

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

Ana Letícia Ferreira da Silva Pires

**FESTIVAL DE CULTURA, ARTE E GASTRONOMIA DE SANTO
ANTÔNIO DO SALTO**

OURO PRETO

2025

P667f Pires, Ana Letícia Ferreira da Silva.
Festival de Cultura, Arte e Gastronomia de Santo Antônio do Salto
[manuscrito] / Ana Letícia Ferreira da Silva Pires. – 2026.
38 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.
Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de
Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2026.

1. Festival. 2. Horta. 3. Cozinha Mineira. I. Andreoli, Cristiana
Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III.
Título.

CDU: 641

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

ANA LETÍCIA FERREIRA DA SILVA PIRES

**FESTIVAL DE CULTURA, ARTE E GASTRONOMIA DE SANTO
ANTÔNIO DO SALTO**

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

ANA LETÍCIA FERREIRA DA SILVA


**FESTIVAL DE CULTURA, ARTE E GASTRONOMIA DE SANTO ANTÔNIO DO
SALTO**

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 07 de outubro de 2024 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 19/01/2026 15:52:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **FREDERICO DIVINO DIAS**
Data: 19/12/2025 16:22:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Frederico Divino Dias
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**
Data: 19/12/2025 17:10:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues
Membro Externo

Dedico este trabalho aos meus pais, que são os incentivadores em relação a todo o processo de educação, que me fizeram acreditar que a educação é a solução de todas as nossas lutas, sem elas o caminho se torna menos interessante.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pelo dom da vida e por me capacitar todos os dias a vencer diversos obstáculos. A minha família que por muitas vezes abdicaram de suas escolhas para em muitos momentos me apoiarem.

Ao Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, que me ofereceu nos anos em que fui contemplada com educação pública, que foi transformadora e incentivadora para que eu desenvolvesse minhas potencialidades, através do processo de ensino-aprendizagem, levando em conta toda a bagagem que já carregava na vida, dando a possibilidade de criar e ter formação profissional.

Aos professores dessa jornada, que apesar de todos os desafios da educação, principalmente pública, acreditaram que o conhecimento é algo que deve ser compartilhado, e que cada passo é grande dentro do caminho da formação de um ser humano completo.

A todos os meus colegas de classe e de curso, que são incentivadores para que sempre fosse possível continuar a seguir este caminho, mostrando sempre que cada um que passa em nossas vidas deixa um pouco de si e leva sempre um pouco de nós.

“Sonhos são realizações de desejos ocultos e são ferramentas que buscam equilíbrio pela compensação. É o meio de comunicação do inconsciente com o consciente.”

Carl Jung

RESUMO

O Festival de Arte, Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto evidencia a riqueza da culinária mineira e seus traços mais marcantes, especialmente a forte ligação com a tradição e com a transmissão de saberes culinários entre gerações. Realizado no município de Ouro Preto, o evento destaca o papel fundamental das mulheres na economia local, já que são elas as principais responsáveis pela organização e execução de toda a festividade cabendo aos homens, em geral, apenas a construção das barracas e o transporte das preparações de suas casas até o local de comercialização. A festividade resgata valores profundamente enraizados na cultura mineira, como a hospitalidade, a receptividade e o hábito de compartilhar conversas e afetos ao redor da mesa. Quitandas, cafés, chás de folhas colhidas nos quintais e pratos típicos compõem uma variedade culinária que celebra os sabores do território. No ritmo vagaroso do distrito, o evento reafirma a importância da tradição e evidencia a comida como principal elemento de transmissão dos saberes e fazeres locais. A cozinha mineira apresentada no festival é executada de forma a valorizar os ingredientes presentes no próprio distrito, com a inserção de diversas Panc's, as hortas e pomares podem ser consideradas um dos eixos principais e o fogão a lenha é o coração da cozinha, que é construído em meio a praça do distrito para dar mais autenticidade ao que acontece originalmente dentro das cozinhas das casas. O festival remete a todos os valores presentes em casas de mineiros, como a hospitalidade, receptividade, e aos encontros que sempre ocorrem nas cozinhas das casas, com uma grande variedade de produções culinárias, como as quitandas, café, chás de folhas dos quintais, e pratos bem típicos que agregam sabores a uma conversa ao redor das mesas. O passar do tempo no distrito é vagaroso, lento e ressignifica a importância da tradição mineira, sendo a comida o ponto de destaque desse festejo, o que representa a transmissão dos saberes e fazeres. Essa festividade representa ainda a cozinha Ouro Pretana, com suas características bem peculiares e enraizadas, mesmo com a distância do distrito para a sede da cidade o festival é representativo, e faz parte do calendário da Secretaria de Cultura e turismo.

Palavras-chave: Festival. Gastronomia. Hortas. Cozinha mineira.

ABSTRACT

The Santo Antônio do Salto Art, Culture and Gastronomy Festival showcases the richness of Minas Gerais cuisine and its most striking features, especially the strong connection with tradition and the transmission of culinary knowledge between generations. Held in the municipality of Ouro Preto, the event highlights the fundamental role of women in the local economy, as they are primarily responsible for the organization and execution of the entire festival, with men generally only responsible for building the stalls and transporting the preparations from their homes to the place of sale. The festival revives values deeply rooted in Minas Gerais culture, such as hospitality, receptiveness, and the habit of sharing conversations and affection around the table. Pastries, coffees, teas made from leaves harvested in backyards, and typical dishes make up a culinary variety that celebrates the flavors of the territory. At the slow pace of the district, the event reaffirms the importance of tradition and highlights food as the main element in the transmission of local knowledge and skills. The Minas Gerais cuisine presented at the festival is prepared in a way that values ingredients found in the district itself, incorporating various unconventional edible plants (PANC's). The vegetable gardens and orchards are a key element, and the wood-burning stove is the heart of the kitchen, built in the middle of the district's main square to give more authenticity to what originally happens in the kitchens of the homes. The festival evokes all the values present in Minas Gerais homes, such as hospitality, receptiveness, and the gatherings that always occur in the kitchens, with a wide variety of culinary offerings, such as traditional sweets, coffee, teas made from garden leaves, and typical dishes that add flavor to conversations around the tables. The passage of time in the district is slow and gradual, reinterpreting the importance of Minas Gerais tradition, with food being the highlight of this celebration, representing the transmission of knowledge and skills. This festival also represents the cuisine of Ouro Preto, with its very peculiar and deeply rooted characteristics. Even with the distance between the district and the city center, the festival is representative and is part of the calendar of the Department of Culture and Tourism.

