

HISTÓRIA E MEMÓRIA DOS BUTECOS DE JUIZ DE FORA (MG)

Priscila Fernandes Dutra¹
Renata Parma Pires²
João Batista Villas Boas Simoncini³

RESUMO

O presente artigo trata dos resultados de pesquisa de extensão, desenvolvida sobre os butecos de Juiz de Fora - MG, sob a perspectiva de história e memória, resgatada por seus principais personagens (através de relatos orais), relacionadas ao contexto de formação da cidade, suas características históricas, culturais e sociais desde seu nascimento. Foi possível identificar a relação entre a população mais pobre e, em sua maioria negra, com esses estabelecimentos, uma vez que esses correspondiam como as únicas opções de lazer dessas pessoas, bem como, na mesma perspectiva, as famílias que levaram à frente esses empreendimentos familiares como alternativa de rendimento, não tinham outras opções de sobrevivência. A importância dos butecos no cenário juiz-forano se dá não somente pela tradição de alimentação e bebida como opção de lazer mais barata, mas como manutenção de uma identidade cultural construída sob a égide da escravidão e da divisão sócio-espacial.

Palavras-chave: Gastronomia. História. Memória. Butecos. Juiz de Fora.

1 INTRODUÇÃO

O cenário dos butecos mineiros é bastante frutífero às elaborações científicas acerca de sua origem e relação com a formação de uma cidade, de

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF. E-mail: pri.dutra_@hotmail.com

² Discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF. E-mail: renataparmapires@gmail.com

³ Doutor em Geografia pelo PPGGEO/UFSM, docente no Curso de Tecnologia em Gastronomia e Membro do Núcleo de Coordenação Acadêmica do Curso de Pós-Graduação Gastronomia das Américas do CES/JF. Orientador. E-mail: vbsbrasil@hotmail.com

um povo. Contudo, devido à falta de registros oficiais, o presente trabalho torna-se um importante apontamento sobre a necessidade de se averiguar as relações históricas, culturais e sociais que forjaram tal espaço de lazer e socialização tão fortemente associado com a cultura do povo de Minas Gerais.

Dessa forma, a pesquisa de extensão, origem do presente artigo, tinha como proposta realizar um levantamento do butecos mais tradicionais da cidade de Juiz de Fora - MG, bem como resgatar suas histórias através de relatos orais de seus proprietários e compreender as relações de tais butecos com a cidade (desde sua formação), que circundam os aspectos de surgimento do espaço urbano.

Segundo Pedro Nava (2012), Juiz de Fora era dividida pela Rua Halfeld, na direção do bairro Alto dos Passos, onde ficavam instituições, recursos privados e públicos, englobando um ambiente mais sério, enquanto que na direção oposta se encontrava a vida boêmia, trabalho e pobreza. No centro da cidade de Juiz de Fora, ruas como Santa Rita, Espírito Santo, Halfeld e Imperatriz, centralizavam o comércio e a vida econômica. Somente com as reformas do início do Período Republicano que a grande maioria dos frequentadores e moradores foram expulsos para as regiões da periferia, criando “os lugares dos desclassificados sociais”.

É no espaço descrito como boêmio e associado ao trabalho e à pobreza que se ancorou a pesquisa em questão, uma vez que os butecos mais tradicionais da cidade, em sua maioria, encontram-se justamente nesses locais. A evidente separação entre pobres e ricos na cidade, ainda como forte presença de expressões culturais racistas, mesmo após a abolição da escravidão, foi possível verificar que os grupos menos favorecidos buscavam se fortalecer ou apenas descontrair nos botequins, biroskas e bordéis. Os botequins eram espaços de interação cultural e lazer.

Esses botequins, ou melhor, a história desses “butiquins” mescla-se com o processo de formação socioeconômico, territorial e cultural de Juiz de Fora, tendo este iniciado no século XIX, perpassado o XX e intensificado no presente

século. Mesmo tendo sido metamorfoseado, este espaço materializa a história e a memória individual e coletiva e permanece como espaço de sociabilidade e comércio.

