

NOME: NADJA MARIA MOURÃO

TÍTULO: MINEIRIDADE, CULTURA E FOOD DESIGN: SABERES E SABORES DE MATOZINHOS

AUTORES: NADJA MARIA MOURÃO, NADJA MARIA MOURÃO, RITA DE CASTRO ENGLER, FERNANDA GUIMARÃES

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: mineiridade, cultura, food design

RESUMO

Uma onda de alimentação fútil, apressada e padronizada tomou conta dos hábitos dos alimentícios dos habitantes nos centros urbanos, nas últimas décadas. Poucos consumidores valorizam a qualidade e a importância dos alimentos que adquirem. Através do design, é possível desenvolver métodos e recursos para enfrentar este modismo e resgatar as culinárias locais. Os produtos tradicionais podem ser resgatados pela educação do paladar, do conhecimento dos alimentos, do respeito à cultura e aos saberes dos antepassados, aplicando a praticidade e criatividade do design. O projeto de pesquisa "Comunidades Criativas: uma proposta em Food Design" investiga uma abordagem de Food Design, no município de Matozinhos - Minas Gerais, buscando resgatar a identidade cultural através dos alimentos, seus processos e matéria prima. São estudadas as possibilidades de incentivar a culinária local e seus produtos tradicionais, sob o conceito do design social de Papanek (1982). O autor sugere que o designer atue na melhoria da qualidade de vida dos seres humanos, contribuindo para o desenvolvimento das comunidades. Quanto à proposta de soluções de produtos, sistemas e serviços, utilizou-se o conceito de "Comunidades Criativas". Aplicando uma abordagem diferenciada, onde as relações lineares são evitadas dando forma preferencialmente a uma interação de cada membro de forma circular, tudo isso levando a redefinição entre os limites particulares e públicos, conforme Cipolla (2008) e Manzini (2005). As atividades foram divididas em quatro etapas: pesquisa da região e dos alimentos, cadastro de participantes, estudo das receitas de quitutes e geração de propostas para comercialização. A pesquisa foi aplicada em pesquisa ação, pelo caráter participativo, impulso democrático e contribuição à mudança social. Foram realizadas oficinas que estimularam a educação do paladar, do conhecimento a respeito dos alimentos e das tradições alimentares locais. Foram selecionados os ingredientes mais populares, de baixo custo e que poderiam ser utilizados com versatilidade: o fubá de milho, o açúcar, margarina ou óleo, leite ou coalhada e ovos. Além destes, acrescenta-se aos frutos locais identificados para o desenvolvimento de novas receitas: caldo de cana, abacate e limão. Outro fator importante é a relação dos produtos desenvolvidos com a cultura local. Assim, buscou nas bases do Food Design, vincular os ingredientes, o formato, a estética e as possibilidades de uso de embalagens, para estimular a comercialização. Para cada estudo de bolo ou broa, foram elaborados esquemas de ingredientes e seus sabores (cores e consistências), estudo de um patrimônio cultural ou festejo, processo de produção, apresentação e comercialização. Com a participação da comunidade o projeto desenvolveu novos produtos de culinária com ênfase nas características locais, para atender aos eventos culturais e ao turismo. A região possui uma riqueza arqueológica e espeleológica de grutas pertencentes ao Ecomuseu do Carste Mocambeiro, polo atrativo para o turismo. Como resultado, incentivou-se o potencial para o desenvolvimento de quitutes e bolos, pelo resgate das receitas típicas regionais, disponibilidades de frutas da época e perfil turístico. Foi produzido o catálogo "Saberes e sabores das Gerais" contendo receitas tradicionais e outras desenvolvidas pelo projeto. A população local é bastante criativa, mas, carece de estímulos para suas produções em culinária. A maioria, não tem contato como o mundo globalizado e muitos nunca saíram da cidade. Possuem interesse investir no seu próprio negócio e em estimular o turismo local, gerando a opção de turismo gastronômico. O projeto buscou realizar receitas sustentáveis, em que a comunidade poderá produzir produtos em culinária com identidade local e comercializar para turistas, principalmente para os visitantes do Ecomuseu. Observou-se o potencial para o desenvolvimento da gastronomia, pela riqueza de frutos e frutas, e do resgate das receitas típicas da região.