

A QUITANDA COMO PROTAGONISTA DE FESTIVAL GASTRONÔMICO EM CONGONHAS, MINAS GERAIS [BRASIL]

Quitanda as Protagonist of Gastronomic Festival in Congonhas, Minas Gerais [Brazil]

MÔNICA DIAS BATISTA¹ & SÊNIA BASTOS²

RESUMO

Este artigo buscou discutir, sob a abordagem da hospitalidade, a importância cultural da Quitanda, iguaria servida tanto na merenda [ambiente doméstico] quanto no Festival da Quitanda de Congonhas, Minas Gerais [ambiente público]. A abordagem teórica discorreu sobre estudos que tratam da origem e características da alimentação mineira, festivais gastronômicos e hospitalidade. Para a pesquisa exploratória e qualitativa, foram utilizadas pesquisa bibliográfica, documental e entrevista. Observou-se que a cidade ou região onde ocorre o festival busca um elemento gastronômico que reflita as características culturais de seu povo. Tal destaque, além de fortalecer tradições, também tem como função cooperar com o crescimento econômico, cultural e social da região onde os festivais gastronômicos ocorrem.

PALAVRAS-CHAVE

Turismo; Hospitalidade; Festival Gastronômico; Quitanda; Congonhas, Minas Gerais [Brasil].

ABSTRACT

This article sought to discuss under the hospitality approach, the cultural importance of Quitanda, a delicacy served both at lunchtime [domestic environment] and at the Quitanda Festival in Congonhas, Minas Gerais [public environment]. The theoretical approach discussed studies that deal with the origin and characteristics of Minas Gerais food, gastronomic festivals and hospitality. For exploratory and qualitative research, bibliographical and documentary research and interviews were used. It was observed that the city or region where the festival takes place seeks a gastronomic element that reflects the cultural characteristics of its people. This highlight, in addition to strengthening traditions, also has the function of cooperating with the economic, cultural and social growth of the region where the gastronomic festivals take place.

KEYWORDS

Tourism; Hospitality; Gastronomic Festival; Quitanda; Congonhas, Minas Gerais [Brasil].

¹ **Mônica Dias Batista** – Mestre. Professora na Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/8633254419211627> E-mail: chefmonicadb@gmail.com

² **Sênia Bastos** – Doutora. Bolsista CNPq Produtividade em Pesquisa 1D. Professora no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/9403222681503465> E-mail: srbastos@anhembi.br

INTRODUÇÃO

Cada vez mais, a Gastronomia torna-se área o estudo importante no Turismo, especialmente no contexto do turismo cultural, pois “a gastronomia permite ao visitante se aproximar da localidade visitada, vivendo experiências sensoriais e também culturais” (Gimenes, 2011, p. 426). Antes considerada apenas como parte da infraestrutura de viagem, inclui-se na atualidade como uma importante motivação para sua realização, contribuindo ativamente para o desenvolvimento local. Passar por experiências gastronômicas durante as viagens possibilita ao visitante acessar os valores e o patrimônio histórico-cultural de um povo e sua região. Dessa forma, a gastronomia passa a ser considerada como um fator de atração e produto turístico (Sampaio, 2010) para visitantes que anseiam não só por conhecer, mas principalmente vivenciar o local e tudo que ele oferece.

No Brasil promovem-se inúmeros eventos, em que a gastronomia é elemento importante ou mesmo principal para consolidação do destino turístico. Visitas a fazendas produtoras de derivados do leite em que o visitante fabrica e degusta seu queijoⁱ, colheitas em cafezais e participação em diversas etapas de beneficiamento do grão até a xícaraⁱⁱ, menus degustação em restaurantes premiadosⁱⁱⁱ, entre outras ações, são exemplos de experiências gastronômicas que movimentam regiões por meio do turismo. Do mesmo modo, festas e festivais evidenciam manifestações culturais de determinadas regiões, como costumes no uso de ingredientes, utensílios e técnicas culinárias, consolidando a tradição gastronômica local. As festas de São João no Nordeste (Castro, 2012), o Festival de Taquaruçu, no Tocantins (Santos, 2014) e o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais (Furtado, 2015), são alguns exemplos de eventos que movimentam econômica, cultural e socialmente a região onde acontecem, tendo a comida como principal razão para a realização de tais festivais.

O Festival da Quitanda de Congonhas, em Minas Gerais, analisado nesta pesquisa, também está presente no calendário oficial de eventos daquele Estado. Congonhas^{iv} possui hoje o maior Festival da Quitanda do país, além de promover um concurso, com diversas categorias, entre as quitandeiras. Quitandas são as guloseimas produzidas artesanalmente e geralmente servidas com café nos momentos de hospitalidade nos lares mineiros. De origem africana, a palavra *kitanda* significa tabuleiro onde são expostos os gêneros alimentícios à venda nas feiras. No século XVIII, quitandeira era o termo utilizado para designar as negras de tabuleiro, ou seja, negras que vendiam alimentos pelas ruas, ao que Bonomo (2014) afirma tratar-se de atividade de origem africana, transferida para as colônias, adaptando-se a esses novos lugares^v.

