

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO**

NILS KASTSBERG DA SILVA

**CHICO PAIO COMO REFERÊNCIA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE
BARROSO - MG**

OURO PRETO

2025

NILS KASTSBERG DA SILVA

**CHICO PAIO COMO REFERÊNCIA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE
BARROSO - MG**

Monografia apresentada 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

2025

S586c Silva, Nils Kastsberg da.
Chico paio como referência e patrimônio alimentar de Barroso - MG
[manuscrito] / Nils Kastsberg da Silva. – 2025.
54 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.
Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de
Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2025.

1. Patrimônio imaterial – Barroso(MG). 2. Alimentação – Cultura. 3.
Culinária brasileira – Minas Gerais. I. Andreoli, Cristiana Santos. II.
Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641(815.1)

Catálogo: Andresa Aredes Ferreira CRB-6/MG-003262/0

NILS KASTSBERG DA SILVA

**CHICO PAIO COMO REFERÊNCIA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR
DE BARROSO - MG**

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 24 de março de ano por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 27/03/2025 09:40:24 -2100
Verifique em: <https://validar.it.gov.br>


Profa. Dra. Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEIÇÃO RODRIGUES**
Data: 27/03/2025 09:40:24 -2100
Verifique em: <https://validar.it.gov.br>

Profa. Dra. Adeline Conceição Rodrigues

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **TÂNIA MÁRCIA SACRAMENTO MELO**
Data: 27/03/2025 09:40:24 -2100
Verifique em: <https://validar.it.gov.br>

Profa. Dra. Tânia Márcia Sacramento Melo

Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP

OURO PRETO

2025

A minha mãe, que me ensinou o que é ser uma pessoa forte, e o significado de ser resiliente. E a minha vó Vera (in memoriam) que foi e é minha inspiração na cozinha.

AGRADECIMENTOS

A Deus que sempre esteve aqui, me permitindo viver um sonho antigo. Qualquer palavra de gratidão não será suficiente para agradecer a Ele. Ouvi recentemente uma canção que diz: “Hoje não vou te pedir (hoje não), eu venho hoje só agradecer”.

Á minha família, obrigado por acreditarem no meu sonho, e me incentivaram a trilhar uma caminhada tão longa e exaustiva, amo todos vocês.

Agradeço á minha igreja que desde o primeiro momento se prontificou a me ajudar, em especial seu ancião, ao qual tenho o prazer de chamar de amigo e pastor, que me incentivou e orientou na tomada de decisões, a família Comunidade Cristã meu enorme obrigado.

Aos meus amigos que permaneceram ao meu lado durante este percurso me dando apoio e conselhos, vocês foram fundamentais nesta jornada, que nossa amizade dure muito mais do que imaginamos.

Aos companheiros de república, Vitor, Igor, Mateus, Bruno e Davi. Aos gastromeds Cecília dupla para todas as provas, trabalhos, Igor, Tânia, Nathália, Stephânia e Ariadne, obrigado a todos pelos risos, e os amigos ouropretanos, sem o amor e cuidado de cada um de vocês, este caminho não teria sido tão duradouro. Que nossos laços de amizade continuem para além das terras ouropretanas.

RESUMO

O Chico Paio é um prato tradicional da culinária barrosense. Este prato foi criado como uma releitura da Dobradinha, mas com alteração nas carnes que o compõe. O Chico Paio é registrado no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, possuindo registro de seus ingredientes e forma de preparo. Contudo, por mais que o Chico Paio tenha reconhecimento local e nos órgãos de cultura estaduais, há uma lacuna na literatura que reúna os aspectos culinários, históricos e culturais sobre o preparo. A partir deste contexto, buscou-se como objetivos específicos realizar um levantamento dos restaurantes que comercializam o prato Chico Paio, no município de Barroso, MG; analisar se há diferença nas versões apresentadas pelos estabelecimentos, considerando o inventário IEPHA e os ingredientes principais que compõem o prato; destacar a importância da padronização das fichas técnicas para a preservação do patrimônio alimentar e dos bens culturais. Para isso, foram realizadas entrevistas em cinco estabelecimentos que produzem e comercializam Chico Paio, e a partir das respostas verificar quais estabelecimentos estavam de acordo com o inventário ou não. Observou-se que alguns dos comerciantes conheciam o inventário, mas não seguiam suas recomendações, como utilizar os mesmos ingredientes e forma de preparo.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial; Cultura Alimentar; Ficha Técnica; Gastronomia; Inventário.

ABSTRACT

Chico Paio is a traditional dish from the cuisine of Barroso. This dish was created as a reinterpretation of Dobradinha, but with changes in the types of meat used. Chico Paio is registered with the Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, with documentation of its ingredients and preparation method. However, although Chico Paio is recognized locally and by state cultural institutions, there is a gap in the literature that brings together the culinary, historical, and cultural aspects of its preparation. Within this context, the specific objectives of this study were to: conduct a survey of restaurants that serve Chico Paio in the municipality of Barroso, MG; analyze whether there are differences in the versions offered by the establishments, considering the Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais inventory and the main ingredients that make up the dish; and highlight the importance of standardizing technical data sheets to preserve food heritage and cultural assets. To this end, interviews were conducted in five establishments that produce and sell Chico Paio, and based on their responses, it was verified which establishments complied with the inventory and which did not. It was observed that some vendors were aware of the inventory, but did not follow its recommendations, such as using the same ingredients and preparation methods.

Keywords: Intangible Heritage; Food Culture; Technical Data Sheet; Gastronomy; Inventory.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Baiana de acarajé, em Salvador (BA).....	17
Figura 2: Moagem do caju.....	18
Figura 3: Jazida de calcário de Barroso - MG	24
Figura 4: Chico Paio, feito para o inventário	31
Figura 5: Modo de apresentação do Chico Paio para o comensal	31
Figura 6: Guia das cidades participantes da jornada	32
Figura 7: Brasão do Município	34
Figura 8: Imagem frontal da Prefeitura Municipal.....	34
Figura 9: Preparo do Chico Paio conforme o inventário, parte 1	39
Figura 10: Preparo do Chico Paio conforme inventário, parte 2.....	39
Figura 11: Panfleto “Festival de Chico Paio” 2017.....	43
Figura 12: Costelinha Barbecue.....	45

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Estabelecimentos e a composição dos ingredientes do prato Chico Paio	36
Quadro 2: Origem do prato de acordo com o estabelecimento	38
Quadro 3: Estabelecimentos e o conhecimento sobre o inventário IEPHA.	40
Quadro 4: Estabelecimentos e a utilização de ficha técnica	41

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. OBJETIVOS.....	14
2.1 Objetivo Geral.....	14
2.2 Objetivos Específicos.....	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1 Patrimônio Imaterial Alimentar.....	15
3.2 Cultura Alimentar	19
3. Barroso.....	22
4. METODOLOGIA.....	26
5 DESENVOLVIMENTO.....	28
5.1 Chico Paio, a origem.....	28
5.2 O Inventário.....	33
5.3 Principais ingredientes, versões encontradas e ficha técnica	35
5.4 Valorização do ponto de vista dos comerciantes.....	42
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	47
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
APÊNDICE	54

1. INTRODUÇÃO

A salvaguarda do saber fazer e o modo de fazer da culinária do dia a dia, tem ganhado notoriedade, em decorrência das perdas de receitas familiares, tradições culturais, a não valorização dos saberes locais, por falta de investimento e documentos de registros dos mesmos. Correndo o risco de as gerações futuras não terem acesso.

Outro motivo que deixa evidente a necessidade da criação de documentos para permanência dessas receitas e saberes é a falta de interesse, vontade, curiosidade, dos mais novos pela cultura, alimentação, passadas. Almeida (2024) em seu estudo deixa claro e 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.

Fenômeno esse que ultrapassa as barreiras, pois a comunidade e até mesmo o Município deixam de buscar conhecer, manter e divulgar, seus bens. Que ligados com a falta de investimentos, recursos, estudos e incentivos sobre tal tema, ao passar do tempo criara perdas, que podem ser irreversíveis ao passar dos anos. Deixando uma lacuna na história, fazendo com que algo tão importante para nós se perca e não tenha continuidade.

A busca pela proteção do patrimônio cultural imaterial tem ganhado força desde 2003, na Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural e Imaterial pela Unesco. (UNESCO, 2003). Esse evento fez com que se tornasse possível, o desejo pela preservação da culinária no caso de cidades pequenas como Barroso-MG (população estimada em 2024 = 20.566; extensão territorial em 82,070 km² (IBGE, 2025)), motivação que transcende a ideia de ser apenas uma receita, é manter viva a história que molda a identidade de um povo. É o reflexo de algo construído há muito tempo.

Além de ser um impulsionador turístico para a cidade, trazendo renda aumentando a economia local, e reconhecimento dos seus sabores. Que futuramente podem se tornar referência alimentar, tornando-a um lugar onde turistas visitam para conhecer. Em afirmação Costa (2024), fala que: a gastronomia tem-se apresentado nos últimos tempos uma grande parceira do setor turístico, sendo reconhecida mundialmente como patrimônio cultural Imaterial.

Com isso, o estudo deste projeto pretende avaliar através de uma pesquisa de campo, o modo de fazer o Chico Paio prato típico na cidade de Barroso - MG. Inicialmente preparado a base de paio responsável pela origem de seu nome, mas logo substituído pela calabresa, peito de frango desfiado, condimentos, tomate, feijão branco e bacon, inspirado na famosa dobradinha.

O qual foi inventariado no ano de 2021 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA). Com objetivo de identificar seu possível potencial turístico, e se sofreu alterações na escolha de ingredientes, através de entrevistas com estabelecimentos locais, fazendo comparação com o inventário.

A escolha do tema para o trabalho se deu pelo fato de que apesar do Chico Paio estar intrinsecamente ligado à essência da culinária, da história e da vida dos cidadãos barrosenses, percebeu-se a necessidade de buscar e descobrir informações sobre o caldo. Essas informações podem ser relevantes para que o prato ganhe mais reconhecimento, tanto dentro quanto fora do município, no futuro.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Identificar o potencial turístico do prato Chico Paio e verificar se houve alterações na escolha dos ingredientes, considerando as informações obtidas no inventário do IEPHA.

2.2 Objetivos Específicos

- Realizar um levantamento dos restaurantes que comercializam o prato Chico Paio, no município de Barroso, MG;
- Analisar se há diferença nas versões apresentadas pelos estabelecimentos, considerando o inventário IEPHA e os ingredientes principais que compõem o prato;
- Destacar a importância da padronização das fichas técnicas para a preservação do patrimônio alimentar e dos bens culturais.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Patrimônio Imaterial Alimentar

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura (UNESCO, 2003), entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

E continua dizendo, este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Patrimônio imaterial são, os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas), (IPHAN, 2008).

Associado a essas duas definições, Matta (2012) defende o patrimônio alimentar como um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um “bem comum”, por uma coletividade.

Dessa forma, compreende-se que o patrimônio vai além do que podemos enxergar a olho nu, somos parte disso, e todo dia criamos e reproduzimos patrimônios, que nos formam desde a infância e vão continuar até o fim, por meios de transmissão sejam escritos, documentados ou falados. Com necessidade, de serem criadas formas legais onde possam ser documentadas e registradas todas essas informações. Silva e Muller (2018) destacam que o registro das identidades gastronômicas regionais é de grande importância para que os bens de natureza imaterial se tornem acessíveis a futuras gerações, transmitindo um legado que contemple a interação entre a cultura e alimentação,[...]. Isso ocorre porque a gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (SHULTER, 2003, p. 10, apud. MULLER et al 2010).

