

NOVOS OUROS DE MINAS

VACARIO, Clara Cristine¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SIMONCINI, João Batista Villas Boas; BESSA, Martha Eunice.²

1 INTRODUÇÃO

Segundo Byrd (2017), a gastronomia mineira possui origens que remontam à época colonial, influenciada principalmente pela culinária indígena, africana e portuguesa. Com a descoberta do ouro em Minas Gerais, houve uma intensa migração de pessoas para a região, o que resultou em uma rica mistura de tradições culinárias. A cozinha mineira é conhecida no país pela sua riqueza de ingredientes, sabores e aromas. Marcada pelo uso de alimentos frescos, como feijão, milho, mandioca, carne de porco, frango, e uma grande variedade de legumes e verduras, valorizando os ingredientes locais, trazendo à mesa pratos saborosos e reconfortantes. Assim, preserva tradições e sabores únicos, transmitidos de geração em geração. Uma verdadeira expressão da cultura e da história do povo mineiro, que encontra na sua comida uma forma de se conectar com suas raízes e manter viva a sua identidade. Acrescenta Drummond (1983), “uma cozinha que sabe, nos seus muitos e inesquecíveis gostos, ensinamentos portugueses, negros, índios, tropeiros, etc. Ah, seja bem-vindo a uma doce e bem-temperada Minas!”

A cozinha contemporânea é uma fusão de estilos, técnicas e ingredientes modernos que buscam apresentar pratos inovadores e surpreendentes. Caracteriza-se por uma abordagem criativa na combinação de sabores, texturas e apresentações, resultando em experiências gastronômicas sensoriais e memoráveis. É uma cozinha que reflete o espírito do tempo presente, incorporando novas tendências e estilos, ao mesmo tempo em que mantém conexão com as raízes e a tradição da gastronomia (SILVA, 2020).

Nesta perspectiva, como introduzir a cozinha contemporânea em meio às raízes de Minas? O objetivo deste trabalho é a elaboração de um prato com técnicas

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

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

modernas, capaz de proporcionar uma experiência sensorial com a identidade dos mineiros.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A fundamentação teórica deste estudo apresenta conceitos relevantes para a discussão em pauta, sustentando a perspectiva de que a gastronomia é um processo de transformação. Inicialmente, é abordado o conceito de cozinha mineira, trazendo seus conceitos um pouco de história, tradição e hospitalidade, seguido pela apresentação da gastronomia contemporânea como uma vertente renovadora de pratos e insumos típicos dessa tradição culinária com o intuito de transformar memórias em novas experiências sensoriais.

2.1 COZINHA MINEIRA

A cozinha mineira é a expressão gastronômica característica do Estado de Minas Gerais, localizado no sudeste do Brasil. Esta cozinha é conhecida internacionalmente por apresentar uma variedade de pratos saborosos com grandes influências das culturas indígenas, africanas, portuguesas e da pela vasta biodiversidade encontrada na região. Após a pandemia, é notório a busca das pessoas em retornar suas origens, e reavivando, os sabores antigos das Fazendas (NUNES, 2022).

Além disso, reserva tradições e combinações únicas, geralmente passadas de geração em geração, fortalecendo a identidade de Minas Gerais. A cozinha mineira é marcada por alguns pratos, dentre eles: feijão tropeiro, tutu, angu, frango com quiabo e fígado com jiló. E obviamente por seus quitutes como pão de queijo, doce de leite, broa de milho, canjica, curau, queijo minas e café. Os doces são uma verdadeira paixão local, com destaque para o doce de leite, pé de moleque, quindim e bolo de fubá (CASTRO; DUQUE; SILVA, ?). O feijão era um alimento indispensável nas mesas tanto dos pobres quanto dos ricos durante o Brasil Colonial, servindo como base da alimentação. Nas famílias mais abastadas, o feijão era acompanhado de arroz, couve, ervas picadas e carnes como porco ou galinha, incluíam galinha com quiabo e angu, além de carne assada com farinha. Já entre os pobres, como vaqueiros e muladeiros,

o feijão e a farinha de milho eram misturados com salsa formando uma pasta consumida com as mãos. (SIMONCINI,2020)

