



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Izabela Almeida Monteiro

**DOÇARIA MINEIRA: UM REGISTRO DOS SABERES E FAZERES DA
GOIABADA CASÇÃO EM CIDADES DO INTERIOR DE MINAS GERAIS**

JOÃO PESSOA - PB

2020

IZABELA ALMEIDA MONTEIRO

**DOÇARIA MINEIRA: UM REGISTRO DOS SABERES E FAZERES DA
GOIABADA CASCÃO EM CIDADES DO INTERIOR DE MINAS GERAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da
Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

ORIENTADOR: Prof.^a M.^a Karlla Karinne Gomes de Oliveira

JOÃO PESSOA - PB

2020

M772d Monteiro, Izabela Almeida.

Doçaria mineira: um registro dos saberes e fazeres da
goiabada cascão em cidades do interior de Minas Gerais
/ Izabela Almeida Monteiro. - João Pessoa, 2020.

19 f. : il.

Orientação: : Profª Mª Karlla Karinne Gomes Oliveira.
Monografia (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Saber Fazer; Doçaria Mineira; Goiabada Cascão. I.
Oliveira, : Profª Mª Karlla Karinne Gomes. II. Título.

UFPB/BC

IZABELA ALMEIDA MONTEIRO

**DOÇARIA MINEIRA: UM REGISTRO DOS SABERES E FAZERES DA
GOIABADA CASCÃO EM CIDADES DO INTERIOR DE MINAS GERAIS**

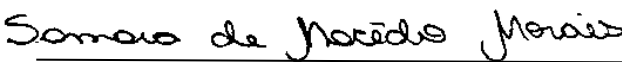
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da
Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

APROVADA EM: 25/03/2020

BANCA EXAMINADORA


Prof. Karinne Oliveira
Departamento de Gastronomia-UFPB
SIAPE 2316725

Orientadora: M.^a Karlla Karinne Gomes de Oliveira


Examinadora: M.^a Samara de Macedo Moraes


Examinadora: Pollyne Medeiros Rocha

JOÃO PESSOA - PB

2020

Doçaria mineira: um registro dos saberes e fazeres da goiabada cascão em cidades do interior de Minas Gerais

Izabela Almeida Monteiro

Resumo: A gastronomia é um meio de expressão cultural, simbolismo e identidade de um indivíduo ou do seu coletivo. Dentro da culinária brasileira, a cozinha mineira apresenta papel de destaque, com sua construção remetendo os tempos de Brasil Coroa. Já no que diz respeito da doçaria, a goiabada, receita brasileira inspirada na marmelada portuguesa, é um dos seus símbolos. Diante disso, o objetivo deste estudo foi registrar os saberes fazeres de goiabadas cascão produzidas em cidades do interior de Minas Gerais, analisando origem das receitas, ingredientes, utensílios, modo de preparo. Para tanto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, seguida de uma pesquisa qualitativa descritiva com entrevistas a pessoas envolvidas na produção do doce. Como resultado foram comparadas três goiabadas das cidades de Ponte Nova e Guanhães. A origem da receita ser de um tradição familiar é uma das semelhanças entres os doces. As diferenças são as variedades de goiaba utilizados, se fazem uso ou não do tacho de cobre e o uso de outros maquinários como tacho de inox a vapor e da despulpadeira. Em conclusão, o trabalho se fez relevante como forma de registro de saberes fazeres, memórias afetivas e da cultura gastronômica mineira. Pontuando a importância desse registro a partir de um viés gastronômico.

Palavras chave: Gastronomia; Saber Fazer; Culinária Regional; Doçaria Mineira; Goiabada Cascão.

Abstract: Gastronomy is a factor of cultural expression, symbolism, and identity of an individual or his collectiveness. Among the Brazilian cuisine, the one from the state of Minas Gerais plays a prominent constructive role, with its conception dating back to the imperial era (17th Century). As for desserts, the guava marmalade, a Brazilian recipe inspired by the Portuguese marmalade, is one important representant. That being said, the objective of this study is to register the know-how of the guava marmalade or “goiabada” produced in the countryside villages of Minas Gerais, analyzing the origin of the recipes, ingredients, utensils, and preparation method. Therefore, a bibliographic research, followed by qualitative descriptive research, based on interviews with people involved in the production of this sweetmeat, were used. As a result, three guava marmalade recipes from the cities of Ponte Nova and Guanhães were compared. The origin of the recipe being family tradition is one of the similarities between them. The differences were the types of guava used, the use of a copper pan or not and the use of other machineries such as stainless steel steam pots and pulpers. In conclusion, the work becomes a way of recording know-how, affective memories and gastronomic culture of Minas Gerais. Punctuating the importance of a record from a gastronomic perspective.

