

## **MINAS SÃO MUITAS: ELEMENTOS TÍPICOS DA IDENTIDADE DA GASTRONOMIA MINEIRA NA CIDADE DE JUIZ DE FORA**

SARAIVA, Marciano Ferreira<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; DE SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende; CAIAFA, Thiago Brandão.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

Todo povo tem o seu próprio conjunto de crenças, valores, costumes, normas e formas de se expressar, enfim, o seu próprio modo de agir a partir da sua identidade. Diante disso, pode se depreender que a forma de se alimentar é um traço cultural que permite reconhecer a unidade de um grupo de pessoas delimitados em uma certa região. Nos dias de hoje é de fácil relação a identificação de certos povos a partir do que eles comem. É assim ao se fazer a rápida ligação entre a pizza e os italianos, o sushi e os japoneses, o hambúrguer e os americanos, bem como o arroz e feijão e os brasileiros.

Roberto da Matta (DA MATTA, 1986 *apud* BONFIM; GOUVEIA; VICENTE, 2016, p. 488), antropólogo brasileiro, afirma que a identidade social é constituída por uma série de afirmações ou negações a respeito do que se é. Tendo isso em vista, a questão que relaciona alimentação e identidade é tema amplamente trabalhado na comunidade acadêmica. Em estudo sobre a identidade mineira Bonfim, Gouveia e Vicente (2016) concluem que é perfeitamente possível identificar um povo a partir daquilo que ele come, ou seja, pela forma que ele se alimenta. O referido estudo trata do campo da comunicação social, uma vez que a culinária é considerada uma forma de expressão/comunicação cultural de um povo. Ou seja, é possível identificar uma pessoa brasileira ao dizer que ela gosta de samba, carnaval, porque ela fala português, porque ama futebol ou porque gosta de feijoada (DA MATTA, 1986).

Para este trabalho, tomou-se ainda como referência bibliográfica uma dissertação de mestrado da área da antropologia da alimentação que estuda especificamente a relação do homem com o ato de se alimentar (ABDALA, 1994). Mônica Chaves Abdala se debruçou sobre a construção da imagem do mineiro a partir da cozinha, tema de suma importância para este trabalho.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

Diante desta correlação e identificação bem marcada do mineiro com a cozinha, como é possível reconhecer na cidade de Juiz de Fora elementos típicos da gastronomia mineira? Busca-se, portanto, responder a esta questão e exaltar os traços desta cozinha regional em Juiz de Fora. Isso será feito a partir da elaboração de um prato que homenageia elementos reconhecidamente juizforanos. Torresmo à pururuca, creme de pipoca e farofa de queijinho do parque Halfeld com verduras do cinturão verde do bairro Linhares.

## **2 CONTEXTUALIZAÇÃO**

Antes do desenvolvimento deste trabalho, é importante deixar claro que ele foi dividido em tópicos para melhor se situar a correlação entre a identidade do mineiro e a sua cozinha, ou culinária. Para isso, primeiramente, partiu-se do geral para o específico, fazendo uma revisão bibliográfica sobre o tema. Em seguida, afunilando o raciocínio para o ponto chave deste trabalho, tratou-se da presença de elementos mineiros nos bares da cidade de Juiz de Fora. Enfim, tratar-se-á sobre o prato objeto deste trabalho, demonstrando as suas inspirações e motivos pelos quais ele homenageia a gastronomia mineira na cidade.

### **2.1 A COZINHA E A IDENTIDADE DO MINEIRO**

Afirmam Rodrigues, Santana e Shinohara (2023) que a gastronomia mineira é um complexo antropológico rodeado por questões históricas, tradições e, principalmente, rituais inerentes a habilidade do mineiro em ser hospitaleiro e receptivo por meio dos alimentos.

O hábito de servir comida como marca registrada da hospitalidade mineira é tema constante e amplamente presente em crônicas, romances, ensaios, diários de viagem e até mesmo em poesias durante o século XIX e início do século XX. Abdala (1994) faz um recorte das obras de Eduardo Frieiro, Carlos Drummond de Andrade e Maria Stella Libânio de Christo. E a escolha destes três escritores não foi em vão.

