



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

WANDA DE LOURDES ONIAS

**AS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS DE OURO PRETO E SUAS
INFLUÊNCIAS NO TURISMO LOCAL**

OURO PRETO

2023

WANDA DE LOURDES ONIAS

**AS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS DE OURO PRETO E SUAS
INFLUÊNCIAS NO TURISMO LOCAL**

Trabalho de Conclusão do Curso
apresentado à Universidade Federal de
Ouro Preto, como requisito parcial para a
obtenção do grau de Turismo.

Orientador (a): Profa. Dr^a. Alissandra
Nazareth De Carvalho

**OURO PRETO
2023**



FOLHA DE APROVAÇÃO

Wanda de Lourdes Onias

AS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS DE OURO PRETO E SUAS INFLUÊNCIAS NO TURISMO LOCAL

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

Aprovada em 12 de maio de 2023.

Membros da banca

[Dra] Alissandra Nazareth de Carvalho - Orientadora - (UFOP) - (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Dra] - Carolina Lescura de Carvalho Castro Volta - (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Dra] Kerley dos Santos Alves - (Universidade Federal de Minas Gerais)

Alissandra Nazareth de Carvalho, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 30/06/2023.



Documento assinado eletronicamente por **Alissandra Nazareth de Carvalho, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 30/06/2023, às 11:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0550910** e o código CRC **C13100E7**.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a Deus, que me presenteia todos os dias com a energia da vida, que me dá forças e coragem para atingir os meus objetivos.

Aos meus saudosos pais (in memoriam) Walter Onias e Abigail da Cruz Onias que me conduziram em vida, para o encontro com a fé, o amor, a paciência, o trabalho e a busca pelos estudos e Vanderlei de Oliveira Silva pelo companheirismo e apoio.

AGRADECIMENTOS

UM GESTO DE GRATIDÃO E RECONHECIMENTO

“O valor das coisas não está no tempo que elas duram, mas na intensidade com que acontecem. Por isso existem momentos inesquecíveis, coisas inexplicáveis e pessoas incomparáveis”. Fernando Pessoa

Aos meus colegas, e todos os funcionários da Universidade Federal de Ouro Preto pela atenção e simpatia nas necessidades de orientações.

A minha orientadora Profa. Dr^a. Alissandra Nazareth De Carvalho pela atenção, paciência, tempo dedicado e a todos os professores do DETUR, sem nenhuma distinção qualquer, portadores de um imenso mundo de conhecimentos, pelos quais tenho uma admiração toda especial por cada um, com a maneira diferente que cada um tem de ensinar, sendo uns mais rígidos, outros mais flexíveis, formando-se assim uma grande equipe onde a meu ver destaca-se o justo meio, fortalecendo o aluno a se esforçar em busca do conhecimento e ao mesmo tempo adquirindo forças para seguir em frente.

Ademais quero expressar o meu reconhecimento e admiração pela competência profissional e pela forma humana que me conduziram.

Meu eterno agradecimento a UFOP que me proporcionou ensino gratuito público de qualidade.

Parabéns a todos e que Deus os abençoe sempre.

“A vitalidade é demonstrada não apenas pela persistência, mas pela capacidade de começar de novo.” (F. Scott Fitzgerald)

RESUMO

Este trabalho de conclusão de curso tem como objetivo geral analisar as tradições gastronômicas de Ouro Preto e os efeitos que causam no turismo. Para alcançar esse objetivo, foram alcançados três objetivos específicos: identificar as principais tradições gastronômicas de Ouro Preto; avaliar o papel dessas tradições na atração de turistas para a cidade; e analisar os impactos psicológicos e culturais gerados pelo turismo gastronômico em Ouro Preto. A metodologia de pesquisa adotada consiste em uma abordagem qualitativa, utilizando técnicas como revisão bibliográfica e levantamento de dados em fontes documentais. A escolha desse tema justifica-se pela importância das tradições gastronômicas como turismo turístico, destacando Ouro Preto como um destino reconhecido pela sua culinária típica e rica história cultural. Compreender as influências dessas tradições e os impactos no turismo contribuirá para o desenvolvimento e valorização do patrimônio gastronômico da região, além de fornecer diretrizes para o planejamento e gestão do turismo local.

Palavras chaves: Ouro Preto. Turismo. Gastronomia. Tradição

ABSTRACT

This course conclusion work has as general objective to analyze the gastronomic traditions of Ouro Preto and the effects they cause in tourism. To achieve this goal, three specific objectives were achieved: to identify the main gastronomic traditions of Ouro Preto; evaluate the role of these traditions in attracting tourists to the city; and to analyze the psychological and cultural impacts generated by gastronomic tourism in Ouro Preto. The research methodology adopted consists of a qualitative approach, using techniques such as bibliographic review and data collection in documentary sources. The choice of this theme is justified by the importance of gastronomic traditions as tourist tourism, highlighting Ouro Preto as a destination recognized for its typical cuisine and rich cultural history. Understanding the influences of these traditions and the impacts on tourism will contribute to the development and appreciation of the gastronomic heritage of the region, as well as provide rights for the planning and management of local tourism.

Keywords: Black Gold. Tourism. Gastronomy. Tradition

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Ouro Preto em 1711, quando ainda era conhecida como Vila Rica.....	12
Figura 2 - Vista do centro histórico da cidade	13
Figura 3 - Tutu de Feijão.....	19
Figura 4 - Queijo típico de Ouro Preto.....	20
Figura 5 - Festa de São Bartolomeu	22
Figura 6: Doces típicos na Festa de São Bartolomeu	22
Figura 7 - Prato típico do Festival Santo Antônio do Salto	23
Figura 8 - Momento de dança típica no Festival de Santo Antônio do Salto.....	23

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

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

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

OMT – Organização Mundial do Turismo

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. BREVE HISTÓRICO DA CIDADE DE OURO PRETO	12
3. PATRIMÔNIO CULTURAL DA HUMANIDADE: OURO PRETO COMO CIDADE HISTÓRICA.....	14
4. A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL.....	16
4. 1 O que é gastronomia?	16
4. 2 A gastronomia como um patrimônio imaterial.....	17
4. 3 A Cozinha brasileira e suas práticas culinárias e de Ouro Preto	18
4. 4 Tradições culinárias como discurso: a construção do mito da mineiridade	24
5. O TURISMO CULTURAL E SEUS IMPACTOS NO PATRIMÔNIO.....	26
5.1 Formas de gestão no patrimônio cultural nas cidades: preservação e conservação	26
6. A IMPORTÂNCIA DAS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS NA CIDADE DE OURO PRETO E A INFLUÊNCIA NO TURISMO.....	29
7. CONCLUSÃO	32
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
REFERÊNCIAS.....	36

1. INTRODUÇÃO

As tradições gastronômicas de uma região cumprem um papel fundamental na identidade cultural e no desenvolvimento do turismo local. A culinária é uma expressão rica e complexa das tradições e costumes de um povo, e pode se tornar um atrativo turístico de grande culto. Nesse contexto, a cidade histórica de Ouro Preto destaca-se como um cenário peculiar, que preserva em sua culinária a herança colonial e a diversidade cultural que marcaram sua história. Com base nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo geral analisar as influências das tradições gastronômicas de Ouro Preto e os impactos que elas causam no turismo.

