

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO

SANDRA DA SILVA CUSTÓDIO MOREIRA

**FESTEJOS EM SÃO BARTOLOMEU: FESTA DA GOIABA E FESTA DO
PADROEIRO DO DISTRITO**

OURO PRETO

2024

SANDRA DA SILVA CUSTÓDIO MOREIRA

**FESTEJOS EM SÃO BARTOLOMEU: FESTA DA GOIABA E FESTA DO
PADROEIRO DO DISTRITO**

Trabalho de Conclusão apresentado à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2024

M838f

Moreira, Sandra da Silva Custódio.

Festejos em São Bartolomeu [manuscrito] : Festa da Goiaba e Festa do Padroeiro do distrito / Sandra da Silva Custódio Moreira. – 2024.

23 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2024.

1. Gastronomia - São Bartolomeu. 2. Festas. 3. Culinária - Minas Gerais. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641(815.1)

Catálogo: Kelly Cristiane Santos Morais - CRB-6/3217

SANDRA DA SILVA CUSTÓDIO MOREIRA

**FESTEJOS EM SÃO BARTOLOMEU: FESTA DA GOIABA E FESTA DO
PADROEIRO DO DISTRITO**


Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – *Campus* Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em 19 de julho de 2024 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 19/07/2024 22:16:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)

IFMG – *Campus* Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**
Data: 22/07/2024 11:15:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues

IFMG – *Campus* Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **DIOGO FRANCA ARRUDA**
Data: 19/07/2024 22:55:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Diogo França Arruda

UNIASSELVI

OURO PRETO

2024

*Dedico este trabalho ao meu marido, Fábio (in memoriam) e aos meus
filhos, Giovanna e Marcos.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por me manter perseverante e forte a cada obstáculo.

Ao meu marido, Fabinho, pelo amor, carinho e incentivo para iniciar o curso de Gastronomia. Aos meus filhos, Giovanna e Marcos Vinicius, pelo amparo e amor durante todo o processo. À minha mãe, Terezinha, por todos os ensinamentos. E a todos os meus familiares por oferecerem apoio em todos os momentos.

À minha orientadora, Prof^a Cristiana Santos Andreoli, pela oportunidade de realizar este trabalho e por toda disposição, paciência e carinho que dispôs junto a mim. Toda a minha admiração como docente e como ser humano.

À todos os amigos do curso de Gastronomia, especialmente Valéria, Carlinha, Ítalo e Diogo, pelo companheirismo, carinho e apoio durante todo o curso. Aos meus professores que me cobriram de conhecimentos. Aos amigos da Secretaria de Saúde pelo incentivo.

Ao IFMG Campus Ouro Preto, seus professores, técnicos administrativos e laboratórios por proporcionarem um ensino público de excelente qualidade. À Comunidade de São Bartolomeu que contribuiu para a realização deste trabalho.

Por fim, agradeço a todos que de alguma forma se disponibilizaram a ajudar e que fizeram parte deste glorioso momento.

“Cozinhar é como tecer um delicado manto de aromas, cores, sabores, texturas. Um manto divino que se deitará sobre o paladar de alguém sempre especial.”
Sayonara Ciseski.

*“Ando devagar, porque já tive pressa
E levo esse sorriso, porque já chorei demais
Cada um de nós compõe a sua história,
Cada ser em si carrega o dom de ser capaz,
De ser feliz.”*
Tocando em frente, Almir Sater e Renato Teixeira.

RESUMO

São Bartolomeu é um importante distrito da cidade turística de Ouro Preto em Minas Gerais, e é reconhecida pela sua longa tradição de produção de doces artesanais que perdura por mais de dois séculos. Além da produção de doces, o distrito chama atenção pelo artesanato, pelas belezas naturais, turismo criativo, arquitetura colonial e os eventos festivos que são realizados ao longo do ano. A Festa da Goiaba, A Festa do Padroeiro e o Encontro de Tradições Culinárias foram os objetos de estudo deste trabalho, e os três festejos foram avaliados em relação aos seus respectivos limites e potencialidades e sua importância como difusor da gastronomia local. Foi realizada extensa análise documental e de diversos outros materiais referentes aos festejos de São Bartolomeu, visitas in loco durante os eventos na forma de observação participante como forma de alcançar os objetivos propostos. Apesar de serem realizadas em momentos diferentes, com focos e organizações diferentes os três festejos tem em comum a gastronomia como importante aspecto e esses festejos merecem atenção e ações de salva guarda por terem grande importância cultural, simbólica e econômica para a comunidade.

Palavras-chave: São Bartolomeu; Festas; Festejos; Gastronomia;

ABSTRACT

São Bartolomeu is an important district of Ouro Preto, a touristic city in Minas Gerais, and it is recognized for its long tradition of producing artisanal sweets that has lasted for more than two centuries. In addition to the production of sweets, the district draws attention for its crafts, natural beauty, creative tourism, colonial architecture, and festive events that are held throughout the year. Festa da Goiaba (Guava Festival), Festa do Padroeiro (Patron Saint's Festival) and Encontro de Tradições Culinárias (Encounter of Culinary Traditions) were the objects of study in this work, and the three celebrations were evaluated in relation to their respective limits and potential and their importance as disseminators of local gastronomy. An extensive analysis of documents and various other materials relating to São Bartolomeu's festivities was carried out, as well as on-site visits during the events in the form of participant observation as a way of achieving the proposed objectives. Despite being held at different times, with different focuses and organizations, the three festivities have in common gastronomy as an important aspect and these festivities deserve attention and safeguard actions as they have great cultural, symbolic, and economic importance for the community.

