



**Associação Propagadora Esdeva**

UniAcademia Centro Universitário  
Curso de Tecnologia em Gastronomia  
Artigo

---

## **HISTÓRIA E PATRIMÔNIO: O FORNO DE BARRO E OS BISCOITOS DE SÃO TIAGO - MG: SABORES, FAZERES E SABERES**

João Batista Villas Boas Simoncini<sup>1</sup>  
Pedro Ivo Dias Tanagino<sup>2</sup>  
Thiago Brandão Caiafa<sup>3</sup>  
Leonardo Mendonça Fernandes<sup>4</sup>  
Ana Paula Almeida<sup>5</sup>

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

### **RESUMO**

Este trabalho apresenta os resultados do Projeto de Extensão do curso Tecnologia em Gastronomia (UniAcademia) realizado a partir do estudo de caso da fabricação de fornos de barro e produção de biscoitos artesanais no município de São Tiago - MG. Foi levantada a revisão de literatura sobre o tema investigado, a partir da qual foi formado o quadro teórico a partir da História Cultural, Patrimônio Cultural e Geografia Agrária, com objetivo de se encontrar os principais problemas de pesquisa, uma vez analisada a razão pela qual o forno de barro era elemento principal na tradição dos biscoitos de São Tiago. Em trabalho de campo, foi realizada pesquisa quali-quantitativa, com a aplicação de questionário semiestruturado em um grupo de cerca de 20 munícipes entrevistados. Surgiram algumas hipóteses em relação ao número de fábricas de produção dos biscoitos em São Tiago e região, o que poderia impactar negativamente na manutenção do ofício

---

1 Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário. Orientador.

2 Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF. Bolsista de Pós-Doutoramento - CAPES-PNPD na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUC/SP. Coorientador voluntário.

3 Especialista em Gestão de Negócios e Empreendimentos pela Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário. Coorientador voluntário.

4 Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Bolsista.

5 Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntária.

de forneira, na manutenção do forno de barro e no “saber fazer” que caracteriza um patrimônio cultural imaterial fundamental na formação social, econômica e histórica do povo são-tiaguense.

**Palavras-chave:** História. Memória. Patrimônio Cultural. Gastronomia Mineira.

## **1 INTRODUÇÃO**

São Tiago está localizado na Mesorregião Campos das Vertentes – Microrregião de São João Del Rei. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE a população de São Tiago em 2010 era de 10.561 habitantes e com uma densidade demográfica de 18,45 hab/km<sup>2</sup>, com projeção populacional para 2020 de 10.960 habitantes.

De acordo com o Dossiê de Registro da Festa Café com Biscoito (2011) a ocupação e formação de São Tiago – conhecido como Santo Antônio do Rio do Peixe – tem como explicação a doação de sesmarias no século XVIII, estando as informações nos testamentos e inventários que descrevem as propriedades e auxiliam na compreensão sociocultural em terras são-tiaguenses. Acrescenta, que o Capão das Gamelas, mais tarde Fazenda das Gamelas é o início do povoamento de São Tiago, estando as sesmarias deste período, destinada a campos e matas para serem cultivados e destinados à pastagem e algumas as lavras de ouro.

A cidade de São Tiago está localizada em um ponto que serviu de passagem de tropas e viajantes no século XIX. Os tropeiros transportavam os gêneros das áreas produtoras para as cidades e também traziam mercadorias recém chegadas da Europa no Rio de Janeiro. As tropas cruzavam as estradas em mulas carregadas, na ida e na volta. Por estarem em constante viagem, os tropeiros se acostumavam a realizar suas paradas em locais específicos, procurando alimento e pouso. Os biscoitos de São Tiago foram, portanto, um alimento conveniente, saboroso e nutritivo, que podia ser levado nas viagens. No processo de produção ocorre a secagem da massa a níveis de baixa umidade interna proporcionando um maior tempo de validade, sem que estragassem. Acredita-se que no século XIX se fundamentou a tradição dos biscoitos de São Tiago, feitos artesanalmente pelas mulheres da cidade nos característicos fornos de barro. Uma produção voltada para a família e para os viajantes que passavam pelas estradas. Desde então São Tiago vem se popularizando e sendo reconhecido como terra do Café com Biscoito.

