A CULINÁRIA DE DIAMANTINA – MINAS GERAIS: IDENTIDADE CULTURAL E POTENCIAL TURÍSTICO

PINTO, Cynthia Regina Fonte Boa
Professora Adjunta da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
cynthia.fonteboa@ufvjm.edu.br

A cozinha brasileira resultou da junção dos hábitos alimentares de indígenas, portugueses e africanos. A culinária mineira formou-se a partir dessa fusão, somada às características geográficas de Minas Gerais (Bastos, 2009). Com solos pouco aproveitáveis, a região do Arraial do Tijuco dependia de gêneros alimentícios de outras áreas, conferindo singularidade à culinária local. A alimentação, além de essencial à sobrevivência, é forma de socialização baseada em elementos culturais e sociais. Bonin e Rolin (1991) destacam que "os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, constituindo a própria imagem da sociedade". Gândara (2009) aponta a alimentação como elemento identitário, conectando e revelando aspectos de um grupo social. Ingredientes e técnicas de preparo, transmitidos ao longo do tempo, formam identidades gastronômicas que, conforme a dinâmica cultural, podem manter características originais ou serem reinventadas, gerando novos produtos que ainda remetem à gastronomia regional.Um desafio global é a perda da identidade cultural, com a redução dos valores e peculiaridades que diferenciam as culturas (Magalhães, 1984). Uma necessidade premente é o envolvimento de instituições de ensino, pesquisa e extensão como as Universidades para indagar sobre as possibilidades e gerar dados, intervenções e desenvolver ações para a compreensão dos processos e o fortalecimento da cultura gastronômica dos povos, como propõe a presente pesquisa. A proposição da temática aproxima a ciência dos elementos que compõe as cozinhas.

Este estudo questiona se os hábitos alimentares do século XIX em Diamantina-MG permanecem nas comidas típicas atuais. Para responder, realizou-se pesquisa identificando tais costumes no período histórico e comparando-os com as comidas típicas do município. Além de mapear tradições, buscou-se contribuir para a exploração da culinária no turismo, propondo, ao final, produtos turísticos alinhados aos costumes locais. A valorização da culinária típica pode fortalecer a identidade e favorecer o conhecimento dos hábitos regionais.

O objetivo geral foi identificar os principais ingredientes usados na culinária do século XIX da região de Diamantina e compará-los aos atuais, verificando possíveis transformações. Entre os objetivos específicos: consultar historiadores e memorialistas sobre práticas culinárias do século XIX em Minas Gerais; revisar relatos de naturalistas e viajantes europeus que visitaram Diamantina no período; identificar costumes alimentares com ingredientes típicos; levantar receitas e modos de preparo.

O procedimento técnico adotado foi a pesquisa bibliográfica e documental, definida por Fachin (2001) como "[...] o ato de ler, selecionar, fichar, organizar e arquivar tópicos de interesse para a pesquisa". Trata-se de uma pesquisa exploratória, caracterizada, segundo Dencker (2007), por planejamento flexível, levantamentos bibliográficos, entrevistas e análises de exemplos similares. A bibliografia incluiu relatos de oito viajantes do século XIX: John Mawe, Ludwig Wilhelm von Eschwege, Auguste de Saint-Hilaire, Johann Baptiste Von Spix, Karl Friedrich Philipp von Martius, George Gardner, Johann von Tschudi e Richard Burton. Também se utilizou a obra memorialista "Minha vida de menina", de Helena Morley (Alice Dayrell Caldeira Brant). O percurso metodológico teve quatro etapas: levantamento de fontes bibliográficas e documentais sobre o século XIX e comidas típicas atuais do município; revisão e fichamento das fontes; comparação entre alimentos consumidos de 1801 a 1900 e a culinária típica contemporânea; e, com base nos resultados, proposição de formas de valorização dos produtos turísticos da região de Diamantina. Entre os principais resultados, destacam-se a identificação e comparação dos hábitos alimentares históricos e contemporâneos, mostrando a permanência de diversas receitas.

A pesquisa concluiu que comidas consumidas no século XIX ainda presentes na culinária típica atual são angu, frango ao molho pardo, frango com quiabo, tutu de feijão, feijão tropeiro, bolo de arroz e paçoca de carne. Entretanto, a industrialização alterou sabores: o arroz antes socado no pilão, o café adoçado com rapadura e o uso predominante de gordura de porco no preparo. Quanto às propostas relacionadas a atividade turística, foi proposto layout de website com relatos e informações históricas, formatação de receitas, criação de artes para banners para museus, propostas de portfólios e eventos gastronômicos, ampliando a exploração da culinária típica. Todos os produtos com a finalidade de fortalecer a oferta cultural de Diamantina. A figura 01 apresenta o Layout proposto para a criação de um Website.

Figura 1 - Layout para WEBSITE



Fonte: Arquivo do Projeto

As figuras 02 e 03 apresentam propostas para a elaboração de material informativo e promocional.

