

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

**STEPHÂNIA DA CONSOLAÇÃO SILVA NOGUEIRA**

**EXPLORANDO SABORES NOS DISTRITOS DE OURO PRETO: ANÁLISE DOS  
PRINCIPAIS FESTIVAIS CULINÁRIOS**

**OURO PRETO**

**2024**

STEPHÂNIA DA CONSOLAÇÃO SILVA NOGUEIRA

**EXPLORANDO SABORES NOS DISTRITOS DE OURO PRETO: ANÁLISE DOS  
PRINCIPAIS FESTIVAIS CULINÁRIOS**

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<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2024

---

N778e

Nogueira, Stephânia da Consolação Silva.

Explorando sabores nos distritos de Ouro Preto [manuscrito] : análise dos principais festivais culinários / Stephânia da Consolação Silva Nogueira. – 2024.

49 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

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

1. Festival gastronômico. 2. Ouro Preto (MG). 3. Tradição culinária. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

---

CDU: 641(815.1)

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

STEPHÂNIA DA CONSOLAÇÃO SILVA NOGUEIRA

**EXPLORANDO SABORES NOS DISTRITOS DE OURO PRETO: ANÁLISE DOS  
PRINCIPAIS FESTIVAIS CULINÁRIOS**


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 27 de fevereiro de 2024, por:

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**  
Data: 04/03/2024 11:21:44-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


---

Prof. Dr.<sup>a</sup> Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)  
IFMG — Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**  
Data: 02/03/2024 17:19:52-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof. Dr.<sup>a</sup> Adeline Conceição Rodrigues  
IFMG — Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANE RAQUEL DO SACRAMENTO SOBRAL**  
Data: 01/03/2024 18:38:24-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof. MSc. Cristiane Sobral Sacramento  
SENAC -MG

OURO PRETO

2024

*Dedico esse projeto aos meus pais Consola e Osvaldo, à minha irmã Stella, ao meu esposo Vanderson, a todos os meus amigos de curso, e à todos os professores que influenciaram na minha trajetória.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por sempre guiar meus caminhos e iluminar minhas escolhas concedendo-me força e sabedoria ao longo da vida.

Ao Instituto Federal de Minas Gerais, campus Ouro Preto, pelo ensino gratuito de qualidade que recebi

Às minhas colegas de turma Nathália e Tânia pela amizade e pelos momentos de descontração, confidências e por serem mulheres fortes e inspiradoras.

Aos professores do curso Tecnologia em Gastronomia pelos valiosos ensinamentos.

À professora Cristiana Santos Andreoli pela orientação, compreensão e elegância ao longo do processo de aprendizagem.

Aos meus amados pais Consola e Osvaldo, e à minha querida irmã Stella pelo amor incondicional e por serem meu porto seguro.

Ao meu esposo Vanderson, pelo amor, companheirismo, incentivo e por estar sempre ao meu lado, apoiando meus sonhos e vibrando com as minhas conquistas.

Aos meus amigos e colegas de curso (Tânia, Nathália, Cecília, Nils, Verônica, Ariadne, Igor) minha admiração pela resistência e resiliência demonstradas ao longo dessa jornada acadêmica. Obrigada a todos vocês por fazerem parte da minha trajetória e contribuírem para meu crescimento pessoal.

*“A persistência é o caminho do êxito. ”*

*(Charles Chaplin)*

## RESUMO

A cidade histórica de Ouro Preto, localizada em Minas Gerais desempenha um papel de destaque na preservação de uma parte fundamental da história do Brasil. O seu patrimônio arquitetônico colonial atrai turistas nacionais e internacionais em busca de uma experiência enriquecedora. Além disso, nos últimos anos, os diversos distritos que compõem o município têm ganhado destaque, encantando turistas com suas paisagens bucólicas e oferecendo refúgio para aqueles que estão em busca de tranquilidade. Apesar da rica herança cultural e histórica, a gastronomia local ainda é pouco explorada. No entanto, há um reconhecimento crescente de que essa faceta pode se tornar um elemento essencial para atrair turistas e, ao mesmo tempo atenuar os efeitos sazonais que muitos destinos turísticos enfrentam. Este estudo visa compreender de que maneira os festivais gastronômicos realizados nos distritos de Ouro Preto têm impulsionado o turismo gastronômico, contribuindo para a valorização das identidades culturais e alimentares locais. O foco da pesquisa foi direcionado a três distritos específicos: Santo Antônio do Salto e o “Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto”; São Bartolomeu com o “Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu” e a “Festa Cultural da Goiaba” e o distrito da Chapada com o “Gastroarte da Chapada”. A metodologia empregada envolveu uma pesquisa exploratória qualitativa conduzida por meio de entrevistas semiestruturadas com membros das comissões organizadoras desses eventos. Esse enfoque proporcionou compreensões valiosas sobre a dinâmica dos festivais, os desafios enfrentados na organização, execução e divulgação desses eventos e a forma como contribuem para a visibilidade dos distritos como destinos turísticos. O uso de ingredientes provenientes dos quintais nos cardápios dos eventos foi um ponto em comum observado, reforçando a conexão com as raízes locais e a sustentabilidade, proporcionando uma experiência única para os participantes.

Palavras-chave: Festivais gastronômicos; Ouro Preto; Tradições culinárias; Turismo; Distritos.

## ABSTRACT

The historic city of Ouro Preto, located in Minas Gerais, plays a prominent role in preserving a fundamental part of Brazil's history. Its colonial architectural heritage attracts national and international tourists in search of an enriching experience. Additionally, in recent years, the various districts that make up the municipality have gained prominence, enchanting tourists with their bucolic landscapes and offering a refuge for those seeking tranquility. Despite the rich cultural and historical heritage, the local gastronomy is still relatively unexplored. However, there is a growing recognition that this aspect can become an essential element in attracting tourists and, at the same time, mitigating the seasonal effects that many tourist destinations face. This study aims to understand how the gastronomic festivals held in the districts of Ouro Preto have driven culinary tourism, contributing to the appreciation of local cultural and culinary identities. The research focused on three specific districts: Santo Antônio do Salto and the "Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto"; São Bartolomeu with the "Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu" and the "Festival Cultural da Goiaba"; and the Chapada district with the "Gastroarte da Chapada". The methodology involved qualitative exploratory research conducted through semi-structured interviews with members of the organizing committees of these events. This approach provided valuable insights into the dynamics of the festivals, the challenges faced in the organization, execution, and promotion of these events, and how they contribute to the visibility of the districts as tourist destinations. The use of ingredients from backyard gardens in the event menus was a common point observed, reinforcing the connection with local roots and sustainability, providing a unique experience for participants.

Keywords: Gastronomic festivals, Ouro Preto, Culinary traditions, Tourism, Districts.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Igreja Matriz de São Bartolomeu .....	14
Figura 2: Capela de Santo Antônio. ....	16
Figura 3: Capela de Sant'Ana construída em 1883 .....	17
Figura 4: Componentes da imagem da cidade de Ouro Preto-MG .....	23

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	10
OBJETIVO GERAL .....	11
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
1. REFERENCIAL TEÓRICO .....	12
1.1 <i>Breve histórico da cidade de Ouro Preto</i> .....	12
1.2 <i>Ouro Preto e seus distritos</i> .....	13
1.2.1 <i>São Bartolomeu</i> .....	14
1.2.2 <i>Santo Antônio do Salto</i> .....	15
1.2.3 <i>Chapada</i> .....	17
1.3 <i>Tradições culinárias ouro-pretanas</i> .....	18
1.4 <i>Festivais gastronômicos</i> .....	20
1.5 <i>Marketing Turístico e imagem do destino</i> .....	22
1.5.1 <i>Utilização das redes sociais para promoção do turismo</i> .....	24
2. METODOLOGIA .....	26
2.1 <i>Pesquisa Exploratória Qualitativa</i> .....	26
2.2 <i>Pesquisa de Campo</i> .....	27
2.3 <i>Seleção dos entrevistados e coleta dos dados</i> .....	27
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	29
3.1 <i>Importância dos festivais gastronômicos para a cidade de Ouro Preto</i> .....	29
3.2 <i>Festivais de São Bartolomeu</i> .....	29
3.3 <i>Festival de Santo Antônio do Salto</i> .....	31
3.4 <i>Festival da Chapada</i> .....	32
3.5 <i>Os festivais e parcerias locais</i> .....	33
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	36
ANEXO I.....	40

## INTRODUÇÃO

A valorização das raízes culinárias e a compreensão da cultura de um lugar por meio de sua gastronomia estão se tornando cada vez mais relevantes. De acordo com Schluter (2003, p.11), "a cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos". Para Farias e Schmidt (2015), a comida não apenas nutre o corpo, mas revela significados, histórias e valores importantes para a constituição social dos grupos.

