

Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO)

Making women's work visible, valuing Cerrado sweets and promoting the use of its fruits in Gastronomy: the case of the Gastronomic Festival of Arraias (TO)

Visibilización del trabajo de las mujeres, valorización de los dulces del Cerrado y promoción del uso de sus frutos en la Gastronomía: el caso del Festival Gastronômico de Arraias (TO)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.62939>

Thamyris Carvalho Andrade | thamyris.andrade@uft.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9095-6724>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Arraias, TO, Brasil.

Recebimento do artigo: 4-abril-2024

Aceite: 14-junho-2024

ANDRADE, T. C. Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria Cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 174-186, jun. 2024.



RESUMO

A produção de festivais gastronômicos como estímulo para o turismo em pequenas localidades e, principalmente, como forma de valorização da culinária tradicional ganhou força nos últimos anos entre os municípios brasileiros. Normalmente esse movimento vem apoiado pelas prefeituras locais ou agências de fomento culturais. Em resposta a esse movimento surge o Festival Gastronômico de Arraias – TO, um evento protagonizado por professores e alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins. O projeto contabiliza a realização de três edições presenciais (2017, 2018 e 2019) e, no ano de 2020, quando toda a humanidade atravessava a Pandemia da COVID-19, foi necessário repensar o formato do evento, o que resultou numa proposta de festival híbrido, numa competição entre compotas, geleias e licores que envolveu participantes de mais de vinte municípios brasileiros localizados em território do bioma Cerrado. Deste modo, este artigo visa socializar os principais resultados dessa proposta que teve por principais objetivos a visibilização do trabalho feminino, a valorização da doçaria cerratense e o incentivo do uso dos frutos do cerrado na gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Festival Gastronômico; Culinária tradicional; Cerrado, Trabalho feminino.

ABSTRACT

The production of Gastronomic Festivals to promote Tourism in small towns and, mainly, as a way of valuing traditional cuisine has gained strength in recent years among Brazilian municipalities. Normally this movement is supported by local city halls or cultural development agencies. In response to this movement, the Arraias Gastronomic Festival – TO was created, an event led by teachers and students from the Heritage and Socio-Environmental Tourism course at the Federal University of Tocantins. The project involves three in-person editions (2017, 2018 and 2019), and in 2020, when all of humanity was going through the COVID-19 Pandemic, it was necessary to rethink the format of the event, which resulted in a hybrid festival proposal, in a competition between jams, jellies and liqueurs that involved participants from more than twenty Brazilian municipalities located in the Cerrado biome. Therefore, this article aims to socialize the main results of this proposal, which had as its main objectives the visibility of female work, the valorization of cerrado sweets and the promotion of the use of cerrado fruits in gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Gastronomic Festival; Traditional cuisine; Cerrado, Women's work.

RESUMEN

La producción de Festivales Gastronómicos para promover el Turismo en pequeñas localidades y, principalmente, como forma de valorar la cocina tradicional ha cobrado fuerza en los últimos años entre los municipios brasileños. Normalmente, este movimiento cuenta con el apoyo de los ayuntamientos locales o agencias de desarrollo cultural. En respuesta a este movimiento, nació el Festival Gastronómico de Arraias – TO, evento liderado por profesores y estudiantes de la carrera de Patrimonio y Turismo Socioambiental de la Universidad Federal de Tocantins.

El proyecto contempla tres ediciones presenciales (2017, 2018 y 2019), y en 2020, cuando toda la humanidad atravesaba la Pandemia COVID-19, fue necesario repensar el formato del evento, lo que resultó en un festival híbrido. propuesta, en un concurso entre mermeladas, jaleas y licores que involucró a participantes de más de veinte municipios brasileños ubicados en el bioma Cerrado. Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo socializar los principales resultados de esta propuesta, que tuvo como principales objetivos la visibilización del trabajo femenino, la valorización de los dulces del cerrado y la promoción del uso de los frutos del cerrado en la gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Festival Gastronómico; Cocina tradicional; Cerrado, Trabajo de mujeres.

