



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE JORNALISMO**



Karolayne Aparecida dos Santos

**Doces Memórias:
Um Catálogo sobre a Tradição Culinária de São Bartolomeu**

Mariana
2024

Karolayne Aparecida dos Santos

Doces Memórias:

Um Catálogo sobre a Tradição Culinária de São Bartolomeu

Memorial descritivo de produto jornalístico apresentado ao curso Jornalismo da Universidade Federal de Ouro Preto, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Jornalismo.

Orientador: Profª. Dra. Maria Lucília Borges

Mariana
2024

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S237d Santos, Karolayne Aparecida Dos.
Doces Memórias [manuscrito]: Um Catálogo sobre a Tradição
Culinária de São Bartolomeu. / Karolayne Aparecida Dos Santos. - 2024.
50 f.: il.: color..

Orientadora: Profa. Dra. Maria Lucília Borges.
Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto.
Instituto de Ciências Sociais Aplicadas. Graduação em Jornalismo .

1. Culinária - São Bartolomeu (MG). 2. Patrimônio cultural - São
Bartolomeu (MG). 3. São Bartolomeu (MG). I. Borges, Maria Lucília. II.
Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 316.72(815.1)

Bibliotecário(a) Responsável: Essevalter De Sousa - Bibliotecário Coordenador
CBICSA/SISBIN/UFOP-CRB6a1407



FOLHA DE APROVAÇÃO

Karolayne Aparecida dos Santos

Doces Memórias: Um Catálogo sobre a Tradição Culinária de São Bartolomeu

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

Aprovada em 9 de outubro de 2024

Membros da banca

Dra. Maria Lucília Borges - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
Dra. Ana Carolina Lima Santos (Universidade Federal de Ouro Preto)
Dra. Denise Figueiredo Barros do Prado (Universidade Federal de Ouro Preto)

Maria Lucília Borges, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 03/11/2024



Documento assinado eletronicamente por **Maria Lucilia Borges, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 03/11/2024, às 16:01, 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 **0804859** e o código CRC **512902E4**.

AGRADECIMENTO

A conclusão deste trabalho de conclusão de curso (TCC) marca um momento muito especial da minha trajetória acadêmica e pessoal. Ao longo dessa jornada, muitas pessoas foram fundamentais para que eu chegasse até aqui, e é com imensa gratidão que dedico algumas palavras a elas.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer à Associação de Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu por ter me apoiado a fazer esse trabalho incrível. Agradeço a Deus por me dar força, saúde e perseverança em todos os momentos desta caminhada.

À minha mãe Poliana Glaucia e minhas irmãs Stephanie, Kariny, Stela e Nicolý e ao meu amor Daniel, por sempre estar ao meu lado, me apoiando em cada desafio e celebrando cada conquista. Também gostaria de deixar um agradecimento especial aos meus cunhados Felipe e Rodrigo. Sem os seus amor, apoio incondicional e sacrifício, esse momento não seria possível, e é com muito orgulho que dedico esse trabalho a vocês, por me apoiarem a continuar até o final. Amo vocês!

Aos meus professores, que desempenharam um papel crucial na minha formação. Principalmente minha Orientadora Maria Lucilia, agradeço por cada ensinamento, pelo incentivo e, principalmente, pela paciência e dedicação em compartilhar seu conhecimento.

Gostaria de deixar um agradecimento em especial ao meu amigo Tatá. Embora ele não esteja mais entre nós, deixou marcas profundas na minha vida. Seu apoio foi fundamental para que eu pudesse continuar o trabalho. No momento em que mais precisei de ajuda, você estava lá. Dedico a você não apenas esse agradecimento, mas também um espaço especial em minha memória.

Também não poderia deixar de agradecer aos meus amigos Isabela Sampaio, Samuel Ribeiro, Renata Ruas, Luzimara Santos e Michelle, especialmente àqueles que conheci ao longo deste curso. Vocês tornaram essa jornada mais leve e divertida, compartilhando comigo não apenas os desafios acadêmicos, mas também momentos de descontração e aprendizado. O apoio mútuo e as trocas de experiência me ensinaram muito, e sou extremamente grata por cada amizade que nasceu e se fortaleceu ao longo desses anos.

Por fim, agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho, direta ou indiretamente. Cada gesto de apoio, conselho e motivação fez a diferença para que eu pudesse chegar até aqui. Este TCC é resultado não só dos meus esforços, mas também da colaboração de todos que me cercaram nesta caminhada.

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como propósito explorar as riquezas gastronômicas que transformaram São Bartolomeu em um tesouro cultural. Ao explorar o Patrimônio dos Doces Locais e a representação visual através de um catálogo, busco fortalecer a herança cultural trazida pelos seus antepassados, que se tornou um grande legado para o distrito.

As produções dos doces artesanais de São Bartolomeu vêm passando de geração a geração há cerca de 200 anos, assim preservando não apenas os sabores tradicionais, mas também o saber-fazer transmitido entre as doceiras e doceiros. Busco também com este trabalho contribuir para a preservação e enriquecimento da cultura local.

São Bartolomeu é tombada como Bem Imaterial Municipal de Ouro Preto desde 2008, os doces são símbolos da identidade local. As produções dos doce locais começaram com as marmeladas, mas por falta do fruto adaptado para a goiaba, o tombamento do Núcleo de São Bartolomeu tornou-se um atrativo turístico e crescimento econômico local.

O produto visa trazer o contexto histórico e social da região — valorizando a região e os doces do distrito de Ouro Preto, São Bartolomeu — e a perspectiva dos(as) próprios(as) doceiros(as) e seus familiares. Apresenta a variedade dos doces de São Bartolomeu, trazendo suas características e técnicas de preparo utilizados na região, de forma a contribuir para a preservação da cultura, permitindo, assim, que outras pessoas conheçam a gastronomia de São Bartolomeu.

Palavras-chave: Goiabada Cascão; Patrimônio Imaterial; Doçaria Mineira; Tradição Culinária.

ABSTRACT

This Course Completion Work (TCC) aims to explore the gastronomic riches that transformed São Bartolomeu into a cultural treasure. By exploring the Heritage of Local Sweets and the visual representation through a catalogue, I seek to strengthen the cultural heritage brought by their ancestors, which has become a great legacy for the district.

The production of artisanal sweets in São Bartolomeu has been passed down from generation to generation for around 200 years, thus preserving not only the traditional flavors, but also the know-how passed down between the confectioners. I also seek to contribute to the preservation and enrichment of local culture with this work.

São Bartolomeu has been listed as a Municipal Intangible Asset of Ouro Preto since 2008, the sweets are symbols of local identity. The production of local sweets began with marmalades, but due to the lack of fruit adapted to guava, the listing of the São Bartolomeu Center became a tourist attraction and local economic growth.

The product aims to bring the historical and social context of the region — valuing the region and the sweets from the district of Ouro Preto, São Bartolomeu — and the perspective of the sweet makers themselves and their families. It presents the variety of São Bartolomeu sweets, bringing their characteristics and preparation techniques used in the region, in order to contribute to the preservation of the culture, thus allowing other people to get to know the gastronomy of São Bartolomeu.

Keywords: Guava Cascão; Intangible Heritage; Minas Gerais Sweets; Culinary Tradition.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: O Jornal Tribuna Livre divulgou que os doces de São Bartolomeu recebem título como Patrimônio Cultural. Fonte: Jornal Tribuna Livre (2008).....	13
Figura 2: Selo de Patrimonialização em comemoração aos 10 anos de registro dos doces.....	18
Fonte: Instagram ADAF.....	18
Figura 3: Livro de Receitas de Doces Produzido em São Bartolomeu.....	20
Figura 4: Alfabeto tipográfico da Garamond. Fonte: Adobe Fonts.....	23
Figura 5: Alfabeto tipográfico da Footlight MT Light : Wikibooks.....	23
Figura 6: Círculo cromático. Fonte: Enciclopédia Significados.....	24
Figura 8: Paleta de cores utilizada no projeto, cores em CMYK. Fonte: Acervo Pessoal.....	25
Figura 10: Elementos de um Grid, imagem disponível no livro “Criar Grids” (TONDREAL, 2009, p.10).....	27
Figura 13: Fotografia Débora Gabrich 28 de agosto de 2017.....	30
Fonte: deboragabrich/ Prato momoconfeitaria.....	30
Figura 14: Livro Bela Cozinha as Receitas, autora Bela Gil, páginas 168 e 171.....	31
Figura 15: Cenário que utilizei para fazer as fotografias do catálogo.....	32
Figura 16: Exemplo de fotografia disponível no catálogo.....	32
Figura 19: Livro Simplesmente Bela, capa autora Bela Gil.....	34
Figura 20 : Livro Simplesmente Bela, Páginas 98 e 99.....	34
Figura 21: Capa do livro, autoras Kate Macdonald e Lucy Manud Montgomery.....	35
Figura 22: Páginas 28 e 29.....	35
Figura 23: Ilustração presente no catálogo, página 27 fruta cidra.....	36
Figura 24: Fotografia da capa do catálogo ao longo do processo do bordado . Fonte: Acervo	

peçoal.....37

Figura 25: Fotografia da capa do catálogo. Fonte: Acervo peçoal.....37

LISTA DE ABREVIACÕES

ADAF - Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu

APA- Área de Proteção Ambiental

COMPATRI- Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural

FEU - Floresta Estadual do Uaimii

IPHAN – Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

SPHAN – Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

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

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

AEILIJ- Associação dos Escritores e Ilustradores de Literatura Infantil e Juvenil

SUMÁRIO

Introdução.....	10
Capítulo 1- Patrimônio e saber-fazer culinário de São Bartolomeu.....	12
1.1- Origem de São Bartolomeu.....	14
1.1.1 - O Surgimento dos Doces.....	16
1.1.2 - A Comunicação Gastronômica: O Papel do Livro de Receitas de São Bartolomeu na Propagação dos Doces.....	18
1.1.3 - Narrativa dos Doces: Apresentação sobre os doces de São Bartolomeu.....	20
Capítulo 2- Visualidades: Elementos do projeto gráfico.....	22
2.1 - Tipografia.....	22
2.2 - Cores.....	24
2.3 - Diagramação.....	26
2.3.1 - Grid.....	27
2.4 - Fotografia.....	29
2.5 - Referências visuais.....	33
2.6- Desenvolvimento da Capa.....	36
Capítulo 3- Processo criativo: Etapas de Desenvolvimento do Catálogo.....	38
Considerações Finais.....	39
REFERÊNCIAS.....	40
ANEXOS.....	45

Introdução

São Bartolomeu é uma localidade que se tornou única pela sua riqueza cultural, enraizada na história da Estrada Real e Ouro Preto. A produção dos doces artesanais de São Bartolomeu vem passando de geração a geração até os dias de hoje, assim, preservando não apenas os sabores tradicionais, mas também o precioso "saber fazer" transmitido entre os doceiros e doceiras locais.