Keywords: Gastronomy; Know-how; Regional Cuisine; state-level confectionery; Guava marmalade.

Introdução

A gastronomia, por se tratar do estudo dos hábitos alimentares, é carregada de expressão cultural. Através da atividade indispensável e cotidiana de se alimentar é perceptível a complexidade dos códigos alimentares. Definir os alimentos comestíveis, a forma de prepará-los, como combiná-los, com quem reparti-los e qual melhor momento para utilizá-los são alguns exemplos de códigos alimentares que são definidos e distintos entre sociedades e culturas. Cozinha, além de um espaço de produção e criatividade, é por essência um local de identidade e simbolismo, seja de um indivíduo ou seu coletivo, o espaço onde estão inseridos, o seu poder econômico ou a classe social que se enquadra (DUTRA, 2004; SILVA, 2016).

Parte dessa expressão se constitui pelo saber fazer, ou seja, um conjunto de técnicas, saberes e utensílios necessários para construção de uma cozinha e seus pratos e suas iguarias, desenvolvidos no curso de várias gerações. Mais do que uma difusão geracional dos conhecimentos culinários, Silva (2016) descreve que “o saber-fazer seria um processo não-linear de aprendizagem, mobilizando várias fontes de informação e inspiração, e cujos componentes são múltiplos e variam de acordo com as histórias individuais” (SOUZA, 2016).

Dentre as cozinhas regionais brasileiras, a cozinha mineira ocupa lugar de destaque. A construção da tradicional culinária mineira se deu em dois períodos da história: no Século XVII, período de escassez e no Século XIX, período de fartura. A época de escassez foi marcada pelo ápice da mineração em Minas Gerais, estradas precárias dificultavam o abastecimento básico das cidades e as altas taxas dos alimentos importados pela Coroa Portuguesa faziam com que a alimentação do dia a dia fosse pautada nos alimentos cozidos e no reaproveitamento das sobras; quem possuía uma renda maior esbanjava banquetes e quitutes como forma de demonstrar um certo status social. Já no Século XIX, com a queda da mineração, decorre o processo de ruralização e, portanto, de fartura, para resolver a dificuldade de abastecimento de alimentos pequenas fazendas começaram a cultivar roças de milho, mandioca, feijão-preto e hortaliças; também criavam porcos, galinhas e frangos, alguns dos ingredientes básicos dos pratos principais da culinária mineira (CORRÊA, 2017).

Segundo Dutra (2004) a cozinha mineira retrata fielmente as características de seu povo, sendo classificada como simples, mas substancial. Comida temperada com cebola e

alho, o uso quase integral e diversificado da carne suína, o fogão de lenha com panelas de ferro, café coado, diversas quitandas e um bom queijo curado compõem essa cozinha que tem como cenário a vida cotidiana doméstica em família.

A doçaria mineira, como a cozinha brasileira em geral, foi influenciada pela colonização portuguesa, que trouxe consigo o repertório de receitas, técnicas e gostos particulares. Contudo devido dificuldade de encontrar ingredientes, receitas tradicionalmente portuguesas rapidamente foram adaptadas com produtos brasileiros, como frutas - caju, goiaba, mamão, maracujá, coco e abacaxi - amendoim, castanhas, mandioca e queijos. Foi no período de fartura que ocorreu um maior desenvolvimento de receitas, uma vez que a abundância de leite, queijo e ovos que anteriormente eram consumidos no cotidiano foram aproveitados para a produção de doces de leite, queijada, broa de milho, pudim, biscoito de polvilho, bolinho de chuva e canjica, que atualmente compõem, junto com uma boa conversa, a mesa farta e hospitaleira dos mineiros (CORRÊA *et al*, 2017; FREIXA, 2008).

Entres os diversos doces mineiros, a goiabada se destaca por sua origem brasileira, sendo consumida e produzida em todo território nacional. Sua história remonta os tempos de Brasil Colônia, como doce substituto da marmelada tradicional portuguesa pela ausência do fruto marmelo no Brasil. Segundo Menezes *et al* (2009), goiabada ou doce em massa de goiaba é o produto resultante do processamento das partes comestíveis de goiabas sadias, desintegradas em casca, polpa e sementes; com a adição de açúcares e em alguns casos, água e/ou aditivos alimentares permitidos, cozidos até a consistência desejada, que pode ser cremosa, macia para corte ou dura para corte. Além da goiaba vermelha madura e a proporção de açúcar ideal, o tacho de cobre e o fogão de lenha, desempenham papel fundamental na clássica goiabada mineira (PIMENTEL *et al*, 2017; ARAÚJO, 2019).

