



Gastronomia do Pilar: a tradição na Festa de Agosto

Gastronomy of Pilar: the tradition at the Festa de Agosto

Talita Nascimento Matos – *Graduanda em Gastronomia. Faculdade Promove de Belo Horizonte.*
Brasil – talitamatos_74@hotmail.com

Gustavo Samuel Cunha – *Mestrando em Administração (Unihorizontes). Faculdade Promove de Belo Horizonte.*
Brasil – gustavo.cunha@somospromove.com.br

Palavras-chave:

Tradições culinárias.
Comida mineira. Morro do Pilar. Festas tradicionais. Marketing de eventos.

Keywords:

Culinary traditions.
Food of Minas Gerais – Brazil. Morro do Pilar. Traditionals festivals. Event marketing.

RESUMO

A cozinha pode ser para o mineiro o lugar mais importante da casa, uma vez que é neste local que as pessoas compartilham alimentos e ainda conversam ao pé do fogão à lenha. A valorização de saberes e fazeres tradicionais, identificados em suas festas regionais, traz à tona a diferença da culinária mineira quando observada às outras regiões. O trabalho tem como objetivo o identificar a possível introdução de métodos para a manutenção da Festa de Agosto em Morro do Pilar – MG, buscando registros de como a tradição vem sendo passada por gerações e as formas de participação da população, bem como a apresentação do segmento dos costumes desta festa na preservação da tradição. Através da pesquisa descritiva, de abordagem quantitativa, probabilística por conveniência, aplicada a cem moradores da cidade de Pilar, por meio de ferramenta social em rede, WhatsApp, abordou-se pontos de interesse dos autores para elaboração das hipóteses deste artigo. De acordo com os resultados alcançados, conclui-se que várias seriam as formas de divulgação da Festa de Agosto, tanto do evento quanto da sua história. Dentre as opções apresentadas, a que foi considerada mais relevante no ponto de vista para os autores seria a criação de uma página na plataforma digital Facebook®, com toda a história e as informações atuais da tradicional festa.

ABSTRACT

The kitchen can be the most important place in the house for the miner, since it is here that people share food and still talk by the wood stove. The appreciation of traditional knowledge and practices, identified in their regional festivals, brings to light the difference of Minas Gerais cuisine when observed in other regions. The work aims to identify the possible introduction of methods for maintaining the Festa de Agosto in Morro do Pilar - MG, looking for records of how tradition has been passed down through generations and the forms of participation of the population, as well as the presentation of the segment of the customs of this festival in the preservation of tradition. Through descriptive research, with a quantitative approach, probabilistic for convenience, applied to one hundred residents of the city of Pilar, through a social networking tool, WhatsApp, points of interest of the author were addressed to elaborate the hypotheses of this article. According to the results achieved, it is concluded that there would be several ways to publicize the August Party, both of the event and its history. Among the options presented, the one that was considered most relevant from the point of view of the authors would be the creation of a page on the Facebook® digital platform, with all the history and current information of the traditional party.

Como citar este artigo

MATOS, T. N.; CUNHA, G. S. Gastronomia do Pilar: a tradição na Festa de Agosto. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, V. 3, 2020, p. 1-14. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/65>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

Morro do Pilar é um município brasileiro do estado de Minas Gerais, localizado entre Serras e as mais belas águas da Serra do Cipó (INSTITUTO..., 2014). Possui indícios de ter, desde 1701, sido um grande centro na área da mineração sendo registrada pela primeira vez a fabricação de ferro no Brasil (OLIVEIRA, 2014).

Tendo como sua padroeira a Nossa Senhora do Pilar, Morro do Pilar é um município de muita devoção religiosa e tradições. Uma das tradições que é passada por gerações é a Festa de Agosto, que é uma festa tradicional de cultura e religião, com duração de três dias, onde se homenageia três santos, respectivamente, São Benedito, o Divino Espírito Santo e a Nossa Senhora do Rosário (INSTITUTO..., 2014).

Por ser um evento passado de geração em geração, além da parte cultural e religiosa, encontra-se também uma ligação com a memória afetiva. Onde muitos dos que ainda acompanham hoje, já viveram esses momentos com antigos familiares e hoje os repetem com a mesma paixão que já viveu. A questão problema deste estudo é: seria possível introduzir outros métodos de divulgação e fundamentação da tradição da “Festa de Agosto”?

A Festa de Agosto é uma festa centenária e tradicional, da cidade de Morro do Pilar, cidade de laços afetivos e familiares de um dos autores. Festa onde este autor e toda sua família acompanham convivem e participam desde a infância até os dias atuais, onde o respeito à tradição é passado de pais para filhos, preservando assim suas raízes. A relevância deste estudo está na mensuração do tradicionalismo e na forma como ele e passado por gerações, em maneiras de transmitir a história por trás desta tradição, com intuito, apesar da dificuldade enfrentada devido à falta de registros que com comprovem a origem desta tradição, de demonstrar a afetividade da produção e manutenção dos preparativos da Festa de Agosto que ocorre na cidade de Morro do Pilar – MG.

O objetivo geral deste estudo é identificar a possível introdução de métodos para divulgação e manutenção da Festa de Agosto em Morro do Pilar – MG. Destacam-se como objetivos gerais deste estudo:

- Identificar registros do início da Festa de Agosto em Morro do Pilar – MG;
- Identificar como a tradição da Festa de Agosto vem sendo passada por gerações;
- Observar as formas de participação da população local e convidados durante o período da festa;
- Apresentar o segmento dos costumes da Festa de Agosto para preservação da tradição mineira;
- Observar a contribuição dos moradores de Morro do Pilar na manutenção dos costumes e produção da festa.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A fundamentação teórica abordada neste artigo será dividida em cinco tópicos apresentando conceitos importantes para a temática, utilizando autores relevantes ao assunto. Dos temas abordados, apresenta-se uma explanação sobre: o tradicionalismo mineiro, a Festa de Agosto, Morro do Pilar, comida mineira e os itens presentes na Festa de Agosto e o marketing estratégico na divulgação de eventos.