Pensando dessa forma o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, criou para atender às determinações legais e criar instrumentos adequados ao reconhecimento

e à preservação desses bens imateriais, o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto n 3.551, de 4 de Agosto de 2000 - que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) - e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), que é “uma metodologia de pesquisa para os registros conhecida [...] que disponibiliza materiais, por meio de cessão de uso, para a realização do inventário do bem cultural pesquisado.[...]” (Silva e Muller, 2018)

Neste decreto ficou definido a criação de alguns livros, para a consolidação dos bens culturais imateriais brasileiros. Dentre eles o “Livro do Registro dos Saberes”. Para catalogação dos modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

A cartilha de Salvaguarda de Bens Registrados de (2017) traz que criação desses instrumentos é parte do plano de salvaguarda, que é entendida pelas medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, através de meios como: a identificação; a documentação; a investigação; preservação • a proteção • a promoção • a valorização. • a transmissão (essencialmente por meio da educação formal e não formal) e • a revitalização deste patrimônio em seus diferentes aspectos. (Cartilha de Salvaguarda de Bens Registrados, 2017).

De acordo com a característica de cada bem registrado, os saberes de seus detentores o IPHAN irá definir qual melhor maneira de salvaguarda que melhor atenderá as necessidades de cada um (Cartilha de Salvaguarda de Bens Registrados, 2017). Para Belmonte (2023) a salvaguarda não é somente garantir sua proteção, mas identificar e saber o que fazer com aqueles que detêm esse conhecimento”.

O livro dos Saberes se encontra em formato digital no site do próprio órgão responsável, o IPHAN. Encontramos todas as informações disponíveis sobre bens registrados em documentos, vídeos, entrevistas. Ao procurar sobre os Bens registrados no livro, encontramos o Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador – Bahia, mostrado na Figura 1. Que é retratado da seguinte forma: “[...]uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiros das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê. (IPHAN apud Livro dos Saberes, 2004).

Para Mendel (2019) essa data é um pequeno ponto num grande percurso que envolve as vendedoras de comidas de tabuleiro, os objetos que compõem a imagem delas, as receitas destas comidas, os significados na esfera religiosa, a ocupação do espaço público, entre outras questões. Percebemos através da autora a grande importância, que os meios de documentação têm na salvaguarda de um bem, contribuindo na continuação da história de um povo, em todas as esferas que constituem a formação da cultura de um povo.

Figura 1: Baiana de Acarajé, (BA).



Foto: Luiz Antônio Dualibe, 1983.

O dossiê de (2005) “Ofício das Baianas de Acarajé”, conta que as mulheres negras que preparavam o acarajé e outros tipos de comidas de tabuleiro no período colonial, eram em sua maioria escravas, que durante a noite saíam pelas ruas de Salvador, com suas bandejas vendendo e oferecendo comidas aos santos e fiéis, nos festejos com ligação ao candomblé. O registro do ofício, tem suma importância, pois ele traz ao conhecimento de todos um legado ancestral, que fala da comida, religião, tradição que contam a história de luta e resistência.

O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantêm vivo esse ofício. (Ofício das baianas de Acarajé, 2005)

Outro bem registrado no livro, foi – Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, em 13 de junho de 2008. Com várias regiões produtoras, encontramos diversas formas no modo de fazer o queijo por conta de clima, vegetação, cada região encontrou seu jeito de produzir, como é citado na descrição do livro.

O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas,

na prensagem, no tempo de maturação(cura) conferindo a cada queijo aparência e sabor específico. (IPHAN, 2008)

A produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí, também se encontram no livro, (figura 2). A cajuína é uma bebida sem álcool, feita a partir do suco do caju separado do tanino. Clarificação é o nome dado a separação do tanino e o suco, nesse processo o líquido é levado ao banho maria para cozimento, em recipientes de vidro levando o açúcar presente se caramelizar, aumentando o tempo de armazenamento do suco por até dois anos. IPHAN, (2014).

Figura 2: Moagem de caju.



Fonte: Fototeca Iphan, 2014.

O modo de fazer da cajuína vai para além apenas do consumo, se tornou parte da cultura e práticas da comunidade, como está descrito no livro são bens culturais em conjunto com a hospitalidade, a cajuína que hoje é instrumento de fonte de renda para as famílias, em determinado momento era dada em casamentos, comemorações e um modo de hospitalidade para receber visitas. (Livro dos Saberes, apud Iphan, 2014).

Para Santilli (2015) a cajuína está fortemente vinculada à identidade piauiense. Decantada em prosa e versos, a cajuína tornou-se uma bebida obrigatória para todos que querem conhecer os principais aspectos da cultura piauiense[...]

No que tange os fatores que mostram o que forma a identidade de um povo, Lima (2022), diz.

Observando a história, sabe-se que toda sociedade possui uma maneira de expressar suas características e identidade. Seja pela língua falada, roupas utilizadas e, até mesmo, pelos alimentos e técnicas de preparo empregadas. Ou seja, toda comunidade tem suas características, as quais se diferem das demais e compõem sua identidade.

Identidade esta, por sua vez, que é estabelecida ao longo de anos pela observação e reprodução de hábitos e costumes que distinguem os grupos.

Assim, conseguimos ver que o ato de salvaguarda desses saberes e fazeres culturais materiais e imateriais do nosso povo, é uma das melhores maneiras de manter viva as tradições culturais, a identidade, os conhecimentos dos mestres que detém os saberes e fazeres responsáveis pela cultura alimentar daquele povo.

3.2 Cultura Alimentar

Podemos dizer que a gastronomia é um dos principais formadores da cultura e identidade da sociedade, pois ela é carregada de sentimentos, pertencimento. Costa (2024), falando sobre os alavancadores de turismo em Santo Antônio do Leite - MG, cita que:

A Gastronomia se apresenta como um grande vagão de conhecimento, onde uma cultura se revela a outra, carregando tradições no ato de comer. Meio onde se revela a base de sobrevivência de uma comunidade, girando em torno de seus âmbitos Históricos, sociais, econômicos (Costa, 2024).

Uma rápida pesquisa no google sobre o que é cultura, encontramos diversas respostas e definições, entre vídeos e imagens. Mas no fim todas nos dizem que cultura é, nada mais tudo aquilo que está ao nosso redor mesmo antes de nascermos. Tudo aquilo que aprendemos a fazer, praticar, seja dentro ou fora de nossa casa, que nos acompanha e permanece como uma marca de nascença. Furtado (2014) ressalta, a cultura é o que nos faz e o nos torna o que somos ao crescermos em determinado ambiente[...].

A cultura é como um telefone sem fio vêm de muito antes, nossos avós aprenderam de um jeito, passaram para nossos pais, que nesse momento ligam dois modos de viver diferentes e criam uma versão daquilo que aprenderam, sem perder a essência, que é o que nos torna únicos. Somos polinizadores da cultura, como abelhas que espalham o pólen coletado por onde sobrevoam.

Ele é também e principalmente um agente de cultura, ainda que, muitas vezes, não tenha consciência disso. É agente de cultura de atividade incessante, seja caçando, para matar a fome, seja recorrendo a divindades, em oração, seja ordenhando vacas, seja operando computadores”. (VANNUCCHI, 1999, p. 21)

O modo que uma determinada comunidade se alimenta, prepara sua comida, escolhe os ingredientes que serão usados, está totalmente ligada a formação da sua cultura. É notável a forma que a alimentação tem papel de valor em sua construção e manutenção, em

concordância Lucena (2021, p.125), afirma que “a alimentação, sem dúvida, é um marcador cultural de um grupo étnico, de uma nação, é resultado de representações simbólicas do cotidiano dos sujeitos[...]

Os significados da alimentação permitem a captação de traços da dinâmica cultural e histórica, que fazem da comida um constituinte da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória (Silva, 2022).

Hernández (2005 p. 140) define que “uma cultura alimentar” é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social.

De acordo com Maciel (2005) fala sobre, Melo (2024) traz que a identidade cultural na culinária é um reflexo vivo das tradições, valores e histórias de um grupo ou comunidade. Ela se manifesta através dos ingredientes escolhidos, da aplicação de técnicas ancestrais e da transmissão de receitas de geração em geração.

A autora reafirma sua descrição ao falar,

A cultura alimentar é um aspecto importante da identidade cultural de um grupo ou comunidade, pois ela é carregada de significados. Ela envolve os hábitos, práticas, tradições e crenças relacionadas à alimentação de uma determinada sociedade. (MELO, 2024)

A cultura alimentar é um conjunto do que é tangível, e o intangível que são os ensinamentos, tradições, saberes e fazeres que nos são passados de forma tão leve, durante nosso crescimento. São aqueles atos passados no dia a dia, daquele segredo em uma receita, que não é escrito no papel o famoso pulo do gato. Os ensinamentos que são expressos em sentimentos, palavras e ações, Lima (2022, p. 147), trata eles como aspectos imateriais, e que são fundamentais para a continuidade da identidade cultural de um povo. Demonstrando que devemos ficar atentos, com a evolução das formas de se alimentar, para que não vire algo sem sentimento de pertencimento ao que é cultural, tradicional do dia a dia.

Essa evolução nos hábitos alimentares dos povos é explicada por Rolim e Gimenes (2007,p.3)

Como em outras sociedades industrializadas, na sociedade brasileira mudanças nos hábitos de vida da população das grandes cidades têm criado novos padrões de consumo. Tais mudanças contribuem para novas necessidades práticas (comodidade na preparação dos alimentos, existência de produtos diferenciados, de rápido cozimento) adaptáveis às inúmeras demandas de poder aquisitivo, idade, saúde, gostos, estilos de vida e prestígio social; bem como criam ritos e significados.

Souza (2020), ao discorrer sobre o assunto, discute sobre a maneira que nos afastamos do que é tradicional para nós, “a rotina, as relações de trabalho, a globalização, a falta de tempo do brasileiro moderno o afastam das preparações tradicionais de suas determinadas regiões.

A necessidade pelo que é rápido tem se tornado algo diário, estamos em constante evolução, necessitamos a todo momento de coisas que nos satisfazem em instantes. Castro, *et al.* (2016, p.23), explanam sobre o assunto, dizendo que:

Existem diferentes e, às vezes, divergentes opiniões sobre o impacto da globalização nas tradições alimentares, embora em comum se afirme que as transformações estão ocorrendo em ritmo acelerado, coerente com a velocidade dos acontecimentos de nossa sociedade.

Os autores argumentam sobre outros pensamentos e comentam que talvez a ideia de globalização, vem na tentativa de deixar tudo igual as condições sociais, políticas, econômicas e conseqüentemente o modo de se alimentar (Castro, *et al.*,2016). Mesmo diante deste fato, percebe-se que não adianta, a cultura sempre vai nos acompanhar. Ela está presente em todos nossos dias, e é de grande importância para manutenção da nossa identidade.

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. (Almeida, 2024, p.12)

A cultura alimentar é feita de sentimentos, saberes, fazeres, é construída ao passar dos dias, meses, anos e séculos. Quando a autora fala sobre novos hábitos, nos dá ideia sobre a necessidade do ser humano pelo novo. Só devemos atentar para não deixarmos a essência dela se perder em meio às rápidas transformações de cenários.