Diante do exposto, esta pesquisa tem por objetivo o estudo dos saberes e fazeres de tipos de goiabada cascão, observando em quais pontos se diferem em receita, características dos ingredientes básicos, utensílios utilizados e modo de preparo; como forma de preservar a tradição de receitas passadas de geração em geração, em cidades do interior de Minas Gerais.

Metodologia

A princípio, a estratégia metodológica desse trabalho foi uma revisão bibliográfica e análise de estudos recentes sobre dos hábitos alimentares e características da cozinha mineira, sobretudo a doçaria e goiabada cascão.

A segunda etapa do estudo consistiu em uma pesquisa descritiva qualitativa, com a coleta de dados por levantamento, através de questionário e entrevistas semi estruturadas, procurando conhecer os entrevistados por interrogação direta e do diálogo (SARAIVA *et al*, 2017).

A pesquisa de campo ocorreu no mês de janeiro de 2020 e os sujeitos da pesquisa foram escolhidos por estarem envolvidos diretamente na produção da goiabada cascão de forma artesanal ou caseira nos municípios de Ponte Nova e Guanhães, interior de Minas Gerais, por meio do método de “bola de neve” no qual um vai indicando outro que tenha conhecimento sobre o tema (SARAIVA *et al*, 2017).

Os sujeitos do estudo foram inicialmente esclarecidos sobre a natureza e objetivos da pesquisa, assinando um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que explica sobre os objetivos desta pesquisa e responsabiliza o pesquisador sobre os dados da mesma. As entrevistas foram gravadas e transcritas. Alguns pontos importantes como origem da receita, alterações de elementos ou modo de preparo entre a primeira receita e a utilizada atualmente, ingredientes, utensílios e o ponto certo do doce foram organizadas em um quadro a fim de melhor expor dos resultados.

Resultados e discussão

A cultura de doces em Minas Gerais, em especial da goiabada, é caracterizada por sua tradicionalidade, com receitas de anos, passadas em sua maioria, de mães, avós e tias para filhas. Segundo Muller (2012), “a gastronomia tradicional atua na valorização da cultura regional, na perpetuação da memória culinária das famílias e oferece ganhos de recursos econômicos tanto para a indústria como para o comércio local”. Essa tradição que antigamente era destinada para consumo próprio, para presentear ou como forma de aproveitamento do excedente da colheita, foi gradativamente passando a ter também a finalidade de comercialização e tornando-se uma renda complementar, até mesmo sendo o único sustento de famílias em algumas cidades no interior mineiro (SANT’ANA *et.al* 2019; MULLER, 2012).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2006) define-se patrimônio imaterial "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural." São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto; Barão de Cocais e Ponte Nova possuem títulos de registro do saber fazer da goiabada cascão específicos de cada região; São Bartolomeu e Barão de Cocais em Instituições municipais e Ponte Nova no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG). De acordo com o Decreto nº 9720, de 14 de novembro de 2014, o modo de fazer da goiabada cascão de Ponte Nova se destaca por seu valor gastronômico, antropológico e de elemento integrante da identidade cultural pontenovense.

O registro do saber fazer nessas cidades tem por objetivo o incentivo e manutenção de uma cultura doceira além da rastreabilidade do produto, que possibilita a criação de selos que identificam o local de produção do doce, como no caso das goiabadas das marcas Jatiboca, Zélia, D. Vivinha, Doces da Christy, Sinhá Mineira e mais recentemente Tia Carla e Vovô Olavo, que possuem o selo que as identificam como patrimônio por serem produzidas na região de Ponte Nova (ARAÚJO, 2019).

Figura 1 - Selo que identifica as goiabadas de Ponte Nova.



FONTE: Prefeitura Municipal de Ponte Nova, 2014.

Os participantes desta pesquisa foram três diferentes produtores da goiabada cascão, duas pessoas que gerenciam pequenas fábricas de doces e uma doceira que produz o doce de forma caseira. A primeira entrevistada foi Christiana dos Mares Guia, fundadora da Doces da Christy da região de Ponte Nova, que desenvolveu seu negócio através das receitas de goiabada da sogra. O segundo entrevistado foi Marco Túlio, representante da Goiabada Celeste também localizado em Ponte Nova, que se relaciona com a goiabada por herança de seu avô. Por último, Maria do Carmo Pena de Almeida, criada no município de Guanhões, e

já com 10 anos de idade ajudava na produção do doce e herdou de sua mãe a receita e as técnicas da goiabada da família.

