A cozinha é um lugar carregado de sentidos, memórias, histórias e referências de um povo e de sua cultura. E para comemorar o do Dia do Patrimônio Cultural 2019, com tema Cozinha e Cultura Alimentar, o Circuito Liberdade, em Belo Horizonte, recebe entre 13 e 18 de agosto diversas atividades gratuitas. Realizado pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, por meio do Iepha-MG, em parceria com APPA-Arte e Cultura, o evento conta com uma extensa programação e reúne pesquisadores do Brasil, de Portugal, da Colômbia e do Chile. Além de mesas redondas, oficinas, feiras, intervenções urbanas e exposição de fotografias, acontece também o circuito gastronômico com a participação de bares e restaurantes de BH.

A proposta é ocupar a Praça da Liberdade e seus arredores, com várias atividades realizadas em conjunto com os equipamentos do Circuito Liberdade e com outros parceiros. Nos dias 24 e 25 de agosto de 2019, a Fazenda Boa Esperança, em Belo Vale, também recebe programação cultural e uma feira de produtos típicos das comunidades tradicionais da região.

Como destaca a presidente do Iepha-MG, Michele Arroyo, o dia nacional do patrimônio cultural, comemorado em 17 de agosto, homenageia o nascimento de Rodrigo Melo Franco, mineiro, pioneiro na formulação e implementação da política pública de reconhecimento da diversidade da cultura nacional. “Em comemoração a esta data, o Iepha-MG promove no mês de agosto, em todo o estado, e em parceria com os municípios, a Jornada do Patrimônio Cultural, e especialmente em BH, no Circuito Liberdade, uma semana de ações voltadas para o conhecimento e promoção do patrimônio culinário de Minas Gerais”, salienta ainda, Arroyo.

Para participar de atividades como oficinas, rodas de conversas, mesas-redondas é necessário fazer inscrição pelo site sympla.com.br/diadopatrimonio. A programação completa está disponível nos sites iepha.mg.gov.br e circuitoliberdade.mg.gov.br.

Estudos sobre as farinhas

Durante as comemorações do Dia do Patrimônio Cultural 2019 - Cozinha e Cultura Alimentar, o Iepha-MG lança o projeto de “Inventário temático das Farinhas: Moinhos de Milho e Casas de Farinha em Minas Gerais.” O objetivo é identificar os locais de produção, produtos e produtores desses importantes farináceos que são base da alimentação de grande parte dos mineiros. Espera-se que prefeituras, pesquisadores e a sociedade em geral participem desse levantamento de forma colaborativa por meio do preenchimento do cadastro disponível no site do Iepha. Ao final da pesquisa, serão propostas medidas de proteção e salvaguarda desses bens culturais. A previsão é que o estudo seja concluído no final de 2020.

Phoca PDF

Os espaços para a produção dessas farinhas são base do sustento de muitas famílias e comunidades e funcionam como ponto de encontro e de sociabilidade de pessoas que trabalham e utilizam esses lugares coletivamente e que ali mantém seus ofícios e tradições.

A importância desses saberes e espaços, associados a outros estudos já realizados, motivou o IEPHA/MG a iniciar as pesquisas para identificar os Moinhos de Milho e as Casas de Farinha como patrimônio cultural de Minas Gerais.

Rodrigo Melo Franco

Rodrigo Melo Franco de Andrade nasceu em 17 de agosto de 1898, em Belo Horizonte (MG). Estudou em Paris e conviveu com intelectuais, escritores e artistas plásticos brasileiros, como Graça Aranha, Tobias Monteiro e Alceu Amoroso Lima, entre outros. No Brasil, dedicou-se ao curso de direito, iniciado na Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais do Rio de Janeiro. Aproximou-se de Aníbal Machado, que o estimulou a dedicar-se à literatura, assim como de outras personalidades públicas e de intelectuais como Milton Campos, João Alphonsus, Carlos Drummond de Andrade, Pedro Nava, Abgar Renault e Oswald de Andrade, entre outros.