Outra categoria profundamente relacionada às tradições culinárias é a geração. A relação entre geração e cultura alimentar é uma fascinante exploração das mudanças, continuidades e evoluções nas escolhas alimentares, práticas culinárias e tradições ao longo do tempo. Cada geração traz consigo uma mistura única de influências culturais, históricas e sociais que moldam suas preferências alimentares e hábitos. (Melo, 2024)

Sobretudo devemos sempre ter a ideia de que manter viva as tradições, saberes, conhecimentos passados, é contar o legado de alguém que lutou e aprendeu com o passar do tempo. É saber que mesmo que haja mudanças, novos olhares, não podemos deixar que tudo se perca junto com as rápidas evoluções, pois isso acontecendo é perder parte de quem somos.

Sendo assim, a valorização da cultura gastronômica em uma região transpassa o sentido de sobrevivência, carrega consigo a representação dos seus costumes, memórias, hábitos, práticas alimentares, história e identidade, possibilitando por meio desta o reconhecimento da sua população. (Ribeiro, 2024)

3. Barroso

Localizado na mesorregião do Campo das Vertentes, Barroso se encontra próximo as históricas cidades São João Del Rei e Tiradentes, e a 153 km da capital Belo Horizonte. Apresenta população estimada em 20.566 habitantes no ano de 2024, e extensão territorial de 82,070 km². Antes de sua emancipação, o município foi distrito de outras cidades, como Barbacena 1824-1890, Prados 1890-1892, Tiradentes 1892-1938 e Dolores de Campos 1938-1953 (Prefeitura de Barroso, 2024).

A referência mais antiga à Fazenda do Barroso, como era chamada, é de 1715 quando Antônio da Costa Nogueira, procedente de Vermoim em Portugal, aqui se estabeleceu. Dentre os povoadores da região seu nome se destaca, foi responsável pela construção de uma capela dedicada a Senhora Sant'Ana, padroeira da cidade. Tanto a fazenda quanto a capela eram localizadas, em uma rua com nome de "Rua da mina", ou comumente conhecida como "Barroso velho". (Prefeitura de Barroso, 2024)

A prefeitura (2024), para fins de proteger o valor que era cobrado "dote", para construção das capelas, deu seu sítio como garantia. Os primeiros pedaços de terra da fazenda Barroso, foram para o português Luiz Coelho de Garre, herdeiro de Antônio em 10/09/1765. Mais tarde a fazenda foi vendida para o capitão José Francisco Pires, que na época tinha um considerável número de escravos, após seu falecimento em 1835 seus bens foram divididos entre seus treze herdeiros, sendo Francisco Antônio Pires o maior beneficiário.

Barroso em processo de crescimento, mantinha sua forma de sustento através da agricultura, como a antiga fazenda e que se manteve por algum tempo. Provavelmente pela disponibilidade de alimentos nos quintais, como foi citado por um viajante, Richard Burton em sua publicação "Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho, entre o ano de 1867 quando chega a Minas e 1869 quando publica seu livro.

O "útil" também não era esquecido; os quintais estavam repletos de inhames e várias verduras. A pequena aldeia vangloria-se de uma igreja, Nosso Senhor do Bom Jesus de Matosinhos do Barroso; de uma Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho 137 capela que acomoda Nossa Sra. do Rosário e de uma praça pronta pela metade, com as duas casas comerciais de costume, vendendo secos e molhados. As casas bem caídas estão dispostas, como é habitual, em linhas simples ou dispersas. Cada uma tem seu quintal, onde estão plantadas flores, árvores frutíferas e verduras, com alguns cafeeiros e alguns pés de cana-de-açúcar. Tal era Barroso, quando o visitamos.

Este relato revela a grande importância dos quintais na formação da culinária não só de Barroso, mas de toda Minas Gerais. Em um relato mais atual, Andreoli, Melo e Nogueira (2022) em seu trabalho sobre memórias e saberes sobre o uso de plantas alimentícias não convencionais na cozinha tradicional mineira, nas regiões de Ouro Preto e Mariana - MG. Um dos relatos coletados traz exatamente essa fatura dos quintais, a entrevistada fala:

Recordo quando era criança de ficar muito na casa da minha avó e das minhas tias. Eu e minhas primas saímos para brincar no quintal que era enorme e dividido em três partes: uma era onde havia criação de dos animais (pato,porco,cabrito), a outra parte ficavam as flores, hortaliças, folhas para chá e alguns pés de legumes (chuchu, por exemplo) e a terceira e maior ficavam um pomar com árvores frutíferas de grande porte e uma planta de menor porte.

Reforçando essa ideia de que os quintais de Minas eram fartos, Meneses (2015) ao falar das Minas Gerais descreve esses espaços:

Lugares de pomares e de hortas, das flores, das especiarias para temperos e das ervas medicinais,dos galinheiros e dos chiqueiros, de domesticidade e de contatos com a vizinhança, os quintais são espaços primordiais para se entender a cultura[...]

O diplomata também relata sobre ter passado por uma fazenda, em seu caminho onde avistou através de uma depressão cheia de mato, e de um rio que corria por um leito de carbonato de cálcio, outro meio que futuramente se tornaria uma das fontes de economia da cidade.

[...]essa dolomita, que cobre um espaço de dezesseis léguas quadradas, é vendida por 0\$280 a 0\$320 o alqueire, em Barroso. É empregada na construção, e a cal queimada é paga em Juiz de Fora de 2\$000 a 3\$000 [...] Passamos por um grande forno de cal e, pouco antes do pôr-do-sol, descemos uma comprida ladeira, que nos levou de uma elevação desolada a uma depressão muito pitoresca.

A extração de cal era outra fonte de renda, que movimentava a economia de Barroso com mão de obra escrava, juntamente com outra fábrica com nome de sollas e couros. A história conta que isso acontece por causa do aumento de casas em torno da fazenda de Barroso.

Até 1920 predominou a atividade agrícola, no entanto, a extração da cal se intensificava, diversas caieiras eram então edificadas, cerâmicas e fábricas de laticínios formavam o aspecto industrial do arraial. A construção da fábrica de cimento na década de 50 deu novos rumos para Barroso, a população local aumentaria significativamente. (Prefeitura de Barroso,2024)

Anos mais tarde, a extração de jazida de pedra calcária (figura 3), ganha força com Severino Pereira da Silva, um pioneiro da industrialização brasileira no século XX. Vindo do sertão nordestino, sempre teve o extinto de empreendedor no comércio e indústria. Em 1935 adquiriu sua primeira fábrica de tecidos, em Laranjeiras, Rio de Janeiro. Como tinha muita influência na sociedade, inclusive na política, era conhecido do Tancredo Neves, que era ministro da justiça do segundo governo de Getúlio Vargas na época, que foi quem o avisou sobre a existência das terras de jazida. (Ciência na comunidade, [digital])

Figura 3: Jazida de Calcário de Barroso - MG.



Fonte: Ciência na comunidade

De acordo com a ciência na comunidade de São João Del Rei [s.d], site onde educadores compartilham conhecimentos, saberes e fazeres em comunidades, a ajuda de Tancredo isso no ano de 1952 tinha segundas intenções, pois além da riqueza da matéria-prima Barroso possuía uma localização de privilegiada, estando próximo a cidade natal do ministro São João Del Rei, e pela facilidade de acesso às estradas que facilitava a chegada do cimento nos estados de São Paulo, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, três grandes consumidores de cimento na época, o que claramente chamou muito mais a atenção de Severino.

Mas não foi tão fácil assim Severino conseguir comprar as terras que pertenciam a José Lopes, que era totalmente contra a ideia de suas terras virarem centro de exploração de calcário, que é citado pelos autores através do que foi escrito por Fontes (2013).

Porém, havia um pequeno empecilho para a exploração do mineral de Barroso: José Lopes, o dono dos terrenos, não queria ver suas terras transformadas em minas de calcário, se negando a vendê-las a “quaisquer industriais de cimento que fossem”

Situação que não foi motivo de empecilho, agindo de má fé Severino pede para um amigo se passar por um comerciante que tinha o desejo de terminar seus dias na roça, plantando e cuidando de gado. O que foi suficiente para que o simples José vendesse os terrenos, por um preço baixo. Logo, apareceu outro problema em questão de logística de transporte dos pedregulhos de calcário pelos morros, já que a cidade não possuía estradas adequadas.

De início foi cogitado a instalação da fábrica na cidade vizinha Antônio Carlos, pela facilidade de transporte por ter rede ferroviária que iria melhor atender as necessidades da empresa, pois a que tinha no local era uma “Ferroviuzinha”, em 1953 foi dado início ao plano de implementação de um sistema que levaria a matéria-prima até a cidade através de cabos aéreos, com empresas estrangeiras. O que não teve muito sucesso pelo alto custo, fazendo com que eles comprassem os terrenos ao redor das jazidas e a construíssem ali mesmo a “Barroso”, diminuindo as chances da concorrência, e tempo de transporte do material (Ciência na comunidade, [s.d])

4. METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho, optou-se pela pesquisa exploratória descritiva, dada a escassez de estudos sobre o Chico Paio, um prato típico da cidade de Barroso-MG. Essa abordagem permitirá um primeiro contato com o tema, levantando informações e identificando as diferentes versões do Chico Paio existentes na cidade. A pesquisa descritiva, por sua vez, buscará caracterizar cada uma dessas versões, descrevendo seus ingredientes e aspectos importantes. Vergara (1990) explica que a abordagem exploratória permite investigar um fenômeno pouco conhecido, enquanto a descritiva busca caracterizar o objeto de estudo sem a pretensão de explicar suas causas.

Inicialmente, foi realizada uma revisão bibliográfica abrangendo artigos científicos, trabalhos de conclusão de curso e teses, entre setembro de 2023 e dezembro de 2024, nas bases de dados Google Acadêmico e Scielo. Foram consideradas as seguintes palavras-chave: Patrimônio Imaterial, Cultura Alimentar, Ficha Técnica, Gastronomia e Inventário, selecionando aqueles que possuíam familiaridade com o tema escolhido. Dados sobre o município de Barroso e o Chico Paio também foram pesquisados, mas, devido à falta de documentos disponíveis, foi necessário recorrer às plataformas do município, ao Jornal Barroso em Dia, à Prefeitura Municipal de Barroso, a sites online e aos portais do estado, como o IPHAN e o IEPHA.

As entrevistas ocorreram por meio de pesquisa de campo, possibilitando a aplicação de questionários, entrevistas, testes e observação participante ou não (Vergara, 1990) nos locais indicados pelos entrevistados. Esses locais foram selecionados com base na indicação de pessoas e na busca online de estabelecimentos que incluíam o Chico Paio em seus cardápios. A coleta de dados foi realizada por meio de questionários e entrevistas semiestruturadas, gravadas em áudio no aplicativo Voice Recorder, com os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos, que foram contatados e convidados a participar da pesquisa de forma livre e espontânea. As entrevistas, com duração média de dez minutos, foram realizadas entre os meses de maio e junho de 2024, seguindo um roteiro com as seguintes questões:

1. Quais os principais ingredientes usados?
2. De onde surgiu a ideia de fazer o prato?
3. Possuem ficha técnica?

4. Você acredita que o prato é valorizado na cidade?
5. O que poderia ser feito para que ele fosse ainda mais valorizado?
6. Você acredita que o Chico Paio pode se tornar um símbolo gastronômico de Barroso?
7. Você tem conhecimento do inventário do modo de fazer o Chico Paio?

