

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS - *CAMPUS* OURO PRETO
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Cecília Ferreira Januzzi Campos de Almeida

A PERDA DE RECEITAS CULINÁRIAS FAMILIARES EM PARACATU DE BAIXO:
uma análise cultural e gastronômica após o desastre da barragem

Ouro Preto

2024

CECÍLIA FERREIRA JANUZZI CAMPOS DE ALMEIDA

**A PERDA DE RECEITAS CULINÁRIAS FAMILIARES EM PARACATU DE BAIXO:
uma análise cultural e gastronômica após o desastre da barragem**

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino do
Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro
Preto como requisito parcial para obtenção do
título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Cristiana Santos Andreoli

Ouro Preto

2024

A447p

Almeida, Cecília Ferreira Januzzi Campos de.

A perda de receitas culinárias familiares em Paracatu de Baixo [manuscrito] : uma análise cultural e gastronômica após o desastre da barragem / Cecília Ferreira Januzzi Campos de Almeida. – 2024.
49 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

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

1. Saberes e fazeres. 2. Culinária. 3. Resgate histórico. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641.5


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

CECÍLIA FERREIRA JANUZZI CAMPOS DE ALMEIDA


RECEITAS CULINÁRIAS FAMILIARES EM PARACATU DE BAIXO: uma análise cultural e gastronômica após o desastre da barragem.

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 23 de setembro de 2024 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 25/09/2024 19:08:43-0300
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: 26/09/2024 11:18:19-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues
IFMG – *Campus* Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANE RAQUEL DO SACRAMENTO SOBRAL**
Data: 27/09/2024 14:35:48-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Msc. Cristiane Sobral Sacramento
SENAC – Minas Gerais

OURO PRETO
2024

Dedico este trabalho de conclusão de curso aos moradores e moradoras de Paracatu de Baixo e todas as histórias que fizeram de lá um lugar tão especial para mim. E que apesar de toda dor gerada por essa tragédia, foram capazes de ressignificar suas trajetórias e se tornarem doutoras, empreendedoras, engenheiros, professoras e até atletas mundiais, e nunca se esquecerem de onde vieram.

AGRADECIMENTOS

Eu não poderia começar este agradecimento por outra pessoa a não ser minha mãe, Aline. Ela foi minha maior apoiadora e força durante esses 4 anos, sem ela eu não teria nem iniciado essa graduação. Mãe, muito obrigada por todo apoio e amor ao longo dessa jornada.

Agradeço ao meu noivo, Walison, que também foi meu alicerce durante esses anos e não me deixou desistir mesmo nos dias que eu não via outra solução a não ser desistir.

Ao meu padrasto, Nei, que sempre me deu ideias mirabolantes e me mostrou que a comida raiz também é gastronomia.

Ao meu pai, Leonardo, por todas as caronas e conversas, e por me fazer esquecer um pouco dessa rotina intensa que é a vivência dentro do IFMG.

Principalmente, aos meus irmãos Luis, Matheus, Leonardo, Ana Clara e Bernardo, é para ser orgulho e exemplo para vocês que eu cheguei até aqui. E aos maiores presentes que meus irmãos puderam me dar, meus sobrinhos, Enzo e Heitor.

Aos meus avós, dona Ana, maior exemplo de resiliência e força da família e ao meu avô, Antônio Carlos, nosso vô Calzinho, que eu tenho certeza que se estivesse aqui conosco estaria muito orgulhoso. Meu querido tio avô, Waltinho, que foi como nosso avô e cuidou de nós desde crianças. A dona Graciana e seu Valdemir, meus avôs paternos que sempre torceram por mim. E a todos da minha família que sempre foram meu apoio.

E a minha família do coração, os Mol, que me acolheram como da família e me mostraram toda a beleza e significado que Paracatu tem na vida de quem passou por lá. Magela, com certeza, vibra com cada conquista de vocês lá de cima.

E a minha turma, cada um sabe o quão difícil foi chegar até aqui. Cada TCC concluído e diploma conquistado é uma vitória para todos. Ao meu companheiro de bancada e de

ansiedade, Nils. Nath, minha conselheira e ouvidos. A Tânia, Stephânia, Igor e Ariadne, nós conseguimos chegar até o final desta jornada.

À minha professora e orientadora, Cristiana, que como eu costumo dizer, carregou o curso de gastronomia nas costas e nos ensinou muito. E a todos os professores que passaram pelo curso e nos marcaram de alguma forma. Meu muito obrigada!

“Por que a Gastronomia vai muito além de saber fazer um bom brunoise e um bom velouté!”

RESUMO

As receitas culinárias familiares fazem parte da “estrutura” da construção de uma família, passada de geração em geração. Com o rompimento da Barragem de Fundão, em 2015, no subdistrito Paracatu de Baixo ocorreu uma perda dessas receitas e tradições familiares.

Nesta perspectiva, a pesquisa objetiva analisar os impactos das perdas de receitas culinárias familiares e seus desdobramentos. Foi adotado uma abordagem exploratória, com o foco em evidenciar as tradições e cultura local, com coleta de dados por meio de artigos, documentários, jornais, dissertações, teses e monografias. Os resultados indicam que as perdas culinárias familiares foram radicais e devem haver resgates das mesmas. Conclui-se que os movimentos e empresas responsáveis devem investir em projetos de valorização da cultura e resgate da tradição local.

Palavras-chave: Saberes e fazeres; receitas familiares; resgate; tradição e Paracatu de Baixo.

ABSTRACT

Family recipes are part of the "structure" of building a family, passed down from generation to generation. With the rupture of the Fundão Dam in 2015, in the Paracatu de Baixo subdistrict, there was a loss of these recipes and family traditions.

In this perspective, the research aims to analyze the impacts of the losses of family recipes and their consequences. An exploratory approach was adopted, focusing on highlighting local traditions and culture, with data collection through articles, documentaries, newspapers, dissertations, theses, and monographs. The results indicate that the losses of family recipes were radical and should be recovered. It is concluded that the responsible movements and companies should invest in projects to valorize the culture and rescue the local tradition.

Keywords: Knowledge and practices; family recipes; rescue; tradition and Paracatu de Baixo.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Complexo Minerário de Germano, Samarco, Mariana, MG.....	17
Figura 2 - O rastro de destruição após o rompimento da barragem.....	17
Figura 3 - Agricultura familiar.....	21
Figura 4 - Croqui produzido pela comunidade.....	27
Figura 5 - Mapa Municipal de Mariana.....	28
Figura 6 - Dona Lia, moradora de Paracatu, no documentário Paracatu de Baixo: relatos de resistência.....	30
Figura 7 - Foto de divulgação da Feira Livre Municipal.....	31
Figura 8 - Seu Waldir, na capa do Jornal Sirene.....	31
Figura 9 - Dona Laura e sua neta, Carla, mostrando a produção do pastel.....	32
Figura 10 - Seu Zé de Jair.....	33
Figura 11 - Vista da Igreja de Santo Antônio e da quadra de Paracatu.....	34
Figura 12 - Plantas das distribuições dos núcleos de vizinhança de Paracatu de Baixo e Mariana.....	35
Figura 13 - Festa de Santo Antônio, Paracatu de Baixo.....	36
Figura 14 - Igreja de Santo Antônio, Paracatu de Baixo.....	37
Figura 15 - Igreja Santo Antônio, Paracatu de Baixo, após o rompimento da barragem...	38
Figura 16 - Cozinha de uma das casas de Paracatu.....	40
Figura 17 - Rastro de destruição da lama.....	42

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
2 OBJETIVOS.....	14
2.1 Objetivo Geral.....	14
2.2 Objetivos Específicos.....	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1 Tragédias ambientais no Brasil provenientes de barragens.....	15
3.2 Mariana e seus subdistritos.....	18
3.3 Agricultura Familiar.....	20
3.4 O saber fazer na Gastronomia.....	23
4 METODOLOGIA.....	24
5 DESENVOLVIMENTO.....	26
5.1 Paracatu de Baixo e suas peculiaridades.....	26
5.2 Agricultura familiar no subdistrito.....	28
5.3 Tradição e receitas familiares.....	32
5.3.1 O simbolismo das festas religiosas.....	35
5.4 A cozinha das mulheres.....	38
5.5 O desastre e suas repercussões.....	40
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	43
REFERÊNCIAS.....	45
APÊNDICE.....	48

1 INTRODUÇÃO

O dia 5 de novembro de 2015 ficará marcado para sempre na memória dos moradores de Paracatu de Baixo, foi neste dia em que ocorreu o rompimento da barragem de Fundão, pertencente à empresa Samarco S.A, localizada no distrito Bento Rodrigues, na cidade de Mariana, Minas Gerais. A barragem constituía-se de rejeitos de minério de ferro que transbordou em uma segunda barragem e deslocou-se em uma avalanche incontrolável de terra, lama e água pelo Rio Doce. Centenas de pessoas foram afetadas e a histórias de vida de comunidades inteiras foram destruídas.

A tradicionalidade alimentar, característica marcante em comunidades rurais, devido ao seu vínculo com as hortas, quintais, pomares e criação de animais, foi encerrada no dia em que a tragédia ocorreu, “A cultura alimentar é formada pelas práticas e hábitos alimentares onde a tradição e a inovação têm a mesma importância” Angela Pereira (2015 apud Mintz, 2001, p.40”).” Isso quer dizer que a cultura alimentar não se refere apenas às raízes históricas, mas também aos hábitos cotidianos, composto pelo que é tradicional e pelos novos hábitos que vão sendo adquiridos por um grupo social.

Ainda conforme o autor, nossos hábitos alimentares podem mudar durante a vida, mas a memória alimentar e os sinais do primeiro aprendizado à mesa permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência. Para Contreras (2005), a cultura alimentar resulta de um processo de aprendizagem que inicia no nascimento e se solidifica no ambiente familiar e social. Neste sentido, as escolhas, os gostos, os hábitos e as práticas alimentares apresentam variações entre os grupos sociais.

Neste contexto, o trabalho será desenvolvido com o foco no distanciamento da tradicionalidade alimentar e a ruptura do convívio social, devido ao rompimento da barragem e a destruição do subdistrito de Paracatu de Baixo, que gerou o deslocamento forçado e diversas consequências sociais aos moradores e moradoras do distrito. Em decorrência disso, podemos analisar a perda das receitas familiares e seus desdobramentos, visando o resgate do saber fazer, tema valorizado e estudado no campo da Gastronomia.