Segundo o "Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu", a produção dos doces existe há cerca de 200 anos, sendo registrada como Bem Imaterial Municipal de Ouro Preto, desde 2008.

Os primeiros registros de doces da região vieram das marmeladas, após o fim da produção de marmelo, as doceiras(os) tiveram que substituir o marmelo pela goiaba. Posto isso, este trabalho procura compreender os impactos dos doces de São Bartolomeu para o distrito e como vem se mantendo desde o seu surgimento.

Após este registro como Bem Imaterial, o distrito vem ganhando visibilidade turística através dos eventos gastronômicos, tendo como elemento protagonista o doce goiabada cascão.

Outro ponto a ser considerado é que, após o registro da produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu e o Tombamento do Núcleo Histórico de São Bartolomeu, a produção dos doces foi favorecida, uma vez que trouxe visibilidade ao município, tornando-se atrativo turístico e estimulando o crescimento econômico local.

Este trabalho propôs o desenvolvimento de um catálogo que não apenas apresenta os doces tradicionais da região, mas também conta histórias por trás da produção de doces. O catálogo é uma documentação que reúne todas as informações essenciais de um produto.

Catálogo é um meio de comunicação, que veicula mensagens sobre os registros do conhecimento, de um ou vários acervos, reais ou ciberespaciais, apresentando-as com sintaxe e semântica próprias e reunindo os registros do conhecimento por semelhanças, para os usuários desse acervo. O catálogo explicita por meio das mensagens, os atributos das entidades e os relacionamentos entre elas (MEY; SILVEIRA, 2009, p. 12).

O catálogo de produtos não irá se limitar em apenas apresentar os itens, mas, e contar histórias dos doces e as doceiras e doceiros por trás de cada produção. Este catálogo pretende apresentar a tradição doceira de São Bartolomeu, entrevistando 9 doceiras(os) locais. São duas páginas para cada doce, apresentando um pouco da história do doce, a receita e o modo de fazer o doce. O catálogo inicia com o texto contando a história de São Bartolomeu e o

surgimento do Doce Marmelada, além de relatar como foi a mudança para o Doce de Goiabada Cascão.

O Catálogo apresenta a variedade de produtos, com a intenção de destacar sua importância cultural para a região. Nosso objetivo é que os leitores conheçam a herança cultural envolvida no doce, assim, valorizando não apenas o produto, mas as doceiras(os) e suas histórias. O catálogo será uma homenagem à comunidade de doceiras(os) celebrando a arte culinária e o saber fazer, explorando a cultura e a identidade de São Bartolomeu através de seus doces.

Capítulo 1- Patrimônio e saber-fazer culinário de São Bartolomeu

As tradições dos Doces de São Bartolomeu possuem registro como Patrimônio Histórico Cultural e Imaterial da cidade de Ouro Preto desde 2008, de acordo com o Decreto nº 1.096. Já em 2014 a tradicional Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo foi também reconhecida como patrimônio imaterial. Desse modo, as produções de doces fazem parte do distrito, sendo organizadas por familiares e pessoas da região.

São Bartolomeu também possui um estilo arquitetônico preservado desde o século XVIII e XIX. A preservação desse acervo decorreu no tombamento do núcleo histórico do distrito, incluindo seu casario e as igrejas, capelas e oratórios públicos, representantes da energia religiosa local (BARCALA, 2014).

Segundo Lemos (2004), o Patrimônio Cultural é dividido em três categorias: a primeira é referente à natureza, ao meio ambiente e todas as riquezas naturais. A segunda está relacionada ao conhecimento, às técnicas e ao saber fazer. A terceira categoria é a natureza e o meio ambiente, sendo a categoria mais importante que reúne os bens culturais.

Sobre a importância da patrimonialização para as doceiras(os), Silva (2016, p.94), destaca:

É inegável que o registro do doce como patrimônio imaterial do município, e o “selo de patrimônio” possibilitam um marketing espontâneo. Uma vez patrimonializado os doceiros ganham divulgação automática e sem custos diretos, que se fosse realizada por eles demandaria a criação de uma campanha publicitária para divulgar os doces, que se torna inviável devido ao contexto da produção que é de pequena escala e com apenas o núcleo familiar envolvido.

Hall (2006), em seu livro "A identidade Cultural na Pós-Modernidade", afirma que as identidades culturais são construídas por meio da preservação de costumes tradicionais, que são aspectos fundamentais da nossa identidade. Em São Bartolomeu as produções culturais têm sido transmitidas de geração a geração.

Como identidade cultural, os doces vão além do material de seu sabor. São representações de uma herança compartilhada entre as famílias.

Grande parte dos doces de São Bartolomeu (produzida por mão-de-obra familiar, como já acentuamos), está associada ao "saber fazer" local (CASTRO, DEUS, 2011), pois as receitas do doce de leite e da 'goiabada cascão' são passadas de geração em geração e propiciam complementação de renda e fixação da família nas áreas rurais e periurbanas. (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012, p.13)

Para Stuart Hall (1996), as identidades são pontos de identificação feitos no interior de

uma cultura e história que vão além da essência. Da mesma forma, os doces de São Bartolomeu não são meros produtos, mas símbolos que reproduzem a história, os costumes dessa comunidade.

O jornalismo local proporcionou um espaço para a construção dessa identidade. As reportagens detalham momentos que vão além de um preparo, são histórias contadas por trás das receitas históricas dos produtores, que mantiveram viva essa herança de família transformada em uma identidade única de São Bartolomeu.

Portanto, o jornalismo local desempenha um papel importante na preservação dessa prática cultural, fornecendo um registro real por trás dos doces de São Bartolomeu. Cada artigo publicado contribui para a construção de uma narrativa coletiva, onde memórias, receitas e valores se entrelaçam formando uma rica identidade.

Dessa forma, os doces tradicionais e os meios de comunicação locais desempenham um papel importante na manutenção e promoção da identidade cultural local.



Figura 1: O Jornal Tribuna Livre divulgou que os doces de São Bartolomeu recebem título como Patrimônio Cultural. Fonte: Jornal Tribuna Livre (2008).

O saber-fazer de São Bartolomeu vai além da técnica culinária. É também uma celebração da cultura e da identidade local, com objetivo de incentivar a manutenção da cultura doceira.

O saber-fazer culinário tem sido valorizado no século XX, com o livro do antropólogo Gilberto Freyre "Casa-Grande e Senzala", que retrata o Nordeste do século XIX sob o regime patriarcal e sua outra contribuição foi o livro "Açúcar: Uma Sociologia do Doce", que inclui receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. A obra recupera receitas do período colonial e descreve como foi o processo de colonização.

Como dito anteriormente, os doces em Minas Gerais surgiram de tradições familiares da época da colonização, com a dificuldade de encontrar os ingredientes para as receitas os brasileiro adaptaram os seus ingredientes para frutas como: abacaxi, pêssegos, goiaba, maracujá entre outros.

Segundo Schluter (2003, p. 70):

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar aos agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade.

Neste contexto, "Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil", de Gilberto Freyre, não é somente um livro de receitas, mas também uma análise cultural e histórica do papel do açúcar na sociedade brasileira.

As preferências do paladar são condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência. (FREYRE, 1997, p. 24).

A tradição dos doces de São Bartolomeu, tornou-se uma identidade local e um tesouro cultural a ser preservado. Os doces típicos reuniam histórias e memórias dos moradores locais, assim, construindo uma rica tradição simbolizando a identidade local.

1.1- Origem de São Bartolomeu

São Bartolomeu é uma das localidades mais antigas da região, situada a cerca de 19km de Ouro Preto, sua sede. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010), o distrito possui 730 habitantes. Por ser um dos distritos mais antigos de Ouro Preto, possui pouca documentação histórica como determina Bohrer (2011, p.78) em seu livro "Ouro Preto: um Novo Olhar".

Ausência de acervo documental considerável (ou pelo menos “pesquisável”) e obras de referência ou de estudos verticais sobre o velho “arraial apostólico” põem em relevo as dificuldades de pesquisa.

Além da importância histórica, São Bartolomeu é privilegiado por estar situado entre o Rio das Velhas, que atravessa o centro do distrito, e pela Floresta Estadual Uaimii (FEU), que faz parte da Área de Proteção Ambiental (APA), onde existem importantes áreas de preservação. Segundo Palazzi (1996, p.73), em seu livro "Ouro Preto Conta Ouro Preto: Tradições da Terra do Ouro", "São Bartolomeu recebeu grande quantidade de pessoas em decorrência da crise de fome que assolou Vila Rica em 1700/1701".

No século XVIII São Bartolomeu foi um grande centro comercial, em virtude do desenvolvimento da mineração na região. Além disso, o distrito se destacava pela abundância de frutos. Para evitar perdas nas safras, a população começou a produzir doces. Essa iniciativa deu origem a grandes celebrações culturais, como a Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, realizada anualmente. A festa teve seu início no dia 22 de agosto, após a novena em homenagem ao padroeiro São Bartolomeu e ao Divino Espírito Santo. No dia 23, ocorreu uma missa durante o dia e mais tarde uma alvorada de fogos (PALAZZI, 1996).

No século XIX, os comércios entraram em declínio. Para que a população pudesse sobreviver, buscaram meios a partir da agricultura e a produção de doces, como fontes de renda e alimentação. Já no século XX, houve a chegada das mineradoras para a região impulsionando a economia local.

O Núcleo Histórico de São Bartolomeu foi tombado sob o Decreto nº 456 de 08 de fevereiro de 2007 em nível municipal e inscrito no Livro do Tombo dos Bens Históricos com o número de inscrição 09. Esse decreto tem como objetivo reconhecer a importância histórica e arquitetônica do distrito, garantindo sua preservação, como reconhecimento legal desse conjunto que representa uma das primeiras ocupações do território mineiro.