Destaca o Dossiê que a proximidade com a Estrada Real propiciou visibilidade ao povoado, visitado por viajantes que mencionam a localidade e seus habitantes. Com o advento da República, São Tiago estava subordinado a Bom Sucesso, mas já crescia em número de habitantes e se especializava, na arte de fazer biscoitos. São Tiago teve sua emancipação decretada pela Lei nº 336 de 27 de dezembro de 1949.

Vale ressaltar que a localização de São Tiago foi marcada pela passagem dos tropeiros do século XIX. Estes traziam as produções das áreas produtoras de gêneros para as cidades. Realizavam também o contra fluxo de mercadorias, trazendo os carregamentos recém chegados da Europa no Rio de Janeiro para o interior do país. “Seguiam pelas estradas com tropas de mulas carregadas, tanto na ida como na volta. Nos trajetos, eles já tinham os locais certos para acampar na hora do almoço e para parar e pernoitar” (GOVERNO MUNICIPAL DE SÃO TIAGO, 2012. p. 22).

Como estes carregamentos eram feitos por mulas, outro fator que contribuiu para que São Tiago servisse de parada para estes tropeiros, foi o grande número de fontes de água na cidade. “(...) A região era repleta de fontes de água que eram usadas para saciar a sede dos viajantes e dos animais das tropas. Segundo o Jornal Saberes e Sabores, a cidade era cercada por dez chafarizes que abasteciam as tropas de carga e pouso de tropeiros” (GOVERNO MUNICIPAL DE SÃO TIAGO, 2012. p. 50).

## 2 FUNDAMENTAÇÃO DA TRADIÇÃO

Os biscoitos de São Tiago foram, portanto, um alimento conveniente, saboroso e nutritivo, que podia ser levado nas viagens dos tropeiros. No processo de produção de biscoitos em geral, ocorre a secagem da massa, reduzindo assim a umidade interna, proporcionando maior tempo de validade, sem que estraguem com facilidade. Daí a conveniência para que os tropeiros os comprassem e pudessem carregar em suas viagens.

Acredita-se que no século XIX se fundamentou a tradição dos biscoitos de São Tiago, feitos artesanalmente pelas mulheres da cidade nos característicos fornos de barro. Uma produção alimentar voltada para o consumo da família e para os viajantes que passavam pelas estradas da região.

Desde então, consolidou-se em São Tiago a produção artesanal de biscoitos, ganhando notoriedade em âmbito local, regional e nacional. Na atualidade, São Tiago é reconhecido como a Terra do Café com Biscoito. Com a demanda pelos biscoitos, verificou-se nas últimas décadas do século XX, a substituição do modo de fazer – *savoir faire* – saber fazer – por um processo industrial, surgindo assim, as padarias e uma produção em grande escala. A produção dos biscoitos ganha escala entre 1990 e 2000, principalmente com a criação de pequenas unidades produtivas nas cozinhas das casas. Com o tempo, muitas dessas unidades produtivas expandem sua produção.

No processo de industrialização, surge a necessidade de que estas pequenas fábricas de biscoitos, se adequem as normas da vigilância sanitária, ocorrendo assim, uma reorganização no processo de produção. Nesta reorganização, o forno de barro, elemento principal na produção dos biscoitos, base estrutural do saber fazer, começa a entrar em desuso por não atender a demanda, que neste momento

busca uma produção em escala, não se preocupando com qualidade sensorial dos biscoitos que neste contexto segue aos princípios da produção industrial.

A partir deste cenário, identificou-se na pesquisa de extensão realizada entre os meses de junho a novembro de 2020, que tanto o forno de barro, quanto as forneiras, são elementos essenciais no processo de produção artesanal dos biscoitos. Estes são primordiais para estruturação de um futuro pedido de registro dos biscoitos enquanto patrimônio cultural imaterial de São Tiago, contribuindo assim, com a manutenção dos saberes e fazeres e com o futuro da indústria e própria Festa do Café com Biscoito.