Fica evidente que a tradicionalidade alimentar e as receitas familiares que antes eram passadas de geração para geração, hoje estão se perdendo pelo desinteresse da juventude. Porém, quando pensamos em uma comunidade que é forçada a abandonar suas casas por causa de um desastre ambiental, a perda das receitas familiares pode ocorrer de maneira mais rápida e descontrolada. Mediante o contexto apresentado, este trabalho tem

como objetivo analisar os impactos das perdas de receitas familiares, práticas alimentares e seus desdobramentos, em Paracatu de Baixo, Mariana, MG. A pesquisa visa responder a seguinte questão: Houve perda das receitas familiares em Paracatu de Baixo, subdistrito de Monsenhor Horta, distrito de Mariana, MG?

As práticas alimentares estão em um constante dinamismo entre o passado e o presente, a tradição e a inovação. O passado está acompanhado das tradições que atendem as necessidades de um presente que proporciona um sentimento ao momento vivido, o qual é adequado à circunstância e está relacionado a um sistema de valores, de recordações, de reconhecimentos e de pertenças. As formas de sentir e de perceber o mundo podem ser consideradas representações individualmente construídas sobre o próprio mundo (Ferreira; Wayne, 2018, p.111).

Entretanto, a ruptura e a destruição do passado, seja ela material ou imaterial, pode modificar o dinamismo e as tradições estabelecidas por cada núcleo familiar. Os valores, reconhecimentos, as recordações e pertenças passam a ter um novo significado, ou para alguns, significado nenhum, pois essa construção foi feita em um ambiente em que hoje não existe mais e não pode ser reconstruído, inclusive quando falamos da cozinha, da gastronomia e das tradicionalidades familiares.

Dessa forma, destaca-se a importância de buscar soluções para mitigar a perda das receitas culinárias familiares e o distanciamento social entre a comunidade. O estudo inclui um relato sobre o subdistrito de Paracatu de Baixo, sua identidade cultural e as receitas culinárias familiares, assim como a relação com o desastre e as principais repercussões.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar os impactos das perdas de receitas culinárias familiares de Paracatu de Baixo, Mariana, MG, e seus desdobramentos no subdistrito.

2.2 Objetivos Específicos

- Evidenciar as tradições alimentares, culinárias e a cultura local;
- Destacar o saber fazer das famílias e a importância das mulheres no subdistrito de Paracatu de Baixo;
- Investigar se ocorreu ação de reparação e resgate das receitas culinárias das famílias de Paracatu de Baixo.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Tragédias ambientais no Brasil provenientes de barragens

Atualmente, no Brasil existem 839 barragens de rejeitos registradas, sendo a maioria (66%) de pequeno porte e concentrada no estado de Minas Gerais (43,5%). (Ana, 2017). A NBR 13028 (2017, p.11) conceitua as barragens de mineração como:

barragens, barramentos, diques, reservatórios, cavas exauridas com barramentos construídos, associados às atividades desenvolvidas com base em direito minerário, utilizados para fins de contenção, acumulação ou decantação de rejeito de mineração ou descarga de sedimentos provenientes de atividades em mineração, com ou sem captação de água associada, compreendendo a estrutura do barramento e suas estruturas associadas (NBR 13028, 2017, p.11).

A elevada produção dos rejeitos minerais advindos da etapa de beneficiamento do minério torna viável a construção de diques para estocagem deste material formando então as barragens de rejeitos. Entretanto, se construído ou concebido de forma inadequada, essas estruturas representam um grande risco para sociedade, meio ambiente e também para a economia (Souza Junior; Moreira & Heineck, 2018, p.2).

Àvila e Sawaya (2011) citaram que as barragens de rejeitos no Brasil surgiram antes da corrida do ouro norte-americano. Onde surgiram as primeiras atividades de mineração de ouro na Mina de Passagem, em Mariana. Desde o início das atividades de mineração no Brasil, ainda no século XVII, são descritos eventos trágicos relacionados a essas atividades, envolvendo mortes e destruição ambiental que ocorreram, também, em Minas Gerais.

Os últimos dois casos mais recentes, de Brumadinho e de Mariana, não são os únicos que ocorreram em Minas Gerais. A lista de casos começa em 1986, com o rompimento da barragem do grupo Itaminas, na cidade de Itabirito, que levou 7 pessoas a óbito e despejou um volume de rejeitos de 350.000 m³. Em 2001, no distrito de São Sebastião das Águas Claras (Macacos), em Nova Lima, o rompimento da barragem operada pela Mineração Rio Verde causou a morte de 5 vítimas e o vazamento de 600.000 m³ de rejeitos.

Em 2003, na cidade de Cataguases, a barragem de um dos reservatórios da Indústria Cataguases de Papel se rompe e cerca de 1,4 bilhão de litros de lixívia (licor negro) é liberado no rio Pomba e no córrego Cagádo. O acidente afetou três Estados, deixando 600 mil pessoas sem água. A Fundação Estadual de Meio Ambiente (FEAM) começa então a fiscalizar barragens em Minas Gerais.

Em 2004, o governo federal assinou o Plano Nacional de Prevenção, Preparação e Resposta Rápida a Emergências com Produtos Químicos Perigosos. Em 2007, a barragem da

mineradora Rio Pomba Cataguases rompeu-se em Miraí, espalhando 2 milhões de m³ de rejeitos e desalojando 4 mil moradores. Em 2008, devido a uma falha no vertedouro da barragem da Companhia Siderúrgica Nacional inundou uma parte da cidade de Congonhas e desalojou 40 famílias. Em 2014, houve uma ruptura na barragem da empresa Herculano Mineração levando 3 pessoas a óbito.

Em 2015, a barragem de Fundão, no município de Mariana rompe atingindo os distritos de Bento Rodrigues e Paracatu de Baixo, levando 19 pessoas a óbito, percorrendo 663 km pelos rios Gualaxo do Norte, Carmo e Doce, chegando à sua foz, tendo afetado esse ecossistema, área de reprodução de várias espécies animais. Afetou, também, a vida de 35 municípios em Minas Gerais e 4 no Espírito Santo (ES), deixando cerca de 1,2 milhões de pessoas sem água e espalhando 60 milhões de m³ de rejeitos.

Em 2019, o desastre se repetiu em outra localidade, na cidade de Brumadinho, localizada a 55 km da capital, Belo Horizonte. No dia 25 de janeiro, ocorreu o rompimento da barragem I (BI), acarretando o rompimento das barragens B-IV e B-IV-A da Mina Córrego do Feijão, no complexo Paraopeba II, da Vale S.A. Em que 26 municípios foram atingidos, 12 milhões de metros cúbicos de rejeitos derramados e 272 vidas perdidas.

Entre 1977 e 2008, a Samarco minerou e toda lama proveniente da extração era depositada na barragem de Germano. Naquele ano, começa a utilização da Barragem de Fundão, que recebe rejeitos até o dia 05 de novembro de 2015, quando se rompe. Um volume de cerca de 56,6 milhões de m³ de lama, com mais de 43,7 milhões de m³ seguindo sentido à foz do rio Doce, invadiu comunidades, causando destruição. A bacia hidrográfica do rio Doce, que banha dois estados, é totalmente atingida, afetando a economia local, atividades de pesca, a vida da fauna e flora, além de causar prejuízos relacionados ao patrimônio imaterial. (Vaz, 2023).

Figura 1 - Complexo Minerário de Germano, Samarco, Mariana, MG



Fonte: Google. 2024. Mariana. [s.l.]: Google Maps.

Figura 2 - O rastro de destruição após o rompimento da barragem



Fonte: Folha Uol, 2016.

Esses dados provam que no Brasil, não há uma devida fiscalização nas barragens, o que evidencia este fato é que segundo a Agência Nacional de Mineração das 46 barragens

de Minas Gerais nenhuma delas estão categorizadas como fora do alerta de risco. Esses dados referem-se somente a uma parte da região sudeste do Brasil, no estado de Minas Gerais. Mesmo após a tragédia do rompimento da Barragem de Fundão em Mariana ter repercutido nacional e internacionalmente, as empresas responsáveis não deram a devida atenção e mais mortes e destruição ocorreram e continuaram ocorrendo enquanto políticas públicas e leis sobre o assunto não forem levantadas, supervisionadas e aplicadas no âmbito da mineração no Brasil. (APÊNDICE A).

3.2 Mariana e seus subdistritos

Mariana faz parte da microrregião de Ouro Preto, Estado de Minas Gerais, e dista 112 km de Belo Horizonte e 12 km de Ouro Preto. Possui um extenso território dividido em 10 distritos e 25 sub-distritos (sic), ocupando uma área de 1197 km². A interligação entre esses distritos se dá por rodovias que percorrem o relevo montanhoso da região. As principais rodovias de acesso são: a BR-356/MG e a rodovia estadual MG-262, que liga Acaiaca a Ouro Preto. O relevo é acidentado, com poucas partes planas e, na sua maioria, relevos ondulados e montanhosos, muitas vezes de grande altitude. A bacia hidrográfica regional é a Bacia do Rio Doce, e seus principais rios são Gualaxo do Sul, Gualaxo do Norte e Ribeirão do Carmo (Cymbalista e Cardoso, 2006, p.1).

A extração aurífera entrou em decadência já no século XVIII, e em sua substituição foram desenvolvidas atividades de menor importância econômica, como a lavoura, manufaturas e pecuária. A implantação da Estrada de Ferro Central do Brasil em 1914, ligando a cidade a Ouro Preto, a instalação da luz elétrica em 1918, repercutem na economia local e provocam algum crescimento do centro urbano.

Atividades econômicas que permaneceram relevantes foram a extração do ouro de aluvião, indústria de transformação, manufatureira, fabril e beneficiamento das culturas agrícolas. Em meados de 1970 instalam-se empresas para extração do minério de ferro, entre as quais a Samarco, a Samitre e, na década de 80, a Companhia Vale do Rio Doce.

A atividade mineradora também opera com outros produtos: no município encontram-se jazidas de bauxita, ferro, manganês, ouro e quartzito. A mineração de ferro concentra-se na região Noroeste, nos distritos de Santa Rita Durão e Bento Rodrigues; a extração de esteatita ou pedra-sabão localiza-se na região Sudeste, em Cachoeira do Brumado e Furquim; a de bauxita também na região Sudeste, em Padre Viegas. Outras atividades relevantes são o artesanato (concentrado em Cachoeira do Brumado); a agropecuária (nos distritos de Cláudio Manoel e Furquim); o turismo.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Mariana tem de área territorial 1.194,208 km² e 61.387 pessoas residentes, dados do ano de 2022.