Decreto Nº 456, de 08 de Fevereiro de 2007. Homologa o ato do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural que aprova a inscrição no Livro de Tombo de bem declarado de valor histórico, artístico e arquitetônico. Ouro Preto, 2007.

O Decreto de Tombamento do conjunto urbano arquitetônico foi um pedido feito pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADECOSB) ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto (COMPATRI). Durante os trabalhos de campo a participação da população foi significativa, inclusive houve, espontaneamente, o envolvimento das crianças que desenvolveram desenhos das fachadas, o

que demonstra o interesse da população local em adquirir o título de tombamento (SANTOS, 2017).

Assim, as festas tradicionais de São Bartolomeu mantêm viva sua história e memórias dos seus antepassados, fortalecendo a preservação cultural de sua história.

Atualmente, em São Bartolomeu, acontecem duas festas relacionadas à tradição culinária: a Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias. A Festa da Goiabada ocorre no fim da colheita da goiaba, com o objetivo de celebrar a colheita da fruta utilizada na produção do tradicional Doce Goiabada Cascão.

Segundo Silva (2016, p.38) o Encontro de Tradições Culinárias acontece no mês de junho e ocorre na sexta, sábado e domingo. Esse encontro surgiu em 2015 com iniciativa familiar para obtenção de renda, preservação cultural e promover turismo na região.

A primeira edição da Festa da Goiaba foi promovida pela Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu, coordenada por Gélcio Fortes e outros profissionais como Pia Márcia C. Guerra, Ronald Guerra e Thiaga. A oficina tinha como proposta desenvolver atividades artísticas e artesanais, com ênfase na história e cultura de São Bartolomeu. (LOPES, DAVI, 2019, p. 47).

A organização das festas é realizada pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares (ADAF), com apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto.

A Associação dos Doceiros conta com 12 membros registrados. Em suas festas locais, são montadas 11 barraquinhas que vendem doces e pratos típicos. Nos festivais, cada doceiro e doceira prepara seus próprios doces. Mas, infelizmente, as doceiras(os) não têm um controle exato sobre a quantidade de doces que são vendidos ao longo dos festivais.

Em entrevista com uma das doceiras, ela relatou sobre a importância desses festivais, que, além de atrair mais visitantes para o distrito, geram lucro para as(os) doceiras(os), permitindo que invistam mais em suas produções e adquiram bens.

1.1.1 - O Surgimento dos Doces

Os doces, em Minas Gerais, vêm das tradições das famílias da época da colonização, principalmente com Ciclo do Açúcar, entre meados dos séculos XVI e XVIII. Segundo o Instituto Estrada Real, "a abundância de frutas no distrito levou os moradores à produção de doces caseiros, para que não perdessem suas safras na época. Assim teve origem o Doce Marmelada".

Segundo o "Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São

Bartolomeu", o primeiro relato sobre as produções de doces vem do livro "Viagem ao Interior do Brasil", do austríaco John Pohl, médico e botânico. Ele realizou sua expedição no Brasil entre 1817 e 1822.

De acordo com Castro (2012, p.12), em seu artigo "Agricultura Familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região de Minas Gerais":

Antigamente, em São Bartolomeu, segundo os habitantes, o doce mais famoso era a marmelada. Todavia, esse doce deixou de ser produzido no local devido a adversidades naturais, passando a ocupar lugar de destaque a partir daí a "goiabada cascão".

Além do Doce Goiabada Cascão o distrito tem outras produções de doces como doces de leite, doce de figo em calda, doce de cidra, geleias, doces em calda e cristalizados, vinhos e licores de jabuticaba.

A doçaria mineira, como a cozinha brasileira em geral, foi influenciada pela colonização portuguesa, que trouxe consigo o repertório de receitas, técnicas e gostos particulares. Contudo, devido à dificuldade de encontrar ingredientes, receitas tradicionalmente portuguesas rapidamente foram adaptadas com produtos brasileiros, como frutas. (MONTEIRO, IZABELA, 2020, p. 05).

Ao longo dos anos a produção de doces aumentou, e em outubro de 2009 às famílias de doceiras e doceiros fundaram a Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu (ADAF), reunindo diversas famílias do distrito. Em 2018, foi aprovada pelo Conselho Municipal a Preservação do Patrimônio Cultural e Natural (COMPATRI) e a revalidação do Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu.



Figura 2: Selo de Patrimonialização em comemoração aos 10 anos de registro dos doces.

Fonte: Instagram ADAF.

Conforme o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2011):

A produção de doces artesanais de frutas é mais uma das marcas do lugar e se caracteriza por quatro elementos fundamentais: ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo inclusive, geradora da principal renda desta e tem como produtor o núcleo familiar. (DOSSIÊ DE REGISTRO DA TRADICIONAL PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS DE SÃO BARTOLOMEU, 2011, p. 50).

Diante disso, o saber-fazer confere aos doces um caráter único no distrito, o que levou ao reconhecimento da produção artesanal de doces. A Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu (ADAF) demonstra a importância da comunidade de doceiras e doceiros, preservando, assim, suas tradições que vêm passando de geração a geração.

1.1.2 - A Comunicação Gastronômica: O Papel do Livro de Receitas de São Bartolomeu na Propagação dos Doces

Para promover a valorização da cultura e gastronomia local de São Bartolomeu, a criação do catálogo como produto comunicacional irá explorar a riqueza gastronômica da região, com a história e origens dos doces.

Como destaca Riccetto (2016, p. 22), a culinária enquanto prática e arte de cozinhar é vista como experiência estética, e, portanto, capaz de, por intermédio da mensagem/comida, transformar o comensal. Desta forma, existe um ato comunicacional que aproxima cozinheiro e comensal, criando entre eles vínculos e afetos dos mais variados tipos. Neste sentido, o catálogo não busca apenas apresentar os doces típicos, mas também criar vínculos entre as doceiras(os) e a população da região.

De acordo com Ramos (2005), a culinária pode ser vista como sistema de comunicação, por se tratar de um código linguístico que explora os aspectos da região, assim determinando os costumes culturais de uma sociedade.

O catálogo enquanto meio de comunicação tem como objetivo informar sobre o registro do produto de São Bartolomeu por meio do formato de apresentação. Como referências visuais específicas para o catálogo, temos o próprio "Livro de Receitas de São Bartolomeu", lançado em 2019 pela Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu.

Este livro oferece um resgate dos ingredientes das receitas dos próprios moradores, valorizando a rica cultura gastronômica local, além de ser um produto comunicacional atraindo visitantes para o distrito.

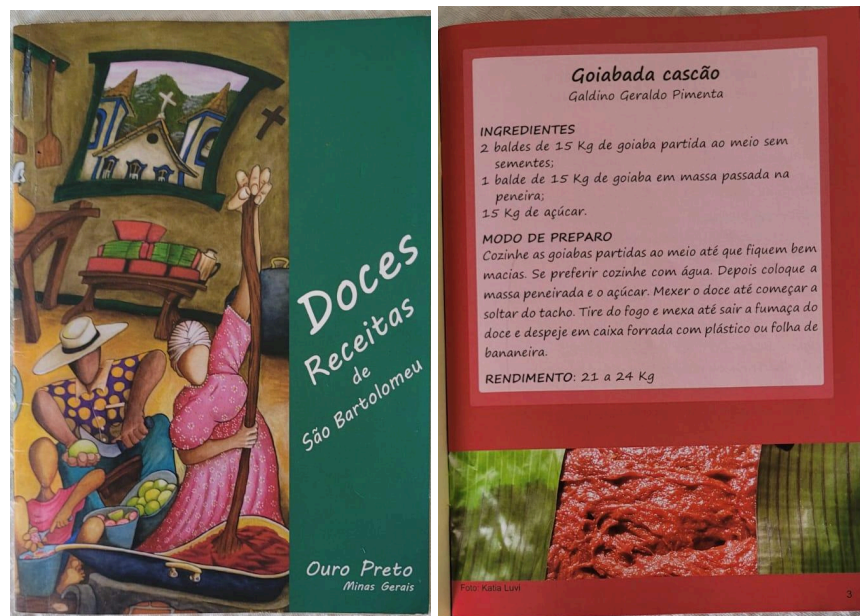


Figura 3: Livro de Receitas de Doces Produzido em São Bartolomeu.

Para Frederico (2008), a gastronomia tem se mostrado cada vez mais popular através dos meios de comunicação.

A inserção do conteúdo gastronômico nos meios de comunicação é explícita, seja nos programas de entretenimento da televisão aberta ou a cabo, seja em matérias e reportagens especializadas nos jornais impressos e revistas. O fato é que o jornalismo especializado em gastronomia está em crescimento, assim como o interesse pelo assunto, atribuindo cada vez mais o status de consumo, de conhecimento e de diferenciação social. (FREDERICO, 2008, p. 23)

Este catálogo funcionará como uma pequena apresentação jornalística, detalhando informações sobre os doces bem como seu contexto cultural e sua origem histórica. Além disso, o catálogo será uma ferramenta essencial para todos os que desejam aprofundar seus conhecimentos sobre a rica cultura de São Bartolomeu.

1.1.3 - Narrativa dos Doces: Apresentação sobre os doces de São Bartolomeu

A narrativa e a contextualização são elementos essenciais em uma apresentação jornalística. O catálogo irá incluir a história do doce e seu modo de fazer.

O livro “História do Prato”, coletânea que reúne vinte contos com questões sobre culinária, receitas dos pratos da Antologia da Associação dos Escritores e Ilustradores de Literatura Infantil e Juvenil – AEILIJ, editada por Alexandre de Castro Gomes e organizada por Cristina Villaça, é um exemplo que traz histórias por trás de cada prato.

Outro exemplo é o Livro “Cozinha em Prosa”, de Isac Godinho. Este livro tem foco central nos alimentos. Ele traz também os ingredientes e o modo de preparo da receita. Ele também cria perfis dos cozinheiros, destacando a influência da culinária na vida das pessoas.

Ao contar histórias por trás dos pratos e ingredientes, essas histórias conectam os leitores à cultura e identidade da região.