### **3 A FESTA DO CAFÉ COM BISCOITO E SUAS INFLUÊNCIAS**

A “Festa do Café com Biscoito” que completou sua 21ª (vigésima primeira edição) em 2019, recebia o nome de “Parada do café com biscoito” desde 1999 até 2005. O nome de Parada do café com biscoito, veio a partir da ideia de se contar a história de São Tiago, que no passado era a parada dos tropeiros, dos viajantes que vinham de Goiás em direção ao litoral em busca de ouro. Segundo a Revista Café com Biscoito (2019) em 2006, alterou-se o nome para Festa do Café com Biscoito porque entendeu-se naquele momento, ser um nome mais comercial e mais consoante com a dimensão da festa.

Em 2005, quando a festa estava em sua 7ª edição, a administração e a comissão organizadora, quiseram implementar mudanças físicas na festa, incluindo seu símbolo tradicional, o forno, com o intuito de “contar uma história” da típica tradição de São Tiago. Esta implementação consistiu na construção de um forno de barro na rua principal da festa, que era demolido toda vez que os três dias de festa da cidade acabava.

Em 2010, a festa foi considerada Patrimônio Cultural Imaterial pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA-MG). Outro marco importante desse ano, é que a praça principal da cidade ganhou um forno permanente, construído em um local coberto (Figura 1), que possibilitou a existência de um espaço que passou a servir de receptivo turístico, onde os biscoitos podem ser servidos para degustação aos visitantes da festa e um ponto de comércio de produtos da cidade. (REVISTA CAFÉ COM BISCOITO, 2019. p. 07).

Figura 1 - Espaço receptivo turístico - centro - São Tiago - MG



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

De acordo com Mendes (2019), em 2019, a festa tem seu recorde de público nos quatro dias de evento, atingindo 100 mil pessoas. Indubitavelmente, os investimentos feitos na festa do café com biscoitos são benéficos em se manter uma produção de biscoitos industriais ativa. Entretanto, é necessário destacar que a festa do café do biscoito ganhou mercado e ficou conhecida fora da comunidade, devido à tradição das forneiras, do saber fazer, das técnicas empregadas e principalmente graças à existência do forno, em sua utilização e ao saber fazer empregado no fabrico do próprio forno.

Dessa forma, é importante destacar a importância da manutenção dos fornos e do ofício das forneiras. Ambos constituem como já mencionado, o cerne de um futuro projeto de tombamento, sendo este, de suma importância para estabelecimento de uma política pública voltada para questão socioeconômica e cultural do município de São Tiago.

Como nos assegura Yussef Campos (2013, p. XXI-XXIII), essa preocupação com as garantias à “diversidade cultural” fica evidente no reconhecimento e na normalização legislativa, pela UNESCO, da imaterialidade do patrimônio e da diversidade cultural, o que deu origem a uma série de legislações semelhantes formuladas a nível nacional, atendendo a agenda lançada pela UNESCO. Conforme Campos, “Para além da proteção e preservação de objetos, monumentos e paisagens, valorizou-se a imaterialidade da cultura e a diversidade como bens a preservar, atentando-se para os grupos subalternos como criadores e gestores de patrimônios”. De acordo com o que afirma Lúcio Menezes Ferreira sobre a importância do patrimônio imaterial, “O estudo do patrimônio cultural como categoria do pensamento e da ação é fundamental para entender como as populações atuais configuram suas práticas sociais e elaboram suas representações identitárias”.

Como afirma Campos (2013, p. 15), o patrimônio, como expressão política da memória, manipula identidades, que são, como produtos da modernidade, alcançadas e não mais atribuídas. O declínio do significado do Estado nacional, que tinha nos monumentos públicos uma metonímia sua, teria possibilitado o ressurgimento e o surgimento de outras formas de identidades coletivas, étnicas, religiosas, etc., que vem buscando seu reconhecimento, entre outras formas, através da salvaguarda de seus patrimônios culturais, sobretudo o imaterial.

#### 4 PESQUISA DE CAMPO

Inicialmente foi realizado levantamento e estudo de material teórico através pesquisa, leitura, fichamentos e discussão teórica onde se investigou a razão pela qual o forno de barro era elemento principal na tradição dos biscoitos de São Tiago. Durante o processo de pesquisa teórica, surgiram algumas hipóteses como: 1. Número de fábricas de produção de biscoitos industriais em São Tiago e região. O que de fato poderia impactar negativamente na manutenção do ofício de forneira, na manutenção do forno de barro e nos saberes e fazeres – saber fazer; 2. Técnicas de fabricação do forno, se esses ainda são construídos nos dias de hoje e quais as tecnologias envolvidas; 3. Técnicas de execução das receitas que tornam o biscoito artesanal do forno diferente dos produzidos industrialmente.