Keywords: Festival. Gastronomy. Vegetable gardens. Minas Gerais cuisine.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	10
1.1. Justificativa:.....	11
1.2. Problema de pesquisa.....	11
1.3. Hipótese.....	12
1.4. Objetivos.....	12
1.4.1. Objetivo Geral	12
1.4.2. Objetivos Específicos	13
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
2.1. Construção histórica da cozinha mineira.....	13
2.2. A cozinha Ouropretana.....	15
2.3. Distrito de Santo Antônio do Salto	17
2.4. Festivais Culinários de Ouro Preto.....	18
3. METODOLOGIA	22
4. O FESTIVAL DE CULTURA E GASTRONOMIA DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO	24
5. CULINÁRIA DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO.....	26
6. HORTAS E QUINTAIS EM SANTO ANTÔNIO DO SALTO E A INFLUÊNCIA NA CULINÁRIA LOCAL.....	33
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia mineira é uma área da gastronomia que pode ser apresentada a partir da construção dos festivais, segundo Ferreira (2020), a cozinha mineira vem ganhando cada vez mais destaque como uma referência regional dentro da gastronomia brasileira e internacional, isso se deve ao fato de que há diversas ações que contam com *chefs*, pesquisadores, cozinheiros e instituições públicas e privadas, com o apoio governamental, independentemente de suas vertentes ideológicas.

O tema é cada vez mais discutido, estudado e amplamente divulgado no meio popular através de diversos festivais gastronômicos, o que pode mostrar que comer é um ato que vai para além do termo “matar a fome”, trata-se muito de um ato de construção cultural e traz a sensação de pertencimento, até mesmo no que diz respeito ao meio social, é um ritual, pois vem desde a forma de preparo do alimento até a forma de se sentar à mesa e dividir a refeição. (Rodrigues, 2022)

Em Minas Gerais, a cozinha se transforma como o lugar de encontro entre as pessoas, de bate papo, de acolhimento e de aconchego, e para o desenvolvimento deste trabalho foi realizado a conceituação do fazer e comer mineiro como um ato cultural que acontece no Festival de arte, cultura e gastronomia de Santo Antônio do Salto, distrito de Ouro Preto, Minas Gerais.

A cozinha regional pode ser vista em diversos aspectos, no modo de fazer do festival, que começa com os ingredientes em sua maioria encontrados nos quintais e hortas do distrito, sendo possível ver a relevância que é dada a um insumo, uma técnica aplicada e até mesmo a valorização da terra.

A busca dos participantes do festival pelo conhecimento é grande, com a participação em cursos de boas práticas, melhores técnicas de manejo e cultivo de hortaliças e até mesmo de PANC's (plantas alimentícias não convencionais). (Pires,2020)

O festival do distrito de Santo Antônio do Salto, ocorre há 20 anos e apesar de presente no calendário festivo da cidade de Ouro Preto, ainda não é popular, como é o caso de muitos outros festivais de culinária mineira que ocorrem dentro da cidade e em todo o estado, mostrando sempre uma vasta

gama de insumos, técnicas aplicadas e as peculiaridades presentes em cada local. (Cardoso,2021)

1.1. Justificativa:

Apesar de o Festival de Arte, Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto fazer parte do calendário de festividades do município de Ouro Preto, observa-se que ainda é pouco divulgado por meio da Secretaria de Cultura e Turismo. Esse importante evento, poderia ser visto como um resgate das raízes históricas da culinária mineira realizada nos quintais das casas do distrito. O evento tem um grande impacto social, uma vez que as tradições familiares da cozinha mineira ficam evidentes durante toda a construção e realização do festival.

É muito evidente a incorporação cultural do festival, porém com adaptações a tradição da culinária mineira. O principal tipo de cozinha realizada no evento é a cozinha do dia a dia, que acontece dentro das casas.

Há uma escassez de publicações que retratam o festival, bem como trazem detalhes sobre sua realização. Devido a esta escassez, faz-se necessário a construção de bibliografia que descrevem e caracterizam tal evento para assim fortalecer e divulgar a cultura e festividade do distrito.

1.2. Problema de pesquisa

O Festival de Arte, Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto acontece há 20 anos desde a sua criação em 2004. O evento é bem consolidado dentro das festividades da cidade de Ouro Preto tendo como apoio a Secretaria de Cultura e Turismo.

Em seu surgimento, o Festival foi financiado pela empresa ALCAN Alumínio do Brasil, como uma forma de amparar os moradores do distrito incentivando a terem uma fonte de renda, já que a empresa encerrava suas atividades naquele local. Esse incentivo foi firmado em reunião com os moradores, como forma de retorno pelas atividades mineradoras que realizava no distrito.

Alguns pontos sobre a festividade merecem atenção e precisam ser discutidos junto a Secretaria de Cultura e Turismo para melhoria do acesso e captação de público para o evento. Um desses pontos seria na melhoria do acesso ao distrito investindo na manutenção das estradas e aperfeiçoando o transporte público.

1.3. Hipótese

O Festival de Arte, Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto importante para o distrito, seus moradores bem como o fortalecimento da gastronomia e cultura da cidade de Ouro Preto deve-se conhecer, caracterizar e fortalecer a realização do evento, assim como buscar novos apoiadores e financiadores para sua realização.

A comunidade se reúne em prol do acontecimento da festa, que é a representação da cozinha de horta realizada dentro das casas, os homens e mulheres se integram, sendo os homens responsáveis por toda estrutura do festival e as mulheres pela execução das tarefas relacionadas à cozinha, seja do modo de fazer, do ato de cozinhar e até mesmo do jeito de servir.

A divulgação do festival deve ser trabalhada por meio do marketing da Secretaria de Cultura e Turismo, para que seja mais difundido e aumente o número de frequentadores e participantes do evento. Além disso deve ser abordada também discussões sobre o acesso aos distritos de forma a facilitar o mesmo, que possibilitará uma das formas de ganhos financeiros de forma relevante para as famílias que participam do festival.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo Geral

Fazer um apanhado das receitas apresentadas no festival, mostrando a importância histórica e a contribuição cultural do Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto para a cidade de Ouro Preto.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Realizar um levantamento das receitas culinárias utilizadas do distrito e quais são apresentadas no festival.
- Apresentar o processo histórico e cultural presente nas produções culinárias do festival.
- Descrever a construção do festival de culinária de Santo Antônio do Salto ao longo dos anos.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Construção histórica da cozinha mineira

A cultura de um local pode ser conhecida através de um estudo que passa pela cozinha e por seus hábitos alimentares, Minas Gerais é um estado de muita peculiaridade no que diz respeito a sua comida, a forma de comer, e como esses hábitos foram adquiridos, uma vez que o território foi explorado por meio da produção mineral, além de ser um estado que de acordo com a geografia possuía um relevo propício a produção de café e leite (Rodrigues, 2022).