O catálogo de doces de São Bartolomeu também se posiciona como um convite para vivenciar de perto a cultura local. Ele convida o público a participar do festival de doces, onde será possível não apenas degustar as delícias, mas também conhecer as doceiras(os), suas histórias e o processo artesanal que torna cada doce tão especial.

O catálogo traz uma apresentação dos doces. Suas primeiras páginas contam a história do distrito, além de convidar o leitor a degustar um pouquinho desse local famoso por seus doces. Ao longo do catálogo, são apresentadas as histórias contadas pela(os) própria(os) doceira(os) e sua paixão pela culinária.

Entre as doceiras e os doceiros estão: Seu Vicente Fortes e Dona Serma, com a goiabada cascão; Eduardo Tijolo, com o doce de leite; Andrea Forte, com seu doce de leite caramelizado; Laura Fernandes, com a goiabada cascão pastosa; Sandra Aparecida, com o doce de laranja; Dirceu, com o doce de figo; Pia Chaves e seu filho Matheus, com a geleia de jabuticaba; e Dona Irani, com o doce de figo. Todos essas doceiras e doceiros aprenderam as tradições de suas famílias.

As colheitas das frutas são feitas nos quintais das próprias casas, preservando a forma natural de fazer o doce e utilizando açúcar orgânico, o que dá ainda mais sabor às receitas.

Um dos principais relatos é sobre a importância do reconhecimento dos doces como Patrimônio Imaterial e como, após esse título, houve uma maior valorização do distrito. Os doces passaram a ser reconhecidos não apenas na sede, em Ouro Preto, mas também em outros lugares, atraindo cada vez mais visitantes à região em busca desse doce pedaço de Ouro Preto.

As apresentações de gastronomia podem oferecer uma perspectiva única sobre um lugar, explorando a cultura local, destacando os pratos tradicionais de uma determinada região, seus ingredientes e técnicas de preparo. Além de contar uma história, elas levantam questões sobre tradição e sustentabilidade local.

Capítulo 2- Visualidades: Elementos do projeto gráfico.

Em busca de referências de design para a criação do catálogo, não podemos deixar de destacar o impacto que a Bauhaus trouxe para o universo do design. A Bauhaus foi uma escola de design e arquitetura fundada na Alemanha, em 1919.

Como a primeira escola de design do mundo, a Bauhaus introduziu uma revolução no design moderno, buscando trazer formas e linhas mais simples, pautadas no princípio da funcionalidade. Ao propor a simplificação das formas e linhas, a escola redefiniu a estética visual, mas também introduziu um conceito fundamental para o design moderno.

No processo de criação do catálogo, as referências trazidas pela Bauhaus destacam a importância da clareza visual, da geometria e da busca pela harmonia visual.

2.1 - Tipografia

A palavra tipografia vem de origem grega Typos: Forma e GraPhein: Escrita, é um conceito que estuda a criação e aplicação dos caracteres, estilos e formas visuais das palavras, “A tipografia é uma ferramenta com a qual o conteúdo ganha forma, a linguagem ganha um corpo físico e as mensagens ganham um fluxo social.” (LUPTON, 2006, p. 08)

A tipografia é um estilo ou a aparência do texto, sendo um dos elementos essenciais para transmitir mensagem ao leitor, incluindo estabelecer uma identidade visual atraente, e as escolhas que influenciam a maneira que a mensagem é percebida pelo leitor.

Entre as principais categorias de fontes tipográficas, as que destacam-se são as Serif e as Sans Serif. As Serif são letras com pequenos traços, chamados de serifas na parte principal da letra. Já o Sans Serif é um estilo considerado mais limpo e moderno. As tipografias contêm vários estilos como: Itálico, Negrito e Maiúsculo. São utilizadas para pequenos textos ou, por exemplo, para títulos. Para Lupton (2006, p.115), “a tipografia é, de um modo geral, uma arte de emoldurar, uma forma pensada para dissolver-se ao abrir caminho para o seu conteúdo”.

Para desenvolver o catálogo utilizei a tipografia Garamond regular para textos, Garamond bold para títulos e a Footlight MT light para a numeração de páginas. A Garamond é uma família tipográfica que teve origem no trabalho do tipógrafo francês Claude Garamond, no século XVI. No entanto, a versão da fonte conhecida hoje como Garamond foi baseada em tipos desenvolvidos por Jean Jannon no século XVII, que compartilham semelhanças com os tipos de Garamond. Ao longo do tempo, as criações de Jannon foram atribuídas a Claude Garamond. A Garamond pertence à família das serifas, foram desenvolvidas para

proporcionar elegância e legibilidade aos textos impressos. Essa família tipográfica é amplamente utilizada até hoje e é considerada uma referência clássica no design de tipos serifados. Já a Footlight MT light, segundo a Microsoft Learn, é subfamília de uma fonte regular, foi projetada por volta de 1985, sendo inicialmente criada como uma face itálica.



Figura 4: Alfabeto tipográfico da Garamond. Fonte: Adobe Fonts



Figura 5: Alfabeto tipográfico da Footlight MT Light : Wikibooks

A escolha da tipografia Garamond aplicada ao texto contribuiu para trazer um aspecto de elegância, além de contribuir para uma leitura confortável.

2.2 - Cores

As cores estão em tudo que olhamos, trazendo consigo um conjunto de sensações e significados. Segundo a perspectiva de Lupton e Phillips, (2008, p. 71).

A cor pode exprimir uma atmosfera, descrever uma realidade ou codificar uma informação. Palavras como "sombrio"; "pardo" e "brilhante" trazem à mente um clima de cores e uma paleta de relações. Os designers usam a cor para fazer com que algumas coisas se destaquem (sinais de advertência, por exemplo) e outras desapareçam (camuflagem). A cor serve para diferenciar e conectar, ressaltar e esconder.

A Teoria das Cores é um campo de estudo e experimentos que investiga a relação entre a luz e a natureza das cores. Em 1665, Isaac Newton, ao observar a luz solar através de um prisma, descobriu a decomposição da luz em um espectro. A luz solar é formada por sete cores: vermelho, laranja, amarelo, verde, azul, anil e violeta, cujas tonalidades compõem o arco-íris. Com base neste estudo surgiu o círculo cromático, esse círculo é uma representação visual das cores organizadas.



Figura 6: Círculo cromático. Fonte: Enciclopédia Significados.

As cores escolhidas para o catálogo foram pensadas para trazer leveza, harmonia e destacar os doces. Foram escolhidos tons claros, inspirados nas cores da fruta como é ilustrado na figura 7. Entre os tons, estão o vermelho, que lembra a tonalidade da goiabada madura, verde, e o Cru com o intuito de criar uma sensação de frescor. Para os títulos e texto,

foi utilizada a cor preta para garantir destaque, também foram utilizados tons quentes nas composições das fotografias.



Figura 7: Ilustração da Goiaba. Fonte: Acervo pessoal.

Essas cores foram utilizadas para garantir uma apresentação atraente do produto. A definição de cada cor foi extraída através das tonalidades naturais encontradas em cada fruto, como, por exemplo, na figura 7. Já a figura 8 traz o exemplo das cores utilizadas nas ilustrações da goiaba. Todas as cores foram trabalhadas em CMYK, sistema de cor utilizado na impressão.

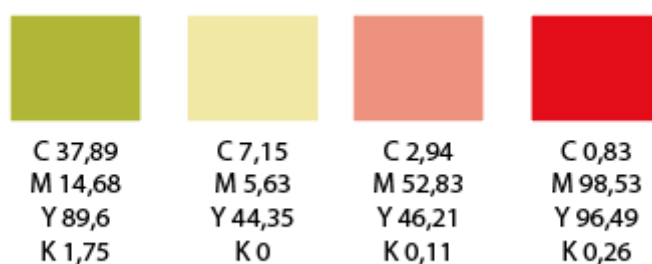


Figura 8: Paleta de cores utilizada no projeto, cores em CMYK. Fonte: Acervo Pessoal.

Também foram utilizadas as fotografias de tecido de chitas, com predominância de tons de azul. As chitas são tecidos tradicionais brasileiros, conhecidos por suas estampas floridas e com cores marcantes. Ao trazer este tecido para o catálogo procurei fazer uma ligação com a tradição mineira, onde os panos de chitas são geralmente usados nas casas. Seja como toalhas de mesa, no sofá ou até mesmo como cortina, assim trazendo uma sensação de aconchego familiar.



Figura 9: Exemplo de um dos panos de chita utilizados no catálogo. Fonte Acervo pessoal.

Assim, o catálogo começa com cores de tons frios (azul das chitas e da fotografia), seguindo com tons das frutas e dos doces, até iniciar as fotografias de cada doce com tons quentes, que remetem à ideia de aconchego familiar.

2.3 - Diagramação

A diagramação é essencial para que os elementos expostos no catálogo fiquem de forma organizada e clara. Segundo Samara (2007, p.21), “o grid permite que o designer diagrame rapidamente uma quantidade enorme de informação, como um livro ou uma coleção de catálogos, porque muitas das questões de design já foram respondidas ao construir a estrutura do grid”.

Para isso o grid é fundamental, ele é uma estrutura visual formada por linhas horizontais e verticais que auxiliam a organizar o layout do projeto, também ajuda a estruturar espaços brancos vazios, assim, passam a participar do conjunto geral do layout.

