

Festivais gastronômicos: a quitanda como protagonista em Congonhas/MG

Monica Dias Batista¹
Sênia Regina Bastos²

Resumo

Realizar uma reflexão sobre os motivos que têm levado a gastronomia regional a ocupar cada vez mais espaço de destaque nos calendários oficiais de suas respectivas cidades contribui diretamente para o estudo e, conseqüentemente, compreensão do crescimento do Turismo nessas regiões. O presente artigo tem como objetivo caracterizar o Festival da Quitanda de Congonhas/MG, associando o consumo da quitanda servida na merenda (ambiente doméstico) e no Festival (ambiente público) ao esquema descritivo de tempos e espaços sociais. Inicialmente destinada aos restaurantes e demais serviços de restauração, a gastronomia agora passa a tomar os espaços públicos por intermédio de festivais gastronômicos, motivo de atração cada vez maior de visitantes a regiões cujas características as diferenciem de outras. O objeto de estudo desse artigo é o Festival da Quitanda de Congonhas/MG, considerado o maior do país com esse produto, promovido há 19 anos. Comercializa diversas quitandas, que são as guloseimas produzidas artesanalmente, como biscoitos, broas, roscas, sequilhos, bolos, entre outros quitutes, geralmente servidos com café e utilizando como principal matéria-prima farinhas de milho. A abordagem teórica recorre aos estudos sobre festivais gastronômicos, alimentação mineira, produção e comercialização das quitandas, e especialmente dimensões e práticas sociais que se inserem no processo de hospitalidade. Caracterizada como uma pesquisa exploratória e qualitativa com relação ao seu objetivo foram utilizadas pesquisa bibliográfica e documental, além de realização de entrevista. Observa-se nos festivais estudados que cada localidade busca um ou mais elementos, na maioria das vezes diferentes de outros eventos, para caracterizá-los como único, e que tragam traços peculiares da região de seu povo e sua cultura, para explorar e fazer destes o produto principal de seus festivais gastronômicos. Além disso, fatores como contribuição direta à economia local, bem como a valorização de sua história e cultura, dentre outros, colaboram para o crescimento econômico, cultural e social da região onde eles acontecem.

Palavras-chave: Turismo; Hospitalidade; Quitanda; Festival Gastronômico; Congonhas/MG.

¹ Mestranda no Programa de Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi; pós-graduada em Marketing; graduada em Gastronomia e Publicidade e Propaganda. <http://lattes.cnpq.br/8633254419211627>. chefmonicadb@gmail.com

² Doutora, Mestre e Bacharel em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Professora do Programa de Pós Graduação Mestrado e Doutorado na Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. <http://lattes.cnpq.br/9403222681503465>. srbastos@anhembi.br