

## **Alimentação, Comida e Patrimônios Alimentares: o saber popular nas cozinhas da América Latina e do Caribe**

### **Organizadores:**

Marcos Roberto Pisarski Junior - Universidade Estadual de Goiás

Lourence Cristine Alves - Universidade Federal do Rio de Janeiro

Jean Carlos Vieira Santos - Universidade Estadual de Goiás

**Moderador:** Jean Carlos Vieira Santos & Marcos Roberto Pisarski Junior

### **Quem tem mandioca, tem tudo!**

Eduardo Alfredo Morais Guimarães (eaguimaraes@uneb.br). Universidade do Estado da Bahia, Brasil.

Nesta comunicação, reflete-se sobre a importância da mandioca na cultura alimentar em comunidades quilombolas, territórios indígenas e na agricultura familiar. O objetivo do estudo é refletir sobre as técnicas de cultivo da mandioca, o processamento da mandioca nas casas de farinha, o papel dos principais sub-produtos da mandioca na cultura alimentar e, sobretudo, a importância da mandioca no campo das ‘cosmologias antigas’ da sabedoria ancestral. Nos marcos do processo de modernização da agricultura, concebido para superação do atraso do meio rural, uma verdadeira amnésia histórica torna invisíveis tecnologias ancestrais de cultivo, bem como processos identitários e cosmovisões envolvidos no cultivo e no processamento da mandioca. A discussão avança na perspectiva de analisar o papel das políticas de modernização da agricultura em curso e as consequências na produção da farinha de mandioca - e outros derivados - tendo como principal referencial o movimento de transformação da mandioca em importante commodity agrícola, utilizada na produção de biocombustíveis e lubrificantes de brocas de perfuração de poços de petróleo. No epílogo, reafirma as virtudes mais preciosas da mandioca: não a virtude da mandioca na geração de renda monetária, muito mais a relação com o abastecimento alimentar e, em especial, com as cosmologias antigas (comida de Orixá) : quem tem mandioca, tem tudo!

Mandioca; ancestralidade; segurança alimentar; commodity.

### **Mandioca (Manihot utilissima Pohl) a Raiz da Resistência no Brasil**

Dalila Analy Goes Labor Hennel (dalilaufpr@gmail.com). Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná IDR-PR pela Universidade do Oeste do Paraná UNIOESTE, Brasil.

A mandioca é citada na Carta de Pero Vaz de Caminha na ocasião da invasão do Brasil pela importância que exerce quanto a cultura nutricional e soberania alimentar deste território. Câmara Cascudo, em “A História da Alimentação no Brasil” destacou este cultivo como “A Rainha do Brasil” sendo também reverenciada como “ouro branco” e o “pão do Brasil”. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN catalogou a Manihot utilissima Pohl como patrimônio imaterial dada sua importância para comensalidade e soberania alimentar brasileira. Os sistemas agroalimentares que dominam o cultivo desta espécie originária perpetuam um saber

ancestral quanto a manipulação da mandioca mansa à alimentação humana. Pretende-se, neste texto, criticar o sentido moderno da colonização no Brasil no que há, atualmente, perda de terra da agricultura familiar que planta mandioca para monoculturas de grãos orientados à exportação. Observa-se um genocídio - na medida em que se perde soberania alimentar e a fome mata -, mas também um epistemicídio - nos termos de Boa Ventura de Souza Santos - quanto as perdas das tradições de cultivo e comensalidade que se mantêm à revelia do colonialismo. Saudamos, aqui, a perpetuação da mandioca como a raiz de resistência no Brasil.

mandioca; sistemas agroalimentares; segurança alimentar e nutricional; patrimônios alimentares; história da alimentação no Brasil

### **Gastronomia chica doida, patrimônio cultural e imaterial de Goiás/Brasil**

Ana Barbara Fernandes (anabarbarafernandes@hotmail.com) Mestranda em Geografia pela Universidade Estadual de Goiás (PPGEO/UEG), Brasil; Camilla Alonso Lôbo Rosa (camillalobo@ueg.br) Mestranda em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG), Brasil; Edevaldo Aparecido Souza (ediueg@gmail.com) Docente do Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO), Universidade Estadual de Goiás (UEG), Campus Cora Coralina, Cidade de Goiás (GO), Brasil; Marcos Roberto Pisarski Junior (marcos.pisarski@gmail.com) Professor dos Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG). Doutorando em Desenvolvimento, Sustentabilidade e Turismo pela Universidad de Guadalajara, UDG, Brasil/México; Jean Carlos Vieira Santos (jean.vieira@ueg.br) Professor dos Mestrados Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis) e Geografia (PPGEO/UEG/Campus Cora Coralina), Brasil