Em 1937, Rodrigo Melo Franco de Andrade assumiu a direção do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Sphan) e durante 30 anos dedicou-se à preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. A partir daí, a proteção dos bens culturais do país passou a ser sua atividade principal.

Rodrigo deixou a presidência do Sphan em 1967, mas não se afastou da instituição, permanecendo presente como integrante do Conselho Consultivo, até o dia de sua morte, em 11 de maio de 1969. Inúmeros textos escritos por Rodrigo foram reunidos e publicados, pelo Sphan/Fundação Pró-Memória, sob os títulos Rodrigo e Seus Tempos: coletânea de textos sobre artes e letras (1985) e Rodrigo e o Sphan: coletânea de textos sobre o patrimônio cultural (1987).

Serviço: Dia do Patrimônio Cultural 2019 – Cozinha e Cultura Alimentar
Quando: 13 a 18 de agosto
Onde: Circuito Liberdade
Inscrições: sympla.com.br/diadopatrimonio

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO COMPLETA E INSCREVA-SE

Phoca PDF

24/8 – Sábado

10h – Abertura

11h – Sarau de Receitas

14h30 – Banda Santa Cecília de Belo Vale

16h – Encerramento

25/8 – Domingo

10h – Abertura

11h – Sarau de Receitas

12h – Guarda de Moçambique Nossa Senhora do Rosário de Belo Vale

16h – Encerramento

Entrada Gratuita

CONFERÊNCIA DE ABERTURA

PATRIMÔNIOS CULINÁRIOS: CATEGORIAS NATIVAS E POLÍTICAS PÚBLICAS DE SALVAGUARDA

Com Nina Bitar (UFRJ)

Local: Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais, 19h

Não precisa de inscrição prévia

EXPOSIÇÕES

SABERES QUE ALIMENTAM O PATRIMÔNIO

Local: Alameda Travessia, Praça da Liberdade

“Saberes que Alimentam o Patrimônio” revela a cozinha como lugar da expressão cultural, reunindo registros de processos desenvolvidos pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico – IEPHA/MG, em seu trabalho de identificação e proteção de bens culturais de Minas Gerais. A exposição apresenta momentos da cultura alimentar associados

Phoca PDF

às festas religiosas, aos saberes e modos de fazer, às comunidades tradicionais e aos sistemas agrícolas.

RESTAURANTE DO MINAS: LUGAR DE ENCONTROS E COMEMORAÇÕES

Local: Café do Centro Cultural Minas Tênis Clube

A mostra fotográfica Restaurante do Minas : lugar de encontros e comemorações tem o objetivo de divulgar imagens importantes pertencentes ao Acervo do Centro de Memória MTC, datadas entre os anos de 1940 a 1980. As fotografias agrupam-se em três subtemas: o espaço construído e a ambientação em estilo art déco do Restaurante (arquitetura, conjunto de mesas, cadeiras e lustres); os bastidores (com a cozinha, o trabalho de fazer e servir); e a apropriação do espaço (onde o lazer e as trocas sociais acontecem). Paralelamente, visa compor o ambiente do Café Cultural do Minas, onde a Roda de Conversa (programação do Dia do Patrimônio, dia 14 de agosto) irá acontecer.

“ALIMENTÍCIOS”

Local: Memorial Minas Gerais Vale

A exposição “Alimentícios” aborda o domínio do plantio, o processamento de ingredientes, técnicas de cozimento e o significado da “alimentação” para um povo- suas tradições, necessidades, importância biológica, social e econômica.

COMIDA DE FESTEJO: A CULINÁRIA NAS FOLIAS DE REIS E NAS FESTAS DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DE CHAPADA DO NORTE E DA COMUNIDADE DOS ARTUROS

Local: Fachada Digital do Espaço do Conhecimento UFMG

Com fotografias das Folias de Reis e das Festas de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos, a exposição aborda a relação intrínseca da culinária com as celebrações religiosas reconhecidas como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. As imagens selecionadas fazem parte do acervo do IEPHA-MG, constituído no decorrer dos processos de pesquisa.

