe? “Onde você mora, como é que você, como é que vocês vendem?” As pessoas sempre perguntam muito quando vão na barraca da gente. Muito interessante.

E como que você acha que os visitantes se sentem no festival?

Eu acho que eles saem bem satisfeitos. Porque já quinze anos, mais ou menos, que eu vou, sempre as mesmas pessoas voltam. Se não gostassem, não voltavam, né? Então sempre tem quem volta. Às vezes vem gente de longe. Já teve gente na minha barraca do Mato Grosso. Já teve do Rio, São Paulo. E já vieram aqui, pediram pra fazer uma visita, porque eu moro no sítio, né? “Onde é a sua casa? Me leva lá?” É gostoso.

É você acha que as pessoas se sentem assim, as pessoas da cidade são hospitaleiras com as pessoas que vêm de fora?

É, são muito acolhidos.

Entendi. Tem mais alguma informação que você acha importante sobre o festival que você gostaria de falar?

Eu só falo o seguinte: que o festival de Congonhas é um sucesso. Tem as quitandeiras, todas são muito prendadas, é bacana, sabe? É muito legal. É muito gostoso participar.

Entendi. Tomara que tenha esse ano.

Tomara. Se tiver, você vem.

Eu adoraria, já era pra eu ter ido dois anos atrás, aí começou a pandemia e eu não consegui, mas eu espero...

Você vem, não se preocupa, não é?

Espero poder em breve, sim. Eu vou. Muito obrigada, Floripes, pela sua ajuda, pelo seu tempo. Me ajudou bastante aqui na pesquisa.

Espero que eu tenha atendido.

Com certeza. Muito obrigada.

Por nada. Um abraço.

Outro, tchau, tchau.

APÊNDICE M – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 9

Entrevista realizada em 18/01/2022 com Marina Pacheco Simião, bacharel em Turismo, mestra em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento e servidora pública na EMATER de Minas Gerais.

Então vamos lá, Marina, por favor, fala para mim, é o seu nome completo e a sua formação.

Eu sou Marina Pacheco Simião, sou formada em Turismo, bacharel em Turismo. E tenho mestrado em Economia Criativa, Gestão Cultural e Desenvolvimento.

Qual é a sua atuação hoje?

Hoje eu estou servidora pública aqui na EMATER de Minas. (Trecho inaudível)

E há quanto tempo você atua nessa área?

Aqui na EMATER estou há um ano, no Turismo eu atuo há vinte, vinte e pouquinhos, uns vinte e dois anos. E em relação a programas da atividades em Gastronomia. De culturas alimentares, mesmo que indiretamente desde o meu...

Marina, desculpe, está cortando, não estou te ouvindo, está muito baixinho.

(Trecho ajustando o áudio).

Agora vai. Muito obrigada. Repete para mim então, sobre a sua atuação, que foi quando começou a cortar.

Eu atuo na área de Turismo há 22 anos em diferentes situações, né? Enquanto consultora, executora, empregada e em situações diferentes, e em programas de gastronomia, cultura alimentar, de alguma forma, eu sempre meio que mexi com isso, porque nos projetos de turismo, de alguma maneira envolvia a atividade de gastronomia, da cultura alimentar, da culinária, mas de forma mais, se for colocar um marco inicial nisso, seria 2013, quando eu entro no governo. Foi a primeira vez que eu trabalhei em órgão público que foi quando eu entrei para o governo do estado, na época na Secretaria de Turismo, para coordenar um projeto que trabalhava com gastronomia do estado, com gastronomia mineira.

Maravilha. Você já visitou algum Festival Gastronômico?

Sim, já visitei alguns enquanto turista e alguns enquanto técnica mesmo, não é? Ou trabalhando no festival ou atuando mesmo enquanto órgão parceiro do festival.

Você faz parte do meu grupo de entrevistados especialistas, para colaborar com uma visão um pouco mais técnica, não como produtor, nem como visitante, nem como organizador. Então por essa sua visão técnica, qual como foi a sua experiência e por que você visitou esses festivais?

A experiência sempre foi muito bem, em linha geral, na maioria dos festivais que eu estive presente, a experiência sempre foi muito positiva. Positiva porque eu acho que era uma forma de apresentar, o setor, as pessoas, os saberes, a cultura local, mesmo pensando no festival como uma ferramenta, uma grande vitrine daquelas atividades. Mas que, em especial, o que eu noto é que a experiência em si, para mim, como técnica, foi positiva, porque você consegue ter um entendimento dos territórios a partir do festival em Minas Gerais. Então se eu quiser ver o que é a comida daquele lugar, você consegue entender quem são as pessoas que fazem aquela atividade, estão mais envolvidas com aquilo, a relevância que aquilo tem para aquela comunidade, e a importância do festival em si para o território, né, enquanto gerador de riqueza, de trabalho, de valorização de um local, da valorização das pessoas. Então o sentimento de pertencimento, sentimento de orgulho mesmo do que está sendo apresentado ali. É claro que em alguns a gente vê isso de forma mais relevante do que em outros, né? A gente tem que tomar um certo cuidado também, porque às vezes, o festival ele mostra uma vitrine, mas que se você apertar um pouquinho, não sai muita coisa, né? Que às vezes as pessoas pensam: “em tal lugar funcionou assim, então vou fazer a mesma coisa”. Então, eu acho que o grande barato de um festival é exatamente ter esse olhar para o território onde ele está acontecendo. É claro que você olha fora, promover um pouco desse intercâmbio é interessante, mas esse intercâmbio não deveria, pelo menos no meu entendimento, acontecer sem um conhecimento do que é o local, né? Se eu falo do espaço XYZ, eu tenho uma expectativa de que aquilo, de alguma maneira, vai ser compreendido, vai ser apresentado. Então, em geral, as experiências muito positivas por conta disso, porque no meu entendimento. É, eu tinha um professor que falava assim: “o problema do evento é quando ele vira é vento.” Então ele só passa e não deixa nada. Então, o que eu percebi que os festivais, ao longo do tempo, eles têm se configurado como espaços, de fato, para se

construir alguma coisa a partir do tema, a partir da cultura alimentar e da gastronomia local.

Como você define um Festival Gastronômico?

Eu acho que um festival, no meu entendimento de festival gastronômico, eu entendo que é um festival onde tem uma série de serviços, produtos agregados, mas que tem como lugar comum ou objetivo comum apresentar, de fato, a temática envolvida com o alimento, seja uma experiência de produção de alimento, seja uma experiência de degustar alguma coisa, seja nas oficinas ali de harmonização, degustação, aprendizado, mas que o grande motivo, o grande mote, seja mesmo a comida e o que envolve o ato de se alimentar, né? O ato de comer. Então, pra mim, aí você pode até agregar outras coisas. Mas, por exemplo, me incomoda um festival chamar gastronômico e o principal atrativo dele ser, por exemplo, uma apresentação de música, né? Ou ser uma peça de teatro. Nada contra, mas eu acho que são outros lugares. Isso deveria vir como complemento, não como o principal ponto de divulgação ou de apresentação daquele festival. Então a gente tem alguns festivais em Minas que às vezes são nomeados por produtos, mas quando você passa a conhecê-los, ele não tem... Ele só virou o nome, ele não acontece mais em torno daquele produto por razões diversas. Desde alguns que se perderam ou outros por uma decisão mesmo, de que ficasse assim. Mas para mim, o Festival Gastronômico, ele é aquele que, de fato, ele tem como principal razão de existir o tratar, o fazer, o falar, sobre o alimento, sobre a comida.

E como você vê a ligação disso com a cultura? Desse povo, desse território.

Eu acho que a ligação pra mim ela é muito clara, não é? Então, para mim fica claro pelo fato de eu trabalhar com isso e tudo, mas que às vezes para as pessoas passam um pouco despercebido. Então, na realidade, eu acho que a gastronomia, a culinária, a cultura alimentar, ela faz parte da expressão cultural de um povo, de uma comunidade, de um grupo. Então na hora que você traz, você dá a luz para esse alimento, para esses modos de fazer, da produção, para as pessoas que fazem aquilo, é uma forma de você estar reconhecendo, valorizando uma expressão cultural de um determinado território ou de um determinado grupo ou de uma determinada localidade, e por aí vai. Então, às vezes a mesma localidade, ela vai ter diferentes formas de expressão em torno da comida, do ato de se alimentares. Mas eu acho que ela é, de fato, uma expressão. Ele é uma forma, a forma como a gente come, o

que a gente come, como se prepara, como se apresenta, os momentos que a gente utiliza produto x ou y, um alimento em tal época do ano, isso tudo passa por uma expressão cultural do povo. Então, para mim, essa conexão dos festivais com a cultura local, ela é, em princípio, deveria ser direta, exatamente porque o festival passa a ser uma forma de também demonstrar essa cultura local através da expressão em torno do alimento.

