

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<sup>o</sup> Encontro Integrado

FACULDADES SENAC EM MINAS

Senac