

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE DIREITO, TURISMO E MUSEOLOGIA
DEPARTAMENTO DE MUSEOLOGIA**

SERGIO FRANCISCO SILVÉRIO

FESTIVAL DO CUSCUZ DE SUMIDOURO

Valorização de um patrimônio imaterial do distrito de Padre Viegas

OURO PRETO

2024

SERGIO FRANCISCO SILVÉRIO

FESTIVAL DO CUSCUZ DE SUMIDOURO
Valorização de um patrimônio imaterial do distrito de Padre Viegas

Monografia apresentada ao Curso de Bacharelado em Museologia da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Museologia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a. Gabriela de Lima Gomes

Linha de Pesquisa: Preservação e seus meios

OURO PRETO

2024

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S587f Silverio, Sergio Francisco.

Festival do cuscuz de sumidouro [manuscrito]: Valorização de um patrimônio imaterial do distrito de Padre Viegas. / Sergio Francisco Silverio. - 2024.

60606 f.: il.: color., mapa.

Orientadora: Profa. Dra. Gabriela de Lima Gomes.

Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Direito, Turismo e Museologia. Graduação em Museologia .

1. Festivais - Festival de cuscuz. 2. Patrimônio cultural. 3. Mulheres - protagonismo. 4. Sumidouro (RJ). I. Gomes, Gabriela de Lima. II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.



FOLHA DE APROVAÇÃO

Sérgio Francisco Silvério

FESTIVAL DO CUSCUZ DE SUMIDOURO Valorização de um patrimônio imaterial do distrito de Padre Viegas

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

Aprovada em 18 de outubro de 2024

Membros da banca

[Doutora] - Prof.a. Dra. Gabriela de Lima Gomes - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutora] - Prof.a Dra Yara Mattos (Universidade Federal de Ouro Preto - Aposentada)
[Mestre] - MSc. Edson Fialho de Rezende - (Universidade Federal de Ouro Preto)

[Gabriela de Lima Gomes, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 15/12/2024



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela de Lima Gomes, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/12/2024, às 13:09, 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 **0828951** e o código CRC **OBA2234C**.

AGRADECIMENTOS:

Gostaria, primeiramente, de agradecer a Deus por essa conquista, pois sem Sua permissão nada disso seria possível. Agradeço também aos meus pais, José “Strauss” (in memoriam) e Efigênia “Nonoca”, pelo dom da vida e, sobretudo, pelo empenho e dedicação na minha criação, especialmente em tempos difíceis que enfrentamos juntos. Agradeço à minha esposa, Neia, por ter acreditado em mim desde o início, quando a pedi para fazer minha inscrição no ENEM. Durante toda minha jornada acadêmica, ela foi fundamental ao me motivar e insistir para que eu continuasse, mesmo quando pensei em desistir. Ingressar tardiamente na faculdade não é fácil, especialmente ao lidar com experiências e desafios para os quais eu não estava adaptado, mas sua confiança e apoio fizeram toda a diferença. Agradeço também aos meus filhos, Igor e Alice, que sempre me incentivaram e me ajudaram de diversas formas. Eles foram uma das principais razões para que eu decidisse voltar a estudar depois de tantos anos. O apoio de ambos foi essencial para o meu sucesso, servindo de base e motivação nesse processo. Agradeço também aos meus irmãos, cunhados, cunhadas, sobrinhos, minha sogra, meu genro, minha nora e todos os que fazem parte do meu círculo familiar. De uma forma ou de outra, cada um contribuiu para esse processo, seja por meio de incentivos, orações ou outros gestos de apoio, que me fortaleceram ao longo dessa caminhada. Agradeço a minha amiga Cristileine com a qual pude contar durante a minha graduação. Agradeço a Larissa Gonçalves pelas contribuições a partir de sua pesquisa de conclusão de curso. Agradeço à comunidade de Padre Viegas pela forma calorosa com que acolheu minha família, o que me inspirou a buscar uma maneira de retribuir todo esse cuidado. Dessa motivação surgiu a ideia de documentar o saber cultural do Festival do Cuscuz, resultando neste trabalho de conclusão de curso. Espero que, de alguma forma, este trabalho contribua para o reconhecimento do festival como patrimônio imaterial da cidade de Mariana. Um agradecimento especial ao Sr. Geraldo Gomes, o "Sô Padre", fundador e regente do Coral Nossa Senhora do Rosário, por sua compreensão diante da minha ausência em muitos ensaios durante o período de elaboração deste trabalho, e a todos os componentes desta instituição. Estendo esse agradecimento também ao grupo Celebrando a Vida, pelo mesmo motivo. Espero, em breve, retomar nossa rotina de ensaios e apresentações com as bênçãos de Deus. Agradeço também à Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) por me proporcionar uma educação de extrema qualidade de forma gratuita. Estendo meu agradecimento a todo o corpo docente da EDTM e do curso de Museologia, com quem tive o prazer de conviver ao longo desses anos. Eles se tornaram figuras importantes no meu processo de graduação e os levarei comigo para sempre, com excelentes lembranças dessa trajetória.

Agradeço também às pessoas com quem convivi durante meu estágio no Museu de Ciência e Técnica (MCT) da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Minha gratidão vai ao Sr. Anderson “Bob”, ao Sr. Miguel, a Igor, e a Elenice, que sempre nos presenteava com seu delicioso café. Agradeço também à turma da portaria, ao “Noca”, com quem desenvolvi uma grande afinidade, e a Edson Fialho, coordenador do Laboratório de Conservação e Restauração do Departamento de Museologia, que sempre me motivou em nossas conversas e se mostrou disposto a ajudar. A todos os que passaram por lá e contribuíram de alguma forma, deixo meu sincero agradecimento e os levarei no coração. Por fim, agradeço à professora Gabi, que acreditou em minha proposta e se dispôs a colaborar na orientação deste trabalho. Desde nossa primeira aula, aprendi a admirar e respeitar sua dedicação. A experiência única proporcionada pelas visitas técnicas ao Museu de Quilombos e Favelas (MUQUIFU), ao Arquivo Público Mineiro e ao trabalho de campo em Lavras Novas, foram momentos significativos que contribuíram de maneira ímpar para minha formação, e continuam vivos em minha memória. Agradeço também aos componentes da banca de avaliação: MSc Edson Fialho de Resende, Prof. Dra. Yara Mattos e Prof. Dr. Célio Macedo. A todos meus sinceros agradecimentos.

“Onde convivem pessoas sábias, opiniões diferentes não geram conflitos, geram novas ideias”.

(Autor desconhecido).

RESUMO

Este trabalho propõe pesquisar uma festividade da culinária popular de Sumidouro, distrito de Mariana, também conhecido como Padre Viegas. Intitulado Festival do Cuscuz de Sumidouro: Valorização de um patrimônio imaterial do distrito de Padre Viegas, apresentado como Patrimônio Imaterial que, além da cultura, fomenta a economia na localidade. O modo de fabricação e preparação têm se perpetuado por várias gerações. O objetivo deste trabalho é investigar como o protagonismo das mulheres do distrito de Padre Viegas contribuiu para a sistematização da produção, transmissão e perpetuação do Festival do Cuscuz de Sumidouro, para o desenvolvimento do estudo, recorreu-se a metodologia de pesquisa documental como fotos, entrevistas, reportagens, e também revisão bibliográfica entre outros. Os resultados revelaram e contribuíram não apenas para a compreensão do papel das mulheres dentro deste contexto, mas também buscando seu reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial pela cidade de Mariana/MG.

Palavras-chave: Festival de Cuscuz; Patrimônio Imaterial; Protagonismo das Mulheres; Sumidouro.

ABSTRACT

This paper proposes to research a popular culinary festivity in Sumidouro, a district of Mariana, also known as Padre Viegas. The festival is presented as Intangible Heritage that, in addition to culture, fosters the local economy. The method of manufacturing and preparation has been passed down through several generations. Our objective is to investigate how the leadership of women in the Padre Viegas district has contributed to the systematization of production, transmission, and perpetuation of the Cuscuz Festival of Sumidouro, which seeks recognition as Intangible Cultural Heritage by the city of Mariana/MG.

Keywords: Cuscuz Festival; Intangible Heritage; Women 's Leadership; Sumidouro.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Igreja de Nossa Senhora do Rosário de Padre Viegas. crédito Sérgio F Silverio.

Figura 2- Mapa de Sumidouro Minas Gerais 1732.

Figura 3 - Colégio Osório - Fonte Acervo de Padre Viegas.

Figura 4- Capa da edição nº 5 do jornal Compilador Mineiro 1823- acervo Distrito de Padre Viegas.

Figura 5- Capa da edição nº 1 do jornal Abelhas do Itacolumy Ouro Preto 12 de janeiro de 1824 acervo do distrito de Padre Viegas.

Figura 6- Capa da edição nº 1 do jornal O Universal Ouro Preto 12 de janeiro de 1824 acervo do distrito de Padre Viegas.

Figura 7- Moinho de Roda D'água do distrito de Cachoeira do Brumado- foto- Eliene Santos.

Figura 8- Foto do Cuscuz de Sumidouro - Acervo Pessoal, Sergio Francisco Silverio.

Figura 9 - Cartaz do 1º Festival do Cuscuz de Sumidouro 2004. Acervo do Festival.

Figura 10 - foto do segundo Festival do Cuscuz de Sumidouro 2005. Acervo do Festival.

Figura 11 - Foto da 1º camisa do Festival em 2008. Arquivo: Larissa Gonçalves.

Figura 12- Selo da comemoração aos 10 anos do Evento foto. Arquivo do evento.

Figura 13 - Foto do Festival do Cuscuz de Sumidouro 2016 fonte- Acervo pessoal Sergio Francisco Silverio.

Figura 14- Foto do Festival do Cuscuz de Sumidouro 2016 fonte - Acervo Pessoal Sergio Francisco Silverio.

Figura 15 - Sexto Festival do cuscuz 2019. Foto- Vegas Film.

Figura 16 - Cartaz de divulgação do Festival do Cuscuz 2019. Fonte acervo do Festival de Cuscuz de Sumidouro.

Figura 17- Folheto de divulgação do 19º Festival do Cuscuz de Sumidouro 2023 - fonte Acervo Pessoal Sergio Francisco Silverio.

Figura 18 - Apresentação Musical com Larissa Gonçalves e Convidados. Fonte: Acervo Pessoal, Sergio Francisco Silverio.

Figura 19 - Tainá e D. Maria em Guarapari, outubro de 2016. Foto Larissa Gonçalves.

Figura 20 - Capa do Fotolivro sobre o Festival do Cuscuz de Sumidouro, da jornalista Larissa Gonçalves, foto do Acervo Pessoal - Sergio Francisco Silverio.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Art.- Artigo.

CDFB - Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.

CEFET/OP - Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas

Gerais CNF - Comissão Nacional do Folclore.

CNRC - Centro Nacional de Referência Cultural.

CONEP - Conselho Estadual de Patrimônio Cultural.

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão

Rural. FICART - Fundo de Investimento Cultural e Artístico.

FNC - Fundo Nacional da Cultura.

FUNARTE - Fundação Nacional de Arte.

GTPI - Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial.

ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços.

IEPHA - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e

Artístico. IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico

Nacional. MinC - Ministério da Cultura.

PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

PRONAC - Programa Nacional de Apoio à Cultura.

SEAPA - Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e

Abastecimento. SPHAN - Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico

Nacional. UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto.

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

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO 1 - A consolidação do conceito Patrimônio Imaterial	17
1.1 - Patrimônio Imaterial no Brasil: Uma breve revisão dos Documentos	20
1.2 - Patrimônio Imaterial em Minas Gerais	24
1.3 - Patrimônio Imaterial em Mariana	25
CAPÍTULO 2 - Culinária Mineira como Patrimônio Imaterial	26
2.1 - Uma pequena abordagem sobre Padre Viegas	31
CAPÍTULO 3 - Festival do Cuscuz, um Patrimônio Imaterial de Sumidouro	34
3.1 - O Protagonismo das Mulheres de Padre Viegas na Organização do Festival do Cuscuz	47
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
5. REFERÊNCIAS	55
6. ANEXOS	59

INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) visa investigar e analisar a relevância da organização das mulheres de Sumidouro¹ distrito de Mariana, Minas Gerais, no processo de produção do Cuscuz, um prato emblemático da culinária local, que aguarda o seu reconhecimento como patrimônio imaterial municipal através de um projeto de lei que tramitou na câmara municipal e foi aprovado por unanimidade em 2024, depende agora da conclusão de seu dossiê para seu registro definitivo uma vez que já faz parte do calendário cultural desde 2013, por ocasião da comemoração do 10º aniversário do Festival dedicado a esse saber, que ocorre nesta localidade.

Desde nossa chegada à comunidade de Padre Viegas² Em 2007, fomos calorosamente acolhidos, o que me motivou a encontrar maneiras de retribuir o carinho demonstrado por esse povo à minha família. Ao ingressar no curso de Museologia na Universidade Federal de Ouro Preto em 2017, percebi uma oportunidade. Com anos de envolvimento com a comunidade, pude observar como uma prática culinária local influenciou e transformou, significativamente, a comunidade em questão.

A partir da minha vivência no distrito e das discussões sobre o conceito de Patrimônio, durante o curso de Museologia, surgiu a ideia de apresentar esse modo de fazer, presente na vida cotidiana e nas cozinhas de muitos lares deste distrito de Mariana. Essa tradição, transmitida de mãe para filhas, de avó para netas, de tias para sobrinhas, atravessa várias gerações e, esta transmissão não apenas carrega um significado cultural profundo, mas também desempenha um papel econômico crucial para o município e distrito.

