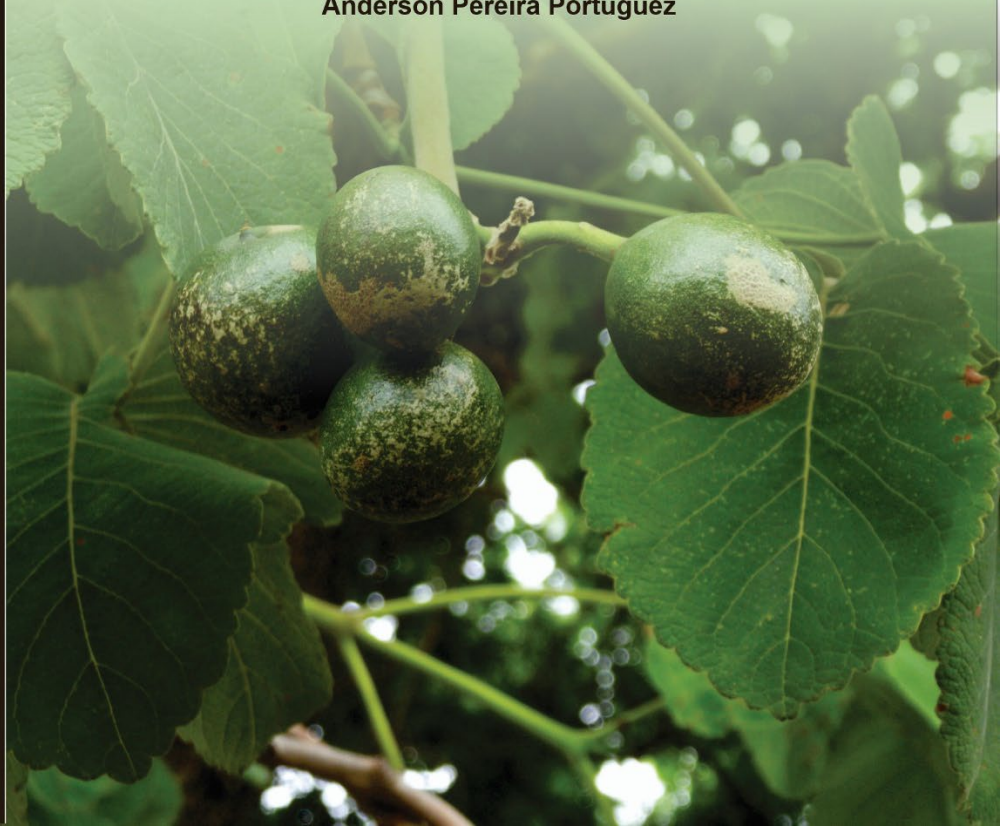


# **GEOGRAFIA, CULTURA ALIMENTAR E OS SABORES DO BRASIL CENTRAL**

**os alimentos do Cerrado no Pontal do Triângulo Mineiro**

**Marília Cristina de Almeida da Silveira  
Anderson Pereira Portugal**





Marília Cristina de Almeida da Silveira  
Anderson Pereira Portuguez

**GEOGRAFIA, CULTURA  
ALIMENTAR E OS SABORES DO  
BRASIL CENTRAL**  
os alimentos do Cerrado no Pontal do Triângulo  
Mineiro

Ituiutaba, MG

2021



© Marília Cristina de Almeida da Silveira / Anderson Pereira Portugal, 2021.

Editor da obra: Mical de Melo Marcelino.

Arte de Capa: Anderson Pereira Portugal. Fonte da fotografia base: Pequi.

Foto de divulgação da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário/MG.

Disponível em: Michelly Oda <[https://g1.globo.com/mg/grande-minas/noticia/\[...\]ghtml](https://g1.globo.com/mg/grande-minas/noticia/[...]ghtml)>. Acessado em 30/09/21.

Diagramação: Colignon Junio Freitas.

Conselho Editorial – Grupo Geografia e Meio Ambiente

Todas as obras da Editora Barlavento são submetidas a pelo menos dois avaliadores do Conselho Editorial.

Editora-chefe: Mical de Melo Marcelino

*Pareceristas brasileiros*

Dr. Rosselvelt José Santos

Dr. Giovanni F. Seabra

Dr. Leonardo Pedroso

Dr. Jean Carlos Vieira Santos

Profa. Claudia Neu

Dr. Antonio de Oliveira Jr.

*Pareceristas internacionais*

Dr. José Carpio Martin – Espanha

Dr. - Ernesto Jorge Macaringue - Marrocos

Msc. Mohamed Moudjabatou Moussa - Benin

Msc. Diamiry Cabrera Nazco – Cuba

Dra. Suclé Noemi Alejandre Jimenez - Cuba

Todos os direitos desta edição foram reservados aos autores, organizadores e editores. É expressamente proibida a reprodução desta obra para qualquer fim e por qualquer meio sem a devida autorização da Editora Barlavento. Fica permitida a livre distribuição da publicação, bem como sua utilização como fonte de pesquisa, desde que respeitadas as normas da ABNT para citações e referências.

### **Editora Barlavento**

CNPJ: 19614993000110. Prefixo editorial: 87563

Braço editorial da Sociedade Cultural e Religiosa *Ilê Àsè Babá Olorigin*.

Rua das Orquídeas, 399, Residencial Cidade Jardim,

CEP 38.307-854,

Ituiutaba, MG.

*barlavento.editora@gmail.com*





**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

---

Silveira, Marília Cristina de Almeida da Geografia, cultura alimentar e os sabores do Brasil central [livro eletrônico] : os alimentos do Cerrado no pontal do Triângulo Mineiro / Marília Cristina de Almeida da Silveira, Anderson Pereira Portuguez. -- 1. ed. -- Ituiutaba, MG : Editora Barlavento, 2022. -- (Coleção geografia e meio ambiente)

ISBN 978-65-87563-36-7 1/DOI 10.54400/978.65.87563.36.7

Alimentos do Cerrado - Ituiutaba (MG) 2. Cerrado - Alimentos 3. Culinária brasileira 4. Triângulo Mineiro (MG) I. Portuguez, Anderson Pereira. II. Título III. Série.

22-129171

CDD-641.398151

---

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Cerrado : Alimentos : Ituiutaba : Minas Gerais 641.398151  
Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

## **AGRADECIMENTOS AOS APOIADORES**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE  
UBERLÂNDIA – CAMPUS PONTAL**



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS DO  
PONTAL**



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
GEOGRAFIA DO PONTAL – ICH/UFU**



**EDITORA BARLAVENTO**

## **REALIZAÇÃO**



Grupo de Estudos e Pesquisas sobre  
**CULTURA, DESCOLONIALIDADE  
E TERRITÓRIO**  
CNPq/UFU





# **Sumário**

## Capítulo 1

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Pondo a mesa .....           | 9  |
| Elaborando as receitas ..... | 10 |

## Capítulo 2

|   |    |
|---|----|
| Ituiutaba: um olhar lançado ao território ..... | 25 |
| A cidade de Ituiutaba .....                     | 34 |

## Capítulo 3

|  |    |
|--|----|
| Geografia cultural e alimentação ..... | 42 |
| Cultura alimentar no Brasil .....      | 59 |

## Capítulo 4

### Cerrado:

|  |     |
|--|-----|
| o grande domínio savânico do Brasil Central .....                        | 88  |
| Abertura das fronteiras para atividades<br>agropastoris no Cerrado ..... | 96  |
| O Cerrado no Triângulo Mineiro .....                                     | 100 |

## Capítulo 5

### Do campo à mesa:

|  |     |
|--|-----|
| os alimentos do Cerrado em Ituiutaba ..... | 104 |
| Um cafezinho para concluir .....           | 141 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Referências ..... | 147 |
|-------------------|-----|



## **Capítulo 1**

# **PONDO A MESA**

A Geografia Cultural e os sabores do Brasil central: produção, circulação, comercialização e consumo de alimentos do Cerrado em Ituiutaba, MG, foi o tema escolhido para esta pesquisa. Em sua problematização procuraremos discorrer sobre as seguintes questões: como a Geografia Cultural pode contribuir para uma melhor compreensão dos hábitos alimentares das pessoas que vivem nos domínios do Cerrado? Quais são os alimentos de origem vegetal que podem ser considerados típicos do Cerrado? De que forma ocorre a produção, circulação, armazenamento, comercialização e consumo de produtos que têm como origem as áreas de Cerrado e que são comercializados no mercado citadino de Ituiutaba? O objetivo geral desta pesquisa foi estudar a produção, circulação, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos de origem vegetal típicos do Cerrado em Ituiutaba.

Dentre os objetivos específicos estão: a) Analisar os conceitos norteadores da pesquisa tendo como base os pressupostos da Geografia Cultural; b) localizar e caracterizar as áreas de produção, circulação, armazenamento, comercialização e consumo de produtos alimentares do Cerrado em Ituiutaba e seu entorno; c) discutir como esses produtos contribuem para a formação cultural e para a economia de Ituiutaba e região.

Esta pesquisa justifica-se devido à necessidade de compreendermos as dinâmicas territoriais da alimentação proveniente do Cerrado, uma vez que, os estudos referentes a essa temática são elaborados fora do contexto geográfico, bem como, proporcionar ao poder público instrumentos e elementos necessários para a elaboração de políticas voltadas para a valorização desses alimentos e de suas tradições de plantio, comercialização e cultivo, trazer uma positivação à imagem dos alimentos do Cerrado frente ao público em geral, uma vez que apresenta parte de suas riquezas.

Os domínios de Cerrado são vistos com grande potencial para a agricultura e pecuária, fato esse que resultou em algumas práticas inadequadas de manejo (desmatamentos, queimadas, dentre outras) dessa forma uma grande variedade de alimentos são quase desconhecidos para as novas gerações. Em um contexto em que se fala tanto sobre alimentação, produtos naturais e orgânicos, livres de pesticidas e herbicidas prejudiciais à saúde e ao meio ambiente, práticas agrícolas saudáveis, exigem um olhar mais atento de nossos governantes e das pessoas que vivem nas áreas do Cerrado.

### ***Elaborando as receitas***

A metodologia aplicada foi de pesquisa qualitativa, com a utilização de entrevistas, uma vez que se torna necessário um maior aprofundamento mediante as questões relacionadas ao Cerrado. No decorrer desse trabalho foram visitados trinta e seis estabelecimentos

comerciais, dentre eles dez comerciantes (supermercados, mercearias, verdurões, sacolões, sorveterias), doze feirantes, três vendedores ambulantes, uma farmácia especializada em produtos naturais, dentre eles, produtos do Cerrado, dez estabelecimentos que não comercializavam produtos com origem do Cerrado ou não quiseram dar entrevistas. Ressaltando ainda que o trabalho de campo na área urbana de Ituiutaba, não foi tarefa fácil, uma vez que estamos vivendo em um período de pandemia, onde o Covid 19 tem exigido cuidados especiais e atenção.

Dessa forma todos os procedimentos para a realização das entrevistas foram utilizados tais como: o uso de máscaras, o distanciamento social, a utilização de álcool gel, não foram compartilhadas nenhum objeto como papel e canetas. E lavar as mãos sempre que possível. O segundo trabalho de campo foi realizado no entorno de Ituiutaba, onde foram encontrados vários recortes de Cerrado em áreas rurais e neles uma grande variedade de alimentos, tais como: frutos, cascas de árvores utilizadas como produto medicinal, flores e sementes todos foram fotografados e registrados.

Antes de adentrarmos aos procedimentos metodológicos utilizados neste trabalho é importante compreender os conceitos da pesquisa qualitativa, uma vez que, a mesma recebe diferentes denominações com ênfases diversas, surgindo assim, denominações e características diferenciadas de acordo com cada tema abordado. De acordo com Alves (1991, p.53), a opção de escolha para o termo de pesquisa qualitativa ocorre por duas razões, “(A) Por apresentar abrangência suficiente para englobar essas múltiplas variantes, (B) por ser a mais frequentemente encontrada na literatura”.

Destacando ainda que os termos qualitativo e quantitativo em um primeiro momento podem sugerir uma oposição, o que na verdade não ocorre, o que acontece é simplesmente a escolha de uma estratégia de pesquisa. Para uma pesquisa voltada para a Geografia Cultural, essa metodologia apresenta algumas características, que facilitarão nossa investigação, uma vez que serão necessárias observações diretas dos fenômenos a serem estudados. De acordo com Patton (1986, p. 22), “a descrição detalhada de situações, eventos, pessoas, interações e comportamentos observados; citações literais do que as pessoas falam sobre suas expectativas, atitudes, crenças e pensamentos”. São muito utilizadas nesse método de pesquisa.

Para Minayo (2001, p. 22), “a pesquisa qualitativa trabalha com o universo dos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações”. A abordagem qualitativa foi escolhida por auxiliar na interação do pesquisador com os fenômenos observados, facilitando assim a formulação conceitual, entre a pesquisa empírica e o desenvolvimento teórico.

A pesquisa bibliográfica consiste em uma primeira etapa para todos os tipos de investigação científica e fundamenta-se na busca de informações publicadas em fontes seguras e na seleção de documentos relacionados aos problemas a serem estudados. De acordo com Macedo (1994, p. 13), o conceito restrito “é a busca de informações bibliográficas, seleção de documentos que se relacionam com o problema de pesquisa, (livros, verbetes de enciclopédias, artigos de revistas, trabalhos de congressos, teses etc.) e o respectivo fichamento das referências”. Sua

principal finalidade é a revisão literária dos tópicos que serão abordados. Pode ser caracterizada também pela busca de resolução de um problema (hipóteses). De acordo com Boccato (2006, p. 266). “este tipo de pesquisa trará subsídios para o conhecimento sobre o que foi pesquisado como e sob que enfoque e/ou perspectivas foi tratado o assunto apresentado na literatura científica”. Para Salomon (2004, p. 428), a pesquisa bibliográfica “fundamenta-se em conhecimentos proporcionados pela biblioteconomia e documentação, entre outras ciências e técnicas empregadas de forma metódica envolvendo a identificação, localização e obtenção da informação, fichamento e redação do trabalho científico”, exigindo assim um planejamento prévio. De acordo com o autor supracitado esse processo pode ser dividido em três fases:

- a) Fase de preparação: compreende a identificação, localização, fichamento e obtenção das informações.
- b) Fase de realização: Fichamento do documento localizado e obtido após o procedimento da leitura.
- c) Fase de Comunicação: Redação do trabalho científico determinado de acordo com o propósito da pesquisa.

Além da pesquisa bibliográfica foi realizada também uma pesquisa documental. Apesar de parecerem termos sinônimos, a pesquisa documental requer uma maior atenção uma vez que os documentos são produzidos especificamente para fins científicos. De acordo com Silva et. al. (2009, p. 05), “A valorização do documento<sup>1</sup> como garantia de objetividade, marca indelével dos historiadores

positivistas, exclui a noção de intencionalidade contida na ação estudada e na ação do pesquisador, sendo esse processo construído historicamente”. Antes considerado apenas como prova jurídica, agora assumiu o status científico.

A pesquisa documental, enquanto método de investigação da realidade social, não traz uma única concepção filosófica de pesquisa, pode ser utilizada tanto nas abordagens de natureza positivista como também naquelas de caráter compreensivo, com enfoque mais crítico (SILVA et.al. 2009, p. 4556).

Dessa forma os documentos a serem utilizados deverão exigir reflexões como forma de compreender os temas abordados com elaboração de análises e conclusões do pesquisador. De acordo com Silva et. Al. (2009, p. 4556), conforme citado por Bravo (1991), “são documentos<sup>2</sup> todas as realizações produzidas pelo homem que se mostram como indícios de sua ação e que podem revelar suas idéias, opiniões e formas de atuar e viver”. Ressaltando que os documentos podem ser escritos, numéricos, estatísticos, de reprodução de som e imagens, e documentos objeto.

A utilização de documentos em uma pesquisa pode, portanto, ser apreciado devido à riqueza de informações extraídas dos mesmos, e sendo valorizado quando há a busca de objetividade, Silva (2009, p. 08) ressalta ainda que “É impossível transformar um documento <sup>1</sup>é preciso aceitá-lo tal como ele se apresenta, às vezes, tão incompleto,

---

<sup>1</sup> Documentos “1. declaração escrita, oficialmente reconhecida, que serve de prova de um acontecimento, fato ou estado; 2. qualquer objeto que comprove, elucide, prove ou registre um fato, acontecimento; arquivo de dados gerado por processadores de texto” (Sá-Silva, 2009, p.06).



parcial ou impreciso”; destacando ainda a necessidade de saber compor suas fontes documentais, em busca de esclarecimento de determinadas situações. A idéia de utilizar documentos em uma pesquisa qualitativa pode parecer em um primeiro momento inapropriado, no entanto esse procedimento permite que o pesquisador explore diferentes abordagens, saindo de uma proposta rigidamente estruturada para outra onde utilizamos a imaginação e a criatividade no decorrer do processo.

Godoy (1995, p. 21), ressalta que, “a pesquisa documental representa uma forma que pode se revestir de um caráter inovador, trazendo contribuições importantes no estudo de alguns temas”. Além disso, os documentos normalmente são considerados importantes fontes de dados para outros tipos de estudos qualitativos, merecendo, portanto atenção especial.

Um dos aspectos positivos de se realizar uma pesquisa documental é a de que os documentos constituem uma fonte estável, podendo ser consultados quantas vezes forem necessárias, podendo também servir como base para outras pesquisas. De acordo com Lüdke et. Al. (1986, p. 38), “Os documentos<sup>2</sup> constituem uma fonte poderosa de onde podem ser retiradas evidências que fundamentem afirmações e declarações do pesquisador, representam ainda uma fonte natural de informações”, ressalta ainda que não são apenas informações contextualizadas, mas surgem em determinado contexto fornecendo assim

---

<sup>2</sup> ABNT (2002, p.2), amplia a definição de documento: “Qualquer suporte que contenha informação registrada, formando uma unidade, que possa servir para consulta, estudo ou prova. Incluem-se nesse universo os impressos, os manuscritos, os registros audiovisuais e sonoros, as imagens, entre outros”.

informações do mesmo indivíduo.

Após as pesquisas teóricas e bibliográficas, e pesquisa documental foi realizada pesquisas de campo, uma vez que o mesmo sempre esteve presente na Geografia, sendo usado como importante ferramenta para observações dos fenômenos a serem estudados. Amorim (2006, p. 13), destaca que “para a Geografia Clássica, o trabalho de campo era entendido como etapa indispensável no processo de observação e de compreensão da realidade”.

Holsti (1969, p. 235), ressalta ainda que existem três situações básicas apropriadas ao uso da pesquisa documental, sendo elas: “quando o acesso aos dados é problemático, quando se pretende ratificar ou validar informações obtidas por outras técnicas de coleta, quando o interesse do pesquisador é de estudar o problema á partir da expressão da observação”, com viagens e expedições voltadas para análise e interpretação dos espaços estudados, destacando sua aplicação pelo naturalista Alexander Von Humboldt (1769-1859). De acordo com Silva (2008, p.11) “Como naturalista e grande viajante, fez relatos de suas viagens, estabelecendo comparações entre diferentes paisagens e aspectos físicos e biológicos”, neste contexto o trabalho de campo era excessial para observações, análise e considerações sobre os objetos a serem estudados.

No decorrer da história do pensamento Geográfico, final do século XIX, início do século XX essa forma de pesquisa foi muito criticada, em especial na Geografia Crítica, sendo desconsiderada por representar uma Geografia meramente descritiva. Podendo ser conceituado de acordo com vários estudiosos.

Rodrigues (2007, p. 4), discorre que “A pesquisa de campo consiste em observações dos fatos tal como ocorrem, não permite isolar ou controlar variáveis, mas sim, perceber e estudar as relações estabelecidas”. Dessa forma, esse tipo de pesquisa é realizado de forma subjetiva, respeitando as falas dos autores observados e os fatos da forma em que ocorrem, sem modifica-los.

Minayo (2002, p. 53), ressalta que a pesquisa de campo é “o recorte que o pesquisador faz em termos de espaço, representando uma realidade empírica a ser estudada a partir das concepções teóricas que fundamentam o objeto da investigação”, havendo assim, a necessidade de programação prévia da área a ser estudada, e observação exploratória dos elementos a serem pesquisados. Enquanto que Pereira et. al. (2015, p. 151), afirma que “o trabalho de campo se apresenta como uma possibilidade de conseguirmos não só uma aproximação com aquilo que desejamos conhecer e estudar, mas também de criar um conhecimento, partindo da realidade presente no campo”, para uma melhor compreensão dos fenômenos as serem pesquisados o mesmo deve estar ligado a uma vontade e a uma identificação do tema a ser abordado.

Para uma melhor realização da pesquisa com trabalho de campo, alguns passos devem ser observados antes, dentre eles podemos citar: prévia aproximação com as pessoas na área a ser estudada, podendo ser feita através de uma pesquisa de campo exploratória <sup>3</sup>de forma

---

<sup>3</sup>A pesquisa exploratória visa validar instrumentos e proporcionar familiaridade com o campo de estudo. Constitui a primeira etapa de um estudo mais amplo, e é comumente utilizada em pesquisas cujo tema foi pouco explorado podendo ser aplicada em estudos iniciais para se obter uma visão geral acerca de determinados fatos.(Franco, 2003).

subjetiva, sem questionamentos, gravações ou filmagens, apenas como uma forma de interação social, essa aproximação deve ser gradual, respeitando as comunidades a serem estudadas. Posteriormente, uma apresentação da proposta de estudo aos grupos envolvidos.

Trata-se de estabelecermos uma situação de troca. Os grupos devem ser esclarecidos sobre aquilo que pretendemos investigar e as possíveis repercussões favoráveis advindas do processo investigativo (...) é preciso termos em mente que a busca de informações que pretendemos obter está inserida num jogo cooperativo, onde cada momento é uma conquista baseada no diálogo, que foge da obrigatoriedade (Minayo, 2002, p.55).

Dessa forma os grupos observados não sentirão coarçidos a participar da pesquisa, será algo espontâneo, o que permitirá a realização mais eficaz do trabalho de campo. A pesquisa de campo caracteriza-se também, como um procedimento utilizado para ampliar nossos conhecimentos através da prática, como técnica de coleta de dados, exige maior atenção do pesquisador. É o conhecimento feito através da vivência, não é um procedimento exclusivo da Geografia, podendo ser utilizado também em outras ciências como, Antropologia, Sociologia, Economia, Biologia etc.

Uma das técnicas de coleta de dados utilizada foi a de entrevista, Miguel (2010, p. 02), destaca que, “é uma técnica de interação social, interpenetração informativa, capaz de quebrar isolamentos grupais, individuais e sociais, podendo também servir à pluralização de vozes e à distribuição democrática da informação”, podendo ser utilizada em diversas áreas do conhecimento, como

Sociologia, Psicologia social, Política, Serviço social, Relações públicas, Jornalismo, dentre outras, como importante recurso e em contextos variados. A entrevista, segundo Lüdke e André (1994, p. 34), “permite correções, esclarecimentos e adaptações que a torna sobremaneira eficaz na obtenção das informações desejadas”, enquanto que, para Duarte (2003, p. 215), as “Entrevistas são fundamentais quando se precisa/deseja mapear práticas, crenças, valores e sistemas classificatórios de universos sociais específicos, mais ou menos bem delimitados, em que os conflitos e contrações não estejam claramente expicitados”.

Com essa prática o pesquisador poderá compreender o modo de vida dos sujeitos investigados com observações, coleta de dados, compreender as relações existentes nos grupos estudados. Na definição de Marconi e Lakatos (2003, p. 195), a entrevista “é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional”, ressaltando que existem diversos tipos de entrevistas, que podem ser utilizadas com finalidades variadas, pode ser:

Padronizada ou Estruturada. É aquela em que o entrevistador segue um roteiro previamente estabelecido; as perguntas feitas ao indivíduo são predeterminadas (...), Despadronizada ou não estruturada. O entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada (...). Entrevista focalizada. Há um roteiro de tópicos relativos ao problema que se vai estudar e o entrevistador tem liberdade de fazer as perguntas que quiser. Entrevista clínica: Trata-se de estudar os motivos, os sentimentos, a conduta das

pessoas (...). Não dirigida: Há liberdade total por parte do entrevistado, que poderá expressar suas opiniões e sentimentos. Painel: Consiste na repetição de perguntas, de tempo em tempo, às mesmas pessoas, a fim de estudar a evolução das opiniões em períodos curtos (MARCONE e LAKATOS, 2003, p. 197).

Nesse método de trabalho, temos como pontos positivos, a utilização de todos os segmentos da população em geral (analfabetos, alfabetizados), flexibilidade de tempo e de perguntas, as informações são precisas uma vez que, qualquer dúvida poderá ser esclarecida no decorrer das entrevistas. Podendo ocorrer certas limitações, de acordo com Marccone e Lakatos (2003, p.197), sendo elas: “Dificuldade de expressão e comunicação de ambas as partes, incompreensão por parte do informante do significado das perguntas (...), possibilidade do entrevistado ser influenciado, disposições do entrevistado de dar as informações necessárias, retenção de dados importantes, ocupa muito tempo”.

Destacamos também a necessidade de um planejamento prévio das entrevistas, com a formulação das perguntas e registro das respostas, que foram gravadas e transcritas na íntegra; houve uma conversa inicial com a identificação do entrevistador e esclarecimentos sob os interesses da pesquisa e a garantia de anonimato e sigilo. Não houve riscos a saúde ou identidade dos entrevistados, uma vez que, essa pesquisa é de caráter social, não possui caráter médico ou farmacêutico, e as pessoas não serão identificadas uma vez que serão utilizados pseudônimos.

As entrevistas foram abertas, semi-estruturadas, focadas em relatos de experiências, dessa forma o entrevistado poderá discorrer livremente sobre o assunto abordado, serão gravadas, transcritas na íntegra como forma de se conhecer a cultura regional, os processos produtivos desses alimentos, o papel identitário dos mesmos, a forma como são consumidos, comercializados e quais fatores econômicos agregados para os produtores.

Depois da transcrição das falas, as gravações serão descartadas como forma de proteção e sigilo dos entrevistados. Após a coleta de dados com pesquisa teórica e bibliográfica, os trabalhos realizados em campo e as entrevistas, os resultados obtidos serão organizados, separados de acordo com as categorias, ou seja, comerciantes, feirantes e ambulantes. Para ilustração do trabalho utilizou-se um amplo acervo fotográfico com dois tipos de imagens: imagens colhidas na internet e registros fotográficos feitos no decorrer do trabalho de campo.

De acordo com Flick (2004, p. 157), a utilização desse procedimento metodológico traz como benefícios, “apresentação mais abrangente e holística de estilos de vida e condições sociais, possibilitam o transporte de artefatos e a apresentação destes como retratos, podem capturar fatos e processos que sejam muito rápidos e complexos para o olho humano.” Destaca também que após os registros fotográficos, os mesmos ficam a disposição do pesquisador para comparação e análise de dados, podendo também ser manuseados por outras pessoas que se interessem pelas temáticas abordadas.

Trazida a questão para a pesquisa qualitativa e a utilização de dados qualitativos colhidos por meio de imagens, temos um campo de análise que envolve diferentes sujeitos e diferentes contextos. No dizer de Benjamin (1994, p. 104), o olhar do observador “transforma a vivência em objeto a ser apropriado pela câmera”. O papel do intérprete é extrair da imagem os significados, seja para ressaltar o passado por meio do resgate de narrativas, sejam para compreender a rede de signos que os múltiplos significados da imagem oferecem (GILBERTO, 2015, p. 51).

A fotografia é um produto cultural, podendo ser analisado, catalogado e armazenado, favorece a consulta quando necessário, e pode ser utilizado em pesquisas posteriores. Dessa forma o pesquisador deverá fazer anotações em seu caderno de campo, ao mesmo tempo em que produz a imagem, esse material servirá de suporte para a análise final de dados.

Na fotografia, pelo menos ao nível da mensagem literal, a relação entre os significados e os significantes não é de transformação, mas de registro, e a ausência de código reforça, evidentemente, o mito do ‘natural’ fotográfico: a cena está aqui, captada mecanicamente, mas não humanamente (o elemento mecânico é aqui garantia de objetividade); as intervenções humanas na fotografia (enquadramento, distância, luminosidade, nitidez, etc.) pertencem, na verdade, ao plano da conotação; tudo se passa como se houvesse no início (mesmo utópico), uma fotografia bruta (frontal e nítida) sobre a qual o homem disporia, graças a certas técnicas, os signos provindos do código cultural (BARTHES, 1984, p. 36).



Nesta pesquisa foram fotografadas as atividades em feiras livres, supermercados, verdurões e sacolões que comercializam produtos com origem do Cerrado. Os produtos ali encontrados registrados sob a forma de fotografias e os entrevistados excluídos, com o propósito de garantia de sigilo. Ficaram registrados também, através de fotografias, plantas, árvores, flores e frutos dos domínios do Cerrado, localizadas no entorno da cidade de Ituiutaba/MG.

Além dos registros fotográficos e das entrevistas, achamos necessário realizarmos um mapeamento das áreas visitadas, uma vez que os mapas são representações simbolizadas da realidade, para Cravel (2011, p. 65), “Os mapas nos contam e nos ensinam muito mais do que simplesmente ir de um lugar a outro e representam um dos meios pelo qual nós tentamos compreender o mundo e registrá-lo”. Não devem representar apenas um meio de comunicação mas também um domínio de suas representações. Atualmente trabalhar com mapeamento, tornou-se uma atividade mais fácil devido ao avanço das tecnologias da informação e da comunicação (TICs).

Andrews (1996, p. 37), apud SEEMANN (2003), destaca que o mapa é “uma imagem simbolizada da realidade geográfica, representando feitos ou características selecionadas, que resultam do esforço criativo da escolha do seu autor e que são desenhados para o uso em que relações espaciais são de relevância espacial”. Nesta pesquisa a utilização dos mapas tem como finalidade localizar geograficamente os nossos entrevistados, levando até o leitor uma maior compreensão sobre o trabalho de campo realizado, representando graficamente o espaço onde são comercializados alimentos do Cerrado dentro da

malha urbana de Ituiutaba.