INTRODUÇÃO

O Cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul, a savana mais biodiversa do mundo, berço das águas. Abriga em seu território imensa diversidade viva, muito além de animais e plantas, uma diversidade étnica e cultural, a chamada sociobiodiversidade, representada por distintos grupos e comunidades tradicionais: Indígenas, Quilombolas, Ribeirinhos, Pescadores, Quebradeiras de coco babaçu, Retireiros do Araguaia, Vazanteiros, Agricultores familiares, Geraizeiros, Sertanejos, Barranqueiros, Assentados e tantos outros. Considerados guardiões da conservação do bioma.

O “GOsTO - um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, criado em 2017, é um projeto de pesquisa e extensão da Universidade Federal do Tocantins. Seu objetivo é fomentar a conservação do bioma Cerrado por meio da perpetuação do saber fazer da culinária tradicional, especialmente no território do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins, região em que se insere o campus universitário de Arraias-TO. O projeto se desenvolve por meio de grupos de estudos, pesquisas, imersões e capacitações a partir do principal produto, o Festival Gastronômico de Arraias (Andrade, 2020).

Desde 2017, o Festival Gastronômico de Arraias fomenta e valoriza a memória, a história e o saber fazer das comunidades tradicionais do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins. Protagonizado por professores, alunos, comunidades, parceiros e entusiastas da culinária tradicional e da conservação ambiental. Em três edições presenciais (2017, 2018 e 2019), o festival contou com um público aproximado de 8 mil pessoas, movimentou mais de 35 mil reais por meio da venda de mais de 6 mil pratos, e toda a renda gerada foi destinada integralmente aos competidores e à cadeia produtiva local. Tudo elaborado de forma especial, desde a extração dos insumos à preparação das receitas com os frutos nativos, tais como: pequi (*Caryocar brasiliense*), jatobá (*Hymenea stignocarpa*), buriti (*Mauritia flexuosa*), cajú (*Anacardium humile*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), gueroba (*Syagrus oleracea*), baru (*Dipteryx alata*), murici (*Byrsonima crassifolia*), macaúba (*Acrocomia aculeata*), mangaba (*Hancornia speciosa*), baunilha (*Vanilla pompona*) e tantos outros. Esperava-se que o projeto fosse assimilado pelo público como a força dos povos do Cerrado materializada no prato, objetivo que ainda persiste.

Em 2020, em meio às restrições sanitárias da pandemia de COVID-19, a quarta edição do evento ocorreu de forma virtual/híbrida. Numa proposta de celebração para todos os povos

do Cerrado, com música, dança, história, arte e gastronomia [Edição esta que é objeto de estudo para este artigo - Figura 1]. Para além disso, a proposta tinha como cerne homenagear mulheres, as mestras da culinária cerratense. Coras, Anástacias, Marias, Joanas, Fátimas, Cleonices, Socorros e tantas outras. Mulheres fortes, destemidas, criativas e detentoras do saber culinário, herança feminina e por vezes silenciada em nossa história.

Figura 1. Comunicação visual do Festival



Fonte: Pesquisa

Nessa perspectiva, o artigo propõe uma discussão sobre a visibilização do trabalho feminino, a valorização da doçaria cerratense, o fomento do uso dos frutos do cerrado na gastronomia, bem como a apresentação dos principais dados obtidos com a realização do IV Festival Gastronômico de Arraias.

METODOLOGIA

O artigo foi produzido a partir da experiência da autora e pesquisadora, enquanto professora das disciplinas de "Gastronomia, Gestão e Cultura" e "Planejamento e Organização de Eventos" com a temática da alimentação no bioma Cerrado e da experiência de idealização e produção do Festival Gastronômico de Arraias no âmbito da Universidade Federal do Tocantins. Tem por natureza etnográfica, qualitativa, exploratória e de campo e as experiências apoiadas para o desenvolvimento desta pesquisa vão desde viagens técnicas, preparação dos produtos para envio aos jurados e socialização das experiências com o público participante.

Os dados coletados são dados primários obtidos a partir das etapas do evento: a saber:



Para compreender a construção das etapas, cabe reforçar que o evento foi desenhado para acontecer de forma segura para todos os participantes em consonância com as medidas protetivas e sanitárias da pandemia da COVID-19.