Vale destacar que, até a promulgação da Constituição Federal em 1988, o Patrimônio Imaterial não recebia o devido reconhecimento, com o zelo concentrado apenas nos bens materiais. Durante um longo período, o patrimônio cultural era visto apenas através de bens materiais e arquitetônicos, como edificações e monumentos históricos. Essa visão restrita, frequentemente denominada "pedra e cal", limitava-se a preservar apenas elementos tangíveis da cultura, deixando de lado uma vasta gama de expressões culturais imateriais que são

¹ Nome dado pelos primeiros desbravadores que ali chegaram, devido a qualidade do metal encontrado, que era de ótima qualidade, ou o sumo do ouro, encontrado na região da Vila de Nossa Senhora do Carmo, hoje Mariana, como nos cita Jales (2011).

² O nome de Padre Viegas foi dado a Sumidouro em 1948 como ato de homenagem do Governo de Minas ao grande artista e aluno do Colégio Osório.

igualmente valiosas.

O conceito de patrimônio imaterial no Brasil só alcançou sua devida efetivação após muitos anos de falta de reconhecimento adequado. A valorização do patrimônio imaterial implica o reconhecimento de práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas transmitidas de geração em geração dentro de uma comunidade. Esses elementos imateriais são essenciais para a identidade cultural e social de um povo, refletindo a diversidade e riqueza de suas tradições e modos de vida.

É amplamente reconhecido na vasta bibliografia de estudos feministas e de mulheres que a sociedade brasileira é profundamente patriarcal. Esse sistema de dominação masculina impõe às mulheres um padrão de inferioridade desde a infância, moldando-as para papéis considerados tradicionalmente femininos e frequentemente desqualificando-as simplesmente por serem mulheres.

Esse patriarcado sustenta diversas formas de violência, incluindo a física, sexual, moral e educacional, entre outras. A falta de trabalhos científicos sobre o tema abordado nesta monografia ressalta sua importância. Ao explorarmos o campo do patrimônio cultural imaterial fica evidente o protagonismo das mulheres, cujas contribuições, desde a arte de fazer acarajé até o samba de roda, são fundamentais e merecem reconhecimento mais aprofundado, segundo FRAGA (2021p.8) “Os levantamentos e registros de ofícios, expressões e saberes cartografar diversos coletivos de mulheres como sendo os responsáveis pela manutenção, criação e atualização de bens e valores junto às gerações mais novas”.

Esta pesquisa monográfica visa valorizar e destacar o papel das mulheres nos contextos social, cultural e patrimonial, preenchendo uma lacuna significativa nesse registro relativamente novo. Além disso, a pesquisa ganha relevância ao abordar um tema atual que demanda debates aprofundados. Destaca-se a importância do acesso à informação, tanto para as pessoas que participam desse processo, quanto para a sociedade em geral. Por ser uma pesquisa de natureza pública, ela proporciona um espaço aberto para discussões significativas, contribuindo para a compreensão e evitando atitudes preconceituosas.

A Partir dos fatos mencionados, pretende-se com este estudo responder às seguintes questões: Como o festival do cuscuz está em vias de se tornar um patrimônio imaterial da cidade de Mariana? Porque o protagonismo das mulheres tem uma importância crucial dentro deste processo? Como os saberes e fazeres contribuem para a transformação deste contexto?

O festival do cuscuz de Sumidouro, acontece uma vez ao ano, geralmente no dia 12 de outubro desde o ano de 2004, quando em uma roda de conversas, o padre José Julião da Silva, Dona Maria de Castro Gonçalves, Clemilda Gonzaga e Magaly Gonçalves resolveram criar o 1º Festival do Cuscuz de Sumidouro. Esse evento que a princípio era uma forma de angariar fundos para a manutenção dos trabalhos da igreja, depois de um tempo desvinculou-se, adquiriu um outro viés, e hoje aparece como o carro chefe dentro das festas tradicionais do distrito.

Apesar de ter sido idealizado pelo Padre Julião, como é conhecido na comunidade, é notória a influência das mulheres dessa comunidade dentro desse processo criativo. Dessa forma, utilizando de pesquisas bibliográficas e documental, consultas a bancos de dados, digitalização de materiais, fotos, entre outros, registrar, divulgar um pouco sobre esse fazer cultural e a relevância das mulheres da comunidade dentro desse evento.

O levantamento bibliográfico inclui artigos, trabalhos científicos, textos e livros disponíveis em periódicos da Sacie-lo e Capes, leis pertinentes, a Constituição Federal, IPHAN, IEPHA, leitura de resumos de obras de Autores como Larissa Cristina Gonçalves Martins, (2021) Varine Hugues (2014), Jacques Le Goff (1990) entre outros.

Antes de falar sobre o festival em si, gostaria de mostrar um pouco da história local, sua localização, suas tradições e costumes, o dia a dia de sua gente, enfim historicizar melhor o meu tema de pesquisa. Tendo como justificativa analisar até que ponto a organização das mulheres no distrito de Padre Viegas foi capaz de sistematizar a forma de produção, transmissão e perpetuação do Festival do Cuscuz de Sumidouro, contribuindo de forma decisiva na busca de elevá-lo ao status de Patrimônio Cultural Imaterial pela cidade de Mariana/MG.

Quando adentramos no universo do patrimônio, em especial do patrimônio cultural imaterial, o protagonismo das mulheres é inegável, passando por diversos saberes e práticas, a presença das mulheres é marcante e merece ser melhor estudada e mapeada. Esperamos que esta pesquisa monográfica seja mais uma forma de valorizar e dar visibilidade às mulheres no âmbito social, cultural e patrimonial.

Capítulo I

A consolidação do conceito Patrimônio Imaterial

No Brasil, o processo de reconhecimento do patrimônio imaterial foi gradual e enfrentou muitos desafios. Foi apenas no início do século XXI que o país começou a adotar uma abordagem mais abrangente para a preservação cultural. Em 2000, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), que estabeleceu diretrizes para a identificação, registro e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.

Neste primeiro capítulo pretendemos, de modo sistemático, apresentar o desenvolvimento do pensamento preservacionista no que tange ao reconhecimento e às políticas públicas dedicadas à conceituação do Patrimônio Imaterial.

Conforme o Decreto Federal nº 3.551/2000 e a Lei Federal Nº 7.285/2011³, patrimônios imateriais se classificam por:

- Saberes: ofícios e modos de fazer (conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades).
- Celebrações: rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- Formas de expressão: manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- Lugares: mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

Esse progresso possibilitou o reconhecimento dessas manifestações culturais como parte essencial do patrimônio nacional. Exemplos marcantes incluem o samba de roda do Recôncavo Baiano, o frevo de Pernambuco, a capoeira e a produção artesanal de queijo em Minas Gerais, entre tantos outros. Cada um desses elementos preserva histórias, memórias e significados profundos, que reforçam a identidade cultural das comunidades e enriquecem a diversidade cultural do Brasil.

A efetivação do conceito de patrimônio imaterial no Brasil não apenas ampliou a compreensão do que constitui o patrimônio cultural, mas também promoveu uma maior valorização e

³ BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. DECRETO Nº 3.551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000. 2000. Disponível em: <<https://www.planalto.gov.br/ccivil03/decreto/d355.htm>>. Acesso em: 12 set. 2024.

respeito pelas diversas culturas presentes no país. Esse reconhecimento é fundamental para garantir que essas tradições continuem vivas e sejam transmitidas às futuras gerações, preservando assim a rica tapeçaria cultural do Brasil, destacando a responsabilidade tanto do poder público, quanto das comunidades na proteção e promoção desses bens, independentemente de sua natureza.

A Constituição Federal de 1988, conhecida como Constituição Cidadã por ter sido criada durante o processo de redemocratização do Brasil, foi aprovada em 22 de setembro de 1988 e promulgada em 5 de outubro de 1988. Seus artigos 215 e 216 presentes no Título VIII da Ordem Social, Capítulo III da Educação, Cultura e Desporto, Seção II - exerceram uma ampla influência na atualização conceitual da cultura em âmbito constitucional. “O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.” (BRASIL, 1988, art. 215). Esse artigo busca promover e valorizar o patrimônio cultural brasileiro, por promover e difundir bens culturais, democratizar o acesso a bens culturais, formar pessoal qualificado e valorizar

manifestações étnicas e regionais. O artigo 216 acaba sendo mais complexo em relação à cultura e patrimônio imaterial:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - As formas de expressão;

II - Os modos de criar, fazer e viver;

III - As criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; (BRASIL, 1988, art. 216)

Esse artigo delega ao poder público a função de salvaguardar os bens imateriais e materiais, em colaboração com a comunidade, por meio de registros, inventários e tombamentos. Ele também estabelece que danos e ameaças ao patrimônio sejam punidos conforme a Lei. Dando continuidade, o artigo 216-A:

O Sistema Nacional de Cultura, organizado em regime de colaboração, de forma descentralizada e participativa, institui um processo de gestão e promoção conjunta de políticas públicas de cultura, democráticas e permanentes, pactuadas entre os

entes da Federação e a sociedade, tendo por objetivo promover o desenvolvimento humano, social e econômico com pleno exercício dos direitos culturais. (BRASIL, 1988, art.216-A)

Nesta subseção do artigo, é evidenciado que a política nacional e suas diretrizes culturais devem ser regidas por princípios que promovam a valorização e difusão dos bens culturais. Isso inclui o fomento à produção cultural, a integração das políticas e ações desenvolvidas, a transparência, e a ampliação de recursos destinados à cultura. De acordo com o Art. 216-A, nº 4: “Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão seus respectivos sistemas de cultura em leis próprias.” IDEM.

No primeiro contato com o Patrimônio, somos inundados por uma quantidade de informações que não estamos habituados a lidar no cotidiano, levando-nos a descobrir coisas que muitos não têm acesso e outras que nem nós mesmos imaginávamos serem considerados como bens culturais.

É comum para alguns leigos pensarem que o samba carioca e a capoeira são os únicos bens imateriais brasileiros, sem considerar que algo tão próximo e presente na vida de familiares e amigos também podem ser reconhecidos como tal. Elementos como o Toque de Sinos, as Festividades Religiosas e até mesmo práticas de fabricação, e produções culinárias, que são transmitidas de geração em geração, merecem essa definição de patrimônio cultural brasileiro, segundo o Decreto Federal nº 3.551/2000 e a Lei Federal Nº 7.285/2016.

A criação do patrimônio imaterial surgiu da expansão do conceito de patrimônio cultural. Como não há uma expressão sinônima que define adequadamente o patrimônio imaterial, ele será apresentado ao longo do texto conforme mencionado em alguns documentos oficiais:

A Constituição Federal se refere a patrimônio imaterial como:

[...] portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – as formas de expressão; II – os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas. (BRASIL, 1988, Art. 216)

Para a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura – UNESCO (2003) define como:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte

integrante de seu patrimônio cultural. (UNESCO, 2003)

Já o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN define por patrimônio imaterial:

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). (IPHAN, s.d.)

A seguir será apresentado o histórico da formulação do conceito de patrimônio no Brasil, destacando suas principais ações que levaram ao reconhecimento de diversas identidades brasileiras. Algumas delas se tornaram Patrimônio Imaterial Mundial, como o frevo de Pernambuco, o Círio de Nazaré no Pará, a capoeira, entre outros.

1.1 Patrimônio Imaterial no Brasil: uma breve revisão nos documentos

A partir da década de 1930 no Brasil, é que conseguimos identificar ações que deram início a criação de salvaguarda do patrimônio imaterial brasileiro. Cavalcanti (2008) cria então uma relação com as ações que foram voltadas para as manifestações culturais. Sendo assim, elas serão destacadas abaixo e realizado um breve histórico sobre cada uma delas.

Projeto de Mário de Andrade (1936): A partir da década de 1930 no Brasil, ações importantes marcaram o início da criação de salvaguardas do patrimônio imaterial brasileiro. Cavalcanti (2008) destaca essas iniciativas voltadas para as manifestações culturais, como a fundação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 1937, que desde então atua na preservação do patrimônio histórico e artístico, incluindo as tradições culturais imateriais.

As Missões Folclóricas, organizadas por Mário de Andrade, buscaram registrar e documentar manifestações culturais tradicionais, como músicas, danças e festas populares. Houve também um movimento significativo para a preservação do samba de roda, uma expressão afro brasileira da Bahia, e o reconhecimento das festas juninas como importantes manifestações culturais. O conceito de patrimônio imaterial começou a ser desenvolvido, reconhecendo práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas das comunidades como parte de seu patrimônio cultural. Essas ações foram fundamentais para a criação de uma política de preservação do patrimônio imaterial no Brasil, garantindo a valorização e transmissão das

tradições culturais às futuras gerações.