Foram mapeadas também as áreas do bioma Cerrado na mesorregião do Triângulo Mineiro, dessa forma podemos afirmar que o mapa exerceu a função de tornar visível a realidade percebida, facilitando a visualização gráfica das áreas do Cerrado em Ituiutaba e em seu entorno.

## **Capítulo 2**

# **ITUJUTABA: UM OLHAR LANÇADO AO TERRITÓRIO**

O recorte espacial definido para esta pesquisa é o Município de Ituiutaba, localizado na região Sudeste do Brasil, Estado de Minas Gerais no Triângulo Mineiro. Estende-se por 2.598,04 km<sup>2</sup>, do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – 2010). Limita-se com os municípios de Gurinhatã, Ipiacaçu, Capinópolis, Canápolis, Monte Alegre de Minas, Prata, Campina Verde e as rodovias que dão acesso ao município são BR 365, ligando sudoeste goiano 365 com a Br 153 e o Triângulo Mineiro, MG 154 e MG 226. A 48 km da cidade está o cruzamento da BR 153, principal via de ligação da região Sudeste com o resto do País.

O município de Ituiutaba – MG, situado na mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, na intersecção das coordenadas 18° 57'36" S e 49° 27' 36" W, cuja população estimada de 2015, segundo o IBGE era de 103.333 mil habitantes, possuindo uma área territorial de 2.598,046 km<sup>2</sup> e o perímetro urbano uma área de aproximadamente 24,2 Km<sup>2</sup> (IBGE, 2016). A Bacia do Paranaíba (PN) possui três unidades de planejamento e gestão dos recursos hídricos, a PN<sub>1</sub> (Nascente do Rio Paranaíba até jusante da barragem de Itumbiara – GO, a PN<sub>2</sub> (Bacia do Rio Araguari) e PN<sub>3</sub>, onde se localiza

Ituiutaba-MG, que corresponde ao (parte mineira) baixo curso do Rio Paranaíba drena uma área de aproximadamente 26.973 Km<sup>2</sup> e engloba 20 municípios com população total de 211.641 habitantes (FOLI; COSTA, 2016, p. 73).

De acordo com dados da Superintendência de Água e Esgotos (2006, p 01), o clima predominante é quente e úmido, tropical de inverno seco, com estação chuvosa bem definida no período de outubro a abril e um período seco de maio até setembro com precipitação pluviométrica de 1.470mm anuais. A média relativa de umidade do ar é de 72,05%, atingindo com frequência marcas inferiores a 30% no inverno.

Conforme Pereira et.al. (2019, p. 14), “A geologia da localidade pesquisada está representada pelos derrames basálticos da formação Serra Geral. Neste contexto, o processo de intemperismo químico e mecânico simultaneamente, originaram o latossolo-vermelho, característico da região”. Predominantemente em Ituiutaba o período decorrente do verão (estação chuvosa), favorece o desenvolvimento da vegetação, bem como da microbiota.

O município de Ituiutaba apresenta temperatura média anual entre 20 e 22°C, com média nos meses mais frios girando em torno de 18°C. Com base na classificação internacional de Koeppen (1948), a região encontra-se caracterizada pelo clima tropical do tipo Aw. Em relação à vegetação o município possui, em quase toda a sua totalidade, o Cerrado strictu sensu. Porém é comum encontrar, nas áreas mais baixas as veredas, que são caracterizadas por solos mal drenados e o acúmulo de águas, formando as nascentes das áreas de Cerrado. Nas partes mais altas, em solos mais desenvolvidos encontra-se o

Cerradão que devido ao avanço agropecuário foi quase todo desmatado (COSTA, 2011, p.71).

A partir de 1960, com o desenvolvimento da rizicultura na região, o Cerrado se tornou uma importante fronteira agrícola <sup>4</sup>para a produção de grãos, podendo ser percebidos, com a mecanização e utilização de tecnologias no campo, fato esse que promoveu o aumento dos processos erosivos e da degradação da vegetação natural nos domínios de Cerrado ali existentes.

Quanto aos aspectos econômicos, Ituiutaba é uma das cidades, mais importantes economicamente no Triângulo Mineiro, marcado inicialmente pela produção de algodão e arroz até meados de 1970, seguida pela pecuária.

---

<sup>4</sup> Fronteira Agrícola é uma expressão utilizada para designar o avanço da produção agropecuária sobre o meio natural. Trata-se de uma região na qual as atividades capitalistas fazem frente com as grandes reservas florestais e áreas pouco povoadas (PENA, 2019, p. 01).

*FIGURA 1 - Área remanescente de Cerrado em Ituiutaba/MG*



*Fonte: NUNES. S.P. (2021)*

*FIGURA 2 - Cajuzinho do campo/cajuzinho do Cerrado (Cerrado do Triângulo Mineiro).*



*Foto: SILVEIRA. M.C.A. (2021)*

*FIGURA 3 - Morfologia de árvores típicas de Cerrado (Ituiutaba/MG).*



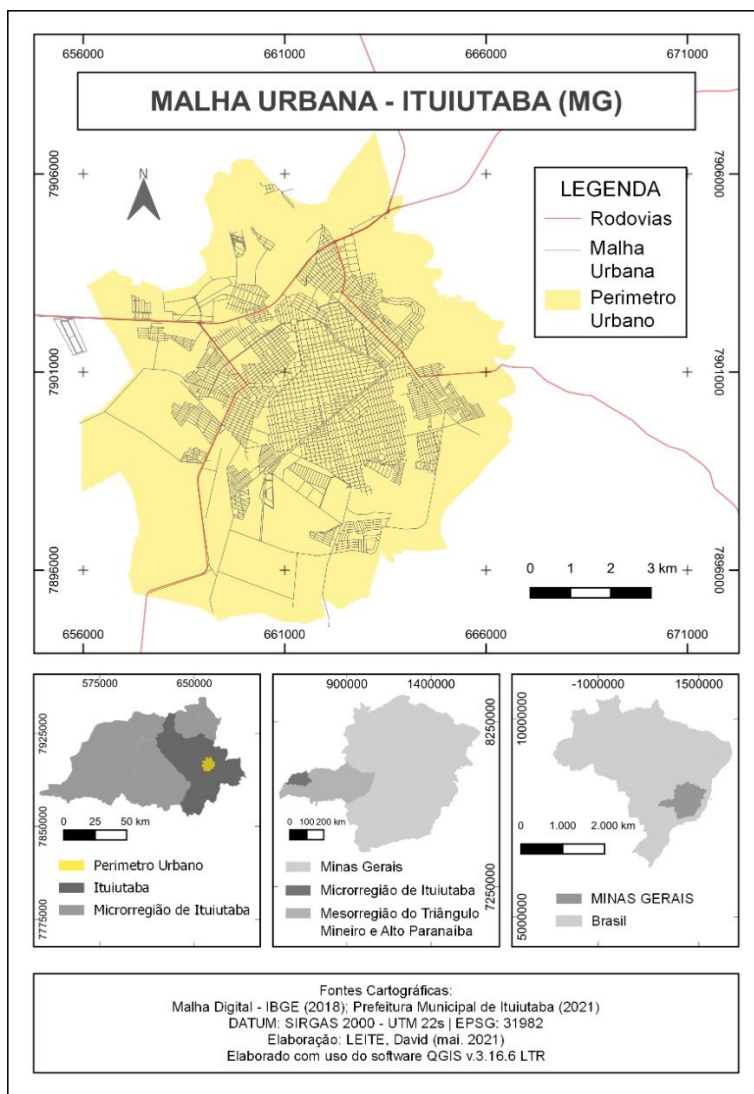
*Fonte: M.C.A. Silveira (2021).*

*FIGURA 4 - Frutos de áreas do Cerrado em Ituiutaba (Araticum).*



*Fonte: NUNES. S.P. (2021).*

MAPA 1 – Malha Urbana de Ituiutaba/MG.



FONTE: IBGE (2018); Org. LEITE, David (mai. 2021).

TABELA 1 – Ituiutaba (MG): produção agrícola no período de 1950 a 2017

| <b>Ituiutaba (MG): produção agrícola (t/ha).</b> |               |               |               |              |              |              |              |                  |
|--|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------|
| <b>Produção</b>                                  | <b>1950</b>   | <b>1960</b>   | <b>1970</b>   | <b>1980</b>  | <b>1991</b>  | <b>2000</b>  | <b>2007</b>  | <b>2017</b>      |
| Algodão  | 16.940        | 529           | 2.449         | 546          | 2.000        | 1.400        | 351          | -                |
| Arroz  | 38.720        | 17.373        | 19.526        | 7.650        | 3.430        | 600          | 75           | 15               |
| Banana   | 1.575         | 187           | 24            | 20           | 45           | -            | 14           | 5                |
| Cana   | 1.000         | 81            | 63            | 50           | 300          | 500          | 7.200        | 1.690.000        |
| Café   | -             | 31            | -             | -            | 14           | -            | 11           | -                |
| Feijão   | 8.712         | 3.149         | 1.521         | -            | 110          | -            | -            | 32               |
| Laranja  | 1.862         | 31            | 10            | 35           | 75           | 510          | 530          | 569              |
| Mandioca   | 1.312         | 18            | 7             | 40           | 350          | 400          | 300          | 708              |
| <b>Total</b>                                     | <b>70.121</b> | <b>21.399</b> | <b>23.600</b> | <b>8.341</b> | <b>6.324</b> | <b>3.410</b> | <b>8.230</b> | <b>1.691.329</b> |

Fonte:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ituiutaba/pesquisa/24/0>.  
Org. SILVEIRA. M.C.A.

De acordo com Silveira et al (2018, p, 197) “na década de 2000, a soja passa a ser produzida com maior intensidade. Porém, esta realidade foi sendo alterada, pois em 2006 a cana-de-açúcar se mostra como a maior produtora”. Após a crise do setor em 2015 a soja voltou a crescer e atualmente a cana-de-açúcar retoma sua importância. Ituiutaba apresenta um desenvolvimento econômico expressivo no decorrer de sua história, reorganizando seu espaço agrário, atualmente lidera na produção de cana-de-açúcar, visando abastecer as usinas sucroalcooleiras da região.



Cabe destacar que dois fatores culminaram na migração das empresas canavieiras nordestinas para o Cerrado, dentre eles estão o bioma que estava em processo de modernização para a implementação de novas culturas e o seu relevo, propício para a utilização da mecanização, como exposto anteriormente. (...). É importante destacar que o cultivo da cana de açúcar mostra uma dialética nas relações sociais de produção. Ou seja, por um lado, os pequenos proprietários que plantam e entregam sua produção as grandes empresas ficando, portanto, dependentes delas para a compra de seu produto. De outro, as médias e grandes propriedades que acabam, muitas vezes, pressionando os pequenos proprietários para o arrendamento ou vendas de suas unidades produtivas e são as que dinamizam a produção e preço tendo em vista suas relações com o mercado consumidor (SILVEIRA; BEZZI, 2018, p.195).

A partir de 2006 a produção de cana-de-açúcar foi intensificada, modificando o espaço agrário de Ituiutaba. Isto ocorre devido á instalação de usinas sucroalcooleiras em Ituiutaba e entorno que realizam desde o plantio ao processamento da colheita, produzindo inicialmente o açúcar e álcool uma vez que foram implantados os programas PRODECER, POLOCENTRO e PROALCOOL, cujo objetivo era a abertura das fronteiras de Cerrado para a agropecuária.

Quanto a produção e comercialização leiteira podemos destacar, a empresa Canto de Minas, que produz alimentos divulgando sua marca em todo Estado enquanto o Laticínio Guadalupe, a Cooperativa Agropecuária do Triângulo Mineiro Ltda. (COOPONTAL) e a Nestlé Brasil

Ltda fazem a padronização e a produção do leite que é vendida para São Paulo. De acordo com Gobbi (2006, p. 124), “O perfil dos produtores que entregam leite para essas empresas é constituído por pequenos, médios e grandes produtores, critério este estabelecido pelas empresas para classificação desses produtos”.

Destaca-se a existência de três agroindústrias processadoras de leite bovino, que são: a Fazendeira (capital de origem local), que iniciou a coleta do leite em 1938, a Nestlé (multinacional), que é a principal unidade industrial leiteira, implantada em 1974 e a processadora de leite Canto de Minas, que iniciou suas atividades em 1994 (capital de origem local). Além dessas indústrias, há coleta do leite para atender a demanda das demais agroindústrias dos municípios limítrofes, que são: Alimentos Triângulo – Doce Mineiro (Canápolis, MG), COOPRATA – Cooperativa dos Produtores do Município de Prata (Prata, MG), CALU – Cooperativa Agropecuária Limitada de Uberlândia (Uberlândia, MG) e Catupiry (Santa Vitória, MG). (...) O setor leiteiro passou por dificuldades até o fim da década de 1980. Este período é marcado pela inserção dos interesses internacionais no campo brasileiro e pelas ações desenvolvidas pelo Estado (SOUTOe BEZZI, 2017, p.88).

TABELA 2 – Ituiutaba (MG): produção da pecuária a partir de 1970.

| Período  | Da pecuária (número de cabeças) |         |              |         |         |         |
|----------|---------------------------------|---------|--------------|---------|---------|---------|
|          | 1970                            | 1980    | 1991<br>2019 | 2000    | 2006    |         |
| Bovinos  | 83.972                          | 165.906 | 201.106      | 202.096 | 211.829 | 218.441 |
| Caprinos | 96                              | 90      | 250          | 200     | 240     | 260     |
| Equinos  | 2.867                           | 3.500   | 3.250        | 3.546   | 3.200   | 4.450   |
| Muares   | 159                             | 90      | 360          | 30      | 40      | 47      |
| Ovinos   | 551                             | 600     | 850          | 700     | 2.500   | 2.493   |
| Suínos   | 25.870                          | 14.586  | 8.790        | 17.500  | 74.985  | 85.000  |

Fonte: IBGE - ITUIUTABA, 1970-2019. Org.: M.C.A. Silveira. 2019.

Ressaltamos que as áreas de Cerrado começaram a ser utilizadas para a agricultura em Ituiutaba entre os períodos de 1930 a 1970. Neste contexto, o cultivo do arroz proporcionou à cidade à expansão da malha urbana, o aumento em sua infraestrutura, abertura de estradas, chegada de novas empresas e ofertas de bens e serviços, trazendo para o Cerrado profundas mudanças sócio-espaciais.

O desenvolvimento da agricultura e pecuária foram fatores fundamentais para a implantação de programas governamentais voltados principalmente para interesses externos e a criação de institutos de pesquisa, dentre eles a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Centro de Pesquisa Agropecuário do Cerrado (CPAC) e a Empresa Brasileira de Extensão Rural são voltadas a pesquisas para conhecimento do potencial do Bioma

Cerrado, cujo interesse principal é atender o capital financeiro internacional e nacional.

### ***A cidade de Ituiutaba***

Antes da formação do Município de Ituiutaba essas terras constituíam em um grande território pertencente a diferentes tribos indígenas, dentre elas estavam os índios Kayapós ou Tapuias. Segundo o Ministério da Justiça do Brasil, há etnias que são conhecidas por um determinado nome que não reconhecem e até mesmo o repudiam por representar a forma como são vistos por outros povos, muitas vezes seus inimigos. Um dos exemplos mais conhecidos é o dos Kayapó, nome atribuído por povos de regiões vizinhas, e que significa “parecido com macaco”, quando na verdade eles se intitulam Mebêngôkre, cujo significado literal é “homens do buraco”, “homens do poço d’água”.

Apesar de serem nômades, estavam sempre próximos aos rios Tijuco e Paranaíba. Caçavam, pescavam, colhiam frutos e cultivavam algumas lavouras, principalmente a mandioca, de cuja raiz faziam a farinha.

No século XIX os Kayapós estavam divididos em três grandes grupos, os Irããmranh-re ("os que passeiam nas planícies"), os Goroti Kumrenhtx ("os homens do verdadeiro grande grupo") e os Porekry ("os homens dos pequenos bambus"). De acordo com o Ministério da Justiça do Brasil, inexistente um consenso quanto ao padrão para a grafia e flexão desses nomes, havendo posições e usos divergentes entre gramáticos, antropólogos, etnólogos,

linguistas e demais especialistas da área, bem como no âmbito dos órgãos e entidades que atuam junto aos povos indígenas e da imprensa. Assim, utiliza-se paralelamente uma variedade de formas diferentes de escrever um mesmo nome (Kayapó/s, Kaiapó/s, Caiapó, Caiapós, caiapós; Guarani/s, guarani, Guarany; Kadiwéu/s, Kadiveu, Cadiveo etc.). (Ministério da Justiça e da cidadania, 2016).

Destes, descendem os sete subgrupos kayapós atuais: Gorotire, Kuben- Krân-Krên, Kôkramôrô, Kararaô, Mekrãnoti, Metyktire e Xikrin.

O grupo Panará, denominado pelos colonizadores de Caiapó do Sul, bilreiros, Coroados pertence ao grupo linguístico Jê, ocupou uma extensa região do Sul da Capitania de Goiás até o processo de ocupação efetivado, com a mineração, que reconfigurou o território e, principalmente, as populações indígenas que viviam na região. Os Caiapós são formados por vários grupos e se dividem em norte e sul, meridionais (Caiapó do Sul) e setentrionais (Caiapó do Norte). Os Caiapós do Sul são vistos pela historiografia do tempo do colonizador como "bravo", "feroz", "hostil" e, portanto, alvo de guerras, projetos de dizimação e violência. "[...] O Caiapó, índio que a historiografia do conquistador abomina, por sua alta capacidade de resistência e retaliação contumaz" (COELHO et al, 2016, p. 07).

O sertanejo Joaquim Antônio de Moraes e José da Silva Ramos, vindos do sul de Minas Gerais, em 1820, expulsaram os índios e tomaram suas terras. Os que não morreram devido ao confronto armado, fugiram para outros recantos do interior do Brasil. Devido a esses fatores, os indígenas que habitavam essa região foram quase dizimados.

Ao serem expulsos os sobreviventes fugiram para o lado goiano do Paranaíba. Dessa forma surgiram diversas sesmarias (lotes de terra distribuídos a beneficiários em nome do rei). Na atualidade, os Kayapós, vivem em aldeias dispersas ao longo dos rios Iriri (Altamira /PA), Bacajá (Pará), Fresco (Pará) e de outros afluentes do rio Xingu (nasce em Mato Grosso e se transforma em afluente pela margem direita do rio Amazonas). Após a expulsão dos índios, a região recebeu mais habitante, e com a chegada do padre Antônio Dias Gouvêa em 1830 deu-se a construção da primeira capela do local, em 1832, erguida às margens do Córrego Sujo.

De acordo com publicações e estudos do patrimônio cultural, a construção dessa capela foi uma homenagem a São José e ao rio Tijuco, afluente do rio Paranaíba, que cortava aquelas terras, dando origem a um pequeno povoado chamado de Arraial de São José do Tijuco em 1839 foi criada a capela de São José do Tijuco. Substituída em 1862 pela Matriz de São José, mas foi somente em 1883 com a chegada do vigário Pe. Ongelo Tardio Bruno que o povoado cresceu, surgimento de escolas, banda de música, e a construção de novas residências. Aliada ao crescimento do povoado surgiu uma nova formação administrativa.

*FIGURA 5 - Capela de São José (1832).*



*Fonte: Disponível em:  
<https://br.pinterest.com/pin/>  
n/. Acessado em 01/ out.  
2021.*

*FIGURA 6 - Matriz de São José*



*Foto: SILVEIRA. M.C.A.  
(2020).*

Em 1915, Ituiutaba foi elevada a termo jurídico com o nome atual de Ituiutaba, através da Lei número 663 de 18- 09- 1915, que alterou a divisão judiciária do Estado de Minas gerais, continuando, entretanto, a pertencer à Comarca do Prata, mas somente foi oficializada esta lei pelo Decreto número 4.759 de 25- 04- 1917, quando foi marcada a data para a instalação do termo, o que se efetivou em 06-07-1917, com a posse do primeiro Juiz Municipal Dr. Luiz Jefferson Monteiro ( autor do Hino de Ituiutaba (CÂMARA MUNICIPAL DE ITUIUTABA, 2017, p. 03).

O topônimo Ituiutaba foi criado por ser a cidade situada nas proximidades de um rio lodoso, de águas sujas e barrentas, cujo significado é: I = Rio; TUIU = Tijuco, lodoso, “água suja”; TABA = Cidade. As pessoas

nascidas em Ituiutaba são denominadas de ituiutabanos.

Nas décadas de 1950 e 1960, Ituiutaba passou por importantes transformações econômicas com o desenvolvimento da rizicultura, tornando-se uma das maiores produtoras de arroz do Brasil, neste processo houve uma ampliação de sua rede urbana, infraestrutura e comércio. Após 1980, devido ao esgotamento do solo houve uma queda na produção desse produto, transformando as atividades econômicas da cidade de agricultura para pecuária.

Nota-se, após o ano de 1970, o crescimento na produção pecuarista do município de Ituiutaba, especificamente do gado bovino. Os dados indicam que em 1970 a produção bovina foi de 83.972 mil cabeças e 201.106 mil cabeças, em 1991 A produção de leite in natura aumentou nessa mesma época de 5.434.000 litros para 26.253.000 litros (IBGE, 2008, p. 01).

Na atualidade Ituiutaba é uma das cidades mais importante economicamente da porção oeste do Triângulo Mineiro, sendo considerada uma das cidades médias brasileiras, de acordo com Nascimento, Carvalho e Prado (2019, p.02), “desde as últimas três décadas, a cidade de Ituiutaba e seu município têm recebido novos e importantes empreendimentos econômicos e equipamentos urbanos, entre os quais de destacam a instalação de empresas do setor agroindustrial e de instituições de ensino”.

O município caracteriza-se também, entre outros aspectos, por acolher, desde meados da década de 2000, inúmeras famílias de nordestinos que têm vindo para o Cerrado para trabalharem – ou a procura de trabalhos – em postos de ocupação



abertos por empresas do mercado sucroalcooleiro e, neste contexto, Ituiutaba vem se despontando como uma importante cidade que abre novos horizontes para famílias pobres do interior brasileiro. Em termos culturais, trata-se do encontro de homens do Cerrado com os homens da Caatinga, do Agreste e em menor número os da Zona da Mata nordestina (...). No município de Ituiutaba encontra-se instalada a usina sucoalcooleira BP Ituiutaba Bioenergia, e também há outras usinas nos demais municípios da Microrregião Geográfica de Ituiutaba, como a Companhia Energética Vale do São Simão, localizada em Santa Vitória; a Laginha Agro Industrial S/A em Capinópolis e a usina Triálcool, que se localiza no município de Canápolis, município vizinho a Ituiutaba, mas que pertence à Microrregião Geográfica de Uberlândia (PORTUGUEZ e ARAÚJO, p. 349).

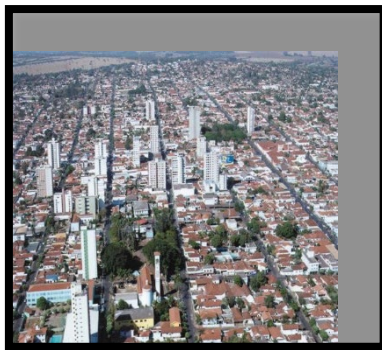
Quanto ao sistema de saúde, a rede pública de atendimento é composta pelo hospital (Hospital São José), um pronto-socorro (Pronto Socorro Municipal de Ituiutaba), e 11 postos de saúde, e também por empresas particulares que oferecem atendimento médico (em diversas especialidades). Dentre as empresas particulares estão os Hospitais Nossa Senhora da Abadia, Hospital e Maternidade São Joaquim, e clínicas particulares que atendem diversas áreas da saúde.

*FIGURA 7 - Vista Parcial de Ituiutaba (1941)*



*Fonte: Disponível em: [wiki.mpmg.mp.br/patrimoniocultural](http://wiki.mpmg.mp.br/patrimoniocultural). Acessado em 01/out./21.*

*FIGURA 8 - Ituiutaba (MG) - 2020*



*Fonte: Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin>. Acessado em 01/out./21.*

Assim a cidade de Ituiutaba, nos últimos 106 anos de sua história passou por diversas transformações referentes à sua população, economia, estrutura urbana, saúde, transporte etc criando e recriando seu espaço, com novas culturas, leis e empreendimentos que modificaram e transformaram a malha urbana e a sociedade ituiutabana.

Ituiutaba é uma cidade centenária, cujo espaço urbano está em constante transformação, crescendo e se modificando de acordo com as ações de seus habitantes, com tradições culturais locais que se somaram à cultura de grupos imigrantes, sobretudo nordestinos. É uma cidade com tradições modernas vindas com os conteúdos da globalização transformando o território, e a natureza para obter alimentos, com mercados e supermercados, inclusive restaurantes com culinária internacional.

Em Ituiutaba estão presentes estilos de alimentação que indentificam bem determinados grupos sociais, como por exemplo a alimentação vegana, alimentação orgânica, *fast food*, culinária japonesa, culinária árabe, culinária ítalo-brasileira, culinária afro-brasileira<sup>5</sup> e outros. Esse conteúdo da globalização está presente na cidade, fazendo de Ituiutaba um espaço altamente tecnificado. Assim, a cidade precisa ser pensada como tal, uma vez que a globalização altera constantemente a cultura alimentar, trazendo novos elementos e nova complexidade para a análise da Geografia Cultural.

---

<sup>5</sup> Os terreiros de Umbanda e Candomblé de Ituiutaba são exemplos de espaços onde a culinária afro-brasileira é preservada como um importante traço cultural. Como o racismo ainda é muito presente na sociedade, coube aos espaços tradicionais de cultura e religiosidade de matriz africana, a tarefa de manter viva as tradições alimentares dos povos africanos escravizados e seus descendentes.

### *Capítulo 3*

## **GEOGRAFIA CULTURAL E ALIMENTAÇÃO**

O ato de se alimentar pode estar relacionado a uma atividade simples, com o único propósito de ingerir proteínas, carboidratos e vitaminas, com a finalidade de nutrir-se ou saciar a fome, mas se observarmos com outro olhar, essa atividade vai muito além, podendo ser visualizada em vários contextos.

No campo da Nutrição atribui um sentido ao comer, que se torna racionalizado e biologicista, característico da concepção biomédica da saúde. Nesse universo, o alimento aparece abstraído em nutrientes e a Nutrição é vista essencialmente como a Ciência dos Nutrientes. A dieta é encarada de acordo com a sua função principal: de medicamento, necessário à prevenção e cura de doenças e à manutenção da saúde, reduzida a sua dimensão biológica. Já o conceito da Alimentação acha-se representado pelos inúmeros sentidos e significados, ritos e símbolos, saberes e práticas na criação histórico-cultural das sociedades, no decorrer dos tempos. A comida – alimento simbolizado o alimentar-se a si mesmo e ao outro ganham espaço na ordem do social, do cultural, do político, do filosófico e do psíquico. A Alimentação corresponde às relações humanas mediadas pela comida, e a Nutrição, ao seu desfecho biológico (NASCIMENTO, Carvalho e Prado, 2017, p. 648).

A cultura alimentar está diretamente ligada à dinâmica de formação social e revela ainda de inúmeras formas, os modos de relação do grupo social com a natureza, uma vez que a produção e a obtenção dos alimentos passam pela interação dos sujeitos com seu meio. Ao viver em grupo, seja um grupo familiar fazendo as refeições do dia-a-dia ou, ao encontro com amigos para degustação de bebidas e petiscos em confraternizações, festas comemorativas, aniversários, ritos religiosos, casamentos, e por que não em momentos solenes, como despedidas e funerais, é importante ressaltar que a comida, os métodos de coleta, cultivo, armazenamento e processamento dos alimentos desempenham importante papel na formação cultural de uma sociedade.

De acordo com Leonardo (2009, p. 03), “As sociedades primitivas sobreviviam da caça, pesca e colheita natural, ou seja, do que pescavam, caçavam e das raízes e frutos que colhiam naturalmente (...) representa um nível de subsistência dependente do que a natureza oferece”. Nesse período, as sociedades primitivas eram nômades<sup>6</sup>, prática muito comum entre os primeiros grupos humanos.

A história da raça humana abrange todo o espaço de tempo desde que o homem apareceu pela primeira vez na Terra, que se julga grosso modo ser de 1.000.000 de anos. No primeiro período da história

---

<sup>6</sup> O nomadismo consiste em uma prática onde um homem ou grupos humanos vagueiam por diferentes territórios. Nesse processo de locomoção pelo espaço, essas comunidades utilizam-se dos recursos oferecidos pela natureza até esses se esgotarem. Com o fim desses recursos, esses grupos se deslocam até encontrarem outra região que ofereça as condições necessárias para a sobrevivência (SOUSA, 2020, p. 01).

humana não existiam povos independentes nem estados e os homens viviam em pequenos grupos, clãs ou tribos. Este período é conhecido como a época da sociedade primitiva (...). Durante essa época longínqua, o homem assegurava a subsistência apanhando toda espécie de alimentos que a natureza casualmente lhe oferecesse, como frutos e bagas silvestres, e caçando pequenos animais. E como, nesse tempo, o homem era em grande parte impotente perante as forças da natureza, era obrigado a viver, a trabalhar e a defender-se em grupo (MANFRED, 1981, p. 279).

Nas sociedades primitivas a diferenciação dos seres humanos com os animais, ocorreu quando o mesmo aprendeu a cozinhar seus alimentos, a restaurar o calor da caça e acrescentar sabores e odores, facilitando sua digestão. Posteriormente utilizou os utensílios feitos de pedra <sup>7</sup>e de barro, e a mastigação foi facilitada com a cocção de determinados alimentos, com a fabricação de artefatos simples.

Praticando a caça desde o paleolítico <sup>8</sup>o homem pode sobreviver às épocas glaciais, a caça possibilitou-lhe de deixar de ser simples coletor de alimentos e, além

---

<sup>7</sup> No período Paleolítico, os instrumentos utilizados nos trabalhos de alimentação e defesa tinham como matérias-primas lascas de pedras. Eram instrumentos extremamente rústicos, com uma forma não tão elaborada, mas que serviam aos propósitos dos povos nômades que habitavam a Terra naquele período (PINTO, 2020, p. 01).