No quadro a seguir são apresentadas as falas dos entrevistados sobre os tópicos mais relevantes da entrevista, como origem das receitas, se esta sofreu alguma alteração, ingredientes e utensílios e as técnicas encontradas para identificar o ponto certo da goiabada.

Quadro 1: Fala dos entrevistados sobre sua goiabada cascão.

Produtores	Origem	Alterações	Ingredientes	Utensílios	Ponto certo
Doces da Christy	“A minha sogra fazia uma goiabada da fazenda, pra dar de presente, era uma goiabada tradicional da família, muito boa e feita uma vez por ano (...)o doce veio na minha vida por causa da família do meu marido.” Fala da entrevistada	“Eu achava a receita muito doce, a receita antiga tinha muito açúcar para preservar (...) eu comecei a ter o feedback dos clientes que a goiabada estava muito doce (...) eu diminuir mesmo radicalmente o açúcar”. Fala da entrevistada	“Ela chama Paluma, essa goiaba ela rende muito. Eu tinha vários pés de goiaba mas to preferindo comprar (...) eu sempre faço com ela madura, ela verde fica um doce escuro, quanto mais madura melhor.” Fala da entrevistada	“Eu fui proibida pela ANVISA, já tem 8 anos, eu tinha 8 fomalhas e tive que colocar um tacho de Inox (...) tenho os utensílios de inox, os baldes de plástico, as mesas de pedra e inox”. Fala da entrevistada	“Eu comprei o refratômetro mas eles queimavam, porque se você espera esfriar passou 3,4 minutos já mudou o ponto, começamos a medir com o refratômetro o tempo, então chegou à conclusão de 1h30min para doce cremoso e 1h45min a barra de partir” Fala da entrevistada
Goiabada Celeste	“Essa receita vem de família, começou com as irmãs do meu avô, meu avô não mexia com goiabada, mas ele comprou a fazenda das irmãs e junto veio a fábrica, aí desde 1950 ele foi fazendo a goiabada” Fala do entrevistado	“A receita nossa é muito simples, é goiaba e açúcar, não tem nada de diferente.” Fala do entrevistado	“A gente usa a goiaba Paluma, ela é a melhor que tem pra fazer doce. Têm que ser madura, amarelinha se ela estiver com a casca verde o doce sai muito escuro.” Fala do entrevistado	“Tenho tacho de cobre e o tacho de inox, hoje eles falam que o cobre é proibido né (...) o doce sai da panela inox e para ele esfriar a gente entorna ele no tacho de cobre e as funcionárias mexem com a colher de pau.” Fala do entrevistado	“Com uma colher a gente tira um pouco, deixe esfriar e bater no braço se não colou ta no ponto, se grudar um pouquinho ainda não.” Fala do entrevistado
Maria do Carmo-Doceira	“Aprendi com minha mãe, desde pequena sempre vi ela fazendo doce, com 10 anos já ajudava ela a fazer e quando me casei comecei a fazer sozinha”. Fala da entrevistada	“Mudei, mamãe colocava 2 medidas de goiaba para uma medida de açúcar e eu ultimamente to colocando 3 por 1” Fala da entrevistada	“Uso goiaba vermelha, bem madura.” Fala da entrevistada	“Uso, sempre usei o tacho de cobre e a pá de madeira (...) era o único utensílio que eu tinha pra fazer, na minha época não se usava outra coisa e na panela de alumínio não dá certo.” Fala da entrevistada	“O ponto eu vejo ele assim, eu jogo a massa com a pá e vou vendo o fundo do tacho e vejo se ele ta fritando em volta, aí já está no ponto.” Fala da entrevistada

Por se tratar de uma receita de poucos ingredientes a qualidade destes é determinante para a qualidade final do doce. Dos entrevistados, os 3 utilizam goiabas vermelhas de tipos diferentes, sendo que Doces da Christy e Goiabada Celeste utilizam do tipo Paluma e Maria do Carmo utiliza do tipo Nativa. Um diferencial da goiabada da Christy é a adição de limão, que comprovado por Menezes (2009) ajuda a realçar a coloração avermelhada e a firmeza de doces de goiaba.

A Paluma é uma das goiabas mais cultivadas no Brasil e possui características como a coloração vermelha de sua polpa, a alta capacidade produtiva, os frutos com bom rendimento de polpa e o alto teor de sólidos solúveis que são favoráveis tanto para o consumo da fruta *in natura* tanto para a produção da goiabada. Em contraponto, a Goiaba Nativa possui uma produção restrita por se tratar de frutos de goiabeiras que crescem espontaneamente, as goiabas nativas possuem sabor acentuado, são pequenas e irregulares, apresentam casca rugosa, sementes pequenas e duras; o que as torna inapropriadas para produção do doce em alta escala, mas essencial para algumas goiabadas clássicas, como a produzida em São Bartolomeu (EGÍDIO, 2016; RAMOS *et al.*, 2010; SILVA, 2016).