A cozinha mineira tem uma dualidade, que vem de toda a riqueza dos portugueses e da simplicidade dos indígenas que viviam nessas terras e dos negros africanos trazidos para serem escravizados. O que era abundante eram os produtos que vinham da terra, como banana, e frutas tropicais como jabuticaba, goiaba, pequi, abacaxi, mandioca, abóbora, milho. A gastronomia mineira como é conhecida hoje, tem sua origem por meio do processo de colonização, com base na cultura africana, sendo assim descrita como uma cozinha de resistência, era uma alimentação para matar a fome, durante os séculos XVIII e XIX, com o uso de diversas PANC's (Plantas alimentícias não convencionais), não havendo naquele momento a preocupação com a construção dos sabores e sim com a subsistência.

Pires (2020) descreve que a cozinha é reconhecida como um elemento identitário das populações que habitaram e habitam a região das Minas Gerais e, neste ponto, é importante enfatizar o plural. A cozinha mineira é um encontro

de muitas culturas, é dinâmica e tem historicidade como em todo processo cultural. Há elementos norteadores da mesa mineira desde o início da formação da sociedade, mas ela também está aberta a novas incorporações que acabam fazendo parte do processo de construção de tradições em torno da cozinha, a construção histórica e simbólica em torno da mesa mineira, tem como objetivo criar um imaginário regional.

O que dá o alicerce a toda a construção da cozinha mineira está diretamente ligada ao seu território, aos tipos de produtos encontrados na região e a todo o modo de fazer do mineiro. O povo mineiro é reconhecido por sua hospitalidade, ao visitar uma casa mineira, você é recebido geralmente com café, quitandas e muita prosa.

No processo alimentar foram feitas a introdução de diversos espécimes que se adequaram ao clima existente, a banana e o coco são oriundos da Ásia, a manga e a jaca da Índia, o quiabo e o inhame vieram da África, de Portugal vieram o figo, a laranja, o limão, o marmelo, o melão, a couve, a alface, a salsinha e o coentro. Além dos animais, que também eram usados na alimentação, são vaca, porco, cabra, carneiro e galinha. E no Brasil encontraram amendoim, cara, mandioca, batata-doce, mamão e caju, dentre outros (Ferreira, 2023).

Alimentar-se era também um meio de diferenciação social, uma vez que existiam utensílios usados para os nobres e outros para os ditos serviçais. O modo de comer português importava os costumes europeus, o modo de servir e de preparar deixa evidente as diferenças, bem como os tipos de produção.

Historicamente, foram criadas comidas há base de milho, sendo a farinha fina para os senhores e a grossa para os escravizados. A farinha fina era usada na produção de broas e manjares, com receitas trazidas pelos portugueses e adaptadas à realidade presente nessas terras, a farinha grossa, também conhecida como fubá, misturada a água deu origem ao angu.

Nessa construção, o viajante Saint Hilaire (1975, p.96) afirma que “o feijão era produto indispensável nas mesas de pobres e ricos, sendo que para os primeiros essa leguminosa era a base e, na maioria das vezes, o único alimento existente. Na mesa das famílias mais abastadas, ao feijão se adicionava arroz, couve e várias ervas picadas, podendo ainda esse prato ser composto de carne de porco ou galinha. Os nobres apreciavam galinha com

quiabo e angu, outro prato era carne assada com farinha. Já os pobres, usavam o feijão amassado com a farinha, formando uma pasta conhecida hoje como tutu.”

Cunha e Matos 2020, descrevem que a diversidade da cozinha mineira se constrói por meio da hospitalidade histórica e de toda a precariedade presente no processo de construção, ficando evidente a valorização da fartura em função da escassez dos produtos e da dificuldade de importação de itens europeus, sendo assim a gastronomia se desenvolveu com aspectos culturais portugueses, indígenas e africanos.

2.2. A cozinha Ouropretana

A construção da cozinha de Ouro Preto, pode ser feito em torno do seu contexto histórico, entendendo que Ouro Preto é a cidade histórica mais importante de Minas Gerais. O local é carregado de arte, Cultura, arquitetura, religiosidade, e outros aspectos que deram a cidade o título de patrimônio histórico e turístico da humanidade, assim sendo conhecido mundialmente (Lopes *et. al.* 2011).

Em outros tempos remotos, devido a quantidade de metais preciosos, dando destaque ao ouro de tom escuro, encontrados na cidade, que recebeu o nome de Vila Rica e até hoje vê-se traços que reforçam a necessidade da preservação da Cultura através da história local preservada. Da construção da cidade até os dias atuais, e de todo meio de preservação da arquitetura, o local deve ser visto por sua diversidade cultural, ou seja, respira-se história, não tratando-se apenas através de uma visão minimalista de que seja uma cidade museu com muitas velharias, uma vez que é o berço do barroco mineiro (Cardoso, 2021).

A cidade de Ouro Preto é um dos marcos da estrada real, seu relevo montanhoso, com destaque ao Pico do Itacolomy, traduz a sua natureza peculiar e única, vê-se também a presença de muitas minas de ouro. Outro fator que desperta no mínimo a curiosidade, é a riqueza do centro histórico, com as casas centenárias e igrejas construídas durante o período da exploração do ouro, que contrasta com os paralelepípedos de pé de moleque e as calçadas em pedra sabão.

Patrus (2020, p.11) descreve que "toda história tem sabor" e "todo sabor há também uma história", em Ouro Preto a comida mineira presente traz um legado que remete a história, a construção desse acervo do barroco colonial, do trabalho nas minas de ouro, do tropeirismo presente nos cavalos que carregavam o alimento no lombo, as instalações de garimpo, os pratos de outras regiões do mundo, como Portugal e África, que aqui estiveram em busca de riqueza, deixando claro que os africanos foram escravizados e trabalharam na construção da cidade.