Os grids funcionam de maneira similar no design de peças impressas. Linhas-guia ajudam o designer a alinhar os elementos entre si. Margens e colunas regulares criam uma estrutura de base que unifica as páginas de um documento, tornando o processo de leiaute mais eficiente. Além de organizar o conteúdo ativo da página (texto e imagens), o grid estrutura os espaços brancos, que deixam de ser meros buracos vazios e passivos, e passam a participar do ritmo do conjunto geral. (LUPTON; PHILLIPS, 2008, p.175)

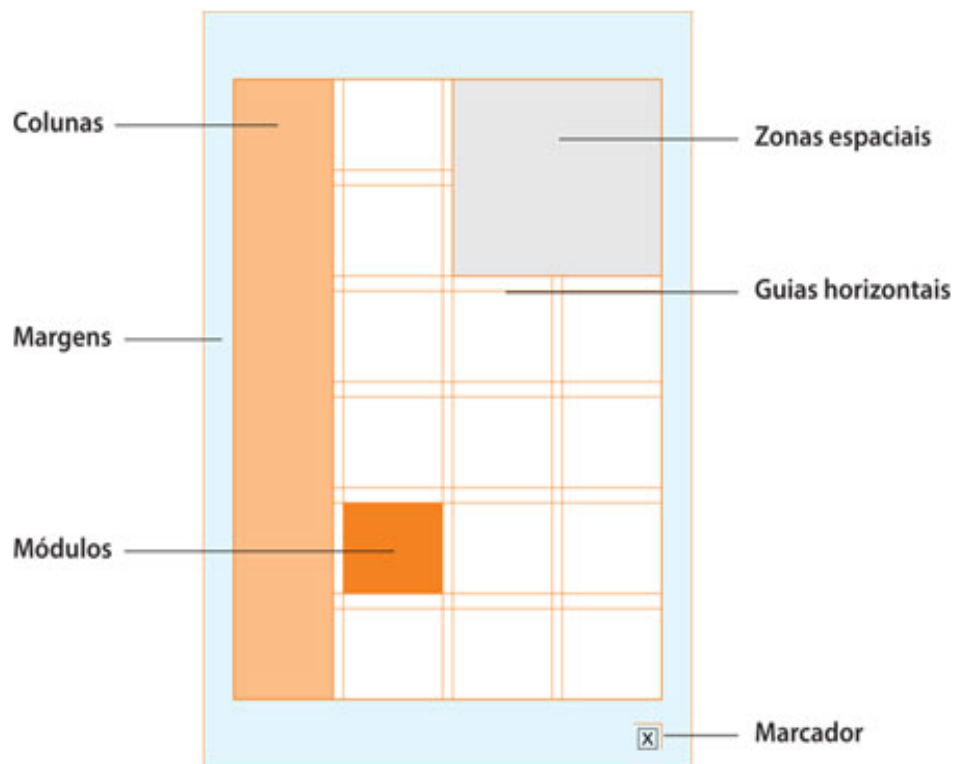


Figura 10: Elementos de um Grid, imagem disponível no livro “Criar Grids” (TONDREAL, 2009, p.10).

O livro *Pensar com Tipos*, de Ellen Lupton (2004), apresenta três tipos de grid ou diagrama: o diagrama de uma coluna, o diagrama de múltiplas colunas, e o diagrama modular. O diagrama de uma coluna é recomendado para documentos simples.

Já o diagrama de múltiplas colunas “fornecem formatos flexíveis para publicações que possuem hierarquias complexas ou que integram textos e ilustrações” (2004, p. 142). O Diagrama modular possui muitas colunas com muitas guias horizontais e verticais.

2.3.1 - Grid

O desenvolvimento do grid para o catálogo foi pensado para proporcionar uma experiência visual agradável, que valorize o texto, imagens e ilustrações. O uso do grid trouxe a importância de equilíbrio e harmonia, facilitando a leitura.

No projeto gráfico do catálogo optei por utilizar o grid de uma coluna e guias para conseguir utilizar mais elementos, tanto texto quanto fotografias e ilustrações que permitem destacar os doces.

As margens do catálogo foram definidas com 2,25 cm nas margens superiores e inferiores e 3 cm nas margens internas e externas, proporcionando um layout visualmente atrativo. Assim, as margens garantem que os textos não fiquem muito próximos das bordas.

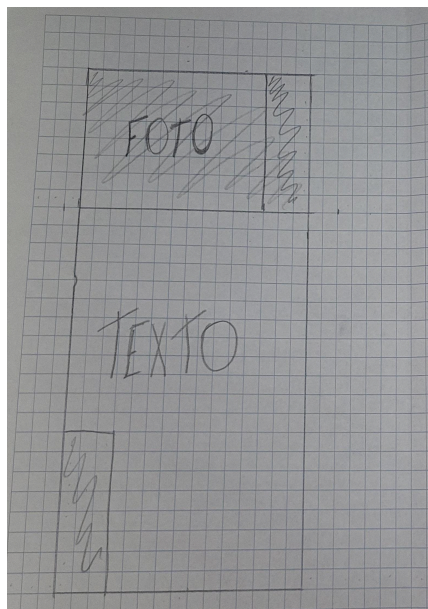


Figura 11: Referência do grid feito em papel quadriculado. Fonte: Acervo Pessoal

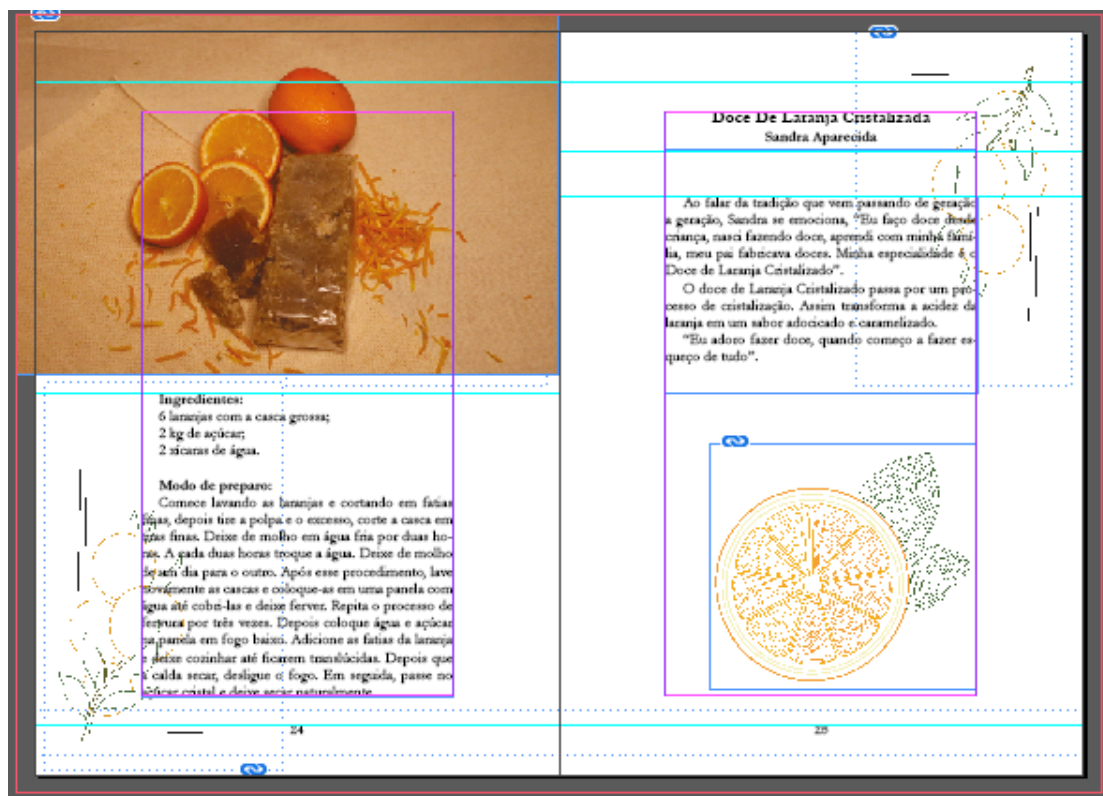


Figura 12: Grid no Indesign. Fonte: Acervo Pessoal.

O padrão definido para o projeto gráfico foi distribuir o conteúdo da seguinte forma: na página da esquerda, uma fotografia do doce com sua receita e na da direita, o título do doce, o nome do doceiro e uma história contada por ele. Além da fotografia à esquerda, há uma ilustração de fruta correspondente ao doce na página da direita, disposta em diagonal com a fotografia, criando assim, um equilíbrio entre texto e imagem nas duas páginas. Desta forma, sempre a página à direita irá focar nas doceiras e doceiros.

2.4 - Fotografia

A fotografia gastronômica e a captação de imagem de alimentos tornam-se visualmente atraentes. Como isso, a fotografia gastronômica veio criar um nicho mais específico e dimensões, possibilitando a divulgação dos produtos através do profissional Food Styling¹.

Esses profissionais são responsáveis por criar técnicas como combinações de ingredientes, texturas, cores a partir dos alimentos, para que possa chamar atenção da pessoa que está vendo o conteúdo ou criar sensações de apetite.

Para o catálogo de doces de São Bartolomeu a fotografia gastronômica desempenha um papel fundamental para a apresentação dos produtos de maneira atraente. Na semiótica a fotografia é considerada um signo, pois ela é uma elemento que representa algo para alguém.

A semiótica estuda os signos das linguagens baseadas em símbolos chamados signos, para a fotografia gastronômica, os signos fotográficos são elementos da nossa composição que passam a imagem para as pessoas que estão contemplando a fotografia.

Segundo a teoria de Peirce, a semiótica dos signos é aquilo que concebe algo na mente do receptor, uma representação da realidade, “signo é tudo aquilo que representa algo para alguém” (PEIRCE, 1990, p.46).

Na fotografia gastronômica, os signos são representados pelos alimentos capturados pela câmera e se tornam informações que se comunicam sobre o sabor, textura e até mesmo a cultura culinária.

Cada elemento disponível na fotografia, desde a iluminação e até as escolhas de utensílios bem como o cenário são elementos contribuintes para a construção visual dos produtos a serem divulgados. Por exemplo, a fotografia a seguir da Débora Gabrich, disponível em seu instagram, traz todos os elementos, para que a fotografia possa transmitir o

¹ O Food Styling é o processo de preparação de um cenário gastronômico para produções, os profissionais dessa área buscam maneiras mais atrativas de entender não apenas a estética do prato, mas iluminação, posicionamento e todos os elementos.

doce. Podemos observar na imagem a sua textura, a escolha dos elementos disponíveis na fotografia como a colher com doce de leite. Ao fundo podemos ver uma vasilha com farinha e ao lado temos picos de decorações. Portanto, o que chama mais atenção nesta fotografia são os cupcakes com o foco principal.



Figura 13: Fotografia Débora Gabrich 28 de agosto de 2017.
Fonte: deboragabrich/ Prato momoconfeitaria.

Além disso, outras inspirações visuais que podemos citar são os livros de receitas da Bela Gil. Seu trabalho traz um toque contemporâneo para a culinária brasileira, seus livros de receitas apresentam elementos visuais e fotografias que servem de inspiração para o catálogo.