De fato, é na literatura, acadêmica ou não, que se encontram os hábitos alimentares e rituais dos mineiros. É vasta a produção que retrata preparos, ingredientes, rituais, utensílios e equipamentos da cozinha mineira e se faz importante para este trabalho destacar alguns registros sobre este tema.

Friero (2021), ensaísta e acadêmico, escreveu o ensaio sobre os hábitos alimentares dos mineiros. O título “Feijão, Angu e Couve”, escrito em 1982 é fruto de estudos que fazem um recorte da alimentação em Minas Gerais desde o povoamento da capitania até a década de 60. O autor se vale de outras obras e de outros autores para retratar a relação do mineiro com a comida. A obra conta com diversos dados históricos sobre os costumes dos mineiros ao se alimentar. Sendo proveitoso aqui destacar as palavras do autor:

O trivial da mesa mineira (referimo-nos à das famílias que podem) era e ainda é, na maioria dos casos, tradicionalmente o mesmo, com pouca variação, nas diferentes regiões do Estado, Sul, Mata, Centro e Oeste, até as proximidades da Bahia, onde os hábitos se assemelham um tanto aos baianos. Comia-se e ainda se come principalmente o feijão, o angu, a farinha de milho, a carne de boi, seca ou verde, a galinha e como erva, a couve. O feijão “pai de todos”, ocupa o primeiro lugar. Segue-se o angu. Depois o torresmo (FRIEIRO, 2021, p. 102).

Além da literatura, que retrata como a cozinha é importante para a formação da identidade dos mineiros, outro aspecto é de relevância para tal empreitada. Houve um trabalho do governo do estado de Minas Gerais para reforçar a associação da imagem do mineiro com a cozinha. Abdala (1994) ressalta uma série de proposições patrocinadas pelo governo do estado de Minas Gerais a fim de fomentar e reafirmar a identidade do mineiro pela sua culinária. Ressalta a autora sobre a importância das obras de Maria Stela L. CHRISTO na qual um posicionamento sobre a imagem do mineiro é bem marcado, tendo a administração pública financiado algumas campanhas de divulgação da cozinha mineira enquanto elemento da formação da identidade de seu povo.

Ademais de demonstrar como o governo de Minas, nos idos de 1985, buscou incentivar essa associação entre a culinária típica e a identidade, a pesquisadora trouxe na sua dissertação a existência de um fato de destaque nacional envolvendo a identidade do mineiro e a culinária. O episódio tem como pano de fundo a posse do presidente Itamar Franco, mineiro de Juiz de Fora, que optou para o evento um banquete regado à café e pão de queijo, tendo o governo do mineiro sido alcunhado por “República do Pão de Queijo”, pela Folha de São Paulo, no caderno 1 de 3/10/1992 (ABDALA, 1994). Esta passagem corrobora a tese de Abdala a respeito da associação da identidade do mineiro à culinária do próprio estado.

Após demonstrar a ligação entre a identidade do mineiro e a cozinha, Abdala passa a definir o que é tipicamente mineiro. A pesquisadora responde esta pergunta

fazendo uma incursão histórica e uma contextualização de dois períodos importantes da história de Minas Gerais, qual seja o da mineração e o da ruralização. O primeiro, marcado pela penúria e escassez, afinal todos os braços e força de trabalho estavam envolvidos na exploração do ouro; o segundo, marcado pela fartura e pelo abastecimento, uma vez que o estado, a partir do século XIX, se torna uma potência rural de produção agrícola e pecuária.