2.1 Tradicionalismo Mineiro

A maior parte das manifestações populares da cultura mineira está ligada a devoção pela religião das populações, através de rituais e suas expressões. Em Minas Gerais, as festividades e manifestações tradicionais acontecem no decorrer do ano, na sua maioria em cidades do interior e na região metropolitana da capital, Belo Horizonte. O Congado é uma celebração muito antiga e muito conhecida e festejada em Minas Gerais, era considerado “autos populares, de motivação

africana” que homenageavam Santos como a Nossa Senhora do Rosário e das Mercês, São Benedito, Santa Ifigênia. (CASCUDO, 1980, *apud* PASSOS, 2015). Uma tradição religiosa com rituais católicos e africanos, é uma festividade “que comporta uma riqueza nas formas de fazer, atualizar e expressar o religioso, recriando-o e reinventando-o no tempo e no espaço” (PASSOS, 2013, *apud* PASSOS, 2015).

As diversas maneiras de manifestações populares sempre mostraram uma cultura rica em movimento, sempre mostraram a possibilidade de “o homem interpretar, criar e recriar sua cultura, conferindo significados novos e, ainda, reavendo sua identidade, enquanto grupo” (PASSOS, 2013, *apud* PASSOS, 2015).

A crença popular permitia uma melhor visualização do mundo em um tempo que se ultrapassam as relações entre o homem e a religião. O caráter do Autor apresenta sua familiaridade, sua religiosidade espontânea, festiva e carregada de emoções (AZZI, 1978, *apud* PASSOS, 2015).

A base mais forte da tradição mineira é a sua culinária, que em muitas das vezes se tornava uma festividade. As riquezas na variedade de itens tradicionais em Minas Gerais que vieram com os índios, os portugueses e africanos. A preferência pelo doce foi uma das influências que se mantém até os dias de hoje, com muita variedade e fartura nas mesas tradicionalmente mineiras (ABDALA, 2006).

Nas tradições o ato de se cultuar os santos e padroeiras de cada cidade eram motivos de celebração. Com suas mesas sempre fartas, e com muita fé, as festas tradicionais mineiras são reconhecidas pela alegria que cada uma das suas populações sente em realizar suas festas tradicionais, mostrando sempre sua devoção (INSTITUTO..., 2014).

2.2 Festa de Agosto

Morro do Pilar, e sua tradicional Festa de Agosto como um costume de realizar homenagens aos santos, festejar a cultura, gastronomia e religião da cidade. Nessa são homenageados três principais santos: São Benedito, Divino Espírito Santo e Nossa Senhora do Rosário (INSTITUTO..., 2014).

O surgimento da Festa de Agosto de Morro do Pilar não se encontra registrada em nenhum documento, também não é de entendimento dos moradores da cidade, seja dos mais velhos até os mais jovens. A falta de um livro de registro na Igreja Matriz de Nossa Senhora do Pilar, ou de quaisquer outros arquivos, auxilia para que a referência de sua história diminua com o tempo. O que os moradores de Morro do Pilar podem descrever é que desde o tempo de seus pais ou avós, já existia a prática de realização do festejo (LUME, 2017).

No dia anterior de ser homenageado a cada santo, após a celebração da missa, acontece o levantamento da bandeira, que é acompanhado por uma banda de música, da marujada da cidade e fogos de artifícios para abrilhantar esse momento. Durante a madrugada, a banda, a marujada e os fogos de artifícios acordam a população convidando-os para o tradicional “Tutu da Madrugada”. Na tarde do dia seguinte, após a passagem do reinado pela rua principal da cidade, por volta das quatorze horas, é celebrada uma missa seguida por uma procissão. Após a celebração da missa, os festeiros distribuem, normalmente na sua residência, doces para o público. A sequência de eventos é a mesma para cada Homenageado (INSTITUTO..., 2014).

A Festa de Agosto é executada anualmente no distrito de Morro do Pilar, normalmente, no primeiro final de semana posterior ao dia 15 de agosto. A idealização da Festa de Agosto é de total compromisso da população morrense, se dando desde os preparos, tanto pelo recolhimento de fundos e até a elaboração do evento. Com isso, não existe participação direta de alguma família em específico, da municipalidade ou da paróquia (que fornece a ajuda necessária para as atividades litúrgicas, sem nenhuma outra função). Uma moradora local diz que “É uma festividade que é do povo, pro povo e com a ajuda do povo” (LUME, 2017).

O ato de escolher, preparar e cozinhar os alimentos, conciliado com a própria festa de São Benedito, eram os momentos de maior agregação entre o grupo de ex-escravos. Pois, além de reencontrar antigos “irmãos”, reestruturavam-se antigas alianças e construíam-se novos laços de solidariedade” (SANTOS, 2013).

Os locais onde são realizadas as festividades são a Igreja Matriz de Morro do Pilar, a moradia dos então festeiros e as ruas por onde passam as procissões. A parte da ornamentação desses espaços e dos cortejos seguem um costume de cores de acordo com cada santo homenageando, onde no dia de São Benedito utiliza-se marrom e bege; do Divino Espírito Santo Vermelho e dourado e de Nossa Senhora do Rosário azul com prata. A igreja é decorada com flores, normalmente doadas por fiéis como pagamento de uma promessa, as bandeiras então utilizadas nas procissões são feitas pelos próprios festeiros, ou são encomendadas e sendo realizadas por artesão da própria cidade (o fato de se reutilizarem as bandeiras fica a cargo festeiro). O público da Festa de Agosto consiste nos moradores de Morro do Pilar, ou dos morrenses que residem em outras localidades e voltam sempre na época da festividade, existe também a participação dos moradores das comunidades rurais, que se deslocam para a cidade nos dias do evento (LUME, 2017).

Algumas características presentes na elaboração da festa foram mudando ao decorrer dos anos, como a atuação de diversas manifestações culturais. Uma das diversidades culturais é o Catopê, que desde tempos mais antigos tinha sua presença ativa nos dias da festa e no ano de 2009 realizou sua última apresentação. Quanto a Banda de Música e a Marujada, estes ainda estão presentes nas ocasiões da procissão e levantamento da bandeira, porém, se apresentam desmotivados e, com isso, com um número menor de participantes. Mesmo apresentando algumas mudanças, a Festa de Agosto tem ganhado prestígio para Morro do Pilar, devido à intensa movimentação na cidade e de união dos moradores (LUME, 2017).

