

FRUTOS DO CERRADO: CONTRIBUTOS PARA A CULINÁRIA E A CULTURA GOIANA

SAVANA PRODUCE: CONTRIBUTIONS FOR THE GOIÁS CUISINE AND CULTURE

EDEVALDO APARECIDO SOUZA

Professor Dr. do Curso de Geografia da UEG Campus Quirinópolis e pós doutorando pela UFMS/CPTL.
ediueg@gmail.com

REGINA DIAS LOPES MENDES

Egressa do Curso de Geografia da UEG Campus Quirinópolis
reginadm@hotmail.com

Resumo: Este trabalho procurou demonstrar as potencialidades culturais, econômicas e turísticas do Cerrado, a partir da culinária de Quirinópolis, evidenciando que os frutos do Cerrado são excelentes fontes de vitamina C, além de uma variedade de plantas medicinais que, a partir dos saberes e fazeres da população, são utilizados como medicamentos naturais, e ainda apresenta-se como fonte de matéria-prima para indústria farmacêutica. A produção agrícola, desenvolvida pelos produtores familiares camponeses, também constituem importante contribuição para a culinária quirinopolina, em especial, o milho que é produto básico para uma grande variedade de pratos típicos, podendo também ser destinado à comercialização, como complemento da renda familiar. Duas grandes empresas sucroalcooleiras se instalaram no município, sendo geratrizes de grande fonte de renda, porém é necessário destacar os aspectos impactantes na questão ambiental e social, sobretudo no que se refere aos saberes e fazeres dos sujeitos que sempre utilizaram parte da flora do Cerrado. Foi demonstrado também que a culinária e o turismo podem ser excelentes fontes de renda para a cidade, pois divulgam e conservam a cultura como é o caso da Chica Doida, criada pela dona Petronilha, ex-moradora de Quirinópolis. Para alcançar os objetivos e resultados esperados, estabelecemos como procedimentos metodológicos a leitura bibliográfica do referencial teórico e a pesquisa empírica por intermédio de entrevistas e aplicação de questionários com pequenos produtores que comercializam na feira livre, com a criadora da receita Chica Doida e com o poder público local.

Palavra-Chave: Culinária. Frutos do Cerrado. Cultura. Potencialidades.

Abstract: This paper has attempted to demonstrate the cultural, economic and tourist potentialities of the Cerrado, from the perspective of the Quirinópolis cuisine. We highlight that not only the Cerrado produce but also varied medicinal plants are excellent sources of vitamin C, which according to popular knowledge and practices, have been used as natural medicine, being a source of raw material for the pharmaceutical industry. The agricultural production developed by family farms also play a key role for the local cuisine, namely corn, a staple for a wide array of typical dishes, which can be commercialized so as to supplement family income. Two large sugar and ethanol mills have started operating in town and have generated income. However, it is necessary to point out the impact on environmental and social issues, when it comes to knowledge and practices of subjects who have always used part of the Cerrado flora. It has been shown that both the cuisine and the tourism might be excellent source of income for the town because they promote and maintain culture such as the dish known as Chica Doida, created by Mrs. Petronilha, who used to live in Quirinópolis. In order to achieve our objectives and expected results, we have established methodological procedures such as bibliographic research of the theoretical framework and empirical research by means of interviews and questionnaires with small farmers who sell produce in a street fair, with the creator of Chica Doida and with the local government.

Keywords: Cuisine. Savana. Produce. Culture. Potentialities.

INTRODUÇÃO

Em Quirinópolis, tanto as práticas socioculturais, como a culinária e as formas de utilização dos frutos do Cerrado, se confundem com as do Estado de Goiás, com uma singularidade marcante como a Chica Doida, que é um prato tipicamente quirinopolino, sendo alvo de festivais gastronômicos promovidos pelo poder público municipal, o que fortalece e preserva a cultura e economia local. As potencialidades econômicas, turísticas e culturais do Cerrado demonstram que os frutos do Cerrado sempre foram muito utilizados na culinária goiana/quirinopolina. Da mesma forma, muitas espécies de ervas serviram, no passado, e continuam no presente, como matéria-prima para medicamentos naturais, chamados popularmente de “remédios caseiros”, pela sabedoria popular.