Assim, percebe-se que a alimentação cotidiana, composta por alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras e carnes, possui um significado especial para os mineiros, pois está relacionada à religião, aos laços afetivos e à memória, bem como às relações familiares. Durante as refeições, é comum encontrar nas residências quadros da Santa Ceia, simbolizando a importância sagrada desse momento de se alimentar. Os laços de afeto e memória se manifestam à mesa, através da lembrança e menção de pessoas queridas que fizeram parte ou ainda fazem parte do grupo familiar, mas que por algum motivo estão ausentes, seja temporariamente devido ao trabalho ou à residência em outra cidade, ou definitivamente, no caso dos falecidos. Essas pessoas são lembradas especialmente em datas especiais e ao preparar pratos que eram de sua preferência, como uma forma de honrar e manter vivas suas memórias. Já as relações familiares são observadas na tradição de se reunir em volta da mesa, respeitando hierarquias na hora de servir, iniciando sempre pelos mais velhos e líderes da família, seguindo pelos mais jovens e finalmente os demais membros (COSTA, 2009).

A cozinha mineira utiliza ferramentas que são feitas de diversos materiais, como madeira, ferro batido, taquara, couro, barro, pedra sabão e outros. Em geral, os utensílios são personalizados individualmente, o que os tornam ainda mais adequados. Os fogões a lenha são conhecidos por proporcionar um sabor único aos pratos preparados neles com sabor defumado e a cozinha lenta, que são características marcantes. Os pilões de madeira, utilizados para descascar o arroz, o café e para pilar o feijão. As gamelas são usadas para sovar as massas, e as colheres de pau são ideais para mexer os doces em tachos de cobre. As tradicionais doceiras de Minas acreditam que ao utilizar a colher de pau, o doce tem mais durabilidade e o sabor da fruta torna-se mais intenso. Além disso, as cozinheiras relatam que os fornos feitos com barro de cupim assam por igual as quitandas e carnes, mantendo os valores nutritivos do alimento e realçando sabores (CASTRO; DUQUE; SILVA, ?).

A alma mineira vive de saudade. Tenho saudade do que já foi, as velhas cozinhas de Minas, com seus fogões de lenha, cascas de laranja secas, penduradas, para acender o fogo, bule de café sobre a chapa, lenha crepitando no fogo, o cheiro bom da fumaça, rostos vermelhos. Minha alma tem saudades dessas cozinhas antigas [...] (ALVES, 2000, on-line).

A gastronomia mineira, portanto, reflete essa mistura entre a simplicidade dos pratos originados das adversidades econômicas e sociais dos índios e negros, e a sofisticação dos pratos elaborados pelos europeus. Essa diversidade culinária construiu a identidade gastronômica do Estado de Minas Gerais, que se destaca não apenas pelos sabores únicos de suas receitas, mas também pela hospitalidade e cordialidade de seu povo. O ato de bem servir a mesa tornou-se parte de sua cultura, transmitida de geração em geração, e que se reflete tanto nas refeições do dia a dia quanto em grandes festividades e celebrações (SIMONCINI, 2007).

