

RESUMO SIMPLES - GT 18 EXPRESSÕES E PATRIMÔNIO DR. RAUL
LANARI– (PROMEP/UEG - PPGHIS/UFG) ARQ. LUCIANA RATES –
MESTRANDA (PROMEP/UEG)

**CULTURA ALIMENTAR COMO CONTRANARRATIVA: O FRANGO COM
PEQUI E GUARIROBA COMO PATRIMÔNIO E EXPRESSÃO DA
GOIANIDADE.**

Danielle Da Silva Santos (danielle_santos@discente.ufg.br)

Esta comunicação propõe uma reflexão sobre a cultura alimentar como forma de resistência simbólica e identitária nos sertões goianos, tomando como referência o prato frango com pequi e guariroba, patrimonializado pela categoria de registro como patrimônio imaterial de Goiânia no ano de 2022. Inserido na perspectiva de valorização das vozes silenciadas pela historiografia tradicional, o estudo problematiza como práticas alimentares locais, geralmente marginalizadas no discurso histórico hegemônico, revelam saberes, trajetórias e cosmologias.

A partir do conceito de cultura alimentar, conforme desenvolvido por Jean-Pierre Poulain, compreende-se o alimento não apenas como necessidade biológica, mas como construção social, histórica e afetiva, carregada de sentidos e disputas simbólicas. O frango, trazido pelos colonizadores portugueses, se ressignifica no território goiano ao ser combinado com ingredientes nativos do Cerrado, como o pequi e a guariroba. Essa fusão culinária expressa trânsitos culturais e articula uma memória coletiva cerratense que resiste à homogeneização cultural.

O preparo do prato envolve o cozimento do frango com alho, cebola e temperos regionais, ao qual se adiciona o pequi, fruto de aroma e sabor intensos, e a guariroba, palmito amargo que equilibra o conjunto. Além de seus acompanhamentos como o quiabo e o creme de milho. O resultado é uma iguaria que carrega memórias afetivas, práticas tradicionais e significados culturais profundos. Essa combinação de técnicas, transmitidas de geração em geração, revela o sensível e o cotidiano, tornando a comida um lugar de afirmação da goianidade, um marco simbólico de pertencimento territorial e resistência sociocultural.

Nesse sentido, o frango com pequi e guariroba pode ser compreendido como expressão da memória biocultural, pois, como afirmam Toledo e Barrera-Bassols (2008), “a memória biocultural constitui o acervo de saberes, práticas e valores que as comunidades desenvolvem em interação com seu ambiente natural”. O prato é resultado da articulação entre biodiversidade e cultura, integrando ingredientes nativos do Cerrado a técnicas culinárias herdadas, constituindo um patrimônio vivo que conecta natureza e sociedade. A memória biocultural manifesta-se tanto nos modos de preparo quanto nas narrativas familiares e comunitárias que acompanham a iguaria, reforçando identidades coletivas e vínculos territoriais. Além disso, Hernandez (2022) destaca que a memória biocultural deve ser entendida como uma política de resistência frente à homogeneização cultural e ambiental do Capitaloceno, reafirmando a importância de práticas alimentares locais como contranarrativas à crise civilizatória contemporânea. Assim, a patrimonialização do frango com pequi e guariroba não apenas reconhece sua relevância cultural, mas também salvaguarda uma memória biocultural que resiste à uniformização alimentar e reafirma a diversidade cultural e ecológica do Cerrado.

A metodologia da comunicação baseia-se em pesquisa bibliográfica, análise do processo de patrimonialização e observação participante, com o intuito de identificar os elementos culturais que associam o frango com pequi e guariroba às identidades cerratense e goiana.

Palavras-chave: cultural alimentar; memória biocultural; patrimônio imaterial.