

DA MERENDA AO FESTIVAL: A QUITANDA MINEIRA EM CONGONHAS/MG

MONICA DIAS BATISTA

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

SÊNIA REGINA BASTOS

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

Agradecimento à orgão de fomento:
À Universidade Anhembi Morumbi

DA MERENDA AO FESTIVAL: A QUITANDA MINEIRA EM CONGONHAS/MG

Introdução

Quitandas são as guloseimas produzidas artesanalmente, como biscoitos, broas, roscas, sequilhos, bolos, entre outros quitutes. Geralmente são servidas quando anfitrião e hóspede compartilham a merenda, ou seja, o café da tarde, momento privilegiado de hospitalidade nos lares mineiros. Antes presente somente na merenda, a quitanda assume um caráter de ícone cultural, a ponto de possuir um Festival próprio na cidade de Congonhas/MG.

Problema de Pesquisa e Objetivo

Qual a importância cultural da quitanda para a cidade de Congonhas/MG? A fim de responder ao problema apresentado, a pesquisa teve como objetivo geral discorrer sobre a origem e a história da quitanda e do Festival da Quitanda de Congonhas/MG.

Fundamentação Teórica

A pesquisa centra-se nas relações de hospitalidade (BRUSADIN, 2015; CAMARGO, 2004; LASHLEY, 2004; O'GORMAN, 2007) e de comensalidade (BOUTAUD, 2011), que tem o poder de criar laços e reforçar as relações entre os sujeitos que partilham da refeição, no caso, a merenda, que tem na quitanda (FRIEIRO, 1982; ABDALA, 2011; BONOMO, 2014) a modalidade de alimento compartilhado pelos comensais em Minas Gerais, objeto do presente estudo.

Metodologia

A análise insere a quitanda na comensalidade mineira e a historiciza, realiza um levantamento dos festivais gastronômicos de Minas Gerais para compreender a importância cultural da quitanda e aborda o impacto do Festival da Quitanda de Congonhas/MG para as quitandeiras participantes e para os empreendimentos econômicos dessa cidade.

Análise dos Resultados

Apresenta como resultados a importância assumida pela mercantilização das quitandas, por meio de encomendas e participação em feiras e festivais, a ponto de tornar-se a essência de um evento gastronômico que acontece há 19 anos na cidade de Congonhas.

Conclusão

A mercantilização das quitandas e sua celebração, constituem-se como elementos de afirmação da gastronomia mineira e da cultura de seus participantes, além de promover aumento de renda em virtude da ampliação da taxa de ocupação da hotelaria, hospedagem doméstica e restauração.

Referências Bibliográficas

BONOMO, J. O que é que a quitandeira tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais. 2014. 123 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11645?show=full>>. Acesso em 13 mar. 2020. BRUSADIN, L. B. Relatório de Pós-Doutorado. 2015. 170f. Relatório (Pós-Doutorado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015. CAMARGO, L. O. L. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.