2.2 GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Explica Bachot (2020), que a cozinha contemporânea é uma especialidade da gastronomia que combina conhecimento técnico, harmonização de sabores e adaptação aos hábitos alimentares de diferentes culturas. Seu objetivo é criar pratos e bebidas, surpreendendo o cliente com combinações inusitadas e uma experiência sensorial completa. Características desse estilo incluem apresentação diferenciada, releitura de receitas tradicionais, equipamentos tecnológicos e variedade de sabores. A valorização de ingredientes frescos, orgânicos e regionais é uma tendência, assim como a utilização de produtos artesanais locais. A degustação é valorizada em restaurantes contemporâneos, com menus que oferecem uma variedade de sabores em porções reduzidas, buscando proporcionar uma experiência gastronômica singular, com chefs que prezam por suas criações e oferecem uma ampla variedade de receitas. Trabalhar com essa modalidade exige criatividade e abertura para combinações improváveis, sem preconceitos em relação a ingredientes ou estilos culinários. A harmonia dos sabores é essencial para surpreender até os paladares mais exigentes.

Já para Brillat-Savarin (1995), a cozinha contemporânea também está relacionada aos seis sentidos humanos: a visão, a audição, o olfato, o paladar, o tato e o genésico. Pois, todos esses sentidos possuem uma relação direta com o prazer, visto que, são eles que permitem as pessoas experimentarem e desfrutarem dos diversos sabores e aromas dos alimentos. O mesmo, acredita que a apreciação dos prazeres gastronômicos está relacionada à capacidade desses sentidos proporcionar sensações agradáveis e satisfatórias, o que relaciona dois prazeres: o prazer de comer e o prazer da mesa. O prazer de comer é descrito como o único que não se

acompanha de fadiga, pois é um prazer universal, presente em todas as épocas, idades e condições, pois é necessário pelo menos uma vez ao dia e pode se misturar aos outros prazeres e até suprir a falta destes, pois pode ser duradouro e dependente da vontade. Ao comer se experimenta um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva, reparando perdas e prolongando a existência.

O prazer da mesa, por sua vez, envolve a reunião de famílias, amigos e vizinhança, e cria um ambiente de hospitalidade, com direitos considerados sagrados em todos os povos. A sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. Ele é próprio da espécie humana, com o preparo, o local e os convidados (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Na hora da refeição, todos comem avidamente, sem falar, sem prestar atenção no que pode ser dito; e, não importa a posição social, todos se esquecem de tudo e se comportam como simples operários de grandes fábricas [...]. O prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 160).

A gastronomia contemporânea possui “cozinheiros inspirados que sonham com iguarias que não existem e utilizam os alimentos para fazer deles obras que vão exprimir um sentimento, suscitar uma emoção” (THIS; MONCHICOURT, 2009, p. 162). Assim, a comida evoca e expressa identidade, emoção, memória, tradição e história. Desse modo, a comida transmite o modo de viver de diversos grupos e a sua interação em sociedade (WOORTMANN, 2013).

Os avanços na tecnologia dos equipamentos de cozinha na década de 1970, especialmente nos fornos, trouxeram mudanças significativas para toda gastronomia. Os fornos elétricos modernos possibilitaram o cozimento a vapor, circulação de ar e controles digitais. Equipamentos modernos exigem adaptação por parte dos cozinheiros, que precisam desenvolver novas habilidades e conhecimentos. Fornos combinados, por exemplo, oferecem a possibilidade de cocção mista, resultando em texturas mais tenras e saborosas. Além disso, técnicas tradicionais como defumação são utilizadas de forma criativa para aprimorar o sabor de diversos pratos, passando de ser uma técnica de conservação a agregação de fumaça e sabor para os alimentos (BENEMANN; MENASCHE, 2017)

2.3 NOVOS SABORES TRADICIONAIS

No decorrer do século XX, a cozinha dos tropeiros caracterizava-se por ser seca, uma vez que levavam apenas alimentos não perecíveis. Com o intuito de prosseguir viagem, os tropeiros e sua tropa de muares eram o único meio de trazer até a população as notícias e novidades de outros povos e lugares. Eles transportavam milho da fazenda, cachaça, sementes, sal, toucinho, arroz... A cozinha ambulante era carregada em bolsas de couro, as carnes eram salgadas ou preparadas e conservadas em gordura, enquanto os petiscos eram feitos de peixes lambaris pescados com peneiras, salgados para manter a conservação, além de torresmo e mandioca fritos (NUNES, 2007).

