

BEM I n f o r m a d o

julho de 2023

Bem Informado

Marília Palhares Machado — Presidente do Iepha-MG

E chegamos à metade do ano lançando mais uma edição do nosso Bem Informado. Com persistência estamos produzindo conteúdo com as principais informações do Iepha-MG para que possamos manter o público leitor atualizado. No jornal apresentamos notícias, ações e os acontecimentos que marcaram a agenda do Patrimônio Cultural mineiro. A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, por meio do Iepha-MG, lançou o projeto Cozinha Mineira Patrimônio — Temporada 2023, no dia em que se celebra a Gastronomia. Na mesma ocasião foi realizada a reunião do Conep, no Salão de Banquetes do Palácio da Liberdade, que deliberou com unanimidade o reconhecimento do Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira — o Milho e a Mandioca como

Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais. Ainda neste mês, o prédio sede do Instituto recebeu a 8ª edição do Modernos Eternos. A mostra valoriza a arquitetura dos imóveis, adequando aos espaços contemporâneos, mobiliários e adornos que fazem parte do passado. Transmitir este conceito é uma forma de mostrar para esta e para as futuras gerações a importância do reconhecimento da cultura, fatos históricos, técnicas ancestrais e outros fatores, que impactam no modo de viver. Importante lembrar que está aberto, no site do Iepha-MG, o Cadastro de Identificação das Expressões das Culturas Populares e Tradicionais. O objetivo é identificar e mapear práticas culturais indígenas, circenses, de capoeira e demais expressões tradicionais. O cadastro faz parte das ações de

identificação e mapeamento do Iepha-MG, que compõe os cadastros do patrimônio cultural. A finalidade da pesquisa é levantar informações que servirão para o Fomento e à Salvaguarda das referências culturais de natureza imaterial presentes no estado. Divulgamos em nosso site a tabela de pontuação definitiva com os resultados da análise dos pedidos de recursos dos municípios para o Programa ICMS Patrimônio Cultural — Exercício 2024. Com muitos projetos em desenvolvimento, o Iepha-MG cumpre seu compromisso com a preservação do patrimônio cultural com vitorias em bens protegidos e parcerias institucionais, cabendo ressaltar que tudo isso se deve ao empenho dos técnicos do Instituto. Boa leitura.



EXPEDIENTE

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Governador do Estado de Minas Gerais Romeu Zema
Vice-Governador do Estado de Minas Gerais Mateus Simões
Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais Leônidas Oliveira
Secretário Adjunto de Estado de Cultura de Minas Gerais Milena Pedrosa

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

Presidente Marília Machado
Diretora de Conservação e Restauração Luciane Andrade
Diretora de Promoção Alessandra Deotti
Diretora de Proteção e Memória Débora Raiza
Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças Daniel Fernandes
Assessor de Comunicação Social Saulo Carrilho

BEM INFORMADO

Coordenação Geral

Saulo Carrilho

Textos

Isa de Oliveira,

Deborah Marcassa,

Danielle Domingos

Revisão

Isa de Oliveira

Projeto gráfico e diagramação

Alexander Alves Ribeiro

Fotos

Gustavo Xavier e Guilherme Brender (Modernos Eternos),

Leo Bicalho e Renata Garboci (Cozinha Mineira),

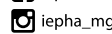
Acervo Iepha-MG

Equipe Comunicação

Deborah Marcassa — apoio comunicacional

Phelippe da Paz Sena, Lorrayne Luíza Araújo,

Flávia Ordones de Abreu — estagiários



Modernos Eternos

Lorrayne Luíza Araújo, Flávia Ordones – Estagiárias (sob supervisão de Isa de Oliveira)

Pela primeira vez o Prédio Verde, atual sede do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), na Praça da Liberdade, recebeu a 8ª edição do Modernos Eternos. A mostra é realizada anualmente e proporciona aos visitantes uma experiência imersiva, ao apresentar novidades nas áreas da arquitetura, design, décor, arte, história, gastronomia, entretenimento e cultura.