Ao mesmo tempo em que os esforços se concentram no ineditismo de alguma receita, são esperados - quase que exigidos - o resgate e o fortalecimento da gastronomia, memória e identidade mineiras. Em sua maioria, são expostos e comercializados, além das quitandas, outros itens servidos ou ingredientes utilizados para produzir a merenda, que é o café da tarde mineiro. Realizado anualmente no terceiro domingo de maio, o Festival da Quitanda de Congonhas foi criado no ano de 2000 por iniciativa dos funcionários da Federação de Cultura da região de Congonhas, com o objetivo de valorizar a gastronomia local, resgatar receitas e modos de fazer das quitandas tradicionais.

A edição de 2019 contou com mais de 60 expositores e 30 mil visitantes. Antecede-lhe a noite de Caldos e Violas, também preparada e servida pelos mesmos expositores (SECOM, 2020). Além de inserir Congonhas no mapa gastronômico de Minas Gerais e conferir visibilidade à quitanda, o Festival constitui um potencial motivo para a sua visita e, conseqüentemente, incremento do turismo e conexão do visitante às tradições culinárias e história da cidade. Corrobora com a importância da quitanda a solicitação do registro do Ofício das Quitandeiras de Minas Gerais como patrimônio imaterial^{vi}, no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 2013 (IPHAN, 2017).

Esta pesquisa tem como objetivo discutir, sob a abordagem da hospitalidade, a importância cultural da Quitanda, iguaria servida tanto na merenda [ambiente doméstico] quanto no Festival da Quitanda de Congonhas, Minas Gerais [ambiente público]. O referencial teórico baseia-se nos estudos sobre <festivais gastronômicos> (Hu, 2010; Gimenes, 2011; Castro, 2012; Santos, 2014; Furtado, 2015; Oliveira, Sales & Zago, 2013), <hospitalidade> (Camargo, 2004; Gotman, 2009; Grinover, 2009), <alimentação mineira>, produção e comercialização das <quitandas> (Bonomo, 2004; Abdala, 2007; Magalhães & Pires, 2020). Caracterizada como uma pesquisa exploratória e qualitativa com relação ao seu objetivo, para este artigo foram utilizadas pesquisas bibliográfica e documental, além de entrevista.

DESENVOLVIMENTO

O turismo gastronômico caracteriza-se pelo fato de o visitante se deslocar tendo como principal objetivo conhecer as práticas gastronômicas de determinado local. Por meio dele, é possível materializar uma experiência cultural a partir da alimentação (Bortnowska, Alberton, & Marinho, 2012). Tal materialização pode ocorrer por meio de diferentes ações durante o período em que o visitante está na região escolhida. Degustações, participação em festas, passeios de

observação, atividades práticas ou até aqueles em que o visitante reside por um tempo em determinado local para, de fato, vivenciar a região. Segundo Oliveira, Sales e Zago (2013), além do desenvolvimento da economia local, o turismo gastronômico possibilita a melhoria na qualidade de vida das pessoas da localidade, colaborando com o crescimento do espírito comunitário.

Grinover (2009) afirma que as diferentes características da cidade e do que acontece nela devem se tornar experiências para seus visitantes, pois um lugar se torna *importante* quando possibilita que os que o visitarem se tornem diferentes após conhecê-lo. Assim, a experiência deve transformar o visitante, a ponto de que ele perceba que foi modificado em função do que vivenciou enquanto esteve em contato com tais experiências.

Compreendida como uma manifestação cultural, a festa popular origina-se em um evento sagrado, social, econômico ou político. Dois padrões a caracteriza no Brasil: as sagradas, cujo objetivo é o de reforçar a fé entre o crente e a divindade; e as profanas, cujo papel principal é divertir e até transgredir a ordem social estabelecida. A partir da segunda metade do século XX, as festas populares passam a ser valorizadas como um vetor turístico (Castro, 2012) e, entre elas, o festival gastronômico sendo um dos mais populares. Festivais gastronômicos são eventos públicos abertos a moradores e visitantes, relacionados a alimentos ou bebidas. Possuem características diferentes dos eventos sociais privados, corporativos ou festas familiares. Geralmente, o festival gastronômico caracteriza-se por ser uma celebração da comida local, do orgulho e das tradições que a comunidade anfitriã deseja compartilhar com os visitantes. Pode ser também uma atração turística criada com o objetivo de promoção de produtos culinários e do turismo local (Hu, 2010).

A pesquisa que abordou o Festival de Taquaruçu, no Estado de Tocantins (Santos, 2014) teve como objetivo caracterizar a cozinha regional, identificando receitas praticadas no dia a dia e no Festival. Os resultados das entrevistas mostraram que embora os produtos regionais sejam incorporados na cozinha tocantinense, o Festival não contempla a gastronomia tradicional. A ênfase se dá na apresentação dos pratos e na renovação culinária. O autor ressalta que a valorização da cozinha popular e dos ingredientes locais é fundamental para a consolidação da gastronomia tocantinense.

Estudo realizado por Bortnowska, Alberton e Marinho (2011) identificou e analisou os estudos que, entre 2001 e 2012, abordaram as festas gastronômicas da região turística da Serra Gaúcha, com o objetivo de compreender as relações entre memória e patrimônio local, cultura, turismo,

festas e gastronomia. A análise dos dados demonstrou como as festas gastronômicas podem ser elemento integrador da cultura de um local, além da complexidade no alinhamento entre cultura e alimentação. Um dos aspectos relevantes da pesquisa é que as festas gastronômicas possibilitam a reflexão da identidade cultural local e sobre as formas de transmissão de conhecimentos, como ofícios, para as gerações futuras.

O Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais^{vii}, possivelmente um dos festivais gastronômicos mais lembrados do País, foi abordado no estudo de Furtado (2015), cujo objetivo era o de compreender a contribuição que os festivais gastronômicos trazem para as indústrias criativas. Segundo a autora, o festival atingiu seus objetivos desde sua primeira edição em 1998: além de melhorar o fluxo de turistas na cidade de Tiradentes, reuniu *chefs*, apoiou a formação profissional, promoveu workshops e desenvolveu a alta gastronomia no Brasil, antes vista de maneira elitista pela população. Além disso, incrementou o turismo local e promoveu melhorias para a comunidade, como a geração de empregos, bem-estar e qualidade de vida para os moradores.

A intensificação da espetacularização e mercantilização das festas juninas em algumas cidades do Nordeste brasileiro é abordada por Castro (2012) pela dimensão desses eventos e exposição midiática, atraindo, como os festivais citados, visitantes de outras cidades e estados. O autor busca compreender o que caracteriza uma festa-espetáculo e conclui que, como espaços para encontro, celebração e socialização, é também importante como prática cultural arraigada no imaginário coletivo, tornando-se estratégia para o aumento do turismo regional. A divulgação de alimentos e bebidas tradicionais e a busca pelo prazer, além da satisfação de uma necessidade fisiológica, são os principais fatores de atração de visitantes aos festivais, que se consolidam como ferramenta essencial para a promoção do turismo (Neves, 2016).

Embora muitas receitas centenárias tenham se perdido ou se modificado por terem sido passadas oralmente entre gerações, o estudo de Magalhães e Pires (2020) mostra que nos cadernos de receitas de três quitandeiras de Ouro Preto, cidade próxima a Congonhas, boa parte das receitas registradas em 1889, 1891 e 1924, possuíam uma base comum de ingredientes, composta por farinha de trigo, polvilho, fubá, farinha de milho, açúcar, manteiga, gordura, banha e ovos. Tais produtos corroboram com a pesquisa de Abdala (2007) em que são discutidos os costumes típicos do mineiro, mostrando assim a valorização da produção de quintal e dos produtos da terra. Estes são os mesmos ingredientes utilizados até hoje na produção de quitandas caseiras.

Mesmo havendo poucos registros de receitas, e ainda assim não muito detalhados, pois utilizam medidas não padronizadas e abstratas, como ‘punhados’ ou ‘pires’ de determinado ingrediente. As receitas eram descritas de maneira incompleta, evidenciando que cada quitandeira possuía segredos quanto às suas produções e como uma possível estratégia para que suas receitas permanecessem exclusivas, impossibilitando outra quitandeira de reproduzi-las (Magalhães & Pires, 2020). Esta ‘preservação dos segredos’ é atualmente percebida entre as quitandeiras do Festival da Quitanda de Congonhas, pois apesar de algumas barracas apresentarem produtos utilizando receitas similares e apresentadas com o mesmo nome, cada expositora defende que suas quitandas possuem algo especial, diferente das demais barracas.

Para valorizar a gastronomia local e possuir um produto que se tornasse característico, a escolha pela Quitanda como principal atrativo gastronômico de Congonhas se deu em função de já existir essa produção na cidade, considerada de boa qualidade, mas até então somente ofertada no ambiente doméstico. Percebeu-se uma possibilidade de crescimento econômico não somente para as quitandeiras, mas para a cidade e seu entorno. Impactos na venda de ingredientes, taxa de ocupação da hotelaria, restauração e mobilização de atrativos culturais para os dias de Festival, são alguns exemplos que colaboram para a movimentação positiva da economia congonghense, além da percepção desse elemento como ícone cultural. As pessoas envolvidas na organização do Festival promovem festejos de caráter comunitário, haja vista o envolvimento dos habitantes de toda a região, em especial das quitandeiras, com apoio de seus familiares e do poder público. Segundo Bueno (2006), a festa fortalece e nutre a rede de relações sociais, a chamada *teia da vida*. A festa é o resultado da ação da comunidade e o acolhimento ao outro é visível, dentro e fora dos lares.

A quitanda, antes servida somente durante a merenda, que é o café da tarde mineiro, e no ambiente doméstico, simbolizando um elemento de hospitalidade entre anfitrião e hóspede atravessa a porta, de dentro para fora, e passa a ser celebrada também como manifestação cultural, para a sua comercialização e consumo nos espaços público e comercial. A associação da hospitalidade com a comida mineira está presente na literatura desde o século XIX, por meio de relatos de viajantes. Mais tarde, na década de 1970, aparece num projeto estadual de preservação da culinária mineira, com a sistematização de estudos da gastronomia e tradições culinárias do Estado (Abdala, 2007). A comensalidade corresponde à partilha da mesa e da refeição. Boutaud (2011) a trata como uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade e afirma que “comer junto assume um significado ritual e simbólico muito superior à simples

satisfação de uma necessidade alimentar [e] condensa os traços da hospitalidade e da mesa” (p. 1213). A comensalidade, tal qual a festa, tem o poder de criar laços entre os sujeitos, reforçar as relações entre os comensais.

