

A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais

The importance of gastronomic research in Minas Gerais cuisine

La importancia de la investigación gastronómica en la cocina de Minas Gerais

Gabriela Ferreira Rodrigues | gabriela.frodrigues@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1780-0579>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Aline Gomes Santana | alinegsan157@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8432-5149>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Neide Kazue Sakugawa Shinohara | neideshinohara@gmail.br

<https://orcid.org/0000-0001-8356-874X>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Recebimento do artigo: 13-outubro-2022

Aceite: 20-março-2023



RODRIGUES, G. F.; SANTANA, A. G. e SHINOHARA, N. K. S. A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 73-83, jun. 2023.

RESUMO

A culinária mineira é reconhecida em todo território brasileiro por seu sabor e aconchego no paladar, sendo Minas Gerais um estado localizado no sudeste do Brasil e considerado uma região de turismo gastronômico devido ao seu extenso repertório culinário, formado ao longo de sua história. Essa cozinha peculiar foi construída a partir de condições sociais, geográficas, econômicas e políticas, culminando em pratos tradicionais considerados tipicamente mineiros, tais como: pão de queijo, feijão tropeiro, torresmo e goiabada cascão. Diante desse cenário, o presente estudo busca investigar as oportunidades de pesquisa no estado de Minas Gerais, relacionando com as possibilidades que as instituições de ensino superior podem aproveitar desse contexto de diversidade gastronômica. Para isso, a pesquisa utilizou-se do método bibliográfico apoiando-se em autores como Franzoni (2016), Frieiro (1982) e Paula (2013) a fim de fornecer um embasamento teórico e científico acerca de estudos sobre o ensino em gastronomia e a cultura alimentar mineira. A partir dos dados coletados foi possível perceber a importância de associar a gastronomia às instituições de ensino superior, como uma forma de aprimorar, valorizar e proteger os conhecimentos que cercam a trajetória e contemporaneidade da alimentação mineira.

Palavras-chaves: Gastronomia; Instituições de ensino; Identidade cultural; Hábitos alimentares; Desenvolvimento do trabalho intelectual.

ABSTRACT

Minas Gerais cuisine is well-recognized throughout Brazilian territory for its unique flavor and heartwarming food. The state is located in the southeast of Brazil and is considered a region of gastronomic tourism due to its extensive culinary repertoire. These culinary traditions were built throughout a long trajectory from different social, geographic, economic and political conditions, culminating in traditional dishes considered a unique trait from Minas Gerais. Given this scenario, the present study seeks to investigate research opportunities in the state of Minas Gerais, relating to the possibilities that higher education institutions can take advantage of this context of gastronomic diversity. To do this, the researchers used the bibliographic method, relying on authors such as Franzoni (2016), Frieiro (1982) and Paula (2013) in order to provide a theoretical and scientific basis for studies on teaching in gastronomy and Minas Gerais cuisine. From the data collected, it was possible to point out the importance of associating gastronomy with higher education, to improve, value and protect the knowledge surrounding Minas Gerais traditional food.

Keywords: Gastronomy; Educational institutions; Cultural identity; Food customs; Research work.

RESUMEN

La cocina de Minas Gerais es reconocida en todo el territorio brasileño por su sabor y calidez en el paladar. El estado está ubicado en el sureste de Brasil y es considerado una región de turismo gastronómico debido a su amplio repertorio culinario. Esta cocina se construyó a lo largo de su historia, a partir de las condiciones sociales, geográficas, económicas y políticas, culminando

en platos tradicionales y considerados típicamente de Minas Gerais. Ante este escenario, el presente estudio busca investigar las oportunidades de investigación en el estado de Minas Gerais, relacionándolas con las posibilidades que las instituciones de educación superior pueden aprovechar en este contexto de diversidad gastronómica. Para eso, la investigación utilizó el método bibliográfico, apoyándose en autores como Franzoni (2016), Frieiro (1982) y Paula (2013) con el fin de proporcionar una base teórica y científica sobre los estudios de la enseñanza de la gastronomía y la cocina de Minas Gerais. A partir de los datos recogidos se pudo percibir la importancia de asociar la gastronomía a las instituciones de enseñanza superior, como forma de mejorar, valorar y proteger el conocimiento que rodea la alimentación de Minas Gerais.