Eu estou pesquisando, basicamente dois festivais: Festival da Quitanda de Congonhas e a Festa do Queijo do Serro. Você conhece esses festivais?

O de Congonhas eu já fui. É a festa da quitanda que acontece lá na Romaria, não é esse?

Isso, esse mesmo.

Tá, tá o de Congonhas eu já fui. O do Serro, eu já estive lá uma vez, mas foi muito rápido, então não posso nem de falar que estive conheço, porque foi literalmente eu passei, por coincidência, um dia. Eu conheço algumas pessoas que atuaram, trabalhavam e tudo mais, mas o que eu posso falar que eu realmente participei, que eu vivenciei foi de Congonhas.

Como foi a sua experiência?

Eu estive lá no início da produção dele, quando, se não me engano, por volta de 2009, um pouco antes. Acho que em 2006.

O festival começou em 2000, a primeira edição.

Isso, foi mais ou menos quando eu morei em Ouro Preto, em especial. Eu morei em Ouro Preto de 2006 a 2010. Então, foi nesse período que eu estive no festival lá de Congonhas e na época, até onde eu conheço do festival, ele foi iniciado muito no sentido assim de valorizar alguma coisa que fosse local, trazer algumas pessoas para se envolverem, ter uma atividade ali no espaço da Romaria. E aí ele acabou crescendo nesse sentido, né? Ele virou, o modo de fazer das quitandeiras lá de Congonhas foi reconhecido, teve um reconhecimento da Assembleia Legislativa como patrimônio do estado, e ele tomou uma projeção maior em relação às atividades. Então assim, ele começou pequenininho. Na época eu lembro, quando eu fui, era um grupo muito pequenininho, ele era só um final de semana praticamente que acontecia. Basicamente só o grupo de mulheres, das mulheres que faziam as quitandas, e era muito aquela coisa de você provar pra comprar, né? Não tinha muita atividade em torno

dele. Depois ele foi crescendo e até inspirando outros territórios em Minas que fizeram ali também um festival. Mas o que eu lembro que me chamou atenção porque eu, particularmente a minha família, tem um vínculo com Congonhas porque os meus avós maternos auxiliavam muito no Jubileu, o Jubileu de Matosinhos e tudo que acontece no mês de setembro, de Bom Jesus de Matosinhos, que é a igreja lá do profetas. E o Jubileu de Congonhas envolvia toda a comunidade e meus avós contribuía, ajudavam no Jubileu. No mês de setembro iam para lá e ficavam quase o mês inteiro para poder ajudar a paróquia e tudo. Então, tudo que vem de Congonhas tem esse apelo um pouco sentimental, sabe? Na época do meu trabalho em Ouro Preto, nesse período, na época, eu estava no Programa da Estrada Real, então, nesse período, 2006 a 2010, eu fiquei em Ouro Preto, e de 2006 a 2008 eu trabalhei para o Programa Estrada Real, que foi quando eu conheci o festival. Então na época ainda tinha muito pouquíssimos festivais que já de fato, davam esse olhar para a comida, então eu entendo, eu vejo o festival de quitandas de Congonhas, como um dos primeiros que teve, por mais simples que fosse, mas que de fato dava esse olhar para o produto. Então acho que isso foi algo que eles tiveram desde o começo, pelo menos de quando eu conheci. E que virou um movimento, só que eu acho que chegou num ponto, aí eu não sei se foi uma estratégia ou até por dificuldades do festival, porque a gente sabe que é complicado, fazer, manter, divulgar um festival. Ele chegou num ponto em que ele não cresceu mais, sabe? Ele não virou um... Eu nem sei se deveria também, não é uma crítica. Na verdade assim, um festival que de fato entrasse um calendário quase que nacional que movimentasse as pessoas para se deslocarem para Congonhas naquele período, exclusivamente em função do festival. Mas ele tem um movimento ali no entorno, tem movimento ali na região de Congonhas, em volta, das cidades próximas. E isso eu acho bem interessante. Mas realmente o que eu conheci do festival era ainda muito simples e que eu acho que essas cidades fazem diferença, Só que na época era simples, simples mesmo, barracas super simples. Eram poucas produtoras na época, pouca quitandeiras e tinha uma pessoa que na época ela tinha um restaurante em um distrito que é entre Ouro Preto e Ouro Branco que ela começou um trabalho para auxiliar e depois eu perdi o contato. Eu não sei se ela continuou. Mas o que eu vejo é um pouco isso: é uma valorização e de fato a gente vê um reconhecimento hoje no imaginário das pessoas de poder falar: “onde tem a festa das quitandas, das quitandeiras?” De alguma maneira virou uma marca dessa proposta. Mas realmente dos dois festivais, o que eu presenciei e que eu posso falar foi o de Congonhas

desse anos lá e depois eu sei que eles fizeram concursos em relação às quitandas e tudo, mas aí tinham jurados, mas eu não fiquei aí enquanto jurada não. Mas eu lembro que tinha um pouco esse movimento, essa coisa que eu acho que foi um pouco estimulado lá, mas um concurso muito bacana, super saudável. A gente não viu uma coisa, uma competição negativa, sabe? Uma competição ruim, mas virou uma coisa que foi melhorando todo mundo ao longo do tempo. E eu acho que esse trabalho muito próximo desses cuidados das quitandas, com as mulheres e as pessoas que produziam, eu acho bastante interessante. No caso do Serro, eu realmente não conheço o festival. Como te falei, eu passei, estava tendo, mas eu não posso falar ou se eu fizesse qualquer juízo de valor em relação à presença do festival, eu estaria sendo incorreta. Mas é um pouco nessa linha de que acabou virando o produto referência do Serro, que é o queijo. E aí essa proposta de fazer alguma coisa em torno da valorização desse produto. Até onde eu sei, do começo deles, eles têm o reconhecimento do modo de fazer artesanal do queijo enquanto patrimônio imaterial nacional hoje e isso virou uma forma desse reconhecimento se tornar também uma forma de divulgar o queijo como uma ação de salvaguarda. Então o festival virou também uma forma de trabalhar a salvaguarda do produto. E esse festival, a sensação que eu tenho é que ele acompanhou, cresceu junto com uma valorização que a gente passou a ter dos queijos mineiros em geral. Então foi uma iniciativa que, em função desse reconhecimento, tem uma série de razões para isso acontecer, ele acabou valorizando o festival também. E no caso do Serro, mais uma vez, um pouco do que eu tenho da leitura que eu faço, é que conseguiu despontar o Serro para o entorno, porque como o Serro disputa com Diamantina, é aquela ideia que as pessoas têm de que se você vai a uma cidade histórica, você já viu tudo, então não precisa ir nas outras, basicamente é igreja e museu, então Diamantina tem marcado uma atividade próxima, mas aí o Serro conseguiu se destacar um pouco nesse sentido. Então acho que o festival contribuiu para isso, sabe? Mas assim, em relação à forma, organização dele, eu não vou saber te dar detalhes.

E eu selecionei esses 2 festivais justamente pela questão de patrimonialização. O Serro já tem seu ofício patrimonializado e o ofício das quitadeiras, está em processo. Você acha que isso contribui de alguma forma com a visitação do festival, com a força do festival, com a preservação dos fazeres, dos saberes?

Sim, eu acho que contribuí muito, porque o que eu vejo em relação até à atividade turística e tudo mais, é porque as pessoas gostam de falar que foram, gostam de ver locais que são reconhecidos, práticas que são reconhecidas por órgãos. Então na hora igual, por exemplo, a gente tem turistas que viajam para ver o que é patrimônio da humanidade. Agora, por exemplo, a UNESCO criou em 2005, se não me engano, a rede de cidades criativas. Então hoje tem muitas pessoas que viajam para cidades criativas, independente do tenha da criatividade. O que eu percebo são duas situações. No caso do queijo, e já tem um reconhecimento nos moldes do patrimônio imaterial, no âmbito do IEPHA, estadual, depois do nacional, e com algumas possibilidades de tentar um reconhecimento mundial também, da humanidade, que é uma prática que a UNESCO recentemente tem algumas iniciativas de reconhecimento de comida, de culinária tudo mais, e que dão esse peso. No caso do ofício de quitandas, que ele teve o reconhecimento, primeiro no âmbito legislativo, que é extremamente válido e merece atenção. Mas para o reconhecimento da forma como ele é devido, no que diz respeito às questões técnicas, ele está passando por isso tudo. Então ainda tem a demanda e principalmente, mais do que força de lei, o reconhecimento ele passa por você ser alvo de salvaguarda e passa por ser uma iniciativa de quem de fato lida, vive com aquele modo de fazer. Eu entendo que esse reconhecimento, e no caso em especial, no caso de Congonhas, que também é patrimônio da humanidade, eu acho que vira um complemento, e eu acho que demonstra que a cultura é viva. Você tem um patrimônio reconhecido arquitetônico, que é lá o Bom Jesus dos profetas e você tem uma comida, um modo de fazer uma comida especial e um ofício, que ele é também e trata do mesmo período do Aleijadinho e das construções, mas que passou muito tempo, ele permanece claro, como qualquer atividade cultural, expressão, também passa por algumas atualizações. Hoje a gente tem quitandas que com certeza 200 anos atrás não existiam. Esse conhecimento, esse saber que passa de geração em geração e que se atualiza, seja pelo tipo de produto que a gente tem, seja por uma demanda da localização, seja por uma adaptação de território, ele acaba também sendo considerado por isso. Então, no caso de Congonhas, em especial, eu acho que isso reforça ainda mais esse vínculo de duas manifestações culturais, digamos, a arquitetônica, paisagística, e a expressão da comida, da culinária, acho que isso complementa bem e vira um reforço. E também você pode complementar: “veja, agora dois patrimônios.” Você tem agora o patrimônio arquitetônico e você passa a ter o patrimônio também alimentar. E no caso do Serro, isso também contribui, porque aí você faz um complemento com a região. Então acho