Originada no espaço doméstico, a hospitalidade foi avaliada como um fator importante desde o início do Festival. Para Benveniste (1995), a origem da hospitalidade passa pela ligação entre uma pessoa e outra, para que lhe seja compensado algum préstimo do qual foi favorecido [já que a etimologia de *hostis* aborda, ao mesmo tempo, o significado de hóspede e de estrangeiro, sendo este segundo favorável ou inimigo]. A existência dessa dívida é responsável pela manutenção da dádiva e faz com que a relação entre as duas pessoas se mantenha assimétrica, cujo equilíbrio se manifesta quando há a retribuição. Dessa forma, a existência desse sistema de compensação determina uma comunidade, um conjunto de indivíduos unidos pelos laços de reciprocidade.

Contreras e Gracia (2011) afirmam que a comida oferecida como um gesto de amizade, possuindo maior ou menor grau de interesse de acordo com sua elaboração, está relacionada à estima que se tem pelo convidado e demonstra hospitalidade.

A presença do ritual da hospitalidade em nosso cotidiano e em nossas relações interpessoais é destacada por Camargo (2004). Esse ritual possui dois atores: o anfitrião e o hóspede, sendo estes individuais ou coletivos. Ele se inicia com um convite feito pelo anfitrião ou com um pedido de acolhimento feito pelo hóspede, que após aguardar o sinal para transpor a soleira da ‘porta’, é introduzido no espaço do primeiro.

Camargo (2004) traz também a menção de que a hospitalidade implica sacrifício, componente essencial dessa relação, exemplificada, no caso analisado, pelos esforços realizados, tanto pelos organizadores como pelos produtores/expositores meses antes do início do festival em prol do seu bom funcionamento. Há ainda uma segunda definição analítico-operacional apresentada por Camargo (2004), em que a hospitalidade é descrita como o ato humano de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter visitantes, no contexto doméstico, público e profissional.

Para evidenciar as práticas sociais que se inserem no processo de hospitalidade, Camargo (2004) elaborou um esquema descritivo, apresentado em dois eixos: tempos e espaços sociais da hospitalidade. Recepcionar, hospedar, alimentar e entreter encontram-se relacionados como tempos sociais da hospitalidade. Nesse eixo entende-se recepcionar como acolher quem bate à porta; hospedar como proporcionar abrigo ou segurança; alimentar como prover de refeições ou oferta de alimentos; e entreter como propiciar momentos agradáveis e marcantes ao hóspede.

Doméstico, público, comercial e virtual apresentam-se sistematizadas no eixo espaços sociais da hospitalidade. Compreende-se como doméstico a residência do anfitrião; público como espaços em que o direito de ir e vir e, conseqüentemente, de ter expectativas de interação humana atendidas é resguardado; comercial como os referentes à hotelaria e restauração; e virtual que, embora perpassa aos três espaços sociais anteriores, caracteriza-se como aquele em que o emissor da mensagem é o anfitrião e o receptor é o hóspede.

Quadro 1. Interpretação do quadro tempos e espaços da hospitalidade

	Recepcionar	Hospedar	Alimentar	Entreter
Doméstica	Gestos do cotidiano que expressam a hospitalidade no ambiente doméstico	Oferta de abrigo e segurança ao hóspede, graciosamente ou não	Ato de receber em casa para uma refeição	Celebrações de rituais domésticos, como festas, casamentos e batizados
Pública	Espaços públicos nos quais os indivíduos que possuem o direito de ir e vir podem experimentar a hospitalidade	Cidade que abriga o hóspede, antes dele ser acomodado por um hotel ou residência particular	Consolidação da culinária local e constituição/definição de um padrão gastronômico	Locais públicos destinados ao lazer e eventos
Comercial	O anfitrião profissional não necessariamente recebe por prazer, mas para satisfazer o hóspede	Hospedagem com base na remuneração do serviço	Alimentação fornecida no ambiente em que há pagamento pelo serviço	Serviços pagos de entretenimento, como bares e casas de espetáculo
Virtual	Inter-relação pessoal mediada eletronicamente, digitalmente ou por meio de folheteria	Temas como hospedagem de sites	Programas e sites relacionados à alimentação	Entretenimento midiático, como jornais, rádio, televisão, exposições virtuais, lives, performances teatrais

Fonte: A Autora, alterado e adaptado de Camargo (2004).

O esquema descritivo sintetizado no Quadro 1 apresenta a intersecção do cruzamento dos eixos: tempos e espaços sociais da hospitalidade. O mesmo esquema será adaptado com o intuito de descrever como se dão essas relações no serviço da quitanda no item Resultados e Discussões.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Caracterizada como uma pesquisa exploratória, para este artigo foram utilizadas pesquisa bibliográfica e documental, além de realização de entrevista. A pesquisa bibliográfica, ocorreu por meio das bases de dados SciELO, periódicos da CAPES e Google Acadêmico. A busca por artigos se deu pelas palavras-chaves <turismo>, <hospitalidade>, <quitanda>, <festival

gastronômico>, <Congonhas-MG>, assim como por outros termos relevantes como merenda, alimentação, culinária mineira, celebração. O levantamento e análise de fotos do Festival da Quitanda de Congonhas teve como objetivo ilustrar os dois principais locais de realização do Festival [Romaria e Igreja São José Operário] e também caracterizar uma das barracas expositoras. As fotos foram selecionadas no site da Prefeitura de Congonhas e de jornais eletrônicos da região. Foram utilizados sites oficiais brasileiros, como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE], para o levantamento de informações geográficas e demográficas sobre a cidade de Congonhas, e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN], para o acompanhamento do processo de patrimonialização do ofício das quitandeiras de Congonhas, no Estado de Minas Gerais.

