

QUITANDAS MINEIRAS: DA TRADIÇÃO À CONTEMPORANEIDADE

VIEGA, Camila¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale²; SIMONCINI, João Batista Villas Boa²; SILVA, Jefre Milione da².

1 INTRODUÇÃO

A palavra quitanda é derivada de “kitanda” e significa tabuleiro na língua quimbundo, idioma falado na região noroeste da Angola (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015). No Brasil, o termo apresenta outro significado, sendo comumente utilizado para nomear pequenos comércios que expõem seus produtos em bancadas ou tabuleiros. No entanto, em seu sentido original, quitanda era uma palavra designada para definir itens servidos com café que ficam dispostos em tabuleiros para a venda. Alguns exemplos de quitanda são os biscoitos, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo, ou seja, tudo aquilo servido com o café, com exceção do pão (BONOMO, 2014).

As quitandas são uma tradição em Minas Gerais, que se propagaram historicamente devido ao trabalho realizado pelas quitandeiras. Dessa forma, as quitandas são consumidas diariamente no café da manhã e no lanche da tarde dos mineiros e apresentam como matéria-prima ingredientes como ovos, leite, queijo e milho, típicos de Minas Gerais (BONOMO, 2014).

Na contemporaneidade existem padrões de consumo e preparo que exigem com que a dinâmica alimentar seja adaptada. Gimene e Morais (2012) discorrem sobre a necessidade da interação, influência e convivência entre inovações e tradições, gerando um cenário em que exista a reinvenção de sabores, texturas e práticas que tenham um novo sentido, se adaptando às necessidades e aos paladares contemporâneos.

Ciente disso, de que maneira é possível valorizar as quitandas mineiras a partir de uma perspectiva contemporânea? O objetivo deste trabalho é propor a releitura de quitandas tradicionais mineiras produzindo o sorvete de broa de milho

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

com erva-doce, *tuile*³ de queijo e calda de café.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

De modo a contextualizar a releitura de quitandas tradicionais mineiras utilizando a perspectiva contemporânea, se faz necessário ressaltar a importância dessas iguarias para a histórica e cultura do Brasil. O texto também discorre sobre a cozinha contemporânea, detalhando como funciona a reinvenção de sabores, texturas e práticas. Por fim, é revelada a importância do milho, da erva-doce, do queijo e do café para as quitandas mineiras.

2.1 QUITANDAS TRADICIONAIS DE MINAS GERAIS

No Brasil as quitandas estão presentes com maior destaque nos estados de Minas Gerais e Goiás. Toralles (2017) explica que em Goiás, especificamente em Pirenópolis, as quitandas fazem parte do patrimônio alimentar e melhoraram a vida de mulheres e suas famílias, ajudando até mesmo a desenvolver o turismo da cidade. Vale ressaltar que as quitandas goianas se assemelham às mineiras devido à imigração de mineiros para o estado de Goiás (ABDALA, 2011). Dessa forma, é evidente o papel das quitandas mineiras na vida e identidade dos habitantes.

Desde o século XIX existe em Minas Gerais a tradição cultural de receber visitas com uma mesa farta de quitandas a serem consumidas, sempre acompanhadas de café (BONOMO, 2014). A fartura de ingredientes como ovos, milho e leite nas fazendas, propiciou a elaboração da pastelaria caseira, com o estímulo de receitas que levam esses ingredientes e seus derivados, como a farinha de milho, manteiga e queijos em sua confecção. De acordo com Abdala (2011), exibir essa fartura de alimentos representava *status* na sociedade mineira, o que incentivou a criação e manutenção de saberes passados de geração em geração, motivando a expansão de estabelecimentos comerciais que produzem e vendem estas iguarias.

³ *Tuile* é uma palavra francesa que significa "telha" em português. Na culinária, uma *tuile* refere-se a uma fina e crocante fatia ou biscoito em forma de telha. Ela é frequentemente utilizada para decorar sobremesas, adicionando um elemento crocante e saboroso que contrasta com a suavidade dos outros componentes (DICTIONARY, 2023).

Atualmente, as quitandas mineiras têm se destacado em festivais gastronômicos promovidos na região, propagando e perpetuando a tradição. Bonomo (2014) exemplifica festivais de quitanda em Congonhas, Barão de Cocais, Sete Lagoas, Entre Rios de Minas e Tiradentes, festivais que movimentam a economia e garantem incentivo e identidade ao ofício das quitandeiras. A autora também aborda que nestes festivais são tradicionalmente exibidos bolos de milho e queijo, elaborados com fubá; broinhas de maisena, utilizando o amido de milho; biscoitos fritos, feitos com farinha de trigo, envolto em açúcar e canela; pães de queijo, cuja massa é feita com goma da mandioca; cubu, feita com farinha de milho e assada no forno de barro, entre outras quitandas.