Este artigo tem como objetivo central compreender a chica doida como marca gastronômica da cidade de Quirinópolis (Goiás/Brasil), analisando as implicações no lazer e na atividade turística do lugar. Os métodos de pesquisa serão o qualitativo e o descritivo de natureza exploratória. Os procedimentos metodológicos serão compostos pelas investigações nas mídias sociais e pelo debate teórico embasado na literatura que comporá as referências bibliográficas, aportando em autores como Marques (2022); Menezes e Almeida (2021); Santos e Souza (2009); Stival (2009). A Chica Doida é um prato goiano que tem como sua base o milho e já está arraigado na identidade cultural desse estado brasileiro. Desde 2008 ocorre em Quirinópolis o evento gastronômico que leva o nome dessa receita. O sucesso em bares, restaurantes e pamonharias de todo Estado de Goiás, fez a receita Chica Doida ser reconhecida oficialmente como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás. A publicação do título ocorreu no dia 13 de abril de 2022. Dessa maneira, será problematizado nesta investigação como essa receita trouxe tanta popularidade para o município de Quirinópolis no interior do Brasil. Buscando, assim, compreender as lógicas e relações da Chica Doida com a cidade, a sua história, seu simbolismo, tradição e ressignificação.

Patrimônio Alimentar; Saber Popular; Cerrado; Milho; Cidade

### **Gastronomia e guias turísticos da cidade de Goiás (Brasil) – componentes do turismo cultural**

Otávia Xavier Barbosa (otaviabarbosa@gmail.com) Mestre em Geografia pela Universidade Estadual de Goiás - UEG Câmpus Cora Coralina, Brasil; Maria de Lourdes Alves dos Santos (camillalobo@ueg.br) Mestranda em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER), Universidade Estadual de Goiás (UEG/Anápolis), Brasil; Camilla Alonso Lôbo Rosa (camillalobo@ueg.br) Mestranda em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER),

Universidade Estadual de Goiás (UEG/Anápolis), Brasil; Iana Cândido Cunha (ianacandidocunha@outlook.com) Professora da Universidade Estadual de Goiás (UEG Caldas Novas). Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás (UFG) e em Educação Física pela UEG. Mestrado em Ciências da Saúde pela UFG, Brasil; Jean Carlos Vieira Santos (jean.vieira@ueg.br) Professor e Pesquisador dos Mestrados Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis) e Geografia (PPGEO/UEG/Campus Cora Coralina), Brasil

O principal objetivo deste artigo é analisar a presença dos cafés Jasmim, Dedo de Prosa e Cora nos guias ou folhetos turísticos da Cidade de Goiás (Brasil). O caminho metodológico deste trabalho segue tanto o caráter qualitativo como o descritivo, pois objetiva um entendimento de atividades sociais e humanas, e principalmente a atividade turística gastronômica, importante componente do destino de visitação. Os folhetos turísticos, que neste trabalho também serão chamados de “Guias Turísticos”, são considerados importantes fontes de informa o para a parcela da popula o que pesquisa sobre localidades turísticas e compra de viagens. Na  rea do turismo, em que se comercializa um produto abstrato e imaterial, a necessidade de construir uma imagem da gastronomia local que se pretende vender ao turista reforça a importância do folheto como canal de comunica o ao divulgar as características de um produto de acordo com finalidades empresariais e circunstanciais. O Guia Gastronômico da Cidade de Goiás traz na sua capa a seguinte inscri o textual: “o lugar para um bom café”. Essa informa o mostra a importância desses territórios para o turismo cultural da cidade, a rela o do lugar com o café, a gastronomia e o acolhimento aos visitantes. Reflexão que será alargada neste trabalho.