2 A HISTÓRIA E A MEMÓRIA COMO PERSPECTIVA TEÓRICA

Compreendendo que *memória* pressupõe registro e é seletiva, Henriques (2013) afirma que ela “reúne as experiências, saberes, as sensações, as emoções, os sentimentos que, por um motivo ou outro, escolhemos para guardar”, na mesma linha de raciocínio Henriques (2013) define *história* como sendo “sempre uma narrativa organizada por alguém em determinado tempo e implica uma seleção. E essa constrição ocorre, invariavelmente, no presente, por um ou mais autores.

Sendo a História feita pelas pessoas, os registros produzidos a partir desta pesquisa é produção conjunta com os personagens autores dessas histórias, uma vez que não só se relacionaram com os acontecimentos relatados, mas apresentam, à sua maneira e recorte, suas trajetórias de vida. E, entendendo que a história de cada um diz respeito e se relaciona à sociedade como um todo, é relevante trabalhos como esse que garantem o acesso público e uso dessas narrativas.

Os butecos não só dizem respeito aos proprietários, mas por serem espaços que promovem a socialização entorno da bebida e da comida, revelam um aspecto da cultura local produzido a partir desses estabelecimentos. A consecução deste presente artigo é resultado de projeto de pesquisa que ancorou-se na necessidade de coleta de dados justamente pela carência de informações, dados socioeconômicos e publicações sobre a história e memória dos Butecos no município de Juiz de Fora - MG.

A metodologia de registro de depoimentos orais, mais conhecida como história oral, foi fundamental para o desenvolvimento da pesquisa. O projeto seguiu os preceitos do tipo de oralidade secundária, de Pierre Levy (1994), na

qual os relatos orais são complementares às fontes escritas (fontes documentais – que neste caso são escassas, devido à pouca pesquisa desenvolvida sobre os butecos em Juiz de Fora).

Diante da proposta em questão, é importante salientar que, para atender aos objetivos pretendidos, como essencial suporte, necessitou-se compreender que a abordagem teórico e metodológica estão indissociavelmente interligadas, e demonstrado de maneira mais convincente que o objeto histórico é sempre resultado de uma elaboração: em resumo, que a história é sempre construção (FERREIRA, 1998).

O marco teórico-metodológico está estruturado na história econômica, entretanto, não se atém somente a essa perspectiva, inter-relaciona também elementos sociais, políticos e culturais.

Tratando do contexto de surgimento da cidade de Juiz de Fora, como essencial para posterior compreensão dos registros orais dos proprietários do butecos mais tradicionais dos municípios, e para entendermos suas origens e a sua história, é necessário voltarmos ao passado, precisamente no ano de 1701, quando Garcia Rodrigues Paes iniciou a empreitada de ligar o Rio de Janeiro à Província de Minas Gerais. Na perspectiva de Roberto Dilly (2004), a história de Juiz de Fora está fundamentalmente ligada a três momentos determinantes para seu desenvolvimento:

1. Abertura do Caminho Novo (1701); 2. A construção da Estrada Nova / Estrada do Paraibuna (1840); 3. A construção da Estrada União e Indústria (1861). A parte do Caminho Novo, que nos interessa, é o trecho que, vindo do Rio de Janeiro, entrava em Minas Gerais pelo Registro do Paraibuna, em Simão Pereira, seguia por Matias Barbosa, Cedofeita, Caeté, Marmelo, Juiz de Fora e Alcaide-Mor (DILLY, 2004).

É interessante atentar para o fato de que o Caminho Novo percorria a margem esquerda do Rio Paraibuna, isto é, vindo do Marmelo, passava pelo atual bairro Retiro, seguia pelo bairro Santo Antônio (onde floresceu o Povoado da Boiada), descia pela rua Sete de Setembro, Avenida Garibaldi Campinhos

(onde foi construída a sede da Fazenda do Juiz de Fora), Vitorino Braga, Bairro Santa Terezinha, subia até as Granjas Betânia, descia pela Fazenda do Ribeirão – na Remonta, e seguia até Chapéu D’Uvas, Santos Dumont, etc. (DILLY, 2004).