VISIBILIZAÇÃO DO TRABALHO FEMININO

“A merendeira desce, o ônibus sai. Dona Maria já se foi, só depois é que o Sol nasce [...] O Sol só vem depois. É o astro rei, ok, mas vem depois”. Na canção “A ordem natural das coisas” o cantor e compositor Emicida (2019) narra a rotina matinal de grande parte das mulheres no Brasil, que saem de suas casas para trabalhar, deixando seus filhos, antes mesmo do nascer do sol. Mulheres que sustentaram/sustentam suas famílias com sua força de trabalho historicamente desvalorizada. Observa-se que tal desvalorização incorporou as falas populares, sendo muito comum as expressões “ela trabalha para ajudar o marido” ou “ela não trabalha, só cuida da casa”. A partir dessas e de outras expressões populares de nossa sociedade, percebe-se o trabalho feminino apenas como uma complementação do trabalho masculino, no entanto, quando adentramos nas histórias das famílias brasileiras, é facilmente perceptível a mãe de família acumulando o trabalho externo aos serviços domésticos [sem os quais ninguém sai, pois é preciso uma casa arrumada, uma roupa limpa e comida pronta para se alimentar e, então, sair para trabalhar].

Um contraponto a essa narrativa vem sendo construído a partir de pesquisadoras e escritoras brasileiras, trazendo ao debate um outro olhar possível sobre o trabalho feminino na história dos povos brasileiros. Como exemplo, tem-se Djamila Ribeiro (2021) na obra “Cartas para minha avó” em que ela escreve para a avó já falecida sobre questões familiares do passado, em especial sobre a vida de sua mãe, que foi empregada doméstica e após o casamento dedicou-se aos trabalhos do lar. Na obra, Ribeiro (2021) reconhece a importância do cuidado da mãe para que toda a família pudesse ter sucesso nas atividades externas à casa. Outra discussão potente está na obra “Um pé na cozinha” da socióloga Taís de Sant’anna Machado (2022) em que propõe um olhar sócio-histórico para o trabalho das cozinheiras negras do Brasil. Uma obra densa em que a autora afirma que “a cozinha é uma metáfora para entender o lugar e o papel essencial das mulheres negras na história brasileira e o esforço sistemático de invisibilização de sua importância por parte das elites e de autoridades governamentais”. E mais recentemente, a obra “Quem vai fazer essa comida?” da nutricionista e ativista Bela Gil (2023) que propõe uma discussão sobre mulheres, trabalho doméstico e alimentação saudável. Além dessas, há muitas outras pesquisadoras trazendo ao debate crítico a invisibilização do trabalho feminino, portanto não se trata de um rol taxativo, mas sim, alguns exemplos do que tem sido produzido atualmente.

Paralelo a esse movimento, neste ano, o tema da redação do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM foi “Desafios para o enfrentamento da invisibilidade do trabalho de cuidado realizado pela mulher no Brasil”. Uma proposta que além de fomentar a escrita e o debate entre os jovens sobre tal discussão, teve ainda a missão de afirmar num lugar oficial, logo, de respeito, que realmente há uma invisibilização do trabalho feminino. Assim, tornou-se uma prova histórica e quiçá marcadora de um novo tempo.

VALORIZAÇÃO DA DOÇARIA CERRATENSE

No território cerratense goiano, o trabalho feminino com a doçaria foi anunciado e reconhecido a partir da figura de Cora Coralina (Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas), doceira e poetisa. Sua história ganhou holofotes a partir de suas escritas e, de certa forma, anunciou ao público maior a doçaria cerratense com toda sorte de doces produzidos a partir das frutas, principalmente, as nativas do bioma Cerrado. Apesar disso, é sabido que para além de

Cora, esse território, mais precisamente o Brasil central, abriga histórias de muitas outras habilidosas mulheres que sustentaram suas casas e suas famílias, sobretudo, por meio dos feitos culinários.

Em nossas recordações há sempre uma mulher em volta das panelas, nossas mães, avós, irmãs, vizinhas. Se fecharmos os olhos somos capazes de até sentir o cheiro que vinha da cozinha quando algum preparo estava prestes a ser servido. Muitas dessas mulheres não só cozinhavam para suas famílias, como eram o arrimo de seu sustento.