Keywords: São Bartolomeu; festival, celebration, gastronomy

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: CORTEJO DA BANDEIRA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO	9
FIGURA 2: BARRACAS DE DOCE NA RUA DO CARMO	14
FIGURA 3: OFICINA DE PRODUÇÃO DA GOIABADA CASÇÃO.....	15
FIGURA 4: CORTEJO DE ABERTURA DA FESTA DA GOIABA E APRESENTAÇÃO DO BOI DA MANTA..	16
FIGURA 5: IMAGEM DO PADROEIRO SÃO BARTOLOMEU NO ALTAR E CORTEJO DO REI E DA RAINHA	17
FIGURA 6: PROGRAMAÇÃO DA FESTA DO PADROEIRO DE 2023.....	18

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAF-SB Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APA Área de Proteção Ambiental

COMPATRI Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural

EMATER-MG Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais

FAO *Food and Agriculture Organization*

OMT Organização Mundial de Turismo

UNESCO Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
2 OBJETIVOS	3
2.1 Objetivo Geral	3
2.2 Objetivos específicos.....	3
3 REFERENCIAL TEÓRICO	4
3.1 São Bartolomeu: “Doce Pedaco de Ouro Preto”	4
3.1.2 Tradição e Agricultura Familiar	5
3.2 Os Três festejos de São Bartolomeu	6
3.2.1 Festa da Goiaba	7
3.2.2 Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo.....	8
3.3.3 Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu	10
3.3 Festejos e Patrimônio em São Bartolomeu	11
4 METODOLOGIA	12
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	13
Festa da Goiaba	14
Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo.....	16
As festas e a gastronomia	18
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	19
REFERÊNCIAS.....	21

1 INTRODUÇÃO

O cenário para a realização da pesquisa será o distrito de São Bartolomeu, pertencente à cidade mineira de Ouro Preto, considerada Patrimônio Cultural da Humanidade em 1980, pela UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*; IPHAN, 2014)

O distrito de São Bartolomeu é um dos mais antigos distritos de Minas Gerais, conhecido como a terra dos doces artesanais e pela religiosidade do seu povo, tendo como São Bartolomeu o padroeiro. Além disso, a agricultura familiar tem grande importância na região, pois com o cultivo de frutas a população produz e comercializa doces artesanais há mais de dois séculos. (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022).

O distrito durante o período áureo foi importante ponto de apoio e fornecedor de insumos para a sede, hoje demonstra seu valor através do carisma, acolhimento e receptividade por parte dos moradores ao receber os turistas e visitantes que se deslocam até São Bartolomeu para comprar os distintos doces e artesanatos ou explorar os demais atrativos que a vila tem a oferecer.

Percebe-se o reconhecimento da importância de São Bartolomeu através do registro no Livro de Saberes e Celebrações, em 2008 do saber fazer dos doces artesanais e em 2014 dos festejos solenes em honra a São Bartolomeu e ao Divino Espírito Santo, ambos como patrimônio cultural imaterial de Ouro Preto (SILVA, 2016).

Ao longo do ano em São Bartolomeu são realizados três grandes eventos com entrada gratuita que chamam a atenção dos turistas que visitam o distrito: A Festa da Goiaba, A Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo e o Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu.

A Festa da Goiaba de São Bartolomeu é organizada pela Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) anualmente como uma celebração do fim da colheita da goiaba e produção dos tradicionais doces.

Devido à forte devoção presente e enraizadas nas vidas das pessoas que vivem ou viveram na comunidade de São Bartolomeu, em agosto é celebrada a festa do padroeiro que foi incorporado as festividades da Folia do Divino Espírito Santo (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2024).

Em São Bartolomeu, os festejos são momentos especiais que celebram não apenas ocasiões religiosas, mas também a cultura, a história e a identidade do povo. A Festa da Goiaba, a Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, e o Encontro de Tradições Culinárias são eventos marcantes que reúnem moradores e visitantes em celebrações vibrantes, repletas de música, dança, gastronomia e manifestações culturais tradicionais. Estes eventos não só promovem a preservação das tradições locais, mas também impulsionam o turismo na região, gerando impactos positivos na economia local e fortalecendo o sentimento de pertencimento e orgulho da comunidade (O LIBERAL, 2023).

Neste contexto, São Bartolomeu emerge como um exemplo vivo de como as tradições culturais podem ser preservadas e celebradas, mantendo viva a história e a identidade de uma comunidade ao longo do tempo. Os festejos e eventos culturais não apenas enriquecem a experiência dos visitantes, mas também contribuem para a sustentabilidade cultural e econômica da região, promovendo o desenvolvimento e a valorização do patrimônio cultural imaterial de São Bartolomeu (OURO PRETO, 2010).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Estudar no campo da gastronomia a partir do referencial da Festa da Goiaba e da Festa do padroeiro do distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

2.2 Objetivos específicos

Conhecer as representações culinárias e os saberes fazeres durante as festas da Goiaba e do padroeiro do distrito de São Bartolomeu;

Caracterizar as expressões culturais e alimentares das festas da Goiaba e do padroeiro do distrito de São Bartolomeu;

Investigar, analisar e registrar os limites e as potencialidades das referidas festas que, pela importância para o município de Ouro Preto, MG e seus habitantes, podem ser consideradas como um patrimônio imaterial da cultura alimentar local, por meio das festas que ocorrem no distrito, nas linhas rurais.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 São Bartolomeu: “Doce Pedaco de Ouro Preto”

São Bartolomeu é um distrito localizado às margens do Rio das Velhas e a 18 km da cidade Patrimônio Cultural da Humanidade, Ouro Preto, título recebido em 1980 pela UNESCO. Devido a sua fama e reconhecimento pela produção artesanal e tradicional de doces de frutas, o distrito recebe o título carinhoso de “Doce pedaco de Ouro Preto” (ARRUDA, 2023).

A sede Ouro Preto é composta por mais 12 distritos (Amarantina, Antônio Pereira, Cachoeira do Campo, Engenheiro Correia, Glaura, Lavras Novas, Miguel Burnier, Rodrigo Silva, Santa Rita de Ouro Preto, Santo Antônio do Salto e Santo Antônio do Leite), sendo que São Bartolomeu se destaca e tem no turismo uma das principais atividades econômicas, atraindo os visitantes de todo mundo pela sua história, beleza arquitetônica, artesanatos variados e pela gastronomia tradicional. Possui casario setecentista e muitas belezas naturais (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022).

