

18º Festival da Quitanda de Congonhas atrai grande público



Cerca de 30 mil pessoas passaram pela Romaria nos dois dias que proporcionaram grande visibilidade à cultura congônense e regional, abrindo espaço para a exposição da gastronomia e do canção popular.

Completando 18 anos, o Festival da Quitanda é um dos eventos mais prestigiados do seguimento em todo o Brasil. A festa, realizada na Romaria, começou no sábado com a Noite de Caldos e Viola, marcada pela genial performance de Alceu Valença e sua banda. Desde a manhã deste domingo, 20, as deliciosas receitas preparadas pelas quitandeiras foram apreciadas por congônenses, turistas e pelos jurados do Concurso de Quitandas. O evento é realizado pela Prefeitura de Congonhas, por meio da Secretaria de Cultura e Fumcult. Apoio: Mercado Central de BH, CSN Mineração, Emater-MG, Unibh, Avellar Consultoria, Una Curso de Gastronomia, Chef a Chef e Conselho Municipal de Cultura.



Crianças e adultos desfrutaram de uma imensa estrutura composta por 49 stands, ocupadas por quitandeiros e quitandeiras de Congonhas, Conselheiro Lafaiete, Ouro Branco, Belo Vale, Jeceaba, São Brás do Suaçuí, Entre Rios de Minas, Itaverava, Itabirito, Sabará, Lagoa Dourada, entre tantas outras cidades, e que comercializaram quitutes tradicionais e novidades. Um outro stand distribuiu, como em todos os anos, o famoso Chá de Congonha do Zezeca com Cubu, assado na hora no forno à lenha ao lado. As filas se formaram até o fim da tarde naquela barraca, como nas de pastel de Itabirito e de caldo de cana. Umarmazém, aos moldes das mercearias muito encontradas na zona rural, mas também nas cidades, foi montado e ficou cheio o tempo todo. A criançada pôde mais uma vez manter contato com animais como cabra, pato, peru e galinha no cercadinho. A novidade deste ano foi uma oficina de culinária para crianças ministrada pela chef Juliana Bonomo.

Maria Galdina Menezes, moradora de Belo Horizonte, visitou o Festival da Quitanda de Congonhas pela primeira vez. “Estou amando o festival, eu já havia participado dos de gastronomia em Diamantina, Tiradentes e Sabará, mas de quitanda é a primeira vez. Aqui a preservação da tradição da cidade está a olhos vistos. Percebemos o trabalho em família que passa de geração em geração. Me chamou também a atenção a informação de que ano a ano o mesmo produto recebe um requinte

de inovação, se investe até na arquitetura das barracas. E não é só quitanda:terços sendo fabricados aqui, como peneiras de bambu, balaios, achei tudo muito interessante”, testemunhou.

Ofício das quitandeiras

Em 2019, O IPHAN divulgará o resultado do pedido das quitandeiras e do Governo Municipal, feito ainda em 2013, para tornar o ofício das quitandeiras de Congonhas e de Minas Patrimônio Imaterial. Esta iniciativa partiu de Juliana Bonomo, a partir da dissertação de mestrado “O ofício das quitandeiras: tradição e patrimônio cultural de Minas Gerais”. “Este é um processo longo, foi feita toda uma pesquisa com as quitandeiras mineiras, elas são consultadas sobre se concordam com este processo, por isso não é algo feito de cima para baixo. A pesquisa começou em 2016, quando o IPHAN aceitou avaliar este pedido. O título de patrimônio imaterial trará uma maior visibilidade para as quitandeiras, mas também um plano de salvaguarda ou um plano de incentivo e fomento para a continuidade da atividade”, explica Juliana.

Concurso de Quitandas

Nomes consagrados da gastronomia nacional compuseram o quadro de jurados do Concurso de Quitandas este ano. Mas houve espaço também para quem milita em outra área da cadeia produtiva de alimentos. Lázaro Augusto dos Reis, subsecretário de Estado de Agricultura Familiar, representante da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário, afirma que “o festival não é feito só para a cidade, como para todos os municípios de Minas. Além da questão gastronômica, ele possui um potencial turístico gigantesco, de captar recursos, movimentar a economia da cidade. Estamos aqui para compreender esse dinamismo de Congonhas, que impressiona pela estrutura que a Prefeitura disponibiliza para o festival. Este é um diferencial que pode servir de referência para outras cidades. Município que zela pela sua cultura tem de zelar pelas feiras e festivais e valorizar sua gastronomia. Como responsáveis pela política pública de incentivo à Agricultura Familiar no Estado, atuamos desde a produção sustentável, infraestrutura, agroindústria, comercialização até chegar na segurança alimentar e nutricional e portanto no consumo. Esse dom das quitandeiras tem de ser valorizado. Temos de ver o que temos no nosso quintal, que geralmente é o alimento mais saudável e produzido de forma sustentável, que gera qualidade de vida e saúde. O que dá na roça tem acesso ao mercado e fornece qualidade”.