A produção agrícola, desenvolvida nas pequenas propriedades é parceira da culinária de Quirinópolis, visto que muitos produtos são essenciais para a elaboração de pratos típicos. Dentre eles o milho é o mais utilizado em variados pratos como a pamonha, o caldo de milho e a famosa Chica Doida.

A culinária é considerada parte da cultura de um povo, abrangendo as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral os hábitos a ela associados; podendo também ser conceituada como o conjunto de conhecimentos, crenças, artes, normas e costumes adquiridos e desenvolvidos pelos seres humanos em suas relações sociais, que se constituem como capital cultural de uma comunidade, podendo ou não perpetuar-se através dos tempos (HOBSBAWM e RANGER, 2000; PETRINI 2006).

A culinária, como parte da cultura gastronômica, também pode ser fonte de intercâmbio, de inovação e de criatividade, tão necessária para o gênero humano, tanto para a diversidade biológica, quanto para a natureza. Nesse sentido, constitui o patrimônio comum da humanidade e deve ser reconhecida e consolidada em benefício das gerações presentes e futuras, preservando registros históricos (UNESCO, 2012).

No Estado de Goiás, assim como em outros lugares, os hábitos alimentares foram modificados pelas culturas estrangeiras, porém muitos foram preservados, servindo de base para identificar traços culturais nativos. Os colonizadores também foram influenciados pela culinária nativa, ocorrendo assim, uma miscigenação nos hábitos alimentares europeu, africano e oriental, perpetuando-os para gerações futuras (GRIMM e ZIMMER, 2010).

Goiás também recebe esse hibridismo de outras regiões do Brasil e até mesmo de outros países a partir do processo migratório em terras goianas para implementação de atividades econômicas. Pereira (2008) corrobora, afirmando que a culinária de Goiás é

produto da miscigenação, de diversos povos, a qual pode ser representada por meio dos alimentos, medicamentos e artesanatos.

Este trabalho teve o objetivo de avaliar a culinária como patrimônio cultural e os frutos do Cerrado como fonte de recursos de ingredientes para variados pratos típicos locais. Também buscou salientar que o Cerrado oferece elementos importantes para o turismo e outras atividades econômicas.

A metodologia utilizada foram as leituras bibliográficas a respeito dos temas abordados e a pesquisa empírica por intermédio de entrevistas e aplicação de questionários com pequenos produtores que comercializam na feira livre, com a criadora da receita Chica Doida e com o poder público local.

A vegetação de Cerrado se constitui como um lugar construído pela população local ao longo dos tempos, por intermédio das práticas socioculturais herdadas pelas relações com esta e outras formas e elementos do Cerrado. Portanto, Quirinópolis constitui-se como o lugar das relações sociais, culturais, políticas, econômicas e de trabalho formal e informal da população desse município.

QUIRINÓPOLIS COMO LUGAR DE MANIFESTAÇÕES DA CULINÁRIA GOIANA

A gastronomia é uma ciência que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados (HOBBSAWM e RANGER, 2000). Do ponto de vista empírico, o gastrônomo (*gourmet*, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, por exemplo, o vestuário e a música ou dança que acompanham as refeições (MCGRATH, 2007).

Para os antropólogos, gastronomia pode ser conceituada como o conjunto de conhecimentos, crenças, artes, normas e costumes adquiridos e desenvolvidos pelos seres humanos em suas relações sociais e se constituem no capital cultural de uma comunidade (PETRINI 2006).

Na cultura, a gastronomia adquire formas diversas através do tempo e do espaço, manifestando-se na pluralidade de identidades. Essas caracterizam os grupos e as sociedades que compõem a humanidade, sendo fontes de intercâmbios, de inovação e de criatividade, tão necessária para o gênero humano, para a diversidade biológica, quanto o é para a natureza.

Nesse sentido, constitui o patrimônio comum da humanidade e deve ser reconhecida e consolidada em benefício das gerações presentes e futuras (UNESCO, 2012).