Mariana, a primeira capital mineira, possui uma dependência econômica com a atividade mineradora. Com a economia pouco diversificada, o comércio e o turismo local não se fazem capazes de desenvolver a economia local. Fazendo com que a atividade de extração mineral se torne fonte de arrecadação e considerável percentual de empregabilidade para a população, o que a deixa, muitas vezes, em situação de vulnerabilidade diante da atividade minerária e acarreta grandes preocupações (Barbosa, 2018, p.5).

O alto custo de vida, superlotação da cidade, falta de planejamento de trânsito, falta de água e alugueis abusivos são alguns dos problemas que os moradores enfrentam para viver na cidade. Ao longo dos anos a mineração tem garantido à cidade de Mariana uma parcela de sua renda, como abordado ao longo deste trabalho.

Em decorrência da exploração mineral altos tributos são arrecadados no município e boa parte do percentual de sua população direta ou indiretamente empregada estão ligadas ao setor minerário, o que acaba que por demonstrar de certa maneira a vulnerabilidade econômica do município, devido a não diversificação produtiva capazes de gerar melhores oportunidades de emprego e renda até o presente momento.

A chegada de pessoas de várias localidades, a fim de trabalharem nas mineradoras, as alterações do tráfego urbano, que alteram e veem alterando toda a rotina local, os problemas de moradia e acesso aos equipamentos urbanos (água, disposição de lixo e esgotamento sanitário). Surgem assim fortes preocupações por parte da população, quanto ao futuro, no provável término da mineração e na escassa diversificação da economia (Barbosa, 2018, p.1).

Segundo a Agência Nacional de Mineração (ANM), a cidade de Mariana possui 18 barragens, localizadas nos distritos e subdistritos ou próximas deles. Dessas 18 barragens, 13 estão em risco baixo, 2 em risco médio e 3 em risco alto.

Evidentemente, Mariana depende da mineração para o desenvolvimento da economia da cidade, porém esta não deve ser a única fonte de geração de empregos e arrecadação, os órgãos públicos responsáveis devem analisar e promover outros meios para o desenvolvimento econômico, o minério de ferro é um recurso não renovável e a cidade precisa se sustentar mesmo sem esta atividade econômica.

3.3 Agricultura Familiar

O surgimento e o reconhecimento da agricultura familiar no Brasil é muito recente e deve-se à três fatores igualmente importantes. O primeiro tem a ver com a retomada do papel do movimento sindical após o fim da ditadura militar; o segundo está relacionado ao papel dos mediadores e intelectuais, especialmente cientistas sociais que debateram o tema no início da década de 1990; e o terceiro fator está relacionado ao papel do Estado e das políticas públicas, que passaram a reconhecer este setor e dar-lhe visibilidade a partir da criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) (Cassol, 2013, p. 5).

À procura por um conceito da agricultura familiar pode ser extensa e inconclusiva, além de encontrarmos dois resultados: o conceito político e o conceito acadêmico. Acerca do conceito político: Ao longo do plano federal, sobre a Presidência do governo Lula, existiram diversas políticas voltadas para o desenvolvimento da agricultura familiar, sendo importante destacar a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, incumbida de produzir o conceito técnico de agricultura familiar no cenário nacional. Sendo fundamental ressaltar o artigo 3º, no qual define:

Art. 3º. para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; (Redação dada pela Lei nº 12.512, de 2011) IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. (Brasil, 2006).

Entende-se que, perante a lei para ser considerado agricultura familiar, os produtores devem ter até 4 módulos fiscais, ou seja, de 5 a 110 hectares, a mão de obra deve ser predominantemente familiar, a maior parte da renda familiar deve originar de atividades agrícolas neste estabelecimento e deve ser dirigido pela família. Conforme ilustrado na figura a seguir:

Figura 3 - Agricultura familiar

Pra ser agricultura familiar:

A **mão de obra** utilizada é predominantemente da própria família

A **renda familiar** é predominantemente originada dessa atividade

O estabelecimento ou empreendimento rural é **dirigido pela família**

E a área do estabelecimento ou empreendimento **não pode exceder quatro módulos fiscais**



Fonte: O joio e o trigo, 2023.

A respeito do conceito acadêmico, um debate recorrente neste meio com o intuito de pleitear no que se refere a concepção da agricultura familiar. Abramovay (1997) destaca:

A agricultura familiar é aquela em que a gestão, a propriedade e a maior parte do trabalho, vêm de indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou de casamento. Que esta definição não seja unânime e muitas vezes tampouco operacional. [...] O importante é que estes três atributos básicos (gestão, propriedade e trabalho familiar) estão presentes em todas elas (Abramovay, 1998, p. 146).

De maneira similar, a autora Wanderley (1996) descreve a agricultura familiar como:

(...) aquela em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo. É importante insistir que este caráter familiar não é um mero detalhe superficial e descritivo: o fato de uma estrutura produtiva associar família-produção-trabalho tem consequências fundamentais para a forma como ela age econômica e socialmente (Wanderley, 1996 p. 2).

Interpreta-se que os conceitos sobre a agricultura familiar terão múltiplos significados, porém, apesar da explanação breve, o objetivo é evidenciar o quanto a agricultura familiar é importante e significativa para a produção em escala nacional e internacional.

Em uma pesquisa feita pelo O Joio e o Trigo, intitulada como “De onde vem a comida do seu prato?”, respondeu perguntas imprescindíveis acerca da origem da nossa comida, quem a produz e qual a porcentagem de agricultores familiares. Evidenciando a grandeza dos agricultores rurais. Em 2006, segundo o Censo Agropecuário, havia 5,1 milhões de estabelecimentos rurais no país, sendo a esmagadora maioria deles – 4,3 milhões, ou 84% – de agricultura familiar. As políticas públicas voltadas para a agricultura, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é considerado um programa que garante o estímulo à agricultura.

Ele propõe a distribuição de 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar para compra de alimentos da agricultura familiar. Entretanto, a Prefeitura de Mariana investe em torno de 60%, o dobro do que é estabelecido, mostrando a importância dessa classe para a soberania alimentar do município. Estima-se que 50 famílias participem desse projeto, no qual entregam semanalmente produtos diversos às escolas municipais, como verduras, legumes, frutas e ovos, incentivando a permanência desses agricultores nas áreas rurais e mitigando o êxodo rural que só vem aumentando nas últimas décadas. No entanto, não há como analisar cada produtor que faz parte do PNAE, pois os dados retirados do site da prefeitura são gerais, sendo impossível dizer se há algum agricultor do subdistrito de Paracatu de Baixo (Carvalho, 2021, p.40) .

Em Paracatu de Baixo, haviam agricultores que forneciam verduras, legumes e frutas para o subdistrito e para o município, como o seu Valdir, que relata no Documentário Paracatu de Baixo: relatos de resistência e haviam também pessoas que plantavam para o consumo próprio, como era o caso da Dona Lia e tantos outros.

Com o deslocamento forçado para a cidade de Mariana, o acesso aos produtos rurais e orgânicos são trocados pela facilidade de comprar e consumir produtos ultraprocessados, que crescem exponencialmente.

Por isso, é inegável a importância de evidenciar o saber fazer das famílias por meio da alimentação e descortinar o quanto esse assunto é negligenciado nas reparações feitas pela instituição responsável.

3.4 O saber fazer na Gastronomia

A Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao ser humano, na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos, estabelece Brillat-Savarin ao definir a Gastronomia, no livro *a Fisiologia do Gosto*.

“A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais” (Beluzzo, 2004, p. 242).

Por esse motivo o saber fazer tem sido tão discutido na gastronomia, por meio dos saberes que “De modo geral, os saberes estão associados à produção de objetos e, ou, prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais, consistindo em saberes relacionados à cultura, à memória e à identidade de grupos sociais” (Cardoso, 2021, p. 138). Enquanto o fazer está relacionado a destreza de aplicar técnicas, identificar pontos de cocção e corrigir erros nos preparos.

Para manter viva a gastronomia própria de uma localidade, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertinência a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, do real, mas, sobretudo no campo simbólico (Muller, 2010, p. 11).

Para Giddens (1997), a tradição é entendida como um conjunto de práticas, rituais e simbólicas, que suscitam valores e normas de comportamento através da repetição. Mauss (1971), destaca que a tradição é uma forma de transmissão de símbolos e valores de uma cultura a outra, indicando um processo de continuidade ao ser passada das gerações mais velhas para as mais novas, sendo os mais velhos percebidos como antepassados imediatos.

A culinária de Minas Gerais, além de tradicional, é ampla e diversificada. O cardápio farto em ingredientes como couve, fubá, linguiça, frango, quiabo, costela, mandioca, jiló, carne de porco, tutu, torresmo e ora-pro-nóbis caracterizam-na (Abdala, 2006).

Segundo Castro e Olsen (2019), a cozinha sempre foi o centro da casa em Minas Gerais e nela podia-se encontrar o fogão a lenha, outro símbolo cultural e característico dessa culinária e que confere um sabor especial e inigualável aos pratos mineiros. Neste viés, a cozinha mineira, mais do que um marcador identitário das práticas culturais do estado, representa a afetividade transfigurada nos pratos, nos biscoitos da vovó, nos almoços de domingo na casa dos pais, no café entre irmãos. São tradições alimentares que buscam aproximar as pessoas e transmitir afeto àqueles que delas participam. Para Guimarães (2013), essa conexão da comida com as relações emocionais ocorridas através do tempo pode ser entendida como cozinha afetiva:

cozinha afetiva é uma conexão criada entre o gosto de um, partilhado e apreendido de maneira especialmente aprazível por outrem, diante do que se prepara à cozinha. (...) Uma elaboração prazerosa, concatenada pelos cinco sentidos que nos colocam como presença no mundo, nos fazendo acessar sinestésias de uma situação espaço-temporal existente ou não, mas sempre recobrando a sensação de pertencimento e familiaridade (Guimarães, 2013, p. 12).