Palabras claves: Gastronomía; Instituciones de enseñanza; Identidade cultural; Costumbres alimentarias; Trabajo de investigación.

INTRODUÇÃO

A comida e o ato de se alimentar sempre estiveram presentes na história da humanidade, estabelecendo-se com o passar do tempo como um elemento de identificação de culturas. Mesmo se tratando de uma questão biológica do ser humano, a alimentação perpassa esse espectro e alcança dimensões festivas, religiosas e de convívio social no geral. Nesse aspecto, segundo Barbosa (2016, p. 2), "O ato de comer está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que por sua vez, é utilizado e adaptado de acordo com os hábitos e costumes praticados em seu meio".

O preparo do alimento envolve o modo de fazer tradicional de determinada região, além da escolha e disponibilidade de ingredientes específicos e dos utensílios utilizados. Tal etapa envolve rituais culturais que se construíram ao longo da história de um povo. Já na comensalidade, é possível perceber o modo de comer, servir e se portar à mesa de diferentes culturas.

Fatores como condições econômicas, geográficas e sociais são elementos que determinam a alimentação de um povo (BARBOSA, 2016). Somado a esses fatores é possível citar os fatos históricos (culturais, políticos e científicos) ocorridos em determinado local ao longo de sua construção como uma forma de contribuir para a formação de uma cozinha típica de um povo (ABRIL COLEÇÕES, 2010). Para mais, Barbosa (2016, p. 4) afirma que as condições citadas acima determinam a alimentação "dependendo do modo de produção agrícola e de condições socioespaciais para o cultivo e criação de animais. Assim, diferentes hábitos são desenvolvidos a partir de práticas e relações sociais, que se desenvolvem conforme tradições e crenças de um povo". Desse modo, esse conjunto de elementos torna a cozinha um componente muito importante para a formação e identidade cultural de um povo.

Ao tratarmos da alimentação no Brasil, é possível visualizar diferentes costumes e tradições de acordo com a região e/ou estado. Isso se deve aos aspectos supracitados como condições sociais, geográficas, econômicas e históricas, visto sua diversidade e singularidade

em cada região do país. Um exemplo desses espaços que possuem suas particularidades identitárias é o estado de Minas Gerais, que revela uma forte tradição gastronômica.

Pode-se dizer que nas Gerais os processos de transformação social e política ganham espaços conquistados e por isso próprios e exemplares para o país. É nesse humor/civilização de novo que se vê uma cozinha emblemática; cozinha, como laboratórios que auferem os ganhos da adaptação e da recepção de vertentes migratórias e imigratórias (LODY, 2008, p.93).

A região de Minas Gerais possui um extenso repertório gastronômico que envolve diversas histórias, tradições, saberes e sabores. Para além das receitas, a gastronomia mineira conta com utensílios e rituais típicos do estado. Atualmente, Minas é referência na comida de boteco, na fabricação de produtos artesanais, como o queijo canastra, e nos festivais gastronômicos, entre outras áreas. Segundo Paula (2013, p. 15-16), para entender as origens da culinária mineira é

[...] necessário contextualizá-la junto à História de Minas Gerais com uma discussão teórica sobre ruralização da economia e vida social, justificando a necessidade da subsistência, visto que os produtos consumidos na culinária mineira são desta fonte, reforçando a representação dos pratos serem rústicos, preparados no fogão a lenha na panela de ferro ou pedra usando o frango caipira do quintal e verduras da horta.

O presente estudo surge com o desejo de trazer uma inquietação quanto às oportunidades que o cenário gastronômico mineiro tem a oferecer, salientando como as instituições de ensino superior podem aproveitar tais conjunturas para realizar pesquisas no universo acadêmico.