Burke (1989) define cultura como um sistema de significados, atitudes e valores partilhados, simbólicas como apresentações, objetos artesanais, costumes alimentares e sociais. Através da cultura podem-se entender os caminhos que conduziram, conduzem ou conduzirão grupos humanos em suas relações no passado, presentes e suas perspectivas de futuro. Ao longo dos registros históricos, percebem-se as transformações que passam as culturas, sejam por contato ou conflitos com outros grupos (GRIMM, 2009).

Segundo Santos (1996), a cultura pode ser entendida como aspectos de uma realidade social e ao conhecimento de ideias e crenças de um povo. Como afirma o autor, a cultura diz respeito aos aspectos que caracterizam existencial e socialmente um grupo social, além de seus aspectos materiais, sendo a gastronomia ou a culinária, inerente a essa cultura.

Os hábitos alimentares que os nativos tiveram que adaptar ao seu paladar e ao seu conhecimento estão ligados aos contatos que eles mantiveram com as pessoas que aqui viviam antes de sua chegada. Os indígenas do Vale do Itajaí cultivavam mandioca (aipim), batata-doce, taiá, cará, inhame, milho e cana-de-açúcar. Ainda caçavam e pescavam. Na agricultura utilizavam o método da coivara para organizar a plantação (GRIMM e ZIMMER, 2010).

Segundo Grimm e Zimmer (2010), os colonizadores conseguiram superar as dificuldades de adaptação aos alimentos tropicais graças ao conhecimento do caboclo de quem herdaram a maneira de utilizar a mandioca (aipim), milho, taiá, cará, inhame, batata doce ou mandioca. Os tubérculos substituíam antigamente o trigo, pois este ingrediente era de difícil aquisição. Utilizava-se a massa fermentada (*Sauerteig*) por não ter o fermento biológico.

Trocaram o peixe arenque pela sardinha no *Heringsbrot*. A batata-doce e o pinhão eram assados na brasa e consumidos em seguida. Os colonizadores foram, então, influenciados pela culinária nativa, ocorrendo, assim, uma miscigenação nos hábitos alimentares europeu, africano e oriental, o que foi perpetuado por gerações futuras

Essas expressões culturais se manifestam nos lugares, compondo as identidades dos grupos sociais que ali se estabelecem, como afirma Souza (2013, p. 166) que “o lugar aparece como a materialização das formas e funções, a partir das relações entre sujeitos e objetos, que constroem e reconstroem o território, a paisagem e o próprio espaço”.

Na Geografia, o conceito de lugar toma destaque pela necessidade do processo de globalização, que se realiza, de forma acelerada, onde é possível, repensar o lugar enquanto

singularidade, ganhando uma dimensão explicativa da realidade, como explana Santos (1994), pela densidade comunicacional, informacional e técnica.

Esse autor apresenta dupla significação da categoria supracitada: o lugar como acontecer histórico (visto de fora) e o lugar visto de “dentro”, o que implicaria a necessidade de redefinir seu sentido. Segundo Santos (1994), o lugar poderia ser definido a partir da densidade técnica (que tipo de técnica presente na configuração atual do território), a densidade informacional (que chega ao lugar tecnicamente estabelecido), a idéia da densidade comunicacional (as pessoas interagindo) e, também, em função de uma densidade normativa (o papel das normas em cada lugar como definitório). À esta definição seria preciso acrescentar a dimensão do tempo em cada lugar, o qual poderia ser visto por meio do evento no presente e no passado.

Para Carlos (1996) o lugar é sinalizado como um pequeno espaço que constitui-se na base da reprodução da vida, podendo ser entendido a partir da tríade habitante-identidade-lugar que, conforme Souza (2013, p. 36), estabelece um “sentimento de pertencer ao espaço onde se vive, de concebê-lo como o lugar das práticas, no qual se tem o enraizamento de uma complexa trama de sociabilidade”.

Carlos (1996) enfatiza que a partir do lugar, valorizamos as práticas socioculturais, as sociabilidades e as vitalidades dos hábitos, das crenças e da própria existência, dando sustentação à vida no lugar. Para Motta e Paiva (2010), o lugar constitui-se em importante aporte na compreensão do processo de reestruturação econômica e das transformações nas relações socioeconômicas e socioculturais, que ressignificam modos de vida e promovem modificações no lugar.