Premiadas

Melhor stand: Itaverava (stand 15)

Melhor Quitanda

Categoria: Comércio especializado

Congonhas – Pastel de angu recheado com queijo canastra e ora-pro-nóbis acompanhado de geleia de pimenta – stand 36 – Gabi Palmiere.

“Meu comércio é mais voltado para salgados do que para doces. Então quis fazer algo que estivesse ligado à quitanda e ao meu ramo de produção. Partindo do ingrediente principal que é o milho, cheguei no pastel de angu e fiz a mistura do queijo canastra com o ora-pro-nóbis, que são super

mineiros. Graças a Deus agradou ao pessoal. O festival enaltece o trabalho dos quitandeiros. É muito importante para Congonhas receber tanta gente de fora para conhecer nossa arte culinária”, diz Gabi.

Categoria: Quitanda Regional

Itaverava – Broa da Vovó – stand 15B – Madalena Lopes.

Categoria: Prata da Casa

Bolo de Milho Verde – stand 44 – Colmeia – Juraci Ferreira

“Meu bolo é simples e gostoso. Quem gosta de milho verde, vai identificar no bolo o sabor da pamonha e o do cural, ele é bem cremoso. Fui convidada pelo pessoal do hotel novo da cidade, que disponibilizou parte da premiação, a colocar este produto no café da manhã deles. Me emociono a cada evento. Quando fomos ao Mercado Central na semana passada, uma pessoa que experimentou o bolo disse que ele tinha ingrediente a mais, que é o amor”, comenta Dona Juraci.

Atrações musicais

A Corporação Musical Senhor Bom Jesus abriu as apresentações musicais e foi seguida pelo Grupo de Violeiros do Médio Paraopeba, João Ormond e, encerrando esta edição, subiu ao palco o Grupo Força Vocalis.

Noite de Caldos e Viola

Alceu Valença e Viola Inviolada aqueceram a noite fria de sábado, com o reforço de caldos de diversos sabores. Agraciado com o Prêmio Tim de Música Brasileira na categoria “Melhor cantor regional”, e indicado, em 2014, ao Grammy Latino de Melhor Álbum de Música Regional ou de Raízes Brasileiras com o álbum Amigo da Arte, o artista contagiou o público formado por representantes das diversas gerações, que superlotou o espaço cultural.

“Eu já vim a Congonhas antes, desta vez como estou em uma excursão pelo Brasil, não tive tempo de contemplar as belas obras da cidade. Mas estou aqui. Gosto muito dos festivais, como o Abertura, que me revelou, e outros como este que valoriza o cancioneiro popular. Na minha cabeça, todas as músicas são regionais. Infelizmente há pouco espaço para a música regional, mas Congonhas a valoriza”, comentou Alceu minutos antes de subir ao palco.

Secretária de Cultura da Prefeitura de Congonhas, Miriam Palhares considerou esta edição do Festival de Quitanda a melhor dos últimos anos, levando em conta a participação do público e em qualidade. “Os jurados nos disseram que a apresentação de cada stand impressionou muito. Um deles, o Eduardo Maia, que é o maior expoente da gastronomia mineira, garantiu não ver uma estrutura como esta montada pela Prefeitura, graças à visão empreendedora do prefeito Zelinho e sua equipe de trabalho, em outras festas do gênero e já convidou Congonhas para ser o tema de um grande evento em BH em setembro, com as quitadeiras, Cubu, tudo o que temos neste festival. Este é um evento em que participam as famílias. O show de Alceu Valência está entre os melhores que já aconteceram na Romaria. Só perguntar para quem veio aqui. A divulgação desta edição também foi fantástica: Terra de Minas e Globo Rural [da Rede Globo de Televisão], a Comunicação da Prefeitura, sites e rádios da região veiculando toda a preparação, a presença das quitadeiras no

Mercado Central, tudo somou forças. E nosso festival abre portas, as quitandas de Congonhas já são muito bem aceitas fora de Congonhas, na parte musical artistas como Cleiber Tarcísio, hoje se apresentando em Portugal, e Danilo Mendes, agora na dupla Rick e Ricardo, passaram pela Romaria.

Já o secretário de Planejamento da Prefeitura de Congonhas, Antônio Odaque da Silva, que, a exemplo da secretária de Cultura Miriam Palhares, representou o prefeito Zelinho no 18º Festival da Quitanda – já que o chefe do executivo está em viagem oficial a Matosinhos (Portugal) –, lembrou aos jurados que a Romaria será fechada, em breve, para passar por uma restauração completa. “No projeto desta reconstrução da Romaria, que contempla ainda a edificação de um novo teatro municipal, há um espaço destinado aos ofícios, com o qual propiciaremos condições para o desenvolvimento dos diversos segmentos da cultura”, afirmou.

<http://foconanoticia.com.br/noticia/3065/18-festival-da-quitanda-de-congonhas-atrai-grande-publico> em 15/05/2024 00:59