Criação do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN (1937): Em 1936, foi criado o Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), uma das primeiras iniciativas do governo federal brasileiro para a proteção do patrimônio cultural, como destacado pelo Portal da Educação (2015). Oficialmente fundado no ano seguinte, com a promulgação da lei nº. 378 de 13 de janeiro de 1937 e integrado à estrutura do Ministério da Educação e Saúde, o SPHAN foi concebido por Rodrigo Melo Franco de Andrade, que se tornou seu primeiro diretor. Os objetivos do SPHAN, delineados pelo artigo 46 da Lei, incluíam promover, de forma permanente em todo o país, o tombamento, a conservação, o enriquecimento e o conhecimento do patrimônio histórico e artístico nacional. De acordo com o decreto-lei nº 25 de 1937, o SPHAN focava principalmente no tombamento de bens históricos móveis e imóveis, abrangendo categorias como arqueológicos, etnográficos, paisagísticos, belas artes e artes aplicadas. Durante seus nove anos de atividade, o SPHAN conseguiu realizar o tombamento de 246 bens, embora inicialmente não tenha representado plenamente a diversidade cultural do Brasil. Atualmente, como Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), há uma notável valorização das diversas formas de manifestações culturais brasileiras. O IPHAN continua a promover e proteger essas expressões culturais, garantindo sua preservação e manutenção adequadas para as futuras gerações.

Criação da Comissão Nacional do Folclore (1946): Na década de 1940, especificamente em 1947, Renato Almeida criou a Comissão Nacional do Folclore, seguindo uma recomendação da UNESCO, que se dedicava ao estudo e fomento do folclore brasileiro como uma entidade governamental. Posteriormente, em 5 de fevereiro de 1958, o presidente Juscelino Kubitschek instituiu a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro (C.D.F.B) através do decreto nº 43.178, com o objetivo de promover nacionalmente o estudo, a pesquisa, a divulgação e a defesa do folclore brasileiro (BRASIL, 1958, art. 2º).

Em 1976, ocorreu uma transformação da Campanha para o Instituto Nacional do Folclore, vinculado à Fundação Nacional de Arte (FUNARTE). Nessa nova fase, foram desenvolvidos diversos trabalhos de pesquisa, estudos e apoio a artesãos, visando preservar e promover a riqueza cultural do Brasil através das suas expressões folclóricas.

Criação do Centro Nacional de Referência Cultural – CNRC (1975): Em 1975, sob a presidência de Aloísio Magalhães, foi fundado o Centro Nacional de Referência Cultural

(CNRC), com o objetivo de salvaguardar bens culturais que anteriormente não eram protegidos pelo SPHAN. O CNRC já desenvolvia projetos voltados para a valorização do artesanato e a preservação de tecnologias patrimoniais, complementando o trabalho do SPHAN ao aprofundar seu envolvimento com os bens culturais (IPHAN, 2016).

Aloísio Magalhães definiu quatro diretrizes principais para orientar as atividades do CNRC ao longo de quatro anos, que são:

- a) adequação às condições específicas do contexto cultural do país;
- b) abrangência e flexibilidade na descrição dos fenômenos culturais e na vinculação desses fenômenos às raízes culturais do Brasil;
- c) explicitação do vínculo entre a base cultural brasileira e a prática das diferentes artes, ciências e tecnologias, com o objetivo de estimular alternativas regionais adequadas nessas áreas (IPHAN, 2015).

Com uma equipe multidisciplinar composta por museólogos, físicos, matemáticos e antropólogos, Aloísio conseguiu estabelecer um novo patamar na defesa do Patrimônio Cultural Brasileiro, assegurando que as manifestações culturais tivessem seus valores reconhecidos e preservados.

Criação da Fundação Nacional Pró-memória (1979): A Fundação Nacional Pró-Memória foi um órgão público criado em 1979 pela lei nº 6.757, de 17 de dezembro, e extinto em 1990. Sua principal função era implementar a política de preservação da Secretaria de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, integrando-se ao Programa de Cidades Históricas e ao Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC). Dessa forma, a fundação desenvolvia políticas culturais voltadas para a preservação do patrimônio cultural, sua principal função era a implementação dessas políticas de preservação cultural. Perante a lei “contribuir para o inventário, a classificação, a conservação, a proteção, a restauração e a revitalização dos bens de valor cultural e natural existentes no País” (BRASIL, 1979, art. 1).

Instituição do Programa Nacional de Apoio à Cultura – PRONAC (1991): Com a Lei 8.813, de 23 de dezembro de 1991, instituiu-se o Programa Nacional de Apoio à Cultura (PRONAC). Esse programa, juntamente com três outros instrumentos desenvolvidos em conjunto – o Incentivo à Cultura (Art. 18), o Fundo Nacional de Cultura (FNC, Art. 4º – retificação) e o Investimento Cultural e Artístico (FICART, Art. 8º) – tem como objetivo principal apoiar, valorizar e difundir a cultura e suas diversas manifestações regionais no Brasil. O PRONAC busca preservar o patrimônio cultural, tanto material quanto imaterial, e

aumentar a produção cultural no país.

Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção “Seminário”: Organizado pelo IPHAN em 1997, na ocasião de seus 60 anos, o seminário "Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção" (MINC/IPHAN, 2006, p.16) aconteceu na cidade de Fortaleza. O evento teve como objetivo aprofundar as reflexões sobre o patrimônio imaterial e contou com a presença de representantes de instituições públicas e privadas, além da UNESCO. Como resultado, foi elaborada a Carta de Fortaleza, que apresentou 12 recomendações, incluindo:

- Promoção e aprofundamento do conceito de bem cultural imaterial;
- Criação de um grupo para reconhecimento desses bens em registros e inventários, em âmbito nacional, com a parceria de estados, municípios e outras entidades;
- Criação de um Programa Nacional de Educação;
- Estabelecimento de uma Política Nacional de Preservação do Patrimônio.

Além disso, foram feitas moções de defesa do patrimônio, assim como a Lei de Incentivo ao apoio do IPHAN, ao Ministério da Cultura e às expressões culturais de povos ameríndios.

Criação da Comissão e Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial- GTPI: Com a necessidade de maior salvaguarda do patrimônio e seguindo as recomendações da Carta de Fortaleza, o Ministério da Cultura (MinC) instituiu, em 1998, uma Comissão para regulamentar o patrimônio imaterial. Nesse contexto, foi criado um Grupo de Trabalho (GTPI), cujos membros prestariam assessoria à comissão. Diversas denominações para o patrimônio imaterial foram consideradas, como "Patrimônio Intangível", "cultura tradicional popular" e "patrimônio oral". No entanto, segundo Sant’Anna (2006, p.17), optou-se por seguir as denominações do artigo 216 da Constituição Federal. Assim, o GTPI desenvolveu reflexões sobre o patrimônio imaterial, subdividindo-o em quatro categorias, de acordo com sua natureza, características e demandas de registro, apoio e valorização: saberes e fazeres, celebrações e formas de expressão diversas.

O Decreto nº 3.351 de 04/08/2000: Ao final dessa linha do tempo sobre o patrimônio imaterial no Brasil, destaca-se o Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, no qual o Presidente da República, Fernando Henrique Cardoso, instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro (BRASIL, 2000, Art. 1º). Conforme definido inicialmente pelo GTPI, cada forma de patrimônio imaterial teria um livro de registro

específico para sua inscrição. A Lei estabelece que a proposta do processo de registro deva ser feita pelos municípios, estados e suas respectivas secretarias de cultura, sendo posteriormente encaminhada ao presidente do IPHAN, que a submeterá a uma comissão de avaliação. Como resultado, foi instituído o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, vinculado ao Ministério da Cultura. Fica instituído, no âmbito do Ministério da Cultura, o "Programa Nacional do Patrimônio Imaterial", visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio. (BRASIL, 2000, Art. 8º).

1.2 O Patrimônio Imaterial em Minas Gerais

Minas Gerais é um dos estados brasileiros mais ricos em patrimônio, tanto material quanto imaterial (ESTADO DE MINAS GERAIS, 2016). Suas cidades, repletas de montanhas e monumentos históricos, também são ricas em tradições populares transmitidas de geração em geração. Esse patrimônio foi oficialmente reconhecido em Minas Gerais em 2002, através da Lei nº 42.505, de 15 de abril. Na ocasião, o governador Itamar Franco decretou: "ficam instituídas as formas de registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural de Minas Gerais" (MINAS GERAIS, 2002, art. 1º). Esses bens seriam inscritos nos livros de saberes, celebrações, formas de expressão e lugares, entre outros. As atribuições legais do processo de registro seriam destinadas ao Conselho do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) para a devida consolidação.

Em 2004, o IEPHA realizou o primeiro registro de bem imaterial no estado, que foi o modo de fabricação artesanal do queijo na região do Serro. Posteriormente, em 2008, o IPHAN também registrou esse bem, junto com o modo de fabricação do queijo nas regiões da Serra da Canastra e do Salitre. Além disso, o IEPHA registrou a Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte (2013), a Comunidade dos Arturos (2014) - a primeira reconhecida como patrimônio cultural do Brasil - e a Folia de Reis (2017). Em 2009, o IPHAN registrou o ofício dos sineiros e o toque dos sinos nas cidades de São João Del-Rei, Congonhas, Ouro Preto, Mariana, Catas Altas, Diamantina, Sabará, Serro e Tiradentes.

No entanto, ao analisar o estado mais profundamente ou ao caminhar pelas ruas, podemos notar várias tradições que muitas vezes não são reconhecidas, nem mesmo pelo próprio município de onde provêm. Festas do Divino, Congado, artesanato, a fabricação de tapetes em festividades religiosas como a Semana Santa e Corpus Christi são tradições seculares no estado. Algumas acabam sendo registradas em âmbito municipal, como será mostrado a seguir no caso de Mariana.

1.3 Patrimônio Imaterial em Mariana

Mariana lidera o ranking de preservação do Patrimônio Histórico e Cultural pelo IEPHA, entre os 788 municípios mineiros, tendo conquistado o primeiro lugar no ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) Cultural em dez ocasiões (IEPHA 2023). Esse programa incentiva a preservação do patrimônio cultural do estado, repassando recursos para os municípios que mantêm seu patrimônio e suas referências culturais por meio de políticas públicas relevantes.

Nesse aspecto pode-se citar o projeto Sabores de Mariana, criado pela Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Mariana, com apoio do Programa Monumental/Minc/Unesco e pela prefeitura. A equipe do projeto foi constituída pela produtora cultural Vânia Maria Marinho Quintão, como coordenadora técnica, pelas pesquisadoras Margareth Veisac Marton historiadora, pela jornalista Dalva Pereira, e pelo nutricionista Marcelo Sampaio Castro.

A agenda foi cumprida entre julho e novembro de 2008. A primeira fase, dedicada a pesquisas históricas e a entrevistas com moradores da sede e dos distritos do município, foram ouvidas 49 pessoas e obtida 181 receitas, além de 22 chás medicinais. A cidade é conhecida por suas festividades tradicionais ao longo do ano e por seu artesanato local, reconhecido nacionalmente.

Diante disso, a Secretaria de Cultura viu a necessidade de registrar dois de seus principais bens imateriais. Um deles é o Zé Pereira da Chácara, considerado o mais antigo grupo carnavalesco do país, fundado em 1846. Embora seja um grupo carnavalesco, suas apresentações não se limitam aos cinco dias de folia em fevereiro. O grupo também se apresenta em diversas outras festividades da cidade, incluindo o Dia de Minas, em 16 de julho, quando Mariana se torna a capital simbólica de Minas Gerais. Ao longo do ano, é possível assistir às suas apresentações pelas ruas da cidade e em seus distritos.

Outro bem imaterial registrado em âmbito municipal é o modo de produção da panela de pedra do distrito de Cachoeira do Brumado, que foram registrados, através de projeto de lei protocolado sob o número 160 em 16 de dezembro de 2014 que instituiu no município o registro de bens de natureza imaterial que em seu artigo 1º inciso 1 declara que:

Constituem bens culturais de natureza imaterial os processos de criação, manutenção e transmissão de conhecimentos, as práticas e manifestações dos diversos grupos socioculturais que compõem a identidade e a memória do município, bem como as condições materiais necessárias ao desenvolvimento de tais procedimentos e os produtos de natureza material derivados. (MARIANA, 2014, art. 1º).

Nesse contexto, busca-se reconhecer o Festival do Cuscuz de Padre Viegas como patrimônio cultural imaterial. Para isso, foi enviada uma proposta de lei à Câmara Municipal pelo vereador Fernando Sampaio, a qual foi aprovada por unanimidade no plenário. Agora, aguarda-se a conclusão de um dossiê para oficializar esse reconhecimento.

Capítulo 2: Culinária Mineira como Patrimônio imaterial

Neste capítulo, abordaremos o tema do patrimônio cultural imaterial, destacando os órgãos responsáveis por sua proteção e divulgação. Além disso, analisaremos como essas instituições atuam na preservação e promoção de alguns elementos que integram esse tipo de patrimônio.

Na quarta-feira, 05 de julho de 2023, durante uma reunião do Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep) no Palácio da Liberdade, a cozinha mineira foi declarada patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. Assim iniciou-se um processo de reconhecimento que já vinha por longos anos se arrastando e buscando se firmar como tal.

Conforme Laraia (2004, p.17), a primeira definição de cultura formulada do ponto de vista antropológico pertence a Edward Tylor, e aparece no primeiro parágrafo de seu livro *Primitive Culture* (1871).

No final do século XVIII e no princípio do seguinte, o termo germânico Kultur era utilizado para simbolizar todos os aspectos espirituais de uma comunidade, enquanto a palavra francesa Civilization referia-se principalmente às realizações materiais de um povo. Ambos os termos foram sintetizados por Edward Tylor (1832-1917) no vocábulo inglês Culture, que "tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade" (LARAIA, 2004, p.14).