A ESCRITA DOS SABORES

Local: Biblioteca Pública Estadual de Minas Gerais

A alimentação é um dos aspectos fundamentais para a sobrevivência humana e está cercada

Phoca PDF

de elementos identitários, regionais, segmentados ou representativos de diversos grupos sociais e culturais. Há uma diversidade de modos, jeitos e estilos de comer que é definida não só por aquilo que se come, como também pela forma como se produz e se apresenta a comida. É no preparo do que se come que se agrega o sabor e o sentido, entrelaçados por memórias e valores simbólicos e culturais. Esses saberes e fazeres culinários, modos pelos quais as identidades assumem materialidade, são transmitidos por várias gerações por meio de suas receitas. Parte de nossa cultura, as receitas podem ser manuscritas, impressas, copiadas, datilografadas, memorizadas, televisionadas, ritualizadas, apropriadas e ressignificadas. Revelam mais do que os modos de saber e de fazer, revelam segredos, representam experiências vividas, como também invenções do presente; ao serem descritas passo a passo, tornam-se registros de nossa expressão alimentar. Para desfrutarmos desse universo, destacamos aqui alguns objetos e registros da cultura alimentar presentes nos acervos públicos e privados sob a guarda da Biblioteca Pública Estadual, do Museu Mineiro, do Restaurante Dona Lucinha e do Santuário do Caraça.

OFICINA - CICLO DAS INSABAS: SABERES, MANEJOS E PRÁTICAS TRADICIONAIS DE PRESERVAÇÃO DOS COSTUMES AGROECOLÓGICOS

Com Mestre Ricardo de Moura

Local: Museu Mineiro (Ágora), 9h às 12h30

Vagas: 20

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YRXlPo

O Ciclo das Insabas é uma iniciativa que busca a reoxigenação dos costumes e práticas tradicionais em agroecologia. A vivência terá como principal abordagens os sistemas de capilaridade, que se espelha em lençóis freáticos e técnicas de transporte e proteção de sementes e mudas.

OFICINA - AULA SHOW SOBRE CULTURA ALIMENTAR E ECOGASTRONOMIA COM O RESGATE DA RECEITA DO FUBÁ SUADO

Com Rosilene Campolina (Centro Universitário UNA), 14h às 16h

Local: UNA (Avenida João Pinheiro, 580)

Phoca PDF

Vagas: 20

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2ThsOoT

O fubá suado é uma receita registrada como patrimônio imaterial de Itabira, que ganha um toque de inovação nas mãos da Chef Rosilene Campolina, ao propor aos participantes uma experimentação de sabores e aromas durante a criação de pratos em torno dessa tradicional receita mineira. Durante a oficina, o fubá suado será acrescido de linguiça da roça, ovos, torresmos, bacon e couve.

RODA DE CONVERSA - QUEIJOS DE MINAS: SABERES LOCAIS E PATRIMÔNIO CULTURAL

Com Marly Leite (Queijo Senzala de Araxá), Túlio Madureira (Queijo do Serro), Luciano Carvalho (Queijo Canastra), Bernadette Naves Carvalho (Queijo do Cerrado Mineiro)

Mediação: Eduardo Tristão Girão (Jornalista Gastronômico)

Local: Centro Cultural Minas Tênis Clube, 16h às 18h

Vagas: 100

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YwKItU

A roda de conversa Queijos de Minas busca colocar em diálogo produtores de queijos artesanais de diferentes regiões de Minas Gerais, promovendo um debate sobre temas como identidade, tradição, inovação e processos de patrimonialização desse saber-fazer.