Está localizado dentro da Floresta do *Uaimií*, a noroeste de Ouro Preto, tendo uma área de 162 km², com aproximadamente 700 habitantes (IBGE, 2010) e está próximo à nascente do Rio das Velhas. Em seu território se encontram APA's, (áreas de preservação ambiental), tais como a Cachoeira das Andorinhas e a Floresta Estadual do Uaimií. Segundo Silva (2016):

São Bartolomeu, constituído por um pequeno conjunto arquitetônico do século XVIII e XIX, tombado pelo serviço de patrimônio da cidade, no período colonial servia como produtor de alimentos de subsistência para a cidade mineradora. Além desse conjunto arquitetônico, o distrito possui alguns bens imateriais registrados no serviço de patrimônio e dentre estes está o modo de fazer doces artesanais.

São Bartolomeu é conhecido como a terra dos doces artesanais onde a religiosidade do seu povo se mantém firme na fé do seu padroeiro, São Bartolomeu (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022). É um dos distritos mais antigos de Minas Gerais e seu povoamento se deu no século

XVII, o arraial de São Bartolomeu já existia em 1716 e obteve padre residente na paróquia em 1724. Hoje tem uma população estimada de 730 habitantes (IBGE, 2020). São Bartolomeu é também reconhecida como local de origem da goiabada cascão. A atividade familiar é considerada uma tradição local (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022).

São Bartolomeu é considerado o santo padroeiro dos padeiros, sapateiros, alfaiates, açougueiros e comerciantes em geral. E sua devoção pelos moradores e ligação com o distrito que recebe seu nome se dá pelo “causo” ou história que se conta no distrito: Durante a Guerra dos Emboabas (1707-1709), autoridades percorriam os diversos vilarejos recrutando os homens para guerra e como forma de impedir que seus filhos fossem recrutados e com medo de que não retornassem eram vestidos como meninas (LUVI & BARCALA, 2021).

O medo de perder entes queridos para a guerra foi tanta que as famílias do povoado de São Bartolomeu rezaram ao santo pedindo a proteção dos seus maridos e filhos, contudo, nenhum emissário chegou ao distrito. Reza a lenda que a figura de um homem enorme segurando um facão ou em outra versão um escudo que possuía uma luz tão forte que cegava impediu os emissários de chegar ao distrito. Acreditou-se que tal figura era o santo e isso só contribuiu para aumentar o apego e devoção a São Bartolomeu (LUVI & BARCALA, 2021).

As tradições evocadas pela comunidade de São Bartolomeu, os fazeres e saberes culinários, a produção de doces e a Festa da Goiaba, são elementos que configuram a construção da identidade cultural local (FARIA, 2011). “A essência da identidade constroi-se em referência aos vínculos que conectam as pessoas umas às outras”. Percebe-se que os doces produzidos em São Bartolomeu nortearam e ainda norteiam essa identidade, levando ao sentimento de pertencimento e reconhecimento do distrito enquanto comunidade. A comida tem um papel essencial na construção das diferentes sociedades, assim fundamental também na construção de identidades, no caso de São Bartolomeu os doces assumem esse papel.

3.1.2 Tradição e Agricultura Familiar

O distrito de São Bartolomeu, pertencente ao município de Ouro Preto, a tradição familiar se baseia na secular produção de doces e na agricultura familiar (OURO PRETO, 2011).

A agricultura familiar no Brasil desempenha um papel importante onde se destaca beneficiando o mercado interno com diversos tipos de alimentos. Mesmo com uma representatividade reconhecida, os agricultores familiares necessitam de mais sistemas de produção de acordo com o investimento, tamanho da propriedade e mão de obra (IBGE, 2020).

Os produtores em São Bartolomeu estão organizados em uma associação, Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB), o que lhes trazem maiores facilidades para a comercialização do produto, (OURO PRETO, 2010).

Usar o termo agricultura familiar facilita o acesso a programas do governo federal onde o meio rural é mais beneficiado em políticas públicas do que a produção artesanal (SILVA, 2016). Como curiosidade, há uma narrativa dos moradores de São Bartolomeu que também prova o quanto a produção de doces na região está relacionada à tradição familiar. É muito comum se ouvir por lá: “quando nasce alguma criança em São Bartolomeu, a gente joga na parede, se grudar vai ser doceiro, se cair, jogador de baralho” (OURO PRETO, 2010).

Apesar da tradição baseada na fabricação de doces caseiros ainda ser muito forte dentro do núcleo familiar de São Bartolomeu, a comunidade sofre com a não permanência dos jovens, que se afastam para estudarem na sede ou a procura de emprego, deixando o distrito que possui adultos e idosos como maioria da população. O desejo de muitos pais é que os filhos permaneçam no distrito com melhores condições, garantindo assim a continuidade da produção de doces (OURO PRETO, 2010).

3.2 Os Três festejos de São Bartolomeu

De acordo com Grimes (2008), festas são eventos sociais marcados por rituais, atividades e interações sociais que envolvem a celebração de ocasiões especiais, como festividades religiosas, feriados culturais, eventos comunitários ou celebrações pessoais. Elas desempenham um papel fundamental na construção e manutenção da identidade cultural de um grupo ou comunidade, servindo como meios de reforçar laços sociais, transmitir tradições, expressar valores culturais e religiosos, e até mesmo reafirmar hierarquias dentro de uma sociedade.

Smith et al. (2015) conceitua festejos como eventos sociais caracterizados pela celebração e comemoração de ocasiões especiais, seja em nível individual, comunitário ou cultural. Eles desempenham um papel crucial na construção e manutenção da coesão social, fortalecendo os laços entre os participantes e transmitindo valores culturais e tradições. Os festejos são frequentemente marcados por rituais simbólicos, performances culturais, gastronomia específica e práticas tradicionais que refletem a identidade e os valores da comunidade que os realiza.

Os termos festas e festejos podem ser utilizados de formas intercambiáveis, porém na literatura científica pode haver diferenciação dos termos se for colocado em consideração os aspectos de natureza e propósito, contexto cultural e social, expressão de identidade, coesão social, tempo e espaço.