A gastronomia mineira como sendo os principais marcadores identitários da cultura mineira, não deve ser perdida e sim, reverenciada por meio da valorização do saber fazer das mulheres, sejam elas cozinheiras, quitandeiras e doceiras. Em Paracatu de Baixo, após 8 anos do rompimento da barragem, deve haver um movimento de resgate dessa cultura alimentar e da valorização da gastronomia típica da região.

4 METODOLOGIA

A metodologia de pesquisa abordada para a construção deste trabalho foi definida a partir do caráter qualitativo, pois buscou compreender a rotina dos moradores de Paracatu de Baixo antes e depois do rompimento da barragem de Fundão, sob diferentes óticas, com o enfoque na perda de receitas culinárias familiares. A pesquisa adotou uma abordagem exploratória, com o objetivo de evidenciar as tradições e cultura local, assim como destacar o saber fazer das famílias e a importância das mulheres no subdistrito, como também investigar se houve alguma ação de resgate das receitas culinárias familiares.

A coleta de dados foi feita nas principais plataformas de pesquisa científica por meio de artigos, de documentários como: “As vozes de Paracatu e Bento” e “Paracatu de Baixo: relatos de resistência”, do jornal A Sirene, desenvolvido pelos moradores em conjunto com o curso de jornalismo da Universidade Federal de Ouro Preto, da Matriz de Danos da empresa Cáritas, do Plano Diretor da cidade de Mariana, de dissertações, monografias e teses. Os referidos dados contribuíram para analisar a vivência, os saberes e fazeres, a cultura, as tradições alimentares e as repercussões após o desastre.

Para a coleta nas plataformas aplicou-se as palavras-chave: Saberes e fazeres; receitas familiares; resgate; tradição; Paracatu de Baixo e rompimento da barragem de Fundão. Em se tratando do período específico das buscas foram feitas do ano de 2015 até 2024, do ano da tragédia até o ano da pesquisa, realizados de outubro de 2023 a setembro de 2024.

Os materiais de pesquisa foram selecionados de duas formas. Inicialmente, filtrou-se os artigos considerando o título, o resumo e as palavras-chave. Dessa maneira, os documentos foram classificados em: selecionados, os que tinham similaridade com o tema do trabalho e descartados, aqueles que não tinham similaridade. Com isso, o material selecionado foi lido e analisado em sua relevância para agregar valor ao presente trabalho.

A escolha da metodologia qualitativa e da abordagem exploratória justifica-se pela necessidade de analisar os trabalhos existentes sobre o assunto e utilizá-los como base para a construção de uma ótica ainda não abordada, a do tema do trabalho aqui proposto.

5 DESENVOLVIMENTO

5.1 Paracatu de Baixo e suas peculiaridades

“Perdido nos confins do antigo distrito de Padre Caetano (atualmente Monsenhor Horta), em Mariana, estava situada uma pequena comunidade de tropeiros, cortadores de lenha e pequenos produtores rurais. Um povoado formado por cerca de 300 habitantes, em sua maioria negros, católicos, forjados na dureza do trabalho na roça sob um sol escaldante e, até um passado não muito distante, nas agruras de longas caminhadas a pé para ter contato com poucos elementos da modernidade. Socados nesses trilhos de burro que só ao cabo da década de 1980 vieram a dar lugar a estradas vicinais, incluídos de maneira parcial e incipiente à sociedade globalizada, assim viveram até o fatídico cinco de novembro de 2015” (Lima, 2018, p. 78).

“O processo de formação do território de Paracatu de Baixo é um aspecto essencial para compreender a vida social nessa região. Sua ocupação remonta ao século XVIII, quando a economia da área passou por mudanças devido à crise da mineração aurífera, tornando-se, predominantemente, de agricultura. A região era marcada por concentração de terras, mão de obra escravizada e complexa hierarquização social” (Vaz, 2023, p.13).

“Durante o século XIX, as atividades agropecuárias predominavam, sendo particularmente importantes na Freguesia de Furquim, próxima a Paracatu de Baixo. A economia da região estava voltada para a agricultura e a produção de aguardente. A presença de engenhos de cana-de-açúcar era notável, embora a exploração agrícola fosse realizada por uma diversidade de grupos sociais, incluindo fazendeiros e mestiços” (Lima, 2022, p. 30).

“A ocupação da região foi caracterizada pela presença de "roceiros", "donos de roça" e agregados, cada um com características sociais e econômicas distintas. A presença de "negros livres" e a expulsão desses grupos das grandes propriedades foram elementos marcantes na formação da comunidade de Paracatu de Baixo. A história de ocupação da região fornece aspectos importantes para a compreensão das dinâmicas sociais atuais e das questões que envolvem o reassentamento da comunidade” (Lima, 2022, p. 31).

Em 2017, o Centro Pastoral Arquidiocesano de Mariana realizou a “Oficina Participativa de Mapeamento e Levantamento dos Danos Coletivos e Particulares”, com aproximadamente 40 participantes da comunidade, com a intenção de criar croquis de Paracatu de Baixo. O território de Paracatu de Baixo é composto por quatro ruas principais: Monsenhor Horta, Santo Antônio, Gualaxo e Furquim.

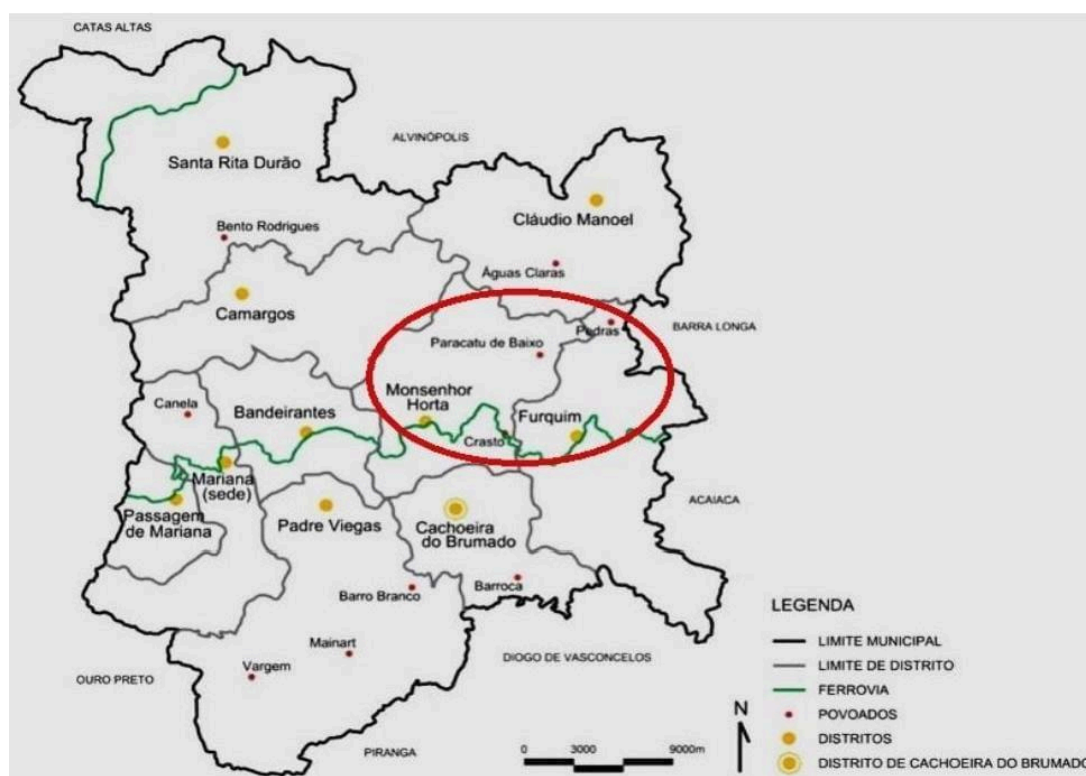
Figura 4 - Croqui produzido pela comunidade



Fonte: Boletim, 2017, p. 2.

Paracatu de Baixo, segundo o IBGE, é classificado como Zona Rural, isto é, uma área externa ao perímetro urbano, totalizando 421 residentes e 105 domicílios permanentes. Localizado no distrito de Monsenhor Horta, no município de Mariana, Minas Gerais. O subdistrito está localizado a 34,5 km da sede municipal. As atividades econômicas no subdistrito eram voltadas para comércio e prestação de serviço e para produção manual de produtos. E as atividades agrossilvipastoris voltadas para atividades de produção agrícola e animal, segundo os dados da Matriz de Danos da Cáritas.

Figura 5 - Mapa Municipal de Mariana



Fonte: Plano Diretor Urbano-Ambiental de Mariana, 2003.

5.2 Agricultura familiar no subdistrito

“A agricultura camponesa tradicional vem a ser uma das formas sociais de agricultura familiar, uma vez que ela se funda sobre a relação indicada entre propriedade, trabalho e família. No entanto, ela tem particularidades que a especificam no interior do conjunto maior da agricultura familiar e as quais dizem respeito aos objetivos da atividade econômica, às experiências de sociabilidade e à forma de sua inserção na sociedade global” (Wanderley, 1996 p. 3).

A organização social do grupo no território de Paracatu de Baixo propiciava o acesso a uma variedade de alimentos. As ações de plantar, colher e comer (Brandão, 1981) faziam parte das práticas e das relações de sociabilidade. Não se tratava de um grupo homogêneo, a estratificação social estava presente na configuração do território, porém o modo de vida na comunidade permitia a segurança alimentar dos moradores.

“As estratégias produtivas voltadas à provisão das necessidades da família garantiam o acesso regular aos alimentos sem a necessidade de mediação mercantil, essas estratégias (uso da mão de obra familiar, diversificação dos cultivos, internalização dos insumos) garantiam também o acesso a alimentos variados via articulação (roça, pomar, horta). As dinâmicas de troca e reciprocidade que cada família produzia em seu quintal reforçavam as relações de parentesco e vizinhança da comunidade. — Plantava horta, se eu tinha chuchu e minha vizinha não tinha, eu trocava com ela em alface (...). Todo mundo era perto um do outro. (Ax., abril de 2017)”. (Lima, 2022, p. 42).

As compras de emergência eram realizadas em uma única venda da comunidade. “Era uma venda típica, como dizia antigamente: "de um tudo"” (entrevista com A., atingida de Paracatu de Baixo, março de 2022). O abastecimento de alimentos (como frutas e verduras) para as demandas da família ocorria através da produção em seus respectivos quintais e pelas dinâmicas de reciprocidade com os vizinhos. “Verdura mesmo, era difícil comprar. Minha tia ali também plantava do outro lado, a gente trocava muita verdura. [...] Sempre um trocava com o outro.” (M.A., atingida de Paracatu de Baixo, março de 2017).