que no caso de Congonhas, é como se eu estivesse mais municipalizado ainda pra isso e no caso do Serro, esse reconhecimento, ele se torna um reforço para a regionalização. Então você vai, você visita coisas diferentes no território que está super próximo e que você não precisa ficar pegado em um lugar, né? Isso significa um reconhecimento para a região, um ganho de margem de projeção, publicidade de auto estima, isso tudo junto. Eu acho que quando a gente tem reconhecimento, seja, ele por efeito legal, mas seja especial, né, de patrimônio, você faz o reconhecimento para quem lida com aquilo. Porque muitas vezes as pessoas que estão envolvidas, o que é difícil você manter. Imagina as gerações, são avós que passam pras filhas, as mães passando para as filhas, para as netas, e aí na hora que você tem alguém que fala bem de fora, um estudo mostrou que isso aí é relevante, faz sentido pra que pra quem faz. E esse senso de auto estima mesmo, sabe? Para mim, eu entendo que vira uma forma de promoção mesmo do território do turismo e do próprio festival para que aumente ali o interesse das pessoas, não só de quem vai para visitar, mas de pessoas que você às vezes, e profissionais que você envolve, né? Então eu posso ter, às vezes um aumento de interesse de um chef ou de um produtor ou de um artista. Quer que seja de um cozinheiro mais interessado em conhecer o festival a partir do momento que ele entende que ele está envolvido, está participando, né? Entrando em um território que tem essas características. Acho que para o festival, tanto no que diz respeito à atração de espectadores, de participantes aumenta esse interesse, como também pode colocar o festival em um ganho até de perfil de profissionais que podem ser atraídos para ele.

E como que você vê o acolhimento desses festivais gastronômicos? Como que se dão as relações de hospitalidade nesse espaço?

Bom, em linhas gerais, eu acho que quando a gente tem os festivais que têm esse envolvimento com a cultura local, mostrar uma coisa que é tradicional, em geral, ele costuma ter uma receptividade da cidade local maior, do que é aquela coisa que parou lá, estacionou um disco voador, fez uma coisa da cidade, saiu e eu não faço menor ideia do que é aquilo. Eu não me reconheço, não é sim. Então, tanto o festival de Congonhas quanto o do queijo do Serro, eu entendo que eles têm essa característica de serem bem quistos pela comunidade, sabe? Entender ali que, que é uma coisa legal, que envolve o local, as pessoas, às vezes eu não participo diretamente, mas eu conheço a minha vizinha. É uma prima, é uma tia, uma amiga, é um amigo, né, que estão ali envolvidos com isso aquele processo. Mas como todo

evento, como todos festivais, ele tem ali também os seus complicadores, que podem significar às vezes um aumento de preço de alguns produtos e serviços naquele período, pode ter um aumento de trânsito, pode ter um desconforto: “eu estou sempre acostumado a parar meu carro na minha rua, mas aí eu estou muito perto da Romaria, por exemplo, ele fica mais cheio, eu estou com dificuldade.” Então eu acho que esse tipo de percalço pode acontecer no meio do caminho. Mas eu não vejo como um impeditivo para esses festivais. Em outros festivais gente já viu que a comunidade boicota, sai mesmo da cidade no período, pede férias, sempre coisas para não conviver. E aí pensando que já tem um tempo que eu não vou neles, mas nas experiências que eu tenho, até de conhecimento, de contato com algumas pessoas, em geral, é muito bem quisto e a pessoa que vai também bem recebida, seja ali pelos prestadores de serviço em si, ou com outros ali que tenham contato durante a atividade. Mas, como todo festival, uma atividade que acontece de forma pontual, ela pode passar transtornos e aí, por isso a importância de você tem um alinhamento com as questões de trânsito, de segurança, de saneamento básico. Carnaval acontece muito isso e eu acho que um o exemplo mais claro que a gente tem. Eu em especial, em Congonhas, por estar acostumado até com o próprio Jubileu, que é um evento muito grande, então acho que tem uma certa tranquilidade por ser um tempo muito próximo a isso dentro da comunidade. Então não vejo assim um embate. Mas problemas vão bom acontecer de uso do espaço, de pertencimento, aquela coisa de que o turista vem de fora e acha que é dono da cidade, acha que pode fazer o que quiser. Esse tipo de coisa é natural acontecer, mas também é natural você também criar mecanismos para poder controlar e melhorar essa situação. Transtorno sempre vai ter. Eu acho que barulho, trânsito, como a gente falou, mas eu acho que tem graus desse transtorno e graus de impacto de fato desses fatores na comunidade. Aí nesses dois que você está estudando, eu não vejo muito isso, que eu acho que pode no caso do Serro acontecer, é uma coisa que às vezes pode ser até positiva, é acabar queijo, né? A produção tem um limite, então, dependendo do volume das empresas, pode ser que no meio do festival acabe queijo, o pessoal vai meio frustrado: “hoje fui no festival do queijo mas não estou vendo o queijo, não consigo cobrar”, e não pode acontecer alguma coisa assim. Mas não vejo assim um impacto negativo na comunidade de falar: “não quero festival, não gosto, mas para que isso não aconteça, a promoção, a produção disso precisa envolver os entes locais até para entender quais são os gargalos, os ajustes que precisam ser feitos, principalmente quando você pensa num festival que, em princípio, tende a um crescimento ao longo dos

anos. Nesta pandemia, deve ter tido alguma alteração, mas pensando aí, no médio prazo, aí que a uns dois ou três anos eu entendo que a gente deve voltar, não a 100% da normalidade como a gente estava acostumado, mas a voltar o uso de espaço público mais robusto.

E como que você vê esses saberes locais e esses aspectos culturais? Você acha que eles influenciam nesse acolhimento, nessas relações de hospitalidade que giram dentro dos festivais?

Sim, eu acho que influenciam. A gente tem em Minas Gerais, a gente tem um reconhecimento de bem receber, né? Um mineiro é, culturalmente, um bom anfitrião. E eu ainda acredito nisso. Só que existe uma diferença entre receber bem no sentido de ser educado, atenciosos com quem está chegando, e receber bem de forma profissional, que eu estou falando de um evento, um hotel, um restaurante, que são serviços que nascem um pouco com essa razão de ser e às vezes confundem essa simpatia do mineiro com: “ah, não, mas eu recebo bem.” Mas quando você está recebendo o cliente é um pouco diferente.

Você está falando de uma visão mais técnica mesmo?