Outro fator de contraste que merece ser citado é a questão da sazonalidade. Christiana e Marco Túlio por uma questão de logística e praticidade compram suas goiabas, quando não da região de Ponte Nova, de agricultores de São Paulo. Segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) em 2018 São Paulo foi o segundo produtor nacional de goiaba, com 195.406 toneladas da fruta, abaixo somente de Pernambuco com 200.0042 toneladas; Minas Gerais produziu apenas 15.665, o que configura uma pequena produção para a demanda da fruta. Através da poda e manuseamento agrícolas, as goiabeiras do tipo Paluma são capazes de produzir o ano inteiro o que possibilita a fabricação semanal de goiabada, inclusive fora da época de produção da fruta (RAMOS, 2010; IBGE, 2018).

Já Maria do Carmo, por utilizar goiabas nativas, apenas produz o doce na época de colheita das goiabas, período que se estende de janeiro a março, em geral após as chuvas de verão. Isso só é possível porque a goiabada é destinada apenas para consumo próprio e para presentear familiares e amigos. Maria conta que durante a infância, sua mãe guardava os doces em caixotes de madeira, consumiam apenas em ocasiões especiais e que o doce durava até a próxima colheita.

O tacho de cobre é uma das referências da doçaria mineira, utensílio clássico para vários doces mineiros, como figo em calda, casca de laranja ou limão cristalizada, doce de leite, doce de abóbora com coco entre outros. Para a goiabada não é diferente, doceiros alegam que o doce feito no tacho possui cor, brilho, textura, aroma e sabores diferentes dos feitos em tachos de outros materiais (ARAÚJO, 2019; SILVA, 2016).

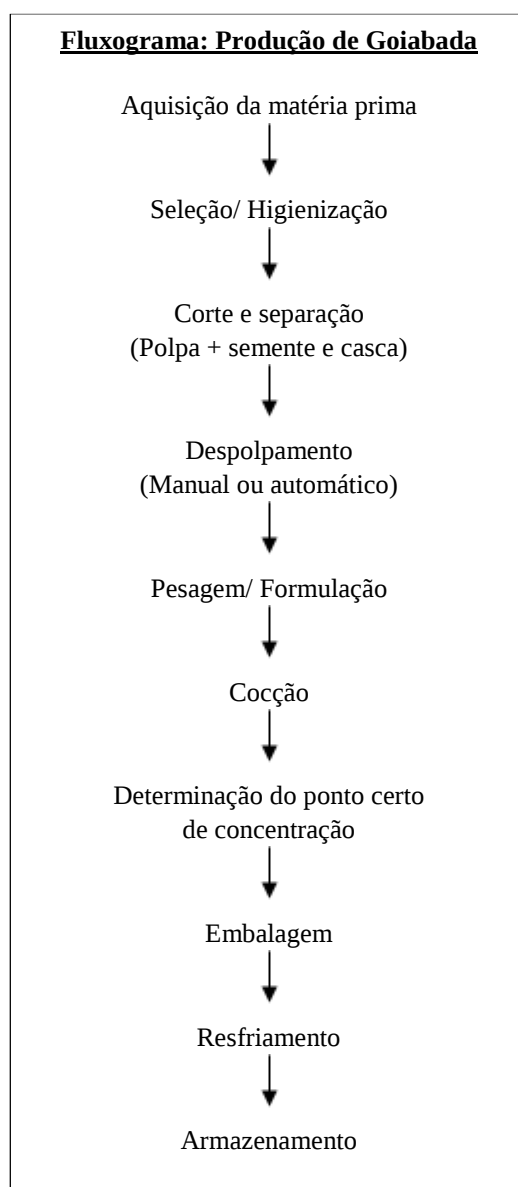
Em 2007, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - aprovou a RDC 20/2007, o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos, que restringe a utilização de utensílios ferrosos ou não ferrosos que entram em contato com alimentos a serem comercializados. Alega-se que o cobre tem a capacidade de oxidar produzindo uma substância esverdeada conhecida por zinabre, que pode acumular-se no organismo. Segundo Marinho (2009) “O excesso de cobre pode ser tóxico devido à afinidade do cobre com grupos S-H (grupo sulfidril) de muitas proteínas e enzimas”, esse excesso está relacionado a longo prazo a doenças como a epilepsia, melanoma e artrite reumatóide, bem como à perda do paladar (GONDIM & PINHEIROS, 2013).