Para promover os ingredientes, saberes e práticas que compõem a cultura alimentar mineira, o Governo de Minas lançou o projeto Cozinha Mineira Patrimônio - Temporada 2023. Este projeto é uma iniciativa da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-Mg) "O reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio imaterial é apenas o começo. A partir desta temporada, vamos valorizar e promover ainda mais a cultura alimentar e gastronômica de Minas Gerais", (Oliveira 2023 p.1) secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais.

Ele destacou que a temporada incluirá diversos festivais de cozinha mineira, especialmente no Circuito da Liberdade, além de ações para desenvolver o turismo de base comunitária. Em

colaboração com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), o governo pretende proteger e apoiar ainda mais a agricultura familiar. Oliveira enfatizou a contribuição dos povos originários e tradicionais na construção da cozinha mineira, destacando a importância do povo negro e dos povos indígenas. “É um dia de grande celebração para Minas Gerais com esta declaração da cozinha mineira como patrimônio imaterial do estado”, (Oliveira 2023 p.1) concluiu.

O projeto Cozinha Mineira Patrimônio incluiu uma série de ações para destacar a importância da cozinha mineira na cultura, no turismo e no desenvolvimento econômico e social do estado, reconhecendo-a como um patrimônio imaterial, segundo Beluzzo:

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

A deliberação sobre o Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – O Milho e a Mandioca são de grande importância para o reconhecimento e valorização dos conhecimentos e práticas desenvolvidos pelos povos originários e tradicionais, como as comunidades indígenas e negras. A contribuição desses povos foi essencial para que a mandioca e o milho se tornassem pilares da cozinha mineira.

O secretário Leônidas Oliveira (2023), destaca como essa herança dos povos originários e tradicionais está profundamente enraizada na cultura alimentar dos mineiros.

O fubá, produzido a partir do milho, deu origem ao nosso angu e a diversos outros pratos, como broas, bolos e biscoitos. Eduardo Frieiro, em seu livro ‘Feijão, angu e couve’, mostrou como a origem do angu está ligada à história dos povos de origem africana, que ajudaram a moldar os hábitos alimentares em Minas Gerais desde a formação do estado. A mandioca, cultivada pelos indígenas, é outro elemento essencial, de onde se extrai o polvilho, base do nosso pão de queijo, dos biscoitos, além da própria farinha, que é ingrediente do tropeiro. O registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca – homenageia, assim, os povos originários e tradicionais, os produtores de farinha, que desenvolveram os elementos fundamentais da nossa culinária (OLIVEIRA,2023).

Os conhecimentos ligados ao milho e à mandioca constituem o primeiro sistema culinário identificado pelo Iepha-MG nas pesquisas sobre a Cozinha Mineira. Essa decisão resulta de estudos sobre a cultura alimentar do estado, conduzidos pelo Iepha-MG e seus parceiros desde 2019. O Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – O Milho e a Mandioca

englobam o ato de se alimentar de forma ampla, destacando os valores socioculturais, simbólicos e cosmológicos. São considerados fatores como o plantio, o processamento, a preparação e o consumo, além das características de sociabilidade e ritualística ligadas aos lugares, paisagens, instrumentos, métodos e técnicas que definem os conhecimentos culinários transmitidos ao longo das gerações.

Como parte do trabalho realizado pelo Iepha, foram identificados quase 700 moinhos de milho e casas de farinha de mandioca em Minas Gerais. Esse levantamento foi possível graças a uma ação conjunta entre Iepha-MG, prefeituras, instituições de ensino, comunidades e pesquisadores.

Visando, assim, à promoção do repertório alimentar e gastronômico mineiro, a partir de ações voltadas ao fomento, à capacitação, à valorização e à divulgação dos sistemas culinários da cozinha mineira enquanto patrimônio cultural imaterial. “A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo” (SCHLUTER, 2003, p.10).

O trabalho do Iepha-MG inclui ações de identificação e pesquisa com o objetivo de inventariar e registrar os saberes relacionados aos sistemas culinários e agrícolas desenvolvidos pelas comunidades tradicionais mineiras. Além disso, envolve a organização e disponibilização de um acervo documental sobre os bens culturais protegidos a nível municipal relacionados aos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, para consulta pública.

Outras atividades incluem a identificação de feiras e circuitos gastronômicos da Cozinha Mineira, bem como a organização e divulgação de um calendário que reúna as festividades gastronômicas associadas aos sistemas culinários do milho e da mandioca no estado.

A articulação com os municípios é outro ponto importante, incentivando iniciativas de salvaguarda com base na pontuação do programa ICMS Patrimônio Cultural para cidades com bens protegidos no âmbito da Cozinha Mineira. Capacitações promovidas pelo Iepha-MG, através das Rodadas do Patrimônio Cultural, também contribuirão para a formação de gestores sobre a temática da salvaguarda, incentivando a participação de diversos agentes de patrimônio, especialmente os detentores do saber. A implementação de um programa voltado à agricultura familiar, incluindo comunidades ribeirinhas e quilombolas, é outra ação prevista.

Intitulado Agricultura Familiar e Sustentável, o projeto tem como objetivo preservar práticas e conhecimentos transmitidos por gerações, ao mesmo tempo em que auxilia essas

comunidades na geração de renda de maneira sustentável. Este trabalho será desenvolvido em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Dessa forma com essa ação ficou-se estabelecido como sendo esse o primeiro sistema de caracterização da culinária mineira como patrimônio imaterial.

As elaborações típicas não se limitam apenas a receitas variadas, mas englobam ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Portanto, estudar as características de uma gastronomia típica é uma tarefa complexa, pois ela não se encontra uniformemente distribuída em todo o país. No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos culinários se manifestam de maneira distinta em cada região.

Cada região do Brasil tem suas próprias tradições culinárias, que refletem a diversidade cultural do país. No Nordeste, por exemplo, é comum encontrar pratos à base de mandioca, carne de sol e frutos do mar, influenciados pela cultura indígena e africana. No Sul, as influências europeias são mais evidentes, com pratos como o churrasco e o chimarrão. No Norte, a culinária é fortemente influenciada pelos ingredientes amazônicos, como o açaí, o tucupi e o peixe de água doce. No Sudeste, especialmente em Minas Gerais, a cozinha é conhecida por seus queijos, feijão tropeiro e pão de queijo, refletindo a herança dos bandeirantes e dos escravizados africanos.

Essa diversidade gastronômica não apenas enriquece a cultura brasileira, mas também contribui para a identidade regional e o senso de pertencimento das comunidades locais. Além disso, a culinária típica de cada região atrai turistas e movimenta a economia local, destacando a importância de preservar e valorizar essas tradições culinárias. Portanto, o estudo e a promoção das cozinhas regionais são essenciais para manter viva a herança cultural do Brasil, e garantir que as futuras gerações possam continuar a desfrutar e se orgulhar dessa rica diversidade gastronômica.

O Patrimônio Cultural Imaterial aproxima o sujeito de sua memória e origem, destacando a importância de sua preservação. No entanto, as memórias individuais e coletivas de um grupo, por si só, não são suficientes para promover o sentimento de pertencimento nacional. Para isso, é necessário garantir ao sujeito uma história que reflita de forma mais adequada suas experiências culturais. Sobre a importância da memória social atrelada ao patrimônio cultural, Mário Chagas (2006) nos diz que:

O uso social do bem cultural preservado pode ser compreendido como a possibilidade do mesmo ser utilizado como referência de memória por determinados segmentos sociais, ou ainda como recurso de educação, de conhecimento e de lazer para uma determinada coletividade. Consequentemente, o uso social do bem cultural passa necessariamente através da democratização do acesso ao patrimônio cultural, da democratização da produção cultural e da incorporação ao patrimônio cultural brasileiro de representações de memória de origens sociais diversas. (CHAGAS,2006, p.112)

A ampliação do conceito de patrimônio cultural nos museus transformou-os em facilitadores de processos. Nesse contexto, o potencial dos museus em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial reside na mediação para a identificação do bem, na pesquisa e coleta de documentação, na realização de inventários e na comunicação e ação educativa. Esse conjunto de medidas e ações resultam na preservação e valorização do patrimônio cultural, seja ele material ou imaterial.

A museologia Comunitária segundo Hugues de Varine (2014), oferece ao sujeito o poder de mudar seu futuro a partir de sua própria cultura oferecendo a ele sua libertação uma vez que:

[...] a museologia comunitária preocupa-se em libertar as próprias pessoas da alienação cultural, ou liberar sua capacidade de imaginação ou iniciativa, ou liberar a consciência dos seus direitos de propriedade sobre seu patrimônio, tanto material quanto imaterial. (VARINE, 2014, p. 32)

Segundo Carvalho (2011) os museus têm a capacidade de atuar como catalisadores, intermediários e espaços de preservação diante dos desafios do Patrimônio Cultural Imaterial. Como catalisadores culturais, os museus mobilizam a comunidade e promovem reflexões e estratégias para a salvaguarda e o desenvolvimento local. Além disso, como espaços de preservação, podem abrigar documentos, receber exposições comunitárias e proporcionar aprendizagens e vivências culturais.

Em “História e Memória” Jacques Le Goff (1990), contribui para esse entendimento ao dizer que:

Tornarem-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva. (LE GOFF, 1990, n. p.)

Nesse aspecto os saberes e fazeres da culinária Mineira encontram respaldo nas formas de salvaguarda nessas instituições que antes não tinham como abarcar essas demandas. Mesmo assim, o patrimônio, enquanto "suporte da memória", não escapa a uma seleção que favorece

certos tipos de vestígios, especialmente os materiais, determinados por aqueles que detêm o poder e decidem o que deve ser lembrado. portanto essas ações que buscam a salvaguarda da culinária como patrimônio imaterial não podem se conter apenas com essas ações de reconhecimento, essa luta tem que persistir de outras formas, e sendo uma dessas que buscarei demonstrar adiante.

2.1 Uma pequena abordagem sobre o distrito de Padre Viegas

Antes de iniciar o tema do meu trabalho, que é o festival do cuscuz de Padre Viegas, e a importância da organização das mulheres dentro deste evento, gostaria de apresentar um pouco sobre o distrito. A comunidade de Padre Viegas, carinhosamente conhecida por nós como Sumidouro, encontra-se a aproximadamente 11 km de distância do município sede que é Mariana, localizado às margens do córrego do Crasto, recebeu este nome pelos primeiros desbravadores que ali chegaram, devido a qualidade do metal encontrado, que era de ótima qualidade, ou o sumo do ouro, encontrado na região da Vila de Nossa Senhora do Carmo hoje Mariana, como nos cita Jales (2011).

O início do povoamento do Sumidouro ocorreu no início do século XVIII, mais especificamente em torno do ano de 1705, com a criação da Fazenda do Paneleiro, às margens do Córrego do Crasto, de propriedade do Bandeirante Antônio Lopes Chaves e sua esposa, Maria Helena de Jesus. Este casal, já enriquecido com a extração aurífera, edificou uma pequena capela, dedicada à santa Ifigênia, mas a construção não resistiu à passagem do tempo. (JALES, 2011, p.1)

Ainda segundo Jales (2011) devido a um ato de devoção, no ano de 1737 esse casal mandou erigir uma ermida em honra a Nossa Senhora do Rosário padroeira do arraial, posteriormente elevada à condição de igreja matriz do Sumidouro pelo bispo do Rio de Janeiro entre 1742-1745 pouco antes de Mariana se tornar sede do bispado⁴ no ano de 1745. Além da Igreja matriz no distrito de Sumidouro houve também a edificação de uma instituição de ensino denominada Colégio Osório, fundada por Manuel da Cunha Osório, local onde estudou José Joaquim Viegas de Menezes, ou Padre Viegas que posteriormente veio a nomear o distrito atual, o colégio foi uma das primeiras instituições de ensino denominados "seminários" de Minas Gerais localizado na parte posterior da matriz.

⁴ Território sujeito à autoridade de um bispo; diocese, bispado.

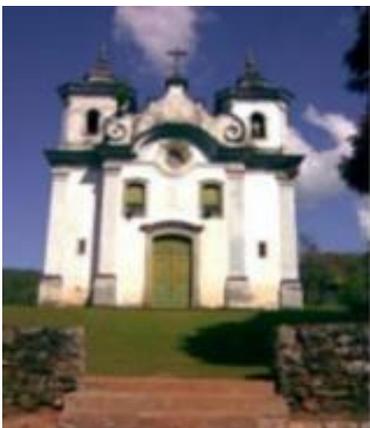


Figura 1 - Igreja de Nossa Senhora do Rosário de Padre Viegas -crédito Sérgio F Silverio 2022.



Figura 2 - mapa de Sumidouro Minas Gerais 1732.

José Joaquim Viegas de Menezes nasceu em Vila Rica em 1778, hoje cidade de Ouro Preto. Foi abandonado pelos pais sendo criado como filho por Ana Teixeira Menezes. Aos 11 anos foi estudar no Colégio Osório, em Sumidouro. “O talento que tinha para a pintura e desenho, objetos estes que não entravam no plano do colégio, onde o ensino se limitava ao da língua e poética” (DUARTE, 1906, p.260). O levaram durante os anos de 1797 a 1802, a residir em Lisboa (Portugal) a fim de concluir sua ordenação sacerdotal e estudar prática e teoria da gravura na Régia Oficina Tipográfica, Calcográfica, Tipoplástica e Literária.



Figura 3 - Colégio Osório - Fonte: Acervo de Padre Viegas.