A doçaria cerratense tem por característica uma produção simples, constituída, usualmente, por frutas [nativas e exóticas] somadas a uma calda de açúcar como as variadas compotas de mangaba, caju e figo. Ao passo que também é dedicada e artística como no caso das compotas de flor de fita de mamão verde e das compotas de flores de coco, produzidas, hoje em dia, principalmente pela Associação de Mulheres Coralinas, herdeiras e pesquisadoras do legado de Cora Coralina na cidade de Goiás (Goiás Velho). Nas localidades onde há leite em abundância, observa-se a produção do doce de leite, que também pode vir acompanhado por alguma fruta como os doces de leite com coco, com ameixa, com maracujá e até com pequi. Igualmente comum são os doces cristalizados, técnica que apresentava por principal função, a conservação natural das frutas que se tinham em grande quantidade, como os doces de frutas cristalizadas de abacaxi, mamão, figo e banana. E, se quisermos técnicas ainda mais elaboradas, têm-se os alfenins, doce produzido com ovos, açúcar e limão, em formato de flores, animais e imagens religiosas, que em dezembro de 2022, tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial goiano por meio da Lei 21.753.

A patrimonialização no Brasil apresenta um papel fundamental no que diz respeito ao revisitar/rememorar a história brasileira pouco ou ainda não contada nos livros, no entanto, há que se analisar de forma crítica o modo como esses saberes são patrimonializados, pois, na expectativa de localizar o saber (identificando-o a uma determinada cidade ou estado) esquecem de pontuar a dinâmica natural existente no território que compreende a atuação dos grupos de pessoas no próprio Cerrado. Assim, observa-se que a produção culinária, em especial, a doçaria, altera a depender do que se tem disponível no território, especificamente, sobre as disponibilidades oferecidas pelo bioma, isto é, uma combinação de técnicas adaptada aos insumos disponíveis.

USU(FRUTO) DO CERRADO NA GASTRONOMIA

Nos últimos anos parece ter crescido um movimento de retorno às origens. Mudanças climáticas e a preocupação humana de manter sua espécie atuante na terra, o aumento e o surgimento de doenças graves relacionadas, principalmente, ao estilo alimentar desse novo tempo podem ser as causas da tentativa de revisitar um estilo de vida mais próximo do ideal no que diz respeito à obtenção de saúde por meio dos alimentos. Movimentos e ações como as do *Slow Food* que propõe uma alimentação boa, limpa e justa, e as Comunidades que Sustentam a Agricultura – CSA's que visam fortalecer a justa atividade do pequeno produtor e extrativistas no campo, dentre outros grupos, movimentos e organizações não-governamentais, foram essenciais para fomentar esse repensar. O de alimentar-se do que a terra dá.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) propõe dez passos para uma alimentação saudável, a saber: 1-Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; 2- Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades, como

parte de receitas; 3- Limitar o consumo de alimentos processados; 4- Evitar o consumo de ultraprocessados; 5- Comer com regularidade e atenção e, de preferência, em companhia; 6- Fazer compras em locais que oferecem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados; 7- Aprender, praticar e compartilhar habilidades culinárias; 8- Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece; 9- Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora e 10- Ser crítico quanto a informações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas.

Assim, tem-se como indicação primeira, nutrir-se de alimentos naturais, em outras palavras, o alimentar-se do que a terra dá. Para isso, é preciso conhecer nossas origens, reconhecer onde estamos situados geograficamente, para então, identificar que alimentos são esses. O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro, reconhecer esse habitat, suas características e o que a flora cerratense oferece é tarefa substancial para essa busca. Na obra *Frutos do Cerrado: 100 espécies atrativas para Homo sapiens* (Andrade, 2021), o pesquisador Marcelo Kuhlmann afirma que para o bioma Cerrado, há quase 4 mil espécies de plantas, disseminadas em 400 gêneros, que produzem frutos atrativos para a fauna. Dos quais, aproximadamente mil espécies dispõem de frutos comestíveis para humanos (Andrade, 2021).