Como objetivos específicos, foram delineados os seguintes: a) identificar as principais tradições gastronômicas de Ouro Preto; b) avaliar o papel dessas tradições na atração de turistas para a cidade; c) analisar os impactos psicológicos e culturais gerados pelo turismo gastronômico em Ouro Preto.

Este trabalho utilizou como metodologia a revisão bibliográfica, pesquisas científicas, teses. Segundo Castriota (2009, p. 71) “a pesquisa bibliográfica visa descobrir qual conhecimento a comunidade científica tem gerado sobre o tema e, ao mesmo tempo, avaliar as principais tendências de pesquisa sobre o tema”

A pesquisa bibliográfica é muito importante, pois através dela é possível identificar os conceitos utilizados e as produções que são estudadas sobre este tema, o que serve de base para a elaboração da tese final do curso. Os locais de pesquisa foram: acervo da UFOP, sites acadêmicos, periódicos, etc.,

Essas referências foram fundamentais para embasar teoricamente a análise das tradições gastronômicas de Ouro Preto, bem como para a compreensão dos impactos do turismo nesse contexto.

A escolha desse tema se justificou pela importância do patrimônio gastronômico de Ouro Preto como um atrativo turístico de signo cultural e econômico. Ouro Preto, cidade histórica localizada em Minas Gerais, Brasil, é reconhecida mundialmente por sua rica herança cultural e arquitetônica. Nesse contexto, a gastronomia desempenha um papel fundamental na preservação das tradições locais e na promoção do turismo, pois oferece aos visitantes uma experiência autônoma e singular.

Ao compreender as influências das tradições gastronômicas de Ouro Preto e os impactos que essas tradições causam no turismo local, foi possível identificar oportunidades de desenvolvimento e aprimoramento das estratégias de promoção e valorização do patrimônio culinário. Além disso, o estudo contribui para a valorização

das tradições gastronômicas e para a compreensão da inter-relação entre cultura, turismo e economia.

Sendo assim, o trabalho estrutura-se da seguinte maneira: no primeiro tópico, dedicou-se a um breve apanhado histórico sobre a cidade de Ouro Preto, abordando questões relativas à sua formação e importância durante o período denominado Brasil-colônia. Posteriormente, no tópico dois, tratou-se da temática relativa ao reconhecimento de Ouro Preto como um patrimônio histórico da humanidade e nos capítulos seguintes dedicou-se a explorar a temática relativa à importância da gastronomia para a cidade de Ouro Preto, destacando aspectos relevantes sobre gastronomia, pratos típicos, formação da culinária nacional e regional, bem como os impactos no turismo local.

2. BREVE HISTÓRICO DA CIDADE DE OURO PRETO

Conforme dados do IBGE (2010) a cidade de Ouro Preto possui aproximadamente 75 mil habitantes. Rodeada de histórias, tanto por parte de sua população, como nas construções, ruas, praças etc, a cidade possui uma longa história, sendo mundialmente conhecida devido ao seu patrimônio histórico-arquitetônico.

A cidade de Ouro Preto, localizada no estado de Minas Gerais, Brasil, é um tesouro histórico que remonta aos primórdios da colonização portuguesa. Sua história está intrinsecamente ligada à exploração do ouro e ao período colonial brasileiro. Ouro Preto foi fundada em 1711 como Vila Rica, tornando-se rapidamente um importante centro econômico e cultural (PEREIRA, 2017).

Figura 1 - Ouro Preto em 1711, quando ainda era conhecida como Vila Rica.



Fonte: Blog Enem (2023)

A descoberta de ouro nas minas da região impulsionou a construção de cidades, atraindo aventureiros, exploradores e trabalhadores escravos. A riqueza gerada pelo ouro financiou a construção de belos prédios, igrejas e monumentos que ainda hoje são admirados como arquitetura colonial. Em especial, a Igreja de Ouro Preto é uma verdadeira joia do barroco brasileiro, com destaque para a Igreja de São Francisco de Assis e a Igreja do Pilar (PEREIRA, 2017).

No século 18, Ouro Preto ganhou tanta importância que a cidade foi escolhida como capital da colônia portuguesa na época. Instituições importantes como a primeira Casa da Moeda do Brasil e a primeira Academia de Belas Artes foram

protegidas nesse período. Ouro Preto tornou-se um importante centro intelectual, atraindo artistas, escritores e estudiosos (PEREIRA, 2017).

No entanto, a mineração intensiva de ouro levou ao declínio da cidade. As minas secaram, a economia definhou e, em 1763, a capital brasileira foi governada pelo Rio de Janeiro. Ouro Preto foi esquecida e considerada uma cidade histórica perdida (PEREIRA, 2017).

Felizmente, o valor histórico e cultural de Ouro Preto foi reconhecido no final do século 20, e esforços de conservação e restauração foram iniciados. Ouro Preto é hoje um importante destino turístico, atraindo visitantes de todo o mundo que desejam mergulhar na rica história do Brasil colonial (PEREIRA, 2017).

A cidade mantém seu clima colonial com suas ruas de paralelepípedos, casarões e igrejas preservadas. Ouro Preto também abriga a Universidade Federal de Ouro Preto, uma cidade universitária que dá juventude e energia intelectual (PEREIRA, 2017).

Descendo os íngremes degraus de Ouro Preto, é possível sentir a grandeza e a influência da história em cada esquina. Os visitantes podem explorar museus como o Museu do Segredo, que mostra a história dos Segredos Mineiros, um importante movimento que lutou pela independência do Brasil. As festas religiosas também são uma atração especial, como a Semana Santa, quando a cidade fervilha de romarias e procissões (PEREIRA, 2017).

Figura 2 - Vista do centro histórico da cidade



Fonte: Wikipédia (2014)

Ouro Preto foi elevado a Monumento Nacional ou Patrimônio Nacional por decreto presidencial em 1933 no governo do então presidente Getúlio Vargas, que

adotou uma lógica estatal nacionalista. Logo depois, em 1938. A cidade foi tombada por seu planejamento arquitetônico e urbanístico. Como apontou Castriota (2009), a inclusão de Ouro Preto se deu por seu caráter estético e não história, embora a historiografia brasileira contribua muito para isso herança.