As entrevistas foram gravadas em áudio e posteriormente transcritas com o auxílio de inteligência artificial (Good Tape), sendo as transcrições revisadas e reescritas no Word para garantir a correção das informações. Para facilitar a compreensão dos dados obtidos, optou-se por organizar quatro das sete questões em quadros temáticos, referentes às questões 01, 02, 03 e 07, enquanto as demais foram descritas e interpretadas no corpo do texto.

Para a análise dos dados, foi escolhido um caráter qualitativo, pois, ao contrário do quantitativo, não necessita de padrões ou respostas concretas. A interpretação é aberta, podendo variar e sofrer alterações ao longo do tempo, buscando entender o ponto de vista de um determinado grupo sobre um fenômeno do seu cotidiano naquele momento. Isso permite ao leitor fazer sua própria interpretação do texto, além de comentários e opiniões. A compreensão dos resultados se dá pela similaridade e diferenças nas respostas encontradas. No entanto, é importante considerar que o número limitado de estabelecimentos entrevistados pode restringir a generalização dos resultados.

5 DESENVOLVIMENTO

5.1 Chico Paio, a origem.

Com a intenção de ajudar seu marido recém-formado em educação, “*Sheer*” como é conhecida dona Cirlene, no ano de 1979 decidiu fazer um prato que tinha aprendido há algum tempo atrás com uma de suas tias no Rio de Janeiro, para ajudar nas finanças da família, já que as aulas na academia estavam tendo pouca adesão, como encontramos abaixo:

Com o passar do tempo veio a ideia de vender algo para que os alunos consumissem após as aulas e foi então que dona Cirlene começou a vender em pequenas cumbucas a dobradinha com feijão branco que havia aprendido tempos atrás na casa de uma de suas tias no Rio de Janeiro. (INVENTÁRIO,2021, p. 70)

Conseguimos ver o quanto as terras brasileiras têm influências alimentícias, para além do que já existia aqui. Os colonizadores que estavam passando por uma adaptação alimentar ao fixarem moradia no Brasil, logo começaram o plano de introdução de seus hábitos e costumes, principalmente na alimentação. Recine e Radaelli (p. 14,15) falam sobre esse episódio:

essa adaptação aos costumes alimentares da colônia não impediu que os portugueses procurassem introduzir produtos do além-mar, como gado, cereais, trigo, aves, couves, alfaces, pepinos, abóboras, lentilhas etc. Alho, cebola, cominho, coentro e gengibre são heranças das primeiras hortas lusitanas em terras tupiniquins. Prato preparado à base de bucho bovino, feijão branco, tomate, linguiça calabresa, batata inglesa entre outros ingredientes, traciona da cozinha do Norte de Portugal. Mas, muito preparada em diversos lugares aqui no Brasil Mas.

A dobrada é um dos exemplos dessa introdução, comumente consumida no Brasil, mas tem sua origem em Portugal. Lá, [...] “na cidade do Porto e na região circundante (Portugal) a dobrada é conhecida como tripas a moda, sendo do Porto. O gentílico tripeiro, que designa um habitante da cidade do Porto, é derivado precisamente deste prato ancestral. (SESC, 2021).

Prato que ganhou destaque no poema de (1944) onde o poeta e escritor Fernando Pessoa, traz consigo a lembrança de como costumava comer a iguaria portuguesa, o poema leva o título de Dobrada à moda do porto, o poeta conta em versos uma experiência ao comer uma dobrada.

Um dia, num restaurante, fora do espaço e do tempo,
Serviram-me o amor como dobrada fria.
Disse delicadamente ao missionário da cozinha
Que preferia quente,
Que a dobrada (e era à moda do Porto) nunca se come fria.

Um dos ingredientes encontrados tanto na preparação de origem portuguesa (dobradinha) e posteriormente no Chico Paio, é a linguiça calabresa, um embutido que leva em sua preparação técnicas trazidas por imigrantes europeus. Trujillo (2020) comenta que a técnica dos embutidos remete a anos atrás na região europeia e em países como a Itália e a Espanha, exatamente pela necessidade de ter alimentos que durassem os longos dias de inverno. A linguiça passa pelo processo de defumação, processo muito antigo, cuja finalidade é conferir aroma, sabor e cor característicos a determinados produtos e ajudar na conservação e preservar do ranço às gorduras superficiais. (EMBRAPA,1996, p.53)

Inventário (2021, p.70) em um determinado momento durante as vendas do caldo surge o questionamento de um dos alunos, pelo fato de não gostar de bucho, onde sugeriu que fosse feito outro tipo de caldo, criando uma variedade maior em seu cardápio, o frango surge como substituto do bucho. Inicialmente foi pensado em um tipo de feijoada branca, em uma entrevista cedida para o jornal local da cidade *Sheer*, relata que foi e comprou os ingredientes, pezinho, focinho entre outros e preparou a tal feijoada branca. Mas logo desistiu, pois ficou muito pesado, e não tinha superado as expectativas que ela tinha criado. (BARROSO EM DIA,2022).

Sem intenção de desistir, foi feita uma adaptação com frango, que até chegou até ficar boa, mas meio sem cor, algo que desse um toque especial (Inventário,2021). Logo Cirlene pega o frango, paio e o bacon que segundo ela eram ingredientes que já vinham prontos no sentido de não serem tão difíceis de trabalhar e faz outro experimento, usando seus pais como cobaias para experimentar a nova versão. Barroso em dia (2022), dessa vez a receita deu certo, “Nossa, minha mãe falou: ficou um casamento divino, que prato delicioso, que caldo maravilhoso, aí pronto o aval da minha mãe era tudo. A partir deste momento o caldo começou a ser vendido, como a dobradinha sem bucho. O prato ganhou o coração e o estômago do pessoal, fazendo as vendas da dobradinha caírem.

Com o tempo passando e novo carro chefe ganhado popularidade, em um dos trechos da entrevista ao jornal, ela conta que, durante as vendas surge outro questionamento em relação ao valor cobrado pelo caldo novo, que eles tinham pedido para ela fazer.

Porém teve um detalhe, eu vendia a dobradinha a três reais, então vendia a três reais. O Chico Paio tinha que ser vendido a cinco, cinco e cinquenta. Os fregueses vieram reclamar, falar comigo: Uai, que isso só por que a gente pediu tornou um prato especial assim, que precisou empurrar no preço? (BARROSOEMDIA, 2022)

Pois achavam que a nova receita ficaria em igualdade de preço com a outra, já que ia frango ingrediente de fácil acesso, por ser uma cidade do interior. Isso se deu pelo fato de que agora a receita do Chico Paio, levava um ingrediente que mais para frente daria origem ao seu nome, o paio que na época tinha um valor acima dos outros pois ainda era pouco conhecido.

Na hora de precificar teve uma certa dificuldade, porque a dobradinha era muito barata e o novo caldo do cardápio, por levar mais ingredientes, teria de custar um pouco mais caro para compensar e a clientela logo reclamou. (Inventário, 2021, p.70)

Aconteceu a proposta de um dos clientes, de tirar o paio na intenção do caldo ficar mais barato. “Mas, Pacientemente Dona Cirlene explicava que o paio era um ingrediente caro e por isso o preço diferenciado, ela dizia: 'o paio é chique, gente!’ (Inventário, 2021, p. 70). O valor do produto na época não é citado em nenhum dos documentos disponíveis, mas é neste momento que o novo prato começa a ganhar popularidade entre a clientela.

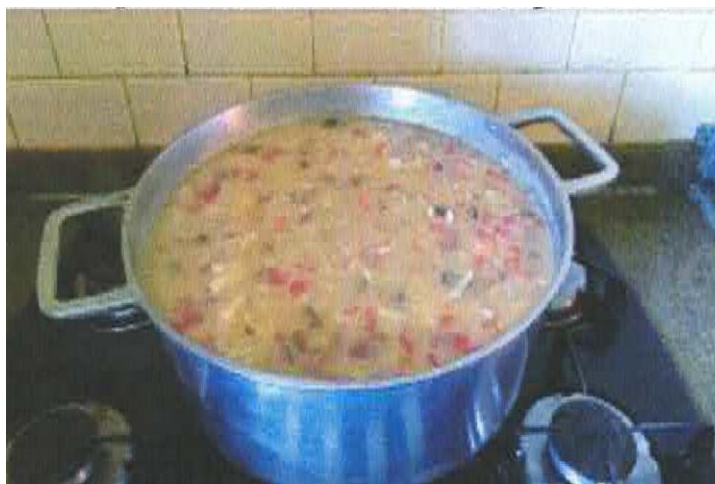
Logo o novo caldo caiu nas graças dos clientes que pediam: “Traz lá o seu paio chique!”, paio fazendo alusão ao ingrediente e o chique ao preço, mais caro que a dobradinha. Alguns motoristas de caminhão vindos de um povoado próximo chamado Mamona, sem entender o contexto da história, começaram a chamar o caldo de “Chico Paio” e assim surgiu o nome do prato. (INVENTÁRIO,2021, p. 70)

Barroso em dia (2022) em determinado momento *Sheer* em conversa com sua mãe relata o desejo de parar as vendas de sua mais nova receita, porque apesar dos clientes gostarem muito do caldo insistiam que o recipiente fosse cheio com três conchas de Chico Paio. Mas, para ela não compensava, estava “trocando cebola” como ela fala. Em mais uma tentativa de aceitação do valor, no meio das compras dos ingredientes ela encontra exposta a linguiça calabresa defumada, que logo brilha os olhos de Cirlene por ser metade do valor do paio. “O paio foi substituído pela calabresa, de maneira que por ironia do destino, o ingrediente que deu nome ao caldo, hoje já não faz mais parte da receita’. (Inventário,2021)

Em determinado momento *Sheer* já casada e proprietária juntamente com seu marido, de um bar chamado Solo quintal, o novo ingrediente (calabresa) começa a ser usado no lugar do paio que hoje já não faz mais parte da receita original, que por coincidência não teve uma alteração significativa no sabor do já consagrado chique paio (Figura 4). (Inventário, 2021)

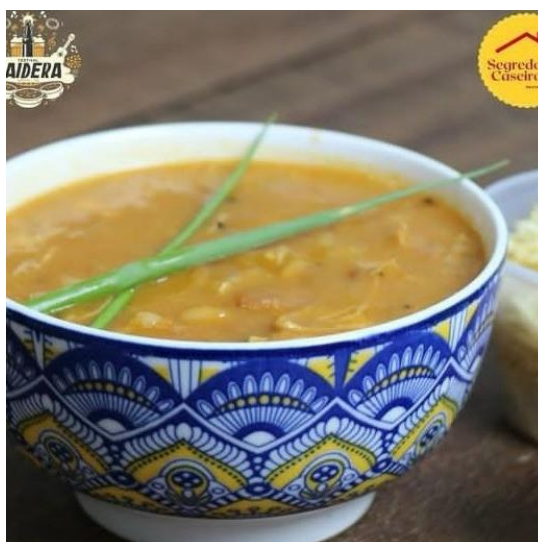
A Figura 5 apresenta como o Chico Paio é servido para os comensais, em tigelas de cerâmica para preservar o calor.

Figura 4: Chico Paio, feito para o inventário.