O milho, um dos cereais mais cultivados, foi aprimorado ao longo do tempo pelo indígena americano." A primeira menção sobre a planta remonta a 1492, quando dois exploradores da frota de Colombo voltaram do interior da ilha de Cuba descrevendo uma espécie de grão, chamado de milho, que é bom para comer assado, seco ou em forma de farinha" (*apud* NUNES, 2007, p. 67). Diversificado em relação aos tipos e tamanhos de grãos, que se adapta a diferentes condições de solo e clima. A moagem do grão era realizada em moinhos d'água ou de pedra, o que permitia que o milho fosse consumido de diversas maneiras: cristais, angu, fubá, canjiquinha e combinado com carne de porco (NUNES, 2007).

A gastronomia mineira se tornou uma manifestação cultural única e emblemática, que preserva tradições e saberes ancestrais, ao mesmo tempo em que se renova e se adapta às demandas contemporâneas (SIMONCINI, 2007). Este movimento vem crescendo e de acordo com o Chef Caio Soter (2023, on-line), o objetivo da cozinha mineira contemporânea é valorizar o tradicional, respeitando a sua história, mas buscando olhar para atualidade. Como um autor da nova geração de chefs, Caio entende que a cozinha mineira está indo além do fogão a lenha, mas sem perder sua origem. Seria uma cozinha tradicional reinventada com identidade, que anda olhando para trás (SOTER, 2023). "Queremos mostrar que aqui não tem mineiro caipira e desconfiado. Somos modernos, cosmopolitas, do mundo. Mas não trocamos um frango com quiabo e angu por lamen ou carbonara" (SOTER, 2023, on-line).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Os testes começaram com o *mousseline* de jiló, que exigiu três tentativas para alcançar o resultado desejado. No primeiro teste, o sabor amargo do jiló se destacou em relação aos outros ingredientes do prato. No segundo teste, foi acrescentado bicarbonato para suavizar o amargor do jiló, e uma quantidade maior de parmesão, que acabou mascarando o sabor do jiló. O terceiro teste foi realizado com sucesso, onde as quantidades de bicarbonato e parmesão foram ajustadas para alcançar o resultado esperado. As medidas finais estão apresentadas no quadro 1.

QUADRO 1- Ficha técnica.

| PRATO: | Mousseline de Jiló | | |
|---|---------------------------|-------------------------------|-----|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento: 2 porções de 100g | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBS |
| Jiló | 200 | g | |
| Manteiga | 20 | g | |
| Creme de leite fresco | 50 | g | |
| Sal | 5 | g | |
| Bicarbonato | 5 | g | |
| Parmesão | 15 | g | |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| <p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar Jiló; 2. Cortar ao meio e passar bicarbonato. Deixar por 15 minutos. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assar o jiló (parte cortada em contato com o tabuleiro) em 200°C por 15 minutos; 2. Bater no Mixer o Jiló, manteiga, creme de leite e sal; 3. Levar a mistura ao fogo, adicionar o queijo e mexer até homogeneizar. | | | |

Fonte: A autora.

Para compor o prato, foi escolhido como proteína a carne suína Copa-lombo. Este preparo necessitou de um número maior de testes, totalizando quatro. O resultado esperado era de uma carne desfiando e suculenta, para isso, foram necessários quatro testes. No primeiro teste, a carne foi cozida em banho-maria por apenas 20 minutos, resultando em uma textura firme e um sabor excessivamente defumado devido à quantidade maior de lascas de macieira utilizadas. No segundo teste, foi ajustada a quantidade de lascas conforme o quadro 3 e a carne ficou por 2

horas no banho-maria, mantendo a textura firme. No terceiro teste, a carne ficou por 4 horas e ainda não alcançou a textura desejada. Finalmente, no quarto teste, a carne foi deixada por 8 horas no banho-maria, obtendo o resultado esperado.

