

DOCE MEMÓRIA MINEIRA

SILVA, Daniela Cristina da¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SOARES, Ricardo Vieira².

1 INTRODUÇÃO

Um dos períodos mais importantes na história do estado de Minas Gerais foi o ciclo do ouro, que contribuiu para a formação histórica da comida mineira, nesse período a culinária local muito desenvolvida por tribos indígenas recebeu influências de imigrantes portugueses e africanos que passaram a compartilhar ingredientes (MENEZES, 2020).

Segundo Rubem Alves (2000) em seu poema **A Cozinha**, mesa sempre farta com os membros da família, amigos e fogão de lenha são elementos importantes na construção de uma cozinha aconchegante e acolhedora, ou seja, mineira. A cozinha não é o lugar mais bonito ou chique da casa, está localizada nos fundos mais perto da horta e do pomar, ou seja, do quintal, com intenção de facilitar os preparos das refeições.

A hospitalidade mineira é reconhecida e memorizada por “acolher os visitantes com cortesia”, ou seja, está ligada ao jeito **mineiro** de socializar e de receber bem as visitas com a mesa sempre farta, na intenção de “empanturrá-los de comida” (MAGALHÃES; PIRES, 2008 apud PIRES, 2017, p. 188).

A culinária mineira é composta por uma soma de ingredientes, como o milho e seus derivados, a mandioca nas mais diversas formas e outros tubérculos, o leite, o queijo, especiarias, folhagens, carnes, predominantemente de frango e porco, que compõem os pratos (ABDALA, 2006). Diante dessa diversidade, como criar uma sobremesa para valorizar ingredientes tipicamente mineiros? O objetivo desse trabalho é propor uma sobremesa feita de diferentes elementos da cozinha de Minas com texturas variadas, tendo como protagonistas o milho, o leite e o queijo.

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.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar esse estudo, o texto foi dividido em alguns tópicos importantes, o primeiro traz uma breve história da confeitaria no mundo até chegar a Minas Gerais, para que fique melhor compreendida as maneiras como os ingredientes trabalhados no prato foram introduzidos na culinária regional.

Num segundo tópico o texto faz referência à importância da história das quitandas mineiras e de alguns ingredientes como leite, queijo e farinha de milho, mostrando a influência delas nas receitas e nas técnicas utilizadas desde suas origens. E no terceiro tópico o texto apresenta os utensílios e técnicas utilizados pelos Colonos na fabricação das quitandas de Minas.

2.1 A CONFEITARIA E AS SOBREMESAS

Em suma, a palavra confeitaria vem do latim *confectun*, que significa aquilo que é confeccionado com especialidade (PERRELLA, 1999). Indica também um conjunto de doces que são produzidos de forma tradicional em diversas regiões do mundo, além de dar nome aos estabelecimentos onde são comercializados esses produtos. A confeitaria é a combinação da criatividade, sabor e inovação, seus produtos estimulam o paladar, olfato e a visão (SEBRAE, 2012 apud MELLO, 2013).

Segundo Flandrin e Motanari (1998), as padarias começaram a perfeição os pães para as festas nas igrejas, ao misturar a farinha com outros ingredientes como leite, ovos e aromatizantes, começaram a produzir bolos e empadas, feitos a partir de massas leves e sem fermentos. Posteriormente sugeriram os confeitores, que ganharam visibilidade com o crescimento da comercialização do açúcar que se espalham pela Europa.

A história da confeitaria é marcada por origens italianas, portuguesas e francesas, a França recebe muitos créditos por sua tradição na confeitaria, essa influência aconteceu quando Catarina de Médici e o príncipe Henrique se casam. O bolo decorado com vários andares deslumbra os convidados da nobreza francesa. Para a França, Catarina levou os cozinheiros e confeitores, que aprimoraram a apresentação das frutas, legumes a mesas e além de incorporar novos ingredientes à culinária francesa. Nessa época, as sobremesas dos banquetes oferecidos pela rainha eram deslumbrantes, devido à beleza dos doces (BOLLA, 2018).