2.2 A COZINHA CONTEMPORÂNEA

Com a globalização, houve um movimento de redefinição de identidades culturais que influenciou vários aspectos da sociedade, incluindo a cozinha típica. Nesse contexto, surgiu a cozinha contemporânea, marcada por padrões de consumo que apresentam como pressuposto a releitura de sabores, texturas e práticas que se adaptem e conquistem os consumidores, atendendo à demanda de um mundo cada vez mais globalizado (AVELLAR, 2018).

No entanto, Gimene e Morais (2012) destacam o papel de preparos tradicionais na contemporaneidade, na intenção de que os saberes passados de geração em geração sejam valorizados, interagindo, influenciando as inovações e criando práticas alimentares que trazem o “novo” e o “velho” juntos. Assim, a cozinha configura um domínio em que tradição e inovação têm importâncias equivalentes, estando entrelaçadas pelos elos da história, da cultura e do tempo (BENEMANN; MENASCHE, 2017).

Como exemplo, algumas técnicas empregadas na cozinha contemporânea são o *sous-vide*⁴, que consiste em cozinhar alimentos em sacos a vácuo, à baixa temperatura e por períodos longos (BALDWIN, 2012) e o *dry-aged*⁵, que consiste

⁴ A expressão "*sous-vide*" vem do francês e significa "sob vácuo". Nesse método, os alimentos são selados a vácuo em sacos plásticos e, em seguida, são submersos em um banho-maria ou em um equipamento especializado de imersão em água com temperatura controlada (BALDWIN, 2012).

⁵ "*Dry-aged*" é um termo usado na culinária para descrever o processo de envelhecimento controlado da carne em condições controladas de temperatura e umidade, sem nenhum líquido adicional (DASHDORJ *et al.*, 2016).

em um processo de maturação a seco, no qual a carne *in natura* descansa em temperaturas de zero a -2°C , com umidade de 50% a 70% e ventilação controlada (DASHDORJ *et al.*, 2016). Por fim, também existem as técnicas da gastronomia molecular, que preservam as características naturais dos alimentos e intensificam os sabores a partir de novas texturas e mais diversidade à mesa (PELLERANO, 2013).

Nesse sentido, a culinária contemporânea se expressa com a desconstrução do alimento, apresentando-o de uma forma modificada a partir da interpretação do *chef* de cozinha. Seguindo essa tendência, o alimento deixa de ser visto como apenas um nutriente necessário para a vida e passa a ser pensado como comida, prazer e gosto, sem deixar de lado o aspecto cultural e tradicional de ruralidade, naturalidade e saudabilidade (MENASCHE, 2018). Vale ressaltar que a cozinha contemporânea se apresenta como um movimento que valoriza e aumenta a apreço pela valorização de produtos locais, artesanais e tradicionais que misturam diferentes temporalidades (BENEMANN; MENASCHE, 2017).

2.3 A IMPORTÂNCIA DO MILHO, ERVA-DOCE, QUEIJO E CAFÉ PARA AS QUITANDAS MINEIRAS

O período de ruralização de Minas Gerais foi marcado pela abundância e facilidade de acesso a ingredientes como ovos, leite e queijo, propiciando a confecção da pastelaria caseira e o surgimento de biscoitos e pão de queijo (BONOMO, 2014). Como a farinha de trigo era escassa, foi substituída por farinhas de milho e, dessa forma, as quitandas nasceram marcadas pelos ingredientes da terra e o uso de técnicas combinadas dos portugueses, indígenas e de escravos (SIMONCINI *et al.*, 2022).

O milho é um dos grãos que dominam o mercado agrícola, sendo um dos produtos mais tradicionais da agricultura mineira e base de uma cozinha rica e diversa, a culinária caipira (MARIUZZO, 2011). Sempre muito apreciado, os mineiros o consumiam em diversas receitas, e pelas mãos portuguesas, foi um alimento que serviu de substituto em preparos, tendo um papel relevante na produção de quitandas e pães (BONOMO, 2014). É um cereal rico em nutrientes, como carboidratos, proteínas, fibras e vitaminas do complexo B, sendo também fonte de ferro, zinco e magnésio (PAES, 2006). Seu cultivo carrega laços culturais que abrangem desde

técnicas envolvidas em seu processo de produção até diferentes formas de utilização. Nas quitandas mineiras, é utilizado tanto em pratos salgados quanto doces, em receitas típicas como o pão de milho, angu, curau, entre outras (GARCIA; MATTOSO; DUARTE, 2006). Dessa forma, o milho é um alimento que faz parte da cultura e da identidade mineira, estando presente em diversas festas típicas, como a Festa de São João, uma das festas mais populares de Minas Gerais.