Após retornar-se de Portugal, em 1802, onde ordenou-se sacerdote e aprendeu o ofício da impressão, Padre Viegas, em parceria com Manoel José Barbosa, que morava em Vila Rica e trabalhava como chapeleiro e sirgheiro⁵, fundaram juntos a primeira tipografia mineira. (BUARQUE, 2011, p.3). Sendo assim considerado o precursor da imprensa mineira.

Os dois tornaram-se amigos e resolveram construir uma tipografia, que ficou pronta em 1821. Depois de pronta, Viegas deixou-a com Manoel José Barbosa. No entanto, a tipografia só receberia autorização para funcionamento em 20 de abril de 1822. Lá seriam impressos os primeiros jornais mineiros, como o *Compilador Mineiro* (1823), *Abelha do Itaculmny* (1824), o *Universal* (1825), o *Companheiro do Conselho* (1825) e o *Diário do Conselho* (1825). O diretor do primeiro jornal da província também foi o padre Viegas, que esteve à frente do *Compilador Mineiro*. (MENDES, 2007, p.56)



Figura 4 - Capa da edição nº5 do jornal *Compilador Mineiro* - 1823 - Fonte: Acervo de Padre Viegas.



Figura 5 - Capa da edição nº 1 do jornal *Abelha do Itaculmny* - Ouro Preto - 12 de janeiro de 1824 - Fonte: Acervo de Padre Viegas.



Figura 6 - Capa da edição nº1 do jornal *O Universal* - Ouro Preto - 12 de janeiro de 1824 - Fonte: Acervo de Padre Viegas.

⁵ O que trabalha em obras de fio e cordões de seda ou lã

O nome de Padre Viegas foi dado a Sumidouro em 1948 como ato de homenagem do Governo de Minas ao grande artista e aluno do Colégio Osório (SANTOS, 1974, p.3). O mesmo veio a falecer às 10 horas da noite do dia 1º de julho de 1841, em Vila Rica, hoje cidade de Ouro Preto, onde seu corpo está sepultado na Igreja de São Francisco de Assis. Não há registros fotográficos sobre a fisionomia de Padre Viegas. Neste distrito bastante acolhedor, onde seus moradores recebem seus visitantes com muito carinho é onde acontece o tradicional festival do cuscuz.

No próximo capítulo vou falar sobre esse prato emblemático, que se tornou o carro chefe da gastronomia do distrito dentre tantos outros que são produzidos, buscando inclusive o reconhecimento como patrimônio imaterial cultural pela cidade de Mariana, uma vez que já faz parte do calendário cultural municipal.

Buscarei também mostrar o protagonismo das mulheres dessa comunidade dentro desse processo. partindo de sua raiz sociológica pode-se entender a “[...] comunidade como uma área qualquer de vida em comum [...] e é um foco de vida social, a vida em comum dos seres sociais” (Iver, 1944 apud Rios, 1962, p. 76).

Na geografia, os estudos sobre comunidades trazem o significado do conceito, no qual “[...] a terminologia comunidade significa existência de um grupo territorializado através dos laços de vizinhança” (Venâncio; Pessoa, 2008, p. 152).

Capítulo 3: Festival do cuscuz, um patrimônio imaterial de Sumidouro

Antes de adentrarmos no campo de estudo, que busca afirmar o protagonismo das mulheres da comunidade, como guardiãs desse verdadeiro tesouro culinário que esse prato típico se tornou, contextualizamos um pouco de sua origem.

Segundo Farias (2014) o cuscuz é um prato originalmente africano, da região do Magreb, preparado inicialmente a partir dos grãos do trigo, polvilho ou sêmola, sendo disseminado pelo mundo.

Seu uso em preparações diversas, com sua adaptação para receitas dos colonizadores portugueses e escravos africanos abriu oportunidades para a criação de várias formas. A farinha de milho é feita através da moagem do grão na forma artesanal em pilões ou moinhos. As versões do cuscuz encontradas no Brasil vão desde o Nordeste, cozido no vapor e consumido com leite ou vendido em tabuleiro, passando pela versão de arroz encontrada no Maranhão e chegando a pratos com mais ingredientes, como o Paulista, acrescido de sardinha, ovos cozidos, tomate e entre outros e o Amazônico,

com palmito e camarão. Portanto, o cuscuz pode ser considerado uma iguaria importante no país, com diversas adaptações, com a inclusão de novos ingredientes, modos de apresentação e de consumo, todos baseados em sua gastronomia local. (FARIAS et al, 2014, p.35).

Essa festa anual, realizada em outubro, é um evento significativo para a comunidade local. Ela ocorre dentro das comemorações em homenagem à padroeira, Nossa Senhora do Rosário, cuja celebração oficial é no dia 7 de outubro.

No entanto, o festival acontece no dia 12 desde seu início. Ambas as celebrações são de grande importância para a população, não apenas no aspecto religioso, mas também por seu impacto positivo na economia local. O Festival de Cuscuz de Sumidouro recebeu esse nome em homenagem à forte identidade que "Sumidouro" representa para a comunidade.

A escolha do nome reflete a conexão com as raízes e antepassados do distrito, uma das formas de preservar sua identidade é através do preparo dessa iguaria tradicional. O Festival do Cuscuz começa, na verdade, no dia anterior, com o engajamento de algumas famílias que fazem parte de uma comissão criada especificamente para esse fim. Desde então, a importância da organização das mulheres da comunidade tem sido evidente na realização do evento, sendo esse o eixo central do meu trabalho de pesquisa.

Após as mulheres se reunirem segundo Nunes, (2021,p.103) “Estamos falando de mulheres – negras e pobres – que trazem no corpo múltiplas expressões de uma sociedade marcada pela opressão, pelo patriarcado e pela desigualdade” elas decidem quais grupos serão responsáveis por tarefas específicas, como a fritura dos ingredientes que serão utilizados como recheio para o cuscuz. Aqui, na comunidade de Padre Viegas, o cuscuz ganhou uma nova interpretação, diferenciando-se dos que são produzidos em outras regiões do Brasil.

Depois que as cuscuzeiras da comunidade distribuem as tarefas, alguns membros de cada família assumem uma responsabilidade. Eu, minha esposa e meus filhos participamos de alguns processos de modos diferenciados assim como em outras casas da comunidade, essas tarefas geralmente são divididas ficando normalmente a cargo das mulheres o processo de preparação dos ingredientes e montagem dos pratos e aos homens o transporte de tais.

Aqui em sumidouro não é diferente, são elas que possuem o domínio da técnica de preparação, que vem sendo perpassado de geração a geração, pelas matriarcas das famílias, muitas delas descendentes de escravizados. Existe hoje na comunidade, famílias que contam com até três gerações as quais dominam as técnicas dos saberes e fazeres de tal produto culinário.

Antigamente a gente comia cuscuz com café, com leite pra servir de almoço, 'né', aprendi com minha avó Inácia, que me criou. Foi vendo ela fazer, que eu aprendi. A gente ficava apertada com as coisas pra poder fazer 'né' e ela falava assim: vai lá, né Jacinta, e pega uma meia garrafa de leite pra nós almoçar cuscuz com leite. E aí eu aprendi a fazer cuscuz. O cuscuz era de sal, e a gente comia com tudo, com feijão, no café da manhã. Não tinha uma hora certa pra comer cuscuz, na hora que cismava a gente ia pro fogão de lenha fazer. (MOREIRA, Ieda. Entrevista concedida à Larissa Cristina Gonçalves Martins, 2020).

O cuscuz está tão enraizado nos costumes de Padre Viegas que já faz parte do cotidiano do povo sumidourense. É quase impossível ser convidado para um café acompanhado de uma boa prosa sem encontrar o tradicional cuscuz à mesa, seja ele doce ou salgado. A sala é frequentemente considerada o cômodo mais importante da casa, mas para os mineiros com mais de cinquenta anos, a cozinha ocupa esse lugar especial.

Antes da chegada das televisões e aparelhos de som, a cozinha era o centro da vida familiar. Quanto maior, melhor, pois acomoda mantimentos, utensílios e uma grande mesa, sempre pronta para receber os íntimos. Quando um visitante é convidado a trocar a sala pela cozinha, é um sinal de amizade. Essa prática ainda é comum em Sumidouro, onde muitas cozinhas mantêm o fogão a lenha sempre aceso e a mesa posta, pronta para acolher quem chegar.



Figura 7 Moinho de roda d'água do distrito de Cachoeira do Brumado - Foto: Eliene Santos.

Aqui, o cuscuz é produzido a partir da moagem dos grãos de milho em um moinho de roda d'água, tradicional na região. Esse processo resulta no fubá de moinho d'água, feito de milho seco ou novo. O fubá é então cozido no vapor em um utensílio conhecido como cuscuzeiro, geralmente feito de pedra-sabão, uma rocha típica da região amplamente utilizada na fabricação de utensílios domésticos, como panelas, potes, jarros, pratos, entre outros.

Depois desse processo, são inseridos os ingredientes já fritos e temperados tais como a linguiça de porco caseira, o torresmo de toucinho de barriga, o frango desfiado, ovos cozidos, além de tomates, salsinha, cebolinha, pimenta, entre outros. Na receita do cuscuz doce feito para ser consumido no café da manhã, utiliza-se o queijo, a banana, o açúcar mascavo e a canela em pó, dependendo do gosto de quem vai produzir o cuscuz.



Figura 8 - Cuscuz de Sumidouro, foto- Acervo pessoal Sergio Francisco Silverio

O Festival de Cuscuz desempenha um papel de extrema importância na comunidade de Sumidouro, ao destacar para os visitantes uma das riquezas culturais do distrito, especialmente por meio de sua culinária. O festival celebra e preserva essa tradição culinária que é transmitida de geração em geração, como forma de manter viva essa herança cultural da região.

O Festival de Cuscuz de Sumidouro gira em torno de um projeto coletivo da comunidade que busca perpetuar-se e se renovar tanto dentro das manifestações artísticas e culturais quanto na preparação do prato típico. Este prato busca representar parte da cultura local e atrair turistas, ao ser preparado em seu lugar de origem, oferece aos visitantes a oportunidade de conhecer nossa cultura por meio da culinária.

O Festival de Cuscuz pode ser compreendido como sendo uma manifestação popular, segundo Peter Burke (1989) o que se refere à música, a arte, dentre outras manifestações que podem ser aprendidas por uma sociedade, são formas de cultura.

Na era da chamada “descoberta” do povo, o termo “cultura” tendia a referir-se a arte, literatura e música, e não seria incorreto descrever os folcloristas do século XIX como buscando equivalentes populares da música clássica, da arte acadêmica e assim por diante. Hoje, contudo, seguindo o exemplo dos antropólogos, os historiadores e outros usam o termo “cultura” muito mais amplamente, para referir-se a quase tudo que pode ser aprendido em uma dada sociedade — como comer, beber, andar, falar, silenciar e assim por diante. Em outras palavras, a história da cultura inclui agora a história das ações ou noções subjacentes à vida cotidiana. (BURKE, 1989, p.25).

Tylor definiu cultura em 1871 como todo comportamento aprendido, tudo que independe de uma transmissão genética, já segundo LARAIA, “O modo de ver o mundo, as apreciações de ordem moral e valorativa, os diferentes comportamentos sociais e mesmo as posturas corporais são assim produtos de uma herança cultural, ou seja, o resultado da operação de uma determinada cultura”. (LARAIA, 2004, p.68)

O cuscuz é um prato tradicional e antigo, presente em quase todos os lares da comunidade de Sumidouro. Com características simples, ele carrega a identidade e a tradição sumidourense, estando profundamente ligado à sobrevivência da comunidade desde tempos remotos e sendo perpassado por várias gerações.

A alimentação está profundamente ligada à memória, evocando lembranças e sensações associadas aos sentidos humanos. Essa cultura permanece vibrante no festival e entre o seu povo, manifestando-se de maneira especialmente forte na preparação e consumo do cuscuz. Esse prato não é apenas uma expressão culinária, mas também um elo com o passado, onde cada etapa da produção remete às tradições ancestrais e reforça a identidade cultural da comunidade.

Ao preparar e saborear o cuscuz, revive-se não só o sabor, mas também as histórias e memórias que ele carrega, solidificando o laço entre o presente e as raízes históricas da comunidade.

As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado (...) Em cada caso, cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância com ritmos e estações. (CERTEAU, 1996, p. 218).

É sabido por alguns moradores da comunidade em conversas informais, descontraídas como nos conta Dona Maria de Castro, que esse prato já se faz presente no cotidiano das pessoas do

distrito desde meados de 1930. Em 2004, durante uma festa de aniversário, o então pároco do distrito, Padre José Julião da Silva, sugeriu a Dona Maria a realização de um festival de cuscuz no dia 12 de outubro, data em que se comemora Nossa Senhora Aparecida.

Ele propôs que, após a missa em homenagem à padroeira do Brasil, a comunidade pudesse participar de um festival de cuscuz. Dona Maria imediatamente aceitou a ideia e, junto com sua amiga Clemilda Lima, começou a se organizar para o tal evento. Elas rapidamente deram um jeito de informar as outras companheiras e, em uma reunião, decidiram que cada morador poderia contribuir com os ingredientes necessários para o cuscuz.

Para facilitar a colaboração, uma carta foi enviada a todos os moradores, explicando a proposta do festival e sugerindo de que forma poderia ser essa contribuição. Surgia assim então o que viria a ser a primeira edição do festival de cuscuz de Sumidouro.