No Brasil, o comércio da confeitaria iniciou com influências dos imigrantes franceses, italianos, portugueses e alemães que introduziram novos equipamentos e máquinas que auxiliavam a função do confeitoiro, que passou a ter mais tempo para elaborar receitas aprimoradas, promovendo uma melhoria na qualidade dos doces (PERRELLA, 1999). Os hábitos, costumes, técnicas e ingredientes foram transferidos para a colônia, ou seja, nas mesas brasileiras surgiram os bolos, as massas douradas, os folhados e os sonhos que foram enfeitados com hortelã, erva-doce, cravo-da-índia, alecrim. A doçaria continua a se desenvolver em Portugal e chegam às terras brasileiras as tortas, os pastéis, os suspiros, os casadinhos, os bem-casados, os sequilhos e o arroz doce, conseqüentemente as receitas foram sendo multiplicadas e ingredientes da terra são incorporados aos preparos (CASCUDO, 2004).

A confeitaria mineira exerce um papel importante na formação da história do estado, os colonizadores portugueses apresentaram técnicas culinárias que foram combinadas com ingredientes locais, como por exemplo, o açúcar atrelado às frutas tropicais que dão origem aos doces cristalizados e de compota (ABDALA, 2006). Os bolos, as broas, os biscoitos, as rosquinhas e os pães compõem as quitandas mineiras, que a princípio são produzidas a partir de farinha de milho e mandioca, ou seja, ingredientes da terra local. E também são elaboradas outras sobremesas a partir do leite, como o doce de leite e pudim que fazem parte do cotidiano do povo mineiro (BONOMO, 2018).

2.2 MINAS E AS SUAS QUITANDAS

A palavra quitandas é de origem africana, derivada do termo **kitanda** que significa tabuleiro, no qual se expõem os produtos comercializados. Os navios negreiros que atravessaram o Atlântico e chegaram ao Brasil trouxeram alguns dialetos, que foram incorporados ao idioma nativo (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015).

Em Minas Gerais, durante o período do ciclo do ouro, as mulheres negras que comercializavam mercadorias ambulantes eram conhecidas como quitandeiras e os seus principais clientes eram escravizados das mineradoras (BONOMO, 2018).

Devido a inúmeras mudanças socioeconômicas as quitandas mineiras herdaram influências dos portugueses. A presença do leite, dos ovos e do açúcar contribuiu para a produção de bolos, biscoitos, além do surgimento do doce de leite,

pudding e outras sobremesas. Aqui já se vê a importância do leite para alguns preparos da cozinha mineira. Esse insumo contribuiu muito para o desenvolvimento das sobremesas e elaboração de novas receitas a partir do queijo (ABDALA, 2006).

Posteriormente, o termo quitandas foi redefinido e os produtos que antes eram comercializados como biscoitos, broas e bolos passaram a ser produzidos por mulheres negras nas cozinhas das fazendas, sob o comando das senhoras de engenho (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015).

Na região de Minas Gerais, os povos nativos sempre utilizaram o milho e os seus derivados na preparação dos alimentos. Ele era consumido cozido ou assado, processado para fazer mingau de milho, e na forma do fubá, o qual originou o angu, todos muito presentes nos dias atuais. A farinha de milho era muito utilizada nas preparações das receitas das quitandas, devido ao milho em grande quantidade nas fazendas (ABDALA, 2006). É importante destacar o termo **pastelaria caseira** abordada por Frieiro (1982), quando apresenta um conjunto de broas, sequilhos e bolos que são servidos com o café, todos muito ricos em milho, leite e alguns também com queijo.

2.3 TÉCNICAS E PREPAROS DAS QUITANDAS DE MINAS

No período da ruralidade a economia do estado de Minas Gerais é marcada pela abundância de ingredientes como o leite, o queijo e os ovos. A fartura desses ingredientes foi favorável à confecção da pastelaria caseira e do surgimento dos bolos, dos biscoitos de queijo e do pão de queijo (BONOMO, 2014).

A farinha de trigo era escassa e de difícil acesso, sendo substituída pelas farinhas de milho, mandioca e por outros tubérculos ricos em amido, assim nascem às quitandas marcadas pelos ingredientes da terra e o uso de técnicas influenciadas pelos portugueses, indígenas e escravos (SIMONCINI *et al.*, 2022).

As técnicas culinárias praticadas pelos povos originários na fabricação da farinha de mandioca e na produção da farinha de milho foram aperfeiçoadas com introdução de utensílios mais adequados pelos colonos portugueses, como por exemplo, o ralador de pedrinhas foi substituído por um ralador de concha e, posteriormente, por um de ferro. O tipiti usado para espremer o caldo da mandioca cedeu espaço à prensa de fuso, instaladas nas casas de farinha. As panelas de barro foram substituídas pelas de ferro e cobre, e os fogões construídos com

pedras no chão ou com trempe se transformaram em fogão de barro, posteriormente de taipa de pilão e depois de tijolos (ALGRANTI, 1997 apud BONOMO, 2014).