MESA-REDONDA - SISTEMAS AGRÍCOLAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL

Com Emmanuel Almada (UEMG), Maria de Fátima Alves (Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas – Codecex), Marcos Rabelo (Iphan)

Mediação: Heloísa Costa (UFMG)

Local: BDMG Cultural, 9h às 12h

Vagas: 80

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/31sleuK

Os Sistemas Agrícolas Tradicionais são compostos por paisagens culturais marcantes que combinam biodiversidade agrícola com ecossistemas resilientes e rico patrimônio cultural. Esta mesa-redonda busca debater sobre a valiosa cultura alimentar promovida pelas

Phoca PDF

populações que dominam esses sistemas, bem como a sua patrimonialização.

OFICINA: BORDANDO O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE MINAS: QUEJIN MINEIRO, UAI

Com Clea Venina (Emater) e Maria Júlia Mendes

Local: Espaço do Conhecimento UFMG – Praça da Liberdade, 10h às 13h

Vagas: 20

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2OGONaf

As meninas de Nicinha, trazem da infância em Pedra Azul/MG, as primeiras experiências de dedos e da expressão do imaginário, minuciosamente retratadas através de agulhas e linhas. As irmãs artistas revivem e reinventam memórias ultrapassando os sentidos através dos bordados que no convívio com grupos de bordadeiras ou não, no meio rural pelo interior do estado, fazem dessa vivência uma via de mão dupla: ensinam e aprendem.

OFICINA: AROMAS E SABORES PARA CRIANÇAS

Com Luzinete Assis , Sabrina Machado Maria Inez Candido, Adriana Quirino e Isabella Lyra (Iepha-MG) e Edson Puiati (Centro Universitário UNA)

Local: Centro de Arte Popular, 10h às 12h

Vagas: 15 (crianças de 9 a 12 anos)

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2KjlkPk

O objetivo da oficina é propiciar ao público infantil uma experiência lúdica por meio dos aromas e sabores típicos da cultura mineira.

OFICINA: A BANANEIRA E O APROVEITAMENTO DO SEU CAULE NO ARTESANATO

Com José Carlos Carias (Ravena, Sabará/MG)

Local: Museu Mineiro (Ágora), 14h às 17h

Vagas: 20

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2KvoUF3

Phoca PDF

Desenvolver o conhecimento sobre trato da fibra de bananeira e sua aplicabilidade no Artesanato. Dialogar sobre outras possiblidades de trabalhos que podem ser desenvolvidos. Os participantes vão aprender a montar caixinhas revestidas com a fibra de bananeira.

RODA DE CONVERSA: TRADIÇÃO E RENDA: REDES LOCAIS E AS POSSIBILIDADES DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Com Ademilson Rodrigues dos Santos (Casa de Farinha comunitária – Almenara/MG), Terezinha Santana (Pão de Queijo - Paracatu/MG), Márcia Chaves (Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu –ADAF – Ouro Preto/MG), Maíra Santiago (Armazém do Campo – Belo Horizonte/MG)

Mediação: Sibelle Diniz (Cedeplar/UFMG)

Local: Centro de Arte Popular, 14h às 16h

Vagas: 50

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YyBIEv

A proposta da roda de conversa é discutir distintas experiências ocorridas no estado de Minas Gerais que envolveram o desenvolvimento socioeconômico a partir de saberes e fazeres tradicionais.

MESA-REDONDA: HISTÓRIA E EXPERIÊNCIAS DA PATRIMONIALIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR NA IBERO-AMÉRICA

Com Isabel Drumond Braga (Universidade de Lisboa -Portugal) - A patrimonialização da doçaria portuguesa: os produtos de Indicação Geográfica Protegida; Juana Camacho (Instituto Colombiano de Antropologia e Historia - Colômbia) - Culinária colombiana como patrimônio cultural: dilemas da patrimonialização; Noelia Carrasco Henríquez (Universidad de Concepción - Chile) - Atlas do Turismo Culinário Comunitário do Centro Sul do Chile: experiência de apropriação e valorização dos bens alimentares dos territórios; e José Newton Coelho Meneses (UFMG) - Queijos e quintais: tradição, cultura e patrimônio.