É. Porque, por exemplo, eu posso ter um garçom, garçonete, super simpático e tudo, mas que às vezes ele não vai saber dar uma informação correta do prato, ele não vai saber a temperatura correta de uma bebida pra servir, ele não vai saber o que está acontecendo na cidade para contar: “hoje a gente está tendo um festival aqui, você pode visitar e tudo mais.” Então isso, na parte técnica, eu acho que pode ter um impacto, porque aí falta mesmo essa capacitação e esse olhar mais estratégico mesmo pra atividade e para esse vínculo do festival com uma opção de turismo e de entretenimento em geral. Agora, em relação ao receber bem, eu acho que receber bem no festival e quem está ali, eu acho que tem uma situação que para mim é crucial, é o envolvimento da comunidade local. Na hora que você envolve a comunidade, não só pra ela saber o que está acontecendo no sentido de: “olha, tal dia vai ter o festival, vai acontecer isso”, mas também como potenciais prestadores de serviços para aquele festival, seja em diversos níveis, seja às vezes uma segurança, seja um ajudante de cozinha, seja um recepcionista, alguma coisa nesse sentido, ele passa a entender melhor. Por aqui aí, por exemplo, eu sou uma menina de 20 anos de idade, estou aqui na cidade e estou trabalhando com a recepção, recebo bem, sou simpática, o pessoal me treina e chama para ser recepcionista do evento. Aí a família que não faz ideia, já começa: “minha sobrinha foi

chamada para trabalhar no evento tal, já deram um trabalho para ela.” Aí a pessoa fala: “o posto de gasolina teve mais movimento porque agora o pessoal veio abastecer de fora. O pessoal da padaria teve um aumento de pedido de pão porque o hotel ficou mais cheio. Pessoal do evento veio antes, fiz um acordo com eles e vieram almoçar aqui três dias na semana que eu não tinha um movimento tão grande, passei a ter.” Então esse envolvimento para não ser simplesmente chegar lá cumprindo contrato social, chega, organiza tudo e vai embora, é lógico que cargos estratégicos, com uma formação mais específica é demandado mesmo, não foge disso, mas quando você leva tudo de fora, faz o evento e vai embora, você leva o evento todo pra fora também. Então fica muito pouco para aquela comunidade, então acho que essa hospitalidade ela está muito vinculada a essa percepção da comunidade de quais são os ganhos que a comunidade tem com aquele evento, com aquele festival. Então, para além dessa coisa direta de: “a cidade está cheio, tem um monte de fotógrafo, de turista aqui divulgando minha cidade.” Beleza, isso é ótimo, mas isso é o mínimo, não é? Então, esse envolvimento no nível até da educação, do convite: “olha, você está no bairro de quem mora aqui, vai lá para você conhecer, pra você ver o que está acontecendo.” Então essas atividades de envolvimento, seja de forma direta, às vezes, um carro de som que sai convidando na cidade, o sino da igreja, isso funciona muito interior, como também pode ser alguma coisa num âmbito mais institucionalizado, não é? Abriu uma associação comercial, por exemplo, fazer uma apresentação para a comunidade, para a prefeitura, que a prefeitura tem que dar as licenças. Às vezes uma associação de bairro é um conselho municipal de turismo ou de cultura ou de patrimônio. É aquela coisa, você está chegando na casa do outro, então não te custa pedir licença, ir ali se apresentar, o que você está querendo trazer? Você não sai abrindo sua casa para qualquer pessoa. Quando você abra qualquer pessoa, costuma ter problema. Então é um pouco esse entendimento que eu tenho. Agora em relação à forma de receber quem vem de fora, eu vejo que isso pode ser muito minimizado quando você tem esse movimento e a comunidade poder entender que está acontecendo.

E quais são as características dos saberes desses produtores que participam do festival?
Os produtores, você está falando, só pra eu entender, produtor da comida em si?

Isso, as quintandeiras e os queijeiros.

Em geral, da forma como eu vejo, são pessoas que têm um produto de qualidade, começa daí. O produto já é um produto bom. Bom que eu falo não só em relação ao paladar, mas até no entendimento da técnica daquele produto. Pode ter sido ensinado de geração em geração e tudo mais, mas ele tem um conhecimento daquela produção e com histórico daquela produção, com ele ou com a família, com o território, porque às vezes a gente tem algumas pessoas que são assim: aposentou, voltou e aí resolveu produzir. Mas ele tem um vínculo de alguma maneira. Então acho que primeiro passa pela qualidade do produto que ele tem. Segundo, passa por esse entendimento da história, daquele produto e que pode em muitas vezes, né, especialmente no queijo, isso é mais comum, passar pela história pessoal, inclusive familiar. Acho que a terceira característica é um pouco desse, eu não sei se seria um reconhecimento, reconhecimento mesmo, sabe, olha o que eu faço é importante, é relevante, é bom para o meu território, é bom para a minha comunidade.

Uma sensação de orgulho?

Eu acho que não só de orgulho, mas eu acho que orgulho, mas não só de que o meu produto é muito bom. Mas um orgulho que diz respeito ao território de onde ele está. “O meu produto é muito bom e faz o meu território ser melhor. Eu acho que é um pouco desse orgulho mais coletivo, sabe? Não só o orgulho pessoal daquilo que ele faz, que também é importante, mas o orgulho daquilo em relação à comunidade onde ele está. Então eu entendo que tem um pouco esse perfil. O quarto, eu acho que é um pouco algumas características mais empreendedoras, porque você sair da propriedade, com a sua rotina de produção ali, e encarar o desafio de ficar uma semana, dez dias em um evento que te exige um preparo, organização, então acho que você precisa ter uma atitude empreendedora nesse sentido. Alguns mais, alguns menos, mas eu acho que todos, mesmo que às vezes seja aquele empreendedor por necessidade, não necessariamente por vocação, mas que acaba sendo desenvolvido ao longo do processo que ele se prepara melhor: “nossa, eu fui e vendi pouco, ou vendi muito e não estava estavam preparado. Vendo tudo no primeiro dia não tinha mais produto depois. Ou fiquei dez dias fora, minha propriedade ficou largada, então como é que eu faço?” Acho que essa atitude empreendedora, ela é relevante para poder expandir mais esse movimento. Eu acho também, eu brinco muito quando a gente trata desse tipo de coisa, a gente também tem que gostar de gente, sabe? Porque mexer com o festival, seja em que status de posição você tem, seja produtor, mesmo na organização do festival, seja um

expositor, alguma coisa nesse sentido, esse trato com o cliente, esse trato com o outro, gostar desse trato com o outro, ele faz muita diferença. É lógico que você tem aquele senhor que é mais de idade, mas vai ter alguém com ele ali, que vai ter um atendimento melhor, uma filha, esposa, um filho, um neto que seja, mas que faz um pouco disso. Acho que quem vai pra essa linha de frente, tem um pouco essa característica de gostar de lidar com pessoas. Você pode ser um bom vendedor, mas acho que não é só por isso, mas é o de gostar mesmo, de ter essa troca, sabe? A gente tem pessoas que são tímidas ou que são mais fechadas que não querem participar. Então às vezes o produto vai, mas quem vai é outra pessoa que fica ali na barraca, no estande que seja. Mas eu acho que tem que ter um equilíbrio dessas características. Mas se eu fosse falar qual é a principal delas, para mim a principal é produto de qualidade. Sem um produto de qualidade, você pode ter a melhor lábia de todas, você pode ser o mais simpático da paróquia e tal, e aí os próprios acabam te punindo. Se o produto não for bom, não permanece mais. Eu faço um pouco essa leitura. Do que a gente falou, acho que o produto de qualidade é o principal, sem um produto, de fato, relevante, eu acho que a gente não consegue ter esse retorno.

E você acha que essa iguaria, esse produto, ele acaba aproximando as pessoas no festival?
Eu acho que sim, porque a sensação que eu tenho, e isso é um movimento não só dos festivais, mas eu acho que da cozinha e da gastronomia como um todo, não só da mineira, mas acho que é um movimento mundial, acho que é o Alex Atala que falou isso, não tenho certeza, que a gente fala que a maior rede social que existe, de fato, é o alimento. E eu me atrevo a complementar que não só o alimento, mas o que acontece em torno dele, né? Que o alimento sozinho ele te conecta, mas o que você faz com ele, eu acho que é o que te faz ter essa proximidade. Então, o que eu acho que está acontecendo também é que a gente parou de olhar o produto pelo produto, então a gente olha o produto e o que ele de fato traz em torno dele. Então eu acho que isso conecta. Por exemplo, na hora que eu tenho um produtor que está ali vendendo, vendeu um queijo, por exemplo, e aí chega alguém para comprar e pergunta: “mas como é que eu vou comer esse queijo?” “Nossa, eu uso no macarrão, ou então eu passo ele puro mesmo, ofereço num lanche, como com pão, como com pão de queijo, como com bolo.” E aí, você vai trocando essas coisas e ao mesmo tempo, você vai gerando ali: “mas tem até um amigo meu que já fez desse dessa forma aí, mas o meu queijo é mais salgado, eu tenho outro que tem um gosto um pouco diferente, você pode ir lá.” Então eu