Nesse contexto, a culinária de Minas Gerais é variada e saborosa com costumes que foram passados de geração em geração, e mais especificamente na cidade de Ouro Preto, a sua tradicional culinária se propaga e é de onde saem deliciosos pratos típicos feitos pelas habilidosas cozinheiras e que oferece uma experiência inenarrável aos que apreciam.

Contudo, mesmo com tanta riqueza, a identidade culinária local ainda é pouco explorada e é nesse contexto, que a criação de produtos gastronômicos pode-se tornar um diferencial na cidade de Ouro Preto e seus distritos, tornando a região um destino mais atraente e diversificado para os turistas, destacando-se no cenário mineiro, nacional e internacional. Segundo Mascarenhas e Gândara (2015), o turismo gastronômico desempenha um papel crucial na preservação e valorização do patrimônio imaterial ao incorporar a cultura alimentar em produtos consumíveis.

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. Além disso, o marketing bem realizado, conforme ressaltado por Canela *et al.*, (2022) é importante pois reforça o contexto histórico local, apresentando a gastronomia de forma autêntica, criando laços entre a paisagem natural, a hospitalidade, a tradição culinária, os produtos registrados como patrimônio imaterial do estado para motivar o turista a buscar uma experiência única no estado

Assim, torna-se importante estudar os impactos positivos que os festivais gastronômicos nos distritos podem gerar, não apenas no desenvolvimento regional, mas também no fomento ao turismo local. Diante dessas considerações, foi necessário identificar os principais festivais culinários na região de Ouro Preto – MG. Esse processo incluiu uma breve análise da história e particularidades desses eventos, bem como a realização de entrevistas com alguns organizadores. O objetivo foi obter uma visão mais abrangente de como os festivais culinários nos distritos de Ouro Preto influenciam o turismo local, examinando os pratos oferecidos durante esses eventos e avaliando a eficácia do marketing na divulgação desses eventos.

## **OBJETIVO GERAL**

Analisar os principais festivais culinários dos distritos São Bartolomeu, Santo Antônio do Salto e Chapada de Ouro Preto, Minas Gerais.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Caracterizar os festivais culinários: Tradições Culinárias de São Bartolomeu; Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto e o Gastroarte da Chapada;
- Analisar os cardápios e os pratos servidos nos festivais culinários dos distritos;
- Identificar os meios de comunicação para divulgação desses festivais culinários.

# 1. REFERENCIAL TEÓRICO

## *1.1 Breve histórico da cidade de Ouro Preto*

Localizada na região central do estado de Minas Gerais, Ouro Preto é uma cidade com uma história rica e uma significativa relevância cultural e gastronômica ao longo dos anos. No século XVII, a região foi cenário de disputas territoriais entre os habitantes nativos e os colonizadores - bandeirantes. Esse processo de colonização resultou na fundação de Vila Rica em 1711, durante o período da mineração do ouro no Brasil colonial (Araújo, 2017).

Vila Rica se tornou o epicentro da corrida do ouro no século XVIII, atraindo uma grande quantidade de pessoas em busca de riqueza e oportunidades ou submetidas ao sistema escravista, que dependia do Tráfico Atlântico para trazer pessoas de origem africana para este lado do oceano. A abundância de ouro e outros minerais preciosos transformou a cidade em um centro econômico, social e cultural importante. Durante esse período, Ouro Preto desempenhou um papel crucial no desenvolvimento da identidade cultural brasileira, sendo berço de diversos movimentos artísticos e intelectuais (Araújo, 2017).

Um aspecto marcante da história de Ouro Preto é a preservação de sua arquitetura colonial. A cidade possui um conjunto arquitetônico único, com igrejas barrocas, casarões coloniais, praças e ruas de paralelepípedos. Essa riqueza arquitetônica e histórica levou a UNESCO a reconhecer Ouro Preto como Patrimônio Cultural da Humanidade em 1980 (Icomos, 1980; Alvares e Paula, 2019).

Além de seu patrimônio cultural, Ouro Preto é conhecida por sua importância gastronômica. Sua culinária é influenciada pelas tradições mineiras e coloniais, oferecendo pratos típicos apreciados até os dias de hoje. A cozinha de Ouro Preto destaca-se por sabores intensos, ingredientes locais e técnicas tradicionais, resultando em uma gastronomia única e saborosa. Pratos como feijão tropeiro, tutu à mineira, angu, couve, frango com quiabo, torresmo e cachaça exemplificam a riqueza gastronômica da cidade. Além disso, doces típicos como doce de leite, goiabada cascão, cocadas e broas de fubá com rapadura também fazem parte da tradição culinária de Ouro Preto (Alvares e Paula, 2019).

A importância cultural e gastronômica de Ouro Preto ao longo dos anos tem sido preservada e promovida por meio de festivais, eventos culturais e gastronômicos, bem como pela valorização de ingredientes e técnicas tradicionais. A cidade continua a atrair visitantes

interessados em explorar sua história, cultura e delícias culinárias, proporcionando uma experiência enriquecedora e memorável (Gomes *et al.*, 2003).

### ***1.2 Ouro Preto e seus distritos***

A cidade de Ouro Preto, polo turístico do Estado de Minas Gerais, atrai visitantes de todo o Brasil e do mundo em busca de sua rica arquitetura colonial, arte barroca, pratos típicos da culinária mineira e eventos culturais periódicos, como carnaval e festivais de inverno e cinema. Nas últimas décadas, um fenômeno mais recente tem chamado a atenção para outros locais do município que antes recebiam menos destaque: os distritos. Esse movimento ganhou impulso com a projeção nacional de Lavras Novas e seu potencial ecoturístico. A visibilidade na imprensa, mídia, documentários e internet levou ao desenvolvimento de bares, pousadas e residências luxuosas, tornando Lavras Novas uma referência em ecoturismo (Gomes *et al.*, 2003).

Inspirados pelo exemplo de Lavras Novas, outros distritos de Ouro Preto têm buscado maior reconhecimento como destinos turísticos, o que pode impulsionar suas economias locais. Entretanto, é importante considerar os desafios e impactos socioambientais enfrentados em Lavras Novas como um alerta para uma expansão gradual e planejada do setor turístico nos distritos, como apontado por Gomes *et al.*, (2003).

A Prefeitura de Ouro Preto lista um total de 12 distritos: Amarantina, Antônio Pereira, Cachoeira do Campo, Engenheiro Correia, Glaura (Casa Branca), Lavras Novas, Miguel Burnier, Rodrigo Silva, Santa Rita de Ouro Preto, Santo Antônio do Leite, Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu. De acordo com o site da Secretaria de Turismo do Município, Chapada recebe o status de subdistrito. O presente trabalho visa analisar os três principais festivais gastronômicos dos distritos de Ouro Preto, que têm contribuído para o crescimento do turismo e a valorização das cozinhas distritais nas localidades: Chapada, São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto, sendo relevante apresentar brevemente esses distritos.

### 1.2.1 São Bartolomeu

O distrito de São Bartolomeu, situado a aproximadamente 18 km de Ouro Preto, teve origem nos anos finais do século XVII, quando bandeirantes buscavam ouro e havia a necessidade de produção de alimentos para abastecer o centro minerador de Ouro Preto. Seu solo e relevo propícios permitiram o cultivo. Sendo o distrito mais antigo de Ouro Preto, sua produção agrícola tem cerca de 200 anos (Fortes e Carvalho, 2019).

De acordo com informações disponíveis no site oficial de turismo de Ouro Preto (<https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>), um dos principais vestígios desse período áureo é a Igreja de São Bartolomeu (FIGURA 1), situada no centro do distrito, com altares que apresentam o Estilo Nacional Português. Sua arquitetura, caracterizada por três janelas, torres com telhadinho e cunhais de madeira, é típica das primeiras construções na região.

Figura 1: Igreja Matriz de São Bartolomeu.



Fonte: Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/turismo/distrito/35>>Acessado em: 23/07/2023.