Mediação: Michele Arroyo (Iepha-MG)

Local: Memorial Minas Gerais Vale, 18h às 21h

Vagas: 80

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YOVlat

A mesa propõe a discussão de experiências de pesquisa e de proteção do patrimônio alimentar na Íbero-america, buscando entender os diferentes conceitos, processos, metodologias e abordagens adotadas. O intuito é

Phoca PDF

criar uma rede de discussão permanente desse patrimônio cultural, mobilizando praticantes, pesquisadores e instituições de pesquisa e ensino.

RODA DE CONVERSA: O PATRIMÔNIO IMATERIAL E A FESTA NA MESA: SOCIABILIDADE, RITUAIS E ALIMENTAÇÃO

Com Marília Lourenço Matos (Festa do Rosário dos Homens Pretos - Chapada do Norte/MG), Makota KIdoiale (Comunidade Quilombola *Manzo Ngunzo Kaiango* – Belo Horizonte/MG), Cida Luz (Comunidade Quilombola dos Arturos – Contagem/MG), Claudeci José da Fonseca (Folia de Santos Reis, Bairro Paulo VI – Belo Horizonte/MG)

Mediação: Débora Raiza Rocha (Iepha-MG)

Local: MM Gerdau – Museu das Minas e do Metal - Praça da Liberdade, 14h às 16h

Vagas: 50

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YRJcgW

A proposta é debater sobre a importância da comida em diferentes manifestações religiosas, pensando a sua função ritualística e sua importância na promoção de sociabilidades e na manutenção dos significados simbólicos para as comunidades.

MESA-REDONDA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO - FOMENTO DAS COZINHAS TRADICIONAIS, A GASTRONOMIA E O TURISMO CULTURAL

Com Mônica Chaves Abdala (USP) - Entre memorias e sabores: a trajetória da valorização da cultura alimentar em Minas Gerais; Vani Pedrosa (Senac) - Primórdios da Cozinha Mineira;

Cléa Venina (Emater) - Organização local, Cultura Alimentar e desenvolvimento social; Marina Simião (Secult/MG) - Turismo cultural e alimentação.

Mediação: Luis Gustavo Molinari Mundim (Iepha-MG)

Local: Academia Mineira de Letras, 9h às 12h

Vagas: 100

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YP3GqL

Phoca PDF

OFICINA: MODELAGEM DE PANELAS EM ARGILA

Com Maria Ducarmo Barbosa Sousa (Associação dos Artesãos de Coqueiro Campo – Turmalina/MG)

Local: Centro de Arte Popular (Espaço Multiuso), 14h às 17h

Vagas: 18

INSCRIÇÕES: http://bit.ly/2YXYchL

APRESENTAÇÃO MUSICAL: ZÉ DA GUIOMAR

Local: Teatro de Arena do Rainha da Sucata - Praça da Liberdade, 10h30

FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE MINAS GERAIS (EMATER)

Local: Alameda da Educação - Praça da Liberdade, 8h às 17h

SENAC MÓVEL – CIRCUITO DO PÃO DE QUEIJO MINEIRO

Local: Alameda da Educação - Praça da Liberdade, 9h às 16h

APRESENTAÇÃO MUSICAL: CORAL DO MINAS TÊNIS CLUBE

Local: Praça da Liberdade, 9h

INTERVENÇÃO ARTÍSTICA: MESA DE THEREZA

Local: Praça da Liberdade, 9h

Phoca PDF

COZINHA, COPA E SALA DE JANTAR – VISITA GUIADA AO PALACETE BORGES DA COSTA
14 de agosto (quarta-feira), 10h às 11h e 14h30 às 15h30
Local: Academia Mineira de Letras

A LITERATURA E GOZO IMPURO– DE MARIA DE JOSÉ DE QUEIROZ
14 de agosto (quarta-feira), 19h30
Local: Academia Mineira de Letras