3. PATRIMÔNIO CULTURAL DA HUMANIDADE: OURO PRETO COMO CIDADE HISTÓRICA

A UNESCO elevou Ouro Preto ao título de patrimônio mundial em 1992. No entanto, a cidade primeiramente passou por uma fase de reconhecimento nacional, que emergiu da política estadual com cunho nacionalista através do trabalho estruturado para confirmar o reconhecimento da cidade como identidade nacional, fruto da herança portuguesa.

Para Cucho (1999), identidade cultural se refere a identidades sociais, ou seja, está ligada a um sistema social que permite ao indivíduo localizar-se. A cultura se dá como resultado de processos inconscientes e diferentemente da identidade cultural, que acontece conscientemente, é a soma das identidades individuais dos atores, isso que é organizado e moldado pela interação entre os outros. A identidade social situa-se no contexto de um sistema social mais amplo (CUCHE, 2002).

Segundo Castriota (2009) o Brasil como Estado passou a considerar os chamados “temas envolvendo o patrimônio nacional” na década de 1920, década em que o país atinge cem anos de independência. Em um esforço para proteger as obras nacionais posteriormente, iniciou-se a busca pelos “tesouros da nação”. Esta pesquisa denominada “identidade nacional” é idealizada e realizada pelo movimento cultural modernista em Brasil, um grupo formado por intelectuais que não se conformavam com o idealismo moderno, um radical que prega uma ruptura total com seu passado.

Como resultado, o estado de Minas Gerais possuía cidades que ainda faziam parte desse acervo de arquitetura colonial ainda preservado, principalmente na cidade de Ouro Preto. Desta forma, foi feito um intenso trabalho de confirmação, legitimação e preservando esse patrimônio por meio de políticas de Estado.

Ouro Preto foi elevado a Monumento Nacional ou Patrimônio Nacional por decreto presidencial em 1933 no governo do então presidente Getúlio Vargas, que adotou uma lógica estatal nacionalista. Logo depois, em 1938, a cidade foi tombada por seu planejamento arquitetônico e urbanístico. Como aponta Castriota (2009), a

inclusão de Ouro Peto se deu por seu caráter estético e não histórico, embora a historiografia brasileira contribua muito para isso herança.

Conforme Le Goff (2003), pensar além das questões a memória simbólica coletiva também ajuda a legitimar o patrimônio, em um sentido enraizá-la e fortalecê-la e garantir que haja figuras na historiografia nacional para se tornarem ícones. O referido autor destaca a história oral e a história escrita como instrumentos legitimadores do patrimônio, em que ambos constituem memória o coletivo é implementado e disseminado ao longo do tempo.

4. A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL

4.1 O que é gastronomia?

A palavra "gastronomia" tem origem no termo grego *γαστρονομία*, que é uma combinação de *γαστήρ* (que significa estômago) e *νόμος* (que significa conhecimento/lei). Essencialmente, refere-se ao conjunto de regras e práticas referentes a alimentos e bebidas, incluindo ingredientes, técnicas de cozimento e utensílios necessários para o preparo. Além disso, engloba todos os aspectos culturais e não culturais associados ao consumo de alimentos e bebidas.

A gastronomia remonta às civilizações antigas, como a mesopotâmica, egípcia, grega e romana, que valorizavam a culinária como um elemento central de suas culturas. Essas sociedades desenvolveram técnicas de cultivo, preparação de alimentos e rituais associados à comida. Durante a Idade Média, com a influência da Igreja Católica, a alimentação adquiriu conotações religiosas e visitantes, sendo regulamentada pelo jejum e pelos dias de festividades (PILCHER, 2012).

O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há outras maneiras de fazê-lo, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. A cultura começou quando o que era cru foi cozido. A fogueira no campo passa a ser um local de comunhão quando as pessoas comem ao seu redor. O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados. (FRANCO, 2001, p.24)

No século XVIII, a gastronomia passou por uma transformação significativa com o advento da culinária francesa. O trabalho de chefs renomados, como Antonin Carême e Auguste Escoffier, contribuiu para a sistematização da gastronomia como uma arte culinária refinada, baseada em técnicas e preparações complexas. Com o tempo, o termo "gastronomia" passou a englobar não apenas a preparação de pratos, mas também a cultura alimentar, a qualidade dos ingredientes, a harmonização com bebidas e a experiência sensorial como um todo (PILCHER, 2012).

Na contemporaneidade, a gastronomia transcende os limites da culinária e se torna um campo interdisciplinar. Além da preparação e apresentação de pratos, envolve a valorização da produção local, a sustentabilidade, a inovação tecnológica, a pesquisa científica, a educação alimentar e a preservação do patrimônio culinário. A gastronomia atual abrange também a criatividade e a experimentação, com a fusão

de diferentes tradições culinárias e a busca por novas experiências gastronômicas (PILCHER, 2012).

4. 2 A gastronomia como um patrimônio imaterial

A gastronomia é uma manifestação cultural presente em todas as sociedades, desempenhando um papel central na vida das pessoas. Ela engloba práticas culinárias, técnicas de preparo, ingredientes, tradições e saberes transmitidos ao longo das gerações. Nesse contexto, a gastronomia pode ser considerada um patrimônio imaterial, pois representa a identidade e a memória de um grupo ou comunidade (TUSSYADIAH, 2016).

O reconhecimento da gastronomia como patrimônio imaterial tem sido amplamente debatido e valorizado em diversos países ao redor do mundo. A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) desempenha um papel fundamental nesse processo, através da sua Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em 2003 (UNESCO, 2003).

De acordo com a UNESCO, o patrimônio cultural imaterial engloba práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades, grupos e indivíduos reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural. A gastronomia, nesse contexto, é compreendida como uma forma de expressão cultural, transmitida de geração em geração, e que desempenha um papel central na preservação da diversidade cultural.

Além dos aspectos culturais e históricos, a gastronomia como patrimônio imaterial também pode ter sentimentos psicológicos. A valorização da culinária local e regional pode acompanhar o turismo gastronômico, atraindo visitantes em experimentar pratos autênticos e vivenciar a cultura local. Isso, por sua vez, gera oportunidades de emprego e contribui para o desenvolvimento sustentável das comunidades (TUSSYADIAH, 2016).

No artigo 216 da Constituição Federal de 1988, o patrimônio cultural é definido como “bens de natureza material ou imaterial, individual ou coletivamente, que representem a identidade, as ações e as memórias dos diversos grupos que compõem a sociedade brasileira”. Abrange uma ampla gama de itens, como diversas formas de expressão, modos de criar, viver e fazer, bem como inovações científicas, tecnológicas e artísticas, obras, documentos, objetos e edificações, entre outros. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) destina determinadas

áreas como espaços para exposição de obras culturais e artísticas, bem como conjuntos urbanos e sítios de importância histórica, estética, artística, arqueológica, paleontológica, ecológica, e pesquisa científica (IPHAN, PATRIMÔNIO CULTURAL, 2008).