Com uma população total de 730 habitantes, São Bartolomeu é conhecido por sua tradição de doces artesanais, especialmente os doces de frutas, que foram reconhecidos como patrimônio imaterial de Ouro Preto em 2008. Além disso, o distrito é marcado por sua religiosidade e abriga importantes festas religiosas, como a dedicada ao padroeiro da cidade, São Bartolomeu, e ao Divino Espírito Santo, que também foram reconhecidas como patrimônio

imaterial desde 2014. As atrações do distrito incluem os casarões setecentistas, a Igreja de São Bartolomeu e o Parque Estadual do Uaimii, que o circunda (Ferreira, s. d. [digital])

São Bartolomeu é sede de dois festivais gastronômicos relevantes: a Festa Cultural da Goiaba, que realizou sua vigésima sexta edição em abril de 2023, e o Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu, que chegou à sua sétima edição em junho de 2023. Esses eventos possuem objetivos e características distintas. O primeiro é promovido pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu e tem como objetivo celebrar o fim da colheita da goiaba e a produção da Tradicional Goiabada Cascão, valorizando as centenárias tradições do "Saber Fazer Doces" (Portal Minas Gerais, s. d. [digital]). Já o segundo festival surgiu como uma iniciativa familiar no ano de 2015, visando obter renda, preservar a cultura e a culinária local, além de promover o turismo que já ocorria de forma esporádica na região (Cardoso, 2021).

### ***1.2.2 Santo Antônio do Salto***

Santo Antônio do Salto é um local conhecido por suas belezas naturais, com cachoeiras, matas e cânions bem preservados. Situado na Serra de Lavras Novas, a 35 km da cidade de Ouro Preto, o povoado teve origem no século XVIII, próximo à Fazenda do Salto, onde ocorriam atividades mineradoras e de produção de alimentos. A capela de Santo Antônio (FIGURA 2), localizada no centro do povoado, foi construída inicialmente na fazenda e passou por várias reformas, assumindo sua forma atual em 1939. Além de suas belezas naturais, o distrito se destaca por sua religiosidade, com a festa do padroeiro Santo Antônio celebrada em 13 de junho, atraindo participação da comunidade local e fomentando o turismo (Ferreira, s. d., [digital]).

Figura 2: Capela de Santo Antônio.



Fonte: Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/turismo/distrito/35>>Acessado em: 23/07/2023.

O distrito de Santo Antônio do Salto também se destaca na gastronomia local por sua utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e pela realização de eventos gastronômicos. A cozinha da região é conhecida por suas quitandas, feitas pelas habilidosas quitandeiras locais, que apresentam pratos típicos com ingredientes tradicionais de Minas Gerais, como cuca de banana, bolo de fubá com rapadura, chutney de banana, entre outros (Chagas, 2014).

Quitandeiras e produtores locais se uniram resultando na consolidação de um evento gastronômico bastante reconhecido entre os distritos de Ouro Preto: o Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto que em agosto de 2023 completará seu 19º encontro. Em parceria com a Fundação de Artes de Ouro Preto (FAOP), um livreto foi publicado em 2012, trazendo um pouco da história da culinária do distrito e compartilhando receitas típicas. Dentre os preparos apresentados, encontramos pratos diversos, como o cariru arnica, tutu de feijão com carne de panela, feijão tropeiro "mais socado", com um ovo frito porcima, mingau de couve com costelinha suína, costelinha com ora-pro-nobis, frango com ora-pro-nobis, receitas com umbigo de banana, compota de figo, pé de moleque, broa de melado efeijoadá caipira (Werneck, 2012, [digital]).

### 1.2.3 Chapada

A Chapada, localizada no distrito de Lavras Novas e considerada um sub-distrito de Ouro Preto, possui poucos registros documentais disponíveis. De acordo com o inventário da Secretaria Municipal de Patrimônio realizado em 2007, a ocupação deste antigo arraial remonta ao século XVIII, principalmente devido às atividades de mineração (Ferreira, s. d., [digital]). Atualmente, a tranquilidade do lugar, habitado por cerca de 50 pessoas, é um dos atrativos mais comentados.

A pequena vila é composta por construções e casas organizadas ao longo de uma rua, cercando a Capela de Sant'Ana (FIGURA 3). Ela tem atraído visitantes e turistas interessados na beleza da Serra do Trovão e nas cachoeiras do Falcão e Castelinho (EXPLOREMG, 2018, [digital]). Além disso, a vila participa de eventos como a tradicional Festa em honra a Sant'Ana e o evento culinário Gastroarte da Chapada, que é organizado por empresários do setor de hospitalidade e alimentação. O Gastroarte apresenta diversas iguarias, incluindo licores, cachaças, torresmo conservado em banha de porco, ora-pro-nóbis, urtiga, bamba de couve, tropeiro, frango ao molho pardo, entre outros, atraindo principalmente moradores da região (Fortes e Carvalho, 2019).

Figura 3: Capela de Sant'Ana construída em 1883.



Fonte: EXPLOREMG, 2018 [digital].

### 1.3 Tradições culinárias ouro-pretanas.

Quando falamos em “comida tradicional mineira”, o imaginário popular é levado para um ambiente rústico e aconchegante, com fogão de lenha e comida farta. Não raro, visualizamos receitas culinárias que foram passadas por gerações, seja em comidas típicas de uma região ou mesmo quitutes e quitandas. Os saberes e práticas culinárias resistem ao longo dos anos e persistem na história. A culinária mineira foi delineando sua identidade no período colonial, a partir dos costumes herdados de portugueses, povos indígenas e povos de origem africana. Como descreve Araújo (2017, p. 31):

[...] as práticas alimentares da região foram herdadas dos habitantes do Vale do Paraíba. Assim, a cozinha mineira pode ser considerada uma variação da comida caipira, esta que é um prolongamento da tradição bandeirista de influência indígena e portuguesa disseminada durante o ciclo do ouro.

Sendo Ouro Preto um dos palcos do Ciclo do Ouro e conseqüentemente da escravização de pessoas negras de origem africana, é certa a influência desses povos na cultura e culinária da região. Enquanto homens escravizados trabalhavam sobretudo nas minas, pois tinham o domínio das técnicas de garimpo, a muitas mulheres escravizadas cabia a execução de serviços domésticos, entre eles, a cozinha, o que explica a notória importância da culinária africana na cultura alimentar que se desenvolveu na região. Algumas menções podem ser encontradas no Arquivo Público Mineiro:

Suculenta e gostosa, a iguaria a que chamam angu [...] essa comida, eminentemente popular, também se servia a mesa dos ricos. É de se observar, de resto, que os quitutes dos africanos muita influência tiveram na alimentação do brasileiro branco. (Debret *apud* Campolina *et al* ,(org.), 1988, p.56).

A história de Ouro Preto está inerentemente ligada à história de Minas Gerais e a culinária ouro-pretana perpassa os mesmos caminhos da culinária “tipicamente mineira”, ambas baseadas na tríade feijão, angu e couve, como é descrito no livro de mesmo nome por Eduardo Frieiro (1982, p. 162):

O milho e o feijão eram o único e ordinário sustento da classe servil e o mesmo acontecia aos senhores brancos que não viviam nas vilas e arraiais onde havia açougue. Gêneros essenciais à subsistência eram em primeiro lugar os cereais, o sal, o açúcar e o toucinho. Em segundo lugar, queria-se a carne, escassa e cara [...].

A priori a carne não tinha o protagonismo que tem hoje na alimentação mineira, principalmente na região aurífera, e seu consumo era atrelado ao poder e status de alguns. Ainda hoje, a carne configura esse lugar de status, não apenas pelo preço ou pela escassez, mas por

relações simbólicas ligadas ao seu consumo. Durante o período colonial em Ouro Preto, a carne consumida era majoritariamente de porco, pela facilidade em se criar tal animal, pois o porco se alimentava de restos, sem ônus econômicos. Ainda assim, era privilégio da população “arranjada” como narra Frieiro:

Não cremos difícil imaginar o que comia, comumente, a classe arranjada de Ouro Preto [...] Ao almoço: feijão, podendo ser tutu de feijão com torresmos, com linguiça ou lombo de porco; [...] angu simples, ou com torresmos, quiabo etc; arroz branco, solto; carne-de-vento ou de porco, fresca ou salgada, e, mais raramente carne fresca de boi; verdura, pouca, podendo ser couve, alface, repolho, serralha, taioba. [...]. (Frieiro, 1982, p. 169) [grifo nosso]

Além da constância da carne de porco na narrativa, é possível notar também a menção à serralha e à taioba sendo bastante comuns na alimentação ouro-pretana, principalmente nos seus distritos. As informações trazidas por Frieiro sugerem que o consumo dessas hortaliças nas Minas Gerais pré-data em muito a “tendência” “recente” de valorização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) que identificamos na gastronomia moderna e nos estudos acadêmicos. O consumo de vegetais no período colonial, embora ocorresse, não era tão variado, pois era intimamente ligado ao que hoje entendemos por agricultura familiar e/ou de subsistência: “as hortaliças, verduras e outras frutas faziam parte da alimentação e vinham dos quintais, hortas e pomares” (Araújo, 2017, p. 38).