acho que essa trica eu acho que aproxima, porque eu acho que as pessoas, primeiro não querem só mais conhecer o produto em si e provar, mas querem de fato conhecer a história por trás desse produto, pessoas que estão por trás dele. E aí na hora que a gente, eu acho que a gente tem essa aproximação, eu acho que a gente tem uma ferramenta de geração de empatia muito grande. Quando você chama um turista de fora, você pega alguém, por exemplo, de São Paulo, São Paulo capital, doideira que é São Paulo e tudo e aí despenca no meio do Serro pra uma feira do queijo e depois você quer visitar a fazenda. É outra lógica e ao mesmo tempo ele vai ter, promovendo uma vida diferente da dele na forma de agir e de fazer que eu acho que você gera empatia para entender essas diferenças. Acho que você de fato consegue aproximar as pessoas. Eu acho que tem diversas formas, não é simplesmente você pegar e vender um produto. É você vender o produto, a história que tem em torno dele, o que acontece, o vínculo com o território. “Por que esse queijo é assim? Porque a gente tem as características do terreno, é essa, da terra, da forma como aprendi, do histórico. Tem que dia eu brinco, eu não sei se você a conhece, tá? Não é uma crítica à pessoa não. Mas é uma relação de amor e ódio com a Bela Gil, sabe? Tem hora que eu acho ela sensacional, os estudos, as receitas, mas quando ela fala mal da comida, eu tenho vontade de bater. Porque tem uma lógica de ser a comida daquela maneira, uma lógica de ser construída, de ser uma comida pesada, né, o porco. Mas é porque era a forma que a gente tinha de se deslocar no território, né? A gente tinha um território que foi construído, desbravado e para vocês desbravar você precisa de comida e as formas que você tinha, né? Eles estavam a mais distância e a forma de preservar essa comida disponível na época. Aí você tem toda uma lógica. Então, na hora que a gente tem esses momentos, eu acho que essa troca, essa percepção muito diferente causam essa aproximação. E quando você está no festiva, em princípio, você está em aberto, né? Você está ali para um momento de lazer, em geral, um momento de entretenimento, né, seu momento de descanso, né? Então acho que isso abre as portas, sabe? Acho que isso dá uma possibilidade maior dessa interação, com certeza.

E isso foi gerando experiências diversas.

Sim, eu acho que tem de tudo, desde o produtor que está lá vendendo e de repente ele passa a receber na propriedade para mostrar como é que ele faz com queijo. Ao mesmo tempo você tem um cozinheiro local, que passa então a ensinar no restaurante uma receita tradicional usando um produto local, então eu posso ter lá em Congonhas, por exemplo, uma

quitandeira, que ela ensina, um cozinheiro que ele assina no restaurante a fazer uma quitanda específica, você almoça no restaurante e essa quitanda vem depois para o seu café, aquela que você fez, isso aqui é o que você fez com seu café para servir no final do seu almoço. Eu posso ter ali, identificar uma comida super gostosa, super legal, eu tenho uma loja de vinhos, eu vou passar então a fazer harmonizações desde queijo com os vinhos que eu venho. Trocas, então eu vou degustar esse queijo com doce, o queijo com outros produtos, sejam da região, às vezes de fora, e você vai criando essas possibilidades. Então o alimento que estava simplesmente sendo produzido, comercializado, ele passa a ser experimentado de diversas formas. Eu acho que isso reverbera em oportunidade de trabalho, em formas criativas, diferenciadas de você gerar experiência e você gerar essas práticas até mesmo de fins lucrativos daquele produto a partir de uma vitrine que está sendo colocado na hora do festival.

Maravilha. Tem mais alguma coisa que eu não te perguntei que você acha importante. Ou falamos bastante?

De bate-pronto assim, eu não senti falta de nada, não, nada. Talvez, a avaliação em relação às formas de financiamento desses festivais. Porque às vezes vale a pena identificar, porque, por exemplo, você é de São Paulo, certo? É diferente, por exemplo, em São Paulo a lei de incentivo à cultura do estado aceita projetos de gastronomia. Aqui que a lei não aceita. Então, no caso do estado de Minas Gerais, você consegue fazer aprovação de projetos de festivais puramente gastronômicos na lei de incentivo e fazer essa captação para ações especificamente gastronômicas. Por exemplo, o projeto me permite pagar o chef de cozinha, insumo, esse tipo de coisa, que num projeto aprovado pela lei Rouanet e eu já não consigo. Tenho que contratar estrutura, tenho que montar um palco, contratar, por exemplo, sinalização, sonorização, isso eu consigo. Mas pagar um chef, por exemplo, pagar um produtor para vir, isso eu não consigo. E aí, como entender formas de financiamento, essa perenidade, eu acho que interfere diretamente nessa permanência. Eu não sei se o professor te falou, mas eu estive uma época como secretária de turismo também. E na época que eu estive o governo, a gente tinha muita, é muita gente assim que ia apresentar pra gente com a expectativa de que o governo fosse financiar ao longo da vida. E eu lembro que uma ministra me apresentou na época um projeto de fomento de gastronomia da região. E eu lembro que o escopo de apresentação dela, o planejamento dela estava lindo, super bacana, coerente. Era

iniciativa privada, né, no caso, diferente de uma prefeitura fazer o festival, era iniciativa privada. Ao invés da participação do governo diminuir ao longo dos anos, ela só aumentava. Então aí eu virei e falei pra ela: “olha, da forma como você está falando aqui, eu estou virando o dono do evento, eu sou sócio majoritário. E se eu sou sócio majoritário, eu não preciso de você no evento. Eu faço evento daqui, contrato aqui vai sair muito barato. E aí eu não tenho nem como justificar por que eu estou te contratando para fazer esse evento, porque se eu estou pagando 70% do valor dele, eu tenho que fazer diretamente daqui.” A produtora ficou com ódio, eu acho que se ela me encontrasse na rua, acho que ia me socar. Mas assim, mas é uma lógica de 50000 no ano, 100 no outro, 150. Gente, é ao contrário. Esses festivais têm que se sustentar. O estado pode abastecer, município, estado ou nacional, não é? Ele pode ajudar nisso a fomentar. Ele é papel de fomento. Ele não é papel de investidor 100%. Então às vezes vale a pena ter um olhar também para essas formas de financiamento desse tipo de festival, como elas se sustentam hoje, como elas desenvolvem para poder ver até qual que é a perenidade delas nisso.

Maravilha. Será incluído aqui.

Olha, eu vou te passar um negócio. Não sei se você conhece: Calculadora cultural. Eu brinco que eu virei a maior divulgadora desse presságio, mas para todo mundo. Ter esse olhar da parte financeira, como funciona, o impacto que é importante e às vezes eu acho que vale a pena ter esse cuidado. Então a única coisa que eu sugiro para você, eu não sei qual é o escopo da sua pesquisa, se faz sentido ou não, mas de ter esse olhar na parte de financiamento dos festivais, como que acontece.

Certo, maravilha, Marina, muito obrigada. Colaborou muito bem. A internet também colaborou muito, não caiu nada. Eu fiquei feliz. Obrigada mesmo, eu te agradeço demais e vamos aí seguindo com a pesquisa no país.

Depois você me manda, eu adoro ler material.

Mando com prazer. Ele deve estar pronto em breve, eu defendo agora, no final de fevereiro e em breve, ele fica pronto.

Sucesso pra você. Eu sei que o filho é um filho parido.

Sim, ele dura dois anos para ser parido, mas vale a pena.

Às vezes ele vai a fórceps, mas vai! (risos)

Vai, vai ter que ir, obrigada. Boa semana e bom trabalho para você.

Para você também.

Até mais. Tchau, tchau.

APÊNDICE N – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 10

Entrevista realizada em 21/01/2022 com o ex-secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro desde 2018.

Então tá bom, fala para mim, por favor, o seu nome completo e a sua formação.

Eu sou formado em História. Tenho 56 anos e sou o secretário de Cultura, Turismo e Patrimônio do Serro.

Certo. Há quanto tempo você atua como Secretaria de turismo?

Olha, eu atuei um ano e meio é na Diretoria de Patrimônio na Secretaria de Diamantina e lá do Cerro já vai para quase 3 anos.

E você sabe como surgiu a Festa do Queijo do Serro?

Olha, na realidade o histórico dela é um pouco confuso, porque eu não participei e ele já está na 35ª, certo? Mas ela inicialmente não nasceu como Festa do Queijo. Ela nasceu com Festa do Cavalo, já que aqui tem uma tradição forte da dimensão rural, né? Então tinha as cavalgadas, os shows com bastante tendência com música sertaneja, shows de renome internacional no parque de exposição que tinha, que tem aqui no Serro. E aí aqui nos shows tinha as feiras de cavalo, leilão de bois, né? Tudo com essa perspectiva do queijo, mas o queijo ainda não tinha sido tombado como patrimônio. Aí, na medida que tem o tombamento pelo IPHAN e do IEPHA do modo de fazer do queijo do Serro como patrimônio imaterial, não, tombamento, não, o registro, é que vai é alterando um pouco o perfil da festa. Ela deixa de ser a Festa do Cavalo pra começar a ser a Festa do Queijo.

Então, essa patrimonialização, a gente pode inferir que afetou diretamente com essa mudança?

Sim, porque antes era só um evento, não é? E depois ela passou a ser uma celebração de um bem tombado, registrado.

E qual que é a importância dessa festa hoje para a cidade e para a comunidade?