Para isso, usou-se como método de pesquisa a investigação bibliográfica a fim de fornecer “[...] referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta” (FONSECA, 2002, p. 31-32). Neste aspecto, Anjos et al. (2017) e Franzoni (2016) compõem, junto a outros autores, o alicerce teórico deste artigo em relação à pesquisa voltada para a Gastronomia. Ao tratar de Gastronomia e repertório alimentar mineiro, apoiamo-nos em Paula (2013) e Frieiro (1982) para a realização do texto.

Assim, inicialmente o texto situa Minas Gerais geograficamente e quanto à história gastronômica e de formação do Estado. Em seguida, introduz-se o cenário atual da gastronomia no estado de Minas Gerais e o extenso mercado que essa área possui na região. Logo após, explica-se as oportunidades e formas de explorar as nuances da gastronomia mineira por meio de pesquisas. Para encerrar, pontua-se a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado de Minas Gerais.

RAÍZES DA GASTRONOMIA MINEIRA

Minas Gerais está situado na região sudeste do Brasil e faz fronteira com outros 6 estados: Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Bahia e Mato Grosso do Sul. Tem 21 milhões de pessoas distribuídas em mais de 580 mil km². O estado se encontra interiorizado no país, não possuindo acessos diretos ao mar (IBGE, 2020). É exatamente por sua localização que a vegetação é dividida, principalmente, entre cerrado e mata atlântica, havendo uma variação

da predominância dessas ao longo do território mineiro. Além disso, o clima principal é o tropical de altitude, caracterizado por estar presente em zonas de alto relevo.

A região de Minas Gerais começou a ser desbravada por bandeirantes no início do século XVI, que buscavam ouro e pedras preciosas. Porém, foi somente depois de 200 anos que o estado teve destaque no Brasil Colônia, sendo um importante centro econômico e de rápido povoamento. O ciclo do ouro declinou em 1750 e a região começou a desenvolver outras atividades econômicas. Já no século XIX, a cafeicultura ganhou destaque no cenário mineiro e a partir da década de 70 o estado passou por mudanças econômicas, resultando num processo de diversificação da sua estrutura industrial (agrícola, automobilística e mineração), que se apresenta até os dias de hoje, com produções importantes como a de leite bovino, queijo e café (MINAS GERAIS, 2021).

Fatores como localização, clima, relevo e vegetação têm grande relevância nos produtos cultivados e disponíveis para a alimentação dos mineiros. Junto a esses aspectos, a formação de Minas Gerais e o contexto histórico das suas origens compõem a criação da gastronomia do estado, conforme expõe Paula (2013, p. 20): “Sem dúvidas os pratos consumidos durante a formação do estado de Minas Gerais, são referências e tradições da culinária mineira, são traços da história e da cultura que chega até os dias atuais, nas casas, nas fazendas e nos restaurantes [...]”.

Segundo a mesma autora, durante o ciclo do ouro, a preocupação dos bandeirantes estava voltada para a extração do metal e a Coroa Portuguesa não incentivava desenvolver outras atividades econômicas, como o cultivo de alimentos. Nesse sentido, Frieiro (1982, p. 57-58) enfatiza que “a escassez de alimentos perdurou durante todo o período colonial não só no território mineiro como na região dos engenhos [...] Pouco a pouco se regula o abastecimento no território mineiro. Desaparecia o perigo da fome, mas tudo se vendia por preços altíssimos”.

Com o fim do período colonial (início do século XIX) e do ciclo do ouro (fim do século XVIII), a população dedicava-se à agricultura de subsistência, alimentando-se do que era capaz de produzir no âmbito domiciliar. De acordo com Frieiro (1982), durante o século XX, expande-se a criação de gado e tem-se o início da indústria de laticínios, originando o famoso queijo tipo minas. Concomitante a isso, é possível observar a extensa criação de suínos e a intensificação da produção de café, que posteriormente começou a ser um produto importante para exportação.