Levando esses fatores em consideração, festas seriam eventos sociais mais informais, voltados para a socialização e entretenimento, refletindo e reforçando as normas e valores de uma sociedade. E os festejos, têm conotação mais solene e cerimonial, com um propósito específico, como comemorar uma conquista, homenagear alguém ou marcar uma ocasião especial, enraizados em tradições culturais específicas e podem envolver rituais e cerimônias que têm um significado profundo dentro da comunidade (CASTRO, 2012).

Ambas as definições de festas e festejos destacam a importância de tais eventos como expressões culturais que têm implicações sociais, emocionais e simbólicas significativas. Por motivo de simplificação e para o estudo em questão será utilizado ambos os termos ao se referir aos eventos festivos realizados em São Bartolomeu que serão abordados com mais detalhes nos próximos tópicos.

3.2.1 Festa da Goiaba

Por volta da década de 1940, segundo relatos de moradores do distrito, o marmelo teria sido extinto dos pomares por uma praga, o que fez com que a então tradicional marmelada tivesse sua produção encerrada. E a goiaba sendo a segunda fruta mais abundante nos pomares, tomaria o protagonismo dos doces, daí em diante (LUVI & BARCALA, 2021).

Durante as décadas de 1980 e 1990 a produção de doces no distrito de São Bartolomeu ganha visibilidade e sua comercialização aumenta significativamente devido ao aumento do fluxo de turistas pelo acontecimento do reconhecimento de Ouro Preto como Patrimônio da Humanidade em 1980 pela UNESCO.

E assim, em 1993 o distrito de São Bartolomeu, promoveu a Primeira Festa da Goiaba realizada ao final da colheita, tendo como protagonista a Goiabada Cascão (OURO PRETO, 2010). Anualmente nos meses de março ou abril ocorre a Festa Cultural da Goiaba, como forma de dar vazão a colheita, angariar fundos para a produção anual dos doces, compra de insumos e onde se comemora tradição do saber-fazer dos doces artesanais, que é transmitida de geração em geração há mais de duzentos anos (LUVI & BARCALA, 2021).

O distrito é também reconhecido como local de origem da goiabada cascão onde a atividade familiar é considerada uma tradição local (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022). A festa deixou de acontecer nos anos 1995, 1996, 1998 e 1999 por problemas na organização e devido a pandemia causada pela Covid-19 nos anos de 2020, 2021, sendo este a festa ocorreu *on-line*, voltando a ocorrer aberta ao público no ano de 2023 e completando 26 edições.

Durante a Festa da Goiaba, os moradores locais e visitantes se reúnem para desfrutar de uma variedade de atividades relacionadas à cultura, culinária e tradições locais. Além de celebrar a colheita da fruta, o evento também destaca pratos típicos feitos com goiaba, como doces, compotas, geleias, sucos e licores.

A festa geralmente inclui apresentações de música ao vivo, danças folclóricas, exposições de artesanato local e concursos, como o de melhor receita de goiabada ou o de maior fruta. É uma oportunidade para os habitantes locais compartilharem sua cultura e tradições com os visitantes, promovendo o turismo na região e fortalecendo os laços comunitários.

Além disso, a Festa da Goiaba pode ter um aspecto econômico significativo, impulsionando a economia local através da venda de produtos relacionados à goiaba e do turismo gerado pelo evento.

3.2.2 Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo

O distrito de São Bartolomeu realiza as festividades do Divino Espírito Santo e do padroeiro São Bartolomeu anualmente, de forma unificada. A festa do Padroeiro São Bartolomeu que dá nome ao distrito acontece no mês de agosto e um dos motivos é o dia do Santo ser comemorado dia 24 do mesmo mês. As festividades que antecedem ou precedem essa data se incluem uma programação diversa com raízes na religiosidade, cultura e tradição.

A festa do Divino ocorre em diversos estados do Brasil e é possível atribuir sua origem em Portugal no século XIV, instituída por D. Diniz por influência de sua esposa, a rainha Isabel. Com a finalidade de arrecadar recursos para a festa realizava-se anteriormente a festa do Divino, a folia do Divino na qual grupos de cantadores visitavam as casas dos fieis para pedir donativos e todo tipo de auxílio. Os fieis levavam a Bandeira do Divino, ilustrada pela Pomba que simboliza o Espírito Santo.

Figura 1: Cortejo da Bandeira do Divino Espírito Santo



Fonte: Acervo do autor

Apesar de outras localidades comemorarem a festa do Divino Espírito Santo normalmente 50 dias após a Páscoa, se tornou comum no distrito de São Bartolomeu a celebração em conjunto de ambas nas proximidades do dia de São Bartolomeu.

A festa que tem por motivo comemorar a descida do Espírito Santo sobre os apóstolos, mas apresenta em sua essência a dicotomia de celebrar o sagrado e o “profano” pois possui também caráter folclórico em suas raízes. Nela, temos uma programação festiva com diversas manifestações

folclóricas e de outro lado uma programação religiosa com a presença de missas, novenas e procissões (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2022).

Em 2014 a festa do Divino Espírito Santo de São Bartolomeu recebeu registro como patrimônio cultural e imaterial de Ouro Preto e foi registrada no Livro de Saberes e Celebrações e tem respaldo da Prefeitura para apoio e execução de plano de salvaguarda.

3.3.3 Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu

O Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu ou também conhecido como Festa da Gastronomia é um evento que destaca a rica culinária local da região, oferecendo aos participantes uma variedade de pratos tradicionais e especialidades culinárias da área. Esta festa tem como objetivo celebrar e promover a gastronomia típica da região de São Bartolomeu, destacando ingredientes locais e técnicas de preparo tradicionais (O LIBERAL, 2023).

Durante o evento, que geralmente ocorre nos meses de maio ou junho, os moradores locais e visitantes têm a oportunidade de saborear uma ampla gama de pratos, desde os clássicos da culinária mineira até criações mais inovadoras inspiradas na cultura local. Os pratos geralmente incluem ingredientes frescos e sazonais, muitos dos quais são produzidos localmente.

