

Encontro com quitandeiras de Congonhas resgatou história da culinária mineira



A comida mineira tem um sabor único e reúne tradição e história. Pensando nisso, quitandeiras de Congonhas participaram de um workshop que resgatou a memória dessa rica gastronomia e contemplou outras atividades lúdicas, como música e contação de histórias. A ação, realizada no dia 28 de agosto, na Bombaça, fez parte da 7ª Jornada do Patrimônio Cultural de Minas Gerais, promovida pela Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais, por meio do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG), com promoção da Diretoria de Patrimônio e apoio da Secretaria Municipal de Cultura.

Durante o encontro, foi apresentada a origem da culinária mineira, passando pelas quitandas. Também foi preparada a bebida Jacuba que, segundo o diretor de Patrimônio e escultor Luciomar Sebastião de Jesus, é uma receita tradicional que os escravos bebiam para ter energia. Os ingredientes utilizados são melado de cano e farinha de mandioca torrada, podendo ser acrescentado um pouco de cachaça.



Em Congonhas, as quitandas são tradicionais. Prova disso é a realização do Festival da Quitanda em todo terceiro domingo de maio. Em 2013, a Secretaria de Cultura solicitou ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) o registro do Ofício das Quitandeiras como patrimônio cultural do Brasil, que ainda está em processo.

A 7ª Jornada do Patrimônio Cultural busca mobilizar municípios, entidades e agentes culturais para a realização de atividades que sensibilizem a sociedade para a promoção, valorização e preservação do patrimônio cultural. O tema deste ano foi "Culinária e Patrimônio", com o objetivo de promover ações que tratem dos modos de fazer, das receitas, dos lugares e práticas ligadas à alimentação, seu preparo, as particularidades de cada região e seu patrimônio gastronômico.

<https://foconoticia.com.br/noticia/4595/encontro-com-quitadeiras-de-congonhas-resgatou-historia-da-culinaria-mineira> em 05/07/2024 03:22