Boa parte dos terrenos familiares era composta por casa, quintal com horta, pomar e, em alguns casos, também a porção de roça. Nesses espaços diversificados e interligados, os núcleos familiares organizavam a sua produção, conforme a disponibilidade dos recursos, tendo em vista o tamanho do sítio. Relembrando o espaço familiar a partir da representação de um croqui, elaborado durante a oficina de cartografia social, J. (morador) e sua filha expõem a interligação desses espaços e dinâmicas desenvolvidas:

Aqui é entrada, aqui tem a porteira, o pé de goiaba, o pé de jabuticaba e os dois coqueiros que tinha perto da porteira, aqui já é a casa, falando onde é a cozinha, os quartos. Tem o paiol, tem o banquinho onde a gente sentava perto do pé de jabuticaba, tem a cobertura de lenha, o galinheiro, em cima era de galinha e embaixo era dos patos que pai fez. Aqui era o chiqueiro que era dois em um, aqui é a garagem, aqui onde colocava as ferramentas, e aqui onde tirava leite. Aqui é a horta, e aqui no fundo era onde ficava o plantio. Tinha canavial, pé de abacate, manga, esses trens. Essa horta era da minha mãe, tinha mandioca, o repolho, o pé de limão que tinha lá, pé de manga, carambola, pimenta, aqui azedinha, a cenoura, beterraba, alface, cebolinha, salsinha, quiabo, tomate e couve, e aqui tinha um pé de chuchu (fev. de 2017) (Lima, 2022, p. 40).

Em Paracatu de Baixo, haviam agricultores que forneciam verdura, legumes e frutas para o subdistrito e para o município, como o seu Waldir, que relata no Documentário Paracatu de Baixo: relatos de resistência, e haviam também pessoas que plantavam para o consumo próprio, como era o caso da Dona Lia e tantos outros. Constitui-se assim uma

geração de renda para as famílias, como descrito no relatório da “Matriz de Danos” (realizada pela Cáritas Brasileira).

Com relação a renda da população, segundo relatório da “Matriz de Danos” (realizada pela Cáritas Brasileira) cerca de 22% da renda da população total atingida era oriunda da atividade agrícola, enquanto que 12% da população trabalhava na pecuária e 8% nos setores de comércio e mineração. Além disso, especificamente em Paracatu de Baixo, antes do rompimento existiam duas produtoras artesanais na localidade, uma de biscoito e quitandas e outra de queijos e doces de compota, cujos produtos eram vendidos na área central de Mariana. Ao nos referirmos às moradoras que plantavam seu alimento para subsistência, tínhamos como exemplo a Dona Lia, que destaca:

(...) Mas eu morei a vida toda aqui. Trabalhei 27 anos e 4 meses pela prefeitura, aposentei pelo serviço da prefeitura e continuei fazendo o que eu tava (sic) fazendo aqui hoje né?! Plantando, capinando, pra mim não ficar atoa. Aqui era banana, mandioca, inhame, batata, tinha cana, mas plantava pro meu próprio consumo. Cana ainda vendia, mas o resto era pro próprio consumo. Já tive horta ali também, quando a água era tinha maior quantidade, agora a água secou, agora não tem como. (Lia Mol – Moradora e agricultora).

Figura 6 - Dona Lia, moradora de Paracatu, no documentário Paracatu de Baixo: relatos de resistência



Fonte: Documentário “Paracatu de Baixo: relatos de resistência”, 2017.

Outra figura que simboliza os agricultores de Paracatu é o seu Waldir, produtor e agricultor. Relata que sua ida para Paracatu de Baixo, foi em decorrência do descobrimento de

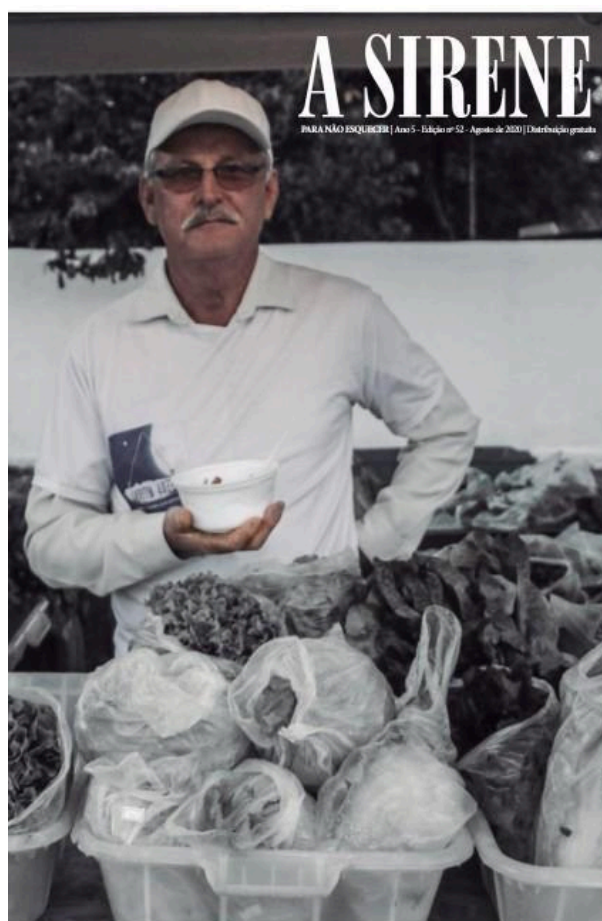
um câncer que sua esposa teve, e que na zona rural iriam poder melhorar a qualidade de vida e a alimentação, com isso seu Waldir cultivava legumes, hortaliças e frutas. E até hoje, os cultiva e vende na feira municipal de Mariana, todos os sábados de manhã.

Figura 7 - Foto de divulgação da Feira Livre Municipal



Fonte: Instagram da Feira Municipal, 2022.

Foto 8 - Seu Waldir, na capa do Jornal Sirene



Fonte: Jornal A Sirene, edição 52, agosto de 2020.

5.3 Tradição e receitas familiares

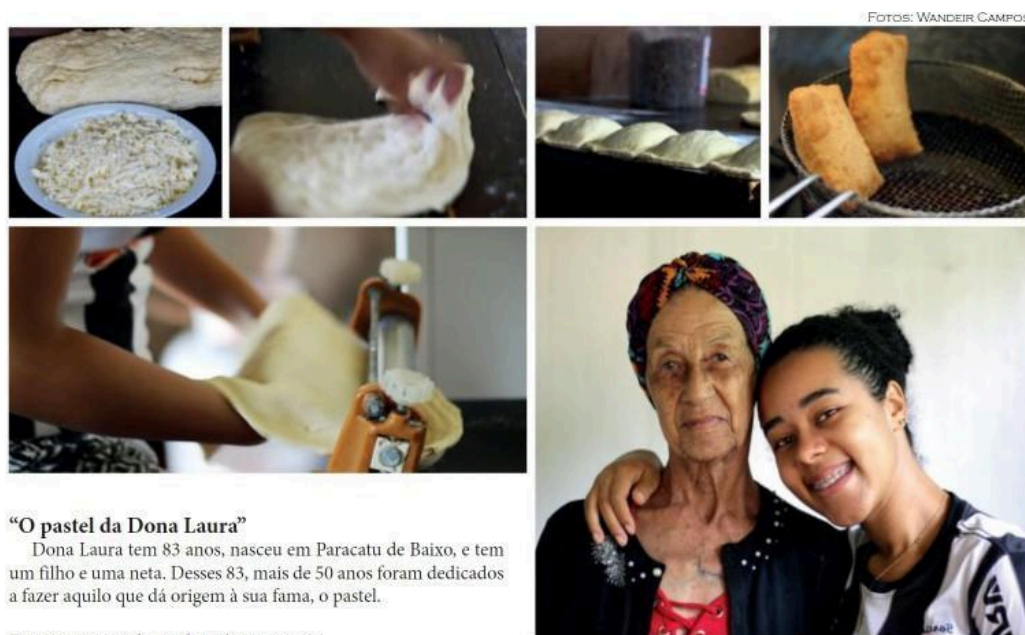
Os hábitos alimentares de uma comunidade carregam simbolismos, práticas, tradições e memórias que inserem os sujeitos em determinadas associações culturais (Tonezer, Amaral, Cerini e Martinazzo, 2018; Koerich e Müller, 2022). As tradições e receitas familiares são passadas de geração em geração. A transmissão de patrimônio se aplica também para os recursos imateriais, como os conhecimentos, saberes e cargos (Sabourin, 2017).

Paracatu de Baixo não é diferente do que foi apontado pelo o autor, o exemplo disto é o famoso pastel da Dona Laura. Havia no território bares de moradores locais que compunham os lugares de memória da comunidade, e dentre eles estava o Bar do Carlinhos, onde era vendido o famoso pastel.

Dona Laura nasceu em Paracatu de Baixo, tinha aproximadamente 83 anos e mais de 50 anos foram dedicados a fazer aquilo que deu origem a sua fama na comunidade, o pastel (Jornal A Sirene, 2018). Depois do rompimento da barragem de Fundão, Dona Laura precisou se mudar para o distrito de Padre Viegas, em Mariana, com o filho e a neta. A neta Carla tornou-se sua sucessora e carrega a tradição da receita da avó (Jornal A Sirene, 2018).

Assim, a transmissão de patrimônios materiais (como a terra) e imateriais (como os saberes tradicionais) perpassa também pelo —horizonte de gerações como elemento essencial para a estruturação no interior da família, tratando-se de um projeto para o futuro (Wanderley, 1996).

Figura 9 - Dona Laura e sua neta, Carla, mostrando a produção do pastel



“O pastel da Dona Laura”

Dona Laura tem 83 anos, nasceu em Paracatu de Baixo, e tem um filho e uma neta. Desses 83, mais de 50 anos foram dedicados a fazer aquilo que dá origem à sua fama, o pastel.

Essa receita aí é da minha cabeça mesmo.

Fonte: Jornal Sirene, edição 25, 2018.

Infelizmente, Dona Laura faleceu no ano de 2018, mas deixou o seu saber fazer para a neta. Como uma forma de resgatar os saberes das comunidades atingidas, o Jornal Sirene criou uma matéria intitulada: “Saberes que continuam: doces, afetos e memórias”, na edição de maio de 2018 trouxe a história do seu José de Jair, nascido em Paracatu de Baixo, aprendeu a fazer doces aos 10 anos com a avó Clara.