Santos (1988, p.25) afirma que “cada lugar tem sua história, seus homens e sua capacidade de se organizar e pensar alternativas para si”. Dessa forma, as interferências que podem ser regionais, nacionais e até internacionais, se expressam e se evidenciam no particular, de forma diversa e específica.

É importante observar e compreender as relações que se desenvolvem no lugar, por isso Carlos (1996, p. 29) afirma que “o lugar é produto das relações humanas entre o homem e a natureza, tecido por relações sociais que se realizam no plano do vivido, o que garante a construção de uma rede de significados e sentidos”. Assim, de acordo com Souza (2013), a produção do lugar está vinculada, indissociavelmente, à produção da vida, permitindo que a população cerradeira se utilize dos elementos naturais. Os frutos do Cerrado, tanto alimentar quanto para outras utilidades (como medicamentos e utensílios domésticos), constituem parte substancial para a reprodução da vida.

Na verdade, conforme Souza (2013, p.168), o lugar se revela como “ponto de entrelaçamento de diferentes lógicas e em diferentes escalas, revela-se nas especificidades sociais, como também nas interferências que vêm de fora, assim como pelos distintos interesses internos dos próprios camponeses”.

Nesse sentido, a produção camponesa, seja na agricultura ou na produção de leite, há décadas utiliza-se das lógicas postas no Cerrado, preservando as práticas tradicionais que ainda são representativas e ainda mantêm certa eficiência, como também incorpora tecnologias endógenas aos usos do lugar.

A cultura e a história do lugar, os valores, as relações de trabalho e produção e os hábitos alimentares, tratam-se de uma construção histórica, em diferentes temporalidades, cuja materialização no lugar os torna repletos de significados, proporcionando aos seus habitantes se reconhecerem nele e lhe imprimirem uma identidade. Cruz (2007) arremata afirmando ser, a identidade, um processo que está sempre em construção.

De acordo com esse autor, o lugar é produto e produtor dos dramas e modos de vida, uma referência identitária para a sua população, envolvendo, ao mesmo tempo, o domínio funcional, afinidades e afetividades e, na relação de domínio e apropriação, entre o vivido e o concebido, constrói-se a consciência de pertencimento (CRUZ, 2007). Por essa razão, Hall (2002) aponta que as identidades são posições construídas a partir de lugares, portanto, é preciso valorizar mais a dimensão espacial, como referência em sua dimensão físico-natural e simbólica, necessária na formação da identidade e diferença.

Nesse sentido, entende-se que é no lugar que, segundo Souza (2013), as dimensões simbólicas e culturais transformam-se no território, a partir de uma identidade própria criada pelos seus habitantes que o apropriam, não necessariamente como propriedade, mas como ideologia-cultural manifestada nas relações políticas, sociais, econômicas e culturais. No caso de Quirinópolis, a culinária, representada fundamentalmente pela Chica Doida é um forte elemento para o estabelecimento da identidade sociocultural da cidade.

A CULINÁRIA EM GOIÁS E EM QUIRINÓPOLIS

A culinária goiana tem suas origens nos hábitos alimentares indígenas, os quais se alimentavam exclusivamente de alimentos retirados da natureza (peixes, carnes de animais, frutos, legumes, tubérculos). Os homens eram voltados para a caça em grupo, dividiam quase tudo que possuíam, principalmente os alimentos, e faziam cerimônias e rituais com muita dança e música. Utilizavam a farinha em diversas receitas, como no caso da tapioca, feitas

pelas índias, que usavam todo o material retirado da roça e da floresta, e muito raramente, eram utilizados ingredientes como o leite e o óleo nas bases da alimentação (DIEHL, 2002).

Contudo, ao longo dos séculos, o Estado de Goiás foi sendo povoado por diversas culturas, e hoje apresenta culinária variada. No entanto, não deixa de apresentar pratos típicos como o popular arroz com pequi, frango com guariroba, empadão goiano, feijão tropeiro, torresmo, quiabo refogado, manjar branco, calda de ameixa, não esquecendo a pimenta bode e a jurubeba como complementos nos pratos (PEREIRA, 2008). Essa culinária, assim como as ervas medicinais, é parte da herança camponesa que foi sendo repassada por várias gerações.