A partir dessa alimentação ruralizada e de autossuficiência é que se pautaram os hábitos alimentares dos moradores de Minas Gerais. Nas casas mineiras, o café da manhã tradicional é composto pelo pão de queijo, broa de fubá, queijo curado e café coado na hora. Já no almoço, o tutu de feijão, frango com quiabo, torresmo, linguiça, lombo de porco, feijão tropeiro, couve refogada e angu são alguns dos pratos típicos. No momento da sobremesa, tem-se rapadura, goiabada, bananada, pamonha e mingau de milho, entre outros quitutes. Para mais, é necessário destacar as bebidas como as cachaças, o café e os licores produzidos e consumidos pelos mineiros e que compõem a gastronomia regional. Além disso, Paula (2013, p. 17) destaca que:

É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares a nossa cultura, a matança do porco, com seu ritual próprio, a

fabricação dos doces que levavam dias. Não podemos esquecer o uso do fogão à lenha e de panelas como de ferro e pedra sabão.

Dessa forma, ao consumir e preparar os pratos típicos de Minas Gerais, os mineiros reforçam a própria memória gustativa, além de manter a tradição de um estado onde se caracteriza como uma das formas de memória que representam, o nível individual ou de grupo, o valor da permanência de vestígios passados (SANTOS, 2007).

Com o passar dos anos, a gastronomia mineira viveu um processo de maturação buscando corresponder às tendências mundiais e desfrutar do desenvolvimento tecnológico. No entanto, é perceptível a presença das histórias, rituais e tradições da culinária de Minas Gerais nos restaurantes, nas feiras, nos mercados públicos e nas casas dos habitantes da região ainda nos dias de hoje. Nesse sentido, em reportagem para o Estado de Minas, o chef mineiro, Caio Soter, analisa que a “cozinha mineira está se distanciando do estereótipo do fogão a lenha, mas sem perder sua origem. Seria uma cozinha tradicional reinventada com identidade própria, que caminha para frente e continua a olhar para trás” (AQUINO, 2022). Para mais, corroborando com essa afirmação, Sedlmayer (2020) complementa dizendo como a cozinha contemporânea traz a memória do passado e a demonstra no presente, agregando várias técnicas e conhecimentos.

CENÁRIO ATUAL DA GASTRONOMIA MINEIRA

Atualmente, o estado de Minas Gerais se destaca em diversos setores do mercado de alimentos, entre eles a confecção de produtos artesanais, os festivais e eventos gastronômicos e a famosa comida de boteco, além dos restaurantes e estabelecimentos comerciais. Cada uma dessas áreas possui suas singularidades, mas todas tentam trazer a identidade do “ser mineiro” para os seus produtos e serviços. Nesse sentido, o ex-secretário de Turismo de Minas Gerais, Paulo Almada, em entrevista para o Estado de Minas, explica o destaque da gastronomia mineira, mostrando-se como uma referência nacional no turismo gastronômico, trazendo consigo vários elementos como o café, o queijo, a cachaça e também roteiros e festivais voltados para a gastronomia do estado (VALENTE, 2018).

Com diversos produtos que são referência, como café, queijo, cervejas artesanais e cachaça, a cadeia produtiva da gastronomia mineira engloba todos os processos, passando pela produção, distribuição, beneficiamento, comercialização, pesquisa e consumo. Muitos países vêm utilizando a gastronomia como forma de posicionamento e destaque internacional. Minas Gerais tem em sua gastronomia uma de suas principais referências.

Ao tratarmos de produtos artesanais, o queijo se sobressai. Em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) registrou o Modo de Fazer do Queijo Artesanal das regiões do Serro, das Serras do Salitre e da Canastra no livro de Registro dos Saberes (DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2021). Além disso, alguns municípios mineiros possuem alimentos reconhecidos como patrimônio imaterial da própria cidade, como por exemplo Barão de Cocais e São Bartolomeu, com a Goiabada Cascão, e Itabirito, com o Pastel de Angu (REVISTA HOTÉIS, 2017).