Simoncini, Redondo E Rodrigues (2007) ao versar sobre a formação da gastronomia mineira trazem elementos presentes nas cozinhas do estado desde a sua formação, no século VXII. Baseando-se nos relatos de Auguste Saint-Hilaire os autores afirmam que

os estudos do naturalista apontam uma variedade de alimentos existentes na região: feijão, arroz, milho, mandioca, couve, serralha, salsa, quiabo, criação de porcos e galinhas, e uma infinidade de doces em caldas e cristalizados, feitos a partir das frutas existentes na região. (SIMONCINI, REDONDO E RODRIGUES 2007, p. 7)

Rodrigues; Santana E Shinohara (2023) ao trabalhar sobre a importância da pesquisa na seara gastronômica da culinária de Minas Gerais, também fazem um apanhado sobre as raízes da gastronomia mineira mencionando vários insumos e preparos como o pão de queijo, o café coado na hora, o lombo de porco, o tutu de feijão, o frango com quiabo e o torresmo.

## **2.2 A COZINHA MINEIRA NOS BARES DE JUIZ DE FORA**

Dadas as características deste trabalho de conclusão de curso, fez-se um recorte da representatividade da cozinha mineira em Juiz de Fora a partir dos bares da cidade. Afinal, neste momento acadêmico, torna-se inviável uma pesquisa quantitativa a respeito do consumo e do uso de elementos da cozinha mineira em todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar na cidade.

Dutra, Pires e Simoncini (2018), como resultado de uma pesquisa de extensão, fizeram uma análise de um relato histórico que correlaciona o surgimento dos botecos com a formação socioeconômica da cidade. Afinal, desde o início, os botequins eram um espaço de interação sociocultural daqueles que viviam à margem da sociedade, seja pela escravidão, seja pela divisão e do espaço urbano.

Durante o trabalho, a partir do método de revisão bibliográfica, os autores constataram duas questões importantes e contemporâneas ao surgimento dos estabelecimentos: a) a divisão espacial da cidade e, b) o número da população escrava em detrimento da população livre.

A este trabalho aproveita a pesquisa científica, por meio de entrevistas, a respeito da caracterização de nove bares da região central de Juiz de Fora. Na mencionada pesquisa, delimitou-se o cardápio destes estabelecimentos, sendo que todos apresentam insumos típicos da cozinha mineira em seus cardápios (DUTRA; PIRES; SIMONCINI, 2018).

Como dito nos tópicos anteriores, este trabalho visa reconhecer e destacar os elementos da gastronomia mineira presentes na cidade de Juiz de Fora. Ingredientes como a carne de porco, queijo, mandioca e preparos como a feijoada, tutu e torresmo são elementos do cotidiano da alimentação nos bares e botecos da cidade.

Além do trabalho já mencionado neste tópico é de suma importância mencionar o “Bar do Bigode & Xororó”, estabelecimento que se coloca a alcunha do “melhor torresmo do Brasil”. De Siqueira e Rocha (2016) estudam e analisam também o mencionado bar constatando que seus frequentadores corroboram a mencionada alcunha.

Como se pode depreender das linhas escritas acima, o torresmo é preparo presente na mesa do mineiro desde os primórdios da formação da gastronomia mineira. Ele é citado pela literatura científica nas palavras de Eduardo Frieiro, presente na literatura e nos diários de viagem de Saint Hilaire e, como não poderia ser diferente, presente em diversos estabelecimentos da cidade. É por isso que, neste trabalho, ele foi escolhido para homenagear a gastronomia mineira em Juiz de Fora.

### **2.3 TORRESMO A PURURUCA, CREME DE PIPOCA E FAROFINHA DE QUEIJO DO PARQUE HALFELD E VERDURA DO CINTURÃO VERDE DO BAIRRO LINHARES**

O prato objeto deste trabalho foi concebido com o intuito de homenagear a gastronomia mineira que pulsa na cidade de Juiz de Fora. Por isso, o elemento principal é um torresmo, que embora apresentado de maneira diferente, busca de

uma forma divertida de se remeter aos vários torresmos presentes nos bares e nos lares da cidade.