O pequi é um dos frutos extraídos no espaço rural e comercializados em Quirinópolis, com vendas diretamente ao consumidor, sendo que esse e outros frutos do Cerrado garantem um complemento de renda familiar dos pequenos agricultores, conforme observa-se nas esquinas dos supermercados da cidade.

Assim, a culinária goiana e, por consequência, quirinopolina, como nas demais partes do Brasil é fruto da miscigenação nativa com as culturas exóticas. Desse modo, a culinária de Quirinópolis se confunde com a de Goiás, com algumas exceções, como por exemplo, não é comum o empadão goiano, no entanto, apresenta um prato típico, a “Chica Doida”, que deu origem ao Festival Gastronômico, com o objetivo de explorar o potencial turístico culinário e valorizar a cultura local (URZEDO, et. al., 2010).

A “Chica Doida” surgiu há 50 anos, na década de 1960, em Quirinópolis, e é atualmente considerada um dos principais pratos da culinária goiana. A criadora da iguaria, Petronilha Ferreira Cabral, conta que tudo surgiu a partir de um improviso:

Nós tínhamos feito pamonha e empada. As palhas acabaram. Meu marido, João Batista da Rocha, foi me ensinar a reaproveitar os subprodutos da produção da pamonha. Ele falou para temperar bem a massa e colocar para assar. Foi assim que surgiu a Chica Doida (QUIRINÓPOLIS, 2012).

As filhas da Senhora Petronilha descobriram que a Chica Doida já havia sido exportada não apenas para outros municípios do estado, como também para outros estados. Afirmando que estavam numa feira gastronômica em Rondonópolis-MT e lá encontraram a famosa Chica Doida. Ali puderam contribuir ainda mais com informações sobre o prato (INFORMAÇÃO VERBAL⁴).

Contam elas que um dia, na cidade de Quirinópolis, um senhor bem vestido e num carro importado veio à cidade exclusivamente para conhecer a criadora do prato e pegar a

⁴ Entrevista realizada em agosto de 2013.

⁵ Idem

receita. Toda a família, assim como toda a população de Quirinópolis “se sentem honrados em saber que uma criação nossa está fazendo sucesso até mesmo fora do nosso Estado” (INFORMAÇÃO VERBAL⁵)

Um ex-prefeito, de Quirinópolis, em entrevista ao site Mundi, conta que:

A criação de Dona Petronilha é um prato que representa Quirinópolis e faz grande sucesso nos bares e festas da cidade. O Festival Gastronômico deve ser considerado como o Maior evento da cidade e tem enorme importância, porque divulga não só o prato, mas a cidade e nossa cultura. E faz sucesso porque a “Chica Doida” é uma delícia, (MUNDI, 2013).

No primeiro festival de Quirinópolis, a gestora de projetos do Escritório Regional do Sebrae Sul-Sudoeste declara que “[...] o evento já faz parte do calendário oficial da cidade e que, além do prato, divulga também toda a região. Um evento desses estimula o turismo, movimentando a cidade e gera desenvolvimento” (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE GOIÁS, 2012). No entanto, esse festival aconteceu apenas enquanto durou a gestão municipal daquele mandato.

A Chica Doida já era muito divulgada e apreciada por Quirinópolis e região, mas partir da criação dos Festivais Gastronômicos, a iguaria Quirinopolina passou a ser ainda mais divulgada. Além de valorizar a cultura, contribui para fomentar a economia e o turismo do município (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE GOIÁS, 2012).

Urzedo et al (2010) conta parte da história da Senhora Petronilha. Segundo ela, o marido:

João Batista da Rocha, tinha suas terras no Córrego do Bandeira, próximo das terras do sogro, onde tinha um casarão que além de servir como moradia, servia também de gabinete odontológico e de uma pequena farmácia, além de internar provisoriamente pessoas que vinham em busca de cura e por se preocupar com a saúde e condições sociais do povo envolvia-se em causas e demandas políticas, tornando-se muito conhecido da classe política em função da relevância dos serviços prestados. Petronilha, ainda uma jovem senhora, não media esforços, trabalhava ao lado do marido nas causas sociais, além de cuidar pessoalmente do casarão, porém com a chegada dos filhos o trabalho tornou-se intenso e João Batista teve que contratar duas auxiliares (as quais nunca mais deixaram a família), pois Petronilha era muito importante ao seu lado nos trabalhos sociais (URZEDO, et. al., 2010).