Olha, do tempo que eu estou aqui na Secretaria, eu participei de 3 festas. Uma no formato presencial e duas no formato virtual. Porque logo em 2020 entrou a pandemia, não é? E você sabe que quando muda a gestão, muda também o perfil. E quando eu falo da gestão não é só a gestão da Secretaria, não, é porque tem um coletivo de instituições aqui em que promovem a festa, que é a própria Secretaria, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, a Cooper Serro, que é a cooperativa dos produtores de leite e produtor de queijo, a APAQS, Associação dos Produtores do Queijo Minas Artesanal, que é a detentora do saber, e o Núcleo de Melhoramento Genético. Além de participação de outras instituições, mas essas são o núcleo central que promove a festa. E antes tinha mais esse perfil de grande evento e quando eu entrei, a gente foi dando mais um perfil cultural, pro evento. Tentando fazer mostras, fazendo vídeo clipes da cultura local divulgando o Serro, o saber do queijo e a cidade, fazendo essa junção para não ficar só nessa possibilidade de discutir só o queijo.

Quem frequenta o festival hoje? Quem são os visitantes que vão para o festival?

Olha, quando ele é de rua, tem gente do entorno todo de fora. Nesse formato virtual, aí depois você pode entrar na página lá da prefeitura, você vai localizar todos os vídeos da 34ª e da 35ª. Você consegue ver todos os cursos que foram ofertados, as palestras, os shows culturais e o concurso do cliente que é promovido também. Agora, a frequência é basicamente às pessoas vinculadas com a produção do queijo. Porque o curso é dirigido para o produtor. As palestras também muito pautadas para o produtor, buscando abrir discussões sobre o melhoramento do leite, não é? A manutenção da receita no seu formato original, igual está no registro. Agora, quando tem a parte mais cultural, aí é todo mundo, aí é todo mundo vem pra praça porque é uma festa toda gratuita, não se cobra para entrar em nada.

Você falou a respeito do desse conhecimento, desses saberes dos produtores. Na sua visão, qual que é a importância desses saberes dos produtores para a região e para a festa?

Primeiro, que é um saber intergeracional. Tem fazendas aqui que a receita, ela tem aproximadamente 200 anos, até mais. Mas ele fala 200 por causa do dossiê de tombamento que depois eu posso até disponibilizar ele para você, que tem esse histórico mais detalhado. Então o dossiê de tombamento vai fazer a pesquisa histórica para ver em que documento se falava sobre o queijo e sobre a receita. E a receita do queijo aqui da região é a receita mais

antiga do queijo Minas artesanal do Brasil e tem uma correlação direta com a Serra da Estrela, no norte de Portugal, que é a mesma receita. Porque essa região aqui foi, de certa forma, colonizada por muitos portugueses da região de Braga. Aí eles fazem menção porque na época da mineração você tem um acúmulo muito grande de pessoas que necessita de gêneros alimentícios, né? Porque o escravo dessa região aqui, ele ficava na cata de ouro e diamante. Ele não ficava no mundo agrícola, né? Então o mundo agrícola tinha que ter uma auto suficiência porque, historicamente, essa região aqui sempre foi muito isolada. Então a receita do queijo foi uma forma encontrada para a comunidade dos produtores local para fazer a conservação do queijo, do leite. Na época,

a produção de leite era muito alta e se perdia muito fácil, não é? Então, fazendo a produção do queijo, você garante um produto alimentício durar por muito tempo e sem precisar de conservantes, né?

É possível maturar e aí ele demora mais tempo.

Isso, tem receitas aqui agora de queijo maturado, usando uma linha mais gourmetizada que fica até um ano em processo de maturação. Então, era comum nas casas dos produtores ter um quarto de queijo. Aí você guardava o queijo e ia consumindo eles aos poucos.

Como que é feito o planejamento do festival a cada ano? Considerando uma ilha que a gente presencial, né, que é o que mais aconteceu.

A gente faz a comissão, o poder público traz essa responsabilidade porque, como é um bem registrado, inclusive pelo município. No estado de Minas Gerais a tem o que a gente chama da política para o ICMS Cultural. Quanto mais ações você realiza pelo poder público em relação ao bem registrado, existe uma tabela de scores que o IEPHA, o órgão do patrimônio histórico estadual vai pontuando as ações e a partir da pontuação, a gente recebe recursos. Então a gente entra de forma mais presente, exatamente o que a gente conseguiu a pontuação e atrair mais recursos do Conselho de Patrimônio para investir tanto no modo de fazer o queijo Minas artesanal, que é de natureza material e imaterial. É uma política permanente, então a gente sempre está puxando. E a gente da Secretaria também entra para dar o tom mais cultural e menos da indústria cultural. Essa parte eu sei que você está gravando, mas não põe ela não. Senão os shows daqui eram Leandro e Leonardo, não sei o que, mas na medida em que nós entramos para Secretaria falamos: “não, esses não. Esses já têm um

espaço deles de multiplicação, de comportamento, de repertório, de forma de ver a vida.” Então a gente foi pegando os artistas locais, fazendo a interpretação, dando oportunidade que as pessoas que têm um diferencial cultural de uma natureza mais local e mais raiz e menos industrial tenham espaço e visibilidade. É uma curadoria cultural. Porque, senão vira um festival como se fosse o é a Festa do Peão lá de Barretos, que não tem nada a ver com a nossa região, porque tem uma leitura bem americanizada, vamos dizer assim. E a gente até entende que no Serro aproximou disso porque no Serro também tem uma grande população aqui que migra bastante para os Estados Unidos. Então ele acaba absorvendo esses valores americanizados da indústria, da cultura mais de massa e desperta o desejo. E aí a gente quer fazer um contraponto. Além de ser escutar isso, na festa do queijo você pode escutar isso.

É uma festa que ajuda, que vocês têm como objetivo na Secretaria da Cultura a preservação de certos valores, do patrimônio. Tem essa preocupação?

É isso que dá identidade local, porque o Serro é uma cidade extremamente rural. Pra você ter ideia, oficialmente, nós somos 22000 habitantes. Desses 22000 habitantes, 40% mora na zona rural. Nós somos organizados no nosso território com um distrito sede, cinco distritos e 74 comunidades rurais extremamente bem povoados. Então aqui a gente tem o jeito mais caipira de ser mineiro. É muito fácil de encontrar isso aqui, não é? Encontrar na rua, no cotidiano da cidade. Então a gente quer ter essa política de reforçar essa identidade. Não é que a gente não quer que as outras formas de manifestação cultural apareçam, mas que essa não desapareça.

E como que você avalia a participação dos produtores dos queijos nas festas?

Olha, a participação dos produtores, ela não é alta. Porque o cotidiano do produtor de queijo é um processo de muita intimidade com o curral. A vaca pede uma atenção todos os dias e tem produtores rurais que fazem a retirada do leite duas vezes por dia, de manhã e na parte da tarde. E na receita, no modo de fazer o queijo Minas artesanal, o queijo tem que ser feito com leite ainda quente. Não dá pra você falar: “eu vou guardar e amanhã eu faço o queijo”. Não existe essa possibilidade. Então o cotidiano do produtor de queijo é no universo da fazenda. Ele valoriza a festa, mas por uma questão de organização do cotidiano, da atividade produtiva dele, ele se distancia muito pouco desse ambiente, a não ser os grandes produtores que têm um conjunto de funcionários que possam estar fazendo isso. Mas hoje a

maioria das fazendas aqui, as grandes produtoras, é com alto padrão de tecnologia. É com ordenhamento mecânico. Pra você ter ideia, tem um indicativo de que o quarto de queijo, onde é feito o queijo, tem que ficar exatamente do lado do curral, que retirou, terminou a ordenha, já começa o processo de produção do queijo. Não pode dar intervalo. Mas é um estilo de vida que as pessoas gostam. Porque tem toda uma lembrança afetiva. É o menino ficando lá com a avó fazendo, que ficou com o pai e hoje ele é protagonista.

E não se pensa em mudar isso?

Alguns saem, estudam, mas voltam para atividade, entende? E é uma atividade do ponto de vista econômica, com alto poder agregado, alto valor agregado. Então, claro que há momentos que tem queda no mercado, mas no momento atual, o queijo ele tem um grande conceitual e possibilidade de ganhos econômicos mesmo. Para você ter ideia, só a cidade do Serro tem 50% das fazendas certificadas no estado de Minas Gerais. Isso das nove regiões produtoras. E no nosso território aqui 30 queijos já ganharam medalhas nos concursos internacionais.

Sim, acompanho vários deles.

Então, as pessoas têm orgulho, não é um, mas ainda continua aquele mesmo jeito brejeiro, é de sentar no fogão de lenha, abrir a conversa na roda de viola. Muito bom, a cachacinha.

E como você acha que esse festival colabora com o acolhimento desses visitantes? Essa hospitalidade que você falou?