A relação histórica presente na culinária de Ouro Preto fica clara uma vez que as comidas e bebidas estiveram presentes no período da inconfidência mineira, por volta do ano de 1789, os encontros dos inconfidentes, como é o caso de Tiradentes que dá nome a praça principal da cidade e discutiam a formação sociocultural da cidade descrevendo como importantes a mineração, a escassez alimentar, a extração do ouro, a ruralização por meio da criação de distritos, que descreve a fartura alimentar por meio de produção da agricultura familiar, plantação de roças e hortas, sendo assim criada uma cultura de pomares, no mesmo momento havia ainda a criação de pequenos animais o que trouxe grande peso para a culinária local, transformando a cozinha ouro pretana em algo tradicionalista, podendo citar a forma como a carne é feita, denominada carne de lata, a criação de quitutes e quitandas, doces e conservas que tinham como função o melhor aproveitamento do alimento para que o mesmo não sofresse grandes perdas, todos esses processos eram vistos como uma forma de conservação dos alimentos. Um aspecto cultural enraizado no povo ouro pretano é a forma de receber outras pessoas em suas casas, a mesa é sempre farta e cheio de hospitalidade, podendo citar a presença de quitandas, como biscoitos artesanais, bolos, broas, pães caseiros, pão de queijo, queijo da roça, café coado no coador de pano, chás de ervas frescas da horta (Lemos, 2016).

Outro aspecto relevante que descreve uma peculiaridade da sede do município é que além de ser carregado em características históricas e arquitetônicas, o ato de comer na cidade de Ouro Preto, é o uso dos grandes casarios como cenário de restaurantes muito famosos de comidas típicas mineira e de cozinhas clássicas, que além da boa comida oferece um ambiente único e indescritível.

A zona rural do município de Ouro Preto, como todo seu centro histórico, enche os olhos por toda a beleza presente em seus caminhos. Os distritos revelam-se tranquilos, como se o tempo fosse mais generoso e passasse devagar, ainda é possível ver os cavalos carregando alimentos da mesma forma que durante o período de atividade tropeira, vê-se a presença de chaminés o que descreve que muitas casas ainda preservam o ato de cozinhar em fogão a lenha, sente-se o aroma de café coado na hora além de um vocabulário super particular, todo mundo se conhece e vivem como uma grande família (Cardoso, 2021).

2.3. Distrito de Santo Antônio do Salto

Segundo dados da Prefeitura Municipal de Ouro Preto, o distrito de Santo Antônio do Salto está localizado a 35 km do centro histórico da cidade de Ouro Preto e possui uma população de pouco mais de 1.000 pessoas. O distrito surgiu durante o século XVIII, para a exploração de ouro, outros metais e pedras preciosas.

Este distrito já foi considerado subdistrito do distrito de Santa Rita e faz divisa com o distrito de Lavras Novas, distrito de Santa Rita e a cidade de Mariana, localizado mais precisamente no pé da Serra de Lavras novas, a mineração do Ouro nesta região se deu pela margem esquerda do Rio por cima de uma falha geológica na parte baixa da Serra do Itacolomy.

O portal Ouro Preto 2019, relata que pouco se sabe sobre a história da pedra de Santo Antônio, segundo relatos de alguns moradores mais velhos, a comunidade recebeu o nome de Santo Antônio do Salto em referência à semelhança da imagem de Santo Antônio em perfil, aparente em uma parte deslocada da montanha principal, sendo que essa vista só é possível em dois pontos exclusivos. Um desses pontos é na estrada principal, na chegada da comunidade outro está na estrada acima do cânion do funil. Do perímetro urbano distrital não é possível observar a pedra que se assemelha à imagem de Santo Antônio

Existem várias histórias contadas para o surgimento do nome Santo Antônio do Salto, dentre essa a de que o distrito surgiu dentro de um do vale, a região era conhecida como Santo Antônio do Salto Alto porque era o último

lugar onde o rio dava como passagem para Fazenda dos Bandeirantes, e para ir para as cidades de Piranga e Catas Altas, por causa da altura do salto da principal cachoeira do Rio.

Segundo o site da prefeitura municipal de Ouro Preto (2019), o povoado teve origem na mineração, mas os moradores também praticavam agricultura. Segundo os próprios moradores um eremita construiu a capela de Santo Antônio no centro do distrito, em devoção à Santo Antônio, e dessa forma dá-se o nome do povoado. Com o fim da extração mineral e devido à distância da localidade, o que causa isolamento, à comunidade dedicou-se agricultura e pecuária, tendo destaque a produção de banana que atravessava toda a serra e era vendida na sede do município. Pode ser ainda doado destaque ao distrito pelo fato de que o mesmo na região de Ouro Preto, foi o primeiro a receber luz elétrica devido a construção de uma usina. A região se desenvolve lentamente com a construção de novas casas, o garimpo não foi extinto por completo, como complementação de renda os moradores buscam as margens do rio a presença de ouro e topázio. Um dos encantamentos do Santo Antônio do Salto é a beleza da paisagem e a natureza exuberante e praticamente intocada, com cachoeiras de águas mais cristalinas de toda a região o que torna o local ainda mais sedutor.

2.4. Festivais Culinários de Ouro Preto

De acordo com dados da secretaria de turismo e cultura, Ouro Preto conta com 5 festivais culinários cadastrados, sendo estes: Festa da goiaba, que acontece em abril no distrito de São Bartolomeu, outra no mesmo distrito é o encontro de tradições culinárias, que se realiza no mês de junho. No distrito de Santo Antônio do Salto o festival citado é o de cultura e culinária típica, que se realiza no terceiro domingo do mês de agosto. No subdistrito da Chapada, que pertence ao território de Lavras Novas, realiza-se em setembro, o festival chamado Gastro arte. E por fim, que faz parte do calendário das festividades de Ouro Preto, a Festa da Jabuticaba, que acontece em outubro, no distrito de Cachoeira do Campo.

Oneias (2023) descreve que os festivais gastronômicos que ocorrem em Ouro Preto são carregados de influências da cozinha brasileira com

particularidades regionais, sendo marcadas por fartura e por um sabor caseiro. Trazendo pratos como tutu de feijão, o angu, a couve refogada, queijo minas e outras iguarias.

Em São Bartolomeu, ocorre um dos festivais mais importantes da cidade de Ouro Preto, com data de 24 de agosto, confere uma festividade que tem uma expressão cultural autêntica e emblemática. Este festejo é em honra ao padroeiro São Bartolomeu, que é protetor dos mineradores. Além das apresentações folclóricas e culturais, o aspecto marcante é a culinária com pratos típicos mineiros, como os citados acima.