É vasta na bibliografia, seja ela acadêmica ou não, a menção do torresmo como um preparo presente na cozinha mineira. Inclusive, como se vê a partir dos estudos de Simoncini, Redondo e Rodrigues (2007), ele é resultado do hibridismo alimentar quando da inserção de preparos e ingredientes portugueses na culinária mineira. A propósito, a carne suína fora inserida no Brasil, quase que concomitantemente com a ocupação portuguesa do território, tendo o navegador Martim Afonso de Souza sido o primeiro a trazer os porcos para terras tupiniquins (CHEVITARESE; SOUZA, 2019).

O torresmo é guarnecido com um creme feito a base pipoca de milho, que apesar de ser um preparo presente nas várias culinárias, é um traço marcante de quem frequenta a região central de Juiz de Fora. Embora não se trate de uma fonte acadêmica, os jornais podem ser muito úteis para corroborar fatos e questões do dia a dia de uma localidade. A publicação do jornal Tribuna de Minas é uma das mais importantes da cidade e retratou seis dos mais conhecidos carrinhos de pipoca da região do centro da cidade. Além de destacar estes seis emblemáticos carrinhos de pipoca, descreve os preços, e quais preparos podem se encontrar em cada carrinho. Em todos os carrinhos se encontra presente o queijinho frito, ingrediente também da farofa utilizada na finalização do prato (CAMPOS, 2018).

O prato cotidiano do mineiro está sempre guarnecido com uma verdura (ABDALA, 1994) e com o intuito de também homenagear a cidade de Juiz de Fora, escolheu-se como verdura o almeirão *Cichorium intybus subsp. Intybus*, plantado e colhido na Vila Almeida, região no bairro Linhares. A região, desde 2010, recebe incentivos da Prefeitura para o processamento e beneficiamento de hortaliças (GUEDES, 2018).

Para finalizar, e fazer as vezes de farinha, triturou-se o queijo frito que garante a pipoca juntamente com pão adormecido, salsinha e azeite, produzindo-se uma farinha de queijo que traz crocância e um sabor peculiar ao prato. A farinha é onipresente na mesa do brasileiro (CASCUDO, 2011), e como não poderia ser diferente, também na mesa do mineiro (FRIEIRO, 2021)

### 3 DISCUSSÃO E METODOLOGIA

No presente trabalho foram aplicadas pesquisas bibliográficas, baseando-se em publicações científicas e literárias, bem como pesquisas feitas em sites e redes eletrônicas. Além disso, utilizou-se a pesquisa experimental, uma vez que foi proposta a elaboração de um prato, a partir do qual foi possível se materializar na prática a identificação dos elementos mineiros na gastronomia de Juiz de Fora. Foram feitos testes com a observação e análise de resultados (VERGARA, 2013).

No prato objeto deste trabalho o torresmo é feito de forma diferente da tradicional. Seu preparo tradicional se dá pela fritura na própria banha até que ele desidrate e fique seco. Depois em óleo ou banha quente frita-se por imersão até que ele fique com a pele pururucada e crocante.

Neste trabalho, separou-se o corte da carne da pele, que foi feita à parte. Inicialmente cozinhou-se a porção da barriga do porco em um caldo utilizando a técnica de *sousvide*<sup>3</sup> por 18 horas a 65 graus *celsius*. Todavia, se constatou que 18 horas não são suficientes para que o corte suíno atingisse a maciez e suculência desejados, tendo então sido feito o teste de cozimento em caldo de legumes por 4 horas. Após cozido, o corte foi selado e glaceado no molho que fora confeccionado com fundo escuro de carne e missô. No quadro 1 apresenta-se a ficha técnica de produção da barriga de porco.

**QUADRO 1-** Ficha técnica barriga de porco

<b>PRATO:</b>	<b>BARRIGA DE PORCO</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	10 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Barriga	1000	g	
Tomilho	2	g	
Alecrim	1	g	
Sal	20	g	
Pimenta preta	4	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			

Continuação...

<sup>3</sup> Palavra em francês que significa à vácuo e denomina um método de cocção em baixa temperatura com o auxílio de um termo-circulador.