Com o objetivo de fomentar a economia e o setor de alimentos e bebidas, Minas Gerais executa diversos eventos e festivais gastronômicos espalhados por suas cidades. Um dos

exemplos é Sabará¹, que realiza anualmente o Festival da Banana, o Festival de Ora-pro-nobis e, o mais famoso, o Festival da Jabuticaba, tombado como patrimônio imaterial do município (RODRIGUES et al., 2021). Além disso, Belo Horizonte é conhecida como a capital dos bares pois tinha, em 2017, cerca de 28 estabelecimentos desse tipo a cada km² do seu território, totalizando mais de 9,5 mil empreendimentos (BELO HORIZONTE, 2017).

O mercado gastronômico mineiro é composto também pelos diversos estabelecimentos do ramo alimentício presentes atualmente no estado de Minas Gerais, onde é possível visualizar uma extensa variedade de cozinhas como europeia, brasileira, oriental, tradicional mineira e também uma hibridização entre elas. De acordo com Valente (2018), cozinheiros e empreendedores estrangeiros chegam a Minas Gerais como mais um elemento no cenário gastronômico do estado, agregando sabores e saberes do seu país à gastronomia local.

Todos os elementos expostos até aqui sobre a gastronomia mineira evidenciam como a mesma possui uma enorme complexidade, composta por alimentos, refeições, utensílios, rituais e preparos tradicionais que trazem consigo diversos significados, integrando a identidade do “ser mineiro”. Em concordância, Franzoni (2016, p. 18) diz que:

A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural.

Além disso, o marco regulatório da importância da gastronomia em Minas Gerais foi o estabelecimento do “Dia da Gastronomia Mineira”, celebrado em 5 de julho, instituído pela Lei Estadual nº 20.577 de 2012 (SECULT, 2015). Tal data destaca a importância de promover estudos acerca da gastronomia de Minas Gerais por exaltar seu valor identitário, cultural e turístico. A data é celebrada em homenagem ao dia do nascimento de Eduardo Frieiro, autor da obra “Feijão, Angu e Couve”, já supracitada, que consiste em um livro dedicado a apresentar a história e os sabores da gastronomia mineira.

OPORTUNIDADES DE PESQUISA

É possível perceber a gastronomia como um espaço que traduz os hábitos e a história de uma sociedade, revelando assim um importante setor de pesquisa para compreender o modo de viver de um povo. Em concordância, Santos (2007) explica que os novos vestígios e tendências culinárias, e a retomada da cozinha tradicional reafirmam a alimentação como um espaço de trocas, influências, convergências e divergências que constitui um dos fortes elementos da identidade cultural entendendo ainda que os vestígios dos saberes da Gastronomia colocam e recolocam debate sobre a sociedade, pois a cozinha constitui sempre um microcosmo dessa sociedade.

¹ Sabará é a cidade histórica mais próxima da capital mineira, Belo Horizonte, e se destaca por sua participação no ciclo do ouro, por sua arquitetura barroca, pela tradição religiosa e pelos festivais gastronômicos (RODRIGUES et al., 2021).

Tamanha é a complexidade da gastronomia mineira que se reforça a necessidade de fomentar estudos teóricos destinados a entender a Sociologia, a Antropologia e outras Ciências por trás dessas refeições e rituais típicos do estado. Além disso, o lado prático da gastronomia também exige um arcabouço teórico para que seja possível perceber as particularidades identitárias das culturas envolvidas e trazer um sentido lógico e harmonioso entre os alimentos da refeição, reforçando assim a ideia de Franzoni (2016, p. 14) de que:

O ato de comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados. Todos os alimentos, para serem considerados enquanto tais, devem ser selecionáveis, preferidos sobre os outros, selecionados, preparados e processados através da gastronomia [...].

