

O [cadastro para o inventário relacionado às farinhas de milho e mandioca](#) em Minas Gerais já identificou, desde outubro do ano passado – por meio de formulário disponível no site do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha-MG) (www.iepha.mg.gov.br) – mais de 300 casas de farinhas e moinhos espalhados por 200 municípios mineiros. Com mais moinhos cadastrados estão Serro (23) e Itinga (10), no Vale do Jequitinhonha, Águas Vermelhas (10), no Norte de Minas e São José do Mantimento (9), na Zona da Mata.

O cadastro foi lançado durante as comemorações do Dia do Patrimônio Cultural 2019 – Cozinha e Cultura Alimentar, o objetivo da ação é identificar e inventariar os locais de produção, produtos e produtores de farinhas de milho e de mandioca, que são a base da alimentação de grande parte dos mineiros.

O estudo faz parte das ações para reconhecimento desses saberes como patrimônio cultural do Estado e o relatório do cadastro deve ser concluído no final deste ano.

A pesquisa é um desdobramento do inventário do Rio São Francisco, realizado em 2014, no qual o Instituto identificou uma série de práticas culturais vinculadas à cultura alimentar naquela região. Segundo a presidente do Iepha, Michele Arroyo, desde então, o aprofundamento das pesquisas dessas tradições culturais, que são centrais em relação aos modos de vida e suas especificidades no território de Minas Gerais, foi uma prioridade do órgão. “Com o inventário das farinhas de milho e de mandioca, o Instituto joga luz no conhecimento da pluralidade que envolve esse fazer cultural no Estado e tem como primeiro resultado do trabalho, o cadastro das casas de farinhas e moinhos de milho”, destaca Arroyo.

Farinhas e a cultura alimentar na cozinha mineira

O hábito de se alimentar reúne, em torno de si, uma série de práticas e valores sociais, relacionados a afetividade e a cultura que despertam nossas memórias e vivências e é parte formadora da identidade coletiva. Esse processo é complexo e envolve várias etapas como a produção, o plantio, a preparação, o consumo e o descarte.

Em Minas Gerais as farinhas, tanto de mandioca quanto a de milho, representam a base do preparo de vários alimentos que estão enraizadas nas receitas, no preparo e nos sabores espalhados pelo estado.

Com o inventário das farinhas de milho e de mandioca, o Instituto joga luz no conhecimento da pluralidade que envolve

esse fazer cultural no Estado e tem como primeiro resultado do trabalho, o cadastro das casas de farinhas e moinhos de milho. Michele Arroyo, Presidente

Moinhos de Milho e Casas de Farinhas

Além disso, os processos e produção dessas farinhas são base do sustento de muitas famílias e comunidades. As casas de farinhas e os moinhos são locais de produção que funcionam como espaço de encontro e de sociabilidade das pessoas que se reúnem em torno do ofício e reproduzem suas tradições. A importância desses saberes e desses espaços motivou o Iepha-MG a iniciar as pesquisas para identificar e reconhecer os Moinhos de Milho e as Casas de Farinhas como patrimônio cultural de Minas Gerais

Nesse processo o inventário é um importante instrumento de proteção que auxilia tanto na identificação quanto na gestão desses bens culturais. O levantamento e o diagnóstico realizado a partir do mapeamento, permite uma aproximação com as comunidades e a sociedade em geral, e a definição de quais os rumos que a proteção deve seguir, colaborando assim para o estabelecimento de uma política pública sólida e democraticamente construída.

Em função das medidas de isolamento social imposta pelo Covid-19, que impossibilitou a realização de viagens à campo, e o conhecimento mais aprofundado dessas práticas, as ações do projeto sofreram algumas alterações. Contudo, em fevereiro de 2020 foi possível realizar uma visita a uma casa de farinha na cidade de Pará de Minas, onde se observou todo o processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca.

Embora existam contratempos advindos da pandemia, os dados levantados pelo cadastro permitem uma análise consubstanciada de como essa ocorre no estado. Dados como tempo de existência, valor de venda, organização do trabalho, associativismo, entre tantos outros, são algumas das informações enviadas pelos produtores, que ainda mandam imagens de sua produção.

Para o diretor de Proteção e Memória do Iepha-MG, Fernando Pimenta, mais do que pratos típicos, a cozinha tradicional local é parte fundamental da identidade social. “A abertura do cadastro das farinhas em Minas Gerais constitui um passo fundamental para a proteção dessa manifestação cultural com vistas, inclusive, a fortalecê-la diante da dramática disputa de mercado no setor”, enfatiza Fernando.

Notícias

Publicado: Quinta, 26 Novembro 2020 16:17

Ao final, o estudo será apresentado ao Conselho Estadual de Patrimônio Cultural - Conep para solicitar o reconhecimento dessa produção tradicional como patrimônio cultural de Minas Gerais.

Serviço:

Cadastro “Inventário da Cultura Alimentar relacionada às Farinhas de Milho e de Mandioca em Minas Gerais. Cadastro dos Moinhos de Milho e das Casas de Farinhas”

Local: <http://bit.ly/CadastroFarinha>

Dúvidas: pesquisa@iepha.mg.gov.br (31) 32352878