Sobretudo no que diz respeito ao consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), a produção e coleta em baixa escala e para fins de subsistência parece ter se mantido. No estudo desenvolvido por Neves *et al.*, (2019) acerca da identidade gastronômica do município de Ouro Preto - que contou com a participação de 576 moradores do município, tanto da cidade (n=100) como dos distritos (n=476) - diversas PANC foram mencionadas, dentre elas o ora-pro-nóbis, a taioba, o broto de samambaia, o caruru arnica, o umbigo de banana, a serralha e o mentruz.

Araújo (2017) catalogou o uso das PANC nas cidades de Ouro Preto e Mariana, com atenção especial aos distritos de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto, em Ouro Preto; Furquim e Cachoeira do Brumado, em Mariana. A autora mapeou o uso de 26 PANC na região, sendo estas as utilizadas no município de Ouro Preto: azedinha, azedinha grossa, almeirão-do-campo, assa-peixe, beijo, broto de bambu, broto de samambaia, cansanção, cará-do-ar, caruru arnica, caruru miúdo, folha de batata doce, gila, ora-pro-nóbis, mangarito, mentruz, mostarda, lambari-da-horta, serralha, serralhinha, taioba, tansagem, umbigo de banana e urtiga. De acordo com a autora, os entrevistados (as) identificam o consumo de PANC como “uma manutenção de uma tradição alimentar sem ônus” e afirmam que essas funcionam, “desde sempre”, e ainda

hoje, “como complemento quase diário da alimentação de moradores de regiões rurais” (Araújo, 2017, p. 43). A autora enfatiza também o papel das mulheres em guardar e transmitir o conhecimento sobre essas plantas.

Delabrida e Carvalho (2018) realizaram uma pesquisa com o público do III Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu. Os questionários aplicados permitiram constatar que o Umbigo de Banana com Angu e Carne foi considerado o segundo prato mais representativo da gastronomia do distrito. Lembrado por 25,5% dos participantes da pesquisa, este está atrás apenas dos doces artesanais, apontados por 40% dos questionados. É notável a presença de ingredientes-chave, muitos pouco conhecidos pelo público em geral, que fazem parte da culinária distintiva dos distritos.

Recentemente, várias pesquisas (Neves *et al.*, 2019; Delabrida e Carvalho, 2018; Araújo, 2017; Andreoli *et al.*, 2022) têm destacado o potencial dos estudos sobre o uso de PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) na região, devido à sua relevância na cultura alimentar local. Essas pesquisas têm como objetivo resgatar as tradições culinárias regionais por meio do “saber-fazer” tradicionais, impulsionando assim, o turismo cultural e gastronômico como consequência positiva desse resgate.

#### ***1.4 Festivais gastronômicos***

O estudo das relações entre gastronomia e turismo é de grande interesse para o presente trabalho, pois pode fornecer insights sobre como os festivais gastronômicos podem impulsionar o turismo e valorizar a culinária local nos distritos de Chapada, São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto. A literatura evidencia que a gastronomia exerce uma influência significativa na escolha de destinos turísticos, sendo considerada um elemento essencial na experiência do turista (Fagliari, 2005, p. 10).

A culinária de cada povo reflete aspectos geográficos, climáticos, socioeconômicos e culturais da sociedade, moldando-se por meio de costumes, tradições, crenças e hábitos do seu povo (Fagliari, 2005, p. 4). O turismo gastronômico se destaca como uma forma de valorizar o patrimônio imaterial da cultura alimentar, transformando-o em produtos de consumo (Mascarenhas e Gândara, 2015). Esse tipo de turismo vai além de simplesmente provar pratos locais, proporcionando aos visitantes a oportunidade de conhecer melhor os ingredientes, os processos de preparo e a significância simbólica relacionada à cultura alimentar de uma determinada região.

Os festivais gastronômicos e eventos culturais têm se mostrado como um meio eficaz para atrair turistas para os distritos de Ouro Preto, contribuindo para o crescimento do turismo nessas localidades. A realização desses eventos não apenas aumenta a visibilidade dos distritos, mas também proporciona aos turistas, experiências autênticas e enriquecedoras, influenciando positivamente sua percepção do destino. Os distritos beneficiam-se não apenas da gastronomia local, mas também de sua paisagem natural, cachoeiras, serras e cânions, que são atrativos adicionais para os visitantes.

O estudo de festivais gastronômicos ainda é uma área pouco explorada, mas estudos pioneiros já forneceram algumas perspectivas importantes sobre o impacto desses eventos. Por exemplo, o estudo de Medeiros e Santos (2009) sobre os festivais gastronômicos em Belo Horizonte abordou os reflexos dos eventos em várias esferas, como social e cultural, física e ambiental, turística, econômica e política. Essas perspectivas podem ser valiosas para uma análise mais abrangente da realização de festivais gastronômicos em outros locais.

Além disso, festivais gastronômicos podem ser uma oportunidade para promover o desenvolvimento de comunidades locais, especialmente quando a sustentabilidade é adotada como princípio pelos organizadores. A seleção consciente de fornecedores e a atenção à cadeia de produção podem minimizar impactos ambientais e beneficiar a comunidade da região (Copara, 2015).

No entanto, é importante ressaltar que o crescimento do turismo nos distritos também pode trazer desafios, como a falta de infraestrutura adequada para atender ao aumento da demanda turística. É essencial buscar uma integração harmoniosa entre turistas e moradores, considerando a responsabilidade social e ambiental para a preservação dessas áreas e a sustentabilidade do turismo na região.

Dessa forma, a análise dos festivais gastronômicos nos distritos de Ouro Preto não apenas contribui para a compreensão das relações entre gastronomia e turismo, mas também ressalta a importância de um planejamento consciente e sustentável para o crescimento do setor turístico nessas localidades.

### *1.5 Marketing Turístico e imagem do destino*

O turismo, conforme definido por Perinotto, (2013), é uma atividade que envolve deslocamentos, exigindo a criação de mecanismos para estimular o consumidor a explorar novos locais que despertem seu interesse. Em consonância a essa visão, o autor enfatiza o papel crucial da imagem como instrumento central no domínio turístico, uma vez que ela se configura como essência que atrai os consumidores em busca de experiências, sonhos e desejos (Perinotto, 2013).

Gândara, (2008) enfatiza a necessidade de compreender a análise da representação de um destino turístico sob a perspectiva dos visitantes. A imagem de um destino vai além das simples iniciativas comunicativas, incorporando a qualidade intrínseca do local, que exerce uma influência crescente na percepção do público. Além disso, a correspondência entre as expectativas prévias dos viajantes e a experiência efetiva durante a exploração do destino desempenha um papel central na determinação da satisfação em relação a esse local específico. Essa satisfação não apenas orienta a escolha do destino, mas também molda a satisfação futura em viagens subsequentes (Gândara, 2008).

No tocante aos destinos turísticos, estes são caracterizados por diversas particularidades, como beleza natural, patrimônio cultural, infraestrutura, segurança, hospitalidade, oferta de atividades e a culinária, sendo a percepção pública desses atributos influenciada por fatores culturais, experiências passadas e estratégias de marketing (Rabelo, 2023). Utilizar o marketing para a divulgação de uma localidade, assim como seus atrativos e produtos, é uma técnica bastante utilizada, pois ajuda promover seus produtos e serviços de maneira adequada nas ações de promoções de um destino (Gonzaga, 2018).

Os eventos gastronômicos têm desempenhado um papel bastante relevante para o setor turístico e para o mercado em geral. No âmbito da gastronomia, uma série de tendências têm surgido, abrangendo desde a criação de pratos com ingredientes tradicionalmente locais até a elaboração de cardápios inovadores que abarcam desde opções convencionais até mais sofisticadas. Essas abordagens têm se mostrado contributivas para ampliar as chances de êxito tanto para empreendedores quanto para os organizadores desses eventos. Entre as estratégias para atrair turistas para esses eventos, destaca-se a elaboração de cardápios inovadores, revelando-se como uma tática de marketing eficiente (Barros, 2012).

Gonzaga, (2018) ressalta a eficácia das estratégias de marketing na promoção de uma região turística, destacando a importância de destacar seus encantos e ofertas. Essa



Kotler, (2007) diz que o planejamento estratégico é um processo de gestão que visa estabelecer e manter uma direção estratégica, harmonizando os objetivos e os recursos da organização com as contínuas oportunidades de mercado em evolução.