Além de oferecer uma experiência gastronômica única, a festa também pode incluir atividades como workshops de culinária, demonstrações de chefs da região, concursos culinários e degustações guiadas. Essas atividades proporcionam aos participantes a chance de aprender mais sobre a cultura culinária da região e experimentar novos sabores e combinações de ingredientes.

O Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu não apenas celebra a comida local, mas também promove o turismo na região, atraindo visitantes interessados em explorar a diversidade culinária regional. Além disso, o evento pode ter um impacto positivo na economia local, ao destacar os produtores locais e estimular o comércio de alimentos e produtos relacionados à gastronomia.

O evento teve início em 2016, em 2023 já se encontra em sua sétima edição e marca a oportunidade da comunidade de São Bartolomeu compartilhar e preservar sua cultura gastronômica única, ao mesmo tempo em que celebra os sabores e tradições locais com moradores e visitantes.

3.3 Festejos e Patrimônio em São Bartolomeu

São Bartolomeu foi indicada como uma das três melhores vilas turísticas do Brasil e participou como candidata do concurso Melhores Vilas Turísticas do Mundo promovida pela Organização Mundial do Turismo (OMT). Apesar de não sair vitoriosa, a participação no concurso trouxe impactos tanto positivos quanto negativos para o distrito.

Sua participação reforçou o grande potencial de São Bartolomeu e tudo que o distrito tem de bom a oferecer: sua hospitalidade, suas belezas naturais e arquitetônicas, os doces e a gastronomia local. Contudo, a crescente procura pelo turismo local expôs a estrutura insuficiente para atender a demanda de turistas.

Com o aumento do fluxo turístico, o distrito vem buscando diversificar na área do turismo criativo. O turismo criativo através de cursos e experiências proporciona aos interessados o desenvolvimento da criatividade já que eles têm uma participação prática nos eventos. Além de ser uma alternativa para o distrito, ele traz novas perspectivas para o desenvolvimento local. (RICHARDS e RAYMOND, 2000 apud Delabrida, Carvalho, 2018).

Segundo Silva (2016), a patrimonialização é uma ação que visa a valorização de uma cultura e seu patrimônio com a finalidade de fomentar o desenvolvimento.

A elaboração do inventário e dossiê de tombamento durou dois anos e em 15 de abril de 2008, a Produção Artesanal de Doces foi reconhecida e registrada como Bem Imaterial Municipal no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, de acordo com o Decreto n.º 1.096 de 2008 (OURO PRETO, 2010) Com a patrimonialização, os doces ganharam maior visibilidade, o “selo de patrimônio” que é colocado nas embalagens e garantem a procedência do produto e funcionam como uma publicidade gratuita, além da divulgação como um atrativo turístico tanto do distrito quanto da sede, Ouro Preto.

Outro fator importante e determinante para a perpetuação do saber foi a salvaguarda do uso dos tachos de cobre, que em 2007, proibido pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) baseada na resolução RDC 20/2007, juntamente com todos os utensílios metálicos ferrosos ou não-ferrosos que entram em contato com alimentos a serem comercializados (SILVA, 2016). Apesar da salvaguarda do uso dos instrumentos de trabalho tradicionais, o controle higiênico e sanitário é feito de forma rígida e fiscalizada pelos órgãos competentes locais, seguindo à risca as normas e padrões estabelecidos pela Anvisa por meio da Portaria n° 326, de 30 de julho de 1997 (ANVISA, 1997).

4 METODOLOGIA

A metodologia desta pesquisa inicial será fundamentada em uma análise bibliográfica, documental, exploratória, onde espera-se saber sobre os principais festejos realizados no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto.

Segundo Gil (2002), como este estudo possui como principal método o levantamento de dados a partir de análise de documentos, sites, panfletos e outros diversos materiais referentes aos festejos de São Bartolomeu, ele pode ser classificado como uma pesquisa descritiva. Nesse tipo de trabalho o autor busca recolher referências, materiais e fatos que possam elucidar suas hipóteses através das opiniões e hábitos de um povo, isto qualifica uma pesquisa descritiva.

O referencial teórico terá como base o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (2010), bem como um levantamento bibliográfico através de pesquisa em base de dados sobre o tema como teses, dissertações, documentos, monografias, revistas, livros, artigos, redes sociais dos eventos, entre outras fontes que formam o embasamento para a pesquisa. (palavras-chave: São Bartolomeu – Festejos – Festas – Gastronomia).

Para a execução deste trabalho também foram realizadas visitas in loco durante os festejos ao distrito de São Bartolomeu no ano de 2023, com exceção do Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu por inviabilidade de deslocamento para ele. Durante a observação participante nos festejos foi realizado o registro através de fotos e vídeos além do diálogo e conversas informais com participantes e organizadores.

Apesar do foco do Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu ser bastante pertinente à temática do trabalho, somente a Festa da Goiaba e a Festa do Padroeiro foram objetos de discussão pois nelas foi possível atuar como participante observador.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Bueno (2008) afirma que festas em todas as suas diferentes modalidades e seus múltiplos significados e contextos, têm em comum o fato de criar um espaço essencial para fortalecer e nutrir a rede das relações sociais, as festas são ocasiões para as pessoas se reunirem e saírem delas fortalecidas, são formas de lazer ricas em criatividade, convivialidade e comunhão comunitária onde se instala o clima de descontração e despreocupação.

Apesar de cada uma das festas de São Bartolomeu apresentar organização e focos diferentes, sejam eles a goiaba e a produção de doces, o padroeiro e o divino ou as tradições culinárias, ambas apresentam características em comum que valem ser ressaltadas. As festas servem como uma janela de exposição de não somente de seus doces, produtos artesanais ou devoção, pois ambos os três festejos servem para chamar a atenção para a comunidade de São Bartolomeu e demonstram o carinho, esmero e sentimento de pertencimento da população do distrito.