Douglas Fazolatto (2004), em sua narrativa sobre os primeiros tempos em Juiz de Fora, afirma que ao longo do Caminho Novo, foram concedidas várias sesmarias, sendo que o que realmente ocorreu foi a plantação de roças de milho e a construção de ranchos para o suprimento das caravanas e dos viajantes que desbravavam a região, um verdadeiro papel de subsistência naquela economia principiante (FAZOLATTO, 2004). Segundo o autor, em 1º de outubro de 1828, com a criação do distrito de Santo Antônio do Juiz de Fora, do município de Barbacena, percebia a singularidade do distrito estar vinculado administrativamente à freguesia de Simão Pereira, da qual ainda dependia, por força dos limites territoriais da Igreja, por mais 22 anos (FAZOLATTO, 2004).

Ainda chamada de Santo Antônio do Paraibuna, em 1831, a região conta com um dado fundamental sobre a população e sobre a formação do povo e do município de Juiz de Fora, ressaltado por Fazolatto (2004), o impactante dado sobre a população negra escravizada, que correspondia a quase 60% da população total da cidade, característica que incluía a cidade entre os principais centros de força de trabalho escravizado do país (FAZOLATTO, 2004), conforme verifica-se no Quadro 1.

Quadro 1 - População de Santo Antônio do Paraibuna - 1831

| | População Livre | População Escrava | População Total |
|-------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Total | 546 | 790 | 1.336 |
| % | 40.86 | 59.14 | 100 |

Fonte: OLIVEIRA, 2011, p. 14.

A emancipação definitiva do município foi promulgada em 31 de maio de 1850, passando à categoria de Vila, embora a instalação fosse adiada, graças

a um erro na publicação da lei. No texto equivocadamente saiu Vila de Santo Antônio do Paraibuna (FAZOLATTO, 2004). O deputado provincial Marcelino de Assis Tostes apresentou, em 1865, um projeto de lei para a troca do nome da cidade de Paraibuna para Juiz de Fora, na verdade estava apenas corrigindo um erro do passado. Explica-se: o locativo Juiz de Fora aparece desde princípio do século XVIII como referência à sesmaria de igual nome. (FAZOLATTO, 2004). A mudança do nome da cidade não foi acompanhada por mudança de formatação populacional, conforme é possível verificar no Quadro 2, os quase 60% do total da população era composto de negros escravizados, corroborando com a percepção de que essa população negra é intimamente ligada não só a criação como a ocupação dos espaços conhecidos posteriormente como butecos, opções de lazer, bebida e alimentação dessa camada da população.

3 METODOLOGIA

Ancorada na perspectiva teórico-metodológica da história oral e reforçando a importância do contexto histórico, social e cultural de formação da cidade e do povo de Juiz de Fora, foi realizada pesquisa de campo de caráter QualiQuantitativo⁴, com entrevistas em oito butecos da cidade – Bar do Abílio, Bar do Futrica, Bar e Café Santo Antônio / Bar do Murilo, Empório do Sabor, Bar do Totonho, Bar do Nono, Mistura Fina e Bar do Ceará II.

A delimitação dos butecos teve como recorte temporal os mais tradicionais e os vencedores do Festival Comida Di Buteco. Os butecos analisados foram aqueles que tiveram e ainda tem à frente do empreendimento os membros fundadores ou descendentes dos fundadores, reforçando o caráter identitário diferencial desses estabelecimentos.

⁴ A pesquisa QualiQuantitativa pressupõe uma análise dialética que nos permite perceber que ambas podem ser trabalhadas em conjunto, trazendo elementos que se complementam, corroborando para uma compreensão mais totalizante da realidade pesquisada (SIMONCINI, 2017).

| Quadro 2 - População - Município Juiz de Fora - 1855 | |
|--|---------------|
| População Total | Escravos |
| 27.722 | 16.428 |

Fonte: FAZOLATTO, 2004. p. 16.