Acrescenta-se também que no decorrer das procissões da Festa de Agosto existe a presença de um boneco, reconhecido como Rogério, onde a figura tem significado folclórico e de diversão, toda a sua base se dá a partir de uma cabeça gigante, feita com espuma, e o corpo é estruturado por um balaio e então é coberto por tecidos compridos e estampados. O boneco é guiado por uma pessoa (variável), que se posiciona na parte de dentro do balaio, de maneira que não seja visualizado pelos expectadores (LUME, 2017).

A marujada é considerada uma das diversas manifestações de festividade de congado, festejando através da dança, do canto e da fé, uma ligação entre o presente o passado. “São manifestações de tradição negra, índia e europeia que se mesclam, gerando um rico encontro no qual a influência dos segmentos mais simples da população é um fato a se destacar” (GOMES, 2000).

Apesar da Festa de Agosto sofrer com dificuldade devido à instabilidade de alguns dos grupos de participação tradicional, como a Banda de música e a Marujada que vem apresentando poucos integrantes, e o Catopê (que não atua mais), com isso o enfraquecimento dessas manifestações são um desafio para manter ativa a Festa de Agosto, devido a sua formação depender dos grupos envolvidos que trazem as características populares da festa. Apesar disso, a festa se mantém viva e ganha visibilidade na cena local (LUME, 2017).

2.3 Morro do Pilar

Morro do Pilar têm seu início relacionado ao ápice da exploração do ouro, em Minas Gerais, que se deu no início do século XVIII. Pertence a Serra do Cipó, região sul da Serra do Espinhaço, uma região montanhosa que se encontra no Planalto Atlântico que se estende pelos estados da Bahia e Minas Gerais. A Serra do Espinhaço é classificada como a única “cordilheira brasileira”, tem em média 1.000 quilômetros de extensão e abriga, em suas terras, minas de ferro, manganês, bauxita e ouro, além de lindas paisagens e uma variedade sociocultural e de outros recursos naturais. É constituída por variados trechos de serras, dos quais, alguns mais conhecidos são Serra do Cipó, Chapada Diamantina, Serra dos Cristais, Serra de Ouro Branco, Serra Geral. Morro do Pilar (MOPI)

pertence também ao Circuito Cultural da Estrada Real: uma união de vias e caminhos elaborados pela Coroa Portuguesa, no período colonial (principalmente no século XVII), para facilitar o acesso e a circulação de metais preciosos (como ouro e diamantes) do interior de Minas Gerais, que eram conduzidos para a sede portuguesa. O roteiro da Estrada Real avaliado como oficial mede aproximadamente 1.500 km, passando por partes dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, (LUME, 2017). Morro do Pilar está localizado a aproximadamente 150 km de distância da capital, Belo Horizonte (INSTITUTO..., 2014).

Estima-se que a população de Morro do Pilar é de 3.182 habitantes, Dados do IBGE (2019) e com uma extensão territorial de 477, 548 km². Fazendo limite com os municípios de Conceição do Mato Dentro, Santana do Riacho, Itambé do Mato Dentro, São Sebastião do Rio Preto e Santo Antônio do Rio Abaixo (INSTITUTO..., 2014). Além de suas cachoeiras e rios, Morro do Pilar além de fazer parte do Parque Nacional da Serra do Cipó, pertence também a APA (Área de Proteção Ambiental) Morro da Pedreira e APA Municipal do Rio Picão (INSTITUTO..., 2014).

Por ser um município que pertence ao Parque Nacional da Serra do Espinhaço, conforme já citado. Funcionou, de 1814 a 1830, a primeira fábrica de ferro do Brasil, marcando o empreendimento das siderúrgicas em Minas Gerais. Centenas de anos se passaram e Morro do Pilar planeja os caminhos de seu desenvolvimento e busca preservar o patrimônio como forma de manter viva a sua história através do conhecimento, da arte e da memória (OLIVEIRA, 2014).

O município de Morro do Pilar apresenta uma enorme presença da mão de obra escrava presentes desde a ocupação da região até as atividades de garimpo e pequenas fundações. Após a formação de sua fundação, muitas das famílias se alocaram nas partes altas da cidade, partes de territórios que atualmente fazem parte da APA do Rio Picão. Relata-se sobre a grandeza do ouro que aparecia diversas vezes sobe as ruas, principalmente em dias chuvosos.

O crescimento da área da periferia está ligado com o aparecimento de dinâmicas com o êxodo rural e assim, o deslocamento de parte da população das comunidades rurais (MARTINS, 2001).

Dentre as localidades que fazem parte de Morro do Pilar e que estão relacionadas com o período da escravidão, muitas ainda conservam tradições de antepassados e cultivam ritos religiosos como as festas dos padroeiros (Nossa Senhora do Pilar e Nossa Senhora Aparecida) e outras celebrações. Mesmo com toda a diversidade, o conjunto de localidades e suas tradições mostram a força dos povoados na região (INSTITUTO..., 2014).

A diversidade dos povos que marcam a idade de Morro do Pilar onde no ciclo do ouro passaram imigrantes europeus, negros e pessoas vindas de várias regiões do Brasil colonial, em busca de riqueza. Cada um trouxe consigo seus credos, posses, interesses econômicos, modo de ser e de agir, e com isso, a convivência entre esses diferentes grupos com os indígenas nativos da região, deu-se origem a uma nova composição étnica/racial. Ao percorrer pela cidade podem-se ver estruturas e edificações antigas que remontam aos tempos de suas fundações. Muitas das tradições herdadas dos antepassados como festas religiosas e populares, danças, músicas, rituais, saberes, expressões, culinária e artesanato são passados de geração em geração (INSTITUTO..., 2014).