Buscando-se compreender a história do Festival da Quitanda de Congonhas, foi realizada entrevista com integrante da União dos Artesãos, Artistas Plásticos e Produtores de Congonhas e Região [UNIARTE], em agosto de 2020, por meio do dispositivo *whatsapp*. A UNIARTE é a Associação a qual as quitandeiras se integraram com o objetivo de adquirir representatividade e consolidar a coletividade nos eventos. Todas as perguntas do roteiro foram abertas e algumas foram modificadas durante a entrevista, levando em conta as falas do entrevistado e a possibilidade de novas indagações. Para preservar a identidade do sujeito da pesquisa, ele será referenciado como <Entrevistado>. A entrevista foi gravada e transcrita na íntegra, para posterior análise.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Análise do quadro tempos e espaços da hospitalidade - A pesquisa bibliográfica e documental e a entrevista possibilitaram a sistematização dos achados acerca das relações de hospitalidade relacionadas à quitanda no espaço doméstico, em que o anfitrião recebe o hóspede para a merenda, e espaço público, onde acontece o Festival da Quitanda de Congonhas. A quitanda passa a ser celebrada não somente como alimento, mas também como manifestação cultural no Festival, uma vez que tais eventos reforçam laços sociais (Bueno, 2006), possibilitando a rememoração, atualização e compartilhamento de valores culturais por meio do seu consumo.

Quadro 2. Tempos e espaços da hospitalidade relacionados à quitanda

	Recepcionar	Hospedar	Alimentar	Entreter
Doméstica	Recepção do hóspede em casa para a merenda	Oferta de alojamento nas residências dos moradores	Oferta de quitandas e outros itens ao hóspede	Conversas, compartilhamento de receitas
Pública	Recepção do hóspede na cidade para o Festival	Oferta de alojamento nas pousadas	Participação no Festival, reforçando e valorizando a gastronomia local	Espetacularização da quitanda
Comercial	Recepção do hóspede em pousadas, comércios e restaurantes	Oferta de acomodação nos meios de hospedagem	Participação de empreendimentos de alimentação tais como restaurantes, empórios e bares	Experiências gastronômicas pagas
Virtual	Acolhimento e interação pelo site da Prefeitura e redes sociais	Hospedagem no site da Prefeitura e veículos de comunicação locais	Compartilhamento de receitas de quitandas no site da Prefeitura	Matérias pré, durante e pós Festival no site da Prefeitura

Fonte: A Autora, adaptado de Camargo (2004).

Associando o consumo da quitanda servida na merenda ao esquema descritivo do autor, entende-se que no espaço doméstico o hóspede é recebido na casa do anfitrião, onde é feita a refeição com sua família. Esse compartilhamento não implica necessariamente em hospedagem, já que a merenda é oferecida no meio da tarde, a não ser que o hóspede tenha vindo de longe e precise de fato se hospedar. Independentemente de haver ou não hospedagem, a oferta de afeto e segurança é proporcionada ao hóspede. O entretenimento acontece enquanto os comensais estão reunidos, compartilhando receitas, atualizando novidades ou mesmo assistindo televisão juntos. Dessa forma, a merenda pode antecipar outras interações, como as citadas.

No espaço público, o hóspede transita livremente pela cidade durante o Festival. Em função do aumento da visitação turística no final de semana em que acontece o evento, os moradores de Congonhas e das cidades vizinhas oferecem hospedagem em suas casas, ampliando assim o número de leitos disponíveis nas pousadas e pensões, por exemplo, pois a capacidade de alojamento da cidade é pequena para comportar todos os turistas. Os itens comercializados no festival passam a ser consumidos por todos que têm o poder de adquiri-los. São vendidas pequenas porções de quitandas para que o visitante possa comprá-las em diversas barracas e degustar diferentes produtos. E quanto ao entretenimento, por meio da espetacularização da quitanda, o Festival oferece uma série de atividades gratuitas, como *shows* e oficinas de culinária, principalmente relacionadas à produção de quitandas. Outro item que colabora com

o entretenimento no Festival é o fato de ele ser considerado um evento para famílias, em que dificilmente há casos de brigas ou violência, considerado um dos principais diferenciais deste para outros festivais na região. Além das barracas de produtos, também é montada uma fazendinha com alguns animais, o que atrai a atenção de crianças.

No ambiente comercial, a recepção e a hospedagem se dão por meio das ofertas de pousadas e restaurantes, com base na remuneração do serviço. Há um esforço coletivo por parte do comércio especializado em alimentos típicos e dos restaurantes para oferecer aos visitantes lembranças gastronômicas, e também experiências pagas como forma de entretê-los em ambientes diferentes do festival, como visitação aos locais de produção de insumos, como farinhas e doces. Por fim, o ambiente virtual torna-se fundamental para a divulgação e sucesso do Festival. Grande parte da comunicação do evento é feita por meio do site da Prefeitura, de veículos de mídia locais e redes sociais, possibilitando um maior alcance em relação aos anos em que essas ferramentas não eram presentes como hoje. Assim, os visitantes têm acesso às informações sobre o Festival meses antes de sua realização por meio desse ambiente. E mesmo após seu término, matérias e fotos continuam presentes nos meios digitais. Essas informações representam o histórico das atividades que aconteceram nas edições anteriores e convertem-se num potencial convite à próxima edição, uma vez que, virtualmente, é dada ao visitante a possibilidade de ter conhecimento do que encontrará ao chegar na cidade.