As entrevistas, de caráter mais informal – de forma a abstrair elementos mais subjetivos da história e memória contada – conduziram a pesquisa no sentido de reforçar a importância de tais espaços de lazer, alimentação e bebida, como alternativas de renda para núcleos familiares trabalharem e se sustentarem, como para a parcela da população carente de outras opções de entretenimento, bem como aquela que foi construída culturalmente com o sentimento de pertencimento a esses espaços. A aplicação de questionário semiestruturado, disponível nos Anexos, foi flexível, no sentido de deixar a memória aflorar através da oralidade. No Quadro 3, um pequeno panorama geral dos butecos pesquisados.

| Quadro 3 - Os butecos tradicionais da cidade | | | | | |
|--|------|---|----------|--|--|
| Buteco | Ano | Local | Familiar | Comidas | Bebidas |
| Bar do Futrica | 1957 | Galeria Hallack nº 5 - Centro | Sim | Costelinha; Maionese; Churrasquinho; Feijoada; Prato Feito; Linguíça; Ovo Cozido e Pizza Grega | Água, Cachaça, Cerveja, Catuaba, Conhaque, Limonada e Refrigerante. |
| Bar e Café Santo Antônio LTDA | 1964 | Rua Afonso Pinto da Mota nº 47 - Centro | Sim | Bolo Tradicional (Doce); Miúdos de Porco (Rim, Bofe, Fígado, Coração e Língua); Pastel de Carne e Prato Feito | Água, Café, Café com Leite, Cachaça, Cerveja, Catuaba e Refrigerante. |
| Bar do Nono | 1967 | Avenida Rio Branco nº 3839 - Bom Pastor | Sim | Pastel de Carne; Pé de Porco e Moela | Água, Cachaça, Cerveja e Refrigerante. |
| Bar do Abílio | 1969 | Rua Fonseca Hermes nº 180 - Centro | Sim | Fígado de Boi com Jiló; Mandioca Cozida, Carne Seca Cozida e Dessalgada, Tomate Cereja, Queijo Minas Padrão, Cebola Branca salteados com Manteiga de Garrafa e finalizados | Água, Cachaça, Cachaça com Mel, Caipirinha, Caipiríssima (Vodka com Limão) Cerveja, Suco, Limonada e Refrigerante. |

| | | | | | |
|---|------|---|-----|---|---|
| | | | | com Alho Frito (Puro Sabor); Chouriço; Lombo, Linguça de Porco, Bacon, Molho Madeira, Cebola, Cheiro Verde e Pimenta Biquinho (Água na Boca) e Frango Crock Frito (Isca de Filé de Peito de Frango Marinada no Molho de Cerveja/Farinha de Trigo, Empanada em Flocos de Aveia e Farinha Panko). | |
| Bar do Totonho | 1986 | Rua Carlos Tavares Pinto nº 50 - Retiro | Sim | Rocambole de Torresmo; Costela de Boi; Ponta de Torresmo; Chouriço. | Água, Cachaça, Caipirinha, Cerveja, Refrigerante e Suco. |
| Mistura Fina | 1991 | Rua Morais de Castro nº 27 - Alto dos Passos | Sim | Maça do Peito; Torresmo; Moela e Almôndega. | Água, Cachaça, Cerveja e Refrigerante. |
| Bar do Chicão | 2000 | Endereço: Rua Barão de São Marcelino nº 24 & 26 | Sim | Peito de Boi; Língua; Torresmo e Dobradinha. | Água, Cachaça, Cerveja e Refrigerante. |
| Bar do Ceara II | 2001 | Rua Dom Silvério nº 233 - Alto dos Passos | Sim | Fígado Acebolado e Torresmo. | Água, Cachaça, Cerveja e Refrigerante. |
| Bar e Restaurante Empório do Sabor | 2013 | Rua Henrique de Novais nº 166, Nossa Senhora de Lourdes | Sim | Trio (Camarão, Lula e Tilápia); Carne na Pedra (Alcatra ou Picanha); Batata Frita; Caldos; Espetos; Pastel de Angu; Bolinho de Torresmo. | Água, Cachaça, Cerveja, Chopp Especial, Vodka, Catuaba, Vinho, Refrigerante e Suco. |