<sup>8</sup> O Paleolítico (Idade da Pedra Antiga ou Lascada) estende-se de 500.000 a praticamente 10.000 anos. Acha-se subdividido em: Inferior, médio e superior e caracteriza-se pela presença do homem predador, ou seja, o homem como apanhador de alimentos. Este, aproveitando-se de coleta sistemática de vegetais, caça aos pequenos animais selvagens etc. (Marccone e Presotto. 2010 p. 80).

da carne, deu-lhe peles para a proteção contra o frio. O homem renunciaria a sua posição de caçador ao iniciar o cultivo da terra há cerca de 10 mil anos. O cultivo da terra, e a fabricação de utensílios de cerâmica e de fornos, implicava o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo, de uma comunidade, e em torno dos campos de cereais apareceriam as primeiras aldeias [...] a refeição começou praticamente quando a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e frutas. A partilha e distribuição das carnes exigia a reunião do grupo ou da família. A refeição é assim, “a ritualização da repartição de alimentos”. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos (FRANCO, 1995, p. 16).

Surgindo assim a cultura alimentar que emerge do ambiente, dos costumes, de seu contexto histórico, do território, do clima, é um sistema simbólico, com diversos alcances e formas e a refeição em família ou comunidade tornou-se um ritual propício à transmissão de valores, deixando de ser um mero instinto de sobrevivência.

Com a domesticação de plantas e animais há 10.000 anos, no neolítico<sup>9</sup> (ou idade da pedra nova) os seres humanos tornaram-se sedentários não dependendo mais apenas do que a natureza oferecia, podendo assim cultivar seu alimento. De acordo com o antropólogo Titiev (2009, p. 400). “É a agricultura quem estabelece a grande diferença entre os padrões de cultura Mesolíticos <sup>10</sup>e Neolíticos e ela

---

<sup>9</sup> Neolítico (Neo, novo; lítico, Pedra), ou Idade da Pedra Nova ou polida, tem início por volta de 10.000 anos a.c, caracteriza-se pela domesticação de plantas e animais, pelo surgimento de aglomerados humanos, pela ocorrência da Cerâmica (Marccone e Presotto. 2010, p. 100).

<sup>10</sup> Mesolítico (12.000 a 10.000 a.c.) registra-se um espaço de tempo

não poderia ter tido início se a população humana não tivesse a capacidade para plantar e para ter confiança nas suas provisões”. Com o desenvolvimento da agricultura os seres humanos deixam de ser nômades, tornando-se definitivamente sedentário, transformando assim sua forma de vida.

O homem tornava-se então agrícola, o que fez despoletar uma grande transformação no seu nível de vida. Tornou-se definitivamente sedentário<sup>11</sup>. Esta foi uma das grandes transformações do Homo Sapiens. Ao tornar-se sedentário e agrícola o Homem neolítico, reuniu um conjunto de aspectos favoráveis para o seu aumento demográfico, visto que houve possivelmente uma baixa considerável da taxa de mortalidade e de mortalidade infantil, proporcionando um aumento da natalidade que por sua vez gerou uma maior mão-de-obra que era aplicada no cultivo da terra (SÁ, 2014, p.03).

Com a sedentarização e o aumento demográfico surgiram as primeiras vilas e aldeias agrícolas, transformando assim, o modo de vida da sociedade.

---

entre o término do Paleolítico superior (final do Pleistoceno Superior) e o Neolítico (Holoceno ou recente), o chamado Mesolítico. Esse período caracteriza-se pelo recuo das geleiras no Hemisfério Norte. Novos habitats foram oferecidos ao homem, com a flora e a fauna enriquecidas de novas espécies, favorecendo a inovação cultural (Marccone e Presotto, 2010 p. 88).

<sup>11</sup> No sedentarismo, a agricultura e a domesticação de animais possibilitaram o armazenamento, prática até então impensável nos grupos nômades. Ao fixarem-se em um só local precisaram planejar o consumo e cuidar do plantio. Traçavam também relações com outros grupos, efetuando trocas culturais e comerciais (RODRIGUES. 2020, p. 02).



As atividades agrícolas foram melhorando com o passar do tempo, com o surgimento de novas tecnologias no campo e armazenamento de produtos excedentes. Melhor alimentados, os indivíduos ficaram mais saudáveis e resistentes e com o sedentarismo, eram protegidos de predadores e das adversidades climáticas, ficando aquecidos e seguros.

De acordo com Moura (2018, p.03) “o agricultor passou a ter interesse econômico com as vendas dos produtos agrícolas. Devido a isso, agora predominavam pelo mundo grandes monoculturas de espécies variadas, de acordo com o clima, solo e disponibilidade hídrica”. Com a domesticação de animais, passaram a caçar com menos intensidade, ocasionalmente apenas como parte de ritos religiosos, de passagem ou como prática lúdica, havendo então farta fonte de proteínas. Neste período não havia atividades industriais de importância significativa.

Esse período foi sucedido por outro, conhecido como, antiguidade<sup>12</sup>, e foi dividido de acordo com as civilizações dominantes na época, em duas partes: a antiguidade oriental e antiguidade clássica. Esse período da história é importante por representar o momento de contato de diferentes civilizações europeias.

A disseminação do uso de diferentes tipos de alimentos entre os continentes se deve muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Os gregos e os romanos

---

<sup>12</sup> A idade antiga, conhecida também como antiguidade é o período que engloba o fim do Neolítico, por volta de 4.000 A.C, e a queda do Império Romano do Ocidente, em 476 D.C. Ficou marcada pela descoberta da escrita. É um período da História que se divide em dois: Antiguidade Oriental e Antiguidade Clássica (ALONSO, 2000).

tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente em 1000 a.C. (GARCIA, 1995). Um influxo de plantas comestíveis importantes para a Europa ocorreu quando os árabes invadiram a Espanha em 711. Nesse tempo os invasores sarracenos levaram arroz para o sul da Europa, além de outros alimentos vegetais, frutas, condimentos e a cana de açúcar (ABREU et. Al, 2001, p. 02).

Este movimento é o berço do surgimento das grandes etnias do passado, que por sua vez reivindicavam territórios para seu uso exclusivo, o surgimento de grandes domínios espaciais dentro dos quais procuravam assegurar a sobrevivência do comércio com o domínio dos recursos naturais.

Na passagem da antiguidade para a Idade Média ocorreu fenômeno de integração entre estas duas culturas. Na alimentação, este processo refletiu-se, sobretudo, numa maior diversificação de hábitos de consumo. Aos produtos agrícolas que eram habitualmente consumidos, veio juntar-se a ingestão mais frequente de carne – tanto de gado como de caça – e peixes. No entanto, é difícil proceder a uma caracterização global da alimentação medieval, visto que os regimes alimentares dos diversos grupos sociais revelarem diferenças quantitativas e qualitativas. Ao longo dos tempos foram-se registando mudanças, sendo importante assinalar as diferenças nos modos de produção e modelos de consumo antes e após os séculos X e XI, resultantes, sobretudo, do grande crescimento demográfico e o desenvolvimento da economia de mercado em substituição da anterior economia de subsistência

(SILVA, 2018, p. 24).

A história da alimentação passou como vimos anteriormente, por mudanças no decorrer do tempo agregando valores, transformando a forma de produção e consumo de alimentos, e o desenvolvimento de novas técnicas produziram novas densidades culturais e produziram ainda novas disputas entre sociedades, muitas vezes hierarquizando-as. Foram fatores preponderantes não apenas como forma de garantir a sobrevivência humana, mas também, para a formação da sociedade e da cultura.

O desenvolvimento das sociedades e conseqüentemente o dos costumes alimentares irão progredir, durante a Idade Média<sup>13</sup>, podendo seguir de acordo com dois caminhos diferentes, de acordo com Le Goff e Truong (2006, p. 133), “por meio de um regime dietético (...) por outro lado, nas classes superiores da sociedade, nobres e burguesas, mas também eclesiásticas, dessa forma de refinamento que transforma a alimentação em cultura, a cozinha em gastronomia”.

A Idade Média herda dois modelos alimentares opostos: a civilização do trigo e a civilização da carne. A primeira, mais precisamente, composta da tríade trigo-vinho-óleo, é a da Antiguidade mediterrânea dos gregos e dos romanos. A segunda pertence às

---

<sup>13</sup> A Idade Média foi um longo período da história que se estendeu do século V ao século XV. Seu início foi marcado pela queda do Império Romano do Ocidente, em 476, e o fim, pela tomada de Constantinopla pelos turcos em 1453. Os humanistas do século XV e XVI chamavam a Idade Média de Idade das Trevas. Afirmavam que havia ocorrido na Europa, um retrocesso artístico, intelectual, filosófico e institucional, em relação à produção da Antiguidade Clássica (BEZERRA, 2019, p.01).

populações bárbaras, os germânicos em particular, com frequência lançadas pelos autores antigos nas trevas da bestialidade. Trata-se, seguramente, de um esquematismo, quase uma caricatura. Os bárbaros, igualmente, comiam e cultivavam cereais, de onde provinha sua bebida "nacional", a cervoise de cevada, que será destronada a partir do século XIV pela cerveja feita de lúpulo. Por sua vez, os romanos criavam animais e consumiam carne (...). Mais tarde haverá uma oposição entre a cerveja, pagã e popular, e o vinho, cristão e aristocrático. No entanto, isso não impedirá os franciscanos de distinguir, no século XIII, os "conventos de vinho" e os "conventos de cervoise", sem estabelecer hierarquia entre eles (LE GOFF e TRUONG, 2006, p. 135).

Os séculos XV e XVI ficaram conhecidos como o período das grandes navegações, quando Espanha, Portugal e Veneza enviaram navios à procura de especiarias, dentre elas estão: pimenta, gengibre, cravo, canela, noz-moscada, açafão, cardamomo e ervas aromáticas, muito valorizadas na Europa. O uso das mesmas, apenas por nobres e burgueses, representava status social.

A descoberta oficial da América, 1492 resultante das tentativas de novas descobertas, e as outras viagens que Cristóvão Colombo realizou, não tiveram apenas repercussões políticas e econômicas. As caravelas do navegador voltaram com novos ingredientes de cozinha. (...) Assim, muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época (GARCIA, 1995; GULA, 1997). Pelo valor que era dado aos cereais, os

européus desprezaram os tubérculos encontrados no Novo Mundo, principalmente a batata que era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres (MEZOMO, 1994). O milho quando <sup>14</sup>introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses, surgindo assim as preparações econômicas. O milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes para beneficiar as populações menos favorecidas em recursos alimentares. O cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos (ABREU et, Al. 2020. P. 02).

De coletor a caçador, de nômade a sedentário, a trajetória humana, sempre voltada para a alimentação e sobrevivência, foi seguido por outro período que veio marcar nossa história, conhecido como, revolução industrial.

A agricultura já estava preparada para levar a termo três funções fundamentais numa era de industrialização: aumentar a produção e a produtividade de modo a alimentar uma população não agrícola em rápido crescimento; fornecer um grande e crescente excedente de recurtas em potencial para as cidades e as indústrias; e fornecer um mecanismo para acúmulo de capital a ser usado nos setores mais modernos da economia (HOBSBAWN, 2007, p. 63).

---

<sup>14</sup> Cristóvão de Colombo foi um navegador e explorador genovês, responsável por liderar a frota que alcançou o continente americano em 12 de Outubro de 1492, sob as ordens dos Reis Católicos de Espanha, no chamado descobrimento da América (Alonso, 2000).

A revolução industrial iniciou-se na Inglaterra (1760-1860), e ficou marcada pela passagem de produção artesanal para o sistema fabril, com inovações técnicas, a mecanização da produção e o surgimento das primeiras máquinas utilizando a energia do carvão.

A Revolução industrial criou, entre outras coisas, a possibilidade de se comer mais e melhor trazendo novas formas de se produzir, transportar, cozinhar e comer. A partir daí, a indústria alimentícia possibilita ampla produtividade na agropecuária, aperfeiçoa as técnicas de conservação já existentes e cria novas maneira de fazer a comida durar mais, desenvolve embalagens que conservam esses alimentos por mais tempo e são resistentes ao transporte por longas distancias, permite a distribuição mais eficaz, com estradas de ferros e navios frigoríficos, por exemplo, e traz uma abundância quantitativa e qualitativa para nossas mesas, com o tempo a indústria alimentícia toma para si, ao mesmo tempo em que recebe os consumidores a responsabilidade sobre o alimento, o beneficiamento do ingrediente ao prato pronto (PELLERANO, 2014, p. 112).

A revolução industrial não mudou apenas as formas de produção de alimentos, mas redesenhou as áreas produtivas, se alimentou da exploração do trabalho, transformando as formas de armazenamento e transporte; refez as relações entre nações, potencializou o comércio internacional; criou grandes áreas de monocultura; expandiu mercados consumidores entre outros processos, gerando transformações espaciais e culturais no mundo todo, inclusive no Brasil.

Em 1769 industrialização foi acelerada com a criação da máquina a vapor de James Watt<sup>15</sup>, aplicada na indústria, transformando a produção, neste contexto, as indústrias deixam de ser manufaturas e passam para maquinofaturas. Até o século XX, as descobertas técnico-científicas a alimentação na idade contemporânea passou por diversas transformações e modificações nos hábitos alimentares, este fato ocorreu devido a vários fatores, tais como:

O aparecimento de novos produtos, a renovação de técnicas agrícolas e industriais, as descobertas sobre fermentação, a produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite, os avanços na genética permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais, a mecanização agrícola e ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para a conservação de alimentos (ABREU ET. AL, 2001, p. 03).

A alimentação e seu desenvolvimento no decorrer da história das sociedades foram visualizados levando em consideração fatores políticos, sociais, econômicos e culturais; podendo ser visualizados também em algumas religiões, como por exemplo, na religião hebraica onde a carne suína não pode ser consumida, uma vez que é considerada impura; Estando presentes também em algumas sociedades onde a distribuição de alimentos leva em consideração algumas regras, como status, idade, interesses econômicos e até mesmo heranças culturais.

---

<sup>15</sup> James Watt (1736-1819), nasceu em Greenock, perto de Glasgow, Escócia. Foi engenheiro e construtor de instrumentos científicos, tendo desenvolvido a moderna máquina a vapor (MILLAR, 1996. P 01).

Persistiam atenuadas certas restrições alimentares de cunho religioso católico, a exemplo da abstinência da carne e do jejum durante a quaresma. Porém, as misturas de certos alimentos (aguardente com doce ou fruta, manga com pepino e as frutas que se excluem mutuamente) suscitavam ainda repulsa, impedindo a racionalidade da dieta. Neste particular, as restrições alimentares de cunho religioso, as referidas ao emprego de misturas alimentares ou as relacionadas a situações de doença ao parto eram interpretadas como irracionalidades comportamentais, presentes na cultura tradicional, constituindo-se em obstáculos à adoção da racionalidade alimentar, calcada no conhecimento médico (CANESQUI, 1988, p. 206).

Neste contexto, os saberes populares eram contrários ao saber erudito, quando comparados a critérios de cientificidade, e questionados por médicos e nutricionistas, marcados pelo etnocentrismo, não levando em consideração as bases sociais e as origens do primeiro.

De acordo com Maciel e Moreira (2019, p.15) “o uso do termo tradição requer alguns cuidados, pois ele implica em uma relação um tanto complicada entre o passado e o presente. É frequente vê-la como resíduo de um passado que teria chegado até o presente sendo mantida por determinados grupos” surgindo assim como objeto de pesquisa ou forma de recuperar conhecimentos podendo ser criticada uma vez que, passaram por transformações, possuindo outros significados no presente.

A existência de tradições populares deve ser estudada visando não apenas a coleta e preservação de pratos ou determinados alimentos, devem trazer consigo a busca de



seu sentido, e dos sujeitos envolvidos.

A culinária de um país é parte do gênero de vida <sup>16</sup>de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominante em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores”, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais (BOTELHO, 2018, p.61).

De acordo com Figueiredo (2016, p. 05), “isto nos permite refletir que os hábitos e escolhas alimentares estão conectados com a sobrevivência básica, mas também são guiados por elementos simbolicamente construídos”, contribuindo assim, com as formas de produzir, preparar e consumir alimentos. Além de normas relacionadas à sobrevivência básica, esses elementos simbólicos estão presentes, podendo ser observados em pequenos grupos

---

<sup>16</sup> Vidal de La Blache, em *Princípios da Geografia Humana*, preocupado em formular o significado e o objeto da Geografia Humana, em mostrar que o “elemento humano é essencial em toda a Geografia”, portanto que “o homem é um fator geográfico”, desenvolve um estudo sobre a distribuição dos homens na superfície terrestre. É no decurso dessa elaboração que o autor formula a noção de gênero de vida para designar o conjunto de técnicas e costumes, construído e passado socialmente, desenvolvido por grupos heterogêneos de associações humanas e que exprimiria a relação entre a população e o meio físico (MAIA, 2015, p. 75).

sociais identitários, como é o caso dos quilombolas da reserva extrativista do Pará, onde a caça é compartilhada entre parentes e vizinhos, atribuindo a esse alimento significados de valor, criando laços sociais no grupo.

Torna-se importante ressaltar que cada grupo social possui formas de alimentação diferenciada, estando presentes não apenas no Brasil, mas também em outras culturas, como exemplo, a Espanha, onde mastigar sementes de girassol é uma atividade social, compartilhada com os amigos durante um passeio ou caminhada. Outro exemplo está no Tererê <sup>17</sup>bebida tradicional em alguns países da América do Sul, inclusive no Brasil, refrescante e cheia de nutrientes, servida gelada. É consumida em grupos de pessoas como ato socializador.

Na Itália e na cultura árabe, o momento das refeições é uma confraternização familiar, enquanto que, na cultura ocidental a alimentação tem sentido de partilha e convívio. O problema é que a vida urbana, pautada em uma nova lógica de cultura de massa esvazia cada vez mais esse hábito social na medida em que os laços afetivos no ato de alimentar-se são substituídos por outras mediações simbólicas, desta vez ditadas pela cultura de mercado.

A sociedade de consumo se desenvolve a partir da generalização das relações de mercado e da melhoria das condições de existência dos trabalhadores e a transformação das relações de trabalho. Cria a produção em série das mercadorias, que é à base do sistema capitalista, com isso, surgem às modificações nos estilos de vida. A urbanização e a industrialização

---

<sup>17</sup> Bebida típica de alguns povos originários do Brasil, Paraguai, Uruguai e Argentina. É preparado a partir da infusão da erva-mate.

crecentes, a intensificação do trabalho feminino, a evolução das formas de distribuição dos alimentos e do “marketing”, entre outros fatores, também são responsáveis pelas mudanças nos hábitos alimentares nas últimas décadas (GARCIA; FERNANDES, 2009, p.03).

Hábitos antigos, como de sentar-se a mesa com amigos e familiares durante uma refeição estão sendo alterados pela procura de refeições rápidas e práticas, em grupos ou individuais em lanchonetes, bares e restaurantes. Aliadas a esses fatores estão às implicações diretas dos processos de urbanização, desestruturando a cultura alimentar.

No século XIX, para alimentar um urbano eram necessárias cerca de sessenta pessoas trabalhando no campo. Essa proporção vai modificando-se ao longo destes dois séculos. Em certos países, hoje, há um habitante rural para cada dez urbanos. No Brasil caminhamos para igual proporção em certas regiões, como na maior parte do Estado de São Paulo. A agricultura passa, então, a se beneficiar dos progressos científicos e tecnológicos, que asseguram uma produção maior sobre porções de terra menores. Os progressos da química e da genética, juntamente com as novas possibilidades criadas pela mecanização, multiplicam a produtividade agrícola, e reduzem a necessidade de mão-de-obra no campo. A urbanização ganha, assim, novo impulso e o espaço do homem, tanto nas cidades como no campo, vai tornando-se um espaço cada vez mais instrumentalizado, culturizado, tecnificado e cada vez mais trabalhado segundo os ditames da ciência (SANTOS, 1988, p. 09).

A quebra de hábitos antigos, e conseqüentemente, culturais, ocorre com o surgimento de uma evolução das informações, a universalização dos gostos, do consumo da alimentação, da cultura, do espaço, da vida social.

Universalização de uma racionalidade a serviço do capital erigida em moralidade igualmente universalizada, universalidade de uma ideologia mercantil concebida do exterior, universalização do espaço, universalização da sociedade tornada mundial e do homem ameaçado por uma alienação total (SANTOS, 1988, p. 28).

Surgem então novas formas no espaço. Aliados a urbanização e industrialização, há a globalização dos alimentos com a facilidade de transportes de mercadorias e produtos, para todas as partes do mundo, mas em uma sociedade capitalista liderada pelo consumismo, esses produtos estão disponíveis, mas não são acessíveis a todos. Dessa forma podemos compreender a história da alimentação no mundo, em diversos períodos de desenvolvimento, e em sociedades diferenciadas. Mas entendemos também, que esses fatos ocorrerão de formas distintas, variando de acordo com o espaço, região, território e cultura de cada povo.

## ***Cultura alimentar no Brasil***

A história da alimentação no Brasil antecede ao período pré-colonial,<sup>18</sup> em um momento em que podiam ser encontrados diversos povos indígenas espalhados por todo o território brasileiro, cada um deles, com crenças, tradições e hábitos alimentares próprios, variando de acordo com a região habitada.

Os primeiros habitantes do Brasil eram coletores e caçadores, e profundo conhecedores da fauna e flora brasileira. De acordo com Gaspar (2013, p.01), “alimentavam basicamente de mandioca, macaxeira ou aipim<sup>19</sup>, milho, carne de caças, peixes, raízes, frutas silvestres, palmito, castanhas, “cocos” de palmeiras e algumas folhas”, variando nas formas de preparação de seus alimentos.

As inúmeras palmeiras da flora brasileira, entre as quais o babaçu, a carnaubeira, o buriti ou miriti, a ouricuri, a inajá, foram bastante usadas pelos indígenas na sua alimentação. Delas extraíam frutos, óleos, bebidas, farinhas e palmitos. Muito importante também era o caju, fruta brasileiríssima,

---

<sup>18</sup> O período que se iniciou em 1500 com a chegada de Pedro Álvares Cabral ao Brasil e foi até meados da década de 1530 com a criação do sistema de capitânias hereditárias é chamado por muitos historiadores de período pré-colonial em virtude da ausência de políticas colonizadoras de Portugal e de um programa de ocupação populacional do Brasil (SILVA, 2020, p.01).

<sup>19</sup> Mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, mandioca-brava e mandioca-amarga, são termos brasileiros para designar o tubérculo da espécie *Manihot Esculenta* (<https://mst.org.br/2020/>)

que além de ser ingerido *in natura*, serve para fazer suco, doce, vinho, licor, farinha e bolo com as suas castanhas. Segundo Orlando Parahym (1970, p. 67) havia guerras violentas entre os cariris e os tapuias para se apoderarem dos cajueiros existentes em áreas litorâneas. A castanha do Pará (conhecida hoje como castanha do Brasil) e o mel de abelha eram também alimentos fundamentais na dieta do índio brasileiro (GASPAR, 2013, p.02).

Ressalta ainda que, dentre as frutas que lhes serviam de alimento estavam a mangaba denominada de bato-i (*Hancornia speciosa*); o ingá (*Inga edulis*) que eles chamavam de y- igá; o araçá (*Psidium araçá*); a jaboticaba (*Myrthus jaboticaba*); o abiu (*Lucuma caimito*); a guabiraba (*Campomanesia guabiraba*, *Abbelillea maschalantha*); o oiticoró (*Moquilea rufa*); o mamão pequeno (*Caryca papaya*); o maracujá (*Passiflora edulis*, *Passiflora bahiensis*, *Passiflora alata*); a sapucaia também chamada cumbuca-de-macaco (*Lecythis urnigera*), da qual comiam a carne e as sementes e moqueavam ou assavam a castanha, considerada uma das delícias indígenas; o jenipapo (*Genipa americana*), cuja polpa e as sementes eram saboreadas sendo a casca utilizada para pintar o corpo de preto; o pequi (*Caryocar brasiliense*), aproveitando a amêndoa para a extração de um óleo rico em carotenos.

Caçavam e pescavam; dentre os animais caçados estavam o porco-do-mato ou cateto ou caititu (*Tayassu tajacu*), queixada (*Tayassu pecari*), a paca (*Cuniculus paca*), veados (*Ozotoceros bezoarticus*), macacos (*Primates*) e antas (*Tapirus terrestris*), alimentavam-se

também de peixes, moluscos, tartarugas e crustáceos<sup>20</sup>, utilizando para sua captura um arco, zarabatanas e lanças. Muitas vezes secavam os peixes, depois socavam para fazer farinha. Outra forma de pesca que era muito utilizada pelos indígenas é a pescaria com um cipó conhecido como timbó<sup>21</sup>, que pode ser encontrado em várias regiões do Brasil.

Ainda sobre a pesca com cipó Tapirapé (2017, p. 158) discorre que, “em especial na região amazônica, também conhecida como tingui, guaratimbó, timboso, timbóiurari, cururu-apé, mata-fome, entre outros; considerado venenoso, contém uma toxina capaz de asfixiar e matar peixes em poucos minutos” essa forma de pesca pode ser realizado em grandes rios, nas estações de águas baixas ou em igarapés.

As tribos que viviam em áreas litorâneas utilizavam também o sal, que apanhavam de salinas naturais, ou da queima da madeira, de onde era retirado o sal das cinzas (lixívia<sup>22</sup>) rica em cloreto de potássio e a pimenta, como

---

<sup>20</sup> Peixes, tartarugas e moluscos são nomes genéricos, para classificá-los é necessário conhecer as espécies, ex: tartaruga-de-couro (*Testudines*), tartaruga marinha (*Chelonioidea*), tartaruga mediterrânea (*Testudo hermanni*) dentre outras (SILVEIRA, 2021).

<sup>21</sup> A pescaria com o timbó, também conhecida como tinguijada, de uma maneira geral, é a pesca onde corta-se o cipó em pedaços, faz-se diversos emaranhados e amarra-se. Em seguida macera-se o timbó, ou seja, os emaranhados são colocados sobre uma superfície dura e golpeados por diversas pancadas de algum pedaço de madeira, por fim são passados na água, o processo se repete inúmeras vezes. A partir daí o trabalho realizado é o de apanhar os peixes que estão atordoados ou mortos e boiando. (Tapirapé, 2017, p. 158).

<sup>22</sup> O sal tradicional africano, ou lixívia (uvusaaru), tem sido utilizado ao longo de gerações na região do oeste do Quênia. Nos últimos anos, ele

tempero, e muitas vezes a mistura dos dois.

A chegada dos portugueses ao Brasil é um dos resultados finais das grandes navegações, a exploração oceânica que se deu ao longo de todo o século XV. Apesar dos espanhóis terem chegado ao continente americano primeiro, os portugueses são considerados os pioneiros nesse processo de exploração, fazendo grandes “descobertas” nesse período (...). O interesse em mercadorias exóticas, como as especiarias (pimenta-do-reino e canela, por exemplo), era o que mais movia os portugueses nesse contexto (...). A chegada dos portugueses aqui, em 1500, não significou que medidas expressivas de colonização fossem realizadas. A prioridade portuguesa ainda era o mercado de especiarias, e, até a década de 1530, a presença portuguesa deu-se por meio de pequenas feitorias instaladas no litoral (SILVA, 2013, p. 04).

De acordo com Carvalho (2020, p. 02) “o ano de 1531, o monarca português Dom João III enviou Martin Afonso de Souza ao Brasil nomeado capitão-mor da esquadra e das terras coloniais, visando efetivar a exploração mineral e vegetal da colônia e a distribuição das sesmarias <sup>23</sup>, desenvolvendo assim o cultivo da cana-de-

---

foi substituído pelo sal de mesa comum. A lixívia era utilizada para cozinhar os legumes, fazer sabão e para fins medicinais (KING'ANG'A, 2013, p.01).

<sup>23</sup> Sesmarias eram terrenos abandonados pertencentes a Portugal e entregues para ocupação, primeiro no território português e, depois, na colônia, o Brasil, onde perdurou de 1530 até 1822. O sistema foi utilizado desde o século XII nas terras comuns, comunais ou da comunidade. O nome sesmaria deriva de sesmar, dividir (<https://www.todamateria.com.br/sesmarias>).



## açúcar (*Saccharum officinarum L.*)

A população do continente americano era bem significativa antes da chegada dos europeus, mas faltavam dados consistentes para uma avaliação exata. No Brasil, as estimativas indicam um montante que varia de 2 a 2,5 milhões de indivíduos. A partir do contato com os colonizadores, essa população começa a decrescer progressivamente, não se tendo notícias de quantos grupos desapareceram. Segundo Darcy Ribeiro (1957:18), em 1900 havia 230 grupos tribais no Brasil, que ficaram reduzidos em 1957, a 143. Em aproximadamente meio século, desapareceram 87 grupos indígenas no território brasileiro. A depopulação continua até os dias atuais, e hoje a população indígena não representa mais que 0,2 % da população brasileira, avaliada em 1957 pelo etnólogo citado, em um mínimo de 68.100 e um máximo de 99.700 indivíduos (MARCONE E PRESOTTO, 2010, p. 213).

Outro fator transformador e não menos importantes foram as grandes navegações, que representaram a viagem dos alimentos, trazidos para o Brasil por mercadores e imigrantes, e com eles uma variedade de alimentos e técnicas diferenciadas, como por exemplo, a uva (*Vitis vinifera L.*) e a fabricação de vinhos, surgindo assim uma cozinha variada e novos produtos.

As viagens dos alimentos (que, possivelmente, existem desde os primórdios da humanidade) tiveram, a partir das Grandes Navegações, um grande impulso. São bem conhecidos os exemplos e casos de produtos alimentares próprios ao continente americano, e antes desconhecidos dos

européus (tais como o milho, a batata, a abóbora, o tomate e muitos outros), que foram introduzidos não apenas na Europa, mas em outros continentes (bem como o movimento contrário), produzindo transformações significativas em sistemas alimentares já estabelecidos e com tradições próprias. A cozinha mediterrânea não é concebida sem tomates e pimentões, mas a origem destes é americana. O mesmo ocorreu com a incorporação do amendoim, do milho e da mandioca na África, onde os exóticos tornaram-se nativos (MACIEL, 2004, p.29).