Confirmando as informações de Urzedo, Petronilha acrescenta como eram os encontros e festividades que envolviam as especialidades culinárias da família que, determinado dia, culminou na criação da Chica Doida:

Em nossas reuniões sempre fazíamos muita comida, onde se juntava pessoas de várias fazendas, foi então que fiz uma pamonhada para os amigos, preparei muito milho, a massa rendeu mais que o esperado e, assim as palhas para amarrar as pamonhas acabaram, meu esposo, João, sugeriu que fizéssemos pamonha assada

com muita pimenta malagueta, queijo, linguiça, jiló e, como estava na época do pequi, ele pediu que o colocasse também. Coloquei tudo em uma assadeira e levei ao forno, foi um sucesso, nasceu assim a tradicional Chica Doida (INFORMAÇÃO VERBAL²).

Assim, a Chica Doida tornou-se o prato típico de Quirinópolis, sendo divulgado por vários estados.

ELoS ENTRE OS ASPECTOS SOCIOPRODUTIVOS E A CULINÁRIA QUIRINOPOLINA

O município de Quirinópolis possui excelentes terras agricultáveis, grande quantidade de corpos hídricos, que proporciona facilidades para a agropecuária, além de belezas naturais (Figura 1), fonte de investimentos turísticos. Apresenta-se como economia crescente, tendo vários fatores determinantes do crescimento, dentre eles a proximidade com o porto de São Simão da hidrovia Paranaíba-Tietê-Paraná, aliada à boa infraestrutura econômica existente, como rodovias e energia elétrica.

Até o ano de 2005, a principal atividade econômica do município era a agropecuária, e contava com dois frigoríficos: Frigorífico Quirinópolis e Fripper, porém, a partir desta data, com a implantação de duas grandes usinas de álcool foi transformada em cultura de cana-de-açúcar.



Figura 1: Cachoeira do Rio São Francisco. Fonte: Trabalho de Campo, Quirinópolis – abril de 2013.

A economia de Quirinópolis também conta com participação forte de pequenos produtores rurais, com predominância na produção leiteira, mas é comum também a criação

² Entrevista realizada em agosto de 2013

de suínos, galinhas e frangos caipiras para serem comercializados na feira. De acordo com dados do Sindicato Rural, o município é auto-suficiente na produção de carne suína, devendo isso ao pequeno produtor. Um desses produtores entrevistados possui apenas um alqueire de terra e nele consegue produzir e comercializar 40 cabeças de suínos por mês, garantindo uma renda de R\$1.000,00 mensais (Figura 2).



Figura 2: Banca de carne suína – Feira Livre – Quirinópolis. Fonte: Foto da autora, julho de 2013.

A produção de milho pelo pequeno agricultor também é destaque no município. Afirma um produtor e vendedor na feira (Figura 3), que possui 14,5 ha, obtendo um rendimento mensal de R\$ 3.000,00, e declara que a pequena produção pode ser fator importante na economia do município, embora questione a falta de orientação e investimentos por parte do Estado. Esses incentivos contribuiriam para manter a pequena produção na terra, e também com a cultura local, criando estabilidade econômica para o município.



Figura 3: Barraca do milho verde – Feira Livre de Quirinópolis. Fonte: Fotos da autora. Quirinópolis, julho de 2013.

A produção de hortaliças é fator importante à economia local, pois além de abastecer o comércio local, são comercializados na própria localidade, afirma uma produtora de hortaliças. Segundo ela, a família consegue ter uma renda de R\$ 5.000,00 vendendo seus produtos apenas na feira-livre e em sua propriedade. Ela diz que os solos e o clima de Quirinópolis são propícios para a produção de hortaliças (Figura 4).



Figura 4: Produção de hortaliças no Município de Quirinópolis. Fonte: Trabalho de Campo: Foto da Autora. agosto de 2013.