O ponto do açúcar é uma técnica utilizada na preparação de doces cristalizados, o açúcar também é incorporado nos doces de compota e na conservação das frutas. O uso do açúcar junto com os ovos, manteiga e leite originaram os bolos, pães e biscoitos, também os cremes produzidos a base de leite e a fabricação da goiabada. As cozinhas compostas pelo tradicional fogão de lenha e o forno de barro são importantes na manutenção da tradição das quitandas, tais como as broas em formato de trança, os bolos e demais biscoitos assados. A técnica da fritura contribui para surgimento dos biscoitos fritos e dos sonhos, esse procedimento era desconhecido pelos negros e índios, conforme afirma Bonono (2014).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

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

A sobremesa, chamada **Doce Memória Mineira**, é composta por ingredientes tipicamente mineiros, assim ela é constituída por uma broa de flocão de milho *brûlée*, creme inglês de milho verde, um sorvete de leite queimado, conhecido também como queimadinho e um pó preparado a partir da casca de milho tostada. Para a elaboração da receita foram desenvolvidas quatro fichas técnicas, que estão apresentadas neste tópico.

Os primeiros testes realizados foram da broa de flocão de milho, uma tradição na mesa da família da autora. Para melhor adequação da textura e dulçor ocorrem quatro tentativas para atingir o resultado esperado. No primeiro e no segundo testes foram identificados à necessidade de diminuir 15g de açúcar, ao pensar na totalidade do prato. A partir disso, os ajustes já foram aplicados no terceiro teste, porém, a broa de flocão de milho apresentou uma textura pesada, ou seja, embatumado, por isso, foi realizado o quarto e último teste para alcançar o resultado esperado e apresentado no quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha Técnica Broa de Flocão de Milho

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Broa de Flocão de Milho		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Daniela Cristina da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ovos	55	g	
Açúcar	70	g	
Óleo	45	g	
Farinha de Trigo	48	g	
Flocão de Milho	46	g	
Leite Integral	75	g	
Queijo minas padrão	50	g	
Fermento químico	8	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos os ingredientes separadamente e reservar. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer em uma panela o leite, adicionar o flocão de milho e aguardar por 5 minutos. 2. Bater no liquidificador ovos, açúcar, óleo, queijo e a mistura flocão de milho com o leite. 3. Colocar o conteúdo em uma tigela e adicionar a farinha de trigo e o fermento. 4. Colocar a massa na assadeira untada. 5. Assar em forno pré-aquecido por 175°C por aproximadamente 25 minutos. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta receita uma tradição na mesa da minha família. • A quantidade dos ingredientes foi dobrada e a receita foi assada em um tabuleiro em formato de bolo inglês. 			

Fonte: A autora.

O creme inglês de milho foi inserido na sobremesa para realçar a textura e o sabor do milho, um dos protagonistas desse prato. Foram realizados três testes para atingir o resultado esperado. No primeiro teste, foi produzido um mingau feito com leite, milho e açúcar que apresentou uma textura mais densa devido à presença do amido do próprio milho verde e não muito agradável ao conjunto do prato. Na intenção de potencializar o sabor do creme e a sua presença na sobremesa foi utilizado no segundo teste uma base de creme inglês, um tipo de creme feito com gema de ovo, açúcar e leite quente, nesse creme foi inserido o milho verde, cravo e anis-estrelado, porém, devido à alta temperatura dos ingredientes, o creme coalhou. No terceiro e último teste, o creme inglês de milho verde atingiu o objetivo, agregando mais textura e promovendo a qualidade esperada para compor essa sobremesa, conforme está apresentado no quadro 2.

QUADRO 2 – Ficha Técnico Creme inglês de milho verde

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Creme inglês de milho verde		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Daniela Cristina da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite Integral	350	g	
Açúcar	40	g	
Milho verde	170	g	
Gema	51	g	
Cravo da índia	1	g	
Anis estrelado	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar os ingredientes separadamente com o auxílio de uma balança de cozinha e reservar. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peneirar as gemas em uma tigela, misturar o açúcar e reserva. 2. Bater no liquidificador a metade do leite integral e todo o milho verde. Em seguida coar em uma peneira fina. 3. Ferver o restante do leite com o cravo da índia e o anis estrelado. 4. Retirar o cravo da índia e o anis estrelado. 5. Adicionar a mistura de leite com o milho verde já peneirado em fogo baixo. 6. Despejar a mistura quente sobre as gemas batidas com açúcar. 7. Colocar o conteúdo em uma panela e leve a fogo baixo mexendo até em grosar. 8. Retirar do fogo e colocar em uma tigela limpa sobre outra tigela com gelo e água, técnica conhecida como banho-maria invertido, até resfriar. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora

O sorvete produzido de leite queimado é feito a partir do açúcar caramelizado dissolvido no leite com canela em pó, foram realizados quatro testes. No primeiro, um excesso de açúcar foi identificado e o sorvete feito com leite, amido, açúcar, água e leite em pó não alcançou a cremosidade esperada para um sorvete. No segundo teste, uma nova base a partir dos ingredientes como açúcar, creme de leite fresco, leite, sal, leite em pó, liga neutra e glucose de milho foi testada, porém, o excesso de açúcar e a falta de consistência ainda era um ponto de melhoria, visto que não alcançou a textura do sorvete. No penúltimo teste, outra base foi montada com os seguintes ingredientes: leite integral, creme de leite fresco, leite em pó, açúcar, liga neutra, glucose e dextrose em pó e já era notável a diferença na textura, porém foi necessário ajustar o modo de preparo para manter a qualidade e a temperatura dos ingredientes. No último teste, para garantir a melhoria no resultado

do sorvete foi aplicado à técnica de banho-maria invertido, esse método é utilizado para interromper o cozimento ou acelerar o resfriamento de um alimento, uma técnica em que uma tigela é apoiada sobre outra com água gelada e gelo. O método foi aplicado para reduzir a temperatura da calda e assim a textura esperada para o sorvete foi alcançada e a receita está na ficha técnica do quadro 3.

QUADRO 3 – Ficha Técnica Sorvete de Leite queimado

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sorvete de leite queimado		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Daniela Cristina da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite Integral	550	g	
Creme de Leite 35%	200	g	
Leite em pó desnatado	60	g	
Açúcar	110	g	
Dextrose em pó	45	g	
Glucose em pó	40	g	
Liga neutra	5	g	
Canela em pó	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Pesar todos os ingredientes secos separadamente e reservar			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Aquecer o açúcar até formar um caramelo e em seguida adicionar a canela e a metade do leite até dissolver.			
2. Adicionar a outra metade do leite e a resfriar até a 40°C.			
3. Adicionar os ingredientes secos e mixar			
4. Acrescentar o creme de leite e mixar.			
5. Levar ao fogo baixo e mexer até atingir a temperatura de 80°C			
6. Resfriar até atingir a temperatura de 8°C, utilizando a técnica de banho-maria invertido.			
7. Levar a geladeira e manter a temperatura de 4°C			
8. Adicionar a calda na máquina de sorvete e armazenar na geladeira.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora.

O quadro 4 apresenta a ficha técnica de produção do pó produzido a partir da casca de milho, para atingir o resultado foram realizados dois testes. No primeiro, a casca do milho verde foi higienizada e submetida a uma temperatura de 150°C por 30 minutos, nesse processo foi possível perceber que o tempo de forno não foi suficiente para tostar a casca, e ao ser submetido ao liquidificador não obteve o resultado esperado. Por isso, mais um teste foi realizado, onde a casca do milho verde foi novamente higienizada e assada a uma temperatura de 205°C por 20

minutos no forno industrial e o resultado foi alcançado, ao ser inserida no liquidificador foi possível fazer um pó da casca de milho verde, de acordo com a ficha técnica aplicada no quadro 4.

QUADRO 4 – Ficha Técnica Casca de Milho verde tostada

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Casca de milho verde tostada		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Daniela Cristina da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Casca de Milho Verde	40	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar as cascas de milho de verde. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Secar as cascas de milho de verde como um papel toalha. 2. Levar ao forno pré-aquecido 205°C por 20 minutos e deixar esfriar. 3. Bater no liquidificador até obter um pó fino. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora

As comidas típicas são ingredientes ou pratos característicos de uma determinada região e povo. As pamonhas e broas são comidas típicas produzidas a partir do milho, na elaboração dessas receitas a casca do milho verde é utilizada, por exemplo, a pamonha é embalada na casca do milho em seguida é cozida e as broas milho são assadas na casca do milho verde.