Por sua vez, a erva-doce é uma erva aromática de origem Europeia, sendo amplamente cultivada em todo o Brasil. Ela é frequentemente utilizada em diversas preparações de quitandas mineiras, como biscoitos, bolos e pães, conferindo um sabor, aroma característico e ajudando a equilibrar o sabor dos ingredientes mais pesados, como o açúcar e a manteiga (AZEVEDO *et al.*, 2012).

Em relação ao queijo, pode-se ressaltar que é outro ingrediente fundamental, também sendo utilizado em diversas receitas, como o pão de queijo, bolos, broas e biscoitos. De acordo com Cangussu *et al.* (2016), o consumo de queijo é incentivado, dado que é um alimento rico em nutrientes, como proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas A e B12. Nesse contexto, a alta produção em Minas Gerais é uma das atividades econômicas mais importantes para o desenvolvimento local.

Por fim, o café é uma bebida que está presente em quase todas as culturas do mundo, sendo um dos produtos mais consumidos em todo o planeta (SAMPAIO *et al.*, 2012). Em Minas Gerais, o café é consumido como acompanhamento das quitandas, como bolos, biscoitos e tortas ou nas preparações, seja na forma de grão, seja na forma de pó. O café também é um importante produto econômico para o estado de Minas Gerais, sendo o estado que mais produz café do Brasil, gerando emprego e renda (SAMPAIO *et al.*, 2012).

A partir desses ingredientes, o presente trabalho propõe a produção do sorvete de broa de milho com erva-doce, *tuile* de queijo e calda de café a fim de valorizar essas importantes quitandas mineiras a partir de uma perspectiva contemporânea.

3 METODOLOGIAS E DISCUSSÕES

A fim de valorizar as quitandas mineiras a partir de uma perspectiva contemporânea, o presente trabalho apresenta uma reinvenção de quitandas tradicionais mineiras a partir de um sorvete de broa de milho com erva-doce, *tuile* de queijo e calda de café. A concepção deste prato baseou-se em lembranças afetivas

significativas da autora, oriundas de vivências culinárias compartilhadas com sua avó, as quais eram permeadas por uma atmosfera de carinho e afetividade. Até chegar ao resultado, foram realizados vários testes que serão descritos a seguir.

Contudo, a metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas. Além disso, teve uma pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

No primeiro teste, a base do sorvete foi feita com merengue suíço na intenção de substituir o emulsificante; base de metil, que consiste em água e metilose para substituir a liga neutra; creme de leite e bolo de fubá com erva-doce. No entanto, como a base do metil contém água, houve formação de vários cristais de gelo e a textura do sorvete não ficou como o esperado, dado que não teve cremosidade nenhuma. Para o segundo teste, foi utilizado a liga neutra no lugar da base de metil, o que funcionou como esperado e trouxe cremosidade e estabilidade para o sorvete, e essa foi a versão final, apresentada no quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha técnica da base de sorvete.

Prato:		BASE DE SORVETE		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Açúcar	140	g		
Clara de ovo	60	g		
Liga neutra	6	g		
Creme de leite	200	g		
MODO DE PREPARO:				
EXECUÇÃO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bater a clara em neve e acrescentar o açúcar. 2. Acrescentar o creme de leite e a liga neutra. 3. Bater até virar uma mistura homogênea e cremosa. 4. Despejar em um refratário. 5. Congelar por aproximadamente 6h. 				

Fonte: Elaborada pela autora.

Para o bolo de fubá e de sorvete, não foram necessários fazer ajustes, dado que o primeiro teste foi realizado com sucesso a partir da ficha técnica apresentada no quadro 2 e 3.

QUADRO 2 - Ficha técnica do bolo de fubá.