Continuação

<b>MODO DE PREPARO:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperar a barriga com sal e pimenta</li> <li>2. Esfregar o tomilho e o alecrim no corte da carne</li> <li>3. Acondicionar o corte em uma embalagem à vácuo</li> <li>4. Cozinhar no caldo de legumes por 4 horas</li> <li>5. Glacear a barriga de porco com o molho de missô, antes da finalização</li> </ol>

Fonte: O autor.

Para o molho, a ficha técnica de preparo é apresentada no quadro 2, logrou-se êxito já no primeiro teste. Ele foi elaborado a partir da redução do fundo escuro de carne e temperado com missô. Segundo o dicionário presente na obra “Chefe Profissional” o fundo escuro é um “Líquido âmbar produzido pela fervura suave de ossos dourados e carne (em geral vitelo ou boi) com vegetais e aromáticos (inclusive *mirepoix*<sup>4</sup> caramelizado e purê de tomates)” (INSTITUTO AMERICANO DE GASTRONOMIA, 2017, p. 2892). O fundo reduzido dá origem ao molho e tem como espessante o tutano contido no interior dos ossos.

**QUADRO 2-** Ficha técnica molho de missô

<b>PRATO:</b>	<b>Molho de Missô</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Fundo escuro de carne	1	l	
Missô	10	g	
Alho	8	g	
Acúcar mascavo	5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ferver o fundo escuro de carne até que ele reduza pela metade</li> <li>2. Acrescentar o alho para aromatizar o caldo e deixar reduzir até mais um terço do volume</li> <li>3. Acrescentar o missô</li> <li>4. Conservar em banho maria até a utilização</li> </ol>			

Fonte: O autor.

A pele do porco, parte importante do torresmo, conforme consta no quadro 3, foi feita de forma separada do corte em uma apresentação mais contemporânea. Primeiramente, ela foi temperada com sal e deixada marinando na cachaça para ajudar na sua desidratação. Após isso foi assada em baixa temperatura por 3h até que ficasse completamente desidratada e em ponto de vidro. Este processo também

<sup>4</sup> Combinação de vegetais aromáticos picados – em geral duas partes de cebola, uma de cenoura e uma de salsão – usada para aromatizar fundos, sopas, braseados e guisados. (INSTITUTO AMERICANO DE GASTRONOMIA, 2017, p. 2904).

chamado de vitrificação retira toda a água do interior da pele do porco, facilitando o processo que deixa a pele crocante após a fritura. Ao final do processo, foi frita por imersão em óleo a 150 graus. Este preparo também logrou êxito desde o primeiro teste.

**QUADRO 3-** Ficha técnica torresmo de pele

<b>PRATO:</b>	<b>Torresmo de pele</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pele de porco	200	g	
Cachaça	200	mL	
Sal	20	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperar a pele com sal</li> <li>2. Marinar a pele na cachaça dentro da geladeira por 24 horas</li> <li>3. Assar a pele sobre uma grade com um peso por cima por 3 horas</li> <li>4. Fritar por imersão no óleo a 150 graus celsius</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O creme de pipoca, ficha técnica do quadro 4, no seu primeiro teste foi feito com creme de leite uht e não obteve um resultado desejável. No segundo teste, feito com creme de leite fresco com 35% de gordura, o creme ficou na consistência e sabor esperado. Primeiramente se fez a pipoca em seu método tradicional com óleo e, depois de pronta foi feita uma infusão da pipoca no creme de leite fervido. Esta técnica retira da pipoca o sabor peculiar do preparo porque quanto mais a gordura do creme de leite estiver presente, melhor é feita a condução do sabor da pipoca. Após isso, alongou-se a mistura com leite integral, processou-se no liquidificador e esta mistura foi coada. Cozinhou-se a mistura para que o amido presente no milho tornasse o creme espesso. O creme foi finalizado com manteiga, sal e pimenta.