Nesse mesmo contexto, está inserido o período mercantilista<sup>24</sup>, provocando a dizimação humana em algumas regiões da África. A escravização gerou impactos com o assassinato de milhares escravizados, sobretudo no Brasil. Apesar do horror que foi a escravidão africana, ela trouxe para o Brasil alguns traços da cultura alimentar de muitas etnias africanas: Inhame (*Colocasia esculenta*), dendê (*Elaeis guineensis* Jacq.), pimenta (*Capsicum frutescens*), noz-de-cola (*Sterculiaceae*) dentre outras.

No caso dos africanos, esses foram comercializados

---

<sup>24</sup> Mercantilismo é o conjunto de práticas e ideias econômicas desenvolvidas na Europa entre o séc. XV e XVIII. Trata-se de um modelo socioproductivo e político de caráter transitório, que se estabeleceu historicamente entre o feudalismo e o capitalismo (ALONSO, 2000).

O nome mercantilismo foi criado pelo economista Adam Smith em 1776. O mercantilismo tinha por objetivo fortalecer o Estado e enriquecer a burguesia, para isso, era preciso ampliar a economia para dar mais lucro a fim de que a população pudesse pagar mais impostos. Consideravam que a exportação (na linguagem de hoje) é que traria riquezas e vantagens e assim começou uma competição comercial. (SOUZA, 2020).

em diferentes mercados negreiros do Brasil e a eles impôs-se a cultura europeia. Foram proibidos de perpetuar muitos de seus traços culturais originais e lhes foi imposta a fé católica que, além de servir de controle social por meio de normas rígidas de comportamento, tirava-lhes a identidade religiosa, herdada por milênios de gerações antepassadas. Mas evidentemente a cultura africana não desapareceu, assim como a indígena, que também se manteve (ainda que em parte). Traços importantes dessas culturas permaneceram vivos entre seus detentores e foram perpetuados pelos seus descendentes. Alguns outros aspectos da cultura desses dois povos foram mesclados entre si e com a cultura europeia, gerando uma cultura mestiça e sincrética (PORTUGUEZ, 2015, p.111).

Aliadas aos novos traços culturais estavam os alimentos originalmente brasileiros, aqueles que já se encontravam aqui antes do período de colonização, e que fazia parte da culinária local, uma vez que no Brasil já se encontravam povos com culturas e tradições próprias e com um vasto conhecimento sobre o manejo e consumo de plantas, tanto para sua sobrevivência como para medicamentos, ferramentas e até mesmo em artesanatos, chamando a atenção de estudiosos dos séculos XVI e XVII, que catalogaram 138 espécies vegetais em diferentes estágios de domesticação.

Foram consultados textos históricos produzidos por 18 autores que estiveram no Brasil ao longo dos dois primeiros séculos de ocupação europeia, incluindo os trabalhos de Pero Vaz de Caminha, Pero Lopes Souza, Hans Staden, Manuel da Nobrega, José de Anchieta, André Thévet, Jean Léry, Pero de Magalhães Gandavo, Frei Vicente de Salvador,

Gabriel Soares Sousa, Ambrósio Fernandes Brandão, Fernão Cardim, Claude d’Abeville, Frei Cristovão de Lisboa, Jorge Marcgrave e Guilherme Piso, Gaspar Barléu e Simão de Vasconcelos. Os trabalhos de Marcgrave e Piso foram analisados conjuntamente, pois os dois estiveram envolvidos no mesmo projeto colonizador e publicaram obras semelhantes em seu conteúdo. As plantas citadas como comestíveis foram identificadas a partir de similaridade, fazendo o uso das descrições e imagens contidas nos trabalhos estudados, aproximação entre os nomes populares e a análise da área de ocorrência (TOMCHINSKY, 2019, p. 04).

As plantas catalogadas foram analisadas em diferentes categorias, de acordo com a forma de consumo e a parte utilizada da planta: como raízes, caule, folhas, flores, frutos e sementes e que faziam parte da alimentação desses povos. Algumas se perderam com o tempo, outras são muito utilizadas na cozinha brasileira como a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), a batata-doce (*Ipomoea batatas*), o cará (*Dioscorea Alata*) e o umbu (*Spondias tuberosa*).

Cada obra analisada traz abordagens distintas de acordo com seus autores. De modo geral, havia durante os séculos XVI e XVII o uso de uma grande diversidade de plantas na alimentação dos brasileiros, incluindo ao menos 183 espécies vegetais, das quais 55% eram nativas do Brasil, com destaque para a mandioca, abacaxi, jenipapo, caju, taiobas, carás e sapucaia, além das americanas e naturalizadas batata-doce, pimentas *Capsicum*, feijões e milho, e das exóticas cana-de-açúcar e bananeira. Durante este período ocorreu um grande intercâmbio de plantas com outras regiões

do mundo promovido pelos europeus. Também foi possível constatar que já havia no Brasil diversas espécies exóticas do país e nativas das Américas já cultivadas e naturalizadas, evidenciando a intensa troca entre as populações durante o período pré-colombiano. Por fim podemos observar que muitas das espécies citadas caíram em desuso e raramente são encontradas nas regiões de origem (TOMCHINSKY & MING, 2019, p. 03).

Em 1494, foi assinado um acordo, pelo Papa Alexandre VI, que estabelecia a divisão das terras do novo continente entre Portugal e Espanha, conhecido como, o tratado de Tordesilhas<sup>25</sup>. Posteriormente para facilitar a ocupação e impedir a invasão francesa, o rei D. Manuel decidiu ocupar definitivamente o território brasileiro, dividindo parte das terras em Capitânicas Hereditárias<sup>26</sup>.

Desta forma, a constante ameaça à soberania do governo português perante as terras do Brasil forçou Portugal a adotar um comportamento mais firme e decisivo. O consenso internacional quanto à soberania de determinada nação sobre um território se baseava unicamente na existência de povoações de

---

<sup>25</sup> O Tratado de Tordesilhas definiu as áreas de domínio dos territórios ultramarinos, entre Portugal e Espanha foi firmado em 7 de junho de 1494, na cidade de Tordesilhas, na Espanha, após muitas negociações. Ele definia uma linha de demarcação localizada a 370 léguas a oeste da ilha de Santo Antão, no arquipélago de Cabo Verde. Era um meridiano do Polo Sul ao Polo Norte. Caberia a Espanha, as terras do lado ocidental, e a Portugal as do lado oriental (BACELAR. 2020, p. 02).

<sup>26</sup> O território brasileiro foi assim dividido em quinze capitânicas, entre os anos de 1534 a 1536, cada uma com um respectivo donatário (a alguns donatários foi concedida mais de uma capitania), essencialmente membros da nobreza portuguesa ou ligados de alguma forma ao rei Dom João III (MATTOS. 2012 p 439).

caráter fixo, de modo que não restaram alternativas ao governo português a não ser iniciar um processo intensivo de colonização das novas terras, por mais custoso que este fosse. As CHs surgem então como consequência de um grande esforço político do governo português em povoar e defender suas terras. Este sistema era baseado na concessão de grandes faixas de terra para um donatário, que passaria a ter total autonomia sobre aquele território e receberia privilégios econômicos, devendo este única e exclusivamente iniciar e desenvolver centros populacionais (MATTOS, 2012, p. 438).

A Companhia das Índias<sup>27</sup> forneceu ferramentas a quem quisesse vir para o Brasil, iniciando assim a imigração e instaurando a cultura de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*). Inicialmente foi utilizada a mão-de-obra dos indígenas escravizados para abrir caminho entre as matas, plantar a cana-de-açúcar e construção de engenhos para a produção do açúcar, que posteriormente foram substituídos pelos escravizados importados da África. O açúcar mudou o modo de preparo dos alimentos doces, sendo muito utilizado na alimentação como tempero e transformando a gastronomia mundial.

Foi em Pernambuco que a cana-de-açúcar encontrou melhores condições climáticas para se desenvolver tendo sido levada a Zona da Mata por Duarte Coelho, a quem foi doada a capitania em 1534 (...), Cabe lembrar que na primeira divisão do Brasil em capitanias hereditárias, a capitania de Pernambuco abrangia os atuais estados de Pernambuco, Paraíba,

---

<sup>27</sup> Companhia das Índias Ocidentais foi o nome dado às organizações comerciais criadas para explorar os continentes africano e americano no século XVII (Alonso 2000).

Rio Grande do Norte, Ceará, Alagoas e a porção ocidental da Bahia, chegando ao noroeste mineiro e nordeste goiano (MEDEIROS, 2012, p. 05).

De acordo com Medeiros (2012, p.07), “no século XVI, existiam na Bahia 76 engenhos para uma população de quase três mil famílias, e 60 em Pernambuco, para uma população de dois mil moradores. Aumentaria para 121 engenhos no início do século XVII”, dando a Portugal o monopólio de aprovisionamento de açúcar para a Europa. Após o declínio das culturas canavieiras, as atividades econômicas se voltaram para a mineração, que veio a proporcionar o desenvolvimento de mercados para animais e transporte. Aliados a esses fatores surge no Brasil a pecuária.

Há mesmo uma reorientação da economia colonial quando da consolidação da economia açucareira das Antilhas, que concorrem vantajosamente com as regiões produtoras do litoral nordestino brasileiro, episódio que criou as propícias condições para a mudança do polo econômico do açúcar para a economia da mineração, que desloca o eixo do povoamento para outras regiões do território colonial brasileiro, como aponta Scarlato (1996 abordagens na perspectiva da geografia histórica p. 124). A mineração do ouro, num primeiro momento, acompanhada pela dos diamantes, cerca de 30 anos depois de iniciada a aurífera torna-se a saída para a crise da metrópole (COSTA, 2009, p.08).

Percebemos então mudanças não apenas na economia, mas também na articulação do território colonial. Com a mineração, a descoberta de ouro e diamantes houve um aumento considerável na população da colônia, de acordo com Costa (2009, p 12), “o fluxo de

peessoas, animais e produtos diversos propiciaram um padrão de ocupação e povoamento mais urbano que adquire características próprias na zona do ouro e dos diamantes”.

A mineração no atual Estado de Minas Gerais modificou a colônia brasileira cuja população e economia estava localizada predominantemente nas áreas litorâneas. A partir do século XVII passou a ser percebidas também em seu interior, uma vez que as atividades de mineração exigiam um núcleo de atividades subsidiadas a elas, como por exemplo, o deslocamento de tropeiros e a pecuária.

A economia agrícola de subsistência esteve sempre presente através de produtos nativos que melhor caracterizavam a dieta de maior parte dos agrupamentos rurais brasileiros: milho, feijão, mandioca, banana e diversos tipos de abóboras. Isso tudo complementado pela criação de porcos e aves de pequeno porte, como também a criação do gado que desde a implantação do açúcar esteve presente no país (...). Parte da produção subsidiária de alimentos era praticada pelo proprietário empregando os mesmos escravos que tratavam a lavoura principal, quando não estavam ocupados com essa atividade; e, outra por conta dos próprios escravos, que recebiam um dia da semana, e às vezes até mais dias, dependendo da generosidade do senhor. Assim pode-se concluir que a população rural da colônia envolvida na grande lavoura prove o seu próprio sustento através das culturas de subsistências (ARAÚJO, 2002, p.21).

Para atender as demandas relativas às atividades mineradoras, surgiram pequenas vilas, consolidando assim, o comércio de equinos e muares usados para transporte de pessoas e carga, e a criação de bovinos



(Tração animal, produção de carne, leite e seus derivados), que representava a principal fonte de subsistência na época.

A fundação de vilas e cidades em pontos privilegiados da costa brasileira - as primeiras pelos donatários e as segundas pelas autoridades da administração portuguesa - efetiva de vez a colonização brasileira. Tais aglomerados pioneiros resultaram na criação de pequenas áreas agrícolas, em seus arredores, destinados ao abastecimento imediato das populações. Assim, foram feitas as primeiras experiências de uma economia de subsistência (alimentos de origem agropastoril). Engenhocas rústicas para moagem da cana-de-açúcar, recém-introduzidas, esboçavam o embrião dos primeiros engenhos açucareiros, aqui presentes (ARAÚJO, 2002, p.10).

As fazendas de engenho do século XVI possuíam grandes lavouras de cana-de-açúcar, eram autossuficientes produzindo tudo o que necessitavam, desde alimentos até tecidos, roupas, calçados e selas, artigos de couro etc. Mas o mesmo não ocorria nos centros urbanos, onde a agricultura de subsistência tinha um papel secundário, uma vez que suas atividades estavam voltadas para a administração e ao comércio, acarretando sérios problemas para a população urbana colonial.

A população indígena contribuiu muito para esta classe de pequenos produtores. Como, também, foram fundamentais para saciarem as necessidades alimentares dos primeiros colonos aqui chegados, que, ocupados na organização de suas empresas, não lhes sobravam tempo para se dedicar a outras atividades. Os índios, em seu estado nativo, dedicavam-se a agricultura, embora rudimentar e

seminômade, buscando nela uma forma de obter alguns objetos e mercadorias dos colonos brancos. Os produtos da pequena agricultura de subsistência foram, em grande parte, procurados na cultura indígena. Muitas espécies de tubérculos, como a mandioca, o inhame e a batata doce tornaram-se a base da alimentação vegetal também dos colonos. Depois vem o milho, o arroz e o feijão; as verduras sempre foram pouco consumidas na colônia, a abundância de frutas tropicais, como a banana e a laranja, introduzidas desde o início da colonização, foram largamente disseminadas (ARAUJO, 2020, p. 25).

Com a descoberta das jazidas de ouro e diamantes ocorre um aumento considerável da população os locais mais procurados eram em Minas Gerais, sendo os principais núcleos em Vila Rica (Ouro Preto), Nossa Senhora do Carmo (Mariana) e Vila Real do Sabará (Sabará). O período da mineração era constituído por uma sociedade que via na escravidão uma forma dominante de organização do trabalho e de exploração, tanto dos seres humanos quanto dos recursos naturais.

No que se refere à alimentação devemos levar em consideração o avanço da pecuária, sobretudo leiteira, a criação de aves, produção de arroz, feijão, mandioca, milho dentre outros, no entanto, a sociedade mineradora vivia com fortes restrições alimentares uma vez que produção desses alimentos era escassa e não conseguindo abastecer o mercado interno. No entanto foi no período da mineração que ocorreu a ampliação e ocupação do Estado de Minas Gerais.

No final do século XVIII ocorre o declínio e

esgotamento das jazidas, o império português perde sua maior riqueza e os trabalhadores das minas vão buscar ouro e pedras preciosas em outras regiões ou se espalham pelo interior de Minas Gerais provocando a ruralização da população urbana. E é neste contexto devido à ocupação da região localizada entre o rio da Prata e o rio Tijuco que surgem uma série de cidades, dentre elas Ituiutaba. Com o declínio da mineração passa a existir a necessidade de uma nova alternativa econômica para o Brasil, e essa alternativa surge com o cultivo do café (*Coffea*).

O cultivo do café se originou na África, mas foi na península arábica que esse alimento ficou mais conhecido, os árabes desenvolveram técnicas de plantio e preparação desse produto. Inicialmente era utilizado como infusão de grãos com cerejas e fervidos em água quente sendo consumido para fins medicinais. No século XVI o Iêmem detinha o monopólio de comercialização dessa planta, o café era cultivado em terraços e irrigado com água tirada de poços. Em 1615 através do mercado de especiarias esse alimento chegou ao continente europeu, na cidade de Veneza.

De acordo com Encarnação e Lima (2003, p. 21). “No Brasil, os primeiros pés de café foram plantados em 1727, provenientes da Guiana Francesa. A partir de então, a cultura cafeeira evoluiu e ocupou relevante espaço na economia nacional”. Devido às condições climáticas do país a planta se dispersou rapidamente pelos estados do Pará, Maranhão, Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Com a implantação das lavouras cafeeiras a economia no Brasil cresceu se firmando nas grandes fazendas que se aproveitavam da mão- de-obra escrava gerando lucros e grandes fortunas.

No início do século 19, a economia brasileira era essencialmente agroexportadora e vivia em meio às oscilações dos mercados do açúcar, do algodão e do arroz, no rescaldo da Revolução Francesa e da Guerra da Independência dos Estados Unidos. O ouro entrava em declínio, e o café iniciava o processo de expansão, que o tornaria a principal fonte de riqueza do País. Portugal não tinha atividade manufatureira relevante, e o Brasil achava-se proibido de fazê-lo (NOVAIS, 2000). Na Inglaterra, a Revolução Industrial avançava e se espalharia nas próximas décadas para os Estados Unidos e a Europa Ocidental (...). O destaque econômico no período imperial é, sem dúvida, o empreendedorismo do Barão de Mauá, desde suas primeiras iniciativas no ramo da fundição em 1845, passando pelas áreas de ferrovia, construção naval e financeira, até sua falência em 1875, no âmbito de uma crise internacional, que resultou em profunda redução da proteção tarifária (BUAINAIN, mSILVEIRA e NAVARRO, 2014, p. 83).

A cultura cafeeira tornou-se a principal riqueza do Brasil, o crescimento das lavouras exigia a exploração de extensas áreas naturais, o crescimento das cidades, o aumento da população urbana. São Paulo acelerava sua urbanização e industrialização, tornando-se o maior produtor de café do Brasil. A política do café, tornava-se a política brasileira, fazendo dele nosso principal produto de exportação. O Estado de São Paulo foi o maior produtor de café no Brasil naquele período.

A produção de café foi tão importante que marcou um período da política que teve seu nome de: café com leite <sup>28</sup>em alusão á grande produção de café no estado de São Paulo e a produção de leite em Minas Gerais. O Brasil é até hoje o maior produtor de café no mundo, sendo que a região sul do estado de Minas Gerais é o lugar onde encontram-se os maiores cultivos do grão no país. A plantação do café no país hoje representa cerca de 3 milhões de empregos direto com uma receita de aproximadamente R\$ 5 milhões (ABIC, 2009). A chegada do café em Minas Gerais ocorreu por volta do ano de 1707, os tropeiros aproveitavam o caminho que fora criado para o transporte do ouro. O transporte do café feito no lombo de mulas, cada animal conseguia carregar cerca de 120 kg (RODRIGUES, DIAS e TEIXEIRA, 2015, p. 06).

O café mudou radicalmente a produção rural no centro sul do Brasil, criando novas áreas rurais com concentração de força de trabalho na produção do café propriamente dita em um primeiro momento as fazendas eram autossuficientes (século XIX) produzindo tudo o que necessitavam. Mas com o passar do tempo o café ganhou força internacionalmente e toda área disponível ficou destinada a cultura cafeeira. E com isso muitas áreas que eram utilizadas para a produção de alimentos ficaram

---

<sup>28</sup> A política do café com leite foi um grande acordo nacional político e econômico que regulou a lógica de poder durante quase toda a Primeira República, também conhecida como República Velha (1889-1930) Na política do café com leite os políticos paulistas e mineiros alternavam-se na cadeira de Presidente da República, por isso o nome do acordo. As economias paulista e mineira eram o café e o leite respectivamente, mantinha-se assim a ordem política e econômica favoráveis à esses Estados mas principalmente aos oligarcas locais (Velasco. 2014, p. 02).

destinadas apenas para ao cultivo do café projetando assim o mercado urbano.

Daí a importância do urbano neste período, uma vez que as cidades provinham todas as áreas rurais produtoras de tudo o que necessitavam inclusive roupas, calçados, sacarias, caixas, instrumentos, ferramentas etc. E é nesse sentido que uma série de cidades teve uma queda significativa na produção de alimentos e aumento na produção do café. Visando abastecer essas áreas surgiram outros lugares produtores de alimentos no mapa dentre eles estão: o Paraná, Espírito Santo, leste e sul de Minas, e a necessidade de melhoria das infraestruturas, tais como estradas, estradas de ferro etc.

Diante da necessidade de produção de alimentos um novo produto começa a se destacar no mercado interno, a erva mate (*Ilex paraguariensis*), que também teve grande importância para a formação da sociedade brasileira, inicialmente consumida pelos índios Guaranis, que habitavam as regiões das bacias do rio Paraná, Paraguai e Uruguai. De acordo com dados do Museu Paranaense (2020), “da metade do século XVI até 1632 a extração de erva-mate era a atividade econômica mais importante da Província Del Guairá, território que abrangia praticamente o Paraná, e no qual fora fundado 3 cidades espanholas e 15 reduções jesuíticas”; Esse produto ocorre naturalmente no Brasil nos Estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e na região pantaneira.

Com o fim da escravidão, e com o intuito de ocupar o território iniciaram-se a busca de soluções para obtenção de mão-de-obra que resolvessem as crises de abastecimentos, com para obtenção de mão-de-obra que

resolvessem as crises de abastecimentos, com investimentos voltados para imigração de europeus, o Paraná tinha como principal meta “povoar a região, e, principalmente, formar uma espécie de cinturão verde no entorno da capital, com colônias agrícolas para suprir o mercado de produtos que diminuíssem as crises de abastecimento do mercado curitibano”.

Iniciou-se assim o processo de imigração, além dos portugueses, outros europeus vieram para o Brasil na condição de colonos. De acordo com Barbosa (2003, p. 176), “em 1818, a primeira colônia de suíços e alemães foi fundada em Leopoldina, Bahia. Em 1820, um grupo de suíços fundou a atual cidade de Nova Friburgo no estado do Rio de Janeiro”.

Até metade do século XX, o Brasil foi um país que recebeu um grande número de imigrantes, livres ou forçados. Foi estimado que do século XVI até meados do século XIX, mais de três milhões e meio de africanos foram trazidos para esse país como trabalhadores escravos. Na verdade, o Brasil era, no mundo, a nação que importava o maior número de escravos africanos. O Brasil também recebeu grande número de imigrantes livres, particularmente no final do século XIX e início do século XX. Alemães foram trazidos para o Brasil para colonizar áreas desocupadas no sul do país. Italianos foram subsidiados para trabalhar nas plantações de café de São Paulo. Estes foram mais tarde acompanhados dos japoneses, que começaram a chegar no início do século XX. Outros grupos como espanhóis, russos, sírios e libaneses também chegaram no Brasil em números significativos (BARBOSA, 2003, p.173).

Os imigrantes que vieram ao Brasil mantiveram sua cultura, tornando nosso país altamente miscigenado, com as múltiplas etnias que aqui chegaram, esse fato pode ser percebido nos diferentes traços culturais adquiridos pela sociedade brasileira, estando presentes nas vestimentas, tradições culturais, culinária, habitação e a introdução de plantas dentre outras.

Os que viviam em pequenas propriedades familiares mantinham seus costumes, sua língua e criavam no local uma espécie de cópia das terras que deixaram na Europa. Já os imigrantes que se fixaram nas grandes fazendas e centros urbanos rapidamente se integraram na sociedade brasileira, deixando de lado muitos aspectos de sua herança cultural. O fato das culturas europeias não terem sido reprimidas fez com que, de maneira geral, a imigração da Europa e de outras regiões do mundo influenciasse em todos os aspectos a cultura brasileira. A culinária recebeu notável influência italiana, que transformou pratos típicos como a pizza em comida popular no Brasil. Os franceses deixaram grandes contribuições nas artes, os alemães na arquitetura e os imigrantes eslavos e os japoneses deixaram nas técnicas agrícolas (MENDES, 2020, p. 03).

Neste contexto percebe-se que o governo brasileiro se vale de uma postura racista para apagar a memória da alimentação indígena e negra no Brasil e impor o modelo de uma alimentação européia, é interessante ressaltar que esses imigrantes tiveram liberdade no Brasil por que eram brancos europeus e cristãos.

Percebemos então que, no decorrer da história do Brasil, diversos elementos estiveram presentes na formação da sociedade brasileira, com traços culturais variados,



desde os primeiros habitantes do Brasil até a atualidade, influenciando e sendo influenciados não apenas pela necessidade de alimentos voltados para a subsistência, mas também para a economia e o desenvolvimento do país. De acordo com Santos (2011, p. 112), “no Brasil, historicamente, cultivou-se a diversidade alimentar, numa síntese entre as culturas primitivas com a superposição de etnias das diferentes culturas, que, numa simbiose, formaram nossos hábitos alimentares e constituíram uma rica culinária”.

Estevão (2020, p. 02) discorre que, “Do índio herdamos à caça, a pesca, as ervas, as frutas nativas e, principalmente, a mandioca, que se disseminou de Norte a Sul do país, marcadamente nos diversos tipos de farinha”. As ervas tinham tanto função medicinal, ritualística e na alimentação eram consumidas como temperos.

Os portugueses e africanos (negros escravos de diversas nações) acrescentaram a estas formas rudimentares a sofisticação das suas técnicas de preparo, além de revelarem novos elementos e combinações – surgiram assim o angu, os pirões, as farofas, as paçocas, os bolos e tortas (de fubá e aipim), o cuscuz (herança árabe), os caldos, os cozidos, a doçaria, entre outros inúmeros elementos. A contribuição africana fez surgir um tipo específico de cozinha, a cozinha afro brasileira, que tem sua sede inconfundível na Bahia (Salvador e Recôncavo) com seus vatapás, carurus, xinxins de galinha, efós, moquecas, acarajés, abarás, cozidos, etc Porém em todo país observa-se a herança negra na cozinha, simbolicamente representada pela feijoada, considerada o primeiro prato brasileiro, oriundo das sobras e das partes menos nobres de carne de porco,

vindos das casas dos senhores para a senzala e acrescidos ao feijão preparado pelos escravos (ESTEVÃO, 2020, p. 04).

Dessa forma novos sabores foram introduzidos a nossa alimentação. Neste contexto, houve uma aculturação<sup>29</sup> não apenas a dos povos que aqui estavam, mas também a mistura de hábitos alimentares e práticas culinárias.

No processo de formação da cozinha brasileira também é fundamental o legado dos portugueses, que trouxeram novas matérias-primas de Portugal e de outras colônias e formas de preparo mais elaboradas, além de difundirem os seus hábitos alimentares já consagrados pela experimentada gastronomia europeia. Particularmente no Nordeste e no Rio de Janeiro (antiga metrópole imperial) esta presença é facilmente perceptível pelas quitandas, compotas, o uso dos ovos nas frigideiras ou fritadas, o bacalhau etc. Na história da nossa alimentação dos tropeiros, quem por quase três séculos, transportaram mercadorias e víveres por todo o território nacional, também tiveram papel fundamental na difusão da cultura, abrindo verdadeiras artérias no corpo do país, por onde corria o sangue de uma nova civilização. Eles inauguraram, junto com os bandeirantes, a ocupação dos espaços e a migração entre as diferentes áreas conduzindo hábitos e preferências alimentares, inaugurando trocas de experiências e revelando pratos e gostos diferenciados (ESTEVÃO, 2020, p. 05).

---

<sup>29</sup> Aculturação, é a fusão de duas culturas diferentes que, entrando em contato contínuo, originam mudanças nos padrões de ambos os grupos (MARCONE E PRESOTTO. 2010 p.68).

Apesar da variedade de alimentos consumidos em diferentes países, a homogeneidade é relativa, pois os comportamentos diários de cada um deles estão arraigados na cultura de seu povo, marcados por características locais, com identidade própria, com representações sociais e culturais, estando expressos nos rituais religiosos de nossa sociedade.

A igreja católica aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas 'santificadas'.Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do Cristianismo que é a eucaristia, isto é, 'o corpo e o sangue de Cristo', consubstanciado na hóstia e no vinho. Além disso, a gula, entendida como um dos pecados capitais, expressa um controle da Igreja sobre os hábitos alimentares. No terreiro de umbanda, a maioria dos rituais religiosos está ligada à oferta de alimentos. A obtenção de favores das entidades é retribuída com a 'comida de santo'. Quem ainda não presenciou cenas de despacho em encruzilhadas ou nos cemitérios? Uma vela vermelha, galinha com farofa, uma garrafa com cachaça, charutos e moedas...Os espíritas, embora tenham hábitos de se alimentar de carne, nas ocasiões em que devem participar de uma 'mesa de trabalho' procuram evitá-la, por considerarem que esse alimento produz uma baixa vibração, o que dificulta a comunicação com os espíritos mais elevados (DANIEL e CRAVO, 2005, p. 62).

Além dos aspectos religiosos e alimentares, outros elementos foram relevantes para formação cultural brasileira, uma vez que a mesma é composta por diferentes fatores que foram adaptados a nossa história, como exemplo, a participação de diferentes povos, resultando em

um processo que denota desde sua colonização até os dias atuais em desigualdades e conflitos.

Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica. Nessa perspectiva, ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel e a participação desses povos, rompendo com uma visão de harmonia que implica o "mito" da democracia racial. Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado. Não é possível, assim, colocar as "três raças" em um plano horizontal e, se este é o país das hierarquias internalizadas, cabe verificar como isso se expressa (MACIEL, 2004, p.29).

Com essas observações pretendemos destacar que a cozinha brasileira é fruto de um processo histórico, com diferentes elementos formadores, com alimentos originalmente brasileiros, adicionados aos que vieram por meio das grandes navegações, com contribuições italianas, portuguesas, alemãs dentre outras.

Cada uma dessas receitas revela um gênero de vida, uma maneira de relacionamento do homem com o meio geográfico que foi desenvolvida durante vários séculos e que recebeu influências diversas de grupos étnicos distintos. A proximidade do mar ou de rios, a mediterraneidade, o tipo climático, a intensidade da presença das culturas indígena, africana e europeia, as

atividades econômicas desenvolvidas, o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação são alguns dos elementos sócios geográficos que contribuem para a formação de uma cozinha regional (BOTELHO, 2018, p. 64).

Nas décadas de 1950-1960 a baixa produtividade no campo gerou sérios problemas para a população Brasileira, em um momento crescente da industrialização, e forte escassez de alimentos. Neste período o governo implantou políticas específicas visando o aumento na produção agrícola e pecuária e a modernização no campo, com a utilização de tecnologias e pesquisas voltadas para o melhor aproveitamento do solo, e disponibilidade de crédito ao produtor rural.