Figura 1 – Cartaz da Festa Cultural da Goiaba de São Bartolomeu – 2018



Fonte: *Jornal Voz Ativa* – 14/04/2018 - <https://jornalvozativa.com/cultura/festa-da-goiaba-de-sao-bartolomeu-em-ouro-preto-mg-acontece-nesse-fim-de-semana-e-celebra-os-10-anos-do-registro-da-producao-doceira-como-patrimonio-imaterial/>

Em Cachoeira do Campo ocorre um festival gastronômico, de nome Festa da Jabuticaba, que já acontece há 30 anos, com alimentos produzidos nos quintais e doces dos frutos do pomar. Neste festival fica evidenciado que a produção de doces e vinhos já era consolidada, pois eram guardadas em forma de conserva (Pires, 2022, p. 03).

Figura 2 – Cartaz da Festa da Jabuticaba de Cachoeira do Campo 2018



Fonte: *Jornal O Liberal* - 05/10/2018 <https://site.jornaloliberal.net/noticia/216/vem-ai-a-26-festa-da-jabuticaba-de-cachoeira-do-campo>.

Em Glaura, desde o ano de 2019 estreou o Festival gastronômico, como parte da festa do padroeiro Santo Antônio (PIRES, 2022, p. 3).

A comunidade também conhecida como Casa Branca, usa de sons e sabores para atrair populares e visitantes para o festejo, conta como pratos típicos canjiquinha com costelinha, feijoada, galinhada, torresmo de rolo, angu à baiana, churrasco, feijão tropeiro, bolinho de feijão e muitos outros. (Silva, 2024, p. 2)

Figura 3 – Programação e Cardápio do Festival Gastronômico de Glaura

The image is a menu and program card for the Festival Gastronômico de Glaura. It is divided into several sections. On the left, under 'Programação', it lists the dates 'Dia - 13/07' and 'Dia - 14/07' with various activities and shows. The central part is titled 'Cardápio' and lists 'Pratos Salgados' with items like 'Angu à Baiana', 'Cafule de Feijão e Mandioca', 'Capoteiro de Brinde', 'Churrasco', 'Doce de Leite', 'Feijão Tropeiro Completo', 'Filé de Frango', and 'Mix de Salgados'. On the right, there are sections for 'Doce de Leite', 'Doce de Canoa', 'Chopp Artesanal', and 'Bebidas' (Beer, Cachaça, Frito). Each item is accompanied by a small photograph of the dish or drink.

Fonte: *Jornal Voz Ativa* – 10/07/2019 – <https://jornalvozativa.com/cultura/agenda-cultural/festival-gastronomico-de-glaura-distrito-de-ouro-preto-mg-acontece-nesse-fim-de-semana/>

Figura 4 – Festival Gastronômico de Glaura de 2024



Fonte: <https://jornalvozativa.com/cultura/agenda-cultural/festival-gastronomico-glaura-acontece-de-05-07-07/>

Em Antônio Pereira, ocorreu uma única vez, no ano de 2017, o Festival de Cultura e Gastronomia, misturando manifestações artísticas culturais gratuitas, tendo como princípio fomentar a descentralização, circulação e diversidade cultural no distrito. (SILVA, 2017, p. 4)

Na sede do município de Ouro Preto, ocorre há 2 anos o Festival Gastronômico de Ouro Preto, que acontece no fim do mês de maio e início de junho, em frente ao largo do cinema, neste ano de 2024 o tema a ser desenvolvido foi o café, o sabor do festejo é a combinação da culinária mineira com sabores de diferentes partes do mundo e do Brasil, sendo este evento considerado o maior evento gastronômico aberto de Minas Gerais. (Assessoria do Festival Gastronômico e Cultural – diário de Ouro Preto, 2023, p. 3).

3. METODOLOGIA

O trabalho realizado nesta pesquisa é de cunho exploratório-descritivo, que Decker (1998) descreve como “um planejamento flexível envolvendo um geral levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares” (p.124) ao passo que uma pesquisa descritiva “procura descrever os fenômenos ou estabelecer relações entre variáveis, através de um levantamento que oferece uma descrição no momento da pesquisa.” (p.124)

A pesquisa se realizará em duas fases, sendo elas levantamento de dados e pesquisa de campo. Na primeira fase serão levantados dados relevantes que corroborem bibliograficamente com o tema pesquisado, qualificando historicamente e geograficamente a construção da cozinha mineira, bem como o tradicionalismo presente nos festivais gastronômicos, tanto em seu contexto histórico, como em questão dos insumos utilizados. a pesquisa será realizada por meio de filmes, livros, dissertações, monografias e trabalhos científicos em geral, que ofereçam embasamento teórico para os dados coletados.

Em uma segunda parte do trabalho, Fortes (2019) cita que ser analisada a gastronomia ouro-pretana e a produção local e além do levantamento bibliográfico, foram realizados levantamentos de cunho exploratório, como meio de constatar se a cultura alimentar local característica a ser valorizada e promovida como atrativo turístico. As publicações sobre o festival, o livro de receitas levou a identificação e ao conhecimento da realidade das mulheres que fazem o Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto acontecer, de forma a priorizar as hortas locais, as produções familiares e tradicionais, os meios de produção que foram passados de geração para geração.

O festival conta com a participação ativa de cerca de 40 famílias, que serão representadas por mulheres, que fazem toda a parte de produção das receitas tradicionais que são passadas de uma geração à outra, por meio de tradições, conhecimentos, valores e costumes.

A análise bibliográfica responderá as perguntas – problema propostas na investigação do festival e como podem ser mostrados a presença dos

tradicionalismos da cozinha mineira no Festival de Cultura e gastronomia de Santo Antônio do Salto. Outro fator a ser levado em conta é saber como a distância do distrito interfere na quantidade de turistas presentes durante o festival, e como a divulgação é feita, pois é evidente que a presença poderia ser maior caso o festival fosse mais bem divulgado. Outra avaliação a ser executada eu uso das técnicas gastronômicas de cortes, preparações de fundos, e de todas as técnicas clássicas apreendidas em um curso de gastronomia, como são usadas nas preparações. Bem como as finalizações e empratamentos, e a forma como são pensados.

4. O FESTIVAL DE CULTURA E GASTRONOMIA DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO

Santo Antônio do Salto é um distrito de Ouro Preto que todo mês de agosto recebe um evento de culinária onde as famílias servem pratos típicos mineiros, onde as mulheres responsáveis pela produção aprenderam métodos culinários para o preparo de relíquias de família. Pratos como costela, ora-pro-nóbis e angu estão disponíveis, além de café da manhã com broa de milho e cuscuz. O festival de culinária nasceu em 2003 para ajudar financeiramente os moradores da região e atrair turistas (CARDOSO, 2021, p. 12).

O Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto, foi inicialmente proposto pela empresa ALCAN – Alumínio do Brasil, como um meio de diminuir os impactos relacionados a empresa ter deixado o distrito, abandonando a atividade mineral no local. O primeiro festival realizado, foi estruturado e patrocinado pela empresa foram ofertadas oficinas de boas práticas de higiene e consultoria da Emater MG, sobre aproveitamento dos alimentos a todos os participantes expositores do festival. O festejo culinário tem como data o terceiro domingo do mês de agosto do ano de 2003 em torno de 40 barracas com produtos típicos da região, e técnicas dos antepassados no preparo dos alimentos e nos métodos tanto de cocção, de plantio e de colheita na horta, bem como das carnes que vem dos animais do quintal. As técnicas utilizadas provem dos poucos recursos que existiam em épocas ancestrais, ditos como caminhos alternativos pelos que lá ainda residem.

A proposta de apoio e fomento da Festa da Culinária típica do distrito, fazendo com que a festa faça parte do calendário de eventos do município e atraia grande quantidade de visitantes ao distrito. A festa é organizada pelo grupo de quituteiras de Santo Antônio do Salto. A Gastronomia possui potencial como eixo estratégico de desenvolvimento, geração de emprego e renda. Assim deve-se pensar formas de ampliar a participação dos moradores do distrito no evento, alimentando esta cadeia produtiva com potencial econômico (FORTES, 2019, p. 5).

São oferecidos pratos como costelinha de porco, ora-pro-nóbis e angu, há também um café da manhã com broas de melado e cuscuz. O Festival de culinária nasceu em 2003 com o intuito de atrair turistas.

Todas as receitas, formas de fazer, tem que ser por via de regra com produtos predominantemente locais, naturais, o que define toda a característica histórica e relevância social, tendo como exemplos o arroz pilado, que é colhido e colocado em um pilão, não passando por nenhum processo de industrialização, ou do broto de bambu e o umbigo de banana, que é também conhecido como coração da banana, ou ainda o cariru arnica, o tutu com carne, e a costelinha com ora-pro-nóbis, que são pratos servidos durante o festival.

É possível descrever na execução do festival que é prioritariamente desenvolvido por mulheres, nas cozinhas e quintais das casas e traz uma cultura de identidade que também propicia o sustento de muitas famílias.

Carvalho (2011) descreve a culinária como processo de alimentar em comida de acordo com a organização da sociedade. A gastronomia, como no caso do festival, está relacionada a cultura e turismo carregando consigo um fator identitário da comunidade. Sendo assim, Santos (2018) descreve que é culinária tradicional revela os saberes e as técnicas, como fatores que formam a cultura regional.

5. CULINÁRIA DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO

O festival de Santo Antônio do Salto teve início em 2003, porém só a partir do ano de 2014 foram encontrados registros fotográficos que fazem parte deste trabalho, a fim de mostrarem cronologicamente a execução dos pratos e como eram apresentados aos visitantes.

A documentação fotográfica exposta retrata os ricos sabores do Festival de Cultura, Artes e Gastronomia de Santo Antônio Do Salto, sendo cada prato uma celebração das tradições locais e da criatividade das mulheres que fazem as preparações. As cores vivas dos ingredientes frescos, aliadas às técnicas culinárias transmitidas de geração em geração, criam uma experiência sensorial única. O festival não só destaca a diversidade da gastronomia da região, como também promove a interação entre os visitantes e os produtores locais, fortalecendo assim a cultura e a economia local. Cada clique da câmera capta não só a deliciosa comida, mas também o entusiasmo e a alegria dos participantes, tornando este evento uma verdadeira festa para os sentidos.

Além da comida deliciosa, o festival é também um espaço de intercâmbio cultural, onde se entrelaçam música, arte e comida. Apresentações de artistas locais, danças folclóricas e oficinas de culinária enriquecem a programação, permitindo aos visitantes uma imersão plena na cultura de Santo Antônio do Salto. As risadas e os aromas que permeiam o ambiente criam uma atmosfera acolhedora onde amigos e familiares se reúnem para celebrar a identidade cultural da região. O evento não só valoriza o sabor da culinária local, mas também destaca a importância da comunidade na preservação e celebração de suas raízes.

Figura 5 – Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2023



Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook – Fotógrafa: Fernanda França (PMOP)

Figura 6 – Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2023



Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook – Fotógrafo: Luciano Arantes

Figura 7 – Premiação dos pratos no Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2024



Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook

Figura 8 – Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2022

Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook (Página Prefeitura Municipal de Ouro Preto) – Fotógrafa: Ane Souza





Figura 9 – Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2019





Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook (Página Prefeitura Municipal de Ouro Preto) – Fotógrafa: Ane Souza

Figura 10 – Festival de Cultura e Gastronomia de Santo Antônio do Salto de 2017



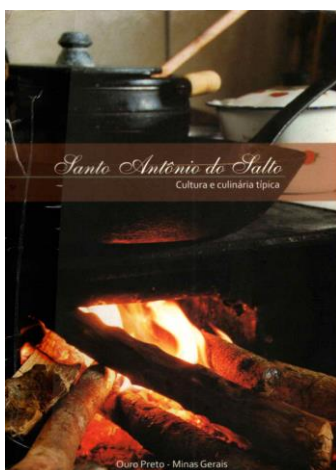
Fonte: Imagens retiradas da plataforma Facebook

Figura 11 – Lista de receitas e principais ingredientes

RECEITAS	PRINCIPAIS INGREDIENTES
Chutney de banana	Banana, cebola, uva passas, gengibre e melado
Feijão tropeiro	Feijão roxo, bacon, linguiça, farinha de mandioca, ovos e couve
Umbigo de banana com torresmo	Umbigo de banana e toucinho magro
Pudim de mandioca	Mandioca, queijo minas e ovos
Costelinha com ora-pro-nóbis	Costelinha e ora-pro-nóbis
Cariru arnica	Cariru arnica
Mingau de couve com costelinha suína	Fubá de moinho d'água, couve rasgada e costelinha
Compota de figo	Figo, açúcar, cravo e canela
Pé de Moleque	Amendoim e rapadura
Broa de Melado	Melado, fubá e queijo
Tutu de feijão com carne de panela	Feijão, farinha de mandioca e carne de porco ou boi
Feijoada	Feijão preto, toucinho de barriga, carne seca, linguiça, pé, orelha e focinho de porco