Para o empratamento apresentado na figura 1, optou-se por uma louça de cerâmica escura para realçar e valorizar a beleza da paleta de cores presente na sobremesa **Doce Memória Mineira**, assim as tonalidades de amarelo, bege, marrom e verde foram destacadas nesse prato. Para a montagem do prato, primeiro se posicionou um pedaço de broa de flocão de milho de aproximadamente cinquenta gramas coberto com açúcar cristal queimado por um maçarico, em seguida o creme inglês de milho verde foi posicionado ao lado e por cima o pó de casca de milho tostado. Para finalizar, a bola de sorvete de leite queimado foi inserida em cima da broa e distribuído os ramos de erva doce natural. A disposição dos elementos que compõem essa sobremesa no prato permite o comensal degustar cada preparação de forma individual ou em coletivo.

FIGURA 1 – Sobremesa Doce Memória Mineira



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

A partir do desenvolvimento do presente trabalho foi possível apresentar uma sobremesa que valoriza os ingredientes tipicamente mineiros como milho, leite, queijo e os seus derivados, todos protagonistas na história da culinária mineira, tão importantes na construção dessa sobremesa.

As diferentes texturas e sabores mineiros em uma única sobremesa são apresentados da seguinte forma a broa que compõe a sobremesa tem uma textura leve e crocante devido à presença do flocão de milho, o creme inglês de milho verde tem uma textura lisa e consistente, já o sorvete de leite de queimado é cremoso e proporciona uma sensação aveludada, assim como pó da casca do milho e a erva doce oferece um frescor ao prato.

O milho é apresentado na broa, no creme e no pó da casca do milho verde; o leite está presente no creme, na broa e no sorvete e o queijo é utilizado na broa. Objetivo desse trabalho foi concluído, resultando em uma proposta de sobremesa mineira.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v.42, n.2, p. 118-129, jul/dez.2006
<http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF>. Acesso em: 10 abr. 2024.
- ALVES, Rubem. A casa de Rubem Alves. **Correio Popular**, Caderno Escola Nacional de Formação da CONTAG – ENFOC, 19 mar 2000. Disponível em: <<https://enfoc.org.br/system/arquivos/documentos/28/f1113texto-do-rubem-alves-sobre-a-cozinha-enquanto-espaco-pedagogico.pdf>>. Acesso em: 8 abr. 2024.
- BOLLA, Carla. Merci, Catarina de Médiçi! **Forbes**, 2018. Disponível em: <<https://forbes.com.br/colunas/2018/07/merci-catarina-de-medici/>>. Acesso em: 13 maio 2024.
- BONOMO, Juliana Resende. O ofício das quitadeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas. **História Oral**, Campinas, 2018. Disponível em: https://www.encontro2018.historiaoral.org.br/resources/anais/8/1523828754_ARQUIVO_XIVABHO2018artigo.pdf> Acesso em: 30 maio. 2024.
- BONOMO, Juliana Resende. O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/bitstream/handle/unirio/11645/Bonomo.pdf?sequence=1>> Acesso em: 30 maio. 2024.
- CASCUDO, Luiz Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.
- FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 9.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LIFSCHITZ, Javier Alejandro; BONOMO, Juliana. As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. **Revista Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 51, n.2, p. 193-200, maio/ago. 2015. Disponível em: <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/bitstream/handle/unirio/11645/Bonomo.pdf?sequence=1>> Acesso em: 5 abr. 2024.
- MELLO, Carolina Alves Ferreira de. **Plano de negócio: Vanilla gourmet**. 2013. 27f. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós Graduação em Gestão Estratégica do CEPEAD/CAD/FACE)-Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013. Disponível em:<<https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/BUBD-9CRFKN>>. Acesso em: 10 maio 2024.
- MENEZES, José Newton Coelho. **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Editora Scriptum, 2020. Disponível em:

<<https://sites.almg.gov.br/export/sites/sites/minas300/.content/arquivos/Nossa-comida-tem-historia.pdf> > Acesso em: 22 abr. 2024.

PERRELLA, Ângelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. **História da Confeitaria no Mundo**. São Paulo: Livro Pleno, 1999.

PIRES, Maria do Carmo. Das Viagens dos Cientistas no Século XIX aos Modernistas: a Mineiridade e o Despertar do Turismo das Cidades Históricas de Minas Gerais, Brasil. **Revista Rosa dos Ventos**, [s.l.], v.9 n.3, p. 405-413. 2012. Disponível em:

<<https://www.redalyc.org/journal/4735/473552033018/473552033018.pdf>>. Acesso em: 13 maio 2024.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. *et al.* Quitandas. **Analecta**, Juiz de Fora/MG, v. 7, n. 2, 2022. Disponível em:

<<http://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/3051>>. Acesso em: 15 maio 2024.

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