Em Morro do Pilar, umas das tradições passadas por gerações, o Chapéu de- Indaiá-, que é trançado e costurado manualmente num processo delicado, começando pela junção das tranças, e a partir daí o chapéu vai ganhando a forma. As costuras são realizadas com um barbante fino, alisado com cera de abelha. Posteriormente, cada chapéu recebe a aplicação de enxofre para melhor conservação, em seguida são dispostos em uma forma de madeira para então serem lavados. A fabricação fornece para lojas em Belo Horizonte e região, Rio de Janeiro e algumas cidades da Europa. A venda desse artesanato pelas famílias locais ajudando a complementar a renda (FEAMG, 2015). O chapéu pode ser encontrado nas casas dos artesãos ou na loja da Delia, uma loja local que apresenta uma grande diversificação de artigos típicos elaborados na localidade, moradora de

Morro do Pilar, Delia realiza a função de propagadora de uma parte da cultura tradicional, principalmente a culinária (INSTITUTO..., 2014).

A produção agrícola para a despesa doméstica nas comunidades é variada, aspecto próprio da agricultura familiar. Plantam-se a horta, arroz, feijão, milho, mandioca, algodão, cana-de-açúcar. Nota-se também a presença de frutíferas como mangueiras, laranjeiras, limoeiros e bananais. Em muitas das casas são feitas as farinhas de mandioca, o fubá e o corante de urucum. É comum também a criação de alguns pequenos animais como galinha e porcos e em alguns momentos, pequena quantidade de gado. Alguns dos moradores produzem o Queijo Minas tipo frescal (LUME, 2017).

2.4 Comida Mineira e os itens presentes na Festa de Agosto

A gastronomia é símbolo cultural, é memória, e particularmente riqueza cultural de qualquer grupo social. “A apresentação dos alimentos realiza uma influência ao homem, sendo capaz de se construir um significativo elemento que evidencia identidades e ajuda a compreender a cultura de um povo” (CORNER, 2006, *apud* DELABRIDA; CARVALHO, 2018).

O cardápio considerado “típico mineiro” tem sua origem com início no século XVIII até o início do século XX, períodos de ocupação do território mineiro para a busca do ouro, tendo como resultado um conjunto de fatores que combinam padrões alimentares e um convívio de longo prazo, formando características determinantes históricas e simbólicas, Através dos séculos, foram surgindo os principais pratos da gastronomia regional mineira, como o feijão tropeiro, o angu de milho verde ou de fubá com frango, a paçoca de carne seca, farofas, couve, o lombo e o pernil assados, leitão pururuca, o torresmo, o tutu e toda uma série de pratos em que se tem como predominante as carnes de porco e de frango (ABDALA, 2006).

Ainda segundo o Autor, a carne de porco, que foi trazida pelos Portugueses, a carne de frango e de galinha também ganharam seu espaço na alimentação do mineiro. A carne de galinha sendo mais consumida que a de frango era destinada a doentes e mulheres de resguardo (ABDALA, 2006).

Nesse momento, o enraizamento da cozinha mineira, se baseado no destaque do milho sobre a mandioca. Das várias maneiras de preparo do milho, desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu etc. – o grão estava presente na maioria das refeições. O Autor aborda relatos de viajantes do século XIX também mostravam a presença da farinha de milho em relação à de mandioca. Apesar da presença diária nas refeições, o milho era a principal fonte de alimentação também para os animais que eram criados em quintais, como porco e galinha, e para os mueres das tropas (ABDALA, 2006).

O Autor acrescenta que na cozinha do século XVIII surgiram os pratos que passaram de geração em geração, construindo o que veio a ser chamar de “tradicional” e “típico”. Com a grande fartura nas grandes fazendas do século XIX, ampliou-se assim o receituário. A grande quantidade de leite, de queijos e de ovos que foram surgindo, possibilitou o maior consumo das quitandas e doces, que fazem parte da forte herança da tradição portuguesa, aplicando-se assim, ingredientes regionais às receitas seculares. Com o grande aumento do consumo de queijo em Minas, tiveram que aproveitar do leite nos locais onde era maior a pecuária ABDALA (2006).

As quitandas, assim apresentadas como “pastelaria caseira”, eram então servidas nos lanches da tarde ou à noite, na ceia antes de se deitarem, acompanhando o conforme relato do final do século XIX. O café veio substituindo ou acompanhando o chá, de acordo com que aumentava seu uso no decorrer dos anos. As principais quitandas conhecidas eram biscoitos de polvilho assados ou fritos, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as mães-bentas (ABDALA, 2006).

Em um estudo sobre a refeição básica que era servida aos escravos no período colonial, apresenta a presença do feijão com farinha (tutu), angu e muitas vezes também acompanhados de

laranja e banana. Em Minas Gerais não foi diferente, até os dias de hoje laranja e farinha são acompanhamentos sempre presentes em uma feijoada mineira, da mesma forma a banana na comida também virou um costume do interior de Minas Gerais (ABDALA, 2006).

No estudo sobre as cozinhas regionais e suas tradições alimentares demonstra o papel fundamental da cozinha como meio de manifestação da cultura imaterial dos povos, possibilitando entender os princípios relacionados com a cultura, com valores, modos de vida, significados simbólicos e construção de identidades locais, regionais e/ou nacionais (ABDALA, 2006).

2.4.1 Tutu da Madrugada

O fato de terem que se realocarem no Brasil, os escravos tiveram que adaptar seus produtos nativos para suas refeições, essas substituições deram origem então a pratos nacionais, deixando assim de ser um prato africano. A África era conhecida pela grande variação de tipos de feijão, como faziam os indígenas. Consiste assim então a origem do tutu, feijão e farinha misturados, utilizando a panela como auxílio para o cozimento, acrescentando então o alho e o toucinho, conforme aprenderam com os portugueses (ABDALA, 2006). “O tutu de feijão com torresmos, o lombo de porco assado com couve e a galinha ao molho pardo com angu e quiabo, mesmo sem serem da região, são pratos considerados tradicionais na comida mineira”, pela forma com que são preparados (ABDALA, 2006).

Prato típico da região de Minas Gerais, o tutu de feijão é especialmente preparado para ofertar gratuitamente durante o segmento da Festa de Agosto onde durante três dias homenageia cada um dos santos, respectivamente, São Benedito, Divino Espírito Santo e Nossa Senhora do Rosário. Durante a madrugada de cada um dos três dias da festa, os festeiros oferecem para a população, o tradicional tutu da madrugada, que ganha este nome por serem servidas tradicionalmente às quatro da manhã (INSTITUTO..., 2014).