É porque a grande maioria das pessoas consome o queijo, mas consome no processo de distância, não é? O queijo chega na mesa, não é? Quando a gente faz o festival, a intimidade do queijo vem para frente do visitante. Então ele consegue em alguns momentos visitar a fazenda desses produtores. É muito engraçado quando a gente pega a meninada, né? Eles não sabiam que o leite vem da vaca. Pra eles, o leite vem da caixinha. Não conhecem o processo. E aí tem algumas queijarias que recebem, deixam as pessoas experimentar de forma bem descontraída da produção, né? Produzindo algumas coisas, não o queijo que vai ser vendido porque nesse cenário ninguém pode entrar. O processo de higienização exigido para certificação do queijo é muito alto. Mas a experiência do fazer do queijo as pessoas encontram e gostam disso. Porque é um produto tão gostoso e tão simples da receita. Aí, as

peessoas ficam admiradas. Como que algo que é tão gostoso leva basicamente três ingredientes, que são o leite, o pingo e o sal? E aí, com os produtos maturados, cada um vai tendo o seu processo de apropriação de fungos, que vai dando diferentes sabores, né? Que é o que eles chamam aí na linguagem queijeira, os terroirs.

E qual é a importância dos visitantes se sentirem acolhidos, passarem por essa experiência? No nosso caso aqui do Serro, essa é uma ação importante porque a nossa política aqui, do plano de marketing de turismo do Serro é exatamente pautado pela questão do turismo de experiência. Não queremos virar Tiradentes nem Ouro Preto. Não queremos pacote CVC aqui, que é o turismo que acaba degradando, não tem muita responsabilidade com o ambiente que ele está, as pessoas vão pra Tiradentes. Mas esse nível de turismo a gente não quer e nem a cidade quer. Então, a gente quer fazer o turismo de troca: venha para cá e venha viver como a gente, não é? Que aí, inclusive, até do ponto de vista de estratégia de investimento, diminui. Porque você chega no lugar e fala: “não tem internet”. Não tem pronto, acabou! Aqui é o espaço do isolamento, né? É o que a gente na Secretaria aqui, brinca de detox digital. Então a gente tem essa consciência de pautar a nossa prática de organização da política municipal de turismo a partir do turismo de experiência. Que aí todo mundo pode participar. Porque o turismo de massa e de uma atividade comercial muito intensa acaba excluindo a própria cidade. Porque aí só vai ganhar dinheiro que pode investir, né? Aí cria-se um padrão onde nem a própria população não consegue nem ser trabalhador nos ambientes turístico, que é o que a gente vê em Tiradentes. Você não vai ter uma pessoa analfabeta trabalhando em uma recepção de uma pousada. E aqui, a forma que a gente está se organizado, tem pessoas aqui que tem baixíssima escolarização, mas está na cadeia produtiva do turismo e se dando bem, né? Porque a pessoa também consegue entender que vai chegar naquele ambiente, vai almoçar, mas vai ter aquele nível de simplicidade. Não de simplicidade no sentido de pobreza, mas de simplicidade no sentido de um outro olhar sobre a vida, que é a história de vida dela, né? Às vezes, a família tem até dinheiro. Mas você chega lá em casa ainda é cimento queimado, o fogãozinho que a nossa região aqui faz muito fogão de madeira, que é o fogão de mesa, que transita de um lugar no outro, né? Então a gente tem um pouco essa lógica, Então a gente organizando a festa do queijo nesse formato mais cultural, a gente já vai aclimatando o plano de marketing e se as pessoas intervirem e se desejarem conhecer o Serro, é isso.

E qual que é o impacto quando esse acolhimento não acontece ou não é percebido pelo visitante ou pelo produtor?

Olha, é sempre é muito impactante. Agora cada um do divulgar diferente não é? Sem ter ideia, esse ano, no concurso de queijo teve 43 pessoas inscritas. E a mobilização para participar do concurso foi muito bacana. Todo mundo fazendo ou se organizando, então eu tenho o desejo de que tudo dê certo. E aí é o cara do bar que se organiza para receber as pessoas. É o cara das estruturas de tenda, não sei o que, que tá se organizando para mobilizar a festa. São os artistas locais convidados que estão organizando os repertórios para poder participar. O que a gente tenta fazer é essa costura, né? A Secretaria, ela não é produtora do evento, não é? A gente fica no plano de fundo, na coxia, E joga a cidade para ser protagonista. Aí, o acolhimento aparece, quero dizer, pelo menos na minha avaliação.

E esses aspectos culturais do local, eles influenciam no planejamento, na organização, na produção do festival, da festa do queijo?

Influenciam, influenciam, porque, por exemplo, o Serro é um município que sempre teve uma cidade com uma Geografia muito partida. Tem a centralidade do centro histórico, com as grandes famílias, com os grandes recursos, né? Os bairros mais afastados e os distritos não tinham conexão nenhuma. Agora quando a gente vai fazer a curadoria, a gente sempre faz questão de fazer a vinculação. “Olha, quem vai cantar? Alguém de São Gonçalo, alguém de Milho Verde, alguém do Morro da Areia.” E a cada hora a gente vai alterando essa geografia e tem dado certo. As pessoas têm conseguido entender o Serro enquanto uma unidade do território, tirando um pouco dessa centralidade da praça.

E aí, você acha que essa hospitalidade, esse acolhimento, também vai se espalhando por todo esse território?

Vai se espalhando, sobretudo nessa dimensão de quando a festa começou a ser virtualizada, aí as pessoas começaram a se ver. Então lá em São Gonçalo, eu não estou só assistindo a Festa do Queijo, eu estou vendo o meu vizinho que cantou no meu bar, que era amigo do meu pai, que está lá no videoclipe dentro da Festa do Queijo, aí as pessoas vão querendo participar. Claro que cada um com um padrão diferente, não é, mas o nível de visualização dos vídeos é uma coisa possível. Pelo padrão que era a festa, certo?

Tem algo mais importante que você gostaria de acrescentar? Que talvez eu não tenha perguntado, por favor.

Eu acho que é importante ressaltar também que aqui a gente tem corrigido uma de uma questão semântica do Serro do Queijo. A gente quase não usa mais o nome queijo do Serro. É queijo da região do Serro. Porque aqui o Serro é um grande produtor, mas a receita, o modo de fazer, gravita em 11 municípios aqui do entorno. Só na APAQS, tem 70 protetores vinculados, que são de Santo Antonio de Itambé, de Alvorada, mas todos se comunicam entre si. Então, quando fala queijo do Serro, a gente exclui, fica parecendo que a receita é só nossa. O que pra mim, na minha avaliação, foi erro também de produção do dossiê. Como lá na região da Canastra, não é? Não existe o queijo São Roque. Existe o queijo da Serra da Canastra, não é? Então no registro aqui também deveria ter feito, isso na minha avaliação, da minha percepção de historiador, deveria logo no início já ter chamado Queijo da Região do Serro.

Maravilha, perfeito. Te agradeço muito.

Agora eu vou passar para você também o telefone do Zé Ricardo.

Sim, quem é Zé Ricardo?

Ele é o presidente da APAQS e ele consegue também te complementar com mais informações para sua pesquisa.

Ótimo, muito obrigada.

Ele tem a vivência com outros produtores de queijo, ele também é um produtor de queijo. Aí eu acho que ele consegue fazer com que você tenha mais informações do produtor, porque aqui a gente fica mais com a dimensão institucional. Agora, quem tem a proximidade com o produtor é o Zé Ribeiro, presidente da APAQS.

Eu entrevistei alguns produtores também da da região, porque a minha pesquisa estuda essas relações de hospitalidade, de acolhimento entre os organizadores e os produtores e de que maneira isso acaba impactando no visitante e no resultado do festival. Mas, por favor, se você puder me passar o contato dele, eu te agradeço, sim, com certeza vai ser mais uma visão.

Passo sim. É aí, só para fechar, a Festa do Queijo é uma festa nitidamente feita para a cidade. Ela não tem tanto essa busca de pessoas buscando um grande evento, não. É uma devolutiva pro cidadão, certo?

Sim, isso é importante. Maravilha, muito obrigada, te agradeço muito.

Espero que eu tenha ajudado.

Ajudou bastante e uma das contribuições da minha pesquisa é a volta para a sociedade desse resultado, e eu quero transformá-lo num manual que eu possa mandar para vocês e também para a Secretaria de Cultura de Congonhas, porque eu também estou estudando o Festival da Quitanda de Congonhas.

Bacana, bacana!

Então, espero poder colaborar também em breve.

OK, precisando de mais informação, nós estamos aqui.

Perfeito, obrigada mesmo. Bom fim de semana, bom descanso.

Para você também.

Até mais. Tchau. Tchau. Obrigada.

Até mais.