TRANSVERSALIDADES: UMA HISTÓRIA CONTEMPORÂNEA DO GOSTO COMO EXPRESSÃO DE MEMÓRIA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR
14 de agosto (quarta-feira), 19h
Local: CCBB BH
Inscrições em www.ccbbeducativo.com

PALESTRA SABERES SOBRE PLANTAS MEDICINAIS: PATRIMÔNIO IMATERIAL BRASILEIRO, COM ANA Ana Cimbleris (Instituto Kairós)
17 de agosto (sábado), 10h30
Local: Memorial Minas Gerais Vale,

MODOS DE VER: COZINHA E PATRIMÔNIO (VISITA MEDIADA PELA CIDADE)
17 de agosto (sábado), 10h às 12h30
Local: CCBB BH
Horário: 10h às 12h30.
Inscrições em www.ccbbeducativo.com
Indicação etária: acima de 18 anos.
Recomenda-se ao público: utilizar roupas e calçados confortáveis, trazer recipiente para água, evitar mochilas e volumes pesados.

CASA DE FARINHAS – PERFORMANCE ARTÍSTICA COM SHIMA E AGNES FARKASVOLGYI
17 de agosto (sábado), 14h
Local: Memorial Minas Gerais Vale

OFICINA: QUEM SOU EU? O PATRIMÔNIO É VOCÊ
17 de agosto (sábado), 14h
Local: Espaço do Conhecimento UFMG

FÜRST TAP ROOM

Rua Bernardo Guimarães, 2612 – Santo Agostinho

Telefone: (31) 98860-5696

Nome do prato: Rosado Pecador

Phoca PDF

Descrição: Filé suíno no ponto perfeito, preparado no Sous Vide, servido sobre cama de mousseline de mandioquinha e queijo Minas meia cura, acompanhado de hóstia de couve manteiga.

Preço: R$ 29,00

Serve: 2 pessoas

RESTAURANTE MARIA DAS TRANÇAS

Rua Estoril, 938 - São Francisco

Telefone: (31) 3441-3708

Nome do prato: Frango ao Molho Pardo

Descrição: Frango inteiro ao molho pardo (dividido em 15 pedaços). Acompanha arroz, quiabo e angu.

Preço: R$ 67,00

Serve: 2 pessoas

COMIDINHAS MINEIRAS

Rua Montes Claros, 752 - Sion

Telefone: (31) 3324 7774 / (31) 992 818 880

Nome do prato: Matuto Mineiro

Descrição: Canjiquinha com torresmo de barriga, couve refogada e repolho roxo.

Preço do prato: R$ 22,00

Serve: 1 pessoa

AGOSTO BUTIQUIM

Rua Esmeralda, 298 - Prado

Phoca PDF

Telefone: (31) 3337-6825

Nome do prato: Poesia Mineira

Descrição: Quiabo na manteiga, polenta frita e torresmo de barriga.

Preço: R$ 44,90

Serve: 2 a 3 pessoas

PANORAMA PIZZARIA

Endereço: Rua Sapucaí, 533 - Floresta

Telefone: (31) 2510-5002

Nome do prato: Pizza Afonso Pena

Descrição: Pizza com mussarela, frango caipira desfiado, ora-pro-nóbis e requeijão de Moeda.

Preço: R$ 50,00

Serve: 2 pessoas

KÖBES

Rua Professor Raimundo Nonato, 31A - Horto

Telefone: (31) 3467 6661

Nome do prato: Linguiça aberta

Descrição: Linguiça de porco aberta na chapa com queijo prato e cebola refogada

Preço: R$ 30,90

Serve: 2 pessoas

BAR IDEAL

Phoca PDF

Rua Sergipe, 1187 – Funcionários

Telefone: (31)3889-1187

Nome do prato: Arroz Caldoso de Rabada

Descrição: Arroz, Caldo de Costela Gaúcha, rabada desfiada

Preço: R$ 36,90

Serve: 1 pessoa

Phoca PDF