Clemilda Gonzaga de Lima também nascida e moradora do distrito de Sumidouro, desde sempre teve o cuscuz como prato principal nas refeições de família. “O cuscuz é uma alimentação saudável, pra mim e pra minha família”. Juntamente com o Padre Julião, Dona Maria e as demais cozinheiras deram o primeiro passo para a criação do festival de cuscuz. Na casa de Clemilda, foi onde elas se reuniram, para as divisões das tarefas e prepararam o cuscuz para o 1º festival, em 2004.

Foi após assistir o programa Terra de Minas da emissora de televisão da Rede Globo no qual prepara um cuscuz de fubá, que o Padre Julião lhe convida para fazer o Festival na comunidade, nos conta Dona Clemilda.

Através da apresentação do trabalho artístico do César Balbi no programa Terra de Minas da Globo, eu fui convidada pelo César para fazer e apresentar o nosso cuscuz na gravação, o Padre Julião assistiu, se interessou e me chamou pra fazer o festival, onde ele combinou com Dona Maria e Magaly pra gente dar o pontapé na festa. Começou na minha casa, e três anos seguidos depois do primeiro também foram aqui, com as “donas” minhas amigas, e por aí foi, até no ponto que está hoje. (LIMA, Clemilda. Entrevista concedida à Larissa Cristina Gonçalves Martins 2020)

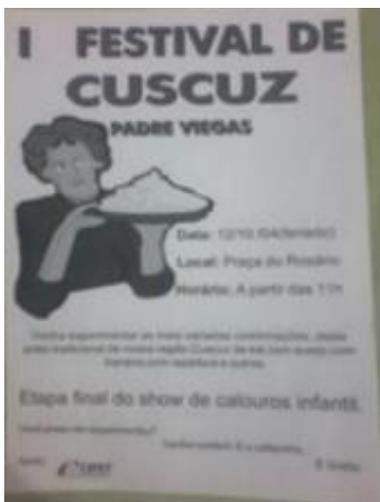


Figura 9 - Cartaz do 1º Festival de Cuscuz de Sumidouro em 2004 - Fonte: Acervo do festival.

O festival nasceu timidamente, sem muitas pretensões para se ter uma ideia, no primeiro festival foram comprados 10 quilos de fubá de um subdistrito de Sumidouro chamado Barro Branco que era onde existia o Moinho de Roda D'água mais próximo. Os primeiros cartazes de divulgação foram feitos pela Magaly Gonçalves, moradora do distrito, filha da Dona Maria, que à época era estudante do curso técnico de Turismo no CEFET-OP. Estes foram colocados nos principais pontos do distrito, dentro dos ônibus que circulavam na cidade e no distrito, e nos comércios da cidade de Mariana.

O Festival de Cuscuz tem crescido significativamente desde seu início. Em 2004, na primeira edição, a organização contou com cerca de 10 pessoas, incluindo Dona Maria, Dona Tiná, Clemilda, Vaninha, Dona Santinha (in memoriam), Magaly, Cristina, Larissa e Padre Julião. Atualmente, mais de 300 pessoas participam da organização, contribuindo no preparo do cuscuz, na limpeza e nas atividades técnicas.



Figura 10 - Foto do 2º Festival de Cuscuz de Sumidouro em 2005. Fonte: Acervo do festival.

Dona Clemilda nos conta que o Festival de Cuscuz simboliza a união de toda a comunidade. Para ela, é de grande importância ver a participação dos artistas locais, responsáveis pelos

espetáculos musicais, assim como das famílias que vêm de fora para prestigiar o evento. Esse envolvimento é significativo tanto para ela quanto para todos os moradores.

Nos primeiros anos do evento, os recursos vinham da própria comunidade. Dona Tiná, Dona Maria, Magaly e outras senhoras percorriam as casas, batendo de porta em porta, para recolher condimentos doados, que eram utilizados no preparo do cuscuz a ser vendido no festival.

Dona Maria já esteve em vários programas de televisão, como o *Terra de Minas*, da Rede Globo; o *Viação Cipó*, da TV Alterosa; e na emissora de Ouro Preto, a Top Cultura. Em todas essas ocasiões, ela compartilhou sua vivência com o cuscuz desde a sua infância, até a criação do evento em seu distrito. "Mostrar para o público que nos acompanhava que o cuscuz faz parte da nossa vida e da nossa história é uma forma de preservar essa bela tradição para as futuras gerações", é o que ela sempre nos fala,

O festival começou pequeno e cresceu. No início a gente não podia vender bebida alcoólica né... por causa da igreja (risos), era uma festa feita com a ajuda da paróquia. Mas hoje já ofertamos de tudo, além do cuscuz, é claro. Lembro que no primeiro (festival) foi feito 10kg de cuscuz e todos ficaram servidos e satisfeitos, mas com o passar do tempo essa quantidade foi aumentando, chegando a faltar cuscuz "né" em um dos festivais. Mas hoje a gente não tem mais esse problema. Hoje com mais de 300 kg de fubá conseguimos atender a todos, do início da tarde até de noite. (CASTRO, Maria. Entrevista concedida à Larissa Gonçalves Martins, 2020).

No início do festival, toda a renda obtida com o cuscuz era destinada à igreja católica, sendo utilizada principalmente para a sua manutenção. O dinheiro arrecadado era empregado conforme as necessidades da igreja. Seguindo as diretrizes da Arquidiocese de Mariana, a venda de bebidas alcoólicas era proibida. Dona Maria, juntamente com o Padre Julião, mantinham um livro caixa onde registravam todos os valores arrecadados nos primeiros festivais.

Sempre que surgia a necessidade de algum reparo na igreja ou no salão paroquial, como a substituição de telhas, reparo nos sistemas elétricos, compra de materiais de limpeza, entre outros, o dinheiro arrecadado com o cuscuz era totalmente destinado a essas despesas. No livro caixa, eram registrados todos os gastos e saídas de dinheiro, uma prestação de contas era feita à comunidade após os serviços serem executados.

Ao perceber que a cada ano o público aumentava consideravelmente, no início de 2008 Larissa Gonçalves, neta da Dona Maria lhe disse que queria participar na organização do evento, já que era apenas as cozinheiras e uma pessoa que escreviam as cartas de patrocínio. Resolveu ajudar sua avó e as outras mulheres mais diretamente. Ela então ficou incumbida de buscar

patrocinadores, marcar reuniões com a prefeitura para definir palco, empréstimo de barracas para a venda do cuscuz, som e iluminação para o evento.

As primeiras barracas que foram utilizadas na festa pertenciam à feira livre da cidade de Mariana que acontecia aos sábados, inclusive atualmente mantém se em atividade. Neste mesmo ano, receberam o apoio de 10 comerciantes da cidade de Mariana, que contribuíram financeiramente para a realização da festa. Os nomes dos patrocinadores foram anunciados no dia do evento, e suas logomarcas apareceram nas costas das camisas e em todas as peças publicitárias, esse envolvimento de patrocinadores com o evento também foi um dos fatores determinantes para que houvesse a inclusão de bebidas, como contrapartida.

O dinheiro arrecadado foi usado para comprar utensílios descartáveis para o cuscuz, imprimir cartazes que foram espalhados pela cidade e distritos, além de promover a festa em rádios e jornais. Após cobrir todas essas despesas, ainda restou uma boa quantia em dinheiro, com a qual, Larissa Gonçalves teve a ideia de criar camisas para o festival.

As pessoas que trabalhavam na organização ganhavam a camisa, e o restante das camisas eram vendidas no dia da festa, e assim o dinheiro voltava para o caixa do festival. ela fez esse processo dentro da organização por quatro anos. Recebendo ajuda de outras pessoas que tiveram interesse em colaborar para o crescimento do evento. Desde então, o Festival do Cuscuz vem tomando uma forma diferente dos anos anteriores e uma grande proporção, na organização, na preparação do alimento e nas apresentações artísticas locais.

A primeira camisa do festival foi criada pensando nas riquezas culturais do distrito. Essa ideia partiu do então secretário de cultura de Mariana à época, Marcílio Queiroz. foram colocadas fotos do altar mor da Igreja de Sumidouro, a imagem da bandeira da padroeira do distrito - Nossa Senhora do Rosário, a Igreja de Nossa Senhora do Rosário e uma foto do cuscuz, representando a cultura local.



Figura 11 - Primeira camisa do Festival de Cuscuz em 2008 - Arquivo: Larissa Gonçalves

Após o ano de 2008, todo festival tem uma camisa, com uma arte diferente, mas todas remetendo ao Festival de Cuscuz. Com o passar do tempo o evento veio ganhando visibilidade, os meios de divulgação foram aumentando, e assim novos apoios foram surgindo, contando hoje com mais de 25 patrocinadores/apoiadores, como a Prefeitura Municipal de Mariana, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, e o de empresas privadas.

Em 2011, o Festival se desvinculou da igreja e passou a ser um evento independente. Isso ocorreu devido ao crescimento da festa e à decisão de incluir a comercialização de bebidas alcoólicas, prática que não é permitida em eventos religiosos. E como já foi mencionado anteriormente como uma contrapartida em favor dos patrocinadores. Atualmente, toda a arrecadação do festival é utilizada para cobrir as despesas do próprio evento.

Em 2013, para celebrar os 10 anos do Festival, o distrito recebeu um selo comemorativo da Prefeitura Municipal de Mariana, em parceria com os Correios. O selo simbolizou a relevância do evento para o município e destacou sua importância. Durante um mês, o selo foi utilizado em todos os portais do distrito. Atualmente, ele está exposto no Museu Nacional, em Brasília. Desde então, o Festival faz parte do calendário cultural de Mariana.

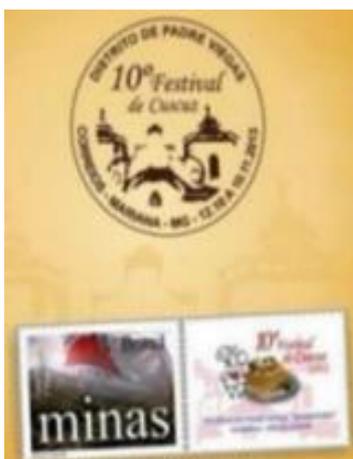


Figura 12- Selo em Comemoração aos 10 Anos do Evento. Fonte: Acervo do Evento.

A Partir de 2016 devido à alta demanda alcançada pelo produto, houve a necessidade de uma readequação na produção do tradicional cuscuz de Sumidouro, uma vez que a quantidade de massa a ser processada vinha aumentando de forma considerável, passando dos dez quilos do primeiro festival em 2004, para algo em torno de trezentos quilos atualmente. As mulheres tiveram que pensar em uma forma de continuar com a mesma qualidade, ou seja, sem alterar a forma original que o produto é feito, e que busca seu reconhecimento como patrimônio imaterial.



Figura 13 - Festival do Cuscuz de Sumidouro 2016, foto - Arquivo pessoal Sérgio Francisco Silverio.



Figura 14 - Festival do Cuscuz de Sumidouro 2016 foto - Acervo pessoal Sergio Francisco Silverio.

Os cuscuzeiros tradicionais de pedra sabão tiveram que ser substituídos por industriais, assim como os fogões. As cozinhas que até então eram diversificadas, cada uma em residência diferente, passaram a ser concentradas em um único espaço, que passou a ser a área de convivência no sítio do Sr. Milton França, que cedeu o espaço de forma gratuita para facilitar a logística do evento.

Assim com essa necessidade de padronização no preparo da massa para que houvesse uma uniformidade, e a diferenciação ocorresse apenas nos recheios, que são variados como a Linguíça, o bacon, o frango, o torresmo de barriga no caso da receita do cuscuz salgado, e a banana, o açúcar mascavo, e a canela no cuscuz doce. Talvez esse tenha sido o maior desafio encontrado por essas mulheres durante todos esses anos de festival, pois tiveram de se adequar a uma nova forma de produção a qual acabou causando um certo estranhamento para algumas delas.

Porém esses desafios foram facilmente superados, e contou com a união de todas as envolvidas nesse processo, que nesse momento já contava com a participação de mulheres mais jovens, algumas da segunda e terceira geração. Que além de ajudarem no processo de produção, atuam de forma incisiva na divulgação e manutenção desse saber, uma vez que algumas dessas que pertencem às novas gerações estão diretamente ligadas neste contexto desde o seu início.



Figura 15 - 6º Festival de Cuscuz de Sumidouro 2019- Foto: Vegas Film.

O evento está inserido em um mês festivo para a comunidade, que também celebra marcos importantes, como o aniversário do Coral Nossa Senhora do Rosário, do time de futebol 7 de outubro Esporte Clube, do aniversário do distrito, além das comemorações dedicadas à padroeira, Nossa Senhora do Rosário. Quase todas as famílias da comunidade se envolvem ativamente na organização dessa grande festa, participando como músicos, cozinheiras, nas barracas e serviços de apoio, na arrecadação de fundos, motoristas, além de contribuir na montagem da estrutura e na decoração do evento.