Dentre os entrevistados apenas Maria do Carmo utiliza o tacho de cobre durante todo o cozimento do doce, tacho esse com mais de 100 anos de história, herdado de sua mãe, que apesar de apresentar uma emenda ainda faz parte da produção de doces. Vale ressaltar, como comentado anteriormente, que esses doces não são comercializados, logo não precisam necessariamente seguir os regulamentos da ANVISA. Marco Túlio, da Goiabada Celeste optou por um processo diferente, no qual a goiaba passa pelo cozimento no tacho de inox a vapor com misturador até atingir o ponto certo e só depois é transferida para o tacho de cobre para resfriamento. Uma das vantagens da utilização do tacho de inox para Marcos é a redução do tempo de cozimento, que no tacho de cobre leva de 3h a 4h, passando para 1h30min no tacho de inox. Christiana, da Doces da Christy há 8 anos optou por não utilizar o tacho de cobre e fornalhas em sua produção, a fim de conseguir o alvará sanitário da ANVISA, alega também a praticidade da utilização do inox por sua facilidade de limpeza.

Uma das etapas indispensáveis quando se utiliza o tacho de cobre na feitura do doce é a limpeza. Maria do Carmo realiza a limpeza colocando o tacho no fogão de lenha, com pouco fogo, enquanto o tacho esquenta passa limão com sal esfregando até que o cobre comece a brilhar, logo após lava-o com palha de aço para evitar manchas. A Anvisa declara que não há comprovação da eficácia da limpeza com relação aos doces. Uma das opções da

legislação é o revestimento integral dos utensílios por uma capa de ouro, prata, níquel ou estanho tecnicamente puros para impedir modificação na composição dos alimentos; uma medida financeiramente inviável principalmente para pequenos produtores (ANVISA, 2007; ARAÚJO, 2019).

Além do tacho de inox com aquecimento a vapor, outro maquinário utilizado pelos produtores Christiana e Marco Túlio é a despulpadeira, que se encarrega de processar parte das goiabas, separando-as em polpa e semente. As sementes não são utilizadas em nenhuma das goiabadas produzidas pelos entrevistados, uma das opções para o descarte das sementes encontrada por Christiana é doar para fazendeiros da região plantarem goiabeiras. No que diz respeito aos fluxogramas de produção das goiabadas, os entrevistados possuem processos semelhantes, representado no fluxograma geral de produção de goiabada abaixo.



Fonte: Elaborado pela pesquisadora, 2020.

O fluxograma começa pela aquisição e posteriormente higienização da goiaba e retirada de pequenas imperfeições; passando para o corte e retirada da polpa com sementes. Essa polpa é peneirada para separação das sementes e no caso de uso da despolpadeira é separado goiabas que passaram pelo maquinário e as que serão utilizadas somente a casca.

Já na etapa de cocção, Maria do Carmo opta por cozinhar apenas as cascas das goiabas cortadas na metade com um pouco de água, para reduzir o tempo de cozimento do doce e só então adicionar a massa da goiaba e o açúcar (retirando parte da água, se necessário) misturando ininterruptamente por cerca de 3h a 4h ou até dar o ponto de corte. Os demais entrevistados seguem o mesmo procedimento de cozinhar as cascas da goiaba na massa retirada pela despolpadeira, adicionando o açúcar e o suco limão, se utilizado, em duas etapas, uma com 30 minutos de cozimento outra após 50 minutos. Após 1 hora e 50 minutos de cozimento, a adição em partes do açúcar evita que o mesmo caramelize nas bordas do tacho, as goiabadas atingem o ponto de corte determinado por cada entrevistado e seguem para serem armazenadas.

No que diz respeito a embalagem e armazenamento do doce, Christiana opta por envasar a goiabada em embalagem de sacolas plásticas específicas e seladas a vácuo logo após armazenadas em caixotes de madeira, onde o doce, principalmente de corte, fica com sua forma característica. Marco Túlio, tem um processo parecido com o de Maria do Carmo, que consiste em embalar a goiabada em papel celofane e nas caixas de madeira até o resfriamento total e endurecimento do doce, para futuramente ser reembalado nas embalagens de venda do produto.

Em vista dos dados apresentados, é possível analisar as diferenças e semelhanças das goiabadas produzidas pelos entrevistados, tanto na questão técnica quanto cultural e simbólica. Tendo em vista que a comercialização ou não do doce é um fator crucial que influencia os ingredientes, utensílios e modo de preparo.