Para responder essas indagações, verificou-se a necessidade de visita técnica para realização da pesquisa de campo de caráter quali-quantitativo. Por meio de entrevistas com a aplicação de questionário semiestruturado, às forneiras vinculadas ao processo de elaboração dos biscoitos artesanais, aos fabricantes dos fornos e aos moradores locais. Buscou-se estabelecer se o forno de barro enquanto patrimônio cultural era parte da história e se existia memória coletiva em relação a produção das quitandas. As perguntas referentes ao questionário aplicado estabeleciam as seguintes perguntas:

1. Você trabalha com forno de barro em São Tiago? 2. Há quanto tempo? 3. Como adquiriu esse saber? 4. Você sempre utilizou o forno de barro? 5. O que você pode contar sobre a construção do forno de barro? 6. Para você, o forno de barro caracteriza o biscoito de São Tiago? 7. Quais transformações você notou importantes na fabricação dos biscoitos de São Tiago? 8. Essas transformações descaracterizaram as propriedades sensoriais (visual, paladar, olfato, tato) dos biscoitos tradicionais de São Tiago? 9. Para você, o forno de barro pode ser considerado patrimônio cultural de São Tiago? 10. Você crê, que este bem cultural (o forno de barro) está sob ameaça de desaparecimento? 11. Quais medidas você

julga necessárias para manutenção deste bem cultural? 12. Além do forno de barro, o que você considera importante na fabricação dos biscoitos? 13. Você acredita que o forno de barro é importante para atividade socioeconômica e cultural do município de São Tiago?

Em geral os entrevistados convergiram para uma mesma opinião. A maior parte dos entrevistados percebe que o forno de barro está cada vez menos presente na vida dos são-tiaguenses, apesar de todos terem uma memória afetiva / gustativa, muito forte com elementos do fabrico artesanal. São exemplos dessas memórias: acordar cedo para acender o forno, o aroma do alecrim do campo utilizado para varrer o forno, e em unanimidade todos os entrevistados enfatizaram o fato de não ser possível comparar o sabor do biscoito artesanal com o industrial. Muitos dos são-tiaguenses não compram o biscoito industrial para consumo próprio ou da família.

Os entrevistados reconhecem a importância do forno de barro como símbolo e como patrimônio cultural da cidade, mas não tem conhecimento de uma organização que valorize a produção artesanal, nem mesmo no período em que acontece a festa do café com biscoito na cidade. Seja pela falta de forneiras, ou por acreditarem que o as forneiras não teriam como produzir biscoitos artesanais em grande escala para o evento. A respeito da festa, os entrevistados disseram não comparecer. Por se tratar de um evento para os turistas, provocando certa desorganização na cidade.

## 5 O PROCESSO DE FABRICAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO FORNO DE BARRO

O conhecimento de trabalhar com os fornos de barro, foram passados entre as gerações, e por ser um trabalho pesado e cansativo, as novas gerações não se interessam em saber fazê-lo atualmente. Nas visitas técnicas percebeu-se a diminuição das pessoas que ainda sabem construir e lidar com os fornos tradicionais.

A começar pelo fabrico do próprio forno. Os construtores deste forno, relatam que este começa pela escolha dos cupinzeiros. Eles escolhem os cupinzeiros que crescem mais na vertical, pois têm melhor qualidade. O cortam, carregam até a base do forno feita de pedra, e o cortam para dar o formato característico do forno. Escorando e criando emendas feitas de barro. Depois que o forno assume a fórmula de iglu, este é deixado parado por cerca de vinte dias, num processo de secagem do barro, e principalmente, para que os cupins ainda vivos “costurem” as emendas feitas de massa de barro, garantindo que a estrutura do forno se consolide em uma só. Após esse tempo, o forno recebe seu acabamento e está pronto para receber o primeiro fogo, matando, portanto, os cupins que estão ali.

O processo de utilização do forno começa no dia anterior, com o corte e a separação da lenha à ser utilizada, o bambu à ser colocado no fundo do forno para que as latas (formas) possam se apoiar, buscar no campo o alecrim para a fabricação da vassoura para varrer o forno.

