

Geórgia Caetano de Oliveira SANTOS

Gláuber Soares DINIZ

**PROJETO DE EXTENSÃO: PROMOÇÃO E DIVULGAÇÃO DAS CIDADES
HISTÓRICAS MINEIRAS: TERRITÓRIOS DE SABORES, COZINHAS E
MEMÓRIAS**

Palavras-chave: Gastronomia Mineira; Cidades Históricas; Sabores; Memórias.

INTRODUÇÃO

A cozinha, a gastronomia e os aspectos únicos relacionados ao alimento local podem se tornar importantes recursos utilizados na criação de uma proposta de valor única para o destino e, conseqüentemente, uma opção de entretenimento e lazer para seus moradores (BELMA e ALVAREZ, 2019). Destaca-se, nessa seara, que todas as experiências gastronômicas, públicas e privadas, usuais e não usuais, adquirem sentidos relevantes quando atravessam o discurso jornalístico, especialmente aquele devotado à orientação das práticas sociais cotidianas.

Para o campo da gastronomia, esse trabalho encontrou terreno fértil em Minas Gerais. A culinária de Minas, resultado da mistura de influências existentes ao longo do tempo, caracteriza-se por unir a hospitalidade do mineiro às tradições da região. É uma combinação que permite que os pratos típicos sejam conhecidos por todos, tendo sua essência mantida, mesmo que adaptados de acordo com a cultura local. Portanto, este projeto de extensão se fez relevante por permitir aos alunos contribuir para a construção de duas matérias jornalísticas sobre os aspectos característicos das cozinhas sabores e memórias das cidades históricas de Ouro Preto e Tiradentes.

METODOLOGIA

Este trabalho, em sua primeira etapa, foi realizado por meio de revisão bibliográfica das duas cidades históricas de Minas Gerais. Destaca-se, que a revisão bibliográfica

é importante para definir a linha limítrofe da pesquisa que se deseja desenvolver (CONFORTO, 2011). Quanto aos objetivos, caracterizou-se como exploratória, onde efetua-se levantamento bibliográfico e entrevistas em profundidade foram realizadas por meio de coleta de dados. Para a coleta técnica, os alunos entrevistaram pessoas que possuem relação com as cidades históricas em questão, dentre eles: moradores, governantes e estudiosos, por meio de plataformas que permitem encontros virtuais. O quadro abaixo, representa os entrevistados que compõem os sujeitos deste trabalho.

Tabela 1: Perfil demográfico dos respondentes, data e duração das entrevistas

| Código | Idade | Sexo | Profissão | Data | Duração |
|-----------------|-------|------|--|----------|-----------|
| E1 - Tiradentes | 54 | F | Funcionária pública IPHAN | 13/05/21 | 00:30 min |
| E2 - Tiradentes | 41 | M | Chef de Cozinha e Produtor de Eventos | 18/05/21 | 00:30 min |
| E3- Tiradentes | 64 | M | Empresário (da área cultural) | 20/05/21 | 00:40 min |
| E4 - Tiradentes | 43 | F | Turismóloga e Empresária | 24/05/21 | 00:35 min |
| E5 - Tiradentes | 25 | F | Recepcionista em uma pousada | 04/06/21 | 00:30 min |
| E6 - Tiradentes | 64 | M | Empresário | 14/06/21 | 00:40 min |
| E7- Tiradentes | 67 | F | Dona de casa | 20/06/21 | 00:25 min |
| E1 - Ouro Preto | 80 | M | Jornalista e historiador | 09/09/21 | 00:20 min |
| E2 - Ouro Preto | 58 | M | Geólogo e Analista ambiental | 13/09/21 | 00:23 min |
| E3 – Ouro Preto | 61 | F | Administradora de empresas com mestrado em turismo | 22/09/21 | 00:22 min |

Fonte: Elaborado pelos autores

Na sequência, as entrevistas foram transcritas pelos alunos e as matérias jornalísticas elaboradas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir das entrevistas, foi possível identificar que em Minas Gerais, o município de Tiradentes é um dos primeiros destinos lembrados quando se fala em gastronomia. A produção do alimento no lugar segue fiel à tradição da cozinha mineira. Alguns pratos muito característicos dos fogões à lenha do interior do estado podem ser facilmente

encontrados nos mais variados restaurantes da cidade. Ora-pro-nóbis é identificado como um dos principais produtos da gastronomia do lugar e reforça a identidade dos moradores. A verdura ganha espaço na criação de grandes chefs e encanta todos os paladares. O ingrediente possui sabor suave e textura única, combina com carnes e risotos, por exemplo. E ainda, Tiradentes é motivo de orgulho para os moradores, nascidos no lugar, assim como para aqueles que escolheram o destino para construir um lar.

Já em Ouro Preto, a culinária reflete a diversidade da gastronomia mineira. Segundo os entrevistados, não existe um prato único que remeta à identidade cultural da cidade. Contudo, os mais variados pratos típicos mineiros, como frango com quiabo e angu, tutu e doces em compota são encontrados nos restaurantes tradicionais e nas casas dos moradores. Turistas procuram a cidade devido à comida típica do lugar. Os moradores da cidade sempre têm uma mesa farta pra convidar as pessoas. Na cidade histórica é um hábito a reunião e o acolhimento em torno da gastronomia.

Os apontamentos levantados nas entrevistas geraram a produção de duas matérias jornalísticas, uma sobre gastronomia em Tiradentes e a outra sobre Ouro Preto, que serão disponibilizadas para serem divulgadas nos canais institucionais do Senac Minas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pesquisa realizada para execução deste projeto permitiu a construção e desenvolvimento de matéria jornalística, oportunizando compreender os aspectos característicos da cozinha mineira. Esse projeto também abre espaço para futuras pesquisas sobre o tema em outros destinos de Minas Gerais, que possuem relevância e tradição gastronômica.

REFERÊNCIAS

BELMA, S. U. N. A.; ALVEREZ, Maria D. **Gastronomic identity of Gaziantep: perceptions of tourists and residents.** *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, v. 7, n. 2, p. 167-187, 2019.

BENETTI, Marcia; HAGEN, Sean. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. In: **E-compós**. 2008.

CONFORTO, Edivandro Carlos; AMARAL, Daniel Capaldo; SILVA, SL da. Roteiro para revisão bibliográfica sistemática: aplicação no desenvolvimento de produtos e gerenciamento de projetos. **Trabalho apresentado**, v. 8, 2011.

4^o Encontro Integrado

FACULDADES SENAC EM MINAS

Senac