Em seus livros podemos ver que a Bela Gil sempre prioriza a estética visual, com fotografias que captam a essência do prato e transmitindo a qualidade dos seus ingredientes. A fotografia dos pratos traz um cuidado na direção de arte, revelando um dos elementos mais importantes na fotografia de gastronomia: as cores despertam o desejo de consumo do público.

Musse de chocolate

Rendimento: 4-6 porções / **Tempo:** 4 horas de molho + 10 minutos de preparo + 30 minutos na geladeira / **Dificuldade:** média



Ingredientes

- 1 copo de castanha-do-pará
- 200 g de chocolate amargo (75% cacau)
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco (ou de girassol)
- 1 copo de água
- ½ de copo de melado de cana
- 1 colher (sopa) de semente de chia ou plantago (a musse não terá a mesma consistência sem um desses ingredientes, mas ficará igualmente saborosa)
- 1 pitada de flor de sal

Modo de preparo

Coloque a castanha-do-pará de molho por, no mínimo, 4 horas e escorra. Derreta o chocolate em uma panela de ferro com o óleo de coco ou de girassol (ou derreta em banho-maria). Bata no liquidificador a castanha-do-pará com a água. Acrescente o chocolate derretido e o melado. Misture a chia ou o plantago. Coloque na geladeira por 30 minutos. Decore com flor de sal.

Dica

O consumo de selênio em grande quantidade pode ser tóxico. Então, não abuse das castanhas-do-pará.



Figura 14: Livro Bela Cozinha as Receitas, autora Bela Gil, páginas 168 e 171.

As fotografias dos pratos despertam uma conexão simbólica sensorial com o leitor, visto que nesta fotografia podemos dizer que o conceito popular “comer com os olhos” expressa o quanto a imagem do alimento é capaz de influenciar uma pessoa. A fotografia gastronômica desperta emoções nas pessoas, criando uma experiência visual dos pratos.

Essas inspirações, como a própria Bela Gil trás em seus livros de receitas, me ajudaram a fazer a direção artísticas das fotografias, focando em destacar as cores dos doces e sua embalagem, criando uma experiência visual que destaca o produto.



Figura 15: Cenário que utilizei para fazer as fotografias do catálogo.

A escolha do cenário, como podemos observar na figura anterior, foi fundamental para criar e transmitir a riqueza dos doces, transformando a fotografia gastronômica em uma experiência única. Para o fundo, utilizei o tecido Americano cru, enquanto a iluminação principal foi feita pela Ring Light, assim, mantive o ambiente ao redor completamente escuro, como podemos ver um exemplo de fotografia disponível no catálogo, como mostra na figura a seguir.



Figura 16: Exemplo de fotografia disponível no catálogo.

2.5 - Referências visuais

Neste tópico, são apresentadas referências visuais de outros catálogos que me inspiraram a fazer o catálogo de produtos de São Bartolomeu. Ao longo deste capítulo trouxemos várias referências visuais para o catálogo como fotos, cores, tipografias.

Segundo aponta Waechter:

Existem diferentes formas de catalogar e absolutamente tudo pode ser catalogado. É fundamental que a catalogação seja adequada ao tipo de artefato que está sendo apresentado e de como será apresentado no catálogo. A apresentação dos artefatos depende da finalidade do catálogo, o tipo de representação (fotografia, ilustração, desenho técnico, etc.) que também seja coerente com seu uso. (2019, p.3)

De acordo com a citação acima de Waechter, a escolha do tipo de representação visual, como fotografia, ilustração, entre outros, deve ser coerente com o que o catálogo busca mostrar.

As imagens a seguir são algumas referências visuais para esse produto. As figuras 14 e 15 mostram o catálogo de experiências de Belo Horizonte. Este catálogo apresenta a variedade de experiências disponíveis na cidade. Esses tipos de catálogos mostram como orientar as pessoas para eventos, atrações e a gastronomia na região.



Figura 17: Catálogo de Experiência, página 54, Tropeirando com os mineiros.



Figura 18: Catálogo de Experiência, página 17, Costura criativa.

Outras referências de catálogos são o livro da Bela Gil “Simplesmente Bela”, lançado pela Editora Sextante em 2020, representados nas figuras 16 e 17, trazendo um conceito mais elegante para o livro, com designs mais elegantes para seus produtos e com o layout atraente



Figura 19: Livro Simplesmente Bela, capa autora Bela Gil



Figura 20 : Livro Simplesmente Bela, Páginas 98 e 99.

Também destacamos o livro "Anne de Green Gables - O Livro Oficial de Receitas: Pratos encantadores de Anne e seus amigos de Avonlea", das autoras Kate Macdonald e Lucy Maud Montgomery, editora Belas Artes, lançado em 2021, trazendo uma tipografia mais limpa e amplo espaço para as imagens, com uma descrição do produto e ilustrações nas páginas, como podemos ver nas figuras a seguir:

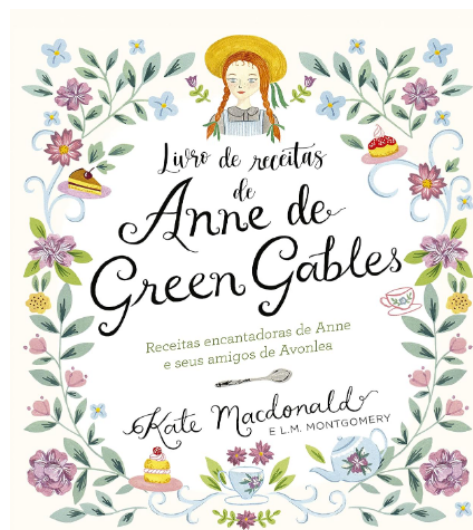


Figura 21: Capa do livro, autoras Kate Macdonald e Lucy Manud Montgomery.



Figura 22: Páginas 28 e 29.

O catálogo busca contribuir para a preservação e valorização da história dos doces e contar uma história, convidando o consumidor a mergulhar na tradição e autenticidade desse patrimônio único. Um dos pontos principais foi a utilização de ilustrações, como demonstra a figura 27. Essas ilustrações destacam cada capítulo em formato de marcadores, disponíveis ao longo do catálogo, utilizando referências de cada doce, ajudando o leitor a identificar as

divisões entre os conteúdos. Uma das principais referências que utilizei na criação das ilustrações foi a Paula Scher, ela é conhecida pelas suas habilidades na transformação do design gráfico. Busquei criar ilustrações que envolvessem o leitor com o conteúdo, oferecendo uma experiência visual que representasse São Bartolomeu.



Figura 23: Ilustração presente no catálogo, página 27 fruta cidra.

2.6- Desenvolvimento da Capa

A capa é o primeiro contato com o leitor sobre sua narrativa, desperta o interesse do público. O desenvolvimento da capa passou por um processo de construção criativa. Primeiramente, analisando como ela seria de acordo com o formato do livro A5.

Segundo Nikolajeva e Scott (2011), a capa do livro ilustrado entrega parte de seu conteúdo quando sua ilustração mostra um momento marcante da narrativa visual. Surgiu a ideia de fazer a ilustração da janela, inspirado em uma das conversas com uma das doceiras, que aconteceu pela janela de sua casa. A partir disso, iniciamos a ilustração da janela, trazendo referências às janelas de Ouro Preto.

Ao longo do processo, optamos por transformar a ilustração em um bordado da janela. Assim, essa escolha reforça a importância que é o doce feito à mão, associando o conceito artesanal à capa do Catálogo. Desde o início, o catálogo vai trazendo a importância do produto manual, destacando a importância dos produtos locais. O título foi colocado dentro da janela e a fonte utilizada para ele é Century Schoolbook em sua versão Bold.

Ao longo do processo de fazer o bordado, foram utilizadas as linhas Circulo cores amarelo, azul e branco para a janela, e preto para destacar o título.



Figura 24: Fotografia da capa do catálogo ao longo do processo do bordado . Fonte: Acervo pessoal.



Figura 25: Fotografia da capa do catálogo. Fonte: Acervo pessoal.

Capítulo 3- Processo criativo: Etapas de Desenvolvimento do Catálogo

No primeiro capítulo do trabalho foi elaborada uma pesquisa sobre a importância da tradição culinária e do saber-fazer. Onde busquei trazer a origem desse distrito e a importância do doce, sendo passado de geração a geração. A história de São Bartolomeu e o surgimento da goiabada cascão e a ideia do patrimônio imaterial, trazendo a importância do tombamento e os registros dos doces artesanais foram de suma importância para a pesquisa.

No segundo capítulo, a pesquisa propôs trazer como foi o projeto gráfico do catálogo mostrando uma etapa crucial com as escolhas da tipografia, cor, diagramação, grid, fotografias e referências visuais que foram transformadas em um catálogo.

O projeto gráfico do catálogo começou com uma reunião das doceiras(os) locais, que foi realizada no dia 06 de maio, essa reunião foi feita para discutir a participação das doceiras e doceiros no projeto. Alguns dias após esta reunião, recebi o contato daqueles que demonstraram interesse. Entre os dias 22 de abril e 17 de março, foram realizadas as entrevistas com as doceiras(os) locais, com o objetivo de coletar informações sobre as receitas tradicionais e histórias dos moradores.

Ao longo desse período, visitei as doceiras e os doceiros no distrito e enfrentei muitas dificuldades em relação ao transporte, pois os horários de ônibus eram limitados. No entanto, recebi ajuda dos moradores do distrito e de amigos próximos, que me ofereceram carona. Acompanhar o processo de produção foi extremamente importante para o catálogo, mesmo que não tenha havido fotografias das doceiras e dos doceiros, já que muitos não aceitaram ser fotografados. Por isso, optei por relatar a minha própria experiência. Cada conversa com as doceiras e os doceiros tornou minha vivência na região única e essencial para o desenvolvimento do trabalho.

Um dos primeiros passos foi pensar como seriam utilizadas as entrevistas com as doceiras(os) e como estas seriam organizadas na diagramação. A escolha do formato escolhido foi o A5 por seu um formato de livro menor, assim, facilitando até mesmo o manuseio e leitura, uma das características utilizadas em ambientes como a cozinha.

Além disso, o layout ficou mais limpo e organizado, para que o texto possa fluir de forma clara. Para tornar o livro mais atraente trouxemos detalhes gráficos como marcadores de capítulos em formato de ilustrações, assim dando um toque diferencial ao livro e criando uma experiência única.