Prato:		BOLO DE FUBÁ COM ERVA-DOCE		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Ovo	150	g		
Açúcar refinado	240	g		
Óleo de soja	130	g		
Leite integral	300	ml		
Fubá	200	g		
Farinha de trigo	200	g		
Erva-doce	30	g		
Fermento em pó	30	g		
MODO DE PREPARO:				
EXECUÇÃO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usar o liquidificador para bater os ovos, açúcar, óleo e o leite. 2. Transfira para um refratário. 3. Colocar a farinha de trigo, o fubá e erva-doce. 4. Misturar com a ajuda de um batedor de arame, até que a massa fique homogênea. 5. Adicione o fermento e misture-o levemente, até que o mesmo se dissolva. 6. Levar ao forno pré-aquecido a 160 °C por cerca de 35 minutos. 				

Fonte: Elaborada pela autora.

QUADRO 3 - Ficha técnica do bolo de sorvete.

Prato:		BOLO DE SORVETE		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Bolo de sorvete	400	g		
Bolo de fubá	200	g		
MODO DE PREPARO:				
EXECUÇÃO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Após retirar a base do sorvete do congelador, bata ela na batedeira por aproximadamente 10min. 2. Esfarele o bolo de fubá e acrescente na mistura acima. 3. Bata todos os ingredientes por aproximadamente 20min na batedeira até que obtenha uma mistura homogênea e amarelada. 4. Leve ao congelador até que congele por completo. 				

Para o primeiro teste da *tuile*, foi utilizado menos farinha, mas depois de um tempo fora do forno ela acabou murchando devido à gordura do queijo. No segundo teste, foi utilizado mais farinha, o forno foi deixado em temperatura mais baixa e assando por mais tempo, para que obtivesse a crocância, sem que ficasse muito dourado. A versão final foi realizada a partir da ficha técnica apresentada no quadro 4.

QUADRO 4 - Ficha técnica da *tuile* de queijo.

Prato:		TUILE DE QUEIJO		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Queijo Minas curado	50	g		
Queijo Minas padrão	20	g		
Farinha de trigo	6	g		
Manteiga derretida	30	g		
Açúcar de confeitiro	20	g		
Clara de ovo	30	g		
MODO DE PREPARO:				
EXECUÇÃO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar o queijo com a farinha de trigo até atingir uma textura bem fina. 2. Envolver todos os ingredientes e misturar. 3. Usando uma colher, abrir a massa em formato de discos, bem fina, e levar para o forno a 110 °C por aproximadamente 25 minutos. 				

Fonte: Elaborada pela autora.

No primeiro teste da calda de café foi utilizado somente o café coado e mixado com goma xantana. No entanto, a textura não ficou agradável e encheu de bolhas. Para o segundo teste, o café foi coado, houve acréscimo da goma xantana sendo levado ao fogo até chegar na espessura desejada, mas o sabor ficou amargo no final. Por fim, no último teste, o café foi apenas coado, foi feita a adição da goma e mistura, sem levar ao fogo novamente, o que é apresentado no quadro 5.

QUADRO 5 - Ficha técnica da calda de café.

Prato:		CALDA DE CAFÉ		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Água	100	ml		
Pó de café	14	g		
Goma xantana	0,3	g		
MODO DE PREPARO:				
EXECUÇÃO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ferver a água. 2. Colocar o pó de café em um coador e despejar água quente em formas circulares. 3. Após coado, adicionar a goma xantana e misturar até que a mesma se dissolva por completo. 				

Fonte: Elaborada pela autora.

Para o empratamento, foi pensado a confecção de uma *quenelle* utilizando o sorvete. A *tuile* foi disposta por cima da *quenelle* para que o degustador pudesse quebrá-la, a calda de café foi inserida no fundo do prato e, por fim, as gotas de

goiabada foram adicionadas para agregar mais sabor ao prato. Ao final de todos os testes, o prato resultante ficou bem-apresentado e pode ser visualizado na figura 1.

FIGURA 1 - Foto final do prato.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

O presente trabalho teve como objetivo valorizar as quitandas mineiras por meio de uma perspectiva contemporânea, propondo a reinvenção de quitandas tradicionais por meio da criação de um sorvete de broa de milho com erva-doce, acompanhado por um *tuile* de queijo e calda de café. A combinação desses elementos tradicionais com técnicas e ingredientes contemporâneos oferece uma nova experiência gustativa, preservando a essência e os sabores característicos das quitandas mineiras, resgatando possíveis memórias afetivas.

Ao repensar as quitandas a partir dessa abordagem, é possível aproximar novos públicos e despertar o interesse por essa parte significativa da culinária mineira. A reinvenção das quitandas tradicionais, com sua fusão entre tradição e inovação, destaca-se como uma estratégia promissora para a valorização e preservação da identidade culinária local, ao mesmo tempo em que se adapta às demandas contemporâneas. Dessa forma, o sorvete de broa de milho com erva-doce, *tuile* de queijo e calda de café representa uma releitura contemporânea das quitandas mineiras, enriquecendo a oferta gastronômica e proporcionando uma experiência única e memorável aos apreciadores da culinária mineira.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun., 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25743>. Acesso em: 24 abr. 2023.