Os ambientes inspiradores fizeram uma junção perfeita com o prédio histórico. Um edifício que faz parte da história de Belo Horizonte e une a arquitetura do início da capital, com movimentos mais recentes. Uma prévia de como será a Pinacoteca de Minas Gerais Cemig. O visitante foi convidado a mergulhar em uma galeria de arte, expandindo o conceito da mostra como olhar, sentir, contemplar e aprender. Mas partindo de um ponto de vista cultural, unindo o design consagrado aos objetos com significado atemporal.

A curadora, Josette Condurú Davis, ressalta a importância de estabelecer um diálogo com o patrimônio cultural e despertar o olhar das novas gerações para a nossa história. “Eu procuro tocar na área de patrimônio e preservação para apresentar ao público dessa nova geração aspectos da nossa história e trazê-los para o nosso lado. Mesmo que sejam poucos a cada edição, de alguma maneira eles se tornarão nossos propagadores. Se explicarmos e tocarmos de alguma forma, fazemos a diferença, então o Modernos Eternos cumpre esse papel de maneira pequena, assim como tantos outros do Circuito Liberdade que procuram fazer esse trabalho.”

Sobre a mostra Modernos Eternos

A mostra foi criada em 2014, em São Paulo, e em 2016 teve a sua primeira edição em Belo Horizonte realizada por Josette Davis. Ela explica que o Modernos Eternos tem uma importância muito grande para a cidade, porque além da parte artística, trouxe um olhar especial para Belo Horizonte, dando

destaque para os espaços da cidade.

Ainda de acordo com Josette Davis, a proposta do evento foi fazer uma combinação entre diferentes linguagens e épocas, apresentando um resultado diferenciado. “O propósito dele é fazer o ‘mix&match’, que é a mistura combinada do moderno. Nossas peças são designs contemporâneos, assinados com as peças eternas, com valores atemporais, que são as antigas ou vintage. Então, esse é o eixo central da mostra que tem um pilar em valorizar a cultura e a história.”

A edição 2023 reuniu 38 profissionais e mais de 90 parceiros, apresentando 31 ambientes.

Na parte de gastronomia, trouxe o renomado chef Léo Paixão, que participou pelo sexto ano consecutivo. Foram criados dois ambientes gastronômicos, sendo um bar e um restaurante. Além disso, mini talks sobre cultura, história, moda e arte, além de atrações musicais preencheram todos os dias da programação.



Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, o Milho e a Mandioca como Patrimônio

Danielle Domingos

Só pelo cheiro a maioria dos mineiros reconhece uma broa de milho ou um biscoito de polvilho. O angu pode ser mole ou de corte, possibilitando múltiplas e deliciosas combinações. Seja com um frango caipira ou com ingredientes mais sofisticados. E quando se fala em tutu à mineira, olhos brilham e a memória afetiva resgata um gostinho de infância. Além da mineiridade o que esses e tantos outros pratos têm em comum são dois ingredientes fundamentais nas receitas de Minas: milho e mandioca.

Os dois alimentos são herança dos povos originários e tradicionais, permeando a cultura alimentar do Estado, como destaca o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas

Oliveira. *“Eduardo Frieiro, no livro ‘Feijão, angu e couve’ demonstrou como a origem do angú está atrelada à história dos povos de origem africana, que contribuíram para construir os hábitos alimentares em Minas Gerais desde o período da formação do estado. A mandioca, cultivada pelos indígenas, é outro elemento essencial do qual se extrai o polvilho, que é a base do nosso pão de queijo, dos biscoitos, além da própria farinha que é ingrediente do tropeiro”.*

Primeiro sistema culinário registrado pelo Iepha-MG

Os Saberes ligados ao milho e à mandioca constituem o primeiro sistema culinário a ser registrado pelo Iepha no âmbito das pesquisas

sobre a Cozinha Mineira. Essa decisão é fruto de estudos para a compreensão da cultura alimentar do estado que vêm sendo realizados desde 2019.

Outra etapa desse trabalho foi a identificação de quase 700 moinhos de milho e casas de farinha de mandioca em Minas Gerais. O cadastro foi viabilizado por meio da ação conjunta entre Iepha, prefeituras, instituições de ensino, comunidades e pesquisadores.

O Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca, compreende o ato de se alimentar de maneira ampla, ressaltando os valores socioculturais, simbólicos e cosmológicos. Fatores como o plantio, o



processamento, a preparação e o consumo são levados em conta junto às características de sociabilidade e ritualística atreladas aos lugares, paisagens, instrumentos, métodos e técnicas que caracterizam os saberes culinários transmitidos ao longo das gerações.