O trabalho de Araújo e Calegare (2018) reforça a importância dos festejos e como se relacionam a aspectos referentes aos sentimentos de pertença, união e criticidade e são mecanismos para o fortalecimento comunitário. Os festejos podem servir como momento de união entre os agentes envolvidos, de descontração e lazer, de expressão do modo como o grupo social pensa e percebe o local.

Para o concebimento e execução de um festejo, diferentes dificuldades podem ser encontradas. Sejam de cunho econômico, como arrecadação de patrocínio e fundos para a realização do evento ou subsídios do poder público; falta de participação e engajamento por parte dos moradores por divergências políticas, sociais e culturais; questões estruturais, diferença de objetivos e motivações (ARAÚJO & CALEGARE, 2018).

Festa da Goiaba

A festa da goiaba é a primeira festa que acontece no distrito durante o ano. Acontece entre os meses de março e abril e tem a finalidade de comemorar o final da colheita, dar visibilidade aos doces produzidos e arrecadar fundos para compra de insumos e produção de doces ao longo do ano pelos dozeiros, além de servir como atrativo para turistas conhecerem o distrito.

A festa da goiaba que teve seu início no ano de 1993, já se encontra em 2023 na sua XXVI edição e é atualmente um evento cultural realizado pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) com apoio da prefeitura de Ouro Preto. Outro intuito da festa que pode ser destacado é a valorização das tradições centenárias da produção de doces no distrito.

Esse evento que geralmente dura três dias (sexta, sábado e domingo) se concentra na rua do Carmo, na qual são dispostas as diversas barracas (Figura 2) com os variados doces para comercialização. Além dos doces, é possível encontrar sendo comercializados artesanatos, produtos de higiene e beleza e outras produções gastronômicas.

Figura 2: Barracas de doce na Rua do Carmo



Fonte: Acervo do Autor

Na edição mais recente do evento estavam disponíveis para os visitantes opções como pão com pernil, tropeiro, pasteis fritos, pastel de angu, galinhada tradicional com quiabo tostado, pães, bolos e broas. Para os visitantes que queriam se aventurar mais na tradição de produção de doces artesanais (Figura 3), foram realizadas oficinas de produções de doces com doceiros representantes da ADAF. Oficinas de produção de "Suflê de Goiabada", "Umbigo de Banana", e uma oficina para o público infantil de "Biscoitinho Casadinho de Goiaba" também foram ministradas (O TEMPO, 2023).

Figura 3: Oficina de produção da goiabada Cascão



Fonte: Acervo do Autor

Para o entretenimento dos visitantes, foram alocados diversos shows e apresentações artísticas e de documentários ao longo da programação dos três dias de evento. Na Casa de Festa era possível encontrar a exposição “Doce, tempo e lugar” e a exibição do documentário sobre a tradição dos doces e manifestações folclóricas do distrito.

O cortejo de abertura pode ser destacado como um momento da festa de bastante alegria com a apresentação do Boi da Manta de São Bartolomeu (Figura 4) no qual um dos moradores sai pelas ruas vestido de Boi da Manta correndo atrás de quem aparecia pela frente, proporcionando muita diversão, principalmente para o público infantil.

Figura 4: Cortejo de abertura da Festa da Goiaba e apresentação do Boi da Manta



Fonte: Acervo do Autor

Festa do Padroeiro São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo

Como afirma Mançaneres (2015), a origem da festa do Divino em São Bartolomeu é incerta, devido à falta de documentação, pois a maioria das informações a respeito do festejo na localidade e a própria origem do distrito se baseia em certos aspectos em relatos através da oralidade.

A celebração em conjunto da festa do Divino e a festa do padroeiro que no distrito pode ser justificado pela tentativa dos organizadores e foliões de vencer desafios para execução delas, pois realizá-las em momentos diferentes poderia ser inviável de forma econômica.

Em relação a problemas estruturais pode ser citado que a festa do padroeiro e do divino acontece em um período do ano que está sujeito às intempéries climáticas. Em sua última edição (2023) a programação sofreu atraso por conta da ameaça de chuva. No espaço no qual foi montada a estrutura de barracas de venda de alimentos, doces, souvenirs, palco de shows também foi afetado pela chuva e lama.

Soma-se a essa situação a questão de acesso ao distrito pelo fluxo de visitantes durante o festejo. Pela distância do distrito à sede, o acesso deve ser feito por alguma forma de transporte.

Contudo, São Bartolomeu e suas ruas não apresentam um espaço adequado para comportar grande volume de carros, motos e veículos maiores como ônibus.

Atualmente a Igreja Matriz de São Bartolomeu que se encontra na rua do Carmo está fechada para restaurações desde 2023 por problemas estruturais, elétricos e relacionados com os painéis artísticos presentes em seu interior (NMPG, 2023). Para celebrações e algumas das atrações durante o evento é montado um palco ao lado da igreja.

Figura 5: Imagem do Padroeiro São Bartolomeu no altar e Cortejo do Rei e da Rainha



Fonte: Acervo do Autor

Como é possível observar através do panfleto da programação do festejo (Figura 6) que ocorreu em 2023, a festa pode ser dividida em duas frentes: a programação religiosa e a programação festiva. Sendo que a primeira se inicia bem antes que a última.

A programação do festejo é diversificada e procura agradar aos visitantes e aos locais. Diversos shows e apresentações musicais de gêneros diferentes preenchem os horários durante os dias em que acontecem o festejo.

No tocante à gastronomia durante o festejo pode-se avaliar o que é disposto nas barracas armadas especialmente para atender ao evento ou ao que é servido nos estabelecimentos consolidados no distrito, que também buscam atender aos visitantes.

Figura 6: Programação da Festa do Padroeiro de 2023

FESTA DE SÃO BARTOLOMEU E DO DIVINO ESPÍRITO SANTO – 2023

PROGRAMAÇÃO RELIGIOSA:

15/08 – Terça-feira:
19h – Missa Início da Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo. Participação da Pastoral Familiar de Cachoeira do Campo.

16/08 – Quarta-feira:
19h – Celebração da Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo.

17/08 – Quinta-feira:
19h – Celebração da Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, com a participação do Terço dos Homens de Cachoeira do Campo.