Diante das possibilidades expostas, é inevitável pensar o porquê desses alimentos não estarem presentes nas mesas das famílias cerratenses. A partir dos anos de pesquisa nesse território, observou-se que por muito tempo os frutos do Cerrado foram associados à pobreza, pois quem se alimentava do que a terra dava, era quem não tinha possibilidades de comprar o que as vendas, mercados e supermercados forneciam [pensando num movimento pós-revolução industrial]. Assim, um estilo de vida com alimentação ancestral foi marginalizado para dar espaço a uma alimentação rápida, pouco diversa e ultraprocessada.

Apesar disso, as famílias tradicionais seguem demonstrando reverência ao bioma e ao que ele oferece de insumos para a alimentação cotidiana e para a feitura de produtos a serem comercializados nas feiras livres e mercados centrais, são os chamados produtos da sociobiodiversidade, que consiste na preparação de alimentos com os frutos do Cerrado. Como referência, têm-se os doces de cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile*), geleias de cagaita (*Eugenia dysenterica*) licores de jenipapo (*Genipa americana*), compotas de mangaba (*Hancornia speciosa*) e conservas de pequi (*Caryocar brasiliense*), dentre outros feitos.

Movimentos como festas, festejos e festivais têm sido elementares no fomento dessa disponibilidade alimentar como forma de revisitar um modelo existente, ancestral possível. Nessa perspectiva, o Festival Gastronômico de Arraias surge como produto do projeto de pesquisa e extensão GOsTO com o objetivo de tornar cada vez mais conhecido o uso dos frutos do Cerrado para a alimentação humana.

ETAPAS DO EVENTO

Construção e publicação do edital

O Festival Gastronômico de Arraias ocorre desde 2017 por meio da publicação do edital para a comunidade local, em que toda pessoa física moradora do nordeste goiano e sudeste do Tocantins pode se inscrever com o preparo de um prato que contenha ao menos um insumo nativo do bioma cerrado ou insumos regionais. Em 2020, ano de sua IV edição, o evento ocorreu de forma híbrida com ações presenciais e ações virtuais em função da Pandemia da

COVID-19, e por isso, adotou-se como estratégia a abertura do edital para todas as pessoas que residem em território cerratense.

As categorias de participação foram: geleias, compotas e licores, para corroborar com a temática do evento que homenageou as doceiras do Cerrado. A escolha dessas categorias de produtos se deu a partir da análise de produtos alimentícios com menor perecibilidade, visto que entre a produção, coleta e avaliação havia um intervalo de quase dois meses. Assim, o edital foi construído, publicado e disseminado por meio de redes sociais e aplicativos como *Instagram*, *Facebook* e *WhatsApp*. Para o dia do lançamento, a equipe organizadora preparou um vídeo¹ de lançamento do evento com trechos narrados por professoras, alunos, membros das comunidades e parceiros que colaboraram para o acontecimento deste evento.

Curso Prosas e Fazeres

O Prosas e Fazeres foi uma proposta de qualificação gratuita que ocorreu durante uma semana de imersão (*online*) para todos que se interessavam pela temática culinária, em especial, da doçaria produzida pelos insumos do Cerrado.

Nessa perspectiva foram convidados professores, professoras, mestres e mestras do saber para socializar seus conhecimentos com o público participante, conforme a programação (Figura 2). Dentre as temáticas abordadas tiveram: Produção de Compota Doce, Frutos

Figura 2. Programação Festival Gastronômico 2020

Oficinas de Capacitação
Prosas e Fazeres

Data	Tema	Instrutor
13 OUTUBRO Terça-Feira / 10h	Os pousos do Cerrado e a Sociobiodiversidade	Isabel Figueiredo
14 OUTUBRO Quarta-Feira / 10h	Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos	Tatiana Evangelista
14 OUTUBRO Quarta-Feira / 10h	Produção de Licor	Victor Quaranta
15 OUTUBRO Quinta-Feira / 10h	Esterilização de Embalagens para Comercialização de alimentos	Ana Paula R. Rodrigues
15 OUTUBRO Quinta-Feira / 15h	Produção de Compota Doce	Alessandra Santos e Cláudia Porto
15 OUTUBRO Quinta-Feira / 18h	Frutos atrativos do Cerrado para o consumo humano	Marcelo Kuhlmann
16 OUTUBRO Sexta-Feira / 10h	Elaboração de Fichas Técnicas	Tatiana Evangelista
16 OUTUBRO Sexta-Feira / 18h	Produção de geleia	Lourence Alves
17 OUTUBRO Sábado / 10h	Embalagens Artesanais	Wânia Lage
17 OUTUBRO Sábado / 18h	Uso dos Frutos do Cerrado na produção de geleia, compota e licor	Elaine Regia