A articulação com os municípios é outro ponto importante, a partir do estímulo às iniciativas de salvaguarda, tendo em vista a pontuação no programa ICMS Patrimônio Cultural das cidades com bens protegidos no âmbito da Cozinha Mineira.

Capacitações, por meio das Rodadas do Patrimônio Cultural, promovidas pelo Iepha-MG, também deverão contribuir para a formação de gestores sobre a temática da salvaguarda, incentivando a participação dos mais diversos agentes de patrimônio, em especial, os detentores do saber.

A realização de um programa voltado à agricultura familiar, contemplando, por exemplo, comunidades ribeirinhas e quilombolas, é outra ação desse eixo. Com o nome Agricultura

Familiar e Sustentável, o projeto visa preservar as práticas e conhecimentos transmitidos por gerações enquanto também auxilia essas comunidades na geração de renda de maneira sustentável. Esse trabalho será desenvolvido em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Reunião inicia o processo de registro dos Sistemas Culinários

Para celebrar os dois ingredientes o Governo de Minas lançou no dia 05 de julho/2023 o Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o Milho e a Mandioca. *“Uma reverência aos povos originários e tradicionais, os fazedores de farinha, que desenvolveram os elementos fundantes da nossa cozinha”*, reflete o secretário Leônidas Oliveira.

O processo começa com a avaliação do Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o Milho e a Mandioca, candidatos a patrimônio

cultural imaterial de Minas Gerais. No mesmo dia do lançamento, teve início o projeto Cozinha Mineira Patrimônio - Temporada 2023, com uma série de ações que reforçam a importância da cozinha mineira para a cultura, o turismo e o desenvolvimento econômico e social do estado, enaltecendo a proposta de tornar a cozinha mineira patrimônio imaterial.

Na ocasião, que foi a segunda reunião ordinária do Conep 2023, o Governo de Minas Gerais, por meio da Secult-MG, Iepha-MG, e demais representantes do Conselho, deliberou sobre o Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira Milho e Mandioca.

Além da entrega do dossiê para o Registro, o Iepha-MG irá publicar uma edição dos Cadernos do Patrimônio Cultural dedicada ao tema. Ainda estão previstos a divulgação de peça audiovisual sobre o assunto e de material educativo a ser compartilhado nas escolas, bibliotecas e museus.





LEI PAULO GUSTAVO – ADESÃO HISTÓRICA

Municípios mineiros aderiram massivamente à Lei Paulo Gustavo e receberão R\$ 196,8 milhões que irão fortalecer e descentralizar a Cultura do Estado.

Ao todo 844 cidades foram inscritas, a partir de um grande esforço de mobilização feito pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo, em campanha conjunta com o Governo de Minas, e em parceria com a EMC Play, Fóruns municipais, Rede de Gestores de Minas Gerais, IGRs, pontos de cultura, Consec-MG e sociedade civil.

Em um território de proporções continentais, Minas Gerais celebra uma vitória histórica no número de adesões aos recursos federais destinados à cultura.



FAZENDA BOA ESPERANÇA É REABERTA

A área externa da Fazenda Boa Esperança, no município de Belo Vale, já está reaberta à visitação pública, por meio do projeto Fazenda Boa Esperança - Redescobrimos os Sentidos. A realização é do Ministério da Cultura, do Governo do Estado de Minas Gerais, da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo, por meio do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG). O apoio é da Prefeitura de Belo Vale. A correalização é da APPA - Arte e Cultura. O patrocínio é da Copasa e do Instituto Cultural Vale, viabilizado pela Lei Federal de Incentivo à Cultura.

Horário de visitação:

Quintas e sextas-feiras, das 9 às 12h
Sábados e domingos, das 9h às 16h.

Edital FEC 02/2023

CONGADEIROS

Premiação - Pessoa física

Inscrições de 17 de julho a 18 de agosto

20 prêmios para congadeiros,
reinadeiros e irmandades de Minas Gerais.

Cadastre-se na Plataforma Digital
Fomento e Incentivo à Cultura.
Link na bio.