Compreender como o consumo ocorre atualmente é a base para tornar qualquer negócio competitivo. Modelos tradicionais não geram o diferencial necessário para atrair e reter clientes. De fato, a maneira como consumimos já não é a mesma, ou seja, não se busca mais um produto e serviço apenas para suprir uma necessidade. Hoje compramos experiências e realizamos desejos (Gonzaga, 2018).

### ***1.5.1 Utilização das redes sociais para promoção do turismo***

O avanço tecnológico assume uma importância crescente e indispensável ao oferecer uma série de vantagens aos seus utilizadores. No contexto do setor de serviço de alimentação, a adoção da tecnologia digital emerge com o objetivo de aprimorar a qualidade do atendimento, proporcionando maior conveniência e agilidade aos clientes, além de desempenhar um papel fundamental na administração interna do estabelecimento. O termo "food service" abrange a oferta de alimentos e bebidas para consumo imediato fora do lar, englobando restaurantes convencionais, opções de self-service, entregas ou modalidades de compra e retirada (Davis *et al.*, 2018)

Dominar o uso das redes sociais é essencial para eficaz marketing turístico. A internet remodelou o setor de turismo, impactando como as pessoas pesquisam e planejam suas viagens. Agora, viajantes buscam informações detalhadas por conta própria, transformando a ameaça à indústria em uma oportunidade para aqueles que utilizam as mídias sociais para promover seus serviços. Os profissionais do setor precisaram se reinventar, adotando estratégias online para divulgar seus negócios, mas o cerne do marketing de relacionamento permanece, agora canalizado por plataformas como redes sociais, WhatsApp, websites e e-mails (SEBRAE, 2022).

O cardápio desempenha um papel essencial como ferramenta informativa, de marketing e de vendas para um estabelecimento gastronômico. Por meio dele, os clientes fazem suas seleções dentre os pratos e bebidas disponíveis para consumo (Barreto, 2002). O trabalho de marketing vai influenciar diretamente na capacidade de captação de clientes e na fidelização dos mesmos.

O cardápio atua como um canal de comunicação que informa sobre os serviços do estabelecimento e sua identidade, simplificando a conexão com o público-alvo e influenciando a escolha do produto a ser consumido. Conforme Venturi (2010), o cardápio funciona como um cartão de visitas e é o primeiro ponto de contato entre o cliente e o estabelecimento.

Conforme observado por Sebastiany (2010), o design gráfico do cardápio pode realçar tanto o produto oferecido quanto o prestígio do estabelecimento. O autor também destaca que as fotos no cardápio desempenham funções como estimular o consumo, destacar produtos lucrativos ou excepcionais, explicar detalhes do prato e organizar seções e páginas.

Além disso, Sebastiany (2010), ressalta que o cardápio exerce influência na escolha do cliente e molda a imagem do estabelecimento, podendo aumentar a fidelização e refletir profissionalismo. Para otimizar o design do cardápio, o autor sugere a criação de nomes atraentes para pratos principais, a elaboração de descrições apetitosas, o destaque de pratos especiais e dar destaque às sobremesas para aumentar o tíquete médio do estabelecimento.

À medida que a sociedade avança em direção a uma era cada vez mais tecnológica, setores como o de serviço de alimentação e turismo, encontram-se diante de novos desafios e oportunidades. A adoção inteligente da tecnologia digital no setor de alimentação proporciona conveniência e agilidade aos clientes, ao passo que as redes sociais se tornam a espinha dorsal do marketing turístico, transformando ameaças em vantagens para aqueles que as dominam. No âmbito gastronômico, o cardápio emerge como uma peça chave, não somente informando sobre opções, mas moldando a identidade do estabelecimento e influenciando as escolhas dos consumidores. Assim, ao criar uma sinergia entre tecnologia, marketing e design, os setores de alimentação e turismo podem maximizar seu potencial, adaptando-se às demandas da era digital e proporcionando experiências memoráveis aos seus públicos.

## 2. METODOLOGIA

Nesta seção, serão apresentados os procedimentos metodológicos adotados, incluindo o tipo de pesquisa, os critérios utilizados para a construção do estudo, os métodos de coleta dos dados e a forma de tratamento dos mesmos.

### *2.1 Pesquisa Exploratória Qualitativa*

Este trabalho é um estudo de caráter exploratório, tipologia que foi considerada a mais adequada para maior compreensão da situação. De acordo com Gil (2005, p. 45), a pesquisa exploratória é empregada em áreas nas quais se possui pouco conhecimento, visando criar uma maior familiaridade com um determinado tema ou problema de pesquisa. Para que os objetivos propostos fossem alcançados neste estudo, primeiramente foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o tema proposto nas plataformas digitais Scielo, CAFE da Capes e o Google Acadêmico. Flor (2021), relata que o Google acadêmico é uma ferramenta de busca que possibilita a obtenção de diversos tipos de documentos científicos, como por exemplo, teses, dissertações, livros, resumos, artigos científicos entre outros.

A amostra foi delimitada a partir de parâmetros como: eventos gastronômicos abertos ao público de cunho cultural nos distritos de Ouro Preto e listados no calendário da secretaria de turismo do município. Desta forma, foi encontrado quatro eventos que se enquadraram nos parâmetros e se tornaram objeto do trabalho.

Nessas buscas foram utilizadas as palavras “festivais culinários”; “cardápios”; “hospitalidade”; “comidas típicas”; “gastronomia” tanto em português quanto em inglês.

Os materiais selecionados foram submetidos a leituras seletivas com o objetivo de identificar as publicações mais pertinentes para a pesquisa e obter uma compreensão abrangente do contexto teórico. De acordo com Gil (2008), a leitura apropriada para o processo de seleção consiste em identificar as partes mais relevantes das publicações em relação à pesquisa. Após essa etapa inicial foi proposto uma pesquisa de campo que será detalhada nos tópicos subsequentes.

## ***2.2 Pesquisa de Campo***

A pesquisa de campo, conforme definida por Vergara (2009, p. 43) envolve uma investigação empírica realizada no local onde um fenômeno ocorre. Entre os métodos mencionados pela autora para a pesquisa de campo estão entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação de quem participa ou não.

Nesta pesquisa, optou-se pela realização de entrevistas semiestruturada, com o objetivo de enfatizar aspectos qualitativos do tema estudado. Esforços foram feitos para ir sempre que possível até os entrevistados e conduzir as conversas no local de sua escolha a fim de deixá-los mais à vontade, construir oportunidades para observação participante e permitir maior aproximação entre o pesquisador e as experiências cotidianas dos entrevistados. Guerra (2014, p. 19) destaca, entre as vantagens do uso de entrevista na pesquisa qualitativa, a possibilidade de não só averiguar fatos, mas também de conhecer as opiniões, sentimentos e significados atribuídos pelas pessoas a esses fatos.

De acordo com Minayo *apud* Guerra, (2014, p. 20), a entrevista semiestruturada destaca-se principalmente por seu roteiro, que pode incluir perguntas fechadas (geralmente de identificação ou classificação), mas dá prioridade à formulação de perguntas abertas, proporcionando ao entrevistado a oportunidade de expressar-se de maneira mais livre sobre o tema proposto.

A entrevista demanda certo distanciamento por parte de quem realiza a pesquisa: não há resposta correta ou errada por parte de entrevistados e entrevistadas, pois o objetivo da entrevista é coletar informações. As interações entre entrevistador e entrevistado podem produzir mudanças nas perguntas. Esse tipo de mudança acontece principalmente, segundo Creswell (2007, p. 186-187), quando se considera visões amplas ao invés de microanálises.

## ***2.3 Seleção dos entrevistados e coleta dos dados***

Inicialmente, a seleção dos entrevistados baseou-se no critério de acessibilidade (amostragem não probabilística). Entre os meses de agosto e setembro de 2021, identificou-se e selecionou-se seis potenciais participantes sendo 1 colaborador da Gastroarte da Chapada, 2 colaboradores da Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto, 2 colaboradores do Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu e um colaborador da Festa da Goiaba em São Bartolomeu. Esses entrevistados foram nomeados através de números

no sentido de garantir o sigilo e a confidencialidade das informações. O perfil de cada entrevistado está descrito no Quadro 1.