Considerações Finais

Considerando a pesquisa realizada e os resultados encontrados percebe-se a relevância de registrar os saberes fazeres, as memórias afetivas e as preparações tradicionais de uma região, como forma de preservar sua cultura gastronômica. No caso da goiabada cascão em Minas Gerais, uma receita tradicional brasileira com traços portugueses, tornou-

se representativa da doçaria mineira, que ultrapassou as barreiras das fazendas sofrendo alterações nos ingredientes, utensílios e modo de preparo, mas que não subtraem o sabor, aroma e textura característicos do doce.

A patrimonialização dos modos de fazer das goiabadas, em São Bartolomeu, Barão de Cocais e Ponte Nova, desempenha um importante papel de reconhecimento e valorização da produção artesanal e identitária de cada localidade. Em contrapartida, os requisitos para adequação sanitária da ANVISA vêm se mostrando um empecilho para produção artesanal e caseira, por restringir o uso de equipamentos ferrosos.

Vale ressaltar a importância de estudos, registros e inventários de preparações brasileiras com o viés gastronômico que apesar da relevância ainda são escassos. Sendo que a maioria dos estudos encontrados na investigação bibliográfica são de uma perspectiva histórica, cultural, antropológica ou estritamente química e laboratorial. A concepção gastronômica tem muito a acrescentar nesses estudos por analisar mais diretamente os ingredientes e sua qualidade, os tipos de utensílios utilizados e os variados modos de fazer e como estes influenciam no resultado final de uma preparação.

Por fim, conclui-se que esta pesquisa foi de suma importância, uma vez que pôde estudar e entrar em contato com pessoas ligadas à cultura doceira de Minas Gerais, como forma de preservar e valorizar os saberes e fazeres de quem mantém viva essa tradição, tão peculiar e tão rica, que mesmo sofrendo alterações consegue manter e criar características próprias.

Referências

ANVISA. Resolução RDC n.20 de 2007. Brasília, DF. 2007. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/390501/ALIMENTOS%2BRESOLU%25C3%2587%25C3%2583O%2B-%2BRDC%2BN%25C2%25BA.%2B20%252C%2BDE%2B22%2BDE%2BMAR%25C3%2587O%2BDE%2B2007..pdf/d04ac5a7-f1c9-4eb5-98c1-989cede53650>. Acesso em: 20 fev. 2020.

ARAÚJO, F. M. O. **Goiabas, açúcar, mãos firmes e tradição: uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da goiabada cascão**. Tese (Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2019. Disponível em: <http://tede.mackenzie.br/jspui/bitstream/tede/4007/5/Fernanda%20Maria%20Oliveira%20Araujo.pdf>. Acesso em: 19 set. 2019

CORRÊA, A. A. S. QUINZANI, S. S. P.; FERREIRA, Z. A. D. C. M. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, ano 2, v. 5, p. 49-62, 5 jul. 2017

DUTRA, R. C. A.. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos**, Juiz de fora, ano 1, v. 5, p. 93-110, 2004. DOI <http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637/1379>. Acesso em: 20 set. 2019

EGÍDIO, J. Principais Variedades de Goiaba. **Campo e Negócios**, [s. l.], p. 72-73, Fev 2016. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/156958/1/Egidio-2016.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2020

FREIXAS, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p. Il. ISBN 978-85-7458-261-0.

GONDIM, M. S.; PINHEIROS, J. S. O caso do tacho de cobre: ações e compreensões de professores de Química em formação e o ensino de CTS. **Alfabetização científica e tecnológica, abordagens CTS e Educação de Ciências**, [S. l.], 2013. Atas do IX Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – IX ENPEC Águas de Lindóia, SP – 10 a 14 de Novembro de 2013.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tabela 5457: Variável Quantidade Produzida (Toneladas) Goiaba. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado>. Acesso em: 21. fev. 2020

MARINHO, A. V.; RODRIGUES, J. P. M.; SIQUEIRA, M. I. D.; Avaliação da Acidez Volátil, Teor Alcoólico e de Cobre em Cachaças Artesanais. **Estudos**, Goiânia, v. 36, ed. 1/2, p. 75-93, jan./fev. 2009. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/estudos/article/view/1129/788>. Acesso em: 24 fev. 2020.

MENEZES, C. C. BORGES, S.V.; CIRILLO. M. A.; FERRUA. F. Q.; OLIVEIRA, L. F.; MESQUITA, K. S. Caracterização física e físico-química de diferentes formulações de doce de goiaba (*Psidium guajava* L.) da cultivar Pedro Sato. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas 15/09, ano 29, v. 3, p. 618-625, 15 set. 2008.