A produção de doces (Figura 5) também é considerada fator importante e digna de maior exploração, uma vez que utiliza produtos naturais e exóticos, é o que afirma um pequeno produtor rural que possui uma propriedade de 31 ha. A família produz 200 potes de doces por semana, além da hortaliça e requeijão, sendo os produtos comercializados na feira-livre de Quirinópolis, e no próprio local de produção, obtendo uma renda de R\$ 5.000,00 por mês, porém o produtor afirma que a maior dificuldade na produção está na mão-de-obra, além da falta de apoio do Governo.



Figura 5: Venda de doces na Feira-Livre de Quirinópolis. Fonte: Trabalho de Campo: Foto da Autora.. agosto de 2013.

A avicultura (Figura 6) praticada pelo pequeno produtor também é fundamental para a economia local. É o que declara o pequeno produtor que possui uma área de quatro hectares (quase um alqueire) de terra, espaço suficiente para produzir 70 frangos caipiras por mês, que os comercializam na feira-livre e na sua própria chácara, e obtém um lucro líquido de R\$ 1.750,00 por mês.



Figura 6: Venda de frangos na Feira-Livre de Quirinópolis. Fonte: Foto da Autora.. agosto de 2013.

A produção de farinha (Figura 7) já foi algo fomentado pela Prefeitura Municipal na gestão 2000/2004, chegando a ser criada a casa da farinha. Porém com a implantação das usinas sucroalcooleiras, a produção caiu significativamente. No entanto, apesar dessa realidade, um produtor rural, que possui uma propriedade de 4 ha, afirma produzir 50 latas por mês. Ele vende seu produto no comércio local e na feira livre, obtendo um faturamento líquido mensal de R\$ 2.500,00.



Figura 7: Venda de farinha na Feira-Livre de Quirinópolis. Fonte: Foto da Autora.. agosto de 2013.

Afirma ainda que a produção de farinha no município pode ser um recurso econômico ainda a ser explorado, pois é matéria-prima das farofas e do pirão. O produtor declara também que a dificuldade na produção está na mecanização da colheita, além da mão-de-obra e dos

recursos financeiros e declara que os governos devem valorizar o pequeno produtor na economia local.

A agricultura representada, sobretudo, pela produção do milho; a pecuária representada principalmente pela produção do leite; e a extração de frutos do Cerrado, representada especialmente pelo pequi, são expressões de reprodução da vida camponesa no Cerrado Goiano e, desse modo, são atividades que não devem ser desprezadas pela sociedade atual, por representarem uma lógica de produção alimentar para economia de consumo e de mercado local, sendo a feira livre a expressão maior desse tipo de comercialização.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia é um conjunto de hábitos alimentares, abrangendo a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação, sendo considerada como cultura de uma sociedade, que pode também ser veículo de promoção do turismo. Este é considerado um importante “setor” econômico, devido ao fato de gerar empregos, divisas, atrair investimento, dentre outras movimentações econômicas que promove.

Buscou-se, nesse trabalho, fazer um debate sobre a representatividade da culinária para o fenômeno turístico do município de Quirinópolis/GO. Assim, a partir das informações apresentadas, pôde-se verificar que a culinária, como um produto, ou mesmo um atrativo bastante interessante, é importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades para a exploração do turismo.

Entretanto, percebe-se que a culinária goiana/quirinopolina ainda é pouco explorada, pouco conhecida como riqueza e diversidade culinária e sua fusão cultural, marcante e expressiva, ainda não é tão valorizada pelos gestores públicos do turismo em sua plenitude, como um fator determinante e motivacional para o deslocamento do turista, como foi verificado na análise realizada neste trabalho.

Considera-se, portanto, que os gestores do turismo, sejam eles públicos ou privados, não têm observado as oportunidades que a valorização de riquezas culturais como a culinária de um povo e toda a carga simbólica a qual é carregada pode proporcionar para o desenvolvimento de um turismo qualitativo e, conseqüentemente, que beneficie suas comunidades.