O Autor apresenta também os principais ingredientes do Tutu são: feijão, linguiça, torresmo, cebola, cebolinha verde, temperos variados, ovos, bacon e como uma boa comida mineira, uma dose de cachaça. São feitas então fornalhas de barro, construídas para essa finalidade e sempre na casa que os festeiros irão distribuir, para serem utilizados no preparo das iguarias. Esses ingredientes são doados pela comunidade que também auxiliam na produção dele, como trabalho voluntário. O trabalho dos voluntários na cozinha da Festa de Agosto começa algumas semanas antes no preparo das carnes e dos doces. Na véspera o feijão é preparado junto com os temperos (que cada cozinheira já carrega consigo, normalmente que é passado de geração) e a linguiça. No decorrer do dia e da noite, se é preparado o restante dos acompanhamentos do prato (INSTITUTO..., 2014).

O prato é constituído pelo tradicional tutu mineiro com linguiça, arroz, macarrão, farofa e carne. Sua preparação é feita pelo trabalho de voluntários, tendo então um revezamento no preparo com uma média de dez pessoas para que haja uma boa circulação no espaço. O preparo do tutu é realizado no decorrer de muitas horas, onde o caldeirão com o tutu fica a noite inteira no fogo baixo, onde existe a necessidade de que se mexa todo o tempo para não queimar agarrar no fundo (LUME, 2017).

2.4.2 Doces Tradicionais

Os doces servidos nas festas regionais são doces de leite, batata doce, abóbora, mamão, laranja. Estes são servidos do lado de fora de onde são preparados, antigamente se eram distribuídos em grandes potes, com a mesma fartura que se serviam nos tempos da escravidão. Os escravos não participavam das sobremesas feitas na panela da família, mas as sobremesas, na sua maioria de frutas, eram ofertadas aos escravos. Os doces que eram servidos como iguarias de sobremesas nos banquetes das festas tradicionais, se fazem necessário o preparo com antecedência

e após guardados em baldes e grandes latas a fim de serem distribuídos no final dos banquetes (LUCENA, 2005).

Os doces servidos na Festa de Agosto são trabalhados da mesma maneira que o “Tutu da Madrugada”, assim como antigamente, as preparações começam na semana do evento, nas fomalhas criadas para a produção dos doces. O autor também apresenta o modo de pré paro o de um dos doces que são servidos na Festa de Agosto, o regional Doce de Mamão Verde. O seu preparo consiste em etapas: descascar o mamão verde, lavar e retirar sua nódoa (tradicionalmente o mamão era lavado em um córrego com abundância de água). Na etapa seguinte é ralado e acondicionado em sacos de fibras sintéticas para então ser novamente lavado, com a finalidade de retirar o resquício da nódoa. Na etapa final, o mamão ralado, juntamente com o açúcar e a canela em pau é cozido em um grande tacho de cobre por aproximadamente uma hora, até chegar ao ponto de doce, quando a mistura começa a desgrudar do tacho (INSTITUTO..., 2014).

No decorrer de cada dia de festa, os festeiros distribuem gratuitamente após a celebração da missa, para a população, uma porção com toda a variedade dos doces que por eles foram feitos. Encerrando assim, o ciclo de cada um dos dias dos santos homenageados (INSTITUTO..., 2014).

2.5 Marketing estratégico na divulgação de eventos

Os festivais, eventos culturais e festas temáticas são atividades que correspondem a uma grande parte para a comunidade, pois, além de promover o comprometimento dos moradores, possibilitam a oportunidade de receber visitantes, promover a localidade e incentivar a economia local. Estima-se que o turismo de eventos tenha movimentado o cenário econômico na última década com aproximadamente US\$ 4 trilhões, com resultado direto nas atividades ligadas ao lazer (TUM, NORTON E WRIGHT, 2007, *apud* BARBOSA, 2012).

O marketing para eventos apresenta-se como um método indispensável para a realização de qualquer tipo de evento desde o pequeno, médio ou grande porte. A colocação bem-sucedida do marketing decorre da complementação de aspectos que não podem ser trabalhados particularmente, tais como o entendimento completa de quem são os consumidores, onde vivem, e quais as suas indispensabilidades de entretenimento. Com base nessas respostas torna-se possível a organização de métodos que compõem o produto chamado evento (ALLEN ET AL, 2008, *apud* BARBOSA, 2012).

O processo de marketing para eventos é formado pelas seguintes etapas: pesquisa e análise do ambiente macro (incluem as forças competitivas, políticas, econômicas, sociais e tecnológicas); pesquisa da psicologia dos consumidores de eventos; segmentação, definição do público-alvo e posicionamento; estabelecimento dos objetivos de marketing; tomada de decisões sobre estratégias gerais de marketing e o mix de marketing de serviços do evento. Uma vez que estes fatores sejam examinados e realizados adequadamente, contribuirão para o trabalho do gestor de marketing de eventos de resolver com as frequentes mudanças na qualidade dos serviços oferecidos (ALLEN ET AL, 2008, *apud* BARBOSA, 2012).

3 METODOLOGIA

A pesquisa apresenta-se como descritiva, por meio de estudo de caso com abordagem quantitativa. Para GIL (2009), a pesquisa descritiva tem como objetivo descrever as características de determinada população ou fenômeno, bem como a definição de relações entre os fatores estudados. Sendo assim uma das características com maior significância deste tipo de pesquisa é a aplicação de procedimentos padronizados de coleta de dados. O estudo de caso quantitativo, de acordo com (YIN, 2005), é uma forma de pesquisa maleável, que possibilita ao pesquisador empregar diferentes técnicas de recolhimento de dados, pretendendo ampliar o significado das informações adquiridas. Para GIL (2009), o estudo de caso é conveniente para a análise de fenômenos complexos, uma vez que possibilita analisar as características globais e mais importantes

das variáveis estudadas. A unidade de análise foi a população da cidade de Morro do Pilar, município localizado no estado de Minas Gerais e onde é realizada a tradicional Festa de Agosto. A pesquisa se deu de maneira censitária envolvendo 100 moradores de Morro do Pilar. A coleta de dados se deu por meio da aplicação de questionário estruturado através da plataforma Google Forms®, e veiculado através de aplicativo de mensagens WhatsApp®.