APÊNDICE O – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 11

Entrevista realizada em 24/01/2022 com José Ricardo Ozolio, produtor do Queijo do Vau. Participou como expositor nas edições da Festa do Queijo do Serro em 2017 e 2018.

Fala pra mim, por gentileza, o seu nome e em qual cidade você mora.

José Ricardo Ozolio e eu moro no Serro,

Certo? E desde quando você produz queijo?

2016.

Como que você aprendeu a fazer?

Foi com vizinhos mesmo aqui do Serro. Estudando, lendo, pesquisando.

No seu caso, foi com o vizinho, não foi com família?

Não, não, foi com os vizinhos e com os associados também da APAQS.

E você ensina ou já ensinou alguém a fazer queijo?

Não, não, não, isso eu não fiz ainda, e não sei se vão fazer, não.

Por que não?

Então, eu acho que não é muito meu métier, né? Eu acho. Talvez, se alguém quiser aprender, tudo bem, mas não penso assim como algo prioritário, não. Só se alguém me procurar mesmo para ensinar, aí não é o caso, né.

E para você, qual que é a importância de ter esse conhecimento, desse saber fazer o queijo?

Ele é tudo, né? Ele tem sido tudo para mim. Porque a importância dele para a comunidade, para mim, para toda a região do Serro, é muito grande a gente ter esse conhecimento, esse domínio, já que o nosso modo de fazer foi registrado como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Esse processo nosso ele é registrado como patrimônio. Ele tem uma história também por trás muito grande. Mais de 300 anos de história. Então fazer parte dessa história é muito importante pra gente, certo?

E você já expôs na feira, na festa do queijo?

Já, já e foi em 17 e 18.

O que você sabe sobre essa Festa do Queijo?

A APAQS é co-produtora do evento, não? Ela coopera na produção do evento, faz parte da organização. Ela ajuda das decisões, nas escolhas, né? Ela participa do evento com desde o momento da concepção até a execução. Você está falando da Festa do Queijo do Serro, né?

Isso, a do Serro.

Com toda certeza.

E o que você sente quando você participa? Quando você produz um queijo e leva esse queijo para a exposição?

É um orgulho muito grande nesse e ainda mais quando você disponibiliza o queijo para demonstração, fica mais importante ainda para a gente esse trabalho, né? Você vê o trabalho sendo é degustado, sendo apreciado, sendo elogiado, né? E a gente só tem elogios, graças a Deus. Então isso é um motivo de muito orgulho, muita, muita alegria. Saber que você está fazendo um produto e está tendo um eco, está tendo um retorno de um público mais selecionado, um pouco mais exigente, né, que tem um paladar mais apurado.

E como que surgiu o seu interesse em participar desse festival?

Na verdade, o interesse é da própria associação. Como nós somos parte integrante da organização, a gente automaticamente já está inserido no processo.

E como que você acha que os seus queijos colaboram com a festa?

A festa é do queijo, né? Nós hoje somos 36 associados e a grande maioria leva seus queijos. É uma festa do queijo, o queijo está sendo demonstrado, degustado, negociado, vendido, né? É tudo que a gente precisa: divulgar, mostrar o produto pro turista, pro cliente. É um processo muito interessante de divulgação inclusive, né, principalmente divulgação.

E você sabe como que surgiu essa festa? Como que o queijo foi escolhido para ser tema da festa?

Essa festa do queijo já tem mais de trinta anos que ela vem acontecendo. Como o lugar do Serro é a região produtora de queijo e é secular, é realmente necessário ter uma festa nesse sentido e essa festa vem sendo realizada ano a ano. Como o produto que é o queijo é a marca da região. Não se fala do Serro sem falar do queijo do Serro.

Você acha que está totalmente associado, o produto ao local?

Totalmente inserido, está totalmente inserido. Hoje nós somos uma das maiores regiões produtoras de queijo do Brasil. Olha, uma das regiões mais premiadas do mundo afora, né? Então tem tudo a ver.

Como que é feita a organização e a seleção dos produtores que vão participar da festa? Tem algum critério que vocês seguem?

Não, não. O critério é ter o queijo legalizado, ter o queijo em condições de ser comercializado. Então todo produtor pode sim participar, é aberto. Como é uma festa, né, e a festa é de todos, então é aberta a todos. Quem tiver interesse em expor o queijo e tiver condições de acompanhar o queijo, tiver alguém para acompanhar o queijo, está disponível, a festa está aberta. Se tiver muitos queijos no mesmo momento da feira, a gente faz rodízio pra poder todos os queijos ter um espaço de tempo pra poder mostrar.

E como que é a experiência dos visitantes durante essa festa?

À vista da gente é muito boa, porque o que se passa para a gente ou no momento ali dos estandes tudo, é de felicidade, alegria de estar participando da festa, né? De estar gostando do queijo, de estar gostando do ambiente, do que é oferecido na festa, dos eventos todos da festa. Então a gente vê, a sensação que a gente tem é de alegria de estar participando.

E com o poder público, prefeitura, como é essa relação também durante a festa?

A festa, a prefeitura é co-autora também da festa por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, então é parte integrante, sim. São todas as entidades representativas do queijo, mais o ente público que é a Prefeitura.

E na sua visão, você acha que essa festa colabora com o acolhimento dos visitantes?

Com certeza, com certeza.

Você consegue me trazer alguns exemplos?

Só o fato da gente ver gente nova, gente que a gente não tem o conhecimento no dia a dia, né? As pessoas falam: “eu sou de tal cidade, eu venho só para festa.” E fala muito bem da festa, né? É o que a gente ouve falar quando está no estande, e a cidade fica cheia. Então é sinal que está chegando lá em diversas cidades. Agora, só que a gente tem feito nesses dois últimos anos, principalmente esse ano, nós temos feito ela virtual e presencial, porque a gente está com problema da Covid, né? E isso foi comprometedor pro evento acontecer.

Mas aí foi pontual, não é? Nos outros anos você sente essa...

Nos outros anos fica lotado. Você mal pode caminhar no meio. E não é gente, não, não é só locais. É gente de várias cidades.

Sim, é isso que eu ia perguntar, quem visita o festival?

São pessoas de Minas Gerais, fora de Minas Gerais. Vêm pessoas de todo lugar do Brasil, até estrangeiro.

E gente cidade também da região do Serro?

Sim, da região do Serro, que somos nós, né?

E Ricardo, o que que você espera para o futuro do festival?

Uai, a gente espera que a gente tenha condição de ter presencial ainda esse ano, e que a gente continue com a mesma pegada, com mais atrações. A gente está pensando até em fazer um evento mais robusto, assim que a gente tiver condição de abrir as portas da cidade mesmo para visitantes que não tiver problema de pandemia, né? A ideia é que a gente tenha uma festa mais robusta, com mais atrações, né?

Certo. Atrações, você fala o que, música?

Eventos. Tem a parte técnica, tem a parte social, tem a parte de música, igual você está falando, músicas regionais, músicas locais, né? Atividades culturais das mais diversas, não é?

E você acha que isso contribui de alguma forma com a preservação?

Sim, porque normalmente essas atividades têm como o mote o queijo, né? A gente tem boquerata aqui, né? Toda Festa do Queijo a gente tem apresentação da boquerata. Você sabe o que é boquerata, já ouviu falar?

Eu acho que sim, é uma dança? É isso?

Não, é uma orquestra que se apresenta nas sacadas das casas.

Orquestra?

É uma orquestra local, é uma banda, tipo uma banda, né?

Entendi.

Eles vão pra sacada das casas na praça e ficam em duas, três casas diferentes eles tocando, e o maestro fica no meio da praça conduzindo.

É boquerata o nome.

É tipo vespertina que acontece em Diamantina. Você conhece?

Diamantina eu conheço.

É parecido, só que aqui na nossa região, chama-se boquerata.

Entendi. Isso faz parte da cultura do local também.

É um evento que acontece com muita frequência.

Entendi. E você, como você produz o queijo do Val? Como que começou essa produção? *Começou em 16. Eu, quando eu tinha um terreno que desde 1998 que eu comprei esse terreno. E vim pensando em algo que pudesse produzir. Até que 2012 decidi que eu ia*

produzir queijo, comecei a estudar o queijo até 16, eu aposentei, e vim pra cá produzir queijo.

Tem alguma outra informação que você gostaria de acrescentar, Ricardo, que eu não te perguntei? Sobre a festa, sobre o queijo?

Sobre a festa acho que não, é isso mesmo.

Está ótimo, então muito obrigada. Pela sua, pelo seu tempo, pela sua disponibilidade e assim que possível, eu gostaria muito de participar da festa e quando ela for presencial, espero estar aí.

Com certeza você vai ser bem-vinda aqui.

Tenho certeza, muito obrigada.

Um abraço.

Outro, tchau, tchau.