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A relação com a formação da cidade e de seu povo com a origem dos butecos tradicionais da cidade se deu através análises das obras que tratavam desse período que trata das características históricas e sociais da cidade, desaguando na construção cultural de grande parte da população de baixa renda e negra do município. Relatos historiográficos de Juiz de Fora apontam espaços de comida e bebida barata com associados a espaços de lazer de forte identificação dessa população mencionada.

Mesmo com a abolição da escravidão, com o passar dos anos e com as transformações ocorridas na cidade, não foram relevantes as mudanças sociais, no sentido de manutenção das desigualdades espaciais e sociais. Geograficamente falando, Juiz de Fora manteve-se dividida, em termos de ocupação sociocultural, pela passagem do Rio Paraibuna, uma vez que aqueles locais, principalmente os mais centrais, mantiveram-se com características associadas à vida boêmia daquela parte da população mais simples.

Nesse contexto explicitado, já na segunda metade do século XX, seguindo a tradição, butecos ativos até hoje foram sendo inaugurados e resistindo às intempéries da história e afirmando-se como estabelecimento/empreendimentos familiares, que compõem a cultura alimentar e boemia juiz-forana, com pratos tradicionais com preços mais baixos e bebidas pertencentes à cultura popular brasileira, como a cerveja e a cachaça.

Considera-se, a partir da pesquisa realizada, que tais estabelecimentos familiares tem profunda relação com a formação da cidade e de sua população, bem como carregam em si, tanto do ponto de visto interno do empreendimento, quanto ao seu pertencimento ao espaço sociocultural em que está localizado, uma série de ativos intangíveis, ou seja, ativos não físicos, imateriais, que reverberam sobre a tradição e cultura local, bem como podem ser compreendidos em um futuro não distante como patrimônio cultural material e seus petiscos, patrimônio cultural imaterial. É possível apontar, brevemente, ainda, que a tradição das comidas e bebidas de buteco já vem sendo apropriadas pela classe média, com alterações de padrões gastronômicos que se alinhem ao seu posicionamento cultural, contudo, os butecos tradicionais de fato, pouco se alteraram até o momento em relação a esse movimento ocorrido.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao pesquisar a história e memória dos butecos de Juiz de Fora verificou-se que estes eram – e continuam sendo –, espaços de interação cultural. Esses botequins, ou melhor, a história desses “butiquins” mescla-se com o processo de formação socioeconômica, territorial e cultural de Juiz de Fora, tendo este iniciado no século XIX, perpassado o XX, se intensificando neste século. Mesmo sendo metamorfoseado, este espaço materializa a história e a memória individual e coletiva e permanece com espaço de sociabilidade, lazer e comércio. Tem como fator estruturante a força de trabalho familiar, são administrados pela própria família (sucessores familiares), além disso, nesses espaços de sociabilidade e lazer são discutidos temas variados, política, futebol, economia, etc., regados a porções de petiscos, cerveja, cachaça e muita prosa.

São muito os aspetos intangíveis e imateriais perceptíveis nesses locais de produção e reprodução cultural, socialização e lazer. Fica evidente a ampla possibilidade de pesquisa sobre o tema abordado nesse artigo, todavia, ainda são poucos os registros específicos sobre esses butecos, resgatando suas histórias e memórias, bem como suas relações ainda ativas com a população da cidade. Os butecos compõem a cultura local e entende-se aqui, a importância de se tratar com viés científico tais espaços que promovem encontros e manifestações culturais diversas.

