



RECEITAS TRADICIONAIS E PATRIMÔNIO CULTURAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE A CULINÁRIA DE MORRINHOS-GO

SILVA, Nicolly Oliveira¹; FONTES, Maria Clara Pacheco¹; FERNANDES, Ana Paula Stort²; SOARES, Dayana Silva Batista³; PINTO, Ellen Godinho³; MARTINS, Wiaslan Figueiredo³; RODRIGUES, Fellype Alves⁴

¹ Estudantes do curso Técnico em Alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO. nicolly.silva@estudante.ifgoiano.edu.br; ² Orientadora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO. ana.stort@ifgoiano.edu.br; ³ Colaboradores – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos – GO; ⁴ Estudante do Curso de Tecnologia em Alimentos - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO

RESUMO: O registro de receitas tradicionais pode contribuir para a preservação do patrimônio cultural e da memória gastronômica. Objetivou-se realizar uma revisão de literatura sobre a relação entre receitas tradicionais com enfoque na culinária de Morrinhos-GO. Foi realizado um levantamento bibliográfico relacionados à alimentação, cultura, patrimônio alimentar e culinária goiana. A literatura analisada evidenciou que as receitas tradicionais constituem registros de modos de vida, relações familiares e identidades regionais, envolvendo conhecimentos, técnicas e práticas transmitidos entre gerações. A diversidade da culinária regional também está relacionada aos recursos disponíveis no território, como os frutos característicos do cerrado, entre eles o pequi e a guariroba. Dessa forma, o resgate e a documentação das receitas tradicionais de Morrinhos podem contribuir para a preservação da memória gastronômica local e para a valorização dos saberes culinários da comunidade.

Palavras-chave: Memória gastronômica. Identidade cultural. Receitas tradicionais.

INTRODUÇÃO

A alimentação constitui uma importante expressão cultural, envolvendo saberes, práticas, memórias e formas de sociabilidade transmitidos entre gerações. Nesse contexto, as preparações culinárias tradicionais representam elementos de identidade dos grupos e territórios, pois seus ingredientes, modos de preparo e significados estão relacionados aos conhecimentos compartilhados pelas comunidades. O registro dessas práticas contribui para a valorização da cultura alimentar e para a continuidade dos saberes tradicionais (Costa et al., 2021; Conceição et al., 2021; Mattes et al., 2022).

No contexto goiano, a culinária tradicional reúne preparações e ingredientes relacionados à história e às características culturais do estado, constituindo importante elemento de sua identidade regional. A documentação dessas práticas pode contribuir para preservar conhecimentos transmitidos principalmente no âmbito familiar, fortalecendo a valorização do patrimônio alimentar e da memória culinária das comunidades (Goiás, 2022).

Diante disso, objetivou-se realizar uma revisão de literatura sobre a relação entre receitas tradicionais, patrimônio cultural e memória

gastronômica, destacando a importância do resgate e da documentação da culinária tradicional de Morrinhos-GO.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo qualitativo e descritivo, fundamentado em revisão de literatura sobre alimentação e cultura, patrimônio cultural e alimentar, memória gastronômica, identidade regional e culinária tradicional e goiana. Foram consideradas referências utilizadas no projeto “Resgate de receitas tradicionais da culinária Morrinhense”, além de materiais complementares obtidos no levantamento bibliográfico. A pesquisa prevê, posteriormente, a realização de pesquisa de campo com famílias, associações culturais e detentores de saberes gastronômicos tradicionais. O material selecionado foi analisado a partir de quatro eixos: alimentação e cultura; memória e identidade; patrimônio alimentar e culinária tradicional; e culinária goiana, com enfoque no resgate e na documentação de receitas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A literatura analisada evidencia que a alimentação está relacionada à construção da identidade cultural, expressando costumes,

comportamentos, relações sociais e modos de vida. Garcia (1999) compreende a alimentação como uma linguagem cultural, enquanto Flandrin e Montanari (1996) destacam sua importância para a compreensão das sociedades e de suas transformações históricas. A partir da análise das referências selecionadas, foram identificados diferentes aspectos relacionados à alimentação, à memória, à identidade e ao patrimônio cultural, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 - Síntese dos aspectos abordados na literatura

Referência	Aspecto Abordado
Garcia (1999)	Alimentação como expressão de costumes, comportamentos e modos de vida.
Flandrin e Montanari (1996)	Relação entre alimentação, sociedade e transformações históricas.
Signoreli (2010)	Culinária goiana como elemento de identidade e preservação da memória cultural.
Souza et al. (2021)	Registro de receitas tradicionais e valorização de saberes e práticas familiares.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2026.

Os estudos evidenciam que a culinária tradicional ultrapassa o registro de ingredientes e modos de preparo, envolvendo técnicas, costumes e aspectos da vida cotidiana. Na culinária goiana, a diversidade de influências culturais e a utilização de ingredientes característicos do Cerrado contribuíram para a formação de preparações associadas à identidade regional (Signoreli, 2010). O registro das receitas pode atuar como instrumento de preservação dos conhecimentos e das práticas alimentares transmitidas entre gerações.

Para Morrinhos-GO, esse processo apresenta relevância por possibilitar a documentação de ingredientes, técnicas de preparo e histórias relacionadas às preparações tradicionais. Dessa forma, a sistematização dessas receitas podem contribuir para a preservação da memória gastronômica local e para a valorização dos saberes culinários junto à comunidade.

CONCLUSÃO

A revisão de literatura evidenciou que as receitas tradicionais constituem importantes

elementos de memória e identidade cultural, reunindo conhecimentos, técnicas, ingredientes e práticas transmitidos entre gerações. O resgate e a documentação da culinária tradicional de Morrinhos-GO podem contribuir para a preservação da memória gastronômica local e para a valorização dos saberes culinários da comunidade.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos pelo apoio ao desenvolvimento do projeto de iniciação científica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONCEIÇÃO, J. G. da; BARBOSA, A. G. de F.; SILVA, I. de M. M. da; FREITAS, F.; CAMILO, V. M. A. Fichas técnicas de preparações regionais como instrumento para preservação da identidade cultural. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 16, e57174, 2021.

COSTA, L. de C. N.; SERRES, J. C. P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 135-146, 2021.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris: Fayard, 1996.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

GOIÁS. Secretaria de Estado de Indústria, Comércio e Serviços. Inventário da oferta turística do Estado de Goiás. **Goiânia: Governo do Estado de Goiás**, 2022.

MATTES, A.; DUPRAT, M.; GUSSO, L. Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. **Revista Confluências Culturais**, v. 11, n. 2, p. 45-57, 2022.

SIGNORELI, I. C. A. Cozinha goiana: identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio. 2009. **Dissertação (Mestrado)** – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2009.

SOUZA, E. K. S. et al. Fazendo cultura: receitas tradicionais de famílias da região da estrada de ferro. In: **CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONEPE**, 8., 2021, Uruaçu. Anais eletrônicos. Uruaçu: Instituto Federal Goiano – Câmpus Uruaçu, 2021.