No dia do festival do cuscuz, tem avó, mãe, filha, neta, prima, sobrinha, todas ajudando nesse fazer, e todo esse aprendizado vem de cada casa, de cada mãe que aprende com a mãe, fazendo com que essas heranças continuem se a perpetuar por longos anos. Aqui em Sumidouro, desde pequeno se aprende essa tradição cultural imaterial, que nunca mais é esquecida. Com relação a isso Cavalcanti e Fonseca (2008) explicita que:

A Resolução nº 1, de 3 de agosto de 2006 (IPHAN, 2006), que complementa o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, opera claramente com uma definição processual do Patrimônio Cultural Imaterial, entendendo por bem cultural de natureza imaterial “as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social”; e ainda “toma-se tradição no seu sentido etimológico de ‘dizer através do tempo’, significando práticas produtivas, rituais e simbólicas que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo, para o grupo, um vínculo do presente com o seu passado”. (CAVALCANTI et alie, 2008, p.1)

A participação dos homens e rapazes se dá de uma outra forma, não menos importante, porém se concentra na montagem das barracas, palcos, ornamentação do adro da igreja, e também na logística como o transporte do cuscuz da cozinha até o centro comunitário onde é armazenado em contêineres específicos, para que se mantenham quentes, e protegidos a fim de impedir o azedamento do produto. Hoje existe o acompanhamento de fiscais da secretaria de saúde para a inspeção para garantir a higiene/qualidade do produto, evitando assim que ocorra algum tipo de contaminação, assegurando a saúde dos consumidores presentes.

O crescimento do festival tem impulsionado a economia local e atraído um número crescente de turistas. Ao participarem do evento, muitos visitantes retornam para explorar outros atrativos da região, o que demonstra o impacto crescente da festa como um importante motivador do turismo em Sumidouro. A cada ano, o evento conquista mais espaço e se consolida como um forte estímulo para a atividade turística do distrito.

Quanto à sustentabilidade do projeto, já existem algumas estratégias consolidadas. Parte dos custos é coberta com o valor arrecadado pela venda do cuscuz, enquanto o apoio do comércio local e de empresas que atuam na região tem sido crescente, graças à visibilidade que o evento vem ganhando. Além disso, há uma importante parceria com a Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, que contribui para a realização do evento.



Figura 16- Cartaz de divulgação do Festival de Cuscuz de 2019- Fonte: Festival de Cuscuz de Sumidouro.

Em 2020, o Festival de Cuscuz, que chegaria à sua XVII edição, foi interrompido pela pandemia de COVID-19, que afetou o mundo e o país. O evento não pôde ocorrer da forma tradicional, sem a presença do público, shows ao vivo ou a variedade de cuscuz que sempre marcaram o festival. Para os moradores do distrito, a expectativa pelo feriado de 12 de outubro e pela chegada dos visitantes foi muito diferente.

A alegria habitual deu lugar a um sentimento de estranheza, e o XVII Festival de Cuscuz de Sumidouro não aconteceu. "Foi o 12 de outubro mais atípico desde 2004, mas estaremos firmes em 2021," comentou um morador.

As casas de Sumidouro não ficaram cheias como de costume em 2020, e parentes e amigos não puderam se reunir nos lares, espalhar-se pelo gramado do adro da igreja ou sentar nos arredores da praça para saborear o cuscuz enquanto escutavam as músicas locais.

Para garantir que a data não passasse em branco, como havia ocorrido no ano anterior, em 2021, a comissão responsável pela divulgação, organização e produção do evento fez um apelo nas redes sociais. Eles convidaram os moradores do distrito que dominam as técnicas de fabricação do cuscuz a prepararem a iguaria em suas casas, gravarem vídeos e enviarem o material. A ideia era criar uma live e um podcast para registrar e divulgar o Festival do Cuscuz de Sumidouro, garantindo que, mesmo de forma virtual e inédita, a tradição fosse lembrada e preservada. e dessa forma aconteceu no dia 12 de outubro do referido ano.

O festival, que havia sido interrompido pela primeira vez desde sua criação em 2004, só voltou a acontecer de forma tradicional em 2022, com o retorno à normalidade após a pandemia. Essa edição foi uma das mais marcantes do evento, não só pela sua importância histórica, mas também pela enorme expectativa que todos, tanto o público quanto a equipe de produção, tinham pelo seu retorno.

Havia dúvidas sobre como seria essa volta: se o público compareceria como nos anos anteriores e como a organização lidaria com o evento. No final, o festival superou todas as expectativas, atraindo um público recorde e mostrando que a grandiosidade do evento havia crescido ainda mais, tornando a praça onde acontece a celebração pequena para acomodar tanta gente.

Em 2023, o sucesso do Festival de Cuscuz se repetiu, com um aumento significativo de público e da quantidade de massa que, após ser processada, chegou a quase 400 quilos de cuscuz. Além dos músicos locais, o evento agora conta com a participação de cantores de outras regiões, enriquecendo ainda mais a festa. Esse crescimento está diretamente ligado à nova forma de divulgação do festival, que vem sendo impulsionada pelas novas gerações.

As mídias digitais, como Facebook, WhatsApp e Instagram, têm dado ao evento uma nova roupagem, ampliando seu alcance. Hoje, graças a essas plataformas, a receita original do cuscuz de Sumidouro pode ser compartilhada globalmente, permitindo que pessoas de qualquer parte do mundo experimentem o sabor desta tradição, algo que seria impensável há alguns anos.



Figura 17 - Folheto de divulgação do 19ª festival de cuscuz de Sumidouro 2023, foto-Sergio Francisco Silverio.

3.1 - O Protagonismo das Mulheres de Padre Viegas na Organização do Festival do Cuscuz

Desde o início, em 2004, a participação das mulheres tem sido fundamental para a preservação do saber e a continuidade do Festival do Cuscuz. Elas desempenham um papel decisivo em todo o processo, sendo responsáveis pela organização e realização do evento até os dias atuais. A comissão encarregada de buscar patrocínios, organizar equipes de trabalho, gerenciar a divulgação nas mídias digitais e cuidar da produção é, em sua maioria, composta por mulheres. Nesse contexto, vale destacar a jornalista Larissa Martins, neta de Dona Maria Castro, uma das precursoras do festival. Ambas estão envolvidas desde a primeira edição, contribuindo ativamente para o sucesso e a manutenção dessa tradição.

Minha história e relação com o cuscuz vem lá da minha avó, que fazia cuscuz pra gente, e que também nos mostrou que quando uma comunidade se une, com um único objetivo, ela pode ir além do que imagina e se tornar referência em evento regional. “Tudo que eu faço é com amor”, com essa frase marcante da minha avó e com esse amor, ela e tantas outras pessoas conseguiram abrir espaço para que novas pessoas conhecessem nossas histórias e nossas raízes. (Martins, Larissa.2021, pag 61).



Figura 18 - Apresentação musical com Larissa Gonçalves e convidados - Fonte: Acervo pessoal de Sergio Francisco Silvério.



Figura 19 - Tiná e Dona Maria - Guarapari, outubro de 2016 - Foto: Larissa Gonçalves.

Em 2021, com o objetivo de registrar oficialmente o saber tradicional do distrito de Sumidouro, Larissa Cristina Gonçalves Martins, em seu trabalho de conclusão de curso de jornalismo pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), produziu um fotolivro e um memorial. Nessa obra, Larissa documenta os métodos de produção do cuscuz de Sumidouro e explora as formas de preservação e transmissão desse patrimônio cultural de maneira afetiva. Como participante ativa desse processo desde o início, em seu memorial, reflete sobre a relevância pessoal que essa tradição tem em sua vida. Martins (2021) nos relata que:

Minha história e relação com o cuscuz vem lá da minha avó, que fazia cuscuz pra gente, e que também nos mostrou que quando uma comunidade se une, com um único objetivo, ela pode ir além do que imagina e se tornar referência em evento regional. “Tudo que eu faço é com amor”, com essa frase marcante da minha avó e com esse amor, ela e tantas outras pessoas conseguiram abrir espaço para que novas pessoas conhecessem nossas histórias e nossas raízes. (Martins, Larissa.2021, pág. 61).

O fotolivro foi distribuído de forma gratuita a várias pessoas do distrito e de outras localidades durante o festival do cuscuz de 2023, mostrando a importância e representatividade das mulheres de Sumidouro.

O fotolivro foi produzido a partir das minhas ideias, propostas narrativas e das cores que foram definidas previamente. Trabalhamos em conjunto e definimos as disposições de cada foto e de cada um dos textos que estão presentes no fotolivro. E ele ficou do jeitinho que eu pretendia, foi emocionante ver o esboço pela primeira vez saber que foi fruto de uma dedicação e de uma história que tem uma representatividade enorme para mim. (Martins, Larissa.2021, pág. 68).



Figura 20 - Capa do Fotolivro Sobre o Festival do Cuscuz de Sumidouro, da jornalista Larissa Gonçalves, foto do – Acervo Pessoal-Sergio Francisco Silverio.

Desde o início deste trabalho de pesquisa buscamos destacar o protagonismo das mulheres neste processo, mostrando que, de forma organizada, foram capazes de vencer vários obstáculos e lançar olhares para uma nova realidade, mostrando que mesmo dentro de uma sociedade patriarcal e cheia de preconceitos elas são capazes de produzir transformações impactantes no meio em que estão inseridas, neste aspecto Martins cita que:

Sinto-me com um imenso orgulho de ter feito o Festival de Cuscuz crescer, consegui levar até pessoas, cidades, estados e até outros países o que é nosso festival, e o que ele representa para o nosso povo. A cada ano ver a praça cheia de pessoas que vão nos prestigiar, eu vejo o quão valoroso foi ter que andar de sol a sol e ir atrás de cada pessoa pedindo ajuda para realizar a festa. Eu sou parte dessa história que hoje escrevo nesse memorial, irei contar aos meus filhos, aos meus netos esse legado que aprendi com minha avó, e falarei com honra o quanto Sumidouro, o cuscuz e o festival são parte da minha história..(Martins, Larissa.2021, p. 37).

Essa fala, por si só, evidencia a luta dessas mulheres em busca de representatividade dentro da comunidade. Ela destaca a importância da união de classe, mostrando como a organização e o esforço coletivo na construção de conhecimentos têm um impacto significativo para o distrito. Nesse sentido, uma fala da Adufes (2023) mostra que:

A luta coletiva pela conquista de direitos e pelo respeito aos direitos já conquistados pelas mulheres passa pelo combate às diversas opressões e violências cotidianas enfrentadas nos mais diversos espaços, desde os ambientes de trabalho até as instâncias de poder e representação política. E essas lutas também são lutas da classe trabalhadora, uma vez que as violências e opressões sofridas por mulheres são parte das engrenagens que mantêm a máquina capitalista funcionando. (Adufes. março 8, 2023).

Para salvaguardar um patrimônio, é necessário enfrentar uma questão histórica, problematizar e interpretar o contexto para buscar uma solução. Isso deve ser feito em conjunto com as comunidades, por meio de um plano de desenvolvimento que inclua e valorize a participação local. A inclusão social é fundamental para garantir a preservação, pois a continuidade das tradições e modos de fazer, aliada ao desenvolvimento econômico das famílias, aumenta a probabilidade de preservação ao longo do tempo.

A participação da comunidade, enquanto coletivo, é essencial para a salvaguarda do patrimônio. Sem essa participação, o bem pode perder sua proteção legal, já que é através dela que ocorre a delimitação e preservação das memórias associadas ao patrimônio. (CHOA e RODRIGUES) nos fala que:

O patrimônio expressa a identidade histórica e vivências de um povo. O patrimônio contribui para manter e preservar a identidade de uma nação, daí o conceito e identidade nacional, de um grupo étnico, comunidade religiosa, tribo, clã família. (CHOAY,1992, apud RODRIGUES, 2012, p.4)

Por esses e tantos outros motivos, podemos afirmar que o reconhecimento do Festival do Cuscuz de Sumidouro como Patrimônio Imaterial pela cidade de Mariana exigirá dessas mulheres um grande empenho e uma luta constante. Elas precisarão não apenas manter-se organizadas, mas também fortalecer suas ações comunitárias e culturais, continuando, como fazem desde 2004, a busca pela preservação desse saber único e tradicional de Padre Viegas. Além disso, o reconhecimento formal trará novos desafios, como a necessidade de promover e transmitir esse conhecimento às futuras gerações, garantindo sua continuidade.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Trabalho de Conclusão de Curso representa, para mim, muito mais do que a realização de um sonho pessoal; é a concretização de um desejo que cultivo desde o momento em que iniciei minha jornada acadêmica. Ao longo desses anos, tive a oportunidade de me conectar profundamente com as pessoas e a cultura de Sumidouro, um lugar que me acolheu de braços abertos e onde, junto com minha família, construí raízes. Essa sensação de pertencimento foi o que me impulsionou a realizar uma pesquisa dedicada a um dos mais preciosos patrimônios culturais deste distrito, o qual não apenas celebra a identidade local, mas também desempenha um papel crucial no desenvolvimento econômico e social da região.

Através dessa pesquisa, pude perceber que o festival transcende o caráter de uma simples celebração popular; ele é um verdadeiro ponto de encontro de saberes, tradições e histórias que se entrelaçam e fortalecem o tecido social da comunidade. É um espaço onde a harmonia, o companheirismo e o respeito pelas tradições se manifestam de forma evidente, proporcionando um ambiente único de troca de experiências. Além disso, o festival se destaca como um catalisador do turismo e do desenvolvimento econômico local, atraindo visitantes de várias regiões que, ao mergulharem nas riquezas culturais de Sumidouro, contribuem diretamente para a valorização e preservação desse patrimônio.

Ao registrar parte da história deste povo e seu legado cultural, sinto que estou não só cumprindo uma etapa acadêmica, mas também retribuindo tudo o que esta comunidade me proporcionou. Este trabalho é, acima de tudo, um agradecimento sincero e uma forma de contribuir para a continuidade e fortalecimento dessa tradição tão rica e significativa. Assim, espero que ele sirva como um instrumento de valorização e preservação da identidade cultural de Sumidouro, destacando a importância de eventos como este para a perpetuação das memórias coletivas e para o desenvolvimento sustentável da região.