A partir do ano de 2019 vários são os alimentos produzidos no Brasil, e uma grande quantidade é destinada para a exportação. A soja liderou em produção por todo o país, tanto na produção quanto para a exportação. E Minas Gerais possui uma produção bastante diversificada de grãos produzindo principalmente: milho, feijão, soja, algodão, trigo, sorgo, amendoim, girassol e mamona (6,0% da produção nacional). A área colhida, em 2017, foi de 3,4 milhões de ha, produzindo 14,3 milhões de toneladas, concentradas em sua maior parte nas regiões Noroeste e Triângulo mineiro.

*TABELA 3– Principais Municípios produtores de grãos em Minas Gerais.*

| <b>Município</b> | <b>Regiões</b>    | <b>Produção<br/>(mil t)</b> | <b>% em<br/>MG</b> |
|------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------|
| Unaí             | Noroeste de Minas | 996,00                      | 6,99               |
| Uberaba          | Triângulo         | 815,76                      | 5,72               |
| Paracatu         | Noroeste de Minas | 585,30                      | 4,11               |
| Buritit          | Noroeste de Minas | 556,70                      | 3,91               |
| Coromandel       | Alto Paranaíba    | 444,50                      | 3,12               |
| <b>Total</b>     |                   | <b>3.399,26</b>             | <b>23,84</b>       |

*Fonte: IBGE/LSPA – junho 2017*

Não podemos deixar de mencionar a cultura da região do Triângulo Mineiro, havendo conflitos entre os saberes ancestrais e exigências dos órgãos públicos. De acordo com Abdala (2011, p. 144), “em Minas, ficou clara a tensão entre os saberes ancestrais e os novos procedimentos exigidos, mas concessões são feitas por parte daqueles que se dispõe a colocar seus produtos no mercado, para pequenos produtores ou mesmo nas feiras livres”.

Encontrar produtos artesanais, frutos e doces em mercadinhos e feiras livres, que tem como origem as fazendas mineiras, ou seja, vêm direto do campo. Em Minas Gerais e no Triângulo Mineiro, não é incomum encontrar à venda, a famosa comida caseira ou comida mineira composta por galinhada, frango com quiabo, feijão tropeiro,

milho refogado, banana-da-terra frita, mandioca frita, bife, almôndegas, Macarrão ao molho, torresmo, farofa etc.

Uma ampla gama de doces: mamão, figo, pêssego verde, goiaba, jenipapo, caju e até cajuzinhos do campo (cajus bem pequenos, de uma planta arbustiva que cresce no cerrado e está ameaçada de extinção). Quitandas como broa de fubá, biscoitos de polvilho e o mané pelado (bolo de mandioca) com aquela crosta negra do fogão a lenha, e o pau-a-pique (massa de mandioca com ovos e melado assada na folha de bananeira). A geleia de mocotó de consistência firme, aroma de canela, que o desavisado confunde com barra de doce de leite “de cortar”, é herança das fazendas do Triângulo Mineiro. Há também as farinhas de milho e mandioca fresquinhas, recém- torradas na fornalha a lenha, em tachos de cobre, algumas são temperadas, mas só com toucinho, cebola e sal, nada de temperos químicos! Pamonha feita na hora, de sal e de doce; café da fazenda, torrado e moído na hora; ovos e frangos caipiras; guariroba; garapa. Vez por outra escapa um doce de leite ou pingo de leite na palha, sem o plástico asséptico! (ABDALA, 2011, p. 145).

Outro produto derivado da agricultura e que tem um importante papel na gastronomia tanto como ingrediente quanto acompanhamento é a cachaça mineira, produzida em alambique doméstico, e vendida em bares e botecos, bebida muito apreciada pelo povo mineiro. Adicionando a isto o queijo Minas, conhecido internacionalmente principalmente o queijo da Canastra, do Serro e salitre, devido sua importância os mesmos estão registrados no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), cujo objetivo é registrar e preservar as receitas

originais e modo de produção artesanal dos mesmos, outra forma de proteção desses alimentos é o registro de Identidade Geográfica (IG), que foi efetivado no Brasil através da Lei 9.279/1996.<sup>30</sup>

Convém destacar as políticas públicas voltadas ao pequeno produtor que cultiva alimentos saudáveis de baixo impacto ambiental. Em outro contexto, não podemos deixar de mencionar a importância da cafeicultura na região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, conhecido como café do Cerrado cultivado em propriedades com média de 100 hectares, produzindo em média de 40 a 45 sacas/ha. Além do café, essa região mostra novas tendências devido à expansão das lavouras de cana-de-açúcar e construção de usinas voltadas para a produção sucroalcooleira, representando um aumento considerável na monocultura<sup>31</sup>.

Destacando também que a partir de 1970 ocorreu o processo de modernização da agricultura no pontal do Triângulo Mineiro. De acordo com Junior (2008, p. 16) “até então havia um cenário de produção artesanal, sem uso de técnicas avançadas e sem o estudo do local necessário para uma possível correção do solo para melhorar e aumentar a qualidade e produtividade local/regional”. Com a modernização da agricultura surgiram políticas de

---

<sup>30</sup> Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Art. 68. O titular ficará sujeito a ter a patente licenciada compulsoriamente se exercer os direitos dela decorrentes de forma abusiva, ou por meio dela praticar abuso de poder econômico, comprovado nos termos da lei, por decisão administrativa ou judicial.

<sup>31</sup> Sistema de exploração do solo com especialização em um só produto; unicultura (Dicionário, 2021).



ocupação e transformações no cenário produtivo transformando as áreas de Cerrado do Triângulo Mineiro.

## **Capítulo 4**

# **CERRADO: O GRANDE DOMÍNIO SAVÂNICO DO BRASIL CENTRAL**

Compreender a amplitude dos conceitos sobre Cerrado é uma tarefa interessante, uma vez que há divergências relativas à sua terminologia, diferenciadas de acordo com o autor ou área a ser estudada podendo variar mediante os seguintes critérios: localização ou situação geográfica, topografia ou fatores geográficos, geológicos ou pedológicos, condições ecológicas, categorias fitofisionômicas ou mesmo terminologias locais ou regionais. De acordo como o senso comum, Cerrado é uma palavra de origem espanhola que significa fechado, busca traduzir a característica geral da vegetação arbustivo-herbácea-densa que ocorre em sua formação savânica.

O termo Cerrado evoluiu e atualmente existem três acepções de uso corrente e que devem ser diferenciadas.

A primeira e mais abrangente, refere-se ao bioma predominante no Brasil Central, que deve ser escrita com a inicial maiúscula ("Cerrado") (...) A segunda acepção, cerrado sentido amplo (lato sensu), reúne as formações savânicas e campestres do bioma, incluindo desde o cerradão até o campo limpo (...). A terceira acepção do termo, cerrado sentido restrito, designa um dos tipos fitofisionômicos que ocorrem na formação savânica, definido pela composição

florística e pela fisionomia, considerando tanto a estrutura quanto as formas de crescimento dominantes (RIBEIRO; WALTER, 1998, p. 100).

De acordo com dados do Ministério do Meio Ambiente (2020, p. 01), “as áreas de Cerrado representam 22% do território Brasileiro, com 2.036.448 km<sup>2</sup> de extensão”; Compreende os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Minas Gerais, Bahia, Maranhão, Piauí, Rondônia, Paraná, São Paulo e Distrito Federal e podendo ser encontrado também em parte do Amapá, Amazonas e Roraima. Os domínios de Cerrado são compostos por uma das maiores biodiversidades do Brasil, com vegetação de características diversificada, podendo variar desde áreas de vegetação densa e fechada a vegetação rasteira e campos abertos, conhecida também como savana brasileira.

No Brasil, cerrados e cerradões se repetem por toda a parte no interior e margens da área nuclear dos domínios morfoclimáticos regionais. As variações florísticas dizem respeito muito mais aos tipos de florestas galerias do que propriamente aos padrões de cerrados e cerradões dos interflúvios. Nas áreas onde ocorriam cerradões — hoje muito degradados por diferentes tipos de ações antrópicas — existiam verdadeiras florestas baixas e de troncos relativamente finos, por processos naturais de adensamento de velhos stocks florísticos de cerrados quaternários e terciários. Os campestres ilhados no meio de grandes extensões de cerrados e cerradões, não passam de enclaves de campos tropicais e, portanto, de savanas brasileiras (noroeste de Mato Grosso, sudoeste de Goiás, faixas de campos limpos de áreas dissecadas em cabeceiras de sub-bacias

hidrográficas, serranias quartzíticas, situadas ao norte de Brasília) e de pradarias mistas subtropicais de planalto (AB' SABER, 1983, p. 42).

De acordo com o Instituto de Botânica (2010, p. 44). “As árvores do cerrado possuem troncos tortos, cobertos por uma cortiça grossa, cujas folhas são geralmente grandes e rígidas. Muitas plantas herbáceas têm órgãos subterrâneos para armazenar água e nutrientes”. Sua vegetação é caracterizada como aberta ou floresta semidecidual<sup>32</sup> possui habitat xerofíticos<sup>33</sup> e enclaves com regiões úmidas.

Esse bioma também se caracteriza por suas diferentes paisagens, caracterizadas por extensas formações savânicas, interceptadas por matas ciliares ao longo dos rios, nos fundos de vale. Entretanto, outros tipos de vegetação podem aparecer na região dos cerrados, tais como os campos úmidos ou as veredas de buritis, em que o lençol freático é superficial; os campos rupestres podem ocorrer nas maiores altitudes. Mesmo as formas savânicas exclusivas não são homogêneas, havendo uma grande variação no balanço entre a quantidade de

---

<sup>32</sup> As florestas estacionais semidecíduais, classificadas anteriormente como florestas subcaducifólias, são formações de ambientes menos úmidos do que aqueles onde se desenvolve a floresta ombrófila densa. Em geral, ocupam ambientes que transitam entre a zona úmida costeira e o ambiente semiárido. Daí porque esta vegetação também é conhecida como “mata seca” (ARAÚJO FILHO, 2009).

<sup>33</sup> As plantas apresentam características comuns do xeromorfismo (do grego xeros, seco, e morphos, forma, aspecto) por meio da transformação das folhas em espinhos, espessamento e impermeabilidade da cutícula, caules suculentos, queda de folhas na estação seca, sistema radicular bem desenvolvido, tornando-as bem adaptadas para suportar a falta de água (GONDIM et. Al. 2010, p.46).

árvores e de herbáceas, formando um gradiente estrutural que vai do cerrado completamente aberto – o campo limpo, vegetação dominada por gramíneas, sem a presença dos elementos lenhosos (árvores e arbustos) – ao cerrado fechado, fisionomicamente florestal – o cerradão, com grande quantidade de árvores e aspecto florestal. As formas intermediárias são o campo sujo, o campo cerrado e o cerrado stricto sensu, de acordo com uma densidade crescente de árvores (BRASIL, 2010, p. 45).

De acordo com Reis (2019, p.02); “As plantas do Cerrado são adaptadas às condições ambientais distintas: extensos períodos de seca, outrora períodos de alta precipitação grande ocorrência de incêndios e alta incidência de radiação UV”. Devido à extensão da área de Cerrado no Brasil, sua vegetação não possui um aspecto único, possuindo fitofisionomias diferenciadas. De acordo com Ministério do Meio Ambiente (MMA) podem ser encontradas 11.627 espécies nativas, das quais 4.400 são endêmicas.

A vegetação do bioma Cerrado apresenta fisionomias que englobam formações florestais, savânicas e campestres. Em sentido fisionômico, floresta representa áreas com predominância de espécies arbóreas, onde há formação de dossel, contínuo ou descontínuo. O termo savana' refere-se a áreas com árvores e arbustos espalhados sobre um estrato gramíneo, sem a formação de dossel contínuo. Já o termo campo designa áreas com domínio de espécies herbáceas e algumas arbustivas, faltando árvores na paisagem (...). Além do clima, que segundo Eiten (1994) tem efeitos indiretos sobre a vegetação (o clima agiria sobre o solo), da química e

física do solo, da disponibilidade de água e nutrientes, e da geomorfologia e topografia, a distribuição da flora é condicionada pela latitude, frequência de queimadas, profundidade do lençol freático, pastejo e inúmeros fatores antrópicos (abertura de áreas para atividades agropecuárias, retirada seletiva de madeira, queimadas como manejo de pastagens (RIBEIRO; WALTER, 1998, p. 94).

Nos solos do Cerrado predominam o latossolos, tanto nas áreas sedimentares quanto nos terrenos cristalinos (AB'SABER, 1983), podendo ser encontrados também areias quartzosas, podzólicos vermelho amarelado e vermelho escuro, plintossolos, solos litólicos ou litossolos, cambissolos dentre outros, podendo ser encontrados em seu relevo planaltos e chapadões.

O domínio dos cerrados, em sua região nuclear, ocupa predominantemente maciços planaltos de estrutura complexa, dotados de superfícies aplainadas de cimeira, e um conjunto significativo de planaltos sedimentares compartimentados, situados em níveis que variam entre 300 e 1.700 metros de altitude. As formas de terrenos são, grosso modo, similares tanto nas áreas de terrenos cristalinos aplainados quanto nas áreas sedimentares sobre elevadas e transformadas em planaltos típicos. No detalhe, entretanto, as feições morfológicas são muito mais diversificadas, fato bem testemunhado pelo caráter compósito dos padrões de drenagem das sub-bacias hidrográficas, ainda que, em conjunto, chapadões sedimentares e chapadões de estrutura complexa e de velhos terrenos, tenham o mesmo

comportamento na estruturação de paisagens físicas e ecológicas no domínio dos cerrados (AB'SABER, 1983, p. 04).

*FIGURA 9 - Quina do cerrado (Strychnos pseudoquina).*



*FIGURA 10 - Retirada da casca da árvore de Quina para confecção de remédios.*



*Fonte: M.C.A. Silveira (2021).*

Outra descrição importante nos foi apresentada por Warming (2022):

As máximas absolutas mensais não variam muito ao longo dos meses do ano, podendo chegar a mais de 40°C. Já as mínimas absolutas mensais variam bastante, atingindo valores próximos ou até abaixo de zero, nos meses de maio, junho e julho. A ocorrência de geadas no domínio do cerrado não é

fato incomum, ao menos em sua porção austral. Em geral, a precipitação média anual fica entre 1.200 e 1.800 mm. Ao contrário da temperatura, a precipitação média mensal apresenta uma grande estacionalidade, concentrando-se nos meses de primavera e verão (outubro a março), que é a estação chuvosa. Curtos períodos de seca, chamados de veranicos, podem ocorrer em meio a esta estação, criando sérios problemas para a agricultura. No período de maio a setembro, os índices pluviométricos mensais reduzem-se bastante, podendo chegar a zero. Disso resulta uma estação seca de três a cinco meses de duração. No período de maio a setembro, os índices pluviométricos mensais reduzem-se bastante, podendo chegar a zero (WARMING, 2002, p. 78).

Nos domínios de Cerrado podem ser encontradas diversas nascentes com importantes áreas de recarga hídricas de grande importância para as bacias hidrográficas, por esse motivo, pode ser denominado de berço das águas

O domínio do Cerrado possui drenagens perenes para os cursos d'água principais e secundários, envolvendo, porém, o desaparecimento temporário dos caminhos d'água de menor ordem de grandeza por ocasião do período seco do meio do ano. Dessa forma, coexiste uma perenidade geral para a drenagem dos Cerrados com efeitos descontínuos de intermitência sazonal para os caminhos d'água das vertentes e interflúvios, a par com atenuação dos fluxos d'água nos canais de escoamento das pequenas sub-bacias de posição interfluvial (AB' SÁBER, 2003, p. 119).



Tirando como base o arquivo do Instituto Sociedade População e natureza (2020), oito nascentes de bacias hidrográficas estão localizadas nos domínios do Cerrado, sendo elas: A bacia Amazônica; Tocantins-Araguaia, do Atlântico Nordeste Oriental; bacia do Parnaíba, bacia do São Francisco, bacia do Atlântico leste, bacia do Paraná e Bacia do Paraguai.

De acordo com o Ministério do Meio Ambiente (2014), as áreas de Cerrado, “apresenta 8,21% de seu território legalmente protegido por unidades de conservação; desse total, 2,85% são unidades de conservação de proteção integral e 5,36% de unidades de conservação de uso sustentável, incluindo RPPNs (0,07%)”. A história de ocupação humana do Cerrado surgiu a muitos anos atrás, inicialmente compostos pelos indígenas, posteriormente com o aparecimento comunidades ancestrais do Cerrado.

A história de ocupação humana do Cerrado data de mais de 11.000 anos atrás (SCHMITZ, 1993) e desembocou, principalmente, nos povos indígenas do tronco Macro-Jê – o povo originário do Cerrado. Essa história, mesmo com toda expropriação que é conhecida, gerou, atualmente, mais de 50 territórios indígenas no interior do domínio do Cerrado ou nas suas áreas de transição. Há, portanto, uma longa e rica tradição cultural no Cerrado, fato também confirmado pela existência de centenas de comunidades remanescentes de quilombos. Mas, é importante sublinhar que do contato entre indígenas, negros e brancos resultou uma infinidade de comunidades rurais mestiças (camponesas) que, ao longo da história, desenvolveram estratégias próprias de adaptação aos diversos ecossistemas

presentes no domínio do Cerrado e suas áreas de transição. São povos que têm suas identidades próprias e suas respectivas denominações (SILVA, 2009, p. 89).

Neste contexto, de acordo com o Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, que estabelece a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos Tradicionais (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome e Ministério do Meio Ambiente, 2007) esses povos são definidos como comunidades tradicionais: Geraizeiros (Norte de Minas), geraizeiros (Gerais da Bahia/MA), retireiros (áreas alagadas do Araguaia/MT), barranqueiros e vazanteiros das ilhas do São Francisco (MG), quebradeiras de coco (Zona dos Cocais/ MA, PI e TO), pantaneiros (MT e MS), camponeses dos vãos (sul do MA), veredeiros (veredas do norte de Minas Gerais) e outras denominações mais gerais apontadas por Arruda e Diegues (2002), como: varjeiros e ribeirinhos (ao longo dos rios São Francisco, Grande e Paraná), caipiras (Triângulo Mineiro e São Paulo) e sertanejos (Norte de Minas, Bahia, Maranhão e Piauí). A maioria das denominações identitárias está associada aos ecossistemas onde habitam.

### ***Abertura das fronteiras para atividades agropastoris no Cerrado***

Devido às políticas públicas para o desenvolvimento regional, a geração de tecnologias, mecanização no campo, adubação e manejo que permitem a correção de solos ocorreram mudanças significativas nos domínios do

Cerrado. Percebidas também devido ao aumento de atividades agropastoris nestas áreas.

Além de melhorar o desempenho e a eficiência dos setores ligados à pecuária do Cerrado, o uso da tecnologia também é fundamental para a preservação desse bioma no qual se encontram nascentes de seis grandes bacias hidrográficas brasileiras (Amazônica, Tocantins-Araguaia, Atlântico norte-Nordeste, São Francisco, Atlântico-Leste e Paraná-Paraguai). Por todas essas razões, a busca de práticas agrícolas que proporcionem altas produtividades, mas também levem em consideração os diversos aspectos relativos à qualidade e à sustentabilidade ambiental têm sido uma preocupação constante das instituições de pesquisa da Região (RODRIGUES. 2004. P. 92).

No início de 1960 houve um impulso na agricultura brasileira, cujos objetivos eram o aumento da produção na agricultura e pecuária sendo necessário ampliar a cultivo das áreas produtoras existentes na época (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná - e no estado de São Paulo).

Após estudos e observações das instituições acima citadas (Iplan, Ipea) determinaram que as áreas de Cerrado. Poderiam ser exploradas para esse fim, uma vez que, o mesmo, possui dois milhões de quilômetros quadrados, representando 23% do território nacional, e sua topografia apresentava boas possibilidades para utilização de práticas agrícolas mecanizadas. Além dos fatores supracitados, outros vieram contribuir para a exploração dos domínios de Cerrado.

Política de combate à escassez de terras cultivadas nas regiões agrícolas já exploradas no país;

ampliação da extensão de administração agrícola, bem como a distribuição de terras dentro das respectivas famílias; - Melhoria na auto-suficiência do país e o incremento da capacidade de exportação e produtos agrícolas; - Promoção do equilíbrio da administração civil e a construção de cidades, produzindo alimento e emprego, através da exploração de regiões não aproveitadas e despovoadas; - Assumir a posição de “celeiro” para o mundo, aumentando a distribuição de alimentos para o mundo; - Contribuição para o desenvolvimento agrícola futuro em outras regiões do mundo (MARQUELLI, 2003, p. 22).

Foram criadas políticas e programas governamentais com o intuito de desenvolver novas regiões agrícolas. De acordo com Pignatti (2005, p.88), “juntamente com os programas voltados para a produção e a colonização, programaram-se outros incentivos comerciais como o Programa de Desenvolvimento dos Cerrados (Polocentro) criado em 1974”. Tinha como um dos objetivos transformar a agricultura de subsistência em agricultura empresarial. Para isso seria utilizadas práticas agrícolas modernas.

Com o mesmo objetivo outros programas foram criados dentre eles estão: O Programa Especial de Desenvolvimento da Grande Dourados, Programa Especial da Região Geoeconômica de Brasília, Programa Integrado de Desenvolvimento do Noroeste do Brasil (Polonoroeste) dentre outros.

O Polocentro teve como objetivo propiciar a ocupação racional e ordenada dos cerrados, difundindo a tecnologia agropecuária, permitindo elevados níveis de produtividade, e ao mesmo tempo, aumentando e preservando a fertilidade do solo. O Programa beneficiou principalmente médios e grandes produtores no período em que vigorou (1975-1982). Nesse período foram aprovados 3.373 projetos, em um montante de recursos equivalente a 577 milhões de dólares. Dos beneficiários, 81% operavam áreas de mais de 200 hectares, que absorveram 88% do crédito oferecido (...). A estratégia do Programa consistia na implantação dos pólos de desenvolvimento, localizados de modo a facilitar a difusão da tecnologia agrícola adequada para toda a extensão dos cerrados. A sua ação foi desenvolvida através da integração entre a pesquisa, assistência técnica, crédito rural orientado e apoio de infraestrutura, a par de facilidades para formação de patrulhas mecanizadas (MARQUELLI, 2003, p. 26).

Apesar dos resultados positivos, esse sistema gerou problemas ambientais que levantou questionamentos referentes às práticas utilizadas, uma vez que, quanto mais acelerado for o crescimento, maior será a pressão sobre a base dos recursos, como a transformação do espaço natural, a redução dos habitat da vida selvagem, a degradação do solo, a perturbação dos ecossistemas, a quebra do equilíbrio ecológico causado pela monocultura e a poluição das águas subterrâneas pelo uso de produtos químicos.

As possibilidades tecnológicas de produção de alimentos em larga escala e a sua conservação por longo tempo, bem como a viabilidade global de transporte e negociação desses itens, vêm ocasionando a ruptura espacial e temporal da

produção e do acesso. Então, ocorrem situações em que os alimentos são produzidos fora da estação do ano e dos locais tradicionais, sendo também acessíveis em locais distantes da sua produção, podendo gerar tanto novos contextos de consumo percebidos como interessantes, quanto o estranhamento e consequente desperdício por sua rejeição por serem alimentos não identificados no consumo usual (PROENÇA. 2010 p.01).

A modernização da agricultura impactou os alimentos do Cerrado uma vez que a agricultura se moderniza para a produção de comodites e para a produção de determinados alimentos. Nesse sentido os alimentos do Cerrado e muitos outros típicos do extrativismo não passam por um processo de mercantilização e acabam sendo apagados da memória coletiva. Daí o impacto da globalização, do mercado e do capitalismo sobre a cultura sobre esse apagamento da memória olfativa e gustativa da culinária popular.

### ***O Cerrado no Triângulo Mineiro***

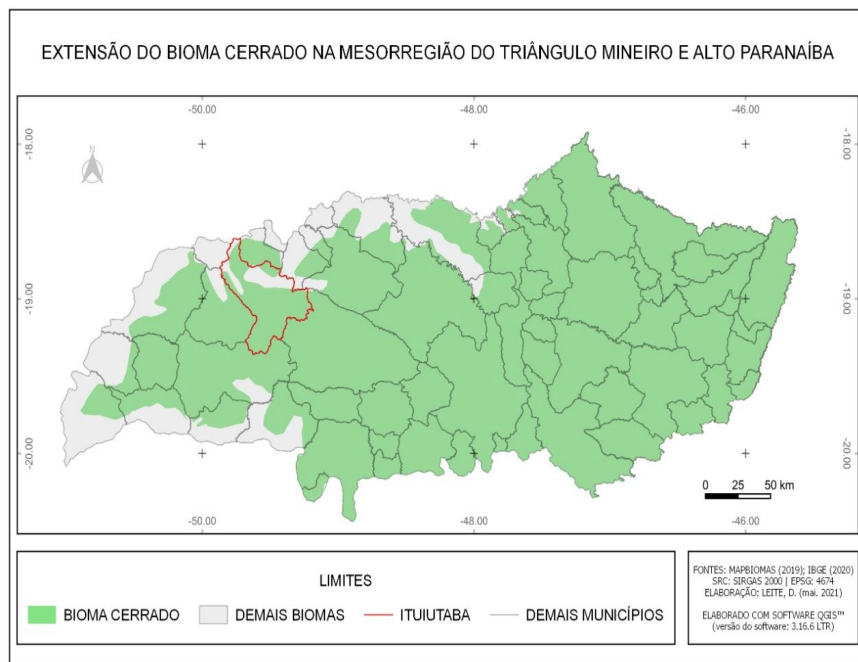
Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE 2019), o Estado de Minas Gerais possui um território de 586.521,123 km<sup>2</sup>, o que corresponde a um percentual médio de 7% do território brasileiro. O Cerrado ocupa a maior parte do território do estado. De acordo com o Instituto Estadual de Florestas de Minas Gerais, pode-se calcular as áreas de Cerrado no Estado de Minas Gerais com o total de 19,94%, das quais, divididas da seguinte forma: Campo:6,60%; Campo Cerrado: 2,56%; Cerrado Stricto

Sensu: 9,48%; Cerradão: 0,61%; Veredas: 0,69%.

Em algumas regiões como o Triângulo Mineiro (extremo oeste) e Alto Paranaíba (centro-oeste), o cerrado já foi quase todo erradicado para dar lugar a pastagens e plantações. Restam ainda remanescentes mais significativos nas áreas onde a restrição hídrica é maior e onde também é mais significativa a presença da agricultura familiar e de comunidades camponesas tradicionais do sertão – Norte, Noroeste, Alto Jequitinhonha e porção norte da região Central. – Norte, Noroeste, Alto Jequitinhonha e porção norte da região Central. Mesmo nessas regiões, a partir principalmente da década de 1970, há uma forte pressão sobre essas comunidades, exercidas, especialmente, por firmas plantadoras de eucalipto, fazendas de gado e algumas áreas de agricultura moderna, monocultura de grãos no Noroeste (SILVA, 2009, p.102).

Conforme Silva, (2009, p. 104), “a ocupação dessas regiões se deu a partir dos vales úmidos, onde se estabeleceu uma agricultura de subsistência e de cultivos adaptados como cana-de-açúcar e mandioca que geravam renda para essas populações”. De forma semi-artesanal, esses alimentos eram transformados em rapadura, cachaça, farinha e polvilho (localmente chamado de goma). Outro fator propício ao desenvolvimento da agricultura nas áreas de Cerrado são suas águas, encontradas especialmente nas veredas do Triângulo Mineiro sendo utilizada para a irrigação em práticas agrícolas.

### MAPA 3 :Bioma Cerrado na Mesoregião do Triângulo Mineiro.



Fonte: Mapbiomas (2019);IBGE (2020), Org. LEITE, David.

A irrigação com utilização da água de veredas é uma realidade que toma vulto entre os produtores rurais, que se aproveitam da fácil disponibilidade da mesma e a utilizam em diversas culturas. A maioria dos proprietários de terra tem a intenção de aproveitar o ambiente de veredas em suas propriedades para construir represas, com a finalidade de irrigação de suas culturas (RAMOS et.al, 2006, p.02).



A flora nos domínios de Cerrado e extremamente rica, cujos frutos, de acordo com entrevista, as pesquisas da doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos (UNESP), Débora Maria Moreno Luzia, “os frutos do Cerrado possuem propriedades antioxidantes, antimicrobianos, anticarcinogênicos, antidegenerativos e retardadores de envelhecimento”. Para Luzia (2012, p.221) “Este incremento pode ocorrer na formulação de novos produtos, ou mesmo na ingestão *in natura*, uma vez que tais compostos são de interesse tanto para a indústria de alimentos quanto para a de fármacos e de cosméticos”.

## **Capítulo 5**

# **DO CAMPO À MESA: OS ALIMENTOS DO CERRADO EM ITUJUBA**

Nos domínios do Cerrado, pode ser encontrada uma rica variedade de plantas nativas, algumas desconhecidas, outras já fazem parte de nossa culinária, estando presente em pequenos e grandes mercados. De acordo com Caldas (2018, p. 03), “Atualmente podemos destacar dez frutos, com origem dos domínios do Cerrado mais conhecidos e consumidos”: A gabioba (*Campomanesia xanthocarpa*), jurubeba (*Solanum paniculatum*), macaúba (*Acrocomia aculeata*), mangaba (*Hancornia speciosa*), cajuzinho do Cerrado (*Anacardium humile St. Hil.*), jatobá (*Hymenaea courbaril*), araçá (*Psidium cattleianum*), gueroba (*Syagrus oleracea*), coquinho azedo (*Butia capitata*), cagaita (*Stenocalyx dysentericus*), o pequi (*Caryocar brasiliense*) dentre outros. Ressalta ainda que os frutos que apresentaram maior índice de consumo são a gabioba e a jurubeba seguidas pela macaúba e mangaba.

Podem ser consumidos in natura em conserva ou processados na forma de barras de cereais. A maioria desses alimentos é coletada por comunidades de agricultura familiar, comunidades ancestrais, ou se organizam em cooperativas, que auxiliam nas fases de colheita, processamento e comercialização.