Ele relata: “Cada domingo era um doce que a gente aprendia com ela. Às vezes, estávamos brincando e ela vinha no quintal chamar a gente para ir colher abóbora.” Observando e fazendo junto seu Zé de Jair aprendeu os fazeres do preparo do doce de abóbora e mantém os saberes passados pela matriarca da família. E as memórias que ficam do “cheiro que ficava na casa por inteira, do fogão à lenha, da lenha queimando, do tacho de bronze cozinhando o doce. Até do lado de fora dava pra perceber. Até hoje posso sentir”.

Figura 10 - Seu Zé de Jair



Memórias que ficam

José de Jair, Zé de Jair como é conhecido, nasceu em Paracatu de Baixo, tem 73 anos, mora em Ponte do Gama e aprendeu com a avó, aos 10 anos, a fazer doces a partir de diversas frutas. Desde aquela época nunca mais esqueceu a receita, os ingredientes, o modo de preparo e o sabor dos doces da vovó Clara.

“Eu e meus irmãos aprendemos a fazer os doces com a vovó Clara. Ela morava com a gente lá em Paracatu de Baixo. Fazia doce até de jiló, que é amargoso. Antigamente, não adoçava com açúcar, era com a rapadura que fazíamos da cana que dava na roça. Cada domingo era um doce que a gente aprendia com ela. Às vezes, estávamos brincando e ela vinha no quintal chamar a gente para ir colher abóbora. Ela falava assim: - “vamo ir

lá pegar uma abóbora coração-de-boi”. Íamos na plantação, colhíamos e ficávamos olhando ela fazer. Foi assim que aprendi.

Especialmente para o doce de abóbora ela nos ensinou que tem que cortar a abóbora no meio primeiro para ver se tem alguma “doença” por dentro, depois lavar e descascar, picar e colocar pra cozinhar no tacho de bronze. Amassar, voltar para o tacho, acrescentar leite e açúcar e ir mexendo para não grudar no fundo.

Tem dois jeitos de comer esse doce, mais mole ou cortado em cubos. A vovó fazia os dois jeitos para agradar a todos. Isso porque ainda não falei do cheiro que ficava na casa por inteira, do fogão à lenha, da lenha queimando, do tacho de bronze cozinhando o doce. Até do lado de fora dava pra perceber. Até hoje posso sentir”.

Fonte: Jornal A Sirene, edição 16, maio de 2018.

Quem vivia em Paracatu tinha a vida cotidiana de uma pessoa que vivia na roça, acordavam cedo, alguns vinham à cidade para trabalhar, outros iam para os pastos e fazendas, tinham aqueles que abriam as portas dos seus comércios logo cedo. As crianças para escola e as donas de casa para seus fogões à lenha. No final da tarde, era costumeiro que se reunissem em frente à igreja ou a escola para conversar, enquanto as crianças jogavam bola e andavam de bicicleta, quem viveu ou passou por lá guarda boas memórias.

Figura 11 - Vista da Igreja de Santo Antônio e da quadra de Paracatu



Fonte: Arquivo pessoal.

Com essa configuração, a vida na roça é percebida por moradores de diferentes idades como sendo um lugar que se tinha liberdade e, conseqüentemente, morar em um lugar familiar possibilita a confiança dos pais quanto à segurança dos seus filhos. Exemplo disso é o relato da jovem Raiane para o Jornal A Sirene:

Morava em Paracatu de Baixo desde que nasci. Era tão gostoso o lazer lá. Chegava umas cinco horas da tarde, reunia um tanto de gente para jogar bola e as mães, Do Carmo, Isolina e a minha mãe, ficavam gritando a gente. Nos sábados e domingos, a nossa turminha sempre fazia um churrasquinho no Carlím, no Jairinho ou no Banana. Tínhamos nossa liberdade. A rua era nossa e ficávamos até tarde nela. [...] Brincávamos de pique-esconde e polícia-ladrão à noite. Mexíamos com Duquinha e Nicanor. Era todo mundo conhecido. Éramos unidos. [...] As mães, antes, sabiam onde seus filhos estavam: no campo ou na rua (março de 2018).

Com o deslocamento forçado para a cidade, a distância que antes era de 220 metros de uma ponta a outra da rua principal passa a ser de 2.500m de um bairro a outro de Mariana.

Figura 12 - Plantas das distribuições dos núcleos de vizinhança de Paracatu de Baixo e Mariana



Fonte: Eduardo Gontijo Oliveira, 2018.

5.3.1 O simbolismo das festas religiosas

A capela de Paracatu de Baixo, que tem como padroeiro Santo Antônio, foi o único prédio que não foi totalmente destruído nas proximidades do rio Gualaxo do Norte. A capela e o cemitério simbolizam a resistência contra o crime representado pela devastação provocada pelo rompimento da barragem de Fundão. Por isso, foram declarados de interesse cultural do estado pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), em que foi desenvolvido um projeto de Lei nº 3.644/2022 que “declara como patrimônio histórico e cultural de Minas Gerais a Capela de Santo Antônio e o cemitério localizados no subdistrito de Paracatu de Baixo, no Distrito de Monsenhor Horta, no Município de Mariana” (ALMG, 2022).

O subdistrito possuía um calendário de celebrações religiosas em que os moradores organizavam, hoje eles lutam para poderem realizar as festas do Padroeiro Santo Antônio, em junho, do Menino Jesus, em setembro, a Celebração de Nossa Senhora Aparecida, em outubro e a Folia de Reis, marcando o fim e o início do ano.

Figura 13 - Festa de Santo Antônio, Paracatu de Baixo

6 A SIRENE
PARACATU DE BAIXO

Julho de 2024
Maringá - MS

Julho de 2024
Maringá - MS

A SIRENE 7
PARACATU DE BAIXO

A fé que reconstitui

A fé que move, que une a comunidade, que recria espaços e que resiste. É na justiça e na reparação, nas crianças e nas pessoas idosas, na perpetuação da tradição e na preservação da memória coletiva - essa é a fé repleta na Festa de Santo Antônio, realizada em homenagem ao padroeiro local nos dias 15 e 16 de julho, primeiro fim de semana após o dia 13, dia de Santo Antônio, neste ano.

Após o rompimento da barragem de Fundão, a pandemia de COVID-19 e a perda de pessoas queridas e importantes para a comunidade, momentos como esse demonstram a força que permeia e estrutura a vida dos moradores e dos moradores de Paracatu de Baixo.

POR CARILEN MACHADO E LLIDA GEOFFROY (SIRENECO)



Fonte: Jornal A Sirene, edição 98, 2024.

As festas e comemorações, independente da motivação, tem o propósito de reunir pessoas, criar memórias afetivas e gerar um momento de lazer, que frequentemente, ocorre em volta de uma mesa, isso porque celebrações ocorrem juntamente com a alimentação e a gastronomia local. Na ausência de festas tradicionais e dos locais de celebrar, perde-se os momentos de reuniões e de trocas alimentares. Como Lody (2008, p.23) exemplifica muito bem:

A festa culinária, une os homens, relembra histórias, ativa memórias, traz ancestrais, santos, deuses, mitos, todos reunidos nas mesmas comidas, nos mesmo atos de comensalidade, de marcar datas, ciclos, eventos que identificam sociedades, e por isso são autorais, próprios, singulares de um povo, de uma região, de uma civilização, de indivíduos... tendo sempre na comida o elo fundamental que identifica e reconhece (Lody, 2008, p.23).

A cultura gastronômica de Minas Gerais é conhecida em diversas partes do mundo, haja vista sua tradição e cuidado no preparo dos alimentos (Barbosa; Collaço, 2018).

Para Abdala (2018), as culturas e tradições mineiras perpassam a cozinha, que representa a pluralidade e a identidade coletiva do estado, bem como uma forma de preservação do patrimônio cultural e do reconhecimento e documentação das tradições locais. Arelado a isso, as tradições culinárias mineiras fazem parte de uma intensa rede política que se empenhou em criar o mito da mineiridade, onde todas as pessoas do estado estariam conectadas a características comuns associadas à culinária típica e à hospitalidade. A autora destaca que a culinária mineira é caracterizada pelo preparo dos alimentos por meio de “processos lentos, longos e ritualizados” (Abdala, 2018, p. 190).

Figura 14 - Igreja de Santo Antônio, Paracatu de Baixo



Fonte: Site da UFOP, 2020.

Figura 15 - Igreja Santo Antônio, Paracatu de Baixo, após o rompimento da barragem



Fonte: Arquivo pessoal.

5.4 A cozinha das mulheres

Ao contrário do que se espera do papel da mulher da zona rural, as mulheres que viviam em Paracatu desempenhavam funções em todas as áreas necessárias para a manutenção do subdistrito. Eram elas que organizavam as festas religiosas, lecionavam nas escolas, produziam quitandas para comercializar, cuidavam das hortas, pomares e dos animais, seja para a subsistência da família ou para a venda.

“Nesses locais a predominância do trabalho era na agricultura e produção leiteira, em se tratando do trabalho feminino igualmente trabalhavam na agricultura familiar e atividade leiteira, ainda foi possível levantar a existência de mulheres que exerciam atividades de garimpo, meeiras e trabalhadoras sazonais em colheitas, como a colheita anual de café no distrito de Paracatu”. (Rosa; Mayorg, 2023, p. 10).

“Nota-se a importância do território enquanto espaço vivido para a constituição subjetiva das mulheres e como constituinte de vínculos sociais que lhes dava suporte. Assim, neste espaço constroem relações com os outros, dentro de uma dimensão temporal de experiência e existência e atrelados a uma dimensão sócio espacial. É por meio das relações subjetivas, simbólicas e objetivas que se estabelece com contextos/meios/territórios que se

constrói também parte da história geracional e cultural de uma sociedade. Mesmo diante de processos de deslocamento obrigatório de um território para outro, essas memórias/histórias compõem as diásporas e ajudam a manter laços e vínculos culturais de uma comunidade” (Rosa, 2019, p. 199).

A cozinha, com algumas exceções, tem papel central nessa configuração. Esse é um espaço onde a maior parte das atividades rotineiras são realizadas. O alimento é preparado através das mãos hábeis e guiado pelo paladar refinado da dona de casa, e consumido por toda família e seus agregados, como esta dupla de pesquisadores, o que possibilita a reprodução da vida, visto que ele se torna substância para o corpo e sangue (Carsten, 1997; Carneiro, 2017).