A gastronomia, inserida num campo de investigação, dispõe de diversos setores do conhecimento. Na Academia, pode-se observar a área de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, bem como História, Antropologia e Sociologia alimentar sendo estudadas pelos gastrônomos em formação. Anjos et al. (2017, p. 3) ainda citam outros nichos no campo da Gastronomia, como:

A autenticidade dos alimentos, o alimento como cultura, a gastronomia e a cultura regional, as práticas alimentares, o desenvolvimento da restauração, a inovação e a criatividade, a gastronomia e a hospitalidade, a força do trabalho na área, a interdisciplinaridade, as ideologias e as culturas são temas discutidos nos referenciais filosófico, antropológico, sociológico, científico e econômico, orientadores dos estudos na área, notadamente, no meio acadêmico.

A Gastronomia, enquanto um curso de ensino superior, é importante na perspectiva em que estuda o alimento em sua multidisciplinaridade, contribuindo para novos conhecimentos no campo empírico e epistemológico. E, ao inserir esta inquietação na comunidade acadêmica, compõe-se um campo de produção de conhecimento científico que possui um grande valor por gerar um retorno benéfico à sociedade. Em concordância, Chiarini et al. (2012, p. 312) expõem que:

[...] as universidades, por si sós, ao formarem pessoas qualificadas, influenciam a capacidade de absorção de conhecimentos pela sociedade, ou seja, elevam a capacidade de a sociedade compreender tecnologias e conhecimentos externos (não produzidos nela) e, conseqüentemente, aumentam a capacidade de a sociedade utilizar esses conhecimentos.

Demonstra-se, então, a importância do estímulo a novas pesquisas científicas relacionadas ao contexto gastronômico e até mesmo a ampliação da oferta de cursos de Gastronomia no nível superior, visando a promover ainda mais a investigação neste campo acadêmico, bem como seus benefícios para a sociedade brasileira na perspectiva da proteção e valorização de tais conhecimentos. Além disso, integralizar a gastronomia às instituições de ensino superior promove uma legitimação do saber, reforçando que a mesma é sim uma área de conhecimento que deve ser estudada em suas nuances e reformulações.

CONCLUSÃO

A culinária mineira é reconhecida e valorizada no território nacional como uma comida de aconchego e rusticidade, apresentando uma qualidade sensorial diferenciada e trazendo em seu sabor lembranças das tradições e da formação histórica do estado de Minas Gerais.

Estudar a gastronomia a partir de pesquisas e formação no contexto científico fornece uma nova perspectiva quanto à identificação e uso dos alimentos. Neste contexto, as instituições acadêmicas contribuem para a formação de um saber de sentido histórico e social, proporcionando novas fontes de conhecimento sobre a cozinha. O fazer gastronômico compreende muito mais do que o ato de cozer um alimento, exigindo também a identificação e compreensão do sentido do processo de produção de um prato e dos elementos que o compõem. Constituída por diversas realidades culturais, a gastronomia é formada por um emaranhado de informações que precisam de estudos e pesquisas para serem esmiuçados e compreendidos. Entre os muitos sujeitos formuladores da gastronomia, tem-se a cozinha mineira, carregada de valores e sabores orientadores de sua identidade.

Nota-se que integrar as instituições de ensino superior com o cenário gastronômico mineiro proporciona um enriquecimento e valorização do saber e sabor singular do estado de Minas Gerais, reforçando a relevância da gastronomia enquanto uma área de conhecimento a ser estudada em suas nuances, resultantes dos diversos processos de reconversão. Tratando-se especialmente de Minas Gerais, com seu extenso território e sua rica cultura alimentar, é necessário destacar a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado.

REFERÊNCIAS

ABRIL COLEÇÕES (org). **Coleção Cozinha do mundo** - México (volume 4). 1. ed. São Paulo: Abril, 2010.