Os extrativistas realizam a coleta dos frutos em suas propriedades, em áreas coletivas (no caso de assentamentos, quilombos e indígenas), propriedades circunvizinhas e em áreas arrendadas. Os frutos são transportados até as centrais de beneficiamento das cooperativas onde são processados produzindo conservas, polpas, óleos, licores entre outros. O Programa de Aquisição de Alimentos da CONAB tem grande importância para as cooperativas, absorvendo cerca de 80% da produção, que é distribuído em escolas, hospitais, creches e asilos da região, os outros 20% são comercializados por centros de consumo regional e nacional, onde se destacam Montes Claros e BH no estado e Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro no cenário nacional (CÂNDIDO e REZENDE, 2019, P.04).

De acordo com Cândido e Rezende (2019, p. 06), a distribuição desses produtos é possível pela exposição dos mesmos em feiras de agricultura familiar, produtos orgânicos e sustentabilidade, também por meio da central de cooperativas, denominada Central do Cerrado. No Triângulo Mineiro, em 2010, foram comercializados mais de 140.000 kg de pequi no comércio varejista do CEASA de Uberlândia.

As cooperativas e associações do Norte de Minas são as maiores responsáveis pelo processamento dos frutos do Cerrado no estado. Produzem polpas congeladas, licores, castanha, creme, óleo, doces e conservas de pequi, coquinho azedo, jatobá, umbu, buriti, araticum, murici, favela, cagaita, mangaba, baru, maracujá do mato, cajá, macaúba, jenipapo. A coleta desses frutos é realizada nas cidades circunvizinhas às instituições processadoras do fruto

e a produção da matéria-prima, frutos in natura, é pautada pelo extrativismo em fragmentos de cerrado e reservas extrativistas. Com a organização dessas cooperativas e associações, iniciaram-se os estudos de manejo de mudas, tendo resultado em áreas reflorestadas, que também servem como áreas de coleta de pequi e outros frutos nativos. Essa atividade gera renda para 2.400 famílias de pequenos agricultores do Norte de Minas, sendo a maioria de comunidades agrícolas afastadas dos centros urbanos (REZENDE e CÂNDIDO, 2014, p. 83).

Para maiores conhecimentos sobre o percurso do campo e o consumo, produção, circulação, comercialização e consumo de alimentos do Cerrado na cidade de Ituiutaba e seu entorno foram realizados dois trabalhos de campo. O primeiro consistiu em visita aos supermercados, sacolões, verdurões e mercearias em vários pontos da cidade, onde os comerciantes foram entrevistados e os produtos ali comercializados foram fotografados. Ainda na parte urbana, foram visitadas todas as feiras livres que estão distribuídas nos seguintes locais: Avenida Sírio Libanesa, nas terças-feiras; na Rua 30 entre as avenidas 25 e 27 nas quintas-feiras, a feira do Produtor rural, na Praça Presidente Tancredo de Almeida Neves nas sextas-feiras. Aos sábados a feira acontece na Praça dos trabalhadores e aos domingos na Avenida Minas Gerais.

*Tabela 4- Frutos do Cerrado popularmente mais consumidos no Brasil.*

| <b>Ranking</b> | <b>Frutos selecionados</b> | <b>Representação em porcentagem (%)</b> |
|----------------|----------------------------|---|
| 1°             | Gabiroba e Jurubeba        | 78,89                                   |
| 2°             | Macaúba - Coquinho         | 64,44                                   |
| 3°             | Mangaba                    | 63,33                                   |
| 4°             | Caju-do-Cerrado            | 57,78                                   |
| 5°             | Puçã- Jatobá do Cerrado    | 53,33                                   |
| 6°             | Araçá                      | 52,22                                   |
| 7°             | Gueroba                    | 43,33                                   |
| 8°             | Coquinho Azedo             | 41,11                                   |
| 9°             | Cagaita e Laranja branca   | 35,56                                   |
| 10°            | Jenipapo                   | 33,33                                   |
| 11°            | Pitaya                     | 18,89                                   |
| 12°            | Cereja do Cerrado          | 16,67                                   |
| 13°            | Jambolão                   | 13,33                                   |
| 14°            | Baru                       | 7,78                                    |
| 15°            | Chichá                     | 4,44                                    |

*Fonte: Caldas, J.N; Pigozzi.M.T e Mendes, F.Q*

*Quadro 1 – Estabelecimentos comerciais visitados e entrevistados de acordo com o mapa.*

| <b>Entrevistados</b> | <b>Profissionais</b> | <b>Produtos comercializados</b>   | <b>Locais visitados</b>   |
|----------------------|----------------------|---|---------------------------|
| 1°                   | Comerciante          | Ciriguela, pequi, guariroba, farinha, creme e molho de pequi e pequi em conserva.               | Sacolão                   |
| 2°                   | Comerciante          | Guariroba em conserva e in natura; creme, molho e farinha de pequi, pequi em conserva e murici. | Verdurão.                 |
| 3°                   | Comerciante          | Pequi, cagaita, caju manga, baru, murici, gabirola, ciriguela, cajuzinho-do-cerrado.            | Sorveteria                |
| 4°                   | Feirante             | Murici, gabirola e araticum.  | Feira da Av. Minas Gerais |
| 5°                   | Feirante             | Murici, jurubeba, araticum, cajuzinho-do-Cerrado.   | Feira da Av. Minas Gerais |
| 6°                   | Feirante             | Pequi in natura.  | Feira da Av. Minas Gerais |
| 7°                   | Feirante             | Pequi in natura e conserva.   | Feira da Av. Minas Gerais |
| 8°                   | Comerciante          | Pequi em conserva.  | Feira da Av. Minas Gerais |
| 9°                   | Feirante             | Pequi e guariroba.  | Feira do produtor.        |
| 10°                  | Feirante             | Pequi, araticum   | Feira do                  |

|     |             |   |                           |
|-----|-------------|---|---------------------------|
|     |             |   | produtor                  |
| 11° | Ambulante   | Pequi in natura   | Calçadão                  |
| 14° | Raizeiro    | Manacá, quina, casca de ipê, gravatá, jatobá, flor de lobeira, tapete branco, casca de aroeira, vidal, pé de perdiz (planta), batata infalível, baru. | Feira da Av 17A           |
| 15° | Raizeiro    | Manacá, quina, casca de ipê, gravatá, jatobá, flor de lobeira, tapete branco, casca de aroeira, erva cidreira, mastruz, barba timão.                  | Feira da Av 17 A          |
| 16° | Feirante    | Pequi in natura, conserva, óleo de pequi.   | Feira da Av 17 A          |
| 17° | Feirante    | Pequi, seriguela, araticum e atenóia.   | Feira da Av. Minas Gerais |
| 18° | Comerciante | Farinha temperada de pequi, guariroba e castanha de baru.   | Sacolão                   |
| 19° | Comerciante | Farinha, creme e molho de pequi, gueiroba e gabiroba.   | Sacolão                   |
| 18° | Comerciante | Farinha, óleo, creme e molho de pequi; guariroba e pimenta amarela do cerrado.  | Verdurão                  |
| 19° | Comerciante | Farinha temperada, óleo e molho de pequi, Guariroba.  | Sacolão                   |
| 21° | Comerciante | Farinha temperada, óleo e molho de pequi, Guariroba.  | Sacolão                   |
| 22° | Ambulante   | Pequi in natura   | Av 13 c/<br>20 e 22       |
| 24° | Ambulante   | Pequi in natura,  | Calçadão                  |

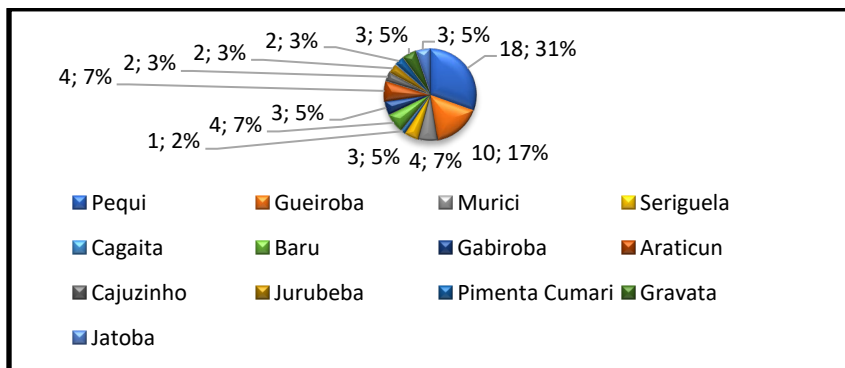
|     |                      |   |                          |
|-----|----------------------|---|--------------------------|
|     |                      | conserva e óleo .   | av 15                    |
| 25° | Feirante.            | Guariroba em conserva.  | Praça dos trabalhadores  |
| 26° | Feirante             | Pimenta Cumari vermelha do Cerrado, jurubeba, pequi e murici.   | Feira da Av Minas Gerais |
| 27° | Comerciante          | Óleo, molho, creme e farinha de pequi.  | Loja de conveniência     |
| 28° | Entidade beneficente | Gravatá, Ipê, Sangra d´água, Barbatimão, Lobeira, Mulungu, Angico, Guaçatonga, jatobá, entre outras plantas do cerrado. | Farmácia da Terra.       |

**Fonte:** Dados coletados em trabalhos de campo (2021).  
**Elaboração:** Silveira, M. C. A. (2021).

O quadro acima foi elaborado de acordo com o mapa de localização dos comércios entrevistado. Destacando que trinta e seis estabelecimentos foram visitados, dentre eles vinte e seis comercializam produtos que tem como origem o Cerrado e dez estabelecimentos não comercializam ou não quiseram dar entrevistas. Neste contexto, os produtos que mais se destacaram foram o pequi, guariroba, murici, araticum, gabiroba, baru, seriguela, cagaita, pimenta cumari-do-cerrado e cajuzinho-do-cerrado, podendo ser representados da forma a seguir.



**GRÁFICO 1 – Frutos do Cerrado mais comercializados em Ituiutaba.**



*Fonte: Dados coletados em trabalhos de campo.  
Org. SILVEIRA, M.C.A; SILVEIRA, J.M.T (2021).*

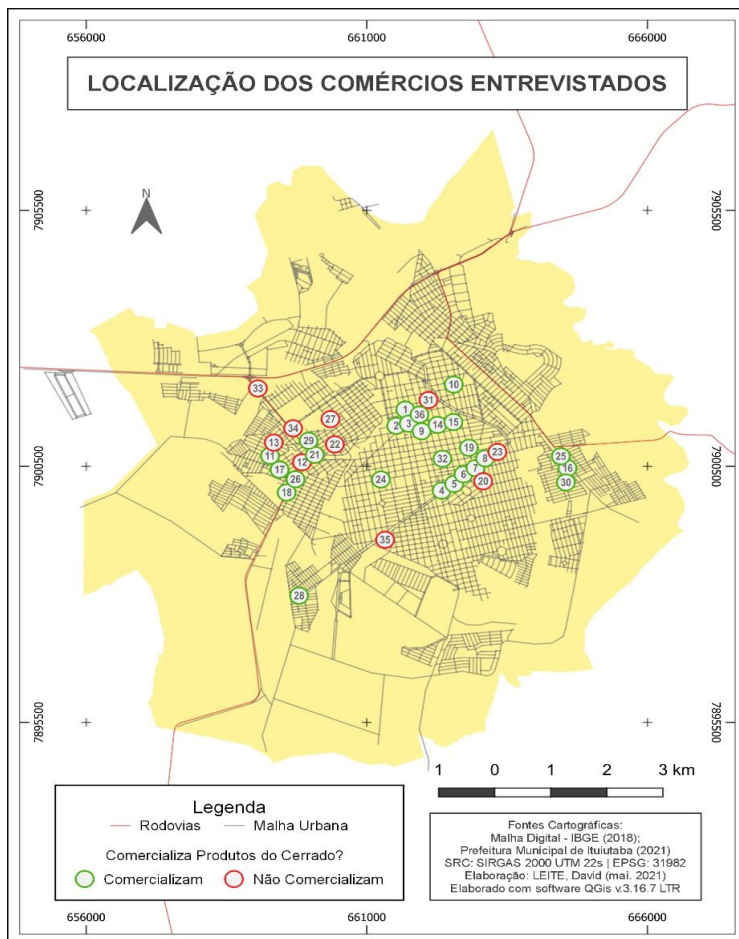
No segundo trabalho de campo, foram localizados alguns recortes com áreas de Cerrado no entorno da cidade, e em todos eles encontramos algumas plantas que pode ser utilizada tanto para fins medicinais, quanto como alimentos, dentre eles estão: gabiroba, baru, jatobá, murici, marmelo-do-cerrado, cajuzinho-do-cerrado, araticum, mama-cadela, quina (árvore), sucupira preta e branca (árvore e favas), aroeira, lobeira, gravatá e várias outras plantas das quais desconhecemos o nome.

No segundo trabalho de campo, foram localizados alguns recortes com áreas de Cerrado no entorno da cidade, e em todos eles encontramos algumas plantas que pode ser utilizada tanto para fins medicinais, quanto como alimentos, dentre eles estão: gabiroba, baru, jatobá, murici, marmelo-do-cerrado, cajuzinho-do-cerrado, araticum,

mama-cadela, quina (árvore), sucupira preta e branca (árvore e favas), aroeira, lobeira, gravatá e várias outras plantas das quais desconhecemos o nome.. Localização dos estabelecimentos comerciais nos quais foram realizadas as entrevistas.

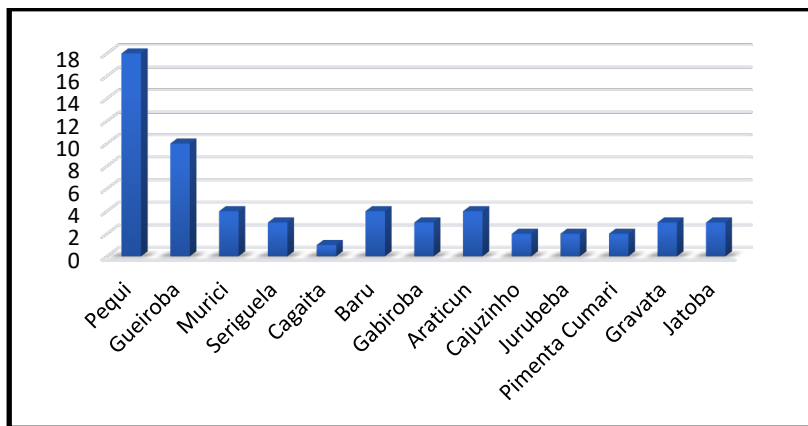
No segundo trabalho de campo, foram localizados alguns recortes com áreas de Cerrado no entorno da cidade, e em todos eles encontramos algumas plantas que pode ser utilizada tanto para fins medicinais, quanto como alimentos, dentre eles estão: gabiroba, baru, jatobá, murici, marmelo-do-cerrado, cajuzinho-do-cerrado, araticum, mama-cadela, quina (árvore), sucupira preta e branca (árvore e favas), aroeira, lobeira, gravatá e várias outras plantas das quais desconhecemos o nome.

**MAPA 5 – Localização dos estabelecimentos comerciais nos quais foram realizadas as entrevistas.**



*Fonte: Dados coletados em trabalhos de campo. Org.: LEITE, D. (2021).*

*GRÁFICO 2 – Alimentos com origem do Cerrado de acordo com os locais visitados em Ituiutaba.*



*Fonte: Dados coletados em trabalhos de campo. Org. SILVEIRA, M.C.A; SILVEIRA, J.M.T (2021).*

Visitamos também áreas rurais onde alguns produtos são cultivados nos municípios de Ituiutaba e Monte Alegre de Minas. O produto mais consumido e comercializado na cidade de Ituiutaba é o pequi, que possui sabor ácido, podendo ser preparado como licores, doces, conservas de frutas, cozido com arroz, adicionado ao hambúrguer, além da extração de óleo, obtido a partir da sua polpa ou amêndoa, para aplicação na agroindústria ou indústria de alimentos.

*FIGURA 11 e 12 – molho, compota e óleo de Pequi.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020)*

Os frutos do cerrado são atrativo devido suas características sensoriais peculiares, composição nutricional, em especial seus elevados teores de açúcares, proteínas, sais minerais, ácidos graxos vitaminas do complexo B e carotenóides. Além de possuírem potencial agrícola pouco explorado, são utilizados in natura, em conserva, como polpa para suco, licores, geléias, sorvetes, ou refogados em molhos (CALDAS et. Al, 2018, p. 04).

O Piqui ou pequi, palavra que se origina do tupi pyqui, onde py = casca e qui = espinho, cuja árvore pode atingir até dez metros de altura é considerado uma das mais importantes fontes de nutrientes paraas famílias que vivem no meio rural. Ocorre em campo, Cerrado, cerradão podendo ser encontrado na Bahia, Goiás, Distrito Federal,

Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e São Paulo, é utilizado também como planta ornamental, devido o formato da copa e pelo arranjo externo de suas flores.

*FIGURA 13 - Pequizeiro (Caryocar Brasiliense).*



*Fonte: NUNES. S.P. (2020).*

*FIGURA 14 – Fruto do pequi*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).*

Consumido puro, misturado ao leite, em conserva, em forma de geléia e até como parte das mais variadas receitas culinárias, o pequi talvez seja o fruto mais conhecido do Cerrado. De acordo com Santos (2019, p. 02), “Dono de um sabor peculiar, além de versátil, tem muito a oferecer em termos de nutrientes. É rico em vitamina C, A, E, licopeno (que traz benefícios para próstata e coração) e sais minerais como fósforo, potássio, magnésio”. As árvores de pequi apresentam em suas folhas o tanino, substância tintorial. O caule com madeira bastante resistente é utilizado como fonte de carvão siderúrgico. Quanto à produção, circulação desse produto, de acordo com nossas

entrevistas pode-se destacar que:

A época dele é em três estados: começa primeiro em setembro em Tocantins, depois de setembro a outubro, de outubro a novembro em Goiás, e aí depois de Goiás, vai até dezembro e aí começa o do norte de Minas e aí vai até acabar. Esse aqui é do norte de Minas, essa época do ano em todo lugar que você vê é Goiás, Goiânia, Brasília, Minas aqui e no Triângulo Mineiro e só do norte de Minas. Ele é alaranjado, o de Goiás é um amarelo mais claro e o do Tocantins é mais claro ainda do que o de Goiás (Feirante nº 2, 2020).

De acordo com o feirante nº 4 (2020), no que se refere ao armazenamento desse produto in natura o mesmo ressalta que; “Eu deixo na sombra, no sol pode estragar e apodrecer depressa, os outros eu guardo na geladeira, ou no isopor”, quando processado esse produto deve ser armazenado à sombra, em local arejado, devendo constar nas embalagens data de validade. O óleo de pequi é armazenado em vidros, e a durabilidade é de no máximo cinco anos.

*FIGURA 15, 16 e 17 – Farofa temperada com óleo de pequi, molho picante e creme de pequi.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).*

Outro alimento muito apreciado na cidade de Ituiutaba vem de uma palmeira conhecida como gueiroba (*Syagrus Oleracea*), quariroba, gairoba, pati-amargosa, palmito-amargoso, cujo palmito é muito apreciado, tanto em forma de salada, como cozido.

Na cultura alimentar local pode ser preparado com arroz ou frango ou servido como aperitivo acompanhando bebidas geladas; produz cachos com cocos dos quais são retiradas amêndoas muito utilizadas na fabricação de doces. Da mesma pode ser extraído também um óleo que é aproveitado para a fabricação de cosméticos ou mesmo como produto medicinal. A colheita da Gueiroba pode ser feita à partir de quatro anos após seu plantio, e a porção aproveitável pode variar entre 1 a 3 Kg. Devido ao seu sabor amargo, a aceitação da mesma pode variar, sendo muito apreciada nos Estados de Goiás e Minas Gerais.

*FIGURA 18, 19 e 20 - Palmeira de Gariroba (Syagrus oleracea), palmito em conserva e in natura.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).*



A procura por esse produto é grande em Ituiutaba e as vendas são garantidas, mas a fase de colheita é demorada, de acordo com nossas pesquisas o feirante nº1, (2020) ressaltou que; “a gueiroba é mais complicada, você planta hoje e só depois de quatro anos você corta ela, então tem que ter muita guariroba pra nunca faltar”; dessa forma o plantio da mesma deve ser constante. Quando questionado sobre a viabilidade e a origem desse produto, e acordo com o feirante (nº2, 2020) “A gueiroba sai um pouco mais caro, o palmito, porque são mais e... Dão mais trabalho para pessoa produzir, por isso sai mais caro, são vários anos pra dar uma gueiroba, ela vem do Ceasa de Uberlândia e tem uma boa procura”.

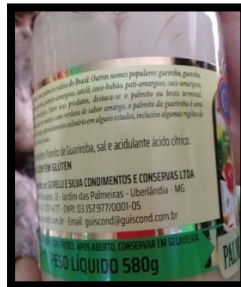
De acordo com os entrevistados apesar de o produto ter como origem o Cerrado, a comercialização do mesmo é livre, uma vez que sua distribuição é feita através de cooperativas e do Ceasa, mas não é incomum encontrarmos plantações de gueiroba em sítios e fazendas. É o caso dos feirantes que plantam, processam e comercializam esse produto, nesse caso os mesmos tem que ter autorização da prefeitura local para a venda dos mesmos em feiras livres. Quanto à oferta e procura da gueiroba destacamos que ocorre o ano todo.

Acaba que no caso da guariroba vende mais nas épocas comemorativas né, por questão de ser um produto meio que tira gosto, então acaba que vende mais nos finais de ano, a crise econômica atual afetou as vendas, além de ter diminuído teve uma alta, no custo pra produzir, foi meio que universal esse aumento tanto por conta de embalagem, vejo que os insumos deles também subiram, então acabou que teve essa alteração, então como subiram teve uma queda nas vendas né, tanto por conta da pandemia,

que o pessoal procura produtos da linha básica, para poder a gente não sabe né, não está podendo se dar a esse luxo,mas agora está voltando, está normalizando (COMERCIANTE N°4, 2020).

Dentre os entrevistados ficou claro que a gueiroba é muito apreciada, seja em forma de saladas, cozida separada ou adicionada a outros alimentos, sendo considerado um produto regional, e têm como origem as cooperativas, o Ceasa de Uberlândia, e as fazendas locais. Sua venda é economicamente viável, o produto in natura deve ser armazenado em locais a sombra e bem arejado, ou pode ser guardada em conserva.

*FIGURA 21, 22 e 23- Salada e conservas de palmito de gueiroba.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).*

Todos esses alimentos são comercializados nos supermercados e sacolões de Ituiutaba, que dispunham de produtos que tem como origem o Cerrado, nas feiras livres e ambulantes locais o mesmo está presente in natura e em conserva, ao questionarmos se o mesmo pode ser encontrado nas áreas de Cerrado de Ituiutaba, o feirante nº 5 (2020), afirmou que; “Tem muita dificuldade, tem que andar muito, se não andar muito não acha, tem muitos bichos no cerrado de agora em diante né, eles comem, tem o javali, que está dando na região agora, eles gostam muito das frutas de cerrado, aí a gente quase não encontra”.

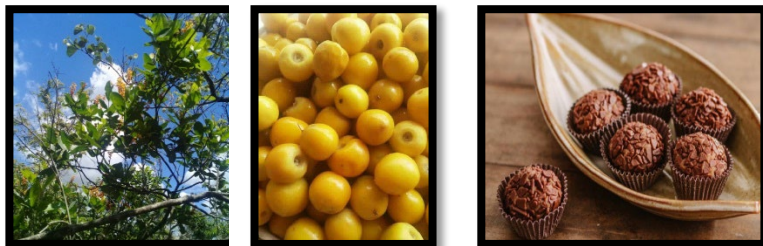
O terceiro produto mais procurado é o murici. Encontrado tanto nos recortes de cerrado, quanto nas feiras livre e comércio local, o nome dessa árvore é de origem tupi e significa “árvore pequena”, Martendal (2012, p. 16) em sua dissertação de mestrado afirma que “o murici (*Byrsonima cydoniifolia* A. Juss.) é uma árvore de pequeno porte do bioma do cerrado que tem potencial na medicina popular, na produção de alimentos e de lenha. Sua exploração é extrativista, sendo que as plantações comerciais são praticamente inexistentes”; A floração do mesmo ocorre após as chuvas, a abertura das flores no início das manhãs, a colheita dos frutos acontece entre os meses de dezembro a abril, de acordo com entrevistas em Ituiutaba...

Nós tem o Murici, no caso, a jurubeba, o articum também, de vez em quando a gente encontra ele, nesse tempo ele está verde, nós não temos, ele está maduro em dezembro, o cajuzinho do campo tem só que nessa época agora não vai achar ele, ele é de novembro a dezembro, o cajuzinho do campo a goiabinha todos eles (FEIRANTE nº 5, 2020).

De acordo com o Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPAN), “o murici é rico em fibras, cálcio, fósforo, ferro, vitaminas C, B1 e B2 e niacina”, podendo ser consumido in natura, em forma de sucos, picolés e sorvetes.

O mesmo ocorre com o araticum (*Annona Crassiflora*), conhecido também como marolo, condessa, panã, pinha ou ata, o nome é de origem tupi que significa “fruto do céu, fruto mole”, quando maduro sua polpa é branca, mole, viscosa e carnosa. Pode pesar até dois quilos. De acordo com nossas pesquisas é o quarto fruto mais consumido em Ituiutaba.

*FIGURA 24, 25 e 26 - murici (Byrsonima cydoniifolia A. Juss.) e doce preparado com seu fruto.*



Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020);  
[https://br.pinterest.com// e paladar.estadão.com.br](https://br.pinterest.com//e paladar.estadão.com.br)

O araticum, apresenta teores de vitaminas do complexo B, tais como as vitamina B1 e B2, equivalentes ou superiores aos encontrados em frutas como o abacate, a banana e a goiaba, que são consideradas como boas fontes destas vitaminas. O araticum é uma boa fonte de ácidos graxos, onde 80% são monoinsaturados, 16% saturados e 4% poliinsaturados (o linolênico). É também uma fonte rica de carotenóides, pró vitamina A (TATAGIBA. 2020, p. 08).

Sua floração ocorre entre os meses de setembro a janeiro, frutifica de outubro a abril, esta fruta ocorre em cerrados e cerradões, ao longo de todo o bioma Cerrado.

*FIGURA 27, 28 e 29 – Araticunzeiro (Annona Crassiflora) e sorvete do seu fruto.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020) e [www.uai.com.br](http://www.uai.com.br)*

Durante o trabalho de campo foram encontrados vários araticunzeiros, com floração e pequenos frutos em todos os recortes de Cerrado visitados. Além do pequi, guariroba, murici e araticum, o baru também é muito conhecido entre os consumidores e produtores de Ituiutaba.

O consumo das frutas nativas dos cerrados há milênios consagrados pelos índios, foi de suma importância para a sobrevivência dos primeiros desbravadores e colonizadores da região. Através da adaptação e do desenvolvimento de técnicas de beneficiamento dessas frutas, o homem elaborou verdadeiros tesouros culinários regionais, tais como licores, doces, geléias, mingaus, bolos, sucos, sorvetes e aperitivos. O interesse por essas frutas tem atingido diversos segmentos da sociedade, entre os quais destacam-se agricultores, industriais, donas-de-casa, comerciantes, instituições de pesquisa e assistência técnica, cooperativas, universidades, órgãos de saúde e de alimentação, entre outros (AVIDOS e FERREIRA, 2010, p.37).

O Baru (*Dipteryx alata*), é nativo do planalto central do Brasil na região dos Cerrados do Centro Oeste. Ocorre desde Tocantins até Minas Gerais e São Paulo Está ameaçada de extinção, a árvore pode alcançar de 15 a 25 metros de altura seu tronco pode alcançar até 70 cm de diâmetro, possui a casca pardacenta e escamosa. Para Oliveira (2014, p.92) “o Baru pode ser aplicado na culinária de diversas formas e suas amêndoas podem ser processadas a fim de se obter farinha, a polpa pode ser utilizada na produção de doces e, das sementes, pode-se extrair o óleo; estas podem, também, ser submetidas à torrefação”. Pode ser utilizado também, como barras de

cereais, sorvetes, picolé, sucos e cremes.

*FIGURA 30, 31 e 32 - Barueiro (*Dipteryx alata*) e bolo de castanhas de baru.*



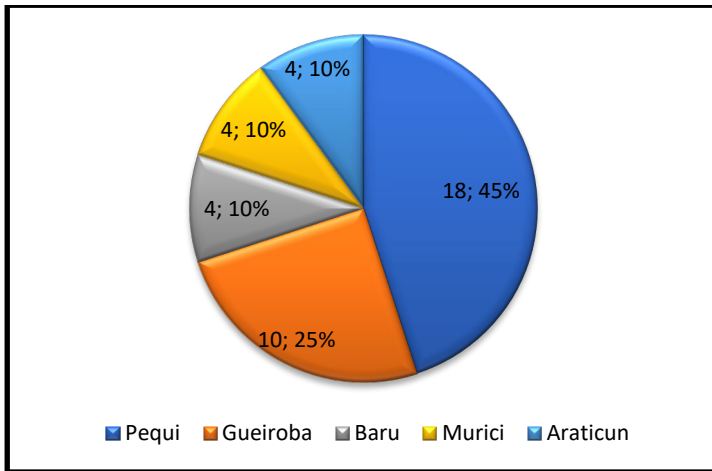
*Fonte: [nossacasa.net/nossosriachos/agroecologia/baruzeiro/](http://nossacasa.net/nossosriachos/agroecologia/baruzeiro/) ; <https://produto.mercadolivre.com.br/> e <https://paladar.estadao.com.br/noticias>*

Do Baru, é possível aproveitar desde a polpa até o óleo que, segundo estudos da Embrapa Cerrado, é parecido com o de oliva pode ser usado como antirreumático e atua na regulação da menstruação. Originário das matas e Cerrados do Brasil Central, Mata Seca Semidecídua, Cerradão e Cerrado (stricto sensu).

Valadão (2016, p.14) ressalta que; “A produção do baru não deve ser abordada somente sobre a perspectiva do extrativismo. Estudos acerca do comportamento do baru em condições de plantio racional devem ser estimulados, pois a espécie possui um bom potencial silvicultural”. É uma espécie de uso múltiplo e está entre as dez mais promissoras para cultivo, o baru e outros frutos do Cerrado são muito apreciados na fabricação de sorvetes e picolés, em Ituiutaba podem ser encontradas sorveterias especializadas na comercialização dos mesmos.