No contexto da comunidade de Padre Viegas, é evidente a extrema importância da organização das mulheres para o desenvolvimento e transformação social. Desde o início da pesquisa, buscamos enfatizar o protagonismo feminino nesse processo, destacando que, através de uma atuação organizada e consciente, as mulheres foram capazes de superar inúmeros desafios, romper barreiras e criar novas perspectivas para a realidade local.

As mulheres de Padre Viegas assumiram papéis de liderança em diversas iniciativas, demonstrando que. Mesmo em uma sociedade patriarcal, marcada por preconceitos históricos, elas souberam se articular e se organizarem como ferramenta de transformação, mostrando que a união e a colaboração são essenciais para promover mudanças significativas.

Essa organização não só fortalece os laços comunitários, mas também contribui para a construção de novas oportunidades e espaços de reconhecimento. Em meio a adversidades, como desigualdade de gênero, as mulheres de Padre Viegas vêm mostrando resiliência e criatividade. A capacidade de se adaptarem e encontrarem soluções práticas para os problemas cotidianos reflete essa força transformadora, que tem impacto direto na melhoria das condições de vida da comunidade.

Além do impacto econômico, a organização das mulheres promove mudanças culturais importantes, desafiando normas tradicionais e estimulando uma nova visão sobre o papel da mulher na sociedade. Suas ações têm inspirado novas gerações, criando um legado de empoderamento feminino e de luta por direitos.

A atuação das mulheres também tem um papel fundamental no desenvolvimento econômico da região, seja através do empreendedorismo, ou de outras iniciativas locais, elas têm contribuído para a geração de renda e o fortalecimento das estruturas produtivas locais.

A nova geração de mulheres de Sumidouro tem sido peça-chave nesse processo de modernização. Além de dominar a arte tradicional de fazer o cuscuz, elas estão à frente na utilização das tecnologias digitais para divulgar e valorizar a cultura local. Seu conhecimento sobre as plataformas digitais permitiu que o evento ganhasse visibilidade e atraísse mais turistas e interessados na culinária regional.

Sobre as mídias digitais como Facebook, WhatsApp e Instagram, têm desempenhado um papel essencial na transformação e ampliação do alcance do evento, oferecendo uma nova dinâmica à tradição local. a receita tradicional do cuscuz de Sumidouro, que por muitos anos permaneceu restrita à comunidade, agora pode ser compartilhada, permitindo que pessoas em diferentes partes do mundo conheçam e experimentem o sabor desta herança cultural, possibilitaram que a cultura local de Sumidouro transcendesse fronteiras geográficas. O compartilhamento de receitas, histórias e imagens do festival tem despertado o interesse de pessoas de várias regiões, promovendo uma conexão entre a tradição local e o público global.

A expansão digital do festival e da receita do cuscuz não só reforça o orgulho cultural da comunidade, mas também tem seu impacto econômico. o uso das mídias digitais está criando novas oportunidades de empreendedorismo para essas mulheres, que podem comercializar produtos e serviços relacionados ao evento. Em resumo, o domínio das mídias digitais pela nova geração de mulheres de Sumidouro tem sido fundamental para levar adiante tanto a tradição culinária quanto a promoção do festival. Essa integração entre tradição e inovação vem, garantindo sua perpetuação e relevância no mundo contemporâneo.

Neste sentido, ao destacar o papel das mulheres de Padre Viegas, este trabalho busca não apenas reconhecer suas conquistas, mas também oferecer uma perspectiva sobre o poder transformador da organização comunitária feminina. O protagonismo dessas mulheres é um exemplo de como, mesmo dentro de uma sociedade marcada por desafios estruturais, elas são capazes de criar novas realidades, moldando o futuro de maneira mais inclusiva e igualitária. E de alguma forma contribuir na busca pelo reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial pela cidade de Mariana.

Ao longo deste trabalho, foram identificados que alguns elementos poderiam ter sido mais aprofundados e detalhados, no entanto mesmo diante das limitações temporais e temáticas essas lacunas proporcionaram oportunidades para novos questionamentos e reflexões, essas considerações abrem caminhos para investigações futuras e aprimoramentos do entendimento sobre o tema.

5. REFERÊNCIAS

Almeida, Luiz Antônio de “et al” Memória e Tradições populares, Instituto Histórico e Geográfico de Tiradentes, 2016, p 6).

ANDRADE, Mário, 1936, p. 55 apud SPHAN,1980. 49 TURISMO DE MINAS. Disponível em: https://turismodeminas.com.br/o_que_fazer/patrimonios-imateriais-minas-gerais/. Acesso em: 13 jun. 2024.

BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. DECRETO Nº 3.551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000. 2000. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil03/decreto/d355.htm>. Acesso em: 12 set. 2024.

BUARQUE, Virgínia. A capela de Nossa Senhora do Rosário de Padre Viegas. Jales, Afonso. Informativo Paroquial. 2011.

BURKE, P. Cultura popular na Idade Moderna. Trad. Denise Bottmann. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CARVALHO, Ana. Os Museus e o Patrimônio Cultural Imaterial: Estratégias para o Desenvolvimento de Boas Práticas. Edições Colibri e CIDEHUS-Universidade de Évora, Lisboa, 2011.196 páginas, ISBN: 978-989-689-169-5. p.101-162. Disponível em: <https://journals.openedition.org/midas/292>. Acesso em: 10 jun. 2024.

CASTRO, Maria. Entrevista concedida à Larissa Gonçalves Martins, (2020). disponível em: <http://www.monografias.ufop.br/handle/35400000/4078>

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. Patrimônio Imaterial no Brasil: legislação e políticas estaduais. Brasília: Educarte,2008.

CERTEAU, Michel. A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar. Vol. 2. Luce Giard, Pierre Mayol; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 10. ed Petrópolis: Vozes, 1996.

CHAGAS, M. S. Há uma gota de sangue em cada museu: a ótica museológica de Mário de Andrade. Chapecó: Argos, 2006.

DIÁRIO DAS LEIS. Portal de legislações. Disponível em: <https://www.diariodasleis.com.br/legislacao/federal/91013-institui-a-campanha-dedefesa-do-folclore-brasileiro.html>. Acesso em: 14 jun. 2024.

DUARTE, José Rodrigo. O padre José Joaquim Viegas de Menezes (N. em 1778 - M. no dia 1 de julho de 1841). Revista do Arquivo Público Mineiro, Belo Horizonte, vol. 11, p.255-274. 1906.

ESTADO DE MINAS GERAIS. Minas é estado com maior número de bens culturais reconhecidos pela Unesco. Disponível em:

https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2016/07/18/interna_gerais,784666/minastem-maior-número-de-bens-culturais-reconhecidos-pela-unesco.shtml. Acesso em: 14 jun. 2024.

FARIAS, Patricia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosario de Fatima; OLIVEIRA, Karlla Karinne Gomes de; MATSUMOTO, Masayoshi. O cuscuz na alimentação brasileira. Contextos da Alimentação, São Paulo, v. 3, n.1, p.35-49, dez. 2014. Disponível em:

https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/4078/7/MONOGRAFIA_FestivaldeCuscuzS_umidouro.pdf. Acesso em: 27 junho. 2024

Fonte: Adufes 1978-2024 – Associação dos Docentes da UFES (Adufes)

(<https://wp.adufes.org.br/2023/03/a-luta-pelos-direitos-das-mulheres-tambem-e-uma-luta-pela-classe-trabalhadora/>.)

FRAGA, Hilda Jaqueline de; SEVERINO, José Roberto. O protagonismo das mulheres nos circuitos do patrimônio cultural imaterial: uma mirada sobre a Bahia/Brasil. UNESCO, 2021. (no prelo).

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Sabores_da_Mariana.pdf

<https://camarademariana.mg.gov.br/arquivos/69fd771f466e6efa25ae7d004b608e70.pdf>

HUGUES, Varine. O museu comunitário como processo continuado. Cadernos do CEOM - Museologia Social, v. 27, n. 41, 2014.

IPHAN, INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Aloísio Magalhães, o nome que inovou as políticas de patrimônio. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/3216>. Acesso em: 12 jun. 2024.

IPHAN, INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Aloísio Magalhães, o nome que inovou as políticas de patrimônio. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/3216>. Acesso em: 14 jun. 2024.

IPHAN, INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Carta de Fortaleza. Disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf>.

Acesso em: 14 mai. 2024.

IPHAN, INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades 47 da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. ed., 2006.

IPHAN, INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades 47 da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. ed., 2006.

LARAIA, R.B. Cultura, um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

LE GOFF, Jacques. História e Memória. Tradução de Bernardo Leitão. Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP, 1990. E-book Disponível em: <https://www.ufrb.edu.br/ppgcom/images/História-e-Memória.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2024

LEIS ESTADUAIS. DECRETO Nº 42505, DE 15 DE ABRIL DE 2002. Disponível em: <https://www.iepha.mg.gov.br/index.php/institucional/legislacao>. Acesso em: 10 mai. 2024.

LEIS ESTADUAIS. DECRETO Nº 42505, DE 15 DE ABRIL DE 2002. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/mg/decreto-n-42505-2002-minas-gerais-institui-asformas-de-regist%20ros-de-bens-culturais-de-natureza-imaterial-ou-intangivel-queconstituem-patrimonio-cultural%20de-minas-gerais>. Acesso em: 14 jun. 2024.

MARTINS, Larissa Cristina Gonçalves. Festival de Cuscuz de Sumidouro: valorização da cultura local do distrito. 2021. 66 f. Monografia (Graduação em Jornalismo) - Instituto de Ciências Sociais e Aplicadas, Universidade Federal de Ouro Preto, Mariana, 2021. <http://www.monografias.ufop.br/handle/35400000/4078>.

MENDES, Jairo Faria. O silêncio das Gerais: o nascimento tardio e a lenta consolidação dos jornais mineiros. O Silêncio das Gerais, São Paulo, p. 1-212, 2007. Anual.

MOREIRA, Ieda. Entrevista concedida à Larissa Cristina Gonçalves Martins, p.40, 2020. disponível em: <http://www.monografias.ufop.br/handle/35400000/4078>. Nunes, Nilza Rogéria de Andrade, mulher de favela [recurso eletrônico]: experiências compartilhadas / Nilza Rogéria Nunes. – Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Serviço Social, 2022. 1 recurso eletrônico (248 p.). – (Coleção

Interseções)

NUNES, N. R. A. MULHER DE FAVELA – DOI: 10.12957/rep.2021.5607.

RODRIGUES, D. Patrimônio cultural, memória social e identidade: uma abordagem antropológica. Revista Ubimuseum, v. 1. 2012

SANTOS, Waldemar de Moura. O Fabuloso Sumidouro. 1974

SPHAN, SECRETARIA DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, Proteção e Revitalização: Patrimônio Cultural no Brasil: Uma trajetória. Brasília: SPHAN, 1980.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003, disponível em <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>. Acesso em: 13 de junho de 2024.

VEIGA, José Pedro Xavier da. A Imprensa em Minas Gerais. Ouro Preto. Imprensa Oficial de Minas Gerais. Vol. 3. 1898

6. ANEXOS

RECEITA DE CUSCUZ SALGADO

Ingredientes

1 kg de fubá para cuscuz

500 g de linguiça calabresa

150 g de torresmo

Meio kg de bacon

Meio kg de tomate

6 ovos

2 unidades de caldo de galinha

Alho, óleo, cebola, sal, cebolinha a gosto.

Modo de preparo

O modo de preparo do cuscuz salgado é diferente do cuscuz doce. Nesse prato os ingredientes são preparados separados. Pique todos os ingredientes em cubos e reserve em vasilhas separadas. Frite o bacon, a linguiça e o torresmo e reserve. Em uma panela separada acrescente o fubá e vá adicionando água aos poucos até obter consistência de farofa, depois de misturar bem coloque em uma panela para cozinhar em banho Maria, quando começar a sair a fumaça o fubá está começando a cozinhar, aguarde cerca de 30 a 40 min. até o cuscuz ficar cozido. Com o cuscuz cozido é só temperar o prato. Em uma panela grande coloque um pouco de óleo, alho, cebola, os tabletes de caldo de galinha, tempero (a gosto) e o tomate, deixe ferver até o tomate se desmanchar, misture todos os ingredientes restantes (previamente reservados) e acrescente o cuscuz. É só misturar todos os ingredientes e servir.

RECEITA DE CUSCUZ DOCE

Ingredientes

1 kg de fubá

500 g de queijo

300 g de banana

100 g de açúcar mascavo

1 pitada de sal

Canela em pó a gosto.

Modo de preparo

Em um cuscuzeiro misture o açúcar mascavo, uma pitadinha de sal, e acrescente o fubá. Adicione água aos poucos e mexa até obter uma consistência semelhante à de uma farofa. A partir de agora é montar as camadas do cuscuz no cuscuzeiro, primeiro coloque o fubá, em seguida o queijo, mais fubá, a banana, acrescente a canela e o açúcar a gosto, repita esse processo em camadas até preencher toda a panela. Cozinhe em banho Maria. É preciso vedar entre as duas panelas do cuscuzeiro para o vapor não sair entre as partes. O vapor vai cozinhar o cuscuz. Quando começar a sair fumaça na parte superior da panela, marque 40 min no relógio e o cuscuz estará pronto.