Ressalta-se que essa amostra foi selecionada através da acessibilidade dos pesquisadores a plataforma utilizada e da disponibilidade das pessoas escolhidas para participarem da pesquisa.

O questionário utilizado foi composto por 7 questões fechadas que teve como objetivo identificar o conhecimento sobre a origem da festa tradicional, as medidas importantes para divulgação desses eventos, a ligação dos pratos servidos com a memória afetiva, meios importantes de apoio para conservação das tradições, o geracionismo no mundo atual, a participação direta nas festas tradicionais e faixa etária dos voluntários.

Para marcação das respostas utilizou-se escala binária variando em dois pontos (sim e não) e com opções sugestivas para respostas diretas.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O estudo de caso apresenta características específicas em ligação à forma como são coordenados e empregados os testes de validade e de confiabilidade, que excedem a autenticação do instrumento de pesquisa. Isto se deve ao ato de ser executado somente em uma circunstância organizacional (caso único) ou em mais de um (casos múltiplos). O ponto que se debate, numa linha positivista, é a oportunidade de replicação dos dados obtidos analisados em estudos de caso (ZIMMER, 2007).

A pesquisa se deu envolvendo 100 moradores de Morro do Pilar, a amostra foi selecionada através da acessibilidade dos pesquisadores a plataforma utilizada e da disponibilidade das pessoas escolhidas para participarem da pesquisa, através de um questionário composto por 7 questões fechadas tendo assim um retorno de 87 respostas ou 87 %.

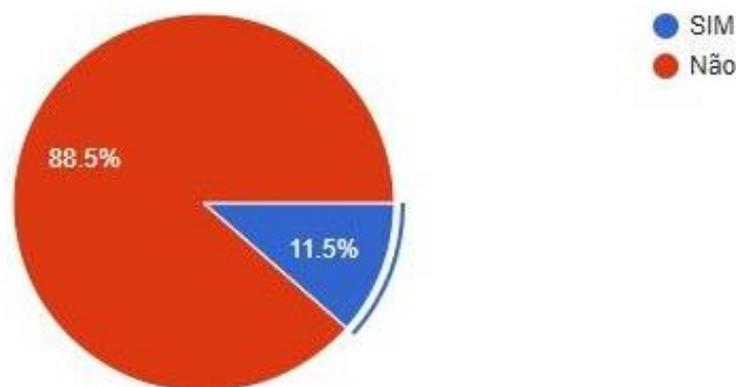


Gráfico 1. **Origem Da Festa De Agosto**

Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Com relação aos dados demográficos 88.5% dos entrevistados não sabem informar quando a festa tradicional surgiu em Morro do Pilar e 11.5 % afirmaram saber essa informação, conforme apresenta (FUTURA, 2017) 35% da população brasileira não tem conhecimento das informações sobre sua própria comunidade, onde 70 milhões de brasileiros encontram-se nos chamados “Desertos de Notícias”, onde não há conhecimento das ocorrências que acontecem, por exemplo, na prefeitura ou na Câmara Municipal.

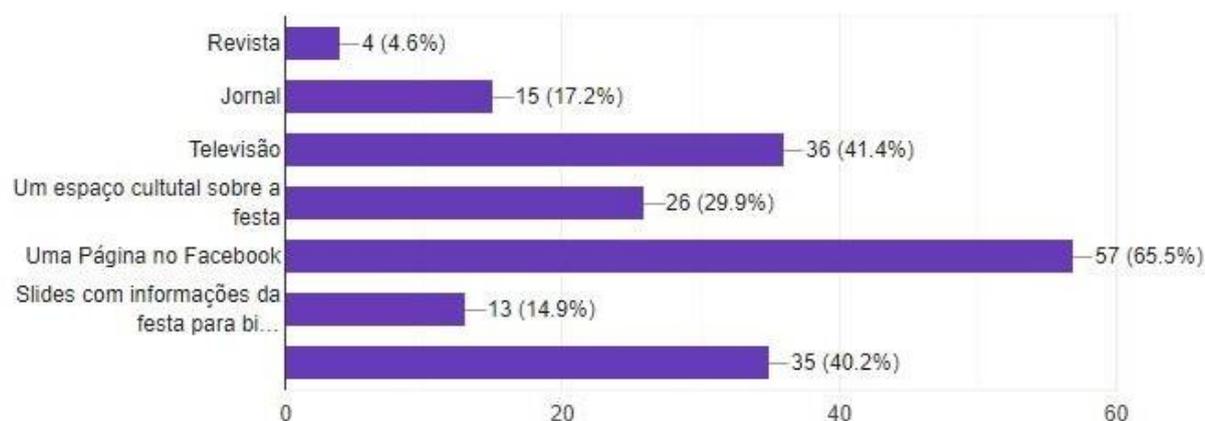


Gráfico 2. **Divulgação Do Evento**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Em relação ao meio considerado mais importante para a divulgação de uma festa popular, foi encontrado que 57% uma página no Facebook, 36% televisão, 35% Folders com informações da festa para bibliotecas, entidades sociais do município, comércio e pousadas, 26% um espaço cultural sobre a festa, 15 % jornal, 13% slides com informações da festa para bibliotecas, entidades sociais do município, comércio e pousadas, 4% revistas (BARBOSA, 2012) apresenta que além das convencionais maneiras de divulgação utilizadas neste tipo de evento, o grande realce de marketing das festividades se dá através da utilização das redes sociais.

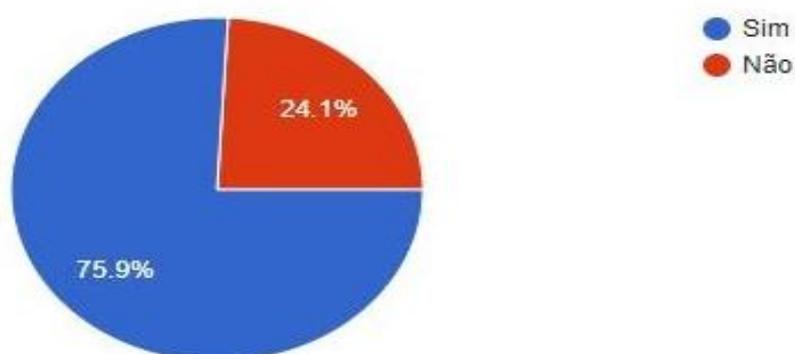


Gráfico 3. **Memória Afetiva**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Quanto à memória afetiva recorrente ao prato servido na tradicional Festa de Agosto, 75.9% responderam que sim e 24.1% responderam que não, segundo TAVARES (2018) o contexto da comida afetiva quebra protótipos e limita o trabalho ao comando da cozinha, onde o alimento pode revelar também o sentimento, a vivências ou a memórias.