Deste modo, a cozinha se torna local de encontro e conversa entre próximos, colocada e reiterada todos os dias. A cozinha evidencia a importância da comensalidade, da hospitalidade e da prosa para este mundo social. Neste sentido é, por costume, localizada mais ao fundo da casa, em uma área mais reservada, protegida, por ser propícia para a prosa. Assim, não são todos os que têm acesso à cozinha. Dependendo da visita, esta pode não passar da sala ou dar uma chegadoinha final na cozinha para molhar a boca de café. Existe toda uma arte para essa movimentação dentro de uma casa, coordenada pela mulher.

Seguindo Appadurai (1981), argumentamos existir uma verdadeira “gastro política” em Paracatu de Baixo, visto que o acesso limitado à cozinha evidencia hierarquias e rivalidades locais, enquanto a comensalidade reflete a solidariedade e a intimidade. Nesse arranjo, o alimento em função das suas propriedades materiais e simbólicas, revela os potenciais de homogeneização ou inclusão e heterogeneização ou exclusão.

Ademais, De Certeau et al. (1998) nos lembra que o ato de cozinhar envolve processos de tomada de decisões e manipulação dos recursos e gostos familiares, é uma atividade que exige e aprimora a criatividade e a racionalidade. Nesta perspectiva a cozinha aparece como um local de manifestação do poder da sua dona através da exibição de sua organização e asseio, bem como local de sua realização pessoal, pois há a vaidade entre as interlocutoras de possuir panelas reluzentes, jogos de louça, armários organizados e, principalmente, de cozinhar uma comida elogiável.

Figura 16 - Cozinha de uma das casas de Paracatu



Fonte: Documentário “Vozes de Paracatu e Bento”, Globo News, 2018.

5.5 O desastre e suas repercussões

“A Barragem de rejeitos Germano, localizada no vale do córrego do Fundão, é considerada o sistema de contenção de rejeitos mais alto do Brasil, com 175 m de altura. O sistema é composto pela barragem principal, em operação desde 1977, destinada a conter os rejeitos derivados da Usina de Concentração de Germano I; e complementado pelos diques da Sela, Tulipa, Selinha e Auxiliar. Sua capacidade total de contenção foi estimada em 200 milhões de m³ de rejeitos” (Avila; Sawaya, 2011, p. 389).

De acordo com Kokay (2015), no que tange às possíveis causas do acidente em Mariana, destaca-se que assim que o desastre aconteceu surgiram algumas hipóteses sobre os motivos e circunstâncias que levaram ao evento. Dentre eles:

- A barragem sofreu o processo de liquefação do rejeito, que consiste na deposição da areia na parte frontal da barragem, devido a variação brusca de pressão interna do depósito, a areia retém a água sendo que ela tem a função de expelir e filtrar os resíduos;
- Falhas na construção e/ou manutenção da barragem;

- Utilização do reservatório além do limite da sua capacidade, em conjunto com uma fiscalização ineficaz por parte dos órgãos competentes;
- Segundo sismógrafos da Universidade de Brasília (UNB) ao menos onze pequenos abalos sísmicos, de magnitude entre 1,7 e 2.7 graus na Escala Richter foram detectados nas áreas de Itabira, Itabirito e Mariana.

“Grande parte dos especialistas acredita que o processo de liquefação foi o responsável pelo rompimento da Barragem de Fundão. A causa do rompimento, segundo os peritos, ocorreu, entre outros problemas, por mudanças no sistema de drenagem, fazendo com que o rejeito perdesse estabilidade por acúmulo de água. Outro problema levantado decorrente à falha na drenagem foi a mistura dos rejeitos de lama e areia, o que não era previsto no projeto” (Bertolin, 2018, p. 44).

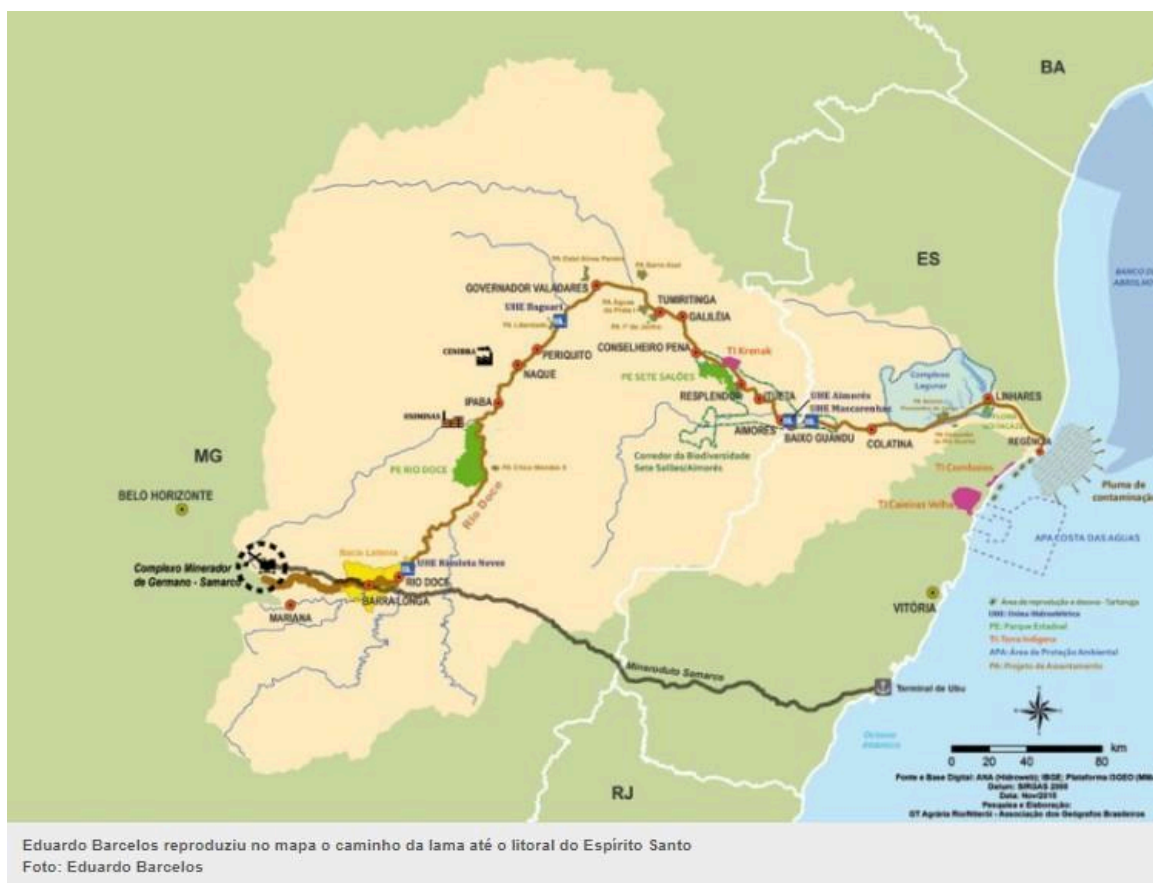
No dia cinco de novembro de 2015, com o rompimento da barragem de Fundão, da empresa Samarco Mineração S.A. (doravante Samarco), localizada no distrito de Bento Rodrigues, em Mariana, no Estado de Minas Gerais. A barragem, controlada pela empresa nacional Vale e pela empresa internacional BHP Billiton, continha rejeitos de minério de ferro que se esvaiu da barragem do Fundão pelo lado esquerdo e atingiu a barragem de Santarém.

“Todo conteúdo transbordou nesta segunda barragem e deslocou-se em uma avalanche incontrolável de terra, lama e água pelo Rio Doce e em direção ao Oceano Atlântico” (Paaz, 2018, p. 3,). A lama da barragem de Fundão seguiu pelos rios do Gualaxo do Norte e do Carmo até chegar ao Rio Doce, os rejeitos percorreram 680 quilômetros até o mar, 44 municípios de Minas Gerais e do Espírito Santo foram atingidos.

O referido evento é considerado um dos maiores desastres ambientais do Brasil, com 19 (dezenove) vítimas fatais, centenas de animais mortos e uma mudança drástica na vida dos que foram afetados diretamente e indiretamente pelo mar de lama contaminado, além dos incalculáveis impactos ambientais da fauna e da flora.

“Além das mortes de pessoas e de animais, tais sedimentos arruinaram mais de 180 (cento e oitenta) edificações, arrastando automóveis, maquinários, semoventes, destruindo plantações, encobrindo logradouros e destruindo a história de vida de comunidades inteiras. A lama continuou deslocando-se, devastando os distritos e as localidades de Ponte do Gama, Paracatu de Cima, Paracatu de Baixo, Pedras, Camargos e Campinas, ultrapassando os limites da Comarca de Mariana, a ponto de afetar Gesteira e Barra Longa/MG, até atingir afluentes e subafluentes do Rio Doce” (Paaz, 2018, p. 3).

Figura 17 - Rastro de destruição da lama



Fonte: Site da Fiocruz, elaborado por Barcelos (2015).

A destruição causada pelo rompimento da barragem é imensurável, principalmente, nos aspectos de perdas de vidas humanas, animais e da natureza. Nenhuma indenização será capaz de reparar o dano e a dor causada a tantas pessoas, diante de tantas perdas materiais (como perda de infraestrutura, perda de bens, interrupção de serviços básicos) e imateriais (como perda de vidas, desestruturação social das comunidades afetadas, alterações orgânicas e emocionais das pessoas afetadas). Mas, pouco se fala sobre as perdas de receitas familiares em Paracatu de Baixo e como as receitas fazem parte da cultura e da gastronomia local.

Após 8 anos e 10 meses do rompimento, alguns problemas ainda não foram solucionados como: a falta de indenização integral aos atingidos, a falta de recuperação do meio ambiente e a falta de julgamento.

E, ainda assim, os moradores dos distritos atingidos resistem e lutam pelos seus direitos, por meio de manifestações em prol de direitos, ocupando os territórios atingidos, criando comissões e movimentos, como a Comissão dos Atingidos e Atingidas, o Movimento dos Atingidos por Barragens, o Movimento pela Soberania Popular na Mineração.