Quadro 1: Perfil dos entrevistados

<b>Participante</b>	<b>Idade</b>	<b>Sexo</b>	<b>Nome do Festival</b>
1	36	Masculino	Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu
2	62	Feminino	Festa Culinária da Goiaba
3	39	Feminino	Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu
4	61	Feminino	Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto
5	62	Feminino	Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto
6	72	Masculino	Gastroarte da Chapada

Fonte: Autoria própria

Já as entrevistas aconteceram num período de três meses (setembro a novembro de 2021) com duração de 30 a 40 minutos cada uma. Essas entrevistas foram gravadas em áudio e transcritas posteriormente. Cinco entrevistas foram conduzidas de forma presencial seguindo as orientações de Creswell (2007, p. 190) e uma entrevista foi feita via Google Meet por solicitação do entrevistado.

O roteiro original da entrevista semiestruturada era composto por 29 perguntas abertas. No entanto, para este estudo o roteiro foi adaptado para 19 perguntas, divididas em três blocos (conforme Anexo I). O primeiro bloco consistiu em 03 perguntas introdutórias para conhecer melhor o(a) entrevistado(a). O segundo bloco contou com 11 questões que exploraram as percepções do(a) entrevistado(a) em relação aos festivais e o papel desses eventos no fomento ao potencial turístico e gastronômico dos distritos estudados, bem como na valorização da identidade gastronômica local. O terceiro bloco formado de 05 questões, abordou outros temas culinários da região, especialmente o emprego de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), analisando como essas plantas se inserem nas tradições culinárias e nos festivais gastronômicos.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nesta seção estão apresentados os resultados obtidos das entrevistas realizadas de forma semiestruturada. A análise qualitativa dos dados obtidos por meio dessas entrevistas foi feita utilizando o método de análise de conteúdo. Inicialmente, uma leitura minuciosa foi realizada, seguida por uma exploração detalhada do material das entrevistas. Essa abordagem permitiu a identificação das diferenças entre cada festival no discurso dos participantes, sempre considerando o referencial teórico como ponto de análise.

#### *3.1 Importância dos festivais gastronômicos para a cidade de Ouro Preto*

Os eventos gastronômicos dos distritos de Ouro Preto têm como propósito enaltecer a diversidade de sabores presentes na gastronomia da região, visando impulsionar o turismo e fortalecer a economia local. Essas iniciativas promovem ideias e conceitos, unindo história e cultura conferindo visibilidade aos pratos típicos e à culinária com identidade cultural. Ao proporcionar experiências sensoriais marcantes, tanto para os moradores locais quanto para os turistas, esses eventos tornam-se fundamentais para o desenvolvimento da gastronomia. Para Fagliari (2005),

“Turismo e alimentação podem e devem caminhar lado a lado. Esse aproveitamento de elementos gastronômicos de diferentes localidades turísticas pode ser feito de forma vantajosa para todas as partes envolvidas: turistas, gestores, planejadores e comunidade. Ao mesmo tempo em que se trabalha a questão de valorização da cultura, por meio de valorização de culinárias tradicionais e da criação de novos empregos, também se disponibiliza oferta maior e diferenciada de atrativos turísticos para visitantes” (Fagliari, 2005, p.16).

#### *3.2 Festivais de São Bartolomeu*

No distrito de São Bartolomeu ocorrem dois festivais muito importantes para a região. Segundo informações fornecidas pelas entrevistas 01 e 02, a Festa Cultural da Goiaba, realizada anualmente desde 1993 é organizada pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares (ADAF) desde sua criação em 2009. Eles ainda relatam que entre os meses de março e abril ocorre uma forte chuva na região chamada de “enchente das goiabas” e que marca o ápice da safra da goiaba. Por esse motivo, o evento acontece no início de abril, marcando o encerramento da colheita de goiabas e destacando a variedade de doces típicos da região, como

goiabada cascão, laranjada, pessegada, doce de mamão, de limão-rosa, de figo, de cidra, de jabuticaba e de leite.

A iniciativa nasceu da necessidade de aproveitar a abundante produção de goiabas no distrito, evitando o desperdício das frutas que antes se perdiam nos quintais das casas. O modo de preparo da goiabada cascão deste distrito foi reconhecido como Patrimônio Imaterial de Ouro Preto desde 2008.

A entrevista 02 fala que herdou sua paixão e habilidades culinárias de seu pai, enquanto aprimorou sua arte na produção de doces com uma antiga moradora do distrito. O festival teve início justamente quando ela se mudou para São Bartolomeu e desde então assumiu o papel de defensora do evento. Ela destaca que o festival mantém viva a arte do saber-fazer dos doces artesanais no distrito. Além disso, ressalta que a festividade tem um formato diferente sem barraquinhas, mas oferecendo exposições e oficinas mostrando como são feitos os doces seguidos de degustações dos mesmos e shows no adro da igreja principal, proporcionando assim uma rica experiência para os participantes destacando-se a relevância da continuidade do festival.

Em outro momento durante o feriado de Corpus Christi, São Bartolomeu abriga o “Encontro de Tradições Culinárias (ETC)”, um evento que ocorre desde 2014 e que atrai muitos visitantes para o distrito. Inicialmente modesto, o evento cresceu e hoje há participação de aproximadamente 5000 visitantes. As entrevistas 01 e 03 relatam que nesse festival são oferecidos cerca de 15 pratos tradicionais do distrito onde os moradores apresentarem suas especialidades, criando uma conexão autêntica com a culinária regional. Entre esses pratos estão o bolinho de bacalhau, casulo de queijo, costelinha com ora-pro-nóbis e angu, cupim com farofa de banana-da-terra e bacon, dobradinha com batata, galinhada, maçã de peito ao molho rústico, músculo ao molho de vinho com purê de mandioquinha, nhoque, pastel frito, puchero à mineira, feijão tropeiro, trouxinha de couve com frango ao molho de jabuticaba, umbigo de banana com angu e carne.

A participação das doceiras locais é evidenciada pela entrevista 03 mostrando que os pratos oferecidos nos eventos têm significado local, sendo produzidos exclusivamente por moradores ou seus familiares, destacando a autenticidade das tradições enraizadas em São Bartolomeu. Ela ainda observa que moradores que têm espaço comercial físico no dia a dia, não trabalham com barracas durante os eventos.

Apesar do sucesso de ambos festivais, as limitações encontradas pelos entrevistados foram o espaço físico restrito, já que a comunidade é pequena, a falta de patrocinadores e a participação pouco ativa da prefeitura do município, desafiando a promoção desses eventos.

### ***3.3 Festival de Santo Antônio do Salto***

O Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto é um evento que apresenta a culinária típica local deste distrito ouro-pretano. É visto como o primeiro e o mais importante evento gastronômico do calendário de eventos de Ouro Preto. Acontece anualmente, sempre no terceiro domingo do mês de agosto. De acordo com as entrevistas 04 e 05, a ideia de realização do evento nasceu durante uma reunião das moradoras locais com a empresa ALCAN em abril de 2003. A comunidade junto com a empresa discutiu os pontos positivos e negativos do distrito, a empresa estava preocupada com a situação da população local, pois estava encerrando a sua atividade no distrito e passaria as usinas para outra firma. Buscando alternativas nos quintais, pois a população já vivia de agricultura em virtude do difícil acesso ao distrito, um grupo de mulheres quituteiras idealizou a proposta de um festival de cultura e culinária típica. A empresa apoiou e decidiram iniciar no mês de agosto do mesmo ano. No distrito várias mulheres são boas cozinheiras e com frequência no dia a dia, utilizam ingredientes colhidos no próprio quintal e em dias de festas ou aos domingos, alguns pratos característicos fazem parte do cardápio. Ambas participam do festival desde a primeira edição como coordenadoras e cozinheiras e têm como objetivos em comum trabalharem com comida “raiz”, ou seja, com insumos da própria terra.

A entrevista 05 reforça que não é um festival gastronômico, mas um festival de tradições culinárias do distrito e fala com orgulho que o festival é um fomento para o distrito e que recebe no dia do evento, uma média de 5000 pessoas entre 8:00-22:00h, não ficando concentrados em um único período. No primeiro dia após o evento, inicia-se o planejamento para o próximo. Ela reforça que somente pessoas do distrito ou que tenham ligações familiares participam colocando as barracões no evento. Mas antes de qualquer participante assumir sua barraca, ele tem que passar por cursos de capacitação (segurança alimentar, manuseio de alimentos e normas do festival).