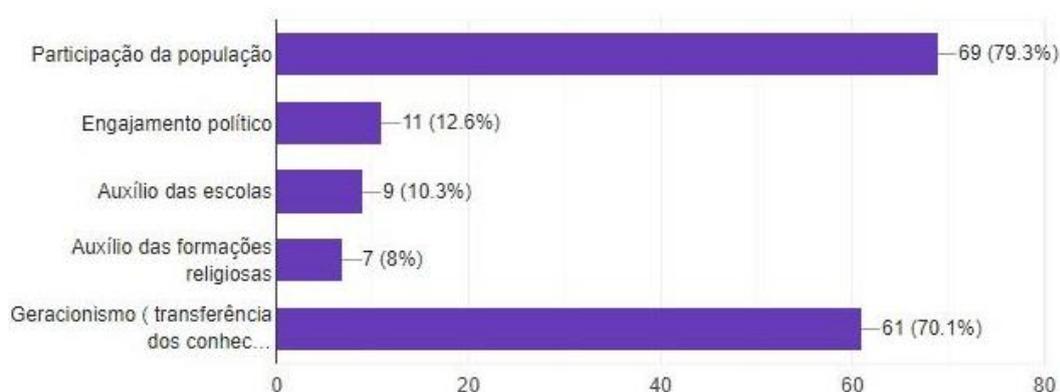


Gráfico 4. **Mantendo A Tradição**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Em relação ao meio de se manter viva uma tradição, 69% responderam que a participação da população, 61% geracionismo, 11% engajamento político, 9% auxílio das escolas, 7% auxílio das formações religiosas, “Na era da mundialização, em que a grande variedade externa faz-se a tornar cada vez mais pobre, torna-se necessário urgência em manter e preservar a variedade interna de cada sociedade” (LÉVI STRAUSS, 2001, p. 25 *apud* SANTOS, 2014, p 8).

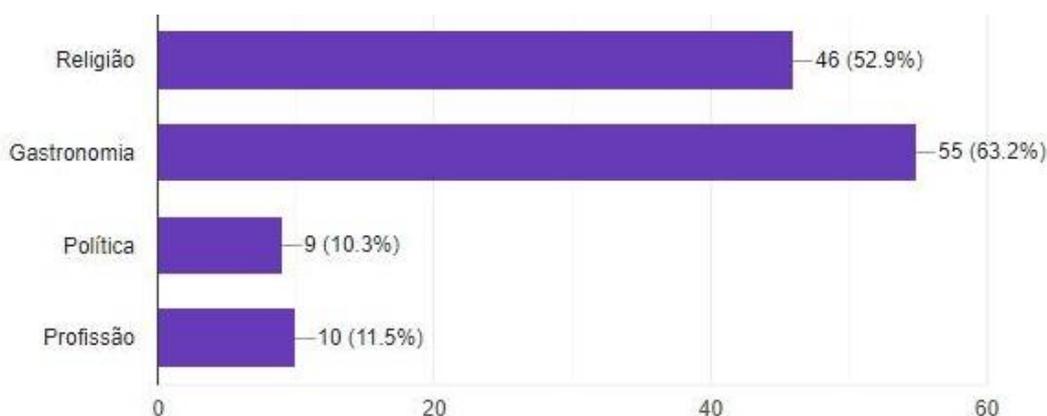


Gráfico 5. **Geracionismo**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Quanto ao geracionismo na atualidade 55% responderam gastronomia, 46% religião, 10% profissão, 9% política, AZZI (1978) afirma que a base mais forte da tradição mineira é a sua culinária, que em muitas das vezes se tornava uma festividade.

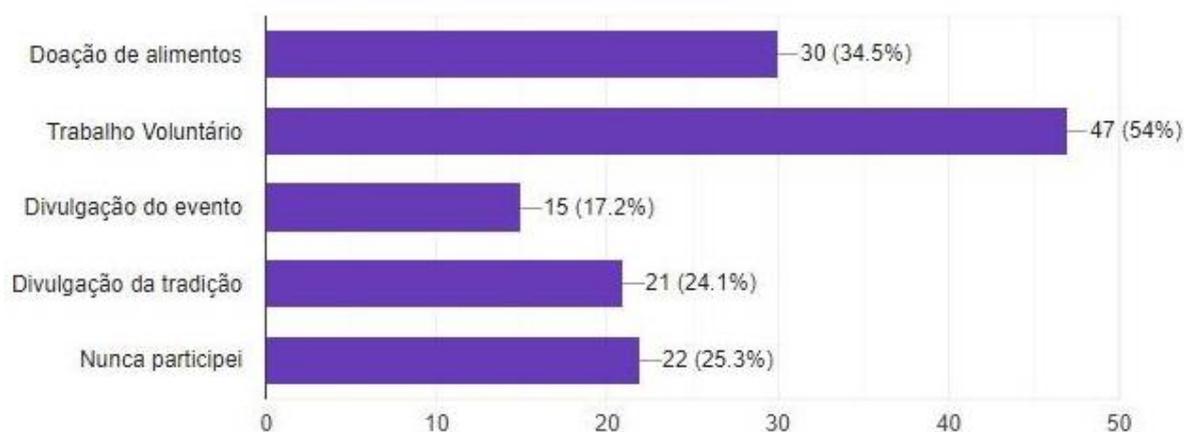


Gráfico 6. **Atuação em Eventos**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Observou-se também referente à participação ativa em festas tradicionais onde atuaram 47% trabalho voluntário, 30% doação de alimentos, 22% nunca participaram, 21% divulgação da tradição, 15% divulgação do evento, (SELLI, 2008) acrescenta que a atividade voluntária é um componente importante na formação da justiça social.