GOsTO Cerrado | Festival Gastronômico de Arrozais | Doceiras do Cerrado

Fonte: GOsTO Cerrado (2020)

¹ O vídeo de lançamento está disponível no link:

https://www.youtube.com/watch?v=4gpXMdz44oU&list=PLPKcqLXDzws9gQaujDdGPEP84f2lz4_S

Atrativos do Cerrado, Produção de Licor e Geleias, Embalagens Artesanais, Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos, Esterilização de Embalagens, dentre outros.

Como resultado dessa etapa, foram contabilizados 1.544 ingressos retirados na plataforma *Sympla* para a semana de capacitação “Prosas e Fazeres” que ocorreu na plataforma *Youtube*, no canal Gosto Cerrado.

Viagem de coleta dos produtos

A viagem de coleta dos produtos foi uma estratégia para garantir a participação de todos e todas que desejassem participar do evento independente da sua condição financeira ou geográfica em relação ao ponto de apoio, a cidade onde se localiza o Campus da Universidade Federal do Tocantins, em Arraias.

Com isso, após a inscrição dos participantes, foram desenhados pontos de coleta e eleitos colaboradores para reunir os produtos nas cidades estratégicas. Nesse planejamento, foram desenhadas 2 rotas de coleta dos produtos, sendo: A primeira rota contemplando os estados de Goiás, Bahia, Minas e Distrito Federal (Figura 3) e a segunda rota contemplando o estado do Tocantins.

Para além de garantia da participação de todos e todas, a viagem de coleta se deu numa perspectiva de imersão etnográfica no contexto culinário dos povos do Cerrado (Figura 4).

Perceber suas vivências, o formato de suas cozinhas, o amor e o cuidado com os produtos foram de grande relevância para o fortalecimento da proposta do projeto GOStO.

Figura 3. Coleta de Produtos no Assentamento Márcia Cordeiro Leite – DF



Fonte: Meireles Jr. (2020)

Figura 4. Comunidade Quilombola *Kalunga do Engenho II*



Fonte: Meireles Jr. (2020)

Como resultado da viagem de coleta, foram contabilizados 59 participantes que se inscreveram como competidores do evento, distribuídos em 5 estados brasileiros (Tocantins, Minas Gerais, Bahia, Distrito Federal e Goiás) divididos em 20 municípios distintos.

Preparação e entrega dos produtos avaliação dos produtos e premiação

Posterior à etapa de coleta, a equipe catalogou todos os produtos recebidos para a confecção dos *kits* de produtos para a entrega aos jurados do festival. Assim, cada jurado recebeu em sua casa uma cesta, de acordo com a categoria que cada um iria avaliar, conforme as figuras 5, 6 e 7.

Figura 5. Cesta de Compotas

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 6. Cesta de Geléia

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 7. Cesta de Licores

Fonte: Ely Jr. (2020)

O edital do evento previa que cada participante enviasse 5 produtos iguais para que assim fossem distribuídos para os jurados (sendo 3 jurados para cada categoria) e as outras 2 coletas serviriam para a realização das fotos de divulgação dos produtos e sorteio para o público após o evento.

Assim, foram realizadas fotos de divulgação de cada produto individualmente para promoção na internet. Seguem alguns dos produtos para conhecimento:

- Para a produção das geleias foram utilizadas cagaitas, cerejas do cerrado, pequi, coco babaçu, dentre outros insumos nativos (Figuras 8, 9 e 10).

Figura 8. Geleia de Cagaita e Cereja do Cerrado - Brasília-DF

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 9. Geleia de Pequi - Goiânia-GO

Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 10. Geleia de Mexerica com Coco Babaçu - Recanto das Emas – DF



Fonte: Ely Jr. (2020)

- Das compotas apresentadas no festival, foram utilizados cajuzinho do cerrado, mangaba, cagaita e outros frutos nativos (Figuras 11, 12 e 13).