Nesse sentido, uma futura agenda de pesquisa pode ser necessária em relação ao mapeamento total dos butecos nesses moldes ainda existentes na cidade, registros orais completos e associados a História da cidade, com a finalidade de garantir a permanência desses espaços como cultura imaterial da cidade, além de promover ações orientadas e efetivas da Prefeitura no incentivo e valorização da cultura e economia local.

É possível elucidar, por fim, que a socialização existência e verificada em torno dos estabelecimentos familiares de alimentação e bebida, principalmente, reforçam a tradição cultural da população juiz-forana,

alicerçada em uma forte divisão social e geográfica, desde os tempos da escravidão, que reflete até os dias de hoje, na expressão gastronômica da população menos favorecida, uma fragmentação do espaço urbano.

HISTORY AND MEMORY OF THE “BUTECOS” FROM JUIZ DE FORA (MG)

ABSTRACT

This paper is the result of a research about the bars in Juiz de Fora - MG, conducted in the perspective of history and memory, rescued through oral accounts by the main actors, related to the context in which the city grew, its historical, social and cultural characteristics. It was possible to identify a relation between the poor population, black in its majority, and these establishments, since they were the only option for amusement accessible to this population. Likewise, families that run those establishments had them as the only source of income. Bars are important in the context of Juiz de Fora not only because of the tradition of cheap food and beverages, but also for the maintenance of a cultural identity built under slavery and socio-spatial division.

Keywords: Gastronomy. History. Memory. Bars. Juiz de Fora.

REFERÊNCIAS

DILLY, Roberto. **Origens de Juiz de Fora**. In. JUIZ DE FORA – História, texto e imagem. Juiz de Fora: FUNALFA, 2004.

FAZOLATTO, Douglas. **Juiz de Fora. Primeiros tempos**. In. JUIZ DE FORA – História, texto e imagem. Juiz de Fora: FUNALFA, 2004.

FERREIRA, Marieta de M.; AMADO, Janaina; (org). “Apresentação”. In. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: ed. Fundação Getúlio Vargas, 1998, pp vii – xxv.

HENRIQUES, Rosali. **Metodologia de História Oral: a experiência do Museu da Pessoa**. Juiz de Fora: Apostila do curso de extensão Metodologia de História Oral – UFJF, 2013.

LEVY, Pierre. **As tecnologias da inteligência: um futuro do pensamento na era da informática**. Lisboa: Piaget, 1994.

NAVA, Pedro. **Baú de Ossos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de; VISCARD, Cláudia Maria Ribeiro. **Vivendo a história: novas pesquisas**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011.

_____. **À margem do caminho novo: experiências populares em Juiz de Fora**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo Canastra**. Total de folhas (308). Tese - Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Naturais e Exatas, Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências. Santa Maria, RS, 2017.

APÊNDICES

IV SEMINÁRIO DE EXTENSÃO E PESQUISA

05 A 07 DE NOVEMBRO DE 2018



Questionário aplicado nos butecos selecionados para a pesquisa.

| QUESTIONÁRIO - PESQUISA SEMIESTRUTURADA HISTÓRIA E MEMÓRIA DOS BUTECOS DE JUIZ DE FORA – MG | | |
|---|--|--|
| Nome fantasia do Buteco: Data de abertura: | | |
| Nome da razão social: Data de abertura: | | |
| Proprietário atual: Idade: OBS: | | |
| Proprietário anterior: OBS: | | |
| Familiares que trabalham no estabelecimento e sua função: Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: | Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: | Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: |
| OBS: | | |
| Número de funcionário: Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: | Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: | Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: Nome: Idade: Função: Tempo de casa/buteco: |
| OBS: | | |
| Endereço: | | |
| Bairro: | | |
| Cidade: Juiz de Fora - MG - CEP: | | |
| Telefone: | Celular / WhatsApp: | |
| E-mail: | | |
| Facebook: | | |
| Instagram: | | |
| Coordenada geográficas: | | |
| Latitude: | Longitude: | |
| Altitude: | | |
| Cardápio: Especificar: Os mais vendidos: OBS: | | |
| Bebidas em geral: () Cachaça () Branca / Prata () Envelhecida / Ouro () Cerveja Outras bebidas () - Especificar: OBS: | | |
| Bebidas mais vendidas: () Cachaça () Branca / Prata () Envelhecida / Ouro () Cerveja Outras () - Especificar: | | |

