AS OPORTUNIDADES DE PESQUISA NO CAMPO GASTRONÔMICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

RODRIGUES, Gabriela Ferreira
Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)
gabriela.frodriguess@gmail.com

SANTANA, Aline Gomes
Mestre em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social pela Universidade Federal Rural de Pernambuco(UFRPE)
alinegsan157@gmail.com

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa
Professora associada da Universidade Federal Rural de Pernambuco(UFRPE)
neideshinohara@gmail.br

O presente estudo, desenvolvido por membros do grupo de pesquisa de Estudos da Cultura Asiática (ECA) da Universidade Federal Rural de Pernambuco, surge com o desejo detrazer uma inquietação quanto às oportunidades que o cenário gastronômico mineiro tem a oferecer, salientando como as instituições de ensino superior podem aproveitar tais conjunturas para realizar pesquisas no universo acadêmico. Para isso, usou-se como método de pesquisa a investigação bibliográfica a fim de fornecer "[...] referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta" (FONSECA, 2002, p.31-32).

Minas Gerais está situado na região sudeste do Brasil e faz fronteira com outros 6 estados: Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Bahia e Mato Grosso do Sul. O estado se encontra interiorizado no país, não possuindo acessos diretos ao mar. A região de Minas Gerais começou a ter destaque no Brasil Colônia no século XVIII, sendo um importante centro econômico e de rápido povoamento ocasionado pelo ciclo do ouro, a partir do desbravamento realizado por bandeirantes que colaboraram no desenvolvimento gastronômico do estado (MINAS GERAIS, s/d).

Os fatores como localização, clima, vegetação e o contexto histórico das suas origens compõem a criação da gastronomia do estado, conforme expõe Paula (2013, p.20): "Sem dúvidas os pratos consumidos durante a formação do estado de Minas Gerais, são referências e tradições da culinária mineira, são traços da história e da cultura que chega até os dias atuais [...]".

Com o fim do ciclo do ouro, a população dedicou-se à agricultura de subsistência, se alimentando do que se cultivava e criava no quintal de casa e, a partir dessa alimentação ruralizada e de autossuficiência, é que se pautou os hábitos alimentares dos mineiros. Além disso, Paula (2013, p.17) destaca que:

> É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares a nossa cultura, a matança do porco, com seu ritual próprio, a fabricação dos doces que levavam dias. Não podemos esquecer o uso do fogão á lenha e de panelas como de ferro e pedra sabão.

O estado, atualmente, se destaca em diversos setores do mercado de alimentos, entre eles a confecção de produtos artesanais como o queijo, goiabada cascão e pastel de angu; eventos gastronômicos; a comida de boteco e os festivais - como o Festival da Jabuticaba de Sabará e o Festival Comida di Buteco; além dos restaurantes e estabelecimentos comerciais.A gastronomia mineira é fruto da hibridização das tradicionais práticas alimentares da região de Minas Gerais construídas ao longo de sua história, somada com as diferentes cozinhas regionais que fazem fronteira com o estado, tais como as interações culturais com o nordeste, centro-oeste e sudeste do Brasil.

Os elementos expostos até aqui sobre a gastronomia mineira evidenciam como a mesma possui uma enorme complexidade identitária, reforçando a necessidade de fomentar estudos teóricos destinados a entender a sociologia e a antropologia por trás dessas refeições erituais mineiros. Além disso, o lado prático da gastronomia também exige um arcabouço teórico, para que seja possível perceber as particularidades identitárias das culturas envolvidase trazer um sentido lógico e harmonioso entre os alimentos da refeição, reforçando assim a ideia de Franzoni (2016, p. 14) de que:

> O ato de comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados. Todos os alimentos, para serem considerados enquanto tais, devem ser selecionáveis, preferidos sobre os outros, selecionados, preparados e processados através da gastronomia [...].

A gastronomia enquanto um curso de ensino superior, é importante na perspectiva em que estuda o alimento em sua multidisciplinaridade, contribuindo com novos conhecimentos no campo empírico e epistemológico. E, ao inserir esta inquietação na comunidade acadêmica, compõe-se um campo de produção de conhecimento científico que possui um grande valor por gerar um retorno benéfico à sociedade. Em concordância, Chiarini, Vieira e Zorzin (2012, p.312) expõem que:

> [...] as universidades, por si sós, ao formarem pessoas qualificadas, influenciam a capacidade de absorção de conhecimentos pela sociedade, ou seja, elevam a capacidade de a sociedade compreender tecnologias e conhecimentos externos (não

> produzidos nela) e, consequentemente, aumentam a capacidade de a sociedade utilizar esses conhecimentos.

O marco regulatório da importância da gastronomia em Minas Gerais foi o estabelecimento do "Dia da Gastronomia Mineira", celebrado em 5 de julho, instituído pela Lei Estadual nº 20.577 de 2012 (SECULT, 2015). Tal data destaca a importância de promover estudos acerca da gastronomia de Minas Gerais, por exaltar seu valor identitário, cultural e turístico.

Diante da tratativa exposta, percebe-se que integrar as instituições de ensino superior com o cenário gastronômico mineiro, proporciona um enriquecimento e valorização do saber e sabor singular do estado de Minas Gerais. Reforçando a relevância da gastronomia enquanto uma área de conhecimento a ser estudada em suas nuances, resultantes dos diversos processos de reconversão. E ao tratarmos, em especial, de Minas Gerais, com seu extenso território e sua rica cultura alimentar, é necessário destacar a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado.

Palavras-chave: Gastronomia, Minas Gerais, Ensino Superior, Pesquisa.

REFERÊNCIAS

CHIARINI,T.; VIEIRA, K. P.; ZORZIN, P. L. G. Universidades federais mineiras: análise da produção de pesquisa científica e conhecimento no contexto do sistema mineiro de inovação. **Nova Economia.** Belo Horizonte, v.2, n.2, p. 307-332, 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfrDdGYPmLLp/?format=pdf&lang=pt . Acesso em: 24 de ago. de 2021

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002. Apostila. Disponível em: http://www.ia.ufrrj.br/ppgea/conteudo/conteudo-2012-1/1SF/Sandra/apostilaMetodologia.pdf. Acesso em: 6 de set. de 2021

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Tese (Mestrado em Ciências da Educação)- Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, p.81, 2016.Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf . Acesso em: 24 de ago. de 2021.

MINAS GERAIS. **História.** Disponível em: https://www.mg.gov.br/conheca-minas/historia. Acesso em: 24 de ago. de 2021

PAULA, A. S. de. **Culinária mineira: Discursos, práticas e Re-significações no Restaurante Fogão de Minas.** Monografia (Graduação em História)- Universidade Federal de Uberlândia- UFU. Uberlândia, p.77, 2013. Disponível em: https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/18464. Acesso em: 26 de ago. de 2021

SECULT. Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **Semana da Gastronomia Mineira promove demonstrações culinárias e intervenções culturais em BH.** 2015. Disponível em: https://www.secult.mg.gov.br/noticias-artigos/2614-semana-da-gastronomia-mineira-promove-demonstracoes-culinarias-e-intervencoes-culturais-em-bh. Acesso em 1 de set. 2021.