QUADRO 2- Ficha técnica.

| PRATO: | Copa-Lombo | | |
|--|-------------------|------------------------------|--------------------|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento:2 porções de 150g | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Copa-lombo | 300 | g | |
| Lascas de macieira | 10 | g | |
| Sal | 8 | g | |
| Alecrim | 10 | g | |
| Laranja | 100 | g | |
| Pimenta-do-reino | 3 | g | |
| Óleo de milho | 10 | g | |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| EXECUÇÃO: 1. Marinar a carne com sal, alecrim, pimenta, sal e laranja exprimida por 4horas; 2. Enrolar a carne no plástico pvc e envacar a carne; 3. Cozinhar a carne em banho-maria ou termo circulador por no mínimo 4h; 4. Colocar na peixeira as lascas e a carne na grade, deixar por 5 minutos; 5. Selar a carne na frigideira com óleo. | | | |

Fonte: A autora.

O azeite de coentro passou por três testes até obter um resultado satisfatório. No primeiro teste, foi identificada a necessidade de aumentar a quantidade de coentro. Já no segundo teste, o objetivo foi alcançado, porém foi observada a presença de água no azeite. Após realizar pesquisas sobre os processos de preparação, verificou-se a necessidade de aquecer o azeite até 60°C para garantir uma melhor incorporação do coentro no azeite.

QUADRO 3- Ficha técnica.

| PRATO: | Azeite de coentro | | |
|--|--------------------------|------------------|-------------|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento:100ml | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Azeite | 150 | ml | |
| Coentro | 300 | g | |
| Alho | 10 | g | |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| <p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Branquear coentro; 2. Espremer até retirar toda água. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bater todos os ingredientes no mixer; 2. Levar ao fogo no máximo 60°; 3. Coar com um perfix. | | | |

Fonte: A autora.

Um elemento complementar ao prato é a farofa de torresmo, um alimento tradicional de Minas Gerais que foi incluído com o intuito de enriquecer a refeição. Para a preparação da farofa, foram realizados apenas dois testes. No primeiro teste, observou-se a necessidade de aumentar a quantidade de manteiga e optar pelo torresmo pururuca como o ingrediente ideal para o prato. No segundo teste, ajustaram-se os ingredientes mencionados anteriormente, resultando no sucesso da receita desejada.

QUADRO 4- Ficha técnica.

| PRATO: | Farofa de Torresmo | | |
|-------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento:2 porções de 100g | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Torresmo Pururuca | 100 | g | |
| Farinha de Milho | 75 | g | |
| Manteiga | 50 | g | |
| Cebola | 50 | g | |
| Sal | 2 | g | |
| Cebotele | q.b | g | |
| MODO DE PREPARO: | | | |

MISE-EN-PLACE:

1. Cortar a Cebola em ciseler.
2. Bater o torresmo para ficar em pedaços menores.
3. Picar cebotele

EXECUÇÃO:

1. Refogar a cebola com manteiga em uma frigideira, após dourar, acrescentar a farinha e o torresmo;
2. Ajustar o sal.
3. Adicionar cebotele.

Fonte: A autora.

A telha de Angu passou por 2 testes para atingir o objetivo. Seguiu-se o método tradicional de preparo de angu e conseguimos alcançar o sabor ideal desejado. O problema inicial durante o preparo surgiu com a desidratação do angu, que é parte do processo de transformação do angu em telha. Ao adotar os métodos contemporâneos para desidratação e levar ao forno para retirar a água, percebemos a necessidade de afinar o angu para obter uma crocância maior.

QUADRO 5- Ficha técnica

| PRATO: | Telha de Angu | | |
|---|----------------------|-------------------------------|--------------------|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento: 10 porções de 10g | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Fubá | 100 | g | |
| Água | 500 | ml | |
| Sal | 3 | g | |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| EXECUÇÃO: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar o fubá, sal e a água numa panela e deixar reduzir até cozinhar o fubá; 2. Colocar o angu em um tapete de silicone e deixar desidratar até ficar crocante. | | | |

Fonte: A autora.