Fonte: Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural Municipal de Barroso, 2021.
Foto: Alessandra Antunes

Figura 5: Chico Paio feito para o comensal.



Fonte: Festival Saidera

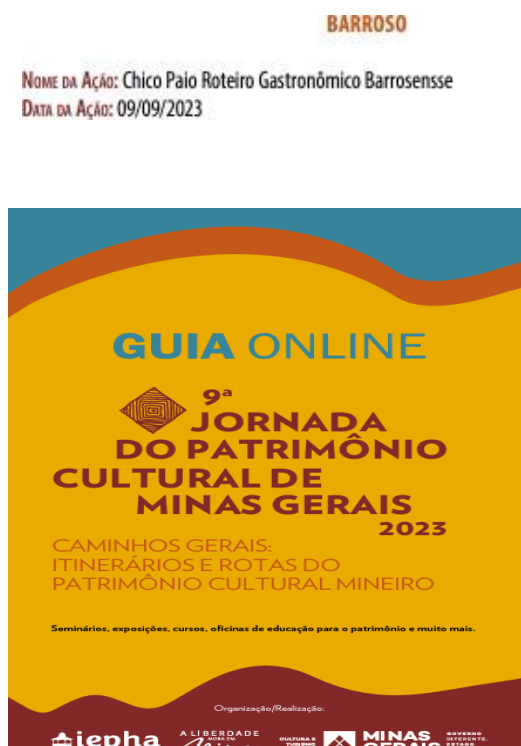
A imagem é uma foto do Chico Paio usada para o processo de inventariar o modo de fazer mesmo no ano de 2021, feito pelas mãos da *Sherr* Podemos ressaltar o destaque do

bem em 2023 durante a 9ª Jornada do Patrimônio Cultural de Minas Gerais, realizada pelo IEPHA.

A Jornada do Patrimônio Cultural de Minas Gerais se inspirou, inicialmente, na experiência francesa Journées du Patrimoine. Criado na França em 1984, o evento se consolidou por marcar, de forma nacional e, anualmente, um final de semana de mobilização popular em torno da valorização e preservação do patrimônio cultural francês. O sucesso na França foi tanto que o modelo das jornadas se expandiu para outros países europeus. (IEPHA, 2023)

IEPHA (2023) em Minas Gerais, as Jornadas são promovidas pela Secult-MG por meio do Iepha-MG, desde 2009, que alcançou a participação de mais de 600 municípios, logo em sua primeira edição[...]. O evento aconteceu como parte da programação do *Fest'Arte 2023*, durante a programação foi realizada uma “Cozinha Show: o melhor do Chico Paio”, no meio da praça central do município com preparo da iguaria barrosense (Figura 6).

Figura 6: Guia das cidades participantes da jornada.



Fonte: Disponível

em: http://www.iepha.mg.gov.br/images/com_arismartbook/download/125/GUIA%20ONLINE%20a%20Jornada%20do%20Patrimonio%202023%20-%20Dados%20por%20Carol%20Ministerio%201a.pdf

5.2 O Inventário

A constituição Federal de 1988, em sua seção II, intitulada Da Cultura nos deixa a apar sobre os direitos da sociedade no quesito de garantir o acesso a todo tipo de forma de representação cultural nacional, dando apoio através da lei.

§ 1º O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional. § 2º A lei disporá sobre a fixação de datas comemorativas de alta significação para os diferentes segmentos étnicos nacionais. § 3º A lei estabelecerá o Plano Nacional de Cultura, de duração plurianual, visando ao desenvolvimento cultural do País e à integração das ações do poder público que conduzem à: (Incluído pela EC n. 48/2005) (Constituição Federal, 1988)

A valorização da cultura e o acesso facilitado de todos, a esses benefícios se torna um grande passo, trazendo à público o quanto nosso território é vasto de conhecimentos, espalhados por toda sua extensão. Em continuidade no artigo 216, encontramos a amparo da lei para a salvaguarda dos bens tangível e intangível, “[...] ampliou, então, o seu olhar sobre o patrimônio cultural, assegurando-lhe proteção legal mais abrangente de bens de natureza tanto material quanto imaterial.” (VIEIRA et al. 2012). Temos o entendimento que proteger, documentar algo que é tradicional para um local, é valorizar, reconhecer que faz parte de si. E deve ser passado para as gerações futuras, para que não haja perda da sua história, podemos chamar de inventário, documento que a partir da Constituição Federal de (1988), começou a ter visibilidade e poder de atuação no Brasil.

§ 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. § 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem. § 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

O inventário então começa a se tornar documento de grande importância, hoje os inventários são feitos através do Inventário de Proteção do Acervo Cultural (IPAC). Responsável pela elaboração das fichas de inventário, encontradas em formato de pdf, no site do IEPHA-MG na seção sobre programa ICMS patrimônio cultural.

As fichas têm por finalidade deixar claro aos municípios de desejam registrar seus bens sejam de natureza material ou imaterial. As fichas de identificação contêm as informações mínimas necessárias ao cadastro dos bens a serem inventariados. O conjunto de fichas irá compor a base de dados sobre o patrimônio cultural do município. Essa base de dados deve permanecer disponível na Prefeitura Municipal. (IEPHA, 2009)

As fichas de inventário IPAC/MG, são divididas de acordo com o bem a ser inventariado, uma para quando forem documentos de cartografia; estruturas arquitetônicas e urbanistas; bens móveis e bens integrados, no total oito tipos de fichas contendo informações específicas sobre cada item, que os responsáveis terão que informar. Para além disso, o usuário encontrará as fichas de inventário de bens imateriais, fichas mais específicas ligadas diretamente ao bem, são elas: Ficha Celebrações; Formas de Expressão; Lugares; Saberes; Modo de Fazer Alimentos; Mestres. (IEPHA,2016)

Foi através desse meio de documentar que a Prefeitura Municipal de Barroso, juntamente com a Secretaria de Cultura e Turismo do município conseguiram fazer o registro do Chico Paio como bem imaterial da cidade, no ano de 2021.

Figura 7: Brasão da cidade



Fonte: <https://pt.barroso.mg.gov.br/>

Figura 8: Imagem frontal da Prefeitura Municipal.



Fonte: via internet/ google

O inventário reúne informações de suma importância para a permanência da receita do caldo para as futuras gerações, para o agrupamento das informações a secretaria de cultura e turismo, contou com trabalho da arquiteta e urbanista Alessandra Hernandez Antunes, restauradora de bens imóveis, especialista em gestão de obras de conservação e restauro do patrimônio cultural edificado, ela foi responsável pelo levantamento fotográfico, entrevistas e elaboração da ficha.

A motivação da criação do inventário do chico paio surgiu pela necessidade da valorização de algo que é importante para a cidade. Encontramos no inventário (2021) a parte onde se explica a o que motivou a criação, ele fala que o prato é parte da cidade e está presente no cardápio de grande parte dos restaurantes e bares, e continua:

Diante disto, inventariar seu modo de fazer é ao mesmo tempo valorizar a culinária local e consolidar o fazer tradicional, visando fortalecer seu caráter identitário junto à comunidade e salvaguardando a continuidade da receita sendo feita tal qual criada. Isto contribui não apenas para sua proteção, mas também cria condições para o desenvolvimento de novas receitas a partir da original, diversificando ainda mais a economia do município.

Mais uma vez confirmando o quanto os meios de documentação são de extrema importância para a sociedade, ter onde buscar conhecimento sobre saberes, fazeres, tradições, cultura, em consonância trazendo outros tipos de recursos para o local de procedência. O documento nos mostra com clareza o passo a passo do modo de fazer o Chico Paio, desde os ingredientes usados até o momento de servir.

5.3 Principais ingredientes, versões encontradas e ficha técnica.

Com base nessa informação foi realizado um levantamento em 05 (cinco) estabelecimentos de alimentos e bebidas (A&B) da cidade, a fim de comparar como cada um prepara o caldo em relação à receita descrita no inventário. Em sua página 72 no tópico 11 **descrito** como: descrição da atividade, é descrito o modo de preparo do caldo passo a passo. No ponto 11.8 parte ele nos traz todos os ingredientes usados no processo, o quadro abaixo foi pensado para fazer um comparativo desses insumos com os citados pelos entrevistados.

O quadro a seguir foi dividido em seis colunas, contemplando os ingredientes descritos pelo inventário e os utilizados por cada um dos cinco bares pesquisados. A primeira coluna (**Inventário**) é onde se encontram os principais ingredientes que foram usados de comparação para conseguir destacar as possíveis novas versões do prato e as demais em Bar: **A, B, C D e E**. Dessa forma o restante do quadro foi preenchido com os alimentos descritos pelos donos dos bares, destacando aqueles que são a mais da receita original em **negrito** e *itálico*, e os marcados com (*), como considerados alimentos do cotidiano, já para os comuns entre os bares e o inventário com Sim e Não.

Quadro 1: Estabelecimentos e a composição dos ingredientes do prato Chico Paio.

Inventário	Bar A	Bar B	Bar C	Bar D	Bar E
Bacon	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Calabresa	Fina e grossa	Sim	Grossa e fina	Calabresa(varia)	Sim
Cebola	*	*	*	*	*
Alho	*	*	*	*	*
Pimenta calabresa	*	*	*	*	*
Tomate	Não	Não	Não	Não	Não
Peito de frango	Desfiado	Em pedaços	Desfiado	Desfiado	Desfiado
Feijão branco	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<i>Outros Ingredientes</i>	<i>Paio</i>	<i>Costelinha</i>	<i>Seleta</i>	<i>Paio</i>	<i>Não</i>
<i>Milho verde</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Batata picadinha</i>	<i>Sim</i>	<i>Sim</i>
Ervilha	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>

Fonte: elaborado pelo autor, 2024.

O modo de fazer não foi um questionamento levantado durante as entrevistas, aqui exclusivamente vamos ressaltar sobre a escolha de ingredientes de cada estabelecimento, sendo que ingredientes como alho, cebola e pimenta calabresa não foram considerados como principais, pois são amplamente utilizados na culinária cotidiana, segundo percepção do autor. Segundo Resende (2018) o consumo do alho por pessoa no Brasil é em média de 1,5kg, e o consumo anual na casa de 300 mil toneladas com preferência para o alho *in natura*.

Na culinária mineira encontramos o alho e a cebola presente em diversas receitas entre elas o feijão tropeiro, que surgiu pela necessidade dos viajantes os tropeiros de terem alimentos que resistissem às longas viagens, que para se alimentarem misturavam feijão com farinha de mandioca, linguiça, ovos, torresmo, cebola e tempero (SNBU, 2014), o frango com

quiabo que tem como seus ingredientes o frango, quiabo, cebola, alho, entre outros, o é prato encontrado com facilidade nas cozinhas e restaurantes de Minas, apesar de ser popularmente conhecido em quase território brasileiro, tem sua origem em Minas Gerais. Sua origem se dá pela dificuldade do transporte de outros tipos de alimentos, dos centros de distribuição fazendo com que usassem alimentos encontrados na horta, o prato se popularizou em todo o estado e é sempre acompanhado do tradicional angu, prato típico da culinária brasileira que, em São Paulo, é conhecido como polenta. (SNBU, 2014; AZEITES DA ESPANHA, 2023).