Análise da entrevista e dos registros fotográficos - A entrevista teve como objetivo compreender as principais características do mineiro; a importância das quitandas na cozinha mineira; dados históricos e atuais sobre o Festival da Quitanda de Congonhas e os benefícios que ele traz para a região; seus diferenciais em relação a outros festivais; como se dão as relações de hospitalidade durante o Festival entre visitantes, expositores e poder público; impactos da não realização da edição de 2020 em função da pandemia de Covid-19 e a importância da associação das quitandeiras de Congonhas à União dos Artesãos, Artistas Plásticos e Produtores de Congonhas e Região. O Entrevistado é integrante da UNIARTE e desenvolve o trabalho de direcionamento e empreendedorismo das quitandeiras, tanto no dia a dia da comercialização das quitandas, quanto em eventos, como o Festival.

Como características principais do mineiro, destacam-se, segundo o Entrevistado, a desconfiança e o acolhimento. Podendo ser entendida como uma ambiguidade, em que ao mesmo tempo em que o povo se mostra acolhedor, admirador de uma relação mais próxima e

Íntima, a desconfiança continua norteando essa relação até que os laços se fortaleçam. Porém tal desconfiança não é vista de uma forma negativa, mas como uma preservação de seus comportamentos e cultura. Este aspecto pode ser analisado a partir da teoria da hospitalidade: o estrangeiro é um desconhecido, portanto, há a preservação do anfitrião, pois ele não sabe tratar-se de um amigo ou um inimigo (Pitt-Rivers, 2012). E uma vez acolhido, ele passa de hostil desconhecido a membro da comunidade. Entende-se o acolhimento presente no mineiro como uma herança da história de grandes casarões, mesas fartas de convidados e comidas, o que faz com que a hospitalidade mineira esteja diretamente relacionada à comida, como afirma Abdala (2007).

Em relação à produção das quitandas, o Entrevistado enfatiza que as quitandas devem ser produtos mais substanciais, algo que alimente os comensais. De fato tal aspecto é constatado já que, em sua maioria, são produzidas com farinhas de milho, polvilho, açúcar, manteiga ou banha e ovos, os mesmos insumos citados por Magalhães e Pires (2020), encontrados nos cadernos de receitas de quitandeiras de Ouro Preto dos séculos XIX e XX. Por utilizarem ingredientes facilmente encontrados e de valor acessível, as quitandeiras conseguem desenvolver receitas diversas com a mesma base, apresentando uma variedade de produtos. Ele lembra que em sua família a quitanda sempre representou a materialização da afetividade, carinho e cuidado que as mães tinham com os filhos na merenda ou café da tarde mineiro. E essa afetividade se materializa também no Festival, sendo observada no modo que as quitandeiras oferecem seus produtos. Barracas decoradas, variedade de oferta, pacotes cuidadosamente embalados, possibilidade de degustação e apresentação adequada das quitandeiras quanto às normas de segurança e higiene são fatores que remetem a esse cuidado.

150

Figura 1. Barraca de quitandas do Festival da Quitanda de Congonhas/MG em 2017



Fonte: [Prefeitura de Congonhas](http://www.prefeitura.de.congonhas.mg.gov.br)

Além da importância afetiva para os moradores, ele ressalta a importância de possuir um produto que se torne um atrativo turístico, com poder de transformação econômica, já que a renda de muitas quitadeiras advém da venda do produto. Algumas delas já possuem fábricas, o que possibilita a produção em larga escala, ao mesmo tempo em que se distancia do conceito de produto artesanal. Outro ponto interessante trazido pelo Entrevistado é a maneira como as quitadeiras produzem as quitandas, especialmente sobre a ausência de consulta às receitas:

É como se as mãos já soubessem os pesos. Então eu não sei ainda ao certo se é o cérebro fazendo ou se, de alguma forma, em algum momento, fazendo uma coisa lúdica, as mãos fazem e o cérebro aprende. [...] Você, com as próprias mãos fazendo algo e talvez sem saber ao certo que está seguindo uma lógica de medidas, de punhado disso, de punhado daquilo, e no final o resultado dá certo. E aí depois parece que o cérebro padroniza isso e continua fazendo (Entrevistado, 2020).

Essa peculiaridade parece caracterizar a produção regional, visto que se apresenta tanto em Ouro Preto quanto em Congonhas. Magalhães e Pires (2020) relatam que os cadernos de receitas de quitadeiras de Ouro Preto possuem registro das receitas, porém não há padronização quanto aos utensílios e quantidades.