De acordo o entrevistado nº3 (2020). “todos os nossos picolés e os nossos sorvetes são baseados nos produtos que vem do cerrado.

*Gráfico 3- Produtos com maior procura no comércio em Ituiutaba.*



*Fonte: Dados coletados em trabalhos de campo. Org. SILVEIRA, M.C.A; SILVEIRA, J.M.T (2021).*

Por exemplo, a gente tem pequi, cagaita, cajá manga, baru tudo frutas que vem do cerrado mesmo”. Afirma também que a empresa de origem desses frutos possui fazenda própria, onde todos os materiais utilizados na produção dos sorvetes e picolés são feitos de forma artesanal, até mesmo a produção leiteira. No que se refere à oferta; procura e viabilidade do mesmo, tivemos as seguintes considerações.



Assim eu diria que sim, tem grande custo benéfico e devido à procura grande né, aqui em Ituiutaba a cidade é quente, então tem grande procura por sorvetes e picolés, então a forma como esses produtos vieram, que é um produto fresco e gelado, tem ajudado bastante na procura... Por estar no estado de Minas Gerais, o pessoal é muito chegado nos produtos de cerrado de Goiás, que é o estado vizinho, então o pessoal procura muito frutas típicas, tem gente que chega perguntando, qual é a fruta do cerrado que é típica lá, eles tem interesse em experimentar, é bem grande a procura. Não tem a questão de sazonalidade. Todos os meses durante o ano todo posso fazer os pedidos dos mesmos produtos (COMERCIANTE N° 3. 2020).

Quanto ao transporte desses produtos é necessário o controle de temperatura, os sorvetes e picolés são transportados em caminhões refrigerados, e ao chegaram aos locais de destino devem ser armazenados em freezers ou geladeiras próprias visando garantir a qualidade dos mesmos.

FIGURA 33 e 34 – Sorvete e picolés de Pequi.



Fonte: [oquecomi.blogspot.com/2009/08/frutos-do-cerrado](http://oquecomi.blogspot.com/2009/08/frutos-do-cerrado)  
SILVEIRA. M.C.A. (2020).

Percebemos então que em Ituiutaba são comercializados alimentos de diversas partes do Brasil, como é o caso do pequi que tem como origem os estados de Tocantins, Goiás e Minas Gerais (Norte de Minas, Uberlândia, Monte Alegre e no Triângulo Mineiro), São José do Rio Preto e Tupaciguara. Tanto a guariroba quanto o baru são comercializadas em feiras-livres, sacolões, supermercados, verdurões e a maioria desses produtos tem como origem as fazendas localizadas no entorno de Ituiutaba, Cooperativas e o Cesa de Uberlândia, outra fruta muito conhecida é a gabiroba.

FIGURA 35, 36 e 37: Gabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa*) e cook com farinha de guabiroba.



Fonte: SILVA. M.J.; *Brasilrural.agro e gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/*

A gabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), também conhecida como guabiroba, guavira ou araçá-congonha, é um arbusto com fruto arredondado, de coloração verde-amarelada, com polpa esverdeada, succulenta envolvendo diversas sementes e muito parecido com uma goiabinha. Ela pode ser consumida ao natural ou na forma de sucos, doces e sorvetes e ainda serve para fazer um apreciado licor

A gabiroba é um fruto do tipo baga com formato arredondado, de coloração que varia do verde-escuro ao amarelo e pode conter de 1 a 9 sementes. Os frutos de gabiroba apresentaram o peso médio total de aproximadamente 4,00 g, das quais 1,50 g era massa comestível que inclui polpa e casca, totalizando 81,52 % de rendimento (MORZELLE et.al, 2015, p. 02).

Pode ser encontrado nos cerrados das regiões Sul, Sudeste, Nordeste e Centro-Oeste. Ela é rica em carboidratos, proteínas, sais minerais, niacina e vitaminas C e do complexo B. Ela possui propriedades terapêuticas

tais como adstringente, antidiarreica, antigripal e anti-inflamatória. Por isso ela é usada na medicina popular em várias regiões brasileiras. O período de produção e colheita desse produto é o mês de novembro, o amadurecimento da fruta é rápido, devendo ser colhida no máximo em duas semanas, além das feiras-livres pode ser encontrada em vários pontos de venda. De acordo com o ambulante nº 6, “Eu vendo na rua, vendo aqui, vendo acolá, vendo na prefeitura, em todo lugar que der”. Além das frutas citadas, os alimentos mais consumidos na cidade em referência estão classificados da forma a seguir.

*TABELA 5: Frutos do Cerrado mais consumidos em Ituiutaba/MG.*

| <b>Rankin</b> | <b>Frutos selecionados</b> | <b>Representação em porcentagens (%)</b> |
|---------------|----------------------------|--|
| 1º            | Pequi ou piqui             | 18,05 %                                  |
| 2º            | Guariroba/gueiroba         | 10,25 %                                  |
| 3º            | Murici                     | 4,10 %                                   |
| 4º            | Araticum                   | 4,10 %                                   |
| 5º            | Baru                       | 4,10 %                                   |
| 6º            | Seriguela                  | 3,17 %                                   |
|               | Gravatá                    |  |
|               | Jatobá                     |  |
| 7º            | Cajuzinho-do-cerrado       | 2,11 %                                   |
|               | Gabiroba                   |  |
|               | Jurubeba                   |  |
|               | Pimenta cumari vermelha    |  |
| 8º            | Cagaita                    | 1,05 %                                   |

*Org. SILVEIRA. M.C.A. PORTUGUEZ. A.P. (2021).*

Durante nosso trabalho de campo encontramos também uma grande variedade de plantas medicinais, a maioria delas classificadas como plantas cuja origem é o Cerrado, comercializadas in natura, garrafadas ou até mesmo em potes de vidro e são muito apreciadas como medicina alternativa. De acordo com relato de um dos entrevistados, cujos conhecimentos a respeito dessas plantas e a forma de manuseio foram passados por seus pais que trabalhavam com as mesmas.

Nois tem vários tipos de raiz, nois tem o Manacá, a quina de árvore, artiga também, a casca de ipê, tem o vidal, nois tem vários tipos, a sangra água, barba timão tem em pó e em casca, assim por diante, a gente vai tendo muitas plantas que é remédio. Com a casca da arueira que a gente faz o xarope, com o vidal a casca de arueira, e vai pondo a casca de óleo, jatobá, a flor de lobeira, o gravatá, a tapete branco, então nois põe trinta plantas. Dá um xarope que o povo tá curando até o corona, tenho até duas encomendas para o xxxx, eu tenho que fazer essa semana, o xarope, limpa o pulmão sabe, por causa do gravatá, o gravatá é o necessário, e a flor de lobeira com a tapete branco, é os três mais principal, só que além disso eu ponho a erva de santa Maria, eu ponho a casca de aroeira, a casca de jatobá, o jatobá, esse jatobá aqui, que é a fruta, eu quebro tudinho com a massa e tudo e ferve tudo junto, que é bom pra próstata também, faz até sarar né.. E como diz faz até sarar, então a gente tem vários tipos de plantas aqui, tem a garrafada, pra infecção, a fava de sucupira, que é muito própria pra reumatismo, garganta né, pra uso com o biotômico, o uso com o vinho também, nois tem o pracová que é bom para reumatismo também, o pé de perdiz, a batata infalível que é bom para o

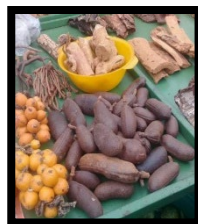
coração, ela é pra tudo, mas trata pro coração (RAIZEIRO N° 3, 2020).

É interessante ressaltar que muitas dessas plantas são encontradas nas áreas de Cerrado no entorno de Ituiutaba, e alguns dos entrevistados afirmaram possuírem sítios ou fazendas e que destinam parte de suas terras para áreas de preservação, dessa forma podem garantir seu sustento e a colheita dessas plantas, mas afirmaram também plantarem muitas das plantas comercializadas, tais como: O capim santo, erva cidreira, erva de santa Maria, faveiras dentre outras, quanto questionados sobre as áreas de Cerrado e as formas de obtenção de outros tipos de plantas e sua utilidade relataram o seguinte.

Pra gente que conhece... só de você andar, você entra no cerrado por aqui logo você já vai conhecendo, a gente conhece quase tudo, então muitas poucas plantas que talvez a gente não aprendeu ainda, mas a maior parte, você entrou no cerrado você já vai sabendo o que é que você quer, se tem se não tem, porque nem toda região também que tipo cerrado que dá, igual a batata infalível, a batata infalível é um campo mais fraco, já tem a sangra d'água já é parte de terra fresca de brejo né e vai assim por diante, cada planta tem uma região que adapta mais pra ela, a gente tem o conhecimento e vai procurar, aí você vai achando, você vai procurar uma planta só, e acaba trazendo vinte trinta porque você já acha as outras que você precisa também, e aí você aproveita a viagem e tira as outras também (RAIZEIRO N° 2).

Em relação as plantas medicinais, durante nossas entrevistas, as mais utilizadas são: Quina, casca de ipê, vidal, barba timão, sangra dagua, casca e fruto do jatobá, faveiras, , gravatá, casca de aroeira, batata infalível.

*FIGURA 38, 39 e 40 – Cascas e sementes do Cerrado, coco do baru e gravatá.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A.(2020).*

---

*FIGURA 41, 42 e 43- Plantas medicinais encontradas no Cerrado.*



*Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).*

FIGURA 44, 45 e 46 - Cascas e raízes diversas.



Fonte: SILVEIRA. M.C.A. (2020).

Quadro 2 – Circulação e armazenamento de produtos do Cerrado em Ituiutaba

| <b>Produtos</b> | <b>Circulação</b>  | <b>Armazenamento</b>   |
|-----------------|--|--|
| Pequi           | Ceasa de Uberlândia<br>Cooperativas de Uberlândia<br>Monte Alegre de Minas<br>Fazendas do entorno de Ituiutaba.<br>Fazendas de Araxá.<br>Tocantins (setembro a outubro).<br>Goiás (outubro a novembro) | Os frutos devem ser guardados a sombra, quando in natura, ou processados (molho, cremes, polpa) em forma de conserva. O óleo é utilizado para temperar farinhas ou na medicina alternativa. Quando processados em forma de picolés ou sorvetes, deve ser transportado em caminhões |



|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
|                         | Norte de Minas (novembro a dezembro). Brasília, Goiânia, Triângulo Mineiro.                      | refrigerados. Em lojas deve ser guardados em locais refrigerados.                                    |
| Gueiroba/guariroba      | Ceasa de Uberlândia Cooperativas de Uberlândia Fazendas no entorno de Ituiutaba, e Monte Alegre. | O palmito in natura deve ser armazenado á sombra, ou processados em conserva (Sal, pimenta e limão). |
| Murici                  | Áreas de Cerrado do entorno de Ituiutaba. Ceasa de Uberlândia.                                   | Em locais refrigerados.  |
| /*=-<br>sawqeqwAraticum | Áreas de Cerrado do entorno de Ituiutaba. Ceasa de Uberlândia.                                   | Consumir in natura. Guardar em geladeiras.   |
| Seriguela               | Áreas de Cerrado do entorno de Ituiutaba. Ceasa de Uberlândia. Fazendas                          | Consumir in natura. Guardar em geladeiras.   |

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
|                           | locais.  |   |
| Gabiroba                  | Áreas de Cerrado entorno de Ituiutaba. Ceasa de Uberlândia. Fazendas locais.                         | Consumir in natura. Caso seja utilizado para outras finalidades guardar em geladeiras até ser processado. |
| Baru                      | Fazendas locais. Comum em áreas de Cerrado entorno de Ituiutaba                                      | Locais seco e bem arejado. Recipientes bem fechados para evitar umidade.                                  |
| Cajuzinho-do-Cerrado      | Fazendas locais. Comum em áreas de Cerrado entorno de Ituiutaba. Ceasa e cooperativas em Uberlândia. | O fruto deve ser guardado em geladeiras. A polpa em freezer.  |
| Cagaita                   | Fazendas locais. Ceasa e cooperativas em Uberlândia.   | O fruto deve ser guardado em geladeiras. A polpa em freezer.  |
| Pimenta Cumari do Cerrado | Fazendas locais. Áreas de  | Locais seco e bem arejado.  |

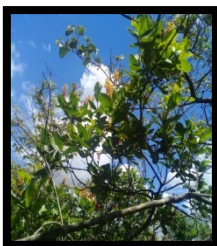
|                               |   |   |
|-------------------------------|---|---|
|                               | Cerrado no entorno de Ituiutaba.  | Recipientes bem fechados para evitar umidade.   |
| Plantas medicinais do Cerrado | Áreas de Cerrado em fazendas locais e entorno de Ituiutaba. Ceasa de Uberlândia | Observar as fases da lua (preferência para lua cheia.)<br>Guardar em vidros para evitar sujeiras. Raízes devem ser desidratadas e guardadas a sombra. |

*Fonte: Feirantes, comerciantes, ambulantes e raízeiros de Ituiutaba. Org. SILVEIRA.M.C.A.*

Ressalta-se a cultura de cada um dos entrevistados, cujos conhecimentos apreendidos por

gerações e que são transmitidos pelas comunidades tradicionais, que habitam as algumas das áreas de Cerrado, a forma de conservação, produção, coleta e consumo arraigada nos saberes populares dos mesmos, além das plantas acima citadas, outras são bem conhecidas no nosso cotidiano, de acordo com o feirante nº 9, “eu comercializo a pimenta cumari do cerrado a vermelha, que só produz uma vez por ano e começa a floração só no mês de novembro e dezembro ela começa a florar e a colheita dela é fevereiro e meados de abril”.

*FIGURA 47- Araticum (Annona montana); FIGURA 48 – Muricizeiro (Byrsonima crassifolia); FIGURA 49 – Pequizeiro (Caryocar brasiliense).*



*Foto: NUNES. S.P. (2020).*

*FIGURA 50 – Marmelo-do-Cerrado (Alibertia edulis (Rich.) A. Rich.); FIGURA 51 – Fruta do lobo (Solanum lycocarpum); FIGURA 52 – Cajuzinho- do-Cerrado (Anacardium humile).*



*Foto: SILVEIRA. M.C.A (2020).*

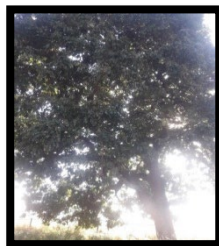
*FIGURA 53 -  
Mama-cadela  
(Brosimum  
gaudichaudii).*



*FIGURA 54 –  
Gabirobeira  
(Campomanesia  
xanthocarpa)*



*FIGURA 55 –  
Baruzeiro  
(Dipteryx alata).*



NUNES. S.P. (2020) e SILVA. M.J. (2020).

Desses produtos muitos se destacam devido seu sabor e componentes nutricionais. De acordo com um dos sacolões visitados, o comerciante nº 1, nos relatou que os alimentos do cerrado mais procurados são: “serigula, pequi, guariroba, farinha de pequi, creme e molho de pequi, pequi em conserva e a gabiroba”.

O período de produção e colheita da gabiroba é o mês de novembro, o amadurecimento da fruta é rápido devendo ser colhida no máximo em duas semanas, além das feiras-livres pode ser encontrada em vários pontos de venda de acordo com o ambulante nº 6, “Eu vendo na rua, vendo aqui, vendo acolá, vendo na prefeitura, em todo lugar qui der”. De acordo com Almeida et.al. (1998, p. 464) e Pereira, Pereira e Junqueira (2001, p. 11), destacaram algumas plantas nativas do cerrado com usos múltiplos:

- ✓ Caju-do-Cerrado - Alimentício, medicinal, melífero e tanífero.
- ✓ Sucupira-branca - Madeireiro, medicinal, melífero, ornamental, resina, verniz e defensivo agrícola.
- ✓ Macaúba – Alimentício, oleaginoso, melífero ornamental, artesanato e forrageiro.
- ✓ Faveiro – Medicinal; alimentício e aromático.

No decorrer desta pesquisa procuramos ressaltar a importância dos alimentos, que tem como origem os domínios de Cerrado descrevendo as principais características de algumas plantas, formas de uso, e consumo, como citado anteriormente 11.627 espécies estão localizadas nesta área, sem contar a riqueza de sua fauna e das águas subterrâneas. Outro fator preponderante são as formas como são consumidos. Neste contexto, o consumo, produção e circulação desses alimentos estão presentes na cidade de Ituiutaba, muitos de seus habitantes desconhecem a procedência dos mesmos, fazendo desta pesquisa um excelente material de consulta, levando a população da cidade maior conhecimentos, com destaque nos saberes popular e nos domínios do Cerrado, local rico por sua fauna e sua flora.

## **UM CAFEZINHO PARA CONCLUIR**

Esta pesquisa foi estudar a produção, circulação, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos típicos do Cerrado em Ituiutaba. Em um primeiro momento recorreremos à literatura, com observações, pertinentes as essas temáticas. Percebemos então que a mesma oferece um vasto campo para nossa investigação, uma vez que os alimentos encontrados em áreas de Cerrado estão presentes na mesa de grande parte dos moradores da cidade de Ituiutaba, e muitas vezes são consumidos sem que se conheçam sua origem e importância.

Ao observarmos a trajetória do desenvolvimento humano percebemos que cada etapa esteve ligada a alimentação desde o período paleolítico até a contemporaneidade, onde cada descoberta era transmitida a gerações futuras tais como: a utilização do fogo para o cozimento de alimentos, o desenvolvimento da agricultura, a domesticação de animais (pecuária), a viagem dos alimentos até a industrialização. Cada um destes períodos vieram acrescentar gostos, sabores e odores a nossa alimentação.

Esses fatos estão presentes também nos pressupostos da Geografia Cultural nas crenças, valores, regras morais, comportamentos e na produção de determinados espaços. Durante entrevistas e trabalho de campo as crenças estavam presentes na forma como esses alimentos são extraídos, nesse contexto, a época de plantio e colheita, de extração de óleos, cascas e resinas.

Respeitando sempre as fases da lua período do dia (entardecer ou amanhecer) tamanho e porte da planta a ser coletada e forma de armazenamento.

Acredita-se que a qualidade, quantidade, sabor e eficácia desses alimentos dependem dos fatores acima citados. Quanto aos valores regras morais e comportamentais alguns desses coletores nunca retiram totalmente as raízes, sementes e frutos das plantas, pois percebem a necessidade de reprodução das mesmas, enquanto outros reservam um determinado espaço de suas terras, visando garantir a propagação das espécies, e ao mesmo tempo, o próprio sustento, essas informações surgiram durante o trabalho de campo, quando localizamos recortes de áreas de Cerrado dividindo espaços com grandes lavouras de soja e pastagens em algumas fazendas. Esses fatores nos auxiliaram na compreensão do processo de reprodução e acumulação capitalista, na propagação de valores e percepção de comportamentos nas esferas sociais.

Nos domínios do Cerrado encontramos uma grande variedade de frutos, raízes, sementes, amêndoas, ricos em vitaminas, lipídeos, glicídios, proteínas e minerais. Muitos deles podem ser consumidos in natura ou na forma de sucos, xaropes, chás, palmitos, sorvetes e picolés ou acrescentado a outros produtos, como é o caso do frango com pequi, a farinha temperada com óleo de pequi ou a salada de gueiroba, licor de Murici, a castanha do Barú in natura e torrada dentre outros.

A forma de preparo ou consumo desses alimentos está presente em nosso país, desde os primórdios do Brasil pré-colonial e através dos saberes popular foram transmitidos por gerações. A guariroba é um dos alimentos



mais consumidos em Ituiutaba mas durante o trabalho de campo não foram encontradas nos fragmentos de Cerrado nenhuma dessas palmeiras nativas, exceto, nos quintais das sedes das fazendas visitadas. De acordo com os entrevistados as mesmas são produzidas nas áreas rurais no entorno da cidade tem um ciclo de quatro anos, e são plantadas o ano todo e para sua comercialização é preciso autorização dos órgãos governamentais no caso dos sacolões e supermercados. Esse produto é comercializado através de cooperativas e do Ceasa de Uberlândia.

Quanto ao Pequi o mesmo pode ser encontrado in natura e processado (feiras livres e ambulantes) e os mesmos têm como origem, os Estados de Tocantins, Goiás e Norte de Minas, Araxá, São José do Rio Preto, enquanto que, no Triângulo Mineiro devido ao cultivo da cana-de-açúcar e soja não são encontrados em grande quantidade havendo a necessidade de serem trazidos de outros Estados é o caso do Pequi em Conserva e a farinha feita com óleo de pequi que vem de Monte Alegre, do Ceasa de Uberlândia e de Cooperativas.

Tem um período de produção entre setembro a novembro de acordo com a pesquisa nos meses de setembro a colheita do mesmo tem início no Estado de Tocantins (fruto amarelo bem claro), em outubro em Goiás (fruto amarelo e bastante polpa) e em novembro o norte de Minas Gerais e Triângulo mineiro (fruto alaranjado). Em cada Estado o formato, tamanho, espessura e cor desse fruto variam dessa forma podemos identificar sua origem. Após a colheita dos frutos os mesmos devem ser conservados dentro da casca por até uma semana, em locais arejados, a sombra e as mesmas são retiradas na hora da venda caso contrário podem estragar rapidamente.

Nas feiras livres está presente a figura dos raízeiros que comercializam uma expressiva variedade de plantas a maioria delas tem como origem as áreas de Cerrado. Segundo informações alguns entrevistados explicam que devido ao avanço de grandes lavouras esta cada dia mais difícil encontrar determinadas espécies e quando isso ocorre são obrigados a recorrer ao Ceasa de Uberlândia.

Além dos alimentos acima mencionados encontramos e registramos outras plantas dentre elas, estavam o Cajuzinho do Cerrado, Araticum, Gabiroba, Murici com flores e pequenos frutos, Marmelo, Fruta do Lobo, Jatobá, Mamacadela, Pequi e Baru. Das plantas das quais se aproveita cascas ou sementes foram encontradas a fava-de-Sucupira, Aroeira a Quina do Cerrado dentre outras.

Neste contexto o comércio desses alimentos está presente em todas as feiras livres da cidade, e são transportadas em caminhonetes ou caminhões fechados e devem ser armazenadas á sombra e em locais bem arejados. Apesar dos feirantes desconhecerem a necessidade de permissão para a venda do mesmo eles tem uma autorização da prefeitura para atuarem como feirantes em locais e dias pré-determinados, sendo eles: na Avenida Sírio Libanesa nas terças- feiras; na Rua 30 entre as avenidas 25 e 27 nas quintas-feiras, a feira do Produtor rural, na Praça Presidente Tancredo de Almeida Neves nas sextas-feiras, aos sábados a feira acontece na Praça dos trabalhadores e aos domingos na Avenida Minas Gerais.

Nos verduras e sacolões foram encontrados produtos in natura (castanha de baru, murici, gabiroba e a gueiroba) e processados (Gueiroba e pequi), enquanto que

nos supermercados esses produtos são comercializados apenas de forma processada, como a conserva de gueiroba e o pequi, preparado na forma de molho, conservas, cremes, óleo, e na farinha temperada, não encontramos nenhum outro alimento que tenha como origem o Cerrado nestes estabelecimentos.

Durante o trabalho de campo na área urbana verificou-se que a comercialização desses produtos representam fonte de renda indispensável para feirantes e ambulantes, enquanto que, nos sacolões e verdurões os entrevistados afirmaram a viabilidade de venda dos mesmos, ou seja, que existe uma procura e o lucro é garantido mas afirmaram também a dificuldade para a obtenção desses alimentos e que a oferta é menor que a procura.

Com a abertura das fronteiras do Cerrado vários programas voltados para o desenvolvimento dos mesmos foram aplicados por órgãos governamentais (Polocentro) isso ocorreu devido à necessidade de expansão das áreas agricultáveis no Brasil o relevo desse espaço favorece a utilização de máquinas e a água, recurso indispensável para essas atividades são encontradas em abundancia, fato esse que auxilia na produção em grande escala.

Não pretendemos com isso desvalorizar a abertura das fronteiras agrícolas, muito menos as políticas governamentais e os programas que visam o aumento da produção de alimentos. A fome no Brasil e no mundo é um fato. E ver nosso país se tornar o celeiro do mundo é motivo de alegria e orgulho. Mas devemos questionar as formas como esses programas estão sendo implantados.

As plantas nativas nos domínios de Cerrado também são utilizados na alimentação e existem projetos de universidades (UFU) que tem realizado estudos preciosos manipulando alguns desses frutos e transformando em barrinhas de cereais, farinhas para confecção de biscoitos e pães, sucos e sem deixar de mencionar as sorveterias que se especializaram na fabricação de sorvetes e picolés.

Um exemplo desse trabalho está presente na Farmacinha da Terra localizada no recorte espacial dessa pesquisa onde são fornecidos medicamentos fitoterápicos gratuitos a toda a população e contam com profissionais capacitados e em entrevista nos informaram que todos os produtos utilizados são de origem vegetal e uma grande parte do mesmo vem de áreas do Cerrado e são doados por fazendeiros locais.

Concluimos então que esses alimentos já estão sendo produzidos dentro do espaço urbano e muitos percebem sua importância, o que sugerimos então é a preservação dos mesmos, que mais áreas sejam destinadas para reservas florestais e protegidos contra os desmatamentos dessa forma teremos sempre material para estudos e propagação de espécies, e conseqüentemente novas formas de consumo, aproveitando assim, os valores nutritivos e medicinais que eles podem vir a nos oferecer.

## **REFERÊNCIAS**

AB'SABER, Aziz Nacib. Os Domínios do Cerrado: Introdução ao Conhecimento. *Revista do Serviço Público (RSP)*, ano 40, vol. 111, n. 4, p. 41-56. Número padronizado: v. 40, n. 4, 1983.

AB' SÁBER, Aziz. *Os domínios de natureza no Brasil: Potencialidades paisagísticas*. Ateliê Editorial. São Paulo, p. 18-26, 2003.

ABDALA, Mônica Chaves. *Saberes e sabores: Tradições culturais populares do interior de Minas Gerais e de Goiás. História: Questões e debates*. Editora UFPR. n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011. Curitiba. Disponível em: <file:///C:/Users/casa/Downloads/25743-93817-1- PB.pdf >. Acesso em 04 de Julho 2020.

ABDALA, Mônica Chaves. *Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade*. p. 01-15, 2011 . Disponível em: <file:///C:/Users/casa/Downloads/31RBA%20-%20GT6%20-Abdala.pdf>. Acesso em: 03 de Agosto 2020.

ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.B.; SANO, S.M.; RIBEIRO, J.F. *Cerrado: espécies vegetais úteis*. Planaltina, EMBRAPA-CPAC, p. 337-358, 1998.

ALONSO, J. A. M. *Dicionário de História Contemporânea*. Vitória: IHGES, 2000.

ALVES, Alda Judith. O planejamento de pesquisas qualitativas em educação. *Caderno de Pesquisas*. São

Paulo. p. 53-61, 1991.

AMORIM, Márcio Estrela de. *O Trabalho de campo como recurso de ensino em geografia, em unidades de conservação ambiental* – Parque Estadual de Itapuã. Porto Alegre. p.10-15, 2006. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12504/000625718.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: Dezembro de 2020.

ARAÚJO, Lucas. *Cultura indígena: culinária indígena*. 2010 Disponível em: <<http://indigena-grupo.blogspot.com.br/2010/07/culinaria-indigen.html>>. Acesso em: 20 de Agosto 2020.

ARAUJO, Manoel Bezerra de. *Culturas de subsistência do Brasil colonial açucareiro*. Natal/RN, p. 02-21, 2002.

ARAÚJO FILHO, José Coelho de. *Floresta estacional semidecidual*. Ageitec. Agência Embrapa de Informação e tecnologia. 2009. Disponível em: <[https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/territorio\\_mata\\_sul\\_pernambucana/arvore/](https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/territorio_mata_sul_pernambucana/arvore/)> Acesso em: 12 de Setembro 2020.

AVIDOS, Maria Fernanda Diniz.; FERREIRA, Lucas Tadeu. *Frutos do Cerrado, Preservação Gera muitos Frutos*. Revista Biotecnologia, ciências e desenvolvimento. Disponível em: <<http://www.almanaquedocampo.com.br/imagens/files/frutos%20do%20Cerrado.pdf>>. Acesso em: 01 de junho 2020.

BACELAR, Jonildo. O tratado de Tordesilhas. *Guia Geográfico/ História do Brasil*. 2020. Não paginado. Disponível em: <[148](https://www.historia-</a></p></div><div data-bbox=)

brasil.com/colonia/tordesilhas.htm#:~:text=O%20Tratad  
o%20foi%20firmado%20em,no%20a>. Acesso: 05 de  
fevereiro 2020.

BARBOSA, Rosana. Um panorama histórico da imigração  
portuguesa para o Brasil. Arquipélago – *Revista da  
Universidade de Açores*. 2º ed. V. 07. 2003. P. 173-196.

Disponível em: <

<https://core.ac.uk/download/pdf/61434019.pdf>>. Acesso  
10 de março de 2020.

BARTES, Roland. *A Câmara clara: Notas sobre a  
fotografia*. Rio de Janeiro: Nova fronteira. 1984.

BEZERRA, Juliana. Idade Média. História/História  
medieval. *Revista Toda Matéria*. 2019. P. 01-05.

BOTELHO; Adriano. *Geografia dos Sabores, Ensaio  
Sobre a Dinâmica da Cozinha Brasileira*. Textos do Brasil.

São Paulo. P. 61-69. Nº 13. 2018. Disponível em: <  
[edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/452088/mod\\_resource  
/content/1/BOTELHO.%20Geografia](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/452088/mod_resource/content/1/BOTELHO.%20Geografia)

>. Acesso em: 09 de julho de 2020.

BRASIL: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
(Embrapa), *Trajetória da Agricultura  
Brasileira*. Brasília/DF. 2020.

Disponível em: <

[https://www.embrapa.br/visao/trajetoria-da-agricultura-  
brasileira](https://www.embrapa.br/visao/trajetoria-da-agricultura-brasileira)>. Acesso em: Agosto 2020.