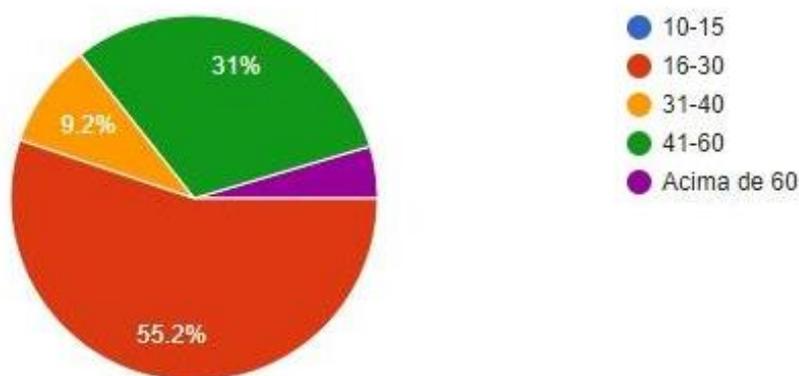


Gráfico 7. **Faixa Etária**
Fonte: Elaborado pelos autores (2019)

Nesta pesquisa 55.2% dos participantes tem idade entre 16 e 30 anos, 31% tem entre 41 e 60 anos, 9.2 % entre 31 e 40 anos e apenas 4,6% têm idade acima de 60 anos. As comunidades que não têm acesso constante à internet, como é a situação dos que vivem nas zonas rurais, os que têm um nível inferior de escolaridade e os de baixa renda, acabam fazendo pouco uso de instrumentos nas redes sociais (UNICEF, 2013).

5 CONCLUSÃO

Por meio deste estudo foi possível identificar que grande parte dos moradores de Morro do Pilar não conheciam sobre a origem da Festa de Agosto. Através da pesquisa, foram apresentadas possíveis formas de divulgação da Festa de Agosto, tanto do evento quanto da sua história. Diante das opções apresentadas, a que foi considerada mais relevante no ponto de vista dos autores foi à criação de uma página na plataforma digital Facebook®, com toda a história e as informações atuais da tradicional festa. Apresenta-se que a participação da população é considerada o melhor meio de manter viva a tradição da Festa de Agosto, onde a presença da população e dos que simpatizam com a festa, ofertando então o trabalho voluntário, que é de grande importância para a realização

da mesma, acreditando-se também no geracionismo como outra forma de manter viva a tradição, onde foi verificado ser mais forte na gastronomia que é um dos pontos principais da Festa e a sua ligação com a memória afetiva.

Neste intuito, os autores propõe-se que sejam desenvolvidos outros estudos estruturados e de forma presencial, além da internet, abordando grupos de diferentes idades, moradores e ex-moradores da cidade do Morro do Pilar, podendo então validar de forma comparativa entre as opiniões.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M.C. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, v.1, p.118-129, 2006. Disponível em: http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF. Acesso em: 05 fev. 2020.
- BARBOSA, F. Marketing Estratégico para Eventos: Um estudo de caso das estratégias de Marketing utilizadas pela Oktoberfest de Santa Cruz do Sul/RS. **Anais... VII Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**.16 e 17 de Nov 2012.
- DELABRIDA, N. O. G.; CARVALHO, A. N. A fabricação de doces artesanais enquanto atrativo para o turismo criativo: o caso de São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. **Revista Ibero americana de Turismo- RITUR**, Penedo, v. 8, n.2, p. 250-269, dez. 2018.
- FEAMG/SENAR. **Tradição Secular**. Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural AR-MG, Vol. 2, n. 16, Dez 2015.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- GOMES, N. **Negras Raízes Mineiras: Os Arturos**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2000.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Resultado dos Dados Preliminares do Censo – 2019**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/morro-do-pilar.html>. Acesso em: 15 set. 2019.
- INSTITUTO ESPINHAÇO. **Morro do Pilar: Histórias, costumes e tradições**. Belo Horizonte: Manabi, 2014.
- LUCENA, C. Comida e sociabilidade em festejo Sul-Mineiro. **Polifonia**, Cuiabá, v. 11, n. 11, p. 133-158, 2005.
- LUME, ESTRATÉGIA AMBIENTAL. **Relatório de Avaliação de Impacto sobre os bens culturais de natureza imaterial - Complementação**. Belo Horizonte: LUME, 2017.
- MARTINS, J. A fronteira dos desencontros: “Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano”. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 3, n. 5, jan./jun. 2001, p. 266-272 .
- OLIVEIRA, L. C. **História Viva: Morro do Pilar- Cultura, Memória, Sustentabilidade e a Antecipação do Futuro**. Belo Horizonte: Instituto Espinhaço, 2014.
- PASSOS, M. A (re)invenção de uma tradição religiosa e a sociabilidade do Congado no interior de Minas Gerais. **Revista Brasileira de História das Religiões**, v. VII, n. 21, p. 69-81, jan./abr. 2015.
- SANTOS, A. Tia Eva, Trajetória de vida de uma ex- escrava doceira. **Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiás, v. 11, n. 1, p. 37-52, jan./jun. 2013.
- SANTOS, G. A Prática da Tolerância como Caminho para a Concretização dos Direitos Humanos das Minorias: da Percepção do Outro ao Reconhecimento das Diferenças Girardon dos Santos. **Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto- gedeccon**, v. 2, n. 01, p. 69-84, 2014.
- SELLI, L. Beneficiários do trabalho voluntário: uma leitura a partir da bioética. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 42, n. 6, p. 1085-1089, dez. 2008.

TAVARES, A. **Comida afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 107f. 2018. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

UNICEF, Fundo das Nações Unidas para a Infância. **O Uso da Internet por Adolescentes**. Brasília: UNICEF, 2013.

YIN, R. K. **Estudo de Caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman, 2005.

ZIMMER, M. Validação e Confiabilidade em Pesquisas na Área de Sistemas de Informação: uma Análise dos Artigos Publicados no EnANPAD entre 1998 e 2006. **Anais...** XXXI Encontro da ANPAD, Rio de Janeiro/ RJ- 22 a 26 de set. 2007.