GOVERNO DO ESTADO LANÇA EDITAL PARA PREMIAÇÃO DE CONGADEIROS, REINADEIROS E IRMANDADES DE MINAS GERAIS

Projetos que contribuam para a transmissão de conhecimento dos detentores, mestras e mestres dos saberes de Congados Mineiros, assim como as celebrações, festividades, festas populares e circulação de grupos e coletivos, podem ser contemplados pelo edital recém lançado pelo Governo de Minas, por meio da Secult-MG. A iniciativa vai destinar o valor de R\$352.133,45 para fomento à cultura.

Além das ações de fortalecimento em rede, está o estímulo à preservação e à salvaguarda dos Congados e Reinados Mineiros.

Foram catalogados pelo Iepha-MG quase 900 Reinados e Congados distribuídos em cerca de 300 municípios de Minas.

As inscrições vão até 18 de agosto, na Plataforma Digital Fomento e Incentivo à Cultura. A proposta será financiada, por meio de emenda parlamentar da Deputada Andréia de Jesus, que também é presidente da Comissão de Direitos Humanos da Assembleia Legislativa de Minas Gerais.

Para conferir o edital acesse o site:
www.secult.mg.gov.br



ARAXÁ (MG)

No dia 14/07, a Presidente do Iepha-MG, Marília Palhares, acompanhada da Diretora de Conservação e Restauração, Luciane Andrade e do Assessor de Comunicação, Saulo Carrilho, participaram da reinauguração da Sede da Fundação Cultural Calmon Barreto, que foi totalmente restaurada e entregue à população de Araxá.

No dia 15/07 aconteceu uma visita técnica ao Cine Teatro Brasil (Patrimônio Municipal de Araxá), acompanhados de Cintia Verçosa, Diretora da Fundação Cultural Calmon Barreto,

órgão que responde pela Secretaria de Cultura de Araxá. O prédio histórico, de extrema importância para a história da cidade, abrigou nos últimos anos a Biblioteca Municipal. Hoje, alguns espaços do prédio estão cedidos para feiras de produtos locais e de livros. Cintia cita ainda que pretende futuramente instalar no espaço o Memorial do Projedor, um anfiteatro que possa abrigar cursos e oficinas, congadas, folias de reis e cozinha mineira, transformando o espaço em um Centro Cultural de Bens Materiais e Imateriais de Araxá.

TUPACIGUARA (MG)

A Secult-MG, por meio do Iepha-MG, esteve presente no dia 08/07 na “Festa” de Adôjum Sango, evento realizado pelo Babalorísá Edilson de Sango no “Ilê Ase Omí Alaafin Baru Oba Iná” na cidade de Tupaciguara, um dos maiores eventos dos povos de Terreiro. A palavra yorubá “Adojum” significa “reunião de pessoas para comemorar algo - FESTA” Sango ou Xangô é o nome do Orixá relacionado à Justiça. Neste evento além dos rituais religiosos tradicionais, também foi um momento de reflexão e construção no sentido de justiça.

O Programa de Patrimônio Cultural das Afromineiridades do Iepha-MG e Secult-MG através do cadastro “Espaços sagrados, Territórios de Axé e Fé” vem fazendo a identificação de Terreiros e Casas de Matriz Afrorreligiosas de Minas Gerais. O Iepha-MG neste evento intensificou esse



cadastro, por meio de levantamento de informações com os detentores culturais para a construção de políticas de salvaguarda além

de levar informações de educação para o patrimônio e mecanismos de fomento à cultura aos detentores presentes no evento.

UBERABA (MG)

Nos dias 24 e 25/07 de 2023, em Uberaba, o Iepha-MG participou da Missão Técnica

de Avaliação pela Unesco do território do Aspirante Geoparque Uberaba. A visita teve

como objetivo apresentar um vídeo sobre o Projeto Aspirante Geoparque Uberaba e o turismo de Uberaba. Dois avaliadores internacionais da Unesco, sendo Arthur Sá, de Portugal e César Goso, do Uruguai, verificaram no território tudo que foi descrito no dossiê enviado à Unesco pela equipe do Aspirante Geoparque. Na ocasião ainda teve a apresentação dos ternos de Congados 13 de Maio, Carijós e Moçambique que aconteceu no Pátio da Igreja de São Domingos e uma visita à Casa de Candomblé Pai Vitinho.