O Patrimônio Cultural Imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. É apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. (IPHAN, PATRIMÔNIO CULTURAL, PATRIMÔNIO IMATERIAL, 2008).

No entanto, é importante ressaltar que o reconhecimento da gastronomia como patrimônio imaterial não é uma garantia de sua preservação. É necessário o engajamento ativo das comunidades, dos governos e de outros atores envolvidos na promoção e salvaguarda desse patrimônio. Os documentos, a transmissão do conhecimento e a promoção da sustentabilidade na produção de alimentos são algumas das ações que podem contribuir para a preservação da gastronomia como patrimônio imaterial (TUSSYADIAH, 2016).

4. 3 A Cozinha brasileira e suas práticas culinárias e de Ouro Preto.

A cozinha brasileira é um verdadeiro reflexo da diversidade cultural do país, resultado de uma rica mistura de tradições indígenas, africanas e europeias. Essa influência de influências culinárias ao longo dos séculos contribuiu para a formação de pratos únicos e sabores característicos em diferentes regiões do Brasil (MACIEL, 2004).

As origens da cozinha brasileira remontam aos tempos pré-coloniais, quando as tribos indígenas já possuíam seus próprios métodos de preparo de alimentos e técnicas de conservação. Esses povos nativos utilizavam ingredientes como mandioca, milho, peixes, frutas e raízes na elaboração de suas refeições. Além disso, também praticavam a técnica de defumação e uso de panelas de barro (SILVA, 2019).

Com a chegada dos colonizadores europeus no século XVI, ocorreu o contato entre diferentes culturas culinárias. Os portugueses trouxeram ingredientes como a carne de porco, o trigo, o azeite de oliva e a técnica do refogado. Esses elementos se mesclaram aos produtos nativos e às técnicas indígenas, dando origem a pratos como a feijoada, o arroz de carreteiro e as moquecas (DÓRIA, 2014).

A influência africana também foi fundamental na formação da cozinha brasileira, principalmente devido ao tráfico de escravos durante o período colonial. Os africanos trouxeram consigo ingredientes como o dendê, o quiabo, o feijão-fradinho e o inhame, além de técnicas de preparo como o uso do pilão e a utilização de temperos fortes. Esses elementos se incorporaram aos pratos brasileiros, conferindo-lhes sabores intensos e características únicas (DÓRIA, 2014).

O Brasil reúne, em suas terras férteis e de clima variado, um leque diverso de surpresas gastronômicas difíceis de serem superadas. Na culinária brasileira, encontramos alegria, combinações surpreendentes e sabores particulares aliados a pratos com influências de outros povos e continentes (MEDINA, 2006, p. 8).

No contexto específico de Ouro Preto, cidade histórica localizada no estado de Minas Gerais, a gastronomia reflete tanto as influências gerais da cozinha brasileira quanto às particularidades regionais. A região de Minas Gerais é conhecida pela sua culinária marcada pela fartura e pelo sabor caseiro. Pratos como o tutu de feijão, o angu, a couve refogada e o tradicional queijo minas são algumas das iguarias típicas da região (SCHMITT, 2018).

Figura 3 - Tutu de Feijão



Fonte: Caio Soter (2023)

Figura 4 - Queijo típico de Ouro Preto



Fonte: SertãoBras (2021)

Além disso, em Ouro Preto, é possível encontrar influências da culinária mineira combinadas com ingredientes e técnicas locais. A cidade é famosa pela produção de doces tradicionais, como as goiabadas cascão e os biscoitos de polvilho. Também é conhecido pelos pratos à base de carne de porco, como o leitão à pururuca e a costelinha com molho *barbecue* (SCHMITT, 2018).

Para acompanhar essas delícias, Ouro Preto também é conhecida por sua produção de cachaça, uma bebida destilada feita a partir da cana-de-açúcar. Existem diversas destilarias artesanais na região que produzem cachaças de alta qualidade, muitas vezes envelhecidas em tonéis de madeira, conferindo-lhes sabores e aromas únicos (SCHMITT, 2018).

A presença da cozinha brasileira em Ouro Preto vai além da culinária típica da região, pois a cidade recebeu influências de outras partes do país devido ao fluxo de visitantes e imigrantes ao longo dos anos. Essa diversidade cultural pode ser percebida na oferta de restaurantes com cardápios que variam desde pratos típicos mineiros até opções da culinária nordestina, gaúcha e amazônica (SCHMITT, 2018).

Pode-se verificar também que Ouro Preto é uma cidade profundamente impregnada de rituais. Os seus habitantes e turistas são atraídos pela oportunidade de reviver certas experiências, criando momentos memoráveis para todos compartilharem. Esses rituais são diversos e abrangem uma variedade de contextos sociais, incluindo políticos, religiosos, seculares, unificação e separação. Embora existam muitas

instâncias de rituais em toda a cidade, este estudo se concentrará nas tradições comemorativas das práticas culinárias (SCHMITT, 2018).

Através da exploração dos vários significados simbólicos atribuídos à comida, bem como da natureza ritualística da produção e comercialização da cozinha tradicional mineira, pretendemos compreender o papel das festas culinárias como São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto na preservação e criação de identidades locais. Ao fundir costumes ancestrais com inovações contemporâneas no domínio do turismo, estas festas contribuem para a construção e manutenção do patrimônio cultural (SCHMITT, 2018).

4. 3. 1 O Festival de São Bartolomeu

O Festival de São Bartolomeu é uma das festas mais tradicionais e importantes da cidade histórica de Ouro Preto, localizada no estado de Minas Gerais, Brasil. Realizado anualmente no dia 24 de agosto, o festival é uma celebração marcante que atrai visitantes de diversas partes do país e até mesmo do exterior. Com uma história rica e uma atmosfera festiva única, o evento destaca-se como uma expressão cultural autêntica e emblemática da região (CARDOSO, 2021).

O Festival de São Bartolomeu é uma tradição que remonta ao século XVIII, quando Ouro Preto era a capital de Minas Gerais e um dos principais centros do ciclo do ouro no Brasil colonial. A festa foi instituída em honra a São Bartolomeu, padroeiro dos mineradores e protetor contra acidentes de trabalho nas minas (CARDOSO, 2021).

Durante o festival, as ruas de Ouro Preto ganham vida com uma série de atividades culturais e religiosas. A principal atração é a Procissão de São Bartolomeu, na qual a imagem do santo é levada em cortejo pelas ruas históricas da cidade, acompanhada por fiéis, músicos e dançarinos. Essa procissão é considerada um momento de profunda devoção e renovação da fé, além de ser uma oportunidade para os moradores locais e visitantes celebrarem juntos (CARDOSO, 2021).