Retomando ao processo de identificação dos ingredientes principais – peito de frango, feijão branco, tomate, bacon e calabresa (em substituição ao paio) –, observa-se que o tomate não foi mencionado por nenhum dos restaurantes entrevistados, não se sabe as circunstâncias para isto. Em comparação ao inventário o estabelecimento **A**, possui em diferencial de dois insumos a mais do original, a linguiça fina e o paio. No **B**, temos a costelinha, paio, e o frango que aqui pode ser considerado um diferencial por ser em pedaços e não desfiado, um adendo para este estabelecimento que hoje o consumo do chico paio é mais para o consumo próprio, feito em algumas ocasiões específicas no restaurante. Já no estabelecimento **C** encontramos, calabresa fina, seleta de legumes e batata picadinha, o estabelecimento **D** tem, paio, a calabresa não é utilizada todas as vezes e o milho verde, no último **E**, apenas o milho verde e a calabresa que não é usada.

O inventário (2021) nos deixa claro sobre mais duas versões encontradas durante o levantamento, “as diferenças entre as receitas de Dona Cirlene, Dona Aparecida e Dona Maria são pequenas, as duas últimas o tomate é substituído pela ervilha, enquanto na primeira receita inventariada o Paio dá lugar para calabresa. Podemos dizer que apesar de poucas diferenças temos sete versões do chico paio dentro do município, para além da original.

Quando questionados sobre a maneira que começaram a produzir e vender o chico paio em seus estabelecimentos, conseguimos entender o porquê dos ingredientes diferentes, dois dos cinco afirmaram o uso da linguiça fina e da costelinha como um realçador de sabor, para deixar o prato ainda mais gostoso (quadro 2), é possível observar por parte de alguns o saber de que o chico paio é uma comida típica da cidade.

Quadro 2: Origem do prato de acordo com o estabelecimento.

Bares	De onde surgiu a ideia de fazer o prato?
A	<i>Então o chico paio é proveniente daqui de Barroso. Quando eu fiquei sabendo deu vontade de fazer uma versão minha, uma releitura minha, diferente do que já tinha, para trazer mais sabor.</i>
B	<i>Veio, uma turma daqui viajou para Poços de Caldas. Chegaram lá comeram, pediram cozinheiro, deu a receita e chegou essa receita aqui Barroso.</i>
C	<i>Assim, início assim é porque eu já sabia mais ou menos na época, tinha no clube, fazia, mas só fazia o feijão branco e o frango desfiado. Aí depois que eu montei o bar, aí eu fui criando, inventando mais coisas para colocar mais ingredientes, para ficar mais gostoso.</i>
D	<i>A gente trabalhava lá em cima com assados, tinha a casa de frango, vendíamos congelado.</i>
E	<i>A ideia, o chico paio é antigo em Barroso, primeiro bar que inventou o chico paio, era a solo antigamente, que era da Sheer, então a Sheer que lançou. Aí dali a gente tinha um bar lá em cima no alto do cruzeiro, tinha uma vizinha nossa lá que falou: por que vocês não começam a fazer caldo aí, fazer chico paio, fazendo feijoada? Aí a gente começou fazer né, então daí veio a tradição do chico paio em Barroso, hoje não é só a gente, tem mais gente que faz.</i>

Fonte: Elaborado pelo autor, 2024.

A escolha de ingredientes que diferem da receita tratada como original, nos mostra que há uma falha por parte dos meios de comunicação do município acerca do prato, que é tão representativo da cidade. E, também pode significar uma diversidade da culinária barrosense, e a disponibilidade de recursos e matérias primas encontradas na cidade. No futuro, essas variações podem gerar estranhamentos e dificultar o reconhecimento oficial do prato em uma escala patrimonial mais ampla. Já que na maioria dos casos a padronização do modo de fazer, ingredientes, entre outros aspectos são cruciais para tal acontecimento. A descrição dos ingredientes utilizados no Chico Paio e seu modo de preparo conforme o inventário estão nas Figuras 9 e 10 abaixo.

Figura 9: Preparo do Chico Paio conforme o inventário, parte 1.

<p>11. Descrição da atividade:</p> <p>a) Descrição / Fase / Etapas:</p> <p>1 – Cozinha-se o peito de frango e reserva-se a água; em alguns casos, o feijão fica de molho no dia anterior;</p> <p>2 – Em uma panela de pressão cozinha-se o feijão branco e reserva;</p> <p>3 – O tomate, a cebola, a calabresa, o bacon devem ser cortados e reservados também;</p> <p>4 – Feito todos os preparativos, em uma panela grande, o primeiro ingrediente a ser colocado é o bacon, que de ser frito até ficar bem sequinho;</p>

Quadro II – A – Proteção

Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural

Fonte: Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural Municipal de Barroso, 2021.

Figura 10: Preparo do Chico Paio conforme o inventário, parte 2.

Prefeitura Municipal de Barroso/MG	Chefe do Setor da Prefeitura Edna Américo
Prefeito Municipal Anderson Geraldo de Paula	Data: Dezembro de 2021

Inventário de Proteção do Acervo Cultural do Município de BARROSO - Minas Gerais - Brasil	
BEM IMATERIAL	IPAC/MG: IMA - 03 Saberes
<p>5 – Logo depois vem a calabresa que é frita na gordura do bacon;</p> <p>6 – Após estarem bem fritos, coloca-se a cebola, o alho e a pimenta calabresa;</p> <p>7 – Acrescenta-se o feijão cozido e mexe-se a mistura, colocando em seguida o tomate;</p> <p>8 – O frango é o último ingrediente a ser adicionado e após mexer e misturar tudo, a água que foi reservada no cozimento do peito de frango deve ser acrescentada aos pouquinhos, até que se atinja uma consistência nem muito grossa e nem muito rala.</p> <p>b) Matéria Prima: Bacon, calabresa, cebola, alho, pimenta calabresa, tomate, peito de frango, feijão branco e em alguns casos, milho e ervilha.</p> <p>c) Técnica / Material / Instrumentos Utilizados: Panela de pressão, panela do</p>	

Fonte: Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural Municipal de Barroso, 2021.

O que também pode ser respondido, pela falta de conhecimento do inventário por parte dos estabelecimentos (quadro 3).

Quadro 3: Estabelecimentos e o conhecimento sobre o inventário IEPHA.

Bares	Você tem conhecimento do inventário do modo de fazer o Chico Paio?
A	<i>Sim, eu sei.</i>
B	<i>Não, não sabia.</i>
C	<i>Não.</i>
D	<i>Não, eu sabia da história, mas que era registrado não.</i>
E	<i>Não.</i>

Fonte: elaborado pelo autor, 2024.

Apesar da fala de alguns demonstrar conhecimento sobre a história do surgimento do prato na cidade, apenas o restaurante **A** tinha conhecimento do inventário. Pode-se fazer o questionamento sobre tal fato, como apenas um sabia do tal inventário? Mais uma vez percebemos a falha na comunicação entre responsáveis com a população, como já citado no momento presente não há complicações, mas para continuação e prolongamento deste bem acredita-se que possa ser feito algo a mais, para a preservação do bem.

No sentido sobre a preparação de forma singular do caldo, podemos ressaltar a importância da ficha técnica como instrumento para se obter um produto final com maior qualidade e padronização, questionados sobre tal ferramenta praticamente todos expressam de forma leve que por algum momento já tiveram uma base de dados, escrita ou documentada, mas hoje é tudo de cabeça, a preparação e escolha das matérias primas e preparo (quadro 4).

Observamos em uma das respostas Bar B sobre uso de uma receita que ela no caso dona Sheer, teria trago de outra cidade, diferente da falado por ela no inventário, não foi realizada uma pesquisa sobre tal informação, apenas deixando um adendo pois se trata de

alguém que estava próximo a ela na época do surgimento do Chico Paio.

Quadro 4: Estabelecimentos e a utilização de ficha técnica.

Estabelecimento	Possuem ficha técnica?
A	<i>É, eu tenho a receita, mas a ficha técnica tá aqui na cabeça, tenho uma receita fixa que faço sempre.</i>
B	<i>Não, usei a receita que ela trouxe de Poços de Caldas.</i>
C	<i>É daqui (cabeça).</i>
D	<i>Ah, da cabeça, é tempero de casa né. Vai pondo uma pitada de uma coisa e outra.</i>
E	<i>No princípio eu que fazia e assim que eu parei de fazer eu treinei as funcionárias pra fazer, e assim os mesmos temperos de sempre, elas não têm (ficha), porque elas já guardaram tudo na cabeça, mas tinha sim a listinha lá do que tinha que colocar.</i>

A partir das respostas obtidas (quadro 4), percebe-se que atualmente nenhum dos estabelecimentos utiliza uma ficha técnica de preparo (FTP), ainda que alguns já tenham feito uso desse recurso anteriormente. Apenas repetem o que aprenderam no passado e foram adaptando, criando e modificando suas receitas ao longo dos anos, o que mais uma vez demonstra a diversidade alimentar de Barroso. Mesmo que parece que o não uso delas, não seja relevante para eles pelo que dá para entender. A falta delas representa muito sobre o lugar em si.

Akutusu et al. (2005), destacam que as fichas técnicas de preparo (FTP) são instrumentos essenciais de apoio operacional, para todos os setores dentro de uma cozinha. Ela contém informações para planejamento de cardápio, dos processos que serão feitos pelos cozinheiros desde o pré-preparo a entrega do produto final, os utensílios a serem usados, além da contribuição nutricional. Fazendo todo fluxo dentro da cozinha seguir de forma única, mantendo um padrão em todos os quesitos relacionados a uma preparação.

Para Souza e Marsi (2015) a ficha técnica de preparo é um instrumento fundamental para o controle dos processos de produção e de custos, seu uso garante padronização e a qualidade das refeições. Seguindo a lógica da otimização dos processos com a FTP, Silva (2021), encontrou o resultado de como foi importante a implementação das fichas em uma determinada instalação.

A implementação da ficha técnica na produção do estabelecimento permitiu uma padronização e fragmentação das receitas correspondentes ao volume de venda da

empresa, a fim de facilitar o monitoramento da produção e possibilitou maior agilidade na produção, redução dos desperdícios de insumos, otimização da mão-de-obra, redução de tempo dos funcionários na produção, controle do estoque de matéria-prima mais eficaz e controle do custo dos produtos mais transparente e preciso.

Conseguimos ter noção do quanto as FTP são extremamente importantes independentemente de onde será colocada, por conter e fornecer dados relevantes para a continuidade do local. A adoção das fichas pelos restaurantes analisados agregaria ainda mais valor ao trabalho que vêm desenvolvendo ao longo dos anos, sem correr risco de perder a essência que cada uma passa através dos seus caldos. Além de trazer um maior controle de insumos gastos, gestão de estoque, terem sempre a mesma qualidade, entre outros pontos.

5.4 Valorização do ponto de vista dos comerciantes

Três questões foram formuladas para identificar a visão dos comerciantes sobre o quanto o Chico Paio é valorizado na cidade. As perguntas abordavam os questionamentos, se eles acreditavam que o prato era valorizado na cidade? Se há algo a mais que pode ser feito, para maior valorização? e se o chico paio em algum momento pode virar um símbolo gastronômico da cidade?

Não houve hesitação por parte de nenhum quando questionados, todos tem a certeza absoluta que a cidade reconhece o valor do preparo, ainda mais quando os consumidores ficam sabendo da história de surgimento, fazendo as vendas do caldo serem altas. Nos relatos dos entrevistados a menção de que o Chico Paio já foi até São Paulo.