MÜLLER, S. G.; **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. 2012. Tese (Pós graduação em Engenharia de Gestão do Conhecimento) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, Florianópolis, 2012. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/?p=1139>. Acesso em: 17 fev. 2020.

PIMENTEL, L. F. C. C. ZÍLIO. P. V.; SANTOS, C. M. M.; HENRIQUE, V. S. M. A Oferta do Produto Goiabada em São José dos Campos. São José dos Campos, 2017. **Brazilian Technology Symposium**.

Prefeitura de Ponte Nova. Decreto nº 9720, Ponte Nova. 2014. Disponível em: https://sapl.pontenova.mg.leg.br/media/sapl/public/normajuridica/2014/1817/1817_texto_integral.pdf. Acesso em: 23 fev. 2020.

RAMOS, D. P.; SILVA, A. C.; COSTA, S. M. JUNIOR, E. R..D. Produção e qualidade de frutos da goiabeira ‘Paluma’, submetida à diferentes épocas de poda em clima subtropical. **Ceres**, Viçosa, v. 57, n. 5, p. 659-664, set/out 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rceres/v57n5/a15v57n5.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2020.

SANT’ANA, L. S. MÜLLER, S. G. Patrimônio Cultural Gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, p.07-19, jul./dez. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/35>. Acesso em: 17 fev. 2020

SARAIVA, C. N. O. OURIQUE, L. F.; ROQUE, A. P. Saberes Fazeres Italianos Adaptados no Município de São Borja– RS: O Preparo do Risoto. **2ª Semana da Gastronomia: inovação e sociedade: antigos hábitos e novos sabores**, São Borja, p. 18-24, 6 out. 2017.

SILVA, I. A. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. 2016. 148 f. Dissertação (Pós-Graduação em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa, [S. l.], 2016.

SOUZA, R. Memória cultural e patrimônio imaterial em barão de cocais/MG. **Cultura Histórica & Patrimônio**, Alfenas, v. 3, n. 2, p. 113-125, jan/jun 2016. Disponível em: publicacoes.unifal-mg.edu.br/revistas/index.php/cultura_historica_patrimonio/article/view/06_art_sousa_v3n2. Acesso em: 28 fev. 2020

TORREZAN, R. Doce em massa / Renata Torrezan. – Brasília, DF: Embrapa, 2015. 68 p.: il. **Coleção Agroindústria Familiar**. ISBN 978-85-7035-465-5. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1023718/doce-em-massa>. Acesso em: 12 abr 2020

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Título original: Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Paris, 17 de outubro de 2003. Tradução feita pelo Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006.

Apêndice A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Declaro, por meio deste termo que concordei em ser entrevistado (a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa **DOÇARIA MINEIRA: UM REGISTRO DOS SABERES E FAZERES DA GOIABADA CASÇÃO EM CIDADES DO INTERIOR DE MINAS GERAIS** desenvolvido pela discente Izabela Almeida Monteiro, da Universidade Federal da Paraíba (UFPB).

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela professora MSc. Karlla Karinne Gomes de Oliveira, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail karinnegoliveira@gmail.com.

Afirmo que aceitei participar por minha vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é estudar os saberes e fazeres dos tipos de goiabada cascão, observando em quais pontos se diferem em ingredientes, modo de preparo; como forma de preservar a tradição das receitas passadas de geração em geração, em cidades do interior de Minas Gerais.

_____, ____ de Janeiro de 2020.

Assinatura do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)

Apêndice B – Questionário utilizado na pesquisa de campo**QUESTIONÁRIO****Entrevistado:** _____**Empresa:** _____ **Cidade:** _____

() Autônomo () Empresa () Sociedade/Associação

Tradição da receita

- Como aprendeu a receita?
- Quando começou a produzir goiabada?
- Já fez alterações na receita?
- Pretende passar essa receita pra alguém da sua família?

Ingredientes e utensílios

- Qual tipo de goiaba se utiliza?
- A produção da goiabada acontece somente período de colheita da goiaba ou durante o ano todo?
- Qual ponto de maturação ideal da fruta para a produção do seu doce?
- Utiliza tacho de cobre e/ou colher de pau?
- Se sim, qual método de limpeza do tacho?
- Na sua opinião, a utilização desses utensílios (tacho e colher) influencia no resultado final do doce?

Modo de produção e apresentação

- Explique como se dá processo de produção da sua goiabada?
- Qual método você utiliza para identificar o ponto certo?
- Como é armazenado o doce pronto?