Figura 11. Cajuzinho do Cerrado passa - Cidade de Goiás (GO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 12. Compota de Mangaba - Palmas (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 13. Compota de Cagaita - Território Kalunga - Cavalcante (GO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

- Para a produção dos licores, foram utilizados jenipapo, cagaita, pequi e outros frutos nativos (Figuras 14, 15 e 16).

Figura 14. Licor de Jenipapo - São Desidério (BA)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 15. Licor de cagaita - Arraias (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Figura 16. Licor de Pequi - Taguatinga (TO)



Fonte: Ely Jr. (2020)

Vale ressaltar que cada fruto foi utilizado a depender da disponibilidade e armazenamento de cada localidade em que se coletou os produtos, pois, embora todas as localidades participantes sejam em território cerradense, sabe-se que nem todos os frutos nascem em abundância em todos os locais, estes dependem da qualidade do solo, temperatura e altitude para frutificar, o que faz do Cerrado um bioma ainda mais diverso.

Homenagem às doceiras do Cerrado

Se arriscamos dizer que a doçaria foi por séculos uma atividade de gênero, onde estão os relatos sobre as doceiras do cerrado? O objetivo do evento era também revelar e rememorar a identidade e a história de mulheres, para além de Cora Coralina, que foram protagonistas de seu tempo, de suas regiões e de suas famílias. Com isso, foi feito um convite ao público participante (competidores ou não) a escreverem um relato sobre a vida e história de alguma doceira/cozinheira que foi importante para sua história ou que tenha sido fruto de suas investigações.

Como resultado dessa frente de trabalho, foram recebidos 27 relatos que posteriormente irão compor um livro como forma de homenagear essas e outras mulheres silenciadas em nosso território.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A quarta edição do Festival Gastronômico de Arraias foi uma proposta de evento híbrido para atender as exigências sanitárias da Pandemia da COVID-19. O evento que antes só havia acontecido de forma presencial, provou que é possível promover uma competição gastronômica online de forma respeitosa, segura e inclusiva para os participantes e organizadores.

A proposta do festival como principal produto do projeto de pesquisa e extensão GOsTO é um modelo a ser replicado em qualquer localidade, resguardadas as devidas proporções e peculiaridades de cada localidade, mas de forma possível, incluindo a Universidade e a Comunidade de modo a contribuir de forma efetiva na dinâmica social e econômica dos municípios brasileiros.

Para os alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, a produção do Festival Gastronômico foi uma possibilidade de laboratório vivo do que se pode promover de produção cultural no âmbito de um curso superior.

Para a comunidade, o evento fortalece culturalmente as raízes de um povo centenário que tem em sua história a força das mulheres cozinheiras/doceiras que usaram de sua sabedoria e força feminina para sustentar suas famílias, criar seus filhos e perpetuar saberes por meio da culinária ancestral transmitida e preservada principalmente, pela potência da oralidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todo corpo de trabalho da Universidade Federal do Tocantins (professores, alunos e demais servidores) e voluntários externos. Aos profissionais de gastronomia que apoiaram o evento, seja como jurado, palestrante ou apoio. Aos nobres participantes que se disponibilizaram a participar, depositando seu amor e dedicação, bem como seus saberes na produção dos doces e licores. E, não menos importante, agradeço ao público que nos assistiu e vibrou por cada participante.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, T. C. **Gosto**: um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado. Palmas, TO: EDUFT, 2020.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2ª Ed. Brasília, Ministério da Saúde, 2014.

EMICIDA (Leandro Roque de Oliveira). **A ordem natural das coisas**. Sony Music: Laboratório Fantasma, 2019.

GIL, B. **Quem vai fazer essa comida?** Mulheres, trabalho doméstico e alimentação saudável. São Paulo: Editora Elefante. 2023.

MACHADO, T. de S. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Editora Fósforo. 2022.

RIBEIRO, D. **Cartas para minha avó**. São Paulo: Companhia das Letras. 2021.