O molho roti passou por dois testes, dos quais o primeiro foi concluído com sucesso. Entretanto, ao ser avaliado pela banca qualificatória, foi solicitada a inclusão de um elemento doce para complementar os sabores e atingir o objetivo do prato. Diante disso, foi adicionado melado de cana para proporcionar um toque de adocicado e harmonização à receita.

QUADRO 6- Ficha técnica.

| PRATO: | Molho Roti com Melado | | |
|--|------------------------------|---------------------------------|-------|
| Categoria: | Prato principal | Rendimento: 20 porções de 100ml | |
| INGREDIENTE | QUANTIDADE | UNIDADE | OBS |
| Osso bovino | 3000 | g | |
| Rabada | 600 | g | |
| Mocotó | 800 | g | |
| Tomate Pelati | 200 | g | |
| Vinho tinto | 800 | ml | |
| Aceto Balsâmico | 100 | ml | |
| Água | 5000 | ml | |
| Cenoura | 200 | g | |
| Alho poró | 200 | g | |
| Alho | 100 | g | |
| Bouquet garni | 1 | unidade | |
| Melado de cana | 500 | g | |
| Cebola branca | 200 | g | |
| Cebola roxa | 100 | g | |
| Manteiga | 50 | g | |
| Vinagre branco | 100 | ml | |
| Limão Taiti | 100 | ml | suco |
| Pimenta Malagueta | 20 | g | haché |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| EXECUÇÃO: | | | |
| 1. Queimar os ossos e a rabada por 60 minutos no forno a 220°. | | | |
| 2. Em uma saltese, queimar os legumes; | | | |
| 3. Colocar em um caldeirão os legumes cortados e o tomate pelati e deixar reduzir. | | | |
| 4. Entrar com metade do vinho e deixar evaporar o álcool, adicionar o mocotó, ossos, água e o bouquet garni; | | | |
| 5. Deixar reduzir por 72 horas, em seguida, coar tendo o cuidado de pegar todo o tutano dos ossos; | | | |
| 6. Acrescentar o restante do vinho e o aceto balsâmico e deixar reduzir até obter textura de creme; | | | |
| 7. Em uma saltese, refogar a cebola roxa na manteiga, adicionar a pimenta, vinagre e melado. | | | |
| 8. Misturar os dois molhos e adicionar o suco do limão. | | | |

Fonte: A autora.

O empratamento foi inspirado em pratos contemporâneos, com o objetivo de transformar a comida em arte, conforme pode ser visto na figura 1 a seguir. O *mousseline* (um purê clássico em que é batido até ficarem leves e aerados, geralmente adicionando manteiga e creme de leite para obter uma textura suave) foi adicionado em respingos, com a intenção de parecer tinta em uma tela branca, uma vez que a louça escolhida é um prato branco, complementado com gotas de azeite de coentro para um contraste maior. A carne foi posicionada na superfície onde o *mousseline* formava uma certa piscina, criando assim um contraste de texturas e cores ao

adicionar o molho *roti*. A farofa foi distribuída entre o verde do jiló, o marrom da carne e o vermelho do *roti*, remetendo à exploração das terras de matas e rios de Minas Gerais. A telha de angu complementa o prato, destacando o amarelo como lembrança do ouro.