Figura 02 – Proposta de Material



Fonte: Arquivo do Projeto

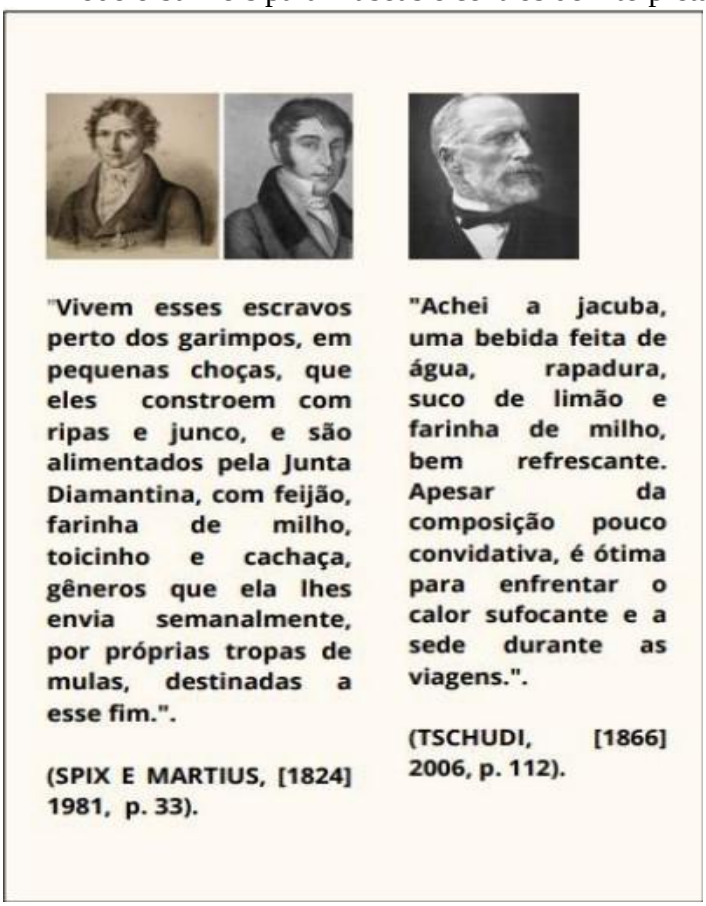
Figura 03 – Proposta de Material



Fonte: Arquivo do Projeto

A figura 04 apresenta proposta de modelo de material para ser reproduzido em Banners, exposições e outros eventos.

Figura 04 – Modelo banners para museus e centros de interpretação



Fonte: Arquivo do Projeto

A cidade tem potencial para se destacar no turismo gastronômico, pois possui rica culinária e já é reconhecida pelo turismo cultural. Contudo, a culinária típica ainda é pouco explorada pelos restaurantes, considerando a diversidade de costumes identificados que poderiam compor novos cardápios. Zago e Oliveira (2013) afirmam que “muitos destinos buscam desenvolver-se de forma sustentável e agregar valor à cidade através do turismo cultural gastronômico, valorizando manifestações locais, comidas típicas, arquitetura e experiências interculturais”. Para isso, é necessário construir e reforçar uma imagem voltada para a gastronomia. Futuras pesquisas podem focar nos modos de fazer das comidas típicas, perpetuando os costumes e agregando valor ao turismo de experiência. Espera-se que os resultados desta investigação subsidiem novos estudos e orientem ações do poder público e privado para ampliar a oferta turística local.

A pesquisa contribui para os estudos em turismo cultural e gastronômico ao evidenciar a permanência de práticas alimentares seculares e sua ressignificação no contexto contemporâneo. Do ponto de vista acadêmico, reforça a relevância da alimentação como expressão de patrimônio cultural imaterial e como vetor de identidade coletiva. Ao demonstrar como a culinária de Diamantina-MG preserva elementos históricos, mas também se transforma frente às mudanças socioeconômicas e tecnológicas, o estudo oferece subsídios para compreender os processos de patrimonialização da gastronomia. Além disso, ao propor estratégias de inserção da culinária local no mercado turístico, amplia o debate sobre o turismo de experiência e sobre a valorização de manifestações culturais

regionais como diferencial competitivo para destinos turísticos. Assim, o trabalho dialoga com a literatura nacional e internacional, trazendo uma contribuição original ao destacar a articulação entre memória, identidade e potencial turístico da gastronomia regional brasileira.

Palavras-Chave: Pesquisa Científica, Hábitos Alimentares, Gastronomia, Turismo

REFERÊNCIAS

BASTOS, C. B. **Culinária mineira: tradição e saúde**. Belo Horizonte: SESC Minas Gerais, 2009.

BONIN, A.; ROLIN, M. C. M. B. **Hábitos alimentares: tradição e inovação**. Boletim de Antropologia, Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, jun. 1991.

DENCKER, A.F.M. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. 9. ed. rev. e ampl. São Paulo: Futura, 2007.

FACHIN, O**. Fundamentos de metodologia.** São Paulo: Saraiva, 2001.

GÂNDARA, J.M.G. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. (org.). **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas.** Barueri: Manole, 2009.

MAGALHÃES, A**. Bens culturais: instrumento para um desenvolvimento harmonioso**. Revista do PHAN, Rio de Janeiro, n. 20, p. 40, 1984.

ZAGO, A. P.; SALES, G. A. F.; OLIVEIRA, P. F. **Eventos culturais e stakeholders: a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo, SP**. Revista Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 333-348, abr./jun. 2013.