

RESUMO DA GRADUAÇÃO - CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

A CULINÁRIA DA REGIÃO DE DIAMANTINA-MG COMO PRODUTO TURÍSTICO: COMPARAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DO SÉCULO XIX COM A CULINÁRIA TÍPICA DOS POVOADOS E DISTRITOS.

Luana Neves Puntel Gorga (luana.puntel@ufvjm.edu.br)

Elizabete De Cássia Souza Brito (elizabetebrit98@gmail.com)

Gabriel Araújo Ferreira (gabriel.arafe@hotmail.com)

Cynthia Regina Fonte Boa Pinto (cynthia.fonteboa@ufvjm.edu.br)

Guilherme Fortes Drummond Chicarino Varajão (guilhermefdcv@ufvjm.edu.br)

Tendo em vista a importância da culinária para a cultura, a identidade e a memória coletiva, o presente trabalho pesquisou costumes alimentares, sendo um levantamento essencialmente de caráter exploratório, pautado na análise bibliográfica e documental de relatos dos viajantes que passaram pelo distrito Diamantino e Arraial do Tijuco (atual Diamantina-MG) no século XIX. Com isso, objetivou-se comparar as características da culinária local do período supracitado com os dias atuais, de maneira a identificar hábitos da alimentação diamantinense que se perderam com o passar dos anos. Em trabalho anterior dos autores, analisou-se os relatos de oito viajantes, sendo Auguste de Saint-Hilaire, George Gardner, Johann von Tschudi, John Mawe, Johann Baptiste Von Spix, Karl Friedrich. P. von Martius, Ludwid Wilhelm von Eschwege, Richard Burton, além da memorialista de pseudônimo Helena Morley, do livro “Minha vida de menina”. Concluiu-se que muitos alimentos consumidos no século XIX ainda permanecem até os dias atuais, como o angu, o frango ao

molho pardo, o frango com quiabo, o tutu de feijão, o feijão tropeiro, o bolo de arroz e a paçoca de carne. O atual trabalho realizou uma ampliação da pesquisa documental, de maneira a abranger mais três viajantes, sendo Georg Heinrich von Langsdorff, Virgil von Helmreichen e Conde de Suzannet. No livro “Os diários de Langsdorff - Vol I”, identificou-se que o alemão relatou o consumo de carnes de frango e porco, vinhos (do Porto, Madeira, Málaga, Moscatel e Carcavelos), além de geleias, torta de passas e de amêndoas. Alguns desses alimentos foram importados de outras regiões, ou países, mas percebeu-se que já havia uma produção local de gêneros alimentícios mais elaborados. Apesar da riqueza dos relatos, concluiu-se que as informações ainda são pouco exploradas do ponto de vista turístico, sendo produtos culinários pouco oferecidos pelos serviços de restauração. Portanto, a partir deste estudo, pretende-se formatar, em parceria com restaurantes e espaços museais, novos produtos turísticos relacionados à culinária, para que seja fortalecida a identidade local e incrementada a experiência dos visitantes de Diamantina-MG e região.