**QUADRO 4-** Ficha técnica creme de pipoca

<b>PRATO:</b>	<b>Creme de Pipoca</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite fresco	500	mL	
Leite integral UHT	200	mL	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Manteiga	30	g	

Sal	5	g	
Pimenta preta	0,5	g	
Milho de pipoca	100	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer a pipoca e reservar em um bowl</li> <li>2. Ferver o creme de leite fresco, desligar o fogo, acrescentar a pipoca, tampar a panela e reservar</li> <li>3. Acrescentar o leite e voltar com a mistura para o fogo</li> <li>4. Coar a mistura e reservar</li> <li>5. Aquecer a manteiga em uma frigideira até que ela fique na coloração âmbar</li> <li>6. Acrescentar a mistura de leite com pipoca e deixar aquecer</li> <li>7. Temperar com sal e pimenta</li> </ol>			

Fonte: O autor.

A farofa de queijo, que consta no quadro 5 alcançou o resultado esperado desde o primeiro teste. Primeiramente, cortou-se o queijo em cubos iguais de 0,5cm e levou ao congelador por 4 horas. Após isso ele foi frito em óleo a 140 graus celsius, triturado juntamente com salsinha e migas de pão adormecido.

**QUADRO 5-** Ficha técnica creme de pipoca

<b>PRATO:</b>	<b>Creme de Pipoca</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções
<b>INGREDIENTE</b>		<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>
Queijo parmesão		350	g
Pão de sal adormecido		50	g
Salsinha		1	g
Azeite		5	mL
Óleo de soja para fritura		500	mL
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar o queijo parmesão em cubos de 0,5cm</li> <li>2. Levar ao congelador por 4 horas</li> <li>3. Fritar por imersão em óleo a 140 graus</li> <li>4. Deixar o queijo frito escorrer e esfriar</li> <li>5. Triturar no processador com a salsa, o pão adormecido e o azeite</li> </ol>			

Fonte: O autor.

Foram feitos 2 testes para se chegar ao resultado esperado do almeirão. Primeiramente ele foi chapeado em uma chapa de ferro em alta temperatura para que ele ganhasse as marcas da grelha. Entretanto, o processo com calor excessivo fez com que a verdura ficasse com partes amargas. O segundo teste, ficha técnica aprovada, disponível no quadro 6. O almeirão foi feito em frigideira com fogo médio e azeite de oliva.

**QUADRO 6-** Ficha técnica creme de pipoca

<b>PRATO:</b>	<b>Almeirão salteado</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	2 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Almeirão	1	Unidade	Uma unidade menor
Azeite de oliva	100	mL	
Carvão	10	mL	
Flor de Sal	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar o pé de almeirão</li> <li>2. Retirar as folhas maiores, sem cortar a parte do caule que une as folhas</li> <li>3. Utilizar somente as folhas mais tenras</li> <li>4. Cortar transversalmente mantendo o caule</li> <li>5. Aquecer o pedaço de carvão na chama do fogão até que ele fique incandescente</li> <li>6. Infusionar o azeite com o pedaço de carvão</li> <li>7. Aquecer uma frigideira em fogo médio com o azeite</li> <li>8. Chapear as duas partes de almeirão somente até que ele fique dourado</li> <li>9. Retirar da frigideira e abafar com um bowl sobre uma gn</li> <li>10. Temperar com flor de sal e mais 5ml de azeite de carvão.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

Para o empratamento, optou-se por utilizar um prato de cerâmica mais bruto e em tom terroso, de modo que organicamente, os tons da carne, do molho e do creme criassem uma harmonia com os tons da cerâmica. Quanto as quantidades, optou-se por tomar como referência um prato principal de menu degustação, conforme consta da figura 1.

**FIGURA 1** – Torresmo à pururuca, creme de pipoca e farofa de queijo do Parque Halfeld



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

## 4 CONCLUSÕES

Após todos os apontamentos e discussões trazidos neste trabalho é possível identificar na cidade de Juiz de Fora elementos típicos da gastronomia mineira. O prato objeto aqui perseguido homenageia e celebra estes elementos. O torresmo, como tratado é um preparo presente na mesa dos mineiros desde os primórdios. As guarnições celebram também a cozinha mineira e a cidade: o creme de pipoca traz a referência do milho largamente utilizado nas cozinhas de minas; a farofa traz o queijo que fora feito tal qual se faz nos carrinhos de pipoca da cidade, todavia triturado. A verdura não está no prato em vão, afinal, é comum no cotidiano do mineiro e também provém do cinturão verde que fornece hortaliças para a cidade.