A entrevista 05 é conhecida pelo seu chutney de banana (prato agridoce), além de pratos com plantas alimentícias não convencionais (PANC) como cariru arnica chamado também pelos moradores de maniçoba (mistura/refogado de diversas plantas como o cariru arnica, picão, orelha de coelho, cebolinha, salsinha, broto de chuchu, folha de chuchu, folha de tomate, beldroega, mentruz). Ela ressalta que o prato com cariru arnica tem muita procura devido a curiosidade das pessoas. Além disso, ela faz pratos como umbigo de banana com torresmo, ora-pro-nobis com costelinha, bambá de couve, feijão tropeiro além de refogados com carne de frango e/ou com carne de porco usando uma planta local chamada de saranduba

ou canela de sassafrás que é cozida juntamente com as carnes e libera um aroma diferenciado. Segundo ela, há avaliadores no festival e seus pratos sempre ganham em primeiro lugar.

No festival também há barracas de doces com o tradicional pudim de mandioca, doce de goiaba, doce de manga em compota, além do suco da fruta chamada de “Maria-preta”.

Ainda ressaltados pelas entrevistas 04 e 05, há uma outra festividade local, porém, bem menor que a anterior – a festa do Padroeiro. Nessa festa é tradição fazer o tutu com carne de panela e feijão tropeiro.

Ao contrário dos demais festivais citados nesse estudo, o Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto, conta com o apoio da Polícia Militar de Ouro Preto (PMOP) e de diversos patrocinadores e parceiros da região (SENAI, EMATER, SEBRAE, UFOP, ALCAN, GERDAU e a Prefeitura), além da ampla divulgação pelos meios de comunicação da cidade. Além disso, é o único festival da região que já conta com a 2ª Edição do Livro de Festival de Cultura e Culinária Típica do Salto – livro digital que tem por finalidade resgatar a tradição do festival.

### ***3.4 Festival da Chapada***

Já o Gastroarte da Chapada é um evento gastronômico que acontece normalmente no feriado de 7 de setembro, no subdistrito da Chapada (Ouro Preto) que une artesanato, música, natureza, diversão e uma variedade de pratos típicos comercializados em barraquinhas.

Segundo a entrevista 06 o evento surgiu em 2008 e foi idealizado pela comunidade, observando os festivais existentes em Itatiaia (distrito de Ouro Branco), São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto. Ele relata que o trânsito do pequeno vilarejo ficou complicado pois não há espaço para estacionamento além da pouca infraestrutura do local. Ainda ressalta que apenas a presidente da associação fica à frente do planejamento do evento, e que sua participação ocorre de forma indireta, colocando mesas em frente ao seu estabelecimento e oferecendo os seus produtos artesanais.

Ainda segundo a entrevistado 06, o Gastroarte não é um festival que valoriza as tradições culinárias locais surgindo inicialmente com o objetivo de atrair turistas para o vilarejo. Os pratos mais comercializados no evento são feitos com ora-pro-nóbis, taioba, samambaia, mandioca, sendo bem procurado a vaca atolada, churrasquinho e o galopé (ensopado de galinha caipira e pé de porco).

Outro evento que acontece na Chapada é a Festa de Santana, que acontece na última semana do mês de julho. A comida é oferecida em um número menor de barracões, que se misturam a outras barracas com entretenimentos.

### ***3.5 Os festivais e parcerias locais***

A base para o sucesso de qualquer evento são as parcerias capazes de criar laços entre os empreendedores, governança, fornecedores, apoiadores e/ou patrocinadores, nas quais cada um se fortalece e todos ganham. As parcerias ajudam a unir interesses e tornar as ações complementares, por isso, os resultados esperados por todos precisam estar bem claros e as estratégias de marketing devem ser bem definidas. Muitas vezes o vínculo criado possibilita a sustentabilidade do próprio evento para realizações posteriores (SEBRAE, 2016).

No entanto, para a realização dos eventos que envolvem a gastronomia é de fundamental importância o apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto (PMOP), da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG-Campus Ouro Preto), de patrocinadores e de meios de comunicação da região (TV, jornais, etc). Os organizadores dos eventos relatam a necessidade destes apoios externos, que contribuem com as devidas orientações higiênico-sanitárias, organização do trânsito, sinalizações, infraestrutura básica para recebimento de turistas, como banheiros químicos, palco para apresentação dos shows/ atividades culturais artísticas, presença de jurados do ramo da gastronomia e nutrição, brindes para premiações, além da divulgação do evento nas mídias.

Os entrevistados mencionaram o incentivo dado por instituições de ensino da região - Instituto Federal de Minas Gerais, campus Ouro Preto, e a Universidade Federal de Ouro Preto que promoveram estudos sobre os festivais, apoiaram a publicação de livros, enviaram professores e alunos para atuarem como jurados nos eventos ou ofertarem cursos de higiene e manipulação de alimentos.

Dentre os eventos relatados neste estudo, somente o Gastroarte da Chapada, ainda não recebe apoio das referidas instituições, sendo desenvolvido apenas pela organização e pela boa vontade dos moradores, prejudicando a valorização do evento e a segurança alimentar dos visitantes.

Os dois festivais do distrito de São Bartolomeu atraem um número elevado de participantes, porém o Encontro de Tradições Culinárias, que ocorre na principal rua do distrito, os entrevistados desse evento relatam que essas ruas ficam cheias de carros pois não há

estacionamento apropriado deixando o trânsito ruim. Já o festival da goiaba, não tem enfoque no setor de alimentação, ficando melhor distribuído pelo distrito, levando a ter uma circulação melhor de carros durante o evento. Os entrevistados relataram a necessidade de um maior controle para o fluxo de carros no distrito.

De todos os eventos estudados neste trabalho, a Festa Cultural de Santo Antônio do Salto é a que melhor está consolidada e recebe diversos apoios das instituições.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O resultado obtido por meio da realização do presente estudo constatou-se os benefícios que esses festivais trazem para a região de Ouro Preto, na medida em que promovem a integração da comunidade em torno de um projeto comum. Além disso, foram ressaltados os benefícios na ampliação da atratividade turística da região, proporcionando visibilidade aos distritos e gerando impactos econômicos tangíveis.

Nota-se que o uso de produtos da terra é bastante relevante para a cultura alimentar da região e essa presença se manifesta nos pratos oferecidos pelos festivais, aspecto que fica extremamente evidente no caso do Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu e no Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto. As entrevistas revelaram hábitos ligados à memória afetiva dos participantes, ao emprego das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) nesses eventos, às preferências do público por pratos específicos e às trocas de informações entre a comunidade envolvida. Os entrevistados relatam a aquisição de novos conhecimentos culturais e gastronômicos e as oportunidades de aprendizado.

Do ponto de vista simbólico, os festivais promovem a valorização das tradições culinárias locais, fomentando o desenvolvimento da gastronomia regional. O resgate do uso de ingredientes provenientes dos quintais (vegetais, frutas e hortaliças), representa um aspecto fundamental dessa valorização. Nesse sentido, os festivais são também promotores simbólicos de autoestima e contribuem para integrar as tradições passadas aos empreendimentos do presente e às expectativas para o futuro.

A discussão sobre parcerias e apoio institucional da Prefeitura emerge como um ponto muito importante por parte dos entrevistados, destacando ser determinante para o sucesso dos festivais, sobretudo no âmbito de contratação de infraestrutura e oferta de policiamento e divulgação dos eventos. Alguns organizadores expressaram preocupações sobre prejuízos decorrentes pela falta de apoio por parte do poder público, relatando dificuldade em receber o crescente volume de turistas que vêm aos distritos em busca dos festivais.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Sabores da tradição**. Ensaio. Revista do Arquivo Público Mineiro. Ano XLII, n. 2, 119-130 p., jul./dez., 2006.

ALVARES, D. F.; PAULA, L. B. **Gestão patrimonial e competitividade turística: os desafios do turismo cultural em Ouro Preto (Brasil) e Cusco (Peru)**. Revista Espacios. Vol. 40 (Nº 27) Ano 2019. Pág. 6. Disponível em: <https://www.revistaespacios.com/a19v40n27/a19v40n27p06.pdf>. Acessado em 23/05/2023.

ANDREOLI, C. S., MELO, T. M. S., NOGUEIRA, S. C. S. (2022). **Memórias e saberes: a adoção de plantas alimentícias não convencionais (PANC) na cozinha tradicional mineira**. Brazilian Journal of Development, 8(4), 27711–27721. <https://doi.org/10.34117/bjdv8n4-323>.

ARAÚJO, A. **O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas cidades de Ouro Preto e Mariana**. Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo, Editora Senac, p.21,31,2002.