Considerações Finais

O Trabalho buscou explorar as tradições culturais e gastronômicas de São Bartolomeu, destacando sua história e a preservação do patrimônio imaterial dos doces artesanais. A tradição doceira vem de 200 anos, que reflete um saber-fazer transmitido de geração a geração.

Ao longo dos anos, a produção de doces artesanais contribuiu para a sobrevivência e identidade da comunidade local, mas também como representação viva de suas tradições e memórias.

Logo após a defesa do TCC II, pretendo entregar o exemplar do catálogo às doceiras e aos doceiros da Associação dos Doceiros e Agricultores de São Bartolomeu. A proposta inicial era criar um perfil das doceiras e doceiros, mas, por serem mais reservados, não se abriram muito. Com isso, optei por fazer uma apresentação, dos doces mostrando seu modo de preparo e sua receita, é um pequeno relato contado pelo próprio doceiro.

Minha relação com os doces de São Bartolomeu é fruto das tradições familiares de confeccionar doces artesanais. Ao longo dos anos, participei das festividades do distrito, o que me inspirou a escolher esse tema para meu Trabalho de Conclusão de Curso. Pretendo mostrar às pessoas como essa produção é realizada, valorizando cada vez mais os doces de São Bartolomeu.

O catálogo foi elaborado com intuito de apresentar os doces e a memória das doceiras(os) de forma clara. O catálogo “Os Doces Sabores de São Bartolomeu”, poderá tornar a valorização e promoção da cultura local, podendo servir como um recurso turístico que pode atrair mais visitantes para o distrito.

Além disso, a produção de doces é um exemplo de como a gastronomia pode atuar como um veículo de comunicação, sendo uma forma de expressar a identidade de um povo. A valorização e divulgação dos doces de São Bartolomeu são um exemplo de como a identidade cultural de uma comunidade pode ser transformada por meio de práticas culinárias e pela preservação de seus costumes.

REFERÊNCIAS

BOHRER, Alex Fernandes. *Ouro Preto: um novo olhar*. São Paulo: Scortecci Editora, 2011. 192 p.

BRITO, Karine. "Quinto do ouro". InfoEscola, 2016. Disponível em: <https://www.infoescola.com/brasil-colonia/quinto-do-ouro/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

BOHRER, Alex. *Origens*. Prefeitura de Ouro Preto. Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/historia>. Acesso em: 25 nov. 2023.

CALAES, Gilberto; FERREIRA, Gilson. *A Estrada Real e a Transferência da Corte Portuguesa*. Rio de Janeiro: CETEM, 2009.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. "Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos". In: Encontro Nacional de Geografia Agrária. UFU. Uberlândia/MG, 2012. Disponível em: http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/eixos/1016_2.pdf. Acesso em: 16 jul. 2023, p. 12.

DRUMMOND, Maria Francelina Silami Ibrahim. *Ouro Preto: cidade em três séculos - bicentenário de Ouro Preto, memória histórica [1711-1911]*. Local de publicação: Editora Liberdade, 2011.

GERAIS, P. M. *Turismo em Minas Gerais*. Disponível em: <https://www.minasgerais.com.br/pt>. Acesso em: 7 out. 2023.

HALL, Stuart. *A Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Ouro Preto - MG - Histórico*. Cidades. IBGE. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/historico>. Acessado em 03 nov. 2023.

LEMOS, Carlos A.C. *O Que é Patrimônio Histórico*. (Coleção primeiros passos). São Paulo: Brasiliense, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & senzala*. São Paulo: Global Editora, 2006.

MONTEIRO, Izabela. *Doçaria Mineira: Um Registro Dos Saberes E Fazeres Da Goiabada Cascão Em Cidades Do Interior De Minas Gerais*. 2020. 19 f. Trabalho de Conclusão De Curso (Bacharelado Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2020.

OURO PRETO. *Decreto N° 456, de 08 de Fevereiro de 2007*. Homologa o ato do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural que aprova a inscrição no Livro de Tombo de bem declarado de valor histórico, artístico e arquitetônico. Ouro Preto, 2007.

OURO PRETO. *Decreto n° 1.096, de 15 de abril de 2008*. Decreta a produção de doces artesanais de São Bartolomeu como patrimônio cultural imaterial de Ouro Preto, inscrito no Livro de Registro de Saberes e Celebrações. Ouro Preto, 2005.

PINTO, Tales. "Revolta de Vila Rica". Brasil Escola Uol. Disponível em: <https://brasilescuela.uol.com.br/historiab/revolta-vila-rica.htm>. Acesso em: 25 nov. 2023.

PALAZZI, Solange. S. *Ouro Preto Conta Ouro Preto: Tradições da Terra do Ouro*. 1. ed. Ouro Preto: EDPII, 1996. P. 73-80.

Página - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/373/>. Acesso em: 25 out. 2023.

PREFEITURA DE OURO PRETO. *Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu, 2011*. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/355772086/Dossie-Doces-Sao-Bartolomeu-Final>. Acesso em: 15 jan. 2024.

SILVA, Fernanda. "Os Caminhos De Vila Rica No Século XVIII: As Rotas Pela Serra De Ouro Preto". Monografia. Instituto Federal de Minas Gerais, Ouro Preto, 2016.

SILVA, Inácio Andrade. "Patrimonialização, Tradição e Transmissão: o saber-fazer de doces artesanais no Distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)". Monografia (Pós-Graduação em Extensão Rural). Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016. 94 p.

"Vila Rica X Ouro Preto: A Mudança De Nome Da Cidade". Turismo Ouro Preto. Disponível em: <https://turismoouropreto.com/blog/vila-rica-x-ouro-preto-a-mudanca-de-nome-da-cidade/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

Uma estrada, seu destino. Disponível em: <https://institutoestradareal.com.br/>. Acesso em: 11 out. 2023.

DUMMEL, Elizabeth Lucir. "Análise Da Importância Do Uso Das Cores No Consumo: Um Estudo De Caso Da Marca Do Bem". BrasilEscola, 2019. Disponível em: https://monografias.brasilescuela.uol.com.br/comunicacao-marketing/analise-importancia-uso-das-cores-no-consumo-um-estudo-caso-marca-bem.htm#indice_3. Acesso em: 02 jan. 2024.

IFMG- Campus Bambuí. "Diferentes tipos de tipografia: GUIA completo para não designers". IFMG, 2023. Disponível em: <https://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/uncategorised/diferentes-tipos-de-tipografia-guia-com-pleto-para-nao-designers#:~:text=chamar%20a%20aten%C3%A7%C3%A3o%3F-,O%20que%20%C3%A9%20tipografia%3F,e%20arranjos%20visuais%20das%20palavras>. Acesso em: 08 jan. 2024.

SODRÉ, Muniz; FERRARI, Maria Helena. *Técnica de Reportagem: Notas sobre a Narrativa Jornalística*. São Paulo: Summus, 1986. 126 p.

VILASBOAS, Sérgio. "A arte do perfil". Disponível em: <https://sergiovilasboas.com.br/jornalismo/a-arte-do-perfil/>. Acesso em: 19 dez. 2023.

BOAS, Sérgio Vilas. *Perfis e como escrevê-los*. São Paulo: Summus, 2003.

BOAS, Sérgio Vilas. *A Arte do Perfil*. 2023.

TIAGO, Ellisson. *Perfilar coisas: O inumano no centro da narrativa jornalística*. 2013. 124 f. Trabalho de Conclusão De Curso (Bacharelado Comunicação Social – Jornalismo). Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

Lopes, Davi Francisco. O Registro Cultural dos Doces Artesanais no Distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer. 2019. Monografia–Curso de Bacharelado em Museologia da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto – MG.

MEY, Eliane Serrão Alves; SILVEIRA, Naira Christofolotti. *Catálogo no Plural*. Brasília: Briquet de Lemos/Livros, 2009.

LUPTON, Ellen; PHILLIPS, Jennifer Cole. *Novos Fundamentos do Design*. Tradução por Cristian Borges. São Paulo: Cosac & Naify, 2008.

SCHLUTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.

BELA, Bela. *Bela Cozinha: As Receitas*. 1. ed. São Paulo: Globo Estilo, 2014.

BENJAMIN, Roberto. (2005). "Doçaria e Civilização: a preservação do fazer". In: Anais do seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre: Recife.

ALVES, Janaína Da Silva; MOREIRA, Lana Beatriz. "A influência da fotografia publicitária de alimentos na decisão de compra do consumidor: um estudo de caso na lanchonete Terraço dos Salgados". 2017. 35 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Administração) – Universidade Federal do Piauí, Picos, 2017.

PEIRCE, Charles S. *Semiótica*. 2. Ed. São Paulo: Perspectiva, 1990.

AEILIJ (Associação de Escritores e Ilustradores de Literatura Infantil e Juvenil). Histórias no prato: contos de sabor e memória. Disponível em: https://issuu.com/aeilij/docs/historiasnoprato_aeilij. Acesso em: 28 jan. 2024.

NEGRINI, Michele; GARCIA, Estevan Freitas; HUTTNER, Luiz Ricardo. "A Identidade Cultural Do Pelotense No Discurso Do Jornal Do Almoço De Pelotas". *Leituras do Jornalismo*, 2015. Disponível em: <https://www3.faac.unesp.br/leiturasdojornalismo/index.php/leiturasdojornalismo/article/view/60/57>. Acesso em: 29 dez. 2023.

Carraro, Renata. *NARRAR É PRECISO: Uma viagem pela teoria e prática do perfil jornalístico*. 2019. 330 f. Trabalho de conclusão de curso (Comunicação Social) - Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo.

CAVALCANTI, Leticia. "Mais Gilberto Freyre". Folha Gastronômica. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/colunistas/folha-gastronomica/mais-gilberto-freyre/17720/>. Acesso em: 28 jan. 2024.

SAMARA, Timothy. *Grid: construção e desconstrução*. São Paulo: Cosac Naify, 2007.

LUPTON, Ellen. *Pensar com Tipos*. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

BARCALA, Paulo. *Doces memórias de São Bartolomeu*. Ouro Preto: Funarte, 2014.

WAECHTER, Hans da Nóbrega. *Diretrizes para Projeto Editorial Catálogo I Experimentações Didáticas Metodológicas*. 2019.