A criação do Festival surgiu como uma proposta inicial para o desenvolvimento de uma associação de quitadeiras com o objetivo de geração de emprego e renda, embora a associação tenha sido oficialmente criada apenas em 2019. Por estar próximo às quitadeiras, especialmente no período do Festival, ele relata que o evento é percebido como uma celebração, um 'palco' em que elas se sentem reconhecidas e valorizadas pela população local, poder público e visitantes. A não realização da 20ª edição em função da pandemia de Covid-19 trouxe impactos financeiros e psicológicos para as quitadeiras, e certamente para o turismo da cidade, já que o faturamento médio das barracas no dia do evento é de R\$ 10.000,00. Houve a sugestão de realizar o Festival de modo *on line*, como muitos estabelecimentos de restauração fizeram durante a pandemia, porém muitas discordaram em função da falta de contato direto com os visitantes. Outras relataram sentir tristeza por não participarem do Festival nesse ano, o que também as desencorajou a continuar a produção para o serviço de *delivery*.

As edições anteriores a 2019 aconteceram, na maioria dos anos, no espaço chamado Romaria [Fig. 2], um centro cultural público no formato circular que possui capacidade para receber muitos visitantes ao mesmo tempo, cujo formato 'abraça' os participantes. O espaço, que era utilizado até os anos 1960 como pousada de romeiros e abrigo de fiéis que participaram da festa religiosa do Jubileu do Senhor Bom Jesus. Mesmo não sendo uma festa de caráter religioso, o Festival da Quitanda de Congonhas manteve-se neste mesmo local, preservando a tradição de

celebração e por ser o maior espaço na cidade para a realização desse tipo de evento. Em razão da restauração para a construção do Teatro Municipal, a edição de 2019 foi remanejada para outro local da cidade: aconteceu ao lado da igreja São José Operário, promovendo um cenário parecido com o de uma quermesse, pela disposição das barracas e por ser ao lado da igreja [Fig. 3].

Figura 2. Espaço Romaria, 2017



Fonte: [Correio de Minas](#)

Figura 3. Igreja São José Operário, 2019



Fonte: [Lafayette Agora](#)

Nota-se que o espaço existente na lateral da Igreja São José Operário, apesar de manter uma maior proximidade entre as barracas, o que pode facilitar as relações, comporta um número menor de pessoas. Ainda assim, o Entrevistado percebe como benefício, em função da última edição ter acontecido neste novo local, o aumento no fluxo de visitação no Festival, cujo número de visitantes chegou a 30 mil durante a edição de 2019. O Entrevistado percebe que o Festival se apresenta como um ambiente propício para o entretenimento da família. Casos de violência, como brigas ou furtos são raros, e existem atrações para todos os integrantes permanecerem o dia todo no local, como oferta de alimentação, apresentações musicais e montagem da ‘fazendinha’ para entreter as crianças.

O Entrevistado afirma que as relações de hospitalidade percebidas por ele entre expositores, moradores, visitantes e poder público são boas. Um motivo para isso é o tradicional comportamento acolhedor do mineiro, que já é esperado pelo visitante. Uma vez que os moradores compreendem a importância do Festival para a região, orgulham-se em fazer parte dele, mesmo que não estejam expondo. Existe um comprometimento generalizado, já que os impactos são percebidos em diferentes âmbitos, além do Festival.

Uma das contribuições do poder público para as quitandeiras participantes do Festival é a promoção do concurso que premia quatro categorias: Prata da Casa [melhor quitanda de Congonhas], Quitanda Regional [melhor quitanda dentre as cidades vizinhas também

participantes do festival], Comércio Especializado [melhor quitanda dentre as padarias, confeitarias e supermercados participantes] e Melhor Stand [melhor ornamentação da barraca]. Esta é mais uma iniciativa percebida como a valorização cultural das quitandeiras, e aponta também para a valorização da quitanda como iguaria, ou seja, não é restrita ao ofício da quitandeira, mas igualmente ao produto final confeccionado pelas profissionais, que impacta diretamente na economia da região.

Embora a quitanda já possua uma importância econômica, social e cultural para a cidade, o Entrevistado acredita que haja potencial para expandir este cenário por meio da criação de novas experiências a ela relacionadas, tanto na produção quanto no consumo, e que não dependam exclusivamente do Festival. Ações que possam se estender durante outros períodos do ano contribuiriam positivamente para o turismo local e a constância das vendas das quitandeiras, trazendo novas possibilidades de ofertar seus produtos.

CONCLUSÃO

Os festivais possuem características que promovem a atração de visitantes, especialmente aqueles cujo tema principal é voltado à gastronomia, como é o caso do Festival da Quitanda de Congonhas-MG. Para que esses festivais ganhem popularidade, é importante que haja um elemento de destaque que seja associado à cidade ou região onde os eventos acontecem, caracterizando assim a gastronomia local. Além disso, fatores como desenvolvimento da economia local, valorização da história e cultura da região, divulgação dos produtos, manutenção de práticas tradicionais e seus respectivos produtores cooperam com o crescimento econômico, cultural e social da cidade ou região onde os festivais gastronômicos ocorrem.

O exercício de associar o consumo da quitanda ao esquema descritivo de tempos e espaços da hospitalidade (Camargo, 2004), trouxe questionamentos. A literatura, fundamental para os estudos de hospitalidade, demonstra pontos a serem atualizados. Um deles é referente às relações dos tempos no espaço virtual, considerando a velocidade do surgimento de novas tecnologias e, conseqüentemente, novas possibilidades de interação não presencial, que vão além de folheteria e informações disponíveis na internet. Um exemplo é a utilização de realidade virtual para a criação de experiências sensoriais no usuário por meio de um ambiente criado digitalmente.