No dia seguinte, as forneiras acordam pela madrugada, por volta das quatro horas da manhã, acendem o forno e o deixam esquentar; para controlar a temperatura do forno, utilizam de um conhecimento empírico aprendido com as gerações mais antigas. O método consiste em se observar o “teto” do forno; que inicialmente apresenta coloração escura, vai mudando de cor; quando o forno atinge altas temperaturas, passa a ter uma cor acinzentada-branca, servindo de indicativo às forneiras, que este já chegou em sua temperatura desejada.

Durante este processo de aumento de temperatura, as forneiras preparam as quitandas com receitas passadas de geração em geração, sempre priorizando o uso de ingredientes de qualidade de produtores vizinhos. Utilizam manteiga ao invés de margarina, a banha de porco, o leite “azedo”, o fubá de moinho d’água, o polvilho azedo “de boa qualidade”, o ovo caipira, dentre outros. Existe também técnica na mistura dos ingredientes, o açúcar misturado às gorduras, depois as farinhas e por último os ingredientes líquidos.

Com as receitas prontas e modeladas e colocadas nas “latas”, como as forneiras se referem as formas, e o forno na sua temperatura máxima, as forneiras retornam ao forno para espalhar o braseiro da lenha queimada por todo o fundo do forno e dessa forma aquecê-lo por igual.

Após alguns minutos, varrem as brasas para um orifício central do forno, com a utilização de uma vassoura especial, feita por elas, com alecrim do campo. Um aroma muito agradável se espalha pelo ambiente e tem grande valor simbólico afetivo para quem está em volta. O que sempre é relatado como um aroma que remete à infância das pessoas locais.

Existe também uma técnica com a utilização da palha do milho, que quando colocada dentro do forno, se esta pegar fogo imediatamente é necessário aguardar o forno esfriar. O processo é repetido até que a palha somente se enrole, indicando que o forno apresenta temperatura ideal para dar início da assadura das quitandas. Neste momento as varas de bambu são dispostas por toda a extensão do fundo, garantindo que as formas não fiquem em contato direto com o “chão” do forno. Assim é dado o início da assadura das quitandas.

Geralmente o biscoito de fubá é o primeiro a ser colocado para assar pois necessitam de uma temperatura maior, e a sequência de assadura segue este padrão, primeiramente das receitas que demandam maior calor para as que demandam menor calor.

Se em algum momento o forno esfriar demasiadamente, o forno da região, apresenta uma abertura lateral que é ligada ao orifício central onde as brasas foram varridas no início do processo. Por essa abertura lateral, as forneiras colocam mais lenha, que ao encontrar o braseiro, pegam fogo e voltam a produzir chama para aquecer o forno novamente.

Todo este processo a existência de técnicas empíricas, desde ao fabrico do forno, a execução das receitas, os ingredientes utilizados, ao manuseio da massa na

modelagem dos biscoitos manualmente, ao saber usar o forno. Se isto não for (re)valorizado, pode se perder num futuro próximo. Todo este processo pode ser visualizado nas figuras:

Figura 2 - Iniciando o fogo no forno



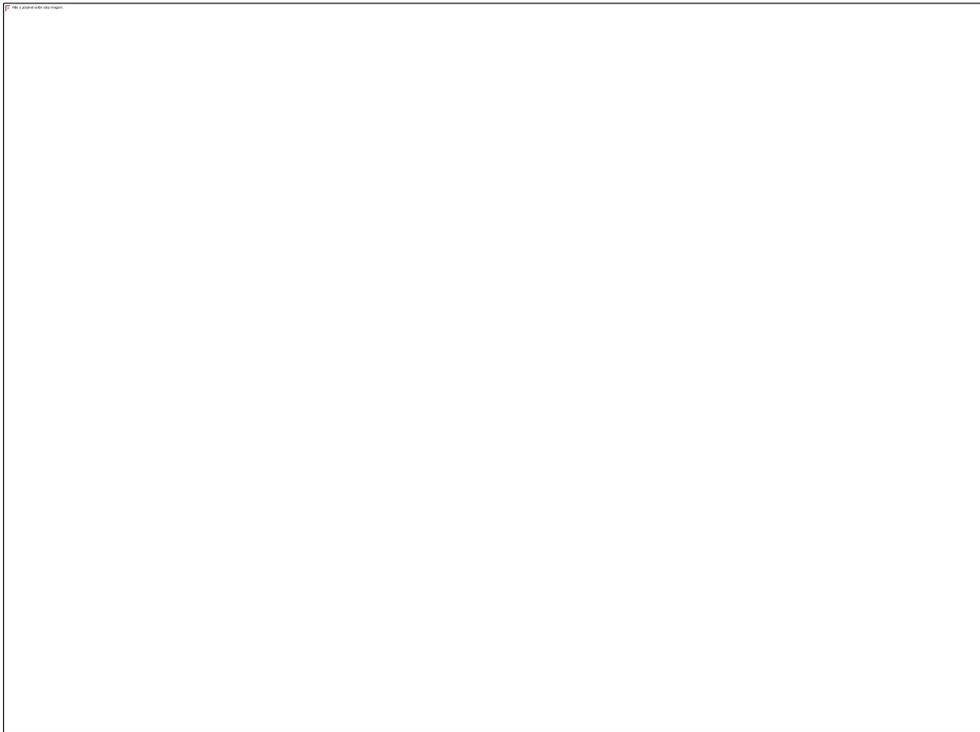
SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 3 - Forno - detalhe para abertura lateral



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura 4 - Fumaça escura no teto do forno - não está pronto



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 5 - Fumaça clara - cor do teto do forno acinzentada-branca indica que o forno está no ponto



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 6 - Braseiro, outro indicador que o forno está no ponto



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 7 - Fumaça clara - cor do teto do forno acinzentada-branca indica que o forno está no ponto



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura 8 - Brasas - momento de varrer o forno



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 9 - Varrendo e preparando o forno



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura 10 - Massa do biscoito descansando com sinal da cruz



SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Set. 2020.

Figura - 11 - Mutirão - Enrolando os biscoitos



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura - 12- Colocando os biscoitos enrolados nas latas (formas) para assar



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura - 13 - Biscoitos enrolados nas latas (formas) prontos para assar



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura - 14 - Colocando os bambus para colocar as latas (formas)



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura - 15 - Latas (formas) com biscoitos assando sobre os bambus para não queimar



FERNANDES, Leonardo Mendonça. Out. 2020.

Figura - 16 - Biscoitos assados



ALBUQUERQUE - Set. 2020.

Figura - 17 - Interior do biscoito assado



ALBUQUERQUE - Set. 2020.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É de suma importância a valorização do forno como elemento principal do saber fazer da região. O forno é a parte material deste patrimônio cultural. O tombamento da parte material assegura que este não caia no esquecimento com o passar dos anos, visto que a festa do café com biscoito possa perder interesse em uma mudança de gestão política, perdendo força. Com o advento do tombamento do forno, evita-se a perda deste patrimônio, caso a simbologia do forno (patrimônio material) e o saber fazer (imaterial) não sejam preservadas.

A festa na verdade é consequência do saber fazer do forno e da forneira, não sendo menos importante, mas que possa servir de elemento para atrair pessoas e que também proporcione uma valorização da tradição local no fabrico dos biscoitos artesanais e na atividade da forneira, que passa de geração a geração, os conhecimentos empíricos para manutenção deste saber fazer.

Uma tomada de consciência da população em relação ao saber fazer do forno, e de uma possível organização de forneiras artesanais por parte do poder público (local, regional e estadual) é necessário, para que se possam criar políticas de incentivo em manter a cultura do forno, com uma produção ativa para atender à um consumidor que valorize o produto artesanal. Manter a produção desta vertente ativa, ainda que não seja possível de suprir a demanda da festa do café com biscoito, mas que este produto artesanal esteja presente para ser comercializado com um maior valor agregado de comércio e mantedor da cultura tradicional.

É importante destacar que no processo de reconhecimento de um patrimônio imaterial, é de grande valia que as representações materiais e imateriais podem sofrer evolução, desde que esta mantenha as tradições, mas que também conte a evolução deste patrimônio, para que a história continue sendo contada. Não se trata de um engessamento sem evolução, mas sim da mantedora dos conhecimentos e técnicas que agregam valor à cultura de determinada comunidade.