Adicionalmente, mantém as publicações do Jornal A Sirene, criado em 2016, sendo um veículo de comunicação produzido pelos moradores das comunidades atingidas pelo rompimento da Barragem de Fundão, nos municípios de Mariana e de Barra Longa. Para sua realização, conta com o apoio de profissionais e estudantes do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), da Arquidiocese de Mariana, do Coletivo Um Minuto de Sirene e do Movimento dos Atingidos por Barragens.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As receitas culinárias familiares fazem parte da construção de uma lembrança coletiva daqueles que cresceram ao redor dos fogões e mesas das mães e avós, são lembranças que carregamos e passamos para os nossos filhos. São essas receitas que transmitimos de geração em geração e consideramos como uma riqueza imaterial dentro de uma família, aquela que não é tangível, mas pode nos fazer lembrar do cheiro que se espalhava na cozinha, da sensação de casa cheia de pessoas que amamos e até do gosto de uma comida afetiva. Tais sensações constroem nosso paladar e nossas preferências.

Tendo isso em vista, este trabalho teve como objetivo evidenciar as tradições alimentares, culinárias e cultura local, destacar o saber fazer das famílias e a importância das mulheres no subdistrito de Paracatu de Baixo e investigar se houve alguma ação de reparação e resgate das receitas culinárias das famílias de Paracatu de Baixo.

Levando em consideração, a pesquisa buscou responder a seguinte questão: Houve perdas das receitas culinárias familiares em Paracatu de Baixo, em decorrência do rompimento da barragem de Fundão?

Para isso, realizou-se uma pesquisa bibliográfica com análise de 30 documentos selecionados, com o propósito de identificar pesquisas relacionadas aos desdobramentos do rompimento da barragem, e refutar ou corroborar a questão problema da pesquisa.

Os resultados da pesquisa bibliográfica indicaram que houve perda das receitas culinárias familiares no subdistrito e que as ações de reparação são feitas gradativamente ao longo de cerca de 9 anos da tragédia. No entanto, nota-se que nada devolverá às pessoas suas casas, lembranças e vida naquele lugar. Depois de uma perda em proporções significativas como essa, lembrar, homenagear e escrever sobre Paracatu torna-se crucial para que fique para sempre na lembrança das pessoas e evidencie o crime que foi cometido no local. Ações estas que surtem mais efeitos sendo realizadas pelos moradores do que pela empresa responsável.

Em relação, às ações de resgate das receitas culinárias a comunidade está em defasagem, isso por que elas não foram colocadas em prática e levadas em consideração como objeto de reparação para estas pessoas, pela empresa responsável. Não houveram discussões sobre a importância da alimentação para a sensação de pertencimento de um grupo.

Este estudo contribui para a área da Gastronomia ao evidenciar a importância de preservar o saber fazer das mulheres, as tradições e cultura local do subdistrito de Paracatu de Baixo. Apesar das contribuições, o estudo apresentou algumas limitações, como encontrar materiais acerca de perdas da tradicionalidade alimentar com o enfoque em desastres ambientais.

Em suma, este trabalho reforça a importância de valorizar as receitas culinárias familiares e de demonstrar como o subdistrito de Paracatu de Baixo possuía incontáveis riquezas culturais, naturais e simbólicas, com um povo simples e hospitaleiro que compunha a beleza do lugar.

REFERÊNCIAS

ALTAFIN, Iara. Reflexões sobre o conceito de Agricultura Familiar. **Anais do 3º Módulo do Curso Regional de Formação Político-sindical da região Nordeste**, 2007. Disponível em: <https://enfoc.org.br/system/arquivos/documentos/70/f1282reflexoes-sobre-o-conceito-de-agricultura-familiar---iara-altafin---2007.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2024.

ANNONI, Gabriela Moreira. **Produção do espaço e gênero**: um olhar sobre as mulheres de Gesteira no processo de construção do Plano Popular do Reassentamento Coletivo. 2019. Monografia (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) – Escola de Minas, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2019.

BERTOLIN, Mariane. **Resíduos de desastres ambientais**: um olhar diferenciado sobre o rompimento da Barragem do Fundão (Mineradora Samarco), em Mariana - MG. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2018.

CARVALHO, Beatriz Rebello Ruzza de. **Os impactos do rompimento da barragem do Fundão na agricultura familiar de Paracatu de Baixo-MG**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Geografia) – Departamento de Geografia, Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

CARVALHO, Fernanda Assis. **Além da Lama**: um ensaio fotográfico sobre Paracatu de Baixo. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação-Habilitação em Radialismo) – Escola de Comunicação, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

CÁRITAS. **O que é a Matriz de Danos da População Atingida de Mariana**. Fevereiro de 2021. Disponível

em:

<https://mg.caritas.org.br/storage/arquivo-de-biblioteca/April2021/OPUnMgIE75jp7mstimpn.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2024.

DA ROSA, Débora Diana. **Violências e resistências**: impactos do rompimento da barragem da Samarco, Vale e BHP Billiton sobre a vida das mulheres atingidas em Mariana/MG. 2019. Tese (Doutorado) – Departamento de Psicologia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2019.

DE CARVALHO TEIXEIRA, Natália; DE SOUZA, Larissa Laura Gonçalves Fernandes; DIAS, Frederico Divino. Cadernos de Receitas: uma tradição familiar explícita do

compartilhamento do conhecimento. **Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 15, n. 3, p. 769-786, 2023.

DE PAULA MARCURIO, G. A rotina extraordinária da comunidade de Paracatu de Baixo (MG) após o rompimento da barragem de Fundão. **Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**, [S. l.], v. 7, n. 13, p. 1–23, 2020. DOI: 10.21680/2446-5674.2020v7n13ID19504.

DE LIMA, Gabriela Neves; OLIVEIRA, Eduardo Gontijo. Cozinha, Café, prosa e cuidado: rupturas e permanências no cotidiano de mulheres da comunidade atingida de Paracatu de Baixo, Mariana. **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 6, n. 2, p. 76, 2018.

DE LIMA, Maryellen Milena et al. **A reconstrução da vida interrompida pelo desastre no rio Doce**: o processo de reassentamento da comunidade de Paracatu de Baixo, Mariana/MG. 2022. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2022.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.

FERREIRA, Jamile Wayne. Entre balanças e pitadas: a aprendizagem em gastronomia na experiência com mulheres. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 2, p. 65-78, 2022.

GUSMÃO, Hugo Nicolau Barbosa; FREITAS, Hélen; ROSSI, Marina. **Mapa da lama**. Reporter Brasil. Disponível em:

<https://reporterbrasil.org.br/mapa-da-lama-confira-se-sua-casa-seria-soterrada-pelo-rompimento-de-uma-barragem-de-mineracao/>. Acesso em: 27 out. 2023.

GLOBO PLAY. **Vozes de Paracatu e Bento**. Documentário. 2018. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8788967/>. Acesso em: 30 nov. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo agropecuário 2006**. Segunda apuração. Sidra. Banco de Tabelas Estatísticas. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2006/segunda-apuracao#agricultura-familia>. Acesso em: 25 jan. 2024.

JORNAL A SIRENE. Disponível em: <https://issuu.com/jornalasirene>. Acesso em: 27 out. 2023.

KOERICH, Guilherme Henrique; DE SOUSA, Richard Perassi Luiz; DE ALMEIDA CUNHA, Cristiano José Castro. Culinária, sensorialidade e memória: uma revisão sobre marca gastronômica. **Revista Turismo Estudos e Práticas-RTEP/UERN**, v. 8, n. 1, p. 28-50, 2019.

MIRANDA, Maria Geralda et al. Cadê a minha cidade, ou o impacto da tragédia da Samarco na vida dos moradores de Bento Rodrigues. **Interações (Campo Grande)**, v. 18, p. 3-12, 2017.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 2010. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 27 out. 2023.

NUNES, Ginete Cavalcante; NASCIMENTO, Maria Cristina Delmondes; DE ALENCAR, Maria Aparecida Carvalho. Pesquisa científica: conceitos básicos. ID on line. **Revista de psicologia**, v. 10, n. 29, p. 144-151, 2016.

OLIVEIRA, Tamiris Afonso de; FREITAS, Karini Aparecida de. “**Lá eu era Selma-a professora, aqui sou Selma-a atingida**”: as riquezas simbólicas da escola de Paracatu de Baixo antes do rompimento da barragem de rejeitos da Samarco. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Pedagogia) – Instituto de Ciências Humanas e sociais, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2018.

PAAZ, Caroline; da Rocha de Souza, Leonardo. As consequências sociais do rompimento da barragem de fundão em Mariana (Minas Gerais – Brasil): uma análise por meio de pesquisa de campo. **Revista Catalana de Dret Ambiental**, v. 9, n. 2, 2018.

RAMOS, Amanda Amorim et al. O caso de estudo “Samarco”: Os impactos ambientais, econômicos e sociais, relativos ao desastre de Mariana. **Unisanta BioScience**, v. 6, n. 4, p. 316-327, 2017.

ROSA, Débora; MAYORGA, Claudia. O rompimento da barragem a samarco: impactos na vida das mulheres em Mariana/MG. **Revista Psicologia & Saberes**, v. 12, n. 1, p. 1-19, 2023.

SOUZA, Elaine Cristina de Melo Pereira et al. Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano. **Biblioteca Latino-Americana de Cultura e Comunicação**, v. 1, n. 1, 2012.
Disponível em: <https://paineira.usp.br/celacc/sites/default/files/media/tcc/399-1135-1-PB.pdf>
Acesso em: 25 jan. 2024.

TORRES, Raquel. **De onde vem a comida do seu prato?**. O Joio e O Trigo. 2023. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2023/06/saiba-de-onde-vem-sua-comida/>. Acesso em: 27 out. 2023.

VAZ, André Geraldo Gilberto Alves. **A Folia de Reis em Paracatu de Baixo: a ressignificação de uma manifestação cultural**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Instituto de Ciências Humanas e sociais, Departamento de História, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2023.

LIMA, Maryellen Milena de. **A RECONSTRUÇÃO DA VIDA INTERROMPIDA PELO DESASTRE NO RIO DOCE: O processo de reassentamento da comunidade de Paracatu de Baixo, Mariana/MG**. Dissertação para obtenção de título de Mestre - Curso de Mestrado Associado UFMG - Unimontes em Sociedade, Ambiente e Território, Belo Horizonte, 2022.

APÊNDICE

APÊNDICE A – Linha do tempo

Linha do tempo