Além da procissão, o festival inclui apresentações de grupos folclóricos, com danças típicas e músicas tradicionais, como o Congado e o Moçambique. Essas manifestações culturais têm raízes africanas e indígenas e são preservadas e transmitidas de geração em geração, refletindo a diversidade étnica e cultural da região (CARDOSO, 2021).

Outro aspecto marcante do Festival de São Bartolomeu é a culinária local, que oferece uma variedade de pratos típicos mineiros, como o feijão-tropeiro, o angu, a canjica e o famoso pão de queijo. Os restaurantes e barracas de comida espalhados pela cidade servem essas delícias gastronômicas, proporcionando uma experiência completa aos visitantes (CARDOSO, 2021).

O Festival de São Bartolomeu é um evento de grande importância para a economia e o turismo de Ouro Preto. Ao longo dos anos, o festival tem se fortalecido como um dos principais atrativos culturais da região, atraindo cada vez mais turistas interessados em conhecer as tradições locais e apreciar a riqueza histórica da cidade (CARDOSO, 2021).

Figura 5 - Festa de São Bartolomeu



Fonte: Sou Notícia (2023)

Figura 6: Doces típicos na Festa de São Bartolomeu



Fonte: Voz Ativa (2019)

Para os moradores de Ouro Preto, o festival é uma oportunidade de valorizar e compartilhar suas raízes culturais, além de promover a integração com os visitantes e fortalecer o sentimento de pertencimento à comunidade. É uma ocasião especial em

que se celebra não apenas a devoção religiosa, mas também a identidade cultural e a memória coletiva da cidade.

4.3.2 O Festival Santo Antônio do Salto

O Festival Santo Antônio do Salto é um evento anual que ocorre na cidade histórica de Ouro Preto, localizada no estado de Minas Gerais, no Brasil. Esse festival é uma celebração tradicional que honra Santo Antônio, o padroeiro da cidade, e envolve uma série de atividades culturais, religiosas e festivas.

Ouro Preto é conhecida por sua rica história colonial e seu patrimônio arquitetônico preservado, e o Festival Santo Antônio do Salto é uma maneira de homenagear essa herança cultural. O evento acontece durante o mês de junho, em torno do dia 13, data em que é comemorado o dia de Santo Antônio (RIOS, 2019).

Durante o festival, a cidade ganha uma atmosfera festiva e animada, com diversas atrações para moradores e visitantes. Uma das principais atividades é a realização de procissões religiosas, que percorrem as ruas históricas de Ouro Preto, levando a imagem de Santo Antônio em uma grande manifestação de fé. Essas procissões atraem devotos e curiosos, que acompanham o cortejo e participam das orações e cânticos religiosos (RIOS, 2019).

Figura 7 - Prato típico do Festival Santo Antônio do Salto



Fonte: Turismo em Minas (2023)

Figura 8 - Momento de dança típica no Festival de Santo Antônio do Salto



Fonte: Turismo em Minas (2020)

Além das atividades religiosas, o Festival Santo Antônio do Salto também promove apresentações artísticas e culturais. São realizados concertos de música sacra, apresentações de dança folclórica e teatro de rua, destacando as tradições e a cultura local. A culinária típica também é celebrada, com a venda de quitandas mineiras, doces tradicionais e comidas típicas da região (RIOS, 2019).

O Festival Santo Antônio do Santo exerce uma influência significativa no turismo em Ouro Preto, gerando impactos positivos para a economia local. Durante a festividade, a cidade recebe um grande fluxo de turistas, tanto brasileiros quanto estrangeiros, que buscam vivenciar essa rica manifestação cultural. Esse aumento na demanda turística impulsiona diversos setores da economia, como hospedagem, alimentação, transporte e comércio de artesanato e lembranças (RIOS, 2019).

4. 4 Tradições culinárias como discurso: a construção do mito da mineiridade

A mineiridade é um conceito que se refere às características culturais e identitárias associadas ao estado de Minas Gerais, no Brasil. Essa construção do mito da mineiridade é um fenômeno complexo que envolve diferentes elementos históricos, sociais e culturais. Através de um processo contínuo de criação e perpetuação, o mito da mineiridade se consolidou como uma representação vivida do povo mineiro e de sua cultura.

A mineiridade é um discurso que visa representar a ideia união e fraternidade para toda a população mineira, destacando que do conjunto nacional, através da atribuição narrativa de valores, costumes e tradições que seriam característica (RAMALHO, 2014, p.1)

A construção do mito da mineiridade remonta ao período colonial, quando a região de Minas Gerais foi palco da corrida do ouro e da descoberta de ricas jazidas minerais. Esse contexto histórico contribuiu para a formação de uma identidade coletiva baseada na atividade mineradora, no trabalho árduo e na busca pela riqueza. Essa imagem do mineiro como um trabalhador obstinado e determinado, capaz de enfrentar desafios e superar dificuldades, é um dos pilares do mito da mineiridade (ABDALA, 2015).

O referido mito, conforme Arruda (1990) foi fomentado por diversos políticos e figuras notórias mineiras ao longo da história. Ouro Preto, como um dos berços da história mineira, desempenhando um papel fundamental na construção desse mito,

sendo reconhecida como um dos principais polos de preservação cultural e arquitetônica do estado.

Além disso, a religiosidade também desempenha um papel fundamental na construção desse mito. Minas Gerais é conhecida por abrigar importantes manifestações religiosas, como a Semana Santa em Ouro Preto e a romaria de Nossa Senhora da Piedade em Caeté. A devoção e a religiosidade dos mineiros são aspectos ressaltados e valorizados na construção da identidade mineira, confiantes para a confirmação do mito da mineiridade.

A culinária também é um elemento central na construção do mito da mineiridade. A famosa comida mineira, com pratos como o feijão tropeiro, o tutu à mineira e o tradicional pão de queijo, é considerada um patrimônio cultural do estado. O autor Silva (2019, p. 37), afirma que “além dos ingredientes, a comida mineira traz traços de religiosidade, hospitalidade, festividade e valorização da relação familiar, aliando diversidade à simplicidade”. A hospitalidade mineira, com o hábito de receber bem os visitantes e compartilhar refeições fartas, reforça a imagem do mineiro como acolhedor e generoso.

A literatura e a música também provocaram a construção do mito da mineiridade. O movimento modernista de Minas Gerais, conhecido como "Grupo Mineiro", formado por escritores como Carlos Drummond de Andrade, Guimarães Rosa e João Cabral de Melo Neto, trouxe uma nova visão sobre a cultura mineira, explorando temas como a terra, a paisagem e como tradições locais. A música popular brasileira também se inspirou na mineiridade, com artistas como Milton Nascimento, Beto Guedes e Skank, que retratam em suas composições a essência e a alma do povo mineiro (ARRUDA, 1990).