BRASIL. Fundação Nacional do Índio. *Manual de redação  
oficial da Funai*. Organizado pela Comissão Especial de  
Elaboração do Manual – Portaria nº. 540/2015/ Pres-  
Funai. – Brasília: Funai, 2016. 87p. Il.

BRASIL. Fundação Joaquim Nabuco. GASPAR, Lúcia. *Índios do Brasil: Alimentação e cultura*. Recife, p. 01-06, 2013.

BRASIL. Fundação Nacional do Índio. Manual de Redação Oficial da Funai. Organizado pela Comissão Especial de Elaboração do Manual – Portaria nº. 540/2015/ Pres-Funai. – Brasília: Funai, 2016. 87p. Disponível em: <[http://189.9.55.14/arquivos/conteudo/cogedi/pdf/Outras\\_Publicacoes/Manual\\_de\\_Redacao\\_Oficial\\_da\\_Funai/Manual%20de%20Redacao%20Oficial%20da%20Funai.pdf](http://189.9.55.14/arquivos/conteudo/cogedi/pdf/Outras_Publicacoes/Manual_de_Redacao_Oficial_da_Funai/Manual%20de%20Redacao%20Oficial%20da%20Funai.pdf)>. Acesso em: 19 de Agosto de 2020.

BRASIL. Instituto Sociedade População e Natureza (ISPN). Cerrado: Berço das águas. Brasília. 2019. Disponível em: <[https://ispn.org.br/biomas/cerrado/berco-das-aguas/#:~:text=Das%20doze%20principais%20regi%C3%B5es%20hidrogr%C3%A1ficas,do%20S%C3%A3o%20Francisco%20\(rios%20S%C3%A3o%20\).>. Acesso em: 21 de outubro de 2020.](https://ispn.org.br/biomas/cerrado/berco-das-aguas/#:~:text=Das%20doze%20principais%20regi%C3%B5es%20hidrogr%C3%A1ficas,do%20S%C3%A3o%20Francisco%20(rios%20S%C3%A3o%20).)

BRASIL: Minas Gerais. 2017/2027. *Projeções de longo prazo*. Minas Gerais. 2017. P. 01-98. Disponível em: <[http://www.agricultura.mg.gov.br/images/Arq\\_Relatorios/Publicacoes/projecoes\\_2017\\_a\\_2027.pdf](http://www.agricultura.mg.gov.br/images/Arq_Relatorios/Publicacoes/projecoes_2017_a_2027.pdf)>. Acesso: 22 de Agosto 2020.

BRASIL. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Coordenadoria do Desenvolvimento Sustentável. *Produção Vegetal: Palmito Gariroba (Syagrus oleracea)*. São Paulo/SP. 2021. Disponível em: <<https://www.cdrs.sp.gov.br/portal/produtos-e->



servicos/publicacoes/acervo-tecnico/palmito-gariroba-syagrus-oleracea>. Acesso em: 29 de março de 2021.

BRASIL. Secretaria da Comunicação social e da cultura. Museu Paranaense. *Histórico da Erva Mate*. 2020.

Disponível

em:<<http://www.museuparanaense.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo>>.

Acesso em: 02 de Agosto 2020.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. *O bioma cerrado*. Brasília. 2020. Disponível em:<

<https://www.mma.gov.br/biomas/cerrado#:~:ta-se%20que%202>>. Acesso em: 27 de julho 2020.

CALDAS, Júlia Nascimento; PIGOZZI, Mariana Teixeira; MENDES, Fabricia Queiroz. Conhecimentos e hábitos de frutos nativos do Cerrado do Alto Paranaíba. Gramado/RS. 2018. *Anais... VI Simpósio de segurança alimentar: desvendando mitos*. Disponível em:<

[http://www.schenautomacao.com.br/ssa/envio/files/136\\_arqnov.pdf](http://www.schenautomacao.com.br/ssa/envio/files/136_arqnov.pdf)>. Acesso em: 12 de abril de 2020.

CÂMARA MUNICIPAL DE ITUIUTABA. *História*.

Ituiutaba/MG. 2017. Disponível em:<

<https://www.ituiutaba.mg.leg.br/institucional/historia>>.

Acesso em: 25 de agosto de 2020.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e Alimentação.

*Revista Saúde Pública*. São Paulo 22 (13):207-16. 1988.

CÂNDIDO, Pietro Almeida.; REZENDE, Marcelo Lacerda. *Estudo da Cadeia Produtiva do Cerrado de Minas Gerais*. Alfenas/MG.2019, p. 01-05. Disponível

em:<[file:///C:/Users/casa/Downloads/Producaoecomercializa caodefritosdocerradoemMinasGerais%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/casa/Downloads/Producaoecomercializa caodefritosdocerradoemMinasGerais%20(1).pdf)>. Acesso em:

12 de agosto de 2020.

CARVALHO, Leandro. *Colonização do Brasil*. 2020, p. 03. Disponível em: <https://brasilescola.uol.com.br/historiab/colonizacao-brasil.htm>.. Acesso em: 12 de agosto de 2020.

CLAVAL, Paul. Reflexões sobre a Geografia Cultural no Brasil. *Espaço e Cultura*. UERJ/RJ, nº8, p. 7-29, Ago/dez. 1999.

CLAVAL, Paul Charles Christophe. Geografia Cultural: Um balanço. *Revista Geografia*. Londrina, v. 20, n.3, p. 005-024, sep. /dez 2011

CLAVAL, P. A geografia cultural no Brasil. In: BARTHEDELOIZY, F., and SERPA, A., orgs. *Visões do Brasil: estudos culturais em Geografia*. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012, pp. 11-25.

COELHO, Damiana Antonia.; BICALHO, Poliene Soares dos Santos. Caiapó do Sul: A história de um povo indígena de Goiás. *Revista Espacios*. V. 37, nº 17, p. 7, ano. 2016. Disponível em:

<<https://www.revistaespacios.com/a16v37n17/16371707.html#:~:text=RESUMO%3A,especificamente%20dos%20Caiap%C3%B3%20do%20Sul.>>. Acesso em: 10 de julho 2020.

COSTA, Everaldo Batista da; SCARATO. Francisco Capuano. Notas sobre a formação de uma rede urbana de um “tempo lento” no período da mineração no Brasil colônia. *Revista Acta Geográfica*. Ano III, nº 5, jan./jun. de 2009, p. 07-21. Disponível em: <<https://revista.ufr.br/actageo/article/view/213>>. Acesso em: 06 de setembro de 2020.

COSTA, Rildo Aparecido. Análise biogeográfica do Parque Municipal do Goiabal em Ituiutaba-MG. *Caderno Prudentino de Geografia*, Presidente Prudente, n.33, v.1, p.68-83, jan./jul.2011.

CRAVEL, Viviane Lousada. *A Importância do mapa na construção de conhecimentos cartográficos: Uma análise a partir da perspectiva histórico-cultural*. Dissertação de Mestrado (Geociências). Biblioteca do Instituto de Geociências / UNICAMP. Campinas/SP, março 2011, 162p.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel.; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. *Antropologia e Nutrição: Um diálogo Possível*. Editora Fiocruz. Rio de Janeiro. 2005. 304p.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em Pesquisas qualitativa. *Educar*, Curitiba: Ed.UFPR, n. 24, 2004, p. 213- 225.

ENCARNAÇÃO, Ronaldo de Oliveira.; LIMA, Darcy Roberto. *Café e saúde humana*. Embrapa. Brasília. 2003, p. 66. Disponível em: <file:///C:/Users/casa/Downloads/Cafe-e- saude-humana.pdf>. Acesso em: 05 de novembro de 2020.

ESTEVÃO, William. *Cozinha Brasileira*. 2020. 140p. Disponível em: <[http://www.cpsctec.com.br/repositorio/Turismo\\_Hospitalidade\\_e\\_Lazer/Apostila\\_Cozinha\\_brasileira.pdf](http://www.cpsctec.com.br/repositorio/Turismo_Hospitalidade_e_Lazer/Apostila_Cozinha_brasileira.pdf)>. Acesso em: 17 de Agosto 2020.

FIGUEIREDO, Rodrigo Augusto Alves; BARROS. Flávio Bezerra. *Caçar, Preparar e Comer Bicho do Mato: Práticas Extrativistas Ipaú-Anilzinho (Pará)*. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc. hum. [online]. 2016, Vol. 11,

nº3. Sept/Dec. 2016. Belém, Pará. Disponível em: < [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1981->](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1981-). Acesso em: 12 de outubro de 2020.

FLICK, Uwe. *Uma Introdução à pesquisa qualitativa*. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2004. , 157p. Disponível em: < <https://document.onl/documents/flick-uwe-uma-introducao-a-pesquisa-qualitativa-uwe-flick-2004pdf.html>>. Acesso em: 07 de junho de 2020.

FOLI, Ana Cristina Araújo.; COSTA, Rildo Aparecido. O clima urbano da cidade de Ituiutaba/MG: Análise do campo termohigrométrico em episódio de inverno-verão. *Braslian Geographical jornal: Geociences and humanities reserch médium*. Ituiutaba, v 07, p. 71-91, jan./jun. 2016.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia*. Brasília. Ed. Thesaurus. 1995. 238p.

FRANCO, Maira Vieira Amorim.; DANTAS, Otilia Maria A.N. Pesquisa exploratória: Aplicando instrumentos de geração de dados. EDUCERE: Formação de Professores : *Contextos, Sentidos e Práticas*. 2002. Disponível em: < [https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2017/25001\\_13407.pdf](https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2017/25001_13407.pdf)>. Acesso em: 17 de julho de 2020.

GILBERTO, Irene Jeanete. *Pesquisa qualitativa com a utilização de imagens*. International Studies on Law and Education 21 set-dez 2015 CEMOrOc-Feusp / IJI-Univ. do Porto Alegre.2015. Disponível em: < <http://www.hottopos.com/isle21/51-58Irene.pdf>>. Acesso em: 23 de julho de 2020.

GOBBI, Wanderléia Aparecida de Oliveira. *A pecuária leiteira na comunidade da canoa – Ituiutaba (MG): Persistência e resistência* (Dissertação de mestrado). Uberlândia/MG, 2006,

GONDIM, Tarcísio Marcos de Souza.; CAVALCANTE, Lourival Ferreira.; BELTRÃO, v Napoleão Esberad de Macedo. *Aquecimento global: salinidade e consequências no comportamento vegetal*. Rev. bras. ol. fibros., Campina Grande, v.14, n.1, p.37-54, jan/abr. 2010. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/862856>>. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

HOBSBAWN, Eric. *A era das revoluções (1789-1848)*. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. *Ituiutaba. Produção agrícola no período de 1950 a 2006*. Ituiutaba (MG), 2008. Disponível em: <[https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2972/momun\\_se\\_mg\\_ituiutaba.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2972/momun_se_mg_ituiutaba.pdf)>. Acesso em: 28 de julho de 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. *Produção da pecuária a partir de 1970*. Ituiutaba (MG), 2008. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/bibliotecas-depositarias.html>>. Acesso em: 28 de julho de 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. *Biomás Brasileiros*. Disponível em: <<https://portaldemapas.ibge.gov.br/portal.php#homepag e>>. Acesso em: 06 de junho de 2021.

KING'ANG'A, Francis. Sal de cinzas – cloreto de potássio – sal tradicional. *Revista Hereditários*:

sobrevivencialismo. São Paulo.2013. Disponível em:<<https://hereditarios.forumeiros.com/t159-sal-de-cinzas-cloreto-de-potassio-sal-tradicional>>. Acesso em: 21 de junho de 2020.

LE GOFF, Jacques; TRUONG. Nicolas. *Uma História do corpo na idade média*. Rio de Janeiro: Record. 2006.

LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação. *Revista Antropos*, V. 3, Ano 2, p.02-06, Dezembro de2009. Disponível em:  
<<https://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%2>>. Acesso em Ago. 2020.

MACIEL, Maria Eunice.; MOREIRA, Evelize. *Tradições Alimentares e comidas emblemáticas*. Iluminuras, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 10-25, dezembro, 2019. Disponível em:<<file:///C:/Users/casa/Downloads/97612-404303-1-PB.pdf>> Acesso em 15 de Julho 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à Brasileira. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro. Nº33, jan/jun. 2004. P.25-39. Disponível em:<<file:///C:/Users/casa/Downloads/2217-3696-1-PB.pdf>>. Acesso em: 15 de julho de 2020.

MAIA, Doralice Sátyro. *A Geografia e o estudo dos costumes e das tradições*. AGB, Associação dos Geógrafos Brasileiros. Terra Livre, 2015, p. 71-97. Disponível em:<<file:///C:/Users/casnloads/350-676-1-SM.pdf>>. Acesso em: 05 de novembro de 2020.

MANFRED, Albert Zakhirivich. História do Mundom O mundo antigo e idade média. Tradução: Dra. Maria Luisa Borges. Ed. Sociais. Vol.I, 191. P. 279. Disponível em:<<https://www.marxists.org/portugues/manfred/histo>

ria/v01/index.htm>. Acesso em: 12 de agosto de 2020.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. *Fundamentos de metodologia científica*. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARCONE, Marina de Andrade.; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. *Antropologia, uma introdução*. Editora Atlas. 7º ed. São Pulo. 2010.

MARTINS, Luciana Galvão; FERREIRA. Márcia Regina. *Cultura Alimentar: O Saber Culinário do Peixe Seco a Partir de \uma Abordagem Decolonial*. CLAECE Editora. Dossiê Culturaem Foz do Iguaçu, p.210-229, 2018.

Disponível em:

<file:///C:/Users/casa/Downloads/cultura.MarciaRegina-cultura-alimentar-decolonialidade-capitulo-livro.pdf>.

Acesso: 10 de setembro de 2020.

MARQUELLI, Rodrigo Pedrosa. *O desenvolvimento sustentável da agricultura no cerrado brasileiro*. Brasília. 2003. P. 02-64. Disponível em:<

[http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Desenvolvimento\\_sustentavel\\_agricultura\\_cerradoID-UkZstU83ek.pdf](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Desenvolvimento_sustentavel_agricultura_cerradoID-UkZstU83ek.pdf)>. Acesso em: 02 de setembro de 2020.

MATTOS, Enlinson.; INNOCENTINNI, Thais.; BENELLI, Yuri. Capitâneas Hereditárias e desenvolvimento econômico: Herança colonial Sobre desigualdades e instituições. *Revista Pesquisa e Planejamento econômico*. V.42, nº3, dez.2012. p. 01-40. Disponível em:<<http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/5081>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

MEDEIROS, Andréia Medolago de. *Técnicas de produção de açúcar no Brasil colonial: As edições do livro cultura e*

opulência do Brasil. PUC/São Paulo. 2012. P. 102.

Disponível

em:<<https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/13271/1/Andreia%20Medolago%20de%20Medeiros.pdf>>. Acesso em: 17 de agosto de 2020.

MENDES, Bruna. A influência dos imigrantes em nossa cultura. *Revista Sabor a Vida: Gastronomia*. São Paulo. 2020. P. 01-05. Disponível

em:<<https://www.saboravida.com.br/gastronomia/2018/04/09/a-influencia-dos-imigrantes-em-nossa-cultura>>. Acesso em: 22 de setembro de 2020.

MILLAR, D. *Watt, James (1736-1819)*. Enciclopédia da Ciência. Ed. Globo. 1996. P.01. disponível

em:<<http://www.fem.unicamp.br/~em313/paginas/pessoa/watt.htm>>. Acesso em: 19 de agosto de 2020.

MIGUEL, Fernanda Valim Côrtes. A Entrevista como instrumento para investigação em pesquisas qualitativas no campo da linguística Aplicada. *Revista Odisséia*. PPgEL/UFRN, nº5, jan./jun. 2010.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade*. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MINAYO. Maria Cecília de Souza; DESLANDES. Suely Ferreira; CRUZ NETO. Otávio; GOMES. Romeu. *Pesquisa social: Teoria, método e criatividade*. 2 ed. Petrópolis: Vozes. 2002.

MOURA, Romero Marinho de. *Humanos Versus Natureza: A Origem das Questões Fitossanitárias que Levaram ao Uso dos Agrotóxicos*. Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica, v.15, n.2, p.23-36,



2018. Disponível em:<  
<https://core.ac.uk/download/pdf/228883801.pdf>>.  
Acesso em: 15 de março de 2020.

MORZELLE, Maressa Caldeira.; BACHIEGA, Patricia.;  
SOUZA, Ellen Cristina de.; VILAS BOAS, Eduardo Valerio  
de Barros.; LAMOUNIER, Marina Leopoldina.  
Caracterização física e química de frutos de Curriola,  
Gabirola e Murici provenientes do Cerrado brasileiro.  
*Revista Brasileira de Fruticultura*. vol.37 no.1 Jaboticabal  
Jan./Mar. 2015. Disponível em:<  
<https://www.scielo.br/pdf/rbf/v37n1/0100-2945-rbf-37-1-96.pdf>>. Acesso em: 17 de maio de 2020.

NASCIMENTO. Marina Noronha Costa; CARVALHO.  
Maria Cláudia da Veiga Soares; PRADO. Shirley Donizete.  
Análise sobre orientações políticas de educação alimentar  
e nutricional. Demetra; *Revista Artigo Temático*. 2017;  
12(3); p. 637-664, Disponível em:  
<<file:///C:/Users/casa/Downloads/28669-101869-1-PB.pdf>>. Acesso em: 23 de junho 2020.

NASCIMENTO, Plínio Andrade Guimarães.;  
MELO.,Nágela Aparecida de. *Ituiutaba (MG): agentes  
econômicos e a (re) estruturação da cidade na rede urbana  
regional*. Uberlândia/MG. 2019. P.35. Disponível  
em:<<http://www.seer.ufu.br/index.php/horizontecientifico/article/view/4431>>. Acesso em: 06 de outubro de 2020.

PATTON, Michael Quinn. *Pesquisa qualitativa e métodos  
de avaliação integrando teorias e práticas*. Beverly Hills.  
1986.

PELLERANO, Joana A. *Embalados e prontos para comer:  
Relações de consumo e incorporação de alimentos*

industrializados. PUC/SP. 2014. 128p. Disponível em: <<https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/3571/1/Joana%20A%20Pellerano.pdf>>. Acesso em: 22 de março de 2020.

PENA, Rodolfo F. Alves. "Friedrich Ratzel"; *Brasil Escola*. P. 01-03. 2020. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/geografia/friedrich-ratzel.htm>>. Acesso em 29 de julho de 2020.

PEREIRA, Kátia Gisele de Oliveira *et al* Ituiutaba (MG): *Um olhar geomorfológico sobre a qualidade de vida no Córrego Sujo*, p.08-20, 2019. Disponível em: <[http://www.geomorfologia.ufv.br/simposio/simposio/trabalhos/trabalhos\\_completos/eixo3/04\\_6.pdf](http://www.geomorfologia.ufv.br/simposio/simposio/trabalhos/trabalhos_completos/eixo3/04_6.pdf)>. Acesso em: 29 de julho de 2020.

PEREIRA, Leni Maria; SILVA, Pollyanna Alencar; RODRIGUES, Marine Mendes; JESUS, Rosiane Ferreira de; SILVA, Luciney Sebastião da. Relato de Experiência: A pesquisa de campo no âmbito da extensão Universitária. *Revista Intercâmbio* - vol. VI – 2015. P. 155.

PEREIRA, A.V.; PEREIRA, E.B.C.; JUNQUEIRA, N.T.V. *Propagação e domesticação de plantas nativas do cerrado com potencial econômico*. Horticultura Brasileira, v. 19 n. 2 Suplemento CDROM, julho 2001. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/72124/1/CD416Nilton-junqueira.pdf>>. Acesso em: 24 de junho de 2020.

PINTO, Flávia. *Levanta, favela! Vamos descolonizar o Brasil*. Editora Conexão 7. 2019. Disponível em: <<https://d.emtempo.com.br/cultura/215636/livro-levanta-favela-vamos-descolonizar-o-brasil-vira->

seminário>. Acesso em: 055 de novembro de 2020.

PINTO, Tales dos Santos. As ferramentas da pré-história. *Mundo educação*, p. 02. 2020. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiageral/as-ferramentas-na-pre-historia.htm>>. Acesso em: 0 de novembro de 2020.

PORTUGUEZ, A. P. *Geografía Humana del bajo río Doce*. Ituiutaba: Barlavento, 2010.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. *Espaço e cultura na religiosidade afro-brasileira*. Ed. Barlavento. Ituiutaba. 2015.139 p.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. ARAÚJO. Daniel Féo Castro de. *Território e identidade cultural: Estudo de caso dos migrantes nordestinos no bairro Novo Tempo II, em Ituiutaba/MG*. Olhares da Geografia brasileira dinâmicas ambientais e questões sociais na atualidade. Editora Barlavento. Ituiutaba/MG, p. 23-26. 2019.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Revista Ciências e Cultura*. vol.62 n° 4. Oct. 2010. São Paulo. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400014](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014)>. Acesso em: 20 de junho de 2020.

RAMOS. Marcus Vinícius Vieitas; CURI. Nilton; MOTTA. Paulo Emílio Ferreira da; VITORINO. Antônio Carlos Tadeu; FERREIRA. Mozart Martins; SILVA. Marx Leandro Naves. Veredas do triângulo mineiro: solos, água e uso. *Revista. Ciência e Agrotecnologia*. v. 30 no.2 Lavras

Mar./Apr. 2006. Disponível em:<<https://www.scielo.br/pdf/cagro/v30n2/v30n2a14.pdf>>. Acesso em: 12 de abril de 2020.

REZENDE, Marcelo Lacerda.; CÂNDIDO, Pietro de Almeida. *Produção e comercialização de frutos do Cerrado em Minas Gerais*. Revista de Política Agrícola. Ano XXIII – Noc3 – Jul./Ago./Set. 2014. Disponível em:<<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/942/835>>. Acesso em: 05 de novembro de 2020.

RODRIGUES, Elaine Telles. *Frutos do cerrado: a influência dos frutos do cerrado na diversificação do cerrado*. 2004. 92 f. Monografia (Especialização Gastronomia e Segurança Alimentar)-Universidade de Brasília 2004. Disponível em:<<https://bdm.unb.br/handle/10483/524#:~:text=RODRIGUES%2C%20Elaine%20Telles.,cerro%20do%20>>. Acesso em: 21 de abril de 2020.

RODRIGUES, Helena Leandro.; DIAS, Frederico Divino.; TEIXEIRA, Natália de Carvalho. A origem do café no Brasil: A semente que veio pra ficar. *Revista Pensar gastronomia*. V. 1, nº 2. Jul. 2015. 01-22p. Disponível em:<<https://docplayer.com.br/3804994-A-origem-do-cafe-no-brasil-a-semente-que-veio-para-ficar>>. Acesso em: 27 de setembro de 2020.

RODRIGUES, Pedro Eurico. *Revolução Agrícola*. 2020, p. 02. Disponível em:<<https://www.infoescola.com/historia/revolucao-agricola/#:~:>>. Acesso em: 13 de Agosto.2020.

Sá. Rui. *Agrogénese Neolítica e Principais Transformações Agrícolas ao Longo da História até a*

*Revolução Francesa*. Lisboa. 2014. p.02-11. Disponível em:<file:///C:/Users/casa/Desktop/agrogenese.pdf> Acesso: 12 de junho 2020.

SAE- SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO.  
*Relatório de estudos demográficos e territoriais*.  
Ituiutaba: SAE, jul. 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. *História: Questões & debates*. Curitiba/PR, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Disponível em:<  
<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>>.  
Acesso em: 12 de agosto de 2020.

SANTOS, Milton. *Metamorfoses do Espaço Habitado*. fundamentos Teórico e metodológico da geografia. Hucitec. São Paulo 1988.

SANTOS, Milton. *Por uma outra globalização: Do Pensamento único à Consciência*. Universal. Ed. Record. 2000.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: Técnica e Tempo. Razão e Emoção*. - 4. ed. 2. reimpr. - São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SEEMANN, Jörn. *Geografia Cultural: A Inovação da Tradição ou a Tradição da Inovação?* Departamento de Geociências/UECE. Disponível em:<  
file:///C:/Users/casa/Downloads/7229-25648-1-SM.pdf>. Acesso em: 22 de Agosto 2020.

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE. Instituto de Botânica. *Biodiversidade*. Instituto de Botânica ; coordenadora Vera Lucia Ramos Bononi - - São Paulo : SMA, 2010. Disponível:<

<https://www.ufjf.br/analiseambiental/files/2010/12/bio4.pdf>>. Acesso em: 22 de agosto de 2020.

SILVA, Alexandra Filipa Guedes. Ver e Refletir Sobre a Alimentação nos Programas de História. Universidade do Porto. 2018. P. 24. Disponível em:< <https://core.ac.uk/download/pdf/302948886.pdf>>. Acesso em: 19 de setembro de 2020.

SILVA, Daniel Neves. *Descobrimento do Brasil*. R. História do Mundo. 2013. Disponível em:< <https://www.historiadomundo.com.br/idade-moderna/descobrimento-do-brasil.htm>>. Acesso em: 05 de novembro de 2020.

SILVA, Carlos Eduardo Mazzetto. *Ordenamento territorial no Cerrado brasileiro: Da fronteira monocultora a modelos baseados na sociobiodiversidade*. Desenvolvimento e Meio Ambiente. Editora UFPR n. 19, p. 89-109, jan./jun. 2009. Disponível em:< <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/16407>>. Acesso em: 13 de maio de 2020.

SILVEIRA, Eduardo Marques.; BEZZI, Meri Lourdes. A organização sócio espacial de Ituiutaba/MG mediada pela cultura de cana de açúcar. *Revista Ra'e Ga, O espaço geográfico em análise*. Curitiba, v.45, p. 187 -199 , Dez/2018.

SOUTO, Thales Silveira; BEZZI, Meri Lourdes. *As múltiplas facetas do rural no triângulo mineiro*. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2017.

SOUSA, Rainer Gonçalves. "Nomadismo"; *Brasil Escola*, p.01-02. 2020. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/historiag/nomadismo.ht>

m>. Acesso em 07 de agosto de 2020.

TAPIRAPÉ. Xawapa'io; LEÃO. Marcelo Franco. *A importância da pesca com o Timbó para o povo indígena Apyãwa (Tapirapé) de Mato Grosso*. Destaques Acadêmicos, Lajeado, v. 9, n. 3, p. 155-167, 2017.

Disponível em:<

<http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/1472>>. Acesso em: 15 de junho de 2020.

TATAGIBA, Fernando. Araticum. Revista Portal São Francisco. 2020. Disponível em: <

<https://www.portalsaofrancisco.com.br/alimentos/araticum>>. Acesso em: 21 de junho de 2021.

TITIEV, Misha. in “*Introdução à Antropologia Cultural*”, 8ª edição, Fundação Calouste Gulbenkian, p. 386-400, 2009.

TOMCHINSKY, Bernardo.; MING, Lin Chau. *As Plantas Comestíveis no Brasil nos Séculos XVI e XVII segundo relatos da época*. Ed. Rodriguésia, vol.70 Rio de Janeiro 2019. Epub/Aug 08, 2019. Disponível em:<  
[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S217578602019000100240&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S217578602019000100240&tlng=pt)

>. Acesso em: maio 10 de 2020.

VALADÃO, Gabriel Müller. *Aspectos econômicos do extrativismo do Baru no Vale do Urucuia, Minas Gerais*. (Dissertação de mestrado em ciências florestais). Brasília. 2016. 113

p.Disponível em:<

[https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20064/1/2016\\_GabrielM%C3%BCllerValad%C3%A3o.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20064/1/2016_GabrielM%C3%BCllerValad%C3%A3o.pdf)>. Acesso em: 10 de setembro de 2020.

VELASCO, Valquíria. *Política do café com leite*. UVA- RJ. 2014. P. 01-05. Disponível em:< <https://elib.tips/politica-do-cafe-com-leite-j-162234.html>>. Acesso em: 27 de julho de 2020.

WARMING, Eugen. *E o Cerrado: Um século Depois*. São Paulo. Ed. UNESP. 2002. 148p. Disponível em:< <https://livros01.livrosgratis.com.br/up000017.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

XIV ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA e X ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO. GARCIA, Monic Macedo Alves.; FERNANDES, Marilne Thomazello Mendes. *A Revolução Alimentar: Da cozinha aos fast foods*. Universidade do Vale do Paraíba. 2009. P. 01-05. Disponível em:< [http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2010/anais/arquivos/RE\\_0906\\_0969\\_01.pdf](http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2010/anais/arquivos/RE_0906_0969_01.pdf)>. Acesso em: 13 de junho de 2020.

XXII ENCONTRO ANUAL DA ANPOC. FERREIRA. MORAES, Marieta de. Diário Pessoal, autobiografia e fontes orais: *A trajetória de Pierre Deffontaines*. Caxambu. 1998. P. 01-15. Disponível em:<<https://anpocs.com/index.php/encontros/papers/22-encontro-anual-da-anpocs/gt-20/gt01-12/5034-mferreira-diario-pessoal/file>>. Acesso em: 19 de julho de 2020.

XXII CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA. *Frutíferas Nativas do Cerrado: o Extrativismo e a Busca da Domesticação*. JUNQUEIRA, Nilton Tadeu Vilela.; JUNQUEIRA, Keize Pereira.; PEREIRA, Ailton Vitor.; PEREIRA, Elaine Botelho Carvalho.; BRAGA, Marcelo Fidelis.; CONCEIÇÃO, Léo Duc Haa Schwartzhaupt.;



FALEIRO, Fábio Gelape. Bento Gonçalves-RS; 2012.  
p.11.Disponível em:<  
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/72124/1/CD416Nilton-junqueira.pdf>>.Acesso em: 18 de agosto de 2020.

XXII ENCUESTRO DE GEÓGRAFOS DE AMÉRICA LATINA 2009. SOUZA, Andrêza Gomes de.; JÚNIOR, João Cleps. *Reprodução do capital sucroalcooleiro no Estado de Minas Gerais e transformações recentes no espaço agrário do Triângulo Mineiro.*

Montevideo,Uruguay. P. 1-15. Disponível em:<

<http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal12/Geografiasocioeconomica/Geografiaagraria/12.pdf>>. Acesso em: 13 de março de 2021.