Enfim, tudo o que se tratou demonstra que os elementos da cozinha mineira estão vivos em Juiz de Fora. Apesar disso, em um momento mais oportuno, existem algumas discussões importantes a serem tratadas sobre onde reside a identidade do mineiro no espaço urbano da cidade que deu lugar a este trabalho.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **A cozinha e a construção da imagem do mineiro.**

Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade de São Paulo, 1994.

Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/D.8.1994.tde-01112022-122548>>. Acesso em: 17 nov. 2023.

AVELINA BOMFIM, Filomena Maria; VACCARINI GOUVÊA, Laura; VICENTE, Vanessa Carolina. **A Culinária Mineira: Signo Da Identidade Cultural De Minas Gerais.** Razón y Palabra, vol. 20, núm. 94, septiembre-diciembre, 2016, pp. 487-512

Universidad de los Hemisferios Quito, Ecuador. Disponível em:

<<https://www.redalyc.org/pdf/1995/199547464030.pdf>>. Acessado em: 17 nov. 2023.

CAMPOS, Júlia. Seis famosos carrinhos de pipoca do Centro de JF. **Tribuna de Minas.** Juiz de Fora, publicado em 18/05/2018. Disponível em

<<https://tribunademinas.com.br/especiais/roteiros-jf/18-05-2018/seis-famosos-carrinhos-de-pipoca-do-centro-de-jf.html>>. Acesso em: 15 nov. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. Rio de Janeiro: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2020.

CHEVITARESE, Eduarda Soares. O porco ao longo da história: evolução biológica e desenvolvimento gastronômico. **Revista de Gastronomia,** Juiz de Fora MG, v.1, n.1, 2019. Disponível em:

<<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/issue/view/81/showToc>>. Acesso em: 17 nov. 2023.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DUTRA, Priscila Fernandes, e Renata Parma Pires. “História E Memória Dos Butecos De Juiz De Fora (Mg)”, [s.d.].

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão Angu e Couve**. 2.ed. Belo Horizonte: Editora Garnier, 2021.

Guedes, R. de S. (2018). **Racionalidade urbana e espaços rurais: a empresa agrícola un1one e a vila almeida em juiz de fora – mg / urban rationality and rural areas: the un1one agricultural company and vila almeida in juiz de fora - mg**. *Geo UERJ*, (32), e30120, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/geouerj.2018.30120>. Acesso em: 17 nov. 2023.

RODRIGUES, G. F.; SANTANA, A. G. e SHINOHARA, N. K. S. **A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais**. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 73-83, jun. 2023. Disponível em: <<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/55033>>. Acesso em: 17 nov. 2023.

SIMONCINI, João Batista Vilas Boas; RODRIGUES, Lincoln Gonçalves; REDONDO, Solange de Paula. **A Formação Da Gastronomia E A Mercantilização Na Província De Minas Gerais Na Ocupação Do Território No Início Dos Setecentos**. In: Conferência Internacional: Aspectos Culturales de las Geografías Económicas, Sociales y Políticas, 2007, Buenos Aires. *Anais Da Conferencia Internacional Da Ugi*. Buenos Aires - AR: Editora da Universidade de Buenos Aires, 2007. p. 1-15.

SIQUEIRA, Euler David de ; ROCHA, Gracielly Amorim. **Mulheres em Bar: Consumo, Lazer e Gênero em Dois Bares na Cidade De Juiz de Fora, MG**. Trabalho apresentado no VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, 4 Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, 2 Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo. Niterói, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <<https://estudodoconsumo.com.br/wp-content/uploads/2018/03/1-mulheres-em-bar.pdf>>. Acessado em: 17 nov. 2023.

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