No entanto, é importante ressaltar que o mito da mineiridade também pode ser uma construção estereotipada e simplificada da diversidade cultural e social de Minas Gerais. O estado é marcado por uma grande heterogeneidade regional, com diferenças históricas, animadoras e culturais entre suas diversas regiões. A construção do mito da mineiridade, muitas vezes, nega essa diversidade, emociona a complexidade e as contradições da realidade mineira (ARRUDA, 1990).

5. O TURISMO CULTURAL E SEUS IMPACTOS NO PATRIMÔNIO

Segundo Meneses (2006), o conceito de cultura era essencialmente uma combinação da ideia de civilização e *civilisation*, do inglês e do francês, incorporando a ideia alemã de cultura, que dá novo sentido a esse conceito.

Assim é na encruzilhada do conceito de tudo que a Europa ensinou ao mundo e que deve ser motivo de orgulho nacional junto com toda construção coletiva e a diversidade que cada pessoa constrói em sua experiência particular para alcançar o progresso pessoal à perfeição espiritual, que se concluiu que a cultura é tudo o que se constrói uma experiência coletiva que resulta da difusão de diferentes culturas e criações para problemas diariamente.

Do ponto de vista do turismo, pode-se dizer que ele se divide basicamente em duas partes: deles, o turismo motivado pela busca de atrativos naturais e o turismo motivado pela busca de atrativos culturais (BARRETO, 2000).

Simplificando, o turismo cultural refere-se a todo o turismo em que a atração principal não é a natureza, mas algum aspecto da cultura humana como, por exemplo, história, vida cotidiana, artesanato, etc. A OMT define o turismo cultural como a busca estudos, cultura, artes cênicas, monumentos, lugares históricos, apresentações folclóricas ou peregrinações (BARRETO, 2000).

5.1 Formas de gestão no patrimônio cultural nas cidades: preservação e conservação.

Um dos grandes paradoxos do turismo cultural é a dificuldade de gestão do patrimônio cultural, principalmente como resultado de conflitos existentes entre interesses da comunidade local e turistas. Portanto, para preservar a identidade da cultura local, não há dúvida de que o ponto de equilíbrio do uso turístico deve ser definido para que possibilite o uso de representações do passado sem degradar a memória das comunidades receptoras (BARRETO, 2000).

Nesse sentido, a principal questão que se coloca diz respeito à proteção do patrimônio histórico porque não é uma tarefa fácil definir quando é necessário o tombamento conservação, e quando o depósito se torna uma barreira à conservação edifícios. A folheação, que é um meio de preservação do patrimônio, consiste, essencialmente, em um conjunto de ações praticadas pelo poder público, cujo objetivo é a proteção de valores históricos, culturais, arquitetônicos, ambientais e emocionais,

impedindo qualquer modificação ou descaracterização. A listagem é uma ordem legal para reter, no entanto, tem sido objeto de muito debate sobre a real necessidade em todos os casos, pois alguns dizem respeito principalmente a imóveis privados e colidem com os interesses da área imobiliária, devido à grande perda de potencial de comercialização da terra que pode resultar falha na preservação do prédio.

Como exemplo, Barreto (2000) cita assentamentos que foram listados na Avenida Paulista na cidade de São Paulo, onde, após dar gorjeta aos proprietários ele perdeu o interesse pelos prédios alegando que as autoridades públicas haviam demolido o prédio devem mantê-los, resultando em propriedades sendo abandonadas.

Na área da conservação e gestão do patrimônio, pode-se dizer também que, os fatores para a proteção do patrimônio devem estar sempre ligados à ordem social e não necessariamente no turismo. Para conseguir uma utilização consciente de locais dotados de um rico patrimônio, é inevitável que haja um vínculo entre preservação e uso com frugalidade (BARRETO,2000).

Essa discussão levou a duas propostas de preservação e conservação uma herança que tem suas raízes na Europa. Países como Itália, Portugal e Espanha, onde a ideia de patrimônio pressupõe um ônus material, o Estado assume o ônus no papel da proteção do patrimônio histórico e da gestão dos bens culturais ocorre por meio da catalogação, proteção, restauração e conservação. Em países como França e Inglaterra, o estado também é responsável pela proteção do legado histórico, mas menos relacionado a questões materiais e está mais associado ao valor simbólico, portanto relacionado à vida cotidiana e ao significado sobre a história do país ao seu povo.

Ao mesmo tempo, o Estado está tentando, nesses locais, sustentabilidade econômica do patrimônio através da sua comercialização e identidade um lugar nunca fica de fora, é exposto para que todos possam desfrutar mesmo. A segunda proposta prevaleceu na maioria dos países, com exceção de alguns, porque se preocupa mais com a preservação da memória e menos com sua atualidade, especialmente em casos de restauração (MENESES, 2006).

Em 1949, o *National Trust for Historic Preservation* foi fundado nos Estados Unidos. É uma organização privada sem fins lucrativos que usa seus recursos para impedir a devastação que ocorreu com a demolição de prédios e bairros históricos.

Essa fundação visa promover a conservação dos sítios e torná-los autossuficientes, podendo servir de modelo para muitos sítios brasileiros.

Antigo, onde são realizadas reformas e intervenções que muitas vezes fogem dos seus a ideia principal de revitalização e retribuição à comunidade local e tem tendência tornar-se marketing urbano (PELLEGRINI FILHO ,1993). Pode-se dizer também que as práticas do Pe. as intervenções urbanas tendem a “embelezar” as cidades históricas por meio de políticas a gentrificação do património cultural, cujo resultado mais visível é a alteração da paisagem urbana, degradação de sítios históricos e transformação em entretenimento e consumo urbano cultura (LEITE, 2007).

Como se vê, existem várias formas de se preservar e preservar o patrimônio, mas como possível preservar esses prédios sem regulamentação? O que, você não pode não têm em conta o valor histórico do edifício ou conjunto, a sua linearidade temporal e o quadro de referência que dá ao monumento significado histórico e sua compreensão as pessoas que vivem e visitam o local (MENESES, 2006).

6. A IMPORTÂNCIA DAS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS NA CIDADE DE OURO PRETO E A INFLUÊNCIA NO TURISMO

De acordo com Alves, (2017) no caso da socioemocional, ela se baseia na memória afetiva e no patrimônio em que o indivíduo pertencente a tal cargo (em nosso estudo, a discussão é Ouro Preto e sua comunidade Padre Faria) é responsável, de certa forma, preservar “a memória dos lugares, valorizando os aspectos culturais, sociais e históricos locais e fortalecendo as conexões nesses espaços”.