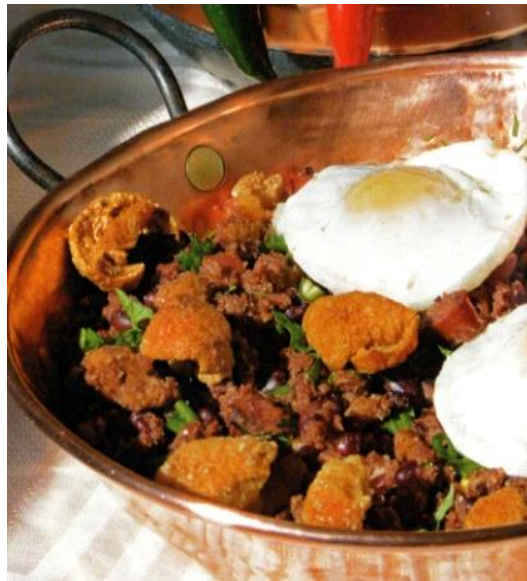
Fonte: Elaborada pela autora, 2025.

Figura 12 – Capa do Livro de receitas do Festival de Cultura, Arte e Gastronomia de Santo Antônio do Salto



Fonte: Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica (2012)

Figura 13 – Pratos do Festival de Santo Antônio do Salto



Uma deliciosa carne de porco caipira com chutneys, que são comercializados na feira de produtores realizada mensalmente na praça central do distrito.



6. HORTAS E QUINTAIS EM SANTO ANTÔNIO DO SALTO E A INFLUÊNCIA NA CULINÁRIA LOCAL.

Através de pratos típicos mineiros você poderá conhecer a história e os antecedentes da cultura regional, aliando ingredientes, técnicas e modos de preparo por meio dos quais buscamos destacar a identidade mineira, reaproveitar e redefinir pratos mantendo a essência da identidade reconhecível. Dessa forma, quando os visitantes degustam pratos mineiros no evento, ficam expostos a ingredientes locais, utensílios e métodos de preparo típicos, destaca-se a identidade e a história do lugar ou área e fazer com que você mergulhe nela, a diversidade cultural enriquece a gastronomia mineira.

Simoncini (2007) descreve que a cozinha mineira é a mais carregada de regionalismo e conhecida pela riqueza de sabores, simplicidade e uma grande conexão com a história e a cultura do Minas, sendo esta cozinha uma adaptação para os hábitos alimentares de acordo com o que era ofertado como ingredientes, assim diferenciando a forma de preparo, o uso de condimentos e o modo de servir, que estão diretamente ligados a diferenciação das classes sociais.

Silva (2024) descreve que a cozinha mineira está localizada no fundo das casas, perto da horta e dos pomares, o que facilita o preparo das refeições. O modo de preparo mineiro visto no festival, ainda é um modo artesanal, que visa contribuir para a valorização dos produtores locais e rurais. A gastronomia presente no distrito, faz parte de um patrimônio regional, que busca a preservação da identidade cultural. Contudo, o festival expõe a influência das quitandas mineiras que é uma marca herdada dos colonizadores portugueses, dos produtos produzidos pelas escravas negras nas cozinhas das fazendas.

A palavra quitandas é de origem africana, derivada do termo kitanda que significa tabuleiro, no qual se expõem os produtos comercializados. Os navios negreiros que atravessaram o Atlântico e chegaram ao Brasil trouxeram alguns dialetos, que foram incorporados ao idioma nativo (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015, p. 3).

Um ponto importante sobre as quitandas diz respeito à melhoria da vida das famílias através das mulheres, o que é visto dentro da construção do festival, Viegas (2024) descreve que o ofício das quitandeiras, que incentivou a

criação e manutenção de sabores e saberes do passado, que são transmitidos de geração em geração, fortalecendo a expansão e venda destes produtos, as quitandas mineiras podem ser vistas em diversos festivais pelo estado e refletem a perpetuação da tradição.

Abras (2018) diz que as PANC's (plantas alimentícias não convencionais) vêm ocupando cada vez mais lugar à mesa, que é um traço muito presente na tradição mineira, rural e regional, como é o caso do festival que ocorre no distrito de Santo Antônio do Salto, o que comporta a identidade de produção doméstica, baseada em hortas e quintais, que representam um local com plantas comestíveis disponíveis e de fácil alcance. Essas plantas são variáveis de região para região, e na culinária mineira e do festival são usadas ora-pro-nóbis, umbigo de banana, cariru arnica, broto de samambaia, broto de bambu, peixinho da horta, dentre outras tantas opções. O que torna a montagem das produções atraentes, está no modo em que ocorre o empratamento, o que causa encantamento aos olhos dos frequentadores e participantes do festival.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o que foi produzido ao longo dos anos, na execução do Festival de arte, cultura e gastronomia de Santo Antônio do Salto, que em uma de suas edições propiciou a criação de um livreto das receitas culinárias aplicadas no festival e o modo de fazer identificado pelas mulheres que são as representantes da culinária mineira e o modo de fazer baseado em uma cultura voltada para a religiosidade e para os quintais, observa-se um costume rural, em que o que é passado de uma geração a outra é um patrimônio imaterial, a uma extensa valorização da agricultura familiar, que trazem um fator identitário para o distrito de Santo Antônio do Salto.

Contudo, o Festival do Salto é um dos mais importantes no município de Ouro Preto, devido a este fator é primordial considerar que caso sejam destinados recursos de captação de novos patrocinadores e o festejo seja mais bem divulgado pelos meios de comunicação e até por meio da prefeitura, através da secretaria de cultura e turismo, será mais difundido e terá maior alcance no número de frequentadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAS, Michael Furtini. **PANC'S: a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade**. Universidade FUMEC. Belo Horizonte, MG. 2018.

Assessoria Festival Gastronômico e Cultural. **Ouro Preto Recebe a Segunda Edição do Festival Gastronômico e Cultural 2024 que este ano**. Disponível em <<https://www.diariodeouropreto.com.br/ouro-preto-recebe-a-segunda-edicao-do-festival-gastronomico-e-cultural-2024-que-este-ano-celebra-o-cafe/>>. Acesso em 11 de setembro de 2024.

CARDOSO, Virginia Arlinda da Silva, 1982- C268t 2021 **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto – MG**. Viçosa, MG, 2021.