Portanto, percebeu-se que o “saber fazer” e a produção de biscoito em São Tiago estão imbricados no processo de ocupação e formação socioeconômica, política e cultural da cidade, tendo os fornos – nas suas diversas formas e materiais – e as forneiras como elementos primordiais para manutenção do modo de fazer. A continuidade dessa tradição municipal é celebrada na Festa do Café-com-Biscoito, criada em 1999, e as bases para o estabelecimento da atual indústria do biscoito que cresce rapidamente no município. Através da análise das publicações e de aplicação de questionário (pesquisa semiestruturada) levantou-se a hipótese se a supressão dos fornos de barro e a rarefação de forneiras com domínio deste ofício pode comprometer a permanência desse bem cultural imaterial identificado no “saber fazer” da construção dos fornos ao fabrico dos biscoitos do modo artesanal tradicional.

## **HISTORY AND HERITAGE: THE OVEN OF BARRO AND THE BISCUITS OF SÃO TIAGO - MG: FLAVORS, MAKES AND KNOWLEDGE**

This work presents the results of the Extension Project of the Technology in Gastronomy course (UniAcademia) carried out from the case study of the manufacture of clay ovens and the production of artisanal cookies in the city of São Tiago - MG. The literature review on the investigated topic was raised, from which the theoretical framework was formed from Cultural History, Cultural Heritage and Agrarian Geography, in order to find the main research problems, once the reason why the clay oven was a main element in the São Tiago biscuit tradition. In fieldwork, qualitative and quantitative research was carried out, with the application of a semi-structured questionnaire in a group of about 20 interviewed citizens. Some hypotheses have arisen in relation to the number of biscuit factories in São Tiago and region, which could negatively impact the maintenance of the hearth trade, the maintenance

of the clay oven and the “know-how” that characterizes a fundamental immaterial cultural heritage in the social, economic and historical formation of the people of São Tiago.

**Keywords:** Story. Memory. Cultural heritage. Gastronomy of Minas Gerais.

## REFERÊNCIAS

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CAMPOS, Yussef Daibert Salomão de. **Percepção do Intangível**: entre genealogias e apropriações do patrimônio cultural imaterial. Belo Horizonte: Arraes Editores, 2013.

GOVERNO MUNICIPAL DE SÃO TIAGO - **Dossiê de tombamento da festa do café-com-biscoito**. Quadro VI - Registro Bem Cultural Imaterial - 2012.

MENDES, Talita Ribeiro. **Sabores da História** - Causos e receitas da terra do Café-com-Biscoito. São João Del Rei: UFSJ, 2019. Livro no Prelo.

PORTELLI; Alessandro. A filosofia e os fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais, **Revista Tempo**. Rio de Janeiro. v. 1; nº 2; dezembro de 1996. p. 59-72.

REVISTA CAFÉ COM BISCOITO. São Tiago - MG: uma perspectiva das décadas (1999-2019) - 2019 - Disponível:

<<https://www.yumpu.com/pt/document/read/62820093/revista-cafe-com-biscoito>> - Acesso: 04 jul. 2020.

SEBRAE. **Biscoitos Caseiros/Não Industrializados: estudos de mercado SEBRAE/ESPM** – Relatório Completo. ESPM/SEBRAE, 2008. Disponível: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/D299EC3EAB7D921E8325753E005DBF8E/\\$File/NT0003DB02.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/D299EC3EAB7D921E8325753E005DBF8E/$File/NT0003DB02.pdf)> - Acesso: 23 mar. 2020.

SIMABESP. Fabricantes de biscoitos projetam expansão de 7%. **SIMABESP - Sindicato da Indústria de Massas Alimentícias e Biscoitos do Estado de São Paulo**, São Paulo, jan. 2014. Disponível: <<http://www.fiesp.com.br/simabesp/noticias/fabricantes-de-biscoitos-projetam-expansao-de-7/>> - Acesso: 21 mar. 2020.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Iago de Castro Rocha do Centro de Pesquisa e Extensão do UniAcademia Centro Universitário pelo apoio institucional, as forneiras de São Tiago e a jornalista Talita Ribeiro Mendes pela assessoria técnica para realização desta pesquisa.