

Iepha-MG identifica casas e moinhos de farinha de mandioca e de milho

Seg 30 novembro

O inventário de farinhas de milho e mandioca em Minas Gerais já identificou, desde outubro do ano passado, mais de 300 casas de farinhas e moinhos espalhados por 200 municípios do estado. O cadastro pode ser feito por formulário disponível [neste link](#), no site do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#).

O objetivo é identificar e inventariar os locais de produção, produtos e produtores de farinhas de milho e de mandioca, base da alimentação de grande parte dos mineiros. O estudo faz parte das ações para reconhecimento desses saberes como patrimônio cultural do estado. O cadastro foi lançado durante as comemorações do Dia do Patrimônio Cultural 2019 - Cozinha e Cultura Alimentar e o relatório dele deve ser concluído no fim deste ano.

Até o momento, as cidades com mais moinhos cadastrados são Serro (23) e Itinga (10), no Vale do Jequitinhonha, Águas Vermelhas (10), no Norte de Minas, e São José do Mantimento (9), na Zona da Mata.

Desdobramento

A pesquisa é um desdobramento do inventário do Rio São Francisco, realizado em 2014. Nele, o instituto identificou uma série de práticas vinculadas à cultura alimentar daquela região. Segundo a presidente do Iepha-MG, Michele Arroyo, desde então, o órgão tem promovido um aprofundamento das pesquisas dessas tradições culturais. “Com o inventário das farinhas de milho e de mandioca, o instituto joga luz no conhecimento da pluralidade que envolve esse fazer cultural no estado”, destaca.

Cultura alimentar

O hábito de se alimentar reúne uma série de práticas e valores sociais relacionados à afetividade e à cultura. Ele desperta memórias e vivências e é parte formadora da identidade coletiva de um povo. Esse processo é complexo e envolve várias etapas, como a produção, o plantio, a preparação, o consumo e o descarte dos alimentos.

Em Minas Gerais as farinhas, tanto de mandioca quanto de milho, representam a base do preparo de vários alimentos que estão enraizadas nas receitas e nos sabores espalhados pelo estado.

Além da dimensão afetiva, a produção dessas farinhas é base do sustento de muitas famílias e comunidades. As casas de farinhas e os moinhos são locais de produção que funcionam como espaço de encontro e de sociabilidade das pessoas que se reúnem em torno do ofício e reproduzem suas tradições. A importância desses saberes e desses espaços motivou o Iepha-MG a começar as pesquisas para identificar e reconhecer os Moinhos de Milho e as Casas de Farinhas como patrimônio cultural de Minas Gerais.

Nesse processo, o inventário é um importante instrumento de proteção, que auxilia tanto na identificação quanto na gestão desses bens culturais. O levantamento e o diagnóstico realizados a partir do mapeamento permitem uma aproximação com as comunidades e a definição de quais rumos a proteção deve seguir. Com isso, será possível estabelecer uma política pública sólida e democraticamente construída.

Coleta de dados

Embora existam contratempos por causa do isolamento imposto pela pandemia de covid-19, os dados levantados permitem analisar como essa produção ocorre no estado. Informações como tempo de existência, valor de venda, organização do trabalho, associativismo, entre outras, são enviadas on-line pelos produtores, que também inserem fotos dos processos produtivos.

Para o diretor de Proteção e Memória do Iepha-MG, Fernando Pimenta, mais do que uma reunião de pratos típicos, a cozinha tradicional mineira é parte da identidade social do estado. “A abertura do cadastro das farinhas em Minas Gerais constitui um passo fundamental para a proteção dessa manifestação cultural, buscando, inclusive, fortalecê-la diante da disputa de mercado no setor”, explica..

Após finalizado, o estudo será apresentado ao Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep) para solicitar o reconhecimento como patrimônio cultural de Minas Gerais.