COELHO, Valmir Rogerio. **Distrito de Santo Antônio do Salto, Ouro Preto - MG [manuscrito]: um breve estudo sobre o inventário do patrimônio cultural, material e imaterial local e a relação com a comunidade e o poder público representado pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto**. Universidade Federal de Ouro Preto – Escola de Direito, Turismo e Museologia - 2022.

FORTES, H. A.; CARVALHO, A. N. **Culinária Ouro-Pretana enquanto bem cultural: discussão acerca da valorização e planejamento para a atividade turística**. Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 16, n.01, p. 67-92, 2019.

GUIMARÃES, Maria Beatriz dos Santos; SANTOS, Jussara Gomes, CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SOUZA, Marianna de Alencar e; SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende de; **JUIZ DE FORA: uma cozinha que abraça diversas culturas**. Associação Propagadora Esdeva; Uniacademia Centro Universitário, artigo: 2020.

LIFSCHITZ, Javier Alejandro. BONOMO, Juliana. **As quitandeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras**. Ciências Sociais Unisinos, São Leopoldo, Vol. 51, N. 2, p. 193-200, mai/ago 2015.

LIMA, Romilda de Souza. **Cultura alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo na Zona da Mata de Minas Gerais**. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), v. 25, n. 3: Estudos Sociedade e Agricultura (outubro de 2017 a janeiro de 2018).

LOPES, Savio Augusto et. al. **Turismo e História em De Vila Rica a Ouro Preto**. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, XVIII Prêmio Expocom 2011 – Exposição da Pesquisa Experimental em Comunicação.

MAGALHÃES, Tatiani dos Reis. **PANC e mineiridade: a influência dos matos de comer na formação gastronômica de Minas Gerais, 2024**.

MELO, Tânia Márcia Sacramento. **Identidade culinária do distrito de Santo Antônio do Salto (Ouro Preto - MG)**. Instituto Federal de Minas Gerais. Campus Ouro Preto, 2024.

MENESES, José Newton Coelho. org. **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: ed. Scriptum, 2020. 160p.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes et all. **Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional**. Ateliê Geográfico Goiânia-GO v. 6, n. 3 (Ed. Especial), Out/2012, p. 148-162.

NASCIMENTO, Ana; SALVADOR, Julia; SILVA, Marcia; MOLINA, Silvia. **A importância do uso de quintais para as populações humanas**. Universidade do Vale do Paraíba. São Paulo, SP.

NOGUEIRA, Stephânia da Consolação Silva. **Explorando sabores nos distritos de Ouro Preto [manuscrito]: análise dos principais festivais culinários**. Instituto Federal de Minas Gerais. Campus Ouro Preto, 2024.

OLIVEIRA, Ana Beatriz Cabral. CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende de; IBRAHIM, Marianna de Alencar e Souza. **Queijo, café e minas: a união na gastronomia**. Revista de gastronomia, 2024.

OLIVEIRA, Ana Paula Guimarães Santos de et. al. **A construção histórico social da hospitalidade mineira e a percepção dos turistas que visitam Belo Horizonte**. Revista de Hospitalidade, volume 17, n. 03, (set-dez) de 2020.

PIRES, Maria do Carmo. BOHER, Alex Fernandes. **A literatura de viagem do século XIX como fonte para o estudo do patrimônio cultural de três distritos de Ouro Preto (MG)** - Caligrama, Belo Horizonte, v. 27, n. 1, p. 208-227, 2022.

PIRES, Maria do Carmo. **Cozinha mineira e abastecimento alimentar nos campos de Vila Rica de Ouro Preto no século XVIII e início do século XIX**. Revista História e Cultura, Vol. 9, Nº 2, 2020.

Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. Disponível em [HYPERLINK "https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos"](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [HYPERLINK "https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos"](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [<](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [HYPERLINK "https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos"](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [HYPERLINK "https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos"](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [HYPERLINK "https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos"](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos) [ouopreto.mg.gov.br](https://www.ouopreto.mg.gov.br/turismo/distritos)>
Acesso em 11 de setembro de 2024.

Jornal Voz Ativa Disponível em HYPERLINK

<http://jornalvozativa.com/cultura/festa-da-goiaba-de-sao-bartolomeu-em-ouro-preto-mg> acessado em 13 de setembro de 2024

<http://jornalvozativa.com/cultura/agenda-cultural/festival-gastronomico-de-glaura-distrito-de-ouro-preto-mg>

SILVA, Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da et al. **“A hospitalidade mineira contemporânea sob a percepção dos turistas em Ouro Preto (MG): generosidade x profissionalismo mercantil?”**, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, junho, 2016. n. 20.

SILVA, Daniela Cristina da. CAFFINI, Felipe de Castro. HORTA, Patrícia Maia do Vale. SOARES, Ricardo Vieira. **Doce memória mineira**. Revista de gastronomia, 2024.

SILVA, João Paulo. **Festival Gastronômico de Glaura acontece de 05 a 07/07**. Disponível em: <https://jornalvozativa.com/cultura/agenda-cultural/festival-gastronomico-glaura-acontece-de-05-07-07/>. Acesso em 11 de setembro de 2024.

SILVA, João Paulo. **Projeto Semeando Cidadania promove Festival de Cultura e Gastronomia no Distrito de Antônio Pereira, Ouro Preto-MG**. Disponível em <<https://jornalvozativa.com/cultura/projeto-semeando-cidadania-promove-festival-de-cultura-e-gastronomia-no-distrito-de-antonio-pereira-ouro-preto-mg/>> Acesso em 11 de setembro de 2024.

SIMONSINI, João et. al. **Quitandas – Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira**. Associação Propagadora Esdeva. Uniacademia Centro Universitário Curso de Tecnologia em Gastronomia Artigo, 2024.

SIMONSINI, João. TANAGIRO, Pedro Ivo. COSTA, Marlan. ABREU, Bruno. Silva, Rosamaria. Viegas, Camila. Schimdt, Ana Paula. Lombardi, Bernardo. **Abastecimento e produção de alimentos em minas gerais entre os séculos XVII e XVIII: passado e futuro da cozinha regional**. Associação Propagadora Esdeva, Uniacademia Centro Universitário, artigo: 2020.

VIEGA, Camila et. al. **Quitandas mineiras: da tradição à contemporaneidade**, 2024.

VIERA, Adriana da Costa. **Alimentação e saúde: a dieta dos enfermos da Santa Casa de Misericórdia, Vila Rica, 1790-1822**. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo, julho 2011