18/08 – Sexta-feira:
19h – Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, com a participação da Pastoral da Liturgia do Alto do Bezeza, Cachoeira do Campo.

19/08 – Sábado:
19h – Celebração da palavra, com a participação da comunidade de Glaura e Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo.

20 a 23/08 – Domingo à Quarta-feira:
19h - Novena de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo.

24/08 – Quinta-feira – Dia do Padroeiro:
9h – Missa com a participação do Coral de São Bartolomeu;
19h – Missa do Padroeiro, com a participação do Coral de Belo Horizonte. Após a missa haverá o levantamento do Mastro de São Bartolomeu e procissão, com a Corporação Musical Senhor Bom Jesus de Matozinhos.

25/08 – Sexta-feira:
19h – Missa com a participação do Coral de São Bartolomeu.

26/08 – Sábado:
19h – Missa com a participação da cantora litúrgica Arlete Matos. Após a missa haverá o levantamento do Mastro do Divino Espírito Santo, com a Corporação Musical Senhor Bom Jesus das Flores.

27/08 – Domingo:
5h – Alvorada com Corporação Musical Senhor Bom Jesus das Flores;
8h – Missa. Após a missa, apresentação da Folia do Divino Espírito Santo
11h – Cortejo do Imperador;
12h – Missa com o Coral Danúbio Azul de Nova Lima;
16h - Encerramento das atividades com a Procissão de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo, com a Corporação Musical Senhor Bom Jesus de Matozinhos. Logo após a Bênção do Santíssimo, haverá a transmissão do Império ao novo Imperador e o anúncio dos Festeiros e da Rainha de 2024.



Arte: André Pimenta Perdigão
@andreperdigao

PROGRAMAÇÃO FESTIVA:

24/08 – Quinta feira:
18h30 – Apresentação do documentário "São Bartolomeu para o mundo", realizado pelos alunos e professoras da Escola Municipal Dr. Washington de Araújo Dias, no adro da igreja;
21h – Show Luana e Luciano (MPB);
22h – Show Jorge e Sizenando.

25/08 – Sexta feira:
21h – Show Adal Pinho;
23h – Show John Michael.

26/08 – Sábado:
14h – Apresentação da Fanfara dos Alunos da APAE/Ouro Preto;
16h – Samba Dona Tereza;
18h – Dança de Hip Hop;
21h – Show Barroco Samba Jazz;
23h – Show Paola Maia.

27/08 – Domingo:
14h – Show João Lucas;
18h – Show Day e Lara.

APOIO:





Festeiros: André Pimenta Perdigão e Jorge Vitorio Lorédo. Imperador: Flávio Andrade. Princesa: Ana Luísa Galhardo Coelho. Mordomos de São Bartolomeu: Ângela Borges e Antônio Vicente Borges. Rainha: Marília Gabriela de Sousa Fortes Custódio. Produtora Cultural: Raquel Silva. Paróquia: N. Sra. de Nazaré – Pe. Harley Carlos. Mordomos do Divino Espírito Santo: Eurídice Fortes e Emanuelle Cristine de Souza Fortes Custódio.

Fonte: Facebook do Evento ADAF

As festas e a gastronomia

A comida é uma parte essencial da identidade cultural de uma comunidade pode influenciar significativamente o modo como turistas experimentam um destino. Nos festejos, a gastronomia local muitas vezes desempenha um papel central na expressão e celebração da cultura e das tradições locais. Os pratos típicos e os ingredientes regionais refletem a história, os valores e as influências culturais da comunidade, ajudando a preservar e promover a herança cultural.

A comida mineira, que é ampla, tradicional e diversificada, e mais ainda a comida mineira do interior pode ser representada por alimentos voltados para a horta, insumos da terra e

animais de criação em terreiro. A cultura da gastronomia mineira se baseia em práticas alimentares e técnicas voltadas para pratos ricos que são preparados de forma lenta, tradicional, de apego a afetividade, por longos períodos e num contexto ritualizado (CARDOSO, FARIA, 2020).

No trabalho de Canela et al. (2022) os festivais gastronômicos são apontados como uma oportunidade de negócio, um incentivo ao resgate de técnicas de cozinha, possibilidade de valorização de produtos e conhecimentos tradicionais além de fomentar a economia local, principalmente nas baixas temporadas de movimentação.

É possível notar nos meios de divulgação dos três festejos (redes sociais, panfletos, blogs e websites oficiais) a utilização dos termos “comidas típicas”. Sendo assim, se faz necessária uma análise do que pode ser considerada comida típica do distrito de São Bartolomeu para realmente entender se os festejos promovidos pelo distrito refletem a alimentação local.

Contudo no trabalho de Oliveira (2018) ao levantar o questionamento sobre a possibilidade de percepção por meio da gastronomia local a identidade, tradições, costumes e valores de São Bartolomeu foi obtido uma resposta positiva e ainda foi observado que para o distrito, a gastronomia faz-se presente em sua história e em sua cultura e que, conseqüentemente, pode ter influência na atividade turística local.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebe-se a importância do distrito de São Bartolomeu tanto para sua sede Ouro Preto desde o momento de sua fundação como provedora de insumos de subsistência até os dias atuais com sua produção de doces artesanais que se estende por mais de dois séculos.

São Bartolomeu também se destaca pelo seu charme, belezas naturais, doces e artesanatos e os festejos que ocorrem anualmente. A Festa da Goiaba, a Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo e o Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu são três eventos de destaque que merecem atenção e ações de salva guarda por terem grande importância cultural, simbólica e econômica para a comunidade.

A valorização desses festejos que já estão enraizados como ritos locais e a sua gastronomia pode ser uma ferramenta importante para manter viva a cultura e as tradições do distrito que enfrentam dificuldades em razão da evasão de jovens do local.

Apesar de serem realizadas em momentos diferentes, com focos e organizações diferentes os três festejos tem em comum a gastronomia como importante aspecto. As festas servem como oportunidade de unir os moradores, chamar a atenção para o distrito e compartilhar com os visitantes que se deslocam para São Bartolomeu, o que ele tem de melhor a oferecer: seus doces, suas comidas, sua hospitalidade.