Nossa, a quantidade de gente de fora que vem aqui, já foi Chico Paio até pra São Paulo. Acho que ele é o chefe do carro, faço Chico Paio quase todo dia. [...] Já veio uma vez, uma aqui do meu bar, do Big Brother, ali na rádio, aí eles pararam na rádio. Não, você vai conhecer o bar C, e vai comer o Chico Pai.. (Bar C, 2024)

Isto pode ser explicado pelo fato de que a comida tem o poder de se tornar parte de um lugar, Rolim e Gimenes (2007) explicam esse acontecimento de que “[...] enquanto a comida são aqueles alimentos valorizados e selecionados por uma sociedade, por uma cultura, definidores de caráter, de identidade social, de coletividade. Outra definição é que na maioria dos casos o alimento local é um representante social imprescindível, pois através dele é possível criar um símbolo de pertencimento reforçando a autoimagem local (HARRINGTON, et al. 2010; apud SANTOS, et al. 2019).

Temos então a confirmação que por mais que o Chico Paio ainda não tenha reconhecimento de grande escala, ele já faz parte, está introduzido na gastronomia e cultura do povo barrosense. Sobre o que poderia ajudar a alavancar ainda mais o prato, surgiram ideias: o restaurante **B** fala sobre a criação de um campeonato para ver qual é o melhor Chico Paio? o **A** sobre um dia gastronômico do Chico Paio, onde todos os participantes fariam apenas o prato, no sentido da comunidade ter a oportunidade de conhecer os sabores do caldo, todas opções na intenção da preparação ser ainda mais valorizada. O estabelecimento **D**, cita um festival criado em 2017 pela prefeitura municipal intitulado ‘Festival de Chico Paio, prato típico barrosense’ (Figura 11).

Figura 11: Panfleto “ Festival de Chico Paio, 2017.



Fonte: Jornal Barroso em Dia 2017

Segundo o jornal Barroso em Dia (2017), o festival nasce com objetivo de:

Desenvolver o prato típico barrosense, criar um produto turístico, valorizar alimentos típicos locais, enaltecer a cultura e a história de Barroso, além de proporcionar entretenimento à população e fazer com que os barrosenses se sintam parte da cultura de onde vivem.

Não foram encontradas informações sobre os acontecimentos pré, durante e pós- - evento, tais como, quem ganhou, bancada de jurados, quantidade de participantes entre outros, nos canais oficiais de comunicação da cidade, apenas um panfleto no site do jornal citado acima.

Santos e Bastos (2016) relatam em seu estudo de caso uma situação parecida, sobre a falta de dados escritos por parte dos órgãos, apenas fotos de quatro edições passadas.

Por sua vez, o conjunto documental do Festival Gastronômico de Taquaruçu, segundo o organizador e entrevistado Hugo Maciel da Silva, colaborador da Agência Municipal do Turismo, não contempla dados escritos sobre as edições já realizadas, tendo sido preservado parte dos registros fotográficos de quatro edições realizados pela Secom - 2007 (34 fotografias), 2009 (66 fotografias), 2011 (14 fotografias) e materiais disponibilizados no site da edição de 2013.

No caso do festival do Chico Paio realizado em 2017, apenas o registro acima (panfleto) foi encontrado. Não se sabe quais motivos para não ter um acervo de registro do evento.

Atualmente a cidade de Barroso conta com o festival Saidera, focado em trazer para a cidade reconhecimento da culinária local, aumento da economia e valorização turística, criado no ano de 2023, sendo um projeto do município com produção da MK PRODUÇÕES, que ganhou a licitação para a realização do festival. Em entrevista ao Portal Livre TV (2024) os organizadores, contam sobre como nasce o festival, na sua primeira edição foi para cobrir um vácuo na programação do festival de inverno, já que não iria acontecer o tradicional encontro de jipeiros, o nome “Saidera” se dá pelo fato de o evento ser o último da programação do festival de inverno.

Em sua primeira edição o evento contou com seis estabelecimentos locais inscritos, que durante os meses que antecederam o festival, apresentavam em seu cardápio três opções de pratos que podiam ser o que iria concorrer ao prêmio no concurso, no final cada um levou aquele que teve mais pontuação pelo público que iam até os bares e experimentaram os pratos do local e votam naquele que mais o agradasse, sendo escolhido aquele que possuísse mais votos indo para o evento. O grupo de jurados foi formado por cinco jurados, sendo eles chefes de cozinha e dois ex-participantes do Masterchef amador no ano de 2022 (Mk Produções e eventos,2023[digital]).

O bar e restaurante Calx foi consagrado o primeiro campeão do festival, com o prato Costelinha Barbecue, levando o prêmio no valor de três mil reais (Figura 12).

Figura 12: Costelinha Barbecue.



Fonte: Prefeitura de Barroso, 2024.

Devido ao sucesso da primeira edição, o festival retornou em 2024, realizado no mês de agosto entre os dias três, quatro e cinco. Desta vez com dez estabelecimentos participantes, as premiações foram divididas em primeiro, segundo e terceiro lugar com prêmios em dinheiro. Um diferencial deste ano foi a votação popular, que foi feita através do voto do comensal durante os três dias de evento para escolherem o melhor prato do festival, que resultou no total de quatro premiações.

A criação de festivais gastronômicos serve como impulsionador turístico fazendo que a economia local cresça, além da valorização da culinária local. Os festivais gastronômicos apresentam-se como uma oportunidade de negócio regional, valorizando tradições locais, produtos artesanais, diversidade cultural, desenvolvimento humano e econômico para a comunidade local. (NOGUEIRA, 2024).

A gastronomia é uma base forte, responsável pelo turismo de cidades, juntamente com outros fatores. A associação do patrimônio, cultura e turismo com as atividades de entretenimento, culturais e gastronômicas tem a capacidade de atrair turistas com interesse na vertente gastronômica associada à cultura de um destino. (CUNHA, et al. 2019. pág. 411). Segundo a *World Tourism Organization – UNWTO* (2017), a gastronomia é a terceira principal motivação dos turistas para visitar um destino, sendo que a cultural está em primeiro lugar e a observação da natureza em segundo (UNWTO, 2017 apud. PRESTES, et al.2024).

Prestes et al. (2024), também falam que a gastronomia pode ser trabalhada como elemento complementar para o setor turístico da região, uma vez que toma papel de relevância para a preservação e valorização das suas práticas alimentares.

A gastronomia constitui um dos atrativos de um destino turístico, ao passo que ser objeto de um festival gastronômico consagra essa importância ou visa a promovê-la como diferencial desse lugar. (Batista e Bastos 2024 p.2)

Conseguimos ver com base nas falas dos autores, o quanto os festivais servem como impulsores econômicos, culturais e gastronômicos, levando na maioria das vezes os visitantes a uma experiência completa do que a cidade tem de melhor. Por isso, a falta de documentação física e digital fazem com que os atrativos nesse caso gastronômico, não tenham tanta repercussão e credibilidade, podendo assim diminuir o interesse de turistas pela culinária local.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A evolução do ser humano é um processo contínuo, que se inicia com a descoberta do fogo e se estende até os dias atuais, refletindo-se em diversas esferas da vida, incluindo a gastronomia. A partir desse momento crucial, o homem começou a explorar novos sabores e formas de consumo, moldando a cultura alimentar de sua nação e construindo uma nova história. Essa trajetória é marcada pela intersecção entre tradições antigas e inovações trazidas pela globalização, onde os registros de receitas, muitas vezes guardados em cadernos de avós ou transmitidos oralmente, desempenham um papel fundamental na preservação da identidade cultural.

Entretanto, a rapidez das mudanças no mundo contemporâneo tem gerado uma perda significativa desses saberes, colocando em risco a conexão com nossas raízes. A pesquisa realizada neste trabalho teve como objetivo principal identificar o potencial turístico do Chico Paio, um prato tradicional da cidade de Barroso. Através de entrevistas com comerciantes locais, ficou evidente a relevância desse prato na cultura da cidade, que pode se tornar um símbolo gastronômico no futuro.

Embora a pesquisa tenha sido realizada em pequena escala, as conversas revelaram um entusiasmo genuíno em torno do Chico Paio como referência alimentar. As variações nas escolhas dos ingredientes, observadas durante as entrevistas, demonstram como cada comerciante traz sua própria interpretação ao prato, resultando em novas versões que enriquecem a tradição. No total, identificamos sete ou oito novas faces do Chico Paio, além das duas já documentadas pelo IEPHA.

O uso de fichas técnicas no preparo dos pratos não apenas contribui para a padronização, mas também valoriza a diversidade de sabores que cada comerciante oferece. Assim, é fundamental que continuemos a valorizar e preservar essas tradições, garantindo que a evolução da gastronomia não apague o que nos conecta à nossa identidade cultural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. (2006). **Sabores da tradição**. Ensaio: Revista do Arquivo Público Mineiro, 42(2), 119-130.

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, mar./abr. 2005.

ALMEIDA, Cecília Ferreira Januzzi Campos de. **A perda de receitas culinárias familiares em Paracatu de Baixo: uma análise cultural e gastronômica após o desastre da barragem**. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto, 2024.

ANDREOLI, Cristiana Santos, MELO, Tânia Márcia Sacramento; NOGUEIRA, Stephânia da Consolação Silva. **Memórias e saberes: a adoção de plantas alimentícias não convencionais (PANC) na cozinha tradicional mineira**. Revista Brasileira de Desenvolvimento, [S.l.], v. 4, p. 27711–27721, 2022. Doi: 10.34117/bjdv8n4-323 Disponível em <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/46672>. Acesso em: 20 set. 2024.

BARROSO (MG). **295 anos de uma história que vai além da emancipação**. Barroso: Prefeitura Municipal, 2025. Disponível em: <https://barroso.mg.gov.br/noticia/49913/295%20ANOS%20DE%20UMA%20HIST%20RIA%20QUE%20VAI%20AL%20C%2089M%20DA%20EMANCIPA%20C%2087%20C%2083O>. Acesso em: 05 ago. 2024.

BARROSO EM DIA. **1º Festival de Chico Paio de Barroso será realizado no próximo sábado, 30**. Barroso, MG: Barroso em Dia, 2025. Disponível em: <https://barrosoemdia.com.br/politica/1o-festival-de-chico-paio-de-barroso-sera-realizado-no-proximo-sabado-30/>. Acesso em: 15 ago. 2024.

BARROSO EM DIA. **É nosso! Conheça a história da barrosense que inventou o Chico Paio**. Disponível em: Barroso em Dia. Acesso em: 05 ago. 2024.

BATISTA, Monica Dias; BASTOS, Sênia Regina. **Hospitalidade e saberes locais em festivais gastronômicos de Minas Gerais**. Revista Turismo - Visão e Ação, Balneário Camboriú, SC, v. 26, e19183, jan./dez. 2024. DOI: 10.14210/tva.v26.19183.

BELMONTE, Giane Trovo. **Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS**. 2023. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, Art. 216**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: IPHAN. Acesso em: 28 fev. 2024.

CANESQUI, Ana Maria; & GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). (2005). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 306 p. Disponível em:

<https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 08 out. 2024.

COSTA, Marcela Estanislau Silva. (2024). **O perfil turístico e gastronômico dos visitantes de Santo Antônio do Leite**. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto.

