

# lepha-MG inicia cadastro para inventário das farinhas

Seg 14 outubro

O [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(lepha-MG\)](#) acaba de iniciar a pesquisa sobre a produção das farinhas no estado. A proposta do inventário foi lançada durante as comemorações do Dia do Patrimônio Cultural 2019 - Cozinha e Cultura Alimentar -, no [Circuito Liberdade](#). O projeto tem objetivo de identificar e inventariar os locais de produção, produtos e produtores de farinha de milho e de mandioca que são bases da alimentação de grande parte dos mineiros.

A importância desses saberes e espaços, associados a outros estudos já realizados, motivou o lepha-MG a começar a pesquisa para identificar os moinhos de milho e as casas de farinha como patrimônio cultural de Minas.

Segundo a presidente do lepha-MG, Michele Arroyo, o estudo é um desdobramento do inventário do Rio São Francisco, no qual o instituto identificou uma série de práticas culturais vinculadas à cultura alimentar naquela região. "A partir de então, colocamos como prioridade o aprofundamento de tais práticas culturais que são centrais em relação aos modos de vida e suas especificidades no território de Minas Gerais", destaca Michele.

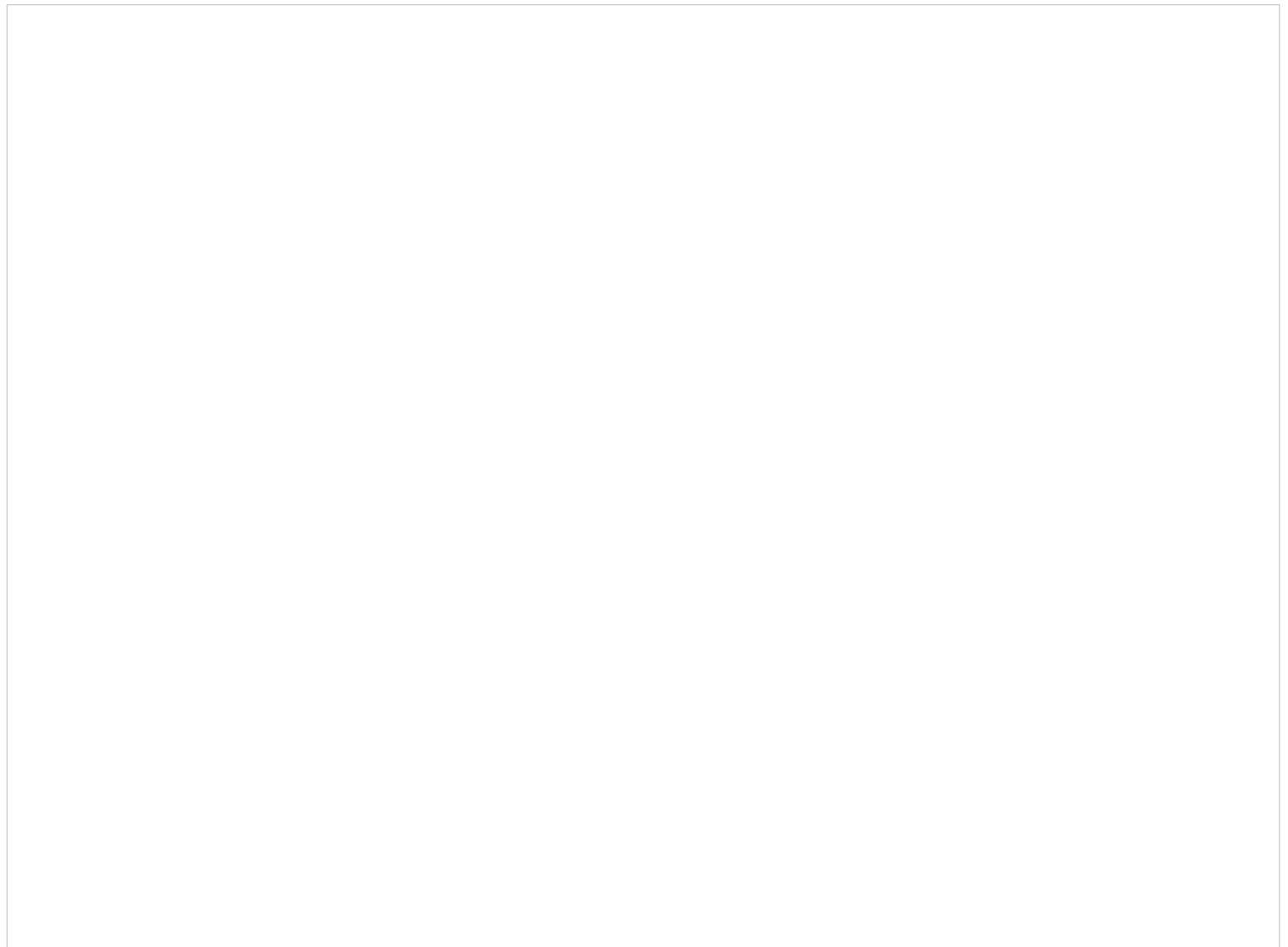
Com o inventário das farinhas de milho e mandioca, observa a presidente do Iepha-MG, o Estado dará luz à pluralidade desse fazer cultural. O levantamento, explica ela, será a primeira frente de trabalho para o desenvolvimento do estudo, para “identificar as práticas relacionadas às cozinhas

mineiras e sua diversidade em todas as regiões do estado”, salienta.

O cadastramento dos produtores e casas de farinha, neste momento inicial, se dará por meio de [formulário eletrônico](#), disponível [no site do Iepha-MG](#). A expectativa é que prefeituras, pesquisadores e sociedade em geral participem do levantamento. Ao final do estudo, serão propostas medidas de proteção e salvaguarda desses bens culturais. A previsão é que o inventário seja concluído no final de 2020.

## **Tradição**

Em Minas Gerais, as farinhas de mandioca e de milho estão enraizadas nas receitas e sabores do estado. Elementos importantes, elas se destacam na cadeia produtiva, do plantio e preparação ao consumo. Os moinhos de milho e casas de farinhas são os locais de produção. Representam, também, o sustento de muitas famílias e comunidades.



Para o diretor de Proteção e Memória do Iepha-MG, Fernando Pimenta, os espaços e saberes relacionados são fundamentais para a memória do estado. “A abertura do cadastro das farinhas em Minas Gerais constitui um passo fundamental para a proteção dessa manifestação cultural, com vistas, inclusive, ao seu fortalecimento, diante da disputa de mercado”, afirma.

Ao final do inventário, o estudo será apresentado ao Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep) para solicitar o reconhecimento da produção tradicional como patrimônio cultural de Minas Gerais.