FIGURA 1 - Copa lombo defumado com mousseline de jiló, telha de angu, farofa de torresmo e azeite de coentro.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

A partir do objetivo de introduzir a cozinha contemporânea em meio às raízes de Minas por meio da pesquisa e experimentação de técnicas modernas de preparo de alimentos, aliadas aos ingredientes tradicionais da culinária mineira. Elaborou-se um prato que une inovação e tradição, proporcionamos uma experiência sensorial única que celebra a rica identidade gastronômica dos mineiros. Através da criatividade e do cuidado na seleção dos ingredientes e na execução do prato, foi possível apresentar uma cozinha contemporânea que respeita e valoriza as raízes da culinária de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Cozinha**: Correio Popular, Caderno C, 2000.
Disponível em: "Cozinha", uma crônica deliciosa de Rubem Alves - Revista Prosa Verso e Arte

BACHOT, Franco. **Cozinha contemporânea: entenda as principais características.**

Disponível em: Cozinha contemporânea: entenda as principais características (francobachot.com.br). Acesso em: 01 de maio de 2024.

BENEMANN, Nicole; MENASCHE, Renata. **Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea**: por uma antropologia do cozinhar, 2017.

Disponível em: PITADAS+SOBRE+TRADIÇÃO (4).pdf

BRILLAT- SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**, 1995. Tradução Paulo Neves. 2ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2017, p.39-56; p.158-161.

BYRD, S. Comida mineira: a “**cultural patrimony**” of Brazil. Global Food History, s.l., v. 4, n. 1, p. 78-97, 2017.

Disponível em: www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/20549547.2017.1405234

Acesso em: 01 maio 2024.

CASTRO, Henrique; DUQUE, Carla; SILVA, Paulo. **Alimentos tradicionais, gastronomia e singularidades dos territórios deprimidos em terras altas do Espinhaço**: pluriatividade e multifuncionalidade nos municípios do Serro e Diamantina — MG. Disponível em: ALIMENTOS TRADICIONAIS, GASTRONOMIA E SINGULARIDADES DOS TERRITÓRIOS DEPRIMIDOS EM TERRAS ALTAS DO ESPINHAÇO: PLURATIVIDADE E MULTIFUNCIONALIDADE NOS MUNICÍPIOS DO SERRO E DIAMANTINA – MG (observatoriogeograficoamericalatina.org.mx) . Acesso em: 15 abril 2024

COSTA, Antônio. **Nem só de pão [de queijo] vive o homem**. Brasília: Unb, 2009
Disponível em: 2009_AntonioEmilioCosta.pdf

DRUMMOND, Roberto. **Catálogo Telefônico**. Belo Horizonte, Telemig, 1983.

ESTADO DE MINAS. **Chefs modernizam a cozinha mineira com os pés fincados em suas origens**. Disponível em:

https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2022/07/03/interna_degusta,1377168/chefs-modernizam-a-cozinha-mineira-com-os-pes-fincados-em-suas-origens.shtml

Acesso em: 24 maio 2024

NUNES, Maria Lúcia. **História da arte cozinha mineira por Dona Lucinha**, p.71-141, 2007. 4ª edição brasileira: 2010

SILVA, Thamara Thaiane: **Fundamentos da Gastronomia Contemporânea**. Unidade I, p. 05-34, 2020.

Disponível em: [cozinha-contemporanea-cendencias-Inovacao.pdf](#) (unipar.br) .

Acesso em: 01 maio 2024

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **A formação da gastronomia mineira e a mercantilização na província de Minas Gerais na ocupação do território no início dos setecentos**, 2007. Disponível em: Texto 2 - FORMAÇÃO DA COZINHA MINEIRA - 2007 (1).pdf

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Abastecimento e produção de alimentos em Minas Gerais entre os séculos XVII e XVIII: passado e futuro da cozinha regional**, 2020. Disponível em: Texto 1 - ABASTECIMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM MINAS GERAIS ENTRE OS SÉCULOS XVII E XVIII - UNIACADEMIA 2020.pdf

THIS, H; MONCHICOURT, M. O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. Tradução: Constança Egrejas. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

WOORTMANN, Ellen. **A comida como linguagem**. Habitus, Goiânia, v. 11, n. 1, jan./jun. 2013, p. 5-17.