Gastronomia do Cerrado; Cafés; Literatura; Turismo Cultural; Cidade Histórica

### **Pamonha: Contradi es entre o turismo gastronômico e a preserva o do patrimônio alimentar regional goiano**

Marcos Roberto Pisarski Junior (marcos.pisarski@gmail.com) Professor dos Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG). Doutorando em Desenvolvimento, Sustentabilidade e Turismo pela Universidad de Guadalajara, UDG, Brasil/México; Jean Carlos Vieira Santos (jean.vieira@ueg.br) Professor dos Mestrados Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis) e Geografia (PPGEO/UEG/Campus Cora Coralina), Brasil; Adriana Roveri das Neves (adriana.neves@ueg.br) Professora e Coordenadora do curso de Bacharelado em Administra o da UEG - UnU Caldas Novas/GO, Brasil; Iana Cândido Cunha (ianacandidocunha@outlook.com) Professora e Coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia na UEG - UnU Caldas Novas/GO, Brasil

A Pamonha   um prato tradicional do estado de Goiás, Brasil, e que pode ser visto como um exemplo de como o turismo gastronômico pode ter impactos positivos quanto negativos na preserva o de patrim nios alimentares. O turismo gastronômico focado na culinária goianos, onde a pamonha   um dos principais símbolos, contribui na atra o de turistas e gera oportunidades econ micas para as comunidades locais. Os turistas podem experimentar o prato em mercados locais, feiras gastronômicas e restaurantes tradicionais, mantendo as tradi es da culinária regional. No entanto, o turismo também gera preocupa es sobre a preserva o do patrimônio alimentar. O aumento da demanda e do preço da pamonha dificulta o acesso dos moradores locais ao prato, gerando preocupa es sobre a sustentabilidade a longo prazo da sua produ o. Além disso, o processo dos restaurantes locais em adaptar o prato às preferências dos turistas, como retirar o jiló ou incluir bacon, leva   homogeneiza o da oferta culinária e   dilui o da autenticidade do prato tradicional. Esta pesquisa foi realizada em Caldas Novas, Goiás, por meio de entrevistas com produtores locais e observa o participante. Se conclui a importância de

abordar essas contradições e buscar soluções que promovam o turismo gastronômico de maneira sustentável, preservando a autenticidade e a sustentabilidade do patrimônio alimentar.

Pamonha; Culinária Goiana; Turismo Gastronômico; Turismo Predatório; Patrimônio Alimentar

### **JOPARA E MBEJU: patrimônio alimentar da culinária Guarani M'Bya**

Patricia Cerqueira dos Santos (patriciacerquer@usp.br) Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo (FEUSP) e Secretaria Municipal de Educação de São Paulo (SME/SP) - Diretoria Regional de Educação de Campo Limpo (DRECL), Brasil

Experimentei. Nós comemos alguns alimentos da cultura deles. E nossa, foi incrível. Eu lembro que um deles era semelhante a um caldo de feijão. Era bem consistente a textura dos grãos, era uma delícia. Era um gosto bem único, uma coisa assim que eu senti quando comi que era algo assim cultural, tradicional. Sabe quando a gente sente que tem um temperinho único ou tem uma coisinha única, que dá aquele sabor diferente para uma comida, era isso. Eu sentia isso. (Estudante egressa do ensino fundamental).

Esse relato estudantil serve de entrada para apresentação da proposta de comunicação que tem por objetivo dialogar sobre o ensino de História e Cultura Indígena para estudantes não indígenas, dos anos finais do ensino fundamental da escola pública do Centro de Educação Unificado Feitiço da Vila, no distrito de Capão Redondo, periferia sul da cidade de São Paulo. O estudo do meio, efetivado com a visita à Aldeia Kalipety, na Terra Indígena Tenonde Porã no bairro paulistano de Parelheiros, guiado por um Diário de Visita, constituiu a metodologia escolhida para a compreensão da luta do povo Guarani M'Bya para fortalecer seu modo de vida, no tocante a soberania alimentar e valorização da longa duração dos saberes tradicionais da produção do milho, principal ingrediente dos pratos Jopara e Mbeju, patrimônio alimentar, que abastece os Guarani no Brasil (Jera Guarani, 2021).

Ensino de História; Povos Indígenas no Brasil; Guarani M'Bya; Soberania do Patrimônio Alimentar; Culinária Guarani