Segundo Lynch (1960), por meio da legibilidade das cidades, temos a percepção de que o ambiente, que se baseia na identidade, estrutura e estrutura significativa do ambiente, portanto, há uma percepção individual do ambiente.

As tradições gastronômicas de Ouro Preto são passadas de geração em geração, preservando a cultura e as raízes históricas da cidade. Os pratos tradicionais, como o feijão-tropeiro, o tutu de feijão, a carne-de-sol com mandioca e o angu, são preparados com técnicas que remontam aos tempos coloniais. A manter essas tradições vivas, os moradores de Ouro Preto honram a herança cultural e fortalecem a identidade local.

Para Patrus, (2020) afirma que “em cada história há um sabor” e “em cada sabor também há uma história”, dando a entender que o visitante não está apenas consumindo a história da cidade, mas também de Minas Gerais. Alimentar, tradicional e guardião de grande parte do patrimônio que hoje ilumina os olhos, enche o estômago e fica na memória de quem passa. Essa rica gastronomia faz parte do patrimônio local porque está presente em cada casa, em cada prédio do acervo barroco colonial, em cada labuta nas minas de ouro, nas costas dos cavalos que acompanhavam os tropeiros no transporte de alimentos, nas instalações que os garimpeiros colocavam nas refeições dos forasteiros que vinham em busca de riquezas, e até nas tigelas dos escravos que tanto trabalharam para construir a cidade que hoje admiramos.

A questão gastronômica é estética e filosófica. A cozinha relaciona-se com as belas artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas, representa tanto quanto a pintura, sonatas, esculturas, peças de teatro ou arquitetura. (ONFRAY, 1999, p. 124)

A culinária tradicional de Ouro Preto também desempenha um papel fundamental na atração de turistas para a cidade. Os visitantes têm a oportunidade de experimentar pratos únicos e sabores autênticos que não encontram em outros

lugares. A gastronomia tornou-se uma atração por si só, estimulando os turistas a explorarem a cidade não apenas por sua beleza histórica, mas também por sua rica oferta culinária. Além disso, diversos estabelecimentos locais, como restaurantes, bares e cafés, incorporam ingredientes e técnicas tradicionais em seus cardápios, oferecendo aos visitantes uma verdadeira experiência gastronômica.

As tradições gastronômicas de Ouro Preto têm um impacto significativo na economia local. A demanda por pratos tradicionais impulsiona o setor de alimentos e bebidas, incentivando a abertura de novos estabelecimentos e gerando empregos para a população local. Além disso, a produção e o comércio de ingredientes específicos para a culinária tradicional, como o queijo Minas, o torresmo e o café, impulsionam a agricultura local e promovem a sustentabilidade econômica da região.

Ao valorizar e promover as tradições gastronômicas, Ouro Preto reforça a identidade cultural da região e contribui para a preservação de um patrimônio imaterial. A culinária se torna uma forma de expressão da história e do povo de Ouro Preto, transmitindo conhecimentos e saberes ancestrais para as gerações futuras. Além disso, a valorização da cultura regional fortalece a autoestima e o orgulho dos moradores locais, que se sentem reconhecidos e valorizados por suas tradições.

Segundo Byrd, (2018) a comida e a bebida não faltaram nem mesmo na Inconfidência Mineira (1789), nas reuniões secretas dos indignos, nas reuniões das tropas da Coroa, enfim em todos os momentos e lugares da formação sociocultural de Ouro Preto: do período garimpo com escassez de alimentos, cujo principal interesse era o garimpo maciço, com o rebaixamento da produção de alimentos para segundo plano, até o período da ruralização com excedente de alimentos, período marcado pela produção familiar, plantando hortas e pomares, a criação de pequenos animais e a instituição de práticas culinárias que se tornaram tradições (como a carne de panela, quitandas e doces que inicialmente focavam na preservação desses alimentos passaram a fazer parte da rica cultura de dar água na boca). A comida mineira atravessou o tempo, emocionou as pessoas, promoveu encontros, sorrisos e afetos, firmando-se como um dos nossos maiores legados, sendo inclusive utilizada para descrever o hospitaleiro povo mineiro.

De acordo com Abdala, (2019) a ascensão da cozinha tradicional mineira faz parte de um projeto iniciado pelo poder público para resgatar, fortalecer e reafirmar as tradições culinárias mineiras como centro de sua identidade, de sua imagem e de seu desenvolvimento econômico, turístico e social.

A arte da gastronomia serve de atrativo para os turistas, estimulando o paladar e proporcionando prazer através da comida. É fundamental que as cidades estabeleçam os seus pratos de autor ou criem novas experiências gastronómicas para atrair turistas, pois é uma forma de dar a conhecer a identidade gastronómica e cultural da cidade.

7. CONCLUSÃO

Utilizando o referencial teórico foi possível concluir a pesquisa e que também foram úteis no alcance dos objetivos. Foi possível atingir todos os objetivos desenvolvidos para a execução do trabalho.

Ouro Preto é uma cidade centenária, que com sua trajetória construiu uma história própria e rica em cultura e tradição na qual atrai turistas do Brasil e mundo para conhecer as riquezas materiais e imateriais da cidade e do estado de Minas Gerais.

Essas tradições são um fator importante para o turismo em Ouro Preto, pois atraem visitantes interessados em conhecer a cultura e a história da cidade. Além disso, as tradições podem ser vistas em muitos aspectos da vida diária em Ouro Preto, como na culinária local e nas festividades populares.

Infelizmente, nossa sociedade de massa e indústria cultural, etc. auspícios do mercado, trata significativamente a cultura como mais um mecanismo de segregação e fragmentação e limita seu raio ação liderada por produtos, fabricantes, agências, locais e equipamentos culturais. E, claro, consumidores culturais (MENESES, 1997).

A cidade de Ouro Preto, reconhecida mundialmente por sua rica história e arquitetura barroca, revela-se também um verdadeiro tesouro no que diz respeito à sua gastronomia tradicional. Ao explorar os aspectos históricos da cidade e a definição de gastronomia, foi possível compreender a importância da culinária como patrimônio imaterial e como um elemento cultural que expressa a identidade de um povo.

Foi destacado também o papel das festas típicas de Ouro Preto, que desempenham um papel fundamental na preservação e promoção das tradições culinárias locais. Essas festividades reúnem moradores e turistas em torno de pratos tradicionais, proporcionando uma experiência autêntica e única. Além disso, a gastronomia de Ouro Preto possui uma forte ligação com a história da cidade, refletindo a influência das culturas indígena, africana e europeia que moldaram a região ao longo dos séculos.