BARROS, R. A. **Gestão de Eventos**. 2012 [Online]. Disponível em: <<https://www.gastronomia.com.br/2017/08/06/gestao-de-eventos/>>. Acesso em: 06/08/2023.

CANELA, A. N., CANELA, S. D. O., CARVALHO, R. C. R., FERREIRA, E. A., MEIRELES, E. **A gastronomia como instrumento de desenvolvimento socioeconômico e do turismo de Minas Gerais: uma revisão sistemática**. Revista Brasileira de Planejamento e Desenvolvimento. Curitiba, v. 11, n. 03, p. 628-649, set/dez. 2022.

CARDOSO, V. A. S. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG**. Tese (Doutorado)- Universidade Federal de Viçosa, 2021.

CHAGAS, C. F. **A culinária mineira sob a perspectiva das tradições**. Ouro Preto, MG: UFOP, 2014.

**CHAPADA DE OURO PRETO**. Explore MG. Publicado em: 29 de janeiro de 2018. Disponível em: <<<http://www.exploremg.com/2018/01/chapada-de-ouro-preto.html>>>. Acesso em 03. dezembro 2021).

CRESWELL, J. W. **Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches** (2 ed.). Thousand Oaks, London: Sage, 2007.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; ALCOTT, P.; PANTELIDIS, I. **Food and Beverage Management**. 6. ed. rev. New York, NY: Routledge, 2018. cap. 1, p. 1-40. ISBN 1138679313.

DELABRIDA, N. O. G; CARVALHO, A. N. **Turismo e Gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG**. Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo, v. 12, n. 2, p. 71-92, 2018. Disponível em: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/5074/2749> Acesso em: 11 nov. 2023.

ECHTNER, C. M.; RITCHIE, J. R. B. **The meaning and measurement of destination image**. The Journal of Tourism Studies, v. 2, n.º 2, p. 2-12, 1991.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FARIAS, R. C. P. SCHMIDT, A. **Dádiva e sociabilidade na velhice: o caso de dois casais de idosos camponeses**. Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica, Viçosa, v. 26, n. 1, p. 123-142, 2015.

FERREIRA, G. **“Distritos: São Bartolomeu”**. Site da Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio de Ouro Preto. Disponível em: <https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>. Acesso em: 19/07/2023.

FERREIRA, G. **“Distritos: Santo Antônio do Salto”**. Site da Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio de Ouro Preto. Disponível em: <https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>. Acesso em: 19/07/2023.

FERREIRA, G. **“Distritos: Chapada”**. Site da Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio de Ouro Preto. Disponível em: <https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>. Acesso em: 19/07/2023.

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.

FLOR, T. O., GONÇALVES, A.J.S., JÚNIOR, A.J.V., TRAJANO, V.S. **Revisões de literatura como métodos de pesquisa: aproximações e divergências**. VI Congresso Nacional de Pesquisa e Ensino em Ciências – CONAPESC, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/editora/anais/conapesc/2021>.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte, São Paulo: Editora Itatiaia Limitada, Editora da Universidade de São Paulo, 1982.

GÂNDARA, J. M. G. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos** In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2005.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOMES, L. M. R.; SILVA, E.; RIBEIRO, G. A.; GRIFFITH, J. J. **Problemas ambientais causados pelo ecoturismo no setor urbanizado do Subdistrito de Lavras Novas, Ouro Preto, MG**. *Turismo: Visão e Ação*, v. 5, n. 3, p. 239-248, 2003.

GONZAGA, D.M.A. **Eventos gastronômicos e seus impactos para os empreendimentos do Mercado das Tulhas em São Luís – MA**. Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão. São Luís 2018.

GUERRA, Elaine. **Manual de Pesquisa Qualitativa**. Centro Universitário UNA. Belo Horizonte: Ânima, 2014.

ICOMOS (1980). **Liste du patrimoine mondial. Centre historique de Ouro Preto**, nº 124. Acesso em 20 de maio de 2023. Disponível em <http://whc.unesco.org/en/list/124>.

KOTLER, P.; ANMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 12ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.

LEITE, L. A. **Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos**. Corumbá, IV Simpósio de Recursos Naturais e Sócios-econômicos do Pantanal, 2004.

MACHADO, D. F. C.; GOSLING, M. **A influência do destino turístico Ouro Preto e seus reflexos na lealdade, na satisfação e na divulgação boca a boca**. Ver. Observatório de Inovação do Turismo – Revista Acadêmica. (2010), Vol.V, nº3, p.28.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. (2015): **O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos**. CULTUR: Revista de Cultura e Turismo, v. 9, n. 1, p. 60-83.

MEDEIROS M. L., SANTOS, E. M. (2009). **Festivais gastronômicos em Belo Horizonte - MG. Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos**. Cultur – Revista de Cultura e Turismo,. (2009), n.02, p.84.

NEVES, C.V. B.; TONELLI, E.; HURTADO, G.F.S; BOLINA, L.; BERTOLDI, M.C. **Resgate da identidade gastronômica pela percepção dos moradores de Ouro Preto e distritos**. Brazilian Applied Science Review, v. 3, n. 1, p. 659-683, 2019.

PERINOTTO, A. R. C. **Investigando a comunicação turística de Parnaíba/PI-Brasil: Internet e redes sociais, descrição e análise**. Turydes: revista de investigación en turismo y desarrollo local. 2013, v. 6, n. 15.

PORTAL MINAS GERAIS. **XXIV Festa da Goiaba de São Bartolomeu**. Disponível em: <https://www.minasgerais.com.br/pt/eventos/ouro-preto/xxiv-festa-da-goiaba-de-sao-bartolomeu>. Acesso em 02.out. 2021.

PREFEITURA DE OURO PRETO. “História”. Disponível em:  
<<https://ouopreto.mg.gov.br/história>> Acesso em: 04 nov. 2021.

RABELO, N. **A imagem do destino turístico como ferramenta dos influenciadores digitais**. Turismo, Sociedade & Território, [S. l.], v. 5, n. 1, 2023. Disponível em:  
<https://periodicos.ufrn.br/revtursoter/article/view/32044>. Acesso em: 23 nov. 2023.

SEBASTIANY, G. **Cardápios e seus dilemas**. Revista Gourmet & Food Service, São Paulo, ano 3, n. 11, abril. 2010. Disponível em: <<http://www.sebastiany.blog.br/index.php/design-de-cardapios/>> Acesso em: 06/08/2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (Sebrae) Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/aprenda-a-fazer-marketing-turistico-usando-bem-as-midias-sociais>. Acessado em: 06/08/2023.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

VENTURI, J. L.; **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: BOOKMAN, 2010.

VERGARA, S.C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2009.

WERNECK, G. **Receitas saborosas da terra estão preservadas em Minas**. Jornal Estado de Minas. Portal Digital. Publicado em 01 de agosto de 2012. Disponível em:  
<<[https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/08/01/interna\\_gerais,309262/receitas-saborosas-da-terra-estao-preservadas-em-minas.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/08/01/interna_gerais,309262/receitas-saborosas-da-terra-estao-preservadas-em-minas.shtml)>>. Acesso em 01 de nov. 2021.

## ANEXO I

### Entrevista Semiestruturada Adaptada

#### Introdução

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Você é natural de Ouro Preto?
- 3) Qual é a sua idade?

#### Festivais

- 4) Quando começou a ser realizado o evento “festival gastronômico” neste distrito?  
Inserir o nome do Festival de acordo com o distrito do(a) entrevistado(a)
- 5) Qual é a frequência de realização do evento?
- 6) Quantas pessoas, em média, frequentam o festival?
- 7) Quem foram os idealizadores do evento? Como você participou desse processo?
- 8) Quais foram as principais motivações para a criação do evento?
- 9) O que te motivou a participar do evento?
- 10) Quais os principais pratos servidos no festival gastronômico?
- 11) Conte um pouco sobre a relação entre os pratos servidos no festival e as tradições da região.
- 12) Os pratos costumam ser releitura ou resgate de uma receita original de família? Se possível, conte um exemplo.
- 13) Há algum “segredo” de preparo que você possa compartilhar com a gente?
- 14) O festival é o maior evento culinário do distrito? Há outras festas que servem pratos típicos?

#### Tradições Culinárias dos distritos (PANCs)

- 15) Qual “verdura” é mais usada nos pratos?
- 16) A “verdura” é cultivada no seu quintal, coletada ou comprada de terceiros?
- 17) Conte-nos sobre os principais modos de preparo.
- 18) Como costuma ser servida essa verdura? (com quais acompanhamentos, quais carnes)
- 19) Com quem aprendeu sobre o consumo dessas “verduras”?