CUNHA, Sandra; BARROCO, Cristina; ANTUNES, Joaquim. **O Turismo Gastronômico como fator diferenciador dos destinos: o caso de Portugal**. Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação, Viseu, n. E24, p. 409-422, nov. 2019.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; & MACIEL, Rodrigo Araújo. (2016). **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia**. *Ágora*, 18(1), 18.

FONTES, L. O. **A passagem do cometa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2013.

FURTADO, Marcella Brasil; PEDROZA, Regina Lúcia Sucupira; & ALVES, Cândida Beatriz. (2014). **Cultura, identidade e subjetividade quilombola: uma leitura a partir da psicologia cultural**. *Psicologia & Sociedade*, 26(1), 106-115. DOI: 10.1590/S0102-71822014000100012.

HERNÁNDEZ, Juan Carlos. (2005). Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In CANESQUI, Ana Maria; & GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.), **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** (pp. 129-145). Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. (2025). Cidades e Estados: Barroso (MG). Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/barroso.html>. Acesso em: 28 mar. 2025.

IEPHA – INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. (2024). **9ª Jornada do Patrimônio Cultural de Minas Gerais**. Disponível em: <https://www.iepha.mg.gov.br/index.php/noticias-menu/790-9-jornada-do-patrimonio-cultural-de-minas-gerais>. Acesso em: 08 out. 2024.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IPAC/MG). **Inventário de Proteção do Acervo Cultural do Município de Barroso - Minas Gerais - Brasil**. Barroso, 2021.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS. **Inventário de Proteção do Acervo Cultural de Minas Gerais – IPAC/MG**. Belo Horizonte: IEPHA/MG; 2009. Disponível em: https://www.iepha.mg.gov.br/images/Documentos/Programas/MODELO_DE_FICHAS_IPA_CMG.pdf.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IEPHA/MG). ICMS Patrimônio Cultural: **Modelos de Documentos e Diretrizes**. Belo Horizonte: IEPHA/MG, 2016. Disponível em: IEPHA/MG.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. (2017). **Cartilha de Salvaguarda de Bens Culturais Registrados**. Brasília: IPHAN. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha2salvaguarda_bensculturaisregistrados_web.pdf. Acesso em: 20 mar. 2024.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. (2005). **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf. Acesso em: 10 set. 2024.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. (2008). **Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal**. Brasília: IPHAN. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em: 10 set. 2024.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. (2008). **Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**.

Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/galeria/detalhes/121?eFototeca=1>. Acesso em: 10 set. 2024.

LIMA, Romilda de Souza. (2022). **Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais**. *EUTOPIÁ, Revista de Desenvolvimento Econômico Territorial*, 21, 143-164. DOI: <https://doi.org/10.17141/eutopia.21.2022.5386>. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=675772404007>. Acesso em: 08 nov. 2023.

LIMA, Tamiris Garutti de; LANDI, Camila de Meireles. **A trajetória do feijão com farinha ao “virado à paulista”: um prato essencialmente paulistano**. In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 18., 2022, São Paulo. Anais [...]. São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2022.

LUCENA, Camila Trindade. (2021). **Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação**. *Cadernos CERU*, 32(2), 116-134. Disponível em:

<https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193377>. Acesso em: 18 jul. 2024.

MATTA, R. **El patrimonio culinário peruano ante Unesco: algunas reflexiones de gastro-política**. Working Paper Series, n. 28, Berlin: desigualdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America; 2012. 45p.

MELO, Tânia Márcia Sacramento. (2024). **Identidade culinária do distrito de Santo Antônio do Salto (Ouro Preto-MG)**. Monografia (Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto.

MENDEL, Debora Simões de Souza. (2019). **O Ofício das Baianas de Acarajé: narrativas sobre o modo de saber fazer**. *Patrimônio e Memória*, 15(1), 495-512. Disponível em:

<http://pem.assis.unesp.br>. Acesso em: 03 jan. 2024.

MENESES, José Newton Coelho. (2015). **Pátio cercado por árvores de espinhos e outras frutas, sem ordem e sem simetria: o quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVII e XIX)**. Anais do Museu Paulista, 23, 70.

MK Produções. **Quem será o grande campeão da Saidera?** Instagram, 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CvOQXUcOsA-/>. Acesso em: 09 out. 2024.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; & REMOR, Carlos Augusto. (2010). **Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Caxias do Sul.

NOGUEIRA, Stephânia da Consolação Silva. **Explorando sabores nos distritos de Ouro Preto: análise dos principais festivais culinários**. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto, Ouro Preto, 2024.

OS AZEITES DA ESPANHA. (2023). **Da África para Minas Gerais: frango com quiabo, símbolo da culinária mineira**. Disponível em: <https://www.osazeitesdaespanha.com/diario-do-azeite-da-africa-para-minas-gerais-frango-com-quiabo-simbolo-da-culinaria-brasileira/>. Acesso em: 13 ago. 2024.

PESSOA, Fernando. (1944). **Poesias de Álvaro de Campos**. Lisboa: Ática, Nota editorial e notas de João Gaspar Simões e Luiz de Montalvor.

PORTAL LIVRE. **Entrevista com equipe responsável do Festival Saidêra 2024**. YouTube, 2024. Disponível em: <https://youtu.be/8abRnjcg-ZU>. Acesso em: 09 out. 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARROSO. **Festival Saidêra 2024 – Tira Gosto, Cerveja e Prosa**. Barroso, MG: Prefeitura Municipal de Barroso, 2024. Disponível em: <https://www.barroso.mg.gov.br/pagina/16783>. Acesso em: 15 ago. 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARROSO. **O Fest'Arte 2023 chegou!** Barroso, MG: Prefeitura Municipal de Barroso, 2023. Disponível em: <https://barroso.mg.gov.br>. Acesso em: 15 ago. 2024.

PRESTES, Andressa de Abreu; VAZ, Francieli Cristiani Bedra; SCHU, Hanna Caroline de Oliveira; STEFANUTTI, Paola. **Turismo gastronômico em Foz do Iguaçu: reflexões e possibilidades**. Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia, v.2, n.2, p.35-58, 2024.

RECINE, E., Radaelli, P., & Ferreira, T. (2008). **Alimentação e cultura**. Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília. Secretaria de Políticas de Saúde: Ministério da Saúde. Acesso: 22 jul. 2024. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.Pdf.

RESENDE, Francisco Vilela. **Desafios da produção e inovações tecnológicas para cultura do alho no Brasil**. 2024.

RIBEIRO, Nathália Luciana de Souza. **Cora Coralina além dos versos: explorando a conexão entre gastronomia e literatura no livro Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais**. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto, Ouro Preto, 2024.

ROCCO, S. C. **Embutidos, frios e defumados**. Brasília, DF: Embrapa-SPI; Embrapa-CNPMPF, 1996. Disponível em: Infoteca Embrapa. Acesso em: 22 jul. 2024.

ROLIM, Maria do Carmo Marcondes Brandão; & GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. (2007). **Do patrimônio gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil**. In SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 24., 2007, São Leopoldo. *Anais*. São Paulo: ANPUH. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1547391856_611d30f9c146e645db36c68f59b1d71a.pdf. Acesso em: 03 jan. 2024.

SANTILLI, Juliana. (2015). **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial**. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 585-606. DOI: 10.12957/demetra.2015.16054.

SANTOS, Franksley Gomes dos; BASTOS, Sênia. **O papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na definição da gastronomia de Tocantins/TO**. *Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica*, vol. 18, n. 3, p. 611-632, set./dez. 2016. DOI: 10.14210/rtva.v18n2.p611-632.

SANTOS, Glaubia de Sousa; TRICÁRIO, Luciano Torres; ROSSINI, Diva de Mello; CARVALHO JÚNIOR, Domingos Alves de. **O potencial da culinária tradicional para o turismo na região do Parque Nacional Serra da Capivara, Piauí**. João Pessoa: UFPB, GCET, 2019.

SCHLÜTER, Regina Gualda. (2003). **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph. SESC SANTA CATARINA. **Dobradinha: experimente esse delicioso prato da culinária portuguesa**. Disponível em: Sesc SC. Acesso em: 15 out. 2024.

SESC SC. (2024). **Dobradinha: experimente esse delicioso prato da culinária portuguesa**. Disponível em: <https://www.sesc-sc.com.br/saude/dobradinha-experimente-esse-delicioso-prato-da-culinaria-portuguesa>. Acesso em: 12 nov. 2024.

SILVA, Inacio Andrade. **A patrimonialização alimentar em Minas Gerais: da memória à política pública**, 2022. In: XIV Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, 2024, Brasil. *Anais [...]*. 2024.

SILVA, Júlia Costa e. **Importância da ficha técnica na padronização dos processos da panificadora e do açougue de um empório**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Escola de Engenharia, Goiânia, 2021.

SILVA, Sheila Elizabete da; & MULLER, Silvana Graudenz. (2018). **Patrimônio cultural imaterial e os registros dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional brasileira**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

SNBU. (2014). **Riqueza da culinária mineira**. Disponível em: <https://www.bu.ufmg.br/snbu2014/noticias/riqueza-da-culinaria-mineira>. Acesso em: 13 ago. 2024.

SOUZA, Gabriel Simões e. **O que é comida típica? Uma análise sobre o conceito**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

SOUZA, Lucimar Vieira de; MARSÍ, Teresa Cristina de Oliveira. **Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições**. J Health Sci Inst., v. 33, n. 3, p. 248-253, 2015.

TRUJILLO, Diana; BELTRAN-PEDREROS, Sandra. **A lingüiça calabresa como alimento regional amazônico**. In: 72ª Reunião Anual da SBPC, 2020, Brasil. Anais [...]. 2020. UNESCO. (2003). **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris: UNESCO. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/convention>. Acesso em: 17 jul. 2024.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI (UFSJ). **Por que o cimento começou a ser produzido em Barroso?** Ciência na Comunidade. São João del-Rei: UFSJ, 2025. Disponível em: <https://campusvirtual.ufsj.edu.br/mooc/ciencianacomunidade/por-que-o-cimento-comecou-a-ser-produzido-em-barroso/>. Acesso em: 05 ago. 2024

VANNUCCHI, Aldo. **Educação e cultura: por uma práxis transformadora**. São Paulo: Cortez Editora, 1999. Disponível em: Google Livros.

VIEIRA, Gléna Salgado; OLIVEIRA, Isabela Moraes de; SOUZA, Cristiane Feitosa Cordeiro de. **IPAC - Inventário de Proteção do Acervo Cultural: Os modelos da Bahia e Pernambuco nas décadas de 1970 e 1980**. Revista Tempo Histórico, vol. 4, n.1, 2012.

World Tourism Organization – UNWTO. (2017). **Second Global Report of Gastronomy Tourism**. Affiliate Members Report, Volume sixteen, Madrid.

YOUTUBE. (2024). **Chico Paio**. Disponível em: <https://youtu.be/cfOyIxfUeIA?si=2XsgUPQMLak6krQP>. Acesso em: 17 jul. 2024.

APÊNDICE

APÊNDICE A – Lista de Perguntas

1. Quais os principais ingredientes usados?
2. De onde surgiu a ideia de fazer o prato?
3. Possuem ficha técnica?
4. Qual o valor do prato?
5. Você acredita que o prato é valorizado na cidade?
6. O que poderia ser feito para ser ainda mais valorizado?
7. Você acredita que o Chico Paio, pode virar símbolo gastronômico de Barroso?
8. Você tem conhecimento do inventário do modo de fazer o Chico Paio?