SANTOS, Maria Ângela Fortes da Silva. *Núcleo Histórico de São Bartolomeu: Estudos dos impactos ocorridos a partir do reconhecimento do patrimônio cultural*. Dissertação (Monografia). Graduação em tecnologia em conservação e Restauração de Imóveis. Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG, Ouro Preto, 2017. 69 p.

FREDERICO, Renata Leite Raposo. *A mediação do sabor: estudo comparativo da mediação de informação culinária na mídia impressa e na mídia televisiva*. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, 2008. Disponível em: <<http://repositorio.unesp.br/handle/11449/89484>>. Acesso em 17 de mar. de 2024.

RICCETTO, Luli Neri. *Gastronomia Afetiva, Comunicação e Transformação*. 2016. 51f. *Mestrado em Comunicação*. Universidade Católica de Brasília, Distrito Federal, 2016.

RAMOS, Camila Siqueira Campos Roxo. *O frisson da gastronomia na sociedade pós-moderna*. Trabalho de Conclusão de Curso Comunicação Social, Centro Universitário De Brasília Faculdade De Ciências Sociais Aplicadas – FASA, Brasília/ DF, 2005. Disponível em: https://www.academia.edu/88433419/O_Frisson_Da_Gastronomia_Na_Sociedade_Pos_Moderna

ASSOCIAÇÃO DOS DOCEIROS E AGRICULTORES FAMILIARES DE SÃO BARTOLOMEU (Org.). *Doces receitas de São Bartolomeu*. Organização de Pia Chaves, Katia Livia e Bruno Emílio. São Bartolomeu: Associação dos Doceiros, 2019.

NIKOLAJEVA, Maria; SCOTT, Carole. *Livro ilustrado: palavras e imagens*. São Paulo: Cosac Naify, 2011.

PLAU. Uma história tortuosa. Disponível em: <https://plau.design/entrelinha/uma-historia-tortuosa/>. Acesso em: 23 set. 2024.

GIV ONLINE. Saiba mais sobre a Times New Roman e amplie seu repertório. Disponível em: <https://www.givonline.com.br/blog/saiba-mais-sobre-a-times-new-roman-e-amplie-seu-repertorio#:~:text=A%20Times%20New%20Roman%20%C3%A9,Londres%2C%20pelo%20tip%C3%B3grafo%20Stanley%20Morison>. Acesso em: 23 set. 2024.

STACCHINI EDITORIAL. A grande família Garamond. Disponível em: <https://www.stacchinieditorial.com.br/post/a-grande-fam%C3%ADlia-garamond>. Acesso em: 27 set. 2024.

MICROSOFT. Footlight MT font family. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/en-us/typography/font-list/footlight-mt>. Acesso em: 28 set. 2024.

FIBRA DOS NA REDE. São Bartolomeu (MG): Por que você precisa conhecer esse charmoso distrito de Ouro Preto? Disponível em: https://fibradosnarede.valenet.com.br/sao-bartolomeu-mg-por-que-voce-precisa-conhecer-es-se-charmoso-distrito-de-ouro-preto/?doing_wp_cron=1729098641.0966389179229736328125>. Acesso em: 07 out. 2024.

ANEXOS

DOSSIÊ DE TOMBAMENTO DO CONJUNTO URBANO DE SÃO BARTOLOMEU
MARÇO / 2007



17. PARECER SOBRE O TOMBAMENTO ELABORADO POR CONSELHEIROS INTEGRANTES DO CONSELHO MUNICIPAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL

RELATÓRIO E PARECER SOBRE O TOMBAMENTO DO CONJUNTO URBANO DE SÃO BARTOLOMEU – OURO PRETO – MG

I – Documentação constante do dossiê

O presente dossiê de tombamento do Conjunto Urbano de São Bartolomeu está apresentado em 3 partes, contendo cada uma delas a seguinte documentação:

1ª Parte – Apresentação e metodologia

- Breve Estudo Histórico
- Descrição e geografia
- Caracterização urbana e arquitetônica do distrito
- Justificativa de tombamento
- Delimitação do perímetro de tombamento
- Delimitação do perímetro de entorno da área tombada
- Diretrizes propostas para a área tombada e entorno
- Conclusão
- Arquivos consultados
- Bibliografia
- Equipe

A primeira parte contém 62 páginas entre textos, fotos e mapas.

2ª Parte - Anexos contendo o inventário distribuído em 12 (doze) Fichas de Logradouros e 30 (trinta) Fichas das edificações.

3ª Parte - Anexos contendo a complementação do inventário das edificações, apresentando 80 fichas.

II – Considerações sobre o tombamento

O instrumento do tombamento foi instituído pelo Decreto-lei 25/37, norma geral que organiza a proteção do patrimônio cultural no Brasil. Só se aplica a bens com valor cultural tendo como efeito não poderem ser demolidos, destruídos nem mutilados. A ambiência do bem tombado deve ser monitorada para que não sejam feitas intervenções que alterem a sua relação com seu entorno. Ao tomar, fica erigido no plano simbólico o reconhecimento social e histórico da comunidade que gerou a coisa. Esta, passa a integrar o conjunto de bens culturais que dão identidade a um lugar. A comunidade proprietária da coisa se sente incluída na sociedade. Tombar é um ato de cidadania e de inclusão social. A coisa tombada tem um valor de documento de nossa memória - entendendo documento como um fragmento material que comprova uma afirmação ou um fato – sendo, por esta razão, impedido de ser descaracterizado.

III – Porque tomar São Bartolomeu

O ato de tomar se configura como forma de seleção e deve ser conferido a bens que apresentem valor de exemplaridade. Através do dossiê em tela, pode-se identificar o mérito que justifica o tombamento do Conjunto Urbano de São Bartolomeu. Destacam-se as seguintes informações:

1. Foi a primeira sede da administração de Minas Gerais, anterior mesmo ao distrito sede de Ouro Preto (vide páginas 11, 12 e 46 do dossiê de tombamento);
2. No século XVIII foi ponto estratégico e de convergência por sua proximidade com Ouro Preto e sua localização no Vale do Rio das Velhas, via de acesso e comunicação

- entre as cidades de Minas Gerais no ciclo do ouro (vide página 11 do dossiê de tombamento);
3. Conjugou mineração com a produção de alimentos, fato raro neste período da história de Minas Gerais (vide página 11 do dossiê de tombamento);
 4. São Bartolomeu tem sua origem no período colonial - entendido como povoado com arruamento e características urbanas e não somente com a presença de fazendas e paragens (vide página 32 do dossiê de tombamento) - e encontra-se ainda conservada grande parte da sua malha urbana original e sem muitos acréscimos, existindo abundantes vestígios materiais de outros tempos (vide página 6 do dossiê de tombamento);
 5. Preserva ainda a tipologia arquitetônica e morfologia urbana típicas do século XVIII (vide páginas 32 e 33 do dossiê de tombamento). As casas são em geral térreas, cobertas com telhas de barro e têm quintal profundo;
 6. Existem ainda prédios construídos em pau-a-pique, documentos vivos de um sistema construtivo que não se faz mais e é raramente encontrado;
 7. Persistem no solo de São Bartolomeu tradições religiosas e profanas seculares, encontrando-se preservados vários pontos que podem ser classificados como lugares estratégicos da fé: cruzeiros e oratórios em esquinas ou casas até hoje existentes compõem o ambiente visual do ritual sagrado, impondo um imaginário católico a toda a população (vide páginas 21 e 22 do dossiê de tombamento) até mesmo para as comemorações profanas.

Por todas as razões apontadas acima, o Conjunto Urbano de São Bartolomeu, marco da cultura ouropretana, merece ser tombado para garantir a ação legal de preservação pela comunidade e órgãos municipais.

IV – Observações acerca do dossiê de tombamento do Conjunto Urbano de São Bartolomeu

A partir da leitura deste documento, algumas observações devem ser feitas para que o município de Ouro Preto possa se beneficiar não só cultural mas também financeiramente do tombamento do Conjunto Urbano de São Bartolomeu, utilizando-se da Lei Robin Hood, critério do patrimônio cultural.

O dossiê de tombamento do Conjunto Urbano de São Bartolomeu deve ser completado para ser aceito pela metodologia do IEPHA/MG e ser pontuado pela Lei Robin Hood. Para tanto, adequá-lo à Deliberação Normativa do Conselho Curador do IEPHA/MG n.º 01/2005 revisada em outubro de 2005 (vide anexo).

Destaco ainda alguns aspectos que devem ser completados sob o ponto de vista técnico.

1. Falta toda a fase de tramitação legal dos procedimentos administrativos do tombamento. Merecem atenção os prazos estabelecidos em lei;
2. As justificativas dos perímetros de tombamento e de entorno devem ser melhor explicadas. A evolução urbana é uma referência importante na definição desta poligonal ;
3. No descritivo do perímetro de tombamento há dois pontos que não integram a poligonal: os pontos P1 e P2;
4. O perímetro de entorno deve ser definido a partir de pontos reais identificáveis no território e não somente em mapa. Como informado – uma elipse com centro no ponto

P1 – é difícil monitorar a área de entorno do Conjunto Urbano de São Bartolomeu. O ponto P1 não está definido;

5. As diretrizes de preservação do Conjunto Urbano de São Bartolomeu devem ser mais objetivas e afirmativas. Como apresentadas, permitem uma "verticalização" do conjunto (item 7:1.2), já que somente 18,9% das unidades arquitetônicas de São Bartolomeu (vide página 37 do dossiê de tombamento) apresentam dois pavimentos acima do nível da rua e apenas 1 prédio apresenta 3 pavimentos. Isto representa uma alteração profunda na paisagem urbana. Também não contempla aspectos tais como o caráter histórico da cidade e o conjunto de elementos materiais e espirituais que expressam sua imagem, em particular:
 - a) a forma urbana definida pelo traçado e pelo parcelamento;
 - b) as relações entre os diversos espaços urbanos, espaços construídos, espaços abertos e espaços verdes;
 - c) a forma e o aspecto das edificações (interior e exterior) tais como são definidos por sua estrutura, volume, estilo, escala, materiais, cor e decoração;
 - d) as relações da cidade com seu entorno natural ou criado pelo homem;
 - e) as diversas vocações da cidade adquiridas ao longo de sua história¹

Belo Horizonte, 21 de fevereiro de 2006


Arquiteta Marília Machado Rangel

¹ Carta de Washington - Washington, 1986