Este exercício também revelou uma possível intersecção entre os ambientes doméstico, público e comercial no que tange à alimentação. Em qual ambiente a produção da quitanda se encaixa, já que é servida na merenda [doméstico], valorizada como elemento de manifestação cultural no Festival da cidade [pública] e sua consequente espetacularização promove a comercialização em larga escala [comercial]? Considerando também a possibilidade de delivery: como caracterizá-lo e classificá-lo visto que a produção do prato tem início no ambiente comercial, por meio de um contato virtual, e seu efetivo consumo acontece no doméstico?

Dados questionamentos evidenciam a importância de seu aprofundamento e de futuras análises sobre festivais gastronômicos, seus impactos na sociedade e sua ligação direta com o estudo da hospitalidade.

REFERÊNCIAS

- Abdala, M. C. (2011). Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. *História: Questões & Debates*, 54(1), 125-158. [Link](#)
- Benveniste, E. (1995). A hospitalidade. In: E. Benveniste. *O vocabulário das instituições indo-europeias*. Economia, parentesco, sociedade (p. 87-101). Campinas: Unicamp.
- Bortnowska, K., Alberton, A., & Marinho, S. V. (2012). Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 4(3), 369-383. [Link](#)
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: compartilhar a mesa. In: A. Montandon (org.). *O livro da hospitalidade: a acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (p. 1213-1230). São Paulo: Senac.
- Bueno, M. S. (2006). Festa: o dom do espaço. *Revista Hospitalidade*, 3(2), 91-104. [Link](#)
- Camargo, L. O. L. (2004). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.
- Castro, J. R. B. D. (2012). *Da Casa à Praça Pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano*. Salvador: Edufba.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2011) *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Friero, E. (1982). *Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros* (v. 72). Belo Horizonte: Itatiaia.
- Furtado, S. M. (2015). *Indústrias Criativas: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais, Brasil*. Tese, Doutorado em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil. [Link](#)
- Giemenes, M. H. S. G. (2011). Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. *Turismo e Sociedade*, 4(2), 425-431. [Link](#)

- Gotman, A. (2020). O comércio da hospitalidade é possível? *Revista Hospitalidade*, 6(2), 3-27. [Link](#)
- Hu, Y. (2010). *An Exploration of the Relationships between Festival Expenditures, Motivations, and Food Involvement among Food Festival Visitors*. Thesis in Recreation and Leisure Studies, University of Waterloo Ontario, Canada. [Link](#)
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2017). Iphan-MG realiza pesquisa sobre o Ofício das Quitadeiras de Minas. *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Notícias*. [Link](#)
- Magalhães, S. M. de, & Pires, M. do C. (2020). Quitutes e quitandas mineiras: os cadernos de receitas de três senhoras de ouro preto nos séculos XIX e XX. In: L. M. Algranti & S. C. F. Macêdo (Orgs.), *História & Alimentação: Brasil Séculos XVI-XXI* (pp. 494-516). Belém: Paka-Tatu.
- Neves, A. (2017). Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do Festival da Lula em Arraial do Cabo-RJ. *Cadernos de Gestão e Empreendedorismo*, 4(3), 58-70. [Link](#)
- Oliveira, P. F.; Sales, G. A. F. de; & Zago, A. P. (2013). Eventos culturais e stakeholders: a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 5(2), 333-348. [Link](#)
- Pitt-Rivers, J. (2012). The law of hospitality. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 2(1), 501-517. [Link](#)
- Sampaio, F. (2010). A gastronomia como produto turístico. *Exedra: Revista Científica*, (4), 119-134. [Link](#)
- Santos, F. G. (2014). *Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua gastronomia*. Dissertação, Mestrado em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, Brasil. [Link](#)

NOTAS

ⁱ <https://www.caminhodoqueijopaulista.com>

ⁱⁱ <https://uniquecafes.com.br/rota-do-cafe/>

ⁱⁱⁱ <https://acasadoporco.com.br/>

^{iv} Congonhas possui 54.762 habitantes e está situada a 80 quilômetros da capital Belo Horizonte, numa área territorial de 304 km (IBGE, 2020). Integra o grupo das cidades históricas mineiras, com Diamantina, Mariana, Ouro Preto, São João Del Rei, Tiradentes, entre outras.

^v O termo Quitanda, ainda que muito presente em Minas Gerais, também é utilizado no nordeste do Brasil para designar a pastelaria caseira composta por biscoitos, broas, roscas, sequilhos, bolos, dentre outros quitutes do café da tarde (Frieiro, 1982), embora igualmente seja utilizada para designar pequenas lojas onde se vendem, especialmente, verduras e legumes expostos em bancas em diversos estados do Brasil.

^{vi} O Ofício das Quitadeiras de Minas Gerais segue em processo de instrução para registro e pode ser acompanhado em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426>

^{vii} Além deste, outros dois festivais portugueses foram abordados na mesma pesquisa: o Festival Nacional de Gastronomia de Santarém e o Festival de Doçaria Conventual de Alcobaça, ambos em Portugal.

Batista, M. D., & Bastos, S. (2023). A Quitanda como protagonista de festival gastronômico em Congonhas, Minas Gerais [Brasil]. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 15(1), 139-156. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061v15i1p139>

PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 13 ago. 2021

Aceito: 17 set. 2022