AVELLAR, F. R. S. **Sentido das práticas alimentares contemporâneas: globalização e midiaticização**. 2018. Dissertação de Mestrado. Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade FUMEC. Disponível em: https://repositorio.fumec.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/184/fabiana_avellar_mes_mcult_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 14 mai. 2023.

AZEVEDO, C. F. *et al.* Aspectos anatômicos de plântulas *Foeniculum vulgare* Mill. **Revista Brasileira de Plantas Medicináveis**, Botucatu, v. 14, p. 197-204, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbpm/a/Lb3LBskzhK85HyBc65K8tmL/>. Acesso em: 08 maio 2023.

BALDWIN, D. Sous vide cooking: A review. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 1, n. 1, p. 15-30, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000035>. Acesso em 08 mai. 2023.

BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar: A pinch of tradition and innovation in the contemporary cuisine: towards an anthropology of cooking. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 3, p. 477-496, 2017. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_01_pitadas. Acesso em 24 abr. 2023.

BONOMO, J. R. **O que é que a quitandeira tem?** Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Memória Social. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, 2014. Disponível em: <http://hdl.handle.net/unirio/11645>. Acesso em: 26 abr. 2023.

CANGUSSU, R. R. *et al.* Produtores rurais e a produção tradicional do queijo minas artesanal no estado de Minas Gerais. **Colóquio Internacional Povos e Comunidades Tradicionais**, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/40079/2/Produtores%20rurais%20e%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%20tradicional%20do%20queijo%20minas%20artesanal%20no%20estado%20de%20Minas%20Gerais.pdf>. Acesso em 08 mai. 2023.

DASHDORJ, D. *et al.* Dry aging of beef; Review. **Journal of animal science and technology**, v. 58, n. 1, p. 1-11, 2016. Disponível em: <https://janimscitechnol.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40781-016-0101-9>. Acesso em 08 mai. 2023.

DICTIONARY. "Tuile - Definition of Tuile in English by Oxford Languages." Dictionary, Oxford Languages, 2023. Disponível em: <https://www.dictionary.com/browse/tuile>. Acesso em: 29 jun. 2023.

GARCIA, J. C.; MATTOSO, M. J.; DUARTE, J. O. **Importância do milho em Minas Gerais**. Embrapa: Cultivo do milho no Sistema Plantio Direto, 2006. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/490196/1/Importanciamilho.pdf>. Acesso em 27 abr. 2023.

GIMENE, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/ag.v6i3.21064>. Acesso em: 26 abr. 2023.

LIFSCHITZ, J. A.; BONOMO, J. R. As quitandeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. **Revista Ciências Sociais Unisinos**, v. 51, p. 193-200, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.4013/csu.2015.51.2.09>. Acesso em: 27 abr. 2023.

MARIUZZO, P. Atlas do comércio transatlântico de escravos. **Ciência e cultura**, v. 63, n. 1, p. 59-61, 2011. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252019000100016. Acesso em 24 abr. 2023.

MENASCHE, R. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, v. 19, 2018. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/64921/pdf>. Acesso em 14 mai. 2023.

PAES, M. C. D. Aspectos físicos, químicos e tecnológicos do grão de milho. **Circular Técnica - Embrapa**, 2006. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/489376/1/Circ75.pdf>. Acesso em 08 mai. 2023.

PELLERANO, J. Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 293-300, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093008.pdf>. Acesso em 08 mai. 2023.

SAMPAIO, D. et al. O consumidor de café expresso em Minas Gerais: Diferenças, Hábitos e Preferências. **Gestão & Regionalidade**, v. 28, n. 84, p. 49-60, 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1334/133424908005.pdf>. Acesso em 05 mai. 2023.

SIMONCINI, J. B. V. B. *et al.* Quitandas. **ANALECTA-Centro Universitário Academia**, v. 7, n. 2, 2022. Disponível em: <http://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/3051>. Acesso em 15 mai. 2023.

TORALLES, K. K. **Entre cozinhas e quitandas**: Patrimônio e Globalização de Pirenópolis. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social.

Universidade Federal de Goiás - UFG, 2017. Disponível em:
https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/188/o/2015_-_Katia.pdf. Acesso em 24 abr.
2023.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed.
São Paulo: Atlas, 2013.