ANJOS, Francisco Antonio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 14, n. 01, p. 1-21, 2017. Disponível em: <<https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>> . Acesso em: 24 de agosto de 2021.

AQUINO, Celina. Chefs modernizam a cozinha mineira com os pés fincados em suas origens. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 2022. Degusta. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2022/07/03/interna_degusta,1377168/chefs-modernizam-a-cozinha-mineira-com-os-pes-fincados-em-suas-origens.shtml>. Acesso em: 05 de março de 2023.

BARBOSA, Talita Prado. Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. In: **III Seminário de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar**. São Carlos, 14p., 2012. Disponível em: <<https://iiiseminarioppgsufscar.wordpress.com/>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

BELO HORIZONTE. Prefeitura de Belo Horizonte. **BH em Pauta**: Conheça o mapa dos botecos de BH. Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <<https://prefeitura.pbh.gov.br/noticias/bh-em-pauta-conheca-o-mapa-dos-botecos-de-bh>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

CHIARINI, Tulio; VIEIRA, Karina Pereira; ZORZIN, Paola La Guardia. Universidades federais mineiras: análise da produção de pesquisa científica e conhecimento no contexto do sistema mineiro de inovação. **Nova Economia**. Belo Horizonte, v. 2, n. 2, p. 307-332, 2012. Disponível em: <[https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfrDdGYPmLLp/?format=pdf & lang=pt](https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfrDdGYPmLLp/?format=pdf&lang=pt)>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

DIÁRIO DO COMÉRCIO. Estado comemora Dia dos Queijos Artesanais. **Diário do Comércio**, Belo Horizonte, 2021. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/estado-comemora-dia-dos-queijos-artesanais/>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UECE, 2002. Disponível em: <<http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/conteudo-2012-1/1SF/Sandra/apostilaMetodologia.pdf>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação). Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016. Disponível em: <<https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural%20e%20o%20meio%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e Estados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg.html>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MINAS GERAIS. **História**. Disponível em: <<https://www.mg.gov.br/conheca-minas/historia>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

PAULA, Aline Silva de. **Culinária mineira**: Discursos, práticas e Re-significações no Restaurante Fogão de Minas. 2013. Monografia (Graduação em História) Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, p. 77, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/18464>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

REVISTA HOTÉIS. **Comidas típicas em Minas Gerais são reconhecidas como patrimônios culturais**. 2017. Disponível em: <<https://www.revistahoteis.com.br/comidas-tipicas-em-minas-gerais-sao-reconhecidas-como-patrimonios-culturais/>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

RODRIGUES, Gabriela Ferreira; SANTANA, Aine Gomes; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. **Festival de jabuticaba de Sabará**: uma análise da expressão da identidade sociocultural dos sabaraenses. In: XVII ENECULT- ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, p. 17, 2021, Salvador. **Anais [...]**, Salvador, UFBA, 2021.

p. 17. Disponível em: <<http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-568/131827.pdf>>. Acesso em 08 de setembro de 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Prefácio. *In*: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leitch (org). **Gastronomia: Cortes & recortes**. 2. ed. Brasília: Editora Senac DF, 2007.

SECULT. Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **Semana da Gastronomia Mineira** demonstrações culinárias e intervenções culturais em BH. Belo Horizonte, 2015. Disponível em: <<https://www.secult.mg.gov.br/noticias-artigos/2614-semana-da-gastronomia-mineira-promove-demonstracoes-culinarias-e-intervencoes-culturais-em-bh>> . Acesso em: 1 de setembro de. 2021.

SEDLMAYER, Sabrina. Contemporaneidade da cozinha. *In*: MENESES, José Newton Coelho (org.) **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.

160p.

VALENTE, Laura. Gastronomia faz parte da identidade, história e cultura de Minas Gerais. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/90-anos/2018/08/07/interna_90_anos,978424/gastronomia-fazem-parte-da-identidade-historia-e-cultura-de-minas.shtml>. Acesso em: 05 de março de 2023.