OBS:



Abílio Quintino Moreira - Porção Puro Sabor - Bar do Abílio - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Mandioca Cozida, Carne Seca Cozida e Dessalgada, Tomate Cereja, Queijo Minas Padrão, Cebola Branca salteados com Manteiga de Garrafa e finalizados com Alho Frito (Puro Sabor) - Bar do Abílio - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Rocambol de Torresmo, Mandioca Frita, Limão, Cachaça Branca (Branca) e Cerveja. Bar do Totonho - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Rocambol de Torresmo, Mandioca Frita e Limão - Bar do Totonho - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



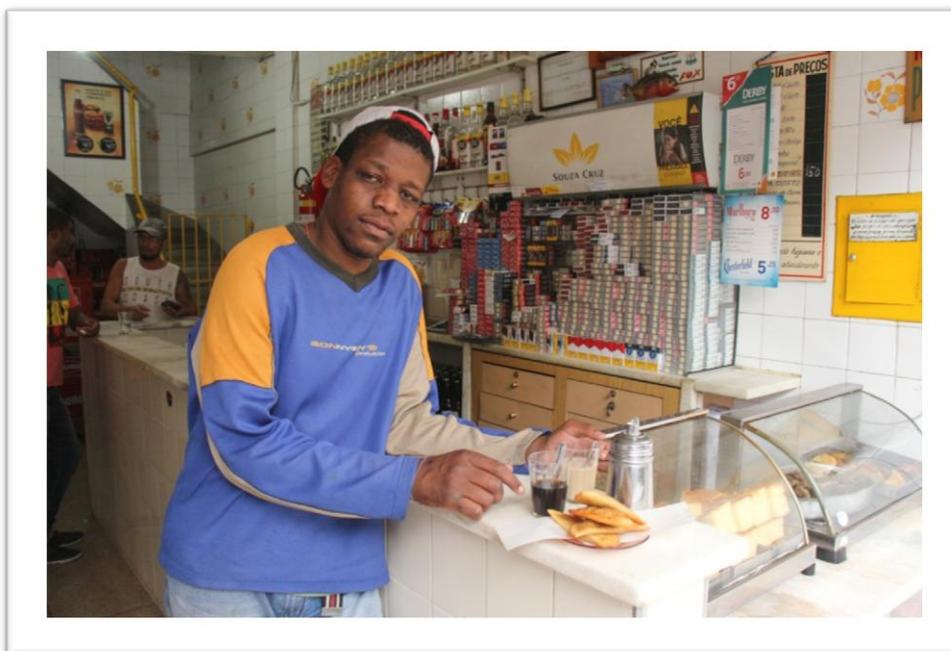
Bar e Café Santo Antônio - Bar do Murilo - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Café, Café com Leite, Açúcar Refinado e Pastéis - Bar e Café Santo Antônio - Bar do Murilo - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Prato Feito - Bar e Café Santo Antônio - Bar do Murilo - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Freguês - Bar e Café Santo Antônio - Bar do Murilo - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Pizza Grega - Futrica - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Feijoada - Futrica - Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.



Anéis de Cebola e Molho Barbecue - Empório do Sabor - Foto: Empório do Sabor.



Pastéis de Angu e Vinagrete - Empório do Sabor - Foto: Empório do Sabor.



Picanha na Pedra - Empório do Sabor - Foto: Empório do Sabor.

IV SEMINÁRIO DE EXTENSÃO E PESQUISA

05 A 07 DE NOVEMBRO DE 2018



Bar do Totonho - Luiz Antônio (Totonho) João Simoncini (Gastronomia - CES/JF), Izabel (Esposa Totonho) e Felipe (Filho Totonho e Izabel). Foto: Léo Guimarães. Out. 2018.