Entende-se ainda, que pode ser algo promissor num futuro próximo, dependendo da implantação de políticas públicas direcionadas a esse setor e, servindo-se dos festivais gastronômicos que apresentou como principal prato a Chica Doida, de criação de Dona

Petronilha carregando em conjunto a cultura, como exemplo. A grandeza desse evento pode ser observada pela concentração de pessoas, quase 50.000, que contribui também na promoção do comércio e artesanato local e na imagem do município.

Quirinópolis dispõe de todos os recursos para perpetuação desse importante patrimônio cultural, Chica Doida, como a produção de milho, hortifrutigrangeiros, dentre outros. Ficou demonstrado também que o município ainda possui excelentes recursos naturais como rios, cachoeiras, serras e áreas de cerrados, excelentes atrativos, que podem ser transformados em potencial turístico.

Este trabalho também procurou associar elementos do Cerrado como fonte de riqueza econômica. Evidenciou que as potencialidades encontradas nos frutos do Cerrado ainda são pouco exploradas comercialmente, há muito tempo servem de alimentação e de medicamentos para a população cerradeira.

Assim, ficou demonstrado o potencial turístico- culinário-cultural do município Quirinópolis, como parte do bioma Cerrado, existindo possibilidades de se desenvolverem atividades econômicas sustentáveis, contudo há necessidade de incentivar à prática destas possibilidades. A Rede de Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado é um bom exemplo de iniciativa, pois produz renda, melhora as condições de vida da população e também incentiva a preservação, por parte da população, dos ecossistemas, tão importantes para o meio ambiente como também para toda a sociedade.

REFERÊNCIAS

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS - **Dona Petronilha explica como surgiu a Chica Doida**. In: <http://www.assembleia.go.gov.br/noticias> em 15 de junho de 2012.

BURKE, P. **Cultura Popular na Idade Moderna**. São Paulo: Cia das Letras. 1989.

DIEHL, Astor. **Cultura Historiográfica: memória, identidade e representação**. Bauru/São Paulo: EDUSC. 2002

GRIMM, I. J. **O Turismo e a recriação da cultura como bem de consumo nas Festas Populares de Santa Catarina: um estudo das tradições manifestadas na Festa Pomerana – Pomerode (SC)**. Artigo apresentado à disciplina de Diversidade Histórico-Cultural e Desenvolvimento Regional. Curso de Mestrado FURB – Blumenau, 2009.

GRIMM, I.J.; ZIMMER, R. **História e Geografia de Pomerode**. Formação continuada, Pomerode, 2010.

HALL, Stuart. 2002. **A cultural na pós-modernidade**. 10 ed. Rio de Janeiro: DP&A.

HOBSBAWM, Eric e RANGER, Terence. **The invention of tradition**. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

McGRATH. C. 2007. **Arizona back country, a gourmet life**, *International Herald Tribune*, 26 de janeiro de 2007.

MUNDI. **Apontando o Caminho**. Disponível em:<http://www.mundi.com.br/Fotos-Quirinopolis-2713435.html>. Acessado em agosto de 2013.

ORGANIZAÇÃO das ações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO. Em www.unesco.org/pt/brasil. Acessado em 14 de junho de 2012

PEREIRA, Camila Ribeiro. **Formação gastronômica do Cerrado**: Estado de Goiás, 2008. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10483/313>. Acessado em: 20 de junho de 2013.

PETRINI, Carlo. **Gastronomia, direito humano**. 2006. Disponível em: <http://agreste.blogspot.com.br/2006/08/gastronomia-direito-humano.html>. Acessado em 10 de junho de 2012.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**. São Paulo: HUCITEC, 1988.

SANTOS, J. L. dos. **O que é Cultura**. 14ª ed. São Paulo: Brasiliense, coleção primeiro passos. 1996.

SANTOS, Milton et al (orgs.). **Território, globalização e fragmentação**. São Paulo: Hucitec-ANPUR, 1994

SOUZA, Edevaldo Aparecido. O território e as estratégias de permanência camponesa da comunidade Pedra Lisa no processo de expansão das lavouras de cana-de-açúcar em Quirinópolis/GO / **Tese de Doutorado**, p. 253. Universidade Federal de Uberlândia (UFU). 2013.

URZEDO, M. F. A (Org.). **Quirinópolis, Mãos e olhares diferentes**. Goiânia, Kelps, 2010. 750p.