Futuros esforços e estudos por parte do poder público e da comunidade acadêmica devem se voltar para os festejos de São Bartolomeu para que eles continuem a ser realizados, de forma que valorizem a gastronomia local, sejam benéficos para o distrito e que resulte em experiências agradáveis aos visitantes.

REFERÊNCIAS

- ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007. Aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 mar. 2007.
- ARAÚJO, K. B.; CALEGARE, M. G. A. Os Festejos como Estratégia de Fortalecimento Comunitário em Comunidade de Manaus (AM). **Psicol., Ciênc. Prof. (Impr.)** v. 38, n. 3, 2018.
- ARRUDA, D. F. **Avaliação do potencial de registro da goiabada cascão de São Bartolomeu como indicação geográfica**, IFMG, Ouro Preto, 2023.
- ARMANDO, M. S., BUENO, Y. M., ALVES, E. R. S., CAVALCANTE C. H. **Agrofloresta para Agricultura Familiar**. Brasília, DF. Dezembro, 2002.
- BIBLIOTECA IBGE, (2010), Minas Gerais; **Ouro Preto (MG)**. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo?id=31572&view=detalhes>. Acesso em: 18/03/2023
- BUENO, M. S. Lazer, festas e festejar. **Revista de Cultura e Turismo Cultur**, n. 2, 2008.
- CANELA, A. N.; CANELA, S. D. O.; CARVALHO, R. C. R.; FERREIRA, E. A.; MEIRELES, E. A gastronomia como instrumento de desenvolvimento socioeconômico e do turismo de Minas Gerais: uma revisão sistemática. **Revista Brasileira de Planejamento e Desenvolvimento**, Curitiba, v. 11, n. 03, pag. 628-649, 2022.
- CARDOSO, V. A. S; FARIA, R. C. P. Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural. **Assis**, SP, v. 16, n. 2, p. 313-342, 2020.
- CASTRO, J. R. B. **Concepções de festa, os sentidos do festejar e as dimensões socioeconômicas, culturais e lúdicas das festas juninas**. In J. R. B. Castro (Org.), *Da casa à praça pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano* (pp. 39-84). Salvador, BA: EDUFBA, 2012.
- DELABRIDA, N. O., CARVALHO, G. A. N. A fabricação de doces artesanais enquanto atrativo para o turismo criativo: o caso de São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. **Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR**, Penedo, Volume 8, Número 2, dez. 2018, p. 250-269.
- FARIA, E. Sobre o conceito de identidade: apropriações em estudos sobre formação de professores. **Psicol. Esc. Educ.** v. 15, n. 1., 2011.
- FERREIRA, G. R. T. R. **São Bartolomeu**. Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio. Prefeitura Municipal De Ouro Preto. Ouro Preto. Disponível em: <https://www.turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>. Acessado em 15/01/2023.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**/ Antônio Carlos Gil. 4 ed., São Paulo: Atlas, 2002

GRIMES, R.L. **The Craft of Ritual Studies and its Consequences: An Essay on the Limits of Sincerity**. New York: Oxford University Press, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Atlas do Espaço Rural Brasileiro-Agricultura Familiar**, p. 292-295, 2020.

IPHAN. Ouro Preto, MG. **Conjuntos Arquitetônicos Tombados**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/373>. Acesso em 15/01/2023.

LUVI, K. & BARCALA, P. **Doces Memórias de São Bartolomeu**. 2. ed. Ouro Preto: ADAF, 2021. v. 1

MANÇANARES, B. P. **As Faces e as Festas: Patrimônio cultural e a Festa do Divino de São Bartolomeu**. Dissertação- Rio de Janeiro: Unirio, 2015.

NMPG. **MPMG anuncia projeto de restauração da Igreja Matriz de São Bartolomeu**, distrito de Ouro Preto, 2023. Disponível em:< <https://www.mpmg.mp.br/portal/menu/comunicacao/noticias/mpmg-anuncia-projeto-de-restauracao-da-igreja-matriz-de-sao-bartolomeu-distrito-de-ouro-preto.shtml>>, Acesso em 01/03/2024

O LIBERAL: Região dos Inconfidentes. **7º ENCONTRO DE TRADIÇÕES CULINÁRIAS DE SÃO BARTOLOMEU**, 2023. Disponível em:< <https://site.jornaloliberal.net/noticia/8341/7-encontro-de-tradicoes-culinarias-de-sao-bartolomeu> > Acesso em 12 de dezembro de 2023.

OLIVEIRA, N.; DELABRIDA, G.; NAZARETH DE CARVALHO, A. Turismo e gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG. **Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica**, v. 12, n. 2, p. 71–92, 2018.

OURO PRETO. **Dossiê de Registro da Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu**, 2010

O TEMPO. **Gosta de goiabada cascão? Então você precisa conhecer São Bartolomeu**, 2023. Disponível em:< <https://www.otempo.com.br/turismo/gosta-de-goiabada-cascao-entao-voce-precisa-conhecer-sao-bartolomeu-1.2853199>>, Acesso em 03/02/2024

PREFEITURA DE OURO PRETO. **DOSSIÊ DE REGISTRO DA TRADICIONAL PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS DE SÃO BARTOLOMEU OURO PRETO 2011**.

PREFEITURA DE OURO PRETO. **São Bartolomeu**, 2022. Disponível em < <https://www.ouropreto.mg.gov.br/distrito/12>>, Acesso em 15 de fevereiro de 2024.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO, 2024. Disponível em < <https://www.ouropreto.mg.gov.br/turismo/atrativo-item/1799> >, Acesso em 20 de março de 2024.

SMITH, J. et al. **The Significance of Festivals and Celebrations: A Sociological Analysis**, 2015.

SILVA, I. A. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o caso do saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. Dissertação—Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, jun. 2016.

WERNECK, G. ESTADO DE MINAS. **São Bartolomeu perde eleição das melhores vilas turísticas do mundo**, 2021.