Ao analisar a influência da gastronomia no turismo local, constatou-se que a culinária de Ouro Preto é um fator determinante para atrair visitantes, contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural da região. Os pratos típicos, os ingredientes regionais e as técnicas de preparo tradicionais são atrativos que despertam o interesse dos turistas em conhecer e experimentar a gastronomia local. Além disso, a gastronomia se torna um elemento complementar aos demais atrativos

turísticos de Ouro Preto, proporcionando uma experiência completa e enriquecedora aos visitantes.

Diante disso, conclui-se que as tradições gastronômicas de Ouro Preto desempenham um papel fundamental na preservação da cultura local, promovendo a valorização das práticas culinárias tradicionais e estimulando o turismo na região. Através da gastronomia, é possível conhecer e apreciar a história, os sabores e as memórias de um povo, fortalecendo a identidade cultural e contribuindo para a sustentabilidade e a vitalidade da comunidade local. É fundamental que sejam realizados esforços contínuos para a promoção e preservação dessas tradições gastronômicas, assegurando que as futuras gerações possam desfrutar e se orgulhar desse patrimônio imaterial tão rico e significativo.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste trabalho, foi explorada a temática das tradições gastronômicas de Ouro Preto e suas influências no turismo local. Focou-se nos aspectos históricos da cidade, na definição e importância da gastronomia como patrimônio imaterial, nas festas típicas de Ouro Preto e na relação entre a gastronomia e o turismo.

Uma das principais conclusões que pode-se extrair dessa pesquisa é a relevância da gastronomia como um elemento fundamental para a identidade cultural de Ouro Preto. Através de pratos tradicionais e receitas transmitidas ao longo de gerações, a cidade preserva sua história e tradições, criando uma conexão profunda com sua comunidade e com os visitantes.

Além disso, constatou-se que as tradições gastronômicas desempenham um papel significativo no desenvolvimento do turismo local. Ouro Preto é reconhecida internacionalmente por sua rica herança cultural e histórica, e a gastronomia desempenha um papel importante na atração de turistas. Os visitantes têm a oportunidade de experimentar sabores autênticos e únicos, o que contribui para uma experiência completa e enriquecedora.

As festas típicas de Ouro Preto também foram destacadas como eventos de grande relevância para a promoção da gastronomia local e do turismo. Festivais, como a Festa do Doce e o Festival de Sabores, permitem aos turistas e moradores apreciar uma variedade de pratos tradicionais, estimulando o consumo dos produtos locais e proporcionando uma atmosfera festiva e acolhedora.

Ademais, a preservação das tradições gastronômicas é fundamental para garantir a continuidade desses saberes e sabores. É importante valorizar os produtores locais, incentivar a transmissão de conhecimentos e técnicas culinárias tradicionais e promover a sustentabilidade na produção de alimentos. Dessa forma, é possível garantir que as tradições gastronômicas de Ouro Preto permaneçam vivas e sejam transmitidas às futuras gerações.

Por fim, é fundamental destacar que as tradições gastronômicas de Ouro Preto não são apenas uma expressão culinária, mas também um reflexo da identidade cultural e histórica da cidade. Ao apreciar a gastronomia local, os turistas têm a oportunidade de conhecer e vivenciar a riqueza cultural de Ouro Preto, contribuindo para a preservação dessas tradições e para o desenvolvimento sustentável do turismo na região.

Portanto, a pesquisa realizada ressalta a importância das tradições gastronômicas de Ouro Preto e suas influências no turismo local. Através do resgate e valorização dessas tradições, é possível fortalecer a identidade cultural da cidade, promover o desenvolvimento econômico e atrair cada vez mais visitantes interessados em explorar os sabores únicos e autênticos que fazem parte do patrimônio gastronômico de Ouro Preto.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M C. **Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: Edufu, 2015.

ARRUDA, M. A. **Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidente da República, 1988.

CARDOSO, F. M. P. **O itinerário enquanto instrumento de preservação do patrimônio cultural: o caso da Estrada Real**. 2012. 224 f. Dissertação (Mestrado em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável) – Escola de Arquitetura. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG**. 2021. 205 f. Tese (Doutorado em Economia Doméstica) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2021.

CASTRIOTA, L. B. **Patrimônio Cultural: Conceitos, Política, Instrumentos**. Belo Horizonte: AnnaBlume, 2009.

CUCHE, D. (1999). **A Noção de Cultura nas Ciências Sociais**. Bauru: Edusc.

CUCHE, D. (2002). **Cultura e Identidade**. In: A noção de cultura nas ciências sociais. Sp: Edusc.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/panorama>> Acesso em: 20 mai. 2023

LONG, LM e Perkins, C. (2018). **Turismo Culinário**. Em CLVJ Smith (Ed.), The Routledge Handbook of Transport Economics (pp. 482-496). Routledge.

MACIEL, M. E de S; MOREIRA, E. C. **Tradições alimentares e comidas emblemáticas**. Iluminuras. Porto Alegre, RS. v. 20, n. 51, p.10-25, dez., 2019.

MEDINA, Ignacio. **Cozinha país a país Brasil**. São Paulo: Moderna, 2006

MENESES, U. T.; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação**: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997.

PEREIRA, Edilson. **Patrimônios, tempos e “tradições” de Ouro Preto**. Portal Iphan, 2017. Disponível em: < http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Produto%203%20aprovado_BR15.pdf> Acesso em: 20 mai. 2023

PHAN. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico. Patrimônio Cultural. Patrimônio Cultural Imaterial**. 2008. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71>> Acesso em: 21 jun. 2023

Pilcher, JM (2012). A história da gastronomia: Do paladar à cultura. Editora Senac.

RAMALHO, W. S. C. **Uma história da Mineiridade**: o sentido “essencialista” de uma representação. Anais do XIX Encontro Regional de História: Profissão Historiador, Formação e Mercado de Trabalho. Juiz de Fora, v. 28, 2014.

SCHMITT, J., & Barbosa, R. (2018). **A cultura gastronômica de Ouro Preto e seu entorno**. Diálogos, 22(1), 77-89.

SILVA, A. B da; SOARES, A.L. R. **Mulheres japonesas em Santa Maria-RS e a transmissão do Saber-fazer da culinária japonesa**. In: III Seminário Internacional História do Tempo Presente. 2017.

SILVA, T. C. **Turismo, patrimônio e a extensão universitária: Ouro Preto (MG), a cidade é da humanidade mas não da comunidade?** Monografias UFOP, 2019.

TUSSYADIAH, IP. **Turismo Culinário. Na Enciclopédia do Turismo** (pp. 1-3). *Springer International Publishing*, 2016.

UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*). **Human Development Report**. New York, 1992.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/convention> . Acesso em: 22 jun. 2023.